

MOD : WR-SFXL-03

Production code : BASIC XL 3

Four électrique



**ATTENTION!
AVANT D'ALLUMER LE FOUR, ENLEVER LES PIERRE SOIGNEUSEMENT, ENLEVER LE
POLYSTYRENE QUI SE TROUVE DESSOUS TOUTES LES PIERRES ET, SEULEMENT APRES
AVOIR FAIT CA, REMETTRE LES PIERRE DANS LE FOUR.**

FRANÇAIS

SÉRIE	4
ÉTIQUETTE SÉRIE	4
INFORMATIONS GÉNÉRALES	4
IMPORTANCE DU MANUEL	4
ÉTAT "FOUR ÉTEINT"	4
GARANTIE	4
DESTINATION D'UTILISATION	5
LIMITES D'UTILISATION.....	5
INSTALLATION	5
PRESCRIPCTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR.....	5
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	5
TERMINAL	6
ÉQUIPOTENTIEL	6
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	7
PANNEAU DE COMMANDES	7
PREMIÈRE MISE EN FONCTION	8
ALLUMAGE DU FOUR.....	8
EXTINCTION DU FOUR	8
MAINTENANCE	9
NETTOYAGE.....	9
DÉMOLITION	9
AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	9

SÉRIE

ÉTIQUETTE SÉRIE

Le ÉTIQUETTE SÉRIE est constitué par une étiquette adhésive imprimée en sérigraphie de couleur grise, appliquée sur l'arrière du four.

Sur la plaque sont indiquées, de façon lisible et indélébile, les données suivantes:

- Nom du fabricant;
- Puissance électrique (kW/A);
- Modèle;
- Mention "Made in Italy";
- N° de matricule;
- Tension et fréquence électrique (Volt/Hz);
- Année de construction;
- Poids du four;

INFORMATIONS GÉNÉRALES

IMPORTANT DU MANUEL

- AVANT D'UTILISER LE FOUR EN OBJET, IL EST OBLIGATOIRE DE LIRE ET DE COMPRENDRE CE MANUEL DANS TOUTES SES PARTIES.
- CE MANUEL DOIT TOUJOURS ÊTRE À LA DISPOSITION DES "OPÉRATEURS AUTORISÉS" ET SE TROUVER EN PROXIMITÉ DU FOUR BIEN GARDÉ ET CONSERVÉ.
- LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES AUX PERSONNES, AUX ANIMAUX OU AUX BIENS CAUSÉS PAR LA NON-OBSERVANCE DES NORMES DÉCRITES DANS CE MANUEL.
- CE MANUEL CONSTITUE UNE PARTIE INTÉGRANTE DU FOUR ET DOIT ÊTRE CONSERVÉ JUSQU'À SON ÉLIMINATION FINALE.
- LES "OPÉRATEURS AUTORISÉS" NE DOIVENT EFFECTUER, SUR LE FOUR, QUE LES INTERVENTIONS RENTRANT DANS LE CADRE DE LEUR COMPÉTENCE SPÉCIFIQUE.

ÉTAT "FOUR ÉTEINT"

Avant d'effectuer tout type d'intervention de maintenance et/ou de réglage sur le four, il est obligatoire de le débrancher de toute source d'alimentation électrique, en enlevant la fiche d'alimentation de la prise du réseau et après s'être assuré que le four est bien éteint et froid.

GARANTIE

La durée de la garantie est de douze mois et commence à partir de la date du reçu fiscal délivré lors de l'achat.

Avant cette période, les pièces qui, pour des raisons bien avérées et sans équivoque présentent un défaut de fabrication, seront remplacées ou réparées gratuitement et seulement franco-usine, sauf les composants électriques et les composants sujets à l'usure.

Les frais d'expédition et le coût de la main-d'œuvre n'entrent pas dans la garantie.

La garantie devient caduque s'il est avéré que le dommage a été provoqué par : le transport, un entretien incorrect ou insuffisant, une négligence de la part des techniciens, des détériorations, des réparations effectuées par du personnel non autorisé, un non-respect des indications du manuel.

Tout recours à l'encontre du constructeur est exclus, pour des dommages directs ou indirects qui adviendraient après une période durant laquelle la machine sera restée inactive à cause de :

panne, en attente pour les réparations, ou quoi qu'il en soit, attribuable à la non-présence physique de l'équipement.



