


CARACTÉRISTIQUES

FR

MODÈLE	HNS - P200 / FPG12D			CE PIN : 2575DM29062
Catégorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	
Type de gaz	Butane	Propane	Butane, propane ou leur mélange	
Pression du gaz	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Puissance maximale de chauffe	4.4 kW			
Type d'appareil	A1			
Taille de l'injecteur	1.08mm		1.08mm	0,94mm
Pays de destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI		AL, CY, DK, EE, FI, HU, IT, LT,	AT, CH, DE, SK
Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations et utilisé uniquement dans un lieu bien aéré. Consultez les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.				

MODÈLE	HNS - P200 / FPG12D		
Taille de l'injecteur	1.2mm		
Valeur calorifique	15000 BTU		
Type de gaz	Propane		
Pression du gaz	28 mbar		Intertek

GARANTIES

L'appareil bénéficie d'une garantie commerciale de 2 ans.

Notre chartre SAV est consultable en ligne sur le site internet : lemarquier.com.

Chaque appareil est contrôlé à tous les stades de fabrication. Dans le cas où des anomalies seraient relevées, il est nécessaire de bien s'assurer que les prescriptions de la notice ont été scrupuleusement respectées. En particulier, que le détendeur à sécurité utilisé est bien celui prévu en fonction de votre bouteille à gaz. Un non-respect des règles d'utilisation peut entraîner une détérioration de votre appareil.

Ne pas modifier l'appareil.
Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.

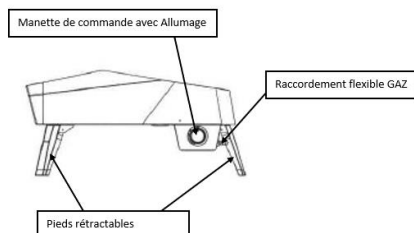
En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à notre Service Après-Vente.

Email : sav@lemarquier.com

Dimensions de l'appareil Four à Pizza (en cm)

	LONGUEUR	40
	PROFONDEUR	62
	HAUTEUR	30

Description de l'appareil Four à Pizza en vue dessus



NOTICE D'UTILISATION

Four à Pizza FPG12D

& pays catégorie I3+ (Butane 28-30 mbar/propane 37 mbar)



Merci d'avoir acheté ce Four à Pizza LE MARQUIER®
 Consultez la notice avant l'utilisation

30 RUE AMBROISE 1 | 40 390 ST MARTIN DE SEIGNANX (France)
 Tél +33 (0)5 59 56 60 70 - Fax +33 (0)5 59 56 10 79
lemarquier.com

ATTENTION

⚠ ATTENTION

Pour réduire les risques d'incendie, de brûlure ou d'autres blessures, lisez attentivement et entièrement ce manuel de sécurité avant d'utiliser cet appareil.

⚠ ATTENTION

Avant le nettoyage, assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée, que le bouton de contrôle est en position éteinte et que le brûleur et le four ont refroidi.

⚠ ATTENTION

Ne laissez jamais cet appareil en fonctionnement sans surveillance. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

⚠ ATTENTION

Pour usage en extérieur seulement.

Ne rangez pas cet appareil à l'intérieur, sauf si la bouteille de gaz est débranchée.

N'entreposez pas de bouteille de gaz dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé. Gardez-les toujours hors de portée des enfants.

⚠ ATTENTION

Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou bateaux.

⚠ ATTENTION

Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. N'utilisez pas l'appareil tant que tous les raccordements n'ont pas été vérifiés et que vous ne vous êtes pas assuré de l'absence de fuite.

Ne fumez pas pendant le test d'étanchéité. Ne testez jamais l'étanchéité avec une flamme nue.

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

⚠ ATTENTION

- Maintenez le tuyau d'alimentation en gaz éloigné des surfaces chaudes.
- La consommation d'alcool, de médicament sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à l'aptitude à assembler correctement l'appareil ou à l'utiliser en toute sécurité.
- Maintenez toujours les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour servir de moyen de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel.

⚠ ATTENTION

Lorsque vous utilisez une allumette pour allumer l'appareil, assurez-vous d'utiliser le porte-allumettes inclus.

Lorsque vous allumez l'appareil, tenez votre visage et vos mains aussi loin que possible de l'appareil.

⚠ ATTENTION

Le dégagement minimum entre les côtés de l'appareil et une construction combustible est de 609mm (24 pouces).

Le dégagement minimum entre l'arrière de l'appareil et une construction combustible est de 914mm (36 pouces).

⚠ ATTENTION

Les araignées et les insectes peuvent nicher à l'intérieur du brûleur de l'appareil et perturber la circulation du gaz. Inspectez-le brûleur au moins une fois par an.

