

FORNI COMPACT COMPACT OVENS



**Manuale di istruzione
Notice d'utilisation
Instruction manual
Manual de instrucciones
Gebrauchsanweisungen
Felhasználási kézikönyv**

ITALIANO

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione **2014/35/UE**, con la direttiva **2014/30/UE** (Compatibilità Elettromagnetica), con la direttiva **2006/42 CE** (macchine), integrate dalla marcatura CE.

In accordo con il Regolamento (CE) N. **1935/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del **27 ottobre 2004** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Tipo d'apparecchio/Macchina	FORNO ELETTRICO
Marchio commerciale	COMPACT
Modello	M35/8-M ÷ M35/8-B M50/13-M ÷ M50/13-B

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buon'arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:

Norme o altri documenti normativi

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Altre informazioni:

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.

INDICE

- 1 PREMESSA**
 - 1.1 SIMBOLOGIA
 - 1.2 DESTINAZIONE D'USO
 - 1.3 SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE
 - 1.4 CONSERVAZIONE DEL MANUALE
 - 1.5 AGGIORNAMENTO DEL MANUALE
 - 1.6 GENERALITÀ
 - 1.7 PRINCIPALI NORMATIVE E DIRETTIVE RISPETTATE E DA RISPETTARE
 - 1.8 GARANZIA LEGALE
 - 1.9 RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE
 - 1.10 CARATTERISTICHE DELL'UTILIZZATORE
 - 1.11 ASSISTENZA TECNICA
 - 1.12 PARTI DI RICAMBIO
 - 1.13 TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE
 - 1.14 CONSEGNA DEL FORNO

- 2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA**
 - 2.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE
 - 2.2 AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE
 - 2.3 AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- 3 MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO**

- 4 PREPARAZIONE DEL LUOGO D'INSTALLAZIONE**
 - 4.1 PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA
 - 4.2 LUOGO D'INSTALLAZIONE DEL FORNO

- 5 INSTALLAZIONE**
 - 5.1 POSIZIONAMENTO DEL FORNO
 - 5.2 ALLACCIAMENTO AGLI IMPIANTI
 - 5.2.1 Collegamento elettrico
 - 5.2.1.1 Messa a terra

- 6 MESSA IN SERVIZIO ED USO DEL FORNO**
 - 6.1 DESCRIZIONE DEL QUADRO COMANDI
 - 6.2 PRIMA ACCENSIONE DEL FORNO
 - 6.3 FASE DI AVVIO FORNO
 - 6.4 INDICAZIONI GENERALI PER LA COTTURA
 - 6.5 NOZIONI E CONSIGLI DEL PIZZAIOLO
 - 6.6 FASE DI LAVORO
 - 6.7 FASE DI SPENNIMENTO

- 7 MANUTENZIONE E PULIZIA**
 - 7.1 PRECAUZIONI DI SICUREZZA
 - 7.2 MANUTENZIONE ORDINARIA RIVOLTA ALL'UTILIZZATORE
 - 7.2.1 Pulizia del piano refrattario della camera di cottura
 - 7.2.2 Pulizia esterna del forno

- 8 ALLARMI E POSSIBILI ANOMALIE**

- 9 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO**

1 FREMESSA

Il costruttore si riserva il diritto di modificare specifiche e caratteristiche tecniche e/o funzionali del prodotto in qualsiasi momento senza darne preavviso.

1.1 SIMBOLOGIA

Nel presente manuale i punti di rilevante importanza sono evidenziati dalla seguente simbologia:

☞ **INDICAZIONE:** Indicazioni concernenti il corretto utilizzo del prodotto e le responsabilità dei preposti.

! **ATTENZIONE:** Punto nel quale viene espressa una nota di particolare rilevanza.

△ **PERICOLO:** Viene espressa un'importante nota di comportamento per la prevenzione di infortuni o danni materiali

1.2 DESTINAZIONE D'USO

I forni a cui fa riferimento il presente manuale, sono stati progettati esclusivamente per soddisfare le esigenze di cottura della pizza e di prodotti similari.

La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: **non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite.**

△ La destinazione d'uso indicata è valida solo per apparecchiature in piena efficienza strutturale, meccanica ed impiantistica.

1.3 SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE

Scopo:

Lo scopo del manuale è quello di consentire all'utilizzatore di prendere quei provvedimenti e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un suo uso corretto, sicuro e duraturo.

Contenuto:

Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'impiego e la manutenzione dell'apparecchiatura.

La scrupolosa osservanza di quanto in esso descritto garantisce un elevato grado di sicurezza e produttività dell'apparecchiatura.

1.4 CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Conservazione e Consultazione:

Il manuale deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti al montaggio ed alla manutenzione.

Il manuale Istruzione Uso e Manutenzione è parte integrante della macchina.

Deterioramento o Smarrimento:

In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia alla casa costruttrice o al proprio rivenditore.

Cessione dell'apparecchiatura:

In caso di cessione dell'apparecchiatura l'utente è obbligato a consegnare al nuovo acquirente anche il presente manuale.

1.5 AGGIORNAMENTO DEL MANUALE

Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte al momento dell'emissione sul mercato del prodotto.

Le apparecchiature già presenti sul mercato, con relativa documentazione tecnica, non verranno considerate dalla casa costruttrice carenti o inadeguate a seguito di eventuali modifiche, adeguamenti o applicazione di nuove tecnologie su apparecchiature di nuova commercializzazione.

1.6 GENERALITÀ

Informazioni:

In caso di scambio di informazioni con il Costruttore o il Rivenditore dell' apparecchiatura fare riferimento al numero di serie ed ai dati identificativi riportati sull' apposita targhetta.

Responsabilità:

Con la consegna del presente manuale il Costruttore declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle specifiche in esso contenute.

Il Costruttore declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio dell' apparecchiatura od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali o non specifici per questi modelli.

Manutenzione straordinaria:

Le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale qualificato ed abilitato ad intervenire sul apparecchiatura a cui fa riferimento il presente manuale.

Responsabilità delle opere di installazione:

☛ La responsabilità delle opere eseguite per l'installazione dell' apparecchiatura non può essere considerata a carico del Costruttore. Essa è, e rimane, a carico dell'installatore, al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla correttezza delle soluzioni di installazione proposte. Inoltre devono essere rispettate tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

Uso:

L'uso dell' apparecchiatura è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

1.7 PRINCIPALI NORMATIVE E DIRETTIVE RISPETTATE E DA RISPETTARE

- Direttiva 2006/95/CE "Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione".
- Direttiva 2004/108/CE "Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica e che abroga la Direttiva 89/336/CEE".
- Direttiva 89/391/CEE "Concernente l'attuazione di misure volte a promuovere il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro".
- Direttiva 2006/42/CE "Relativa alle macchine e che modifica la direttiva 95/16/CE".
- Direttiva 85/374/CEE e Direttiva 1999/34/CE "Relativa al ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli Stati membri in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi".
- Direttiva 2002/95/CE "Sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche".
- Direttiva 2002/96/CE e 2003/108/CE "Sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e successive modifiche."

1.8 GARANZIA LEGALE

La durata della garanzia è in accordo con le normative comunitarie e decorre dalla data della fattura rilasciata all'atto dell'acquisto.

Entro tale periodo saranno sostituiti o riparati gratuitamente, solo **franco Ns. stabilimento**, i particolari che per cause ben accertate ed inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura.

Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione ed il costo della manodopera.

L'utente per poter usufruire della garanzia legale, di cui alla direttiva 1999/44/CE deve osservare scrupolosamente le prescrizioni indicate nel presente manuale, ed in particolare:

- operare sempre nei limiti d'impiego del prodotto;
- effettuare sempre una costante e diligente manutenzione;
- autorizzare all'uso del prodotto persone di provata capacità, attitudine ed adeguatamente addestrate allo scopo.

L'inosservanza delle prescrizioni contenute in questo manuale implicherà l'immediata decadenza della garanzia.

1.9 RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

- !
- Il costruttore declina ogni responsabilità civile e penale, diretta o indiretta, dovuta a:
 - installazione non conforme alle normative vigenti nel paese ed alle direttive di sicurezza;
 - inosservanza delle istruzioni contenute nel manuale;
 - installazione da parte di personale non qualificato e non addestrato;
 - uso non conforme alle direttive di sicurezza;
 - modifiche e riparazioni non autorizzate dal Costruttore effettuate sulla macchina;
 - utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello di forno;
 - carenza di manutenzione;
 - eventi eccezionali.

1.10 CARATTERISTICHE DELL'UTILIZZATORE

L'utilizzatore dell'apparecchiatura deve essere una persona adulta e responsabile provvista delle conoscenze tecniche necessarie per la manutenzione ordinaria dei componenti meccanici ed elettrici dell'apparecchiatura.

Tenere lontano i bambini e i non addetti, mentre l'apparecchiatura è in funzione.

1.11 ASSISTENZA TECNICA

Il Costruttore è in grado di risolvere qualunque problema riguardante l'impiego e la manutenzione nell'intero ciclo di vita del prodotto.

La sede centrale è a vostra disposizione per indirizzarvi al più vicino centro di assistenza autorizzato.

1.12 PARTI DI RICAMBIO

Impiegare esclusivamente parti di ricambio originali.

Non attendere che i componenti siano logorati dall'uso prima di procedere alla loro sostituzione.

Sostituire un componente usurato prima della rottura favorisce la prevenzione degli infortuni derivanti da incidenti causati proprio dalla rottura improvvisa dei componenti, che potrebbero provocare gravi danni a persone e cose.



Eseguire i controlli periodici di manutenzione come indicato nel capitolo "MANUTENZIONE E PULIZIA".

1.13 TARGHETTA D'IDENTIFICAZIONE

La targhetta matricola posta sull'apparecchiatura riporta tutti i dati caratteristici, compresi i dati del Costruttore, il **numero di Matricola** e la marcatura C €.

1.14 CONSEGNA DEL FORNO

Il forno viene fornito in un apposito imballo chiuso. All'interno dell'imballo, oltre al forno, vi sono le istruzioni per l'uso, installazione e manutenzione e la dichiarazione di conformità secondo la direttiva macchine.

2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

2.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- ⚠ Verificare che le predisposizioni all'accoglimento del forno siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei.
- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
 - Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati.
 - Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente.
 - Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

2.2 AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

⚠ Le condizioni ambientali del luogo dove viene installato il forno deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere asciutto;
- fonti idriche e di calore adeguatamente distanti;
- ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;
- il pavimento deve essere piano e compatto per favorire una pulizia accurata;
- non devono essere posti nelle immediate vicinanze della forno, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione dello stesso.

Inoltre l'utilizzatore deve:

- fare attenzione che i bambini non si avvicinino con il forno in funzione;
- osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale;
- non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza del forno;
- prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare il forno quando si è distratti;
- eseguire tutte le operazioni con la massima sicurezza e calma;
- rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sul forno.
Le targhette sono dispositivi antinfortunistici, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle, richiedendone il ricambio originale al Costruttore.
- Alla fine di ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione togliere l'alimentazione elettrica.

2.3 AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- ⚠ - Osservare le prescrizione indicate nel presente manuale.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione assicurarsi che il forno , nel caso sia stata utilizzato, si sia raffreddato.
- Qualora anche uno dei dispositivi di sicurezza risultasse starato o non funzionante, il forno è da considerarsi non funzionante.
- Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

3 MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO

L' apparecchiatura viene fornita completa di tutte le sue parti previste in un apposito imballo chiuso. Il forno deve essere scaricato dal mezzo di trasporto sollevandolo con un'adeguata attrezzatura.

Per il trasporto del forno fino al luogo d'installazione, utilizzare un carrello a ruote di portata adeguata.

Durante il sollevamento evitare strappi o bruschi movimenti.

Accertarsi che i mezzi di sollevamento abbiano una portata superiore al peso del carico da sollevare.

Al manovratore dei mezzi di sollevamento spetterà tutta la responsabilità del sollevamento dei carichi.

Lasciare uno spazio libero di almeno 20 cm tra il forno e le pareti del locale e/o da altre apparecchiature per facilitare le operazioni d'uso, pulizia e manutenzione della macchina stessa.

PERICOLO

⚠ **Fare attenzione che i bambini non giochino con i componenti dell'imballo (es. pellicole e polistirolo). Pericolo di soffocamento!**

4 PREPARAZIONE DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE

4.1 PRECAUZIONE PER LA SICUREZZA

⚠ La responsabilità delle opere eseguite nello spazio d'ubicazione dell'apparecchiatura è, e rimane, a carico dell'utilizzatore; a quest' ultimo è demandata anche l'esecuzione delle verifiche relative alle soluzioni d'installazione proposte.

L'utilizzatore deve ottemperare a tutti i regolamenti di sicurezza locali, nazionali ed europei.

L'apparecchio dovrà essere installato su pavimenti con adeguata capacità portante.

Le istruzioni di montaggio e smontaggio dell'apparecchiatura sono riservate ai soli tecnici specializzati.

È sempre consigliabile che gli utenti si rivolgano al nostro servizio di assistenza per le richieste di tecnici qualificati.

Nel caso in cui intervengano altri tecnici si raccomanda di accertarsi sulle loro reali capacità.

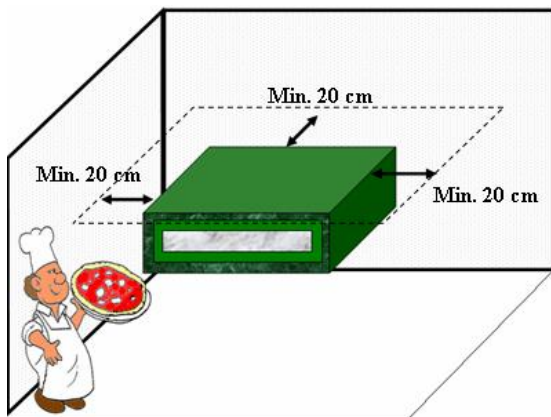
L'installatore, prima di avviare le fasi di montaggio o di smontaggio dell'apparecchiatura, deve ottemperare alle precauzioni di sicurezza previste per legge ed in particolare a:

- A) non operare in condizioni avverse;
- B) deve operare in perfette condizioni psicofisiche e deve verificare che i dispositivi antinfortunistici individuali e personali, siano integri e perfettamente funzionanti;
- C) deve indossare guanti antinfortunistici;
- D) deve indossare scarpe antinfortunistiche;
- E) deve usufruire di utensili muniti di isolamento elettrico;
- F) deve accertarsi che l'area interessata alle fasi di montaggio e di smontaggio sia libera da ostacoli.

4.2 LUOGO D'INSTALLAZIONE DEL FORNO

Nella figura di seguito sono indicate le distanze minime che devono essere rispettate nel posizionamento per facilitare le operazioni d'uso, pulizia e manutenzione del forno, nonché per una corretta ventilazione.

! Lasciare uno spazio libero di almeno 20 cm tra il forno e le pareti del locale e/o da altre apparecchiature.

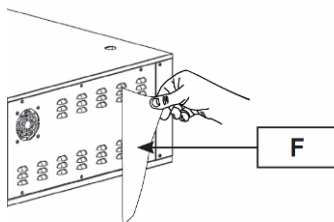


5 INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo i regolamenti locali, nazionali ed europei.

5.1 POSIZIONAMENTO DEL FORNO

Assicurarsi che il piano d'appoggio del forno abbia un' adeguata capacità portante e che sia in piano. Dopo aver estratto il forno dall' apposito imballo, posizionare lo stesso nella dislocazione prevista tenendo conto delle distanze minime (vedi punto 4.2). Rimuovere eventuali protezioni in polistirolo ed **asportare il film protettivo (F)** evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.



5.2 ALLACCIAMENTO AGLI IMPIANTI

5.2.1 Collegamento elettrico

Il forno viene fornito privo di cavo di alimentazione. Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore magnetotermico differenziale con caratteristiche adeguate, nel quale la distanza d' apertura minima tra i contatti sia di almeno 3 mm. Per collegare il forno alla rete elettrica è indispensabile procedere nel seguente modo:

- sollevare il coperchio della morsettieria
- collegare alla morsettieria i conduttori del cavo di alimentazione, che deve essere del tipo **H07-RNF** omologato, con conduttori di sezione adeguata secondo le prescrizioni delle normative vigenti.



La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento.

! Il collegamento elettrico deve essere facilmente accessibile anche dopo l'installazione del forno.
La distanza tra il forno e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre, il cavo stesso non deve trovarsi sotto il basamento del forno.

! Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.

5.2.1.1 Messa a terra

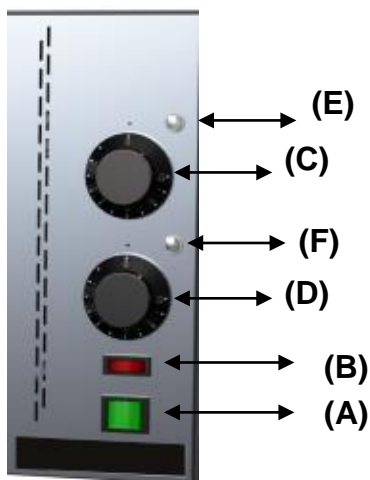
△ **È obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra.**

In ottemperanza alle normative vigenti è obbligatorio collegare l'apparecchiatura ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le norme in vigore. Il collegamento si effettua sull'apposito morsetto situato a fianco della morsettiere nera, con un cavo di sezione minima 10mm². Tale morsetto è contraddistinto dal seguente simbolo.



6 MESSA IN SERVIZIO ED USO DEL FORNO

6.1 DESCRIZIONE DEL QUADRO COMANDI



Il quadro comandi del forno è costituito da:

- interruttore generale (A)
- interruttore illuminazione camera di cottura (B)

- termostato regolazione temperatura cielo (C)
- termostato regolazione temperatura platea (D)
- spia luminosa temperatura cielo (E)
- spia luminosa temperatura platea (F)

6.2 PRIMA ACCENSIONE DEL FORNO

Al primo utilizzo dell' apparecchiatura è consigliabile riscaldare il forno a vuoto per eliminare cattivi odori causati dall' evaporazione dei refrattari e delle parti metalliche interne.

Procedura:

- posizionare l' interruttore generale in posizione "1" dopo aver verificato che il forno sia alimentato elettricamente
- lasciare in funzione il forno (a vuoto) per non meno di 4 ore alla temperatura di 300° prima di procedere alla prima infornata

6.3 FASE D'AVVIO FORNO

Dopo aver collegato il forno alla rete elettrica posizionare l'interruttore generale (A) in posizione "1". Ruotare le manopole dei termostati (C) ed (D) fino alla temperatura desiderata. In questa maniera si attiveranno le resistenze del cielo e della platea e si accenderanno le spie luminose corrispondenti.

6.4 INDICAZIONI GENERALI PER LA COTTURA

Per i prodotti alimentari in generale non si possono indicare temperature e tempi di cottura precisi, date le diverse caratteristiche che essi possono avere.

In particolare per quanto riguarda la pizza ed i prodotti similari, i tempi e le temperature di cottura dipendono dalla forma e dallo spessore della pasta, non ch  dalla quantit  e tipologia degli ingredienti aggiunti.

Per tali motivi e sempre consigliabile effettuare preventivamente alcune prove di cottura, (in particolar modo quando si utilizza per la prima volta questo modello di forno), al fine di comprenderne al meglio le caratteristiche ed il funzionamento.

☞ La scelta dei tempi e delle temperature ideali,   determinante per la corretta cottura della pizza e dipendono principalmente dall' esperienza dell' operatore.

6.5 NOZIONI E CONSIGLI DEL PIZZAIOLO

In questo capitolo vengono fornite nozioni e consigli frutto del lavoro di un team di esperti Pizzaioli che costantemente collabora allo sviluppo dei nostri prodotti.

Per ottenere un risultato ottimale, e quindi una buona pizza la cottura deve essere eseguita ad una temperatura media di 310  C per un tempo di 3 minuti.

Per facilitare l'utilizzo e la gestione del forno, al fine di ottenere sempre il miglior risultato, si consiglia vivamente di operare come segue:

- 1) il forno deve essere acceso (fase di riscaldamento) almeno un ora prima dell' utilizzo, ed in questa fase deve essere impostato con le seguenti temperature:

CIELO	→ 300�C
PLATEA	→ 250�C

- 2) a questo punto procedere con la prima infornata mantenendo queste impostazioni

- 3) dopo la cottura delle prime pizze (prima infornata), impostare il forno con le seguenti temperature:

CIELO	→ 320�C
PLATEA	→ 300�C

procedendo con la seconda e via via con le successive, infornate mantenendo queste impostazioni

- 4) al termine delle varie informate, o comunque nel lasso di tempo in cui il forno deve semplicemente rimanere in temperatura senza che venga effettuata alcuna cottura reimpostare il forno secondo le impostazioni al punto 1
- 5) quando si desidera riprendere con la cottura della pizze effettuare nuovamente la stessa procedura iniziando dal punto 1

6.6 FASE DI LAVORO

A forno avviato sarà possibile in qualsiasi momento modificare i parametri di temperatura, e verificare visivamente la cottura della pizza mediante l'accensione della lampada di illuminazione della camera (B). Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata è possibile inserire la/le pizza/e per effettuare la cottura, procedendo nel modo seguente:

- Aprire la porta del forno utilizzando le apposite maniglie
- Per illuminare l'interno della camera portare l'interruttore luminoso (B) in posizione "1"
- Inserire all'interno del forno la/le pizza/e da cuocere servendosi di strumenti idonei a questo impiego.
- Richiudere la porta utilizzando le apposite maniglie e controllare la cottura attraverso il vetro di ispezione.
- A cottura ultimata aprire la porta mediante le apposite maniglie ed estrarre la/le pizza/pizze servendosi di strumenti idonei a questo impiego.

☞ Quando si apre la porta a forno acceso è importante mantenersi ad opportuna distanza, onde evitare di essere investiti dalla vampata del calore che fuoriesce dalla camera

☞ Utilizzare strumenti idonei per disporre e movimentare le pizze all'interno della camera di cottura onde evitare ustioni.

☞ Quando si apre la porta per infornare la/le pizza/pizze non lasciare aperta a lungo la stessa per evitare la dispersione del calore e il conseguente abbassamento di temperatura della camera.

☞ Evitare di far cadere oli e grassi sul fondo in quanto portati ad alte temperature si possono incendiare

6.7 FASE DI SPEGNIMENTO

Per spegnere il forno premere portare l'interruttore generale (A) in posizione "0".

7 MANUTENZIONE E PULIZIA

7.1 PRECAUZIONI DI SICUREZZA

! Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, adottare le seguenti precauzioni:

- accertarsi che il forno sia spento e completamente raffreddato;
- accertarsi che il forno non sia alimentato elettricamente;
- accertarsi che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente. Staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
- utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti dalla direttiva 89/391/CEE;
- operare sempre con attrezzature appropriate per la manutenzione;
- terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere il forno in servizio, reinstallare tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza.

7.2 MANUTENZIONE ORDINARIA RIVOLTA ALL'UTILIZZATORE

Come qualsiasi apparecchiatura anche i nostri forni necessitano di una semplice ma frequente ed accurata pulizia per poter garantire sempre un efficiente rendimento ed un regolare funzionamento.

! Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari, abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi quali pagliette di acciaio,

spugne o altro che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

7.2.1 Pulizia del piano refrattario della camera di cottura

La pulizia deve essere eseguita alla fine di ogni utilizzo in osservanza alle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina.

Prima di procedere portare il forno ad una temperatura di 350° C per circa 60 minuti (impostando 350° sia sul cielo che sulla platea), per favorire la carbonizzazione delle scorie di cottura. Una volta raggiunta la temperatura spegnere il forno ed attendere che la temperatura scenda fino a circa 100°C (temperatura ottimale per effettuare la pulizia). A questo punto scollegare l'alimentazione elettrica. Dopo aver indossato guanti e indumenti idonei a proteggere dalle scottature, aprire la porta e con l'ausilio di uno spazzolone in fibra naturale dotato di manico lungo ,procedere a una prima rimozione dei residui di cottura presenti sul piano refrattario, e successivamente asportare i rimanenti con l'ausilio di un aspiratore idoneo. Al termine passare il piano refrattario con un panno umido.

7.2.2 Pulizia esterna del forno

La pulizia delle superfici esterne del forno, parti esterne in acciaio inox, vetro d' ispezione e pannello comandi devono essere effettuate a forno freddo e con alimentazione elettrica scollegata.

Utilizzare una spugna o un panno morbido non abrasivo, leggermente inumidito con acqua od eventualmente con un detergente neutro non corrosivo. In ogni caso non utilizzare getti d' acqua che possono penetrare nelle parti elettriche, danneggiandole gravemente e arrecare un potenziale pericolo per l' uomo.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO		
Anomalia	Possibile Causa	Soluzione
Il forno non si riscalda nonostante le temperature siano correttamente impostate. Le spie luminose delle resistenze invece sono spente	Interruttore generale spento (posizionato su "0")	Posizionare l'interruttore su "1"
Il forno non si riscalda nonostante l'interruttore generale si trovi in posizione 1 e le temperature siano correttamente impostate. Le spie luminose delle resistenze invece sono spente	Mancanza energia elettrica nella rete	Verificare il contattore generale, la presa, la spina ed il cavo di alimentazione.
Il forno non si accende e il display del termometro digitale è spento	Interruttore generale spento (posizionato su "0")	Posizionare l'interruttore su "1"
Il display è spento nonostante l'interruttore generale sia in posizione 1 e l'alimentazione elettrica sia presente	Guasto pannello di controllo digitale	Sostituire il pannello di controllo digitale
La lampada di illuminazione interna non si accende	Lampada bruciata	Sostituire lampada
La lampada di illuminazione interna non si accende	Interruttore lampada guasto	Sostituire interruttore lampada
La lampada di illuminazione interna non si accende	Mancanza alimentazione elettrica sulla lampada	Verificare collegamento elettrico della lampada
La camera di cottura non si riscalda adeguatamente	Le temperature impostate sono troppo basse	Impostare correttamente le temperature
La camera di cottura non si riscalda adeguatamente nonostante le temperature impostate siano corrette	Una o più resistenze sono guaste	Sostituire le resistenze guaste
La temperatura continua a salire oltre le impostazioni effettuate mediante i termostati	Sonda termostato/i o contatti termostato guasti	Verificare ed eventualmente sostituire il termostato/i

9 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO

La demolizione e lo smaltimento della macchina sono ad esclusivo carico e responsabilità del proprietario che dovrà agire in osservanza delle leggi vigenti nel proprio Paese in materia di sicurezza, rispetto e tutela dell'ambiente.

