



Four à pizza

PG 44-66	DE
PS 44-66	DE
PE 44-66	E-DE
PF 10570	L
PF 7070-70105	L
PF 9262-9292	E-DE (T)
PF 7070-70105	E-DE (T)
PF 6262-6292	E-DE (T)
PF 5050	E-DE3(4)
PF 4040	E-DE3(4)

Table des matières

	Page
Généralités	3
Responsabilité et garantie	3
Droit de reproduction réservé	3
Déclaration de conformité	3
Transport, emballage et entreposage	3
Consignes de sécurité et d'utilisation	4
Consignes d'utilisation	4-5
Éléments de commande four à pizza	5
Installation et branchement du four à pizza	6-7
Données techniques	8
Commande	9
Nettoyage et maintenance	10
Élimination	10

Généralités

Cette notice d'utilisation décrit l'installation, la commande et la maintenance de l'appareil. Elle sert de source d'information et d'ouvrage de référence importants. La prise de connaissance de toutes les consignes de sécurité et instructions de commande qu'elle contient constitue une condition de maniement sûr et conforme aux règles de l'appareil. En outre, il est nécessaire d'observer les directives de prévention des risques et les réglementations générales de sécurité locales valables pour le domaine d'application de l'appareil.

La notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et elle est ainsi à conserver à proximité de l'appareil afin d'être toujours accessible pour le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage.

Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans cette notice d'utilisation ont été rassemblées sous considération des règlements en vigueur ainsi que de nos connaissances et expériences acquises durant de longues années. Les traductions de la notice d'utilisation ont également été réalisées en toute conscience. Aucune responsabilité n'est assumée en cas de fautes ou d'erreurs de traduction.

Veuillez prendre suffisamment de temps pour lire soigneusement la notice d'utilisation avant la mise en service de l'appareil. Une mise en service ne peut être effectuée qu'après la prise de connaissance de la notice d'utilisation. Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas de dommages et de pannes consécutifs à une inobservation de la notice d'utilisation.

Nous nous réservons le droit d'effectuer sur le produit des modifications techniques dans le cadre de l'amélioration des propriétés d'emploi et du perfectionnement. Les représentations graphiques de cette notice peuvent éventuellement différer légèrement du type réel de l'appareil.

Droit de reproduction réservé

La notice d'utilisation et les textes, dessins, images et autres représentations qu'elle contient sont protégés par le droit de reproduction réservé. Des copies de toute nature et de toute forme, même seulement partielles, ainsi qu'une exploitation ultérieure ne sont pas autorisées sans l'accord écrit du fabricant. Des dommages et intérêts ainsi que d'autres revendications demeurent réservés.

Déclaration de conformité

Par la déclaration de conformité UE, nous certifions que l'appareil répond aux normes et directives actuelles de l'UE. Au besoin, nous sommes prêts à vous envoyer ce document.

Transport, emballage et entreposage

Lors de la livraison, il est nécessaire d'effectuer immédiatement un contrôle d'intégralité et d'exclusion de dommages de transport. En cas de dommage de transport visible extérieurement, ne pas accepter la livraison ou ne l'accepter que sous réserves. L'ampleur du dommage est à mentionner sur le bordereau de livraison du transporteur. Déclarez immédiatement le dommage ou la réclamation à votre fournisseur. Dans le cas contraire, les réclamations ou les revendications de dommages et intérêts sont exclues.

Consignes de sécurité et d'utilisation

L'appareil est construit selon les règles de la technique actuellement valables. Néanmoins, des risques peuvent émaner de cet appareil s'il n'est pas utilisé selon les règles de l'art ou conformément à ses fins. La prise de connaissance du contenu de la notice d'utilisation est l'une des conditions permettant de vous protéger contre les risques, d'éviter des erreurs et d'utiliser ainsi l'appareil d'une manière sûre et exempte de perturbations. En vue d'éviter les risques et de garantir une performance optimale, il n'est pas permis d'effectuer sur l'appareil des modifications ou des transformations n'ayant pas été autorisées expressément par le fabricant. L'appareil ne peut être exploité que dans un état techniquement irréprochable et de fonctionnement sûr.

