



Pizza Oven

User Manual



Models:

CONTENT



.....	4
1. MARKING PLATE.....	4
1.1 RATING PLATE	4
2. GENERAL INFORMATION	4
2.1 THE IMPORTANCE OF THE MANUAL	4
2.2 STATUS OF "TURNED OFF OVEN"	4
2.3 WARRANTY	4
2.3 DESTINATION OF USE.....	4
2.4 LIMITS OF USE.....	4
3. INSTALLATION	5
3.1 USER PRECAUTIONS.....	5
3.2 ELECTRIC CONNECTION	5
4. TERMINAL BOX	6
4.1 EQUIPOTENTIAL	6
5. USE AND OPERATION	7
5.1 CONTROL PANEL	7
5.2 FIRST COMMISIONING	8
5.3 TURNING ON THE OVEN	8
5.4 TURNING OFF THE OVEN	8
6. MAINTENANCE	9
6.1 CLEANING	9
7. DEMOLITION.....	9
7.1 GENERAL WARNINGS.....	9



.....	10
1. SERIENUMMER	10
1.1 TYPEPLAATJE	10
2. ALGEMENE INFORMATIE.....	10
2.1 HET BELANG VAN DE HANDLEIDING.....	10
2.2 STATUS VAN "UITGESCHAKELDE OVEN".....	10
2.3 GARANTIE	10
2.3 BESTEMMING VAN GEBRUIK	10
2.4 GEBRUIKSBEPERKINGEN	11
3. INSTALLATIE.....	11
3.1 VOORZORGSMaatregelen voor de gebruiker	11
3.2 ELEKTRISCHE AANSLUITING	11
4. AANSLUITKAST.....	12
4.1 EQUIPOTENTIAL	12
5. GEBRUIK EN BEDIENING	13
5.1 BEDIENINGSPANEEL.....	13
5.2 EERSTE INBEDRIJFSTELLING	14
5.3 DE OVEN AANZETTEN	14
5.4 DE OVEN UITZETTEN	14
6. ONDERHOUD	15
6.1 REINIGING.....	15
7. SLOOP	15
7.1 ALGEMENE WAARSCHUWING	15



.....	16
1. SERIENNUMMER.....	16
1.1 SERIENNUMMER-ETIKETT.....	16
2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	16
2.1 BEDEUTUNG DE ANLEITUNG.....	16
2.2 DER STATUS "OFEN AUS".....	16
2.3 GARANTIE.....	16
2.4 BESTIMMUNGSZWECK.....	17
2.5 NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN.....	17
3. INSTALLATION.....	17
3.1 VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES KUNDEN.....	17
3.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	17
4. KLEMMENBRETT.....	18
4.1 POTENTIALAUSGLEICH.....	19
5. GEBRAUCH UND BETRIEB.....	19
5.1 BEDIENFELD.....	19
5.2 ERSTINBETRIEBNAHME.....	20
5.3 EINSCHALTEN DES OFENS.....	20
5.4 AUSSCHALTEN DES OFENS.....	21
6. WARTUNG.....	21
6.1 REINIGUNG.....	21
7. DEMONTAGE.....	21
7.1 ALLGEMEINE HINWEIS.....	21



.....	22
1. SÉRIE.....	22
1.1 ÉTIQUETTE DE SÉRIE.....	22
2. INFORMATIONS GÉNÉRALES.....	22
2.1 IMPORTANCE DU MANUEL.....	22
2.2 ÉTAT "FOUR ÉTEINT".....	22
2.3 GARANTIE.....	22
2.4 DESTINATION D'UTILISATION.....	23
2.5 LIMITES D'UTILISATION.....	23
3. INSTALLATION.....	23
3.1 PRESCRIPTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR.....	23
3.2 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.....	23
4. TERMINAL.....	24
4.1 ÉQUIPOTENTIEL.....	25
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT.....	25
5.1 PANNEAU DE COMMANDES.....	25
5.2 PREMIÈRE MISE EN FONCTION.....	26
5.3 ALLUMAGE DU FOUR.....	26
5.4 EXTINCTION DU FOUR.....	27
6. MAINTENANCE.....	27
6.1 NETTOYAGE.....	27
7. DÉMOLITION.....	27
7.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....	27



1. MARKING PLATE

1.1 RATING PLATE

The plate bears in readable and indelible way the following data:

- Name of the manufacturer;
- Serial number;
- CE marking;
- Electric voltage and frequency (Volt/Hz);
- Model (MOD);
- Year of construction;
- Electric power (kW/A);
- Weight of the oven;
- "Made in Italy"

2. GENERAL INFORMATION

2.1 THE IMPORTANCE OF THE MANUAL

- Before using the concerned oven, it is compulsory to read and understand this manual in all its parts.
- This manual must always be available for the "authorized operators" and has to be placed and preserved close to the oven.
- The manufacturer declines all liability for eventual damages to persons, animals, and things caused by the inobservance of the regulations described in this manual.
- This manual is an integral part of the oven and must be preserved until its final dismantling.
- The "authorized operators" must perform on the oven exclusively interventions for which they are specifically competent.

2.2 STATUS OF "TURNED OFF OVEN"

Before performing any type of maintenance and/or adjustment intervention, it is compulsory to disconnect the power supply source, disconnecting the power supply plug from the mains outlet verifying that the oven is effectively turned off and cooled.

2.3 WARRANTY

The manufacturer warrants that the concerned ovens are tested at manufacturer's premises.

The warranty of the oven is of 12 (twelve) months.



THE TAMPERING AND/OR REPLACEMENT OF PARTS WITH NON ORIGINAL SPARE PARTS CAUSE THE DECAY OF THE WARRANTY AND RELEASE THE MANUFACTURER FROM ANY LIABILITY.

2.3 DESTINATION OF USE

The foreseen use for which this oven has been designed and produced is the following:

- FORESEEN USE: PIZZA BAKING, GRATINATING OF GASTRONOMY PRODUCTS AND HEATING OF FOODSTUFF IN BAKING PANS.
- THE OVEN CAN BE USED EXCLUSIVELY BY AN AUTHORIZED OPERATOR (USER).
- THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.
- CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE

2.4 LIMITS OF USE

This oven has been designed and manufactured exclusively for the destination of use described above, therefore, any other type of use is strictly forbidden in order to assure, at any time, the safety of the authorized operators, as well as the efficiency of the oven itself.



3. INSTALLATION

3.1 USER PRECAUTIONS

The place where the oven is installed must have the following environmental characteristics:

- To be dry;
- Water sources at safe distance;
- Adequate ventilation and lighting corresponding to hygiene and security rules following the existing laws.



THE OVEN MUST NOT BE INSTALLED IN PROXIMITY OF THE INFLAMMABLE MATERIALS (WOODS, PLASTIC, COMBUSTIBLE, GAS, ETC.). AVOID THE CONTACT OF INFLAMMABLE OBJECTS WITH THE HOT SURFACES OF THE OVEN. ALWAYS ASSURE THE SAFETY FIREPROOF CONDITIONS. MAINTAIN A FREE SPACE AROUND THE OVEN OF AT LEAST 30 CM.

Verify that the electrical set-up corresponds with the numbers of the technical characteristics on the small plate at the back of the oven. The characteristics of the electric socket must be compatible with the plug installed on the cable.

3.2 ELECTRIC CONNECTION



THE ELECTRIC CONNECTION OF THE OVEN TO THE MAINS MUST BE COMPULSORILY AND EXCLUSIVELY PERFORMED BY AN AUTHORIZED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) SATISFYING THE TECHNICAL AND PROFESSIONAL REQUIREMENTS STATED BY THE REGULATIONS IN FORCE IN THE COUNTRY OF USE OF THE OVEN, WHO MUST ISSUE A DECLARATION OF CONFORMITY FOR THE INTERVENTION PERFORMED.

THE ELECTRIC CONNECTION OF THE OVEN TO THE MAINS MUST BE COMPULSORILY AND EXCLUSIVELY PERFORMED BY AN AUTHORIZED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) SATISFYING THE TECHNICAL AND PROFESSIONAL REQUIREMENTS STATED BY THE REGULATIONS IN FORCE IN THE COUNTRY OF USE OF THE OVEN, WHO MUST ISSUE A DECLARATION OF CONFORMITY FOR THE INTERVENTION PERFORMED.

To connect the machine to the electric network it is necessary to proceed as follows:

1. Connect to the wires to the terminals L1—L2—L3—N — $\frac{1}{\text{---}}$ of power cord type H07RNF 3G X “x” mm² unsheathed with ferule;
2. Put together the other end of the cable and a plug, which is normalised and polarised (the distinction between phase and neutral must be unequivocal).
3. To connect the oven to 230 V single phase is sufficient to make a bridge between L1-L2-L3 with the special plates present in the terminal box.

L1	Clamp N. 1
L2	Clamp N. 2
L3	Clamp N. 3
N	Clamp N. 5
$\frac{1}{\text{---}}$	Clamp N. 6



ONCE THE ELECTRIC CONNECTION HAS BEEN PERFORMED, THE AUTHORIZED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) MUST ISSUE A DECLARATION CERTIFYING THE MEASUREMENT OF THE CONTINUITY OF THE EQUIPOTENTIAL PROTECTION CIRCUIT.