Smantellamento e smaltimento possono essere affidati anche a terzi, purché si ricorra sempre a ditte autorizzate al recupero ed all'eliminazione dei materiali in questione.

☛ **INDICAZIONE:** *attenersi sempre e comunque alle normative in vigore nel Paese dove si opera per lo smaltimento dei materiali ed eventualmente per la denuncia dello smaltimento.*

! **ATTENZIONE:** *Tutte le operazioni di smontaggio per la demolizione devono avvenire a macchina ferma e privata dell'energia elettrica di alimentazione.*

- *asportare tutto l'apparato elettrico;*
- *separare gli accumulatori presenti nelle schede elettroniche;*
- *rottamare la struttura della macchina tramite le ditte autorizzate;*

! **ATTENZIONE:** *L'abbandono della macchina in aree accessibili costituisce un grave pericolo per persone ed animali.*

La responsabilità per eventuali danni a persone ed animali ricade sempre sul proprietario.

INFORMAZIONI AGLI UTENTI



ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

**Inscr.Reg.Nazionale dei Produttori di AEE con il numero:
IT08020000000645**

FRANÇOISE

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

En accord avec les directives Basse Tension **2014/35/UE**, **2014/30/UE** (Compatibilité électromagnétique) et **2006/42 CE** (machines), intégrées par le marquage CE.

Conformément au règlement (CE) N° **1935/2004** du Parlement Européen et du Conseil du **27 octobre 2004** concernant les matériaux et les objets destinés au contact avec les produits alimentaires.

Type d'appareil/machine	FOUR ÉLECTRIQUE
Marque de commerce	COMPACT
Modèle	M35/8-M ÷ M35/8-B M50/13-M ÷ M50/13-B

Les normes harmonisées ou les caractéristiques techniques (désignations) qui ont été appliquées en accord avec les règles de l'art en matière de sécurité en vigueur dans la CEE sont:

Normes ou autres documents normatifs

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Autres informations:

En qualité de fabricant et/ou représentant autorisé de la société à l'intérieur de la CEE, déclare sous sa propre responsabilité que les appareils sont conformes aux exigences nécessaires prévues par les directives susmentionnées.

SOMMAIRE

- 1 INTRODUCTION**
 - 1.1 SYMBOLES
 - 1.2 USAGE PRÉVU
 - 1.3 OBJECTIF ET CONTENU DU MANUEL
 - 1.4 CONSERVATION DU MANUEL
 - 1.5 MISE À JOUR DU MANUEL
 - 1.6 GÉNÉRALITÉS
 - 1.7 PRINCIPALES RÉGLEMENTATIONS ET DIRECTIVES RESPECTÉES ET À RESPECTER
 - 1.8 GARANTIE LÉGALE
 - 1.9 RESPONSABILITÉS DU FABRICANT
 - 1.10 CARACTÉRISTIQUES DE L'UTILISATEUR
 - 1.11 ASSISTANCE TECHNIQUE
 - 1.12 PIÈCES DE RECHANGE
 - 1.13 PLAQUE D'IDENTIFICATION
 - 1.14 LIVRAISON DU FOUR

 - 2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ**
 - 2.1 MISES EN GARDE POUR L'INSTALLATEUR
 - 2.2 MISES EN GARDE POUR L'UTILISATEUR
 - 2.3 MISES EN GARDE POUR LE MANUTENTIONNAIRE

 - 3 MANUTENTION ET TRANSPORT**

 - 4 PRÉPARATION DU LIEU D'INSTALLATION**
 - 4.1 PRECAUTIONS POUR LA SÉCURITÉ
 - 4.2 LIEU D'INSTALLATION DU FOUR

 - 5 INSTALLATION**
 - 5.1 MISE EN PLACE DU FOUR
 - 5.2 RACCORDEMENTS AUX CIRCUITS
 - 5.2.1 Branchement électrique
 - 5.2.1.1 Mise à la terre

 - 6 MISE EN SERVICE ET UTILISATION DU FOUR**
 - 6.1 DESCRIPTION DU TABLEAU DE COMMANDE
 - 6.2 PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DU FOUR
 - 6.3 PHASE DE MISE EN MARCHÉ DU FOUR
 - 6.4 INDICATIONS GÉNÉRALES POUR LA CUISSON
 - 6.5 NOTIONS ET CONSEILS DU PIZZAIOLO
 - 6.6 PHASE DE TRAVAIL
 - 6.7 PHASE D'ARRÊT

 - 7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE**
 - 7.1 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ
 - 7.2 MAINTENANCE ORDINAIRE À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR
 - 7.2.1 Nettoyage du plan réfractaire de l'enceinte de cuisson
 - 7.2.2 Nettoyage extérieur du four

 - 8 ALARMES ET ANOMALIES POSSIBLES**

 - 9 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION**
-

1 INTRODUCTION

Le fabricant se réserve le droit de modifier les spécifications et les caractéristiques techniques et/ou fonctionnelles du produit à tout moment et sans préavis.

1.1 SYMBOLES

Dans le présent manuel les informations importantes sont mises en évidence par les symboles suivants:



INDICATION: Indications concernant l'utilisation correcte du produit et les responsabilités des préposés.

! **ATTENTION:** Remarque particulièrement importante.

⚠ **DANGER:** Remarque de comportement importante pour la prévention des accidents ou des dommages matériels

1.2 USAGE PRÉVU

Les fours mentionnés dans le présent manuel ont été conçus exclusivement pour satisfaire les exigences de cuisson de la pizza et des produits similaires.

L'usage indiqué précédemment et les configurations prévues pour ces appareils sont les seuls autorisés par le fabricant: **ne pas utiliser l'appareil en désaccord avec les indications fournies.**

⚠ L'usage prévu est valable seulement pour les appareils en pleine efficacité structurelle, mécanique et d'installation.

1.3 OBJECTIF ET CONTENU DU MANUEL

Objectif:

L'objectif du manuel est celui de permettre à l'utilisateur de prendre les précautions et prévoir tous les moyens humains et matériaux nécessaires pour l'utilisation correcte, sûre et durable.

Contenu:

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

L'observation scrupuleuse de son contenu garantit un degré élevé de sécurité et de production de l'appareil.

1.4 CONSERVATION DU MANUEL

Conservation et consultation:

Le manuel doit être conservé avec soin et doit toujours pouvoir être consulté en cas de besoin, tant par l'utilisateur que par les préposés au montage et à l'entretien.

Le mode d'emploi et d'entretien fait partie intégrante de la machine.

Détérioration ou perte:

Si nécessaire, demander une nouvelle copie au fabricant ou au revendeur.

Cession de l'appareil:

En cas de cession de l'appareil l'utilisateur a l'obligation de remettre au nouvel acheteur le présent manuel.

1.5 MISE À JOUR DU MANUEL

Le présent manuel reflète l'état de l'art au moment de la mise sur le marché du produit.

Les appareils déjà présents sur le marché, avec la documentation technique relative, ne seront pas considérés par le fabricant défectueux ou inadéquats suite à d'éventuelles modifications, adaptations ou applications de nouvelles technologies sur les appareils de nouvelle commercialisation.

1.6 GÉNÉRALITÉS

Informations:

Pour tout échange d'informations avec le fabricant ou le revendeur de l'appareil se référer au numéro de série et aux données d'identification indiquées sur la plaque spécifique.

Responsabilités:

Avec la livraison du présent manuel le fabricant décline toute responsabilité, tant civiles que pénales, pour les accidents dérivants du non-respect partiel ou total des indications spécifiques qu'il contient.

Le fabricant décline également toute responsabilité dérivant d'une utilisation impropre ou non-conforme de l'appareil par l'utilisateur, de modifications et/ou réparations non autorisées, de l'utilisation de pièces de rechange non originales et spécifiques pour ces modèles.

Entretien extraordinaire:

Les opérations de maintenance extraordinaire doivent être effectuées par un personnel spécialisé et apte à intervenir sur l'appareil auquel le manuel fait référence.

Responsabilités des ouvrages d'installation:

☞ La responsabilité des ouvrages réalisés pour l'installation de l'appareil ne peuvent être considérés à la charge du fabricant. Celles-ci sont et restent à la charge du installateur auquel est demandé d'effectuer les contrôles relatifs à la correction des solutions d'installation proposées. En outre, toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays d'installation doivent être respectées.

Usage:

L'utilisation de l'appareil est subordonnée aux prescriptions contenues dans le présent manuel et au respect de toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays d'installation.

1.7 PRINCIPALES RÈGLEMENTATIONS ET DIRECTIVES RESPECTÉES ET À RESPECTER

- Directive 2006/95/CE "Concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension".
- Directive 2004/108/CE "Relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique et abrogeant la directive 89/336/CEE".
- Directive 89/391/CEE "Concernant la mise en œuvre des mesures destinées à promouvoir l'amélioration de la sécurité et la santé des ouvriers pendant le travail".
- Directive 2006/42/CE "Relative aux machines et modifiant la directive 95/16/CE".
- Directive 85/374/CEE et 1999/34/CE "Relative au rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres en matière de responsabilité du fait des produits défectueux".
- Directive 2002/95/CE "Relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques".
- Directive 2002/96/CE et 2003/108/CE "Relatives aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et modifications successives."

1.8 GARANTIE LÉGALE

La durée de la garantie est conforme aux normes communautaires et a prise d'effet à partir de la date de la facture remise au moment de l'achat.

Pendant cette période seront changées ou réparées gratuitement, seulement **franco notre entreprise**, les pièces qui pour des causes bien établies et sans équivoques résultent défectueuses de fabrication à l'exception des composants électriques et celles sujettes à usure.

La garantie exclut les frais d'expédition et le coût de la main d'œuvre.

Pour pouvoir faire valoir la garantie, dont à la directive 1999/44/CE, l'utilisateur doit respecter scrupuleusement les prescriptions indiquées dans le présent manuel et en particulier:

- toujours agir dans les limites d'utilisation du produit;
- effectuer toujours une maintenance constante et minutieuse;
- autoriser l'utilisation du produit aux personnes suffisamment formées et dont la capacité et l'aptitude ont été prouvées.

Le non-respect des prescriptions contenues dans ce manuel impliquera l'annulation immédiate de la garantie.

1.9 RESPONSABILITÉS DU FABRICANT

- ! Le fabricant décline toute responsabilité civile et pénale, directe ou indirecte, due à:
- installation non-conforme aux réglementations en vigueur dans le pays et aux directives de sécurité;
- non-respect des instructions contenues dans le manuel;
- installation de la part de personnel non spécialisé et non formé;
- usage non-conforme aux directives de sécurité;
- modifications et réparations non-autorisées par le fabricant effectuées sur la machine;
- utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques au modèle de four;
- mauvais entretien;
- événements exceptionnels.

1.10 CARACTÉRISTIQUES DE L'UTILISATEUR

L'utilisateur de l'appareil doit être adulte, responsable et doué des connaissances techniques nécessaires à la maintenance ordinaire des composants mécaniques et électriques de l'appareil.

Tenir hors de la portée des enfants et du personnel non préposé pendant que l'appareil est en marche.

1.11 ASSISTANCE TECHNIQUE

Le fabricant est en mesure de résoudre n'importe quel problème relatif à l'utilisation et à l'entretien pendant tout le cycle de vie du produit.

Le siège central est à votre disposition pour vous indiquer le centre d'assistance autorisé le plus proche.

1.12 PIÈCES DE RECHANGE

Utiliser exclusivement des pièces de rechange originales.

Ne pas attendre que les pièces soient usées avant de les remplacer.

Remplacer une pièce usée avant la rupture favorise la prévention des accidents dérivants d'incidents causés justement par la rupture imprévue des composants qui pourraient provoquer de graves dommages matériels et physiques.



Effectuer les contrôles périodiques d'entretien en suivant les instructions du chapitre "ENTRETIEN ET NETTOYAGE".

1.13 PLAQUE D'IDENTIFICATION

La plaque d'identification fixée sur l'appareil fournit toutes les caractéristiques y compris les données du fabricant, le **numéro de série** et le marquage C€.

1.14 LIVRAISON DU FOUR

Le four est fourni dans un emballage fermé. L'emballage contient, en plus du four, le mode d'emploi, d'installation et d'entretien et la déclaration de conformité selon la directive machines.

2 DE SÉCURITÉ

CONSIGNES

2.1 MISES EN GARDE POUR L'INSTALLATEUR

- ⚠ Vérifier que les prédispositions à l'accueil du four soient conformes aux règlements locaux, nationaux et européens.
- Respecter les prescriptions indiquées dans le présent manuel.
- Ne pas effectuer de branchements électriques en utilisant des câbles provisoires ou non-isolés.
- Vérifier que la mise à la terre du circuit électrique soit efficace.
- Utiliser toujours les équipements de protection individuelle et les autres moyens de protection prévus par la loi.

2.2 MISES EN GARDE POUR L'UTILISATEUR

△ Les conditions environnementales du lieu d'installation du four doivent posséder les caractéristiques suivantes:

- être sec;
- sources hydriques et de chaleur suffisamment distantes;
- aération et éclairage adéquats et conformes aux normes d'hygiène et de sécurité prévues par les lois en vigueur;
- le sol doit être plat et compact de manière à favoriser un nettoyage minutieux;
- aucun obstacle, pouvant conditionner l'aération normale du four, ne doit être placé à proximité du four.

L'utilisateur doit aussi:

- s'assurer que les enfants ne s'approchent pas du four en état de marche;
- respecter les prescriptions indiquées dans le présent manuel;
- ne pas enlever ni modifier les dispositifs de sécurité du four;
- prêter un maximum d'attention, se concentrer sur son propre travail et ne pas utiliser le four s'il est distrait;
- effectuer toutes les opérations en toute sécurité et calmement;
- respecter les instructions et les consignes mises en évidence par les plaques fixées sur le four. Les plaques sont des dispositifs de prévention des accidents et doivent donc être parfaitement lisibles. Dans le cas où elles seraient endommagées et illisibles il faudra les remplacer en en demandant la pièce de rechange originale au fabricant.
- Couper l'alimentation électrique à la fin de chaque utilisation et avant toute opération de nettoyage et d'entretien.

2.3 MISES EN GARDE POUR LE MANUTENTIONNAIRE

- △ - Respecter les prescriptions indiquées dans le présent manuel.
- Utiliser toujours les équipements de protection individuelle et les autres moyens de protection.
 - S'assurer, avant de commencer une quelconque opération d'entretien, que le four ait refroidi (en cas d'utilisation précédente).
 - Si un ou plusieurs dispositifs de sécurité est déréglé ou en mauvais état de marche le four doit être considéré hors service.
 - Couper l'alimentation électrique avant d'intervenir sur les pièces électriques, électroniques et les connecteurs.

3 MANUTENTION ET TRANSPORT

L'appareil est fourni avec toutes les pièces prévues dans un emballage fermé. Le four doit être déchargé du moyen de transport à l'aide d'un engin adéquat.

Pour le transport du four jusqu'au lieu de l'installation, utiliser un chariot à roues ayant une capacité de charge adéquate.

Éviter les mouvements brusques et les coups secs pendant le levage.

S'assurer que la capacité de charge des engins de levage soit supérieure au poids de la charge à soulever.

La responsabilité du levage des charges est entièrement du pontier des engins de levage.

Laisser un espace libre d'au moins 20 cm entre le four et les murs de la pièce et/ou les autres appareils afin de faciliter les opérations d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de ce dernier.

DANGER

- △ **S'assurer que les enfants ne jouent pas avec les composants de l'emballage (ex. pellicules et polystyrène). Risque d'étouffement!**

4 PRÉPARATION DU LIEU D'INSTALLATION

4.1 PRÉCAUTIONS POUR LA SÉCURITÉ

⚠ La responsabilité des ouvrages effectués dans l'espace d'installation de l'appareil est, et reste, à la charge de l'utilisateur; l'exécution des contrôles relatifs aux solutions d'installation proposées est déléguée à l'utilisateur.

L'utilisateur doit obtempérer à tous les règlements de sécurité locaux, nationaux et européens.

L'appareil devra être installé sur des sols ayant une capacité portante adéquate.

Les instructions de montage et démontage de l'appareil sont réservées uniquement aux techniciens spécialisés.

Nous conseillons toujours aux utilisateurs de s'adresser à notre service d'assistance pour demander l'intervention de techniciens spécialisés.

En cas d'intervention effectuées par d'autres techniciens il faut s'assurer de leurs réelles capacités.

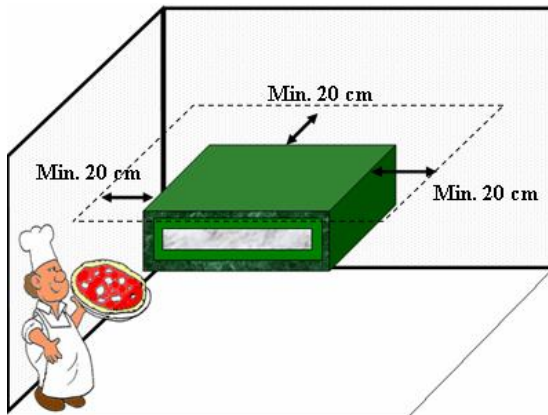
L'installateur doit, avant de commencer les phases de montage/démontage de l'appareil, doit obtempérer aux précautions de sécurité prévues par la loi et en particulier à:

- A) ne pas travailler en conditions défavorables;
- B) il doit procéder en parfaites conditions psychologiques et physiques et vérifier que les dispositifs de prévention des accidents individuels et personnels, soient intacts et en parfait état de marche;
- C) il doit porter des gants de protection;
- D) il doit porter des chaussures de protection;
- E) il doit utiliser des outils munis d'isolation électrique;
- F) il doit s'assurer que la zone concernée par les phases de montage et de démontage ne soit pas encombrée.

4.2 LIEU D'INSTALLATION DU FOUR

La figure suivante indique les distances minimums de mise en place à respecter pour faciliter les opérations d'utilisation, nettoyage et entretien du four, ainsi qu'une aération correcte.

! Laisser un espace libre de 20 cm entre le four et les murs du local et/ou des autres appareils.

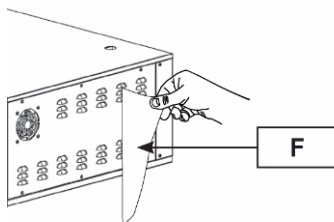


5 INSTALLATION

L'installation doit être effectuée par un personnel spécialisé selon les règlements locaux, nationaux et européens.

5.1 MISE EN PLACE DU FOUR

S'assurer que le plan d'appui du four puisse en supporter le poids et qu'il soit de niveau. Après avoir extrait le four de son emballage, l'insérer dans l'emplacement prévu en tenant compte des distances minimums (voir point 4.2). Enlever les protections éventuelles en polystyrène et **le film de protection (F)** en évitant d'utiliser des outils pouvant endommager les surfaces.

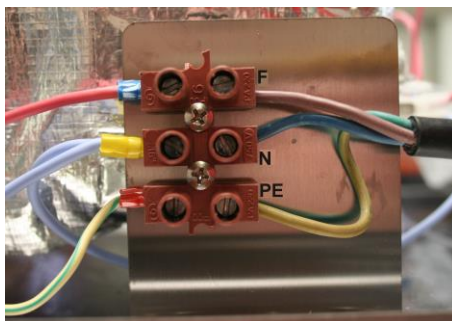


5.2 RACCORDEMENTS AUX CIRCUITS

5.2.1 Branchement électrique

Le four est fourni sans cordon d'alimentation. Le branchement au réseau électrique doit passer par un disjoncteur possédant les caractéristiques adéquates et un espace d'ouverture minimum entre les contacts de 3 mm. Pour brancher le four au réseau électrique, procéder de la manière suivante:

- soulever le couvercle du bornier
- relier au bornier les conducteurs du cordon d'alimentation, qui doit être du type **H07-RNF** homologué, avec des conducteurs de section adéquate conformes aux prescriptions des normes en vigueur.



La prise du réseau électrique doit être facilement accessible et ne doit pas être déplacée.

! Le branchement électrique doit être facilement accessible même après l'installation du four.

La distance entre le four et la prise doit être inférieure à la longueur du cordon d'alimentation de façon à éviter toute tension. Entre autre, ce câble doit se trouver sous le socle du four.

! Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être changé par le service d'assistance technique ou par un technicien spécialisé de façon à prévenir tout risque.

5.2.1.1 Mise à la terre

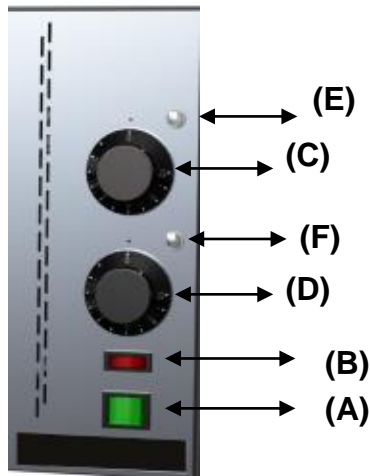
△ Une mise à la terre de l'installation est obligatoire.

Conformément aux normes en vigueur, l'appareil doit obligatoirement être branché à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée selon les normes. Le branchement s'effectue sur la borne prévue à cet effet et située sur le côté du bornier noir, avec un câble d'une section minimum de 10 mm². Cette borne se distingue par le symbole suivant.



6 MISE EN SERVICE ET UTILISATION DU FOUR

6.1 DESCRIPTION DU TABLEAU DE COMMANDE



Le tableau de commande du four est composé de:

- Interrupteur général **A**
- interrupteur d'éclairage de l'enceinte de cuisson **(B)**

- thermostat de réglage de température de la voûte (C)
- thermostat de réglage de température de la sole (D)
- témoin lumineux de température de la voûte (E)
- témoin lumineux de température de la sole (F)

6.2 PREMIÈRE MISE EN MARCHE DU FOUR

À la première utilisation de l'appareil nous conseillons de réchauffer le four à vide afin d'éliminer les mauvaises odeurs causées par l'évaporation des réfractaires et des parties métalliques internes.

Procédure:

- positionner l'interrupteur général sur "1" après avoir vérifié que le four est alimenté électriquement
- laisser fonctionner le four (à vide) pendant minimum 4 heures à une température de 300° avant de procéder à une première fourmée

6.3 PHASE DE MISE EN MARCHE DU FOUR

Après avoir branché le four au réseau électrique positionner l'interrupteur général (A) sur "1". Tourner les boutons des thermostats (C) et (D) jusqu'à la température souhaitée. De cette manière s'activeront les résistances de la voûte de la sole et s'éclaireront les témoins lumineux correspondants.

6.4 INDICATIONS GÉNÉRALES POUR LA CUISSON

Pour les différentes caractéristiques que peuvent avoir les produits alimentaires en tout genre on ne peut pas indiquer des températures et des temps de cuisson précis.

Surtout pour la pizza et les produits similaires, les temps et les températures de cuisson dépendent de la forme et de l'épaisseur de la pâte, ainsi que de la quantité et des types d'ingrédients ajoutés.

Pour cette raison, nous conseillons toujours d'effectuer préventivement quelques essais de cuisson, (particulièrement lorsque l'on utilise pour la première fois ce modèle de four), afin de mieux comprendre les caractéristiques et le fonctionnement.

☞ La sélection des temps et des températures idéales, est déterminant pour la cuisson correcte de la pizza et dépendent principalement de l'expérience de l'opérateur.

6.5 NOTIONS ET CONSEILS DU PIZZAÏOLO

Ce chapitre fournit des notions et des conseils, résultats du travail d'une équipe d'experts pizzaïolos, qui collabore constamment au développement de nos produits.

Pour obtenir un résultat optimal, et donc une bonne pizza, la cuisson doit être effectuée à une température moyenne de 130 °C pendant 3 minutes.

Pour faciliter l'utilisation et la gestion du four, afin d'obtenir toujours un résultat optimal, nous conseillons vivement de procéder comme suit:

- 1) le four doit être allumé (phase de réchauffage) au moins une heure avant l'utilisation et doit être programmé avec les températures suivantes:

VOÛTE	→ 300°C
SOLE	→ 250°C

- 2) procéder ensuite avec la première fourmée en maintenant ces paramètres

- 3) après la cuisson des premières pizzas (première fourmée), programmer le four avec les températures suivantes:

VOÛTE	→ 320°C
SOLE	→ 300°C


- continuer avec la seconde et au fur et à mesure avec les autres, enfourner en gardant ces paramètres
- 4) à la fin de ces fournées, ou dans l'intervalle de temps où le four doit simplement maintenir la température sans effectuer aucune cuisson, reprogrammer ce dernier selon les paramètres indiqués au point 1
 - 5) pour reprendre la cuisson des pizzas effectuer de nouveau la même procédure en partant du point 1


6.6 PHASE DE TRAVAIL


Avec le four en marche il sera possible à tout moment de modifier les paramètres de température et vérifier visuellement la cuisson de la pizza en éclairant l'ampoule de l'enceinte (B).