AVANT D'ALLUMER L'APPAREIL

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant d'allumer le gaz. Si vous observez des coupures, traces d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant l'utilisation.

Vissez le détendeur sur la bouteille de gaz. Avant d'allumer l'appareil, inspectez les raccords du flexible et du détendeur et vérifiez l'absence de fuite avec une solution d'eau savonneuse.

Utilisez seulement le détendeur et le flexible de gaz avec cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

- N'entreposez pas la bouteille de gaz propane de rechange sous cet appareil ou à proximité.
- Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80% de sa capacité.
- La bouteille de propane doit être équipée d'un DISPOSITIF DE PRÉVENTION DU TROP-PLEIN (DPTP).
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques d'incendie pouvant causer la mort ou des blessures graves.

RÈGLES DE SECURITÉE POUR ÉVITER LES BLESSURES

Lorsqu'il est bien entretenu, votre four vous offre un service sûr et fiable. Cependant, vous devez faire preuve d'une extrême prudence, car le four produit une chaleur intense qui peut augmenter le risque d'accident.

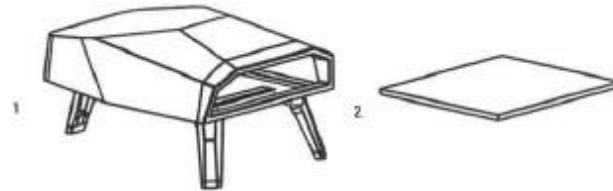
Lors de l'utilisation de ce four, les règles de sécurité de base doivent être suivies, y compris, mais sans s'y limiter :

- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce du four à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre intervention doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance à proximité ou en contact avec une surface chaude ou un brûleur avant qu'il ne refroidisse.
- Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements ou de manches amples lorsque vous utilisez le four. Certains tissus synthétiques sont très inflammables et ne doivent pas être portés pendant que vous cuisinez. Le tissu pourrait s'enflammer et causer des blessures graves.
- Ne chauffez pas des contenants alimentaires fermés, car une accumulation de pression pourrait les faire éclater.
- Lors de l'utilisation du four, ne touchez pas la coque extérieure, la plaque de cuisson en pierre ni leurs abords immédiats, car ces zones deviennent extrêmement chaudes et pourraient causer des brûlures.

- N'utilisez pas le four pour cuire des viandes extrêmement grasses ou d'autres produits qui augmentent la combustion.
- Maintenez l'environnement du four exempt de matières combustibles, y compris les fluides, les déchets et les vapeurs tels que l'essence ou le liquide d'allume-feu.
- N'obtenez jamais la circulation d'air de combustion ni la ventilation.
- N'utilisez jamais le four dans des conditions trop venteuses.
- La température sous le four est élevée. Ne le placez pas sur une table avec des nappes inflammables, du plastique ou autre matériaux inflammable.

LISTE DES PIÈCES

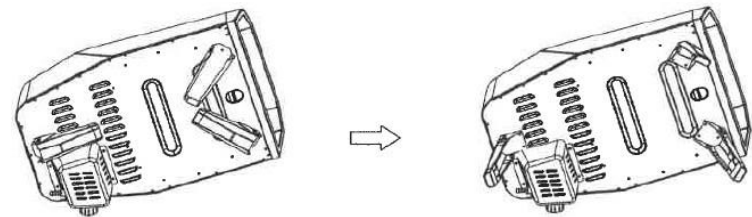
1. Four à Pizza FPG12D
2. Plaque de cuisson en pierre



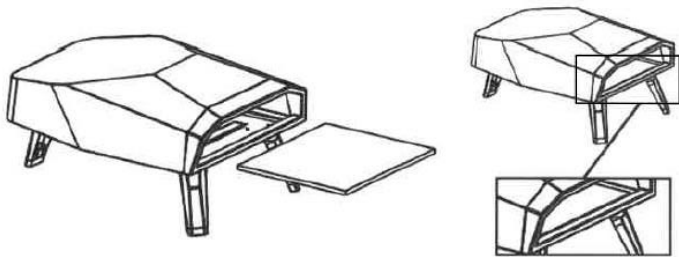
ASSEMBLAGE

Avant le montage, assurez-vous que vous disposez de toutes les pièces. Si une pièce manque ou est endommagée, n'essayez pas d'assembler l'appareil. Contactez le service client pour obtenir des pièces de rechange.

