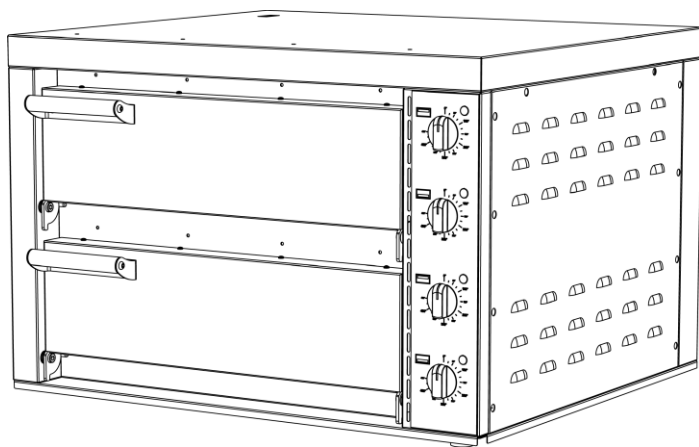




**MANUEL
D'UTILISATION ET
D'ENTRETIEN**



Ed. 09/2022 - ver. 002

Français

**Fours à pizza
NUOVO**

INTRODUCTION

- Ce manuel a été conçu pour fournir au client toutes les informations et les normes de sécurité nécessaires à l'utilisation du four, ainsi que les instructions d'utilisation et d'entretien qui garantiront le bon fonctionnement de l'appareil et ses performances optimales dans le temps.
- Ce manuel doit être remis aux utilisateurs du four et aux personnes chargées de son entretien.

TABLE DES MATIÈRES

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LE FOUR	page 4
1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES	
1.2 - DESCRIPTION DU FOUR	
1.2.1 - Description générale	
1.2.2 - Caractéristiques de construction	
1.2.3 - Structure du four	
CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES	page 5
2.1 - DIMENSIONS TOTALES, POIDS, CARACTÉRISTIQUES...	
CHAP. 3 - LIVRAISON DU FOUR	page 6
3.1 - EXPÉDITION DU FOUR	
3.2 - CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON	
3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE	
CHAP. 4 - INSTALLATION	page 7
4.1 - MISE EN PLACE DU FOUR	
4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE	
4.2.1 - RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE DU FOUR	
4.3 - VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT	
CHAP. 5 - UTILISATION DU FOUR	page 8
5.1 - COMMANDES	
5.2 - CHARGEMENT ET CUISSON DU PRODUIT	
CHAP. 6 - NETTOYAGE RÉGULIER	page 9
6.1 - GÉNÉRALITÉS	
6.2 - PROCÉDURE DE NETTOYAGE DU FOUR	
CHAP. 7 - ENTRETIEN	page 9
7.1 - GÉNÉRALITÉS	
7.2 - CÂBLE D'ALIMENTATION	
7.3 - DÉPANNAGE	
CHAP. 8 - DÉMONTAGE	page 10
8.1 - MISE HORS-SERVICE DU FOUR	
8.2 - DEEE Déchets d'équipements électriques et électroniques	
CHAP. 9 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE	page 11
9.1 - FOUR - 1ph ou 3ph 208V / 220V.	

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LE FOUR

1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- Le four ne doit être utilisé que par des spécialistes connaissant parfaitement les normes de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de renouvellement du personnel, formez-le en temps utile.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique.
- Les risques résiduels doivent être soigneusement évalués lors du nettoyage et de l'entretien du four.
- Rester concentré pendant les opérations de nettoyage et d'entretien.
- Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation ; un cordon usé ou endommagé représente un grave danger électrique.
- Si le four présente des signes ou des indices de dysfonctionnement, nous vous recommandons de ne pas utiliser l'appareil et de ne pas effectuer de réparations directement, mais de contacter le « Service après-vente ».
- Ne pas utiliser le four pour des aliments congelés ou des produits non alimentaires.
- Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas suivants :
 - ⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou modifié le four.
 - ⇒ si certaines pièces ont été remplacées par des pièces non originales.
 - ⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies **attentivement**.
 - ⇒ si la surface du four a été traitée avec des produits inadaptés.

1.2 - DESCRIPTION DU FOUR

1.2.1 - Description générale

Le four a été conçu et fabriqué par notre société dans le but précis de garantir :

- une sécurité maximale lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien ;
- une hygiène maximale grâce à la sélection minutieuse des matériaux en contact avec les aliments ;
- des composants robustes et stables ;
- la solidité et la stabilité de tous les composants ;
- une excellente visibilité et maniabilité.

