

# PIZZA CHEF

**MP4**

## **MODE D'EMPLOI ET ENTRETIEN**

## TABLE DES MATIÈRES

1) AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	Page 2
2) CARACTÉRISTIQUES ET DONNÉES TECHNIQUES	Page 2
3) INSTALLATION	Page 3
4) ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT	Page 3
5) CUISSON	Page 3
6) RÉGLAGES	Page 4
Réglage de la température	Page 4
Réglage des temps	Page 4
7) NETTOYAGE	Page 5
8) REMPLACEMENT DE PARTIES	Page 5
9) HOTTE ASPIRANTE INTÉGRÉE	Page 5
10) MISE À LA CASSE	Page 5
SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	Page 6,7,8

RÉV.	DATE	PAGES MODIFIÉES
1	08/06/15	2

### 1) INSTRUCTIONS GÉNÉRALES



Ce mode d'emploi doit être consulté attentivement et doit être conservé avec soin de sorte qu'il soit toujours disponible près de la machine pour être consulté à tout moment par l'utilisateur du four.

Avant de brancher le four, vérifiez que la prise de courant est conforme aux normes en vigueur, qu'elle est protégée par un interrupteur différentiel et qu'elle est dotée d'une bonne mise à la terre. De plus, il faut vérifier que les valeurs de tension, de fréquence et du courant disponibles correspondent à celles qui sont indiquées sur la plaque signalétique située sur le côté gauche du four.

En cas de fonctionnement défectueux de la machine, il faut éviter de faire des réparations provisoires.

Le cas échéant, il faut absolument s'adresser au revendeur ou à un technicien compétent. Ne pas modifier le produit.

La garantie du fabricant perd sa validité en cas de manipulations de la machine ou bien de remplacement de parties composantes par des pièces de rechange non originales.

Ce four est conçu exclusivement pour un emploi professionnel et doit être utilisé par du personnel qui ait été entraîné convenablement à son utilisation.

EUROCHEF décline toute responsabilité en cas de non respect des instructions ou d'un emploi impropre de la machine pouvant causer des dommages aux choses ou des blessures aux personnes.

Attention : pendant l'utilisation de l'appareil, faire attention à ne pas toucher les surfaces chaudes, comme celles internes des portes et des fours.



Ne pas utiliser le four éteint pour y placer des objets. Ne pas insérer des produits inflammables.

Le four doit être utilisé à l'intérieur des locaux à l'abri de l'humidité. Ne pas l'exposer aux agents atmosphériques. L'humidité excessive peut causer des dommages irréparables aux résistances.

### 2) CARACTÉRISTIQUES ET DONNÉES TECHNIQUES

- intérieur en acier INOX
- puissance de chaque four : 2,05 Kw
- puissance maximale : 4,1 Kw ou 3,3 Kw \*
- alimentation : 230 V 50-60 Hz ou 380V \*
- dimensions externes avec hotte intégrée :
  - largeur 53 cm
  - Profondeur 61 cm
  - hauteur 65 cm
- dimensions utiles internes : largeur 39 cm, profondeur 39 cm, hauteur 10 cm
- poids avec hotte intégrée : 58 kg

\*Voir la plaque sur la machine

\* REMARQUE : Les deux bouches du four Pizzachef sont dotées d'une résistance supérieure et d'une résistance inférieure sous la plaque.

La puissance inférieure des résistances est réglée électroniquement et elle baisse quand la température augmente, tandis qu'elle augmente en fonction de la charge de travail, à condition les touches des temps soient appuyées. Au cas où l'on travaille sans le minuteur ce réglage ne se fait pas.

Sur demande le four peut être limité à 3,3 kW également dans la phase d'allumage, pour être raccordé à une prise normale de 16 A. Dans ce cas change uniquement le temps nécessaire pour atteindre la température de fonctionnement lors de la mise en marche. Par conséquent, il est conseillé d'attendre 45 minutes avant de commencer à faire cuire. En outre, dans cette situation, si un seul four est utilisé, il faut commencer avec celui inférieur.

### **3) INSTALLATION**

Le four doit être installé dans un milieu sec et bien aéré, à l'abri des agents atmosphériques.

Étant donné que la hotte n'élimine pas totalement la vapeur produite, il faut, si nécessaire installer un bon extracteur d'air.

Laisser un espace suffisant (15 cm environ) autour du four afin que l'air circule librement au-dessous, au-dessus et à la hauteur des fentes de ventilation.

Il est possible d'adosser le four à une paroi seulement du côté arrière.

