

# ***FORNI ELETTRICI PER PIZZA***

***ELECTRIC PIZZA OVENS  
ELEKTRISCHER PIZZA-OFEN  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES***



**Stromboli**



**Stromboli 2**

***ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE  
INSTALLATION-OPERATING AND MAINTENANCE ISTRUCTIONS  
HINWEISE ZU INSTALLATION BEDienung UND WARTUNG  
MODES D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN***

**MODELLO:**

**MODEL:  
MODELLE:  
MODELE**

***Stromboli - Stromboli 2***

## **INTRODUZIONE**

### **PRIMA DI PROCEDERE ALL'APERTURA DELL'IMBALLO ED ALLA INSTALLAZIONE-NE, LEGGERE COMPLETAMENTE QUESTO MANUALE**

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver scelto un prodotto di qualità da Noi realizzato.

La Nostra qualificata produzione, segue il principio guida del più rigoroso controllo della qualità di ogni componente, a garanzia di un lungo periodo di costante ed efficace funzionamento. Le parti meccaniche, elettriche ed elettroniche, sono state progettate e prodotte per garantire affidabili e costanti prestazioni di elevato livello qualitativo.

L'impiego di parti non originali può provocare anomalie di funzionamento o danni alla apparecchiatura; la invitiamo pertanto a richiedere eventuali parti di ricambio presso i rivenditori per ripristinare le prestazioni di origine e garantire una maggior durata della vita operativa dell'apparecchiatura stessa.

Tutte le macchine da Noi prodotte, sono realizzate adottando moderne tecnologie e sistemi di collaudata affidabilità, facendo sistematico riferimento alle prescrizioni normative vigenti per i prodotti meccanici, quali le norme UNI, ed alle norme CEI per l'allestimento elettrico/elettronico. Le apparecchiature cui questo manuale si riferisce, come tutti i prodotti della nostra Azienda, vengono realizzati secondo criteri di buona tecnica, con rigorosa osservanza delle direttive europee e delle norme ad esse collegate, qui elencate.

- Direttiva comunitaria 89/392 CEE e 91/368 CEE e successive integrazioni, denominata "Direttiva Macchine", inerente i requisiti essenziali di sicurezza e salute - RE&S.

- Direttiva 85/374 CEE, sulla "Responsabilità per danno da prodotto difettoso", attuata con il DPR - 24 maggio 1988 n. 224.

- Direttive 73/23 CEE e 93/68 CEE denominate "Bassa Tensione" inerente i prodotti elettrici.

- Direttiva sulla sicurezza generale dei prodotti, 92/59.

- Direttiva 89/336 CEE, inerente la "Compatibilità elettromagnetica". D.L. 476 del 4 dicembre 1992.

- Norma europea CEI EN 60204-1 # CEI 44-5 - Fascicolo 2119 E, inerente la "sicurezza del macchinario" e l'equipaggiamento elettrico delle macchine.

- Norma europea EN 60335-2-36 - CEI 61-62 - Fascicolo 1423 e relative varianti; inerente la sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare: Norme particolari per cucine, forni e piastre di cottura elettriche per uso collettivo.

- Norma CEI 61-1 - Fascicolo 518 - App. elettr. d'uso domestico e similare. Parte 1ª

- Norme generali di sicurezza.

- Norma europea EN 60335-1 # CEI 61-50 e relative varianti: Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. Norme generali.

- Ulteriori norme CEI adottate: CEI 107-32 Fascicolo 374 inerente la verifica delle prestazioni delle cucine e forni elettrici.

- Norme tecniche di sicurezza UNI EN 292/1 - Sicurezza del macchinario. Concetti fondamentali, principi di progettazione - Terminologia, metodologia di base.

- UNI EN 292/2 - Sicurezza del macchinario. Concetti fondamentali, principi di progettazione - Specifiche e principi tecnici - Parte 2ª.

Il costante aggiornamento tecnico-normativo, sulle specifiche norme tecniche e di sicurezza dei paesi extra europei, permette alla nostra azienda, di orientare la gamma produttiva con allestimenti specifici per la maggior parte dei paesi mondiali.

#### **Nota.**

L'allestimento illustrato o descritto, può differire da quello effettivo del Vostro apparecchio, sia per motivi commerciali che tecnici, in relazione alle disposizioni sia normative che di sicurezza vigenti nelle diverse nazioni europee o mondiali. Le caratteristiche tecniche e dimensionali, le prestazioni indicate e le dotazioni eventualmente citate, non sono impegnative. Le figure presentano un'allestimento generico al solo scopo illustrativo.

## **INTRODUCTION**

### **READ THIS ENTIRE MANUAL BEFORE UNPACKING AND INSTALLING THIS PRODUCT.**

Dear client,

Thank you for choosing a quality product manufactured by us.

Our expert production follows the guiding principle of the strictest quality control of each component so as to guarantee that our products will function efficiently far into the future. The mechanical, electrical, and electronic parts were designed and manufactured to guarantee reliability and high-quality functioning.

The use of parts that are not original could cause functioning problems or damage to the product. Therefore, always ask for any spare parts from authorized dealers to return the product to perfect working order and to guarantee that it will last longer.

All the machines we manufacture are made using modern technology and systems of tested reliability. We systematically referred to the current standards and regulations for mechanical products, specifically the UNI standards and the CEI standards for electric and electronic equipment. The units that are described in this manual, like all our products, are manufactured according to criteria of good practice and in strict compliance with the European directives and related regulations listed below.

- EEC European Community Directive 89/392 and EEC Directive 91/368 and subsequent additions, known as the "Machine Directive", regarding essential safety and health requirements.

- EEC Directive 85/374, regarding "Responsibility for damage from a defective product", which came into force with Presidential Decree no. 224 of May 24, 1988.

- EEC Directive 73/23 and EEC Directive 93/68, known as the "Low Voltage Directives", regarding electric products.

- Directive 92/59 regarding general product safety.

- EEC Directive 89/336, regarding "Electromagnetic compatibility". Law Decree 476 of December 4, 1992.

- European Standard CEI EN 60204-1 # CEI 44-5 - File 2119 E, regarding "machine safety" and machine electrical systems.

- European Standard EN 60335-2-36 - CEI 61-62 - File 1423 and related variations, regarding the safety of electrical household appliances and similar equipment: special standards for kitchens, ovens, and electric hot plates for collective use.

- Standard CEI 61-1 - File 518, electrical household appliances and similar equipment. First part.

- General safety standards.

- European Standard EN 60335-1 # CEI 61-50 and related variations: safety of electrical household appliances and similar equipment. General standards.

- Other CEI standards adopted: CEI 107-32 - File 374, regarding the verification of kitchen and electric oven functioning.

- Technical safety standard UNI EN 292/1 - machine safety. Basic concepts, development principles - terminology, basic methodology.

- UNI EN 292/2 - machine safety. Basic concepts, development principles - specifications and technical principles - second part.

Keeping constantly up-to-date on the specific technical and safety standards of countries outside of Europe allows our company to fine-tune its range of products for most of the countries in the world.

#### **Note:**

The unit that is illustrated or described could be different from your unit for commercial or technical reasons, depending on the standards and safety regulations in force in the different countries in Europe and in the world. The technical specifications and dimensions, the described functioning, and any equipment cited are not binding. The figures show a generic unit only for illustrative purposes.

## INDICE DEGLI ARGOMENTI

### INTRODUZIONE ALLA NOSTRA PRODUZIONE

- 01 IMBALLO DELL'APPARECCHIO.
- 02 INSTALLAZIONE DEL FORNO.
- 03 INFORMAZIONI SULL'IMPIANTO ELETTRICO.
- 04 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA.
- 05 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIATURA.
- 06 INDICAZIONI PER L'USO DELL'APPARECCHIATURA.
- 07 MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO.
- 08 UTILIZZO PERIODICO DEL FORNO.
- 09 MANUTENZIONE DEI FORNI.
- 10 INFORMAZIONI SUI PERICOLI DERIVANTI DA USO IMPROPRIO.

### COMUNICAZIONE ALLA CLIENTELA

La configurazione dell'apparecchiatura in Vostro possesso, descritta e raffigurata in questo manuale o nella documentazione commerciale, può differire da quella di cui è dotata la Vostra apparecchiatura nell'allestimento specifico previsto secondo gli accordi commerciali, esigenze tecniche e di mercato o normative di sicurezza.

La descrizione di un'organo o di un dispositivo od accessorio non presente sulla Vs. apparecchiatura, non indica minimamente alcuna difformità con quanto pattuito od una carenza di dotazione. Solo la descrizione contenuta nel listino prezzi e la conferma d'ordine, attestano la effettiva configurazione pattuita, della Vs. apparecchiatura, con la specifica dotazione di accessori.

L'azienda nel perseguire una politica di costante sviluppo ed aggiornamento del prodotto, si riserva il diritto di modificare sia le caratteristiche dimensionali, strutturali ed estetiche che le dotazioni, e di apportare variazioni al disegno di qualsiasi organo sia funzionale che accessorio. Si riserva inoltre di sospendere la produzione e la fornitura, sia delle apparecchiature che delle parti di ricambio ed accessori; ciò premesso, senza impegnarsi a darne notizia ad alcuno e senza incorrere in alcuna obbligazione.

Caratteristiche tecniche e dimensionali, prestazioni, dotazioni ed altri dati citati in questa pubblicazione, hanno carattere indicativo, pertanto potranno variare senza preavviso.

## TABLE OF CONTENTS

### INTRODUCTION TO OUR PRODUCTS

- 01 THE PACKING.
- 02 INSTALLING THE OVEN.
- 03 INFORMATION ON THE ELECTRICAL SYSTEM.
- 04 POWER SUPPLY CONNECTION.
- 05 DESCRIPTION OF THE UNIT.
- 06 DIRECTIONS FOR USING THE UNIT.
- 07 PREPARING THE OVEN FOR USE.
- 08 NORMAL USE OF THE OVEN.
- 09 OVEN MAINTENANCE.
- 10 INFORMATION ON THE DANGERS OF IMPROPER USE.

### NOTICE TO THE CUSTOMER.-

The configuration of the product in your possession as described and illustrated in this manual or in the commercial documentation could be different from the actual configuration, depending on commercial agreements, technical requirements, requirements of the market, or safety regulations.

The description of a part, a device, or an accessory that is not found on the product does not mean that there is anything missing or that there is any discrepancy with what was agreed upon. Only the description on the price list and on the order confirmation gives the actual agreed-upon configuration of the product, with the specific list of accessories it is equipped with. Our company follows a policy of constant product development and improvement. Therefore, we reserve the right to make changes to the dimensions, structural features, aesthetic features, equipment, and design of any functional part or accessory. We also reserve the right to suspend the manufacture and supply of any unit as well as any spare parts or accessories without any obligation to inform anyone.

The technical features, dimensions, functions, equipment, and other data listed in this publication are merely indicative. Therefore, they may change without advance notice.

XXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

MOD :  
VOLT :  
Hz :  
Serial No.

WATT :  
Kg :  
By Jear



Figura 1  
Figure 1  
Abb. 1

### 1 IMBALLO DELL'APPARECCHIO.

L'imballaggio dell'apparecchio e degli accessori è costituito da un robusto involucro di cartone ondulato posto sopra un bancale di robustezza adeguata, per la protezione esterna, mentre all'interno dell'imballo l'apparecchio è protetto da una pellicola trasparente di PVC.

All'esterno, l'imballo, reca i simboli di protezione secondo la norma UNI, per segnalare il contenuto agli addetti al trasporto: i simboli adottati sono i seguenti:

- Alto non capovolgere;
- FRAGILE Non sovrapporre carichi.
- Sollevare mediante funi o benne del carrello elevatore disponendole nei punti indicati.

In relazione alle dimensioni ed alla massa, questi apparecchi devono essere sollevati e movimentati esclusivamente con idonei mezzi meccanici.

All'atto della consegna dell'apparecchio, prima di controfirmare i documenti di spedizione, in presenza del trasportatore, verificare accuratamente l'integrità dell'imballaggio. Rilevando danneggiamenti all'imballo, procedere alla verifica minuziosa dell'apparecchio.

Tagliare i nastri di chiusura (reggetta), liberare l'apparecchio dal cartone d'imballaggio ed asportare la pellicola protettiva.

### 1 THE PACKING.

The packing of the unit and accessories is made up of sturdy corrugated cardboard placed on a sufficiently sturdy pallet for external protection. Inside this packing the unit is protected with transparent PVC film.

In compliance with UNI standards, protection symbols have been applied to the outside of the packing to identify its contents to the shippers. The following are the symbols that have been adopted:

- High, do not turn upside-down.
- FRAGILE, do not place any loads on this box.
- Hoist by means of cables or use the forklift truck's buckets after placing them in the indicated points.