Ce four a été conçu pour la cuisson de pizzas, fougasses, piadinas, etc. Il ne doit pas être utilisé pour la cuisson d'autres aliments (viande, légumes, etc.).

1.2.2 - Caractéristiques de construction

Le four est entièrement construit avec les matériaux suivants :

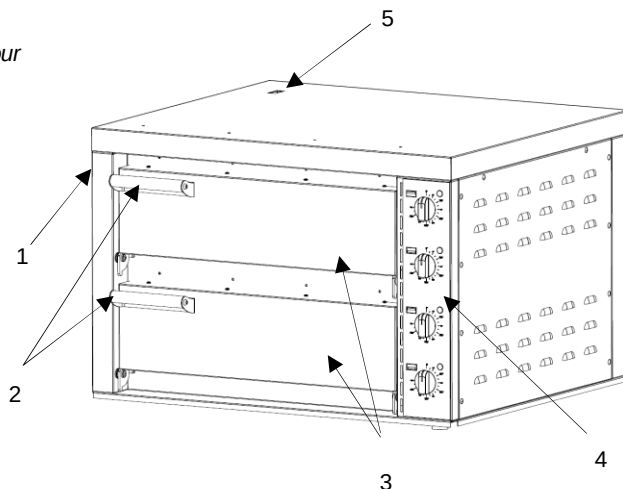
- Structure interne et externe en acier inoxydable, en acier aluminisé et en acier prélaqué.
- Surface de cuisson en pierre réfractaire.

1.2.3 - Structure du four

FIG. n°1 - Vue générale du four

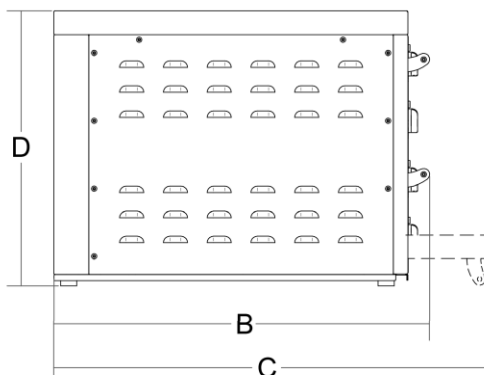
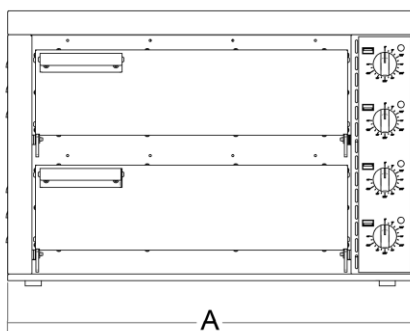
LÉGENDE :

1. Structure externe
2. Poignée de porte
3. Porte
4. Commandes
5. Cheminée d'évacuation des fumées



CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES

2.1 – DIMENSIONS TOTALES, POIDS, CARACTÉRISTIQUES...



Français

TAB. n°1 – DIMENSIONS TOTALES AND CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle		NUOVO
Puissance	watts	6400
Alimentation		208V / 220V 60 Hz 1Ph or 3Ph
Température	°C °F	50 - 450°C 120 - 840°F
Dimensions internes	mm in	(L) 500 x (l) 520 (H)115 (x2) (W)21.6" x (L)19.6" x (H) 4.5"
A x B x D	mm in	(L) 780 x (l) 720 x (H) 600 (W) 30.7" x (L) 28.3" x (H) 20.8"
C	mm in	810 31.8"
Poids net	kg lbs	70 kg 154.3lbs
Poids d'emballage	kg lbs	83 kg 183lbs

AVERTISSEMENT : Les caractéristiques électriques du four sont indiquées sur la plaque signalétique apposée sur le côté du four ; avant de brancher l'alimentation électrique, veuillez lire le chap. 4.2.

CHAP. 3 - LIVRAISON DU FOUR

3.1 - EXPÉDITION DU FOUR (voir FIG. n°3)

Le four est emballé avec soin et expédié depuis nos entrepôts.

L'emballage se compose de :

- a) une boîte en carton solide sur une palette;
- b) le four;
- c) ce manuel.

