NOTICE D'UTILISATION

FOUR A PIZZA

18514 / 18524

(F1C / F2C)





23 Quai de l'Industrie - 91200 ATHIS MONS
Tél : 01.75.30.20.50 - Fax : 01.75.30.20.51
www.sofraca.fr commercial@sofraca.fr sav@sofraca.fr

SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tel. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51

INDEX

CAP.1 - RÉCEPTION DE L'APPAREIL

1.1 Contrôle de l'emballage à la livraison

1.2 Élimination de l'emballage

CAP.2 – INFORMATIONS GÉNÉRALES

2.1 Recommandations importantes

2.2 Caractéristique de fabrication

2.3 Données techniques

CAP.3 - INSTALLATION

3.1 Mise en place de l'appareil

3.2 Branchement électrique

CAP.4 – USAGE ET MAINTENANCE

4.1 Avant emploi

4.2 Commandes DIGITALES

4.3 Commandes MECHANIQUES

4.4 Mode d'emploi

4.5 Nettoyage

4.6 Réparation et entretien de l'appareil

4.7 Commander les pièces de rechange

4.8 Garantie

SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51

CAP. 1 – RÉCEPTION DE L'APPAREIL

1.1 – Contrôle de l'emballage à la livraison

Les appareils sont expédiés depuis notre entrepôt avec l'emballage adéquat dans lequel se trouvent, outre les symboles conventionnels, le modèle et la tension de branchement.

Le présent manuel se trouve à l'intérieur de l'emballage ainsi que l'appareil.

Au moment de la livraison, contrôler que la fourniture corresponde aux critères de la commande et qu'il n'y ait pas de signes de négligence ou de chute. Dans le cas contraire, il est nécessaire de réclamer tout dommage au vendeur en lui fournissant un rapport détaillé sur les éventuels dommages subis par l'appareil.

1.2 – Élimination de l'emballage

Les composants de l'emballage: papier, carton et polystyrène sont des déchets urbains solides. Ils peuvent donc être éliminés sans difficulté selon les normes en vigueur.

CAP. 2 – INFORMATIONS GÉNÉRALES

2.1 – Recommandations importantes

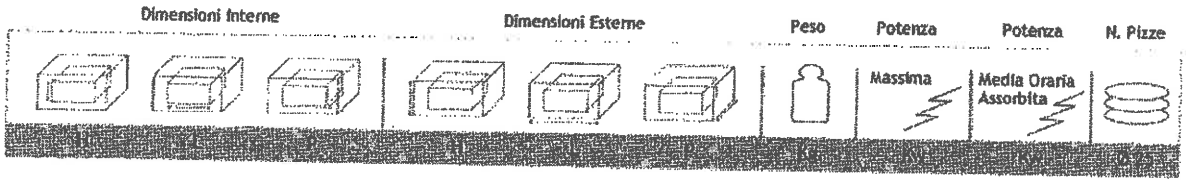
Les fours électriques pour pizza ne doivent être utilisés que par le personnel connaissant les normes de sécurité contenues dans ce manuel. Le réglage, l'entretien ou le nettoyage de l'appareil doit être réalisé lorsque celui-ci est débranché. Contrôler périodiquement le câble d'alimentation, un câble abîmé est dangereux. Si le four fonctionne de façon anormale, il est recommandé de ne pas l'utiliser et de contacter le centre d'après-vente. Les fours électriques peuvent être utilisés pour cuire la pizza, les sandwichs, les toasts ou tout autre produit alimentaire. Par conséquent, il est recommandé de ne pas l'employer pour un usage différent. Les appareils sont fabriqués selon les normes en vigueur. Cependant, il existe des risques résiduels concernant la possibilité de chocs pendant la phase de chargement et de déchargement du produit et pendant la phase de nettoyage de l'appareil.

