

**NOTICE D'UTILISATION
FOURS A PIZZA**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
PIZZA OVENS**

PZ 430 S / PZ 430 D / PZ 430 2D



**Fabrication française
Made in France**

Novembre 2024

FOURS A PIZZA

PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 430 2D

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les surface de cuisson sont encore chaudes.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La

température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser toujours les poignées et les boutons de commande.

- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.

- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique au contact de surfaces chaudes.

- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.

- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.

- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.

- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.

- En fin d'utilisation, laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Un four à pizza

Accessoire : - Une chamotte (sole en pierre réfractaire)
- La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des PZ 430 S / PZ 430 D / PZ 430 2D en fin de document.

3 . CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson de produits frais ou surgelés tels que : pizzas, quiches, lasagnes, pancakes, chappattis, tartes flambées, pâtisseries etc...

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Ces fours à pizza vous permettent la cuisson rapide de produits frais ou surgelés.

La cuisson se fait par l'intermédiaire de 8 résistances (PZ 430 S / PZ 430 2D) ou 16 résistances PZ 430 D logées dans des tubes quartz produisant un rayonnement infrarouge maximum. Une chamotte en pierre réfractaire donne une excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène de la pâte.

Pour allumer le four, il suffit de sélectionner le temps de chauffe en tournant le bouton de la minuterie (n°1 sur la photo), le voyant vert (n°2 sur la photo) s'allume.

Vous pouvez positionner la minuterie en marche continue en tournant le bouton vers la gauche. Dans ce cas, attention de ne pas oublier de l'éteindre à la fin du service.

Tourner le bouton du thermostat (n°3 sur la photo) sur la température souhaitée, le voyant orange (n°4 sur la photo) s'allume, les tubes quartz supérieurs sont en fonctionnement, tourner le bouton du régulateur (n°5 sur la photo) sur la puissance souhaitée, les tubes quartz inférieurs s'allument.

Vous pouvez obtenir la pleine puissance en tournant le bouton sur la position C.



- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| 1 Minuterie 15 min à blocage | 2 Voyant vert de mise sous tension |
| 3 Thermostat | 4 Voyant thermostatique |
| 5 Régulateur/doseur d'énergie | |

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son emballage.
- Placer le four à pizza sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne placer jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer le film de protection blanc autour de l'appareil et déballer la chamotte.

b) Première mise en service :

Lors de la 1^{ère} utilisation, faire chauffer votre four à pizza en extérieur afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf.6 Nettoyage)

Branchement de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique, si nécessaire, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Régulateur (n°5 sur la photo)	Régule la température de la sole
Thermostat (n°3 sur la photo)	Réglage de la température de la chambre de cuisson
Minuterie 15 min (n°1 sur la photo)	Mise sous tension et temps de cuisson
Voyant lumineux vert (n°2 sur la photo)	Appareil sous tension (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)
Voyant lumineux orange (n°4 sur la photo)	Mise en température du four (voyant allumé) Température souhaitée atteinte (voyant éteint)

Mise en marche

Tourner le bouton de la minuterie (n°1 sur la photo) suivant la durée de cuisson désirée, le voyant vert (n°2 sur la photo) s'allume.

Tourner le bouton du thermostat (n°3 sur la photo) sur la position souhaitée.

A l'extinction du voyant orange thermostatique (n°4 sur la photo), votre four à atteint la température souhaitée.

Conseil d'utilisation

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, il est conseillé d'effectuer les réglages suivants :

- Une pizza fraîche (diam 40 cm), pâte fine est cuite en 3 minutes, thermostat 350°C, doseur d'énergie position 9.
- Une pizza surgelée (diam 40 cm), pâte épaisse est cuite en 4 minutes, thermostat 320°C, doseur d'énergie position 7.

Vous pouvez utiliser votre four à pizza en marche continue, en tournant la minuterie vers la gauche depuis la position 0.

Attention, penser à éteindre votre four après l'utilisation.

Réglage de la température

Régler la température en positionnant le thermostat (n°3 sur la photo) sur la température souhaitée. Le voyant orange (n°4 sur la photo) s'allume lors de la mise à température et s'éteint une fois celle-ci atteinte.

Le régulateur d'énergie, vous permet d'adapter la puissance de chauffe de la pierre réfractaire à l'épaisseur de la pâte à pizza à cuire. Plus celle-ci est épaisse, plus la température doit être réduite, la cuisson de la pâte à pizza étant essentiellement faite par le bas et on augmentera la durée de cuisson.

Arrêt de l'appareil

Mettre le thermostat (n°3 sur la photo) sur 0
Positionner la minuterie (n°1 sur la photo) sur 0.
Débrancher le câble d'alimentation électrique.
Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débrancher l'appareil.

- Laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Nettoyer la chamotte encore tiède en la grattant légèrement avec une brosse métallique ou une petite toile émeri pour enlever les résidus.
- Ne jamais passer la chamotte sous l'eau.
- Ne jamais nettoyer les tubes quartz quand ils sont chauds.
- Eviter de toucher les tubes directement avec les doigts, utiliser un chiffon imbibé d'alcool.
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	PZ 430 S	PZ 430 D	PZ 430 2D
Dimensions externes	670x580x270 mm	670x580x500 mm	895x580x270 mm
Dimension de la surface de cuisson	430X430 mm	2x (430x430)	660x430
Poids	31 Kg	54 Kg	41Kg
Puissance	3000 W	6000 W	5000 W
Nbre tube quartz	8	16	8
Ampère	13 A	13 A/Phase	11 A/Phase
Voltage	220-240 V ~	380-415 V 3 N~ ou 2x 220-240 V ~	380-415 V 3 N~

Correspondance des couleurs des fils

Phase 1	Marron
Phase 2	Noir
Phase 3	Gris
Neutre	Bleu
Terre	Jaune-Vert

La borne équipotentielle repéré par ce symbole  doit être raccordée au conducteur de liaison équipotentielle de votre installation au moyen d'un conducteur d'une section minimum de 2.5mm².

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-36
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

Degrés de protection à l'humidité IPX3, conformément à la norme 60335-2-36 (2008).

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Réglementation Reach

Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.
L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

10. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

PIZZA OVENS

PZ 430 S / PS 430 D / PS 4302 D

Congratulations on your purchase of this upmarket cooking appliance made in France. You have chosen an appliance that combines the best technical qualities with great comfort of use. We wish you the greatest satisfaction.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these instructions carefully to avoid any risk of fire, electric shock, burns or other injuries and damages. When using this machine, basic safety precautions should always be observed, such as :

- Never leave the appliance unattended.
- Always keep the operating instructions with the appliance.
- Always install the appliance in accordance with the instructions. A minimum distance of 10 cm from the wall or partition is required.
- Protect the appliance from direct sunlight, frost and moisture.
- Do not leave the appliance within the reach of children or infirm persons without supervision.
- Ensure that only trained staff use the appliance.
- Never move the appliance while it is in operation or when the cooking area are still hot.
- Make sure the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance.

The temperature of the hot surfaces can be very high when the appliance is switched on. Always use handles and control knobs.

- Do not use the unit for anything other than the intended use.
- Do not leave the cord in contact with hot surfaces.
- The appliance must not be used near combustible materials.
- During use, make sure not to obstruct the ventilation openings of the appliance.
- To avoid any electric shock, never immerse the appliance, the cord or plug in water or any other liquid.
- If the cord is harmed, it must be replaced by the manufacturer, his after sale service or skilled persons to avoid any risk.
- Repairs should only be carried out by a qualified person.
- Use only original spare parts.
- At the end of cooking, in order to clean the appliance, do not forget to disconnect it.