Depending on the dimensions and the mass, these units must be hoisted and moved exclusively with suitable mechanical means.

When the unit is delivered, in the shipper's presence carefully check that there is no damage to the packing before signing the shipping documents.

If the packing is found to be damaged, very carefully verify that the unit is undamaged.

Cut the strap used to close the box, remove the unit from the cardboard box used for packing, and remove the protective film from it.

Verbalizzare l'entità del danno facendola sottoscrivere al vettore, pena il mancato risarcimento dei danni subiti. Depositare l'apparecchio su tasselli distanziatori disposti negli angoli della base della struttura, per distanziarlo da terra per il successivo sollevamento mediante un elevatore munito di forche o benne di adeguata lunghezza, per disporlo in posizione operativa, sia sul piano di appoggio, che sull'eventuale incastellatura metallica di supporto. All'interno del forno, asportare le tavolette poste a protezione delle mattonelle refrattarie, durante il trasporto.

Provvedere alla regolare eliminazione del materiale di scarto, quale l'imballaggio, riponendolo negli appositi cassonetti, evitando ogni possibile inquinamento ambientale.

Anche gli eventuali residui della produzione dell'apparecchio dovranno essere depositati nei cassonetti per la raccolta dei rifiuti, evitando ogni forma di inquinamento correlata all'uso dell'apparecchio stesso. L'apparecchio è pressoché completo e richiede solamente l'installazione del bocchettone di scarico dei fumi ed il collegamento alla rete elettrica di alimentazione, che deve avere le caratteristiche corrispondenti a quelle dell'apparecchiatura.

**Tutti gli apparecchi devono essere collegati al conduttore di protezione PE.**

Il collegamento deve essere eseguito esclusivamente da un'installatore civile specializzato ed esperto, il quale dovrà eseguire gli opportuni collegamenti e l'installazione, adottando materiali certificati dagli Enti di sicurezza, ed eseguire l'intervento a regola d'arte, rilasciando infine la prevista dichiarazione dell'intervento eseguito, da conservare per almeno dieci anni. L'apparecchio deve appoggiare su una superficie ampia quanto la base; solida, ben livellata e piana.

Tutt'intorno richiede uno spazio minimo non inferiore a 50 cm per consentirne l'opportuna ventilazione, l'accesso per la pulizia e l'eventuale manutenzione.

Disporre l'apparecchio in posizione protetta rispetto a fonti di umidità o rubinetti di erogazione dell'acqua i cui spruzzi potrebbero raggiungere l'apparecchio. Il luogo di installazione deve essere efficacemente illuminato e sufficientemente ampio per lasciare all'operatore lo spazio di passaggio tutt'intorno o almeno su due lati. Se l'apparecchio viene installato su di un supporto avente struttura metallica, questa deve essere priva di ruote, per escludere il grave pericolo dello strappo del cavo, nel caso di spostamenti inconsulti, oltre ad altri possibili danni.

## **2 INSTALLAZIONE DEL FORNO.**

Dislocare opportunamente il forno con l'eventuale supporto, nel locale previsto, nel punto in cui sia agevole predisporre la presa di alimentazione elettrica e gli apparecchi di protezione dell'operatore e dell'apparecchiatura. Lasciare tutt'intorno lo spazio opportuno per la ventilazione e la pulizia.

Il basamento del forno ed i piedi dell'incastellatura devono appoggiare su una superficie solida, uniforme e ben livellata. L'incastellatura non richiede alcun ancoraggio al suolo. Dopo il piazzamento, livellare eventualmente l'apparecchio agendo sulle viti M12, disponendo la livella sul forno, prima longitudinalmente poi trasversalmente; raggiunto il livellamento, bloccare le viti.

## **3 INFORMAZIONI SULL'IMPIANTO ELETTRICO.**

L'equipaggiamento elettrico della macchina, progettato ed allestito secondo le norme EN - CEI già citate, definito di Classe I, è configurato nel modo seguente:

- termostato di regolazione e controllo della temperatura della cella di cottura;
- resistenze di riscaldamento di tipo corazzato con tubo esterno acciaio inox aisi 321 ricotto, con zona neutra da 100 mm per la riduzione della conduzione del calore ai supporti. Elemento resistivo di riscaldamento, in nikelcromo 80 // 20 - Isolamento ceramico in MgO;
- morsettiere di collegamento e derivazione, installate all'interno del vano contenente le apparecchiature di comando e controllo;
- lampade spia del funzionamento del termostato di regolazione;
- cablaggio di collegamento generale dei dispositivi del circuito dell'apparecchio, realizzato con cavi idonei alle gravose condizioni di impiego ed adeguato limite di sovratensione.

Sul fianco dx del forno, in corrispondenza di una vite di fissaggio, è stata applicata una targhetta riportante il simbolo di "attenzione tensione pericolosa". Ha lo scopo di avvisare l'utenza che la rimozione del predetto fianco, espone al rischio di folgorazione per la presenza di impianto sotto tensione. Per qualsiasi intervento, rivolgersi al servizio assistenza o a personale specializzato.

## **4 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA.**

Il collegamento alla rete elettrica e la messa in servizio dell'apparecchio deve essere eseguito da un'installatore specializzato ed esperto, seguendo le disposizioni tecniche e normative del paese di installazione.

Put the extent of the damage into writing and have the carrier sign it; if this is not done, you will not receive any compensation for the damage. Place the unit on the spacer blocks found in the corners of the structure's base. This is done to keep it raised off the ground so that it can be hoisted by means of a forklift truck's forks or buckets which must be of a suitable length. In this manner place it in its operating position, either on a support surface or on a metal support frame. Remove the boards located inside the oven for protecting the refractory tiles during shipping.

Correctly dispose of any refuse, such as the packing materials, by placing them in the proper waste bins so as to avoid any environmental pollution.

Any residues resulting from the manufacture of the unit must also be placed in the waste bins so as to avoid any pollution connected with the use of the unit. The unit is almost completely assembled and requires only exhaust flue installation and connection to the power supply, which must correspond to the unit's specifications.

**All the units must be connected to the PE protection wire.**

The connections must be performed only by a specialized expert civil installer who will install the unit and make all necessary connections using materials that are certified by the safety authorities; he must carry this out in a professional manner and is also required to issue a statement on the work that was performed, which must be kept for at least ten years. The unit must be placed on a solid, flat, and very level surface as large as the base.

There must be at least 50 cm of space around the unit to permit proper ventilation and to allow access for cleaning and any necessary maintenance.

Place the unit in a position that is protected from sources of moisture or water taps to prevent spray from reaching it. The installation area must be well-lighted and sufficiently large to allow the operator enough space around the unit or at least on two sides. If the unit is installed on a support with a metal structure, this support must not have wheels so as to prevent the serious danger of the power cable being parted, as well as other possible damage, if the unit is moved imprudently.

## **2 INSTALLING THE OVEN.**

In the room where you desire to install the oven, move it and its support (if you are using the support) to a position in which it can easily be plugged into the power supply and in which it is easy to install the operator's protection equipment and other equipment. Leave enough space around the unit for ventilation and for cleaning.

The oven's base and the frame's feet must rest on a solid, flat, and very level surface. The frame does not require anchoring to the ground. After the unit has been put into place, level it by means of the M 12 screws. Place the level on the oven; when the oven is leveled, first lengthwise and then crosswise, tighten the screws.

## **3 INFORMATION ON THE ELECTRICAL SYSTEM.**

The unit's electrical system was designed and built according to the EN and CEI standards listed previously in this manual. It is classified as a Class I electrical system and has the following configuration:

- Thermostat for adjusting and controlling the temperature of the cooking compartment.
- Armored heating elements with an outer tube made of annealed AISI 321 stainless steel, with a 100-mm neutral zone for reducing heat conduction to the supports. Resistive heating element made of 80 // 20 nickelchromium alloy - ceramic insulation made of MgO.
- Connection and shunt terminal boards installed inside the compartment that contains the control equipment.
- Indicator lights for indicating the functioning of the adjustment thermostat.
- General connection wiring for the components of the unit's circuit, using power cables that are suitable for the difficult conditions of use and with an adequate overvoltage limit.

On the right side of the oven, close to a fastening screw, there is a panel with the symbol "caution: dangerous tension". Its purpose is to warn the users that the removal of the mentioned side exposes to a risk of electrocution because of installation under tension. For any intervention, please apply to the customer service or to qualified technician.

## **4 POWER SUPPLY CONNECTION.**

The connection to the electric power mains and preparing the oven for use must be performed by a specialized expert installer in accordance with the standards and technical regulations of the country in which it is to be installed. Place a length of power cable near the unit so as to permit the installed power cable to reach the power socket. Do not use extension cables to make this connection. Install a box to hold the installation equipment.

Predisporre un tronco di linea in prossimità dell'apparecchiatura, affinché il cavo installato, possa raggiungere la presa di corrente. Non utilizzare cavi di prolunga, per questo collegamento. Installare una cassetta per contenere gli apparecchi di installazione. L'apparecchio, in relazione all'allestimento, è dotato del cavo di alimentazione tripolare o quadrupolare di adeguata lunghezza, con linea di terra giallo/verde, alla cui estremità si deve installare una presa unificata CEE, rispondente alla norma IEC 309-2 "Prese e spine per uso industriale" del tipo adatto alla tensione di alimentazione ed alla corrente nominale assorbita dall'apparecchio, indicata nello schema elettrico e nella sezione "Caratteristiche Tecniche". Vedi quanto indicato sulla Targa dati Tecnici (Fig. 1)

L'installatore specializzato dovrà installare i seguenti componenti rispondenti alle normative vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura:

- una presa a spina di tipo idoneo;
  - interruttore/sezionatore di linea;
  - sganciatore termico ed interruttore differenziale con caratteristiche di sensibilità commisurata alla corrente di fuga delle resistenze.
- Questi componenti devono essere installati a cura ed onere dell'utilizzatore, in prossimità del punto di installazione dell'apparecchiatura.

L'apparecchio deve essere collegato a terra attraverso un'impianto di sicura efficienza. Eseguire un'accurato controllo sia a vista che strumentale, delle condizioni e delle caratteristiche dell'impianto di terra, ripristinando quanto occorra.

Eseguire il collegamento secondo le modalità tecniche previste, rispettando sia la sequenza ciclica di collegamento delle fasi, che la codifica dei colori dei conduttori (Fig. 3):

- L1 - fase
- N/MP - Neutro - colore Azzurro.
- PE/Terra = conduttore di protezione - GIALLO/VERDE a strisce.

Al termine del collegamento delle apparecchiature di protezione per l'alimentazione del forno, eseguire un collaudo funzionale mediante lo strumento per il collaudo della efficienza dell'interruttore differenziale.

Verificare che all'interno del forno non vi siano elementi combustibili, né oggetti di qualsiasi genere e che il forno possa essere attivato per il collaudo preliminare.

Accertarsi che l'interruttore generale dell'apparecchiatura sia posto su O/OFF.

Ruotare la manopola del termostato prefissando una temperatura media, 150 °C circa.

L'installatore, al termine del collegamento delle apparecchiature e del collaudo funzionale del forno, deve rilasciare la prescritta dichiarazione inerente la perfetta riuscita del lavoro eseguito.

#### 5 DESCRIZIONE APPARECCHIATURA.

I forni elettrici per pizzeria di Nostra produzione, sono disponibili in modelli di diverse dimensioni, per soddisfare le molteplici esigenze della clientela professionale.

- Piano di cottura del forno realizzato con materiale refrattario idoneo agli usi alimentari;
- Coibentazione integrale della camera di cottura realizzata con fibra ceramica, protetta su ambo i lati da uno strato di alluminio;
- Resistenze elettriche di tipo corazzato realizzate secondo le norme tecniche CEI con materiali pregiati e di lunga durata.
- Termostato per il controllo e la regolazione della temperatura interna,
- TIMER

- L'alimentazione elettrica potrà essere di tipo monofase a 230 volt o trifase 400 volt, in corrente alternata a 50 / 60 Hz, con tolleranze secondo la norma CEI 8-6 del 3/1990.

**NOTA:** La protezione contro le sovracorrenti e la protezione differenziale devono essere installate a monte dell'alimentazione dell'apparecchiatura a cura dell'utilizzatore.

Depending on the unit's setup, it is equipped with a triple-pole or quadrupole power supply cable of adequate length with a yellow/green ground wire. A standard EEC socket must be installed at the end of this cable. This socket must be in compliance with CEI standard 309-2 "Sockets and plugs for industrial use" and must be suitable for the unit's input voltage and absorbed rated current listed on the wiring diagram and in the "Technical Specifications" section. Refer to the information listed on the Technical Data Plate (Fig. 1).