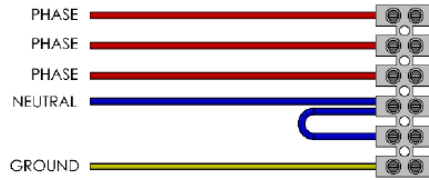
THE APPLIANCE IS TO BE SUPPLIED THROUGH A RESIBASIC CURRENT DEVICE (RCD) HAVING A RATED RESIBASIC OPERATING CURRENT NOT EXCEEDING 30 MA



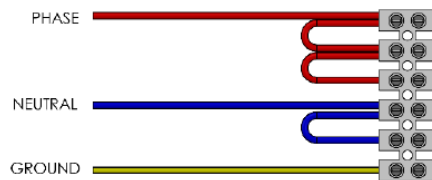
4. TERMINAL BOX

The terminal box is placed externally on the back of the oven.

400 V
3 PH



230 V
1 PH



230 V
3 PH



Oven type	N. of cables	Section (mm ²)
Single phase, one chamber	3	4
Single phase, two chambers and versions 9 single phase	3	6
Three phase one chamber and two chambers	5	4
Three phase from versions 9 and up	5	6

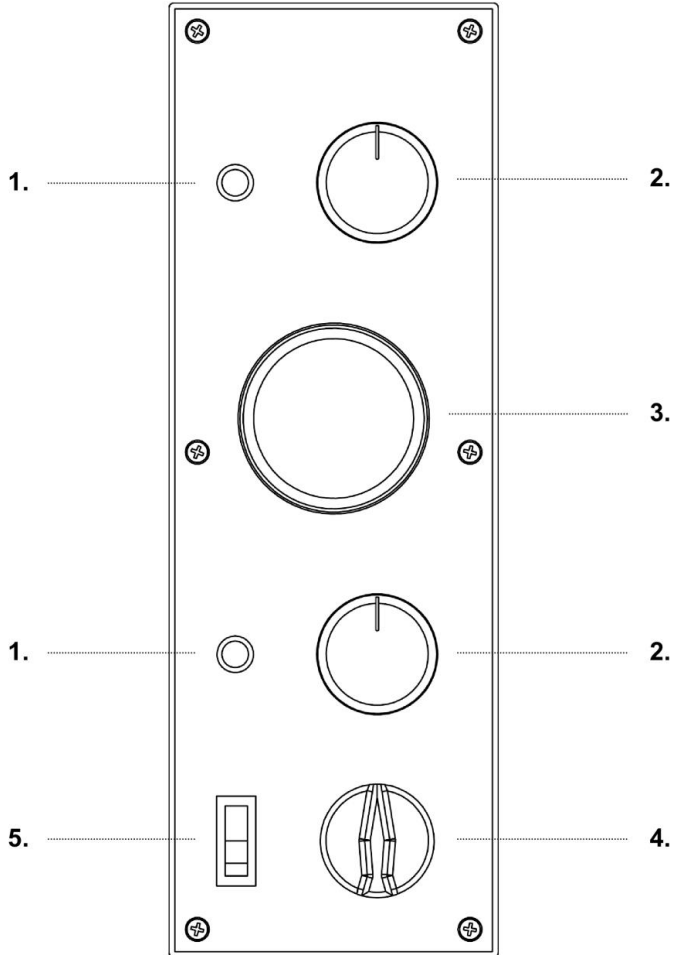
4.1 EQUIPOTENTIAL

The equipment must be connected with an equipotential system. The connection terminal is located near the terminal box. The bonding wire must have a minimal section of 10mm².



5. USE AND OPERATION

5.1 CONTROL PANEL



REF.	DENOMINATION	FUNCTION
1	Warning light	If lighted, it signals the operation of the resistor in use.
2	Thermostat	<ul style="list-style-type: none"> • Pos.0: it disables the operation of the resistor; • Pos. 45-455°C: it enables the operation of the resistor and sets the wished temperature.
3	Thermometer	Indicates the temperature in the baking chamber.
4	Switch heating element	<ul style="list-style-type: none"> • Pos. I: It enables the operation of the resistor; • Pos. 0: It disables the operation of the resistor.
5	Chamber lamp switch	<ul style="list-style-type: none"> • Pos. I: It switches on the light in the oven chamber; • Pos. 0: It switches off the light in the oven chamber.



5.2 FIRST COMMISSIONING

Remove the polystyrene underneath the refractory stones and the protective film avoiding using tools that can damage the surfaces.



**FOR THE SAFETY REASONS, THE MAXIMUM TEMPERATURE ALLOWED TO BE SET IS 455°C.
THE FIRST COMMISSIONING CAN BE CARRIED OUT ONLY AFTER AN INSTALLATION CARRIED OUT BY
AUTHORIZED PERSONEL WHO WILL ISSUE A DECLARATION OF CONFORMITY.**

The first commissioning must be carried out as follows:

1. Clean the front of the oven with a dry, soft cloth to remove any residue;
2. Connect the plug to the socket;
3. Push "ON/OFF" button;
4. Set the oven temperature to 150°C
5. Let the oven work for about 1 h.
6. Turn the oven off by pressing ON/OFF button;
7. Open the door for about 15 min in order to let eventual vapors and smell go out;
8. Close the door and repeat the process described in Section 4) at the temperature of 300°C;
9. Let the oven work for about 1 h;
10. Switch the heating elements off by putting "ON/OFF" button in off position.

5.3 TURNING ON THE OVEN

1. Connect the plug to the socket;
2. Push the "ON/OFF" button;
3. Set the oven temperature to desired
4. Once the oven has reached the desired temperature, it is possible to insert the pizza in the oven for the backing;
5. Open the oven manually using the suitable handles;
6. To switch the light on, press the oven lamp button;
7. Insert the pizza and/or pizzas to be backed using suitable devices. It is important to avoid leaving the door open for too long, since the temperature drops down.
8. Close the door again and check the backing through the glass door;
9. The baking temperature varies if it is positioned directly on the refractory stone or on a baking pan. In the first case, it is suggested to set the backing temperature at 280°C for the bottom and 320°C for the ceiling; in the second case, set 320°C for the bottom and 280°C for the ceiling;
10. When the baking process is over, open the door extract the pizza (or pizzas) and close the door again.

5.4 TURNING OFF THE OVEN

Once the use of the oven has ended, proceed as follows:

For turning off the oven press the ON/OFF button.



6. MAINTENANCE



BEFORE PERFORMING ANY TYPE OF MAINTENANCE INTERVENTION, IT IS COMPULSORY TO DISCONNECT THE PLUG OF THE OVEN FROM THE POWER SUPPLY OUTLET.

6.1 CLEANING

The clearing must be done every time the oven has been used following all the rules to prevent malfunctioning of the oven and for hygienic purpose.

Cleaning of the refractory surface: this operation has to be performed with hot oven.

Once the temperature of about 350°C has been reached, turn off the oven, open the door and clean the surface using a brush in vegetable fiber equipped with a long handle in order to avoid the contact with the oven hot parts.

External clearing of the oven: (surfaces in stainless steel, inspection WIDE and control panel): this operation has to be performed with cold oven.



IT IS RECOMMENDED TO THE OPERATOR IN CHARGE TO USE PROPER GLOVES AND SUITABLE CLOTHING TO AVOID BURNINGS.

IT IS FORBIDDEN TO USE THROWS OR DRIPS OF WATER, ABRASIVE OR CORROSIVE SUBSTANCES, AND ANYTHING ELSE THAT CAN DAMAGE THE COMPONENTS, COMPROMISE THE SAFETY, AND BE DANGEROUS FROM AN HYGIENIC POINT OF VIEW.

For any intervention of supplementary maintenance, repairing and/or replacement refer exclusively to the authorized dealer where the oven has been purchased and/or to an authorized technician satisfying the technical and professional requirements stated by the regulations in force.

7. DEMOLITION

7.1 GENERAL WARNINGS

When dismantling the oven, compulsorily observe the provisions of the regulations in force. Differentiate the parts making up the oven according to different types of construction materials (plastic, copper, iron, etc.).



1. SERIENUMMER

1.1 TYPEPLAATJE

The plate bears in readable and indelible way the following data:

- Name of the manufacturer;
- Serial number;
- CE marking;
- Electric voltage and frequency (Volt/Hz);
- Model (MOD);
- Year of construction;
- Electric power (kW/A);
- Weight of the oven;
- "Made in Italy"

2. ALGEMENE INFORMATIE

2.1 HET BELANG VAN DE HANDLEIDING

- Voordat u de betreffende oven gebruikt, is het verplicht om deze handleiding in al zijn onderdelen te lezen en te begrijpen.
- Deze handleiding moet altijd beschikbaar zijn voor de "geautoriseerde operators" en moet in de buurt van de oven worden geplaatst en bewaard.
- De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor eventuele schade aan personen, dieren en zaken die wordt veroorzaakt door het niet naleven van de voorschriften die in deze handleiding worden beschreven.
- Deze handleiding is een integraal onderdeel van de oven en moet worden bewaard tot de definitieve demontage.
- De "geautoriseerde operators" mogen uitsluitend interventies op de oven uitvoeren waarvoor zij specifiek bevoegd zijn.

