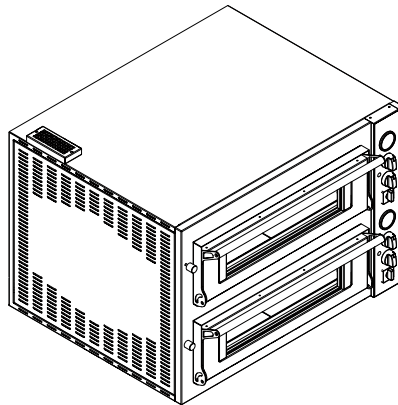
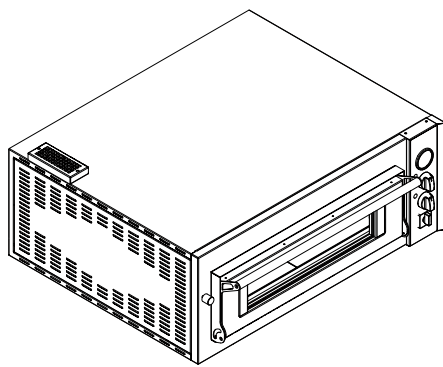
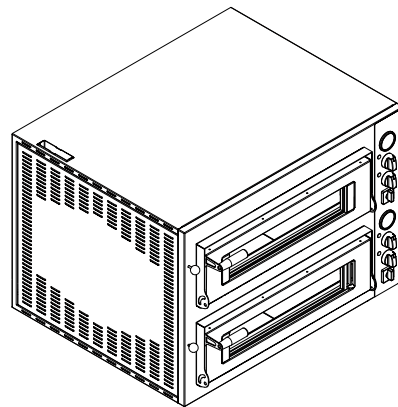
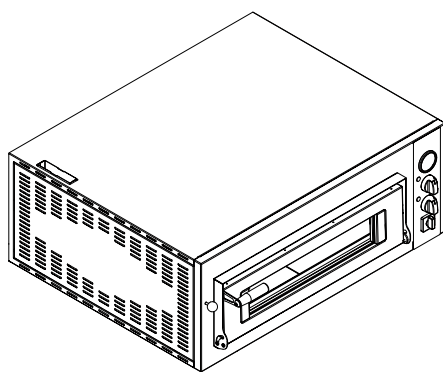


**MANUALE DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE:
FORNO ELETTRICO SKILL E MASTER**

**INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL:
ELECTRIC OVEN SKILL AND MASTER**

**INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG:
SKILL UND MASTER ELEKTROOFEN**

**NOTICE D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN:
FOUR ÉLECTRIQUE SKILL ET MASTER**



IT	Manuale di installazione, uso e manutenzione *3
EN	Installation, operating and maintenance manual15
DE	Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung27
FR	Notice d'installation, utilisation et entretien39

* *Istruzioni originali / Original instructions / Original-Bedienungsanleitung / Instructions d'origine*

Indice

1.	AVVERTENZE	4
1.1	Descrizione delle apparecchiature	5
1.2	Trasporto e movimentazione	5
1.3	Condizioni di utilizzo e caratteristiche tecniche	5
1.4	Installazione	5
1.5	Collegamenti elettrici	6
1.6	Uso improprio ragionevolmente prevedibile	6
1.7	Funzionamento / Uso	7
1.8	Spegnimento totale	7
1.9	Pulizia e manutenzione ordinaria	7
1.10	Manutenzione straordinaria	8
1.11	Smantellamento	8
2.	INTRODUZIONE	9
3.	DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE	9
4.	TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE	9
5.	CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE	10
5.1	Targhetta	10
5.2	Comandi e controlli	10
6.	INSTALLAZIONE	11
6.1	Controllo ricevimento dell'apparecchiatura	11
6.2	Posizionamento	11
6.3	Predisposizione a carico del cliente	11
6.4	Collegamenti elettrici	11
7.	FUNZIONAMENTO / USO	11
7.1	Destinazioni d'uso e restrizioni	11
7.2	Prima accensione	11
7.3	Messa in funzione	12
7.4	Termostato digitale	12
7.5	Spegnimento totale	12
8.	PULIZIA E MANUTENZIONE	13
8.1	Manutenzione ordinaria	13
8.2	Manutenzione straordinaria	13
8.3	Possibili anomalie e soluzioni	13
9.	SMANTELLAMENTO	13
10.	DOCUMENTAZIONE ALLEGATA	13
11.	SCHEMI ELETTRICI E SPECIFICHE TECNICHE	51
11.1	FORNO "SKILL" ANALOGICO	52
11.2	FORNO "MASTER" ANALOGICO	54
11.3	FORNO "MASTER" DIGITALE	56



MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE: FORNO ELETTRICO SKILL E MASTER

1. AVVERTENZE

Il contenuto del presente manuale è riferito a diversi modelli di forni, per questo motivo, non tutte le funzionalità descritte potrebbero essere incluse nel forno da voi acquistato.

Il costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche ritenute necessarie o utili, senza pregiudicare il funzionamento della macchina.

Leggere con attenzione il presente manuale prima di procedere all'installazione.

Il manuale è concepito per dare all'utilizzatore le informazioni necessarie all'impiego dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, dal trasporto al momento dello smantellamento. Per una corretta comprensione del documento è necessario avere buona conoscenza dei termini e della simbologia utilizzata, di seguito riassunta:

 **AVVERTENZA** – Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette


 **AVVERTENZA** – Pericolo di elettrocuzione – tensione pericolosa

 Leggere il manuale istruzioni prima di utilizzare l'apparecchiatura

Il manuale deve essere conservato con cura, per essere disponibile in caso di future consultazioni. In caso di cessione dell'apparecchiatura, il manuale deve essere consegnato al nuovo utente. La presente documentazione viene resa disponibile dal produttore anche in formato digitale.

Per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura:

- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza;
- È vietata qualsiasi operazione di controllo, pulizia e manutenzione su organi in movimento;
- Utilizzare solo per gli scopi specificatamente previsti;
- Evitare la presenza di personale estraneo in prossimità dell'apparecchiatura;
- È vietato l'uso da parte di minori o di adulti con limitate capacità fisiche o mentali;
- Impiegare per la manutenzione esclusivamente personale qualificato;
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di funzionamento irregolare;
- Scollegare l'apparecchiatura in caso di pulizia del macchinario;
- Utilizzare esclusivamente ricambi forniti dal Costruttore o da questi indicati;
- Assicurarsi che il luogo di installazione sia asciutto;
- Allontanare eventuali fonti idriche o di calore;
- Garantire una corretta illuminazione e ventilazione secondo le norme di legge;

 **Attenzione:** l'accesso al quadro elettrico principale e a tutte le altre parti elettriche, sia per l'installazione che per la manutenzione, è autorizzato solo a personale qualificato.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni a cose o persone causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e precauzioni contenute nel manuale.

Per qualsiasi dubbio o necessità rivolgersi al Rivenditore.

1.1 Descrizione delle apparecchiature


I nostri FORNI ELETTRICI sono costituiti da una platea in pietra refrattaria per garantire una cottura uniforme ed omogenea ed una struttura in acciaio disponibile in diverse finiture.

La regolazione dei fumi in uscita è garantita da un apposita manopola posta sulla parte frontale della macchina. La temperatura massima di funzionamento è di 450°C. Il pannello di controllo posto frontalmente è dotato di termoregolatore analogico o digitale.

L'apparecchiatura è conforme alle Direttive 2014/35/UE, 2014/30/UE ed 1935/2004/CE.

Sono state inoltre applicate le norme EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 ed EN 55014.2.

1.2 Trasporto e movimentazione

 Se l'apparecchiatura viene trasportata su pallet deve essere scaricata mediante carrello elevatore o altro macchinario di sollevamento idoneo, manovrati da personale addestrato. Durante le operazioni di carico e scarico è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. Eventuali errori di manovra potrebbero causare infortuni per schiacciamento.


Qualora le superfici dell'apparecchiatura subissero urti esse sarebbero immediatamente rovinate. In questa fase deve essere vietata la sosta nelle immediate vicinanze a chiunque non sia coinvolto direttamente nell'operazione.


Il personale che effettua la movimentazione, il posizionamento, il montaggio e lo smontaggio deve essere specializzato e munito di mezzi di protezione personale adeguati (ad es.: guanti da lavoro, scarpe antinfortunistiche).


1.3 Condizioni di utilizzo e caratteristiche tecniche

L'apparecchiatura oggetto del presente manuale è concepita unicamente per cuocere pizze e suoi derivati.

La temperatura massima di funzionamento della macchina è di circa 450°C, ma può variare a seconda dalle condizioni ambientali in cui si trova la macchina.


 **Attenzione:** le apparecchiature non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).

 **Attenzione:** in queste apparecchiature non conservare sostanze esplosive tipo contenitori sotto pressione o articoli che abbiano al loro interno propellente infiammabile.

 **Attenzione:** prima di installare l'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico sia conforme a quanto segnalato in targhetta. È vietato rimuovere o modificare la targhetta caratteristiche o qualsiasi altra etichetta di avvertenza.

1.4 Installazione

Prima di procedere al disimballo, verificare l'integrità esterna dell'involucro di protezione. Eventuali danni devono essere tempestivamente segnalati al vettore. In ogni caso nessun apparecchio danneggiato potrà essere reso al costruttore senza preavviso e senza averne ottenuta preventiva autorizzazione scritta.

 Le operazioni descritte devono essere effettuate da personale qualificato, prima di effettuare qualsiasi procedura di installazione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

Posizionare l'apparecchiatura con l'eventuale aiuto di un transpallet. Se questo spostamento avviene

dopo il disimballo, proteggere le superfici dagli urti. Una volta completata l'installazione è possibile togliere l'eventuale pellicola protettiva. L'operazione va fatta molto lentamente per evitare che la colla rimanga sulle superfici.

Predisporre una presa di corrente con terra e con capacità adeguata all'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche.

L'apparecchiatura viene fornita SENZA cavo di alimentazione. Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale qualificato.

Prima di effettuare il montaggio dell'apparecchiatura verificare la portata e la planarità della superficie in cui viene posizionata. Un livellamento non corretto può causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura.

1.5 Collegamenti elettrici



Devono essere effettuati nel rispetto delle norme locali vigenti e da personale qualificato. Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura. Il collegamento elettrico avviene collegando la spina dell'apparecchiatura ad una presa del locale, la quale deve essere accessibile anche dopo l'installazione. La distanza tra il forno e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre il cavo non deve trovarsi sotto il basamento del forno.

Il circuito elettrico dell'apparecchiatura è progettato per funzionare con una tensione di alimentazione secondo le configurazioni riportate nelle **Tabelle al capitolo 11**, con frequenza a 50/60Hz. Vedere schema elettrico in Fig. 2 riferito al modello acquistato.

Il collegamento elettrico avviene collegando un cavo alla morsettiera dell'apparecchiatura rimuovendo il pannello laterale destro con gli appositi strumenti.

Usare un cavo di tipo H07RNF o equivalente ed un conduttore di terra efficiente e correttamente dimensionato in base alla potenza totale di questo apparecchio (vedi targhetta).

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito dall'assistenza clienti o comunque da personale qualificato.

L'impianto elettrico di alimentazione dell'apparecchio deve essere dotato, a monte, di un interruttore automatico onnipolare correttamente dimensionato che garantisca un'apertura fra i contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto.



La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è garantita unicamente quando sono soddisfatte le condizioni predette e se il sistema è in regola anche sotto il profilo dell'equipotenzialità (utilizzare le vite di collegamento posta in prossimità dell'entrata del cavo di alimentazione e dell'adesivo con simbolo \perp).



Qualsiasi operazione sugli impianti elettrici deve essere effettuata da personale qualificato. Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle norme di sicurezza.

1.6 Uso improprio ragionevolmente prevedibile

Si considera improprio qualsiasi uso diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'utilizzo della macchina non sono ammessi lavori o attività che possono comportare rischi per la sicurezza degli addetti o danni all'apparecchiatura.

Per uso improprio si intende:

- Posizionare le apparecchiature in ambiente esterno esposte alle intemperie.
- Errata installazione della macchina.
- Modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza.
- Apportare modifiche o manomettere gli elementi elettronici dell'apparecchiatura.
- Non rispettare le scadenze periodiche di controllo, manutenzione e pulizia.
- Il posizionamento o il deposito, nelle immediate vicinanze della macchina, di materiali infiammabili ed esplosivi.

1.7 Funzionamento / Uso

- Prima di utilizzare l'apparecchiatura, pulire l'interno con un'apposita spazzola fino ad ottenere una superficie di lavoro pulita e priva di incrostazioni. Si consiglia di pulire le parti in acciaio con un detergente neutro e un panno umido. Evitare l'uso di detersivi o polveri abrasive. Il costruttore declina ogni responsabilità da usi non previsti dai prodotti.
- Quando il forno è in funzione (interruttore generale in posizione "1") impostare i termostati alla temperatura desiderata. La spia luminosa indica che le resistenze sono attive. Quando verrà raggiunta la temperatura la spia luminosa si spegnerà.
- L'apparecchiatura oggetto del presente manuale è concepita unicamente per cuocere pizze e suoi derivati. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
- Le macchine non sono adatte a lavorare in ambienti non controllati, le apparecchiature non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).
- Non conservare sostanze esplosive come contenitori sotto pressione o articoli contenenti propellente infiammabile.

1.8 Spegnimento totale

In occasione della messa fuori servizio per un lungo periodo devono essere osservate le seguenti prescrizioni:

- Spegnerne l'apparecchiatura portando l'interruttore generale in posizione "0";
- Disattivare l'alimentazione elettrica a monte;
- Svuotare la camera di cottura e pulire accuratamente la platea;
- Proteggere le superfici inox con un velo di olio di vaselina passando energicamente un panno appena imbevuto con l'olio;

1.9 Pulizia e manutenzione ordinaria

L'operazione di pulizia deve essere eseguita solo dopo aver staccato l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura.

Durante l'operazione il cavo e la spina devono essere portati in posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento.

La manutenzione ordinaria e preventiva consiste essenzialmente nella pulizia settimanale delle parti esterne in acciaio inox con un panno umido e un sapone neutro non corrosivo, seguito da un'accurata asciugatura. Dopo ogni utilizzo della macchina è consigliata la pulizia della platea interna in materiale refrattario. Usare un'apposita spazzola per rimuovere ogni residuo di cibo presente.

Non utilizzare getti d'acqua diretti. Tali operazioni vanno eseguite da personale qualificato.

Attenzione:

- Evitare assolutamente l'uso di prodotti detergenti abrasivi o corrosivi.
- Varechina, acido cloridrico ed altri composti contenenti cloro danneggiano l'acciaio inox.
- Durante la pulizia non lavare con getti d'acqua l'apparecchiatura.
- Non rimuovere i dispositivi di sicurezza.
- Non fumare

1.10 Manutenzione straordinaria

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza. La manutenzione straordinaria avviene in caso di guasto o anomalia e deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato e con l'apparecchiatura disconnessa dalla rete di alimentazione. In questo ambito possono essere necessarie riparazioni o sostituzioni. Le parti difettose devono essere sostituite solo con materiali e componenti identici a quelli originali o indicati dal Fornitore. L'uso di materiali non idonei può rendere la macchina non conforme agli standard di sicurezza.

Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da interventi effettuati da tecnici non qualificati o non autorizzati.

In caso di sostituzione di componenti o modifica sull'apparecchiatura eseguita dall'utilizzatore senza il consenso scritto del Costruttore, o con ricambi non autorizzati, la garanzia decade immediatamente.

1.11 Smantellamento

Alla fine della sua vita utile, l'apparecchiatura dovrà essere esclusa dalla rete elettrica prima di procedere allo smontaggio dei vari componenti. Si dovrà fare attenzione alle possibilità di infortunio connesse con la forma ed il peso di ciascun componente.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).





Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato un rifiuto domestico ma l'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle leggi vigenti, in particolare per quanto riguarda il recupero del gas refrigerante. Le varie parti (componenti elettrici, tubi in gomma, guaine passacavi, ecc.) andranno selezionate per ottenere il miglior risultato possibile in termini di rispetto per l'ambiente in ottemperanza alle leggi vigenti.


2. INTRODUZIONE

Leggere con attenzione il presente manuale prima di procedere all'installazione.

Il manuale è concepito per dare all'utilizzatore le informazioni necessarie all'impiego dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, dal trasporto al momento dello smantellamento. Per una corretta comprensione del documento è necessario avere buona conoscenza dei termini e della simbologia utilizzata, di seguito riassunta:

 AVVERTENZA – Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette

 AVVERTENZA – Pericolo di elettrocuzione – tensione pericolosa

 Leggere il manuale istruzioni prima di utilizzare l'apparecchiatura

Il manuale deve essere conservato con cura, per essere disponibile in caso di future consultazioni. In caso di cessione dell'apparecchiatura, il manuale deve essere consegnato al nuovo utente.

Per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura:

- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza;
- È vietata qualsiasi operazione di controllo, pulizia e manutenzione su organi in movimento;
- Utilizzare solo per gli scopi specificatamente previsti;
- Evitare la presenza di personale estraneo in prossimità dell'apparecchiatura;
- È vietato l'uso da parte di minori o da adulti con limitate capacità fisiche o mentali;
- Impiegare per la manutenzione esclusivamente personale qualificato;
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di funzionamento irregolare;
- Scollegare l'apparecchiatura in caso di pulizia del macchinario;
- Utilizzare esclusivamente ricambi forniti dal Costruttore o da questi indicati;
- Assicurarsi che il luogo di installazione sia asciutto;
- Allontanare eventuali fonti idriche o di calore;
- Garantire una corretta illuminazione e ventilazione secondo le norme di legge.

 Attenzione: l'accesso al quadro elettrico principale e a tutte le altre parti elettriche, sia per l'installazione che per la manutenzione, è autorizzato solo a personale qualificato.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni a cose o persone causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e precauzioni contenute nel manuale.

Per qualsiasi dubbio o necessità rivolgersi al Rivenditore.

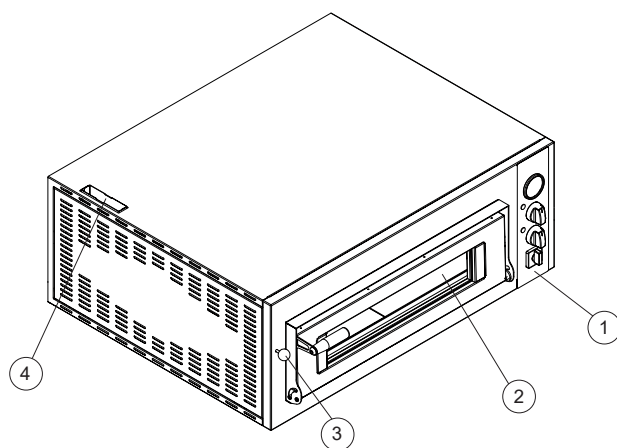
L'apparecchiatura è conforme alle Direttive 2014/35/UE, 2014/30/UE ed 1935/2004/CE.

Sono state inoltre applicate le norme EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 ed EN 55014.2.

3. DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE


I nostri FORNI ELETTRICI sono costituiti da una platea in pietra refrattaria per garantire una cottura uniforme ed omogenea ed una struttura in acciaio disponibile in diverse finiture.

La regolazione dei fumi in uscita è garantita da un apposita manopola posta sulla parte frontale della macchina. La temperatura massima di funzionamento è di circa 450°C. Il pannello di controllo posto frontalmente è dotato di termoregolatore analogico o digitale.



1. Cruscotto comandi
2. Piano di cottura
3. Manopola uscita fumi
4. Camino uscita fumi

4. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

 Se l'apparecchiatura viene trasportata su pallet deve essere scaricata mediante carrello elevatore o altro macchinario di sollevamento idoneo, manovrati da personale addestrato. Durante le operazioni di carico e scarico è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. Eventuali errori di manovra potrebbero causare infortuni per schiacciamento.

Qualora le superfici dell'apparecchiatura subissero urti esse sarebbero immediatamente rovinate.

