WARNING!
BEFORE SWITCHING ON THE OVEN: REMOVE THE REFRACTORY STONES CAREFULLY, REMOVE THE POLYSTYRENE UNDER ALL THE STONES, AND THEN PUT AGAIN THE STONES INSIDE THE ROOM OF THE OVEN.

ВНИМАНИЕ!
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ПЕЧИ ОСТОРОЖНО ПРИПОДНЯТЬ ШАМОТНЫЙ КАМЕНЬ И ДОСТАТЬ ПОЛИСТИРОЛОВЫЙ УПЛОТНИТЕЛЬ ПОД КАМНЯМИ. АККУРАТНО ПОЛОЖИТЬ КАМЕНЬ В ПЕРВОНАЧАЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ.

ATTENTION!
AVANT D'ALLUMER LE FOUR, ENLEVER LES PIERRE SOIGNEUSEMENT, ENLEVER LE POLYSTYRENE QUI SE TROUVE DESSOUS TOUTES LES PIERRES ET, SEULEMENT APRES AVOIR FAIT CA, REMETTRE LES PIERRE DANS LE FOUR.

ATTENZIONE!
PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE IL FORNO SOLLEVARE CON CAUTELA LE PIETRE, TOGLIERE IL POLISTIROLO DA SOTTO TUTTE LE PIETRE PRESENTI, MANEGGIARE LE PIETRE CON CURA E DOPO AVER RIMOSSO IL POLISTIROLO RIMETTERE LE PIETRE ALL'INTERNO DELLA CAMERA.

ATENDIMENTO!
ANTES DE PÔR EM FUNCIONAMEINTO O FORNO , LEVANTAR COM CUIDADO AS PEDRAS , TIRAR O POLIESTIRENO PRESENTE EMBAIXO DAS PEDRAS, MANIPULAR COM CUIDADO AS PEDRAS E DEPOIS DE TER TIRADO O POLIETIRENO VOLTAR A COLOCAR AS PEDRAS DENTRO DA CÂMARA.

¡ATENCIÓN!
ANTES DE PONER EN MARCHA EL HORNO, LEVANTAR CON CUIDADO LAS PIEDRAS, QUITAR EL POLIESTERENO QUE SE ENCUENTRA DEBAJO DE ESTAS, MANIPULAR LAS PIEDRAS CON CUIDADO Y TRAS HABER QUITADO EL POLIESTERENO VOLVER A RECOLOCARLAS EN EL INTERIOR DE LA CÁMARA.

ACHTUNG!
UNTER DEN STEINEN BEFINDET SICH EINE SCHICHT AUS POLYSTYROL, BITTE DIESES POLYSTYROL VOR DEM EINSCHALTEN DES OFENS ENTFERNEN.
BEHANDLE DIE STEINE SORGFÄLTIG UND, NACH DEM ENTFERNEN DES POLYSTYROLS, LEGEN SIE DIE STEINE WIEDER IN DEN KAMMERN

UWAGA!
PRZED URUCHOMIENIEM PIECA NALEŻY W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI WYJĄĆ Z PIECA PŁYTY SZAMOTOWE, USUNĄĆ ZABEZPIECZENIE STYROPIANOWE, A NASTĘPNIE PONOWNIE UMIEŚCIĆ PŁYTY SZAMOTOWE W PIECU.

تنبيه:

قبل استخدام الفرن ارفع الأحجار بحذر، وأزل البوليستيرين من تحت جميع الأحجار الموجودة، تعامل مع الأحجار بحذر، وبعد إزالة البوليستيرين أعد وضع الأحجار داخل الغرفة.

العربية

4 رقم التصنيع التسلسلي

4 **ملصق رقم التصنيع التسلسلي**

4 معلومات عامة

4 **أهمية هذا الدليل**

4 **حالة "الفرن المطفأة"**

4 **الضمان**

5 **الغرض من الاستخدام**

5 **حدود الاستخدام**

5 التركيب

5 **متطلبات على عاتق المستخدم**

5 **التوصيل الكهربائي**

6 **كتلة التوصيل**

6 **نظام متساوي الجهد**

7 الاستخدام والتشغيل

7 **لوحة التحكم ومفاتيح التشغيل**

12 **قبل الإدخال بالخدمة**

12 **إشعال الفرن**

12 **إطفاء الفرن**

13 **الصيانة**

13 **النظافة**

13 **التخلص من الآلة**

13 **تحذيرات عامة**

رقم التصنيع التسلسلي

ملصق رقم التصنيع التسلسلي

رقم التصنيع التسلسلي مصنوع من ملصَق تعريفي مطبوع بنظام الشاشة الحريرية باللون الرمادي ومُثبت على ظهر الفرن.
تم في اللوحة إيراد البيانات التالية بطريقة مقروءة غير قابل لإزالة:

- اسم الشركة المصنِّعة؛ - رقم التصنيع التسلسلي؛
- القدرة الكهربائية (كيلووات/أمبير)؛- الجهد والتردُّد الكهربائي (فولت/هرتز)؛
- الطراز؛ - سنة التصنيع
- كتابة "صُنع في إيطاليا"؛ - وزن الفرن

معلومات عامة

أهمية هذا الدليل

قبل استخدام هذه الفرن يجب إلزاميًا قراءة جميع أجزاء هذا الدليل وفهمها جيدًا.

يجب أن يكون هذا الدليل متاح بشكلٍ دائم لاطلاع "القائمين على التشغيل المصرح لهم" عليه ويجب تواجده بالقرب من الفرن مع حفظه وحمايته بشكلٍ مناسب.

تخلي الشركة المصنعة مسؤوليتها عن أية أضرار أو تلفيات قد تصيب الأشخاص أو الحيوانات أو الممتلكات جراء عدم التقيد أو الالتزام بالقواعد والإرشادات المذكورة في هذا الدليل.

يُعدُّ هذا الدليل جزءًا لا يتجزأ من الفرن ويجب حفظه حتى التخلص النهائي من الفرن.

يجب على "المشغلين المعتمدين" فقط تنفيذ تدخلات من اختصاصهم النوعي على الفرن.

حالة "الفرن المطفأة"

قبل القيام بأيَّة أعمال أو تدخُّلات صيانة و/أو ضبط على الفرن يجب إلزاميًّا فصل تيَّار التغذية الكهربائية عن الجهاز عن طريق نزع قابس التيَّار الكهربي عن مقبس التيَّار في شبكة التيَّار مع التحقُّق أنَّ الفرن مطفأة بالفعل وباردة.

الضمان

مدة الضمان هي اثنا عشر شهرًا ويبدأ من تاريخ إصدار الإيصال الضريبي المصدر لحظة الشراء.
في غضون هذه المدة الزمنية سيتم مجانًا وفقط داخل مصانع الشركة استبدال أو إصلاح المكونات والأجزاء المعطوبة بعد التحقق جيدًا من ذلك وقبوله من الشركة المصنِّعة جراء وجود عيوب تصنيع واضحة باستثناء المكونات الكهربائية والأجزاء الخاضعة للتآكل.
تُستبعد من الضمان نفقات إرسال الفرن وتكاليف الأيدي العاملة.
يسقط الضمان في الحالات التي يكون السبب في الأعطال الموجودة راجعًا لما يلي: النقل أو الصيانة غير الصحيحة أو غير الكافية أو عدم وجود خبرة كافية لدى القائمين على التشغيل أو إجراء أية تغييرات عبثية إتلافية أو إصلاحات على يد أشخاص غير مصرح لهم رسمياً أو عند عدم اتباع ما جاء في هذا الدليل من إرشادات وتوجيهات.
تُستبعد أية مطالبات بالتعويض تجاه الشركة المصنِّعة سواء جراء أضرار أو تلفيات مباشرة أو غير مباشرة قد تحدث في المدة الزمنية التي يكون الجهاز متوقفًا فيها عن العمل جراء الأسباب التالية:
الأعطال أو انتظارًا لإجراء الإصلاحات أو في جميع الأحوال عند عدم كون الجهاز متاحًا للعمل.

التغييرات العبثية الإتلافية و/أو استبدال مكونات الجهاز بقطع غيار غير أصلية كلها أعمال تؤدي إلى سقوط الضمان عن الجهاز ولا تتحمل الشركة المصنِّعة أية مسؤولية عن عواقب ذلك.

الغرض من الاستخدام

الاستخدام المحدَّد المصمَّمة الفرن للقيام به هو ما يلي:

الاستخدام المقصود: طهي البيتزا، والخبز، والخُبز الدائري، والطهي بالغراتان للمنتجات الغذائية وتسخين الأطعمة في صواني.

لا يجوز استخدام الفرن إلا من قِبل مشغل مسئول (المستخدم).

هذه الجهاز غير مخصَّص ليُستخدم من قِبَل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من قصور في قدراتهم الحسّية أو العقليَّة أو الحركيَّة ولا من قِبل مَن ليس لديهم الخبرة والمعرفة الكافيتين للتعامل معه، إلَّا أن يكونوا تحت ملاحظة ومراقبة أحد الأشخاص البالغين المسؤولين عن أمنهم وسلامتهم بعد تعريفهم بإرشادات الاستخدام الصحيح للجهاز.

يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بهذا الجهاز.

حدود الاستخدام

تم تصميم هذه الفرن وصنعها فقط وحصريًا لغرض الاستخدام المحدد لها والموصوف في الفقرة السابقة لذلك يُحظر حظرًا تامًا استخدامها في أية أغراض أخرى غير ذلك وذلك لتوفير الأمان والسلامة طوال الوقت للقائمين على التشغيل المصرح لهم وللمحافظة على الكفاءة التشغيلية للفرن نفسها.

التركيب

متطلبات على عاتق المستخدم

يجب أن يمتلك مكان تركيب الفرن الخصائص البيئية التالية:

- أن يكون جافاً، يجب ألا تتجاوز درجة الحرارة والرطوبة النسبية للمكان الذي سيتم فيه تركيب الفرن القيم المشار إليها في جدول البيانات الفنية؛
- مصادر مياه على بُعد مناسب؛
- تهوية وإضاءة مناسبتين وملبّيتين للقواعد الصحيَّة ولمستويات الأمان التي تنصُّ عليها القوانين المعمول بها.