2.2 STATUS VAN "UITGESCHAKELDE OVEN"

Voordat u onderhouds- en/of afstelwerkzaamheden uitvoert, is het verplicht om de stroombron los te koppelen, de stekker van de voeding uit het stopcontact te halen en te controleren of de oven effectief is uitgeschakeld en afgekoeld.

2.3 GARANTIE

De fabrikant garandeert dat de betreffende ovens worden getest op de locatie van de fabrikant.

De garantie op de oven bedraagt 12 (twaalf) maanden.



HET Vernietigen en/of vervangen van onderdelen met niet-originele reserveonderdelen veroorzaakt het verval van de garantie en ontslaat de fabrikant van elke aansprakelijkheid.

2.3 BESTEMMING VAN GEBRUIK

Het voorziene gebruik waarvoor deze oven is ontworpen en geproduceerd, is het volgende:

- VOORZIEN GEBRUIK: PIZZA BAKKEN, GRATINEREN VAN GASTRONOMISCHE PRODUCTEN EN VERWARMEN VAN VOEDSEL IN BAKPANNEN.
- DE OVEN MAG UITSLUITEND WORDEN GEBRUIKT DOOR EEN GEAUTORISEERDE BEDIENER (GEBRUIKER).
- DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR GEBRUIK DOOR PERSONEN (MET INBEGRIIP VAN KINDEREN) MET VERMINDERDE FYSIEKE, SENSORIËLE OF MENTALE VERMOGENS, OF EEN GEBREK AAN ERVARING EN KENNIS, TENZIJ ZE TOEZICHT OF INSTRUCTIES HEBBEN GEKREGEN OVER HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT DOOR EEN PERSOON DIE VERANTWOORDELIJK IS VOOR HUN VEILIGHEID.
- KINDEREN MOETEN ONDER TOEZICHT STAAN OM ERVOOR TE ZORGEN DAT ZE NIET MET HET APPARAAT SPELEN.



2.4 GEBRUIKSBEPERKINGEN

Deze oven is uitsluitend ontworpen en vervaardigd voor de hierboven beschreven gebruiksbestemming. Daarom is elk ander type gebruik ten strengste verboden om te allen tijde de veiligheid van de bevoegde gebruikers en de efficiëntie van de oven zelf te waarborgen.

3. INSTALLATIE

3.1 VOORZORGSMAATREGELEN VOOR DE GEBRUIKER

De plaats waar de oven wordt geïnstalleerd, moet de volgende omgevingskenmerken hebben:

- Droog zijn;
- Waterbronnen op veilige afstand;
- Voldoende ventilatie en verlichting die voldoen aan de hygiëne- en veiligheidsregels volgens de bestaande wetten.



DE OVEN MAG NIET IN DE NABIJHEID VAN ONTVLAMBARE MATERIALEN WORDEN GEÏNSTALLEERD (HOUT, PLASTIC, BRANDBAAR, GAS, ETC.). VERMIJD CONTACT VAN ONTVLAMBARE VOORWERPEN MET DE HETE OPPERVLAKKEN VAN DE OVEN. ZORG ALTIJD VOOR VEILIGE BRANDVEILIGE OMSTANDIGHEDEN. HOUD EEN VRIJE RUIMTE ROND DE OVEN VAN MINSTENS 30 CM.

Controleer of de elektrische opstelling overeenkomt met de nummers van de technische kenmerken op het kleine plaatje aan de achterkant van de oven. De kenmerken van het stopcontact moeten compatibel zijn met de stekker die op de kabel is geïnstalleerd.

3.2 ELEKTRISCHE AANSLUITING



DE ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN DE OVEN OP HET NET MOET VERPLICHT EN UITSLUITEND WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN GEAUTORISEERD TECHNICUS (ELEKTRICIEN) DIE VOLDOET AAN DE TECHNISCHE EN PROFESSIONELE EISEN DIE ZIJN VASTGESTELD IN DE REGELS DIE VAN KRACHT ZIJN IN HET LAND WAAR DE OVEN WORDT GEBRUIKT, EN DIE EEN CONFORMITEITSVERKLARING MOET AFGEVEN VOOR DE UITGEVOERDE INTERVENTIE.

DE ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN DE OVEN OP HET NET MOET VERPLICHT EN UITSLUITEND WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN GEAUTORISEERD TECHNICUS (ELEKTRICIEN) DIE VOLDOET AAN DE TECHNISCHE EN PROFESSIONELE EISEN DIE ZIJN VASTGESTELD IN DE REGELGEVING DIE VAN KRACHT IS IN HET LAND WAAR DE OVEN WORDT GEBRUIKT, EN DIE EEN VERKLARING VAN CONFORMITEIT MOET AFGEVEN VOOR DE UITGEVOERDE INTERVENTIE.

Om de machine op het elektriciteitsnet aan te sluiten, moet u als volgt te werk gaan:

1. Sluit de draden aan op de klemmen L1—L2—L3—N — $\frac{\perp}{\text{—}}$ van het netsnoer type H07RNF 3G X “x” mm² zonder omhulsel met ferule;
2. Sluit het andere uiteinde van de kabel aan op een stekker die genormaliseerd en gepolariseerd is (het onderscheid tussen fase en neutraal moet eenduidig zijn).
3. Om de oven aan te sluiten op 230 V enkelfase is het voldoende om een brug te maken tussen L1-L2-L3 met de speciale platen die aanwezig zijn in de aansluitdoos.

L1	Klem N. 1
L2	Klem N. 2
L3	Klem N. 3
N	Klem N. 5
$\frac{\perp}{\text{—}}$	Klem N. 6



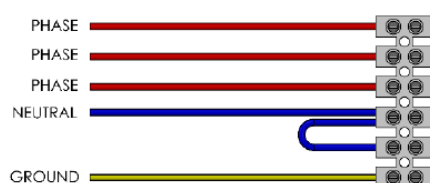
ZODRA DE ELEKTRISCHE AANSLUITING IS UITGEVOERD, MOET DE GEAUTORISEERDE TECHNICUS (ELEKTRICIEN) EEN VERKLARING AFGEVEN DIE DE METING VAN DE CONTINUÏTEIT VAN HET EQUIPOTENTIËLE BEVEILIGINGSCIRCUIT CERTIFICEERT.

HET APPARAAT MOET WORDEN GEVOED VIA EEN RESIBASISCHE STROOMAPPARAAT (RCD) MET EEN GENOMINEERDE RESIBASISCHE BEDRIJFSSTROOM VAN NIET MEER DAN 30 MA.

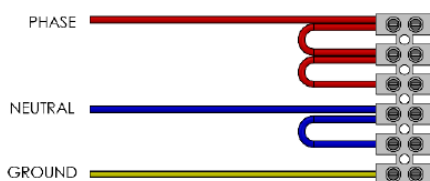
4. AANSLUITKAST

De aansluitkast is extern aan de achterkant van de oven geplaatst.

400 V
3 PH



230 V
1 PH



230 V
3 PH



Oven type	Aantal kabels	Sectie (mm ²)
Enkele fase, één kamer	3	4
Enkele fase, twee kamers en versies 9 enkele fase	3	6
Three phase Drie fasen één kamer en twee kamerschamber and two chambers	5	4
Drie fasen vanaf versies 9 en hoger	5	6

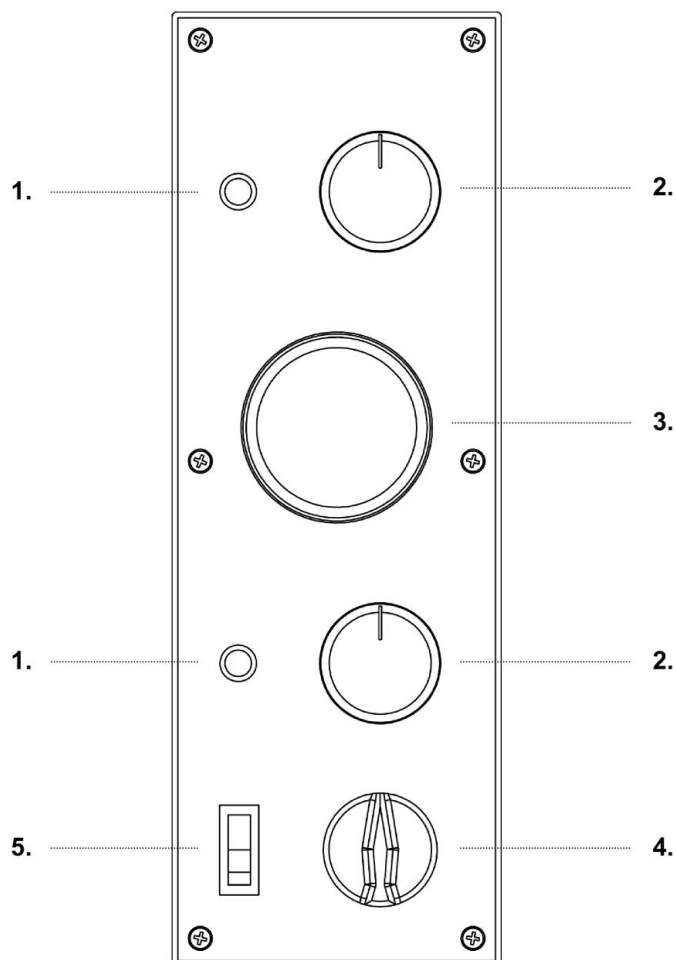
4.1 EQUIPOTENTIAL

De apparatuur moet worden aangesloten met een equipotential systeem. De aansluitklem bevindt zich in de buurt van de aansluitdoos. De bondingdraad moet een minimale doorsnede van 10 mm² hebben.