2. CONTENTS OF PACKAGING CARTON

Device: a pizza oven

Accessories: - a fire stone
- the present note

See exploded views for PZ 430 S / PZ 430 D / PZ 4302D at the end of the document

3. CONFORMITY OF USE

Use the appliance only to cook fresh or frozen products like pizzas, quiches, lasagnes, pies, bread, pastries....

4. OPERATING MOODE

These pizza ovens are made for the fast cooking of fresh or deep frozen products.

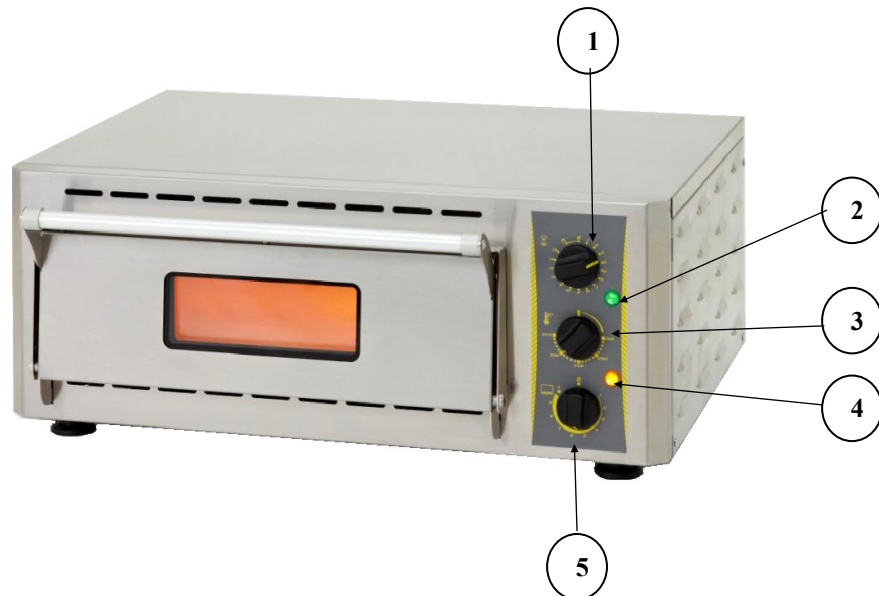
Cooking is made thanks to 8 quartz tube heating elements (PZ 430 S/PZ 430 2D) or 16 quartz tube heating elements (PZ 430 D) which produce a maximum infra-red radiation. A fire stone ensures an excellent spread of heat for an homogeneous cooking of the dough.

To turn on the oven, select the heating time by turning the timer control knob (n°1 on picture), the green pilot light (n°2 on picture) ignites.

You can put the timer on the continuous position by turning the timer control knob on the left. In this case, do not forget to turn off the oven at the end of the service.

Turn on the thermostat control knob (n°3 on picture) on the wished position, the orange pilot light (n°4 on picture) ignites. The upper quartz tubes are running. Turn on the regulation knob (n°5 on picture) on the wished power. The lower quartz tubes ignite.

You can reach full power by turning the knob on C position.



1 15 mn timer

2 On/off pilot light

3 Thermostat

4 Thermostatic pilot light

5 Regulator

5. OPERATION HANDLING

a) Installation / assembly :

- Unpack carefully the device of its packaging.
- Place it on a plane and heatproof surface.
- Never place the device near a wall or near a partition makes of combustible materials even if it is very well isolated.
- A distance of minimum 10 cm with the partition or the wall is necessary.
- Remove the protective film around the device and unpack the fire stone

b) First use:

During the first use, warm your machine up outside to evacuate residual smokes of manufacturing oil from the metallic parts. This may emit a slight smell for a few moments.

First cleaning

Clean the device before the first use. (See 6. Cleaning)

Connecting the appliance

- Check that the tension and the frequency of the electricity network suit to the values indicated on the descriptive plate.
- Check that neither the cord nor the plug are damaged. If necessary, it has to be replaced by the manufacturer, its after sale service or any qualified person to avoid any risk.
- Make sure that every control knob is positioned on 0.
- Unwind completely the electric power cable and connect it in a plug connected with the earth.
- The device is connected.

NB: in case of connection of the device in a plug without earth protection or directly on the electricity network, confide its connection to a qualified person .

c) Use of device :

Operating elements and display

Command/Display	Function
Regulator (n°5 on picture)	Temperature setting of the bottom heating element
Thermostat (n°3 on picture)	Temperature setting inside the cooking chamber
15 min timer (n°1 on picture)	On/off + Cooking time
Green pilot light (n°2 on picture)	Machine on (pilot light on) Machine off (pilot light off)
Orange pilot light (n°4 on picture)	Warming up (pilot light on) Desired temperature reached (pilot light off)

Putting on

Turn on the timer control knob (n°1 on picture) on wished cooking time. The green pilot light (n°2 on picture) ignites.

Turn on the thermostat control knob (n°3 on picture) on the wished position: the orange pilot light (n°4 on picture) ignites. The machine is warming up.

Once orange pilot light (n°4 on picture) is off, the machine reached the wished temperature and is ready for cooking.

A few tips

To obtain much better results, we advise to regulate the oven as follows :

- A fresh pizza (diam.40cm) with a thin dough will be ready in 3 min, thermostat 350 °C, regulator on position 9.
- A deep-frozen pizza (diam. 40cm) with a thick dough will be ready in 4 min, thermostat 320°C, regulator on position 7

You can use your pizza oven in continuous by turning the timer on left side from position 0. Caution : do not forget to turn off your pizza oven after use.

Temperature setting

Set the temperature by positioning the thermostat (n°3 on picture) to the desired temperature. The orange pilot light (n°4 on picture) switches on if a higher level of temperature is required and switches off when the same is reached. The energy regulator enables you to adapt the heating power of the bottom heating element regarding the thickness of the dough to be cooked. The thicker is the dough, the more the temperature has to be reduced. The cooking of the pizza dough is essentially made through the bottom.

Stopping the appliance

- Set the thermostat control knob (n°3 on picture) on 0
- Set the timer (n°1 on picture) on 0 : the appliance is no longer functioning.
- Disconnect the power cable.
- Clean the appliance. (see 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

In case of breakdown or of damaged part, please call your after-sales service and confide any technical operation to qualified person.

When you contact the after-sales service of your distributor or your store, give him the complete reference of your device (commercial name, type and serial number). This information appears on the visible descriptive plate behind the device.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the device.

- Let cool completely the device before any technical intervention or cleaning.
- Clean the fire stone when it is warm by scratching it slightly with a wire brush or a small emery cloth to remove residues.
- Never clean the fire stone under water- Never clean the quartz tubes when they are hot
- Avoid touching quartz tubes with your fingers but use a cloth moistened with spirit.
- Clean regularly the external walls of your device with warm water and wash liquid: avoid the abrasive towelling. Rinse your device with a wet sponge.
- Never clean the device under a water jet, the infiltrations would risk to damage it in a irreparable way.
- Never immerse the device, the cord or the plug in the water or quite other liquid to avoid any electric shock.
- During a prolonged non-use, we recommend you strongly to keep the device shielded from the humidity.

