

FOUR A PIZZA A GAZ

SOMMAIRE

A	INFORMATIONS GENERALES.....	Pages 2
A1	DEFINITIONS.....	Pages 3
A2	INFORMATION TECHNIQUE	Pages 3
A3	TRANSPORT.....	Pages 3
A4	OUVERTURE DE L'EMBALLAGE	Pages 4
B	INSTALLATION.....	Pages 4
C	REMARQUES GENERALES.....	Pages 5
D	UTILISATION DE L'APPAREIL	Pages 6
E	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	Pages 7
F	RESOLUTION DES PROBLEMES.....	Pages 8
G	RECHANGE DES INJECTEURS DE GAZ	Pages 9
H	SCHEMA DE CONNEXION AU GAZ	Pages 10
I	VOIR LA LISTE DES PIECES DE RECHANGE-DEMONTE...	Pages 12
J	SCHEMA DU CIRCUIT ELECTRIQUE.....	Pages 18

A INFORMATIONS GENERALES

Ne pas installer cet appareil avant d'avoir lue attentivement la partie de fonctionnement de montage et d'entretien. Un mauvais montage des pièces peut endommager l'appareil et causer des blésures au personnes qui l'utilise. En cas de non-respects des directives et du réglements, Notre société n'est pas responsable des dommages causer volontairement par l'utilisateur. Et cela annulera la garantie de l'appareil.

- 1. S'il vous plait veuillez garder cette brochure hors de la portée des mains d'autre opérateurs.**
- 2. Le montage de l'appareil doit impérativement être effectuées par du personnel qualifié.**
- 3. Cet appareil doit être utilisé par des personnes formées.**
- 4. En cas de mauvais fonctionnement de l'appareil stopé l'appareil. Un centre de service agréé par le fabricant doit etre appeler. Le changement des pièces de rechange doit etre originales.**

FOUR A PIZZA A GAZ

A1 DEFINITIONS

*Se four a gaz offre un rendement élevé, conçu pour être utilisé dans les cuisines industrielles est professionnel.

Code	Dimensions (mm)	Poids (kg)	Dimensions d'emballage (mm)
PFG-4	1100x950x520	125	1120x960x660
PFG-6	1400x950x520	161	1450x1000x660
PFG-9	1400x1250x520	200	1470x1280x660

A2 INFORMATION TECHNIQUE

CODE	PFG-4	PFG-6	PFG-9
DIMENSION INTERIEUR (mm)	615x615x150	915x615x150	915x915x150
CAPACITE	Ø300 mm x 4 pizza	Ø300 mm x 6 pizza	Ø300 mm x 9 pizza
PUISSANCE GAZ (KW)	14	15	19
PUISSANCE ELECTRIQUE (KW)	12	18	24
TENSION (V)	1x230	1x230	1x230
CONSUMMATION DE GAZ (GAZ NATUREL)	1,42 m³/h	1,56 m³/h	1,98 m³/h
CONSUMMATION DE GAZ (GPL)	1,27 kg/h	1,72 kg/h	1,83 kg/h
PRESSION (mbar)	30	30	30
CÂBLE D'ALIMENTATION (mm²)	3x2,5	3x2,5	3x2,5

A3 TRANSPORT

*Cet appareil ne peut être transporté a la main.Elle doit être transporté avec un manitou ou bien un transpalette.Les fourches du manitou ou bien du transpalette doivent dépasser la motié de l'appareil.

A4 OUVERTURE DE L'EMBALLAGE

*L'emballage doit être ouvert selon les règlements de l'emballage, elle doit être éliminée. Les parties en acier inoxydable ne doivent pas être en contact avec les aliments. Toutes les pièces en plastique sont marquées avec le symbole de la matière.

*Veuillez contrôler que les parties de l'appareil sont arrivées complètes. Déterminer les dommages conçus pendant le transport.

B INSTALLATION

*Placez le produit sur une surface plane et stable, vous devez prendre les précautions nécessaires contre le risque de basculement.

*Pour l'installation le service vous donnera un expert agréé avec une obligation d'avoir une licence.

*La connexion de gaz, et d'électricité doit être effectuée par une personne autorisée.