5. GEBRUIK EN BEDIENING

5.1 BEDIENINGSPANEEL



REF.	BENAMING	FUNCTIE
1	Waarschuwinglampje	Als het brandt, geeft het de werking van de gebruikte weerstand aan.
2	Thermostaat	<ul style="list-style-type: none">• Pos.0: schakelt de werking van de weerstand uit;• Pos. 45-455°C: schakelt de werking van de weerstand in en stelt de gewenste temperatuur in.
3	Thermometer	Geeft de temperatuur in de bakkamer aan.
4	Schakelaar verwarmingselement	<ul style="list-style-type: none">• Pos. I: Hiermee wordt de werking van de weerstand ingeschakeld;• Pos. 0: Hiermee wordt de werking van de weerstand uitgeschakeld.
5	Schakelaar kamerlamp	<ul style="list-style-type: none">• Pos. I: Hiermee wordt het licht in de ovenkamer ingeschakeld;• Pos. 0: Hiermee wordt het licht in de ovenkamer uitgeschakeld.



5.2 EERSTE INBEDRIJFSTELLING

Verwijder het polystyreen onder de vuurvaste stenen en de beschermfolie en vermijd het gebruik van gereedschap dat de oppervlakken kan beschadigen.



OM VEILIGHEIDSREDELEN IS DE MAXIMALE TEMPERATUUR DIE MOET WORDEN INGESTELD 455°C. DE EERSTE INBEDRIJFSTELLING KAN ALLEEN WORDEN UITGEVOERD NA EEN INSTALLATIE DIE IS UITGEVOERD DOOR GEAUTORISEERD PERSONEEL DAT EEN VERKLARING VAN CONFORMITEIT AFGIFTE.

De eerste inbedrijfstelling moet als volgt worden uitgevoerd:

1. Reinig de voorkant van de oven met een droge, zachte doek om eventuele resten te verwijderen;
2. Steek de stekker in het stopcontact;
3. Druk op de knop "AAN/UIT";
4. Stel de oventemperatuur in op 150°C
5. Laat de oven ongeveer 1 uur werken.
6. Schakel de oven uit door op de knop AAN/UIT te drukken;
7. Open de deur ongeveer 15 minuten om eventuele dampen en geuren te laten ontsnappen;
8. Sluit de deur en herhaal het proces beschreven in Sectie 4) bij een temperatuur van 300 °C;
9. Laat de oven ongeveer 1 uur werken;
10. Schakel de verwarmingselementen uit door de "AAN/UIT"-knop in de uit-stand te zetten.

5.3 DE OVEN AANZETTEN

1. Steek de stekker in het stopcontact;
2. Druk op de knop "AAN/UIT";
3. Stel de oventemperatuur in op de gewenste
4. Zodra de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt, is het mogelijk om de pizza in de oven te plaatsen voor de bak;
5. Open de oven handmatig met behulp van de daarvoor bestemde handgrepen;
6. Om het licht aan te zetten, drukt u op de knop voor de ovenlamp;
7. Plaats de pizza en/of de pizza's die moeten worden gebakken met behulp van daarvoor bestemde hulpmiddelen. Het is belangrijk om de deur niet te lang open te laten staan, omdat de temperatuur dan daalt.
8. Sluit de deur weer en controleer de bak door de glazen deur;
9. De baktemperatuur varieert als deze direct op de vuurvaste steen of op een bakplaat wordt geplaatst. In het eerste geval wordt voorgesteld om de baktemperatuur in te stellen op 280 °C voor de bodem en 320 °C voor het plafond; in het tweede geval stelt u 320 °C in voor de bodem en 280 °C voor het plafond;
10. Wanneer het bakproces is voltooid, opent u de deur, haalt u de pizza (of pizza's) eruit en sluit u de deur weer.

5.4 DE OVEN UITZETTEN

Ga als volgt te werk nadat u de oven niet meer gebruikt:

Om de oven uit te zetten, drukt u op de AAN/UIT-knop.



6. ONDERHOUD



VOORDAT ER EEN ONDERHOUDSINTERVENTIE WORDT UITGEVOERD, IS HET VERPLICHT DE STEKKER VAN DE OVEN UIT HET STOPCONTACT TE HALEN.

6.1 REINIGING

De reiniging moet worden uitgevoerd na elk gebruik van de oven, waarbij alle regels in acht worden genomen om storingen van de oven te voorkomen en om hygiënische redenen.

Reiniging van het vuurvaste oppervlak: deze handeling moet worden uitgevoerd met een hete oven. Zodra de temperatuur van ongeveer 350°C is bereikt, schakelt u de oven uit, opent u de deur en reinigt u het oppervlak met een borstel van plantaardige vezel met een lange steel om contact met de hete delen van de oven te voorkomen.

Externe reiniging van de oven: (oppervlakken in roestvrij staal, inspectie WIDE en bedieningspaneel): deze handeling moet worden uitgevoerd met een koude oven.



HET WORDT AANBEVOLEN AAN DE VERANTWOORDELIJKE BEDIENER OM DE JUISTE HANDSCHOENEN EN GESCHIKTE KLEDING TE GEBRUIKEN OM BRANDWONDEN TE VOORKOMEN. HET IS VERBODEN OM WATER, SCHURENDE OF BIJTENDE STOFFEN EN ALLES ANDERS TE GEBRUIKEN DAT DE COMPONENTEN KAN BESCHADIGEN, DE VEILIGHEID IN GEVAAR KAN BRENGEN EN GEVAARLIJK KAN ZIJN VANUIT HYGIËNISCH OOGPUNT.

Voor elke interventie van aanvullend onderhoud, reparatie en/of vervanging, verwijzen wij u uitsluitend naar de erkende dealer waar de oven is gekocht en/of naar een erkende technicus die voldoet aan de technische en professionele vereisten die zijn vastgelegd in de geldende voorschriften.

7. SLOOP

7.1 ALGEMENE WAARSCHUWING

Bij het demonteren van de oven, dient u zich te houden aan de bepalingen van de geldende voorschriften. Maak onderscheid tussen de onderdelen van de oven op basis van de verschillende soorten bouwmaterialen (kunststof, koper, ijzer, enz.).



1. SERIENNUMMER

1.1 SERIENNUMMER-ETIKETT

Auf dem Etikett sind die folgenden Daten in lesbarer und unveränderlicher Form angegeben:

- Herstellername;
- CE-Kennzeichnung;
- Modell;
- Elektrische Leistung (kW/A);
- Schriftzug "Made in Italy"
- Seriennummer;
- Elektrische Spannung und Frequenz (Volt/Hz);
- Baujahr;
- Gewicht des Backofens;

2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

2.1 BEDEUTUNG DE ANLEITUNG

- VOR NUTZUNG DES BACKOFENS IST DAS LESEN UND VERSTEHEN DER VORLIEGENDEN ANLEITUNG IN ALL IHREN TEILEN PFLICHT.
- DIE VORLIEGENDE ANLEITUNG MUSS DEM "AUTORISIERTEN BEDIENUNGSPERSONAL" STETS ZUR VERFÜGUNG STEHEN UND SORGFÄLTIG IN DER NÄHE DES BACKOFENS VERWAHRT WERDEN.
- DIE HERSTELLERFIRMA WEIST JEGLICHE VERANTWORTUNG FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN AN PERSONEN, TIEREN UND SACHEN VON SICH, DIE DURCH DIE NICHTBEACHTUNG DER IN DER VORLIEGENDEN ANLEITUNG BESCHRIEBENEN VORSCHRIFTEN VERURSACHT WERDEN.
- DIE VORLIEGENDE ANLEITUNG STELLT EINEN WESENTLICHEN BESTANDTEIL DES BACKOFENS DAR UND MUSS BIS ZU DESSEN ENDGÜLTIGER ENTSORGUNG AUFBEWAHRT WERDEN.
- DAS "AUTORISIERTE BEDIENUNGSPERSONAL" DARF AM BACKOFEN AUSSCHLIEßLICH DIE ARBEITEN DURCHFÜHREN, DIE EINDEUTIG IN SEINEN JEWEILIGEN KOMPETENZBEREICH FALLEN.

2.2 DER STATUS "OFEN AUS"

Vor Durchführung jeglicher Wartungs- und/oder Einstellarbeiten am Backofen muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen werden; ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Netzsteckdose und gehen Sie anschließend immer sicher, dass der Backofen tatsächlich aus und kalt ist.

2.3 GARANTIE

Die Garantiezeit beträgt zwölf Monate und beginnt mit dem Datum der Mehrwertsteuerrrechnung, die zum Zeitpunkt des Kaufs ausgestellt wurde.

Innerhalb dieser Frist werden kostenlos und nur frei Lager jene Teile ersetzt oder repariert, die sich aus geprüften und eindeutigen Gründen als Herstellungsfehler erweisen, mit Ausnahme elektrischer Bauteile und Verschleißteile.

Versand- und Lohnkosten sind von der Garantie ausgeschlossen.

Die Garantie erlischt, wenn festgestellt wird, dass der Schaden verursacht wurde durch: Transport, falsche oder ungenügende Wartung, Unkenntnis des Bedieners, unbefugte Handhabung, Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, Nichtbeachtung der Anweisungen in der Anleitung.