LES FALSIFICATIONS ET/OU LE REMPLACEMENT DE PIÈCES AVEC DES PIÈCES DE RECHANGES NON ORIGINALES, FONT DÉCHOIR LA GARANTIE, ET DÉGAGE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ.

DESTINATION D'UTILISATION

L'utilisation prévue pour laquelle le four a été conçu et réalisé est la suivante:

- UTILISATION PRÉVUE: CUISSON DE PIZZA, GRATINAGE DE PRODUITS GASTRONOMIQUES ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS EN PLATS.
- LE FOUR DOIT ÊTRE EXCLUSIVEMENT UTILISÉ PAR UN OPÉRATEUR QUALIFIÉ (UTILISATEUR).
- CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (ENFANTS COMPRIS) AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU SANS EXPÉRIENCE ET CONNAISSANCE, À MOINS QU'ILS N'AIENT REÇU UNE ASSISTANCE OU DES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'UTILISATION DE L'APPAREIL DE LA PART D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.
- IL FAUT SURVEILLER LES ENFANTS QUI NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL.

LIMITES D'UTILISATION

Le four en objet a été conçu et réalisé exclusivement pour sa destination d'utilisation décrite, tout autre type d'emploi et d'utilisation est donc absolument interdite afin de garantir, à tout moment, la sécurité des opérateurs autorisés et l'efficacité du four même.

INSTALLATION

PRESCRIPTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR

Le lieu d'installation du four doit posséder les caractéristiques environnementales suivantes:

- être sec
- éloigné de toute source hydrique
- être pourvu d'aération et d'illumination appropriées et conformes aux normes hygiéniques prévues par les lois en vigueur.



LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ EN PROXIMITÉ DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES (BOIS, PLASTIQUE, COMBUSTIBLES, GAZ, ETC.). ÉVITER ABSOLUMENT LE CONTACT DE PRODUITS INFLAMMABLES AVEC LES SURFACES CHAUDES DU FOUR. ASSURER TOUJOURS LES CONDITIONS DE SÉCURITÉ ANTI-INCENDIE. GARDER UN ESPACE LIBRE AUTOUR DU FOUR D'UN MINIMUM DE 30 CM.

Vérifier que la tension d'alimentation, la fréquence et la puissance de l'installation sont compatibles avec les valeurs indiquées soit dans les caractéristiques techniques (3.1) que sur la plaque située à l'arrière du four. Les caractéristiques de la prise d'alimentation électrique doivent être compatibles avec la fiche installée sur le câble.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE DU FOUR AU RÉSEAU D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉ OBLIGATOIREMENT ET EXCLUSIVEMENT PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ (ÉLECTRICIEN) EN POSSESSION DES EXIGENCES TECHNIQUES ET PROFESSIONNELLES REQUISES PAR LES NORMES EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'UTILISATION DU FOUR; EXIGER LA DÉLIVRANCE D'UNE DÉCLARATION DE CONFORMITÉ RELATIVEMENT À L'INTERVENTION EFFECTUÉE.

POUR LE RACCORDEMENT DIRECT AU RÉSEAU, IL EST NÉCESSAIRE DE PRÉVOIR UN DISPOSITIF POURVU D'OUVERTURE ENTRE LES CONTACTS QUI ASSURERA LA DÉCONNEXION COMPLÈTE SELON LES CONDITIONS DE LA CATÉGORIE DE SURTENSION III, CONFORMÉMENT AUX RÈGLES D'INSTALLATION.

Pour relier la machine au réseau électrique, il est indispensable de procéder ainsi:

1. Retirez le panneau droit du four.
2. connecter au bornier (FIG. A/B) les conducteurs L1—L2—L3—N — \perp d'un câble d'alimentation de type H07RNF 3G X "x" mm² dénudé avec embouts.
3. Assembler une fiche normalisée e polarisée à l'autre extrémité du câble (la distinction entre phase et neutre doit être sans équivoque).
4. Pour raccorder le four à 230V MONOPHASÉ, il suffit de faire un pont entre L1-L2-L3 avec les plaques spéciales présentes dans la boîte du bornier.