Brancher le câble d'alimentation sur le réseau électrique, en interposant un interrupteur bipolaire avec une charge d'au moins 25 A et un interrupteur différentiel.

Il est recommandé de brancher la machine sur le secteur au moyen d'une ligne spéciale.

Pour éviter les endommagements pendant le transport, les poignées des portes sont fournies démontées. Leur support métallique est fixé sur le côté gauche des portes au moyen des vis prévues à cet effet, (2 sur le côté et 2 sous les portes) qui sont fournies avec la clé hexagonale.

La poignée est normalement tournée à droite de son support métallique. Si vous le préférez, la poignée peut être fixée à gauche, de cette façon elle restera externe à la porte du four. Pour faire cela, il faut dévisser la vis de fixation M10 avec une clé hexagonale.

### **4) ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT**

Allumer l'interrupteur général.

Pour allumer le four supérieur, appuyer sur la touche ON/OFF sur le clavier supérieur et pour allumer le four inférieur appuyer sur le bouton ON/OFF sur le clavier inférieur.

Dans le cas où vous utilisiez un seul four, il est conseillé d'allumer le four inférieur.

L'allumage des fours n'entraîne pas l'allumage automatique des lampes. Pour les allumer, appuyer sur la touche LIGHT.

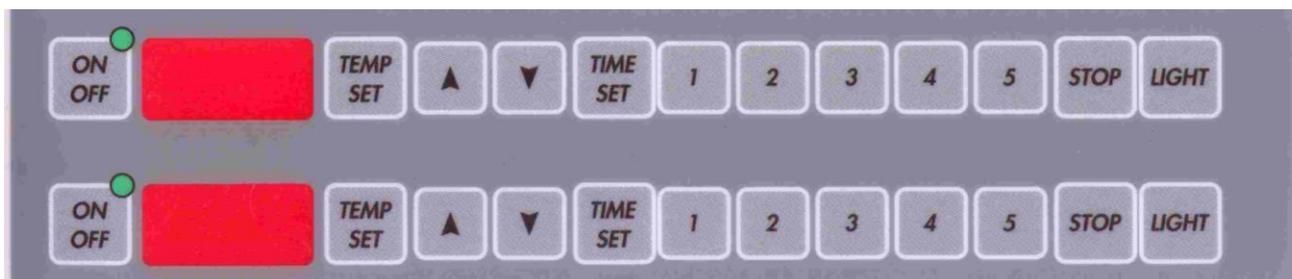
Les deux fours peuvent fonctionner aussi bien individuellement qu'ensemble.

À l'allumage du four, le message LO est affiché sur l'écran, il indique que la température est inférieure à 40°C. Si la température dépasse 40°C, l'écran affichera la température interne.

La base en réfractaire demande un certain temps pour atteindre la température de régime, ainsi il est conseillé d'allumer le four 40 minutes environ avant son utilisation.

### **5) CUISSON**

Le four est adapté à la cuisson aussi bien de pizza fraîche que surgelée. Insérer la pizza dans le four directement sur la base en réfractaire ou sur la plaque et appuyer sur une touche 1, 2, 3, 4, 5 du four que l'on veut utiliser selon la durée désirée (voir ci-dessous les valeurs réglées).



Un bref « Bip » indique le démarrage de la minuterie et l'écran indique les secondes restantes. Lorsque le temps s'est écoulé, 3 signaux sonores sont émis, puis un toutes les 30 secondes et l'écran affiche END.

En appuyant sur la touche STOP pour interrompre le signal sonore, l'écran affichera de nouveau la température. Aussi bien pendant l'écoulement du temps qu'une fois le temps écoulé, il est possible d'appuyer à nouveau sur les touches 1, 2, 3, 4, 5. Dans ce cas, le compte-secondes repart du temps programmé dans la mémoire de la nouvelle touche appuyée.

À la fin de la cuisson, sortir la pizza du four, l'enlever aussitôt du plat à four et la couper si elle est vendue à la part.

Faire attention à ne pas toucher les surfaces chaudes.