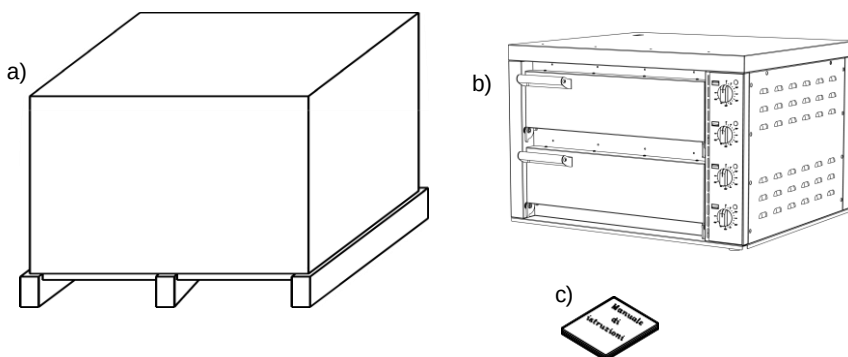


FIG. n°3 - Description de l'emballage

3.2 - CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON

A la réception de l'appareil, si l'emballage extérieur ne présente aucun signe de dommage, ouvrez-le et vérifiez qu'il ne manque aucune pièce. Si, à la réception de l'appareil, l'emballage présente des signes d'endommagement ou semble avoir subi une chute ou un choc, informez le transporteur des dommages et, dans les trois jours suivant la date de livraison indiquée dans le document de transport, envoyez un rapport détaillant les dommages subis par l'appareil.

3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

Les différents éléments qui constituent l'emballage (carton, palette, sangles en plastique et mousse de polyuréthane) sont des déchets urbains solides et peuvent donc être facilement éliminés.

Si le four doit être installé dans des pays ayant des réglementations spécifiques, l'emballage doit être éliminé conformément à ces réglementations.

CHAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - MISE EN PLACE DU FOUR

Une fois le four sorti de son emballage, retirez le film adhésif de protection de l'enveloppe extérieure. Ce film doit toujours être retiré avant d'utiliser le four (vérifier qu'il ne reste pas de film plastique sur l'appareil et ne pas utiliser de substances abrasives pour retirer le film plastique). Vérifiez que le plan de travail sur lequel l'appareil doit être placé est suffisamment grand (voir les spécifications techniques), plat, solide, sec, stable et résistant aux températures élevées.

Placer le four à une distance d'au moins 10 cm des murs, qui doivent pouvoir supporter des températures élevées, et dans un local approprié, équipé pour évacuer la chaleur générée par le four.

4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE

4.2.1 - Branchement électrique du four

L'appareil est fourni sans câble d'alimentation ni prise : ceux-ci doivent être installés par du personnel qualifié. Le câble doit être du type indiqué et la fiche doit être adaptée à la puissance consommée et au raccordement du four au réseau électrique.

L'appareil doit être raccordé à une alimentation électrique avec un câble d'au moins 10AWG (fourni par l'installateur). Pour effectuer cette opération, retirer le panneau latéral droit du four (FIG. n°4), connecter le câble au bornier et le fixer à l'aide du presse-étoupe situé à l'arrière de l'appareil (FIG. n°5).

Brancher le four sur du 208/220 Volt 60 Hz 1 ou 3 phases, en interposant un interrupteur thermomagnétique différentiel 35A, $\Delta I = 0,03A$.