Une fois que le four a atteint la température souhaitée il est possible d'insérer la/les pizza/s pour effectuer la cuisson, en procédant de la manière suivante:

- Ouvrir la porte du four en utilisant les poignées prévues
- Pour éclairer l'intérieur de l'enceinte positionner l'interrupteur lumineux (B) sur "1"
- Insérer à l'intérieur du four la/les pizza/s à cuire en se servant des instruments adéquats pour cet emploi.
- Refermer la porte en utilisant les poignées prévues à cet effet et contrôler la cuisson à travers la vitre.
- À la fin de la cuisson ouvrir la porte avec les poignées prévues et extraire la/les pizza/s en utilisant les instruments adéquats pour cet emploi.

 Lorsque l'on ouvre la porte avec le four en fonction il est important de maintenir une distance de sécurité opportune, pour éviter d'être pris par la bouffée de chaleur qui sort de l'enceinte

 Utiliser les instruments adéquats pour poser et manutentionner les pizzas à l'intérieur de l'enceinte de cuisson afin d'éviter les brûlures.

 Lorsque l'on ouvre la porte pour enfourner la/les pizza/s, il ne faut pas la laisser ouverte trop longtemps pour éviter la perte de chaleur et par conséquent la baisse de température de l'enceinte.

 Éviter de faire tomber de l'huile et de la graisse sur le fond car elles peuvent prendre feu à cause des hautes températures

6.7 PHASE D'ARRÊT

Pour éteindre le four positionner l'interrupteur général (A) sur "0".

7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

! Avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien, appliquer les précautions suivantes:

- s'assurer que le four soit éteint et complètement froid;
- s'assurer que le four ne soit pas alimenté électriquement;
- s'assurer que l'alimentation ne puisse pas être réactivée accidentellement.
Débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique;
- utiliser les équipements de protection individuelle prévus par la directive 89/391/CEE;
- opérer toujours avec les équipements appropriés pour l'entretien;
- une fois l'entretien ou les opérations de réparation terminés, avant de remettre le four en service, replacer toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité.

7.2 MAINTENANCE ORDINAIRE À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR

Comme tous les appareils nos fours nécessitent aussi d'un nettoyage simple mais fréquent et soigné pour pouvoir garantir toujours un bon rendement et un fonctionnement régulier.

! Nous recommandons dans tous les cas de ne pas utiliser de produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. Éviter absolument d'utiliser des jets d'eau, divers ustensiles, ustensiles rugueux ou abrasifs comme les pailles de fer, les éponges ou autre pouvant endommager les surfaces et en particulier compromettre la sécurité en matière d'hygiène.

7.2.1 Nettoyage du plan réfractaire de l'enceinte de cuisson

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène et de la sauvegarde du fonctionnement de la machine.

Avant de procéder amener le four à une température de 350° C pendant environ 60 minutes (programmer 350° sur la voûte et la sole), pour favoriser la carbonisation des déchets de cuisson. Une fois la température atteinte, éteindre le four et attendre que celle-ci descende à environ 100°C (température optimale pour le nettoyage). Débrancher maintenant l'alimentation électrique. Après avoir mis gants et vêtements adéquats de protection pour les brûlures, ouvrir la porte et à l'aide d'une brosse en fibre naturelle avec un long manche, procéder à un premier nettoyage des résidus de cuisson présents sur le plan réfractaire puis enlever le reste avec un aspirateur adéquat. Pour finir, passer un chiffon humide sur le plan réfractaire.

7.2.2 Nettoyage extérieur du four


Le nettoyage des surfaces extérieures du four, des parties en acier inox, de la vitre et du panneau de commande doit être effectué à froid et quand le four est débranché de l'alimentation électrique.

Utiliser une éponge ou un chiffon doux non abrasif, légèrement humidifié d'eau ou éventuellement avec un détergent neutre non corrosif. Il ne faut en aucun cas utiliser de jets d'eau pouvant pénétrer dans les parties électriques, les endommageant gravement et provoquant un danger potentiel pour l'homme.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT		
Anomalie	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas malgré la programmation correcte des températures. Les témoins lumineux des résistances sont éteints	Interrupteur général éteint (positionné sur "0")	Positionner l'interrupteur sur "1"
Le four ne chauffe pas malgré que l'interrupteur général est positionné sur 1 et que les températures sont correctement programmées. Les témoins lumineux des résistances sont éteints	Absence d'énergie électrique sur le réseau	Vérifier le disjoncteur général, la prise, la fiche et le cordon d'alimentation.
Le four ne s'éclaire pas et l'écran du thermomètre numérique est éteint	Interrupteur général éteint (positionné sur "0")	Positionner l'interrupteur sur "1"
L'écran est éteint alors que l'interrupteur général est positionné sur 1 et que l'alimentation électrique est présente	Panne du panneau de contrôle numérique	Remplacer le panneau de contrôle numérique
L'ampoule présente à l'intérieur du four ne s'éclaire pas	L'ampoule est grillée	Remplacer l'ampoule
L'ampoule présente à l'intérieur du four ne s'éclaire pas	L'interrupteur de l'ampoule est en panne	Remplacer l'interrupteur de l'ampoule
L'ampoule présente à l'intérieur du four ne s'éclaire pas	Manque d'alimentation électrique à l'ampoule	Vérifier le branchement électrique de l'ampoule
L'enceinte de cuisson ne chauffe pas normalement	Les températures programmées sont trop basses	Programmer correctement les températures
L'enceinte de cuisson ne chauffe pas normalement malgré que la programmation des températures est correcte	Une ou plusieurs résistances sont en panne	Remplacer les résistances en panne
La température continue à monter au-delà des programmations effectuées sur les thermostats	La sonde du/des thermostat/s ou les contacts du thermostat est/sont en panne	Vérifier et éventuellement remplacer le/s thermostat/s

La démolition et l'élimination de la machine sont exclusivement à la charge et la responsabilité du propriétaire qui devra agir conformément à la législation en vigueur dans le pays en matière de sécurité et de protection de l'environnement.

Le démantèlement et l'élimination peuvent être confiés aussi à des tiers à condition que ces entreprises soient autorisées pour la récupération et l'élimination des matériaux en question.

 **INDICATION:** *respecter toujours et de toute façon les normes en vigueur dans le pays où s'effectue l'élimination des matériaux et éventuellement pour la déclaration de démolition.*

! **ATTENTION:** *Toute les opérations de démontage pour la démolition doivent se faire avec la machine à l'arrêt et coupée de l'énergie électrique d'alimentation.*

- *enlever tout l'appareillage électrique;*
- *séparer les accumulateurs présents sur les cartes électroniques;*
- *mettre à la casse la structure de la machine par le biais d'entreprises autorisées;*

! **ATTENTION:** *L'abandon de la machine en zones accessibles représente un grave danger pour les personnes et les animaux.*

La responsabilité pour les dommages éventuels aux personnes et aux animaux retombe toujours sur le propriétaire.

INFORMATIONS POUR LES UTILISATEURS



aux termes de l'art. 13 du Décret-loi du 25 juillet 2005, n° 151 "Conformément aux directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'usage de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des déchets"

Le symbole de la poubelle barrée figurant sur l'appareil ou sur son emballage indique que le produit à la fin de son cycle de production doit être éliminé séparément des autres déchets.

Le tri sélectif du présent appareil en fin de cycle de vie est organisé et géré par le fabricant. L'utilisateur devant se séparer de l'appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que ce dernier a adopté pour permettre l'élimination et le tri sélectif de l'appareil arrivé en fin de cycle de vie.

L'élimination adéquate et le tri sélectif pour l'envoi de l'appareil au recyclage, au traitement et à l'élimination environnementale compatible contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et la santé et favorise le réemploi et/ou le recyclage des matériaux dont il est composé. L'élimination abusive du produit de la part du détenteur comporte l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.

ENGLISH

DECLARATION OF CONFORMITY

In agreement with the Low Voltage Directive **2014/35/UE**, with the directive **2014/30/UE**,
with the directive **2006/42 EEC** (machines), integrated by the CE mark.

In agreement with Regulation (EC) No. **1935/2004** of the European Parliament and of the Council of **27
October 2004** on materials and articles intended to come into contact with food.

Type of appliance / Machine	ELECTRIC OVEN
Trademark	COMPACT
Model	M35/8-M ÷ M35/8-B M50/13-M ÷ M50/13-B

The harmonised standards or technical specifications (designations) that have been applied in
agreement with the highest professional standards on safety in force in the EEC are:

Standards or other normative documents

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Other information:

In my capacity as manufacturer and/or authorised representative of the company inside the EEC, I
hereby declare, under my own responsibility that the appliances conform to the essential
requirements of the aforementioned Directives.

- 1 INTRODUCTION**
 - 1.1 SYMBOLS
 - 1.2 INTENDED USE
 - 1.3 PURPOSE AND CONTENTS OF MANUAL
 - 1.4 CONSERVATION OF THIS MANUAL
 - 1.5 MANUAL UPDATING
 - 1.6 GENERAL INFORMATION
 - 1.7 RELEVANT SAFETY AND ACCIDENT PREVENTION REGULATION TO BE ADHERED TO
 - 1.8 LEGAL WARRANTY
 - 1.9 MANUFACTURER RESPONSIBILITY
 - 1.10 USER CHARACTERISTICS
 - 1.11 TECHNICAL ASSISTANCE
 - 1.12 SPARE PARTS
 - 1.13 IDENTIFICATION LABEL
 - 1.14 OVEN DELIVERY

 - 2 SAFETY RECOMMENDATIONS**
 - 2.1 WARNINGS FOR THE INSTALLER
 - 2.2 WARNINGS FOR THE USER
 - 2.3 WARNINGS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

 - 3 MOVEMENT AND TRANSPORT**

 - 4 PREPARATION OF THE INSTALLATION AREA**
 - 4.1 SAFETY PRECAUTIONS
 - 4.2 MACHINE INSTALLATION LOCATIONS

 - 5 INSTALLATION**
 - 5.1 OVEN POSITIONING
 - 5.2 EQUIPMENT HOOK-UP
 - 5.2.1 Electrical connection
 - 5.2.1.1 Ground connection

 - 6 OVEN START UP AND USE**
 - 6.1 COMMAND PANEL DESCRIPTION
 - 6.2 FIRST LIGHTING OF THE OVEN
 - 6.3 START UP FASE OVEN
 - 6.4 GENERAL INDICATIONS FOR A GOOD COOKING
 - 6.5 OUR PIZZA CHEF' S SUGGESTIONS
 - 6.6 WORKING PHASE
 - 6.7 SHUT DOWN PHASE

 - 7 MAINTENANCE AND CLEANING**
 - 7.1 SAFETY PRECAUTIONS
 - 7.2 ORDINARY MAINTENANCE FOR THE USER
 - 7.2.1 Cleaning of refractory plan
 - 7.2.2 External cleaning of the oven

 - 8 ALLARM AND POSIBLE FAULTS**

 - 9 INFORMATION FOR DEMOLITION AND DISPOSAL**
-

1 INTRODUCTION

The manufacturer reserves the right to change technical specifications and features and/or functions of the machine at any time without notice.

1.1 SYMBOLS

In this manual, important information it is highlighted using the following symbols:

☛ **INSTRUCTION:** Instructions pertaining to correct use of the oven and those responsible for using the machine.

! **WARNING:** Signifies a particularly important point.

⚠ **DANGER:** Signifies important information about practices for preventing accidents or damages

1.2 INTENDED USE

The oven were designed and constructed exclusively for use in food sectors, for preparing and to cook pizzas and similar products .

The intended use described above and the machine configurations are the only uses authorized by the Manufacturer: **do not use the machine in any way that does not adhere to the provided instructions.**

⚠ The intended use is valid only for equipment which is in good structural, mechanical and engineering condition.

1.3 PURPOSE AND CONTENTS OF MANUAL

Purpose:

The purpose of this manual is to allow the user to operate the machine in adherence to all regulations and to make use of the necessary materials for correct, safe and enduring use.

Contents:

This manual contains all the necessary information for installation, use and maintenance of the machine. Scrupulous adherence to the information contained in this manual guarantees high safety and productivity levels of the machine.

1.4 CONSERVATION OF THIS MANUAL

Conservation and Consultation:

The manual must be conserved with care and must always be available for consultation, both by the user and by those responsible for assembly and maintenance.

The Use and Maintenance Manual is an integral part of the machine.

Deterioration and Disposal:

If necessary, request another copy of the manual from the manufacturer or dealer.

Transfer of the oven:

If the oven is to be transferred, the user is required to deliver this manual to the purchaser.

1.5 MANUAL UPDATING

This manual is a state of the art explanation of the machine at the moment the machine is released on the market.

The machines which are already available on the market, with their related documentation, will not be considered to be lacking or inadequate following possible modifications, adjustments or applications of new technologies on newly marketed machines.

1.6 GENERAL INFORMATION

Information:

In the case of exchange of information with the Manufacturer or the Dealer regarding the oven, please refer to the serial number and the identification data of the machine reported on the plate.

Responsibility:

With delivery of this manual, the Manufacturer declines any and all responsibility, both civil and criminal, for accidents deriving from partial or total non-adherence to the specifications contained herein.

The Manufacturer declines any and all responsibility deriving from improper use of the machine or incorrect use by the user, unauthorized modifications and/or repairs, use of unoriginal spare parts or parts not appropriate for this machine model.

Extraordinary maintenance::

Extraordinary maintenance operations must be executed by qualified personnel trained to intervene on the oven model referred to in this manual.

Responsibility for installation operations:

☛ Responsibility for oven installation operations are not considered to be responsibility of the Manufacturer. This is, and remains, the responsibility of the installer who is in charge of executing the controls related to the correctness of the proposed installation. In addition, all safety regulations outlined in currently enforced laws in the state in which the machine is installed must be respected.

Use:

In addition to the instructions contained in this manual, use of the machine is subject to all safety regulations outlined in the specific laws in the state where the machine is installed.

1.7 RELEVANT SAFETY AND ACCIDENT PREVENTION REGULATIONS TO BE ADHERED TO

- Directive 2006/95/CE "Regarding harmonization of legislation of the member States in relation to electrical materials destined for use within certain voltage limits".
- Directive 2004/108/CE "Regarding harmonization of legislation of the member States in relation to electromagnetic compatibility and that repealed by Directive 89/336/CEE".
- Directive 89/391/CEE "Regarding implementation of measures aimed at promotion of improvements in worker safety and health during the work shift".
- Directive 2006/42/CE "Regarding machines and amendments of the Directive 95/16/CE".
- Directive 85/374/CEE and Directive 1999/34/CE "Regarding harmonization of legislative, regulatory and administrative instructions, of the member States in regards to responsibility for damages caused by defective products".
- Directive 2002/95/CE "regarding use restrictions of determined hazardous substances in the electrical and electronic equipment".
- Directive 2002/96/CE and 2003/108/CE "Regarding disposal of electrical and electronic equipment RAEE) and subsequent amendments."

1.8 LEGAL WARRANTY

The period of the guarantee is in agreement with the European community standards and starts from the date of the invoice issued at the time of purchase..

Within such a period parts will be replaced or repaired free of charge, only **free our works** that, for unequivocal and well ascertained reasons, are found to have manufacturing defects; this does not include electrical components and those subject to wear.

Shipping costs and labor are not included in the guarantee.

In order to make use of the legal warranty, the user must, as outlined in Directive 1999/44/CE, strictly observe the instructions contained in this manual, and in particular:

- always operate the oven within the limits of its intended use;
- always and diligently execute constant maintenance;
- authorize only personnel with adequate skills, behavior and proper training to use the oven.

Non-adherence to the instructions contained in this manual will cause the warranty to be considered immediately null and void.

1.9 MANUFACTURER RESPONSIBILITY

- ! The manufacturer declines all civil and criminal responsibility, direct or indirect, due to:
- installation that does not conform to local currently enforced regulations and safety directives;
- non-observance of the instructions contained in this manual;

- installation by unqualified and untrained personnel;
- use that does not comply with safety directives;
- modifications and repairs on the machine that are unauthorized by the Manufacturer;
- use of unoriginal spare parts or parts not specific to the oven model;
- lack of maintenance;
- extraordinary events.

1.10 USER CHARACTERISTICS

The user of the oven must be an adult, responsible person having the necessary technical knowledge for ordinary maintenance of the mechanical and electrical components of the machine
Be sure to keep children away from the machine while it is operating.

1.11 TECHNICAL ASSISTANCE

The Manufacturer is able to resolve any problems that occur regarding use and maintenance of the machine for its entire lifespan.

The central headquarters is at your disposal for information about the nearest authorized assistance centre.

1.12 SPARE PARTS

Use exclusively original spare parts.

Do not wait until components are worn out before replacing them.

Replacing a worn component before breakage helps to prevent injuries deriving from accidents caused by unexpected component breakage, which could provoke serious damage to persons or things.



Execution of periodical maintenance controls as indicated in the chapter "MAINTENANCE AND CLEANING"

1.13 IDENTIFICATION LABEL

The identification label placed on the oven contains all of the machine data, including Manufacturer data, the **serial number** and the brand **CE**.

1.14 OVEN DELIVERY

The oven is provided in a closed cardboard package.

Inside of the package, in addition to the machine, there are also instructions for use, installation and maintenance, as well as the declaration of conformity in accordance with the machines directive.

2 SAFETY RECOMMENDATIONS

2.1 WARNINGS FOR THE INSTALLER

⚠ Check that the location of the oven is in compliance with local, national and European regulations.

- Adhere to the instructions in this manual.
- Do not execute electrical connections using temporary or uninsulated cables.
- Check that the ground connection of the electrical system is functioning properly.
- Always use individual safety devices and other means of protection in compliance with the law.

2.2 WARNING FOR THE USER

⚠ The conditions in the surrounding area where the machine will be installed must have the following characteristics:

- the area must be dry;
- the area must have water and heat sources at an adequate distance;
- ventilation and lighting must be suitable and comply with the hygiene and safety standards foreseen by current laws;
- the floor must be flat and compact to facilitate thorough cleaning;

- there must be no obstacles of any kind in the immediate vicinity of the machine that could effect the machine's normal ventilation.

In addition, the user must:

- make certain to keep children away from the machine when it is operating;
- adhere to the instructions in this manual.
- not remove or tamper with the safety devices on the machine;
- always pay careful attention to the work at hand and not use the machine when in a distracted state;
- perform all operations with maximum safety and calm;
- respect the instructions and warnings displayed on the machine labels.

The labels are accident prevention devices, and therefore must always be perfectly legible. If these should be damaged and illegible, it is mandatory to replace them by requesting replacements from the Manufacturer.

- At the end of each working shift, before cleaning, maintenance or transfer operations, disconnect electrical power.

2.3 WARNINGS FOR THE MAINTENANCE OPERATOR

- ⚠ Observe the instructions indicated in this manual.
- Always use individual safety devices and other protection means.
- Before starting any maintenance operations, make sure that the oven, if it was used, is cooled down .
- If any of the safety devices is worn or faulty, the oven is also considered faulty and not to be used.
- Disconnect electrical power before intervening on electrical or electronic parts and connectors.

3 MOVEMENT AND TRANSPORT

The oven is provided complete with all of the necessary parts in a closed package.

The oven must be unloaded from the transport vehicle, lifting it with suitable equipment.

To transport the oven to its installation area, use a rolling cart with adequate load capacity.

During lifting operations, avoid sudden movements.

Make certain that the lifting means have a load capacity that is superior to the weight of the machine to be lifted.

The operator maneuvering the lifting equipment is responsible for lifting the load.

Leave a free space of approximately 20 cm around the oven to facilitate use, cleaning and maintenance operations.

DANGER

- ⚠ **Be careful that children do not play with the packaging materials (for example, plastic film and styrofoam). Suffocation danger!**

4 PREPARATION OF THE INSTALLATION AREA

4.1 SAFETY PRECAUTIONS

⚠ Responsibility for operations executed in the location where the machine is installed is, and remains, of the user. The user is also responsible for execution of controls related to the installation of the machine.

The user must adhere to all local, national and European safety regulations.

The equipment must be installed on floors with adequate load capacity.

The assembly and disassembly instructions for the oven are reserved for specialized technicians.

It is always recommended that users contact our assistance service for technical requests.

If other technicians intervene, it is recommended to make certain of their skills.

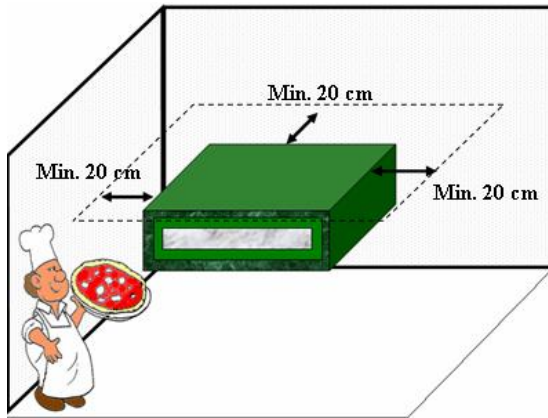
Prior to starting machine assembly or disassembly, the installer must adhere to safety precautions in compliance with the law, and in particular must:

- G) not operate in adverse conditions;
- H) operate in perfect psycho/physical conditions and must check that the individual accident prevention devices are perfectly functional;
- I) wear accident prevention gloves;
- J) wear accident prevention footwear;
- K) use tools that are electrically insulated;
- L) make sure that the area used for assembly and disassembly is free of any obstacles.

4.2 OVEN INSTALLATION LOCATION

The following figure illustrates the minimum distances that must be respected when positioning the machine to facilitate use, cleaning and maintenance of the oven.

! The minimum distance that must be respected between the oven and surrounding walls or other machines must be approximately 20 cm.



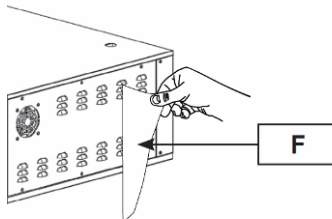
5 INSTALLATION

Installation must be executed by qualified personnel in compliance with local, national and European regulations.

5.1 OVEN POSITIONING

Ensure that the oven is put on a stand with the suitable carrying capacity and that is flat.

After unpacking the oven from its packing, position it in prepared location, taking into account the minimum distances (see point 4.2). Remove possible protections in polystyrene and **take off the protecting film (F)** avoiding to use tools which can damage the surfaces.



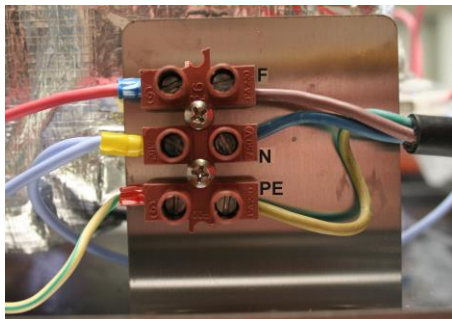
5.2 EQUIPMENT HOOK-UP

5.2.1 Electrical connection

The oven is not provided with power supply cable. When connecting the appliance electrically, an automatic RCD must be interposed with an opening distance between contacts of at least 3 mm. To connect the appliance electrically it is essential to proceed in the following way:

- raise the cover of the oven;
- connect to the terminal block the power cable.

The power supply cable must be of **H07-RNF** type, with approved minimum cross section as prescribed by the specific directive.



The electrical outlet must be easy to access, no moving should be necessary.

! The electrical connection (plug) must be easily accessible, also following oven installation.

The distance between the machine and the socket must be adequate to not cause tension in the power supply cable. In addition, the cable must not be located beneath the machine support base.

! If the electrical power supply cable is damaged, it must be replaced by the technical assistance service or by a qualified technician to prevent any risks.

5.2.1.1 Ground connection

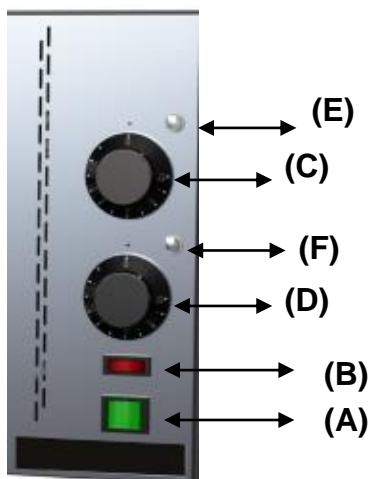
△ It is mandatory that the electrical system is equipped with a ground connection.

The appliance must be part of an equipotential system. The connection is done on terminal marked with symbol which you will find near the cable clamp. The section of the equipotential wire must be at least 10mm². The equipotential symbol is showed in the following figure.



6 OVEN START UP AND USE

6.1 COMMAND PANEL DESCRIPTION



Command panel consists of:

- Main switch **(A)**
- Cooking chamber light switch **(B)**
- Thermostat for the regulation of top temperatures **(C)**
- Thermostat for the regulation of bottom temperatures **(D)**
- Top heating elements function pilot light **(E)**
- Bottom heating elements function pilot light **(F)**

6.2 FIRST LIGHTING OF THE OVEN

At the first use of the appliance it is advisable to heat the empty oven to eliminate bad smells caused by the refractory stones evaporation and the inner metallic parts.

Procedure:

- set the main switch in the position “1” after checking that the oven is connected with the power supply
- leave the oven working (empty) for at least 8 hours at the temperature of 300° before proceeding to the first baking

6.3 START UP PHASE OVEN

After connecting the oven to the electric net set the main switch **(A)** in position “1”. The analogic thermometer display shows the actual average temperature of the baking chamber. Rotate the thermostat knobs **(C)** and **(D)** until the expected temperature. In this way top and bottom heating elements are under working and the relevant light signals switch on.