Jegliche Entschädigung gegen den Hersteller für direkte oder indirekte Schäden, die sich aus der Zeit ergeben, in der die Maschine außer Betrieb gesetzt wird, ist ausgeschlossen:

Ausfall, Warten auf Reparaturen oder in jedem Fall aufgrund der nicht physischen Anwesenheit des Geräts.



AM GERÄT VORGENOMMENE ÄNDERUNGEN/BESCHÄDIGUNGEN UND/ODER DER ERSATZ MIT NICHT ORIGINALEN ERSATZTEILEN FÜHREN ZU EINEM SOFORTIGEN VERFALL DER GARANTIE UND ENTBINDEN DEN HERSTELLER VON JEGLICHER HAFTUNG.



2.4 BESTIMMUNGSZWECK

Die bestimmungsgemäße Verwendung, für die der Backofen geplant und gebaut wurde, ist die folgende:

- BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG: BACKEN VON PIZZA, ÜBERBACKEN GASTRONOMISCHER PRODUKTE UND AUFWÄRMEN VON SPEISEN IN EINER OFENFESTEN FORM BZW. AUF EINEM BACKBLECH.
- DER BACKOFEN DARF AUSSCHLIESSLICH DURCH DAS ZUSTÄNDIGE BEDIENUNGSPERSONAL (NUTZER) GENUTZT WERDEN.
- DIESER APPARAT IST NICHT FÜR DEN GEBRAUCH DURCH PERSONEN (KINDER EINGESCHLOSSEN) MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER ABER MANGELNDER ERFAHRUNG BZW. WISSEN BESTIMMT, ES SEI DENN, SIE WERDEN ENTSPRECHEND DURCH EINE PERSON, DIE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICH IST, BEI DER BEDIENUNG DES APPARATS BETREUT ODER DAFÜR GESCHULT.
- KINDER MÜSSEN STETS BEAUFSICHTIGT WERDEN, UM ZU VERHINDERN, DASS SIE MIT DEM APPARAT SPIELEN.

2.5 NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN

Der Backofen, der Gegenstand der vorliegenden Anleitung ist, wurde ausschließlich für den beschriebenen Bestimmungszweck geplant und konstruiert und jede andere Nutzung ist daher absolut verboten, um die Sicherheit des autorisierten Bedienungspersonals und die Funktionstüchtigkeit des Ofens zu jedem Zeitpunkt gewährleisten zu können.

3. INSTALLATION

3.1 VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES KUNDEN

Der Ort, an dem der Backofen aufgestellt wird, muss folgende Bedingungen erfüllen:

- er muss trocken sein;
- Wasserquellen müssen ausreichend entfernt sein;
- er muss angemessen belüftet und beleuchtet sein und die Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen der geltenden Vorschriften erfüllen.



DER BACKOFEN DARF NICHT IN DER NÄHE VON BRENNBAREN MATERIALIEN INSTALLIERT WERDEN (HOLZ, KUNSTSTOFF, BRENNSTOFFE, GAS, ETC.). DIE DIREKTE BERÜHRUNG DER HEIßEN OBERFLÄCHEN DES BACKOFENS MIT ENTZÜNDLICHEN GEGENSTÄNDEN MUSS UNBEDINGT VERMIEDEN WERDEN. GEWÄHRLEISTEN SIE ZUDEM STETS DIE EINHALTUNG DER BRANDSCHUTZBEDINGUNGEN. UM DEN BACKOFEN HERUM MINDESTENS 30 CM PLATZ LASSEN.

Überprüfen, dass die Versorgungsspannung, die Frequenz und die Leistung der Anlage mit den Werten kompatibel sind, die Sie sowohl in den technischen Eigenschaften als auch auf dem entsprechenden Etikett an der Rückseite des Backofens finden. Die Charakteristika der Versorgungssteckdose müssen mit denen des am Kabel angebrachten Steckers kompatibel sein.

3.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS DES BACKOFENS AN DAS STROMNETZ DARF AUSSCHLIESSLICH DURCH EINEN AUTORISIERTEN TECHNIKER (ELEKTRIKER) DURCHGEFÜHRT WERDEN, DER ÜBER DIE TECHNISCHEN UND BERUFLICHEN VORAUSSETZUNGEN VERFÜGT, DIE VON DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN DES LANDES GEFORDERT WERDEN, IN DEM DER OFEN GENUTZT WIRD. DARÜBER HINAUS MUSS EINE KONFORMITÄTS-ERKLÄRUNG FÜR DEN DURCHGEFÜHRTEN EINGRIFF VERLANGT WERDEN.

FÜR DEN DIREKTEN ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ IST ES ERFORDERLICH, EINE VORRICHTUNG MIT EINER ÖFFNUNG ZWISCHEN DEN KONTAKTEN VORZUSEHEN, DAMIT BEI AUFTRETEN DER BEDINGUNGEN DER ÜBERSPANNUNGSKATEGORIE III DIE KOMPLETTE UNTERBRECHUNG GARANTIERT WERDEN KANN, IN ÜBERENSTIMMUNG MIT DEN REGELN DER INSTALLATION.



Für den Anschluss der Maschine an das Stromnetz ist die folgende Vorgehensweise unbedingt einzuhalten:

1. An das Klemmenbrett (ABB. A) die Leiter L1—L2—L3—N — \perp eines abisolierten Versorgungskabels vom Typ H07RNF 3G X "x" mm² mit Aderendhülse anschließen.
2. Am anderen Ende des Kabels einen genormten und polarisierten Stecker anbringen (die Unterscheidung zwischen Phasen- und Nullleiter muss eindeutig sein).
3. Um den Backofen an 230V EINPHASIG anzuschließen, reicht es aus, zwischen L1-L2-L3 mit den entsprechenden Plättchen im Gehäuse des Klemmenbretts eine Überbrückung herzustellen

L1	KlemmeN. 1
L2	KlemmeN. 2
L3	KlemmeN. 3
N	KlemmeN. 5
\perp	KlemmeN. 6

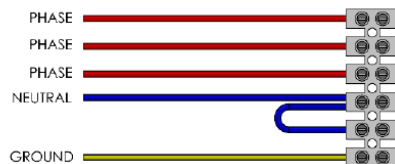


NACH ABSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN ANSCHLUSSES MUSS DER AUTORISIERTE TECHNIKER (ELEKTRIKER) EINE ERKLÄRUNG AUSSTELLEN, DIE DIE DURCHGANGSPRÜFUNG DES POTENTIAL-AUSGLEICHS BESCHEINIGT. DER APPARAT MUSS MITTELS EINES FEHLERSTROMSCHUTZSCHALTERS (RCD) MIT EINEM MINIMALEN AUSLÖSENENNSTROM VON HÖCHSTENS 30 MA ANGESCHLOSSEN SEIN.

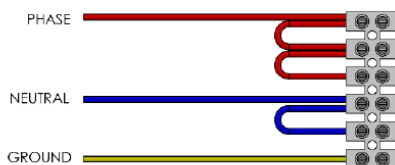
4. KLEMMENBRETT

Das Klemmenbrett befindet sich außen an der Rückseite des Backofens.

400 V
3 PH



230 V
1 PH



230 V
3 PH





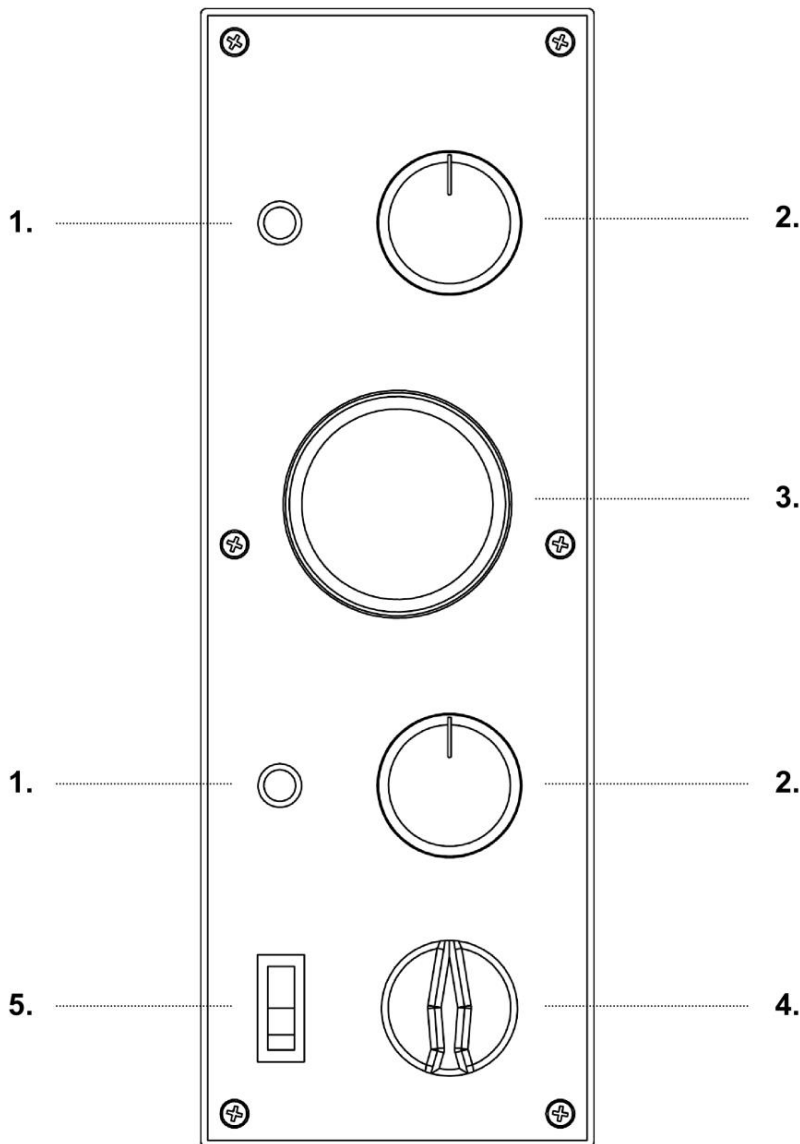
Art des Ofens	Anzahl der Kabel	Abschnitt (mm ²)
Einphasig, eine Kammer	3	4
Einphasig, zwei Kammern und Versionen 9 einphasig	3	6
Dreiphasen-Einkammer und Zweikammer	5	4
Dreiphasig ab Version 9	5	6