Caution: Before accessing the terminals, all the circuits that have been energized must be switched off.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	PZ 430 S	PZ 430 D	PZ 430 2D
Outside dimensions	670x580x270 mm	670x580x500 mm	895x580x270 mm
Inside dimensions	430X430 mm	2x (430x430)	660x430
Weight	32 Kg	55 Kg	57Kg
Power	3000 W	6000 W	5000 W
No element	8	16	8
Current	13 A	13 A/Phase	11 A/Phase
Voltage	220-240 V ~	380-415 V 3 N~ ou 2x 220-240 V ~	2x 220-240 V ~

Wires colours correspondence

Phase 1	Brown
Phase 2	Black
Phase 3	Grey
Neutral	Blue
Earth	Yellow-Green

The equipotential connection marked by this symbol  must be linked with the equipotential conductive connection of your installation by means of a minimum conduction of a 2.5 mm² section.

8. NORMS AND LEGALS DISPOSALS

The device is conform to :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-36
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

Humidity protection degrees IPX3, in conformity with the norm 60335-2-36 (2008)

9. ELIMINATION OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC WASTE

The device respects the directives:

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Reach regulation

Do not dispose of the appliance in household waste.
The appliance must be put down in a centre of recycling for electric equipment.

The materials of the device are reusable. By properly disposing the electric and electronic wastes, recycling and any other shape of re-use of equipment, you are making a significant contribution to environmental protection.

For any information about the collection of electric and electronic waste, please contact your distributor.

10. WARRANTY

Warranty conditions

The warranty that applies to any appliance is the distributor's or the dealer's commercial warranty. Please contact the shop where you purchased your appliance for exact terms and conditions.

The warranty does not entitle you to any claims for damages.

The following provisions are not exclusive of the benefit of the legal guarantee provided by articles 1641 and following of the Civil code relative to defects and hidden defects.

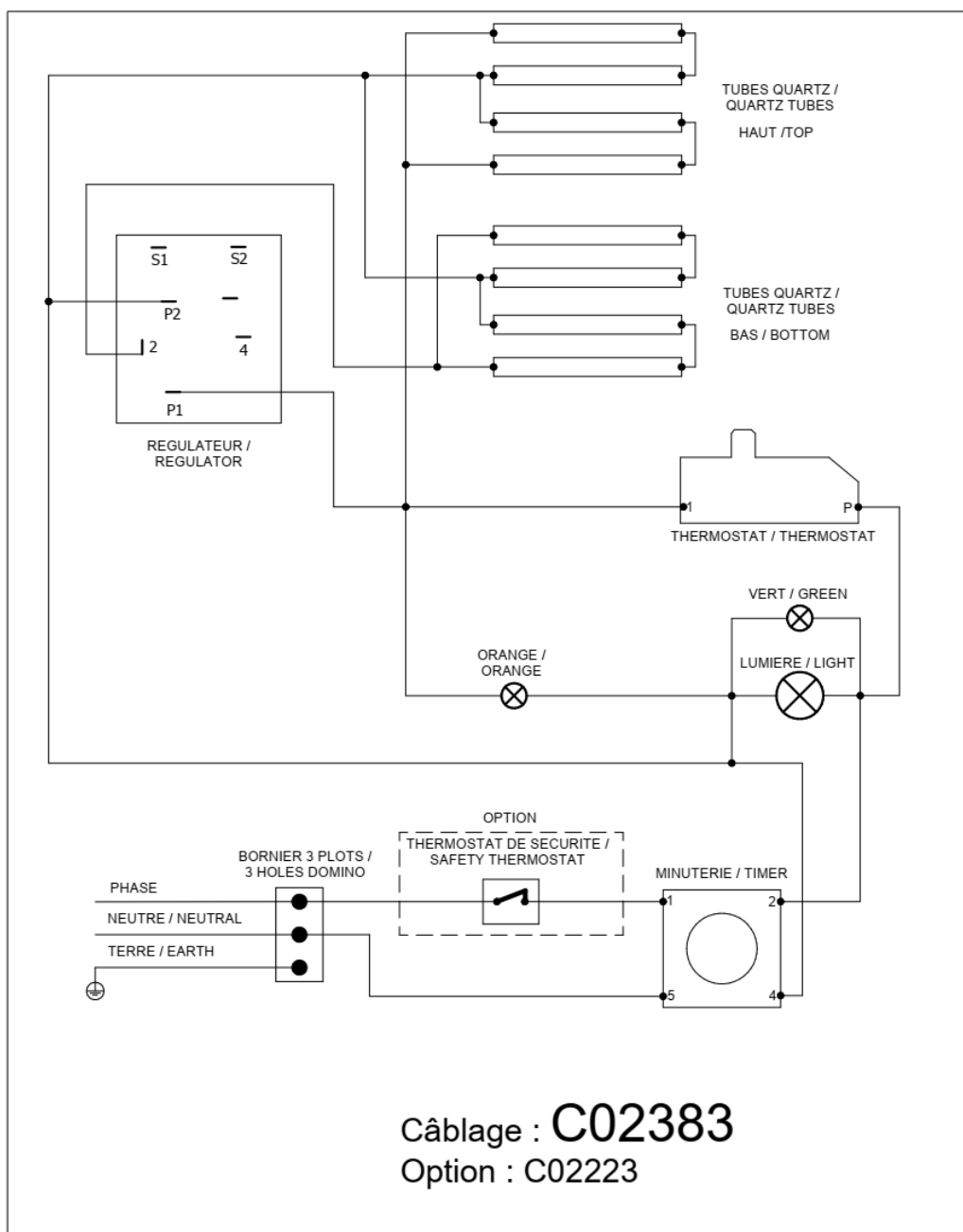
Clauses excluding the warranty

Incorrect installation and maintenance, especially if they do not comply with the regulations in force or the instructions in this user manual.

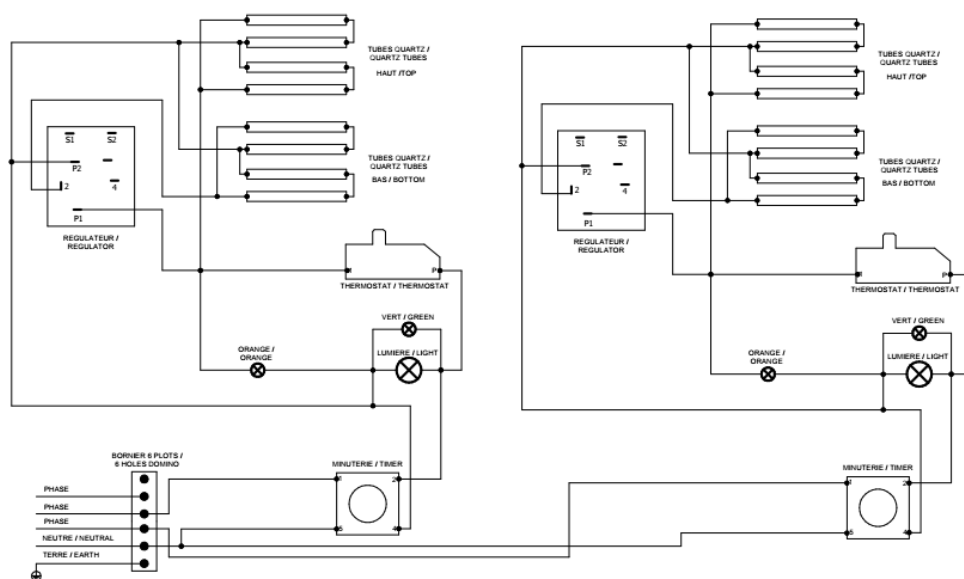
The warranty does not cover repairs required as a result of incorrect operation, improper use, negligence or overloading of the appliance, as well as repairs resulting from variations in the power supply, power surges and defective installations.