*L'appareil doit être placé dans une pièce avec la présence d'une ventilation adéquate.

*L'appareil doit être relié au gaz à des normes appropriées nationales et locales du pays.

*Sur tous les appareils à gaz la lettre "G" est indiquée avec une étiquette.



Le raccordement de la prise de terre de l'appareil doit être effectué conformément aux normes et règlements de sécurité.

*La prise de terre de l'appareil, doit être raccordée à la ligne de mise à la terre la plus proche.

*Le dispositif de connexion électrique principale, et le fusible du disjoncteur doivent être conformes aux règlements applicables.

*La connexion à l'alimentation de gaz, doit être faite avec un tuyau approprié métallique flexible. Doit être fixé dans un endroit facilement accessible et loin de la chaleur. Le raccord d'entrée du gaz doit être vérifié pour éviter les fuites de gaz.

*La pression, le type de gaz, le réglage de l'appareil doit être appliquée selon les données indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Si le site d'installation n'est pas approprié pour le type de gaz ou différents types de gaz. S'il vous plaît suivez les instructions écrites dans le paragraphe (G)

*Pour faciliter l'entretien et le nettoyage des fours à pizza l'espace entre chaque appareil doit être d'au moins de 50 cm.

FOUR A PIZZA A GAZ

C REMARQUES GENERALES



*Ne pas disposer l'appareil dans un endroit où il n'y a pas assez d'éclairage.



*Ne touchez pas les pièces mobiles lors de l'utilisation de l'appareil.



*Ne pas installer l'appareil près des substances combustibles et explosives.



*Ne pas utiliser l'appareil à vide.



*Ne pas charger l'appareil plus que sa capacité.



*Ne pas intervenir à la panne de l'appareil sans utilisation d'équipement de protection appropriés.



*N'ouvrez pas la porte du four lorsque le compartiment de cuisson est chaud.



*Dans la zone où l'appareil est utilisé pour une raison quelconque, un incendie peut, éclaté dans de tels cas (le cas échéant) désactivé les vannes de gaz et les commutateurs électriques, utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre l'incendie.



*Si vous détectez une fuite de gaz dans la pièce où se trouvent les appareils sans aucun cas ne pas utiliser une flamme et ne pas éclairer la pièce.



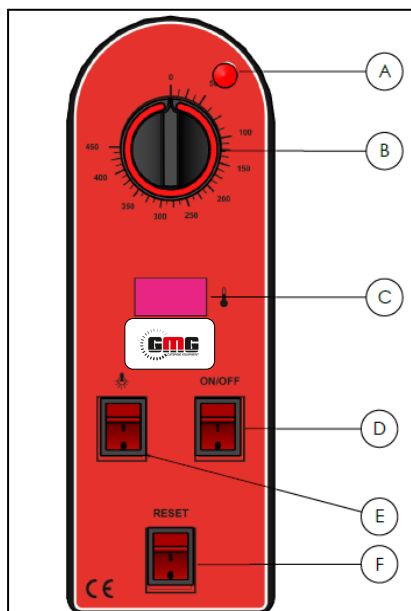
*La détection de fuite de gaz ne doit absolument pas être faite avec une flamme.



*Le four doit être installé sous une hotte assez grande qui doit le recouvrir complètement. Les tuyaux de hotte jusqu'à un maximum de 3 mètres peuvent être utilisés sans ventilateur. Si les tuyaux de hotte dépassent les 3 mètres, il faut un ventilateur.

D UTILISATION DE L'APPAREIL

* Panneau de controle :



- A : Voyant lumineux
- B : Bouton de réglage de température
- C : Affichage numérique
- D : Bouton ON/OFF
- E : Bouton d'éclairage d'intérieur
- F : Bouton de réinitialisation

FOUR A PIZZA A GAZ

D UTILISATION DE L'APPAREIL

* Utilisation :

- Avant d'utiliser l'appareil nettoyer l'intérieur et les surfaces extérieures avec un chiffon humide et séché avec un chiffon sec.
- Insérez la fiche dans la prise murale et tournez la valve de gaz principale.
- Pour le fonctionnement de l'appareil tourner le bouton à la position ON.
- Réglez la valeur de température désirée à l'aide du thermostat. Avec le flux de gaz à la température désirée l'appareil va continuer à fonctionner.
- Préchauffé l'appareil pendant 5-10 mn à une température de 60°C avant de placer la pizza au four.
- Placer la pizza dans le four et fermer la porte du four.
- Pendant la cuisson ne pas ouvrir la porte du four actionné le bouton d'éclairage pour voir la pizza.
- Après l'utilisation de l'appareil mettre le bouton en position OFF puis débranché le cordon d'alimentation.

