

01/2013

Mod: E3F/24R

Production code: P07BB09001



Diamond
catering equipment



NOTICE D'UTILISATION



FOURS BABY BABY 3T (E3F/24R)



Timbre du détaillant
pour garantie



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ.

Conformément à la Directive Basse Tension **2006/95 CE**, à la directive **2004/108 CE** (Compatibilité Électromagnétique), à la directive **2006/42 CE** (machine), intégrées au marquage CE.

Conformément au Règlement (CE) N° **1935/2004** du Parlement Européen et du Conseil du **27 octobre 2004** concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Type d'appareil/Machine **FOUR ÉLECTRIQUE**

Marque commerciale **DIAMOND**

Modèle **BABY 3T (E3F/24R)**

Constructeur **PIZZA GROUP SRL**

Adresse

Téléphone

Téléfax

Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) appliquées conformément aux règles de l'art en vigueur dans la CEE en matière de sécurité sont:

Normes ou autres documents normatifs

Rapport d'essai - Fiches techniques

EN 60335-1 EN 60335-2-64

IMQ PRIMA CONTROL 58 CEEL 99

EN 55014

FLAM GAS

Autres informations :

En qualité de fabricant et/ou de représentant agréé de la société à l'intérieur de la CEE, nous déclarons sous notre responsabilité que les appareils sont conformes aux exigences essentielles prévues par les Directives susmentionnées.

San Vito al Tagliamento PN

Bellotto Carlo

01.03.2002

Président



Nos fours ont été construits et essayés conformément aux prescriptions de sécurité citées dans les directives européennes de référence.

Cette notice d'utilisation s'adresse aux installateurs, aux utilisateurs ainsi qu'aux responsables de l'entretien de l'appareil pour qu'ils utilisent au mieux les caractéristiques du produit.

En cas de doutes sur le contenu de ce manuel et pour toute clarification veuillez contacter le fabricant ou le service après vente indiquant le numéro du paragraphe qui se réfère au problème en question.

Veuillez bien garder cette notice, en vous assurant qu'elle suive le produit lors de tout déplacement – ou change de propriété, pour vous référer au besoin à toutes les informations utiles pour utiliser le four en toute sécurité.

La propriété de ce document est réservée selon les termes prévus par la loi, toute falsification et traduction à tout tiers non autorisés étant strictement interdites.

Les informations et les renseignements techniques contenus dans ce manuel, ainsi que toute représentation graphique, ne sont pas divulguables.

Le fabricant n'est pas obligé de notifier d'éventuelles modifications apportées au produit.

© Copyright 2008

SOMMAIRE

1 INTRODUCTION

- 1.1 SYMBOLES
- 1.2 EMPLOY
- 1.3 OBJECTIF ET CONTENU DU MANUEL
- 1.4 COMMENT GARDER LE MANUEL
- 1.5 MISE À JOUR DU MANUEL
- 1.6 GÉNÉRALITÉS
- 1.7 NORMES ET DIRECTIVES PRINCIPALES POUR LA FABRICATION ET L'UTILISATION DU PRODUIT
- 1.8 GARANTIE LÉGALE
- 1.9 RESPONSABILITÉ DU FABRICANT
- 1.10 CARACTÉRISTIQUES DE L'UTILISATEUR
- 1.11 SERVICE APRÈS-VENTE
- 1.12 PIÈCES DE RECHANGE
- 1.13 PLAQUE SIGNALÉTIQUE
- 1.14 LIVRAISON DU FOUR

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 2.1 À L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR
- 2.2 À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR
- 2.3 CONSIGNES D'ENTRETIEN

3 DÉPLACEMENT ET TRANSPORT

4 PRÉPARATION DU LIEU DE L'INSTALLATION

- 4.1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ
- 4.2 LIEU D'INSTALLATION DU FOUR

5 INSTALLATION

- 5.1 PLACEMENT DU FOUR
- 5.2 RACCORDEMENT
 - 5.2.1 Raccordement électrique
 - 5.2.1.1 Mise à la terre

6 MISE EN SERVICE ET UTILISATION DU FOUR

- 6.1 DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE
- 6.2 PREMIER ALLUMAGE DU FOUR
- 6.3 MISE EN FONCTIONNEMENT
- 6.4 RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES POUR LA CUISSON
- 6.5 TRUCS ET CONSEILS DU *PIZZAIOLO*
- 6.6 CUISSON
- 6.7 ARRÊT

7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- 7.1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ
- 7.2 ENTRETIEN ORDINAIRE APRÈS L'UTILISATION DU FOUR
 - 7.2.1 Nettoyage du plan réfractaire de la chambre de cuisson
 - 7.2.2 Nettoyage extérieur du four

8 SIGNALATION DES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

9	INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION
10	DESSINS D'EXPLOSION DES PIÈCES DE RECHANGE
11	DONNÉES TECHNIQUES

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant notre produit.

Nous vous invitons à suivre attentivement les indications contenues dans ce manuel, ce qui vous permettra de profiter au mieux de tous les avantages de votre nouveau Four.