4.1 POTENTIALAUSGLEICH

Der Apparat muss in ein Potentialausgleichssystem integriert werden. Die Anschlussklemme befindet sich in der Nähe des Versorgungsklemmenbretts des Backofens. Das Potentialausgleichskabel muss einen Querschnitt von mindestens 10 mm² aufweisen.

5. GEBRAUCH UND BETRIEB

5.1 BEDIENFELD





REF.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Kontrollleuchte	An: zeigt an, dass der Widerstand in Betrieb ist.
2	Temperaturregler	<ul style="list-style-type: none">• Pos. 0: Deaktiviert den Betrieb des Widerstandes;• Pos. 45-455°C: Aktiviert den Betrieb des Widerstandes und stellt die gewünschte Temperatur ein.
3	Thermometer	Zeigt die Temperatur im Backofen-Innenraum an.
4	Schalter Widerstand	<ul style="list-style-type: none">• Pos. I: Aktiviert den Betrieb des Widerstandes;• Pos. 0: Deaktiviert den Betrieb des Widerstandes
5	Kammerlampenschalter	<ul style="list-style-type: none">• Pos. I: Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum ein;• Pos. 0: Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum aus.

5.2 ERSTINBETRIEBNAHME

Vor Einschalten des Backofens die Schutzfolie entfernen; dabei möglichst keine spitzen Gegenstände benutzen, die die Oberflächen beschädigen können.



UNGEACHTET DER THERMISCHEN LEISTUNGEN, DIE DER BACKOFEN BIETET, SOLLTE DIE ZULÄSSIGE, MIT DEM TEMPERATURREGLER WÄHLBARE HÖCHSTTEMPERATUR AUS SICHERHEITSGRÜNDEN 455°C BETRAGEN.

DIE INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS DARF ERST NACH ABGESCHLOSSENER INSTALLATION UND AUSSTELLUNG DER KONFORMITÄTSERKLÄRUNG FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS DURCH DEN AUTORISIERTEN TECHNIKER VORGENOMMEN WERDEN.

Bei der Erstinbetriebnahme wie folgt vorgehen:

1. Reinigen Sie die Backofenfront mit einem weichen, trockenen Tuch, um eventuelle Rückstände zu entfernen;
2. Den Stecker des Stromkabels an die Steckdose anschließen;
3. Den Schalter der Widerstände (Ref.4) auf die Pos."I" stellen;
4. Den Betrieb der Widerstände aktivieren, dazu die Temperaturregler (Ref.2) auf eine Temperatur von 150°C einstellen, die auf dem Drehknopf angegeben ist; die entsprechenden Kontrollleuchten leuchten auf und zeigen den Betrieb der aktiven Widerstände an;
5. Den Backofen für etwa 1 h laufen lassen;
6. Den Betrieb der Widerstände deaktivieren, dazu die Temperaturregler (Ref.2) auf die Pos."0" stellen; die zugehörigen Kontrollleuchten gehen aus;
7. Die Backofentür für etwa 15 Min. öffnen, um eventuelle Dämpfe und Gerüche austreten zu lassen;
8. Die Tür wieder schließen und den unter Punkt 4) beschriebenen Vorgang wiederholen; diesmal die Temperaturregler (Ref.2) entsprechend der Angaben auf dem Drehknopf auf eine Temperatur von 400°C stellen.
9. Den Backofen für etwa 1 h laufen lassen;
10. Den Betrieb der Widerstände deaktivieren, dazu die Temperaturregler (Ref.2) auf die Pos. "0" stellen; die zugehörigen Kontrollleuchten gehen aus;
11. Den Backofen ausschalten.

5.3 EINSCHALTEN DES OFENS

1. Den Stecker des Stromkabels an die Steckdose anschließen;
2. Den Schalter der Widerstände (Ref.4) auf die Pos."I" stellen;
3. Den Betrieb der Widerstände aktivieren, dazu die Temperaturregler(Ref.2) auf die gewünschte Temperatur stellen, es schalten sich die Kontrollleuchten ein und zeigen den Betrieb der aktiven Widerstände an;
4. Wenn der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat (siehe Punkt 9 dieses Abschnitts), welche auf dem Thermometer (Rif.3) ablesbar ist, können die zu backenden Pizzen in den Backofen gegeben werden;
5. Die Ofentür manuell mit den dafür vorgesehenen Griffen öffnen;
6. Um den Innenraum des Backofens zu beleuchten den Schalter der Backofenlampe drücken (Ref.5);



7. Die zu backende(n) Pizza/Pizzen mithilfe geeigneter Utensilien in den Backofen geben. Es ist wichtig, die Tür dabei nicht zu lange geöffnet zu lassen, da die austretende Hitze die Backofentemperatur absenkt;
8. Die Tür wieder schließen und den Garvorgang über das Sichtfenster kontrollieren;
9. Die Gartemperatur der Pizza variiert je nachdem, ob sie direkt auf die Steinbackfläche oder auf ein Backblech gegeben wird. Im ersten Fall empfehlen wir, die Unterhitze auf 280°C und die Oberhitze auf 320°C einzustellen; im zweiten Fall hingegen die Unterhitze auf 320°C und die Oberhitze auf 280°C;
10. Nach dem Garen die Pizza herausnehmen

5.4 AUSSCHALTEN DES OFENS

Den Ofen ausschalten, dazu die Schalter, die die Widerstände (Ref.4) aktivieren, sowie die Temperaturregler (Ref.2) auf die Pos. "0" stellen.

6. WARTUNG



VOR DER DURCHFÜHRUNG JEDLICHER INSTANDHALTUNGSARBEITEN MUSS DER STECKER DES BACKOFENS AUS DER NETZSTECKDOSE GEZOGEN WERDEN.

6.1 REINIGUNG

Die Reinigung muss am Ende eines jeden Gebrauchs unter Beachtung der Hygienevorschriften und des Schutzes der Funktionstüchtigkeit des Backofens durchgeführt werden.

Reinigung der Steinbackfläche: diese Arbeit muss bei heißem Ofen erledigt werden.

Wenn der Ofen eine Temperatur von etwa 350°C erreicht hat, schalten Sie ihn aus, öffnen Sie die Tür und reinigen Sie die Fläche mithilfe einer Bürste mit Borsten aus Pflanzenfasern oder weichem Metall und einem langen Stiel, um die Berührung der heißen Teile zu vermeiden.

Äußere Reinigung des Backofens: (Edelstahloberfläche, Sichtfenster und Bedienfelder): diese Arbeit muss bei kaltem Ofen erledigt werden.



WIR EMPFEHLEN DEM BEDIENUNGSPERSONAL, ENTSPRECHENDE SCHUTZHANDSCHUHE UND KLEIDUNG ZU TRAGEN, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

FÜR DIE REINIGUNG DÜRFEN NICHT BENUTZT WERDEN: STRAHLWASSER, SCHLEIFMITTEL, ÄTZENDE SUBSTANZEN UND ALLES ANDERE, DAS DIE KOMPONENTEN BESCHÄDIGEN BZW. DIE SICHERHEIT IM ALLGEMEINEN UND VOR ALLEM DIE HYGIENISCHEN BEDINGUNGEN BEEINTRÄCHTIGEN KANN.

Wenden Sie sich für jeden außerordentlichen Wartungseingriff, jede Reparatur und/oder den Ersatz von Komponenten ausschließlich an den autorisierten Händler, bei dem Sie den Backofen gekauft haben, bzw. an einen autorisierten Techniker, der die technischen und beruflichen Anforderungen erfüllt, die von den geltenden Bestimmungen gefordert werden.

7. DEMONTAGE

7.1 ALLGEMEINE HINWEIS

Halten Sie sich bei der Verschrottung des Backofens unbedingt an die Vorschriften der geltenden Richtlinien. Zerlegen Sie den Backofen und sortieren Sie die einzelnen Teile nach Materialart (Kunststoff, Kupfer, Eisen, etc.).



1. SÉRIE

1.1 ÉTIQUETTE DE SÉRIE

Le ÉTIQUETTE SÉRIE est constitué par une étiquette adhésive imprimée en sérigraphie de couleur grise, appliquée sur l'arrière du four.