2.2 – Caractéristique de fabrication

Les fours électriques modèle F1C-52 F2C-52 sont caractérisés par une ligne simple et rationnelle unie à des dimensions compactes ce qui permet de les installer dans tout endroit que ce soit et dans des espaces réduits. Les fours sont faciles à utiliser, tous les modèles sont fournis avec un temporisateur et le réglage de la température par thermostat. Le modèle FAST est doté d'une porte à bâtant et d'une surface de cuisson fabriquées en matériel réfractaire spécialement conçu à cet effet filetées sur la partie inférieure pour un chauffage plus rapide et une distribution homogène de la température. Tus les modèles sont isolés par des panneaux en laine de roche et sont dotés de résistances électriques de type cuirassé.

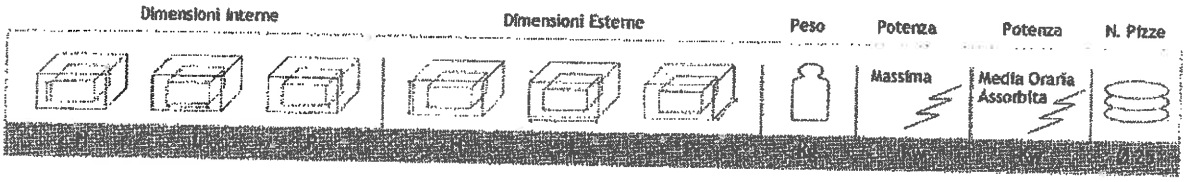
2.3 – Données techniques

⇒ *F2C-52*



8	52	50	45	74	65	55	8	3.5	8

⇒ *F1C-52*



8	52	50	26	74	65	35	4	2	4

SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51

CAP. 3 – INSTALLATION

3.1 – Mise en place de l'appareil

Le four doit être installé sur un plan d'appui d'un matériel non inflammable et résistant aux hautes températures et qui puisse supporter son poids. L'endroit dans lequel le four est installé doit être suffisamment aéré. Respecter une distance d'au moins 5cm des parois ou des rayons adjacents au four et dans le cas où celles-ci n'auraient pas une bonne résistance à la chaleur, mettre en place les mesures nécessaires pour garantir l'isolement thermique en installant les protections. Porter la plus grande attention aux normes de prévention des incendies.

3.2 – Branchement électrique

L'installation et la mise en marche de l'appareil doivent être effectuées par un personnel qualifié conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux normes CEI, tout en respectant les instructions reportées sur la plaquette des caractéristiques techniques et sur le schéma électrique.
La section des câbles doit être adaptée à la puissance du four tel qu'indiqué sur la plaquette des caractéristiques techniques.
L'interrupteur général ou la prise doivent être situés à proximité de l'appareil et facile d'accès.
Selon les normes internationales, il doit être envisagé d'installer en amont de l'appareil un dispositif qui permette le débranchement unipolaire de l'appareil au réseau électrique avec ouverture des contacts d'au moins 3mm. La tension d'alimentation quand l'appareil est en fonctionnement doit se dissocier de la valeur nominale de ± 10%.
L'appareil doit être relié à la prise de terre qui doit être en parfait état.