6.4 GENERAL INDICATIONS FOR A GOOD COOKING

Generally for the food products it is not advisable to give precise temperature and baking time, because of their different characteristics.

Particularly, regarding pizza and similar products, time and temperatures depend on the shape and thickness of the dough, as well as on the quantity and typology of the additional ingredients. For those reasons it is always advisable to carry out previously some baking tests, (particularly when it is an absolute new oven), with the aim of understanding as much as possible the characteristics and the functioning of the oven.

☞ Ideal Time and temperature choice is determinant for a right pizza baking; mostly they depend on the operator's experience.

6.5 OUR PIZZA CHEF's SUGGESTIONS

In this chapter we report ideas and advices coming from a skilled Pizzaioli working team who continuously cooperates for the development of our products.

For an optimal result, and then a good pizza, baking must be carried out at an average temperature of 310°C for 3 minutes.

For an easier use and care of the oven, for the best result, we strongly advise to operate as follows:

- 1) The oven must be switched on (heating phase) at least one hour before the use; in this phase the below mentioned markers must be set:

TOP	→ 300° C
BOTTOM	→ 250° C

- 2) At this stage proceed with the first baking keeping these settings.

- 3) After baking the first pizzas (first baking), set on the oven the below mentioned markers:

TOP	→ 320° C
BOTTOM	→ 300° C

Proceeding with the second and step by step with the subsequent baking keeping these settings.

- 4) Once several baking done, or in any case while the oven must simply remain in temperature, without any baking, reset the oven according to the setting under point 1
- 5) When wishing to resume the pizza baking, undertake again the same steps starting from point 1

6.6 WORKING PHASE

While working, at any time the oven can be modified in its temperature parameters; in addition, pizza baking operation can be verified by inner chamber light **(B)**.

Once the oven has reached the set temperature, it is possible to put in the pizza/s for baking, proceeding as follows:

- Open the door of the oven by the suitable handles
- To light the inner chamber, set the lighting button (B) in the position "1"
- Put in the oven the pizza/s to bake with suitable instruments for said use .
- Close the door again by the suitable handles and check the baking through the door glass.
- At baking over, open the door by the suitable handles and take out the pizza/s by suitable instruments for said use.

☞ When opening the door while the oven is on, it is important to stay at the right distance, to avoid being invested by the heat coming out from the chamber.

☞ Use suitable instruments to bake in and displace the pizzas in the baking chamber, to avoid burns.

☞ When opening the door to bake the pizza/s, do not leave it opened for long time, to avoid heat dispersion and consequently chambre temperature drop.

☛ Avoid oil and fats to drop on bottom; if brought at high temperature can burn

6.7 SHUT DOWN PHASE

To shut down the oven turn the main switch (A) to the position "0".

7 MAINTENANCE AND CLEANING

7.1 SAFETY PRECAUTIONS

! Before performing any maintenance operations, including cleaning, take the following precautions:

- ensure that the oven is not working and completely cold
- ensure that the electrical power is not present
- make certain that the electrical power cannot be accidentally reinserted. Disconnect the plug from the electrical power socket;
- use individual protection devices in compliance with the directive 89/391/CEE;
- always operate using appropriate maintenance tools;
- once maintenance and repairs are finished, before starting up the oven, reinstall all of the protection devices and reactivate all of the safety devices.

7.2 ORDINARY MAINTENANCE FOR THE USER

7.2.1 Cleaning of refractory plan

The oven must be cleaned at the end of each use, in compliance with the hygiene regulations and to safeguard machine operation.

Before proceeding the oven temperature must be at 350° C for roughly 60 minutes (setting 350° on the top and on the bottom as well), for an easy baking scoriae carbonization. Once reached the temperature, switch off the oven and wait until the temperature drops until roughly 100°C (the best temperature for cleaning). At this stage disconnect the electric power supply. After dressing in gloves and suitable dresses as protection from burns, open the door and by a brush in natural fiber with a long handle, proceed to a first removal of baking fragments from the refractory stones, then take them out by a suitable vacuum cleaner. At the end, clean the refractory stone with an humid cloth .

7.2.2 External cleaning of the oven

Oven external areas cleaning, external parts in stainless steel, door glass, and switch panel, must be carried out at cold oven and at disconnected electric power supply.

Use a sponge or a soft cloth, not abrasive , slightly humidified with water or possibly with a neutral detergent not corrosive. In any case, do not use water jets which can penetrate through the electric parts and heavily damage them, as well as bring a possible danger for people.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO		
Anomalia	Possibile Causa	Soluzione
The oven doesn't heat despite the temperatures are correctly set. Instead function pilot lights of the heating elements are off	Main switch off (positioned on "0")	Set the main switch to position "1"
The oven doesn't heat despite the main switch is on (position 1) and the temperatures are correctly set. The function pilot lights of the heating elements are off .	No electric Energy in the net	Check the general contactor, the socket, the plug, and the supply cable.
The oven does not switch on and the digital display is off	Main switch off (positioned on "0")	Set the main switch to position "1"
The display is off in spite of the main switch being on position 1 and the electric supply is in order	Digital control panel defected	Replace the Digital control panel
Inner light bulb does not switch on	Burned inner light bulb	Replace inner light bulb
Inner light bulb does not switch on	Inner light bulb switch defected	Replace light bulb switch
Inner light bulb does not switch on	No electric supply power on the light bulb	Check electric connection with the light bulb
The baking chamber does not heat suitably	The set temperature are too low	Set the right temperature
The baking chamber does not heat suitably in spite of the temperature being set rightly	One or more heating elements are defected	Replace the defected heating elements
The temperature continues going up over the set by thermostats	Thermostat probe or thermostat contacts defected	Check and if necessary replace the thermostat/s

9 INFORMATION FOR DEMOLITION AND DISPOSAL

Demolition and disposal of the machine is the sole responsibility of the owner, who must perform these tasks in compliance of currently enforced laws pertaining to safety and environmental protection in the country where the machine is installed.

Disassembly and disposal can also be performed by a third party, as long as an authorized entity for recovery and demolition of the materials in question.



INSTRUCTION: *always adhere to the currently enforced laws pertaining to disposal of materials and in the country where the machine is installed , and any possible necessity for registration of demolition.*

! **WARNING:** *All disassembly operations for demolition must take place with the machine shut-down and disconnected from the electrical power supply.*

- *remove all electrical apparatus;*
- *separate the accumulators on the electronic cards;*
- *dispose of the machine structure through authorized entities;*

! **WARNING:** *Abandoning the machine in accessible areas constitutes grave danger for persons and animals.*

Responsibility for possible damages to persons and animals is falls exclusively on the owner.

USER INFORMATION



The equipment falls under application of the European Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE which states to never dispose of this product together with normal domestic waste. To prevent any possible damage to the environment or to human health, please keep this product separately from other waste so it can be recycled safely from an environmental point of view.



For more information about collection centers please contact the town office or the dealer you bought the product from.

ESPAÑOL

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Conformes a la Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE, a la directiva (Compatibilidad Electromagnética) y a la directiva 2014/30/UE (máquinas); cuentan con la marca CE conforme a la Directiva 93/68 CEE.

Conformes al Reglamento (CE) N° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 27 de octubre de 2004 acerca de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.

Tipo de aparato	HORNO ELECTRICO
Marca comercial	COMPACT
Modelo	M35/8-M ÷ M35/8-B M50/13-M ÷ M50/13-B

Las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) en vigor en la CE, aplicadas de acuerdo con las reglas de las buenas prácticas en materia de seguridad, son:

Normas u otros documentos normativos

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Información adicional:

En calidad de fabricante y/o representante autorizado de la empresa en la CE, declaramos bajo nuestra propia responsabilidad que los aparatos son conformes a las exigencias esenciales previstas por las Directivas anteriormente mencionadas.

INDICE

- 1 INTRODUCCIÓN**
 - 1.1 SÍMBOLOS
 - 1.2 USO PREVISTO
 - 1.3 OBJETIVO Y CONTENIDO DEL MANUAL
 - 1.4 CONSERVACIÓN DEL MANUAL
 - 1.5 ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL
 - 1.6 GENERALIDADES
 - 1.7 PRINCIPALES NORMAS DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES CUMPLIDAS Y A CUMPLIR
 - 1.8 GARANTÍA LEGAL
 - 1.9 RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE
 - 1.10 CARACTERÍSTICAS DEL USUARIO
 - 1.11 ASISTENCIA TÉCNICA
 - 1.12 PIEZAS DE RECAMBIO
 - 1.13 PLACA DE IDENTIFICACIÓN
 - 1.14 ENTREGA DEL HORNO

 - 2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**
 - 2.1 ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR
 - 2.1 ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR
 - 2.2 ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO
 - 2.3 ADVERTENCIAS PARA EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO

 - 3 DESPLAZAMIENTO Y TRANSPORTE**

 - 4 PREPARACIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN**
 - 4.1 MEDIDAS DE SEGURIDAD
 - 4.2 LUGAR DE INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

 - 5 INSTALACIÓN**
 - 5.1 EMPLAZAMIENTO DEL HORNO
 - 5.2 CONEXIÓN A LAS INSTALACIONES
 - 5.2.1 Conexión eléctrica
 - 5.2.1.1 Puesta a tierra

 - 6 PUESTA EN SERVICIO Y USO DEL HORNO**
 - 6.1 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS
 - 6.2 PRIMER ENCENDIDO DEL HORNO
 - 6.3 PUESTA EN MARCHA HORNO
 - 6.4 INDICACIONES PARA LA COCCIÓN
 - 6.5 IDEAS Y CONSEJOS DEL CHEF DE PIZZA
 - 6.6 FASE DE TRABAJO
 - 6.7 FASE DE APAGAMIENTO

 - 7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**
 - 7.1 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
 - 7.2 MANTENIMIENTO ORDINARIO DIRIGIDO AL USUARIO
 - 7.2.1 Limpieza del plano refractario de la cámara de cocción
 - 7.2.2 Limpieza exterior del horno

 - 8 ALARMAS Y POSIBLES ANOMALÍAS**

 - 9 INFORMACIÓN PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN**
-

1 INTRODUCCIÓN

El fabricante se reserva el derecho de modificar las especificaciones y características técnicas y/o de funcionamiento de la máquina en cualquier momento y sin previo aviso.

1.1 SÍMBOLOS

En este manual, los puntos de importancia relevante están resaltados con los siguientes símbolos:

☛ **INDICACIÓN:** indicaciones acerca del uso correcto del horno y las responsabilidades de los encargados.

! **ATENCIÓN:** punto en el que se expresa una nota de especial importancia.

⚠ **PELIGRO:** se expresa una importante nota de comportamiento para la prevención de accidentes o daños materiales

1.2 USO PREVISTO

Los hornos han sido diseñados y fabricados solamente para la cocción de pizza y productos similares. El uso contemplado mencionado y las configuraciones de la máquina previstas son los únicos admitidos por el Fabricante:

no utilice la máquina incumpliendo las indicaciones proporcionadas.

⚠ El uso previsto indicado solo es válido para aparatos que presenten una plena eficiencia estructural, mecánica y de instalación.

1.3 OBJETIVO Y CONTENIDO DEL MANUAL

Objetivo:

El objetivo del manual es permitir que el usuario adopte las medidas y disponga de todos los medios humanos y materiales necesarios para un uso correcto, seguro y duradero.

Contenido:

Este manual contiene toda la información necesaria para la instalación, el uso y el mantenimiento de la máquina.

El escrupuloso cumplimiento de lo descrito garantiza un alto grado de seguridad y productividad del horno.

1.4 CONSERVACIÓN DEL MANUAL

Conservación y consulta:

El manual debe conservarse cuidadosamente y estar siempre disponible para ser consultado, tanto por parte del usuario como de los encargados del montaje y del mantenimiento.

El manual de Instrucciones de Uso y Mantenimiento constituye una parte integrante de la máquina. Deterioro o pérdida:

En caso necesario, solicite una nueva copia a la casa fabricante o a su distribuidor.

Traspaso de la máquina:

En caso de traspaso del horno, el usuario deberá entregar al nuevo comprador también este manual.

1.5 ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL

Este manual refleja el estado de la técnica en el momento de la introducción de la máquina en el mercado. Las máquinas ya presentes en el mercado, con la documentación técnica correspondiente, no serán consideradas por la casa fabricante como deficientes o inadecuadas tras la realización de modificaciones, adecuaciones o la aplicación de nuevas tecnologías en máquinas de nueva comercialización.

1.6 GENERALIDADES

Información:

En caso de intercambio de información con el Fabricante o el Distribuidor de la máquina, consulte el número de serie y los datos identificativos de la máquina en la placa correspondiente.

Responsabilidades:

Con la entrega de este manual, el Fabricante declina toda responsabilidad, tanto civil como penal, por accidentes derivados del incumplimiento total o parcial de las instrucciones contenidas en él.

El Fabricante declina asimismo toda responsabilidad por un uso impropio de la máquina o un uso incorrecto por parte del usuario, por modificaciones y/o reparaciones no autorizadas, o por el uso de repuestos no originales o no específicos para estos modelos.

Mantenimiento extraordinario:

Las operaciones de mantenimiento extraordinario deben ser efectuadas por personal cualificado y habilitado para intervenir en la maquinaria a que se refiere este manual.

Responsabilidad sobre las obras de instalación:

☛ La responsabilidad por las obras realizadas para la instalación del horno no podrá ser atribuida al Fabricante. Esta recae en el instalador, que debe verificar que las soluciones de instalación propuestas sean correctas. Deben cumplirse también todas las normas de seguridad previstas por la legislación específica vigente en el país de instalación de la máquina.

Uso:

El uso de la máquina está supeditado, además de las instrucciones de este manual, al cumplimiento de todas las normas de seguridad previstas por la legislación específica vigente en el país de instalación.

1.7 PRINCIPALES NORMAS DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES CUMPLIDAS Y A CUMPLIR

- Directiva 2006/95/CE "Concerniente a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros relativas al material eléctrico destinado a ser empleado en ciertos límites de tensión".
- Directiva 2004/108/CE "Concerniente a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética y por la que se deroga la Directiva 89/336/CEE".
- Directiva 89/391/CEE "Concerniente a la aplicación de medidas destinadas a promover la mejora de la seguridad y de la salud de los trabajadores en el trabajo".
- Directiva 2006/42/CE "Relativa a las máquinas y que modifica la directiva 95/16/CE".
- Directiva 85/374/CEE y Directiva 1999/34/CE "Relativa a la aproximación de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de los Estados miembros en materia de responsabilidad por los daños causados por productos defectuosos".
- Directiva 2002/95/CE "Sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos".
- Directivas 2002/96/CE y 2003/108/CE "Sobre residuos de aparatos eléctricos o electrónicos (RAEE) y modificaciones posteriores."

1.8 GARANTÍA LEGAL

La duración de la garantía es conforme a las normativas comunitarias y empieza a partir de la fecha de la factura emitida en el momento de la compra.

Dentro de este periodo, se sustituirán o repararán gratuitamente, solo **franco nuestro establecimiento** aquellos elementos que, por causas demostradas e inequívocas, presenten defectos de fabricación, excepto en el caso de los componentes eléctricos y los sujetos a desgaste.

La garantía no incluye los gastos de envío ni el coste de la mano de obra.

Para poder hacer uso de la garantía legal, conforme a la directiva 1999/44/CE, el usuario debe cumplir escrupulosamente con las prescripciones indicadas en este manual, y especialmente:

- trabajar siempre dentro de los límites de uso del producto;
- efectuar un mantenimiento constante y diligente;
- permitir el uso del producto solo a personas con capacidad y aptitud probadas y con formación específica para ello.

El incumplimiento total o parcial de las prescripciones contenidas en este manual conllevará la inmediata anulación de la garantía.

1.9 RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

! El fabricante declina toda responsabilidad civil o penal, directa o indirecta, por:

- instalación no conforme a las normativas nacionales vigentes y a las directivas de seguridad;
- incumplimiento de las instrucciones contenidas en el manual;
- instalación por parte de personal no cualificado y no formado;
- uso no conforme a las normativas de seguridad;
- modificaciones y reparaciones efectuadas en la máquina sin la autorización del Fabricante;
- uso de repuestos no originales o no específicos para el modelo de horno;
- falta de mantenimiento;
- sucesos excepcionales.

1.10 CARACTERÍSTICAS DEL USUARIO

El usuario del aparato debe ser una persona adulta y responsable que cuente con los conocimientos técnicos necesarios para el mantenimiento ordinario, como por ejemplo la limpieza diaria del horno. Asegúrese de que los niños y las personas no encargadas no se acerquen a la máquina mientras esté funcionando.

1.11 ASISTENCIA TÉCNICA

El Fabricante puede resolver cualquier problema relacionado con el uso y el mantenimiento durante todo el ciclo de vida de la máquina.

Nuestra sede central queda a su disposición para orientarle al centro de asistencia autorizado más cercano.

1.12 PIEZAS DE RECAMBIO

Use únicamente piezas de recambio originales.

No espere a que los componentes se deterioren con el uso para reemplazarlos.

Reemplazar un componente desgastado antes de su rotura contribuye a la prevención de accidentes derivados precisamente de la rotura repentina de los componentes, que podrían ocasionar graves daños a personas o cosas.

☛ *Efectúe las comprobaciones periódicas de mantenimiento como se indica en el capítulo "MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA".*

1.13 PLACA DE IDENTIFICACIÓN

La placa de datos colocada en la máquina lleva todos los datos característicos, incluidos los datos del Fabricante, el **número de Serie** y el marcado CE.

1.14 ENTREGA DEL HORNO

El horno se entrega en un embalaje cerrado que contiene las instrucciones de uso, instalación y mantenimiento, y la declaración de conformidad según la directiva en vigor.

2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

2.1 ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

⚠ Compruebe que las operaciones de preinstalación del horno sean conformes a reglamentos locales, nacionales y europeos.

- Cumpla las prescripciones indicadas en este manual.
- No efectúe conexiones eléctricas temporales con cables provisionales o no aislados.
- Compruebe que la puesta a tierra de la instalación eléctrica sea eficiente.
- Use siempre el equipamiento de protección individual y los demás medios de protección previstos por la ley.

2.2 ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

⚠ El lugar en el que se va a instalar la máquina debe tener las siguientes características:

- estar seco;
- las fuentes de agua y de calor deben encontrarse a una distancia adecuada;
- la ventilación y la iluminación deben ser adecuadas y cumplir las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;
- el suelo debe ser llano y compacto para permitir una limpieza profunda;
- no se deben colocar cerca de la máquina obstáculos de ninguna clase que pudieran condicionar su ventilación normal.

Además el usuario debe:

- asegurarse de que los niños no se acerquen a la máquina en funcionamiento;
 - cumplir las prescripciones contenidas en este manual;
 - no quitar ni manipular los dispositivos de seguridad de la máquina;
 - tener siempre mucho cuidado, es decir, observar su propio trabajo y no utilizar la máquina mientras esté distraído;
 - efectuar todas las operaciones con la máxima seguridad y calma;
 - cumplir las instrucciones y las advertencias contenidas en las placas colocadas en el horno.
- Las placas son dispositivos de prevención de accidentes, por lo que deben resultar siempre perfectamente legibles. Si estuviesen dañadas y fuesen ilegibles, es obligatorio sustituirlas, solicitando el recambio original al Fabricante.
- Desconectar la alimentación eléctrica después de cada uso y antes de las operaciones de limpieza, mantenimiento o desplazamiento de la máquina.

2.3 ADVERTENCIAS PARA EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO

- ⚠ - Cumpla con las prescripciones contenidas en este manual.
- Use siempre el equipamiento de protección individual y los demás medios de protección.
 - Antes de cualquier operación de mantenimiento, asegúrese de que el horno se haya enfriado, si se ha utilizado.
 - Desconecte la alimentación eléctrica antes de intervenir en partes eléctricas, electrónicas y conectores.
 - Si incluso uno solo de los dispositivos de seguridad estuviese descalibrado o no funcionase, debe considerarse que el horno está fuera de servicio.

3 DESPLAZAMIENTO Y TRANSPORTE

La máquina se entrega con todas sus partes en un embalaje cerrado y amarrado a una plataforma (palet) de madera.

El horno debe descargarse del medio de transporte elevándolo con el equipamiento adecuado.

Para el transporte del horno hasta el lugar de instalación, utilice una carretilla de ruedas con capacidad de carga adecuada.

Durante la elevación, evite tirones o movimientos bruscos.

Asegúrese de que los medios de elevación tengan una capacidad de carga superior al peso de la máquina que se debe elevar.

La responsabilidad por la elevación de las cargas recae completamente en el conductor de maniobras.

Deje un espacio libre de **al menos 20 cm** entre el horno y las paredes y/u otra maquinaria para facilitar las operaciones de uso, limpieza y mantenimiento de la máquina.

PELIGRO

⚠ **Asegúrese de que los niños no jueguen con los componentes del embalaje (ej. películas y poliestireno). ¡Peligro de asfixia!**

4 PREPARACIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

4.1 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

⚠ La responsabilidad por las obras realizadas en el espacio de ubicación de la máquina recae en el usuario; este deberá comprobar también las soluciones de instalación propuestas.

El usuario debe cumplir todos los reglamentos de seguridad locales, nacionales y europeos.

El aparato deberá instalarse en suelos con capacidad portante adecuada.

Las instrucciones de montaje y desmontaje del aparato están reservadas a los técnicos especializados.

Se recomienda siempre que los usuarios acudan a nuestro servicio de asistencia para solicitar la intervención de técnicos cualificados.

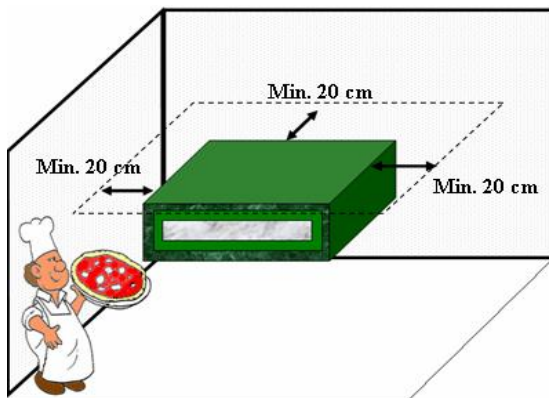
Antes de operaciones de montaje o desmontaje, el instalador deberá adoptar las precauciones de seguridad previstas por la ley, y especialmente:

- A) no debe trabajar en condiciones adversas;
- B) debe trabajar en perfectas condiciones psicofísicas y debe comprobar que el equipamiento de prevención de accidentes individual y personal esté en buen estado y funcione perfectamente;
- C) debe ponerse guantes de protección;
- D) debe ponerse calzado de seguridad;
- E) debe utilizar herramientas dotadas de aislamiento eléctrico;
- F) debe asegurarse de que la zona donde ocurren las fases de montaje y desmontaje esté libre de obstáculos.

4.2 LUGAR DE INSTALACIÓN DEL HORNO

En la figura de abajo se indican las distancias mínimas que es necesario respetar durante el emplazamiento para facilitar las operaciones de uso, limpieza y mantenimiento del horno.

!Deje una distancia mínima de al menos 20 cm entre el horno y las paredes y/u otra maquinaria.

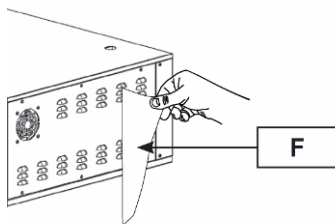


5 INSTALACIÓN

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado conforme a los reglamentos locales, nacionales y europeos.

5.1 EMPLAZAMIENTO DEL HORNO

Asegúrese de que el plano para colocar el horno sea llano y tenga una capacidad de carga adecuada. Después de sacarlo del embalaje, colóquelo en el lugar previsto respetando las distancias mínimas (véase punto 4.2). Quite eventuales protecciones de poliestireno y **saque la película de protección (F)** sin utilizar herramientas que podrían dañar las superficies.



5.2 CONEXIÓN A LAS INSTALACIONES

5.2.1 Conexión eléctrica

El horno se entrega sin cable de alimentación. La conexión a la red eléctrica debe realizarse interponiendo un interruptor magnetotérmico diferencial adecuado, donde la distancia de apertura entre los contactos sea por lo menos de 3 mm. Para conectar el horno a la red eléctrica proceda de la siguiente manera:

- Levante la tapa del tablero de bornes;
- conecte al tablero de bornes los conductores del cable de alimentación tipo **H07-RNF** homologado, a conductores de sección adecuada, según la normas vigentes.



La toma eléctrica debe ser de fácil acceso y no debe requerir ningún desplazamiento de la máquina.

! La conexión eléctrica (toma eléctrica) debe ser de fácil acceso incluso tras la instalación del horno.

La distancia entre la máquina y la toma de corriente debe ser suficiente para evitar que se tense el cable de alimentación. Además, el cable no debe encontrarse bajo el zócalo del horno.

! Si el cable de alimentación sufriese daños, deberá ser sustituido por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado, para evitar cualquier riesgo.

5.2.1.1 Puesta a tierra

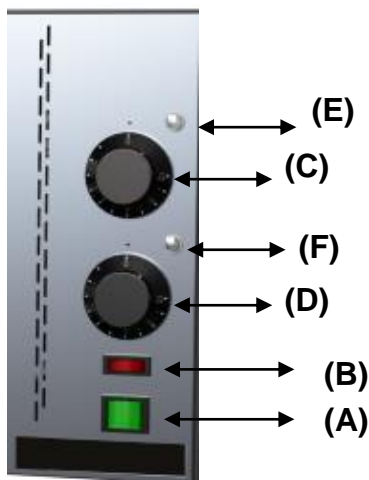
△ Es obligatorio que la instalación tenga una puesta a tierra.