Sur la plaque sont indiquées, de façon lisible et indélébile, les données suivantes:

- Nom du fabricant;
- N° de matricule;
- Puissance électrique (kW/A);
- Tension et fréquence électrique (Volt/Hz);
- Modèle;
- Année de construction;
- Mention "Made in Italy";
- Poids du four;

2. INFORMATIONS GÉNÉRALES

2.1 IMPORTANCE DU MANUEL

- AVANT D'UTILISER LE FOUR EN OBJET, IL EST OBLIGATOIRE DE LIRE ET DE COMPRENDRE CE MANUEL DANS TOUTES SES PARTIES.
- CE MANUEL DOIT TOUJOURS ÊTRE À LA DISPOSITION DES "OPÉRATEURS AUTORISÉS" ET SE TROUVER EN PROXIMITÉ DU FOUR BIEN GARDÉ ET CONSERVÉ.
- LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES AUX PERSONNES, AUX ANIMAUX OU AUX BIENS CAUSÉS PAR LA NON-OBSERVANCE DES NORMES DÉCRITES DANS CE MANUEL.
- CE MANUEL CONSTITUE UNE PARTIE INTÉGRANTE DU FOUR ET DOIT ÊTRE CONSERVÉ JUSQU'À SON ÉLIMINATION FINALE.
- LES "OPÉRATEURS AUTORISÉS" NE DOIVENT EFFECTUER, SUR LE FOUR, QUE LES INTERVENTIONS RENTRANT DANS LE CADRE DE LEUR COMPÉTENCE SPÉCIFIQUE.

2.2 ÉTAT "FOUR ÉTEINT"

Avant d'effectuer tout type d'intervention de maintenance et/ou de réglage sur le four, il est obligatoire de le débrancher de toute source d'alimentation électrique, en enlevant la fiche d'alimentation de la prise du réseau et après s'être assuré que le four est bien éteint et froid.

2.3 GARANTIE

La durée de la garantie est de douze mois et commence à partir de la date du reçu fiscal délivré lors de l'achat. Avant cette période, les pièces qui, pour des raisons bien avérées et sans équivoque présentent un défaut de fabrication, seront remplacées ou réparées gratuitement et seulement franco-usine, sauf les composants électriques et les composants sujets à l'usure.

Les frais d'expédition et le coût de la main-d'oeuvre n'entrent pas dans la garantie.

La garantie devient caduque s'il est avéré que le dommage a été provoqué par : le transport, un entretien incorrect ou insuffisant, une négligence de la part des techniciens, des détériorations, des réparations effectuées par du personnel non autorisé, un non-respect des indications du manuel.

Tout recours à l'encontre du constructeur est exclus, pour des dommages directs ou indirects qui adviendraient après une période durant laquelle la machine sera restée inactive à cause de :

panne, en attente pour les réparations, ou quoi qu'il en soit, attribuable à la non-présence physique de l'équipement.



LES FALSIFICATIONS ET/OU LE REMPLACEMENT DE PIÈCES AVEC DES PIÈCES DE RECHANGES NON ORIGINALES, FONT DÉCHOIR LA GARANTIE, ET DÉGAGE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ.



2.4 DESTINATION D'UTILISATION

L'utilisation prévue pour laquelle le four a été conçu et réalisé est la suivante:

- UTILISATION PRÉVUE: CUISSON DE PIZZA, GRATINAGE DE PRODUITS GASTRONOMIQUES ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS EN PLATS.
- LE FOUR DOIT ÊTRE EXCLUSIVEMENT UTILISÉ PAR UN OPÉRATEUR QUALIFIÉ (UTILISATEUR).
- CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (ENFANTS COMPRIS) AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU SANS EXPÉRIENCE ET CONNAISSANCE, À MOINS QU'ILS N'AIENT REÇU UNE ASSISTANCE OU DES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'UTILISATION DE L'APPAREIL DE LA PART D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.
- IL FAUT SURVEILLER LES ENFANTS QUI NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL.

2.5 LIMITES D'UTILISATION

Le four en objet a été conçu et réalisé exclusivement pour sa destination d'utilisation décrite, tout autre type d'emploi et d'utilisation est donc absolument interdite afin de garantir, à tout moment, la sécurité des opérateurs autorisés et l'efficacité du four même.

3. INSTALLATION

3.1 PRESCRIPTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR

Le lieu d'installation du four doit posséder les caractéristiques environnementales suivantes:

- être sec
- éloigné de toute source hydrique
- être pourvu d'aération et d'illumination appropriées et conformes aux normes hygiéniques prévues par les lois en vigueur.



LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ EN PROXIMITÉ DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES (BOIS, PLASTIQUE, COMBUSTIBLES, GAZ, ETC.). ÉVITER ABSOLUMENT LE CONTACT DE PRODUITS INFLAMMABLES AVEC LES SURFACES CHAUDES DU FOUR. ASSURER TOUJOURS LES CONDITIONS DE SÉCURITÉ ANTI-INCENDIE. GARDER UN ESPACE LIBRE AUTOUR DU FOUR D'UN MINIMUM DE 30 CM.

Vérifier que la tension d'alimentation, la fréquence et la puissance de l'installation sont compatibles avec les valeurs indiquées soit dans les caractéristiques techniques (3.1) que sur la plaque située à l'arrière du four. Les caractéristiques de la prise d'alimentation électrique doivent être compatibles avec la fiche installée sur le câble.

3.2 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE DU FOUR AU RÉSEAU D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉ OBLIGATOIREMENT ET EXCLUSIVEMENT PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ (ÉLECTRICIEN) EN POSSESSION DES EXIGENCES TECHNIQUES ET PROFESSIONNELLES REQUISES PAR LES NORMES EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'UTILISATION DU FOUR; EXIGER LA DÉLIVRANCE D'UNE DÉCLARATION DE CONFORMITÉ RELATIVEMENT À L'INTERVENTION EFFECTUÉE.

POUR LE RACCORDEMENT DIRECT AU RÉSEAU, IL EST NÉCESSAIRE DE PRÉVOIR UN DISPOSITIF POURVU D'OUVERTURE ENTRE LES CONTACTS QUI ASSURERA LA DÉCONNEXION COMPLÈTE SELON LES CONDITIONS DE LA CATÉGORIE DE SURTENSION III, CONFORMÉMENT AUX RÈGLES D'INSTALLATION.



Pour relier la machine au réseau électrique, il est indispensable de procéder ainsi:

1. Retirez le panneau droit du four.
2. connecter au bornier (FIG. A/B) les conducteurs L1—L2—L3—N — \perp d'un câble d'alimentation de type H07RNF 3G X "x" mm² dénudé avec embouts.
3. Assembler une fiche normalisée e polarisée à l'autre extrémité du câble (la distinction entre phase et neutre doit être sans équivoque).
4. Pour raccorder le four à 230V MONOPHASÉ, il suffit de faire un pont entre L1-L2-L3 avec les plaques spéciales présentes dans la boîte du bornier.

L1	Borne N. 1
L2	Borne N. 2
L3	Borne N. 3
N	Borne N. 5
\perp	Borne N. 6



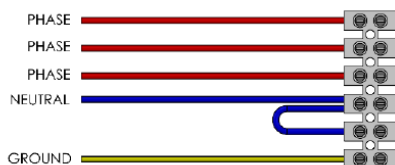
LORSQUE LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE EST TERMINÉ, LE TECHNICIEN AGRÉÉ (ÉLECTRICIEN) DOIT DÉLIVRER UNE DÉCLARATION QUI ATTESTE DU MESURAGE DE CONTINUITÉ DU CIRCUIT DE PROTECTION ÉQUIPOTENTIELLE.

L'APPAREILLAGE DOIT ÊTRE RELIÉ AVEC UN INTERRUPTEUR DIFFÉRENTIEL (RCD) AYANT UN COURANT MINIMAL NOMINAL D'INTERVENTION NON SUPÉRIEUR À 30 MA.

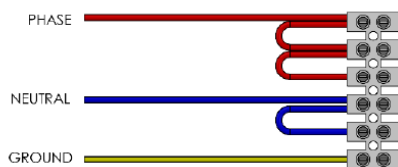
4. TERMINAL

Le bornier est placé à l'intérieur du four.