L1	Borne N.1
L2	Borne N.2
L3	Borne N. 3
N	Borne N. 5
\perp	Borne N. 6

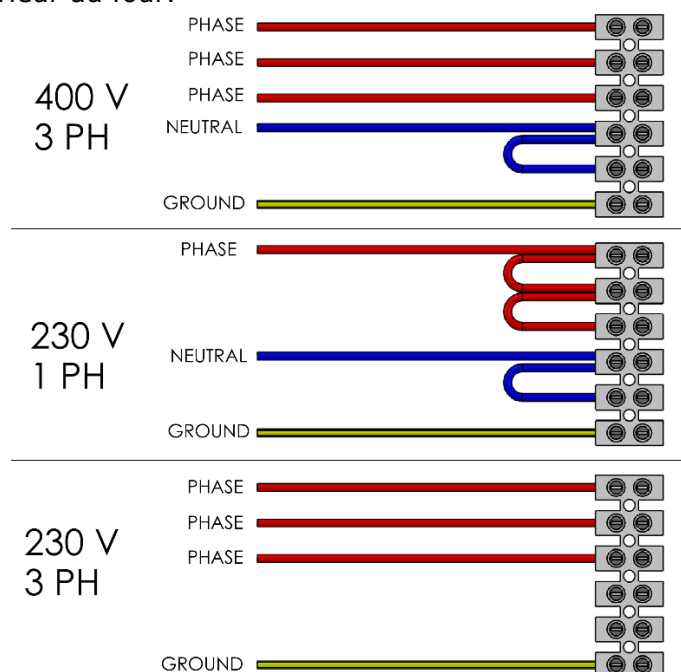


LORSQUE LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE EST TERMINÉ, LE TECHNICIEN AGRÉÉ (ÉLECTRICIEN) DOIT DÉLIVRER UNE DÉCLARATION QUI ATTESTE DU MESURAGE DE CONTINUITÉ DU CIRCUIT DE PROTECTION ÉQUIPOTENTIELLE.

L'APPAREILLAGE DOIT ÊTRE RELIÉ AVEC UN INTERRUPTEUR DIFFÉRENTIEL (RCD) AYANT UN COURANT MINIMAL NOMINAL D'INTERVENTION NON SUPÉRIEUR À 30 MA.

TERMINAL

Le bornier est placé à l'intérieur du four.



Type de four	Nombre de câbles	Section (mm ²)
Chambre unique monophasée	3	4
Bicamera monophasé et 9 versions monophasées	3	6
Triphasé à une chambre et à deux chambres	5	4
Triphasé à partir des versions 9 jusqu'à	5	6