ينبغي عدم تركيب الفرن بالقرب من المواد القابلة للاشتعال (الخشب والبلاستيك والوقود والغاز وما إلى ذلك). تحاشي بكل الطُرق ملامسة الأشياء القابلة للاشتعال للأسطح الساخنة في الفرن. تحقق دائمًا من توافر أدوات الأمان والحماية من الحرائق. أبقِ على وجود مساحة فاصلة حول الفرن قدرها على الأقل 30 سم.

تأكد من توافق جهد التغذية الكهربائية والتردد وقدرة الشبكة مع القيم الواردة في المواصفات الفنية وعلى اللوحة المثبتة على ظهر الفرن.
مواصفات مقبس التيَّار الكهربي يجب أن تكون متوافقة مع قابس التيَّار الكهربي الموجود على كابل توصيل التيَّار الكهربي.

التوصيل الكهربائي

يجب أن يُنفَّذ التوصيل الكهربائي للفرن بشبكة التغذية الكهربائية بشكلٍ إلزامي وحصري من قِبل فني معتمد (كهربائي) يمتلك المتطلبات الفنية والمهنية المطلوبة بموجب المعايير السارية في بلد استخدام الفرن، اطلب إصدار إقرار مطابقة بالعملية المنفذة.

بالنسبة للتوصيل المباشر بالشبكة، فإنه من الضروري توفير جهاز يمتلك فتحة بين نقاط التلامس قادرة على ضمان الفصل التام في ظروف الجهد الزائد من الفئة الثالثة، طبقاً لقواعد التركيب.

لتوصيل الآلة بشبكة التيَّار الكهربي فإنَّه لا غنى عن العمل بالطريقة التالية:

1. قم بفك اللوح الأيمن من الفرن.
2. قم بالتوصيل بالكتلة الطرفية (شكلB/⏚) الموصلات N—L3—L2—L1 — من كابل تغذية من النوع "x" H07RNF 3G X مم² منزوع الغمد ومزود بأطراف.
3. قم بتجميع في الطرف الآخر من الكابل قابس معاير ومستقطب (يجب أن يكون التمييز بين طرف الطور والمحايد لا لبس فيه).

من أجل توصيل الفرن بشبكة 230 فولت أحادية الطور فإنه يكفي عمل جسر بين L1-L2-L3 بالشرائح المخصصة لذلك الموجودة والمدرجة في كتلة التوصيل الطرفية.

كتلة التوصيل رقم 1	L1
كتلة التوصيل رقم 2	L2
كتلة التوصيل رقم 3	L3
كتلة التوصيل رقم 5	
كتلة التوصيل رقم 6	⏚

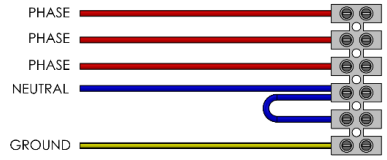
عند الانتهاء من التوصيل الكهربائي، يجب على الفني المعتمد (الكهربائي) أن يُصدر إقراراً يفيد فيه بقياس استمرارية دائرة الحماية متساوية الجهد.

يجب توصيل الجهاز من خلال مفتاح تفاضلي (*RCD*) يمتلك حد أدنى من تيار التدخل الاسمي لا يتجاوز 30 مللي أمبير.

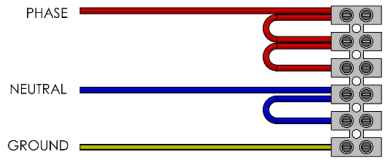
كتلة التوصيل

كتلة التوصيل موضوعة داخل الفرن.

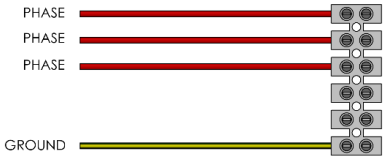
400 V
3 PH



230 V
1 PH



230 V
3 PH



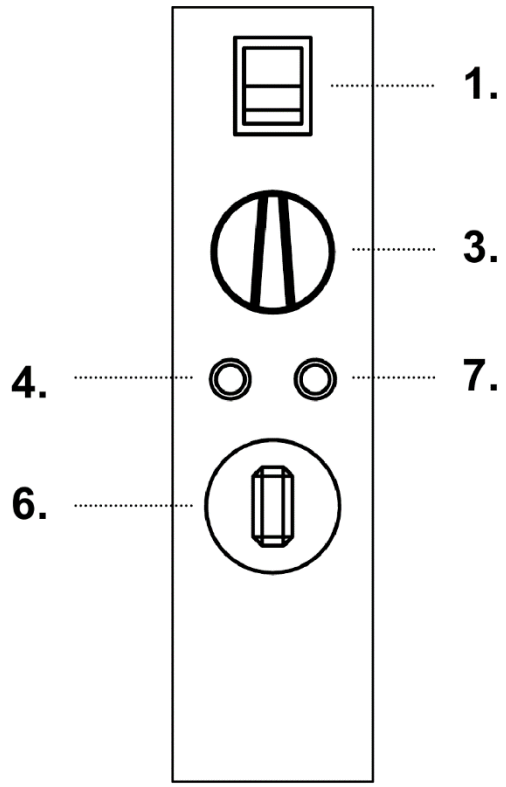
نوع الفرن	عدد الكابلات	القطاع (مم²)
40/1؛ 40/2	3	2.5
50/1؛ 50/2؛ 50/3	5	4

نظام متساوي الجهد

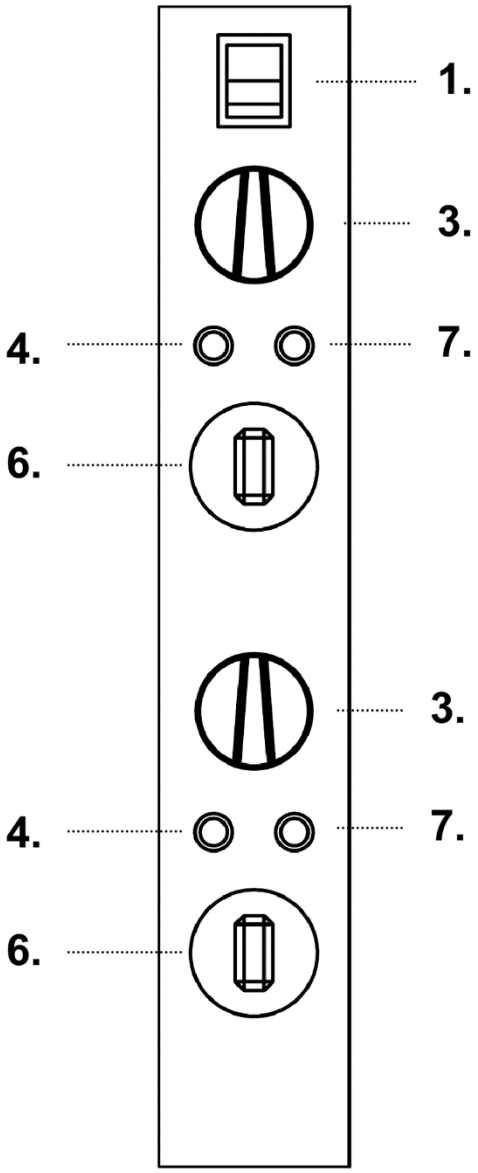
يجب أن يعمل الجهاز داخل نظام تشغيل متساوي الجهد. طرف التوصيل يوجد بالقرب من لوحة أطراف تغذية الفرن تشغيليًّا. السلك متساوي الجُهد يجب أن يكون الحد الأدنى لقُطره 10 مم².