Damage due to shocks, or bad weather is not covered by the warranty. The equipment travels at the user's risk; in case of delivery by carrier, the recipient must express reservations to the carrier upon delivery of the appliance.

The guarantee ends in the event of intervention, repair, modification by unqualified persons, or use for inappropriate purposes.

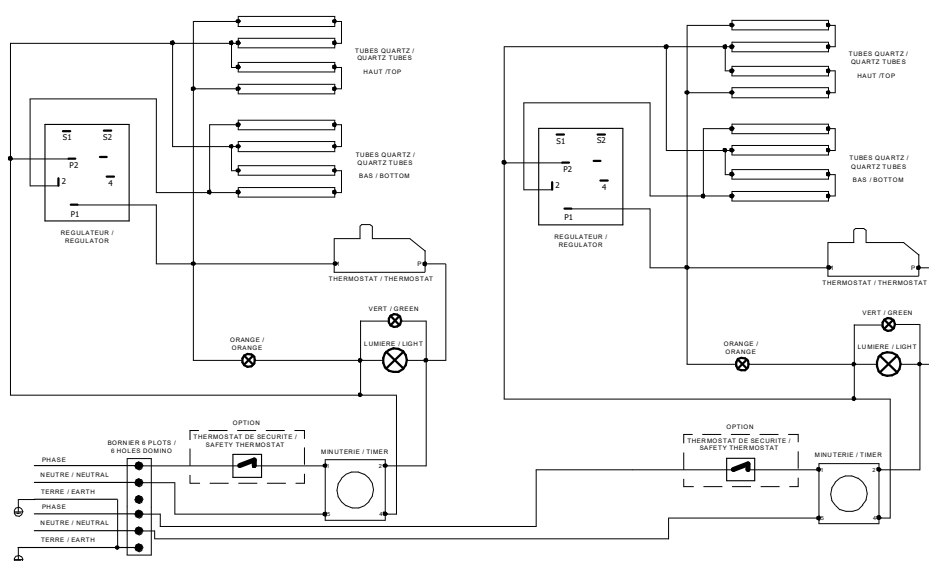


PZ 430 S				Schéma électrique	
DT22	Date : 21/07/2014	Dessiné par : C.Gu	Approuvé par : S.Grenon	Date : 21/07/2014	Indice A



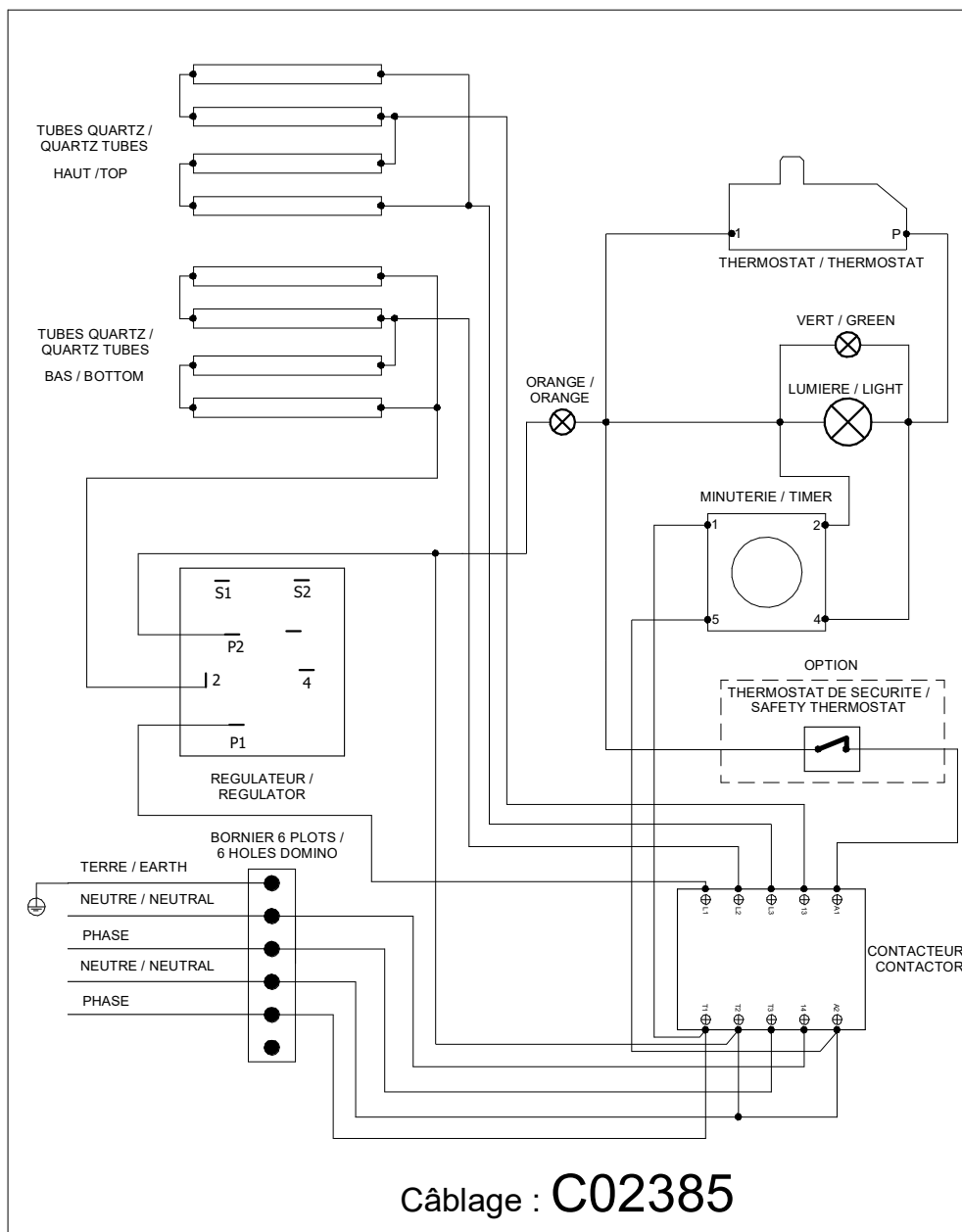
Câblage : C02383

PZ 430 D (1 cordon)				Schéma électrique	
DT24_1	Date : 03/09/2014	Dessiné par : C.Gu	Approuvé par : S.Grenon	Date : 03/09/2014	Indice A



Câblage : C02383

PZ 430 D (2 cordons)				Schéma électrique	
DT24_2	Date : 03/09/2014	Dessiné par : C.Gu	Approuvé par : S.Grenon	Date : 03/09/2014	Indice A