Les indications concernant la sécurité du travail se réfèrent aux réglementations de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil. L'exploitant est tenu de fixer durant toute la période d'exploitation de l'appareil la conformité des mesures de sécurité du travail nommées avec l'état actuel des règlements, et il est tenu d'observer les nouvelles prescriptions. En dehors de l'Union européenne, les lois relatives à la sécurité du travail valant au lieu d'exploitation de l'appareil et les réglementations régionales sont à observer. À côté des consignes en matière de sécurité du travail décrites dans cette notice d'utilisation, les directives de sécurité et de prévention des risques généralement valables pour le domaine d'application de l'appareil ainsi que les réglementations en vigueur relatives à la protection de l'environnement sont à observer et à respecter.

Consignes d'utilisation

Cet appareil est conçu et construit exclusivement pour l'exploitation industrielle et il ne peut être utilisé que par du personnel qualifié dans des cuisines collectives. La sécurité de fonctionnement de l'appareil n'est garantie que lors d'une utilisation conforme aux fins selon les indications contenues dans la notice d'utilisation.

Toutes les interventions techniques, également le montage et le maintien en bon état, sont à effectuer exclusivement par un service clientèle qualifié.

Les fours à pizza ne sont destinés qu'à la cuisson de pizzas. Les fours à pizza ne sont pas appropriés pour la cuisson de gâteaux, de pain, de petits pains et autres pâtisseries ou pour la préparation ou le réchauffage d'aliments.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et/ou de connaissance, à moins qu'elles bénéficient d'une surveillance de la part d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil.



À OBSERVER IMPÉRATIVEMENT :

Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Conserver soigneusement cette notice d'utilisation. Au cas où l'appareil serait transmis à un tiers, transmettre à ce dernier cette notice d'utilisation avec l'appareil.

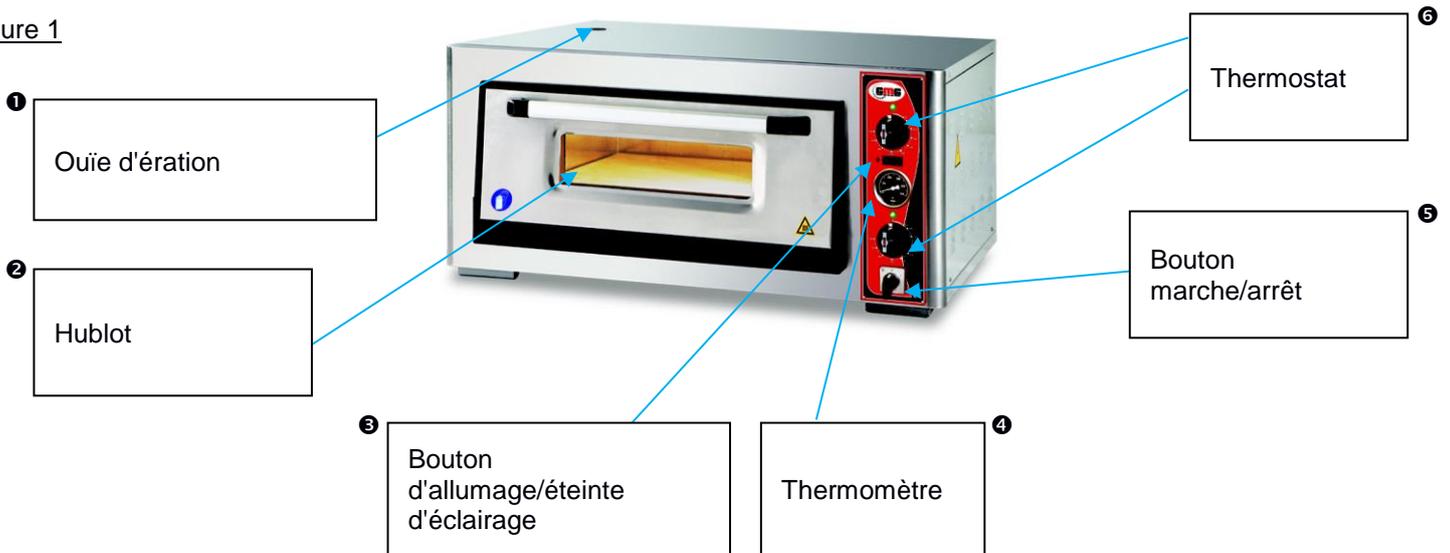
- Toutes les personnes utilisant l'appareil doivent observer les indications contenues dans la notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

Toute utilisation de l'appareil dépassant une utilisation conforme aux fins et/ou toute autre utilisation de l'appareil est proscrite et elle est considérée comme non conforme aux fins. Des revendications de toute nature à l'égard du fabricant et/ou de ses mandataires en raison de dommages émanant d'une utilisation non conforme aux fins de l'appareil sont exclues. L'opérateur seul assume la responsabilité de tous les dommages résultant d'une utilisation non conforme aux fins.