لوحة التحكم ومفاتيح التشغيل

40/1

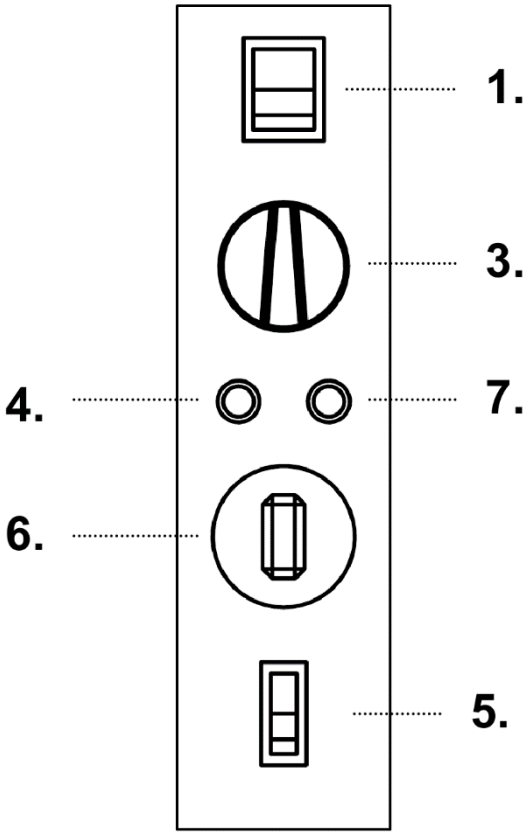


40/2

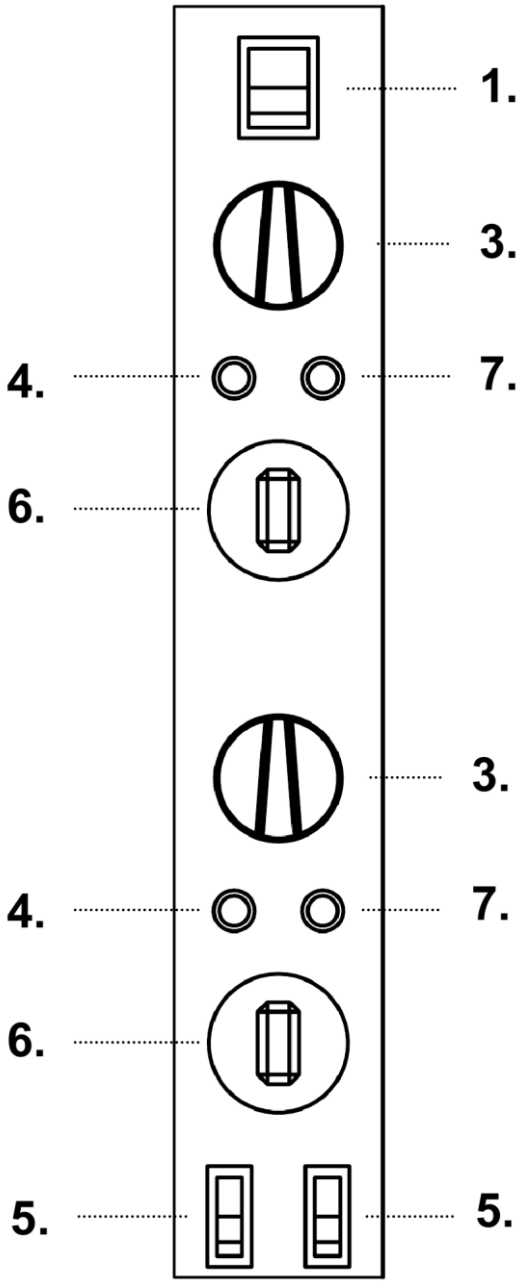


المرجع	الاسم	الوظيفة
1	قاطع التيَّار العمومي	يُنشط تشغيل كافة المقاومات ويوقف تنشيطها.
3	ترموستات	• **الموضع 0:** يُوقف تشغيل المقاومة • **الموضع °320-50مئوية:** يُنشط تشغيل المقاومة ويضبط الحرارة المرغوب بها.
4	مؤشر ضوئي	عندما يضيء فإنه يشير إلى تشغيل المقاومة الجاري استخدامها.
6	المؤقت	ينظم زمن الطهي وتنشيط المقاومات.
7	مؤشر ضوئي	عندما يضيء فإنه يشير إلى تشغيل المؤقت.

40/1 مع الضوء

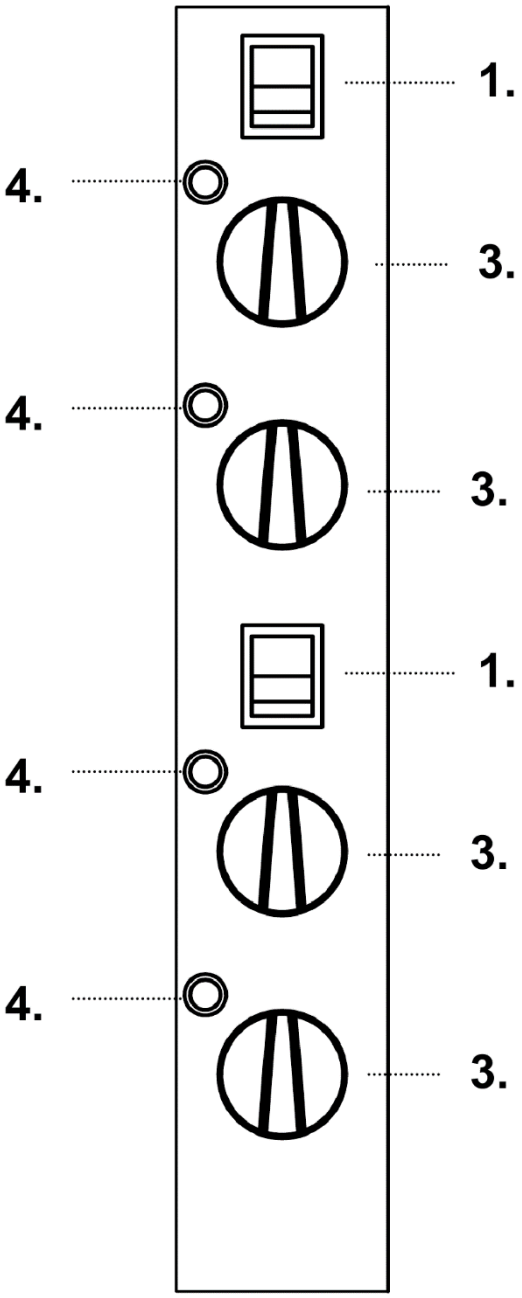


40/2 مع الضوء

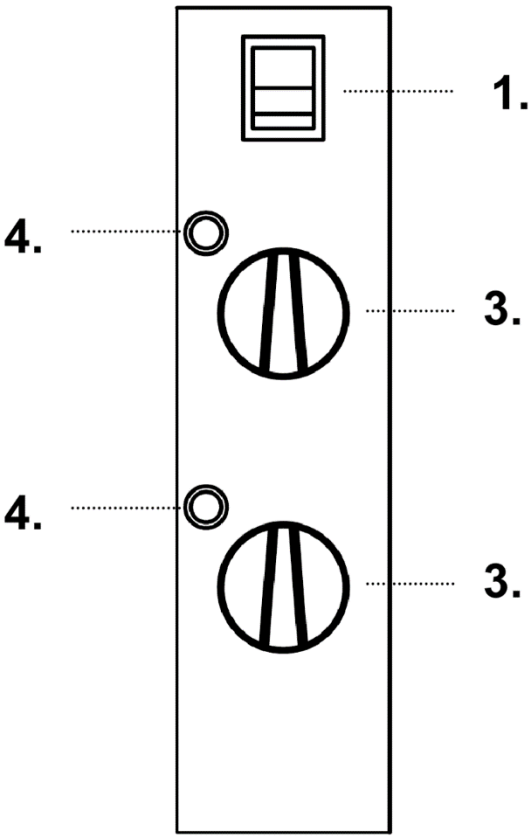


المرجع	الاسم	الوظيفة
1	قاطع التيَّار العمومي	يُنشط تشغيل كافة المقاومات ويوقف تنشيطها.
3	ترموستات	• **الموضع 0:** يُوقف تشغيل المقاومة • **الموضع °320-50مئوية:** يُنشط تشغيل المقاومة ويضبط الحرارة المرغوب بها.
4	مؤشر ضوئي	عندما يضيء فإنه يشير إلى تشغيل المقاومة الجاري استخدامها.
5	مفتاح ضوء الغرفة	• **الموضع 1**: يُشعل الضوء في غرفة الفرن؛ • **الموضع 0**: يُطفئ الضوء في غرفة الفرن
6	المؤقت	ينظم زمن الطهي وتنشيط المقاومات.
7	مؤشر ضوئي	عندما يضيء فإنه يشير إلى تشغيل المؤقت.

4T 40/2

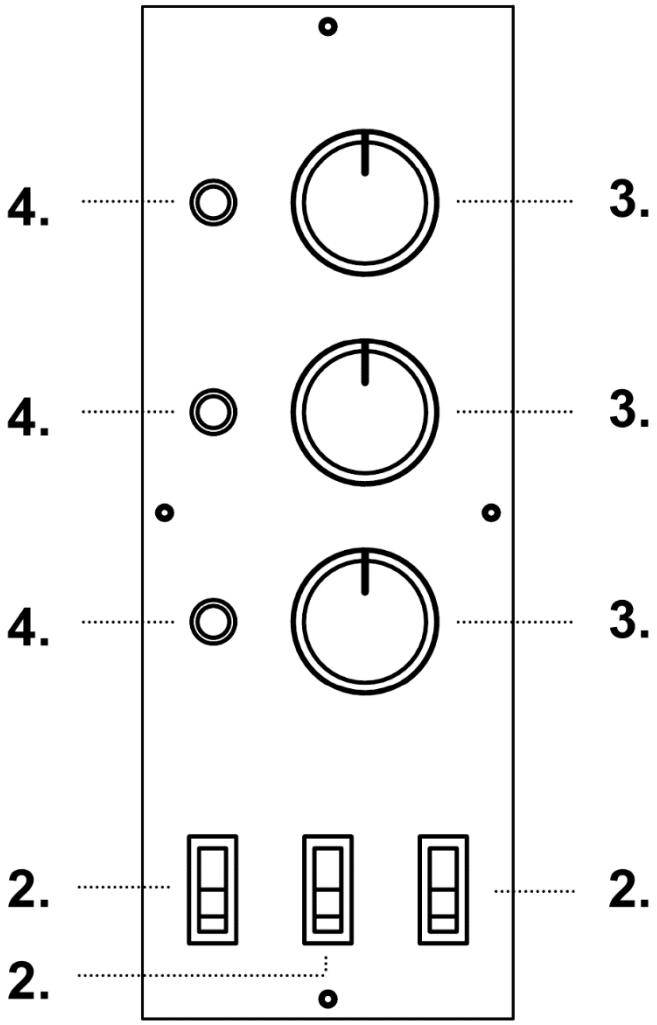


2T 40/1

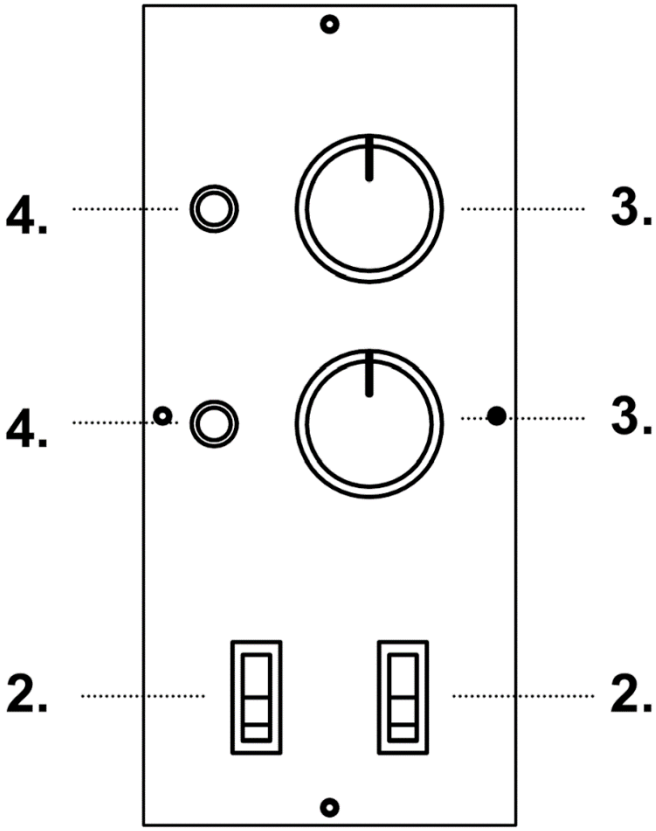


المرجع	الاسم	الوظيفة
1	قاطع التيَّار العمومي	يُنشط تشغيل كافة المقاومات ويوقف تنشيطها.
3	ترموستات	• **الموضع 0:** يُوقف تشغيل المقاومة والضوء • **الموضع °320-50مئوية:** يُنشط الضوء وتشغيل المقاومة ويضبط الحرارة المرغوب بها.
4	مؤشر ضوئي	عندما يضيء فإنه يشير إلى تشغيل المقاومة الجاري استخدامها.