E NETTOYAGE ET ENTRETIEN

➤ **A faire après chaque utilisation ;**

- Lors du nettoyage de l'appareil veuillez etre sur que la vanne de gaz est fermé.
- Utiliser un chiffon humide pour le nettoyage de l'appareil.
- Ne pas utiliser de l'acide ou des produits dérivés pour le nettoyage du materiel.
- Lors du nettoyage de l'appareil, ne pas utilisé de l'eau a pression.
- Le nettoyage de l'appareil peut etre fait avec une éponge sans endommagé le chrome.

➤ **A faire Periodiquement ;**

- L'entretien doit être effectué que par des personnes formées.
- L'entretien périodique doit etre effectué tous les 15 jours.
- Vérifiez régulièrement le système d'éclairage.
- Vérifier régulièrement les pierres du four, remplacer les pierres cassées ou déformées.
- Vérifier régulièrement le tuyau de raccordement de gaz, les tuyaux déchiré, ou troué, doivent etre remplacez.
- Vérifier régulièrement la ventilation de la pièce ou se trouve l'appareil.

FOUR A PIZZA A GAZ

F RESOLUTION DES PROBLEMES

APPAREIL EN PANNE	1. Vérifiez la connexion de gaz de l'appareil . 2. Vérifier que le tuyau de raccordement de gaz, si les tuyaux sont déchiré, ou troué, cela empêchera l'utilisation de l'appareil. 3. Vérifier le raccordement électrique. 4. Vérifiez que le fusible est ouvert.
--------------------------	--

LA CUISSON NE SE FAIT PAS BIEN	1. Vérifiez que le réglage de gaz soit correcte. 2. Contrôlez la température.
---------------------------------------	--

L'APPAREIL A STOPE	1. Pendant le fonctionnement de l'appareil si la température dépasse le maximum le thermostat de limitation de température va s'enclencher et stopper l'appareil. 2. Dans le cas d'une fuite de gaz dans l'environnement le débit de gaz est coupé par l'alarme de coup de gaz, aérer la pièce. 3. Contrôlez le brûleur.
---------------------------	--

LE VOYANT LUMINEUX DU BOUTON DE REINITIALISATION CLIGNOTE	1. Vérifiez que l'appareil reçoit bien du gaz. 2. La bougie d'allumage peut être en contact avec le corps de contrôle. 3. Vérifiez la bougie d'allumage.
--	--

L'ECLAIRAGE NE FONCTIONNE PAS	1. Changer l'ampoule.
--------------------------------------	---

- Si la qualité de cuisson est mauvaise.
- Si toutes la fonction de sécurité ne fonctionne pas.
 - Ne pas utiliser l'appareil.

* Si les problèmes ci-dessus continue, s'il vous plaît appelez votre service agréé.