The specialized installer must install the following components in compliance with current standards in the country in which the unit will be used:

- A suitable socket.
  - A disconnection switch.
  - A thermal disconnecter and differential switch whose sensitivity is suitable to the current leakage from the heating elements.
- It is the user's responsibility to install these components near the location where the unit is to be installed. The unit must be connected to the ground by means of an efficient system. Carefully check the conditions and features of the ground system both visually and with instruments. Repair it if necessary.

Make the connection according to the indicated technical procedures; respect the cyclical sequence of the connection of the phases and the wire color codes (Fig. 3):

- L1 - phase
- N/MP - Neutral - light blue.
- PE / Ground = protection wire - striped YELLOW/GREEN.

When you have finished connecting the equipment for protecting the oven's power supply, perform a functioning test using the instrument for testing the differential switch's efficiency.

Verify that there is absolutely nothing combustible inside the oven and that the oven can be activated for the preliminary test.

Make sure that the unit's main power switch is in the O/OFF position. Turn the thermostat knob to a set average temperature, approximately 150 °C.

After the equipment has been connected and the functional test of the oven has been performed, the installer must issue the required declaration that the work has been performed perfectly.

#### 5 DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT

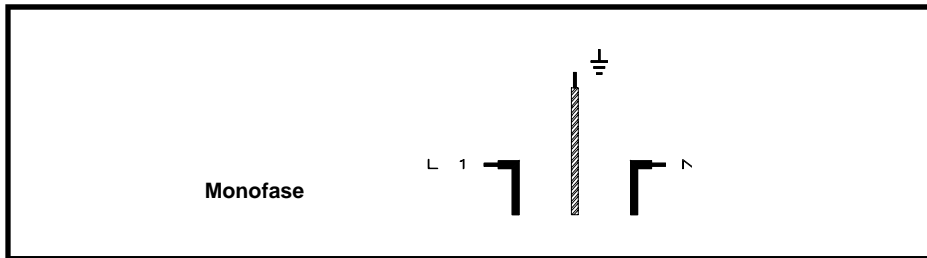
The electric pizzeria ovens which we manufacture, are available in models of different dimensions to meet the many requirements of the professional clientele.

- the cooking base is realised with refractory material suitable for food uses.

- total insulation of the cooking chamber realised with ceramic fibre, protected on both sides from layer of aluminium
- Armoured electrical heating elements realised in accordance with CEI technical standards using high quality and long lasting material
- Thermostat for controlling and adjusting of the internal temperature,
- TIMER

- The electric power supply can be single-phase 230 volt or three-phase 400 volt, alternated current at 50/60 Hz, with tolerance in accordance with standards CEI 8-6 of the 3/1990

**NOTE:** the protection against over-current and the differential protection must be installed before the equipment's power supply and this is up to the user.



**Figura 3**  
Abb. 3  
Figure 3

#### 6 INDICAZIONI USO APPARECCHIATURA.

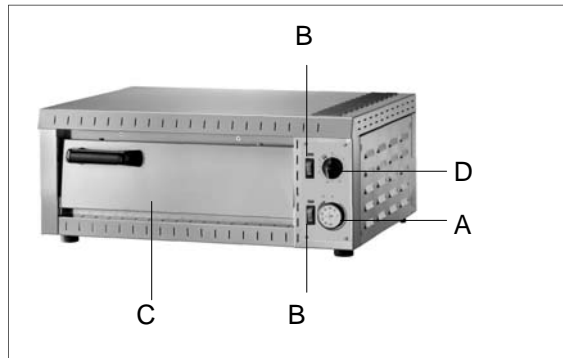
I comandi principali, posizionati come da figura 4, sono i seguenti:

- A - Pomello del termostato di controllo della temperatura del forno.
- B - Interruttori per attivare/disattivare le resistenze di cielo e platea nel vano di cottura;
- C - Porta;
- D - Timer.

#### 6 DIRECTIONS FOR USING THE EQUIPMENT

The main controls, located as from figure 4, are the following:

- A - knob of the thermostat of control of the oven's temperature.
- B - Switches to turn on/off the heating elements of the top and the bottom in the cooking chamber.
- C - Door ;
- D- Timer.



**Figura 4**  
Abb. 4  
Figure 4

#### 7 MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO.

Prima di procedere all'utilizzo del forno per la cottura degli alimenti, occorre effettuare un'adeguato preriscaldamento del vano di cottura.

- Agire sul termostato del vano di cottura, impostando una temperatura di circa 150 °C e mantenere questa temperatura per circa un'ora.
- Durante il preriscaldamento del forno si produrrà una emissione di vapore acqueo con odore sgradevole. Quest'ultimo è determinato dall'ossidazione superficiale delle resistenze corazzate.
- Terminato il primo ciclo, il metallo risulterà stabilizzato e non si produrrà più alcun odore sgradevole. Sorvegliando personalmente il forno, aprire il portello anteriore e tenerlo aperto per alcuni minuti al fine di accelerare il ricambio di aria nel forno, indi chiudere il portello.
- Dopo la fase di preriscaldamento, tutti i componenti metallici e refrattari del vano di cottura avranno raggiunto la temperatura di stabilizzazione ed il forno potrà essere utilizzato nei modi consueti. Per l'uso successivo del forno, non sarà più necessario eseguire il ciclo di preriscaldamento sopra descritto.

#### 8 UTILIZZO PERIODICO DEL FORNO.

Prima dell'uso eseguire i seguenti controlli e predisposizioni.

- Inserire la spina nella presa posta sulla cassetta di derivazione.
- Verificare che l'interruttore magnetotermico e quello differenziale siano entrambi inseriti.
- Ruotare su I/ON l'interruttore/sezionatore di linea della presa di corrente.

#### 7 PREPARING THE OVEN FOR USE

Before proceeding to use the oven for cooking food, it is necessary to adequately preheat the cooking compartment.

- Use the cooking compartment's thermostat to set a temperature of approximately 150° C and maintain this temperature for approximately one hour
- While the oven is being preheated, it will emit steam with an unpleasant smell. This is due to the surface oxidation of the annealed heating elements
- When the first cycle is completed, the metal will be stabilized and will no longer produce any unpleasant odor. While personally supervising the oven, open the front door and keep it open for several minutes so as to change the air in the oven more quickly, then close the door
- After the preheating phase has been performed, all the metal and refractory components in the cooking compartment will have reached the stabilization temperature and it will then be possible to normally use the oven. For subsequent use of the oven it will not be necessary to perform the above preheating cycle again.

#### 8 PERIODIC USE OF THE OVEN

Before using the oven carry out the following check-outs and arrangements.

- Insert the plug in the socket located on the shunt box
- Make sure that the magnetothermic switch and the differential switch are both on.

- Agire sul pomello del termostato ed impostare la temperatura voluta.
  - Attendere che il forno raggiunga la temperatura voluta. - Raggiunta la temperatura voluta, aprire il portello ed inserire le pizze direttamente sul materiale refrattario o con l'interposizione di contenitori o padelle.
- I forni sono dotati di un piano di cottura in materiale refrattario speciale atossico, idoneo ad entrare in contatto con le sostanze alimentari.
- Si consiglia di aprire i portelli solo per il tempo strettamente necessario ad introdurre o prelevare le pizze od i cibi. Ciò per limitare il consumo di energia elettrica ed evitare sbalzi termici nella cella di cottura.

## 9 MANUTENZIONE DEI FORNI

Per eseguire la pulizia del vano di cottura, attendere che il forno sia completamente raffreddato. Disconnettere la spina dalla presa e segnalare l'operazione in corso, mediante un cartello.

Le piastre refrattarie possono essere pulite con un panno resistente inumidito di sola acqua, od una spazzola con setole di acciaio, escludendo qualsiasi genere di detersivo, solvente o qualsivoglia prodotto chimico.

L'elevatissima temperatura raggiunta dal forno provvede all'automatica sterilizzazione di tutto quanto si trovi all'interno.

Imbrattamenti resistenti o croste di cibo carbonizzate sul materiale refrattario, possono essere rimosse raschiando la superficie con un utensile adatto quale una spatola con lama di acciaio ed impugnatura di sicurezza, adottando robusti guanti da lavoro.

Le superfici esterne del forno possono essere pulite con una spugna morbida leggermente intrisa di acqua ed un detergente contenete tensioattivi biodegradabili al 90% con pH neutro e privo di fosforo, fosfati e cloro.

Non utilizzare detersivi cremosi contenenti sostanze abrasive che danneggerebbero irrimediabilmente ogni superficie.

**Attenzione:** non utilizzare un getto d'acqua per la pulizia del forno.

In caso di deterioramento del cavo di alimentazione, scollegare il forno dalla rete, contattare immediatamente il servizio assistenza od un tecnico specializzato.

## 10 INFORMAZIONI SUI PERICOLI DERIVANTI DA UN USO IMPROPRIO.

- Nonostante l'estrema semplicità di utilizzo dei forni descritti, si ritiene utile fornire informazioni sui pericoli che non possono essere eliminati dalle misure di sicurezza adottate dal progettista e sui pericoli che possono essere generati da certi modi d'uso improprio e dall'impiego di certi accessori.

- Mantenere in perfette condizioni il cavo e la presa a spina del forno e tutte le apparecchiature di protezione e sezionamento della cassetta di distribuzione dell'alimentazione e del forno stesso.

- Proteggere adeguatamente il cavo di alimentazione da ogni danneggiamento e farlo sostituire immediatamente, qualora presentasse qualsiasi avaria o danno anche solo superficiale.

- Non installare il forno all'aperto, ne sotto ad una tettoia o copertura provvisoria.

- Il forno deve essere utilizzato all'interno di costruzioni civili od industriali.

- Non utilizzare il forno per riscaldare od asciugare animali e simili.

- Non spruzzare acqua ne liquidi combustibili o di qualsiasi genere, all'interno del forno.

- L'utilizzatore deve possedere sia le previste conoscenze dell'apparecchio, che l'età minima prevista dalle leggi di ogni Nazione, per svolgere l'attività lavorativa.

- Non effettuare alcun genere di pulizia o manutenzione durante il funzionamento del forno, ne durante il ciclo di raffreddamento: **calore ed energia elettrica sono invisibili!**

- Quando l'utilizzatore è soggetto ad un qualsiasi malessere o condizionamento fisico sfavorevole anche leggero, che possa ridurre il grado di vigilanza, **NON dovrà utilizzare** questi forni, ne altre apparecchiature.

- Questi forni sono stati progettati e realizzati considerando esclusivamente lo scopo specifico ed unico di provvedere fondamentalmente alla cottura della pizza o preparati a base di farina per l'alimentazione umana, di tipo, forma e consistenza analoga.

- Questi apparecchi inoltre non devono essere utilizzati per nessun altro scopo all'infuori di quelli espressamente indicati.

- Eventuali incrostazioni carbonizzate sulle pareti o sul fondo, potranno essere rimosse con un utensile non tagliente o la spazzola metallica, adottando i guanti protettivi. Se l'imbrattamento delle piastrelle refrattarie risulta consistente e difficile da rimuovere con i normali mezzi, sostituirle con altre originali.

- L'utilizzatore, non deve eseguire riparazioni, smontaggio di parti del forno, agire sui circuiti elettrici, ne apportare qualsiasi modifica

- Turn the power socket's disconnection switch to I/ON
- Use the thermostat knob to set the desired temperature
- Wait for the oven to reach the desired temperature.
- When the desired temperature is reached, open the door and place the pizzas in the oven. It is even possible to place them directly on the refractory material instead of on containers or pans.

The ovens are equipped with a cooking surface made of a special nontoxic refractory material that is suitable for coming into contact with food products.

Opening the oven doors will cause the hot air to escape, thus resulting in a rapid drop in temperature in the pizza cooking chamber.

It is advisable to open the doors only for the amount of time strictly necessary for placing pizzas or other food in the oven or for removing them so as to limit electricity consumption and to avoid sudden changes in temperature in the cooking chamber.

## 9 OVENS' MAINTENANCE

To clean the cooking compartment, wait for the oven to completely cool down. Disconnect the plug from the socket. Put a sign up to announce that this operation is taking place.

The refractory tiles can be cleaned with a strong cloth that has been wetted or with a steel wire brush. Do not use any type of detergent, solvent, or any chemical product to clean the oven.

The oven's very high temperatures automatically sterilize it and everything inside it. Resistant deposits or encrustation of carbonized food on the refractory material can be removed by scraping the surface with an appropriate tool such as a spatula with a steel blade and a safety handle. Use sturdy working gloves to perform this operation. The oven's outside surfaces, whether they are stainless steel or painted surfaces, can be cleaned with a soft sponge that has been slightly wetted and a detergent that contains surface-active agents with neutral pH which are 90% biodegradable and which do not contain phosphorus, phosphates, or chlorine. Do not use creamy detergents that contain abrasives as they could permanently damage these surfaces.