1 INTRODUCTION

Le fabricant se réserve le droit de modifier en tout moment, sans avis préalable, les recommandations et les caractéristiques techniques et/ou fonctionnelles du produit.

1.1 SYMBOLES

Les symboles suivants sont utilisés pour vous indiquer les points essentiels de cette notice:



INDICATION: ce symbole indique toute recommandation concernant l'utilisation correcte du produit et les responsabilités de l'utilisateur.



ATTENTION: ce symbole souligne toute indication ou recommandation particulièrement importante.



DANGER: ce symbole indique une consigne de prévention de dommages corporels ou matériels.

1.2 EMPLOY

Les fours qui font l'objet de ce manuel ont été exclusivement conçus pour la cuisson de pizzas et de produits similaires.

Le Fabricant n'admet que l'employ tel qu'il est indiqué ci-dessus ainsi que les configurations prévues pour ces appareils: **ne pas utiliser cet appareil sans respecter les normes indiquées.**



L'employ ci-décrit ne se réfère qu'aux appareils parfaitement fonctionnant du point de vue structurel, mécanique et de l'installation.

1.3 OBJECTIF ET CONTENU DU MANUEL

Objectif:

Le manuel présent a été conçu pour vous renseigner sur toute mesure et tout moyen humain et matériel pour une utilisation correcte, sans risques et durable de l'appareil.

Contenu:

Le manuel présent vous renseigne sur toutes les informations nécessaires à l'installation, l'employ et l'entretien de l'appareil.

Veuillez bien suivre toutes les indications fournies pour un rendement optimal et en pleine sureté du four.

1.4 COMMENT GARDER LE MANUEL

Conservation et consultation:

Veuillez garder cette notice soigneusement, pour qu'elle soit facilement consultable par l'utilisateur aussi bien que par l'installateur et le personnel s'occupant de l'entretien.

Cette notice d'utilisation et d'entretien fait partie de l'appareil.

Détérioration ou perte:

En cas de détérioration ou perte de cette notice, veuillez en demander une nouvelle copie au fabricant ou au détaillant.

Cession de l'appareil:

En cas de cession de l'appareil, vous êtes obligés de consigner le présent manuel au nouvel utilisateur.

1.5 MISE À JOUR DU MANUEL

Le manuel reflète l'état de l'art lors de l'introduction du produit sur le marché.

Lors de toute modification et adaptation introduite sur les nouveau modèles avant leur commercialisation, ainsi que de l'introduction de toute nouveauté technologique, le fabricant ne va pas considérer les appareils déjà introduit sur le marché, et leur documentation technique, insuffisants.

1.6 GÉNÉRALITÉS

Informations:

Lorsque vous contactez le Fabricant ou le Détaillant de cet appareil, indiquez-lui le numéro de série et toutes les données indiqués sur la

plaque signalétique du produit.

Responsabilité:

Lors de la livraison de ce manuel, le Fabricant décline toute responsabilité, civile et pénale, en cas d'accidents provoqués du fait du non-respect partiel ou total des avertissements ci-contenus.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou non correcte de l'appareil, ainsi que de toute modification et/ou réparation non autorisées et d'utilisation de pièces de rechange non originales et non spécifiques pour ces modèles.

Entretien extraordinaire:

Tout entretien extraordinaire doit être exécuté par du personnel qualifié et spécialement préparé pour toute intervention sur les appareils qui font l'objet de ce manuel.

Responsabilité de l'installation:



Le Fabricant n'accepte aucune responsabilité pour toute opération d'installation de l'appareil, qui est à la charge de l'installateur. L'installateur est aussi responsable de vérifier que toute proposition concernant l'installation soit correcte et conforme aux réglementations en matière de sécurité prévues dans le Pays de référence.

Utilisation:

L'utilisation de cet appareil est subordonnée aux indications ci-contenues ainsi qu'à toutes les consignes de sécurité en vigueur dans le Pays où l'installation a lieu.

1.7 NORMES ET DIRECTIVES PRINCIPALES POUR LA FABRICATION ET L'UTILISATION DU PRODUIT

- Directive 2006/95/CE "Concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension".
- Directive 2004/108/CE "Reprochant les législations des États membres relatives à la compatibilité électromagnétique-sensibilité et abrogeant la directive 89/336/CEE".
- Directive 89/391/CEE "Concernant la mise en oeuvre de mesures

visant à promouvoir l'amélioration de la sécurité et la santé des travailleurs au travail".

- Directive 2006/42/CE "Relative aux machines (refonte) et modifiant la directive 'Ascenseurs' 95/16/CE".
- Directive 85/374/CEE et Directive 1999/34/CE "Relative au rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres en matière de responsabilité du fait des produits défectueux".
- Directive 2002/95/CE "Relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques".
- Directive 2002/96/CE e 2003/108/CE "Relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et modifications successives."