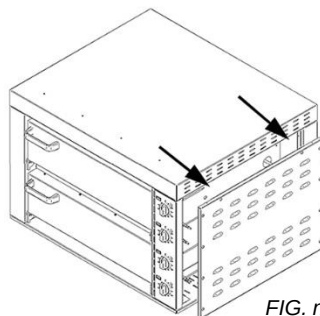


FIG. n°4

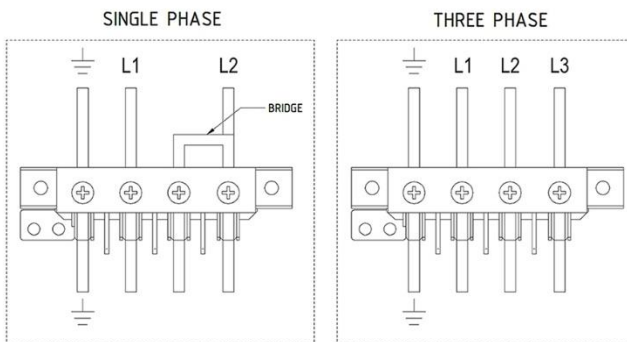


FIG. n°5

4.3 - CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

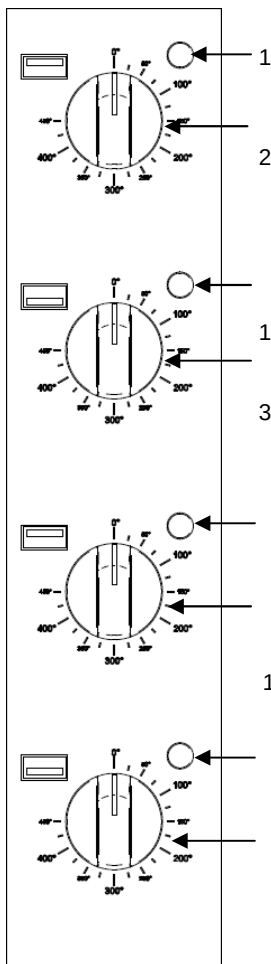
Avant de tester l'appareil, assurez-vous que la fiche est bien branchée dans la prise de courant, puis testez l'appareil en suivant chaque étape de la procédure ci-dessous :

1. Mettez le four en marche en tournant le bouton du thermostat pour allumer les éléments chauffants.
2. Lorsque le four est en marche, réglez la température sur 200°C.
3. Une fois la température réglée atteinte, faire fonctionner le four à vide sous la surveillance d'un opérateur pendant au moins 2 heures, en ouvrant de temps en temps les portes avant. Outre la vérification du bon fonctionnement du four, cette opération permet l'évaporation des éventuels résidus de traitement et de l'humidité des pierres de cuisson.
4. Éteindre les éléments chauffants du four en ramenant le bouton dans sa position initiale.

CHAP. 5 - UTILISATION DU FOUR

5.1 - COMMANDES

Les commandes sont situées sur la partie avant droite du four, comme le montre la figure ci-dessous.



1. Voyant intervention résistance
2. Thermostat de réglage de la température supérieure de l'élément chauffant
3. Thermostat de réglage de la température du corps de chauffe inférieur

Les deux chambres peuvent être allumées séparément ou simultanément.

5.2 - CHARGEMENT ET CUISSON DU PRODUIT (voir Fig.n°6)

Pour la cuisson, procéder de la manière suivante :

1. Mettez le four en marche en réglant le thermostat sur la température souhaitée (réf. 2 - 3).
2. Une fois que le four a atteint la température de cuisson souhaitée, placez les aliments à cuire à l'intérieur du four. Utilisez toujours la poignée pour ouvrir la porte du four.
3. Une fois que le cycle de travail est terminé, tourner le bouton jusqu'à sa position initiale (réf. 2 - 3).
4. **ATTENTION !** Pendant la cuisson la surface extérieure du four atteint des températures très élevées. Éviter de s'approcher.
5. **ATTENTION !** Attendez que le four soit complètement refroidi avant d'entrer en contact direct avec lui et utilisez toujours la poignée de la porte pour l'ouvrir.
6. Pendant la cuisson, vous pouvez enlever les résidus de cuisson du plan de travail à l'aide d'une brosse ignifugée.

FIG. n°6

CHAP. 6 - NETTOYAGE RÉGULIER

6.1 - GÉNÉRALITÉS

- Le nettoyage du four doit être effectué au moins une fois par jour, ou plus fréquemment si nécessaire.
- Toutes les parties du four en contact direct ou indirect avec les aliments à cuire doivent être nettoyées scrupuleusement.
- Le four ne doit pas être nettoyé avec des fours hydro-nettoyants ou des jets d'eau (pour éviter les infiltrations qui pourraient endommager l'intérieur du four) ; aucun ustensile ou brosse ne doit être utilisé pour nettoyer la surface extérieure du four.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il faut :

1. Placer l'interrupteur sur sa position initiale de 0° (Fig. n°6 - réf. 2-3).
2. Débrancher la fiche d'alimentation du four du réseau électrique

6.2 - PROCÉDURE DE NETTOYAGE DU FOUR

N.B. Ne nettoyez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi. Pour éviter les brûlures, il est recommandé d'utiliser des gants anti-brûlures lors du nettoyage.

Pour nettoyer l'appareil, procédez de la manière suivante :

1. Ouvrir la porte du four à l'aide de la poignée (Fig.n°1 - réf.3).
2. Brosser la sole en pierre réfractaire.
3. **ATTENTION ! NE PAS** utiliser ou verser de l'eau froide ou tout autre substance sur la pierre de cuisson réfractaire pour la nettoyer, utiliser **UNIQUEMENT** une brosse à four pour éliminer les déchets alimentaires.
4. Utilisez un chiffon humide et un détergent neutre pour nettoyer la vitre et la porte.
5. Après avoir nettoyé la chambre de cuisson intérieure et l'enveloppe extérieure, assurez-vous que toutes les parties du four sont complètement sèches.