G RECHANGE DES INJECTEURS DE GAZ

BRULEUR POUR LES FOURS A PIZZA A GAZ – TABLEAU DE VARIATION DES INJECTEURS

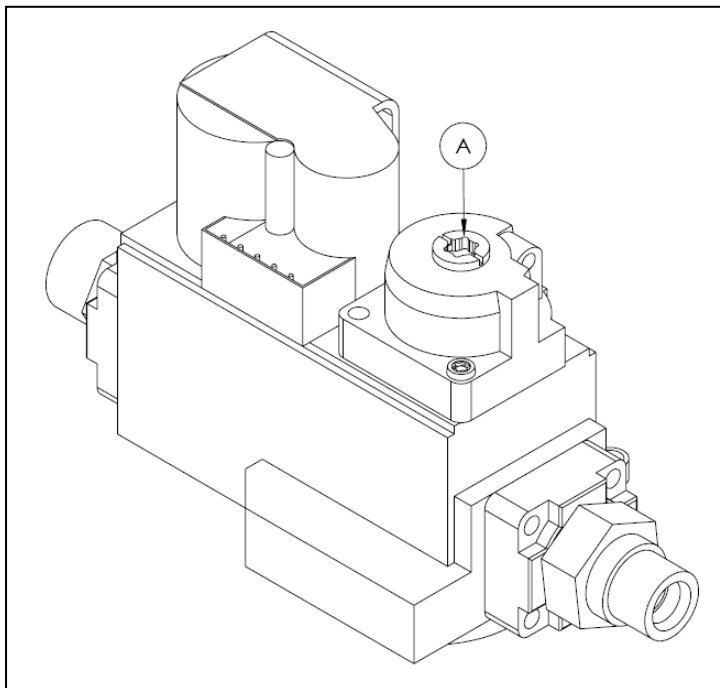
Type de Gaz	Gaz		4G	6G	9G
			Injecteur Ø mm	Injecteur Ø mm	Injecteur Ø mm
2	G20		2,2	2,2	2,2
	G25		2,2	2,2	2,2
3	G30	30 mbar	1,3	1,3	1,3
		50 mbar	1,3	1,3	1,3
	G31	37 mbar	1,3	1,3	1,3
		50 mbar	1,3	1,3	1,3

Changement de la buse du brûleur ;

1. Les fours sont expédié a fonctionner au gaz naturel est au gpl.Changer les injecteurs selon le tableau de variation.
2. A l'aide d'un tournevis plat tourné a la position (+) pour augmenté le flux du gaz,tourné a la position (-) pour diminué le flux du gaz. (**Figure 1**)