Conforme a las normativas vigentes es obligatorio conectar el aparato con un sistema equipotencial cuyo funcionamiento debe ser comprobado según las normativas vigentes. La conexión se establece a través del borne adecuado puesto al lado del table de bornes negro, con un cable de sección transversal mínima de 10 mm². El borne está marcado por el símbolo siguiente:



6 PUESTA EN SERVICIO Y USO DEL HORNO

6.1 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS



El panel de comandos se compone de:

- interruptor general (A)
- interruptor luz cámara de cocción (B)
- termóstato regulación temperatura techo (C)
- termóstato regulación temperatura fondo (D)
- Luz piloto temperatura techo (E)
- Luz piloto temperatura fondo (F)

6.2 PRIMER ENCENDIDO DEL HORNO

Al primer uso del horno se aconseja calentarlo en vacío para eliminar malos olores causados por la evaporación de los materiales refractarios y de las componentes metálicas interiores.

Procedimiento:

- Después de comprobar que el horno está alimentado eléctricamente, ponga el interruptor en posición "1".
- Deje que el horno funcione en vacío durante al menos 4 horas a la temperatura de 300°C antes de cocinar por primera vez.

6.3 PUESTA EN MARCHA HORNO

Después de conectar el horno a la red eléctrica, ponga el interruptor general (A) en posición "1". Gire los pomos de los termostatos (C) y (D) hasta la temperatura deseada. De esa manera se activan las resistencias de calentamiento (techo y fondo) y se prenden las luces piloto correspondientes.

6.4 INDICACIONES PARA LA COCCIÓN

Debido a sus diferentes características, para los productos alimentarios no se pueden generalmente indicar tiempos y temperaturas de cocción exactos.

Especialmente para pizza y productos similares, tiempos y temperaturas de cocción dependen de la forma y del espesor de la masa, y además de la cantidad y tipo de ingredientes usados.

Por eso, siempre es aconsejable hacer unas pruebas de cocción (sobre todo en cuanto se use ese modelo de horno por primera vez), para poder comprender sus características y funcionamiento de la mejor manera.

• Elegir los tiempos y las temperaturas ideales es fundamental para cocinar una buena pizza y eso depende principalmente de la experiencia del cocinero.

6.5 IDEAS Y CONSEJOS DEL CHEF DE PIZZA

En este capítulo se encuentran ideas y consejos del equipo de los hábiles chefs, quién constantemente colaboran para desarrollar nuestros productos.

Para conseguir un resultado óptimo, es decir una buena pizza, hay que cocinarla a una temperatura media de alrededor de **310°C** durante **3** minutos.

Para poder utilizar y manejar el horno siempre de la mejor manera y conseguir el mejor resultado posible, se aconseja proceder de la siguiente manera:

- 1) El horno debe encenderse (fase de calentamiento) por lo menos **una hora** antes de cocinar, y en esta fase hay que ajustar las siguientes temperaturas:

TECHO → 300°C

FONDO → 250°C

- 2) Mantenga estos ajustes y empiece a cocinar la primera hornada
- 3) Después de cocinar la primera hornada averigüe el resultado, y ajuste las siguientes temperaturas:

TECHO → 320°C

FONDO → 300°C

Siga cocinando manteniendo estos ajustes.

- 4) Una vez terminadas las hornadas o por si desea simplemente mantener la temperatura del horno (sin cocinar), ajuste de vuelta el horno como explicado en el punto 1.
- 5) En cuanto desee seguir cocinando, reempiece por el punto 1.

6.6 FASE DE TRABAJO

En cuanto el horno esté encendido, será posible modificar los parámetros de temperatura en cualquier momento, y también averiguar la cocción de la pizza alumbrando la cámara (interruptor B).

Conforme el horno haya alcanzado la temperatura deseada (visible en el display) se pueden introducir las pizzas para cocinarlas. Proceda de la siguiente manera:

- Abra la puerta del horno por las manijas.
 - Para alumbrar la cámara interiormente ponga el interruptor de la luz (B) en posición "1".
 - Introduzca en el horno las pizzas utilizando instrumentos adecuados.
 - Cierre la puerta por las manijas y controle la cocción a través del vidrio de inspección.
 - Al término de la cocción abra la puerta del horno (por las manijas) y saque las pizzas utilizando herramientas adecuadas.
- ☛ Por si abre la puerta mientras el horno esté funcionando, manténgase a una distancia adecuada para no ser pegado por la varahada de calor que sale de la cámara.
- ☛ Utilice herramientas adecuadas para colocar y mover las pizzas en la cámara de cocción, a fin de evitar quemaduras.
- ☛ En cuanto abra la puerta para hornar las pizzas, no la deje abierta durante mucho tiempo para evitar la dispersión de calor y la disminución de la temperatura de la cámara.
- ☛ Evite dejar caer aceites o grasas en el fondo, ya que podrían incendiarse por las temperaturas elevadas.

6.7 FASE DE APAGAMIENTO

Para apagar el horno, gire el interruptor general (A) en posición "0".

7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

7.1 MEDIDAS DE SEGURIDAD

- ! Antes de cualquier operación de mantenimiento, tome las siguientes precauciones:
- Asegúrese de que el horno esté apagado y completamente enfriado.
 - Asegúrese de que el horno no esté enchufado a la toma eléctrica.
 - Compruebe que la alimentación no pueda empezar de vuelta por error. Desenchúfe la clavija de la toma de electricidad.
 - Utilice los dispositivos de protección individual previstos por la directiva 89/391/CEE.
 - Trabaje siempre con herramientas adecuadas para el mantenimiento.
 - Al término de las operaciones de mantenimiento o de arreglo y antes de poner el horno en marcha de vuelta, reinstale todas las protecciones y reactive todos los dispositivos de seguridad.

7.2 MANTENIMIENTO ORDINARIO DIRIGIDO AL USUARIO

Como cualquier aparato, nuestros hornos también necesitan de una limpieza simple pero frecuente y precisa para poder garantizar un rendimiento eficiente y el funcionamiento regular.

! Se recomienda no utilizar nunca productos químicos no alimentarios, abrasivos o corrosivos. De toda manera evite usar chorros de agua, herramientas cualesquiera, objetos ásperos o abrasivos como estropajos de acero, esponjas u otro que puedan dañar las superficies y sobre todo comprometer la seguridad bajo un perfil higiénico.

7.2.1 Limpieza del plano refractario de la cámara de cocción

Se debe limpiar el horno después de cada utilización con observancia a las normas higiénicas y para guardar la funcionalidad del aparato.

Antes de empezar, deje el horno prendido a la temperatura de 350°C durante unos 60 minutos para facilitar la carbonización de las escorias de cocción. En cuanto se alcance la temperatura, apague el horno y espere que la temperatura baje hasta 100°C (temperatura óptima para limpiar). Interrumpa la alimentación eléctrica. Se ponga guantes y ropa adecuados para protegerse de quemaduras, abra la puerta y mediante una fregona de fibra natural y de mango largo quite la mayoría de los restos de cocción

del plano refractario y luego quite los demás con un aspirador adecuado. Por fin limpie el plano refractario con un paño húmedo.

7.2.2 Limpieza exterior del horno

La limpieza de las superficies exteriores del horno, de las partes exteriores de acero inoxidable, del vidrio de inspección y del panel de mandos, deben ser ejecutadas con horno frío y desenchufado de la toma eléctrica.

Use una esponja o un paño suave no abrasivo mojado de agua o posiblemente de algún detergente neutro y no corrosivo. En todo caso no utilice nunca chorros de agua, ya que podrían entrar en las componentes eléctricas perjudicándolas y perjudicando la seguridad de las personas.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO		
Anomalia	Posible Causa	Solución
El horno no se calienta aunque el interruptor general esté en posición 1 y las temperaturas sean ajustadas de manera correcta. Las luces piloto de las resistencias están apagadas .	Interruptor general apagado (posición "0")	Poner el interruptor general en posición "1"
El horno no se calienta aunque el interruptor general esté en posición 1 y las temperaturas sean ajustadas de manera correcta. Las luces piloto de las resistencias están apagadas .	Falta energía eléctrica en la red	Controlar contador general, toma eléctrica, clavija y cable de alimentación
El horno no se enciende y el display del termómetro digital está apagado	Interruptor general apagado (posición 0)	Poner el interruptor general en posición 1
El display está apagado aunque el interruptor general esté en posición 1 y haya alimentación eléctrica	Panel de control digital estropeado	Reemplazar el panel de control digital
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Lámpara quemada	Sustituir lámpara
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Interruptor lámpara estropeado	Sustituir interruptor lámpara
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Falta alimentación eléctrica en la lámpara	Averiguar conexión eléctrica lámpara
La cámara de cocción no se calienta suficientemente	Las temperaturas preprogramadas son demasiado bajas	Programar las temperaturas correctas
La cámara de cocción no se calienta de manera suficiente aunque las temperaturas preajustadas sean correctas	Una o más resistencias están estropeadas	Sustituir las resistencias estropeadas
La temperatura sigue subiendo más de los ajustes del termóstato	Sonda termóstato/s o contactos termóstato estropeados	Controlar y si necesario sustituir termóstato/s

9 INFORMACIÓN PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN

El desguace y la eliminación de la máquina son responsabilidad exclusiva del dueño y corren a cargo de este, que deberá cumplir las leyes vigentes en su país en materia de seguridad, respeto y protección del medio ambiente.

El desguace y la eliminación pueden ser encargados también a terceros, siempre y cuando se recurra a empresas autorizadas para la recogida y la eliminación de los materiales en cuestión.



INDICACIÓN: *cíñase en todo caso a las normativas vigentes en el país de uso para la eliminación de los materiales o para la notificación de la eliminación en caso necesario.*

! **ATENCIÓN:** *todas las operaciones de desmontaje para el desguace deben realizarse con la máquina parada y desprovista de alimentación eléctrica.*

- *extraiga todo el aparato eléctrico;*
- *separe los acumuladores presentes en las tarjetas electrónicas;*
- *efectúe el desguace de la máquina a través de empresas autorizadas;*

! **ATENCIÓN:** *el abandono de la máquina en zonas accesibles constituye un grave peligro para personas y animales.*

La responsabilidad por posibles daños a personas y animales siempre recae en el dueño.

INFORMACIÓN A LOS USUARIOS



Este aparato entra en el sector de aplicación de la Directiva europea 2002/96/CE, la cual prescribe que este producto no debe depositarse junto a los demás residuos domésticos. La recogida selectiva adecuada para el posterior reciclaje, tratamiento y eliminación del equipo inservible, compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medio ambiente y para la salud y favorece el reciclaje de los materiales de los que está compuesto el equipo.

Para mayor información acerca de la recogida, dirigirse a la oficina municipal local o a su revendedor.

DEUTSCH

KONFORMITÄT SERKLÄRUNG

Entspricht der Niederspannungsrichtlinie **2014/35/UE**, der Richtlinie **2014/30/UE** (Elektromagnetische Verträglichkeit), der Richtlinie **2006/42 EWG** (Maschinen), ergänzt durch die CE-Kennzeichnung.

Entspricht der Bestimmung (EG) Nr. **1935/2004** des Europäischen Parlaments und des Rats vom **27. Oktober 2004** zu Materialien und Gegenständen, die zum Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind.

Art des Geräts/der Maschine: ELEKTROBACKOFEN

Handelsmarke: COMPACT

Modell: M35/8-M ÷ M35/8-B
M50/13-M ÷ M50/13-B

Die harmonisierten Normen oder technischen Beschreibungen (Bezeichnungen), die in Übereinstimmung mit den sachbezogenen, geltenden Sicherheitsvorschriften innerhalb der EWG angewandt werden, sind die folgenden:

Normen oder andere Dokumente zu Normen

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Weitere Informationen:

Als Hersteller und/oder ermächtigter Vertreter der Gesellschaft innerhalb der EWG wird auf eigene Verantwortung erklärt, dass die Geräte den wesentlichen Anforderungen, die von den oben genannten Richtlinien vorgesehen sind, entsprechen.

INHALTSVERZEICHNIS

- 1 VORWORT**
 - 1.1 SYMBOLE
 - 1.2 EINSATZSGEBIET
 - 1.3 ZIEL UND INHALT DES HANDBUCHS
 - 1.4 HANDBUCHSAUFBEWAHRUNG
 - 1.5 HANDBUCHSAKTUALISIERUNG
 - 1.6 ALLGEMEINE INFORMATIONEN
 - 1.7 HAUPTRICHTLINIEN UND -REGELUNGEN
 - 1.8 GESETZLICHE GARANTIE
 - 1.9 HERSTELLERVERANTWORTLICHKEIT
 - 1.10 BENUTZEREIGENSCHAFTEN
 - 1.11 TECHNISCHER KUNDENDIENST
 - 1.12 ERSATZTEILE
 - 1.13 IDENTIFIZIERUNGSSCHILD
 - 1.14 OFENLIEFERUNG

 - 2 SICHERHEITSANWEISUNGEN**
 - 2.1 INSTALLATIONSANWEISUNGEN
 - 2.2 GEBRAUCHSANWEISUNGEN
 - 2.3 WARTUNGSANWEISUNGEN

 - 3 HANDLING UND TRANSPORT**

 - 4 VORBEREITUNG DES INSTALLATIONSORTES**
 - 4.1 SICHERHEITSMASSNAHMEN
 - 4.2 OFENINSTALLATIONSORT

 - 5 INSTALLATION**
 - 5.1 POSITIONIERUNG DES OFENS
 - 5.2 ANLAGENANSCHLÜSSE
 - 5.1.1 Stromanschluss
 - 5.1.1.1 Erdung

 - 6 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DES OFENS**
 - 6.1 BESCHREIBUNG DER STEUERT AFEL
 - 6.2 ERSE OFENEINSETZUNG
 - 6.3 INBETRIEBNAHME OFEN
 - 6.4 ALLGEMEINE BACKANWEISUNGEN
 - 6.5 IDEEN UND TIPPS DES "PIZZAIOLO"
 - 6.6 ARBEITSPHASE
 - 6.7 AUSSCHALTUNG

 - 7 WARTUNG UND REINIGUNG**
 - 7.1 SICHERHEITSMASSNAHMEN
 - 7.2 REGELMÄSSIGE INSTANDHALTUNG –FÜR DEN BENUTZER
 - 7.2.1 Reinigung der Schamottsteinboden
 - 7.2.2 Äußere Reinigung des Ofens

 - 8 ALARME UND MÖGLICHE STÖRUNGEN**

 - 9 HINWEISE ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG**
-

1 VORWORT

Der Hersteller behält sich vor, jederzeit Spezifizierungen und technische bzw. funktionelle Eigenschaften des Produktes zu ändern, ohne es bekanntmachen zu müssen.

1.1 SYMBOLE

In diesem Handbuch werden die wichtigsten Punkte durch die folgenden Symbole hervorgehoben:

☛ **HINWEIS:** Hinweise bezüglich des richtigen Gebrauchs des Ofens und der Verantwortung des Benutzers

! **ACHTUNG:** Ein Punkt, der einen Hinweis von größter Wichtigkeit enthält.

⚠ **GEFAHR:** Wichtiger Hinweis auf das richtige Verhalten zur Vorbeugung von Unfällen und Sachschäden.

1.2 EINSATZSGEBIET

Die Öfen, deren Gebrauchsanleitungen hier zu finden sind, wurden ausschließlich um Pizza und ähnliche Produkte zu backen projektiert und gebaut.

Ihre Gebrauchsbestimmung und Gestaltung sind die einzigen, die vom Hersteller genehmigt sind.

Das Gerät bitte nicht anders einsetzen als hier angegeben!

⚠ Die angegebene Gebrauchsbestimmung gilt nur für Geräte, die mechanisch, strukturell und anlagentechnisch voll einsetzbar sind.

1.3 ZIEL UND INHALT DES HANDBUCHES

Ziel:

Dieses Handbuch dient dazu, dem Benutzer zu ermöglichen, die notwendigen Maßnahmen zur Vorbereitung des Personals und die Beschaffung des notwendigen Materials für einen ordnungsgemäßen, sicheren und dauerhaften Gebrauch der Maschine zu gewährleisten.

Inhalt:

Dieses Handbuch enthält alle notwendigen Informationen für die Installation, den Einsatz und die Wartung des Ofens.

Die strikte Einhaltung der Anweisungen garantiert eine hohe Sicherheit und Produktivität des Ofens.

1.4 HANDBUCHSAUFBEWAHRUNG

Aufbewahrung und Nachschlagen:

Das Handbuch ist gut aufzubewahren und soll immer für den Benutzer und für die Einbau- und Wartungstechniker verfügbar sein, um nachzuschlagen zu können.

Das Gebrauchs- und Wartungshandbuch ist Bestandteil des Gerätes.

Beschädigung oder Verlust:

Falls nötig, eine weitere Kopie des Handbuches vom Hersteller bzw. vom Verkäufer anfordern.

Weitergabe des Ofens:

Bei einer Weitergabe des Geräts muss der Benutzer dem Käufer auch dieses Handbuch übergeben.

1.5 HANDBUCHSAKTUALISIERUNG

Dieses Handbuch respektiert den neusten Stand der Technik des Produktes, als er auf dem Markt eingeführt wird.

Die Geräte, die zusammen mit ihrer technischen Dokumentation auf dem Markt bereits vorhanden sind, werden vom Hersteller nicht als mangelhaft oder unangemessen betrachtet, eventuellen Änderungen, Anpassungen bzw. Verwendung von neuen Technologien auf neuen Geräte zuzufolge.

1.6 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Informationen:

Wenn man mit dem Hersteller oder mit dem Verkäufer über wichtigen Infos redet, bitte die Seriennummer und die technischen Daten auf dem Produktschild angeben.

Verantwortlichkeit:

Durch die Abgabe dieses Handbuchs lehnt der Hersteller jede Zivil- und Strafverantwortung für Unfälle, die durch Teil- bzw. vollkommene Nichtbeachtung der Vorschriften verursacht worden sind, ab. Außerdem lehnt der Hersteller jede Verantwortung für einen ungeeigneten Gebrauch des Gerätes, für unberechtigten Änderungen und Reparaturen sowie für den Gebrauch von nicht originalen bzw. unspezifischen Ersatzteilen ab.

Sonderwartung

Die außerordentliche Wartung muss von Fachtechnikern ausgeführt werden, die fähig sind das Gerät fachmännisch zu behandeln.

Einbauverantwortlichkeit:

☛ Der Hersteller ist nicht für den Einbau des Gerätes verantwortlich. Der Installateur trägt solche Verantwortung und dazu muss er auch die Genauigkeit der vorgeschlagenen Installationsmöglichkeiten überprüfen. Außerdem müssen alle die jeweiligen nationalen gesetzlichen Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden.

Gebrauch:

Um die Maschine zu gebrauchen, soll man die Gebrauchsanweisungen, sowie die Sicherheitsvorschriften der jeweiligen Länder, wo die Maschine installiert wird, beachten.

1.7 HAUPTRICHTLINIEN UND -REGELUNGEN

- Richtlinie 2006/95/EG „zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen“.
- Richtlinie 2004/108/EG „zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit und zur Aufhebung der Richtlinie 89/336/EWG“
- Richtlinie 89/391/EWG „über die Durchführung von Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Arbeitnehmer bei der Arbeit“.
- Richtlinie 2006/42/EG „über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG“.
- Richtlinie 85/374/EWG und Richtlinie 1999/34/EG „zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Haftung für fehlerhafte Produkte“
- Richtlinie 2002/95/EG „zur Einschränkung des Gebrauchs von Schadstoffen in Elektro- und Elektronik-Geräten“.
- Richtlinie 2003/108/EG zur Änderung der Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte.

1.8 GESETZLICHE GARANTIE

Der Garantiezeitraum entspricht den Bestimmungen der Europäischen Union und ist ab dem Datum der Rechnung, die zum Zeitpunkt des Kaufs ausgestellt wird, wirksam.

Innerhalb dieses Zeitraums werden die Teile, die unmissverständlich und aus nachvollziehbaren Gründen Fabrikationsfehler aufweisen, unentgeltlich **nur frei Werk** ausgetauscht oder repariert. Ausgenommen davon sind elektrische Bauteile sowie Verschleißteile.

Von der Garantie sind die Versandkosten sowie die Kosten für die Arbeitskraft ausgenommen.

Um die gesetzliche Garantie, siehe Richtlinie 1999/44/EG, voll zu nutzen, müssen Sie die Vorschriften dieses Handbuchs genau einhalten, im Besonderen:

- immer innerhalb der Einsatzgrenzen der Maschine arbeiten;
- immer eine regelmäßige und gründliche Wartung vornehmen;
- mit dem Gebrauch der Maschine nur Personen beauftragen, die eine erprobte Erfahrung und Eignung besitzen und für diesen Zweck entsprechend ausgebildet wurden.

Die Nichteinhaltung der Vorschriften in diesem Handbuch führt zum sofortigen Verfall der Garantie.

1.9 HERSTELLERVERANTWORTLICHKEIT

! Der Hersteller übernimmt keine zivil- oder strafrechtliche, direkte oder indirekte Haftung, die durch folgendes entstand:

- eine Installation, die nicht den geltenden Bestimmungen des Landes und den Sicherheitsbestimmungen entspricht;
- Nichtbeachtung der Anweisungen dieses Handbuches;
- Installation durch unqualifiziertes und nicht ausgebildetes Personal;
- ein nicht den Sicherheitsbestimmungen entsprechender Gebrauch;
- vom Hersteller nicht genehmigte Reparaturen und Änderungen an der Maschine;
- Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder von nicht modellbezogenen Teilen
- unzureichende Wartung;
- außergewöhnliche Vorkommnisse.

1.10 BENUTZEREIGENSCHAFTEN

Der Benutzer des Gerätes muss eine erwachsene und verantwortungsvolle Person sein, die über die notwendigen technischen Kenntnisse für die normale Wartung der mechanischen und elektrischen Bauteile der Maschine verfügt.

Kinder dürfen sich während des Betriebs der Maschine nicht nähern.

1.11 TECHNISCHER KUNDENDIENST

Der Hersteller kann während der gesamten Lebensdauer der Maschine jedes Einsatz- und Wartungsproblem lösen.

Der Hauptsitz steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um Ihnen die nächste zugelassene Kundendienststelle zu nennen.

1.12 ERSATZTEILE

Ausschließlich Originalersatzteile verwenden.

Für den Austausch der Teile nicht warten bis diese abgenutzt sind.

Ein abgenutztes Bauteil austauschen, bevor es bricht, unterstützt die Verhütung von Unfällen, die durch das plötzliche Brechen eines Bauteils entstehen und schwere Verletzungen und Sachschäden hervorrufen können.

☛ ***Wie im Kapitel "WARTUNG UND REINIGUNG" beschrieben, die regelmäßigen Wartungskontrollen durchführen.***

1.13 IDENTIFIZIERUNGSSCHILD

Auf dem Gerätsidentifizierungsschild stehen alle die nützlichen Daten, wie die Herstellerdaten, die Seriennummer und das CE Zeichen.

1.14 OFENLIEFERUNG

Der Ofen wird in einer geeigneten Verpackung abgeliefert, in der sich der Ofen, die Gebrauchs-, Installations- und Wartungsanweisungen, sowie die gesetzmäßige Konformitätserklärung befinden.

2 SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 INSTALLATIONANWEISUNGEN

⚠ Sorgen Sie dafür, dass die Voreinsetzungen für den Ofeneinbau den lokalen, nationalen und europäischen Regelungen entsprechen.

- Die Handbuchsanweisungen immer beachten.
- Keine unsichere elektrische Verbindung mit provisorischen bzw. unisolierten Kabeln durchführen.
- Dafür sorgen, dass die Erdung der Elektroanlage effizient wirkt.
- Gesetzmäßigen individuellen Schutzvorrichtungen und anderen Schutzmaßnahmen immer benutzen.

2.2 GEBRAUCHSANWEISUNGEN

⚠ Die Raumbedingungen des Aufstellungsortes der Maschine müssen folgende Merkmale aufweisen:

- trocken sein;
- Wasser- und Wärmequellen müssen ausreichend entfernt sein;
- Belüftung und Beleuchtung müssen angemessen sein und den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften der geltenden Gesetze entsprechen;
- der Fußboden muss eben und kompakt sein, um eine gründliche Reinigung zu erleichtern;
- in unmittelbarer Nähe der Maschine dürfen sich keine, wie auch immer geartete Hindernisse befinden, die die normale Belüftung derselben beeinträchtigen könnten.

Außerdem muss der Benutzer:

- darauf achten, dass sich keine Kinder der arbeitenden Maschine nähern;
- den Vorschriften dieses Handbuchs genau folgen.
- Er darf die Sicherheitsvorkehrungen an der Maschine nicht entfernen oder verändern;
- immer mit größter Aufmerksamkeit arbeiten, d.h. er muss seine Arbeit genau beobachten und darf während der Benutzung der Maschine nicht abgelenkt sein.
- alle Arbeiten mit absoluter Sicherheit und großer Ruhe ausführen.
- die Anweisungen und Hinweise auf den Schildern des Ofens beachten.

Die Warningschilder dienen der Unfallverhütung und müssen daher immer gut zu lesen sein. Sobald sie beschädigt oder nicht mehr lesbar sind, müssen sie ausgetauscht werden, vom Hersteller ein Originalersatzteil verlangen.

- Nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung, Wartung oder Verlagerung der Maschine muss die Stromversorgung unterbrochen werden.

2.3 WARTUNGSANWEISUNGEN

⚠ Die Handbuchsanweisungen beachten!