In questa fase deve essere vietata la sosta nelle immediate vicinanze a chiunque non sia coinvolto direttamente nell'operazione.

Il personale che effettua la movimentazione, il posizionamento, il montaggio e lo smontaggio deve essere specializzato e munito di mezzi di protezione personale adeguati (ad es.: guanti da lavoro, scarpe antinfortunistiche).

5. CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE

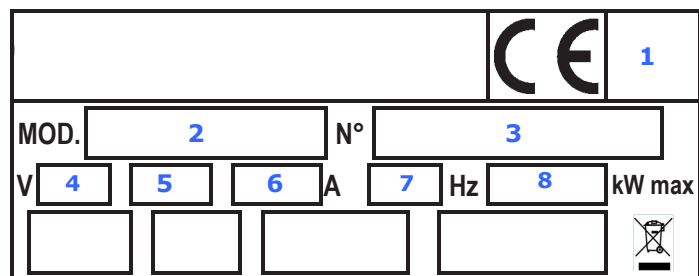
L'apparecchiatura oggetto del presente manuale è concepita unicamente per cuocere pizze e suoi derivati.

⚠ Attenzione: le apparecchiature non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.)

Attenzione: in queste apparecchiature non conservare sostanze esplosive tipo contenitori sotto pressione o articoli che abbiano al loro interno propellente infiammabile.

5.1 Targhetta

La targhetta caratteristiche contiene i dati identificativi e tecnici del prodotto. Di seguito verranno elencate le informazioni in essa contenute:



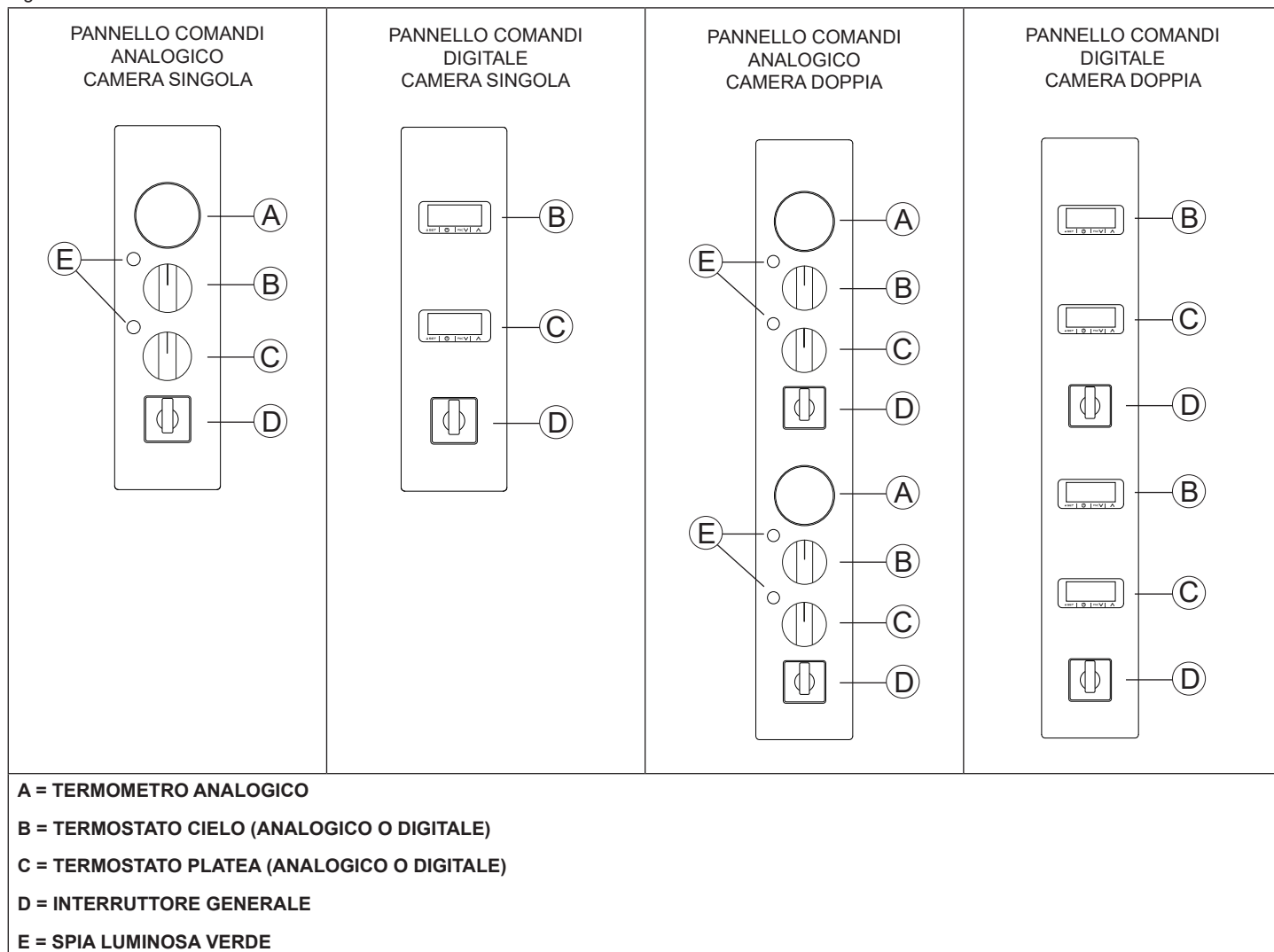
- Costruttore
- Conformità alle norme CE
- 1. Anno di produzione dell'apparecchiatura
- 2. Modello Articolo
- 3. Numero di serie
- 4. Dati elettrici: tensione di alimentazione (V)
- 5. Dati elettrici: numero fasi (~)
- 6. Dati elettrici: corrente assorbita (A)
- 7. Dati elettrici: frequenza di alimentazione (Hz)
- 8. Dati elettrici: potenza massima assorbita (kW)

⚠ Attenzione: prima di installare l'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico sia conforme a quanto segnalato in targhetta. È vietato rimuovere o modificare la targhetta caratteristiche o qualsiasi altra etichetta di avvertenza.

5.2 Comandi e controlli

I dispositivi di comando sono raggruppati sul cruscotto descritto in Fig. 1. I componenti elettrici sono a norma.

Fig. 1




6. INSTALLAZIONE

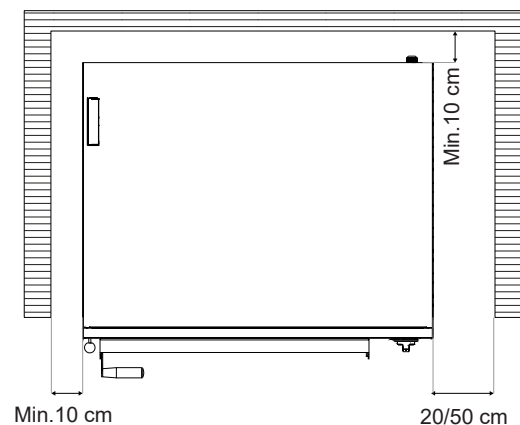
6.1 Controllo ricevimento dell'apparecchiatura

Prima di procedere al disimballo, verificare l'integrità esterna dell'involucro di protezione.

Eventuali danni devono essere tempestivamente segnalati al vettore. In ogni caso nessun apparecchio danneggiato potrà essere reso al costruttore senza preavviso e senza averne ottenuta preventiva autorizzazione scritta.

6.2 Posizionamento

 Le operazioni descritte devono essere effettuate da personale qualificato, prima di effettuare qualsiasi procedura di installazione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.



Posizionare l'apparecchiatura con l'eventuale aiuto di un transpallet.

Se questo spostamento avviene dopo il disimballo, proteggere le superfici dagli urti.

Una volta completata l'installazione è possibile togliere la pellicola protettiva.


L'operazione va fatta molto lentamente per evitare che la colla rimanga sulle superfici.

Prima di effettuare il montaggio dell'apparecchiatura verificare la portata e la planarità della superficie in cui viene posizionata. Un livellamento non corretto può causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura.

6.3 Predisposizione a carico del cliente

Predisporre una presa di corrente con terra e con capacità adeguata all'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche.

6.4 Collegamenti elettrici



 Devono essere effettuati nel rispetto delle norme locali vigenti e da personale qualificato. Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura. Il collegamento elettrico avviene collegando la spina dell'apparecchiatura ad una presa del locale, la quale deve essere accessibile anche dopo l'installazione. La distanza tra il forno e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre il cavo non deve trovarsi sotto il basamento del forno.


Il circuito elettrico dell'apparecchiatura è progettato per funzionare con una tensione di alimentazione secondo le configurazioni riportate nelle Tabelle al capitolo 11, con frequenza a 50/60Hz. Vedere schema elettrico in Fig. 2 riferito al modello acquistato.

Il collegamento elettrico avviene collegando un cavo alla morsettiera dell'apparecchiatura rimuovendo il pannello laterale destro con gli appositi strumenti.

Usare un cavo di tipo H07RNF o equivalente ed un conduttore di terra efficiente e correttamente dimensionato in base alla potenza totale di questo apparecchio (vedi targhetta).

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito dall'assistenza clienti o comunque da personale qualificato. L'impianto elettrico di alimentazione dell'apparecchio deve essere dotato, a monte, di un interruttore automatico onnipolare correttamente dimensionato che garantisca un'apertura fra i contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto.

 La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è garantita unicamente quando sono soddisfatte le condizioni predette e se il sistema è in regola anche sotto il profilo dell'equipotenzialità (utilizzare la vite di collegamento posta in prossimità dell'entrata del cavo di alimentazione e dell'adesivo con simbolo ).

 Qualsiasi operazione sugli impianti elettrici deve essere effettuata da personale qualificato. Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle norme di sicurezza.

7. FUNZIONAMENTO / USO

7.1 Destinazioni d'uso e restrizioni

- L'apparecchiatura oggetto del presente manuale è concepita unicamente per cuocere pizze e suoi derivati. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
- Le macchine non sono adatte a lavorare in ambienti non controllati, le apparecchiature non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).
- Non conservare sostanze esplosive come contenitori sotto pressione o articoli contenenti propellente infiammabile.

7.2 Prima accensione

Al primo utilizzo dell'apparecchiatura si consiglia di pulire le parti in acciaio con un detergente neutro e un panno umido. Assicurarsi che la macchina si trovi in un ambiente ampio e ben ventilato.

Procedere quindi all'accensione del forno come segue:

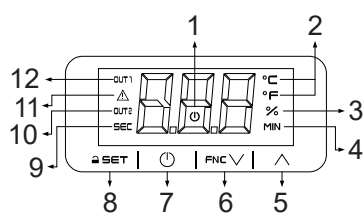
- Inserire l'interruttore di protezione posto a monte dell'apparecchiatura.
- Aprire al massimo la valvola del camino.
- Ruotare l'interruttore generale D di Fig. 1 in posizione "1".
- Se il pannello comandi è digitale, accendere i termostati "B" e "C" di Fig. 1, premendo il tasto ON. Regolare il termoregolatore alla temperatura di 300°.
- Al raggiungimento della temperatura desiderata verificare che la spia (E) sia spenta.
- Lasciare in funzione il forno a vuoto per almeno 8 ore prima di procedere alla prima infornata. Non cuocere alcun alimento durante questa fase

L'eventuale presenza di fumi o cattivi odori in questa fase è dovuta all'evaporazione dei residui di lavorazione dei componenti interni.

7.3 Messa in funzione

- Inserire l'interruttore di protezione posto a monte dell'apparecchiatura.
- Aprire al massimo la valvola del camino.
- Ruotare l'interruttore generale D di Fig. 1 in posizione "1".
- Se il pannello comandi è digitale, accendere i termostati "B" e "C" di Fig. 1, premendo il tasto ON. Regolare il termoregolatore alla temperatura desiderata.
- Mantenere la valvola del camino chiusa per raggiungere la temperatura desiderata più velocemente.
- Al raggiungimento della temperatura desiderata verificare che la spia (E) sia spenta.

7.4 Termostato digitale



Legenda

- 1 – Spia on/stand-by
- 2 – Unità misura temperatura
- 3 – Inattivo
- 4 – Inattivo
- 5 – Up
- 6 – Down

- 7 – On/stand-by, escape
- 8 – Set, blocco tastiera
- 9 – Inattivo
- 10 – Inattivo
- 11 – Allarme
- 12 – Regolatore

USO

LED	ACCESO	SPENTO	LAMPEGGIANTE
OUT1	regolatore attivo	-	<ul style="list-style-type: none"> • protezione regolatore in corso • impostazione setpoint in corso
	allarme attivo	-	-
	dispositivo spento	dispositivo acceso	<ul style="list-style-type: none"> • spegnimento dispositivo in corso
°C/°F	visualizzazione temperatura	-	-

Se Loc = 1, trascorsi 30 s senza aver operato con i tasti, il display visualizzerà la label "Loc" e la tastiera si bloccherà automaticamente.

Sblocco della tastiera

Toccare per 1 s un tasto: il display visualizzerà la label "UnL".

Impostazione del setpoint

Per i modelli con tasti touch: assicurarsi che la tastiera non sia bloccata

1		Toccare il tasto SET.
2		Toccare il tasto UP o il tasto DOWN entro 15 s per impostare il valore nei limiti r1 e r2 (default "0... 350").
3		Toccare il tasto SET.
4		Toccare il tasto ON/STAND-BY (o non operare per 15 s) per uscire anzitempo dalla procedura: il dispositivo non salverà il valore impostato

Tacitazione del buzzer

Per i modelli con tasti touch: toccare un tasto

La modifica dei PARAMETRI DI CONFIGURAZIONE del termostato, fissati dal costruttore, deve essere eseguita solo da personale qualificato utilizzando le istruzioni dello strumento.

7.5 Spegnimento totale

In occasione della messa fuori servizio per un lungo periodo devono essere osservate le seguenti prescrizioni:

- Se digitale, spegnere il termoregolatore digitale.
- Spostare su "0" l'interruttore generale D.
- Disinserire l'interruttore a monte dell'apparecchiatura.
- Vuotare la camera e pulire accuratamente la platea.
- Proteggere le superfici INOX con un velo di olio di vaselina passando energicamente un panno appena imbevuto con l'olio;

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

8.1 Manutenzione ordinaria

L'operazione di pulizia deve essere eseguita solo dopo aver staccato l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura ed aver verificato che il forno sia freddo.

Durante l'operazione il cavo e la spina devono essere portati in posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento.

La manutenzione ordinaria e preventiva consiste essenzialmente nella pulizia settimanale delle parti in acciaio inox con un panno umido e un sapone neutro non corrosivo, seguito da un'accurata asciugatura. Dopo ogni utilizzo della macchina è consigliata la pulizia della platea interna in materiale refrattario. Usare un'apposita spazzola per rimuovere ogni residuo di cibo presente. Non utilizzare getti d'acqua diretti.

8.2 Manutenzione straordinaria

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza. La manutenzione straordinaria avviene in caso di guasto o anomalia e deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato e con l'apparecchiatura disconnessa dalla rete di alimentazione. In questo ambito possono essere necessarie riparazioni o sostituzioni. Le parti difettose devono essere sostituite solo con materiali e componenti identici a quelli originali o indicati dal Fornitore. L'uso di materiali non idonei può rendere la macchina non conforme agli standard di sicurezza. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da interventi effettuati da tecnici non qualificati o non autorizzati.

In caso di sostituzione di componenti o modifica sull'apparecchiatura eseguita dall'utilizzatore senza il consenso scritto del Costruttore, o con ricambi non autorizzati, la garanzia decade immediatamente.

8.3 Possibili anomalie e soluzioni

- **Il forno non scalda anche se le temperature sono impostate correttamente e le spie delle resistenze sono spente.**
Controllare che l'interruttore generale sia posizionato su "1" e che ci sia energia elettrica.
- **Il termometro analogico non rileva la temperatura corretta.**
Sostituire il termometro.
- **La lampada interna non si accende.**
Verificare che la lampadina non sia bruciata.
- **Esce fumo con la porta chiusa.**
Regolare diversamente la manopola uscita fumi.
- **La camera di cottura non si riscalda adeguatamente.**
Verificare che la temperatura imposta sia corretta e nel caso sostituire la sonda.
- **La temperatura continua a salire oltre i parametri impostati.**
Verificare sonde e termostati e se serve sostituirli.
- **La porta non rimane chiusa correttamente.**
Sostituire la molla.

9. SMANTELLAMENTO

Alla fine della sua vita utile, l'apparecchiatura dovrà essere esclusa dalla rete elettrica prima di procedere allo smontaggio dei vari componenti. Si dovrà fare attenzione alle possibilità di infortunio connesse con la forma ed il peso di ciascun componente.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).



Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato un rifiuto domestico ma l'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle leggi vigenti, in particolare per quanto riguarda il recupero del gas refrigerante. Le varie parti (componenti elettrici, tubi in gomma, guaine passacavi, ecc.) andranno selezionate per ottenere il miglior risultato possibile in termini di rispetto per l'ambiente in ottemperanza alle leggi vigenti.

10. DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- Foglio di collaudo
- Schema elettrico
- Libretto istruzioni termostato

Table of contents

1.	WARNINGS	16
1.1	Appliance description	16
1.2	Transportation and handling	17
1.3	Operating conditions and technical specifications	17
1.4	Installation	17
1.5	Electrical connections	18
1.6	Reasonably foreseeable misuse	18
1.7	Operation/use	18
1.8	Total shutdown	19
1.9	Routine cleaning and maintenance	19
1.10	Unplanned maintenance	19
1.11	Disposal	20
2.	INTRODUCTION	21
3.	APPLIANCE DESCRIPTION	21
4.	TRANSPORTATION AND HANDLING	21
5.	OPERATING CONDITIONS AND TECHNICAL SPECIFICATIONS	22
5.1	Rating plate	22
5.2	Commands and controls	22
6.	INSTALLATION	23
6.1	Controlling the appliance upon receipt	23
6.2	Positioning	23
6.3	Preparations to be made by the client	23
6.4	Electrical connections	23
7.	OPERATION/USE	23
7.1	Intended use and restrictions	23
7.2	Switching on the oven for the first time	23
7.3	Start up phase	24
7.4	Digital thermostat	24
7.5	Total shutdown	24
8.	CLEANING AND MAINTENANCE	25
8.1	Routine maintenance	25
8.2	Unplanned maintenance	25
8.3	Possible malfunctions	25
9.	DISPOSAL	25
10.	ATTACHED DOCUMENTATION	25
11.	WIRING DIAGRAMS AND TECHNICAL FEATURES	51
11.1	ANALOGUE OVEN "SKILL"	52
11.2	ANALOGUE OVEN "MASTER"	54
11.3	DIGITAL OVEN "MASTER"	56



INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL: ELECTRIC OVEN SKILL AND MASTER


1. WARNINGS


The contents of this manual are generic and not all the functions described may be available on your product. The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copy errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

Read this manual carefully before commencing installation.

The manual has been designed to provide the user with all the information required to use the appliance safely, from its transportation right through to its disposal. In order to properly understand the document, you must be familiar with the terms and symbols used; these are summarised below:

 WARNING – Health and safety hazard for the persons involved

 WARNING - Electrical hazard - Dangerous voltage


 Read the instruction manual before using the appliance.

The manual must be stored carefully so that it can be used for future reference. If the appliance changes hands, the manual must also be handed over to the new user.

This documentation is also made available by the manufacturer in digital format.

In order to use the appliance correctly:

- Do not remove or tamper with the safety devices;
- It is prohibited to perform any checks, cleaning operations or maintenance works on moving parts;
- Only use the appliance for the purposes for which it was specifically designed;
- Keep unauthorised personnel away from the appliance;
- It is prohibited for people under the age of 18 or adults with limited physical or mental abilities to use the appliance;
- Have maintenance performed exclusively by qualified personnel;
- Switch off the appliance in the event of a fault or malfunction;
- Disconnect the equipment when cleaning the machinery;
- Only use the spare parts supplied or indicated by the Manufacturer;
- Ensure that the installation site is dry;
- Keep any heat or water sources away;
- Ensure proper lighting and ventilation according to legal regulations;

 Attention: only qualified personnel are authorised to access the main control board and any other electrical parts, whether for installation or maintenance purposes.