Éléments de commande du four à pizza

Le four à pizza représenté ci-dessous décrit les éléments de commande. Veuillez considérer que ce modèle n'a été sélectionné qu'à titre d'exemple de description. Vous trouverez les propriétés concrètes de modèle de tous les fours à pizza dans notre documentation de vente.

Figure 1



Veillez à une protection suffisante pour les fours (400 V) dans l'armoire de coupe-circuits principaux avec optimalement 32 ampères

Installation et branchement du four à pizza

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! DANGER PAR COURANT ÉLECTRIQUE !

- L'appareil ne peut être branché que sur des prises de courant individuelles reliées à la terre et installées selon les règles de l'art.
- Ne pas tirer sur le câble pour retirer la fiche de la prise de courant.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

Veiller à ce que le câble n'entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes tranchantes. Ne pas laisser pendre le câble de la table ou du comptoir.



AVERTISSEMENT ! SURFACE CHAUDE !

Certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes durant la marche ! Ne pas toucher les parties d'appareil chaudes pour éviter les brûlures !

- Ne pas utiliser cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé sur le sol.
- Ne pas utiliser d'accessoires ou de pièces de rechange n'ayant pas été recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient représenter un risque pour l'utilisateur ou causer des dommages sur l'appareil et entraîner des dommages physiques. En outre, cela entraîne une exclusion de garantie.
- Ne pas poser le câble sur un tissu de tapis ou sur d'autres isolations thermiques. Ne pas recouvrir le câble. Tenir le câble éloigné des zones de travail et ne pas l'immerger.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation. Retirer toujours la fiche de secteur avant de déplacer l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble autour de l'appareil et ne pas le plier.
- Tenir l'appareil à l'abri de l'eau de pluie, de l'humidité et de l'eau.
- Ne pas bouger et retourner l'appareil pendant la marche.

Ne pas poser sur le four à pizza des objets susceptibles de boucher l'ouïe d'aération !



AVERTISSEMENT ! Danger par courant électrique !

Lors d'une installation non conforme aux fins, l'appareil peut causer des blessures ! Avant l'installation, comparer les données du réseau électrique local avec les données techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).

Ne brancher l'appareil qu'en cas de conformité ! Veiller à une protection suffisante de la part du client dans l'armoire de distribution électrique !



ATTENTION !

L'installation et la maintenance de l'appareil ne sont à effectuer que par du personnel qualifié !

- Déballer l'appareil et retirer tout le matériel d'emballage. Enlever le film protecteur de l'appareil. En cas de résidus de colle, enlever ceux-ci à l'aide d'un solvant approprié.
- Installer l'appareil sur une surface plane et sûre pouvant supporter le poids de l'appareil et étant résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil sur un support combustible (par exemple : nappe, tapis, etc.) ou à proximité de matériaux combustibles et facilement inflammables. Ne pas installer l'appareil à proximité de foyers ouverts, de fours électriques, de fourneaux de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Maintenir une distance d'au moins 20 cm de tous les côtés.
- Installer l'appareil de sorte que la fiche soit accessible, de manière à pouvoir débrancher rapidement l'appareil.

En cas de pannes, contactez votre commerçant spécialisé.

Données techniques :

	Mod. PF 4040 E	Mod. PF 4040 DE3(4*)	Mod. PF 5050 E	Mod. PF 5050 DE3(4*)	Mod. PF 6262 E (T)
Température	85° C à 455° C				
Branchement	3,5 kW / 230 V	5,25 (7,0*) kW / 400 V	4,0 kW / 400 V	6,0 (8,0*) kW / 400 V	5,0 kW / 400 V
Dimen. Intér.	40 x 40 x 10 cm	40 x 40 x 10 cm	51 x 51 x 10 cm	51 x 51 x 10 cm	62 x 62 x 15 cm
Dimen. Extér.	63 x 60 x 29 cm	63 x 60 x 43 (53*) cm	80 x 73 x 36 cm	80 x 73 x 52 (63*) cm	89 x 81 x 43 cm
Capacité	1 x Ø 39 cm	1+1 x Ø 39 cm	4 x Ø 25 cm	4+4 x Ø 25 cm	4 x Ø 30 cm
Poids	38 kg	55 (68*) kg	56 kg	73 (85*) kg	75 kg