- Gesetzmäßigen individuellen Schutzvorrichtungen und anderen Schutzmaßnahmen immer benutzen.
- Vor jeder Wartungsarbeit sicherstellen, dass der Ofen, wenn er benutzt wurde, abgekühlt ist.
- Falls eine der Sicherheitsvorrichtungen nicht funktioniert, muss den Ofen nicht bedient werden!
- Die Stromversorgung unterbrechen, bevor man auf elektrischen bzw. elektronischen Teile und Anschlüsse eingreift.

3 HANDLING UND TRANSPORT

Das Gerät wird in einer mit Bändern an einer Holzpalette befestigten Packung mit allen seinen Bestandteilen abgeliefert.

Der Ofen muss aus dem Transportmittel durch geeignete Werkzeuge aufgehoben und ausgeladen werden.

Für den Transport des Ofens zum Installationsort einen Laufwagen mit geeigneter Tragfähigkeit benutzen. Während des Transportes Rucke und plötzliche Bewegungen vermeiden.

Sicherstellen, dass die Aufhebungsmittel eine geeignete Tragfähigkeit haben.

Dem Fahrer der Hubmittel obliegt die volle Verantwortung für das Anheben der Lasten.

Um den Ofen herum einen Freiraum von etwa 20 cm lassen, um den Gebrauch, die Reinigung und die Wartung des Gerätes zu erleichtern.

GEFAHR

- △ Gut darauf achten, dass keine Kinder mit den Packungsteilen (z.B. Filmen oder Styroporstücken) spielen. Erstickungsgefahr!

4 VORBEREITUNG DES INSTALLATIONSORTES

4.1 SICHERHEITSSMAßNAHMEN

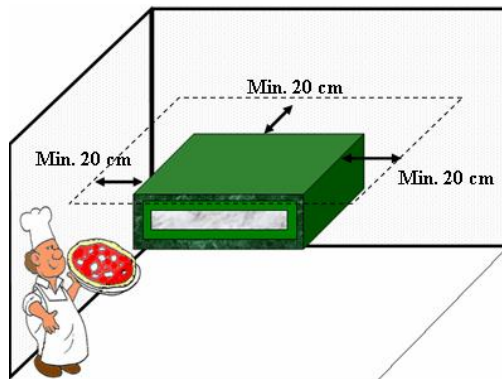
△ Der Benutzer allein ist für die Arbeitsgänge im Raum des Ofens verantwortlich. Darüber hinaus soll er die nötigen Kontrollen in Bezug auf die vorgeschlagenen Installationsmöglichkeiten durchführen. Der Benutzer soll alle die lokalen, nationalen und europäischen Sicherheitsvorschriften beachten. Das Gerät muss auf einem Fußboden mit geeigneter Tragfähigkeit eingebaut werden. Die Ein- und Ausmontierung des Ofens sind ausschließlich Fachtechnikern vorbehalten. Für die Anforderung qualifizierter Techniker sollten sich die Kunden immer an unseren technischen Kundendienst wenden. Bevor das Gerät ein- oder ausmontiert wird, soll den Installateur die vorgeschriebenen Sicherheits- und Vorschriftmaßnahmen beachten. Insbesondere soll der Techniker:

- A) Nicht unter ungünstigen Bedingungen arbeiten;
- B) unter ausgewogenen seelisch-körperlichen Bedingungen arbeiten und darauf achten, dass die individuellen und persönlichen Unfallverhütungsvorrichtungen im gutem Stand sind und gut funktionieren.
- C) Unfallverhütungshandschuhe tragen;
- D) Unfallverhütungsschuhe tragen;
- E) Werkzeuge mit elektrischer Isolierung benutzen;
- F) Feststellen, dass den Raum für die Ein- und Ausmontierung hindernisfrei ist.

4.2 OFENINSTALLATIONSORT

Auf dem Bild sind die Mindestabstände angegeben, die für einen leichten Gebrauch und zur Vereinfachung der Reinigung und Wartung des Ofens einzuhalten sind.

! Einen Abstand von mindestens 20 Cm zwischen den Ofen und den Wänden bzw. anderen Geräten freilassen.

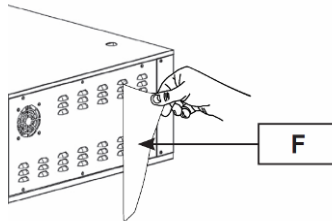


5 INSTALLATION

Die Installation muss von dafür ausgebildeten Technikern nach den lokalen, nationalen und europäischen Vorschriften durchgeführt werden.

5.1 POSITIONIERUNG DES OFENS

Dafür sorgen, dass die Ofenabstellplatte eine angemessene Tragfähigkeit hat und dass sie waagrecht ist. Den Ofen von der Packung entfernen und ihn mit Beachtung auf die Mindestabstände auf die Abstellplatte positionieren (siehe Absatz 4.2). Eventuelle Styroporschutzelemente und **den Schutzfilm entfernen (F)**. Keine Werkzeuge gebrauchen, die die Flächen beschädigen könnten!

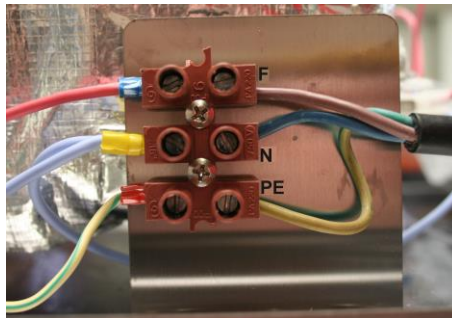


5.2 ANLAGENANSCHLÜSSE

5.2.1 Stromanschluss

Der Ofen ist nicht mit einem Stromversorgungskabel ausgestattet. Der Stromanschluss muss durch einen Differentialthermomagnetschalter mit passenden Eigenschaften, und mit einem Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm, ausgeführt werden. Um den Ofen an dem Stromversorgungsnetz anzuschließen, folgendes tun:

- Die Klappe des Klemmenbretts öffnen;
- Die Versorgungskabelleitungen (vom **H07-RNF** zugelassen Typ) an dem Klemmenbrett mit Leitungen mit geeignetem Durchmesser anschließen, nach den geltenden Vorschriften.



Die Steckdose muss leicht erreichbar sein, ohne dass etwas umgestellt werden muss.

! **Der Stromanschluss soll auch nach der Ofeninstallation leicht zugänglich sein.**

Der Abstand zwischen Ofen und Steckdose darf das Versorgungskabel nicht spannen. Auch darf sich das Kabel nicht unter Stellfüßen oder Rollen der Maschine befinden.

! Um jede Gefahr vorzubeugen, muss ein beschädigtes Versorgungskabel vom technischen Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

5.2.1.1 Erdung

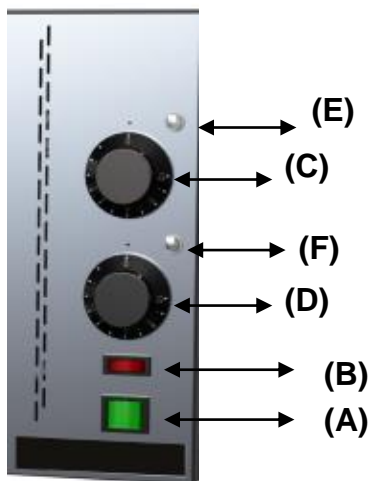
⚠ Die Anlage muss obligatorisch eine Erdung haben.

Nach den geltenden Vorschriften ist es pflichtig, das Gerät an einem äquipotenzialen System anzuschließen, dessen Leistungsfähigkeit den geltenden Normen gemäß geprüft werden soll. Das Kabel soll einen Querschnitt von mindestens 10mm² haben und an der passenden Klemme an dem schwarzen Klemmenbrett angeschlossen werden. Auf der Klemme steht folgendes Symbol:



6 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DES OFENS

6.1 BESCHREIBUNG DER STEUERTAFEL



Kontrollen:

- Hauptschalter (A)
- Kammerlichtschalter (B)
- Thermostat für die Temperaturregelung der Ofendecke (C)
- Thermostat für die Temperaturregelung des Ofenbodens (D)
- Kontrollleuchte für Ofendecketemperatur (E)
- Kontrollleuchte für Ofenbodentemperatur (F)

6.2 ERSTE OFENEINSETZUNG

Bei der ersten Einsetzung ist es empfehlenswert, den Ofen leer brennen zu lassen, um schlechte Gerüche zu entfernen, die aus der Verdunstung der Schamottsteine und der inneren Metallbestandteile entstehen.
Verfahren:

- den Ofenstecker einstecken und den Hauptschalter auf Position „1“ setzen
- vor dem ersten Backen, den leeren Ofen mindestens 4 Stunden auf der Temperatur von 300° C brennen lassen.

6.3 INBETRIEBNAHME MECHANISCHE OFEN

Der Ofen an dem Stromnetz anschließen und der Hauptschalter (A) auf Position “1” setzen. Die Thermostatdrehknöpfe (C) und (D) bis zur gewünschten Temperatur drehen. Die Heizwiderstände werden somit erhitzt und die passenden Kontrollleuchten eingeschaltet.

6.4 ALLGEMEINE BACKANWEISUNGEN

Kochtemperatur und –zeit der jeweiligen Lebensmittel lassen sich nicht genau feststellen, da sie von den verschiedenen Lebensmitteleigenschaften beeinflusst werden.

In dem Fall von Pizza und ähnlichen Produkten, hängen Backtemperatur und –Zeiten von der Teigform und –Dicke, sowie von der Menge und Art der Zutaten ab.

Deswegen ist es immer empfehlenswert, einige Backproben durchzuführen (insbesondere beim ersten Gebrauch des Ofens), um die Ofeneigenschaften und -Betrieb besser zu ergreifen.

☛Für ein gutes Ergebnis ist es extrem wichtig die Idealtemperatur und –Zeiten festzustellen, und das hängt meistens von der Erfahrung des Bäckers ab.

6.5 IDEEN UND TIPPS DES “PIZZAIOLO”

In diesem Kapitel sind Ideen und Empfehlungen eines erfahrenen Pizzabäckerteams zu finden, dessen Beitrag entscheidend für die Entwicklung unserer Produkte ist.

Für ein Idealergebnis, d.h. eine ausgezeichnete Pizza, soll die durchschnittliche Backtemperatur um die 310° C sein und die Backzeit ungefähr 3 Minuten betragen.

Um den Ofen am besten nutzen zu können und das beste Ergebnis zu erreichen, sollte man immer die folgenden Anweisungen beachten:

- 1) Der Ofen muss mindestens eine Stunde vor dem Backen angezündet werden (Vorheizungsphase) und man muss die folgenden kerbe einstellen:

OFENDECKE → 300°C
OFENBODEN → 250°C

- 2) Zu diesem Zeitpunkt darf man bei diesen Einstellungen anfangen zu backen.

- 3) Wenn die ersten Pizzas fertig sind, folgende kerbe einstellen:

OFENDECKE → 320°C
OFENBODEN → 300°C

Mit diesen Temperatureinstellungen weiter backen.

- 4) Am Ende der Backzeit, oder falls man die Ofentemperatur auf einem bestimmten Niveau (ohne zu backen) halten möchte, den Ofen auf die Einstellungen vom Punkt 1 umstellen.

- 5) Wenn man weiter backen möchte, wieder von vorne (Punkt 1) anfangen.

6.6 ARBEITSPHASE

Während der Ofen brennt, ist es jederzeit möglich, die Temperaturwerte zu ändern und das Kammerlicht (B) anzumachen, um das Backverfahren zu überprüfen.

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird, darf man die Pizza/s in den Ofen schieben:

- Die Ofenklappe aufmachen (Handgriffe ziehen).
- Um die Kammer zu leuchten, der Lichtschalter (B) auf "1" stellen.
- Die Pizza/s in den Ofen schieben (geeignete Werkzeuge dafür benutzen).
- Die Ofenklappe zumachen und das Backverfahren durch das Schaufenster kontrollieren.
- Wenn die Pizzas fertig sind, die Tür aufmachen und die Pizzas herausnehmen (geeignete Werkzeuge dafür benutzen).

☞ Wenn man die Tür beim brennenden Ofen aufmacht, nicht zu nah stehen bleiben, um bei der Hitzewelle nicht getroffen zu werden.

☞ Um Verbrennungen zu vermeiden, geeignete Werkzeuge um die Pizzas zu schieben und in den Ofen zu bewegen benutzen.

☞ Wenn man die Pizza/s in den Ofen schiebt, die Tür nicht lange offen lassen, um Temperaturverlust und -senkung zu vermeiden.

☞ Kein Fett bzw. Öl auf den Ofenboden tropfen lassen, da sie bei hoher Temperatur brennen könnten.

6.7 AUSSCHALTUNG

Um den Ofen auszuschalten, den Hauptschalter (A) auf "0" setzen.

7 WARTUNG UND REINIGUNG

7.1 SICHERHEITSMASSNAHMEN

! Vor der Wartung auf den folgenden Vorsichtsmaßnahmen achten:

- Nachprüfen, dass der Ofen ausgeschaltet und komplett abgekühlt ist.
- Nachprüfen, dass der Ofen keine Stromversorgung hat.
- Sicherstellen, dass die Versorgung nicht versehentlich wieder eingeschaltet werden kann. Den

Stecker aus der Steckdose herausziehen.

- Die von der Richtlinie 89/391/EWG vorgesehenen individuellen Schutzvorrichtungen benutzen;
- Immer mit für die Wartung geeigneten Werkzeugen arbeiten;
- Nach der Wartung oder den Reparaturarbeiten, müssen vor der Inbetriebnahme des Ofens erst wieder alle Schutzvorkehrungen montiert und die Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden.

7.2 REGELMÄSSIGE INSTANDHALTUNG – FÜR DEN BENUTZER

Wie jedes Gerät, benötigen unsere Öfen auch eine einfache, aber häufige und gründliche Reinigung, damit immer eine effiziente Leistung und ein ordnungsgemäßer Betrieb gewährleistet sind.

! Es dürfen auf keinen Fall chemische, für Lebensmittel ungeeignete, scheuernde oder korrosive Produkte benutzt werden. Wasserstrahle, Werkzeuge, raue oder scheuernde Reinigungsmittel, wie Stahlkissen, Schwämme oder ähnliches, die die Oberflächen beschädigen können und damit die Sicherheit aus hygienischer Sicht beeinträchtigen, sind absolut zu meiden.

7.2.1 Reinigung der Schamottsteinboden der Backkammer

Nach jedem Gebrauch, nach den gelten hygienischen Vorschriften den Ofen sorgfältig reinigen, um eine gute Leistung weiter gewährleisten zu können.

Vor der Reinigung, den Ofen eine Stunde lang auf 350° C brennen lassen, damit die Backresten sich verkohlen können. Wenn die Temperatur erreicht wird, den Ofen bitte ausschalten und warten, bis die Temperatur auf etwa 100° C sinkt (Idealtemperatur für die Reinigung). Die Stromversorgung ausschalten. Hitzeschutzhandschuhe und passende Kleidung anziehen, die Ofentür öffnen und mit einem Naturfaserbesen mit langem Besenstiel erst die Resten aus dem Schamottsteinboden entfernen und nachher sie mit einem geeigneten Staubsauger absaugen. Jetzt den Schamottsteinboden mit einem feuchten Lappen wischen.

7.2.2 Äußere Reinigung des Ofens

Die Reinigung der Außenflächen und -Stahlbleche, der verglasten Ofentür und der Steuertafel sollen bei gekühltem, spannungslosem Ofen durchgeführt werden.

Dazu einen weichen und nicht schleifenden feuchten Schwamm bzw. Lappen, und eventuell ein bisschen sanftes Reinigungsmittel, benutzen. Auf keinen Fall Wasserstrahle benutzen, die in die Elektroteile durchdringen, und dadurch Schaden und Gefahr verursachen könnten.

8 ALARME UND MÖGLICHE STÖRUNGEN

BETRIEBSTÖRUNGEN		
Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Der Ofen wird nicht warm obwohl sich der Hauptschalter auf "1" befindet und die Temperatureinstellungen richtig sind. Die Kontrollleuchte der Widerstände sind ausgeschaltet	Hauptschalter ausgeschaltet (auf "0")	Den Hauptschalter auf "1" setzen
Der Ofen wird nicht warm obwohl sich der Hauptschalter auf "1" befindet und die Temperatureinstellungen richtig sind. Die Kontrollleuchte der Widerstände sind ausgeschaltet	Fehlende Stromversorgung aus dem Netz	Den Hauptschalterschütz, den Stecker, die Steckdose und den Versorgungskabel nachprüfen
Der Ofen schaltet nicht ein und das Display des Digitalthermometers ist aus	Hauptschalter ist aus (auf "0")	Den Hauptschalter auf "1" setzen
Das Display ist aus, obwohl der Hauptschalter auf 1 steht und der Ofen elektrisch versorgt wird	Digitalsteuertafel defekt	Digitalsteuertafel ersetzen
Innenbeleuchtung Defekt	Leuchte ist defekt	Leuchte ersetzen
Innenbeleuchtung geht nicht an	Leuchteschalter Defekt	Leuchteschalter ersetzen
Innenbeleuchtung geht nicht an	Fehlende Stromversorgung für die Leuchte	Stromanschluss der Leuchte nachprüfen
Ungenügende Erhitzung der Backkammer	Die voreingestellten Temperaturen reichen nicht	Die Temperaturen wieder einstellen
Ungenügende Erhitzung der Backkammer trotz der richtigen Temperatureinstellungen	Ein oder mehrere Hitzwiderstände defekt	Die kaputten Widerstände ersetzen
Die Temperatur steigt über die Thermostateinstellungen	Thermostatsonde bzw. – Kontakte Defekt	Den Thermostat überprüfen und eventuell ersetzen

9 HINWEISE ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG

Die Verschrottung und Entsorgung der Maschine ist einzig und allein Aufgabe des Besitzers, der unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen bezüglich der Sicherheit und dem Umweltschutz in seinem Land vorgehen muss.

Die Zerlegung und Entsorgung kann auch Drittpersonen anvertraut werden, wenn man auf Unternehmen zurückgreift, die zur Rückgewinnung und Beseitigung der betreffenden Materialien berechtigt sind.



HINWEIS: immer und auf jeden Fall die geltenden Bestimmungen des Landes einhalten, in dem die Entsorgung des Materials durchgeführt wird, gegebenenfalls auch die Entsorgungsmeldung veranlassen.

! **ACHTUNG:** Alle Demontagearbeiten für die Verschrottung müssen bei stillstehender und spannungsloser Maschine erfolgen.

- den gesamten elektrischen Apparat herausnehmen;
- die Speicher der elektronischen Platinen trennen;
- das Maschinengestell über zugelassene Unternehmen verschrotten lassen;

! **ACHTUNG:** Das Verwahrlosen der Maschine in zugänglichen Bereichen bildet für Personen und Tiere eine schwere Gefahr.

Die Haftung für Schäden an Personen oder Tieren fällt immer auf den Besitzer zurück.

BENUTZERINFORMATION



Das Gerät ist im Rahmen der EG-Richtlinie 2002/96/EG inbegriffen, nach der dieses Produkt getrennt von den anderen Abfällen entsorgt werden muss. Um mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, das Produkt getrennt von den anderen Abfällen sammeln. Das trägt zur umweltverträglichen Wiederverwertung des Altgeräts bei.

Für weitere Infos um die Abfallsammlung, bitte sich an das Stadtverwaltungsbüro oder an den Verkäufer wenden.

MAGYAR

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

A **2014/35/UE** kitesztelési irányelvnek, a **2014/30/UE** irányelvnek (elektromágneses kompatibilitás) és a **2006/42/EK** (gépek) irányelvnek megfelelően (CE jelölés).

Az Európai Parlament és Tanács élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló

2004. október 27-i irányelvének megfelelően.

A készülék/gép típusa **ELEKTROMOS SÜTŐ**

Kereskedelmi jelölés **KOMPAKT**

Modell **M35/8-M ÷ M35/8-B**
M50/13-M ÷ M50/13-B

A biztonsággal kapcsolatban és az Európai Közösségben érvényes jó gyakorlat szabályainak megfelelően az alábbi harmonizált szabványok és műszaki specifikációk alkalmazására került sor:

Szabványok és más szabályozó dokumentumok

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Egyéb információk:

A gyártó és/vagy az Európai Közösségen belüli vállalat meghatalmazott képviselője minőségében és saját felelősségünk tudatában kijelentjük, hogy a készülékek megfelelnek a fent felsorolt irányelvek alapvető követelményeinek.

TARTALOM

- 1 **ELŐSZÓ**
 - 1.1 JELZÉSRENDSZER
 - 1.2 A HASZNÁLAT CÉLJA
 - 1.3 JELEN KÉZIKÖNYV CÉLJA ÉS TARTALMA
 - 1.4 A KÉZIKÖNYV MEGŐRZÉSE
 - 1.5 A KÉZIKÖNYV FRISSÍTÉSE
 - 1.6 ÁLTALÁNOS RÉSZ
 - 1.7 ALKALMAZOTT ÉS ALKALMAZANDÓ LEGFONTOSABB SZABVÁNYOK ÉS IRÁNYELVEK
 - 1.8 GARANCIA
 - 1.9 A GYÁRTÓ FELELŐSSÉGE
 - 1.10 A FELHASZNÁLÓ TULAJDONSÁGAI
 - 1.11 MŰSZAKI SEGÍTSÉGNYÚJTÁS
 - 1.12 CSEREALKATRÉSZEK
 - 1.13 AZONOSÍTÓ TÁBLA
 - 1.14 A SÜTŐ ÁTADÁSA
- 2 **FIGYELMEZTETÉSEK A BIZTONSÁGGAL KAPCSOLATBAN**
 - 2.1 UTASÍTÁSOK A BESZERELÉST VÉGZŐ SZEMÉLY SZÁMÁRA
 - 2.2 UTASÍTÁSOK A FELHASZNÁLÓ SZÁMÁRA
 - 2.3 UTASÍTÁSOK A KARBANTARTÓ SZÁMÁRA
- 3 **MOZGATÁS ÉS SZÁLLÍTÁS**
- 4 **A TELEPÍTÉS HELYSZÍNÉNEK ELŐKÉSZÍTÉSE**
 - 4.1 BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK
 - 4.2 A SÜTŐ TELEPÍTÉSÉNEK HELYE
- 5 **TELEPÍTÉS**
 - 5.1 A SÜTŐ ELHELYEZÉSE
 - 5.2 RÁKÖTÉS MÁS BERENDEZÉSEKRE
 - 5.2.1 Elektromos bekötés
 - 5.2.1.1 Földelés
- 6 **A SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE ÉS HASZNÁLATA**
 - 6.1 A VEZÉRLŐK LEÍRÁSA
 - 6.2 A SÜTŐ ELSŐ BEKAPCSOLÁSA
 - 6.3 A SÜTŐ INDÍTÁSI FÁZISA
 - 6.4 ÁLTALÁNOS ÚTMUTATÁSOK A SÜTÉSHEZ
 - 6.5 ALJAVASLATOK A PIZZASÜTŐ HASZNÁLATÁHOZ
 - 6.6 MUNKAFÁZISOK
 - 6.7 KIKAPCSOLÁSI FÁZIS
- 7 **KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS**
 - 7.1 BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK
 - 7.2 SZOKÁSOS KARBANTARTÁSI MŰVELETEK
 - 7.2.1 A sütőkamra hőálló felületének tisztítása
 - 7.2.2 A sütő külső tisztítása
- 8 **RIASZTÁSOK ÉS LEHETSÉGES RENDELLENSÉGEK**
- 9 **INFORMÁCIÓK A TERMÉK SZÉTBONTÁSÁVAL ÉS ÁRTALMATLANÍTÁSÁVAL KAPCSOLATBAN**

1 ELŐSZÓ

A gyártó fenntartja magának a jogot ahhoz, hogy előzetes értesítés nélkül változtatásokat hajtson végre a termék műszaki és/vagy működési sajátosságain.

1.1 JELZÉRENDSZER

A kézikönyvben a kiemelten fontos pontokra az alábbi jelölés hívja fel a figyelmet:

☛ **ÚTMUTATÁS:** Útmutatások a termék megfelelő használatával és a kített személyek felelősségével kapcsolatban.

! **FIGYELEM:** Olyan pont, mely különösen fontos megjegyzést tartalmaz.

⚠ **VESZÉLY:** Fontos megjegyzés a szükséges viselkedésmintával kapcsolatban, a balesetek vagy dologi károk elkerülése érdekében

1.2 A HASZNÁLAT CÉLJA

A jelen kézikönyv tárgyát képező sütőket kizárólag pizza és más hasonló termékek sütésére tervezték.

A gyártó kizárólag a fent bemutatott használati módot és konfigurációkat engedélyezi: **tilos a készüléket a fenti útmutatások figyelmen kívül hagyása mellett használni.**

⚠ A használat megjelölt célja kizárólag olyan készülékekre vonatkozik, melyek szerkezetileg, mechanikailag és gépészetileg tökéletesen hatékony állapotban vannak.

1.3 JELEN KÉZIKÖNYV CÉLJA ÉS TARTALMA

Cél:

A kézikönyv célja, hogy a felhasználó értesüljön az előírásokról, valamint hogy lehetősége legyen előkészíteni azokat az eszközöket és anyagokat, melyek a termék megfelelő, biztonságos és hosszú távú használatához szükségesek.

Tartalom:

Ez a kézikönyv az összes információt tartalmazza a termék telepítésével, használatával és karbantartásával kapcsolatban.

A szabályok szigorú betartásával garantálható a készülék nagyfokú biztonsága és működőképessége.

1.4 A KÉZIKÖNYV MEGŐRZÉSE

Megőrzés és áttekintés:

A kézikönyvet gondosan meg kell őrizni és mindig elérhető helyen kell tartani, hogy a felhasználó és az összeszereléssel és karbantartással megbízott személyek bármikor áttekinthessék.

A felhasználási és karbantartási útmutató a gép szerves részét képezi.