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GÉNÉRALITÉS

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, il est nécessaire de :

1. Placer l'interrupteur dans sa position initiale de 0° (Fig. n°6 - réf. 2-3).
2. Débrancher la fiche d'alimentation du réseau électrique.

7.2 - CÂBLE D'ALIMENTATION

Vérifiez périodiquement l'état d'usure du câble d'alimentation. Si le câble d'alimentation présente des signes d'usure ou de détérioration "SERVICE APRÈS-VENTE" pour le remplacer.

7.3 - DÉPANNAGE

En cas de panne ou de dysfonctionnement, contactez le "SERVICE APRÈS-VENTE".

CHAP. 8 - DEMONTAGE

8.1 - MISE HORS-SERVICE DU FOUR

Si, pour une raison quelconque, vous décidez de mettre le four hors service, assurez-vous que personne d'autre ne peut l'utiliser : débranchez-le et déconnectez les connexions électriques.



8.2 - DEEE Déchets d'équipements électriques et électroniques

Le symbole de la poubelle barrée sur l'équipement ou son emballage indique que, en fin de vie, le produit doit être collecté séparément des autres déchets. Le tri sélectif de ces équipements en fin de vie est organisé et géré par le producteur. Les utilisateurs qui souhaitent se débarrasser de leur équipement doivent donc contacter le producteur et suivre les instructions adoptées par ce dernier pour permettre le tri sélectif de l'équipement joint en fin de vie.

Un tri sélectif approprié en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination écologique des équipements en fin de vie permet d'éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé, et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont les équipements sont composés.

L'élimination incorrecte du produit par le détenteur entraînera l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation applicable.

CHAP.9 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

9.1 - FOUR - 1PH OU 3PH 208V / 220V.

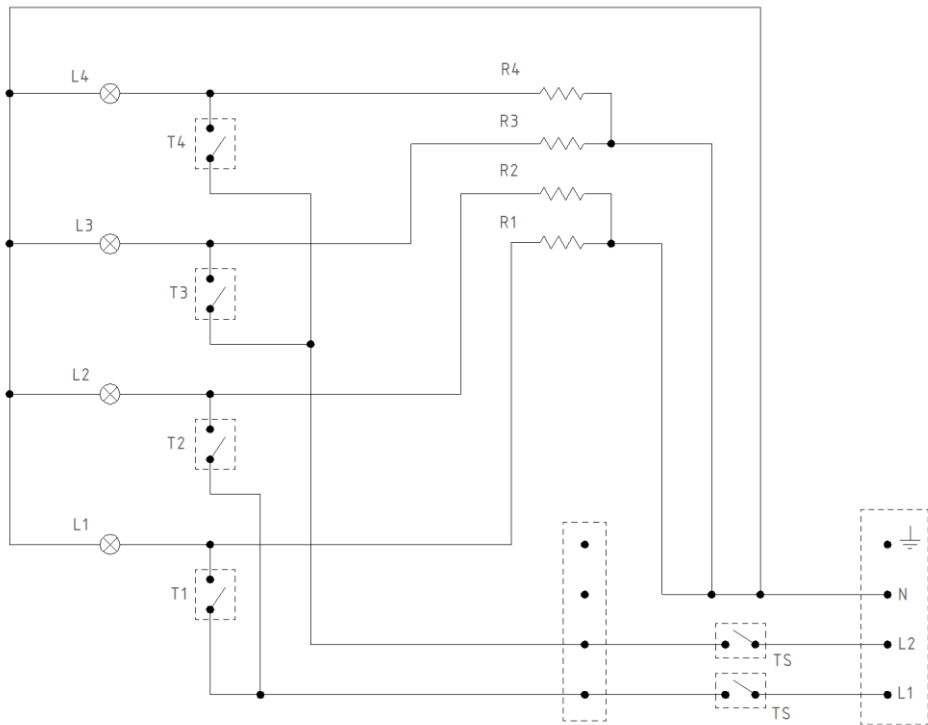


FIG. n°.7



Eurodib Inc.
Adresse: 120 de la Barre
Boucherville
QC J4B 2X7
CANADA

Tél: 1-888-956-6866
www.eurodib.com
customerservice@eurodib.com

Eurodib Corp.
Adresse postale:
334 Cornelia St. #272
Plattsburgh, NY, 12901
USA

Bureau:
401 Penbrooke Dr., Suite 3R
Penfield, NY, 14526
USA

**CENTRE DE SERVICE APRÈS-VENTE
REVENDEUR AUTORISÉ**