	Mod. PF 6262 DE (T)	Mod. PF 6292 E (T)	Mod. PF 6292 DE (T)	Mod. PF 7070 E (T)	Mod. PF 7070 DE (T)
Température	85° C à 455° C				
Branchement	10,0 kW / 400 V	6,0 kW / 400 V	12,0 kW / 400 V	5,0 kW / 400 V	10,0 kW / 400 V
Dimen. Intér.	62 x 62 x 15 cm	62 x 62 x 15 cm	62 x 92 x 15 cm	70 x 70 x 15 cm	70 x 70 x 15 cm
Dimen. Extér.	89 x 81 x 76 cm	89 x 110 x 43 cm	89 x 110 x 76 cm	97 x 89 x 43 cm	97 x 89 x 76 cm
Capacité	4+4 x Ø 30 cm	6 x Ø 30 cm	6+6 x Ø 30 cm	4 x Ø 34 cm	4+4 x Ø 34 cm
Poids	144 kg	102 kg	195 kg	82 kg	155 kg

	Mod. PF 70105 DE (T)	Mod. PF 9262 E (T)	Mod. PF 9262 DE (T)	Mod. PF 9292 E (T)	Mod. PF 9292 DE (T)
Température	85° C à 455° C				
Branchement	15,0 kW / 400 V	6,0 kW / 400 V	12,0 kW / 400 V	8,0 kW / 400 V	16,0 kW / 400 V
Dimen. Intér.	70 x 105 x 15 cm	92 x 62 x 15 cm	92 x 62 x 15 cm	92 x 92 x 15 cm	92 x 92 x 15 cm
Dimen. Extér.	97 x 124 x 76 cm	119 x 80 x 43 cm	119 x 80 x 76 cm	119 x 116 x 43 cm	119 x 116 x 76 cm
Capacité	6+6 x Ø 34 cm	6x Ø 30 cm	6+6 x Ø 30 cm	9 x Ø 30 cm	9+9 x Ø 30 cm
Poids	195 kg	102 kg	195 kg	130 kg	245 kg

	Mod. PF 7070 L**	Mod. PF 70105 L**	Mod. PF 10570 L**	Mod. PE 44 E	Mod. PE 44 DE
Température	85° C à 455° C				
Branchement	10,0 kW / 400 V	15,0 kW / 400 V	16,0 kW / 400 V	5,0 kW / 400 V	10,0 kW / 400 V
Dimen. Intér.	67 x 68 x 15 cm	67 x 103 x 15 cm	101,5 x 69,5 x 15 cm	62 x 62 x 15 cm	62 x 62 x 15 cm
Dimen. Extér.	97 x 89 x 76 cm	97 x 124 x 76 cm	132 x 89 x 76 cm	95 x 85 x 41 cm	95 x 85 x 72 cm
Capacité	4+4 x Ø 33 cm	6+6 x Ø 33 cm	6+6 x Ø 33 cm	4 x Ø 30 cm	4+4 x Ø 30 cm
Poids	185 kg	198 kg	215 kg	83 kg	155 kg

	Mod. PE 66 E	Mod. PE 66 DE	Mod. PS 44 DE***	Mod. PS 66 DE***
Température	85° C à 455° C			
Branchement	6,0 kW / 400 V	12,0 kW / 400 V	10,0 kW / 400 V	12,0 kW / 400 V
Dimen. Intér.	62 x 92 x 15 cm	62 x 92 x 15 cm	62 x 62 x 15 cm	62 x 92 x 15 cm
Dimen. Extér.	95 x 115 x 41 cm	95 x 115 x 72 cm	84 x 84 x 82 cm	84 x 114 x 82 cm
Capacité	6 x Ø 30 cm	6+6 x Ø 30 cm	4+4 x Ø 30 cm	6+6 x Ø 30 cm
Poids	93 kg	185 kg	155 kg	185 kg

	Mod. PG 44 DE**	Mod. PG 66 DE**
Température	85° C à 455° C	
Branchement	10,0 kW / 400 V	15,0 kW / 400 V
Dimen. Intér.	67 x 68 x 15 cm	67 x 103 x 15 cm
Dimen. Extér.	101 x 103 x 80cm	101 x 138 x 80 cm
Capacité	4+4 x Ø 33 cm	6+6 x Ø 33 cm
Poids	188 kg	240 kg

(T) = Modèle en option avec affichage de température numérique

** = Chambre de cuisson entièrement en brique réfractaire

*** = Commande au-dessous de la chambre de cuisson

Commande

Observer impérativement les étapes suivantes avant la première utilisation de votre four à pizza :