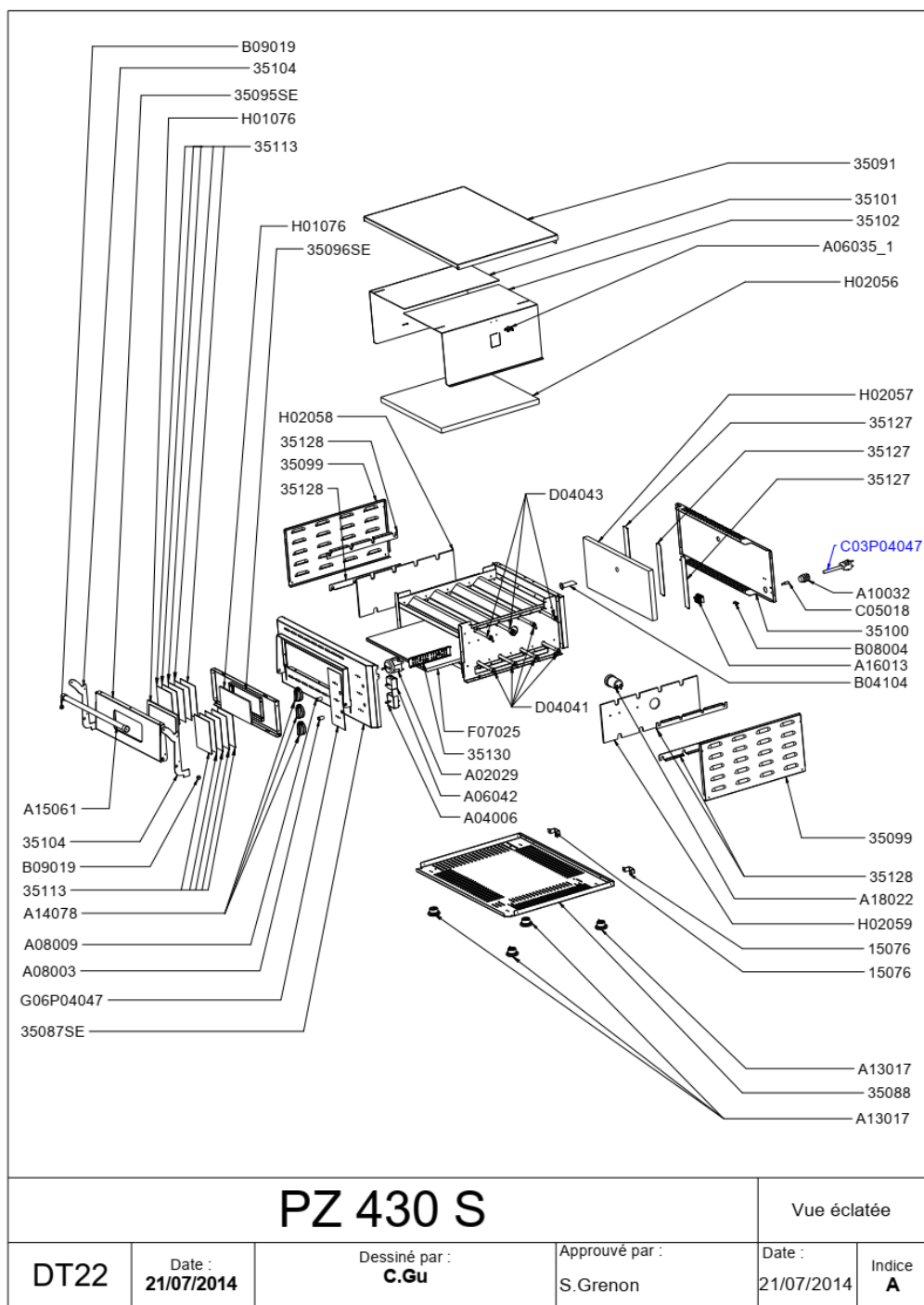
PZ 430 2D (2 cordons)				Schéma électrique	
DT25_2	Date : 04/09/2014	Dessiné par : C.Gu	Approuvé par : S.Grenon	Date : 04/09/2014	Indice A

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
15076	2	BUTEE ARRIERE	BACK TOP
35087SE	1	PLATINE AVANT PZ 430 S	CONTROL PANEL PZ 430 S
35088	1	SOCLE PZ 430 S/PZ 430 D	BASE PZ 430 S/PZ 430 D
35091	1	DESSUS PZ 430 S/PZ 430 D	TOP PZ 430 S/PZ 430 D
35095SE	1	PORTE PZ 430 S/PZ 430 D	DOOR PZ 430 S/PZ 430 D
35096SE	1	CONTRE PORTE PZ 430 S/PZ 430 D	INNER DOOR PZ 430 S/PZ 430 D
35099	2	FLASQUE A OUIE PZ 430 S/PZ 4302 D	SIDE CASING PZ 430 S/PZ 4302 D
35100	1	FOND ARRIERE CUVE PZ 430 S	TANK BACK REAR PZ 430 S
35101	1	DEFLECTEUR GAUCHE PZ 430 S	LEFT DEFLECTOR PZ 430 S
35102	1	DEFLECTEUR DROIT PZ 430 S	RIGHT DEFLECTOR PZ 430 S
35104	2	COMPAS DE PORTE G/D PZ 430 S-PZ 430 D-PZ 4302 D	LEFT/RIGHT DOOR COMPASS PZ 430 S-PZ 430 D-PZ 4302 D
35113	10	CONTRE POIDS PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D	AGAINST WEIGHT PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D
35127	3	BLOCAGE ISOLANT PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D	INSULATION BLOCK PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D
35128	4	SUPPORT TUBE QUARTZ PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D	QUARTZ TUBE HOLDER PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D
35130	1	CACHE BULBE THERMOSTAT PZ 430 S	THERMOSTAT BULB COVER PZ 430 S
A02029	1	MINUTERIE 15' PZ 330/PZ 660	TIMER 15' PZ 330/PZ 660
A04006	1	REGULATEUR GG, KG, CS, RST	REGULATOR GG, KG, CS, RST
A06035/1	1	THERMOSTAT SECURITE 16 A	SAFETY THERMOSTAT
A06042	1	THERMOSTAT PSE, FC 34, CREPIERE, PZ 330/660	THERMOSTAT PSE, FC 34, CREPE MACHINE PZ330/660
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A08009	1	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A13017	4	PIED	FOOT
A14078	3	BOUTON 12 H ELECT	KNOB 12 H FOR ELECTRIC
A15061	1	POIGNEE ALU PZ 430 S/PZ 430 D	HANDLE PZ 430 S/PZ 430 D
A16013	1	BORNIER 3 PLOTS	3 HOLES DOMINO
A18022	1	SUPPORT LAMPE + LAMPE PHILIPS E 14 220 V	LAMP + LAMP HOLDER PHILIPS E 14 220 V
B04104	1	TUBE VAPEUR PZ	STEAM TUBE PZ
B08004	1	RIVET TERRE	EARTH RIVET
B09019	2	ENTRETOISE INOX	STAINLESS STEEL SPACER
C03P04047	1	CORDON	CORD
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D04041	5	TUBE QUARTZ PZ 430 S/D	QUARTZ TUBE PZ 430 S/D
D04043	3	TUBE QUARTZ PZ 430 S/D	QUARTZ TUBE PZ 430 S/D
F07025	1	CHAMOTTE 427X427X10+3 PZ 430S/430 D/4302 D	FIRE STONE 427X427X10+3 PZ 430S/430 D/4302D
G06P04047	1	CADRE	FRONT PANEL
H01076	2	VITRE PZ 430 S/PZ 430 D	GLASS PZ 430 S/PZ 430 D
H02056	1	ISOLANT REFLECTEUR PZ 430 S/PZ 430 D	REFLECTOR INSULATION PZ 430 S/PZ 430 D
H02057	1	ISOLANT FOND DE CUVE PZ 430 S/PZ 430 D	TANK BOTTOM INSULATION PZ 430 S/PZ 430 D
H02058	1	ISOLANT MONTANT GAUCHE PZ 430 S/PZ 4302 D	LEFT SIDE INSULATION PZ 430 S/PZ 4302 D
H02059	1	ISOLANT MONTANT DROIT PZ 430 S/PZ 4302 D	RIGHT SIDE INSULATION PZ 430 S/PZ 4302 D