1.8 GARANTIE LÉGALE

La durée de la garantie est conforme aux normes communautaires et valable à partir de la date de la facture délivrée lors de l'achat.

Pendant la période de validité le fabricant doit substituer ou réparer gratuitement, **franco son usine**, tous les composants qui présentent des vices de fabrications certes et inéquivoques, sauf les composants électriques et ceux qui sont exposés à l'usure.

Les frais de livraison ainsi que le coût de la main-d'oeuvre sont exclus.

Afin de jouir de la garantie légale, conformément à la directive 1999/44/CE, veuillez suivre attentivement les recommandations indiquées dans cette notice, et en particulier:

- utilisez le produit dans les limites de son utilisation;
- effectuez régulièrement et soigneusement des opérations d'entretien;
- ne permettez l'utilisation de ce produit qu'à des personnes adroites et spécialement préparées.

Tout manquement à l'observation des consignes fournies dans ce

manuel annulera immédiatement toute garantie.

1.9 RESPONSABILITÉ DU FABRICANT



Le fabricant décline toute responsabilité civile et pénale, directe ou indirecte, due à:

- installation non conforme aux normes en vigueur dans le Pays de référence et aux directives en matière de sécurité;
- tout manquement à l'observation des consignes fournies dans le manuel;
- installation par du personnel non qualifié et non spécialement préparé;
- utilisation non conforme aux directives de sécurité;
- modifications et réparations de l'appareil non autorisées par le Fabricant;
- employ de pièces de rechange non originales et non spécifiques pour le modèle du four;
- entretien insuffisant;
- cas exceptionnels.

1.10 CARACTÉRISTIQUES DE L'UTILISATEUR

Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes responsables et dotés de toute compétence technique pour l'entretien ordinaire des composants mécaniques et électriques du produit.

Éloignez les enfants et tous ceux qui ne sont pas autorisés à l'utilisation de l'appareil pendant son fonctionnement.

1.11 SERVICE APRÈS-VENTE

Le Fabricant garantit la résolution de tout problème d'utilisation et d'entretien au cours du cycle de vie complet du produit.

Le siège central est à votre disposition pour vous indiquer le service après vente autorisé plus près de vous.

1.12 PIÈCES DE RECHANGE

N'utilisez que des pièces de rechange originales.

N'attendez pas que les composants soient abîmés avant de les

remplacer.

Veuillez bien changer les composants abîmés avant rupture afin de prévenir tout accident et tout dommage corporel ou matériel grave.



Veuillez bien suivre soigneusement toutes les consignes d'entretien indiquées au paragraphe “ENTRETIEN ET NETTOYAGE”.

1.13 PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Toutes les indications concernant le produit, telles que les données du fabricant, le **numéro de série** et le marquage C, figurent sur la plaque signalétique située sur l'appareil.

1.14 LIVRAISON DU FOUR

Lors de la livraison, le four est emballé dans une boîte en carton appropriée, fermée et fixé avec des rubans sur une palette en bois qui en permet le déplacement par des chariots de levage ou d'autres systèmes. À l'intérieur de l'emballage veuillez aussi trouver la notice d'utilisation, d'installation et d'entretien ainsi que la déclaration de conformité selon la directive machines.

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 À L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR



Veuillez vérifier que les prédisposition à l'installation du four soient conformes aux réglementations locales, nationales et européennes.

- Veuillez observer les consignes indiquées dans le manuel.
- N'utilisez pas de branchement électrique de type “volant” basé sur des câbles provisoires ou non isolés.
- Vérifiez que la mise à la terre de l'installation électrique soit bien fonctionnante.
- Utilisez toujours les dispositifs de sécurité individuelle et tout autre moyen de protection prévus par la loi.

2.2 À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



Le lieu de l'installation du four doit avoir les caractéristiques suivantes:

- il doit être sec;
- toute source d'eau et de chaleur doit se trouver à une distance appropriée;
- la ventilation et l'illumination doivent être adéquates, conformément aux consignes en matière d'hygiène et de sécurité prévues par la loi;
- pour un meilleur nettoyage le sol doit être plan et compact;
- tout obstacle à une normale ventilation ne doit pas se trouver près du four.

L'utilisateur est aussi tenu de:

- s'assurer que les enfants ne se trouvent pas trop près du four pendant le fonctionnement de l'appareil;
- observer les consignes indiquées dans le manuel;
- ne pas ôter ni modifier les dispositifs de sécurité du four;
- faire toujours attention et ne pas se distraire pendant l'utilisation du four;
- exécuter toute opération en toute sécurité et sans être pressé;
- respecter les indications et les avertissements illustrés sur les plaques du four.

Les plaques sont des dispositifs pour la prévention des accidents. Si elles sont usées ou endommagées, l'utilisateur est obligé à les remplacer avec une plaque de rechange originale fournie par le Fabricant.

- Avant le nettoyage et toute opération d'entretien après l'utilisation du four, débranchez l'appareil du réseau électrique.

2.3 CONSIGNES D'ENTRETIEN



Observez toutes les consignes indiquées dans le manuel.