The Manufacturer declines all responsibility for damage to property or bodily injury caused by the failure to follow the instructions and warnings contained in the manual.

If in any doubt, and whenever the need arises, contact the Dealer.

1.1 Appliance description

Our ELECTRIC OVENS consist of a refractory stone bottom that ensure a uniform and homogeneous cooking and a steel structure available in different finishes.


The adjustment of the outgoing fumes is provided by a special knob located on the front of the machine. The

maximum operating temperature is 450°C. The control panel placed on the front is equipped with an analog or digital thermoregulator.

The equipment conforms to the 2014/35/UE, 2014/30/UE ed 1935/2004/CE

In addition, the following standards have also been applied: EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 ed EN 55014.2.

1.2 Transportation and handling

 If the appliance is transported on a pallet, it must be unloaded by trained personnel using a forklift or other suitable lifting equipment. During loading and unloading operations, it is prohibited to stand under suspended loads. Any manoeuvring errors could cause crushing injuries.


Any blows to the surfaces of the appliance could result in immediate damage.


During this phase, anyone not directly involved in the operation must not be allowed to remain in the area.


The personnel handling, positioning, assembling or disassembling the appliance, must be qualified and wearing suitable personal protective equipment (e.g. work gloves, safety shoes).

1.3 Operating conditions and technical specifications

The equipment covered by this manual is designed solely for baking pizzas and its by-products. The maximum operating temperature of the machine is around 450°C, but may vary depending on the environmental conditions in which the machine is located.

 Warning: the appliances are not suitable for outdoor installations and/or environments subjected to the weather (rain, direct sunlight, etc.).


 Warning: do not store explosive substances such as pressurised containers or items containing a flammable propellant inside these appliances.

 Warning: before installing the appliance, make sure that the electrical connection preparations comply with the information indicated on the rating plate. It is prohibited to remove or modify the rating plate or any other warning label.

1.4 Installation

Before unpacking the appliance, check that the outer protective casing is fully intact.

Any damage must be promptly reported to the courier. In any case, no damaged appliance can be returned to the manufacturer without prior notice and without prior written authorisation.

 The described operations must be carried out by qualified personnel. Before performing any installation procedure, disconnect the appliance from the power mains.


Set down the appliance where desired using a pallet truck. If the unit is moved after it has been unpacked, protect the surfaces from knocks. Once the installation has been carried out, the protective film can be removed. This operation should be performed very slowly to prevent the glue from remaining on the surfaces.

Use an earthed socket with an adequate capacity for the absorption indicated on the rating plate.

The equipment is supplied WITHOUT power cable. Connection to the mains supply must be carried out by qualified personnel.

Before installing the appliance, check the load-bearing capacity and flatness of the surface on which it is to be placed. Incorrect levelling can cause the appliance to malfunction.

1.5 Electrical connections

 They must be carried out in accordance with the local regulations in force. Before performing the electrical connection, make sure that the voltage and frequency correspond to the information indicated on the appliance's rating plate. The electrical connection is carried out by connecting the appliance's plug to a socket in the room; this socket must still remain accessible after the installation.



The distance between the oven and the socket must be such that the power cable is not stretched. Furthermore, the cable must not be located under the base of the oven.


The equipment's electrical circuit is designed to operate with a power supply voltage according to the configurations shown in the Tables in chapter 11, with a frequency of 50/60Hz. See wiring diagram Fig. 2 referring to the model purchased.

The electrical connection is made by connecting a cable to the equipment's terminal block by removing the right side panel with the appropriate tools.

Use cable type H07RNF or equivalent and an efficient and correctly sized earth conductor according to the total power of this appliance (see rating plate).

If the power cable is damaged, it must be replaced by the customer service or qualified personnel. The appliance's electrical supply system must be equipped upstream with an appropriately-sized automatic omnipolar circuit breaker that ensures a gap of at least 3 mm between the contacts. There must not be any breaks in the earth cable.

 The electrical safety of this appliance is only guaranteed when the above-mentioned conditions are met and if the system's equipotential situation is also compliant (use the connection screw located near the power cable input and the symbol sticker ).

 Any operations carried out on electrical systems must be performed by qualified personnel. The manufacturer declines all responsibility in the event that these safety standards are not complied with.

1.6 Reasonably foreseeable misuse

Any use other than what is specified in this manual is considered improper. When using the machine, work or activities that may pose risks to the safety of the workers or cause damage to the appliance are not permitted.

Improper use includes:

- Placing the appliance in a weather-exposed outdoor area.
- Incorrectly installing the machine.
- Changing or tampering with the safety devices.
- Making changes or tampering with the appliance's electronic elements.
- Not complying with the deadlines for periodic checks, maintenance and cleaning.
- Placing or storing flammable or explosive materials in the immediate vicinity of the machine.

1.7 Operation/use

- Before using the equipment, clean the inside with a special brush until the working surface is clean and free from encrustations. We recommend cleaning the steel parts with a neutral detergent and a damp cloth. Avoid using abrasive detergents or scouring powders. The manufacturer declines all

responsibility if the products are not used as intended.

- When the oven is working (main switch in position “1”), set the thermostats to the desired temperature. The light indicates that the heating elements are on. When the temperature is reached, the indicator light will turn off.
- The equipment covered by this manual is designed solely for baking pizzas and its by-products. Any other use shall be considered improper.
- The machines have not been designed for use in unsupervised environments. Furthermore, the appliances are not suitable for outdoor installations and/or environments subjected to the weather (rain, direct sunlight, etc.).
- Do not store explosive substances such as pressurised containers or items containing a flammable propellant.

1.8 Total shutdown

When the unit is to be decommissioned for a lengthy period, the following measures must be taken:

- switch off the equipment by turning the main switch to the ‘0’ position;
- disconnect the upstream power supply;
- empty the baking chamber and thoroughly clean the stone bottom;
- protect the stainless steel surfaces by covering them with Vaseline oil, rubbing vigorously with a cloth soaked in the oil;

1.9 Routine cleaning and maintenance

The appliance must only be cleaned after the power supply upstream from the appliance has been disconnected.

During the maintenance operations, the cable and the plug must be always visible and accessible for the operator who is performing the operations.

The routine and preventive maintenance essentially entails cleaning the stainless steel parts with warm water and mild soap on a weekly basis, and then rinsing and drying these thoroughly.

After each use of the machine is recommended to clean the refractory stone bottom using a special brush to remove any food residue. Do not use direct jets of water. We recommend cleaning the fins of the refrigerating unit’s condenser at least every three months. These operations must be performed by qualified personnel.

WARNING:

- Under no circumstances should you use abrasive or corrosive cleaning products.
- Bleach, hydrochloric acid and other compounds containing chlorine will damage the stainless steel.
- When cleaning, do not wash the appliance with jets of water.
- It is forbidden to remove the safety guards.
- Smoking is prohibited.

1.10 Unplanned maintenance

Before carrying out any maintenance work, put the appliance in a safe condition. Unplanned maintenance is carried out in the event of a fault or malfunction. It must only be performed by qualified personnel and with the appliance disconnected from the power mains. In this case, repairs or replacements might be required. The faulty parts must only be replaced with materials and components that are identical to the originals or have been specified by the Supplier. The use of unsuitable materials can make the machine non-compliant with the safety standards. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from work carried out by unqualified or unauthorised technicians.

If the user replaces components or modifies the appliance without written permission from the Manufacturer, or uses unauthorised spare parts, the guarantee will immediately become null and void.

1.11 Disposal

At the end of its service life, the appliance must be disconnected from the power mains before the various components are disassembled. Special care must be taken to avoid the risk of injury related to the shape and weight of each component.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/UE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).



The symbol on the product indicates that it should not be considered as domestic waste. The appliance must be disposed of in accordance with the laws in force, most especially in regards to the disposal of the refrigerant. The various parts (electrical components, rubber hoses, cable sheaths, etc.) must be sorted for recycling in order to make the best possible contribution whilst protecting the environment and complying with the laws in force.

2. INTRODUCTION

Read this manual carefully before commencing installation.

The manual has been designed to provide the user with all the information required to use the appliance safely, from its transportation right through to its disposal. In order to properly understand the document, you must be familiar with the terms and symbols used; these are summarised below:



WARNING – Health and safety hazard for the persons involved



WARNING - Electrical hazard - Dangerous voltage



Read the instruction manual before using the appliance.

The manual must be stored carefully so that it can be used for future reference. If the appliance changes hands, the manual must also be handed over to the new user.

This documentation is also made available by the manufacturer in digital format.

In order to use the appliance correctly:

- Do not remove or tamper with the safety devices;
- It is prohibited to perform any checks, cleaning operations or maintenance works on moving parts;
- Only use the appliance for the purposes for which it was specifically designed;
- Keep unauthorised personnel away from the appliance;
- It is prohibited for people under the age of 18 or adults with limited physical or mental abilities to use the appliance;
- Have maintenance performed exclusively by qualified personnel;
- Switch off the appliance in the event of a fault or malfunction;
- Disconnect the equipment when cleaning the machinery;
- Only use the spare parts supplied or indicated by the Manufacturer;
- Ensure that the installation site is dry;
- Keep any heat or water sources away;
- Ensure proper lighting and ventilation according to legal regulations;



Attention: only qualified personnel are authorised to access the main control board and any other electrical parts, whether for installation or maintenance purposes.

The Manufacturer declines all responsibility for damage to property or bodily injury caused by the failure to follow the instructions and warnings contained in the manual.

If in any doubt, and whenever the need arises, contact the Dealer.

The equipment conforms to the 2014/35/UE, 2014/30/UE ed 1935/2004/CE

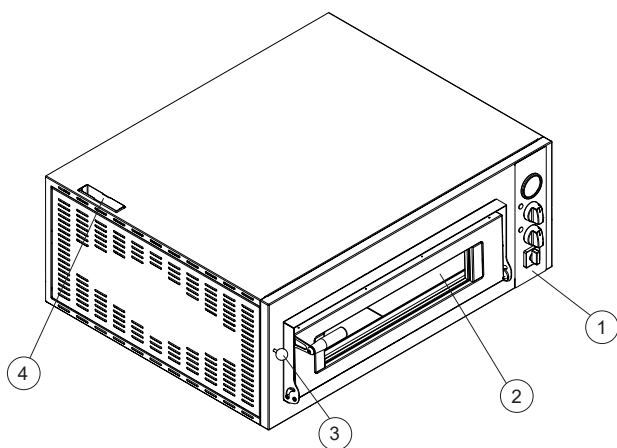
In addition, the following standards have also been applied: EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 ed EN 55014.2

3. APPLIANCE DESCRIPTION

Our electric ovens consist of a refractory stone bottom, ensuring uniform and homogeneous cooking, and a stainless steel body available in different finishes.

The cooking fumes control is guaranteed by a knob in the front side of the oven.

The maximum temperature is about 450°C. The control panel in the front side is equipped with thermostats which can be analogic or digital.



1. Control panel
2. Cooking surface
3. Smoke outlet knob
4. Smoke outlet chimney

4. TRANSPORTATION AND HANDLING



If the appliance is transported on a pallet, it must be unloaded by trained personnel using a forklift or other suitable lifting equipment. During loading and unloading operations, it is prohibited to stand under suspended loads. Any manoeuvring errors could cause crushing injuries.

Any blows to the surfaces of the appliance could result in immediate damage.

During this phase, anyone not directly involved in the operation must not be allowed to remain in the area.

The personnel handling, positioning, assembling or disassembling the appliance, must be qualified and wearing suitable personal protective equipment (e.g. work gloves, safety shoes).

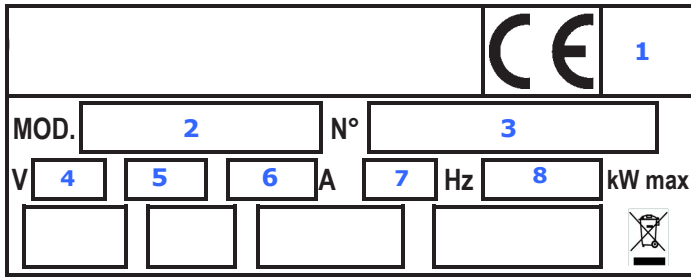
5. OPERATING CONDITIONS AND TECHNICAL SPECIFICATIONS

The equipment covered by this manual is designed solely for baking pizzas and its by-products. Any other use shall be considered improper.

- ⚠ Warning: the appliances are not suitable for outdoor installations and/or environments subjected to the weather (rain, direct sunlight, etc.).
 ⚠ Warning: do not store explosive substances such as pressurised containers or items containing a flammable propellant inside these appliances.

5.1 Rating plate

The rating plate contains the product's identification and technical data. The information it contains is listed below:



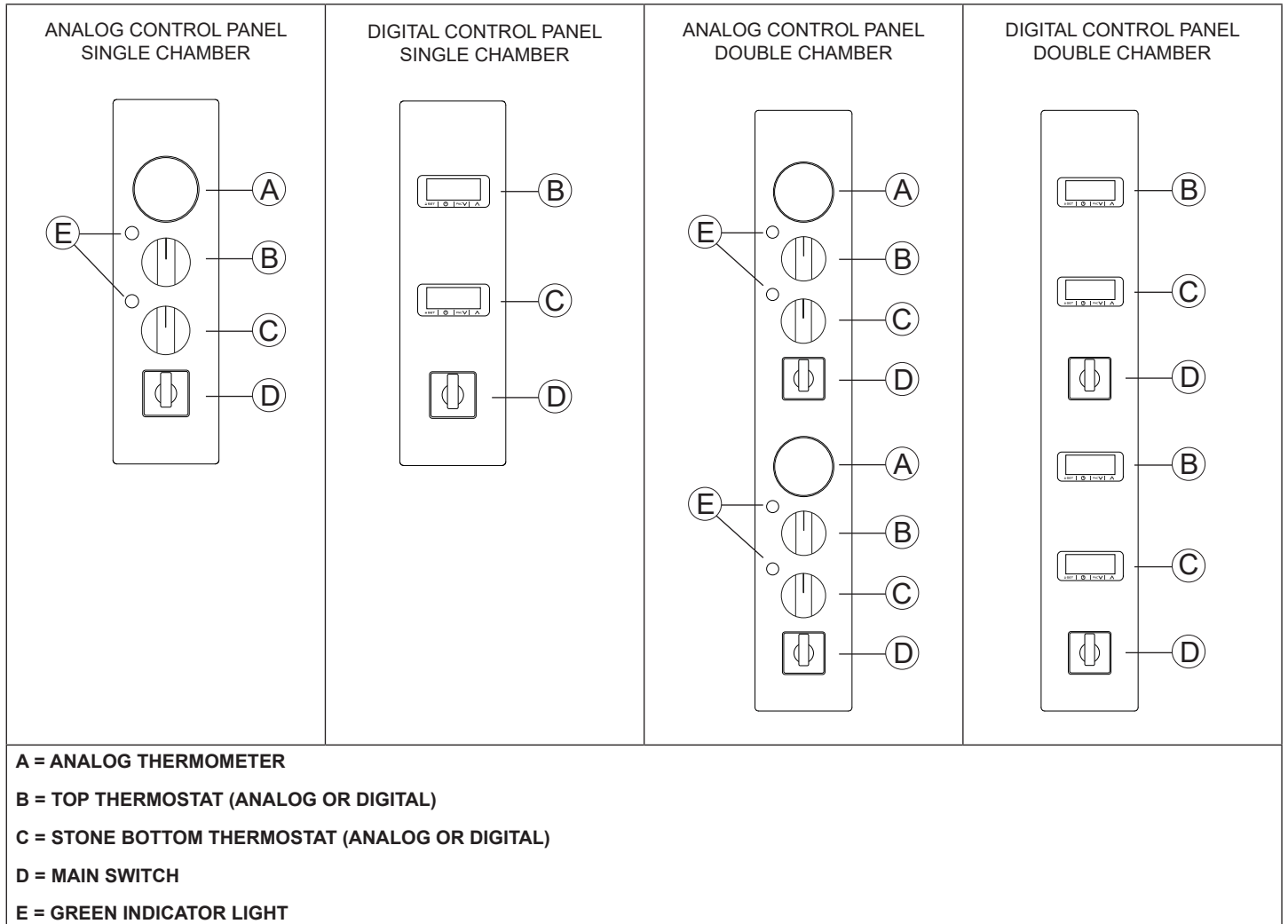
- Manufacturer
- Conformity to EC directives
- 1. Appliance's year of manufacture
- 2. Item Model
- 3. Serial number
- 4. Electrical data: supply voltage (V)
- 5. Electrical data: number of phases (~),
- 6. Electrical data: absorbed current (A)
- 7. Electrical data: supply frequency (Hz)
- 8. Electrical data: maximum absorbed power (kW)

- ⚠ Warning: before installing the appliance, make sure that the electrical connection preparations comply with the information indicated on the rating plate. It is prohibited to remove or modify the rating plate or any other warning label.

5.2 Commands and controls

The control devices are grouped together on the instrument panel illustrated in Fig. 1. Electrical components conform to standards.

Fig. 1



6. INSTALLATION

6.1 Controlling the appliance upon receipt

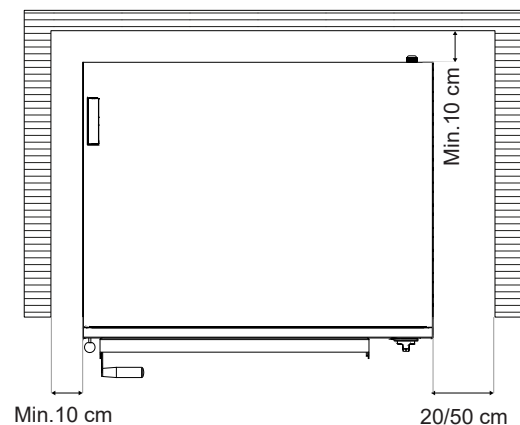
Before unpacking the appliance, check that the outer protective casing is fully intact.

Any damage must be promptly reported to the courier. In any case, no damaged appliance can be returned to the manufacturer without prior notice and without prior written authorisation.

6.2 Positioning



The described operations must be carried out by qualified personnel. Before performing any installation procedure, disconnect the appliance from the power mains.



Set down the appliance where desired using a pallet truck.

If the unit is moved after it has been unpacked, protect the surfaces from knocks. Once the installation has been carried out, the protective film can be removed. This operation should be performed very slowly to prevent the glue from remaining on the surfaces.

Before installing the appliance, check the load-bearing capacity and flatness of the surface on which it is to be placed. Incorrect levelling can cause the appliance to malfunction.

6.3 Preparations to be made by the client

Use an earthed socket with an adequate capacity for the absorption indicated on the rating plate.

6.4 Electrical connections



They must be carried out in accordance with the local regulations in force. Before performing the electrical connection, make sure that the voltage and frequency correspond to the information indicated on the appliance's rating plate. The electrical connection is carried out by connecting the appliance's plug to a socket in the room; this socket must still remain accessible after the installation.

The distance between the oven and the socket must be such that the power cable is not stretched. Furthermore, the cable must not be located under the base of the oven.

The equipment's electrical circuit is designed to operate with a power supply voltage according to the configurations shown in the Tables in chapter 11, with a frequency of 50/60Hz. See wiring diagram Fig. 2 referring to the model purchased.

The electrical connection is made by connecting a cable to the equipment's terminal block by removing the right side panel with the appropriate tools.

Use cable type H07RNF or equivalent and an efficient and correctly sized earth conductor according to the total power of this appliance (see rating plate).

If the power cable is damaged, it must be replaced by the customer service or qualified personnel.

The appliance's electrical supply system must be equipped upstream with an appropriately-sized automatic omnipolar circuit breaker that ensures a gap of at least 3 mm between the contacts. There must not be any breaks in the earth cable.



The electrical safety of this appliance is only guaranteed when the above-mentioned conditions are met and if the system's equipotential situation is also compliant (use the connection screw located near the power cable input and the symbol sticker \perp).