**Attention:** do not use water jets to clean up the oven.

In case of deterioration of the power supply cable, deconnect the oven from the system and contact immediately your customer service or a qualified technician.

## 10 INFORMATION ON THE DANGERS OF IMPROPER USE

- Although the ovens described in this manual are extremely simple, we would like to provide you with information on the dangers that cannot be eliminated from the safety measures adopted by the designer and information on the dangers that could be caused by the improper use of the oven and by the use of certain accessories

- Keep the following in perfect condition: the oven's power cable and all the power supply and oven's distribution box protection equipment and disconnection switch equipment

- Adequately protect the power supply cable from becoming damaged in any way, and change it immediately if there is any problem with it or if it does become damaged (even if it is damaged only superficially)

- Do not install the oven outside, under a roofing or under a temporary cover

- The oven must be used inside civil or industrial buildings

- Do not use the oven for warming or drying animals or for similars

- Do not spray water, combustible liquids, or liquids of any type inside the oven

- The user must know the required information about the unit and be of the required legal minimum working age in the country where the oven is installed

- Do not perform any type of cleaning or maintenance while the oven is in operation or while it is cooling down: **heat and electricity are invisible!**

- When the user is sick or in bad physical condition, even if only slightly, and this could reduce his level of vigilance, **he should NOT use** these ovens or any other equipment

These ovens were designed and manufactured fundamentally for the sole and specific purpose of cooking pizzas or flour-based foods of similar type, shape, and consistency for human consumption.

- These units also must not be used for any purpose not expressly specified in this manual

- Encrustation of carbonized food on the walls or on the bottom of the oven can be removed with a non-cutting tool or wire brush. Use protective gloves to perform this operation.

If the deposits on the refractory tiles are thick and difficult to remove by regular means, replace them with other original refractory tiles.

- The user must not repair the oven, disassemble parts of the oven, work on the electric circuits, nor make any changes to the unit. Only specially trained technical personnel may service the unit.

Do not get on or climb onto the oven or the oven's frame.

- Keep children away from the oven, even when it is not in operation

all'apparecchio. Solo il personale tecnico espressamente preparato, può intervenire sull'apparecchiatura.  
Non salire ne arrampicarsi sull'incastellatura del forno o sul forno stesso.

- Tenete i bambini lontano dal forno, anche quando questo non è in funzione.
- Non introdurre mani o braccia od altre parti del corpo, all'interno del forno.
- Non utilizzare il forno per scopi diversi da quello di cottura della pizza e cibi simili.
- Mantenere pulito e sgombro da oggetti, il pavimento e la zona di accesso al forno.
- Non appoggiare mai le mani nude su parti calde del forno od in prossimità delle porte di accesso al vano di cottura.
- Per l'apertura della porta, afferrare l'apposita maniglia isolata.
- Non introdurre nel forno confezioni di cibo sigillate quali barattoli metallici od altro materiale, poichè per effetto dell'alta temperatura potranno esplodere con gravi conseguenze, sia per il forno che per l'operatore.

- Do not place your hands, your arms, or any other part of your body inside the oven
- Do not use the oven for any other purpose besides cooking pizzas and similar foods
- Keep the floor and the access area around the oven clean and free of any objects
- Never place your bare hands on the hot parts of the oven or near the doors to the cooking compartment
- To open the doors grasp the handles made of heat-insulating material
- Do not place packages of sealed foods in the oven such as metal cans or cans made of other materials. The high temperature in the oven could cause them to explode, with serious consequences for the oven and for the operator.

**Caratteristiche tecniche, dimensioni, prestazioni, dotazioni ed accessori ed altri dati forniti in questa pubblicazione e nella documentazione commerciale, hanno carattere indicativo e non impegnativo per il costruttore; pertanto potranno subire variazioni senza preavviso e senza incorrere in alcuna obbligazione.**

**The technical specifications, dimensions, performance, standards, accessories, and any other information included in this publication and in the commercial documentation are merely indicative and are not binding for the manufacturer. Therefore, they may change without advance notice and without incurring any obligation.**

#### CONDIZIONI DI GARANZIA

- 1) La garanzia copre tutti i componenti dell'apparecchiatura, ad eccezione delle parti elettriche, le parti asportabili, la verniciatura, e gli eventuali accessori, in quanto conseguenti direttamente alla cura dell'Utente.
- 2) La Casa Costruttrice, garantisce gli apparecchi di propria fabbricazione, per la durata di mesi 12 (dodici) dalla data di acquisto, riportata sul documento di accompagnamento o sulla ricevuta fiscale rilasciata dal venditore.
- 3) Durante il periodo di garanzia, la Casa Costruttrice, s'impegna, a mezzo del rivenditore che ha effettuato la vendita, a sostituire o riparare gratuitamente quei particolari che dovessero presentare disfunzioni causate da vizi originari di materiali o manodopera.  
La garanzia non copre eventuali componenti usurati.
- 4) Non sono inoltre coperti da garanzia, tutti i danni causati da incuria nel trasporto o nella manipolazione del prodotto, da trascuratezza o incapacità d'uso dell'apparecchiatura, da errata o cattiva installazione e manutenzione, per inadeguatezza degli impianti elettrici a cui l'apparecchiatura è allacciata, per manomissioni da parte di personale non autorizzato e/o non in grado di svolgere la propria attività a regola d'arte e comunque per qualsiasi causa non dipendente dalla Casa Costruttrice.
- 5) Per gli interventi effettuati a domicilio, l'utente, dovrà corrispondere un diritto fisso di chiamata secondo le tariffe in vigore. Qualora l'apparecchiatura venisse riparata in fabbrica, le spese di trasporto sono a carico dell'Utente. Qualunque riparazione effettuata durante il periodo di garanzia, non dà diritto al prolungamento della stessa.
- 6) La Casa Costruttrice non assume altri oneri se non quelli relativi alla sostituzione dei particolari difettosi, pertanto, declina ogni addebito, per danni diretti o indiretti, causati a persone o cose dal difettoso funzionamento dell'apparecchiatura o dei suoi componenti o conseguenti alla sospensione della stessa
- 7) La Casa Costruttrice, riconosce soltanto le condizioni di garanzia riportate su questo certificato che, definisce tutti i diritti del cliente riguardanti i difetti e/o i danni relativi alla qualità del prodotto. Nessuno è autorizzato a modificarle e a rilasciarne delle altre verbali o scritte.

#### GUARANTEE CONDITIONS (Validity 12 months)

- 1) The guarantee will be valid only after the return of the guarantee certificate to the address shown. The certificate must be stamped by the retailer and accompanied by a copy of a receipt or invoice indicating the date of purchase.
- 2) The product is guaranteed against faults and defects of materials and/or manufacture for the period shown on this certificate. The right to benefit from the guarantee must be demonstrated as described above. The guarantee consist in the replacement or repair of faulty parts of the product.
- 3) The guarantee is therefore limited to the free replacement or repair of parts that are judged by the retailer or the manufacturer to be defective. The guarantee does not cover parts subject to wear.
- 4) The guarantee excludes any defects caused by incorrect or improper installation or use, by any other failure to observe the instructions given in the manual, by the use of non-original accessories, or by circumstances that are extraneous to the normal operation of the product.
- 5) Repairs or replacements covered by the guarantee will be carried out by the retailer from which the product was purchased or by the manufacturer. Transport will be at the responsibility, risk and expense of the customer.
- 6) The guarantee will be invalidated if the product is modified or repaired by unauthorized persons.
- 7) This guarantee replaces and excludes any other guarantee applicable to the retailer by law or contract, and defines all the rights of the customer relating to faults, defects and/or lack of quality in the product purchased.



## **EINLEITUNG**

### **LESEN SIE DAS VORLIEGENDE HANDBUCH GANZ, BEVOR SIE DIE VERPACKUNG ÖFFNEN UND DIE INSTALLATION VORNEHMEN.**

Verehrter Kunde,

Wir danken Ihnen dafür, dass Sie sich für ein von uns hergestelltes Produkt entschieden haben.

Unsere Produktion folgt dem Leitprinzip einer ausgesprochen strengen Qualitätsprüfung eines jeden Bauteils zur Gewährleistung einer langen und unterbrechungsfreien Funktion des Geräts. Die mechanischen, elektrischen und elektronischen Bauteile wurden zur Gewährleistung einer zuverlässigen und konstanten Leistung auf höchstem Qualitätsniveau entwickelt und gefertigt.

Die Verwendung von Bauteilen von anderen Herstellern kann zu Funktionsstörungen und Beschädigungen des Geräts führen; wir empfehlen Ihnen daher, die Ersatzteile bei Ihrem Vertragshändler zu bestellen, um die ursprüngliche Leistung des Gerätes wieder herzustellen und um ein langes Funktionieren desselben zu gewährleisten.

Alle von uns produzierten Maschinen werden unter Verwendung der modernsten Technologien und zuverlässiger Prüfsysteme gefertigt, wobei systematisch auf die geltenden Bestimmungen für mechanische Produkte wie die UNI-Normen und die CEI-Normen für die elektrische bzw. elektronische Ausstattung Bezug genommen wird. Die Geräte, auf die das vorliegende Handbuch sich bezieht, werden wie alle Produkte unseres Unternehmens unter Anwendung ausgereifter technischer Kriterien und unter strengster Beachtung der europäischen Richtlinien sowie der damit verknüpften Normvorschriften gefertigt, die im Folgenden aufgeführt werden:

- EG-Richtlinien 89/392 und 91/368 und nachfolgende Ergänzungen, genannt "Maschinenrichtlinie", hinsichtlich der grundlegenden Anforderungen an Sicherheit und Gesundheit.

- EG-Richtlinie 85/374 zur "Haftung für Schäden von fehlerhaften Produkten", umgesetzt mit dem Erlass des Regierungspräsidenten vom 24. Mai 1988 Nr. 224.

- EG-Richtlinien 73/23 und 93/68 mit der Bezeichnung "Niederspannung" hinsichtlich der elektrischen Produkte.

- Richtlinie zur allgemeinen Sicherheit der Produkte 92/59.

- EG-Richtlinie 89/336 hinsichtlich der "Elektromagnetischen Kompatibilität", Gesetzeserlass Nr. 476 vom 4. Dezember 1992.

- Europäische Norm CEI EN 60204-1 # CEI 44-5 - Bündel 2119 E, zur "Maschinensicherheit" und zur elektrischen Ausstattung der Maschinen.

- Europäische Norm EN 60335-2-36 - CEI 61-62 - Bündel 1423 und betreffende Varianten; hinsichtlich der Sicherheit der elektrischen Geräte für den Haushalt u. Ä.: Besondere Normen für Herde, Öfen und Kochplatten zur gemeinsamen Benutzung.

- Norm CEI 61-1 - Bündel 518 - Elektrogeräte zur Verwendung im Haushalt u. Ä. Teil 1.

- Allgemeine Sicherheitsbestimmungen.

- Europäische Norm EN 60335-1 # CEI 61-50 und betreffende Varianten: Sicherheit von Elektrogeräten für die Verwendung im Haushalt u. Ä.. Allgemeine Bestimmungen.

- Weitere angewendete CEI-Normen: CEI 107-32 Bündel 374 hinsichtlich der Überprüfung der Leistung von elektrischen Öfen und Herden.

- Technische Sicherheitsnormen UNI EN 292/1 - Maschinensicherheit. Grundlegende Konzeption, Planungsprinzipien - Terminologie, grundlegende Verfahren.

- UNI EN 292/2 - Maschinensicherheit. Grundlegende Konzeption, Planungsprinzipien - Spezifiken und technische Prinzipien - Teil 2.

Die ständige technisch-normative Überarbeitung hinsichtlich der technischen Normen und der Sicherheitsbestimmungen der außereuropäischen Länder gestattet es unserem Unternehmen, sein Produktangebot mit Sonderausstattungen in nahezu alle Länder der Welt zu liefern.

#### **Anmerkung**

Die illustrierte oder beschriebene Ausstattung kann von der tatsächlichen Ausstattung Ihres Geräts aufgrund technischer oder handelstechnischer Motive sowie hinsichtlich der in den verschiedenen Ländern geltenden Sicherheitsbestimmungen und Verordnungen abweichen. Die technischen Eigenschaften, die Abmessungen, die Leistungen sowie die gegebenenfalls aufgeführte Ausstattung sind nicht verbindlich. Die Abbildungen zeigen eine allgemeingültige Ausstattung und dienen als bloßes Beispiel.