- Utilisez toujours tous les dispositifs de sécurité individuelle ainsi que

- tout autre moyen de protection.
- Avant toute opération d'entretien après l'utilisation du four, assurez-vous que l'appareil soit refroidi.
 - Lorsque l'un des dispositifs de sécurité soit détaré ou pas fonctionnant, le four ne peut pas être utilisé.
 - Avant toute intervention sur les composants électriques, électroniques ou sur les raccords, débranchez l'appareil du réseau électrique.

3 DÉPLACEMENT ET TRANSPORT

Le four est livré avec tous ses composants dans un emballage approprié, fermé et agrafé par des rubans à une palette en bois.

Lors du décharge du moyen de transport, le four doit être soulevé à l'aide de moyens appropriés.

Pour transporter le four jusqu'au lieu de l'installation il faut utiliser un chariot sur roues de dimensions et de capacité appropriées.

Pendant le levage, évitez tout mouvement brusque.

Assurez vous que les moyens de levage aient une charge utile supérieure au poids de l'emballage.

Celui qui conduit les moyens de levage est chargé de toute responsabilité pour le déplacement des emballages.

Pour faciliter toute opération de nettoyage et d'entretien, veuillez garder une distance d'au moins 20 cm entre le four et le mur et/ou d'autres appareils.

ATTENTION!



Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec les parties de l'emballage (film ou polystyrène). Danger d'étouffement!

4 PRÉPARATION DU LIEU DE L'INSTALLATION

4.1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ



L'utilisateur est tenu responsable de toute opération exécutée dans le lieu de l'installation de l'appareil; il est aussi chargé de vérifier les procédés d'installation proposés.

L'utilisateur doit obéir à toute réglementation en matière de sécurité locale, nationale et européenne.

Le four doit être installé sur un sol de capacité de charge appropriée.

Les instructions de montage et de démontage de l'appareil ne sont réservées qu'à des techniciens spécialisés.

Pour demander l'intervention d'un technicien qualifié, veuillez bien contacter notre service après-vente.

Si d'autres techniciens interviennent, assurez-vous de leurs capacités réelles.

Avant toute opération de montage ou de démontage de l'appareil, l'installateur doit suivre toute consigne de sécurité prévue par la loi, et notamment:

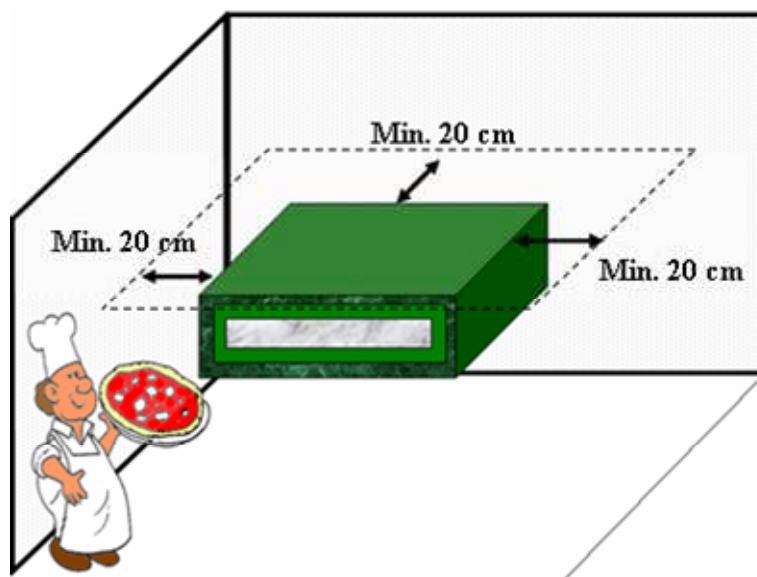
- A) ne pas agir si les conditions ne sont pas favorables;
- B) agir en conditions physiques et mentales parfaites et vérifier que les dispositifs de prévention des accidents individuels et personnels soient intègres et parfaitement fonctionnants;
- C) utiliser des gants de protection;
- D) utiliser des chaussures de protection;
- E) utiliser des outils isolés;
- F) s'assurer qu'il n'y ait aucun obstacle dans le lieu du montage et du démontage de l'appareil.

4.2 LIEU DE L'INSTALLATION DU FOUR

La figure ci-dessous indique les distances minimales à respecter lors du placement de l'appareil pour faciliter l'utilisation, le nettoyage, ainsi que l'entretien et la ventilation du four.



Gardez une distance d'au moins 20 cm entre le four et le mur et/ou d'autres appareil.

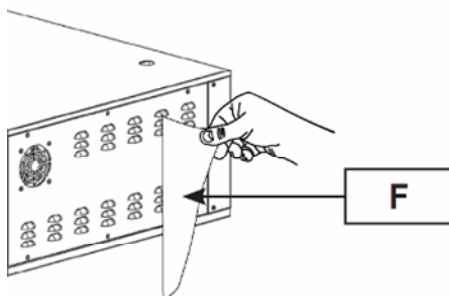


5 INSTALLATION

L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié conformément aux réglementations locales, nationales et européennes.