50/2

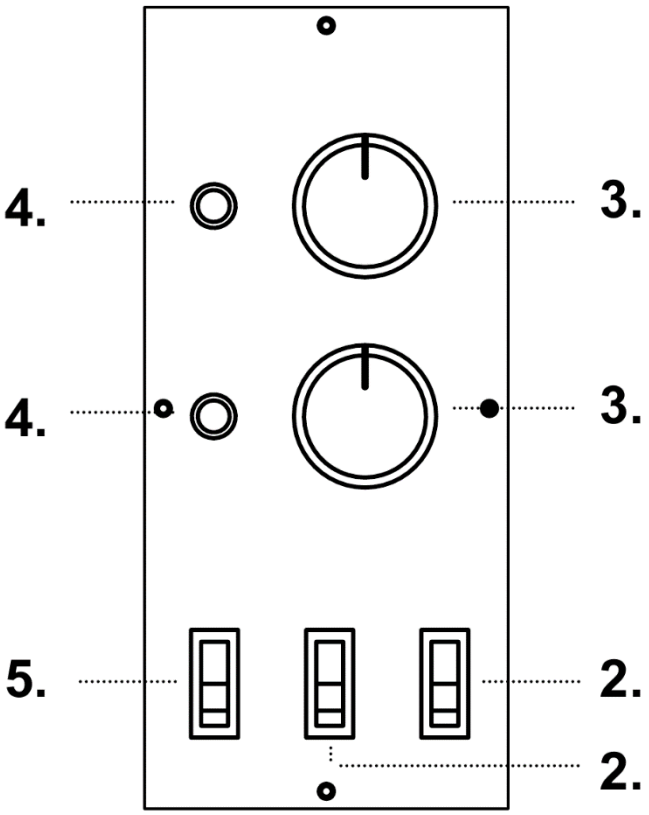


50/3 ،50/1

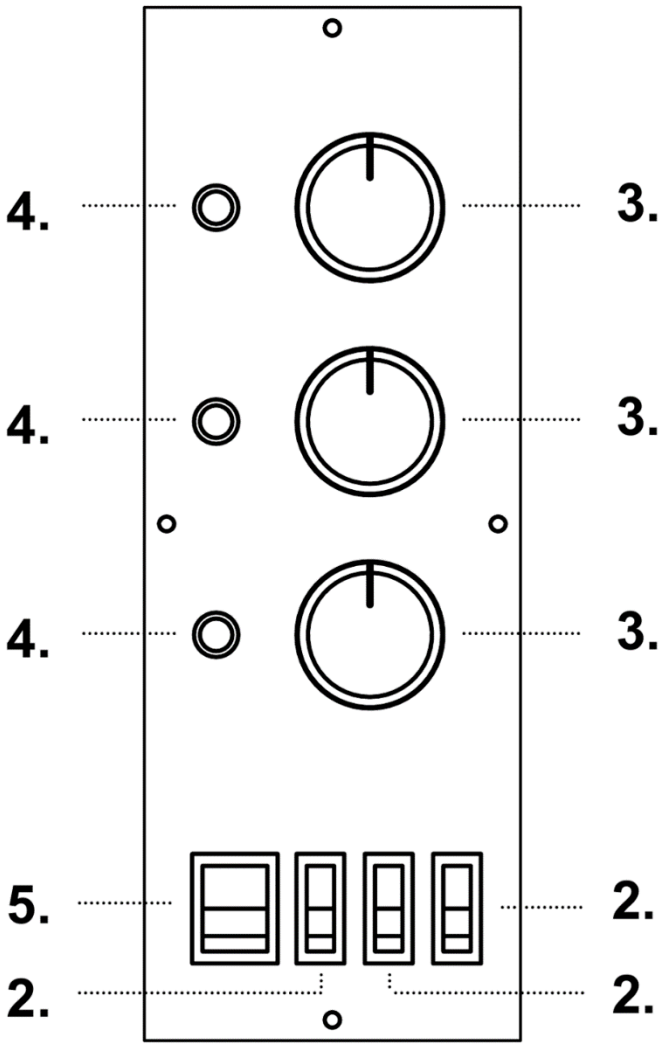


المرجع	الاسم	الوظيفة
2	مفتاح المقاومة	• **الموضع I:** يُنشِّط تشغيل المقاومة؛ • **الموضع 0**: يُوقف تشغيل المقاومة.
3	ترموستات	• **الموضع 0:** يُوقف تشغيل المقاومة والضوء • **الموضع °455-45منوية:** يُنشط الضوء وتشغيل المقاومة ويضبط الحرارة المرغوب بها.
4	مؤشر ضوئي	عندما يضيء فإنه يشير إلى تشغيل المقاومة الجاري استخدامها.

50/1، 50/3 مع الضوء



50/2 مع الضوء



المرجع	الاسم	الوظيفة
2	مفتاح المقاومة	• **الموضع I:** يُنشِّط تشغيل المقاومة؛ • **الموضع 0**: يُوقف تشغيل المقاومة.
3	ترموستات	• **الموضع 0:** يُوقف تشغيل المقاومة والضوء • **الموضع °455-45منوية:** يُنشط الضوء وتشغيل المقاومة ويضبط الحرارة المرغوب بها.
4	مؤشر ضوئي	عندما يضيء فإنه يشير إلى تشغيل المقاومة الجاري استخدامها.
5	مفتاح ضوء الغرفة	• **الموضع 1**: يُشعل الضوء في غرفة الفرن؛ • **الموضع 0:** يُطفئ الضوء في غرفة الفرن

قبل الإدخال بالخدمة

قبل تشغيل الفرن أزل البوليسترين من تحت الأحجار واخلع الطبقة الواقية مع تجنب استخدام أدوات يمكنها أن تلحق ضرراً بالأسطح.

على الرغم من القدرات الحرارية التي يوفرها الفرن، لأسباب تتعلق بالسلامة، فإن درجة الحرارة القصوى المسموح بها التي يمكن اختيارها باستخدام الترموستات هي 455/320 °مئوية.

لا يمكن إدخال الفرن في الخدمة إلا بعد التركيب الكامل وإصدار إقرار المطابقة عن التوصيل الكهربائي من قِبل الفنيين المعتمدين.

يجب تنفيذ الإدخال الأول بالخدمة على النحو التالي:

1) تنظيف واجهة الفرن بقطعة قماش جافة وناعمة لإزالة أية بقايا؛
2) توصيل قابس كابل التغذية بمقبس التغذية الكهربائية؛
3) أدر مفتاح المقاومات إلى الوضع ""I؛ بالنسبة للفرن 1/40 و 2/40: اضغط على المفتاح الرئيسي؛
4) قم بتنشيط تشغيل المقاومات من خلال نقل الترموستات إلى درجة الحرارة °150مئوية، سوف تضيء المؤشرات الضوئية المعنية للإشارة إلى تشغيل المقاومات الجاري استخدامها؛
5) اترك الفرن يعمل لمدة 1 ساعة تقريبًا؛
6) أوقف تشغيل المقاومات من خلال نقل الترموستات إلى الوضع "0"، ستنطفئ المؤشرات الضوئية المعنية؛ بالنسبة للفرن 1/40 و 2/40: اضغط على المفتاح الرئيسي وأوقف تنشيط المقاومات؛
7) افتح باب الفرن لمدة 15 دقيقة تقريباً بحيث تسمح بإخلاء أية أبخرة وروائح؛
8) أعد غلق الباب وكرّر العملية الموضحة في النقطة 4) من خلال نقل الترموستات إلى درجة حرارة °400مئوية؛ بالنسبة للفرن 1/40 و 2/40: انقل الترموستات إلى درجة حرارة °320مئوية.
9) اترك الفرن يعمل لمدة 1 ساعة تقريبًا؛
10) أوقف تشغيل المقاومات عن طريق نقل الترموستات إلى الوضع "0" وستنطفئ المؤشرات الضوئية المعنية؛
11) أطفئ الفرن.
12) بالنسبة للفرن 1/40 و 2/40 فإنه من الممكن ضبط زمن الطهي عن طريق ضبط الدقائق بواسطة المؤقت. في نهاية الزمن الذي تم ضبطه، سيتم إيقاف تنشيط المقاومات. لاختيار وضع الطهي المستمر، أدر مقبض المؤقت إلى "ON" عن طريق لفه إلى اليسار.