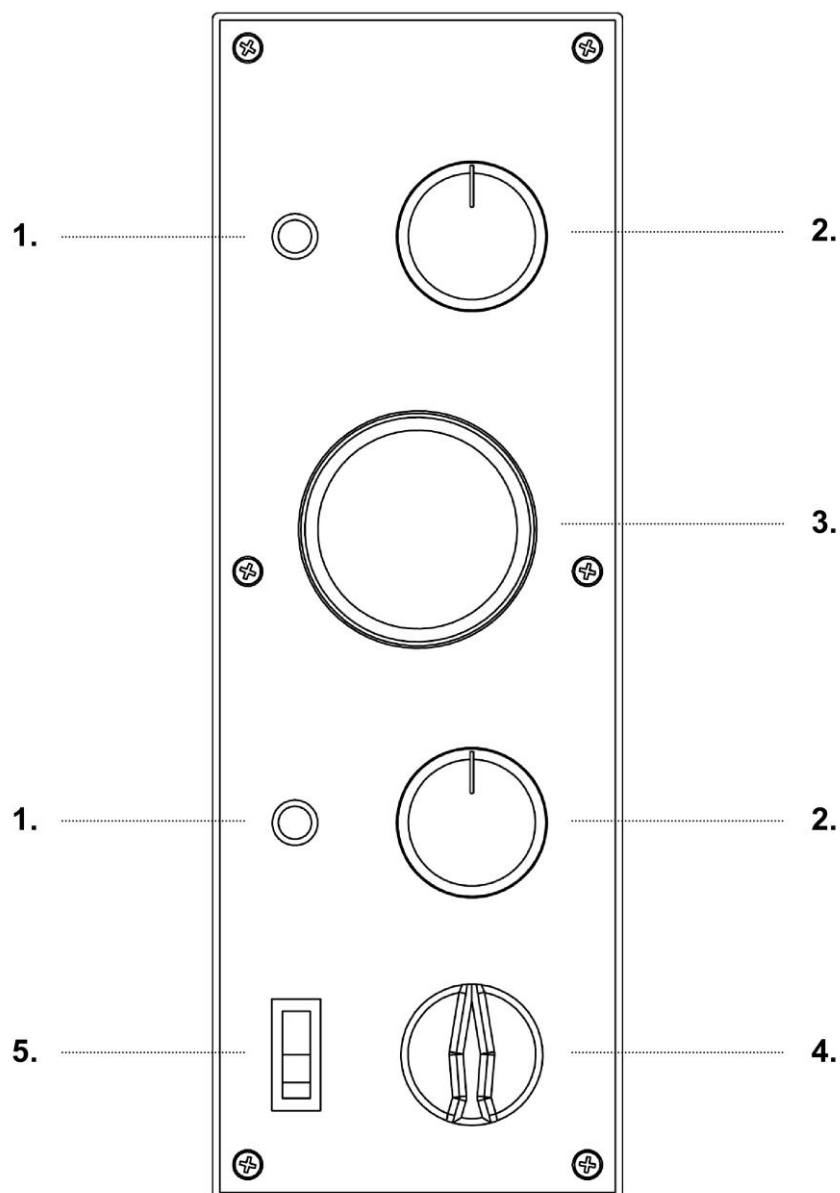
ÉQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être inséré dans un système équipotentiel. La borne de connexion est situé à proximité du terminal du four.

Le fil du circuit équipotentiel doit-avoir une section minimale de 10 mm.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

PANNEAU DE COMMANDES



RÉF.	DESCRIPTION	FONCTION
1	Voyant lumineux	Allumé, il signale le fonctionnement de la résistance en cours d'utilisation.
2	Thermostat	<ul style="list-style-type: none">• Pos. 0: Désactive le fonctionnement de la résistance• Pos. 45-455°C: Active le fonctionnement de la résistance et établit la température désirée.
3	Thermomètre	Indique la température de la chambre du four.
4	Interrupteur résistance	<ul style="list-style-type: none">• Pos. I: Active le fonctionnement de la résistance;• Pos. 0: Désactive le fonctionnement de la résistance
5	Interrupteur lampe four	<ul style="list-style-type: none">• Pos. I: Allume la lumière de la chambre;• Pos. 0: Éteint la lumière dans la chambre du four.

PREMIÈRE MISE EN FONCTION

Avant d'allumer le four, ôter la pellicule de protection en évitant d'utiliser tout ustensile susceptible d'endommager les surfaces.



MALGRÉ LES POTENTIALITÉS THERMIQUES OFFERTES PAR LE FOUR ET POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, LA TEMPÉRATURE MAXIMALE AUTORISÉE POUVANT ÊTRE SÉLECTIONNÉE À L'AIDE DES THERMOSTATS EST DE 455°

LA MISE EN SERVICE DU FOUR NE PEUT ÊTRE EFFECTUÉE QUE LORSQUE L'INSTALLATION EST COMPLÈTE ET APRÈS DÉLIVRANCE DE LA DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DU RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE DE LA PART DE TECHNICIENS AGRÉÉS.

La première mise en fonction doit être effectuée en procédant ainsi:

1. Nettoyer le devant du four avec un chiffon sec et doux afin d'éliminer d'éventuels résidus;
2. Connecter la fiche du câble d'alimentation à la prise d'alimentation électrique;
3. Placer l'interrupteur des résistances (Réf.4) en pos."I";
4. Activer le fonctionnement des résistances en portant les thermostats (Réf.2), à la température de 150°C indiquée sur la poignée, leurs voyants lumineux correspondants (Réf.1) s'allumeront pour signaler le fonctionnement des résistances en cours d'utilisation;
5. Laisser le four en marche pendant 1 h environ;
6. Désactiver le fonctionnement des résistances en plaçant les thermostats (Réf.2) en pos."0" et leurs voyants lumineux correspondants s'éteindront;
7. Ouvrir la porte du four pendant 15 min environ afin d'évacuer toutes vapeurs ou odeurs possibles;
8. Refermer la porte et répéter l'opération décrite au point 4) en portant les thermostats (Réf.2) à la température de 400°C indiquée sur la poignée;
9. Laisser le four en marche pendant 1 h environ;
10. Désactiver le fonctionnement des résistances en plaçant les thermostats (Réf.2) en pos. "0", les voyants lumineux correspondants s'éteindront;
11. Éteindre le four.