Állapotromlás vagy eltűnés:

Szükség esetén a gyártótól vagy a viszonteladótól kérjen egy másik példányt a kézikönyvből.

A készülék átruházása:

A készülék átruházása esetén a felhasználó köteles a jelen kézikönyvet is átadni az új tulajdonosnak

1.5 A KÉZIKÖNYV FRISSÍTÉSE

A kézikönyv a termék azon állapotára vonatkozik, amilyen a piacra dobás pillanatában volt.

Ha a gyártó az újonnan piacra kerülő készülékein módosításokat, javításokat vagy új technológiákat alkalmaz, nem fogja elégtelennek vagy alkalmatlannak tekinteni a már piacon lévő gépeit.

1.6 ÁLTALÁNOS RÉSZ

Információk:

Amennyiben információra van szüksége a Gyártótól vagy a Viszonteladótól, közölje az adattáblán található azonosító adatokat és a sorozatszámot.

Felelősség:

A jelen kézikönyv átadásával a Gyártó minden polgári jogi és büntetőjogi felelősség alól mentesül az olyan esetleges balesetek bekövetkezése esetén, melyek a kézikönyvben szereplő információk teljes vagy részleges figyelmen kívül hagyása miatt következnek be.

A Gyártó ezen kívül semmilyen felelősséget nem vállal abban az esetben, ha a felhasználó helytelenül vagy nem megfelelően használja a gépet, engedély nélkül végez módosításokat és/vagy javításokat azon, vagy nem eredeti vagy az adott modellhez nem való alkatrészeket használ.

Rendkívüli karbantartás:

A rendkívüli karbantartási műveleteket csak olyan személyzet végezheti el, mely a jelen kézikönyv tárgyát képező készülék javításához engedéllyel és megfelelő képzéssel rendelkezik.

A telepítést elvégző személy felelőssége:

☛ A gép telepítésével kapcsolatban semmilyen felelősség nem terheli a Gyártót. A telepítés megszervezése teljes mértékben a felhasználó feladata, akinek a telepítéssel kapcsolatban javasolt megoldások helyességét is ellenőriznie kell. Ezen kívül b kell tartani a telepítés országában érvényben lévő összes biztonsági szabványt is.

Használat:

A készülék használata során a jelen kézikönyvben található előírásokon kívül a telepítés országában érvényben lévő és vonatkozó biztonsági szabályokat is be kell tartani.

1.7 ALKALMAZOTT ÉS ALKALMAZANDÓ LEGFONTOSABB SZABVÁNYOK ÉS IRÁNYELVEK

- 2006/95/EK irányelv „A meghatározott feszültséghatáron belüli használatra tervezett elektromos berendezésekre vonatkozó tagállami jogszabályok összehangolásáról”.
- 2004/108/EK irányelv a 89/336/EGK irányelv hatályon kívül helyezésére, valamint az egyes tagállamok elektromágneses kompatibilitásról szóló jogszabályainak az egymáshoz közelítésére.
- 89/391/EGK irányelv a dolgozók biztonságának és egészségének a javítása érdekében hozott rendelkezések életbe léptetésére.
- 2006/42/EK „Gépek” irányelv, mely módosítja a 95/16/EK irányelvet.
- 85/374/EGK és 1999/34/EK irányelvek „A hibás termékekért való felelősségre vonatkozó tagállami törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezések közelítéséről”
- 2002/95/EK irányelv az „Egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikusberendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról”
- 2002/96/EK és 2003/108/EK irányelvek és későbbi módosításai az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (RAEE)

1.8 GARANCIA

A garancia időtartama megfelel a közösségi szabványoknak, és a vásárláskor kibocsátott számla kiállításának napján lép érvénybe.

Ebben az időszakban üzemünkben térítésmentesen kicseréljük vagy megjavítjuk azokat az alkatrészeket, melyek egyértelműen gyártási hibásak. Kivételt jelentenek a villamos részek vagy a kopásnak kitett alkatrészek.

A garancia nem fedezi a szállítás és a munkaerő költségeit.

Annak érdekében, hogy a felhasználó az 1999/44EK irányelvnek megfelelően élvezhesse a garancia előnyeit, szigorúan be kell tartania a jelen kézikönyvben felsorolt utasításokat, különösen a következőket:

- mindig be kell tartania a termék használatával kapcsolatos korlátozásokat és határértékeket;
- a gépet folyamatos és gondos karbantartással kell jó állapotban tartania;
- a termék használatát kizárólag jártas, megfelelően betanított és rátermett személyeknek szabad megengedni.

A jelen kézikönyvben felsorolt előírások figyelmen kívül hagyása esetén a garancia azonnal érvényét veszti.

1.9 A GYÁRTÓ FELELŐSSÉGE

! A gyártó semmilyen polgári jogi és büntető jogi felelősség alá nem vonható az alábbi esetekben:

- az adott országban érvényben lévő szabványoknak és a biztonsági irányelveknek nem megfelelő telepítés;
- a kézikönyvben szereplő utasítások figyelmen kívül hagyása;
- nem felhatalmazott és nem betanított személyzet által végzett telepítés;
- a biztonsági irányelveknek nem megfelelő használata;
- a gépen olyan módosítások és javítások elvégzése, melyekre a Gyártó nem adott engedélyt;
- nem eredeti vagy a sütő modellhez nem való alkatrészek használata;
- elégtelen karbantartás;
- kivételes események.

1.10 A FELHASZNÁLÓ TULAJDONSÁGAI

A készüléket csak felnőtt és felelősségteljes személy használhatja, aki birtokában van a mechanikus és villamos alkotóelemek szokásos karbantartásához szükséges ismereteknek.

Miközben a készülék működésben van, távol kell tartani a gyermekeket.

1.11 MŰSZAKI SEGÍTSÉGNYÚJTÁS

A Gyártó bármilyen problémát meg tud oldani a termék használatával és karbantartásával kapcsolatban, a termék bármelyik életszakaszában.

A központi ügyfélszolgálat meg tudja adni az Önhez legközelebbi felhatalmazott szakszerviz elérhetőségét.

1.12 CSEREALKATRÉSZEK

Kizárólag eredeti cserealkatrészeket szabad használni!

Nem várjon az alkatrészek kicserélésével addig, míg azok teljesen elhasználódnak.

Ha egy elkopott alkotóelemet annak eltörése előtt kicserélnék, azzal könnyebben megelőzhetőek az olyan balesetek és dologi károk, melyek az alkatrészek töréséből következhetnek be.



A rendszeres karbantartási műveleteket a "KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS" c. fejezet szerint végezze.

1.13 AZONOSÍTÓ TÁBLA

A készülékre elhelyezett adattáblán megtalálható az összes lényeges adat, mint a Gyártó adatai, a **törzsszám** és az C € jelölés.

1.14 A SÜTŐ ÁTADÁSA

A sütő megfelelő zárt csomagolásban kerül átadásra. A csomagolásban a sütőn kívül megtalálható még a telepítési, felhasználási és karbantartási útmutató, valamint a megfelelőségi nyilatkozat a gépek irányelvnek megfelelően.

2 FIGYELMEZTETÉSEK A BIZTONSÁGGAL KAPCSOLATBAN

2.1 UTASÍTÁSOK A BESZERELÉST VÉGZŐ SZEMÉLY SZÁMÁRA

⚠ Ellenőrizze, hogy a sütő beszerelésének helyszíne megfelel a helyi, nemzeti és nemzetközi szabályozásoknak.

- Vegye figyelembe a kézikönyvben található utasításokat.
- Ne végezzen el elektromos csatlakoztatásokat ideiglenes vagy nem szigetelt kábelekkel.
- Ellenőrizze, a villamos berendezés földelését.
- Mindig használja az egyéni védőeszközöket és a jogszabályok által előírt többi védőeszközt.

2.2 UTASÍTÁSOK A FELHASZNÁLÓ SZÁMÁRA

△ A sütő telepítési helyén a következő környezeti feltételeket kell megteremteni:

- száraz levegő;
- egymástól megfelelően távol lévő víz- és hőforrások;
- az érvényben lévő jogszabályok által előírt biztonsági és higiéniai szabványoknak megfelelő világítás és szellőzés;
- a megfelelő tisztítás elősegítése érdekében a padlónak tömörnek és simának kell lennie;
- a sütő közvetlen közelében nem lehet semmilyen olyan akadály, mely akadályozná a sütő megfelelő szellőzését.

Ezenkívül a felhasználó:

- köteles ügyelni arra, hogy gyermekek ne közelíthessék meg a működésben lévő sütőt;
- köteles figyelembe venni a kézikönyvben található utasításokat;
- nem távolíthatja el és nem módosíthatja meg önkényesen a sütő biztonsági berendezéseit;
- köteles maximális odafigyeléssel végezni a munkát, és fáradtság, szórakozottság esetén mellőzni a sütő használatát;
- köteles minden műveletet biztonságos körülmények között és nyugodtan elvégezni;
- köteles figyelembe venni a sütőn lévő táblákon feltüntetett utasításokat és figyelmeztetéseket.
A táblák munkavédelmi eszközök, ezért tökéletesen olvasható állapotban kell azokat tartani. Ha megsérülnek vagy olvashatatlanná válnak, ki kell cserélni azokat. A gyártótól eredeti póttáblát kell rendelni.
- A sütő használata után, továbbá a tisztítási és karbantartási munkálatok elvégzése előtt köteles kikapcsolni az elektromos ellátást.

2.3 UTASÍTÁSOK A KARBANTARTÓ SZÁMÁRA

- △ - Vegye figyelembe a kézikönyvben található utasításokat.
- Mindig használja az egyéni védőeszközöket és a többi védőeszközt.
 - Bármilyen karbantartási művelet megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy az előzőleg használt sütő lehűlt.
 - Amennyiben valamelyik biztonsági szerkezet nincs megfelelően beállítva vagy nem működik, úgy kell tekinteni a sütőt, hogy nem működőképes.
 - A villamos, elektronikus részeken, valamint a csatlakozásokon történő beavatkozások előtt kapcsolja ki az elektromos ellátást.

3 MOZGATÁS ÉS SZÁLLÍTÁS

A készülék összeszerelve, megfelelő zárt csomagolásban kerül szállításra. A sütőt egy megfelelő eszköz segítségével kell leemelni a szállítóeszköztől.

A sütő telepítési helyre való átszállításához használjon egy megfelelő teherbírású kerek kocsi.

Az emelés közben el kell kerülni a szakadást kiváltó vagy hirtelen mozdulatokat.

Győződjön meg arról, hogy a felemelni kívánt teher súlyához képest nagyobb a használni kívánt emelőeszközök teherbírása.

Az emelőeszközök irányítóját terheli a teljes felelősség a terhek emelésével kapcsolatban.

A gép használatának, karbantartásának és tisztításának a megkönnyítésére hagyjon legalább 20 cm-es helyet a sütő és a helység falai és/vagy más berendezések között.

VESZÉLY

△ **Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a csomagolóanyagokkal (fólia vagy polisztirol). Fulladásveszély!**

4 A TELEPÍTÉS HELYSZÍNÉNEK ELŐKÉSZÍTÉSE

4.1 BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

⚠ A készülék telepítési helyén elvégzett munkálatokért kizárólag a felhasználó a felelős, továbbá az ő feladata mérlegelni a telepítéssel kapcsolatos javaslatokat is.

A felhasználó köteles betartani a helyi, nemzeti és nemzetközi, biztonsággal kapcsolatos szabályozásokat. A készüléket megfelelő teherbírással rendelkező padlózatra kell állítani.

A készülék összeszerelését és szétszerelését kizárólag szakemberek végezhetik el.

Javasoljuk, hogy az ügyfelek ügyfélszolgálatunktól kérjenek szakembert.

Amennyiben más szakemberek segítségét veszi igénybe, javasolt meggyőződni felkészültségükről.

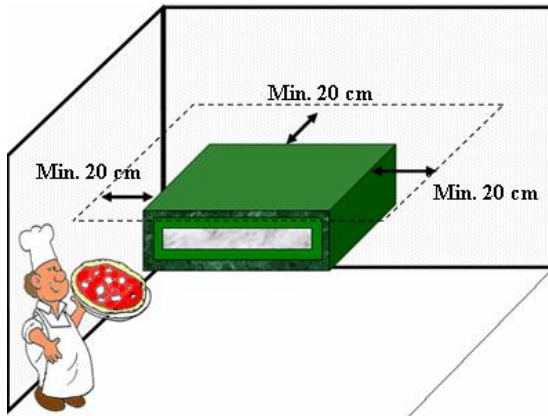
A telepítést végző személy a készülék összeszerelése vagy szétszerelése előtt köteles alkalmazni a jogszabályok által előírt biztonsági óvintézkedéseket, továbbá oda kell figyelnie a következőkre:

- A) nem szabad kedvezőtlen körülmények között tevékenykednie;
- B) tökéletes mentális és fizikai állapotban kell dolgoznia, továbbá ellenőriznie kell, hogy az egyéni és személyi biztonsági eszközök épek és tökéletesen működnek;
- C) viselnie kell a munkavédelmi kesztyűt;
- D) viselnie kell a munkavédelmi lábbelit;
- E) elektromos szigeteléssel ellátott szerszámokat kell használnia;
- F) ellenőriznie kell, hogy az összeszerelés és szétszerelés helyszíne mentes minden akadálytól.

4.2 A SÜTŐ TELEPÍTÉSÉNEK HELYE

A lenti ábrán fel vannak tüntetve azok a minimális távolságok, melyeket be kell tartani annak érdekében, hogy a használat, tisztítás és karbantartás könnyebb legyen, valamint a megfelelő szellőzés is biztosított legyen.

! Hagyjon legalább 20 cm-es helyet a sütő és a helység falai és/vagy más berendezések között.



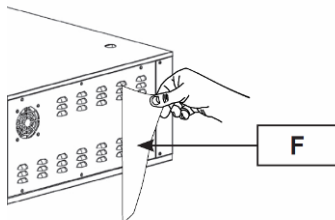
5 TELEPÍTÉS

A telepítést szakembernek kell elvégeznie a helyi, nemzeti és nemzetközi szabályozásoknak megfelelően.

5.1 A SÜTŐ ELHELYEZÉSE

Győződjön meg arról, hogy a sütő alatt a padlózat sima és megfelelő teherbírással rendelkezik.

Miután a sütőt kivette a csomagolásból, állítsa az előkészített helyre, közben pedig tartsa be az előírt minimális távolságokat (lásd 4.2 pont). Távolítsa el az esetleges polisztirol csomagolásokat és **vegye le a védőfóliát (F)**. A művelethez nem használjon olyan szerszámokat, melyek felsérthetnék a készülék felületét.



5.2 RÁKÖTÉS MÁS BERENDEZÉSEKRE

5.2.1 Elektromos bekötés

A sütő tápkábel nélkül kerül szállításra. Az elektromos hálózatra való bekötéshez be kell iktatni egy megfelelő kismegszakítót, melynél a minimális nyitási távolság az érintkezések között 3 mm. A sütőt a következő módon kell rákötni az elektromos hálózatra:

- emelje fel a sorkapocs tetejét
- kösse rá a sorkapocsra a tápkábel vezetőit. Az érvényben lévő szabványoknak megfelelő keresztmetszetű vezetőket tartalmazó, **H07-RNF** tápkábelt kell használni.



Az elektromos aljzatnak fix, könnyen megközelítő helyen kell lennie.

! Az elektromos csatlakozási pontnak könnyen elérhetőnek kell lennie a sütő beszerelése után is.
A sütőnek és az elektromos aljzatnak olyan távolságra kell egymástól lennie, hogy ne feszüljön meg a tápkábel. A kábel továbbá nem lehet a sütő alapzata alatt.

! Ha a tápvezeték sérült, azt kizárólag szakszerviz vagy szakember cserélheti ki a kockázatok megelőzése érdekében.

5.2.1.1 Földelés

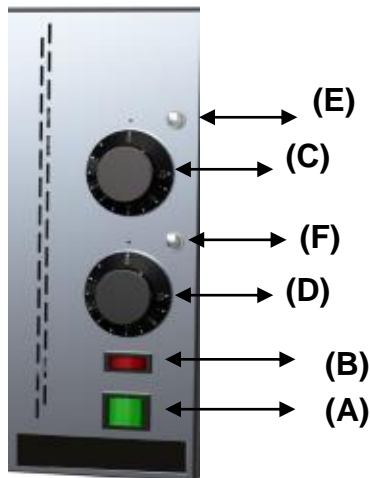
△ Kötelező földelni a berendezést.

Az érvényben lévő szabványoknak megfelelően kötelező rákötni a berendezést egy egyenpotenciálú rendszerre, melynek hatékonyságát a vonatkozó szabványok előírásai szerint kell ellenőrizni. A bekötést egy legalább 10mm² keresztmetszetű kábellel kell végezni, melyet rá kell kötni a fekete sorkapocs mellett található megfelelő kapocsra. Ezt a kapcsot a lenti jel azonosítja.



6 A SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE ÉS HASZNÁLATA

6.1 A VEZÉRLŐK LEÍRÁSA



A sütő vezérlőpultja a következőkből áll:

- Főkapcsoló (A)
- Sütőkamra kivilágítás kapcsoló (B)
- Felső fűtőszál termosztát (C)
- Alsó fűtőszál termosztát (D)
- Felső fűtőszál hőmérséklet jelzőlámpa (E)
- Alsó fűtőszál hőmérséklet jelzőlámpa (F)

6.2 A SÜTŐ ELSŐ BEKAPCSOLÁSA

A készülék első használata alkalmával javasolt üresen felmelegíteni a sütőt, hogy távozzon a hőálló anyagok és a belső fém részek rossz szaga.

Eljárás:

- győződjön meg arról, hogy a sütő kap elektromos ellátást, majd állítsa a főkapcsolót „1” helyzetbe.
- az első sütés előtt legalább 4 órán át működtesse üresen a sütőt 300° fokon

6.3 A SÜTŐ INDÍTÁSI FÁZISA

Miután a sütőt rákötötte az elektromos hálózatra, fordítsa el a főkapcsolót (A) „1” helyzetbe. Forgassa el a termosztátok kapcsolóit (C és D) a kívánt hőmérsékletre. Így aktiválódnak a felső és alsó fűtőszál ellenállásai és kigyulladnak a megfelelő jelzőlámpák.

6.4 ÁLTALÁNOS ÚTMUTATÁSOK A SÜTÉSHEZ

Általában az élelmiszeripari termékekhez nem lehet megadni pontos sütési hőmérsékletet és időtartamot, mivel azok különböző tulajdonságúak lehetnek.

Különösen igaz ez a pizzákra és hasonló élelmiszerekre, mert a sütési idő a tészta formájától és vastagságától, valamint az összetevők mennyiségétől és típusától függ.

Ezért javasolt először néhány próbasütést végezni (különösen, ha a felhasználó először használja ezt a sütő modellt) a készülék tulajdonságainak és működésének jobb megértése érdekében.

☛ A pizza megfelelő elkészítéséhez a legfontosabb az ideális sütési idő és hőmérséklet beállítása; ez pedig a felhasználó jártasságának függvénye.

6.5 JAVASLATOK A PIZZASÜTŐ HASZNÁLATÁHOZ

Ebben a fejezetben olyan pizzasütő szakemberek javaslatai olvashatók, akik vállalatunkkal együttműködve segítik termékeink fejlesztését.

A tökéletes eredmény, vagyis a jó pizza eléréséhez a sütést 310 °C fokon kell végezni 3 perig.

A folyamatos kiváló eredmény eléréséhez és a sütő használatának megkönnyítéséhez nagyon javasoljuk a következőket:

- 1) a sütőt a használat előtt legalább egy órával be kell kapcsolni (melegítési fázis), és ehhez a fázishoz a következő hőmérsékleteket kell beállítani:

FELSŐ SÜTŐSZÁL	→ 300°C
ALSÓ SÜTŐSZÁL	→ 250°C

- 2) ezután el lehet végezni az első sütést ugyanezekkel a beállításokkal

- 3) az első pizzák elkészítése után (első sütés), állítsa be a sütőt a következő hőmérsékletekre:

FELSŐ SÜTŐSZÁL	→ 320°C
ALSÓ SÜTŐSZÁL	→ 300°C

- 4) a második és a többi pizza után ugyanezekkel a beállításokkal végezze a sütést a sütések végeztével, vagy ha a sütőt sütés nélkül egyszerűen melegen tartották, állítsa be ismét a sütőt az 1. pont szerint.
- 5) amikor ismét pizzát kíván sütni, ismét állítsa be az értékeket az 1. pont szerint

6.6 MUNKAFÁZISOK

Miközben a sütő működésben van, bármely pillanatban meg lehet változtatni a hőmérséklet-beállításokat, valamint a sütőkamra világítás gombjának (B) megnyomásával ellenőrizni lehet a pizzát.

Miután a sütő elérte a kívánt hőmérsékletet, a következő módon lehet betenni a pizzát/pizzákat:

- A megfelelő kilincsek segítségével nyissa ki a sütő ajtaját
 - A sütőkamra belsejének kivilágításához állítsa a (B) kapcsolót „1” helyzetbe
 - Megfelelő eszközök segítségével helyezze be az elkészíteni kívánt pizzát/pizzákat a sütőbe.
 - A megfelelő kilincsek segítségével zárja be az ajtót, majd a kémlelőúvegen keresztül ellenőrizze a sütési folyamatot.
 - A sütés befejezése után a kilinc segítségével nyissa ki az ajtót, és egy megfelelő eszközzel húzza ki a pizzát/pizzákat.
- ☛ A sütő ajtajának kinyitásakor fontos megfelelő távolságra maradni, mert a sütőkamrából forró levegő áramlik ki.
- ☛ Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon megfelelő eszközöket a pizzák elhelyezéséhez és mozgatásához.
- ☛ A pizzák behelyezése közben ne hagyja hosszú ideig nyitva az ajtót, mert a kiáramló hő miatt csökken a sütőkamra hőmérséklete.
- ☛ Ügyeljen arra, hogy a kamra aljába ne csepegjen le zsír vagy olaj, mert magas hőmérséklet hatására kigyulladhat.

6.7 KIKAPCSOLÁSI FÁZIS

A sütő kikapcsolásához állítsa a főkapcsolót „0” helyzetbe.

7 KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

7.1 BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

! Minden karbantartási művelet előtt alkalmazni kell a következő óvintézkedéseket:

- győződjön meg arról, hogy a sütő ki van kapcsolva és teljesen lehűt;
- győződjön meg arról, hogy a sütő nem kap elektromos ellátást;
- győződjön meg arról, hogy az ellátás nem tud véletlenül újra bekapcsolni. Húzza ki a dugót az elektromos csatlakozóból;
- használja a 89/391/E.GK irányelv által előírt egyéni védőeszközöket;
- a karbantartáshoz mindig használjon megfelelő szerszámokat;
- a karbantartási és javítási műveletek elvégzése után és a sütő újbóli üzembe helyezése előtt szerelje vissza az összes védőburkolatot és kapcsolja be a biztonsági szerkezeteket.

7.2 SZOKÁSOS KARBANTARTÁSI MŰVELETEK

Mint minden készülék, ez a sütő is igényli a gyakori, ám egyszerű karbantartási műveletek elvégzését, hogy működése mindig hatékony és megfelelő legyen.

! Javasoljuk, hogy ne használjon semmilyen nem élelmiszeripari vegyszert, továbbá dörzshatású vagy korrozív termékeket. Semmilyen esetben sem szabad vízsugarat, különböző éles vagy dörzshatású szerszámokat használni, pl. acélgyapot, szivacs vagy más olyan eszköz, mely károsíthatná a sütő felületét és hátrányosan befolyásolná annak higiéniai szintjét.

7.2.1 A sütőkamra hőálló felületének tisztítása

A tisztítást a higiéniai szabványoknak megfelelően és a gép működőképességének megőrzése érdekében minden használat után el kell végezni.

A tisztítás előtt működtesse a sütőt kb. 60 percig 350° C fokon (állítsa be 350° C fokra a felső és az alsó fűtőszálakat), hogy elszáradjanak a sütésből visszamaradt maradványok. A hőmérséklet elérése után kapcsolja ki a sütőt és várja meg, hogy a hőmérséklete kb. 100°C fokra essen vissza (a tisztításhoz optimális hőmérséklet). Most kösse ki az elektromos ellátást. Vegye fel a megfelelő, égés elleni védőkesztyűt és védőruházatot, nyissa ki az ajtót, egy hosszú nyelű, természetes szálú kefe távolítsa el a

maradékokat a hőálló felületről, majd egy megfelelő szívókészülékkel távolítsa el a többi maradványt. Végül egy nedve ruhával törölje át a hőálló felületet.

7.2.2 A sütő külső tisztítása

A sütő külső felületeit, a külső inox acél felületeket, a kémlelőablakot és a vezérlőpultot akkor kell megtisztítani, mikor a sütő hideg, az elektromos ellátás pedig ki van kötve. Használjon szivacsot vagy puha ruhadarabot, melyet enyhén nedvesítsen meg vízzel és esetleg egy közömbös és nem korrozív tisztítószerrel. Soha ne használjon vízsugarat a tisztításhoz, mert a villamos részekbe behatól víz komoly károkat okozhat a készülékben és potenciális veszélyt jelenthet a kezelőszemélyre nézve is.