CAP. 4 – EMPLOI ET ENTRETIEN

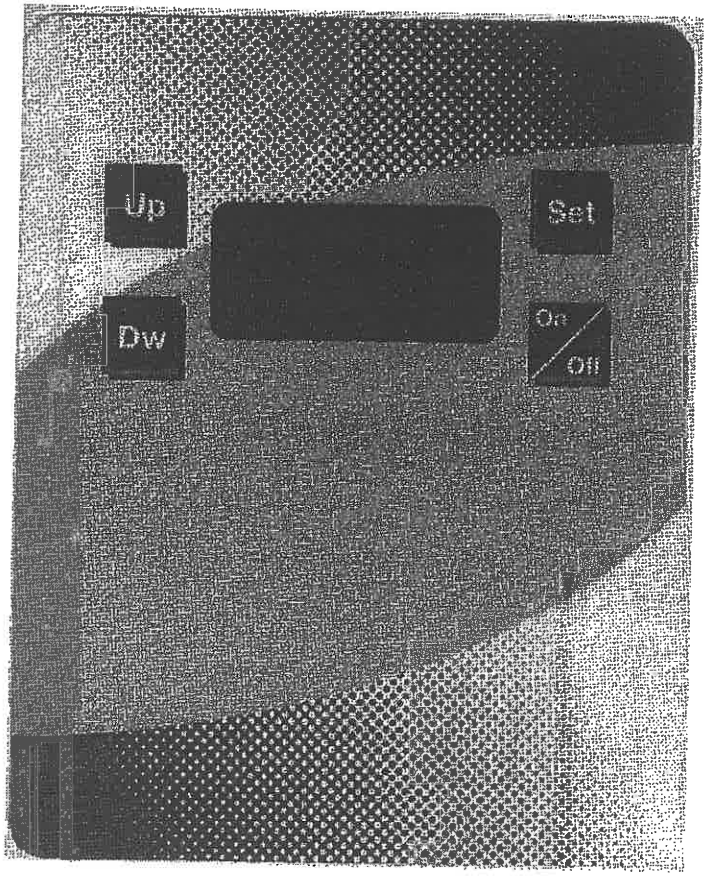
4.1 – Avant emploi

Avant de mettre le four en marche ou d'entreprendre tout genre d'opération sur le four, lire ATTENTIVEMENT le mode d'emploi. Enlever la pellicule qui protège les surfaces et nettoyer les éventuels résidus de colle. Pour cette opération, ne pas utiliser d'outils pointus, des substances abrasives ou inflammables. L'isolation thermique et les résidus de graisse de fabrication produisent une fumée et des odeurs désagréables pendant les premières minutes de fonctionnement. Pour la première utilisation, nous vous conseillons de faire fonctionner le four à vide à puissance maximum pendant 20 à 30 minutes en aérant le plus possible.

SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51

SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51

4.2 – Comande DIGITALE



ALLUMAGE : appuyer pour 4 seconds sur la touche **ON/OFF.** Après quoi vous pourriez commencer à régler les configurations.

STAND-BY: la fiche, tension donnée, se trouve en état de stand-by. Sur l'écran va apparaitre "---" qui identifie cet état. Appuyer pour 4 seconds sur la touche **ON/OFF** pour revenir à l'état de relâche, une fois terminés les travaux .

REGULATION: pour régler les positions une fois allumée la fiche, il faut appuyer sur la touche **SET.** Une fois appuyée la touche, vous entrez dans le programme de régulation du temps e des températures de la voute et du sol. Pour vous transférer de un set-point à l'autre appuyer sur la touche **SET.** Pendant le réglage des valeurs les petits points sur l'écran commencent à clignoter selon la valeur qu'on est en train de modifier ::

- *TEMPS - point en bas à droite*
- *VOUTE - point central en haute*
- *SOL - point en bas à gauche*

Pour modifier les valeurs il faut appuyer sur les touches **UP** et **DOWN.**

Une fois établies toutes les valeurs , pour les confirmer appuyer sur la touche **ON/OFF** ou attendre pour 5 seconds e ne pas appuyer sur aucune touche.

CONTROLE : par la touche **SET** on peut contrôler les valeurs programmés. Le temps visualisé c'est le countdown. Une fois terminé, l'alarme de cuisson va se mettre en marche. Pour l'arrêter appuyer sur la touche**ON/OFF**.