إشعال الفرن

1) توصيل قابس كابل التغذية بمقبس التغذية الكهربائية؛
2) أدر مفتاح المقاومات إلى الوضع ""I؛ بالنسبة للفرن 1/40 و 2/40: اضغط على المفتاح الرئيسي؛
3) قم بتنشيط تشغيل المقاومات من خلال نقل الترموستات إلى درجة الحرارة المرغوب بها، سوف تضيء المؤشرات الضوئية المعنية للإشارة إلى تشغيل المقاومات الجاري استخدامها؛
4) بمجرد أن يصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوب بها، يمكنك إدخال البيتزا لطهيها في الفرن؛
5) افتح باب الفرن يدوياً بواسطة المقابض المخصصة لذلك؛
6) أدخِل في الفرن البيتزا و/أو قطَع البيتزا المراد طهيها مع استعمال الأدوات المناسبة لهذا النوع من الاستخدام. من المهم تجنب ترك الباب مفتوحًا لفترة طويلة لأن الحرارة الخارجة تقلل من درجة حرارة الفرن؛
7) أعد غلق الباب؛
8) تختلف درجة حرارة طهي البيتزا وفقًا لوضع البيتزا مباشرةً على الحجر الحراري أو على صينيَّة. في الحالة الأولى ننصح بضبط حرارة الطهي على **°280**مئوية للجزء السفلي و **°320**مئوية للجزء العلوي؛ بينما، في الحالة الثانية **°320**مئوية للجزء السفلي و **° 280**مئوية للجزء العلوي؛
9) عند الانتهاء من عمليَّة الطهي افتَح الباب وأخرِج البيتزا و/أو قطَع البيتزا ثمَّ أعِد غلق الباب.

إطفاء الفرن

بمجرد الانتهاء من استخدام الفرن، اعمل على النحو التالي:
أطفئ الفرن عن طريق نقل إلى الوضع "0" المفاتيح التي تُشغِّل المقاومات والمقابض التي تنظم الترموستات.
بالنسبة للفرن 1/40 و 2/40: اضغط على المفتاح الرئيسي وأوقف تنشيط المقاومات.

الصيانة

قبل إجراء أي نوع من أعمال وتدخلات الصيانة يجب إلزاميًا فصل قابس تيار الفرن عن مقبس التيار الكهربي.

النظافة

يجب إجراء عملية النظافة عقب كل استخدام امتثالًا للقواعد الصحية ولحماية الكفاءة التشغيلية للفرن.

تنظيف السطح المقاوم للحرارة: يجب إجراء هذه العملية والفرن ساخن.
بمجرد أن تصل درجة الحرارة إلى حوالي °320مئوية، أطفئ الفرن وافتح الباب ونظِّف السطح بواسطة فرشاة مصنوعة من ألياف نباتية أو فرشاة معدنية لينة مزودة بمقبض طويل قادر على تجنيبك ملامسة الأجزاء الساخنة بالفرن.

التنظيف الخارجي للفرن: (الأسطح المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ inox، زجاج المراقبة والفحص ولوحة التحكُّم ومفاتيح التشغيل): يجب إجراء هذه العمليَّة والفرن باردة.
السارية.

يوُصى القائم على التشغيل باستخدام القفازات والملابس المناسبة لتحاشي التعرض للإصابة بالحروق.

لإجراء النظافة يُحظر استخدام ما يلي: رشات المياه أو المساحيق الكاشطة أو المواد المسبب للتآكل أو أية مواد أخرى يمكنها أن تلحق الضرر بمكونات الجهاز وتؤثر سلبًا على الأمان والسلامة بشكل عام وخاصة ما يعلق بالقواعد الصحية.

لكلّ تدخُّل صيانة استثنائيَّة غير عاديَّة، أو إصلاح و/أو استبدال، توجَّه فقط وحصريًّا إلى البائع المعتمَد الذي اشتريت منه الفرن و/أو إلى فنِّي متخصِّص ومعتمَد يتمتَّع بالمتطلَّبات والمواصفات الفنِّية الاحترافيَّة المطلوبة في اللَّوائح والقوانين السارية ذات الصِلة.

التخلص من الآلة

تحذيرات عامة

عند تفكيك الفرن والتخلُّص منها، التزِم وتقيَّد إجباريًّا بمتطلَّبات وتوجيهات اللَّوائح والقوانين السارية ذات الصِلة. ابدأ في تمييز المكوِّنات والأجزاء التي يتكوَّن منها الفرن وفقًا لنوعيَّات المواد التصنيعيَّة المختلفة (البلاستيك، النحاس، الحديد، الخ.).

ENGLISH

MARKING PLATE 15
SERIAL LABEL 15
GENERAL INFORMATION 15
THE IMPORTANCE OF THE MANUAL 15
STATUS OF "TURNED OFF OVEN" 15
WARRANTY 15
DESTINATION OF USE 15
LIMITS OF USE 16
INSTALLATION 16
INSTRUCTIONS FOR THE USER 16
ELECTRIC CONNECTION 16
TERMINAL BOX 17
EQUIPOTENTIAL 17
USE AND FUNCTIONING 18
CONTROL PANEL 18
FIRST COMMISIONING 23
TURNING ON OVEN 23
TURNING OFF THE OVEN 23
MAINTENANCE 24
CLEANING 24
DEMOLITION 24
GENERAL WARNINGS 24

MARKING PLATE

SERIAL LABEL

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

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

GENERAL INFORMATION

THE IMPORTANCE OF THE MANUAL

Before using the concerned oven, it is compulsory to read and understand this manual in all its parts.

This manual must always be available for the "authorized operators" and has to be placed and preserved close to the oven.

The manufacturer declines all liability for eventual damages to persons, animals, and things caused by the inobservance of the regulations described in this manual.

This manual is an integral part of the oven and must be preserved until its final dismantling.

The "authorized operators" must perform on the oven exclusively interventions for which they are specifically competent.

STATUS OF "TURNED OFF OVEN"

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

WARRANTY

The manufacturer warrants that the concerned ovens are tested at manufacturer's premises.
The warranty of the oven is of 12 (twelve) months.

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

DESTINATION OF USE

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

FORESEEN USE: PIZZA BAKING, GRATINATING OF GASTRONOMY PRODUCTS AND HEATING OF FOODSTUFF IN BAKING PANS.

THE OVEN CAN BE USED EXCLUSIVELY BY AN AUTHORIZED OPERATOR (USER).

THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.

CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE

LIMITS OF USE

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

INSTALLATION

INSTRUCTIONS FOR THE USER

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

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

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

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

ELECTRIC CONNECTION

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

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

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

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

L1	Clamp N. 1
L2	Clamp N. 2
L3	Clamp N. 3
N	Clamp N. 5
⏚	Clamp N. 6

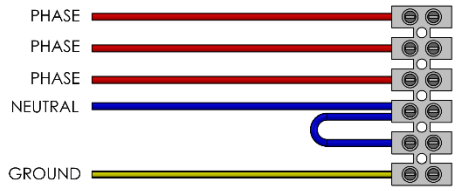
ONCE THE ELECTRIC CONNECTION HAS BEEN PERFORMED, THE AUTHORIZED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) MUST ISSUE A DECLARATION CERTIFYING THE MEASUREMENT OF THE CONTINUITY OF THE EQUIPOTENTIAL PROTECTION CIRCUIT.

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

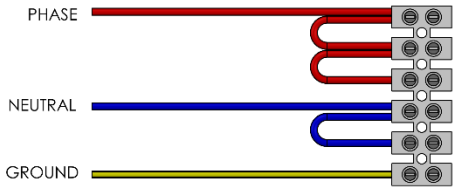
TERMINAL BOX

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

400 V
3 PH



230 V
1 PH



230 V
3 PH

Oven type	N. of cables	Section (mm²)
1/40; 2/40	3	2,5
1/50; 2/50; 3/50	5	4

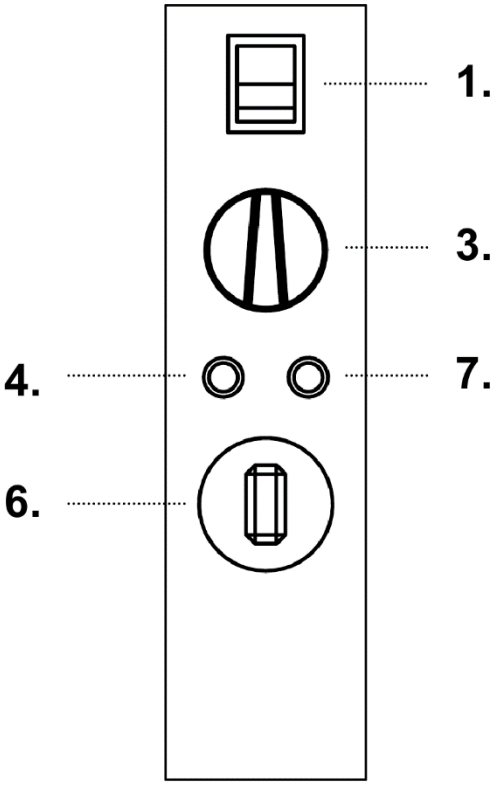
EQUIPOTENTIAL

The equipment must be connected with an equi-potential system . the connection terminal is located near the terminal box. The bonding wire must have a minimal section of 10 mm ².