## PARAMÈTRES ÉTABLIS

PAR.	DESCRIPTION	CHAMP	VALEUR ÉTABLIE
1	TEMPS 1 four sup	de 10 à 999 sec	60
2	TEMPS 2 four sup	de 10 à 999 sec	120
3	TEMPS 3 four sup	de 10 à 999 sec	180
4	TEMPS 4 four sup	de 10 à 999 sec	240
5	TEMPS 5 four sup	de 10 à 999 sec	300
6	SET POINT four sup	de 105 à 395 °C	200
7	TEMPS 1 four inf	de 10 à 999 sec	60
8	TEMPS 2 four inf	de 10 à 999 sec	120
9	TEMPS 3 four inf	de 10 à 999 sec	180
10	TEMPS 4 four inf	de 10 à 999 sec	240
11	TEMPS 5 four inf	de 10 à 999 sec	300
12	SET POINT four inf	de 105 à 395 °C	200

## 6) RÉGLAGES

### Réglage de la température

L'accès au réglage ne peut se faire que quand le four n'est pas en cuisson, c'est à dire lorsque le message « LO » est affiché sur l'écran.

- 1 appuyer sur la touche TEMP SET (la température en mémoire est affichée sur l'écran).
- 2 pour varier la valeur réglée, appuyer sur les touches ▲ ou ▼ jusqu'à quand la température désirée est atteinte.
- 3 appuyer de nouveau sur la touche TEMP SET pour mémoriser la nouvelle valeur et sortir de la programmation.



**dès la section de réglage de la température, si l'on n'appuie sur aucune touche dans le délai de 20 secondes, on sort automatiquement de la programmation sans que la valeur précédemment mémorisée soit changée.**

### Réglage des temps

ATTENTION. L'accès au réglage ne peut se faire que quand le four n'est pas en cuisson, c'est à dire lorsque le message « LO » est affiché sur l'écran.

- 1 Appuyer sur la touche TIME-SET (SET est affiché sur l'écran).
- 2 Appuyer sur la touche (1-2-3-4-5) correspondante au temps à modifier (le temps en mémoire exprimé en secondes est affiché sur l'écran).
- 3 Varier la valeur avec les touches UP (flèche vers le haut) ou DOWN (flèche vers le bas) jusqu'au réglage du temps désiré.
- 4 Appuyer à nouveau sur la touche TIME-SET pour mémoriser la nouvelle valeur et sortir de la programmation



dès la section de réglage de la température, si l'on n'appuie sur aucune touche dans le délai de 20 secondes, on sort automatiquement de la programmation sans que la valeur précédemment mémorisée soit changée.

## **7) NETTOYAGE**

NE PAS LAVER AVEC UN JET D'EAU. Dans tous les cas, débrancher l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage.

Pour les parties internes et externes en acier utiliser un chiffon éventuellement imbibé d'un produit vaisselle ou même d'un produit spray dégraissant (par exemple : Chanteclair à l'orange).

Ne pas utiliser de produits chimiques sur la base en réfractaire, qui doit être nettoyée uniquement avec un papier imbibé d'eau.

Rincer toujours avec un chiffon imbibé, sans laisser couler l'eau à l'intérieur de la machine pour éviter des dangers de court-circuit électrique.

Les parties externes du four qui noircissent à cause des vapeurs de cuisson peuvent être nettoyées avec un produit désincrustant alcalin sodique, ou simplement avec une éponge abrasive (recouverte de toile de verre fine) en frottant la façade en suivant la direction du satinage de l'acier.

## **8) REMPLACEMENT DES PARTIES**

L'accès aux parties électriques est réservé au personnel technique compétent et autorisé.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, utiliser le type HO7RN-F.3x2,5 mm<sup>2</sup>

## **9) HOTTE ASPIRANTE INTÉGRÉE**

La hotte des fours Pizza Chef est dotée d'un aspirateur tangentiel capable de générer un débit d'air de 130 m<sup>3</sup>/h à sortie libre.

L'air est aspiré directement au-dessus de la porte du four sur toute sa largeur et passe à travers un filtre à charbons actifs doté de cartouche interchangeable.

La sortie de l'air se trouve sur les côtés de la partie arrière.

La hotte intégrée du four Pizzachef permet d'éliminer la hotte d'aspiration traditionnelle située au-dessus.

La durée d'une cartouche dépend du temps de travail et surtout du produit que l'on cuit.

Quand l'aspiration résulte insuffisante à cause de l'obstruction du filtre, il faut alors changer la cartouche ; pour ce faire, il suffit de retirer la partie arrière de la hotte intégrée fixée avec des vis et de soulever ainsi retirer la cartouche.

La cartouche contient environ 2 kg de charbons actifs en grains et est éventuellement rechargeable.

Sur demande le four peut être fourni aussi sans hotte d'aspiration intégrée.

## **10) MISE À LA CASSE**

Comme pour tous les appareils électroniques, lorsque le cycle de vie est terminé, le four doit être rendu inutilisable en coupant le câble d'alimentation et doit être amené aux centres de collecte autorisés au traitement et/ou recyclage des parties.