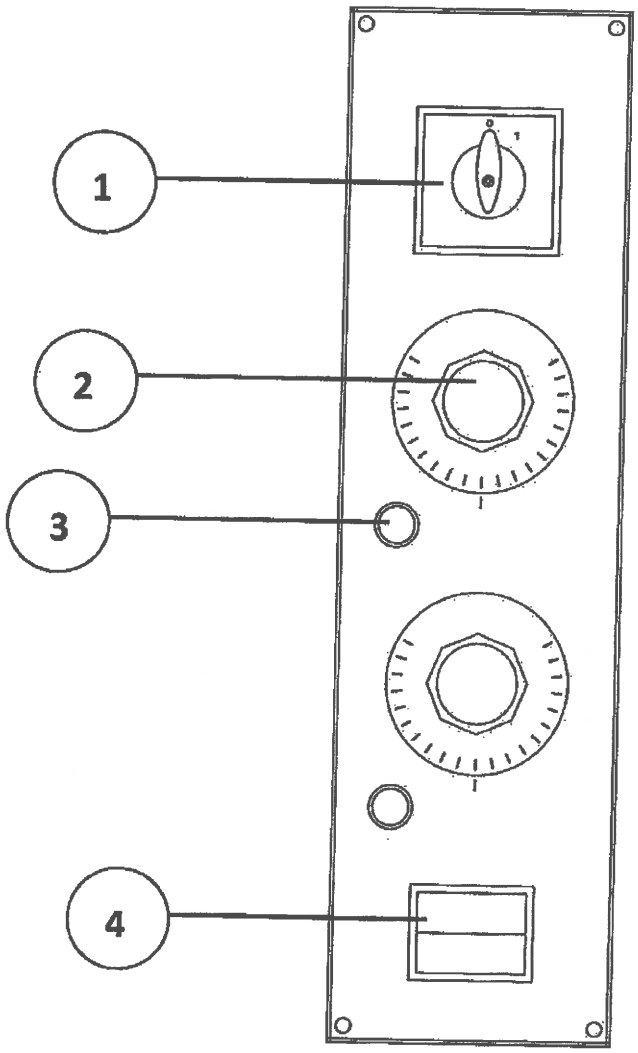
ERREURS : la fiche a 3 type d'erreur qui se réfèrent tous à un erroné fonctionnement des sondes de température

ERREUR	***DESCRIPTION***
Err	Erreur interne – sur température de la fiche (dépasses lesi 70°C)
Er1	Erreur sonde voute
Er2	Erreur sonde sol

SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51

SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51

4.3 – COMMANDS MECHANIQUES



Pour allumer le four il faut déplacer le levier du sélecteur **(1)** sur la position 1. Pour régler la température du four tourner la poignée du thermostat **(2)** en sens horaire et régler la température désirée entre le 0° et 500° ; une fois que la température a été rejointe, l'indicateur lumineux rouge va s'éteindre **(3)**. Nous pouvons régler soit la température de la voute soit la température du sol.
Pour étendre les résistances avant le temps défini, tourner doucement la poignée du thermostat en sens anti-horaire et porter l'index sur la position 0. La touche **(4) indique la lumiere**

4.4 – Mode d'emploi

Ouvrir et fermer la porte en utilisant les poignées à cet effet. Lorsque le four est allumé ou est encore chaud, éviter d'introduire vos mains à l'intérieur. Porter des gants et des protections adaptées à cet effet.

4.5 – Nettoyage

Le nettoyage de l'appareil s'effectue lorsque l'appareil est éteint et froid et le câble d'alimentation est débranché. Le nettoyage doit être fait tous les jours avec une attention particulier sur les parties qui sont en contact avec les aliments. Ne pas nettoyer l'appareil être nettoyé avec des appareils de nettoyage à eau, à haute pression ou avec des substances abrasives. La table de cuisson du modèle FAST doit être nettoyée âpres chaque utilisation avec une brosse en fer ou un grattoir.
Éviter de laver ou de refroidir la table en réfractaire du four avec de l'eau car elle pourrait se casser.
Contrôler périodiquement et éventuellement nettoyer les trous d'aération de la partie à droite du four qui renferme les commandes du four pour une bonne circulation de l'air à l'intérieur de la structure.

4.6 – Réparation et entretien de l'appareil

Tout entretien ou réparation de l'appareil doit être exécuté uniquement par le personnel qualifié. Avant de commencer l'entretien ou la réparation, débrancher ou enlever l'interrupteur en amont. Pour remplacer le câble d'alimentation, accéder au thermostat, signal lumineux et autres composants électriques, démonter le panneau sur la droite du four après enlever les vis de montage. Pour remplacer les résistances électriques, enlever l'isolation, enlever le branchement électrique et démonter les écrous de montage.