Any operations carried out on electrical systems must be performed by qualified personnel.

The manufacturer declines all responsibility in the event that these safety standards are not complied with.

7. OPERATION/USE

7.1 Intended use and restrictions

- The equipment covered by this manual is designed solely for baking pizzas and its by-products. Any other use shall be considered improper.
- The machines have not been designed for use in unsupervised environments. Furthermore, the appliances are not suitable for outdoor installations and/or environments subjected to the weather (rain, direct sunlight, etc.)
- Do not store explosive substances such as pressurised containers or items containing a flammable propellant.

7.2 Switching on the oven for the first time

When using the equipment for the first time, it is recommended to clean the steel parts with a neutral detergent and a damp cloth. Make sure the machine is in a large, well-ventilated room. Then proceed to switch on the oven as follows:

- Turn on the protection switch located upstream of the equipment.
- Open the chimney valve completely.

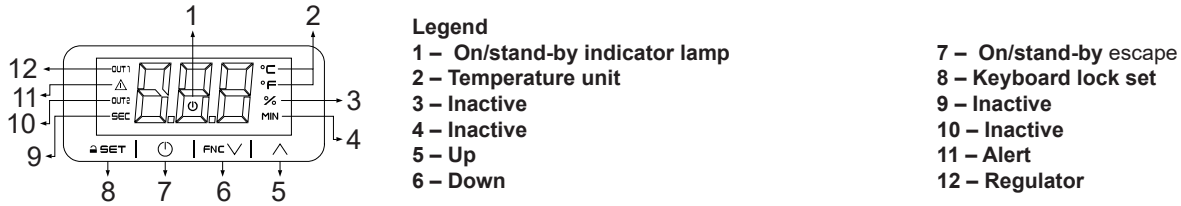
- Turn the master switch D in Fig. 1 to position "1".
- If it is a digital control panel, switch on thermostats "B" and "C" in Fig. 1 by pressing the ON key.
- Adjust the thermoregulator to 300 °C.
- When the desired temperature is reached, check that the indicator light (E) is off .
- Run the oven working empty for at least 8 hours in a ventilated room, before the first baking . Do not cook any food during this phase.

The possible presence of fumes or bad odours at this stage is due to the evaporation of the processing residues of the internal components

7.3 Start up phase

- Turn on the protection switch located upstream of the equipment.
- Open the chimney valve to the maximum.
- Turn the master switch D in Fig. 1 to position "1".
- If it is a digital control panel, switch on thermostats "B" and "C" in Fig. 1 by pressing the ON key. Adjust the thermostat to the desired temperature.
- Keep the chimney valve closed to reach the desired temperature faster.
- When the desired temperature is reached, check that the indicator (E) is switched off.

7.4 Digital thermostat



USE

LED	ON	OFF	FLASHING
OUT1	regulator active	-	<ul style="list-style-type: none"> • regulator protection active • setpoint being set
	alarm active	-	-
	device switched off	device switched on	<ul style="list-style-type: none"> • device being switched off
°C/°F	temperature display	-	-

If Loc = 1 and 30 s have elapsed without the keys being pressed, the display will show the "Loc" label and the keypad will lock automatically.

Unlocking the keypad

Touch a key for 1 s: the display will show the label "UnL".

Setting the setpoint

For touch key models: check that the keypad is not locked.

1		Touch the SET key
2		Touch the UP or DOWN keys within 15 s to set the value within the limits r1 and r2 (default "0... 350")
3		Touch the SET key
4		Touch the ON/STANDBY key (or take no action for 15 s) to exit the procedure in advance: the device will not save the entered value.

Silencing the buzzer

For touch key models: touch a key.

Modification of the thermostat CONFIGURATION PARAMETERS, set by the manufacturer, must only be carried out by qualified personnel using the instrument's instructions.

7.5 Total shutdown

When the unit is to be decommissioned for a lengthy period, the following measures must be taken:

- In case of digital control panel, turn off the appliance by turning off the digital temperature controller;
- Move the main switch D to "0" position;
- Disconnect the upstream switch of the equipment.
- Empty the baking chamber and thoroughly clean the stone bottom;
- Protect the stainless steel surfaces by covering them with Vaseline oil, rubbing vigorously with a cloth soaked in the oil;

8. CLEANING AND MAINTENANCE

8.1 Routine maintenance

The appliance must only be cleaned after the power supply upstream has been disconnected and having checked that the oven is cold.

During the maintenance operations, the cable and the plug must be always visible and accessible for the operator who is performing the operations. Routine and preventive maintenance consists essentially of weekly cleaning of stainless steel parts with a damp cloth and a neutral non-corrosive soap, followed by careful drying.

After each use of the machine is recommended to clean the refractory stone bottom using a special brush to remove any food residue. Do not use direct jets of water.

8.2 Unplanned maintenance

Before carrying out any maintenance work, put the appliance in a safe condition. Unplanned maintenance is carried out in the event of a fault or malfunction. It must only be performed by qualified personnel and with the appliance disconnected from the power mains. In this case, repairs or replacements might be required. The faulty parts must only be replaced with materials and components that are identical to the originals or have been specified by the Supplier. The use of unsuitable materials can make the machine non-compliant with the safety standards. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from work carried out by unqualified or unauthorised technicians.

If the user replaces components or modifies the appliance without written permission from the Manufacturer, or uses unauthorised spare parts, the guarantee will immediately become null and void.

8.3 Possible malfunctions

- **The oven does not heat up even if temperatures are set correctly and heating elements lights are off.**
Check that the main switch is positioned on "1" and that there is electricity.
- **The analog thermometer is not reading the correct temperature.**
Replace the thermometer.
- **The internal lamp does not turn on.**
Check that the bulb has not burned out.
- **Smoke comes out with the door closed.**
Adjust the smoke outlet knob differently.
- **The cooking chamber does not heat up properly.**
Check that the set temperature is correct and replace the probe if necessary.
- **The temperature continues to rise above the set parameters.**
Check probes and thermostats and replace them if necessary.
- **The door does not stay closed properly.**
Replace the spring.

9. DISPOSAL

At the end of its service life, the appliance must be disconnected from the power mains before the various components are disassembled. Special care must be taken to avoid the risk of injury related to the shape and weight of each component.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/UE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).



The symbol on the product indicates that it should not be considered as domestic waste. The appliance must be disposed of in accordance with the laws in force, most especially in regards to the disposal of the refrigerant. The various parts (electrical components, rubber hoses, cable sheaths, etc.) must be sorted for recycling in order to make the best possible contribution whilst protecting the environment and complying with the laws in force.

10. ATTACHED DOCUMENTATION

- Test sheet
- Wiring diagram
- Thermostat instruction booklet

Index

1.	HINWEISE	28
1.1	Gerätebeschreibung	29
1.2	Transport und Handhabung	29
1.3	Einsatzbedingungen und technische Eigenschaften	29
1.4	Installation	29
1.5	Elektrische Anschlüsse	30
1.6	Vernünftigerweise vorhersehbarer unsachgemäßer Gebrauch	30
1.7	Betrieb / Gebrauch	31
1.8	Vollständige Abschaltung	31
1.9	Reinigung und ordentliche Wartung	31
1.10	Außerordentliche Wartung	32
1.11	Demontage	32
2.	EINLEITUNG	33
3.	GERÄTEBESCHREIBUNG	33
4.	TRANSPORT UND HANDHABUNG	33
5.	EINSATZBEDINGUNGEN UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	34
5.1	Typenschild	34
5.2	Bedienungen und Kontrollen	34
6.	INSTALLATION	35
6.1	Kontrolle bei Geräteannahme	35
6.2	Aufstellung	35
6.3	Bereitstellung durch den Kunden	35
6.4	Elektrische Anschlüsse	35
7.	BETRIEB / GEBRAUCH	35
7.1	Zweckbestimmung und Einschränkungen	35
7.2	Erste Zündung	36
7.3	Inbetriebnahme	36
7.4	Digitales Thermostat	36
7.5	Vollständige Abschaltung	37
8.	REINIGUNG UND WARTUNG	37
8.1	Ordentliche Wartung	37
8.2	Außerordentliche Wartung	37
8.3	Mögliche Anomalien und Lösungen	37
9.	DEMONTAGE	37
10.	BEIGEFÜGTE DOKUMENTATION	37
11.	STROMLAUFPLÄNE UND TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	51
11.1	ANALOGER BACKOFEN "SKILL"	52
11.2	ANALOGER BACKOFEN "MASTER"	54
11.3	DIGITALER BACKOFEN "MASTER"	56



INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG: SKILL UND MASTER ELEKTROOFEN

1. HINWEISE

Der Inhalt dieses Handbuchs ist allgemeingültig und nicht alle beschriebenen Funktionen könnten in Ihrem Produkt eingeschlossen sein.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation sorgfältig durch.

Die Anleitung soll dem Benutzer die notwendigen Informationen vermitteln, damit das Gerät vom Transport bis zur Demontage sicher eingesetzt wird. Für ein korrektes Verständnis des Dokuments ist es notwendig, über gute Kenntnisse der verwendeten Begriffe und Symbole zu verfügen, die nachfolgend zusammengefasst sind:

 HINWEIS - Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Personals

 HINWEIS - Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung


 Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät benutzen

Die Anleitung ist zum späteren Nachschlagen sorgfältig aufzubewahren. Wird das Gerät veräußert, muss die Anleitung dem neuen Benutzer übergeben werden.

Diese Dokumentation wird vom Hersteller auch in digitaler Form zur Verfügung gestellt.

Für einen korrekten Geräteeinsatz:

- Die Sicherheitsvorrichtungen weder entfernen noch abändern;
- Es ist verboten, bewegliche Teile zu kontrollieren, zu reinigen und zu warten;
- Nur für die speziell vorgesehenen Zwecke verwenden;
- Die Anwesenheit von fremdem Personal in Gerätenähe vermeiden;
- Der Einsatz durch Minderjährige oder Erwachsene mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit ist verboten;
- Für die Wartung nur qualifiziertes Personal einsetzen;
- Das Gerät im Falle einer Störung oder eines unregelmäßigen Betriebs ausschalten;
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie die Maschine reinigen;
- Nur die vom Hersteller gelieferten oder von diesem angegebenen Ersatzteile verwenden;
- Stellen Sie sicher, dass der Installationsort trocken ist;
- Halten Sie Wärme- oder Wasserquellen fern;
- Sorgen Sie für ausreichende Beleuchtung und Belüftung gemäß den gesetzlichen Vorschriften;

 Achtung: Der Zugang zur Hauptschalttafel und allen anderen elektrischen Teilen ist sowohl für die Installation als auch die Wartung nur qualifiziertem Personal gestattet.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sach- oder Personenschäden ab, die durch Nichtbeachtung der in der Anleitung enthaltenen Anweisungen und Vorsichtsmaßnahmen entstehen.

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

1.1 Gerätebeschreibung


Unsere ELEKTRISCHEN ÖFEN bestehen aus einem feuerfesten Steinboden, der ein gleichmäßiges und homogenes Garen gewährleistet, und einer Stahlstruktur, die in verschiedenen Ausführungen erhältlich ist.

Die Regulierung der austretenden Dämpfe wird durch einen speziellen Knopf gewährleistet, der sich an der Vorderseite der Maschine befindet. Die maximale Betriebstemperatur beträgt 450°C. Das Bedienfeld an der Vorderseite ist mit einem analogen oder digitalen Temperaturregler ausgestattet.

Das Gerät entspricht den Richtlinien 2014/35/UE, 2014/30/UE ed 1935/2004/CE

Die Normen EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 und EN 55014.2 wurden ebenfalls angewendet.

1.2 Transport und Handhabung

 Wird das Gerät auf Paletten transportiert, muss es mit einem Gabelstapler oder einem anderen geeigneten Hebezeug, das von geschultem Personal bedient wird, entladen werden. Der Aufenthalt unter schwebenden Lasten ist beim Be- und Entladen verboten. Fehlbedienungen können zu Quetschverletzungen führen.

Bei Stößen kommt es an den Geräteflächen sofort zu Schäden.


In dieser Phase ist der Aufenthalt in unmittelbarer Nähe von nicht direkt am Eingriff beteiligten Personen zu untersagen.


Das für die Handhabung, Positionierung, Montage und Demontage zuständige Personal muss darauf spezialisiert und mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (z.B. Arbeitshandschuhe, Sicherheitsschuhe) ausgestattet sein.


1.3 Einsatzbedingungen und technische Eigenschaften

Die in diesem Handbuch behandelten Geräte sind ausschließlich zum Backen von Pizzen und deren Nebenprodukten bestimmt.

Die maximale Betriebstemperatur der Maschine liegt bei ca. 450°C, kann aber je nach den Umgebungsbedingungen, in denen die Maschine steht, variieren.

 Achtung: Die Geräte sind nicht für eine Aufstellung im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen (Regen, pralle Sonne etc.) ausgesetzt sind.


 Achtung: In diesen Geräten keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter oder Gegenstände mit brennbarem Treibmittel aufbewahren.

 Achtung: Vor der Installation des Geräts prüfen, ob der vorgesehene elektrische Anschluss den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Es ist verboten, das Typenschild oder andere Warnschilder zu entfernen oder abzuändern.

1.4 Installation

Vor dem Auspacken sicherstellen, dass die Schutzhülle nicht beschädigt ist.

Etwasige Schäden sind dem Spediteur unverzüglich zu melden. Auf keinen Fall darf dem Hersteller ein beschädigtes Gerät ohne vorherige Mitteilung und ohne vorherige schriftliche Genehmigung zurückgegeben werden.

 Die beschriebenen Abläufe müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Vor der Installation das Gerät vom Stromnetz trennen.

Das Gerät mit Hilfe eines Gabelhubwagens für Paletten aufstellen. Erfolgt dies nach dem Auspacken,


sind die Oberflächen vor Stößen zu schützen. Nach Abschluss der Installation kann der Schutzfilm entfernt werden. Dabei sehr langsam vorgehen, um zu verhindern, dass kein Klebstoff auf den Oberflächen zurückbleibt.

Eine geerdete Steckdose vorsehen, deren Leistungsaufnahme dem Wert auf dem Typenschild entspricht.

Das Gerät wird OHNE Netzkabel geliefert. Der Anschluss an das Stromnetz muss von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

Vor der Montage des Geräts die Kapazität und Ebenheit der Oberfläche überprüfen. Eine falsche Nivellierung kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen.

1.5 Elektrische Anschlüsse

 Sie müssen in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften vor Ort durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden. Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass Spannung und Frequenz den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entsprechen. Beim elektrischen Anschluss wird der Stecker des Geräts an eine Steckdose im Raum angeschlossen, die auch nach der Installation zugänglich sein muss. Der Abstand zwischen Backofen und Steckdose muss so sein, dass das Netzkabel nicht gespannt wird. Außerdem darf sich das Kabel nicht unter dem Boden des Backofens befinden.



Der Stromkreis des Geräts ist für den Betrieb mit einer Versorgungsspannung gemäß den Konfigurationen in den Tabellen in Kapitel 11 und einer Frequenz von 50/60 Hz ausgelegt. Siehe Schaltplan Abb. 2, der sich auf das gekaufte Modell bezieht.


Der elektrische Anschluss erfolgt durch Anschließen eines Kabels an die Klemmleiste des Geräts, indem die rechte Seitenwand mit dem entsprechenden Werkzeug entfernt wird

Verwenden Sie ein Kabel des Typs H07RNF oder gleichwertig und einen effizienten und richtig dimensionierten Erdleiter basierend auf der Gesamtleistung dieses Geräts (siehe Typenschild).

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst oder durch qualifiziertes Personal ersetzt werden.

Der Stromversorgungsanlage des Geräts einen korrekt dimensionierten allpoligen Leitungsschutzschalter vorschalten, der zwischen den Kontakten eine Öffnung von mindestens 3 mm gewährleistet. Das Erdungskabel darf nicht unterbrochen werden.

 Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn die oben genannten Bedingungen erfüllt sind und wenn das System auch in Bezug auf den Potentialausgleich in Ordnung ist (die Anschlussschraube am Eingang des Netzkabels und Aufklebers mit dem Symbol verwenden ).

 Alle Arbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für den Fall ab, dass die Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.

1.6 Vernünftigerweise vorhersehbarer unsachgemäßer Gebrauch

Jeder andere als der in dieser Anleitung beschriebene Gebrauch gilt als unsachgemäß. Während der Benutzung der Maschine sind keine Arbeiten oder Tätigkeiten erlaubt, die zu Gefahren für die Sicherheit des Personals oder zu Schäden am Gerät führen können.

Unsachgemäßer Gebrauch bedeutet:

- Positionierung des Geräts in einem Außenraum, der den Witterungseinflüssen ausgesetzt ist.
- Falsche Installation der Maschine.
- Änderung oder Überbrückung der Sicherheitsvorrichtungen.
- Änderung oder Überbrückung der elektronischen Geräteteile.
- Missachtung der Inspektions-, Wartungs- und Reinigungsfristen.
- Positionierung oder Lagerung von brennbaren und explosiven Stoffen in unmittelbarer Nähe der Maschine.

1.7 Betrieb / Gebrauch

- Reinigen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes den Innenraum mit einer geeigneten Bürste, bis die Arbeitsfläche sauber und frei von Verkrustungen ist. Schleifende Reinigungsmittel oder Scheuerpulver vermeiden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für einen nicht vorgesehenen Produktgebrauch ab.
- Wenn der Backofen in Betrieb ist (Hauptschalter auf Position "1"), stellen Sie die Thermostate auf die gewünschte Temperatur ein. Das Licht zeigt an, dass die Widerstände aktiv sind. Wenn die Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrollleuchte aus.
- Die in diesem Handbuch behandelten Geräte sind ausschließlich zum Backen von Pizzen und deren Nebenprodukten bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß.
- Die Maschinen sind nicht für den Einsatz in nicht kontrollierter Umgebung geeignet, die Geräte sind nicht für eine Aufstellung im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen (Regen, pralle Sonne etc.) ausgesetzt sind.
- Achtung: Keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter oder Gegenstände mit brennbarem Treibmittel aufbewahren.

1.8 Vollständige Abschaltung

Bei einer langfristigen Außerbetriebnahme sind die folgenden Vorschriften zu beachten:

- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Hauptschalter auf die Position "0" stellen;
- Die vorgeschaltete Stromversorgung ausschalten;
- Leeren Sie die Backkammer und reinigen Sie den Steinboden gründlich;
- Auf alle Edelstahlteile mit einem Tuch eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

1.9 Reinigung und ordentliche Wartung

Die Reinigung darf erst dann erfolgen, wenn die dem Gerät vorgeschaltete Stromversorgung unterbrochen wurde.

Während der Reinigung müssen Kabel und Stecker so angeordnet werden, dass sie für den Bediener, der den Vorgang durchführt, stets sichtbar sind.

Die routinemäßige und vorbeugende Wartung besteht im Wesentlichen aus der wöchentlichen Reinigung der äußeren Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einer nicht ätzenden Neutralseife, gefolgt von einer sorgfältigen Trocknung.

Es wird empfohlen, die innere feuerfeste Grundplatte nach jedem Gebrauch des Geräts zu reinigen. Verwenden Sie eine geeignete Bürste, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.

Keine direkten Wasserstrahlen einsetzen. Diese Arbeiten müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

ACHTUNG:

- Der Einsatz von scheuernden oder korrosiven Reinigungsmitteln ist grundsätzlich zu vermeiden.
- Chlorbleiche, Salzsäure und andere chlorhaltige Verbindungen beschädigen den Edelstahl.
- Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.
- Es ist verboten, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.
- Rauchen verboten.

1.10 Außerordentliche Wartung

Vor jeglichen Wartungsmaßnahmen das Gerät sichern. Außerordentliche Wartungsarbeiten werden bei einem Ausfall oder einer Störung durchgeführt und dürfen nur von qualifiziertem Personal bei spannungslosem Gerät durchgeführt werden. In diesem Bereich kann eine Reparatur oder Auswechslung anfallen. Defekte Teile dürfen nur durch Materialien und Komponenten ersetzt werden, die mit den Originalteilen identisch oder vom Lieferanten angegeben sind. Die Verwendung ungeeigneter Materialien kann dazu führen, dass die Maschine nicht den Sicherheitsnormen entspricht. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Arbeiten von nicht qualifizierten oder nicht autorisierten Technikern entstehen.