1. Dépliez les pieds

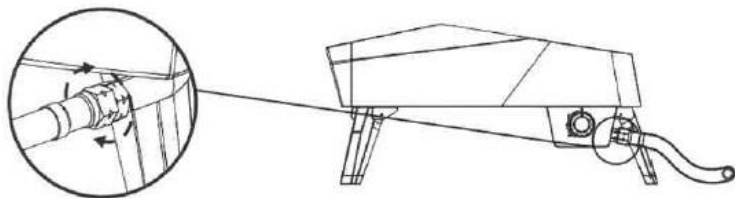


2. Insérez la plaque de cuisson en pierre

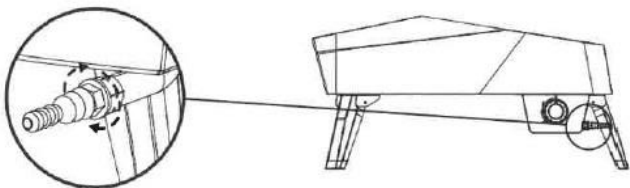


3. Raccordez le flexible de gaz au four à pizza

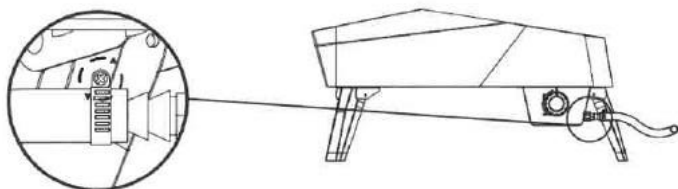
- 3a. Raccordement direct du flexible de gaz au four à pizza



- 3b. Raccordement du raccord cannelé au four à pizza



- 3c. Raccordement du flexible de gaz au raccord cannelé
Serrez à l'aide des clés appropriées



4. Raccordez à la bouteille de gaz

DÉTECTION DES FUITES

1. GÉNÉRALITÉS

Bien que les raccords de gaz de l'appareil fassent l'objet d'un test de détection de fuite avant l'emballage et l'expédition, un test complet doit être effectué sur le lieu de l'installation.

Avant chaque utilisation, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de gaz à l'aide de la procédure décrite ci-dessous.

Si une odeur de gaz est détectée à n'importe quel moment, vous devez immédiatement cesser l'utilisation et vérifier l'étanchéité de l'ensemble du système.

2. AVANT LE TEST

Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été retiré de l'appareil.

Préparez un mélange de détergent liquide et d'eau à part égale. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur, d'un pinceau ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords.

3. POUR RÉALISER LE TEST

1. Tournez le bouton de contrôle du four sur la position éteinte.
2. Ouvrez la vanne de la bouteille de propane en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Appliquez la solution d'eau savonneuse sur tous les raccords de gaz. En cas de fuite, des bulles de savon se forment.
4. Si vous détectez une fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les raccords qui fuient.
5. Rouvrez la vanne de gaz et vérifiez à nouveau.
6. Si le gaz continue de s'échapper de l'un des raccords, coupez l'alimentation en gaz et contactez le service client.

UTILISATION DU FOUR

1. Assurez-vous que le four a fait l'objet d'un test de fuite et qu'il est correctement placé.
2. Retirez tout le matériel d'emballage.
3. Allumez le brûleur en suivant les INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ci-dessous.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

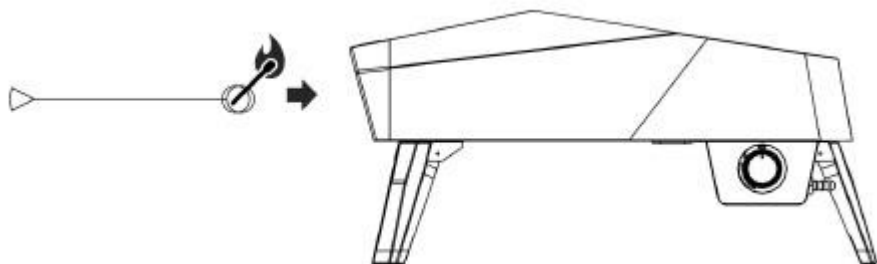
1. POUR ALLUMER LE BRÛLEUR

1. Assurez-vous que le bouton de contrôle du four est en position éteinte, puis ouvrez la vanne de la bouteille de propane en tournant lentement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
2. Enfoncez et tournez lentement le bouton de contrôle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic et que le brûleur s'allume.
3. Maintenez le bouton de contrôle enfoncé pendant 5 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton sur la position éteinte, attendez 5 minutes et recommencez l'allumage.