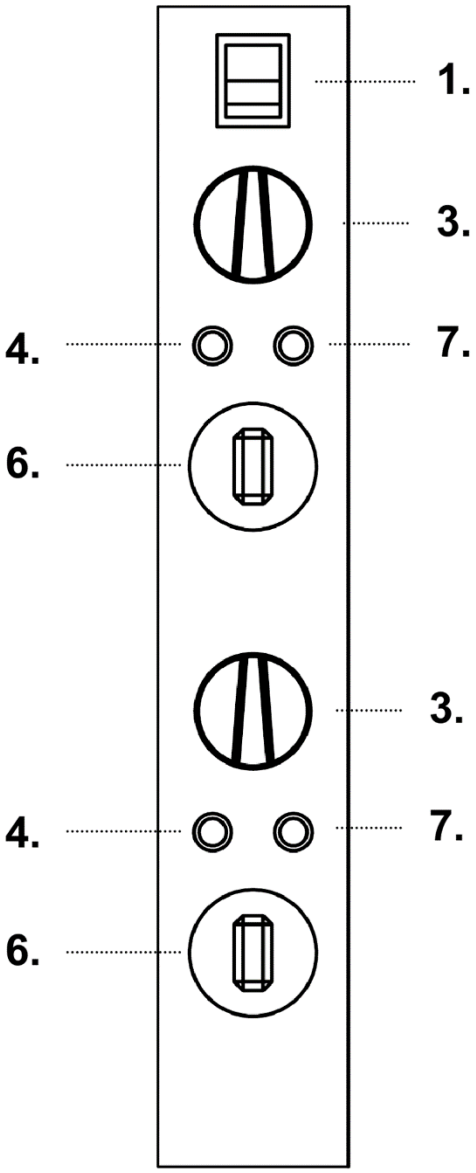
USE AND FUNCTIONING

CONTROL PANEL

1/40

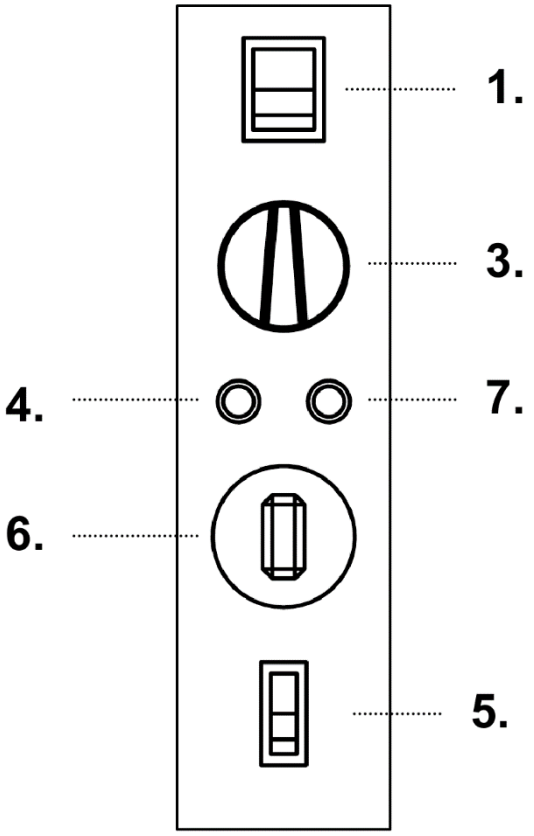


2/40

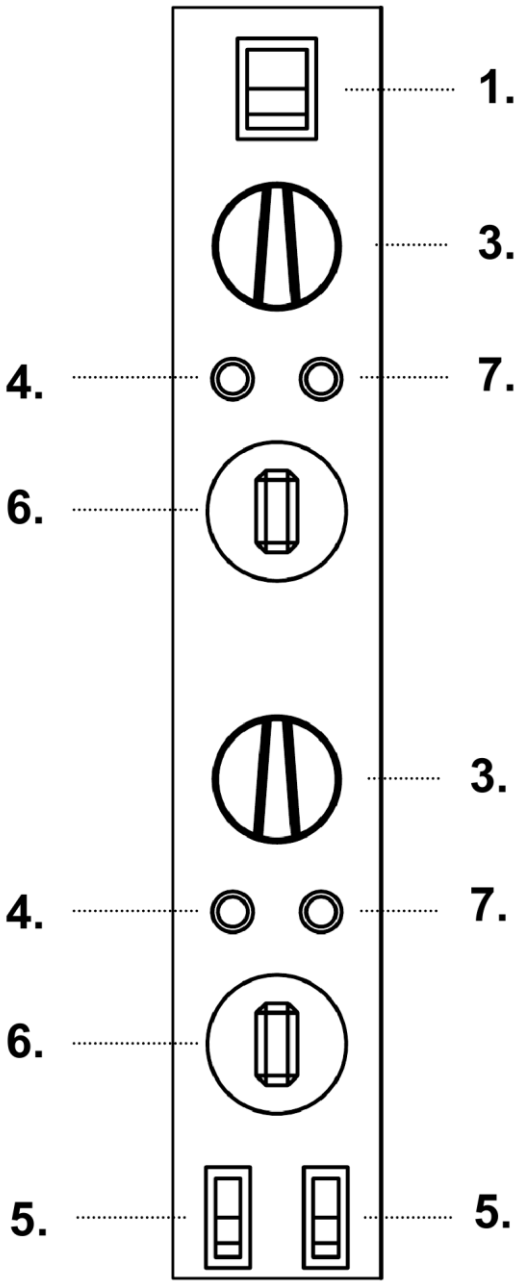


REF.	DENOMINATION	FUNCTION
1	General switch	Turns all the devices on or off
3	Thermostat	• **Pos. 0:** the heating elements are off • **Pos. 50-320°C:** temperature regulation.
4	Warning light	If lighted, the heating elements are working
6	Timer	It adjusts the cooking time and activate the heating elements.
7	Timer warning light	If lighted, timer is on.

1/40 WITH LIGHT

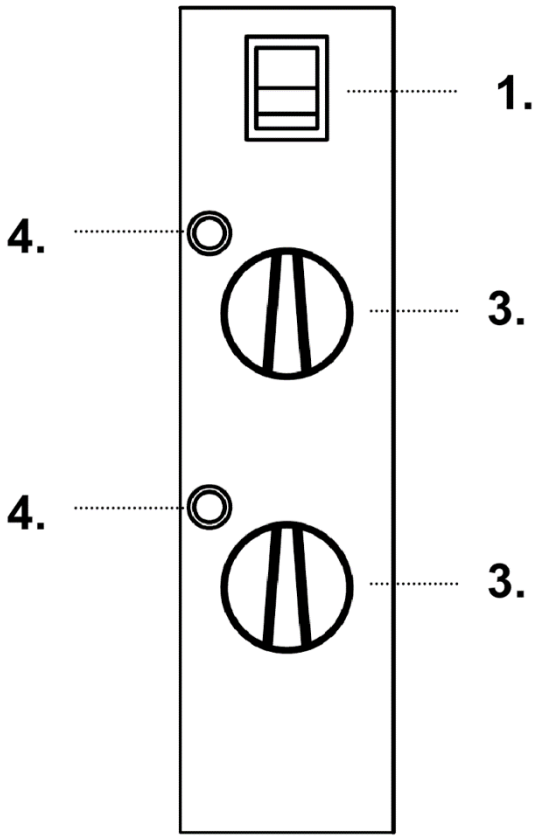


2/40 WITH LIGHT

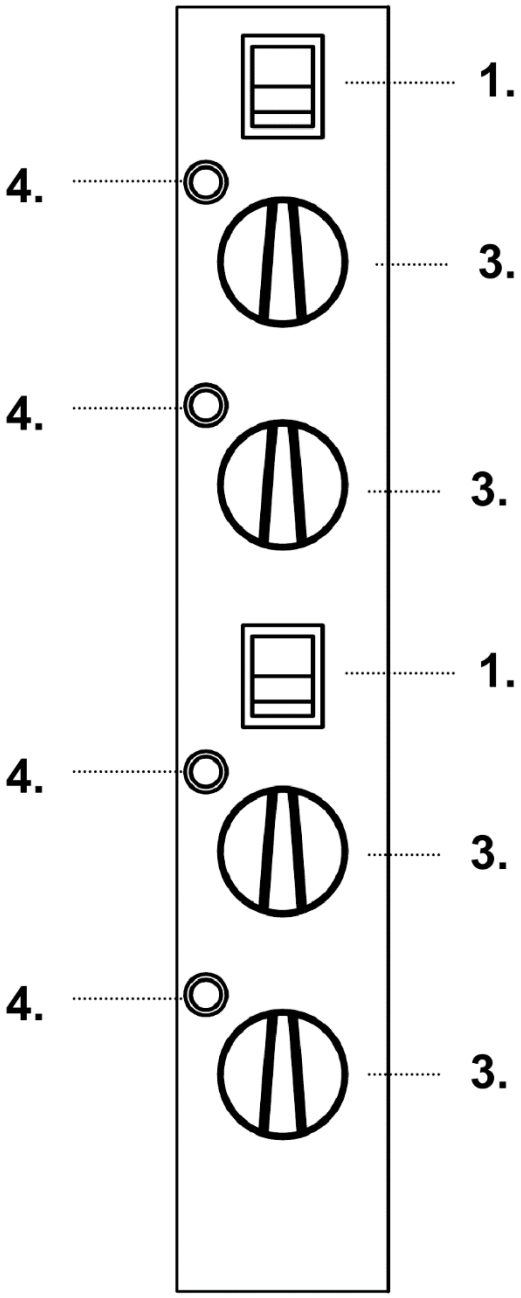


REF.	DENOMINATION	FUNCTION
1	General switch	Turns all the devices on or off
3	Thermostat	• **Pos. 0:** the heating elements are off • **Pos. 50-320°C:** temperature regulation.
4	Warning light	If lighted, the heating elements are working
5	Chamber lamp switch	• **Pos. I:** It switches on the light in the oven chamber; • **Pos. 0:** It switches off the light in the oven chamber.
6	Timer	It adjusts the cooking time and activate the heating elements.
7	Timer warning light	If lighted, timer is on.