Bei einem Austausch von Komponenten oder einer vom Benutzer ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers vorgenommenen Änderung am Gerät oder mit nicht genehmigten Ersatzteilen erlischt die Garantie sofort.

1.11 Demontage

Am Ende der Lebensdauer muss das Gerät vor der Demontage der verschiedenen Komponenten vom Netz getrennt werden. Auf die mögliche Verletzungsgefahr achten, die im Hinblick auf die Form und das Gewicht der einzelnen Komponenten besteht.

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/UE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.



Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es sich nicht um Hausmüll handelt, sondern das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen entsorgt werden muss, insbesondere was das Recycling von Kältemittelgas betrifft. Die verschiedenen Teile (elektrische Komponenten, Gummischläuche, Kabelkanäle etc.) sind so zu sortieren, dass unter Berücksichtigung des Umweltschutzes und der geltenden Gesetze das bestmögliche Ergebnis erzielt wird.

2. EINLEITUNG

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation sorgfältig durch.

Die Anleitung soll dem Benutzer die notwendigen Informationen vermitteln, damit das Gerät vom Transport bis zur Demontage sicher eingesetzt wird. Für ein korrektes Verständnis des Dokuments ist es notwendig, über gute Kenntnisse der verwendeten Begriffe und Symbole zu verfügen, die nachfolgend zusammengefasst sind:

 HINWEIS - Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Personals


 HINWEIS - Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung

 Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät benutzen

Die Anleitung ist zum späteren Nachschlagen sorgfältig aufzubewahren. Wird das Gerät veräußert, muss die Anleitung dem neuen Benutzer übergeben werden.

Für einen korrekten Geräteinsatz:

- Die Sicherheitsvorrichtungen weder entfernen noch abändern;
- Es ist verboten, bewegliche Teile zu kontrollieren, zu reinigen und zu warten;
- Nur für die speziell vorgesehenen Zwecke verwenden;
- Die Anwesenheit von fremdem Personal in Gerätenähe vermeiden;
- Der Einsatz durch Minderjährige oder Erwachsene mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit ist verboten;
- Für die Wartung nur qualifiziertes Personal einsetzen;
- Das Gerät im Falle einer Störung oder eines unregelmäßigen Betriebs ausschalten;
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie die Maschine reinigen;
- Nur die vom Hersteller gelieferten oder von diesem angegebenen Ersatzteile verwenden;
- Stellen Sie sicher, dass der Installationsort trocken ist;
- Halten Sie Wärme- oder Wasserquellen fern;
- Sorgen Sie für ausreichende Beleuchtung und Belüftung gemäß den gesetzlichen Vorschriften;

 Achtung: Der Zugang zur Hauptschalttafel und allen anderen elektrischen Teilen ist sowohl für die Installation als auch die Wartung nur qualifiziertem Personal gestattet.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sach- oder Personenschäden ab, die durch Nichtbeachtung der in der Anleitung enthaltenen Anweisungen und Vorsichtsmaßnahmen entstehen.

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

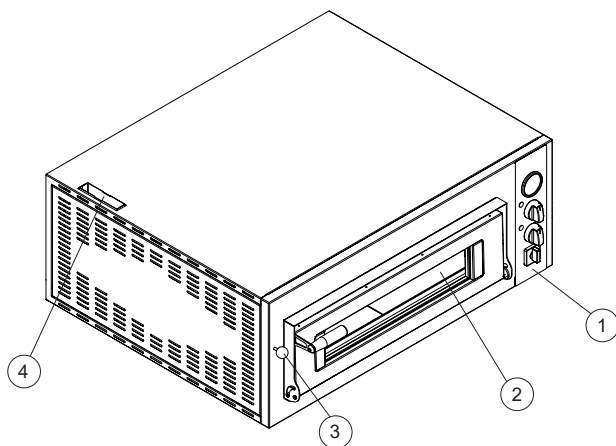
Das Gerät entspricht den Richtlinien 2014/35/UE, 2014/30/UE ed 1935/2004/CE

Die Normen EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 und EN 55014.2 wurden ebenfalls angewendet.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG


Unsere ELEKTRISCHEN ÖFEN bestehen aus einem feuerfesten Steinboden, der ein gleichmäßiges und homogenes Garen gewährleistet, und einer Stahlstruktur, die in verschiedenen Ausführungen erhältlich ist.

Die Regulierung der austretenden Dämpfe wird durch einen speziellen Knopf gewährleistet, der sich an der Vorderseite der Maschine befindet. Die maximale Betriebstemperatur beträgt 450°C. Das Bedienfeld an der Vorderseite ist mit einem analogen oder digitalen Temperaturregler ausgestattet.



1. Bedienfeld
2. Kochfeld
3. Knopf für den Rauchabzug
4. Rauchabzugskamin

4. TRANSPORT UND HANDHABUNG

 Wird das Gerät auf Paletten transportiert, muss es mit einem Gabelstapler oder einem anderen geeigneten Hebezeug, das von geschultem Personal bedient wird, entladen werden. Der Aufenthalt unter schwebenden Lasten ist beim Be- und Entladen verboten. Fehlbedienungen können zu Quetschverletzungen führen.

Bei Stößen kommt es an den Geräteflächen sofort zu Schäden.

In dieser Phase ist der Aufenthalt in unmittelbarer Nähe von nicht direkt am Eingriff beteiligten Personen zu untersagen.

Das für die Handhabung, Positionierung, Montage und Demontage zuständige Personal muss darauf spezialisiert und mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (z.B. Arbeitshandschuhe, Sicherheitsschuhe) ausgestattet sein.

5. EINSATZBEDINGUNGEN UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

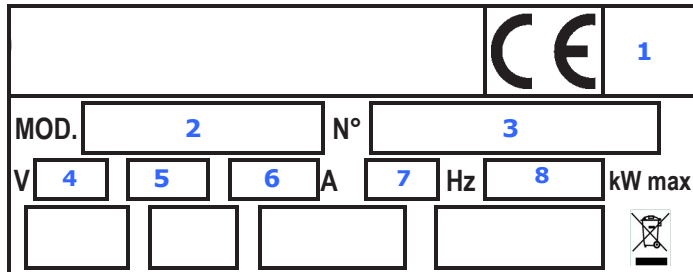
Die in diesem Handbuch behandelten Geräte sind ausschließlich zum Backen von Pizzen und deren Nebenprodukten bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß.

! Achtung: Die Geräte sind nicht für eine Aufstellung im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen (Regen, pralle Sonne etc.) ausgesetzt sind.

Achtung: In diesen Geräten keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter oder Gegenstände mit brennbarem Treibmittel aufbewahren.

5.1 Typenschild

Das Typenschild enthält die Angaben und die technischen Daten des Produkts. Die Typenschildinformationen sind unten aufgeführt:



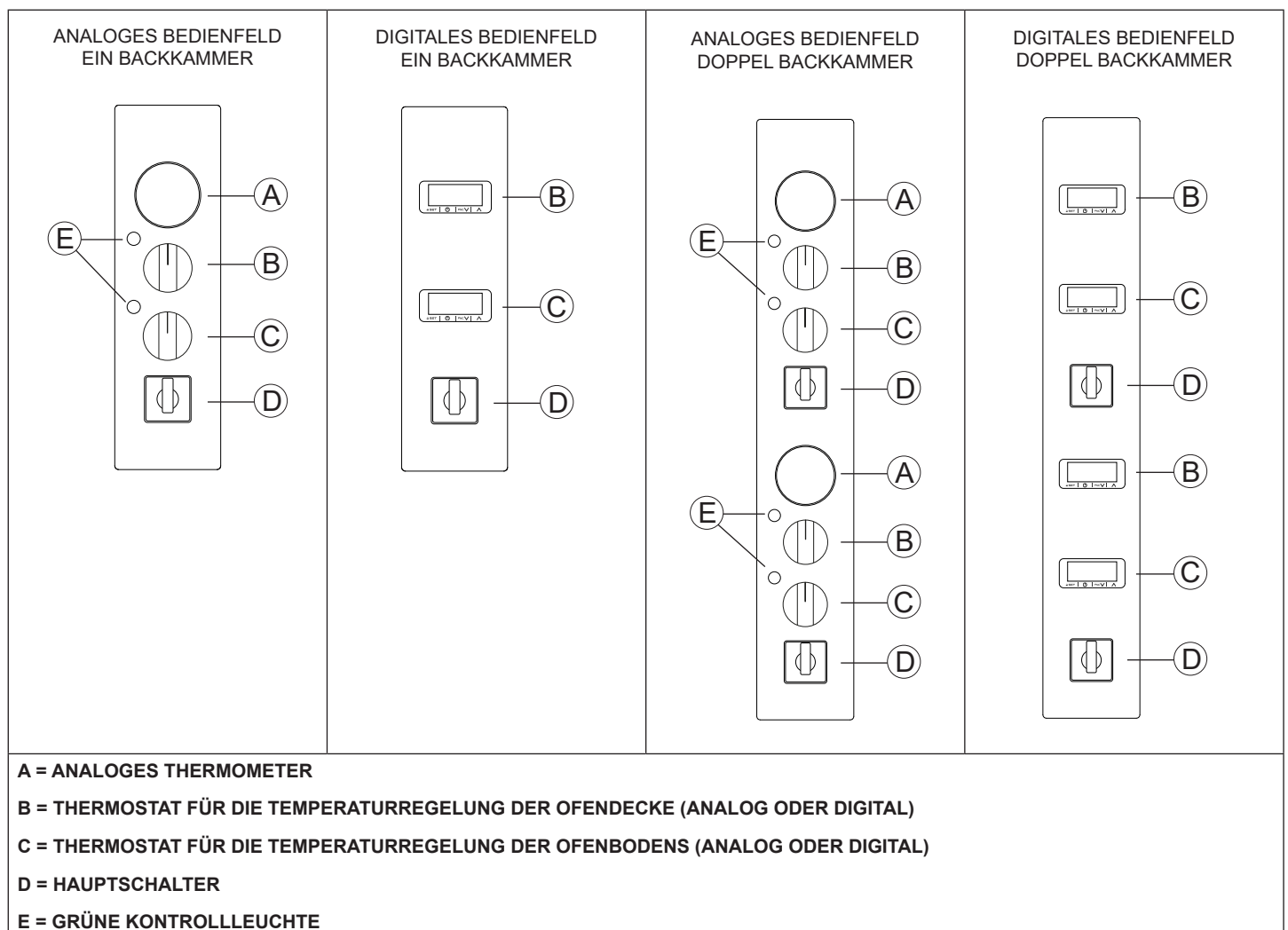
- Hersteller
- Konformität europäischen Vorschriften
- 1. Baujahr des Geräts
- 2. Modell Artikel
- 3. Seriennummer
- 4. Elektrische Daten: Versorgungsspannung (V)
- 5. Elektrische Daten: Anzahl der Phasen (~)
- 6. Elektrische Daten: Stromaufnahme (A)
- 7. Elektrische Daten: Versorgungsfrequenz (Hz)
- 8. Elektrische Daten: maximale Leistungsaufnahme (kW)

! Achtung: Vor der Installation des Geräts prüfen, ob der vorgesehene elektrische Anschluss den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Es ist verboten, das Typenschild oder andere Warnschilder zu entfernen oder abzuändern.

5.2 Bedienungen und Kontrollen

Die Steuergeräte sind auf dem in Abb. 1 beschriebenen Armaturenbrett gruppiert. Die elektrischen Komponenten entsprechen der Norm.

Fig. 1



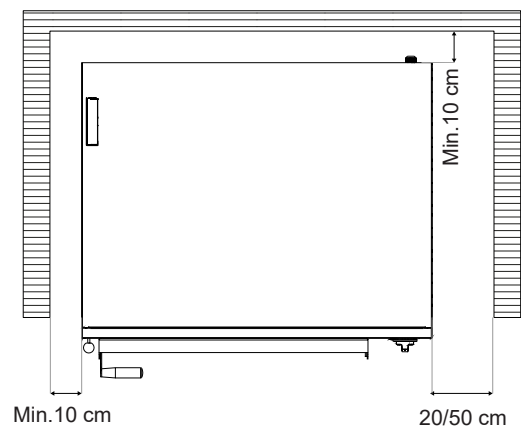
6. INSTALLATION

6.1 Kontrolle bei Geräteannahme

Vor dem Auspacken sicherstellen, dass die Schutzhülle nicht beschädigt ist. Etwaige Schäden sind dem Spediteur unverzüglich zu melden. Auf keinen Fall darf dem Hersteller ein beschädigtes Gerät ohne vorherige Mitteilung und ohne vorherige schriftliche Genehmigung zurückgegeben werden.

6.2 Aufstellung

⚠ Die beschriebenen Abläufe müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Vor der Installation das Gerät vom Stromnetz trennen.



Das Gerät mit Hilfe eines Gabelhubwagens für Paletten aufstellen. Erfolgt dies nach dem Auspacken, sind die Oberflächen vor Stößen zu schützen. Nach Abschluss der Installation kann der Schutzfilm entfernt werden. Dabei sehr langsam vorgehen, um zu verhindern, dass kein Klebstoff auf den Oberflächen zurückbleibt.

Vor der Montage des Geräts die Kapazität und Ebenheit der Oberfläche überprüfen. Eine falsche Nivellierung kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen.

6.3 Bereitstellung durch den Kunden

Eine geerdete Steckdose vorsehen, deren Leistungsaufnahme dem Wert auf dem Typenschild entspricht.

6.4 Elektrische Anschlüsse

⚠ Sie müssen in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften vor Ort durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden. Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass Spannung und Frequenz den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entsprechen. Beim elektrischen Anschluss wird der Stecker des Geräts an eine Steckdose im Raum angeschlossen, die auch nach der Installation zugänglich sein muss. Der Abstand zwischen Backofen und Steckdose muss so sein, dass das Netzkabel nicht gespannt wird. Außerdem darf sich das Kabel nicht unter dem Boden des Backofens befinden.

Der Stromkreis des Geräts ist für den Betrieb mit einer Versorgungsspannung gemäß den Konfigurationen in den Tabellen in Kapitel 11 und einer Frequenz von 50/60 Hz ausgelegt. Siehe Schaltplan Abb. 2, der sich auf das gekaufte Modell bezieht.

Der elektrische Anschluss erfolgt durch Anschließen eines Kabels an die Klemmleiste des Geräts, indem die rechte Seitenwand mit dem entsprechenden Werkzeug entfernt wird.

Verwenden Sie ein Kabel des Typs H07RNF oder gleichwertig und einen effizienten und richtig dimensionierten Erdleiter basierend auf der Gesamtleistung dieses Geräts (siehe Typenschild).

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst oder durch qualifiziertes Personal ersetzt werden.

Der Stromversorgungsanlage des Geräts einen korrekt dimensionierten allpoligen Leitungsschutzschalter vorschalten, der zwischen den Kontakten eine Öffnung von mindestens 3 mm gewährleistet. Das Erdungskabel darf nicht unterbrochen werden.

⚠ Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn die oben genannten Bedingungen erfüllt sind und wenn das System auch in Bezug auf den Potentialausgleich in Ordnung ist (die Anschlussschraube am Eingang des Netzkabels und Aufklebers mit dem Symbol verwenden \perp).

⚠ Alle Arbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für den Fall ab, dass die Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.

7. BETRIEB / GEBRAUCH

7.1 Zweckbestimmung und Einschränkungen

- Die in diesem Handbuch behandelten Geräte sind ausschließlich zum Backen von Pizzen und deren Nebenprodukten bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß.
- Die Maschinen sind nicht für den Einsatz in nicht kontrollierter Umgebung geeignet, die Geräte sind nicht für eine Aufstellung im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen (Regen, pralle Sonne etc.) ausgesetzt sind.
- Achtung: Keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter oder Gegenstände mit brennbarem Treibmittel aufbewahren.

7.2 Erste Zündung

Bei der ersten Verwendung des Geräts wird empfohlen, die Stahlteile mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät in einem großen, gut belüfteten Raum befindet. Schalten Sie den Backofen dann wie folgt ein:

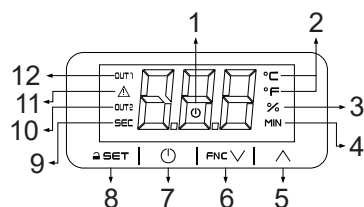
- Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Sicherheitsschalter ein.
- Öffnen Sie das Schornsteinventil vollständig.
- Drehen Sie den Hauptschalter D in Abb. 1 auf Position "1".
- Wenn das Bedienfeld digital ist, schalten Sie die digitalen Thermostate „B“ und „C“ in Abb. 1 ein, indem Sie die EIN-Taste drücken. Stellen Sie den Thermostat auf 300° ein.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, vergewissern Sie sich, dass die Kontrollleuchte (E) aus ist.
- Lassen Sie den Backofen vor dem ersten Backvorgang mindestens 8 Stunden lang in einem belüfteten Raum leer laufen. Während dieser Phase dürfen keine Speisen gegart werden.

Das mögliche Vorhandensein von Dämpfen oder schlechten Gerüchen in dieser Phase ist auf die Verdunstung von Verarbeitungsrückständen aus den inneren Bestandteilen zurückzuführen.

7.3 Inbetriebnahme

- Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Sicherheitsschalter ein.
- Öffnen Sie das Schornsteinventil vollständig.
- Drehen Sie den Hauptschalter D in Abb. 1 auf Position "1".
- Wenn das Bedienfeld digital ist, schalten Sie die digitalen Thermostate „B“ und „C“ in Abb. 1 ein, indem Sie die EIN-Taste drücken. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Halten Sie das Kaminventil geschlossen, um die gewünschte Temperatur schneller zu erreichen.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, vergewissern Sie sich, dass die Kontrollleuchte (E) aus ist.

7.4 Digitales Thermostat



Legenda

- 1 – On/stand-by Kontrollleuchte
- 2 – Temperatureinheit
- 3 – Inaktiv
- 4 – Inaktiv
- 5 – AUF- Taste
- 6 – AB-Taste

- 7 – On/stand-by, Ausgang
- 8 – Set, Tastatursperre
- 9 – Inaktiv
- 10 – Inaktiv
- 11 – Alarm
- 12 – Regler

BETRIEB

LED	ON	AUS	BLINKEN
OUT1	aktiver Controller	-	<ul style="list-style-type: none"> • Regulatorischer Schutz in Arbeit • SollwertEinstellung in Arbeit
!	Alarm ein	-	-
⏻	Gerät ausgeschaltet	Gerät eingeschaltet	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät wird gerade abgeschaltet
°C/°F	Temperaturanzeige	-	-

Wenn Loc = 1 ist, erscheint nach 30 Sekunden ohne Tastenbetätigung auf dem Display die Aufschrift 'Loc' und die Tastatur wird automatisch gesperrt.

Entsperren der Tastatur

Drücken Sie eine Taste für eine Sekunde: das Display zeigt das Label „UnL“.

Einstellung des Sollwerts

Bei Modellen mit Touch-Tasten: Stellen Sie sicher, dass die Tastatur nicht gesperrt ist.

1	🔒 SET	Tippen Sie auf die SET-Taste.
2	⏻ FNC V ⏻	Tippen Sie innerhalb von 15 s auf die AUF- oder AB-Taste, um den Wert in den Grenzwerten r1 und r2 einzustellen (Voreinstellung '0... 350').
3	🔒 SET	Tippen Sie auf die SET-Taste.
4	⏻	Tippen Sie auf die Taste ON/STAND-BY (oder betätigen Sie sie 15 s lang nicht), um den Vorgang vorzeitig zu beenden: das Gerät speichert den eingestellten Wert nicht.