PZ 430 S

Nomenclature

DT22	Date : 21/07/2014	Dessiné par : C.Gu	Approuvé par : J.Godéré	Date : 11/02/2015	Indice A
------	----------------------	-----------------------	----------------------------	----------------------	-------------

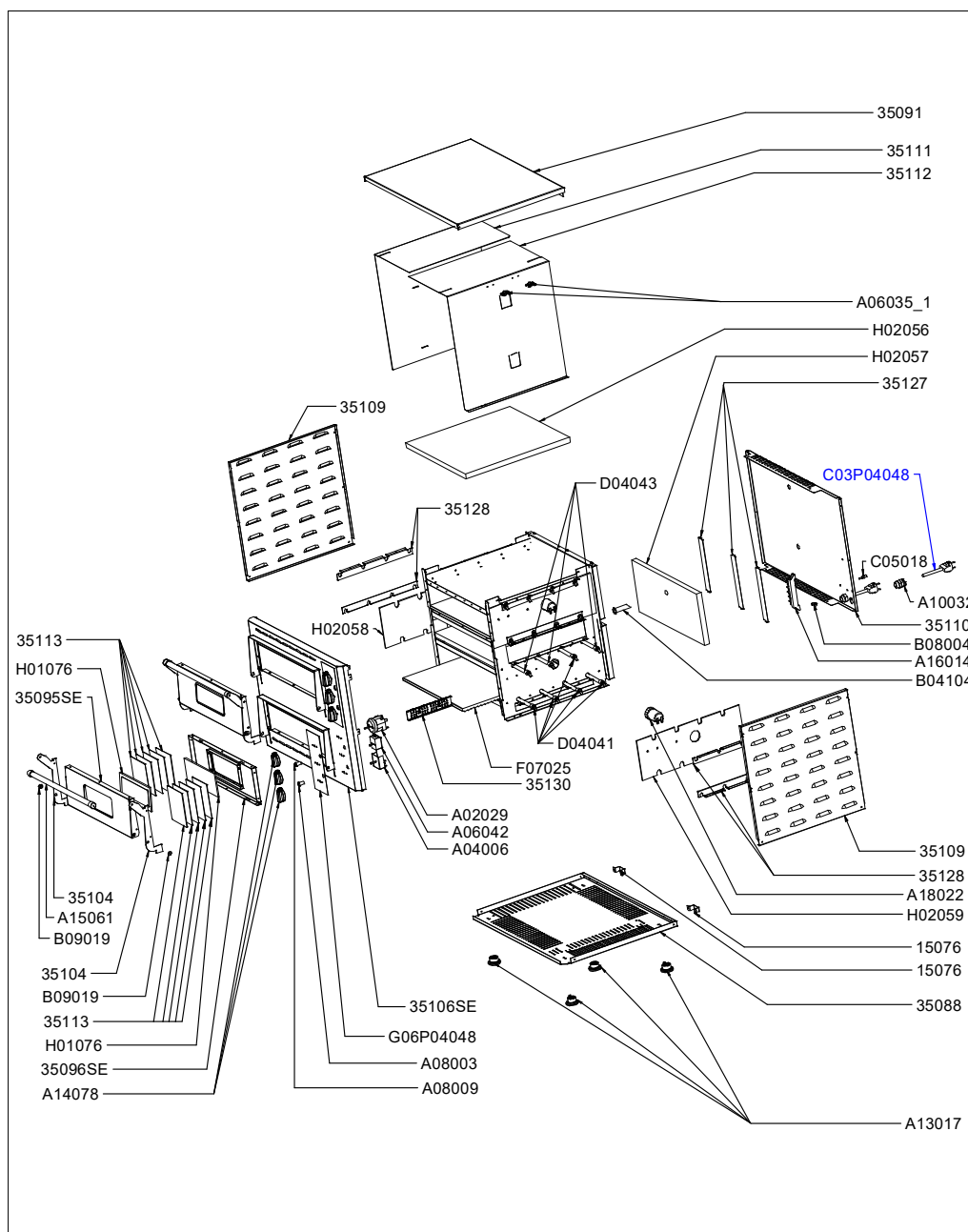


CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
15076	2	BUTEE ARRIERE	BACK TOP
35088	1	SOCLE PZ 430 S/PZ 430 D	BASE PZ 430 S/PZ 430 D
35091	1	DESSUS PZ 430 S/PZ 430 D	TOP PZ 430 S/PZ 430 D
35096SE	2	PORTE PZ 430 S/PZ 430 D	DOOR PZ 430 S/PZ 430 D
35096SE	2	CONTRE PORTE PZ 430 S/PZ 430 D	INNER DOOR PZ 430 S/PZ 430 D
35104	4	COMPAS DE PORTE G/D PZ 430 S-PZ 430 D-PZ 4302 D	LEFT/RIGHT DOOR COMPASS PZ 430 S-PZ 430 D-PZ 4302 D
35106SE	1	PLATINE AVANT PZ 430 D	CONTROL PANEL PZ 430 D
35109	2	FLASQUE A OUIE PZ 430 D	SIDE CASING PZ 430 D
35110	1	FOND ARRIERE CUVE PZ 430 D	TANK BACK REAR PZ 430 D
35111	1	DEFLECTEUR GAUCHE PZ 430 D	LEFT DEFLECTOR PZ 430 D
35112	1	DEFLECTEUR DROIT PZ 430 D	RIGHT DEFLECTOR PZ 430 D
35113	20	CONTRE POIDS PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D	AGAINST WEIGHT PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D
35127	6	BLOCAGE ISOLANT PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D	INSULATION BLOCK PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D
35128	8	SUPPORT TUBE QUARTZ PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D	QUARTZ TUBE HOLDER PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D
35130	2	CACHE BULBE THERMOSTAT PZ 430 S	THERMOSTAT BULB COVER PZ 430 S
A02035	2	MINUTERIE 15' PZ 330/PZ 660	TIMER 15' PZ 330/PZ 660
A04006	2	REGULATEUR	REGULATOR
A06035/1	2	THERMOSTAT SECURITE 16 A	SAFETY THERMOSTAT
A06042	2	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	2	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12 - CRT 2160PCS
A08009	2	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12 - CRT 4320
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A12014	1	BOUCHON SR 1765 RF16	HOLDUP SR 1765 RF16
A13021	4	PIED	FOOT
A14078	6	BOUTON 12 H ELECT	KNOB 12 H FOR ELECTRIC
A15061	2	POIGNEE ALU PZ 430 S/PZ 430 D	HANDLE PZ 430 S/PZ 430 D
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS CONTACT GRILL	6 HOLES DOMINO
A18022	2	SUPPORT LAMPE + LAMPE PHILIPS E 14 220 V	LAMP + LAMP HOLDER PHILIPS E 14 220 V
B04104	2	TUBE VAPEUR PZ	STEAM TUBE PZ
B09019	4	ENTRETOISE INOX	STAINLESS STEEL SPACER
CORDON	2	CORDON	CORD
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D04041	10	TUBE QUARTZ + RESISTANCE PZ 430 S/D	QUARTZ TUBE + HEATING ELEMENT PZ 430 S/D
D04043	6	TUBE QUARTZ PZ 430 S/D	QUARTZ TUBE PZ 430 S/D
F07025	2	CHAMOTTE 427X427X10+3 PZ 430S/430 D/4302 D	FIRE STONE 427X427X10+3 PZ 430S/430 D/4302D
CADRAN	2	CADRAN	FRONT PANEL
H01076	4	VITRE PZ 430 S/PZ 430 D	GLASS PZ 430 S/PZ 430 D
H02056	2	ISOLANT REFLECTEUR PZ 430 S/PZ 430 D	REFLECTOR INSULATION PZ 430 S/PZ 430 D
H02057	2	ISOLANT FOND DE CUVE PZ 430 S/PZ 430 D	TANK BOTTOM INSULATION PZ 430 S/PZ 430 D
H02058	2	ISOLANT MONTANT GAUCHE PZ 430 S/PZ 4302 D	LEFT SIDE INSULATION PZ 430 S/PZ 4302 D
H02059	2	ISOLANT MONTANT DROIT PZ 430 S/PZ 4302 D	RIGHT SIDE INSULATION PZ 430 S/PZ 4302 D