MŰKÖDÉSI RENDELLENESSÉGEK		
Rendellenesség	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem melegszik fel annak ellenére, hogy a hőmérséklet jól van beállítva. Az ellenállások világító jelzőlámpái viszont ki vannak kapcsolva	Főkapcsoló kikapcsolva („0” helyzetben van)	Állítsa a főkapcsolót „1” helyzetbe
A sütő nem melegszik fel annak ellenére, hogy a főkapcsoló „1” helyzetben van és a hőmérséklet jól van beállítva. Az ellenállások világító jelzőlámpái viszont ki vannak kapcsolva	Nincs elektromos áram a hálózatban	Ellenőrizze a fő kontaktor, az elektromos aljzatot és a tápkábelt.
A sütő nem kapcsol be, a digitális hőmérő kijelzője ki van kapcsolva	Főkapcsoló kikapcsolva („0” helyzetben van)	Állítsa a főkapcsolót „1” helyzetbe
A kijelző ki van kapcsolva annak ellenére, hogy a főkapcsoló „1” helyzetben van és van elektromos ellátás	Meghibásodott a digitális vezérlőpult	Cserélje ki a digitális vezérlőpultot
Nem kapcsol be a belső lámpa	Kiégett lámpa	Cserélje ki a lámpát
Nem kapcsol be a belső lámpa	lámpakapcsoló meghibásodás	Cserélje ki a lámpakapcsolót
Nem kapcsol be a belső lámpa	A lámpa nem kap elektromos ellátást	Ellenőrizze a lámpa elektromos bekötését
A sütőkamra nem melegszik be megfelelően	A beállított hőmérsékleti értékek túl alacsonyak	Állítsa be helyesen a hőmérsékleti értékeket
A sütőkamra nem melegszik be megfelelően annak ellenére, hogy a beállított hőmérsékleti értékek helyesek	Meghibásodott egy vagy több ellenállás	Cserélje ki a hibás ellenállásokat
A hőmérséklet a termosztátokon keresztül beállított értékek fölé emelkedik	Termosztát szonda vagy termosztát érintkezők hibásak	Ellenőrizze, esetleg cserélje ki a termosztátot/termosztátokat

9 INFORMÁCIÓK A TERMÉK SZÉTBONTÁSÁVAL ÉS ÁRTALMATLANÍTÁSÁVAL KAPCSOLATBAN

A gép lebontása és ártalmatlanítása kizárólag a tulajdonos kötelessége, akinek a telepítés országában érvényben lévő és biztonságra és környezetvédelemre vonatkozó jogszabályok szerint kell eljárnia.

A lebontást és ártalmatlanítást harmadik félre is rá lehet bízni, feltéve, hogy az alkotórészek összegyűjtését és ártalmatlanítását végül engedéllyel rendelkező vállalat végzi el.

☛ ÚTMUTATÁS: Az alkotórészek ártalmatlanításához és az ártalmatlanítás esetleges bejelentéséhez *figyelembe kell venni a működtetés országában érvényben lévő szabványokat.*

! **FIGYELEM:** Az ártalmatlanításhoz a szétszerelést akkor kell elvégezni, mikor a készülék ki van kapcsolva és le van választva az elektromos ellátásról.

- vegye ki az egész villamos berendezést;
- válassza szét az áramkörökben lévő akkumulátorokat;
- a gép vázát engedéllyel rendelkező cégeken keresztül kell lebontani;

! **FIGYELEM:** Ha a gépet megközelíthető helyen magára hagyják, veszélyt jelent a személyekre és az állatokra.

Ilyen esetben a személyek vagy állatok sérüléséért kizárólag a tulajdonos felel.

INFORMÁCIÓK A FELHASZNÁLÓK FIGYELMÉBE



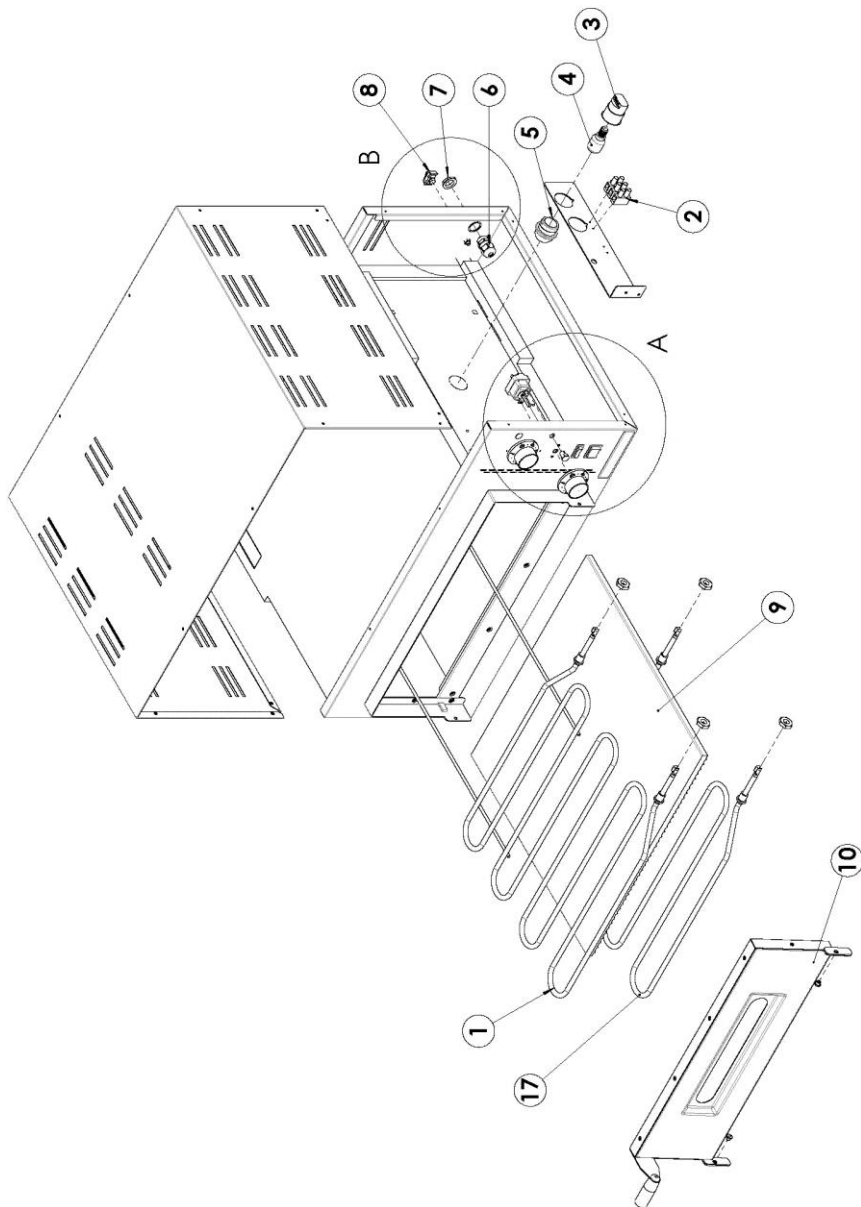
„Az egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról és a hulladékok ártalmatlanításáról” szülő 2002/95/EK, 2002/96/EK és 2003/108/EK irányelvek életbe léptetéséről rendelkező 2005.07.25-i 151. sz. olasz törvényerejű rendelet értelmében.

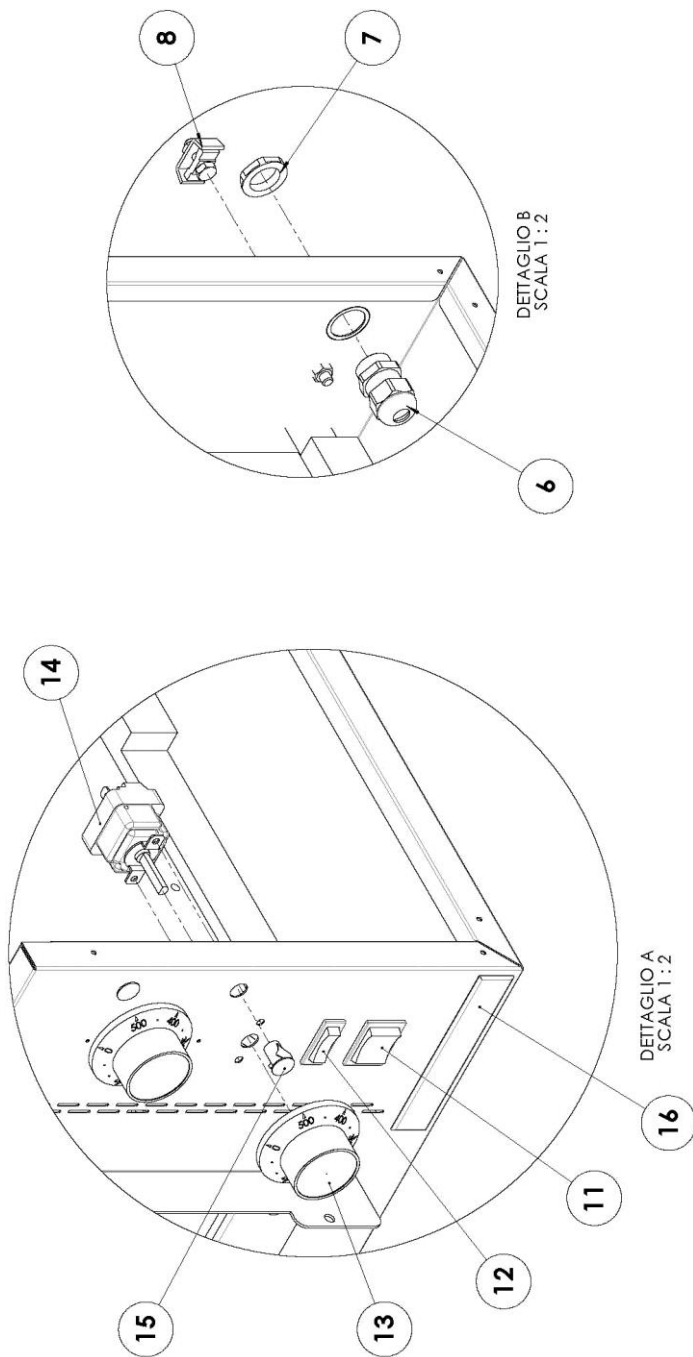
A készüléken és a csomagoláson látható, áthúzott kukát ábrázoló jelzés arra utal, hogy a készüléket élettartama végén a többi hulladéktól külön kell kiselejtezni.

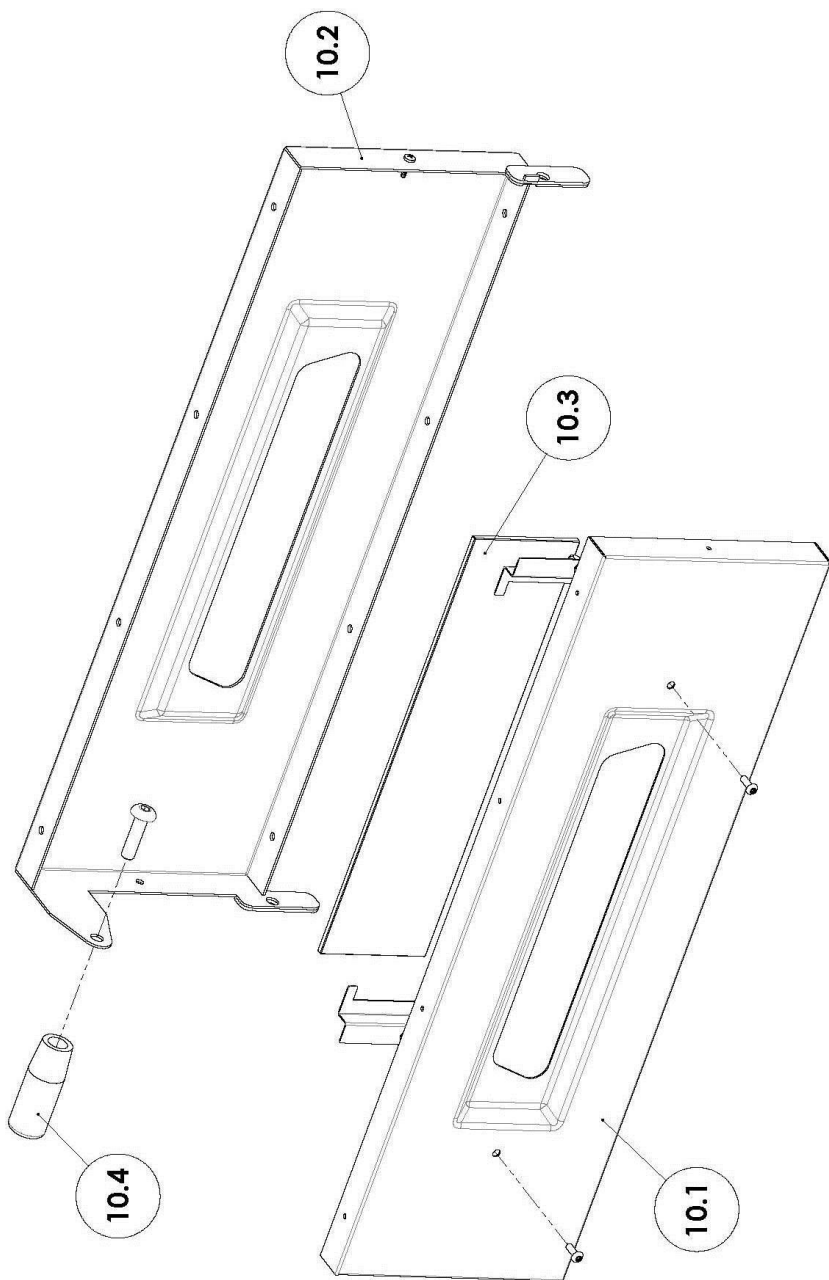
Az élettartama végére ért készülék szétbontását és ártalmatlanítását a gyártó intézi. Ha tehát a felhasználó szeretne megválni ettől a berendezéstől, értesítenie kell a gyártót és követnie kell a gyártó által meghatározott eljárásokat a készülék anyagainak szelektív összegyűjtése érdekében.

A készüléket alkotó anyagok megfelelő összegyűjtésével, újrahasznosításával, kezelésével és ártalmatlanításával elérhető, hogy a lehető legkevesebb negatív hatás érje a környezetet és az emberi egészséget, továbbá a készülék alkotóanyagait ismételtelen fel lehessen használni. Ha a készülék tulajdonosa szabálytalanul végzi az ártalmatlanítást, az érvényben lévő szabvány által előírt szankcióban részesül.

EXPLODED VIEW AND SPARE PARTS LIST







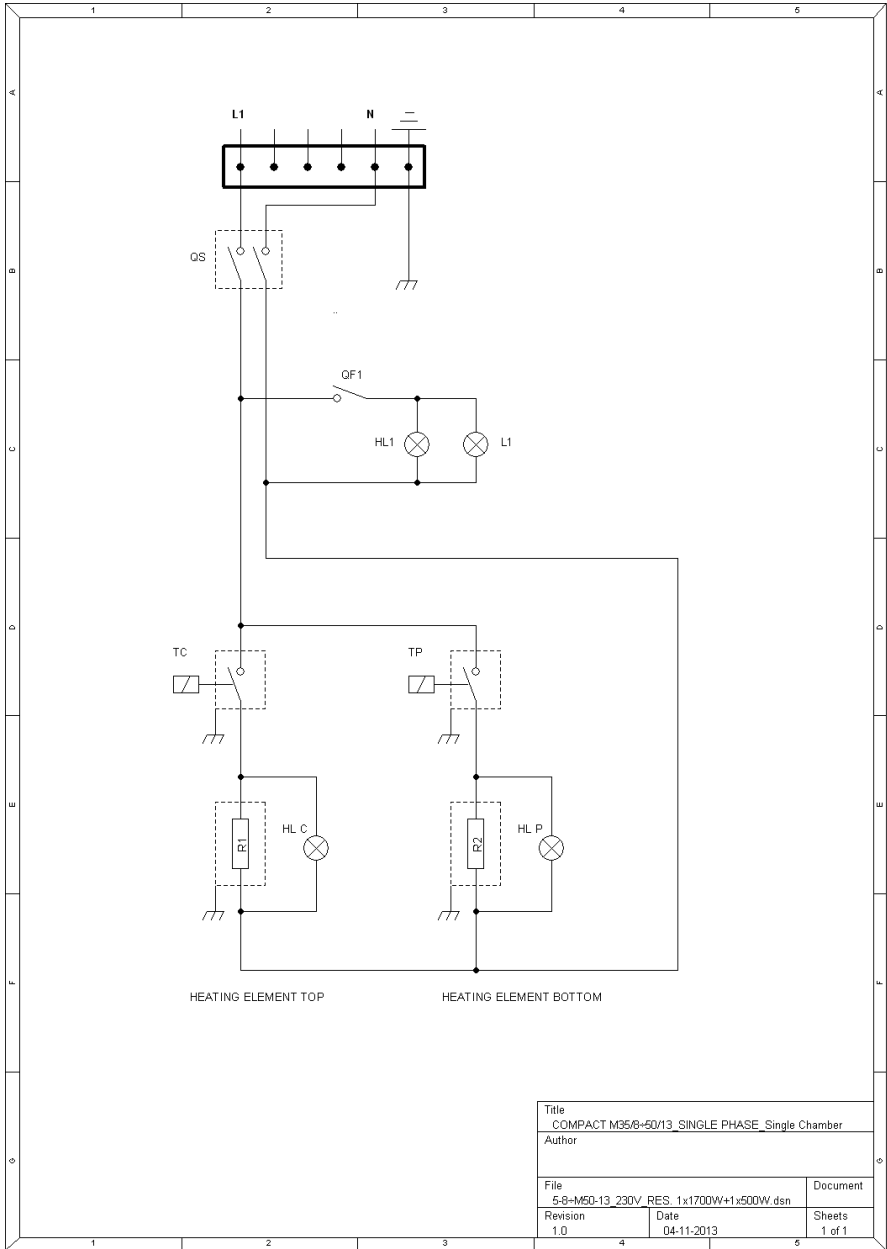
PEP35 (codice P10CP10008)
PDP35 (codice P10CP10009)

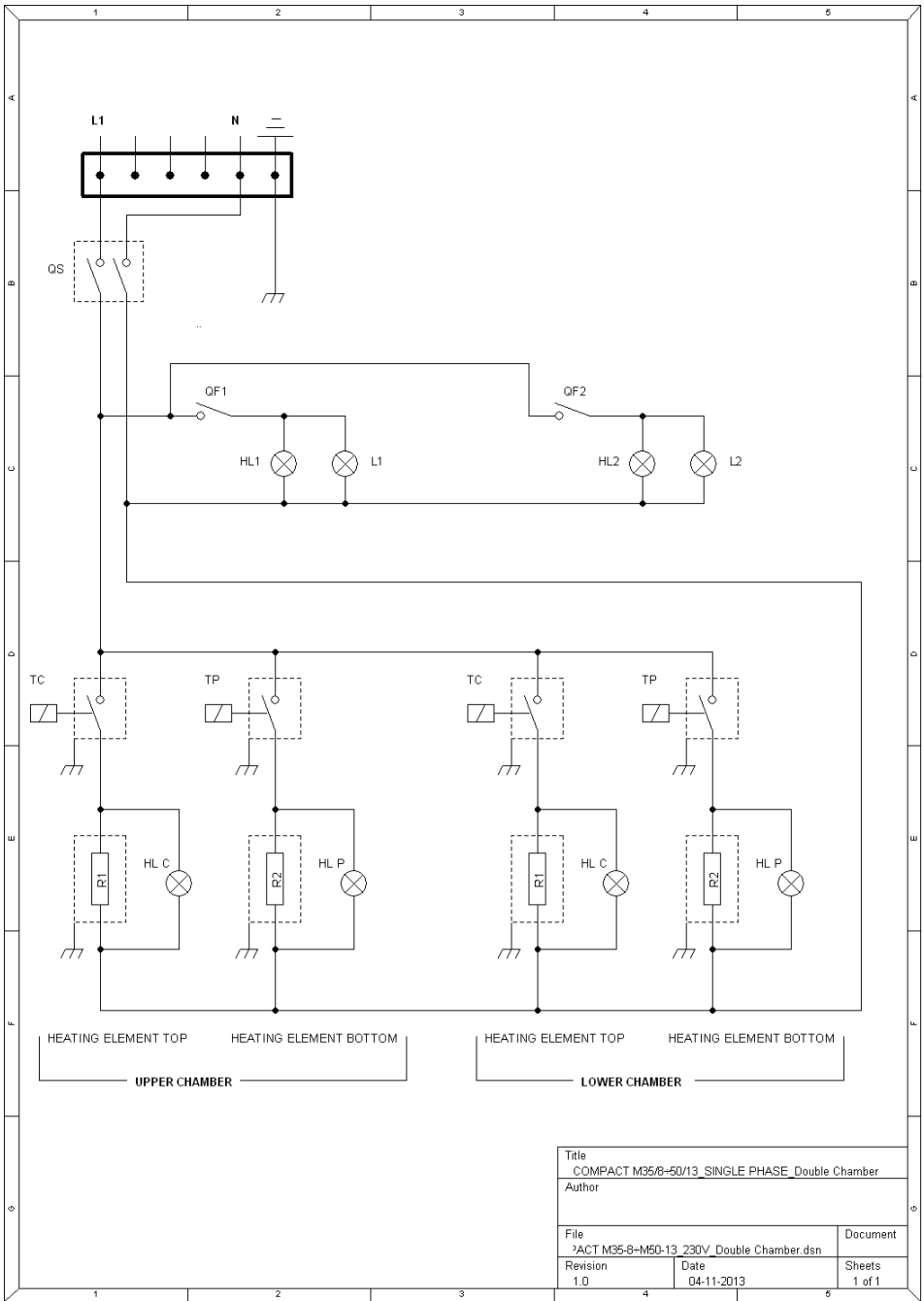
Pos.	Codice	Descrizione
1	A87RZ65062	Heating element 1400W 230V Compact 35-8
2	A87CX62006	Terminal board 16sqmm 750V-76A
3	A87IL73006	Lamp holder E14 Type 51211
4	A87IL72006	Lamp 25W 300°C 230V
5	A87IL74006	Dome-form lamp glass 77.906.0060.12
6	A86EL46002	Cable Fastener OBO PG11
7	A86EL46002	Binder OBO PG11
8	A86EL48001	Equipotential fitting
9	A95OO65028	Brick 350x350x12
10	S35FN53019	Ensemble door Compact 35/8 - trapezoid
10.1	S35FN53020	Door Compact 35/8 - trapezoid
10.2	S66CG53006	Door internal panel assembly 35/8 - trapezoid
10.3	A00PT53002	Pyroceram Compact Mis. 300x75x4 mm
10.4	A90MI65002	"Elesa" handle I.280/65 M8
11	A87AZ69001	Bipolar/lighted/green Switch
12	A87AZ69006	Luminous unipolar red switch
13	S73FN55001	Thermostat knob AP10 (°C)
14	A88TX77005	Unipolar thermostat for Ovens - 450° C
15	A87IL72005	Pilot light 380 V
16	A93AD00034	Resin bonded label
17	A87RZ65063	Heating element 800 W 230V Compact 35-8

PEP25 (codice P10CP10010)
PDP25 (codice P10CP10011)

Pos.	Codice	Descrizione
1	A87RZ65061	Heating element 1800W 230V Compact 50-13
2	A87CX62006	Terminal board 16sqmm 750V-76A
3	A87IL73006	Lamp holder E14 Type 51211
4	A87IL72006	Lamp 25W 300°C 230V
5	A87IL74006	Dome-form lamp glass 77.906.0060.12
6	A86EL46003	Cable Fastener OBO PG16
7	A86EL47002	Binder OBO PG16
8	A86EL48001	Equipotential fitting
9	A95OO65006	Brick 500x500x14
10	S35FN53016	Ensemble door Compact 50/13 - trapezoid
10.1	S35FN53017	Door Compact 50/13 - trapezoid
10.2	S66CG53005	Door internal panel assembly Compact 50-13 - trapezoid
10.3	A00PT53002	Pyroceram Compact Mis. 300x75x4 mm
10.4	A90MI65002	"Elesa" handle I.280/65 M8
11	A87AZ69001	Bipolar/lighted/green Switch
12	A87AZ69006	Luminous unipolar red switch
13	S73FN55001	Thermostat knob AP10 (°C)
14	A88TX77005	Unipolar thermostat for Ovens - 450° C
15	A87IL72005	Pilot light 380 V
16	A93AD00034	Resin bonded label
17	A87RZ65061	Heating element 1800W 230V Compact 50-13

WIRING DIAGRAMS





Title		COMPACT M35/8-50/13_SINGLE PHASE_Double Chamber	
Author			
File	?ACT M35-8-M50-13_230V_Double Chamber.dsn		Document
Revision	Date	Sheets	
1.0	04-11-2013	1 of 1	

Electrical scheme legend	
QS	MAIN SWITCH
QF1-QF2	COOKING CHAMBER LIGHT SWITCH
TC	TOP HEATING ELEMENTS THERMOSTAT
TP	BOTTOM HEATING ELEMENTS THERMOSTAT
R1	TOP HEATING ELEMENTS
R2	BOTTOM HEATING ELEMENTS
L1-L2	COOKING CHAMBER LIGHT
HL1-HL2	COOKING CHAMBER LIGHT LED
HLC	TOP HEATING ELEMENTS FUNCTION PILOT LIGHT
HLP	BOTTOM HEATING ELEMENTS FUNCTION PILOT LIGHT

TECHNICAL DATA

Model	Weight (Kg)	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Power consumption (W)	Supply Voltage (V)	Frequency (Hz)	Maximal Temperature Set (°C)
PEP35	30	580	480	270	2.200	230V 1 F+N+T	50/60	450°
PDP35	50	580	480	470	4.400	230V 1 F+N+T	50/60	450°
PEP25	35	725	660	320	3.600	230V 1 F+N+T	50/60	450°
PDP25	62	725	660	570	7.200	230V 1 F+N+T	50/60	450°