400 V
3 PH



230 V
1 PH



230 V
3 PH





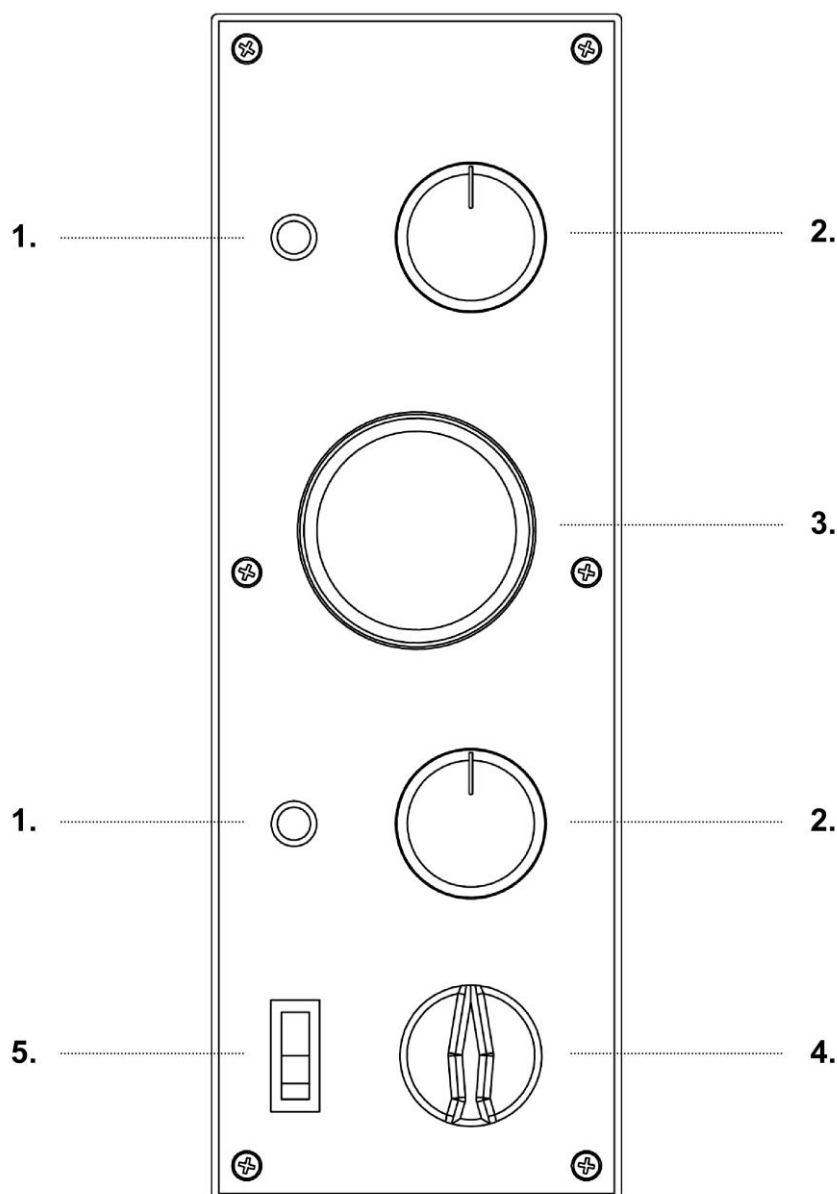
Type du four	Nombre de cables	Section (mm ²)
Chambre unique monophasée	3	4
Bicamera monophasé et 9 versions monophasées	3	6
Triphasé à une chambre et à deux chambres	5	4
Triphasé à partir des versions 9 jusqu'à	5	6

4.1 ÉQUIPOTENTIEL

The equipment must be connected with an equi-potential system . the connection terminal is located near the terminal box. The bonding wire must have a minimal section of 10 mm².

5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

5.1 PANNEAU DE COMMANDES





RÉF.	DESCRIPTION	FUNCTION
1	Voyant lumineux	Allumé, il signale le fonctionnement de la résistance en cours d'utilisation.
2	Thermostat	<ul style="list-style-type: none">• Pos. 0: Désactive le fonctionnement de la résistance• Pos. 45-455°C: Active le fonctionnement de la résistance et établit la température désirée.
3	Thermomètre	Indique la température de la chambre du four.
4	Interrupteur résistance	<ul style="list-style-type: none">• Pos. I: Active le fonctionnement de la résistance;• Pos. 0: Désactive le fonctionnement de la résistance.
5	Interrupteur lampe four	<ul style="list-style-type: none">• Pos. I: Allume la lumière de la chambre;• Pos. 0: Éteint la lumière dans la chambre du four.

5.2 PREMIÈRE MISE EN FONCTION

Avant d'allumer le four, ôter la pellicule de protection en évitant d'utiliser tout ustensile susceptible d'endommager les surfaces.



MALGRÉ LES POTENTIALITÉS THERMIQUES OFFERTES PAR LE FOUR ET POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, LA TEMPÉRATURE MAXIMALE AUTORISÉE POUVANT ÊTRE SÉLECTIONNÉE À L'AIDE DES THERMOSTATS EST DE 455°

LA MISE EN SERVICE DU FOUR NE PEUT ÊTRE EFFECTUÉE QUE LORSQUE L'INSTALLATION EST COMPLÈTE ET APRÈS DÉLIVRANCE DE LA DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DU RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE DE LA PART DE TECHNICIENS AGRÉÉS.

La première mise en fonction doit être effectuée en procédant ainsi:

1. Nettoyer le devant du four avec un chiffon sec et doux afin d'éliminer d'éventuels résidus;
2. Connecter la fiche du câble d'alimentation à la prise d'alimentation électrique;
3. Placer l'interrupteur des résistances (Réf.4) en pos."I";
4. Activer le fonctionnement des résistances en portant les thermostats (Réf.2), à la température de 150°C indiquée sur la poignée, leurs voyants lumineux correspondants (Réf.1) s'allumeront pour signaler le fonctionnement des résistances en cours d'utilisation;
5. Laisser le four en marche pendant 1 h environ;
6. Désactiver le fonctionnement des résistances en plaçant les thermostats (Réf.2) en pos."0" et leurs voyants lumineux correspondants s'éteindront;
7. Ouvrir la porte du four pendant 15 min environ afin d'évacuer toutes vapeurs ou odeurs possibles;
8. Refermer la porte et répéter l'opération décrite au point 4) en portant les thermostats (Réf.2) à la température de 400°C indiquée sur la poignée;
9. Laisser le four en marche pendant 1 h environ;
10. Désactiver le fonctionnement des résistances en plaçant les thermostats (Réf.2) en pos. "0", les voyants lumineux correspondants s'éteindront;
11. Éteindre le four.

5.3 ALLUMAGE DU FOUR

1. Connecter la fiche du câble d'alimentation à la prise d'alimentation électrique;
2. Placer l'interrupteur des résistances (Réf.4) en pos."I";
3. Activer le fonctionnement des résistances en portant les thermostats (Réf.2), à la température désirée, leurs voyants lumineux correspondants s'allumeront pour signaler le fonctionnement des résistances en cours d'utilisation;
4. Une fois que le four a atteint la température désirée (voir point 9 de ce paragraphe), visible sur le thermomètre (Réf.3) il est possible d'enfourner la pizza pour la cuisson;
5. Ouvrir manuellement la porte du four à l'aide des poignées prévues à cet effet;
6. Pour illuminer l'intérieur de la chambre de cuisson, appuyer sur l'interrupteur lampe four (Réf.5);



7. Enfourner la pizza et/ou les pizzas à cuire à l'aide d'instruments appropriés pour ce type d'emploi: Il est important d'éviter de laisser la porte du four trop longtemps ouverte car la chaleur qui en sort abaisse la température du four;
8. Refermer la porte et contrôler la cuisson à travers la vitre d'inspection;
9. La température de cuisson de la pizza varie selon qu'elle a été placée directement sur la pierre réfractaire ou sur un plat à four. Dans le premier cas, on conseille de régler la température de cuisson à 280°C pour la sole et 320°C pour le ciel; dans le deuxième cas, ce sera, 320°C pour la sole et 280°C pour le ciel;
10. Lorsque la cuisson est terminée, ouvrir la porte et extraire la pizza et/ou les pizzas et refermer la porte.

5.4 EXTINCTION DU FOUR

Une fois l'utilisation du four terminée, procéder ainsi:

Éteindre le four en plaçant en pos. "0" les interrupteurs mettant les résistances en fonction (Réf.4) et les poignées qui règlent les thermostats (Réf.2).

6. MAINTENANCE



AVANT D'EFFECTUER TOUT TYPE D'INTERVENTION DE MAINTENANCE, IL EST OBLIGATOIRE DE DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

6.1 NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation en observance des normes hygiéniques mais aussi pour la préservation de la fonctionnalité du four.

Nettoyage du plan réfractaire: cette opération doit être effectuée lorsque le four est chaud.

Une fois la température d'environ 350°C atteinte, éteindre le four, ouvrir la porte et nettoyer le plan à l'aide d'une brosse en fibre végétale ou en métal doux pourvue d'un manche assez long pour éviter tout contact avec les parties chaudes du four.

Nettoyage externe du four: (surfaces en acier inox, vitre d'inspection et panneau de commandes): cette opération doit être effectuée lorsque le four est froid.



NOUS CONSEILLONS À L'OPÉRATEUR EN CHARGE D'UTILISER DES GANTS SPÉCIAUX ET DES VÊTEMENTS APPROPRIÉS POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURES. LORS DU NETTOYAGE, L'UTILISATION DE: JETS D'EAU, POUDRES ABRASIVES, SUBSTANCES CORROSIVES OU AUTRES, SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ET DE COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ EN GÉNÉRAL EST INTERDITE MAIS AUSSI SOUS UN PROFIL HYGIÉNIQUE.

Pour toute intervention de maintenance extraordinaire, réparation, et/ou remplacement, s'adresser exclusivement au revendeur agréé auprès duquel le four a été acheté et/ou à un technicien agréé, en possession des exigences techniques et professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

7. DÉMOLITION

7.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Au moment de la démolition du four, se conformer obligatoirement aux prescriptions des réglementations en vigueur. Procéder à la différenciation des parties qui constituent le four en fonction des différents types de matériaux de construction (plastique, cuivre, fer, etc....).