## **INTRODUCTION:**

### **LISEZ ATTENTIVEMENT CE GUIDE AVANT D'OUVRIER LE COLIS ET AVANT L'INSTALLATION.**

Gentil Client,

Nous Vous remercions d'avoir choisi un produit de qualité de notre réalisation.

Notre production qualifiée suit le principe du contrôle le plus rigoureux de la qualité de chaque composante pour assurer une très longue période de fonctionnement.

Les composants mécaniques, électriques et électroniques, ont été projetées et produites pour garantir des performances constantes et fiables d'un très haut niveau qualitatif.

L'emploi de composantes non originales peut provoquer des anomalies au fonctionnement ou des dommages à la machine; nous Vous prions, donc, de bien vouloir demander les pièces de rechange aux revendeurs, au bout de rétablir les performances originales et de pouvoir garantir une plus longue durée de vie de la machine.

Toutes nos machines sont réalisées grâce aux technologies les plus modernes et aux systèmes très fiables, suivant toujours les normes en vigueur pour les produits mécaniques, comme, par exemple les normes UNI, et les normes CEI pour les équipements électriques/électroniques.

Les machines décrites dans ce guide, comme d'ailleurs tous les produits de notre société sont réalisées conformément aux dispositions de normalisation et techniques, et en observant attentivement les directives européennes, ci-énumérées:

Directive communautaire 89/392 CEE et 91/368 CEE et suivantes, appelée "Directive machines", concernant les Caractéristiques Essentielles de Sécurité et Santé -Re&S;

Directive 85/374 CEE concernant la Responsabilité pour dommages à cause d'un produit défectueux effectuée avec le DPR, 24 Mai 1988;

Directives 73/23 CEE et 93/68 CEE appelées "Basse tension", concernantes les produits électriques;

Directive sur la sécurité générale des produits 92/59;

Directive 89/336 CEE concernant la "Compatibilité électromagnétique", D.L. 476 du 4 décembre 1992;

Norme européenne CEI EN 60204-1 # CEI 44-5, Fascicule 2119 E concernant la sécurité de l'appareil et l'équipement électrique des machines;

Norme européenne EN 60335-2-36 - CEI 61-62 - Fascicule 1423 et changements, concernant la sécurité des équipements électriques d'usage domestique et similaire: normes spéciales pour cuisines, fours et plaques de cuisson électriques pour collectivités;

Norme CEI 61-1 - Fascicule 518 - Équipements électriques d'usage domestique ou similaire. Première partie;

Normes générales de sécurité;

Norme européenne EN 60335-1 # CEI 61-50 et changements: Sécurité des équipements électriques d'usage domestique et similaire. Normes générales.

Normes ultérieures CEI: CEI 107-32 Fascicule 374 concernant le contrôle des performances des cuisines et des fours électriques;

Normes techniques de sécurité UNI EN 292/1 - Sécurité de l'appareil. Concepts fondamentaux, principes de planification - Terminologie, méthodologie fondamentale;

UNI EN 292/2 - Sécurité de l'appareil. Concepts fondamentaux, principes de planification - Note détaillée et principes techniques - Deuxième partie.

La mise à jour constante des normes techniques et de sécurité des pays extra-européens permet à notre société d'orienter les produits avec des équipements spécifiques pour la plupart des pays mondiaux.

#### **NOTE:**

L'équipement illustré ou décrit peut varier du produit que Vous avez acheté, pour des raisons commerciales et techniques, selon les dispositions normatives et de sécurité en vigueur dans les nations européennes et mondiales. Les caractéristiques techniques et des dimensions, les performances décrites et les dotations citées ne sont pas engageantes. Les illustrations présentent un équipement générique.

## INHALTSVERZEICHNIS

### VORSTELLUNG UNSERER PRODUKTION

- 01 VERPACKUNG
- 02 INSTALLATION DES OFENS
- 03 HINWEISE ZUR ELEKTRISCHEN ANLAGE
- 04 NETZANSCHLUSS
- 05 BESCHREIBUNG DES GERÄTS
- 06 HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES GERÄTS
- 07 INBETRIEBNAHME DER ÖFEN
- 08 PERIODISCHE BENUTZUNG DER ÖFEN
- 09 WARTUNG DER ÖFEN
- 10 INFORMATIONEN ZU GEFAHREN DURCH UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG

### MITTEILUNG AN DIE KUNDSCHAFT

Die Konfiguration der in Ihrem Besitz befindlichen Maschine, die in dem vorliegenden Handbuch oder in den Unterlagen beschrieben und abgebildet wird, kann von derjenigen abweichen, mit der Ihr Gerät bei der speziellen Ausstattung aufgrund von handelstechnischen Vereinbarungen, Markterfordernissen oder Sicherheitsbestimmungen versehen ist.

Die Beschreibung eines Bauteils oder einer Vorrichtung, die bei Ihrem Gerät nicht vorhanden ist, stellt keinerlei Abweichung von der Vereinbarung oder Mangel der Ausstattung dar. Nur die in der Preisliste enthaltene Beschreibung und die Auftragsbestätigung bestätigen die tatsächlich vereinbarte Ausstattung Ihres Geräts mit den entsprechenden Zubehörteilen.

Das Unternehmen verfolgt eine Politik der ständigen Weiterentwicklung und Verbesserung des Produkts und behält sich daher das Recht vor, Änderungen an den Abmessungen, der Bauweise, dem Aussehen, der Ausstattung sowie an der Bauweise aller funktionellen Bauteile und der Zubehörteile vorzunehmen. Es behält sich außerdem das Recht vor, die Produktion und die Auslieferung sowohl von Ersatzteilen, als auch von Zubehörteilen auszusetzen; daraus entsteht weder eine Mitteilungspflicht noch ein irgendwie gearteter Anspruch.

Die in diesem Handbuch genannten technischen Eigenschaften, Abmessungen, Leistungen, Ausstattungen sowie die sonstigen in dieser Veröffentlichung genannten Daten sind nicht verbindlich und können daher ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

## SOMMAIRE

### INTRODUCTION À NOS PRODUITS

- 1. CONDITIONNEMENT DE LA MACHINE;
- 2. INSTALLATION DU FOUR;
- 3. RENSEIGNEMENTS SUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE;
- 4. CONNEXION AU RÉSEAU D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE;
- 5. DESCRIPTION DE LA MACHINE;
- 6. INDICATIONS POUR L'USAGE DE LA MACHINE;
- 7. DEMARRAGE DU FOUR;
- 8. USAGE PÉRIODIQUE DU FOUR;
- 9. ENTRETIEN DU FOUR;
- 10. RENSEIGNEMENTS SUR LES DANGERS CAUSÉS PAR UN USAGE IMPROPRE;

### COMMUNICATION À LA CLIENTÈLE

La configuration de la machine, décrite et illustrée dans ce guide ou dans la documentation commerciale, peut varier par rapport à celle que Votre machine possède, en ce qui concerne l'équipement spécifique prévu selon des accords commerciaux, exigences techniques et commerciales ou normes de sécurité. La description d'un orgue ou d'un dispositif ou accessoire absent dans Votre machine n'indique aucune différence par rapport aux accords ou une manque de dotation. Seulement la description présente dans le catalogue et la confirmation de la commande témoignent de la configuration réelle de Votre machine, avec la dotation des accessoires spécifiques.

En poursuivant une politique de développement constant et d'une mise à jour du produit, la société se réserve le droit de modifier les dimensions, la structure, l'esthétique et les dotations, et de varier le dessin d'un orgue ou d'un accessoire. Elle se réserve aussi le droit de suspendre la production ou la livraison des équipements et des pièces de rechange, sans informer personne et sans encourir obligations.

Les dimensions et les caractéristiques techniques, les performances, les dotations et autres données citées dans cette documentation ne sont qu'indicatives, donc elles peuvent changer sans aucun préavis.

XXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

MOD :  
VOLT :  
Hz :  
Serial No.

WATT :  
Kg :  
By Jear



Figura 1  
Figure 1  
Abb. 1

### 1 VERPACKUNG

Die Verpackung des Geräts sowie der Zubehörteile besteht aus einem robusten Karton aus Wellpappe auf einer Palette mit entsprechender Festigkeit für den äußeren Schutz, während das Gerät im Innern der Verpackung durch eine transparente PVC-Folie geschützt wird.

Auf der Außenseite weist die Verpackung die Schutzsymbole nach der UNI-Norm auf, um dem Transportpersonal den Inhalt anzuzeigen: Es werden die folgenden Symbole verwendet:

- Oben - nicht stürzen.
- ZERBRECHLICH - Lasten nicht stapeln.
- An den gezeigten Punkten mit Seilen anschlagen oder mit dem Hubwagen heben.

Angesichts der Abmessungen und der Masse dürfen diese Geräte ausschließlich mit geeigneten mechanischen Hubgeräten gehoben werden. Ein Heben und ein Transport von Hand sind strengstens verboten. Beachten Sie die geltenden Sicherheitsbestimmungen und wenden Sie sämtliche Maßnahmen an, die bei der Bewegung von sperrigen Lasten vorgesehen sind. Die für das Heben geeigneten Punkte sind auf der Verpackung mit schwarzen Dreiecken gekennzeichnet, deren Scheitel nach unten weist. Nur an diesen Punkten dürfen die Seile angeschlagen bzw. die Hubvorrichtung angesetzt werden.

### 1 CONDITIONNEMENT DE LA MACHINE

Le conditionnement de la machine et des accessoires se constitue, extérieurement, d'une robuste enveloppe de carton ondulé sur un support en bois (pallet) et à l'intérieur la machine est enroulée dans une feuille en PVC antistatique afin de la préserver de la poussière.

À l'extérieur, le conditionnement a les symboles de protection selon la norme UNI, pour indiquer le contenu aux transporteurs; les symboles adoptés sont les suivants:

- HAUT, ne pas renverser;
- FRAGILE, ne pas superposer des poids;
- Soulever à l'aide de liures et de bennes du chariot élévateur, en les disposantes selon les indications.

Selon les dimensions et la masse, ces machines peuvent être soulevées et movimentées exclusivement par des moyens mécaniques aptes à cet usage. Il est interdit de soulever et transporter les machines manuellement. Agir en conditions de sécurité, en adoptant les précautions nécessaires pour le soulèvement et le transport des poids encombrants. Les points aptes au soulèvement sont indiqués dans le conditionnement, par des triangles noirs avec la pointe en bas. Les liures ou les bennes du chariot peuvent être mises EXCLUSIVEMENT dans les points indiqués et après, on peut soulever.

Bei der Lieferung des Geräts im Beisein des Spediteurs und vor der Unterzeichnung der Versandpapiere die Unversehrtheit der Verpackung sorgfältig prüfen. Falls Beschädigungen an der Verpackung festgestellt werden, so muss das Gerät sorgfältig geprüft werden.

Die Kunststoffbänder durchtrennen, das Gerät aus der Verpackung entnehmen und die Kunststoffolie entfernen.

Den Schaden protokollieren und vom Spediteur abzeichnen lassen, anderenfalls kann der erlittene Schaden nicht erstattet werden. Das Gerät mit den Abstandhaltern, die sich an den Ecken des Untergestells befinden, auf dem Boden aufsetzen und anschließend mit einem Hubwagen mit Gabel oder Greifer von geeigneter Länge anheben, um es in der Arbeitsposition auf der Auflagefläche oder auf dem Unterbau aus Metall aufzusetzen. Aus dem Innern des Ofen die Schutzelemente entfernen, die die feuerfesten Ziegel während des Transports halten.

Das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß entsorgen und dabei jede Verschmutzung der Umwelt vermeiden.

Auch eventuelle Produktionsrückstände des Geräts müssen ordnungsgemäß entsorgt werden und bei der Benutzung desselben sind alle Arten von Umweltverschmutzung zu vermeiden. Das Gerät ist nahezu vollständig montiert und es müssen lediglich der Stutzen des Rauchgaskamins angeschlossen und der Netzanschluss vorgenommen werden; dabei muss die Netzspannung der Betriebsspannung des Gerätes entsprechen.

**Alle Geräte müssen an den Schutzleiter PE angeschlossen werden.**

Der Anschluss I darf ausschließlich von einem qualifizierten Facharbeiter vorgenommen werden, der den Anschluss und die Installation in geeigneter Weise vornimmt und dabei Materialien verwendet, die den Sicherheitsbestimmungen entsprechen; die Arbeiten müssen fachgerecht ausgeführt werden und abschließend muss die vorgesehene Bescheinigung des durchgeführten Eingriffs ausgestellt werden, die für zumindest zehn Jahre aufzubewahren ist. Das Gerät muss auf eine Fläche aufgestellt werden, die fest, eben und so groß wie der Unterbau des Geräts ist.