Stummschalten des Summers

Bei Modellen mit Touch-Tasten: Berühren Sie eine Taste

Änderungen an den vom Hersteller eingestellten KONFIGURATIONSPARAMETERN des Thermostats dürfen nur von qualifiziertem Personal unter Verwendung der Anweisungen des Geräts vorgenommen werden.

7.5 Vollständige Abschaltung

Bei einer langfristigen Außerbetriebnahme sind die folgenden Vorschriften zu beachten:

- Wenn das Gerät mit digitalen Temperaturreglern ausgestattet ist, schalten Sie diese zuerst aus.
- Stellen Sie den Hauptschalter D auf die Position '0'.
- Die vorgeschaltete Stromversorgung ausschalten;
- Leeren Sie die Backkammer und reinigen Sie den Steinboden gründlich;
- Auf alle Edelstahlteile mit einem Tuch eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

8.1 Ordentliche Wartung

Die Reinigung darf erst dann erfolgen, wenn die dem Gerät vorgeschaltete Stromversorgung unterbrochen wurde. Stellen Sie außerdem sicher, dass der Ofen kalt ist.

Während der Reinigung müssen Kabel und Stecker so angeordnet werden, dass sie für den Bediener, der den Vorgang durchführt, stets sichtbar sind.

Die routinemäßige und vorbeugende Wartung besteht im Wesentlichen aus der wöchentlichen Reinigung der äußeren Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einer nicht ätzenden Neutralseife, gefolgt von einer sorgfältigen Trocknung.

Es wird empfohlen, die innere feuerfeste Grundplatte nach jedem Gebrauch des Geräts zu reinigen. Verwenden Sie eine geeignete Bürste, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen. Verwenden Sie keinen direkten Wasserstrahl.

8.2 Außerordentliche Wartung

Vor jeglichen Wartungsmaßnahmen das Gerät sichern. Außerordentliche Wartungsarbeiten werden bei einem Ausfall oder einer Störung durchgeführt und dürfen nur von qualifiziertem Personal bei spannungslosem Gerät durchgeführt werden. In diesem Bereich kann eine Reparatur oder Auswechslung anfallen. Defekte Teile dürfen nur durch Materialien und Komponenten ersetzt werden, die mit den Originalteilen identisch oder vom Lieferanten angegeben sind. Die Verwendung ungeeigneter Materialien kann dazu führen, dass die Maschine nicht den Sicherheitsnormen entspricht. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Arbeiten von nicht qualifizierten oder nicht autorisierten Technikern entstehen.

Bei einem Austausch von Komponenten oder einer vom Benutzer ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers vorgenommenen Änderung am Gerät oder mit nicht genehmigten Ersatzteilen erlischt die Garantie sofort.

8.3 Mögliche Anomalien und Lösungen

- **Der Backofen heizt nicht auf, auch wenn die Temperaturen richtig eingestellt sind und die Widerstandslampen aus sind.**
Vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter auf '1' steht und dass Strom vorhanden ist.
- **Das analoge Thermometer erkennt nicht die richtige Temperatur.**
Ersetzen Sie das Thermometer.
- **Die interne Lampe schaltet sich nicht ein**
Prüfen Sie, ob die Glühbirne nicht durchgebrannt ist.
- **Bei geschlossener Tür tritt Rauch aus.**
Stellen Sie den Rauchabzugsknopf anders ein.
- **Der Garraum heizt nicht richtig auf.**
Überprüfen Sie, ob die eingestellte Temperatur korrekt ist, und tauschen Sie gegebenenfalls die Sonde aus.
- **Die Temperatur steigt weiter über die eingestellten Parameter an.**
Überprüfen Sie Sonden und Thermostate und tauschen Sie sie gegebenenfalls aus.
- **Die Tür bleibt nicht richtig geschlossen.**
Feder austauschen.

9. DEMONTAGE

Am Ende der Lebensdauer muss das Gerät vor der Demontage der verschiedenen Komponenten vom Netz getrennt werden. Auf die mögliche Verletzungsgefahr achten, die im Hinblick auf die Form und das Gewicht der einzelnen Komponenten besteht.

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/UE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.



Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es sich nicht um Hausmüll handelt, sondern das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen entsorgt werden muss, insbesondere was das Recycling von Kältemittelgas betrifft. Die verschiedenen Teile (elektrische Komponenten, Gummischläuche, Kabelkanäle etc.) sind so zu sortieren, dass unter Berücksichtigung des Umweltschutzes und der geltenden Gesetze das bestmögliche Ergebnis erzielt wird.

10. BEIGEFÜGTE DOKUMENTATION

- Prüfbescheinigung
- Schaltplan
- Bedienungsanleitung für Thermostat

Index

1.	AVERTISSEMENTS	40
1.1	Description des équipements	41
1.2	Transport et manutention	41
1.3	Conditions d'emploi et caractéristiques techniques	41
1.4	Installation	41
1.5	Branchements électriques	42
1.6	Usage inapproprié raisonnablement prévisible	42
1.7	Fonctionnement / Emploi.....	43
1.8	Extinction totale	43
1.9	Nettoyage et entretien ordinaire	43
1.10	Entretien extraordinaire	44
1.11	Élimination	44
2.	INTRODUCTION	45
3.	DESCRIPTION DES ÉQUIPEMENTS	45
4.	TRANSPORT ET MANUTENTION.....	45
5.	CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	46
5.1	Plaque signalétique	46
5.2	Commandes et contrôles.....	46
6.	INSTALLATION.....	47
6.1	Contrôle à la réception de l'appareil	47
6.2	Positionnement.....	47
6.3	Préparation à la charge du client.....	47
6.4	Branchements électriques	47
7.	FONCTIONNEMENT / EMPLOI	47
7.1	Utilisation et restrictions envisagées	47
7.2	Première mise en service	48
7.3	Mise en service.....	48
7.4	Thermostat numérique	48
7.5	Extinction totale	49
8.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	49
8.1	Entretien ordinaire	49
8.2	Entretien extraordinaire	49
8.3	Anomalies possibles et solutions.....	49
9.	ÉLIMINATION	49
10.	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT	49
11.	SCHÉMAS DE CÂBLAGE ET SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	51
11.1	FOUR "SKILL" ANALOGIQUE.....	52
11.2	FOUR "MASTER" ANALOGIQUE	54
11.3	FOUR "MASTER" NUMÉRIQUE.....	56



NOTICE D'INSTALLATION, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN: FOUR ÉLECTRIQUE SKILL ET MASTER


1. AVERTISSEMENTS

Le contenu de ce manuel est générique et pas toutes les fonctionnalités décrites peuvent être inclus dans votre produit.


Le fabricant décline toute responsabilité pour toute inexactitude contenue dans cette brochure en raison d'erreurs d'impression ou des erreurs involontaires. Nous nous réservons le droit d'apporter à nos produits des modifications que nous jugeons nécessaires ou utiles, sans nuire au fonctionnement de la machine.

Lire attentivement la présente notice avant de procéder à l'installation.

La notice est conçue pour donner à l'utilisateur les informations nécessaires sur l'emploi en toute sécurité de l'appareil, à partir du transport jusqu'à son élimination. Pour une bonne compréhension du document, il est nécessaire d'avoir une connaissance appropriée des termes et de la symbolique utilisée, récapitulée ci-dessous :

 AVERTISSEMENT - Risque pour la santé et la sécurité des personnes


 AVERTISSEMENT - Risque d'électrocution - tension dangereuse

 Lire la notice d'instructions avant d'utiliser l'équipement

La notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour toute éventuelle ultérieure consultation. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur. La présente documentation est mise à la disposition du producteur également au format numérique.

Pour l'emploi correct de l'appareil :

- Ne pas retirer ni modifier les dispositifs de sécurité ;
- Toute opération de contrôle, de nettoyage et de manutention sur les organes en marche est absolument interdite ;
- L'utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu ;
- Éviter la présence de personnel non autorisé près de l'appareil ;
- L'utilisation par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques ou mentales limitées est interdite ;
- Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'entretien ;
- Éteindre l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier ;
- Débranchez l'appareil lors du nettoyage de la machine ;
- Utiliser exclusivement les pièces de rechange fournies ou recommandées par le fabricant ;
- Veillez à ce que le site d'installation soit sec ;
- Éloignez toute source d'eau ou de chaleur ;
- Veillez à ce que l'éclairage et la ventilation soient adéquats, conformément aux dispositions légales ;

 Attention : pendant l'installation et l'entretien, l'accès au tableau électrique principal et à toutes les autres pièces électriques, n'est autorisé qu'au personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des instructions et des précautions reportées dans la notice.

En cas de doute ou de besoin, s'adresser au Revendeur.

1.1 Description des équipements


Nos FOURS ÉLECTRIQUES se composent d'une base en pierre réfractaire qui assure une cuisson uniforme et homogène et d'une structure en acier disponible en différentes finitions.

Le réglage du débit de fumée s'effectue à l'aide d'un bouton spécial situé devant la machine. La température maximale de fonctionnement est de 450°C. Le panneau de commande situé à l'avant est équipé d'un régulateur de température analogique ou numérique.

L'appareil est conforme aux Directives 2014/35/UE, 2014/30/UE et 1935/2004/CE.

Sont également appliquées les normes EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 et EN 55014.2.

1.2 Transport et manutention

 Si l'appareil est transporté sur palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manœuvré par du personnel qualifié. Il est interdit de stationner sous les charges suspendues lors des opérations de chargement et de déchargement. Les erreurs éventuelles de manipulation pourraient entraîner des blessures par écrasement.


Si les surfaces de l'appareil devaient subir des chocs, elles seraient immédiatement endommagées. Pendant cette phase, il faut interdire le stationnement aux alentours de l'appareil à toute personne non directement concernée par l'opération.


Le personnel effectuant la manutention, le positionnement, le montage et le démontage doit être muni d'équipements de protection individuelle appropriés (ex : gants de travail, chaussures de protection).


1.3 Conditions d'emploi et caractéristiques techniques

L'équipement présenté dans ce manuel est conçu uniquement pour la cuisson des pizzas et de ses sous-produits.

La température maximale de fonctionnement de la machine est d'environ 450°C, mais elle peut varier en fonction des conditions environnementales dans lesquelles la machine est située.

 Attention : l'appareil n'est pas conçu pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).

 Attention : ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables

 Attention : avant d'installer l'appareil, vérifier que ce qui est prévu pour le branchement électrique soit conforme à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique. Le retrait ou la modification de la plaque signalétique ou de toute autre étiquette d'avertissement est interdit.

1.4 Installation

Avant de procéder au déemballage, vérifier l'intégrité extérieure de l'enveloppe de protection.

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés au transporteur. Dans tous les cas, l'appareil endommagé ne pourra être rendu au fabricant sans préavis et sans en avoir obtenu l'autorisation écrite préalable.

 Les opérations décrites doivent être effectuées par du personnel qualifié ; brancher l'appareil au secteur avant de réaliser les procédures d'installation.

Positionner l'appareil en vous aidant au besoin d'un transpalette. Si le déplacement est fait après le déballage, protéger les surfaces contre les chocs. Après avoir complété l'installation, retirer le film


de protection. Le retirer délicatement pour éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces.

Prévoir une prise de courant de terre et avec la capacité d'absorption appropriée indiquée sur la plaque signalétique.

L'appareil est fourni SANS câble d'alimentation. Le raccordement au réseau électrique doit être effectué par du personnel qualifié.

Avant d'effectuer le montage de l'appareil, vérifier la capacité de charge et la planéarité de la surface dans laquelle il sera positionné. Un nivellement incorrect peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

1.5 Branchements électriques

 Ils doivent être effectués en conformité aux normes locales en vigueur et par du personnel qualifié. Vérifier, avant d'effectuer le branchement électrique, que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique des caractéristiques, correspondent à celles de l'appareil. Le branchement électrique se fait par le raccordement de la fiche de l'appareil à une prise du local, qui devra être accessible également après l'installation. La distance entre le four et la prise doit être telle que le câble d'alimentation ne soit pas sous tension. En outre, le câble ne doit pas se trouver sous la base du four.



Le circuit électrique de l'appareil est conçu pour fonctionner avec une tension d'alimentation conforme aux configurations indiquées dans les **tableaux du chapitre 11**, avec une fréquence de 50/60Hz. Voir le schéma de câblage de la Fig. 2 en fonction du modèle acheté.


La connexion électrique s'effectue en branchant un câble au bornier de l'appareil en retirant le panneau latéral droit à l'aide des outils appropriés.

Utilisez un câble de type H07RNF ou équivalent et un conducteur de terre efficace et correctement dimensionné en fonction de la puissance totale de l'appareil (voir la plaque signalétique).

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'assistance clients ou bien par du personnel qualifié.

L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique omnipolaire correctement dimensionné qui garantit une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre doit être connecté.

 La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand les conditions citées ci-dessus sont satisfaites et si le système est à norme aussi du point de vue de l'équipotentialité (utiliser la vis de branchement située à proximité de l'entrée du câble d'alimentation et de l'adhésif avec ce symbole ).

 Les opérations sur les installations électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité.

1.6 Usage inapproprié raisonnablement prévisible

Tout usage différent de celui spécifié dans le présent manuel sera considéré comme inapproprié. Lors de l'utilisation de la machine, des travaux ou des activités pouvant entraîner des risques pour la sécurité des employés ou des dommages à l'appareil ne sont pas autorisés.

Par usage inapproprié, il faut entendre :

- Placer l'appareil dans un environnement externe exposé aux intempéries.
- Mauvaise installation de la machine.
- Altérer ou modifier les dispositifs de sécurité.
- Apporter des modifications ou trafiquer les éléments électroniques de l'appareil.
- Ne pas respecter les périodes de contrôle, d'entretien et de nettoyage.
- Le positionnement ou le dépôt, à proximité immédiate de la machine, de matières inflammables ou explosives.

1.7 Fonctionnement / Emploi

- Avant d'utiliser l'équipement, nettoyez l'intérieur avec une brosse spéciale jusqu'à ce que la surface de travail soit propre et exempte d'incrustations. Éviter l'utilisation de poudres ou détergents abrasifs. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non prévu des produits.
- Lorsque le four est en service (interrupteur principal en position "1"), réglez les thermostats à la température souhaitée. Le témoin lumineux indique que les éléments chauffants sont en marche. Lorsque la température est atteinte, le témoin lumineux s'éteint.
- L'équipement présenté dans ce manuel est conçu uniquement pour la cuisson des pizzas et de ses sous-produits. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié.
- Les machines ne sont pas adaptées pour fonctionner dans des environnements non contrôlés, les appareils ne sont pas appropriés pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).
- Ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables.

1.8 Extinction totale

En cas de mise hors service pendant une longue période, il faut suivre les prescriptions suivantes :

- Éteignez l'appareil en mettant l'interrupteur principal sur la position '0' ;
- Couper l'alimentation électrique située en amont ;
- Videz la chambre de cuisson et nettoyez soigneusement le fond en pierre ;
- Protéger les surfaces INOX avec un voile d'huile de vaseline en y passant énergiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile;

1.9 Nettoyage et entretien ordinaire

Le nettoyage doit être effectué uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique située en amont de l'appareil.

Lors de l'opération, le câble et la prise doivent être placés de manière toujours visible par l'opérateur qui effectue l'intervention.

L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement au nettoyage hebdomadaire des parties externes en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon humide et d'un savon neutre non corrosif, suivi d'un séchage complet. Après chaque utilisation de la machine, il est recommandé de nettoyer la plaque réfractaire intérieure. Utiliser une brosse appropriée pour éliminer les éventuels résidus alimentaires. Ne pas utiliser de jets d'eau directs.

ATTENTION :

- Éviter absolument d'utiliser des produits détergents abrasifs ou corrosifs.
- L'eau de javel, l'acide chlorhydrique et les autres composés à base de chlore abîment l'acier inox.
- Lors du nettoyage, ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau.
- Il est interdit de retirer les protections de sécurité.
- Il est interdit de fumer.

1.10 Entretien extraordinaire

Avant d'effectuer des opérations d'entretien, mettre l'appareil en sécurité. L'entretien extraordinaire est effectué en cas de panne ou d'anomalie et doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié et en débranchant d'abord l'appareil du secteur. Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées uniquement par du matériel et des composants identiques aux originaux ou indiqués par le fournisseur. L'usage de matériaux non appropriés peut rendre la machine non conforme aux normes de sécurité. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages suites aux interventions effectuées par des techniciens non qualifiés ou non autorisés.

En cas de remplacement de composants et/ou de modification sur l'appareil réalisés par l'utilisateur sans la préalable autorisation écrite du fabricant, ou effectués avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

1.11 Élimination

À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil devra être débranché du secteur avant de procéder au démontage des différents composants. Il faudra faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).



Le symbole présent sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un objet domestique mais qu'il doit être éliminé en conformité aux lois en vigueur, en particulier pour ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant. Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) devront être triées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement et conformément aux lois en vigueur.

2. INTRODUCTION

Lire attentivement la présente notice avant de procéder à l'installation.

La notice est conçue pour donner à l'utilisateur les informations nécessaires sur l'emploi en toute sécurité de l'appareil, à partir du transport jusqu'à son élimination. Pour une bonne compréhension du document, il est nécessaire d'avoir une connaissance appropriée des termes et de la symbolique utilisée, récapitulée ci-dessous :

 **AVERTISSEMENT** - Risque pour la santé et la sécurité des personnes préposées

 **AVERTISSEMENT** - Risque d'électrocution - tension dangereuse

 Lire la notice d'instructions avant d'utiliser l'équipement

La notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour toute éventuelle ultérieure consultation. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur.

Pour l'emploi correct de l'appareil :

- Ne pas retirer ni modifier les dispositifs de sécurité ;
- Toute opération de contrôle, de nettoyage et de manutention sur les organes en marche est absolument interdite ;
- L'utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu ;
- Éviter la présence de personnel non autorisé près de l'appareil ;
- L'utilisation par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques ou mentales limitées est interdite ;
- Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'entretien ;
- Éteindre l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier ;
- Débranchez l'appareil lors du nettoyage de la machine ;
- Utiliser exclusivement les pièces de rechange fournies ou recommandées par le fabricant ;
- Veillez à ce que le site d'installation soit sec ;
- Éloignez toute source d'eau ou de chaleur ;
- Veillez à ce que l'éclairage et la ventilation soient adéquats, conformément aux dispositions légales ;

 **Attention** : pendant l'installation et l'entretien, l'accès au tableau électrique principal et à toutes les autres pièces électriques, n'est autorisé qu'au personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des instructions et des précautions reportées dans la notice.

En cas de doute ou de besoin, s'adresser au Revendeur.

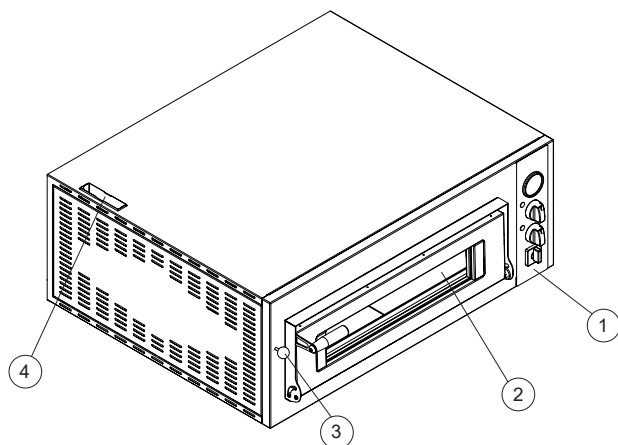
L'appareil est conforme aux Directives 2014/35/UE, 2014/30/UE et 1935/2004/CE.

Sont également appliquées les normes EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 et EN 55014.2.

3. DESCRIPTION DES ÉQUIPEMENTS


Nos **FOURS ÉLECTRIQUES** se composent d'une base en pierre réfractaire qui assure une cuisson uniforme et homogène et d'une structure en acier disponible en différentes finitions.

Le réglage du débit de fumée s'effectue à l'aide d'un bouton spécial situé devant la machine. La température maximale de fonctionnement est de 450°C. Le panneau de commande situé à l'avant est équipé d'un régulateur de température analogique ou numérique.