PZ 430 D (1 cordon)				Nomenclature	
DT24_1	Date : 03/09/2014	Dessiné par : C.Gu	Approuvé par : J.Godéré	Date : 03/09/2014	Indice A

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
15076	2	BUTEE ARRIERE	BACK TOP
35088	1	SOCLE PZ 430 S/PZ 430 D	BASE PZ 430 S/PZ 430 D
35091	1	DESSUS PZ 430 S/PZ 430 D	TOP PZ 430 S/PZ 430 D
35095SE	2	PORTE PZ 430 S/PZ 430 D	DOOR PZ 430 S/PZ 430 D
35096SE	2	CONTRE PORTE PZ 430 S/PZ 430 D	INNER DOOR PZ 430 S/PZ 430 D
35104	4	COMPAS DE PORTE G/D PZ 430 S-PZ 430 D-PZ 4302 D	LEFT/RIGHT DOOR COMPASS PZ 430 S-PZ 430 D-PZ 4302 D
35106SE	1	PLATINE AVANT PZ 430 D	CONTROL PANEL PZ 430 D
35109	2	FLASQUE A OUIE PZ 430 D	SIDE CASING PZ 430 D
35110	1	FOND ARRIERE CUVE PZ 430 D	TANK BACK REAR PZ 430 D
35111	1	DEFLECTEUR GAUCHE PZ 430 D	LEFT DEFLECTOR PZ 430 D
35112	1	DEFLECTEUR DROIT PZ 430 D	RIGHT DEFLECTOR PZ 430 D
35113	20	CONTRE POIDS PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D	AGAINST WEIGHT PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D
35127	6	BLOCAGE ISOLANT PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D	INSULATION BLOCK PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D
35128	8	SUPPORT TUBE QUARTZ PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D	QUARTZ TUBE HOLDER PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D
35130	2	CACHE BULBE THERMOSTAT PZ 430 S	THERMOSTAT BULB COVER PZ 430 S
A02029	2	MINUTERIE 15' PZ 330/PZ 660	TIMER 15' PZ 330/PZ 660
A04006	2	REGULATEUR GG, KG, CS, RST	REGULATOR GG, KG, CS, RST
A06035/1	2	THERMOSTAT SECURITE 16 A	SAFETY THERMOSTAT
A06042	2	THERMOSTAT PSE, FC 34, CREPIERE, PZ 330/660	THERMOSTAT PSE, FC 34, CREPE MACHINE PZ330/660
A08003	2	VOYANT ORANGE DIAM 12 UL	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12 UL
A08009	2	VOYANT VERT 230V UL	GREEN PILOT LIGHT 230V UL
A10032	1	PRESSE ETOUPE IP68 EPN 250KV PG 16	CORD CLOSER IP68 EPN 250KV PG 16
A12014	1	BOUCHON SR 1765 RF16	HOLDUP SR 1765 RF16
A13017	4	PIED	FOOT
A14078	6	BOUTON 12 H CREPIERE SHOARMA ELECT	KNOB 12 H FOR ELECTRIC CREPE MACHINE GRE
A15061	2	POIGNEE ALU PZ 430 S/PZ 430 D	HANDLE PZ 430 S/PZ 430 D
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS CONTACT GRILL	6 HOLES DOMINO
A18022	2	SUPPORT LAMPE + LAMPE PHILIPS E 14 220 V	LAMP + LAMP HOLDER PHILIPS E 14 220 V
B04104	2	TUBE VAPEUR PZ	STEAM TUBE PZ
B08004	1	RIVET TERRE	EARTH RIVET
B09019	4	ENTRETOISE INOX PZ 430 S	STAINLESS STEEL SPACER PS 430 S
C03P04048	2	CORDON	CORD
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D04041	10	TUBE QUARTZ PZ 430 S/D	QUARTZ TUBE PZ 430 S/D
D04043	6	TUBE QUARTZ PZ 430 S/D	QUARTZ TUBE PZ 430 S/D
F07025	2	CHAMOTTE 427X427X10+3 PZ 430S/430 D/4302 D	FIRE STONE 427X427X10+3 PZ 430S/430 D/4302D
G06P04048	2	CADRAN	FRONT PANEL
H01076	4	VITRE PZ 430 S/PZ 430 D	GLASS PZ 430 S/PZ 430 D
H02056	2	ISOLANT REFLECTEUR PZ 430 S/PZ 430 D	REFLECTOR INSULATION PZ 430 S/PZ 430 D
H02057	2	ISOLANT FOND DE CUVE PZ 430 S/PZ 430 D	TANK BOTTOM INSULATION PZ 430 S/PZ 430 D
H02058	2	ISOLANT MONTANT GAUCHE PZ 430 S/PZ 4302 D	LEFT SIDE INSULATION PZ 430 S/PZ 4302 D
H02059	2	ISOLANT MONTANT DROIT PZ 430 S/PZ 4302 D	RIGHT SIDE INSULATION PZ 430 S/PZ 4302 D