5.1 PLACEMENT DU FOUR

Assurez-vous que le four soit posé sur un plan bien nivelé et capable d'en supporter le poids.



Après avoir extrait le four de son emballage, placez-le dans le lieu choisi tout en respectant les distances minimales (voir point 4.2). Enlevez

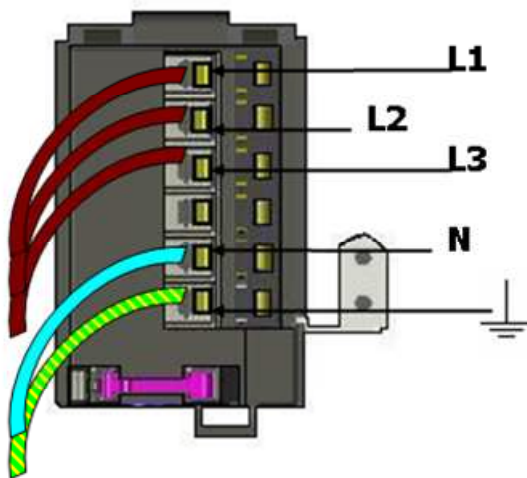
d'éventuelles protections en polystyrène, ainsi que **le film de protection (F)**. N'utilisez pas d'outils qui pourraient abîmer la surface du four.

5.2 RACCORDEMENT

5.2.1 Raccordement électrique

Le four n'est pas doté de câble d'alimentation. Le branchement au réseau électrique doit être effectué en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique approprié, ayant une distance d'ouverture minimum d'au moins 3 mm entre les contacts. Pour brancher le four au réseau électrique il faut suivre soigneusement les indications suivantes:

- soulevez le couvercle de la plaque à bornes
- connectez les conducteurs du câble d'alimentation à la plaque à bornes, qui doit être de type **H07-RNF** omologué, par des conducteurs de section appropriée conformément aux consignes prévues par les réglementations en vigueur.



La prise du réseau électrique doit être facilement accessible sans aucun déplacement de l'appareil.

! Le raccordement électrique doit être facilement accessible même après l'installation du four.

La distance entre le four et la prise doit être de façon à ne pas provoquer la tensions du câble d'alimentation. Le câble ne doit pas se trouver au dessous de la base du four.



Lorsque le câble d'alimentation est abîmé, contactez le service après-vente ou un technicien qualifié pour le remplacement, de façon à éviter tout risque.

5.2.1.1 Mise à la terre



La mise à la terre de l'installation est obligatoire.

Conformément aux réglementations en vigueur, le raccordement de l'appareil à un système équipotentiel est obligatoire. Le bon fonctionnement du système doit être correctement vérifié conformément aux réglementations en vigueur. Le branchement s'effectue sur la borne se trouvant à côté de la plaque à bornes noire, par un câble de section

2

minimum 10mm². Ladite borne est indiquée par ce symbole.



6 MISE EN SERVICE ET UTILISATION DU FOUR

6.1 DÉSCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

Le bandeau de commande du four est composé de:

FOUR BABY 3T (E3F/24R)

(A) interrupteur général

(B) thermostat de régulation de la
température de la résistance ciel

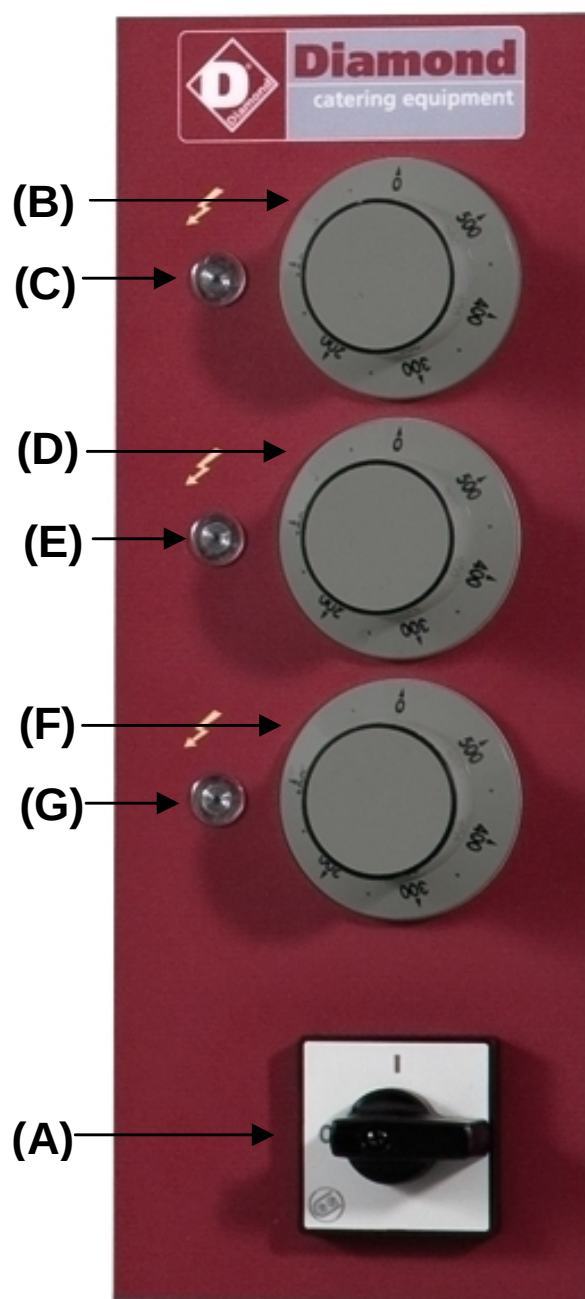
(C) voyant lumineux température
résistance ciel