Um das Gerät herum muss ein Freiraum von zumindest 50 cm gelassen werden, damit eine ausreichende Lüftung sowie ein Zugang für die Reinigung und für eventuelle Reparaturarbeiten gewährleistet ist.

Das Gerät muss vor Feuchtigkeit geschützt aufgestellt werden; es sollten sich keine Wasserhähne in der Nähe befinden, deren Strahl das Gerät erreichen kann. Der Ort der Installation sollte ausreichend beleuchtet und so geräumig sein, dass der Bediener ganz um das Gerät herumgehen kann, zumindest aber auf zwei Seiten. Falls das Gerät auf einem Unterbau aus Metall aufgestellt wird, so darf dieser keine Räder aufweisen, um bei unvorhergesehenen Bewegungen große Gefahren durch das Reißen des Netzkabels sowie andere Schäden zu vermeiden.

## 2 INSTALLATION DES OFENS

Stellen Sie den Ofen gegebenenfalls mit dem Untergestell an dem vorgesehenen Ort auf, an dem sich eine Netzsteckdose sowie die Vorrichtungen zum Schutz des Bedieners und des Geräts befinden. Lassen Sie rund um das Gerät ausreichend Platz für die Lüftung und die Reinigung.

Das Grundgestell des Ofens und die Füße des Untergestells müssen auf eine feste, gleichmäßige und ebene Oberfläche aufgestellt werden. Das Untergestell macht keine Verankerung am Boden erforderlich. Nach der Aufstellung den Ofen gegebenenfalls zuerst in Längsrichtung und dann in Querrichtung mit den Schrauben M12 nivellieren; anschließend die Schrauben kontern.

## 3 HINWEISE ZUR ELEKTRISCHEN ANLAGE

Die elektrische Ausstattung des Geräts entspricht den bereits genannten EN- und CEI-Normen, sowie der Klasse I und setzt sich wie folgt zusammen:

- Thermostat zur Einstellung und Kontrolle der Temperatur der Garzelle;
- gepanzerten Heizwiderständen mit Außenrohr aus Edelstahl AISI 321 und einem neutralen Bereich von 100 mm zur Reduzierung der Leitung der Wärme an die Halterungen. Widerstandselement für die Heizung, aus Nickelchrom 80 // 20 - Keramikisolierung aus MgO;
- Klemmleiste für den Anschluss und zur Abzweigung, installiert im Innern des Fachs der Steuer- und Kontrollgeräte;
- Kontrollleuchte für den Betrieb des Einstellthermostats;
- allgemeine Verkabelung der Komponenten des Geräts mit Kabeln, die den Einsatzbedingungen angemessen sind und die eine geeignete Überspannungsgrenze aufweisen.

Au moment de la réception de la marchandise, avant de contresigner les documents d'expédition, à la présence du transporteur, vérifier soigneusement l'intégrité du conditionnement. Si le conditionnement présente des dommages, vérifier attentivement la machine.

Couper les rubans qui ferment le conditionnement (feuillard), enlever la machine du conditionnement et de la feuille protectrice.

Verbaliser l'étendue de l'endommagement, en la faisant contresigner par le transporteur, sous peine du non-remboursement des dommages. Déposer la machine sur les pièces d'entretoisement placées aux coins de la base de la structure, pour l'éloigner de la terre et pour le soulever à l'aide d'un chariot élévateur muni de liures et de bennes, et le mettre en position opérative, sur le support et sur l'éventuel bâti métallique de support.

À l'intérieur du four, enlever les tablettes qui protègent les briquettes réfractaires pendant le transport.

Éliminer les déchets, soit le conditionnement, en le jettant dans la poubelle, pour empêcher toute forme de pollution.

Toute sorte de déchets relative à la production de la machine doit être jetée dans la poubelle, empêchant la pollution dérivée de l'usage de la machine.

La machine est presque complète et il faut seulement installer la tubulure de décharge des fumées (diamètre extérieur: 80 mm) et la connexion au réseau électrique d'alimentation, qui doit avoir les mêmes caractéristiques que la machine.

**Toutes les machines doivent être branchées au fil conducteur de protection PE.**

La connexion doit être effectuée exclusivement par un installateur civil spécialisé et expert, qui devra l'effectuer en bonne et due forme, en utilisant des matériels indiqués par les institutions qui règlent la sécurité, et en délivrant la déclaration de travail effectué qu'il faut conserver pendant au moins 10 ans.

La machine doit appuyer sur une surface aussi ample que la base; solide, bien nivelée et plate.

Tout autour, la machine doit avoir un espace minimum pas inférieure à 50 cm pour permettre l'aération, le polissage et l'entretien.

Éloigner la machine de toute forme d'humidité ou de robinets de l'eau, dont les jets peuvent atteindre la machine. Le lieu d'installation doit être bien éclairé et assez ample. Si la machine est installée sur un support métallique, ce support doit être sans roues, pour empêcher le risque du déchirement du fil, causé par des mouvements inusités.

## 2. INSTALLATION DU FOUR

Placer le four avec son support dans la pièce prévue, où on peut facilement installer la prise d'alimentation électrique et les équipements de protection de l'opérateur et de la machine. Laisser tout autour un espace suffisant à la ventilation et au polissage. La base du four et les pieds de son support doivent appuyer sur une surface solide, uniforme et bien nivelée. Le support ne doit pas être fixé au sol. Après l'installation, niveller éventuellement la machine à travers les vis M12, en plaçant le niveau du four longitudinalement et puis transversalement; une fois atteint le niveau établi, bloquer les vis.

## 3. RENSEIGNEMENTS SUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE

L'équipement électrique de la machine, projeté et apprêté selon les normes EN-CEI déjà citées, défini de Classe I, est configuré selon la façon suivante:

- Thermostat de régulation et contrôle de la température de la chambre à cuisson;
- Résistances de rechauffage de type cuirassé avec un tube extérieur d'acier inoxydable aisi 321 recuit, avec une partie neutre de 100 mm pour la réduction de la conduction de la chaleur aux supports. Élément résistif de rechauffage en nickelchrome 80 // 20 - isolation céramique en MgO.
- Bornes de connexion et dérivation, installées à l'intérieur de la pièce contenant les équipements de commande et contrôle.
- Lampe-témoin du fonctionnement du thermostat de régulation;
- Câblage de connexion générale des dispositifs du circuit de la machine, réalisé avec des câbles aptes aux lourdes conditions d'usage et avec un juste limite de survoltage.

Sur la côté droite du four, près d'une vis de fixation, se trouve une plaquette avec le symbole : « attention : tension dangereuse ». Elle a le but de prévenir les usagers que l'enlèvement de cette côté expose au danger d'électrocution à cause d'un équipement électrique sous tension.

Pour chaque intervention, veuillez contacter Votre service d'assistance ou un technicien spécialisé.

An die rechte Seite, neben eine Fixierungsschraube, gibt es ein Typenschild mit dem Symbol „Achtung: gefährliche Spannung“. Dies warnt die Verbraucher, dass die Beseitigung der oben genannte Seite einen Stromschlagsgefahr aussitzt, auf Grund von einer unten Spannung Installation.

Für jede Eingriff, kontaktieren Sie Ihre Kundendienst oder spezialisierte Techniker.

#### 4 NETZANSCHLUSS

Der Netzanschluss und die Inbetriebnahme des Geräts müssen von einem spezialisierten Facharbeiter unter Befolgung der geltenden Normbestimmungen des Lands der Installation vorgenommen werden. Installieren Sie eine Steckdose in der Nähe des Geräts, so dass das installierte Netzkabel zum Anschließen verwendet werden kann. Verwenden Sie für das Anschließen keine Verlängerungen, Installieren Sie für die zu installierenden Geräte eine Abzweigdose.

Das Geräts ist je nach Ausstattung mit einem drei Kabel von geeigneter Länge und mit einem gelb/grünen Erdleiter versehen, dessen Ende an eine genormte EG-Steckdose gemäß IEC 309-2 "Steckdosen und Stecker für den industriellen Einsatz" angeschlossen werden muss, die der Betriebsspannung und der nominalen Leistungsaufnahme des Geräts entsprechen muss, die auf dem Schaltplan und in dem Abschnitt "Technische Daten" angegeben werden. Siehe außerdem die Angaben auf dem Schild mit den technischen Daten (Abbildung 1).

Der Installateur muss gemäß der geltenden Normvorschriften des Lands, in dem das Gerät betrieben wird, die folgenden Geräte installieren:

- eine geeignete Steckdose sowie einen geeigneten Stecker;
- einen Leitungstrennschalter;
- einen thermischen Schutzschalter und einen Differentialschalter, die dem Kriechstrom der Widerstände angemessen sind.

Diese Komponenten müssen zu Lasten des Benutzers in der Nähe des Aufstellungsorts des Geräts installiert werden.

Das Gerät muss in ausreichender Weise geerdet werden. Führen Sie sowohl eine Sichtkontrolle, als auch eine Messung der vorhandenen Erdung durch und nehmen Sie gegebenenfalls die erforderlichen Abänderungen vor. Nehmen Sie den Anschluss unter Beachtung der vorgesehenen und nehmen Sie gegebenenfalls die erforderlichen Abänderungen vor. Nehmen Sie den Anschluss unter Beachtung der vorgesehenen Techniken vor und beachten Sie die zyklische Abfolge beim Anschließen der Phasen gemäß der farbigen Kodierung der Leiter (Abbildung 3):

- L1 - Phase
- N/MP - Nullleiter - hellblau.
- PE /Erde = Schutzleiter - GELB/GRÜN gestreift.

Nach dem Anschluss der Schutzvorrichtungen und der Speisung des Ofens die Funktion des Differentialschalters mit einem Messgerät überprüfen.

Sicherstellen, dass sich im Innern des Ofens keine brennbaren Materialien oder sonstigen Gegenstände befinden und, dass der

#### 4 CONNEXION AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

La connexion au réseau électrique et la mise en fonction de la machine doivent être effectuées par un installateur spécialisé et expert, suivant les dispositions techniques et normatives du pays d'installation. Préparer le tronçon de ligne en proximité de l'équipement, pour que le câble installé puisse rejoindre la prise de courant. N'utilisez pas câbles de rallonge pour cette connexion, Installer une boîte contenant tous les équipements d'installation. La machine, en relation à l'installation, a un câble d'alimentation tripolaire d'une juste longueur, avec une ligne de terre jaune/verte, à l'extrémité de laquelle il faut installer une prise unifiée CEE, conforme à la norme IEC 309-2 "Prises et fiches à usage industriel", du modèle apte à la tension d'alimentation et au courant nominal absorbé par la machine, indiqué dans le schéma électrique et dans la section "Caractéristiques techniques". Lisez aussi ce qui est indiqué sur la Plaque "Données Techniques" (figure 1).

L'installateur spécialisé doit installer les composantes suivantes, conformes aux normes en vigueur dans le pays d'usage de la machine:

- une prise à fiche convenable;
- interrupteur/sectionneur de ligne;
- un décrocheur thermique et interrupteur différentiel avec des caractéristiques de sensibilité proportionnée au courant de fuite des résistances.

Ces composantes doivent être installés à terre à travers un équipement très fiable. Effectuer le contrôle à vue et aux instruments des conditions et des caractéristiques de l'équipement de terre, cherchant à rétablir leurs fonctions, quand il est nécessaire.

Effectuer la connexion selon les modalités techniques prévues, observant la séquence cyclique de liaison des phases, et le codage des couleurs des conducteurs (figure 3):

- L1 - phase
- N/MP - Neutre - couleur bleue
- PE/Terre = conducteur de protection - Jaune/Vert à bandes.

À la fin de la connexion des équipements de protection pour l'alimentation du four, effectuer un essai fonctionnel à travers l'instrument pour la vérification de l'efficacité de l'interrupteur différentiel.

Vérifier si à l'intérieur du four ne soient pas présents des éléments combustibles, ni aucun objet et que le four puisse être activé pour l'essai préliminaire. Contrôler que l'interrupteur général de la machine soit sur O/OFF.

Tourner le bouton du thermostat fixant une température moyenne, environ 150°C.

L'installateur, à la fin de la connexion des équipements et de la vérification fonctionnelle du four, doit délivrer la déclaration inhérente le résultat parfait du travail effectué.