1. Panneau de commande
2. Plaque de cuisson
3. Bouton d'évacuation des fumées
4. Cheminée d'évacuation des fumées

4. TRANSPORT ET MANUTENTION

 Si l'appareil est transporté sur palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manoeuvré par du personnel qualifié. Il est interdit de stationner sous les charges suspendues lors des opérations de chargement et de déchargement. Les erreurs éventuelles de manipulation pourraient entraîner des blessures par écrasement.

Si les surfaces de l'appareil devaient subir des chocs, elles seraient immédiatement endommagées.

Pendant cette phase, il faut interdire le stationnement aux alentours de l'appareil à toute personne non directement concernée par l'opération.

Le personnel effectuant la manutention, le montage et le démontage doit être muni d'équipements de protection individuelle appropriés (ex : gants de travail, chaussures de protection).

5. CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

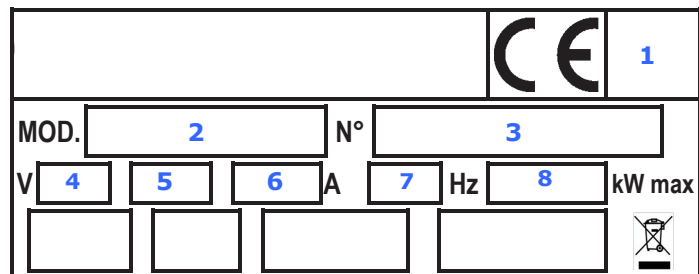
L'apparechiatura oggetto del presente manuale è concepita unicamente per cuocere pizze e suoi derivati. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

⚠ Attention : l'appareil n'est pas conçu pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).

Attention : ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables.

5.1 Plaque signalétique

La plaque signalétique contient les données techniques et d'identification du produit. Les renseignements qu'elle contient sont énumérés ci-après :



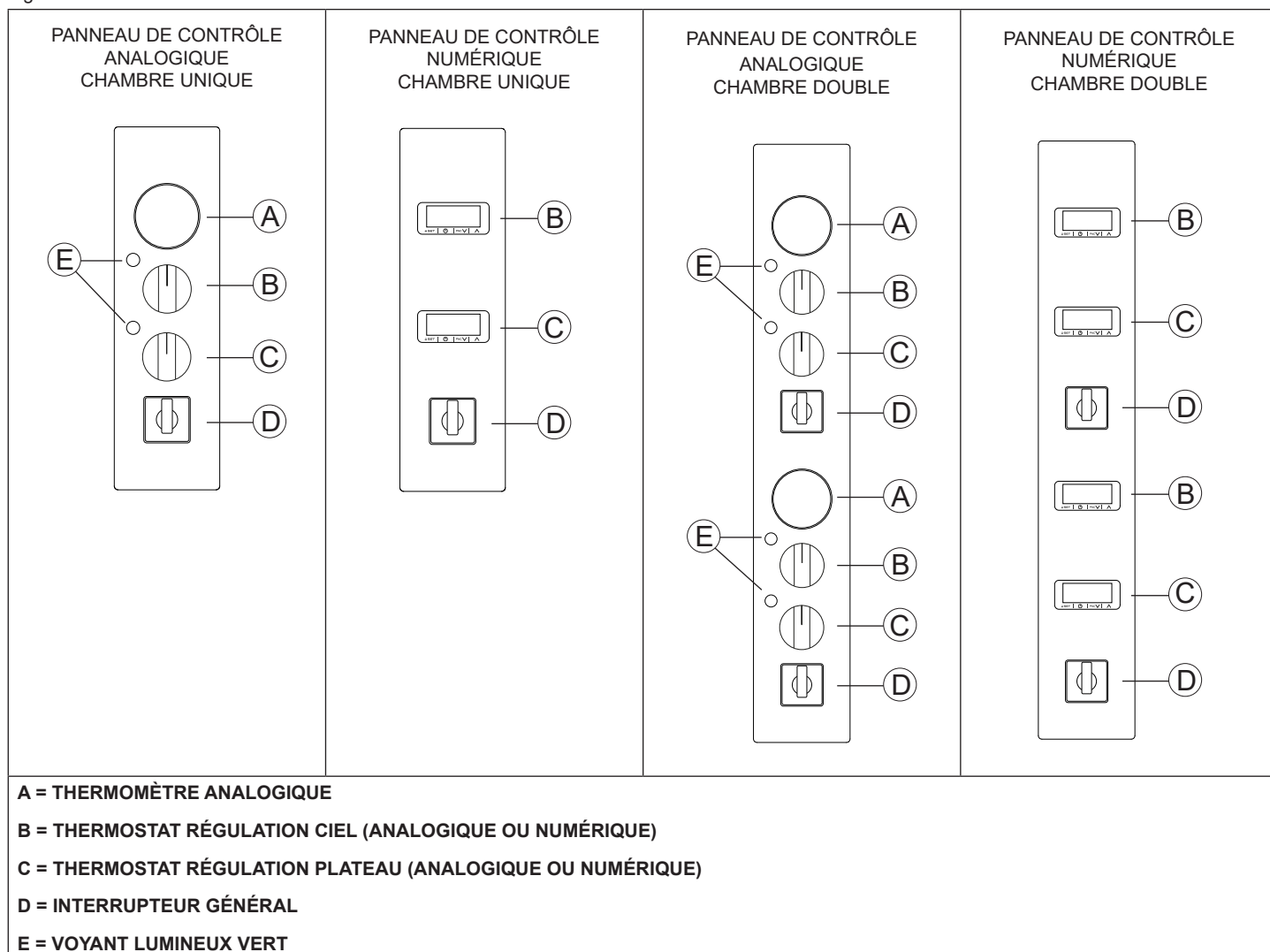
- Fabricant
- Conformité aux normes CE
- 1. Année de production de l'appareil
- 2. Modèle de l'article
- 3. Numéro de série
- 4. Données électriques : tension d'alimentation (V)
- 5. Données électriques : nombre de phases (~)
- 6. Données électriques : courant absorbé (A)
- 7. Données électriques : fréquence d'alimentation (Hz)
- 8. Données électriques : puissance maximale absorbée (kW)

⚠ Attention : avant d'installer l'appareil, vérifier que ce qui est prévu pour le branchement électrique soit conforme à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique. Il est interdit de retirer ou de modifier la plaque signalétique ou de toute autre étiquette d'avertissement est interdit.

5.2 Commandes et contrôles

Les dispositifs de commande sont regroupés sur le tableau de commande décrit Fig. 1. Les composants électriques sont conformes aux normes.

Fig. 1



6. INSTALLATION

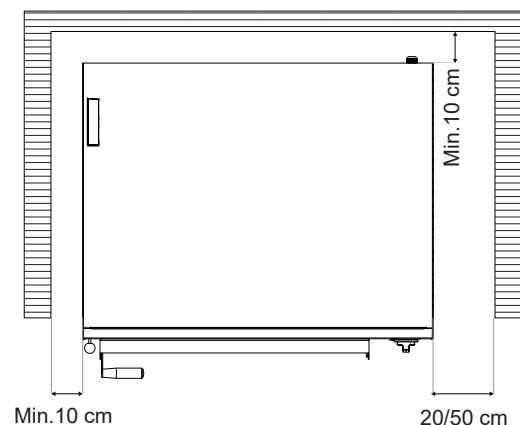
6.1 Contrôle à la réception de l'appareil

Avant de procéder au déballage, vérifier l'intégrité extérieure de l'enveloppe de protection.

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés au transporteur. Dans tous les cas, l'appareil endommagé ne pourra être rendu au fabricant sans préavis et sans en avoir obtenu l'autorisation écrite préalable.

6.2 Positionnement

 Les opérations décrites doivent être effectuées par du personnel qualifié ; brancher l'appareil au secteur avant de réaliser les procédures d'installation.




Positionner l'appareil en vous aidant au besoin d'un transpalette. Si le déplacement est fait après le déballage, protéger les surfaces contre les chocs. Après avoir complété l'installation, retirer le film de protection. Le retirer délicatement pour éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces.

Avant d'effectuer le montage de l'appareil, vérifier la capacité de charge et la planéarité de la surface dans laquelle il sera positionné. Un nivellement incorrect peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

6.3 Préparation à la charge du client

Prévoir une prise de courant de terre et avec la capacité d'absorption appropriée indiquée sur la plaque signalétique.

6.4 Branchements électriques

 Ils doivent être effectués en conformité aux normes locales en vigueur et par du personnel qualifié. Vérifier, avant d'effectuer le branchement électrique, que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique des caractéristiques, correspondent à celles de l'appareil. Le branchement électrique se fait par le raccordement de la fiche de l'appareil à une prise du local, qui devra être accessible également après l'installation. La distance entre le four et la prise doit être telle que le câble d'alimentation ne soit pas sous tension. En outre, le câble ne doit pas se trouver sous la base du four.



Le circuit électrique de l'appareil est conçu pour fonctionner avec une tension d'alimentation conforme aux configurations indiquées dans les tableaux du chapitre 11, avec une fréquence de 50/60Hz. Voir le schéma de câblage de la Fig. 2 en fonction du modèle acheté.


La connexion électrique s'effectue en branchant un câble au bornier de l'appareil en retirant le panneau latéral droit à l'aide des outils appropriés.

Utilisez un câble de type H07RNF ou équivalent et un conducteur de terre efficace et correctement dimensionné en fonction de la puissance totale de l'appareil (voir la plaque signalétique).

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'assistance clients ou bien par du personnel qualifié.

L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique omnipolaire correctement dimensionné qui garantit une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre doit être connecté.

 La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand les conditions citées ci-dessus sont satisfaites et si le système est à norme aussi du point de vue de l'équipotentialité (utiliser la vis de branchement située à proximité de l'entrée du câble d'alimentation et de l'adhésif avec ce symbole ).

 Les opérations sur les installations électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité.

7. FONCTIONNEMENT / EMPLOI

7.1 Utilisation et restrictions envisagées

- L'équipement présenté dans ce manuel est conçu uniquement pour la cuisson des pizzas et de ses sous-produits. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié.
- Les machines ne sont pas adaptées pour fonctionner dans des environnements non contrôlés, les appareils ne sont pas appropriés pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).
- Ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables.

7.2 Première mise en service

Lors de la première utilisation de l'appareil, il est recommandé de nettoyer les parties en acier avec un détergent neutre et un chiffon humide. Assurez-vous que la machine se trouve dans une grande zone bien aérée. Procédez ensuite à l'allumage du four comme suit :

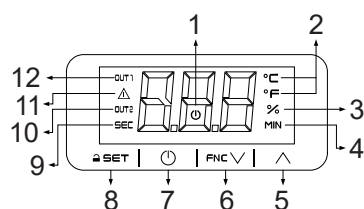
- Activer l'interrupteur de protection situé en amont de l'équipement.
- Ouvrez complètement la valve de la cheminée.
- Tournez l'interrupteur principal D de la figure 1 en position '1'.
- Si le panneau de commande est numérique, allumez les thermostats numériques "B" et "C" de la Fig. 1 en appuyant sur la touche ON.
- Réglez le thermostat à 300°.
- Lorsque la température souhaitée est atteinte, vérifiez que le voyant (E) est éteint.
- Avant la première cuisson, laissez le four fonctionner à vide pendant au moins 8 heures dans un local aéré. Ne faites cuire aucun aliment pendant cette phase.

La présence éventuelle de fumées ou de mauvaises odeurs dans cette phase est due à l'évaporation des résidus de traitement des composants internes.

7.3 Mise en service

- Activer l'interrupteur de protection situé en amont de l'équipement.
- Ouvrez complètement la valve de la cheminée.
- Tournez l'interrupteur principal D de la figure 1 en position '1'.
- Si le panneau de commande est numérique, allumez les thermostats numériques "B" et "C" de la Fig. 1 en appuyant sur la touche ON. Réglez le thermostat à la température désirée.
- Gardez le robinet de la cheminée fermé pour atteindre plus rapidement la température désirée.
- Lorsque la température souhaitée est atteinte, vérifiez que le voyant (E) est éteint.

7.4 Thermostat numérique



Légende

- 1 – Témoin lumineux de marche/veille
- 2 – Unité de mesure de la température
- 3 – Inactif
- 4 – Inactif
- 5 – Up
- 6 – Down

- 7 – En marche/veille, sortie
- 8 – Set, verrouillage du clavier
- 9 – Inactif
- 10 – Inactif
- 11 – Alarme
- 12 – Régulateur

USAGE

LED	ON	OFF	CLIGNOTANT
OUT1	contrôleur actif	-	<ul style="list-style-type: none"> • protection du régulateur en cours • réglage du point de consigne en cours
	alarme active	-	-
	appareil éteint	appareil en marche	<ul style="list-style-type: none"> • arrêt du dispositif en cours
°C/°F	affichage de la température	-	-

Si Loc = 1, après 30 s sans action sur une touche, l'écran affiche le label 'Loc' et le clavier se verrouille automatiquement.

Déverrouiller le clavier

Touchez un bouton pendant 1 seconde : l'écran affiche l'étiquette "UnL".

Réglage du point de consigne

Pour les modèles à touches tactiles : s'assurer que le clavier n'est pas verrouillé.

1		Appuyez sur la touche SET.
2		Appuyez sur la touche UP ou DOWN dans les 15 secondes pour régler la valeur dans les limites r1 et r2 (par défaut '0... 350').
3		Appuyez sur la touche SET.
4		Appuyez sur la touche EN MARCHE/VEILLE (ou ne pas opérer pendant 15 s) pour sortir prématurément de la procédure : l'appareil ne sauvegardera pas la valeur réglée.

Mise en sourdine de l'avertisseur sonore

Pour les modèles avec boutons tactiles : touchez un bouton.

La modification des PARAMÈTRES DE CONFIGURATION du thermostat, établis par le fabricant, ne doit être effectuée que par du personnel qualifié, en suivant les instructions de l'instrument.

7.5 Extinction totale

En cas de mise hors service pendant une longue période, il faut suivre les prescriptions suivantes :

- S'il s'agit d'un régulateur numérique, éteindre le régulateur de température numérique.
- Tournez l'interrupteur principal D de la figure 1 en position '0'.
- Couper l'alimentation électrique située en amont.
- Videz la chambre de cuisson et nettoyez soigneusement le fond en pierre.
- protéger les surfaces INOX avec un voile d'huile de vaseline en y passant énergiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

8.1 Entretien ordinaire

Le nettoyage doit être effectué uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique située en amont de l'appareil et vérifié que le four est froid. Lors de l'opération, le câble et la prise doivent être placés de manière toujours visible par l'opérateur qui effectue l'intervention. L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement au nettoyage hebdomadaire des parties externes en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon humide et d'un savon neutre non corrosif, suivi d'un séchage complet. Après chaque utilisation de la machine, il est recommandé de nettoyer la plaque réfractaire intérieure. Utiliser une brosse appropriée pour éliminer les éventuels résidus alimentaires. Ne pas utiliser de jets d'eau directs.

8.2 Entretien extraordinaire

Avant d'effectuer des opérations d'entretien, mettre l'appareil en sécurité. L'entretien extraordinaire est effectué en cas de panne ou d'anomalie et doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié et en débranchant d'abord l'appareil du secteur. Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées uniquement par du matériel et des composants identiques aux originaux ou indiqués par le fournisseur. L'usage de matériaux non appropriés peut rendre la machine non conforme aux normes de sécurité. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages suites aux interventions effectuées par des techniciens non qualifiés ou non autorisés.

En cas de remplacement de composants et/ou de modification sur l'appareil réalisés par l'utilisateur sans la préalable autorisation écrite du fabricant, ou effectués avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

8.3 Anomalies possibles et solutions

- **Le four ne chauffe pas, même si les températures sont réglées correctement et que les voyants des éléments chauffants sont éteints.**
Vérifiez que l'interrupteur principal est positionné sur "1" et qu'il y a du courant.
- **Le thermomètre analogique ne détecte pas la bonne température.**
Remplacer le thermomètre.
- **La lampe intérieure ne s'allume pas.**
Vérifier que l'ampoule n'est pas fusée.
- **De la fumée s'échappe lorsque la porte est fermée.**
Régler différemment le bouton de sortie des fumées.
- **La chambre de cuisson ne chauffe pas correctement.**
Vérifiez que la température réglée est correcte et remplacez la sonde si nécessaire.
- **La température continue d'augmenter au-delà des paramètres fixés.**
Vérifier les sondes et les thermostats et les remplacer si nécessaire.
- **La porte ne reste pas correctement fermée.**
Remplacer le ressort.

9. ÉLIMINATION

À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil devra être débranché du secteur avant de procéder au démontage des différents composants. Il faudra faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).



Le symbole présent sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un objet domestique mais qu'il doit être éliminé en conformité aux lois en vigueur, en particulier pour ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant. Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) devront être triées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement et conformément aux lois en vigueur.

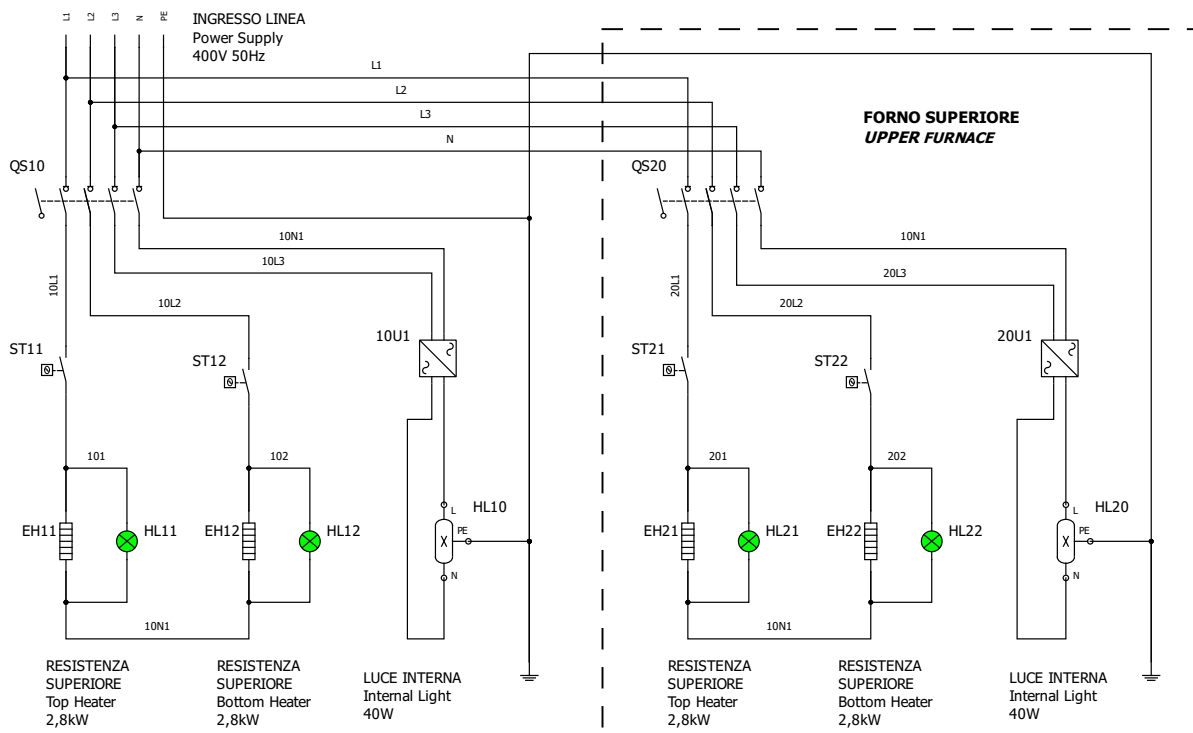
10. DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT

- Fiche de test
- Schéma électrique
- Livret d'instructions du thermostat

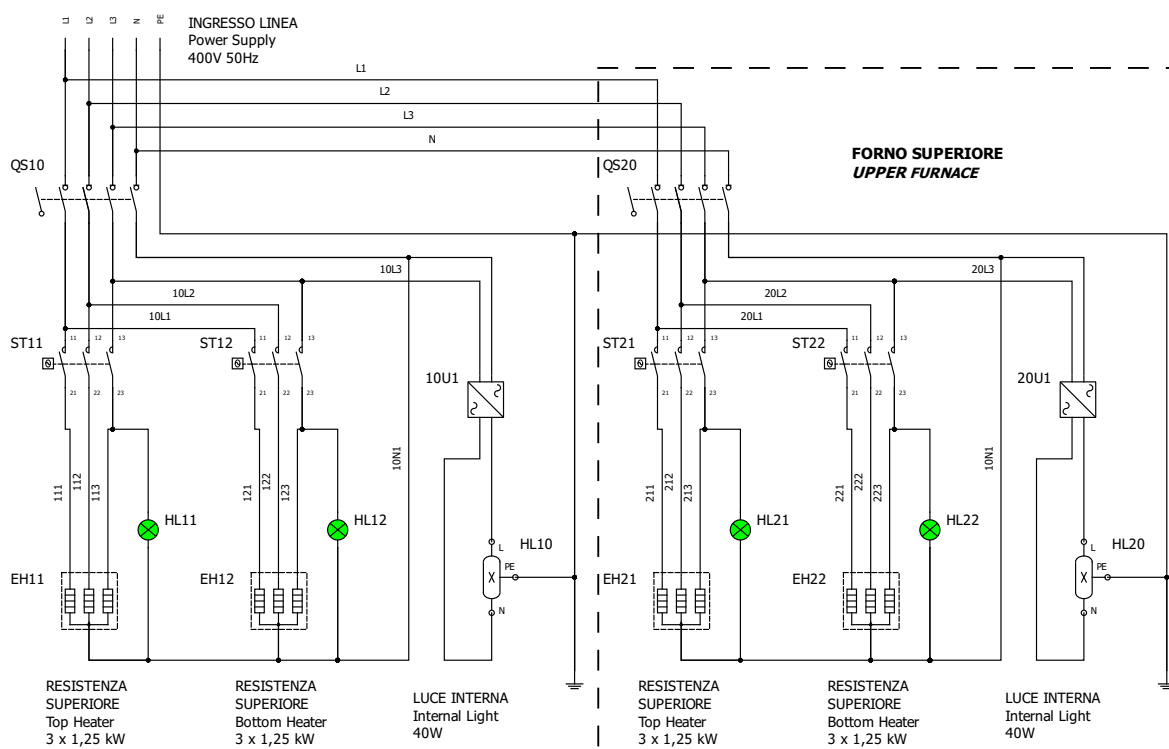
11. SCHEMI ELETTRICI E SPECIFICHE TECNICHE - WIRING DIAGRAMS AND TECHNICAL FEATURES - STROMLAUFPLÄNE UND TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN - SCHÉMAS DE CÂBLAGE ET SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAMS – SCHALTPLAN – SCHÉMA DE CÂBLAGE

FORNO ELETTRICO 4/8 PIZZE CON TERMOSTATO ANALOGICO - ELECTRIC OVEN 4/8 PIZZAS WITH ANALOGUE THERMOSTAT - ELEKTROBACKOFEN 4/8 PIZZEN MIT ANALOGEM THERMOSTAT - FOUR ÉLECTRIQUE 4/8 PIZZAS AVEC THERMOSTAT ANALOGIQUE



FORNO ELETTRICO 6/12 PIZZE CON TERMOSTATO ANALOGICO - ELECTRIC OVEN 6/12 PIZZAS WITH ANALOGUE THERMOSTAT - ELEKTROBACKOFEN 6/12 PIZZEN MIT ANALOGEM THERMOSTAT - FOUR ÉLECTRIQUE 6/12 PIZZAS AVEC THERMOSTAT ANALOGIQUE

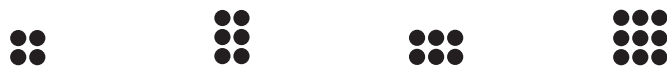
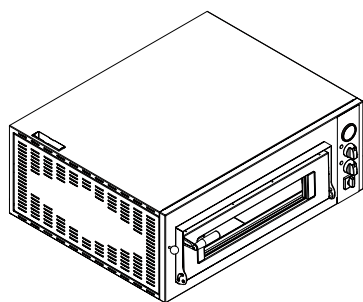
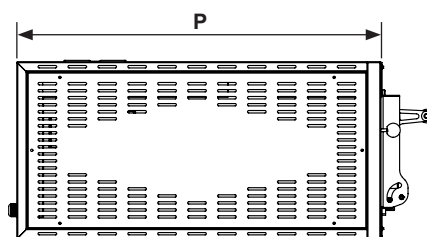
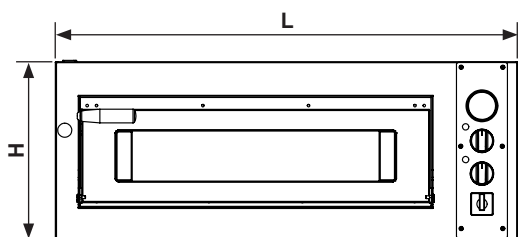


11.1 FORNO “SKILL” ANALOGICO - ANALOGUE OVEN “SKILL” - ANALOGER BACKOFEN “SKILL” - FOUR “SKILL” ANALOGIQUE

Caratteristiche tecniche – Technical features - Technische Merkmale - Caractéristiques techniques

H380 - Camera singola

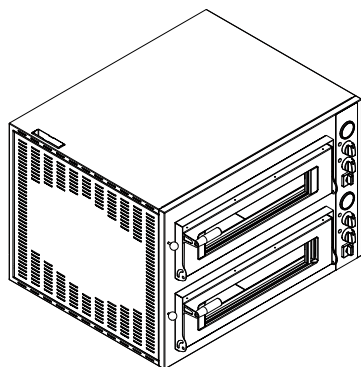
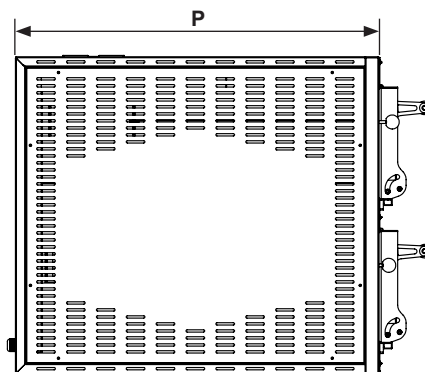
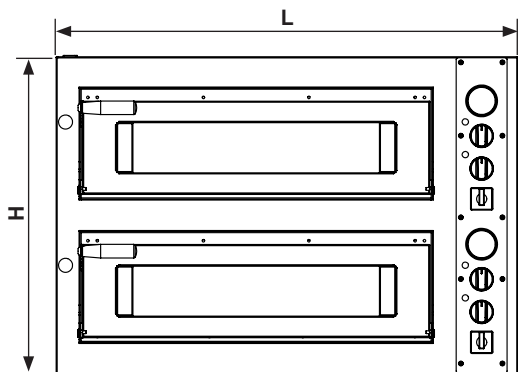
Single chamber, Ein Backkammer, Chambre unique







Dimensioni esterne [mm] LxPxH <i>External dimensions, Außenmaße, Dimensions extérieures</i>	990x820x380	990x1170x380	1340x820x380	1340x1170x380
Dimensioni camera [mm] LxPxH <i>Chamber dimensions, Raumgröße, Taille de la chambre</i>	700x700x150	700x1050x150	1050x700x150	1050x1050x150
Dimensioni pizza [mm] <i>Pizza size, Pizza Größen, Taille de pizza</i>	4x ø350	6x ø350	6x ø350	9x ø350
Temperatura massima [°C] <i>Max.temperature, Max.temperature, Température max</i>	450	450	450	450
Tensione alimentazione [50Hz] <i>Supply voltage, Versorgungsspannung, Tension d'alimentation</i>	400V 3Ph+N+T	400V 3Ph+N+T	400V 3Ph+N+T	400V 3Ph+N+T
Potenza Tot. [KW] <i>Total power, Leistungsaufnahme, Puissance totale</i>	5,75	7,55	10,00	13,10

H620 - Camera doppia

Double chamber, Doppel Backkammer, Chambre double



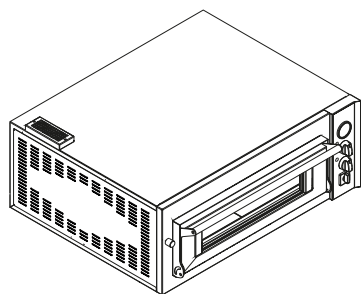
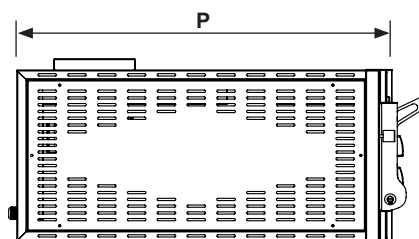
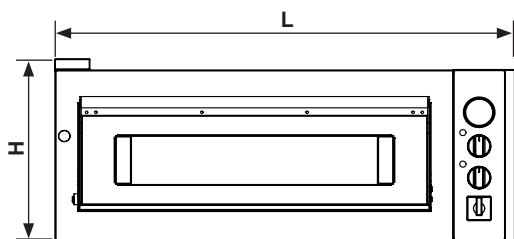
	 x2	 x2	 x2	 x2
Dimensioni esterne [mm] LxPxH External dimensions, Außenmaße, Dimensions extérieures	990x820x680	990x1170x680	1340x820x680	1340x1170x680
Dimensioni camera [mm] LxPxH Chamber dimensions, Raumgröße, Taille de la chambre	700x700x150	700x1050x150	1050x700x150	1050x1050x150
Dimensioni pizza [mm] Pizza size, Pizza Größen, Taille de pizza	8x ø350	12x ø350	12x ø350	18x ø350
Temperatura massima [°C] Max.temperature, Max.temperature, Température max	450	450	450	450
Tensione alimentazione [50Hz] Supply voltage, Versorgungsspannung, Tension d'alimentation	400V 3Ph+N+T	400V 3Ph+N+T	400V 3Ph+N+T	400V 3Ph+N+T
Potenza Tot. [KW] Total power, Leistungsaufnahme, Puissance totale	11,5	15,1	20,0	26,2

11.2 FORNO “MASTER” ANALOGICO - ANALOGUE OVEN “MASTER” - ANALOGER BACKOFEN “MASTER” - FOUR “MASTER” ANALOGIQUE

Caratteristiche tecniche – Technical features - Technische Merkmale - Caractéristiques techniques

H380 - Camera singola

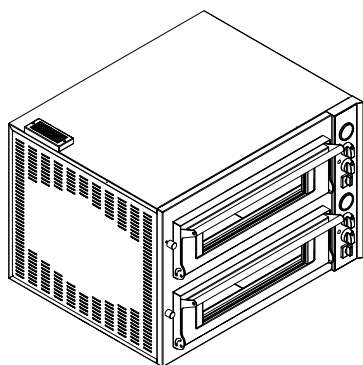
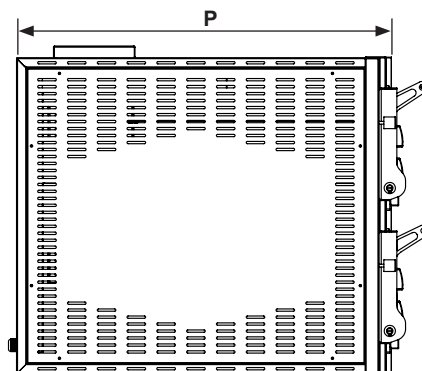
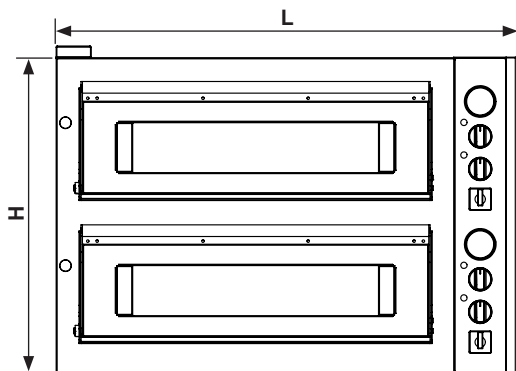
Single chamber, Ein Backkammer, Chambre unique







Dimensioni esterne [mm] LxPxH <i>External dimensions, Außenmaße, Dimensions extérieures</i>	990x820x380	990x1170x380	1340x820x380	1340x1170x380
Dimensioni camera [mm] LxPxH <i>Chamber dimensions, Raumgröße, Taille de la chambre</i>	700x700x150	700x1050x150	1050x700x150	1050x1050x150
Dimensioni pizza [mm] <i>Pizza size, Pizza Größen, Taille de pizza</i>	4x ø350	6x ø350	6x ø350	9x ø350
Temperatura massima [°C] <i>Max.temperature, Max.temperature, Température max</i>	450	450	450	450
Tensione alimentazione [50Hz] <i>Supply voltage, Versorgungsspannung, Tension d'alimentation</i>	400V 3Ph+N+T	400V 3Ph+N+T	400V 3Ph+N+T	400V 3Ph+N+T
Potenza Tot. [KW] <i>Total power, Leistungsaufnahme, Puissance totale</i>	5,75	7,55	10,00	13,10

H620 - Camera doppia

Double chamber, Doppel Backkammer, Chambre double



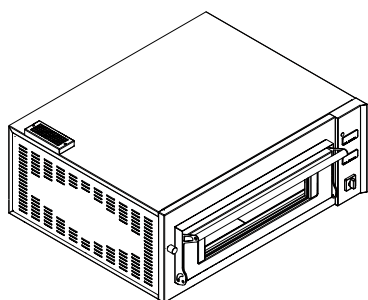
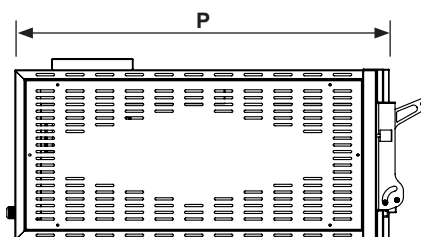
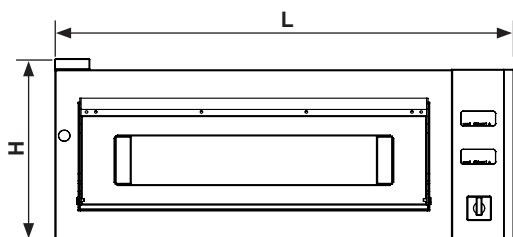
	 x2	 x2	 x2	 x2
Dimensioni esterne [mm] LxPxH External dimensions, Außenmaße, Dimensions extérieures	990x820x680	990x1170x680	1340x820x680	1340x1170x680
Dimensioni camera [mm] LxPxH Chamber dimensions, Raumgröße, Taille de la chambre	700x700x150	700x1050x150	1050x700x150	1050x1050x150
Dimensioni pizza [mm] Pizza size, Pizza Größen, Taille de pizza	8x ø350	12x ø350	12x ø350	18x ø350
Temperatura massima [°C] Max.temperature, Max.temperature, Température max	450	450	450	450
Tensione alimentazione [50Hz] Supply voltage, Versorgungsspannung, Tension d'alimentation	400V 3Ph+N+T	400V 3Ph+N+T	400V 3Ph+N+T	400V 3Ph+N+T
Potenza Tot. [KW] Total power, Leistungsaufnahme, Puissance totale	11,50	15,10	20,00	26,20

11.3 FORNO “MASTER” DIGITALE - DIGITAL OVEN “MASTER” - DIGITALER BACKOFEN “MASTER” - FOUR “MASTER” NUMÉRIQUE

Caratteristiche tecniche – Technical features - Technische Merkmale - Caractéristiques techniques

H380 - Camera singola

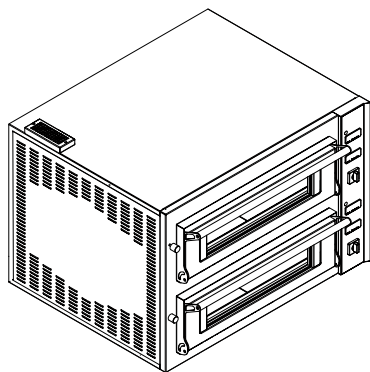
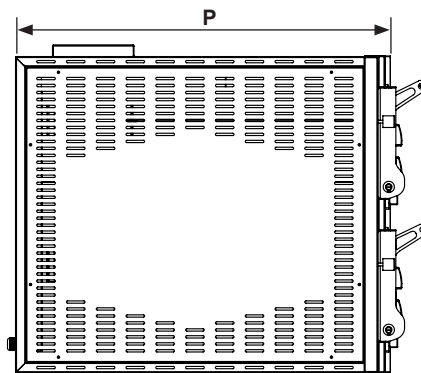
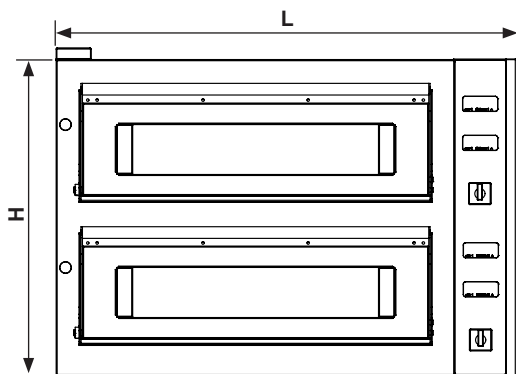
Single chamber, Ein Backkammer, Chambre unique







Dimensioni esterne [mm] LxPxH <i>External dimensions, Außenmaße, Dimensions extérieures</i>	990x820x380	990x1170x380	1340x820x380	1340x1170x380
Dimensioni camera [mm] LxPxH <i>Chamber dimensions, Raumgröße, Taille de la chambre</i>	700x700x150	700x1050x150	1050x700x150	1050x1050x150
Dimensioni pizza [mm] <i>Pizza size, Pizza Größen, Taille de pizza</i>	4x ø350	6x ø350	6x ø350	9x ø350
Temperatura massima [°C] <i>Max.temperature, Max.temperature, Température max</i>	450	450	450	450
Tensione alimentazione [50Hz] <i>Supply voltage, Versorgungsspannung, Tension d'alimentation</i>	400V 3Ph+N+T	400V 3Ph+N+T	400V 3Ph+N+T	400V 3Ph+N+T
Potenza Tot. [KW] <i>Total power, Leistungsaufnahme, Puissance totale</i>	5,75	7,55	10,00	13,10

H620 - Camera doppia

Double chamber, Doppel Backkammer, Chambre double



	 x2	 x2	 x2	 x2
Dimensioni esterne [mm] LxPxH External dimensions, Außenmaße, Dimensions extérieures	990x820x680	990x1170x680	1340x820x680	1340x1170x680
Dimensioni camera [mm] LxPxH Chamber dimensions, Raumgröße, Taille de la chambre	700x700x150	700x1050x150	1050x700x150	1050x1050x150
Dimensioni pizza [mm] Pizza size, Pizza Größen, Taille de pizza	8x ø350	12x ø350	12x ø350	18x ø350
Temperatura massima [°C] Max.temperature, Max.temperature, Température max	450	450	450	450
Tensione alimentazione [50Hz] Supply voltage, Versorgungsspannung, Tension d'alimentation	400V 3Ph+N+T	400V 3Ph+N+T	400V 3Ph+N+T	400V 3Ph+N+T
Potenza Tot. [KW] Total power, Leistungsaufnahme, Puissance totale	11,50	15,10	20,00	26,20

TARGHETTA CARATTERISTICHE – DATAPLATE –
TYPENSCHILD – PLAQUE SIGNALETIQUE

Incollare targhetta caratteristiche apparecchiatura

*L'Azienda si riserva di introdurre senza preavviso eventuali modifiche tecnico-costruttive sul prodotto e sulle composizioni presentate.
The company reserves the right to introduce without notice any technical or construction changes of the product or presented compositions.
Der Hersteller behaltet sich vor Aenderungen an den Produkten zu vornehmen ohne Vorabhinweis.
La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques aux produits présentés sans préavis.*