(D) thermostat régulation température
résistance centrale

(E) voyant lumineux température
résistance centrale

(F) thermostat de régulation de la
température de la résistance plateau

(G) voyant lumineux température
résistance plateau



6.2 PREMIER ALLUMAGE DU FOUR

Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, veuillez bien le chauffer à vide pour éliminer toute mauvaise odeur produite par l'évaporation des réfractaires et par les composants métalliques qui se trouvent à l'intérieur.

Procédé:

- après avoir branché le four, tournez l'interrupteur général à la position "1".
- avant la première enfournée, chauffez le four (à vide) à la température de 300°C pendant au moins 8 heures.

6.3 MISE EN FONCTIONNEMENT

Après avoir branché le four au réseau électrique, tournez l'interrupteur général **(A)** à la position "1". Tournez les boutons des thermostates jusqu'à la température souhaitée. Ci faisant les résistances du ciel et du plateau sont activées ainsi que leur voyants.

6.4 RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES POUR LA CUISSON

En général il est assez difficile d'indiquer des temps et des températures de cuisson valables pour tous les aliments, en raison de leur différentes caractéristiques.

En particulier, si l'on considère des produits tels que la pizza et ses similaires, les temps et les températures de cuisson varient en fonction de la forme et de l'épaisseur, ainsi que du type et de la qualité des ingrédients utilisés.

Pour ces raisons il est toujours souhaitable de faire quelques essais de cuisson (surtout quand on utilise le four pour la première fois), pour mieux en comprendre les caractéristiques et le fonctionnement.



Il est fondamental qu'on choisisse les temps et les températures idéales pour une cuisson optimale de la pizza, ce qui dépend principalement de l'expérience de l'opérateur.

6.5 TRUCS ET CONSEILS DU PIZZAIOLO

Dans le chapitre suivant vous trouverez tous les trucs et les conseils d'une équipe de *Pizzaioli* qui mettent leur professionnalité au service de nos produits.

Pour obtenir des *pizzas* parfaites, vous devez les enfourner à une température moyenne de 310°C pour 3 minutes.

Pour une utilisation et un maintien optimaux du four et pour obtenir une cuisson parfaite, veuillez suivre les indications ci-dessous:

- 1) allumez et chauffez le four au moins une heure avant de son utilisation; durant la phase de chauffage la température du four doit être la suivante:
CIEL → 300°C
PLATEAU → 250°C
- 2) procédez à la première enfournade tout en gardant les impostations ci-dessus
- 3) après cuisson des premières pizzas (première enfournade) réglez les températures suivantes:
CIEL → 320°C
PLATEAU → 300°C
Procédez aux enfournades successives en gardant les impostations ci-dessus
- 4) quand vous avez terminé d'enfourner, ou que le four maintient tout simplement sa température sans cuissons, programmez-le à nouveau en suivant les indications au point 1
- 5) avant de procéder encore à la cuisson des pizzas, répétez le procédé à partir du point 1



Pour une cuisson optimale, au moins 20% de la surface de cuisson (réfractaire) doit rester libre, ce qui permet d'éliminer complètement toutes les vapeurs produites pendant la cuisson des pizzas.

Lorsque ces consignes ne sont pas respectées et que la surface de cuisson est entièrement couverte (condition défavorable), veuillez ouvrir au maximum la soupape du chemin de fumée pour mieux éliminer toute vapeur.



Pour une cuisson optimale, il est souhaitable d'occuper des zones qui n'ont pas été occupées pendant l'enfournade précédente, ce qui permet le correcte séchage du réfractaire et une température plus homogène sur la surface entière.

6.6 CUISSON

Après la mise en fonctionnement du four, vous pouvez en tout moment modifier les valeurs de la température.

Lorsque le four atteint les températures programmées vous pouvez enfourner et cuire votre/vos pizza/s en suivant les indications ci-dessous:

- Ouvrez la porte du four en utilisant les poignées
- Enfournez la/les pizza/s en utilisant des instruments appropriés
- Fermez la porte du four en utilisant les poignées et contrôlez la cuisson à travers le vitre d'inspection.
- Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte du four en utilisant les poignées et sortez la/les pizza/s à l'aide d'instruments appropriés.