- Brancher l'appareil à une prise de courant individuelle reliée à la terre. L'appareil doit être suffisamment relié à la terre.
- Mettre l'appareil en marche à l'aide du bouton marche/arrêt (ou commutateur à cames).
- Laisser l'appareil allumé à env. 200 °C durant env. 1 heure. Puis laisser refroidir l'appareil. Ensuite, laisser l'appareil allumé à 350 °C durant env. 1 heure. Pendant ce processus, l'appareil dégage de mauvaises odeurs provenant de résidus de production tels que résines, graisses, huiles. Laisser ensuite refroidir l'appareil (**à partir de 400 °C, éteindre l'éclairage intérieur !**)
- La température est réglée séparément pour chaque chambre de cuisson grâce aux régleurs de température (non pour les modèles PF4040/5050DE3)
- L'appareil est alors prêt à fonctionner.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

L'appareil devient très chaud durant la marche. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

Utiliser la poignée de l'appareil

Utilisation après la préchauffe :

- Régler sur la température souhaitée. La plage de température réglable du four à pizza va de 85° à 455 °C.
- Les voyants lumineux pour le chauffage de voûte et de sole s'allument.
- Le voyant lumineux s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. Si la température baisse dans la chambre de cuisson, le voyant lumineux se rallume et l'élément chauffant chauffe jusqu'à obtention de la température sélectionnée.
- Après expiration du temps de préchauffe, ouvrir la porte du four à pizza.
- Placer les pizzas dans la chambre de cuisson et fermer la porte.
- Ne pas laisser le four à pizza sans surveillance durant la marche.
- Observer le processus de cuisson par le hublot de la porte.
- Retirer les pizzas cuites du four.
- En cas de non-utilisation de l'appareil, débrancher celui-ci.
- Pour une nouvelle utilisation, observer toutes les étapes décrites dans la rubrique « Utilisation après la préchauffe ».



ATTENTION !

L'appareil n'est pas approprié pour être nettoyé directement sous un jet d'eau. Pour cette raison, ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer cet appareil ! En règle générale, nettoyer l'appareil uniquement à l'état refroidi !

Nettoyage et maintenance

Consignes de nettoyage :

- Nettoyer l'appareil chaque jour.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche de secteur !) et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Ne nettoyer l'appareil qu'à sec ou à l'aide d'un chiffon humide. S'assurer qu'il n'y ait pas d'infiltration d'humidité, d'huile ou de graisse dans l'appareil.
- Après la cuisson, éliminer les résidus de cuisson à l'état encore chaud à l'aide d'une brosse ou d'un balai.
- Pour nettoyer l'appareil, ne jamais utiliser d'objets métalliques ou pointus.
- Nettoyer le coffre à l'aide d'un chiffon souple et d'un liquide vaisselle doux.
- Ne pas nettoyer les pierres réfractaires à l'eau ! Laisser la porte ouverte après avoir éteint le four.

Consignes de maintenance :

- Contrôler de temps en temps le câble d'alimentation électrique afin d'exclure des endommagements. Ne jamais utiliser l'appareil en cas d'endommagement du câble. Si le câble présente des dommages, il doit être remplacé par le service clientèle ou par un électricien qualifié en vue d'éviter des risques.
- En cas de dommages ou de pannes, consultez votre commerçant spécialisé.
- Les travaux de maintenance et de réparation ne peuvent être effectués que par du personnel qualifié et sous l'utilisation de pièces de rechange et d'accessoires originaux. N'essayez jamais d'exécuter vous-même des réparations sur l'appareil !

Élimination

À la fin de sa durée de vie, éliminer l'appareil usagé conformément aux réglementations nationales. Il est recommandé d'entrer en contact avec une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets. En vue d'exclure un abus et les risques qui y sont liés, assurez-vous avant l'élimination que votre appareil usagé est inutilisable et qu'il ne peut pas entraîner de risques pour autrui.



Remarque importante !

À partir de 400 °C – pendant la mise en service/la pyrolyse nettoyage, éteindre l'éclairage intérieur pour prolonger la durée de vie de l'ampoule

Pierre réfractaire : Lors de la mise en service, le four 🕒 doit être chauffé progressivement (voir notice 📖), sinon des dommages pourraient survenir sur la pierre.

Nettoyer ou brosser uniquement à sec !

Nous ne donnons aucune garantie de performance ou garantie légale sur les lampes, les joints ou le verre !