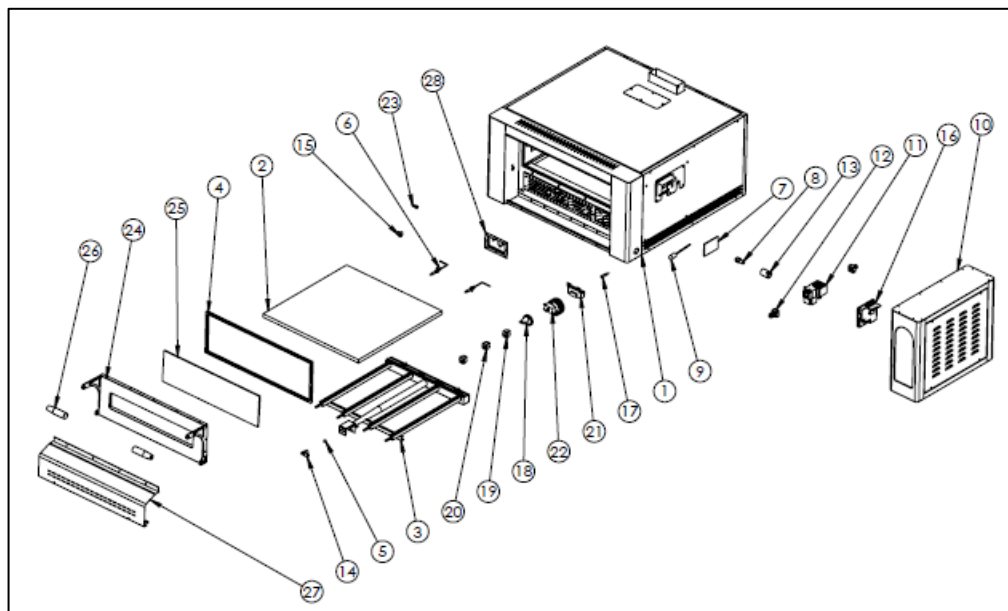
FOUR A PIZZA A GAZ

H SCHEMA DE CONNEXION AU GAZ



Şekil 1

I VOIR LA LISTE DES PIECES DE RECHANGE-DEMONTE



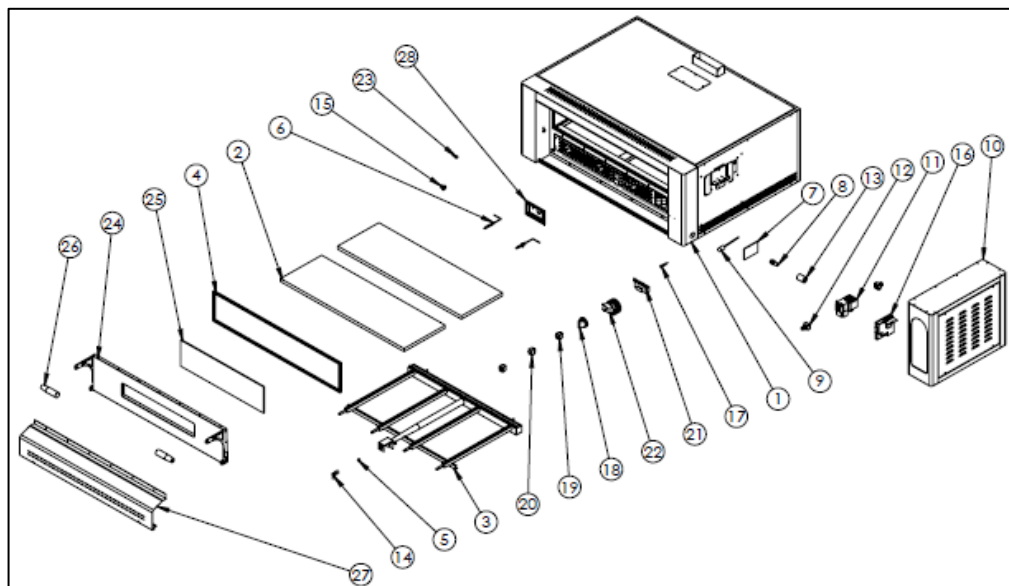
PFG-4

FOUR A PIZZA A GAZ

I VOIR LA LISTE DES PIECES DE RECHANGE-DEMONTE

CODE DE PRODUIT:PFG-4		
NO	DÉSCRIPTION	CODE
1	CADRE DE BASE	Y.PFG-4.001
2	PIERRE À PIZZA	Y.PFG-4.002
3	BRULEUR	Y.PFG-4.003
4	JOINT	Y.PFG-4.004
5	INJECTEUR	Y.PFG-4.005
6	BOUGIE+CÂBLE	Y.PFG-4.006
7	VERRE DE LAMPE	Y.PFG-4.007
8	LAMPE	Y.PFG-4.008
9	SONDE DE TEMPERATURE	Y.PFG-4.009
10	TOLE DE PANNEAU ÉLECTRIQUE	Y.PFG-4.010
11	BLOCAGE DE GAZ	Y.PFG-4.011
12	APPAREIL DE RACCORDEMENT-BLOCAGE	Y.PFG-4.012
13	DOUILLE	Y.PFG-4.013
14	CROCHET DE BRULEUR	Y.PFG-4.014
15	ROULEMENT DE COUVERLE	Y.PFG-4.015
16	CARTE D'ALLUMAGE	Y.PFG-4.016
17	VOYANT	Y.PFG-4.017
18	BOUTON DE THERMOSTAT	Y.PFG-4.018
19	INTERRUPTEUR(ON-OFF)	Y.PFG-4.019
20	INTERRUPTEUR(RESET)	Y.PFG-4.020
21	INDICATEUR DIGITAL	Y.PFG-4.021
22	THERMOSTAT(50-450)	Y.PFG-4.022
23	VIS DE COUVERCLE M8	Y.PFG-4.023
24	CAPOT	Y.PFG-4.024
25	VERRE	Y.PFG-4.025
26	POIGNÉE	Y.PFG-4.026
27	PLAQUE DE VENTILATION	Y.PFG-4.027
28	TOLE RACCORDEMENT-BOUGIE	Y.PFG-4.028