1/40 2T

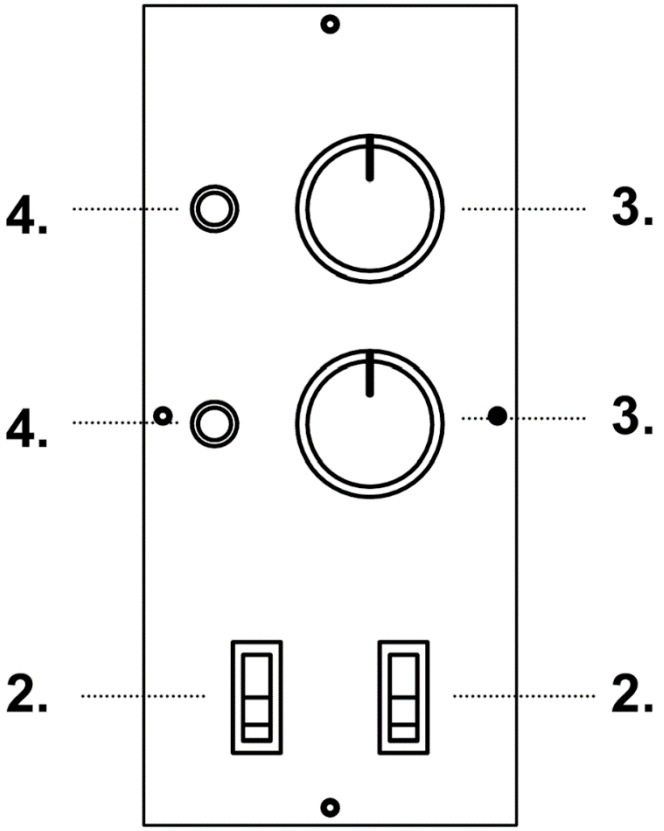


2/40 4T

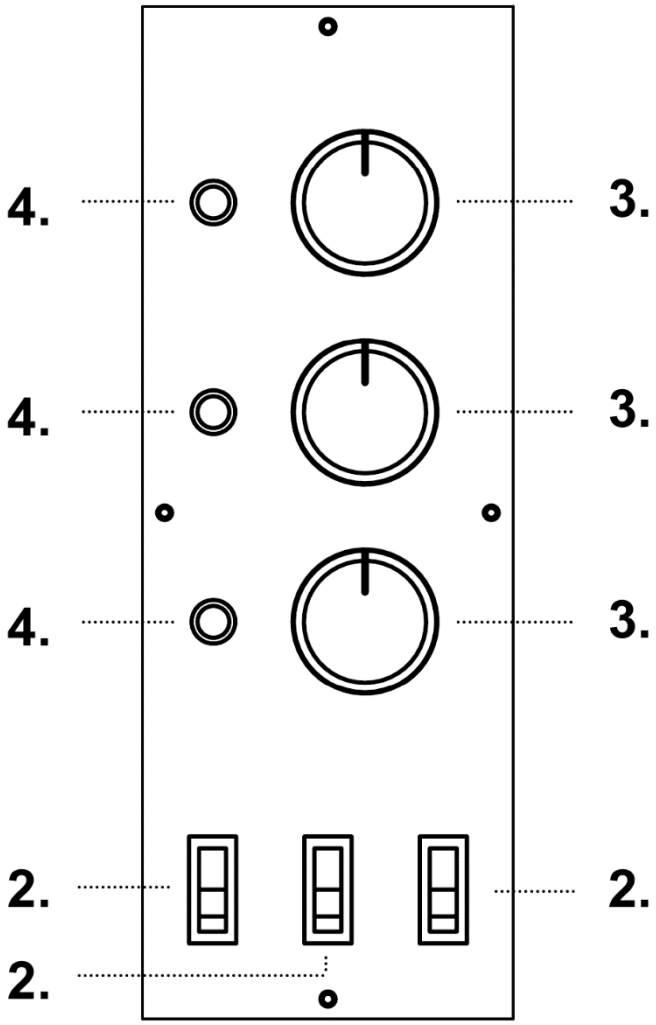


REF.	DENOMINATION	FUNCTION
1	General switch	Turns all the devices on or off
3	Thermostat	• **Pos. 0:** the heating elements are off • **Pos. 50-320°C:** temperature regulation.
4	Warning light	If lighted, the heating elements are working

1/50, 3/50

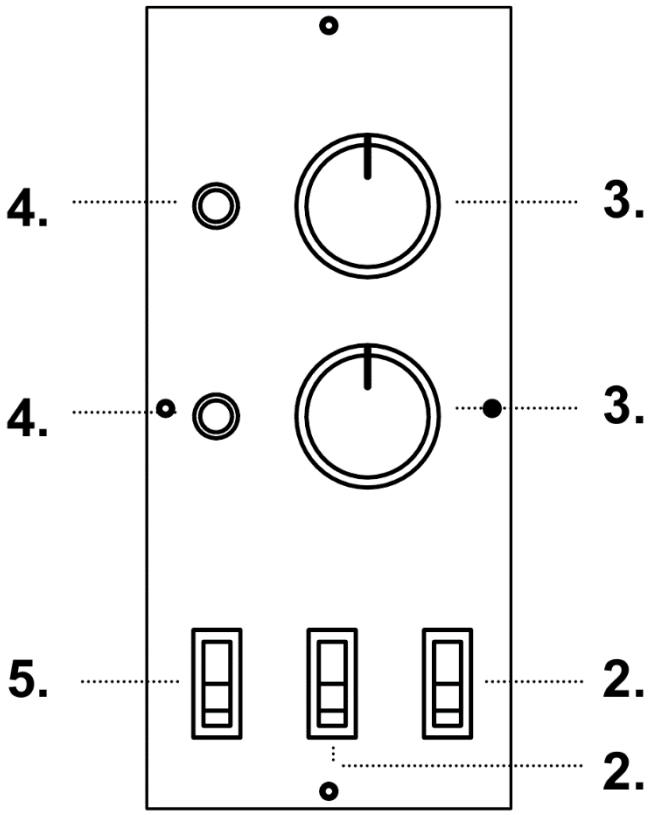


2/50

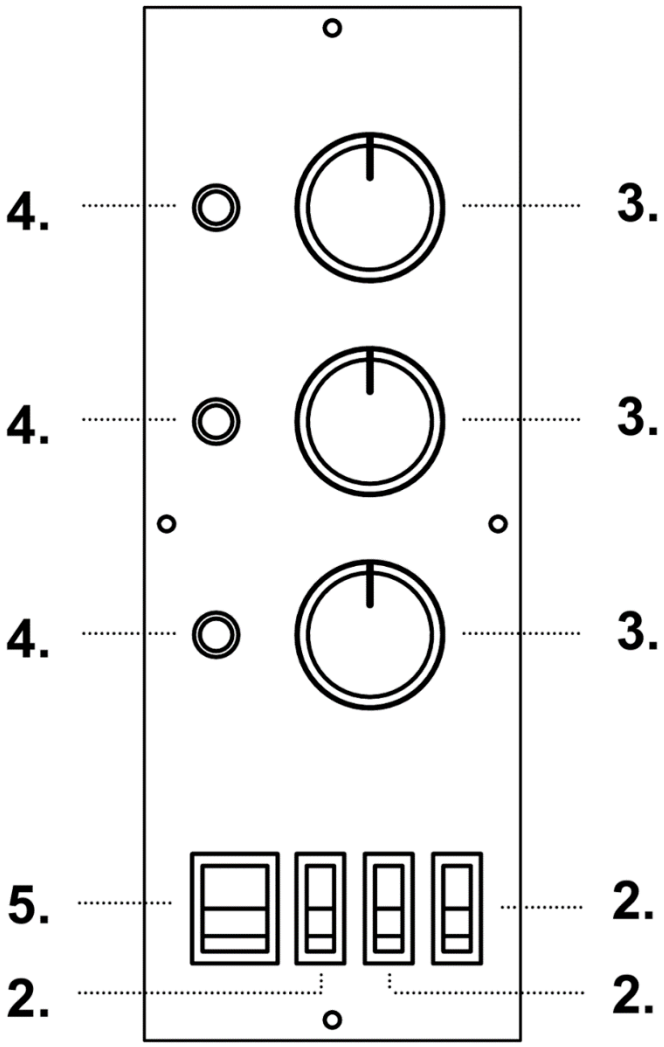


REF.	DENOMINATION	FUNCTION
2	Switch heating element	• **Pos. I:** heating elements on; • **Pos. 0:** heaing elements off.
3	Thermostat	• **Pos. 0:** the heating elements are off • **Pos. 45-455°C:** temperature regulation.
4	Warning light	If lighted, the heating elements are working

1/50, 3/50 WITH LIGHT



2/50 WITH LIGHT



REF.	DENOMINATION	FUNCTION
2	Switch heating element	• **Pos. I:** heating elements on; • **Pos. 0:** heaing elements off.
3	Thermostat	• **Pos. 0:** the heating elements are off • **Pos. 45-455°C:** temperature regulation.
4	Warning light	If lighted, the heating elements are working
5	Chamber lamp switch	• **Pos. I:** It switches on the light in the oven chamber; • **Pos. 0:** It switches off the light in the oven chamber.

FIRST COMMISIONING

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

FOR THE SAFETY REASONS, THE MAXIMUM TEMPERATURE ALLOWED TO BE SET IS 320/455°C.

THE FIRST COMMISSIONING CAN BE CARRIED OUT ONLY AFTER AN INSTALLATION CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONEL WHO WILL ISSUE A DECLARATION OF CONFORMITY.

The first commissioning must be carried out proceeding as follows:

1) clean the front part of the oven with a clean and soft cloth in order to remove any eventual residues;
2) connect the plug to the socket;
3) put the switch of heating elements in pos.”I”; for the ovens 1/40 and 2/40: press the general switch**;**
4) Start the heating elements setting the thermostat on the temperature of **150°C**. The red warning lights signaling the operation of the heating elements is on;
5) let the oven heating up for about 1 h;
6) switch the heating elements off by putting the switch in position “0”, the warning light turns off; for the oven 1/40 and 2/40: press the general switch and turn off the heating elements;
7) open the door and keep it opened for about 15 min in order to let steam and smell to go out;
8) close the door and repeat the process described in section 4) bringing the thermostat at the temperature of **400°C;** for the oven 1/40 and 2/40: bring thermostats at a temperature of **320°C**.
9) let the oven heating up for about 1 h;
10) switch the heating elements off by putting the switch in position “0”, the warning light turns off; for the oven 1/40 and 2/40: press the general switch and turn off the heating elements;
11) turn off the oven.
12) with the oven 1/40 and 2/40 you can adjust the cooking time by setting the minutes with the timer, at the end of the time set the heating elements will turn off. To choose the mode of cooking continued, bring the timer knob to “on” by turning to the left.