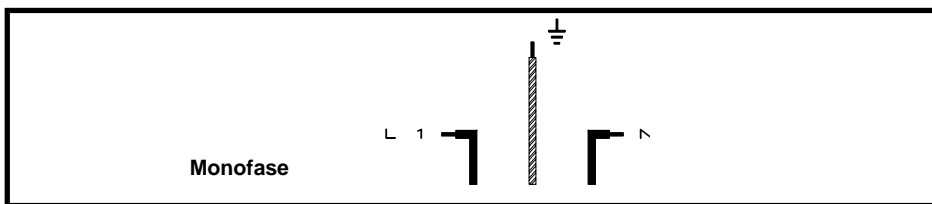


Figura 3  
Abb. 3  
Figure 3

Ofen zur Durchführung einer vorläufigen Prüfung in Betrieb genommen werden kann.

Stellen Sie sicher, dass sich der Hauptschalter des Geräts in der Position O / OFF befindet.

Drehen Sie den Knauf des Thermostats und stellen Sie eine Temperatur von ca. 150 °C ein.

Der Installateur muss nach Abschluss des Anschlusses und der Funktionsprüfung ein ordnungsgemäßes Zertifikat über die durchgeführten Arbeiten ausstellen.

#### 5. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die elektrischen Pizzeria-Öfens aus unserer Produktion sind in zahlreichen verschiedenen Modellen mit verschiedenen Leistungen und Abmessungen erhältlich, um die vielfältigen Ansprüche der Kundschaft zufrieden zustellen.

- die Backenfläche des Ofens aus Lebensmittelnutzungspassendem Stoff ;
- Kreishaube für die Dampfentlüftung und die Backenrauchen, der mit einem entsprechenden (nicht gelieferten) Rohr an den Rauchgasabzug der Küche angeschlossen wird;

#### 5 DESCRIPTION DE LA MACHINE

Les fours à pizza électriques de notre production sont disponibles en différents modèles, de toute dimension et de toute capacité, pour satisfaire les nombreuses exigences de la clientèle professionnelle.

- La surface de cuisson du four réalisée en matériel réfractaire, apte à la cuisson des aliments
- Tubulure circulaire pour l'échappement des fumées et des vapeurs, à relier avec un tube spécial (qui n'est pas en dotation) au tuyau de cheminée, pour l'évacuation des fumées chaudes et des vapeurs de la cuisine.
- Isolation intégrale de la chambre de cuisson, réalisée en fibre céramique, protégée par des couches d'aluminium sur les deux côtés.
- Résistances électriques de type cuirassé réalisées selon les normes techniques CEI en utilisant des matériaux précieux et de longue durée;
- Thermostat pour le contrôle et la régulation de la température intérieure;
- En relation à la puissance absorbée et aux dimensions,
- l'alimentation électrique peut être monophasée à 230 volt ou triphasée 400 volt, à courant alternatif à 50/60 Hz, avec des

- Vollständige Dämmung der Backkammer aus Keramikfaser, beschützt an die zwei Seiten aus einer Aluminiumschicht;
- Gepanzerte elektrische Heizungen nach den technischen EG – Normen aus hochwertigen und langlebigen Materialien;
- Thermostat zur Einstellung und Kontrolle der Innentemperatur,
- in Abhängigkeit von der Leistungsaufnahme und den Abmessungen kann die Speisung mit Einphasenstrom bei 230 Volt oder mit Drehstrom bei 400 Volt Wechselstrom mit 50/60 Hz erfolgen; die Toleranzen entsprechen dabei der Norm EG 8-6 von 3/1990.

**ANMERKUNG:** der Schutz gegen Überstrom und der Differenzialschutz müssen vom Benutzer der Speisung des Geräts vorgeschaltet werden.

#### 6 HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES GERÄTS

Das Gerät weist die folgenden Hauptbedienelemente auf, die auf Abbildung 4 gezeigt werden:

**A** – Gradknauf des Thermostats zur Einstellung der Temperatur des Ofens (2 Thermostats je Backkammer);

**B** – Schalter zum Einschalten der Lampe zur Beleuchtung der Backkammer

**C** – Tür

**D** – TIMER

selon la norme CEI 8-6 du 3/1990.

**Note: la protection contre sur-courants et la protection différentielle doivent être installées en amont de l'alimentation de la machine, par l'opérateur.**

#### 6 INDICATIONS POUR L'USAGE DE LA MACHINE

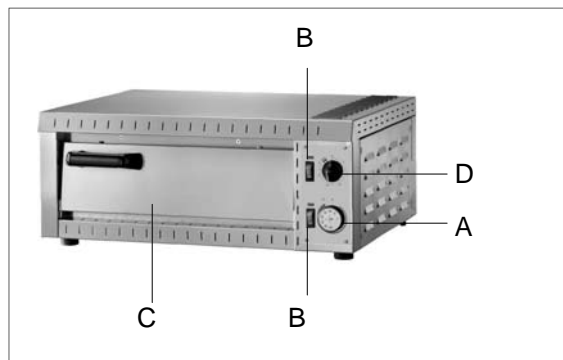
Les commandes principales, comme indiquées dans la figure 4, sont les suivantes:

**A:** bouton gradué du thermostat de contrôle de la température du four. (2 thermostats pour chambre de cuisson);

**B:** interrupteur d'allumage des résistances de chambre de cuisson

**C:** porte;

**D:** TIMER



**Figura 4**  
**Abb. 4**  
**Figure 4**

#### 7. INBETRIEBNAHME DES OFENS

Vor die Benutzung des Ofens für das Garen von Lebensmitteln muss die Backkammer in geeigneter Weise vorgeheizt werden.

- Stellen Sie das Thermostat der Backkammer auf eine Temperatur von 150°C ein und halten Sie diese Temperatur für ca. eine Stunde aufrecht.
- Während des Vorheizens des Ofens werden Wasserdampf und unangenehme Gerüche produziert, wobei letztere auf der Oxydation der gepanzerten Heizungen beruhen.
- Nach Abschluss dieses ersten Zyklusses ist das Metall stabilisiert und es produziert keinerlei unangenehme Gerüche mehr. Die vordere Klappe des Ofens öffnen und für einige Minuten offen halten, um den Luftaustausch zu beschleunigen, dann die Klappe wieder schließen; den Ofen während dieser Zeit persönlich überwachen.
- Nach dem Vorheizen haben alle Metallteile und das feuerfeste Material in der Backkammer die Stabilisierungstemperatur erreicht und der Ofen kann wie üblich benutzt werden.

Bei der folgenden Benutzung des Ofens ist der oben beschriebene Vorheizzyklus nicht mehr erforderlich.

#### 8. PERIODISCHE BENUTZUNG DES OFENS

Vor der Benutzung die folgenden Kontrollen vornehmen und Vorbereitungen treffen:

- den Stecker in die Steckdose auf der Abzweigdose anschließen;
- Sicherstellen, dass der Magnetothermischer Schutzschalter und der Differentialschalter beide offen sind;
- Den Trennschalter in die Position I / ON stellen;
- Mit dem Knauf das Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen;
- Warten, bis der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat; dies wird durch das Ausgehen der Kontrollleuchte angezeigt;

#### 7. DÉMARRAGE DU FOUR

Avant l'emploi du four pour la cuisson des aliments, il faut pré-réchauffer la chambre de cuisson.

- mettre le thermostat à une température de 150 °C et maintenir cette température pendant environ une heure;
- pendant le pré-réchauffage, le four peut exhaler une émission de vapeur d'eau à l'odeur très désagréable. Cette odeur est provoquée par l'oxydation superficielle des résistances cuirassées.
- le premier cycle terminé, le métal sera stabilisé et il n'y aura plus aucune odeur désagréable.
- En surveillant personnellement le four, ouvrir la porte antérieure et la laisser ouverte pendant quelques minutes pour accélérer le recharge d'air dans le four, puis fermer la porte.
- Après le pré-réchauffage du four, tous les éléments métalliques et réfractaires de la chambre de cuisson auront atteint la température de stabilisation et le four pourra être utilisé normalement.

Pour l'emploi successif du four, il ne sera plus nécessaire d'effectuer le pré-réchauffage ci-décrié.

#### 8. EMPLOI PÉRIODIQUE DU FOUR

Avant l'emploi du four, effectuer les contrôles et les prédispositions suivants:

- introduire la fiche dans la prise sur la boîte de dérivation.
- Vérifier que l'interrupteur magnéthermique et différentiel soient insérés sous les deux.
- Tourner sur I/ON l'interrupteur/sectionneur de ligne de la prise de courant.
- Mettre le thermostat à la température choisie.
- Attendre que le four atteigne la température choisie, indiquée par l'extinction de la lampe-témoin.

Une fois la température choisie atteinte, ouvrir la porte et introduire les pizzas directement sur le matériel réfractaire ou sur des récipients ou poêles.

- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, die Klappe öffnen und die Pizzen direkt auf das feuerfeste Material auflegen, oder mit Behälter oder Pfannen;

Die Öfen weisen eine Garfläche aus einem feuerfesten, atoxischen Spezialmaterial auf, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist. Beim Öffnen der Klappen des Ofen tritt die heiße Temperatur in der Backkammer die Pizza schnell ab.

Es wird daher empfohlen, die Klappen nur zu öffnen, wenn es unbedingt erforderlich ist, um die Lebensmittel hereinzuschieben oder herauszunehmen. Dadurch wird der Energiebedarf reduziert und Temperaturschwankungen in der Backkammer werden vermieden.

Bei den Öfen ist eine Vorrichtung zum Messen der Temperatur (Pyrometer) installiert, die die Mitteltemperatur im Innen der Backkammer ständig anzeigt.

## 9. WARTUNG DES OFENS

Bei der Reinigung der Backkammer warten, bis der Ofen ganz abgekühlt ist. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Arbeit durch ein Hinweisschild anzeigen.

Die Schamottesteine können mit einem mit Wasser angefeuchteten Tuch oder mit einer Drahtbürste mit Stahlborsten gereinigt werden; verwenden Sie auf keinen Fall Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder sonstige Chemikalien.

Durch die hohen Temperaturen, die im Innern des Ofens erreicht werden, wird automatisch alles sterilisiert, was sich darin befindet.

Hartnäckige Rückstände, Verkrustungen sowie verkohlte Lebensmittelreste auf dem Schamottestein können mit einer Bürste oder einer Metallklinge mit Sicherheitsgriff entfernt werden; dabei sind robuste Arbeitshandschuhe zu tragen.

Die Außenseiten des Ofens können sowohl bei der Ausführung aus Edelstahl, als auch bei der lackierten Version mit einem mit etwas Wasser angefeuchteten Schwamm gereinigt werden; dabei kann auch ein zu 90% biologisch abbaubares phosphat- und chlorfreies Reinigungsmittel mit neutralem Ph-Wert verwendet werden.

Keine cremigen Reinigungsmittel verwenden, die scheuernde Substanzen enthalten, die die Oberflächen angreifen.

**Achtung:** Keine Wasserstrahl für die Reinigung des Ofens benutzen.

Im Fall der Beschädigung des Beschickungskabels, kontaktieren Sie sofort Ihre Kundendienst oder einen spezialisierte Techniker.

## 10. INFORMATIONEN ZU GEFAHREN DURCH UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG

Diese Öfen müssen von Benutzer während des gesamten Betriebszyklusses, überwacht werden, auch wenn Sie mit Kontrollthermostat und Sicherheitsthermostat ausgestattet sind.

- Der großen Einfachheit der Benutzung der beschriebenen Öfen zum Trotz werden an dieser Stelle einige Hinweise zu den Gefahren gegeben, die durch die von den Entwicklern angewendeten Sicherheitsmaßnahmen nicht vermieden werden können und die bei bestimmten Arten der unsachgemäßen Verwendung sowie bei der Verwendung bestimmter Zubehörteile entstehen können.

- Halten Sie das Kabel sowie und aller Schutz- und Trennvorrichtungen an der Abzweigdose in einem guten Zustand.

- Das Netzkabel in geeigneter Weise gegen jede Art von Beschädigungen schützen und sofort auswechseln, falls es eine Beschädigung erfahren hat, und sei sie auch nur oberflächlich.

- Zumindest alle 15 Tage die Funktion des Differentialschalters an der Speisung des Ofens durch Drücken der Prüftaste kontrollieren.

- Den Ofen nicht im Freien installieren, weder unter einem Schutzdach, noch unter einer provisorischen Abdeckung.

- Der Ofen darf ausschließlich im Innern von zivilen und industriellen Gebäuden benutzt werden.

- Die Öfen nicht zum Aufwärmen oder Trocknen von Tieren oder Ähnlichem verwenden.

- Weder Wasser, noch brennbare oder sonstige Flüssigkeiten ins Innere des Ofens spritzen.

- Die Öfen dürfen ausschließlich von Personal benutzt werden, das für die Bedienung von elektrischen Geräten ausgebildet ist; dieses Personal muss über die Gefahren unterrichtet werden, die aus einem unsachgemäßen Gebrauch bzw. aus einem den Angaben dieses Handbuchs zuwiderlaufenden Gebrauch sowie aus Unachtsamkeit entstehen können.