FOUR A PIZZA A GAZ



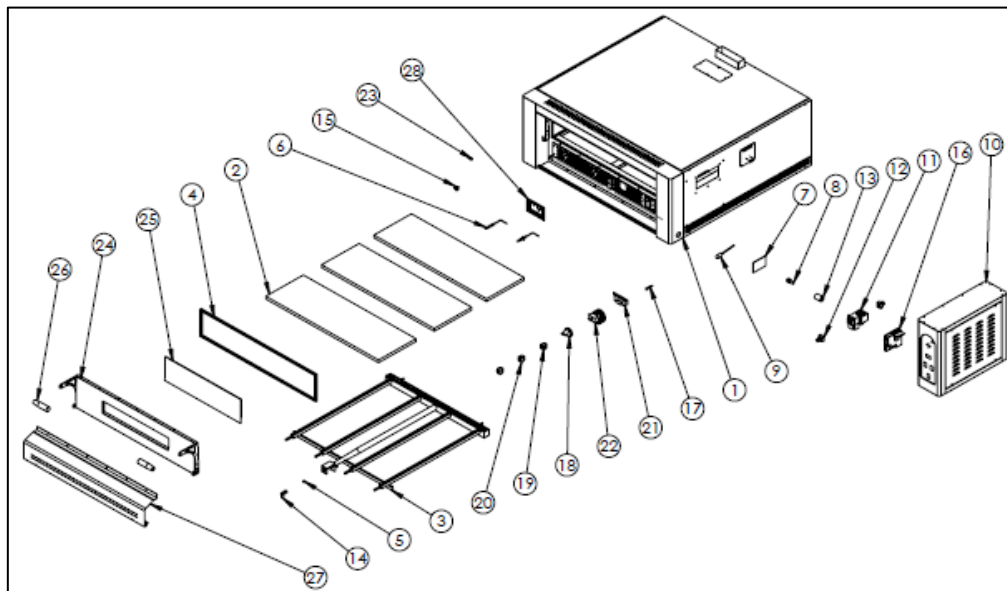
FOUR A PIZZA A GAZ

I VOIR LA LISTE DES PIECES DE RECHANGE-DEMONTE

CODE DE PRODUIT:PFG-6		
NO	DÉSCRIPTION	CODE
1	CADRE DE BASE	Y.PFG-6.001
2	PIERRE À PIZZA	Y.PFG-6.002
3	BRULEUR	Y.PFG-6.003
4	JOINT	Y.PFG-6.004
5	INJECTEUR	Y.PFG-6.005
6	BOUGIE+CÂBLE	Y.PFG-6.006
7	VERRE DE LAMPE	Y.PFG-6.007
8	LAMPE	Y.PFG-6.008
9	SONDE DE TEMPERATURE	Y.PFG-6.009
10	TOLE DE PANNEAU ÉLECTRIQUE	Y.PFG-6.010
11	BLOCAGE DE GAZ	Y.PFG-6.011
12	APPAREIL DE RACCORDEMENT-BLOCAGE	Y.PFG-6.012
13	DOUILLE	Y.PFG-6.013
14	CROCHET DE BRULEUR	Y.PFG-6.014
15	ROULEMENT DE COUVERLE	Y.PFG-6.015
16	CARTE D'ALLUMAGE	Y.PFG-6.016
17	VOYANT	Y.PFG-6.017
18	BOUTON DE THERMOSTAT	Y.PFG-6.018
19	INTERRUPTEUR(ON-OFF)	Y.PFG-6.019
20	INTERRUPTEUR(RESET)	Y.PFG-6.020
21	INDICATEUR DIGITAL	Y.PFG-6.021
22	THERMOSTAT(50-450)	Y.PFG-6.022
23	VIS DE COUVERCLE M8	Y.PFG-6.023
24	CAPOT	Y.PFG-6.024
25	VERRE	Y.PFG-6.025
26	POIGNÉE	Y.PFG-6.026
27	PLAQUE DE VENTILATION	Y.PFG-6.027
28	TOLE RACCORDEMENT-BOUGIE	Y.PFG-6.028