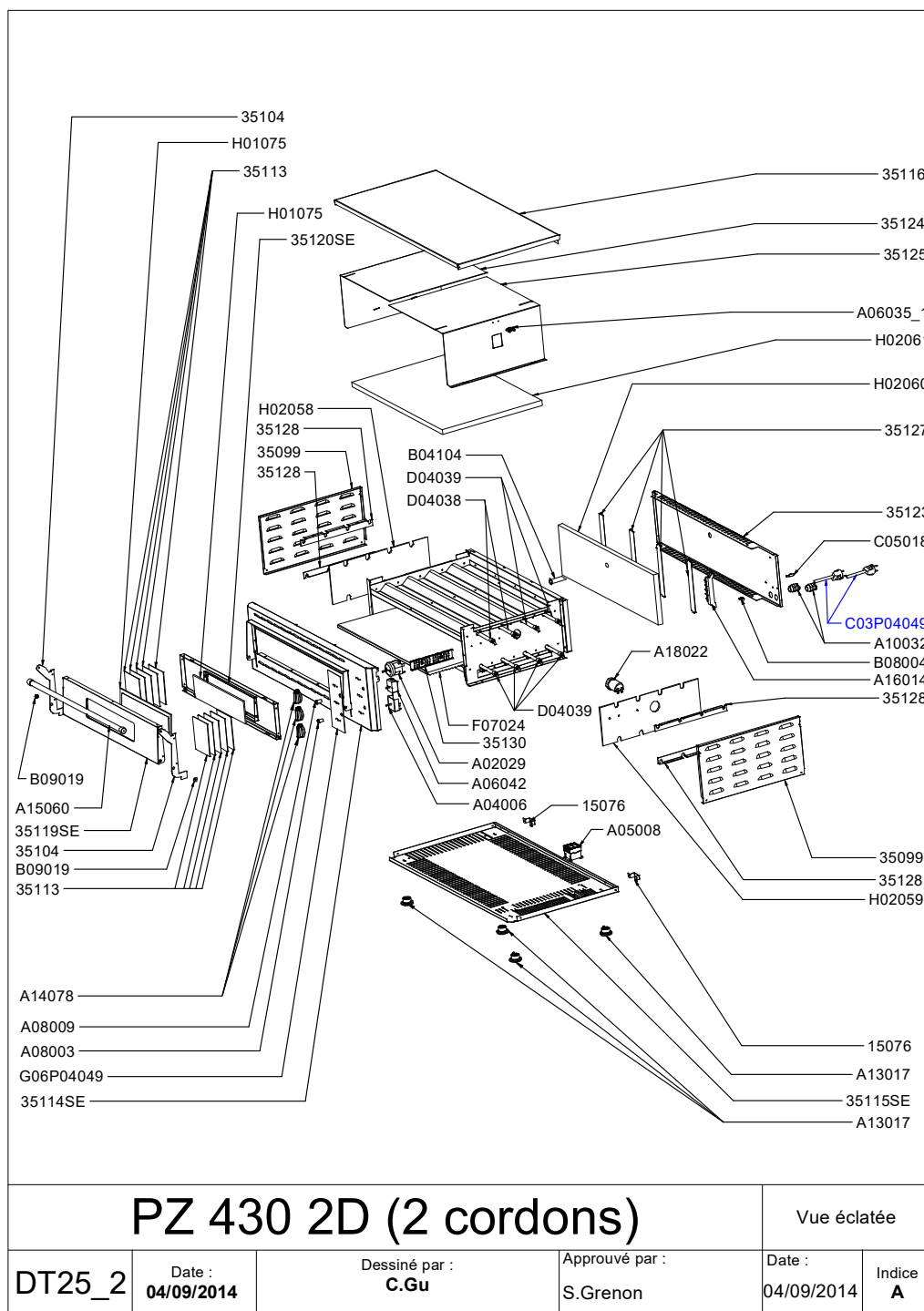
PZ 430 D (2 cordons)				Nomenclature	
DT24_2	Date : 03/09/2014	Dessiné par : C.Gu	Approuvé par : J.Godéré	Date : 03/09/2014	Indice A



PZ 430 D (2 cordons)				Vue éclatée	
DT24_2	Date : 03/09/2014	Dessiné par : C.Gu	Approuvé par : S.Grenon	Date : 03/09/2014	Indice A

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
15076	2	BUTEE ARRIERE	BACK TOP
35099	2	FLASQUE A OUIE PZ 430 S/PZ 4302 D	SIDE CASING PZ 430 S/PZ 4302 D
35104	2	COMPAS DE PORTE G/D PZ 430 S-PZ 430 D-PZ 4302 D	LEFT/RIGHT DOOR COMPASS PZ 430 S-PZ 430 D-PZ 4302 D
35113	10	CONTRE POIDS PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D	AGAINST WEIGHT PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D
35114SE	1	PLATINE AVANT PZ 4302 D	CONTROL PANEL PZ 4302 D
35115SE	1	S/E SOCLE PZ 4302 D SAV	BASE PZ 4302 D ASSEMBLY
35116	1	DESSUS PZ 4302 D	TOP PZ 4302 D
35119SE	1	PORTE PZ 4302 D	DOOR PZ 4302 D
35120SE	1	CONTRE PORTE PZ 4302 D	INNER DOOR PZ 4302 D
35123	1	FOND ARRIERE CUVE PZ 4302 D	TANK BACK REAR PZ 4302 D
35124	1	DEFLECTEUR GAUCHE PZ 4302 D	LEFT DEFLECTOR PZ 4302 D
35125	1	DEFLECTEUR DROIT PZ 4302 D	RIGHT DEFLECTOR PZ 4302 D
35127	4	BLOCAGE ISOLANT PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D	INSULATION BLOCK PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D
35128	4	SUPPORT TUBE QUARTZ PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D	QUARTZ TUBE HOLDER PZ 430 S/PZ 430 D/PZ 4302 D
35130	1	CACHE BULBE THERMOSTAT PZ 430 S	THERMOSTAT BULB COVER PZ 430 S
A02029	1	MINUTERIE 15' PZ 330/PZ 660	TIMER 15' PZ 330/PZ 660
A04006	1	REGULATEUR GG, KG, CS, RST	REGULATOR GG, KG, CS, RST
A05008	1	CONTACTEUR RF14/RBE25/FC110 20A	THREE-POLE SWITCH RF14/RBE25/FC110 20A
A06035/1	1	THERMOSTAT SECURITE 16 A	SAFETY THERMOSTAT
A06042	1	THERMOSTAT PSE, FC 34, CREPIERE, PZ 330/660	THERMOSTAT PSE, FC 34, CREPE MACHINE PZ330/660
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12 UL	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12 UL
A08009	1	VOYANT VERT 230V UL	GREEN PILOT LIGHT 230V UL
A10032	2	PRESSE ETOUPE IP68 EPN 250/KV PG 16	CORD CLOSER IP68 EPN 250/KV PG 16
A13017	4	PIED	FOOT
A14078	3	BOULTON 12 H CREPIERE SHOARMA ELECT	KNOB 12 H FOR ELECTRIC CREPE MACHINE GRE
A15060	1	POIGNEE ALU PZ 4302 D	HANDLE PZ 4302 D
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS CONTACT GRILL	6 HOLES DOMINO
A18022	1	SUPPORT LAMPE + LAMPE PHILIPS E 14 220 V	LAMP + LAMP HOLDER PHILIPS E 14 220 V
B04104	1	TUBE VAPEUR PZ	STEAM TUBE PZ
B08004	1	RIVET TERRE	EARTH RIVET
B09019	2	ENTRETOISE INOX PZ 430 S	STAINLESS STEEL SPACER PS 430 S
C03P04049	2	CORDON	CORD
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D04038	2	RESIST.+ TUBE QUARTZ PZ 4302 D HAUT	TOP QUARTZ TUBE + ELEMENT PZ 4302D
D04039	6	RESIST.+ TUBE QUARTZ PZ 4302 D BAS	BOTTOM QUARTZ TUBE + ELEMENT PZ 4302D
F07024	1	CHAMOTTE 65x427x11+3 PZ 4302 D	FIRE STONE 65x427x11+3 PZ 4302 D
G06P04049	1	CADRAN	FRONT PANEL
H01075	2	VITRE PZ 430 2D	GLASS PZ 430 2D
H02058	1	ISOLANT MONTANT GAUCHE PZ 430 S/PZ 4302 D	LEFT SIDE INSULATION PZ 430 S/PZ 4302 D
H02059	1	ISOLANT MONTANT DROIT PZ 430 S/PZ 4302 D	RIGHT SIDE INSULATION PZ 430 S/PZ 4302 D
H02060	1	ISOLANT FOND DE CUVE PZ 4302 D	TANK BOTTOM INSULATION PZ 4302 D
H02061	1	ISOLANT REFLECTEUR PZ 4302 D	REFLECTOR INSULATION PZ 4302 D

PZ 430 2D (2 cordons)				Nomenclature	
DT25_2	Date : 04/09/2014	Dessiné par : C.Gu	Approuvé par : J.Godéré	Date : 04/09/2014	Indice A



G03247