4.7 – Commandes de pièces de rechange

Pour commander des pièces de rechange, il vous faut fournir les informations suivantes : type de four, numéro d'immatriculation avec année de fabrication, numéro de référence de la pièce et qualité.

SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51

4.8 – Garantie

La garantie est valable à partir de la date d'achat pour une période de 12 (douze) mois.

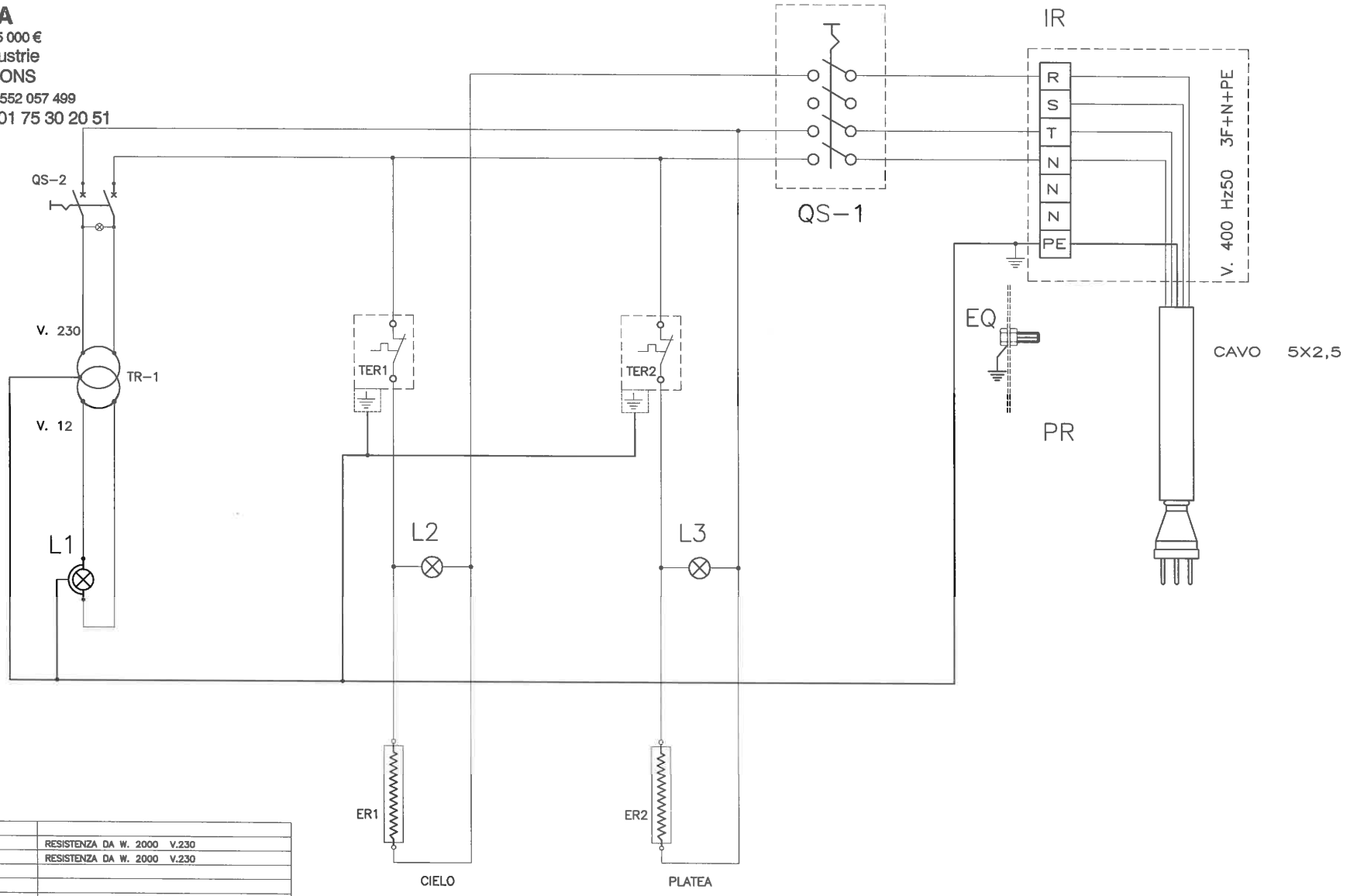
Les parties composant l'appareil comportant tout vice dû à un défaut de matériel ou de fabrication, à notre jugement sans appel, seront remplacées gratuitement au centre d'après-vente le plus proche. Ne sont pas couverts par la garantie :