FOUR A PIZZA A GAZ

I VOIR LA LISTE DES PIECES DE RECHANGE-DEMONTE



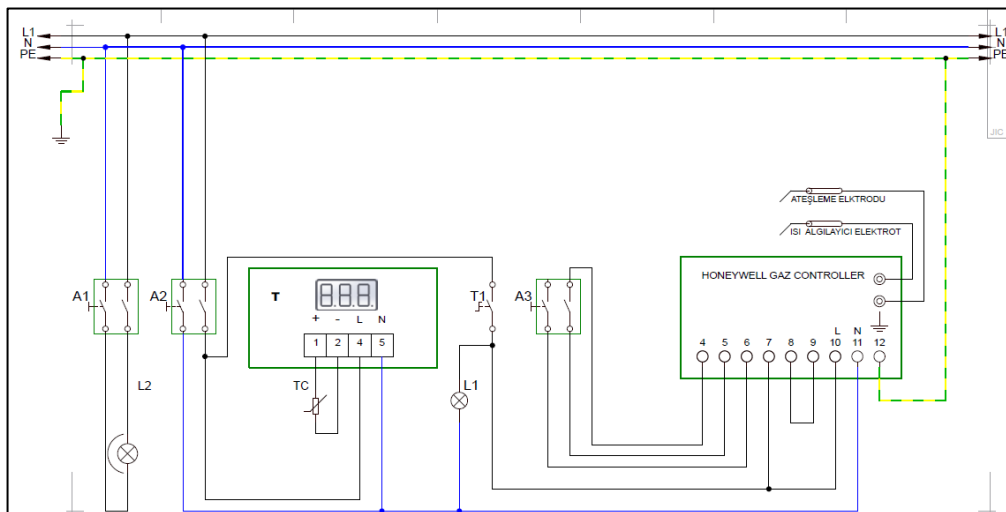
PFG-9

FOUR A PIZZA A GAZ

I VOIR LA LISTE DES PIECES DE RECHANGE-DEMONTE

CODE DE PRODUIT:PFG-9		
NO	DÉSCRIPTION	CODE
1	CADRE DE BASE	Y.PFG-9.001
2	PIERRE À PIZZA	Y.PFG-9.002
3	BRULEUR	Y.PFG-9.003
4	JOINT	Y.PFG-9.004
5	INJECTEUR	Y.PFG-9.005
6	BOUGIE+CÂBLE	Y.PFG-9.006
7	VERRE DE LAMPE	Y.PFG-9.007
8	LAMPE	Y.PFG-9.008
9	SONDE DE TEMPERATURE	Y.PFG-9.009
10	TOLE DE PANNEAU ÉLECTRIQUE	Y.PFG-9.010
11	BLOCAGE DE GAZ	Y.PFG-9.011
12	APPAREIL DE RACCORDEMENT-BLOCAGE	Y.PFG-9.012
13	DOUILLE	Y.PFG-9.013
14	CROCHET DE BRULEUR	Y.PFG-9.014
15	ROULEMENT DE COUVERLE	Y.PFG-9.015
16	CARTE D'ALLUMAGE	Y.PFG-9.016
17	VOYANT	Y.PFG-9.017
18	BOUTON DE THERMOSTAT	Y.PFG-9.018
19	INTERRUPTEUR(ON-OFF)	Y.PFG-9.019
20	INTERRUPTEUR(RESET)	Y.PFG-9.020
21	INDICATEUR DIGITAL	Y.PFG-9.021
22	THERMOSTAT(50-450)	Y.PFG-9.022
23	VIS DE COUVERCLE M8	Y.PFG-9.023
24	CAPOT	Y.PFG-9.024
25	VERRE	Y.PFG-9.025
26	POIGNÉE	Y.PFG-9.026
27	PLAQUE DE VENTILATION	Y.PFG-9.027
28	TOLE RACCORDEMENT-BOUGIE	Y.PFG-9.028

J SCHEMA DU CIRCUIT ELECTRIQUE



A1	Interrupteur d'éclairage intérieur
A2	Indicateur de position numérique
A3	HONEYWEL réinitialiser carte de commutation
L1	Voyant lumineux du thermostat
T1	Thermostat (50-400 °C)
TC	Thermocouple (TC-M06-L080-K01.J)
T	Affichage numérique (EMKO ESM-3710)