2. POUR ALLUMER AVEC UNE ALLUMETTE

1. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs essais à l'aide du bouton de contrôle, il peut être allumé avec une allumette.
2. Si vous avez déjà essayé d'allumer le brûleur à l'aide du bouton de contrôle, attendez 5 minutes que le gaz se dissipe.
3. Insérez une allumette dans le porte-allumettes. Allumez l'allumette et insérez-la dans l'ouverture du four pour atteindre le brûleur.
4. Enfoncez et tournez lentement le bouton de contrôle de la flamme : le brûleur doit s'allumer immédiatement.
5. Si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, tournez le bouton de contrôle sur la position éteinte, attendez 5 minutes et réessayez.



SOIN ET ENTRETIEN

Maintenez le four à l'abri de la lumière directe du soleil et à l'intérieur dans la mesure du possible et pendant les périodes de stockage prolongées.

Le four ne doit pas être exposé aux intempéries telles que la neige, les fortes pluies et les vents violents. Attendez que le four refroidisse complètement avant de le déplacer.

La couleur de la coque extérieure du four peut s'altérer avec le temps et au fil des utilisations.

Cela n'affectera pas ses performances.

PLAQUE DE CUISSON EN PIERRE

1. NE PAS utiliser la pierre sur une flamme nue.
2. Évitez les changements de température extrêmes de la pierre. NE PAS placer des aliments congelés sur une pierre chaude.
3. La pierre est fragile et peut se briser en cas de choc ou de chute.
4. La pierre est très chaude pendant l'utilisation et reste chaude longtemps après utilisation.
5. NE PAS refroidir la pierre avec de l'eau lorsqu'elle est chaude.
6. Après avoir nettoyé la pierre à l'eau, séchez-la avant de l'utiliser. Ceci peut être fait en la plaçant dans un four conventionnel à 60°C (140°F) pendant 2 heures.

CONSEILS D'UTILISATION

(Pour une manipulation plus simple, préparez la pizza directement sur une grande pelle à pizza)

1. Avant allumage du four à pizza, déposez de la farine sur la pierre de cuisson.
2. Allumez le four à pizza et faites-le chauffer à puissance maximale pendant 10-15 minutes.
3. Placez la pizza au centre de la pierre de cuisson à l'aide d'une grande pelle à pizza.
4. Tournez régulièrement la pizza à l'aide d'une grande pelle tout au long de la cuisson (60 secondes).
5. Retirez la pizza à l'aide d'une grande pelle à pizza.
6. Déposez la pizza dans un plat ou sur une planche à découper.

ACCESSOIRES VENDUS SEPARÉMENT

API001	Pelle à pizza PM
API002	Pelle à pizza GM
API003	Roulette à pizza
API004	Planche à découper pour pizza

Problème	Cause possible	Prévention / Solution
Le brûleur ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pas d'arrivée de gaz 2. L'écrou de couplage et le détendeur ne sont pas bien raccordés 3. Le débit de gaz est obturé 4. Le brûleur est déconnecté de la vanne 5. Montage incorrect 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez si la bouteille de propane est vide 2. Tournez l'écrou de couplage d'environ un demi-tour à trois quarts de tour supplémentaires jusqu'à l'arrêt complet. Serrez à la main seulement - n'utilisez pas d'outils 3. Nettoyez le tube du brûleur 4. Reconnectez le brûleur et la vanne 5. Vérifiez les étapes dans les instructions de montage
Chute soudaine du débit de gaz ou flamme faible	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il n'y a plus de gaz 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez s'il y a du gaz dans la bouteille de propane 2. Fermez le bouton de contrôle du gaz, attendez 30 secondes et rallumez le four. Si les flammes sont encore faibles, fermez le bouton de contrôle du gaz et la vanne de la bouteille de propane. Débranchez le détendeur. Rebranchez le détendeur et effectuez un test d'étanchéité. Ouvrez la vanne de la bouteille de propane, attendez 30 secondes, puis allumez le four.
Les flammes s'éteignent	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vent fort ou en rafales 2. Faible niveau de propane 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez le four dos au vent 2. Remplissez la bouteille de propane 3. Voir "Chute soudaine de débit de gaz" ci-dessus
Flambée/embraselement	<ol style="list-style-type: none"> 1. Accumulation de graisse 2. Excès de graisse dans la viande 3. Température de cuisson excessive 4. Excès de farine sur la surface de cuisson 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyez le four 2. Éliminez la graisse de la viande avant la cuisson 3. Réglez (diminuez) la température en conséquence 4. Époussetez les restes de farine de la surface de cuisson
Retour de flamme (feu dans le tube du brûleur, grondement du brûleur)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont bouchés 2. Chute de pression lors de l'allumage 3. Le four est face au vent 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fermez la vanne d'arrivée de gaz. Nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur 2. Éteignez le four, assurez-vous que la vanne de la bouteille est complètement ouverte (s'il y a lieu) et rallumez 3. Mettez le four dos au vent une fois qu'il a refroidi