- dommages causé par le transport (rayures, coups et autres similaires),
- avarie due à une mauvaise installation,
- dommages causés par négligence, manipulation incorrecte, incapacité d'utilisation et réparations effectuées par personnes non autorisées,
- Ampoules, parties en verre et en plastiques, poignées, joints en caoutchouc, parties électriques et tout autre accessoire éventuel,
- Installation ou réglage de l'appareil,
- Entretien de l'appareil.

La société ne sera pas responsable en cas de dommages éventuels causés aux personnes ou aux choses dus aux avaries ou à l'arrêt forcé du fonctionnement de l'appareil.

SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51

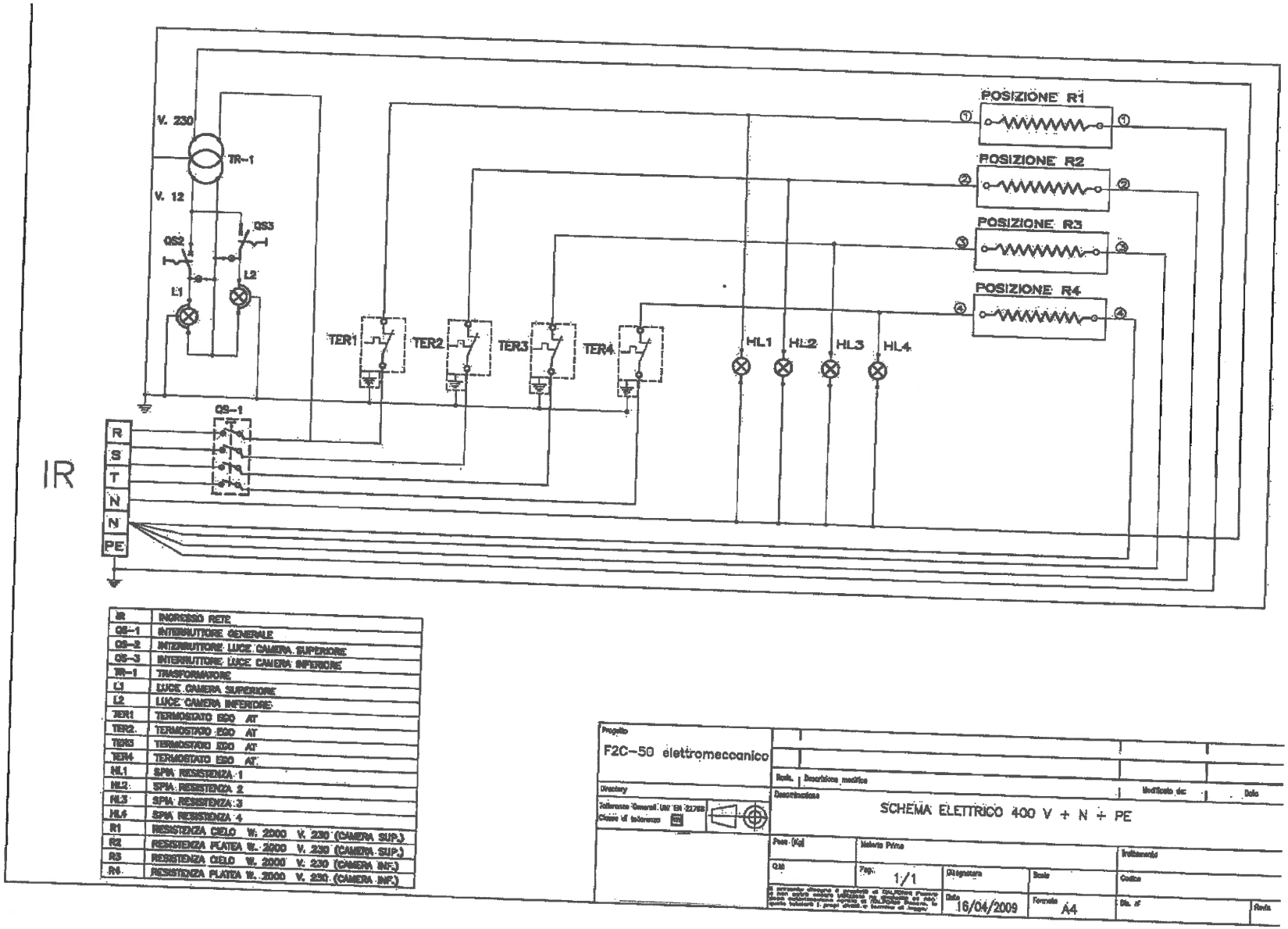
SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51