- Der Benutzer muss sowohl über die vorgesehene Kenntnis des Geräts, als auch über das gesetzlich vorgeschriebene Mindestalter für die Ausübung der Arbeitstätigkeit verfügen.

- Keinerlei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten während des Betriebs des Ofens oder während des Abkühlens durchführen: wärme und elektrische Energie sind unsichtbar!

- Benutzen Sie diese Öfen und andere Geräte NICHT, wenn Sie sich nicht wohl fühlen oder wenn Sie sich nicht im Vollbesitz Ihrer körperlichen Kräfte befinden.

- Vor dem Reinigen des Ofens den Hauptschalter und den Trennschalter auf O / OFF stellen, den Stecker aus der Steckdose ziehen

Les fours ont une surface de cuisson réfractaire, atoxique, apte à être en contact avec les aliments.

Nous Vous conseillons d'ouvrir les portes seulement pour introduire et enlever les aliments, pour limiter tout gaspillage d'énergie électrique et empêcher les écarts thermiques dans la chambre de cuisson.

Sur le four est installé le pyromètre, qui indique toujours la température à l'intérieur de la chambre de cuisson.

## 9. ENTRETIEN DU FOUR

Pour effectuer le polissage de la chambre de cuisson, attendre que le four soit complètement attédi. Enlever la fiche de la prise et indiquer l'opération qu'on effectue par un signal.

Les briqueuses réfractaires peuvent être polies à l'aide d'un tissu résistant humecté d'eau ou à l'aide d'une brosse en soies d'acier, sans utiliser de détergents, dissolvants ou d'autres produits chimiques.

La température très haute que le four atteint permet la stérilisation de tout ce qu'il y a à son intérieur.

Barbouillages résistants ou croûtes d'aliments carbonisées sur la surface réfractaire peuvent être enlevés en grattant la surface à l'aide d'un outil, comme par exemple une brosse en soies d'acier et manche de sécurité, et avec des gants de travail.

Les surfaces extérieures du four peuvent être polies avec une éponge délicate légèrement trempée d'eau et un détergent tensio-actif biodégradable au 90% avec PH neutre, sans phosphore, phosphate ni chlore.

Ne pas utiliser détergents crémeux contenant des substances abrasives qui endommageraient irréparablement les surfaces.

**Attention:** ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer le four.

Au cas de détérioration du câble d'alimentation, contactez immédiatement votre service d'assistance ou un technicien spécialisé.

## 10. RENSEIGNEMENTS SUR LES DANGERS CAUSÉS PAR UN USAGE IMPROPRE.

Même si pourvus d'un thermostat de contrôle et de sécurité, ces fours doivent être toujours surveillés par l'opérateur, pendant toute la période du fonctionnement des fours.

- malgré la simplicité d'usage des fours ci-décrits, nous croyons indispensable Vous donner des renseignements sur les dangers qui ne peuvent pas être éliminés par les mesures de sécurité adoptées par l'auteur du projet et sur les dangers qui peuvent être générés par un usage impropre et par l'emploi de certains accessoires.

- Garder en conditions parfaites le câble et tous les équipements de protection et sectionnement dans la boîte de distribution de l'alimentation et du four.

- Protéger attentivement le câble d'alimentation des dommages et le remplacer immédiatement, quand des pannes ou des dommages se présentent, même superficiels.

- Effectuer tous les 15 jours le contrôle de l'efficacité de l'interrupteur différentiel "sauve-vie", qui se trouve sur le circuit d'alimentation du four, en appuyant sur le bouton d'essai.

- Ne pas installer le four en plein air, ni sous une toiture ou couverture provisoire.

- Le four doit être utilisé dans des bâtiments civils ou industriels.

- Ne pas utiliser le four pour réchauffer ou essuyer des animaux ou similaires.

- Ne pas arroser ces machines avec de l'eau ou des liquides combustibles, ni à l'intérieur ni à l'extérieur du four.

- **Les fours doivent être utilisés exclusivement par des personnes spécialisées dans l'emploi d'équipements électriques, qui doivent être prévenues sur les dangers causés par un usage impropre ou différent aux prescriptions de ce guide et à la diligence.**

- L'opérateur doit connaître très bien la machine, et avoir l'âge minimum prévu par les lois de chaque Nation pour utiliser ce four.

- Ne pas polir ni faire aucun entretien pendant le fonctionnement du four, ni pendant le cycle de refroidissement: **la chaleur et l'énergie électrique sont invisibles!**

- Quand l'opérateur est sujet à des malaises ou conditions physiques non favorables, même si léger, qui pourraient réduire la vigilance, **il ne doit absolument pas utiliser le four, ni d'autres machines.**

- Avant de polir le four, mettre l'interrupteur général et le sectionneur de ligne sur O/OFF, en enlevant la fiche de la prise et indiquant cette opération par un signal; attendre que le four soit complètement attédi: **il lui faut plusieurs heures!!**

- Ces fours ont été projetés et réalisés prenant en considération exclusivement le seul bout de cuire les pizzas ou des produits à base de farine pour l'alimentation humaine, du même type, forme et consistance.

- ces machines ne peuvent pas être utilisé pour d'autres emplois différents à ceux prévus dans ce guide.

und während der Durchführung der Arbeiten ein Warmschild aufstellen; warten, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist; das dauert mehrere Stunden!!

- Diese Öfen wurden ausschließlich für einen einzigen und speziellen Verwendungszweck entwickelt und gefertigt, der im wesentlichen aus dem Garen von Pizzen oder Speisen auf Mehlbass für die menschliche Ernährung besteht.
- Eventuellen verkolte Verkrustungen an den Wänden oder am Boden des Ofens können mit nicht schneidenden Werkzeugen oder Drahtbürsten entfernt werden; dabei sind Schutzhandschuhe zu tragen.
- Falls die Rückstände auf den feuerfesten Fliesen hartnäckig sind und sich mit den gewöhnlichen Mitteln nicht entfernen lassen, so müssen sie gegen neue ausgewechselt werden
- Der Bediener darf weder Reparaturen vornehmen, noch Bauteile des Ofens entfernen, Eingriffe an der elektrischen Anlage oder an sonstigen Bauteilen des Ofens vornehmen. Nur entsprechend ausgebildetes Wartungspersonal darf Eingriffe am Ofen vornehmen.
- Nie auf den Unterbau des Ofens oder den Ofen selbst steigen.
- Kinder vom Ofen fernhalten, auch wenn er nicht in Betrieb ist.
- Weder den Arm noch andere Körperteile ins Innere des Ofens halten.
- Im Innern der Backkammer keine feuerfesten Fliesen entfernen; sofort ersetzen, wenn sie gerissen oder gebrochen sind.
- Den Ofen ausschließlich zum Garen von Pizzen und ähnlichen Lebensmitteln verwenden.
- Den Boden im Zugangsbereich zum Ofen stets frei von Gegenständen halten.
- Nie mit bloßen Händen die heißen Teile des Ofens in der Nähe der Klappe der Backkammer berühren. Beim Öffnen der Türen die entsprechenden Griffe aus wärmeisolierendem Material packen.
- Stellen Sie kein versiegelten Lebensmittelpackungen, wie zum Beispiel Konservendosen in den Ofen, da sie durch die Wirkung der hohen Temperatur explodieren können, was zu schwerwiegenden Konsequenzen für den Ofen wie auch für den Bediener führen kann.

#### GARANTIEBEDINGUNGEN

- 1) Die Garantie ist ausschließlich nach Vorlage des vom Vertragshändler gestempelten Garantiescheins zusammen mit der Kopie einer Quittung über das Kauf- oder Rechnungsdatum gültig.
- 2) Das Produkt ist gegen Material - und/oder Fabrikationsmängel und - defekte für den in diesem Garantieschein angegebenen Zeitraum gedeckt. Das Garantiereschmuß nach den obenangegebenen Modalitäten bestätigt werden. Die Garantie besteht aus Ersatz oder Reparatur der defekten Teile des Produktes.
- 3) Die Garantie beschränkt sich demnach auf kostenlosen Ersatz oder Reparatur der Teile, die vom Vertragshändler oder Hersteller für Defekt befunden wurden. Verschleißmaterial ist in der Garantie nicht enthalten.
- 4) Durch unsachgemäße oder von den in der Gebrauchsanleitung wiedergegebenen Anweisungen abweichende Benutzung oder Montage, durch den Gebrauch von Nicht-originalzubehör oder durch sonstige dem normalen Betrieb des Produktes fremde Vorgänge entstandene Defekte sind von der Garantie ausgeschlossen.
- 5) Die von der Garantie zugestandenen Leistungen, werden vom Vertragshändler, bei dem das Produkt erworben wurde, oder durch den Hersteller ausgeführt, wobei der Kunde die Transportkosten und Risiken trägt.
- 6) Bei Eingriffen oder Reparaturen durch unbefugte Monteure verfällt jeglicher Garantieanspruch.
- 7) Die vorliegende Garantie ersetzt und schließt jegliche sonstige gesetzliche oder vertragliche Garantie vom Vertragshändler aus und legt alle Rechte des Kunden in bezug auf Mängel und Defekte oder fehlende Qualität bei den erworbenen Produkten fest.

Si le barbouillage des briquettes réfractaires est très épais et difficile à enlever, les remplacer avec les pièces de rechanges.

- L'opérateur ne doit effectuer aucune réparation, ni démontage de parties du four, toucher les circuits électriques, ni faire aucun changements à la machine. Seulement le technicien expert peut intervenir sur la machine.
- Ne pas monter ni grimper sur le four ou sur le bâti de la machine.
- éloigner les enfants du four, même s'il est éteint.
- N'introduire ni bras ni aucune partie du corps à l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser le four pour des bouts différents par rapport à son usage spécifique.
- Garder la surface et l'entrée du four polies et vides.
- Jamais appuyer les mains nues sur les surfaces chaudes du four ou en proximité des portes des chambres de cuisson.
- Pour ouvrir les portes, saisir les poignées thermoisolantes.
- Ne pas introduire dans le four des confectons d'aliments fermées, comme par exemple des boîtes en métal, car elles peuvent éclater causant des dommages sérieux à la machine et à l'opérateur.

#### CONDITIONS DE GARANTIE

- 1) la garantie couvre toutes les composantes de l'appareil, sauf les parties électriques, les éléments en matériel plastique, les poignées, les lampes, les parties mobiles, la peintures et le chromages, les parties en verre et les éventuels accessoires car leur degré de conservation est directement proportionnel aux soins dispensés par l'utilisateur.
- 2) Le fabricant garantit l'efficacité et la durée des produits qu'il fabrique selon les règles de l'art et qui ont été soumis à des tests fonctionnels dans son laboratoire, conformément aux caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique et en fonction des conditions techniques de travail normal. La garantie couvre une période de 12 (douze ) mois, à partir de la date d'achat indiquée sur le bordereau de livraison ou sur la facture émise par le vendeur.
- 3) Pendant la période de garantie, le Fabricant s'engage, par le biais de son revendeur qui a effectué la vente et conformément au précité paragraphe, de remplacer ou de réparer gratuitement les éléments présentant des dysfonctionnements provoqués par des vices des matériels ou des défauts d'usinage.
- 4) L'Utilisateur, pour bénéficier de la couverture de la garantie, doit exhiber à la demande de notre préposé le certificat de garantie et la facture ou le bordereau de livraison validant la date d'achat de l'appareil. Ces documents devront résulter impeccablement rédigés et ne devront présenter aucune altération, correction, abrasion, etc...
- 5) Relativement aux interventions effectuées au domicile du Client, ce dernier devra correspondre un droit fixe d'appel selon les tarifs en vigueur dans le Pays où la machine est installée ou selon les tarifs nationaux de secteur. Si l'appareil doit être réparé en usine, les frais de transport seront à la charge exclusive de l'Utilisateur. Toute réparation effectuée pendant la période de couverture de la garantie ne prolonge cette dernière en aucune manière.
- 6) Le Fabricant n'assume aucune charge différente de celle du remplacement des éléments défectueux et son avis est sans appel. De même, il n'assume aucune responsabilité envers les conséquences qui peuvent découler au Client de l'arrêt de la machine, ceci également pour la période couverte par la garantie.
- 6) Le Fabricant ne répond que des conditions de garantie listées sur ce certificat. Personne n'est autorisé à les modifier et à en délivrer d'autres, tant verbales qu'écrites.
- 7) L'unique For compétent pour tout litige concernant l'interprétation et/ou l'application des présentes conditions de garantie est le Tribunal de la Ville où se trouve le Fabricant. On applique exclusivement la loi italienne pour tous les rapports juridiques.