Si vous ouvrez la porte du four pendant qu'il est en fonction, gardez une distance appropriée pour éviter toute boufflée de chaleur sortant de la chambre de cuisson.



Pour prévenir toute brûlure pendant l'enfournement et le déplacement des pizzas dans la chambre de cuisson, utilisez tout instrument approprié.



Lors de l'enfournement, ne laissez pas trop longtemps la porte du four ouverte pour éviter toute dispersion de la chaleur ainsi qu'une baisse de la température dans la chambre de cuisson.



Faites attention à ce que d'huile et de graisse ne tombent sur le fond. Les hautes température risquent de leur faire prendre feu.

6.7 ARRÊT

Pour arrêter le four tournez l'interrupteur général **(A)** à la position "0".

7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Avant toute opération d'entretien, suivez les consignes suivantes:

- assurez-vous que le four ne soit pas en fonctionnement et qu'il soit complètement refroidi;
- assurez-vous que le four ne soit pas branché;
- débranchez l'appareil de façon à ce que l'alimentation électrique ne soit activée accidentalement;
- suivez les dispositifs de sécurité individuelle indiqués dans la directive 89/391/CEE;
- veuillez toujours utiliser des instruments appropriés pour toute opération d'entretien;
- après toute opération d'entretien et de réparation, et avant la mise en fonctionnement du four, veuillez réinstaller toutes les protections et remettre en oeuvre tous les dispositifs de sécurité.

7.2 ENTRETIEN ORDINAIRE APRÈS L'UTILISATION DU FOUR

Ainsi que tout autre appareil, pour le bon fonctionnement du four et pour une cuisson optimale veuillez procéder de façons simple mais fréquente au nettoyage du produit.



N'utilisez jamais de produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. N'utilisez pas de jets d'eau, d'outils ruvidés ou abrasifs tels que des éponges et des tampons en acier, ni tout outil qui puisse abîmer les surfaces du four ou qui ne soit pas hygiéniquement indiqué.

7.2.1 Nettoyage du plan réfractaire de la chambre de cuisson

Le nettoyage doit suivre toute utilisation du four conformément aux réglementations en matière d'hygiène et pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, menez le four à une température de 350°C pendant 60 minutes environ (programmez 350° sur le ciel ainsi que sur le plateau), pour carboniser tout déchet de cuisson. Lorsque le four est à température, arrêtez-le et attendez que la température baisse à 100°C environ (température optimale pour le nettoyage). Débranchez le four et après avoir enfilé des gants ou des vêtements aptes à vous protéger des brûlures, ouvrez la porte du four et procédez à une première élimination des déchets de cuisson du plan réfractaire en utilisant un balais brosse en fibres naturelles muni d'un long manche. En suite, éliminez les déchets restants en utilisant un aspirateur approprié. Enfin, nettoyez le plan réfractaire à l'aide d'un chiffon humide.

7.2.2 Nettoyage extérieur du four

Nettoyez les surfaces extérieures du four, telles que les parties en acier inoxydable, le vitre d'inspection et le bandeau de commande, quand le four est froid et débranché.

Veuillez utiliser une éponge ou un chiffon doux, non abrasif, à peine humide avec de l'eau ou un détergent neutre non corrosif. En tout cas n'utilisez pas de jets d'eau qui puissent atteindre et abîmer les parties électriques, ce qui risque d'être dangereux pour l'utilisateur.

8 SIGNALATION DES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT		
Anomalie	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas malgré les températures programmées soient correctes. Par contre, les voyants lumineux des résistances sont éteints	Interrupteur général éteint (placé sur "0")	Tournez l'interrupteur général à la position "1"
Le four ne chauffe pas malgré l'interrupteur général se trouve à la position "1" et que les températures programmées soient correctes. Par contre, les voyants lumineux des résistances sont éteints	Manque d'électricité dans le réseau	Contrôlez le compteur général ainsi que le branchement et le câble.
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment	Les températures programmées sont trop basses	Programmez une température appropriée
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment malgré les températures programmées soient correctes	Une ou plusieurs résistances sont en panne	Remplacez les résistances en panne
La température monte au dessus des températures programmées par les thermostates	Panne sonde thermostate/s ou raccordements thermostate	Verifiez et eventuellement remplacez le/les thermostate/s

9 INFORMATIONS SUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION

L'utilisateur est tenu le seul responsable de la démolition et de l'élimination de l'appareil, conformément aux réglementations en matière de sécurité, respect et protection de l'environnement en vigueur dans le Pays de référence.

La démolition et l'élimination peuvent être effectuées par des tiers autorisés à toute opération de récupération et d'élimination des matériaux intéressés.