IR	INGRESSO RETE	
ER1	ELEMENTO RISCALDANTE CIELO	RESISTENZA DA W. 2000 V.230
ER2	ELEMENTO RISCALDANTE PLATEA	RESISTENZA DA W. 2000 V.230
QS1	INTERRUTTORE DI RETE	
QS2	INTERRUTTORE LUCE CAMERA	
L1	LUCE CAMERA	
L2	SPIA RESISTENZA CIELO	
L3	SPIA RESISTENZA PLATEA	
TER1	TERMOSTATO RESISTENZA CIELO	TEMPERATURE MAX 450 GRADI
TER2	TERMOSTATO RESISTENZA PLATEA	TEMPERATURE MAX 450 GRADI
TR-1	TRASFORMATORE V. 230/V.12 Hz 50 W.100	
EQ	VITE EQUIPOTENZIALE	

		OO	04/12/06
DESCRIZIONE:	SCHEMA ELETTRICO PER F1C/50 (ELETTROMECCANICO)	PESO Kg	
ORIGINE MODELLO:	FORNO F2C/50	Q.TA'	
MATERIA PRIMA:	Sp.	PAG.	1/1
SEGUE: CABLAGGIO	PIEG. DIS.	SC.	

SOFRACA
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51



IR	INGRESSO RETE
QS-1	INTERRUTTORE GENERALE
QS-2	INTERRUTTORE LUCE CAMERA SUPERIORE
QS-3	INTERRUTTORE LUCE CAMERA INFERIORE
TR-1	TRASFORMATORE
L1	LUCE CAMERA SUPERIORE
L2	LUCE CAMERA INFERIORE
TER1	TERMOSTATO ESO AT
TER2	TERMOSTATO ESO AT
TER3	TERMOSTATO ESO AT
TER4	TERMOSTATO ESO AT
HL1	SPIA RESISTENZA 1
HL2	SPIA RESISTENZA 2
HL3	SPIA RESISTENZA 3
HL4	SPIA RESISTENZA 4
R1	RESISTENZA CIELO W. 2000 V. 230 (CAMERA SUP.)
R2	RESISTENZA PLATEA W. 2000 V. 230 (CAMERA SUP.)
R3	RESISTENZA CIELO W. 2000 V. 230 (CAMERA INF.)
R4	RESISTENZA PLATEA W. 2000 V. 230 (CAMERA INF.)

Progetto: F2C-50 elettromeccanico

Descrizione: SCHEMA ELETTRICO 400 V + N + PE

Pag. 1/1

Data 16/04/2009

Formato A4