ALLUMAGE DU FOUR

1. Connecter la fiche du câble d'alimentation à la prise d'alimentation électrique;
2. Placer l'interrupteur des résistances (Réf.4) en pos."I";
3. Activer le fonctionnement des résistances en portant les thermostats (Réf.2), à la température désirée, leurs voyants lumineux correspondants s'allumeront pour signaler le fonctionnement des résistances en cours d'utilisation;
4. Une fois que le four a atteint la température désirée (voir point 9 de ce paragraphe), visible sur le thermomètre (Réf.3) il est possible d'enfourner la pizza pour la cuisson;
5. Ouvrir manuellement la porte du four à l'aide des poignées prévues à cet effet;
6. Pour illuminer l'intérieur de la chambre de cuisson, appuyer sur l'interrupteur lampe four (Réf.5);
7. Enfourner la pizza et/ou les pizzas à cuire à l'aide d'instruments appropriés pour ce type d'emploi: Il est important d'éviter de laisser la porte du four trop longtemps ouverte car la chaleur qui en sort abaisse la température du four;
8. Refermer la porte et contrôler la cuisson à travers la vitre d'inspection;
9. La température de cuisson de la pizza varie selon qu'elle a été placée directement sur la pierre réfractaire ou sur un plat à four. Dans le premier cas, on conseille de régler la température de cuisson à 280°C pour la sole et 320°C pour le ciel; dans le deuxième cas, ce sera, 320°C pour la sole et 280°C pour le ciel;
10. Lorsque la cuisson est terminée, ouvrir la porte et extraire la pizza et/ou les pizzas et refermer la porte.

EXTINCTION DU FOUR

Une fois l'utilisation du four terminée, procéder ainsi:

Éteindre le four en plaçant en pos. "0" les interrupteurs mettant les résistances en fonction (Réf.4) et les poignées qui règlent les thermostats (Réf.2).

MAINTENANCE



AVANT D'EFFECTUER TOUT TYPE D'INTERVENTION DE MAINTENANCE, IL EST OBLIGATOIRE DE DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation en observance des normes hygiéniques mais aussi pour la préservation de la fonctionnalité du four.

Nettoyage du plan réfractaire: cette opération doit être effectuée lorsque le four est chaud.

Une fois la température d'environ 350°C atteinte, éteindre le four, ouvrir la porte et nettoyer le plan à l'aide d'une brosse en fibre végétale ou en métal doux pourvue d'un manche assez long pour éviter tout contact avec les parties chaudes du four.

Nettoyage externe du four: (surfaces en acier inox, vitre d'inspection et panneau de commandes): cette opération doit être effectuée lorsque le four est froid.



NOUS CONSEILLONS À L'OPÉRATEUR EN CHARGE D'UTILISER DES GANTS SPÉCIAUX ET DES VÊTEMENTS APPROPRIÉS POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURES.

LORS DU NETTOYAGE, L'UTILISATION DE: JETS D'EAU, POUDRES ABRASIVES, SUBSTANCES CORROSIVES OU AUTRES, SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ET DE COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ EN GÉNÉRAL EST INTERDITE MAIS AUSSI SOUS UN PROFIL HYGIÉNIQUE.

Pour toute intervention de maintenance extraordinaire, réparation, et/ou remplacement, s'adresser exclusivement au revendeur agréé auprès duquel le four a été acheté et/ou à un technicien agréé, en possession des exigences techniques et professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

DÉMOLITION

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Au moment de la démolition du four, se conformer obligatoirement aux prescriptions des réglementations en vigueur. Procéder à la différenciation des parties qui constituent le four en fonction des différents types de matériaux de construction (plastique, cuivre, fer, etc....).