INDICATION: *toute opération (ou toute dénonce) d'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations en vigueur dans le Pays de référence.*



ATTENTION: *toute opération de démontage pour la démolition doit suivre le débranchement de l'appareil.*

- *Enlevez tout composant électrique;*
- *séparez les accumulateurs dans les cartes électroniques;*
- *contactez les services autorisés à l'élimination de la structure de l'appareil;*



ATTENTION: *L'abandon de l'appareil dans des zones accessibles consitue un grave risque pour les personnes et les animaux.*

Le propriétaire est tenu le seul responsable en cas d'incident et d'accident aux personnes et aux animaux.

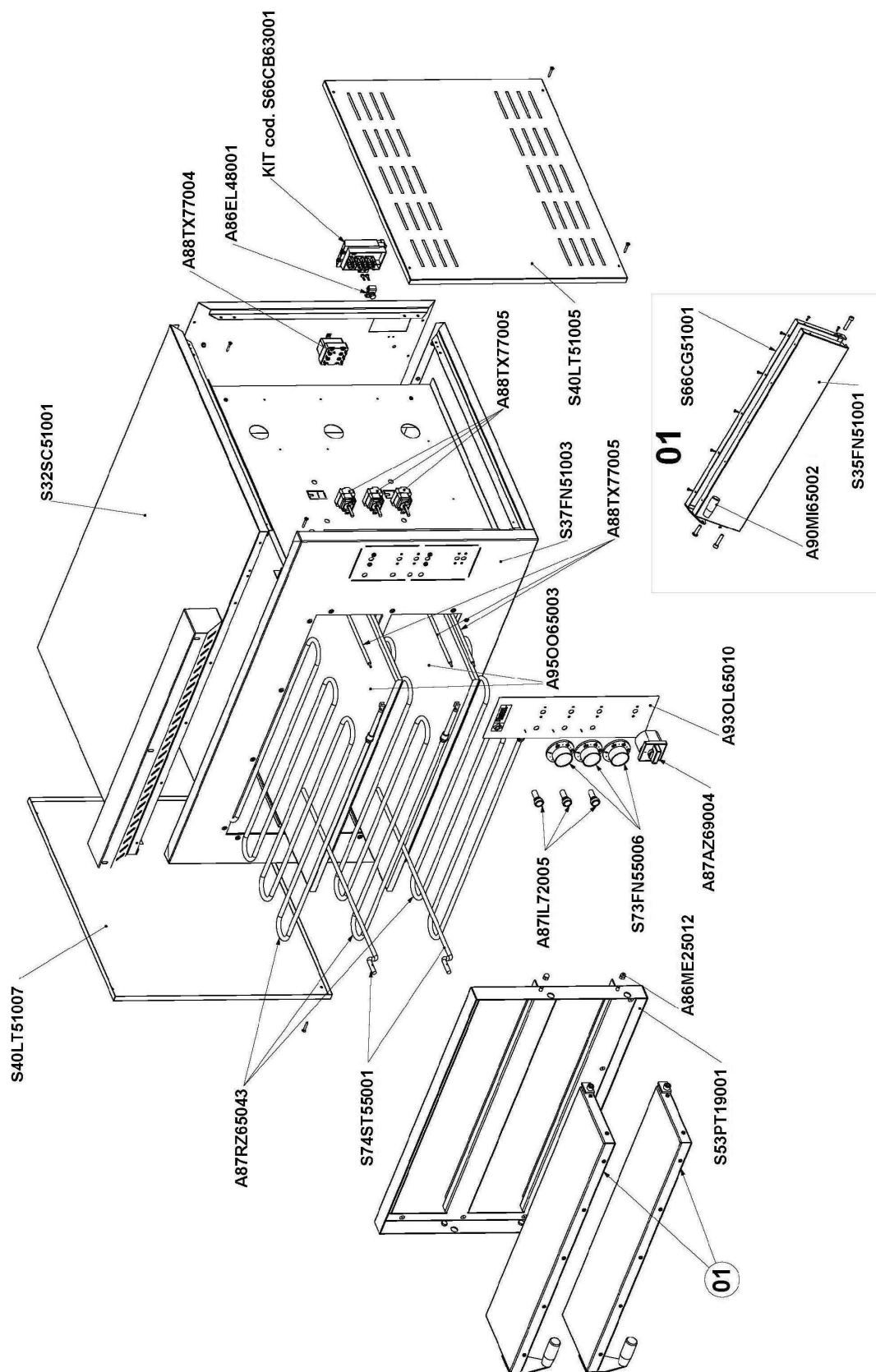
INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR



conformément à l'art. 13 Décret Législatif 25 juillet 2005, no. 2005 "Exécution des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets".

Le symbole de panier barré se trouvant sur l'appareil ou sur l'emballage indique que, à la fin de sa vie utile, le produit doit être séparé des autres déchets.

10 DESSINS D'EXPLOSION PIÈCES DE RECHANGE



11 DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Poids (Kg)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance Totale (W)	Type de branchement	Tension de branchement (V)	Fréquence (Hz)	Temp. max programmable (°C)
BABY 3T (E3F/24R)	76	920	760	530	7500	3+N+T	400	50/60	450

30-01-2013