TURNING ON OVEN

1) Connect the plug of the power supply cable to the power supply outlet;
2) put the switch of heating elements in pos.”I”; for the ovens 1/40 and 2/40: press the general switch;
3) Start the heating elements setting the thermostat to the desired temperature indicated on the handle. The related warning lights signaling the heating elements in use are switched on;
4) Once the oven has reached the desired temperature, it is possible to insert the pizza;
5) Open the oven door manually using the handles;
6) Insert the pizza/pizzas using suitable devices. It is important to avoid leaving the door open for too long, since the outgoing heat lowers the temperature of the oven.
7) Close the door again;
8) The baking temperature of the pizza varies if it is positioned directly on the refractory stone or on a baking tray. In the first case, it is suggested to set the backing temperature at **280°C** on the bottom and **320°C** for the ceiling; in the second case, set **320°C** for the bottom and **280°C** for the ceiling;
9) When the baking process ends, open the door and extract the pizza /pizzas and colse the door again.

TURNING OFF THE OVEN

Once the cooking/backing process is over, please proceed as follows:
Turn the oven off by putting the switches of heating elements and the knobs that regulate the thermostats in pos.”0”;
For the ovens 1/40 and 2/40: press the general switch and turn off the heating elements.

MAINTENANCE

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

CLEANING

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

Cleaning of the refractory surface: this operation has to be performed with hot oven.
Once the temperature of about 320°C has been reached, turn off the oven, open the door and clean the surface using a brush in vegetable fiber equipped with a long handle in order to avoid the contact with the oven hot parts.

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

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

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

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

DEMOLITION

GENERAL WARNINGS

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

FRANÇAIS

SÉRIE 26
ÉTIQUETTE SÉRIE 26
INFORMATIONS GÉNÉRALES 26
IMPORTANCE DU MANUEL 26
ÉTAT "FOUR ÉTEINT" 26
GARANTIE 26
DESTINATION D'UTILISATION 27
LIMITES D'UTILISATION 27
INSTALLATION 27
PRESCRISPTIONS À LA CHARGE DE L´UTILISATEUR 27
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE 27
TERMINAL 28
ÉQUIPOTENTIEL 28
UILISATION ET FONCTIONNEMNT 29
PANNEAU DE COMMANDES 29
PREMIÈRE MISE EN FONCTION 34
ALLUMAGE DU FOUR 34
EXTINCTION DU FOUR 35
MAINTENANCE 35
NETTOYAGE 35
DÉMOLITION 35
AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 35

SÉRIE

ÉTIQUETTE SÉRIE

Le ÉTIQUETTE SÉRIE est constitué par une étiquette adhésive imprimée en sérigraphie de couleur grise, appliquée sur l´arrière du four.
Sur la plaque sont indiquées, de façon lisible et indélébile, les données suivantes:

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

IMPORTANCE DU MANUEL

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

ÉTAT "FOUR ÉTEINT"

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

GARANTIE

La durée de la garantie est de douze mois et commence à partir de la date du reçu fiscal délivré lors de l'achat.
Avant cette période, les pièces qui, pour des raisons bien avérées et sans équivoque présentent un défaut de fabrication, seront remplacées ou réparées gratuitement et seulement franco-usine, sauf les composants électriques et les composants sujets à l'usure.
Les frais d'expédition et le coût de la main-d'œuvre n'entrent pas dans la garantie.
La garantie devient caduque s'il est avéré que le dommage a été provoqué par : le transport, un entretien incorrect ou insuffisant, une négligence de la part des techniciens, des détériorations, des réparations effectuées par du personnel non autorisé, un non-respect des indications du manuel.
Tout recours à l'encontre du constructeur est exclus, pour des dommages directs ou indirects qui adviendraient après une période durant laquelle la machine sera restée inactive à cause de :
panne, en attente pour les réparations, ou quoi qu'il en soit, attribuable à la non-présence physique de l'équipement.

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

DESTINATION D'UTILISATION

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

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

LIMITES D'UTILISATION

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

INSTALLATION

PRESCRISPTIONS À LA CHARGE DE L´UTILISATEUR

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

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

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

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

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

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

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

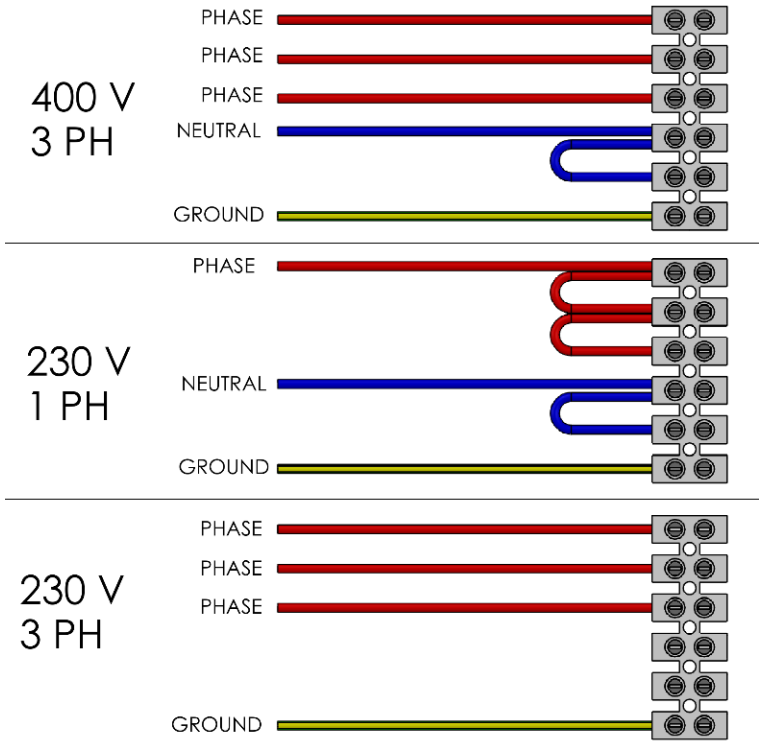
L1	Borne N.1
L2	Borne N.2
L3	Borne N. 3
N	Borne N. 5
⏚	Borne N. 6

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

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

TERMINAL

Le bornier est placé à l'intérieur du four.



Type de four	Nombre de câbles	Section (mm²)
1/40; 2/40	3	2,5
1/50; 2/50; 3/50	5	4

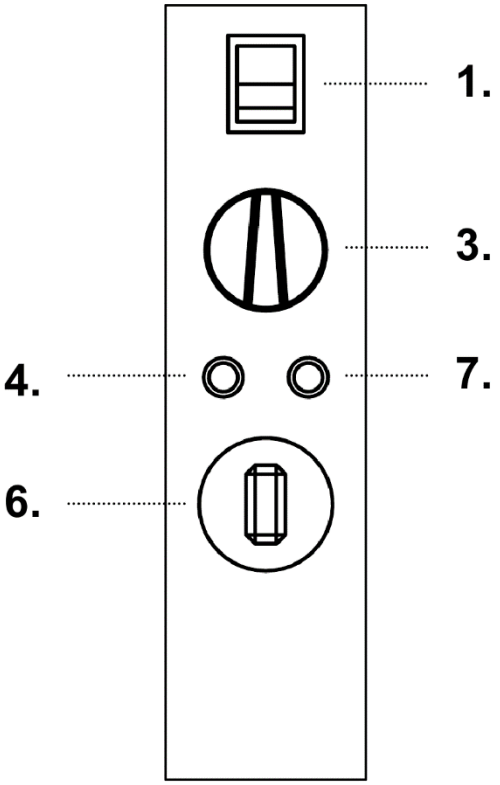
ÉQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être inséré dans un système équipotentiel. La borne de connexion est situé à proximité du terminal du four.
Le fil du circuit équipotentiel doit-avoir une section minimale de 10 mm.

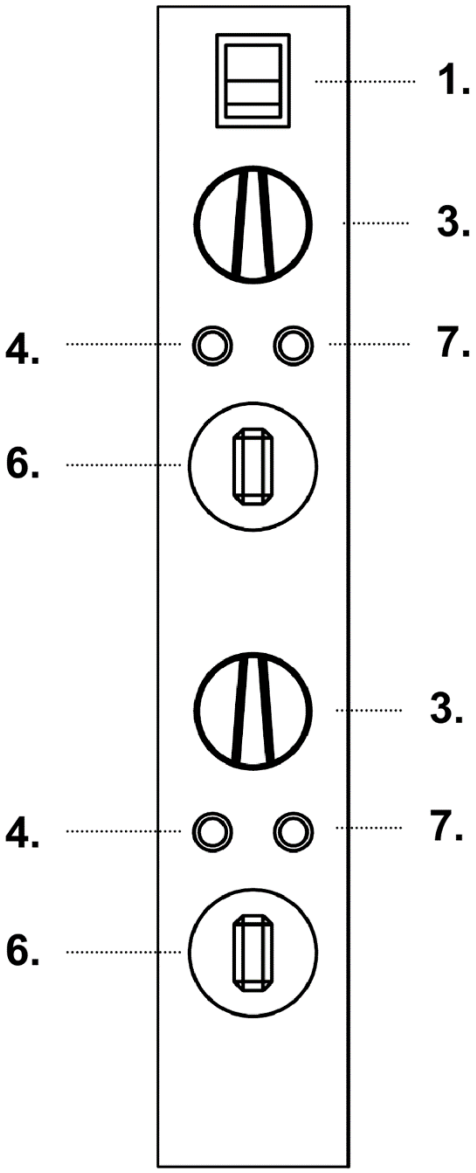
UILISATION ET FONCTIONNEMNT

PANNEAU DE COMMANDES

1/40

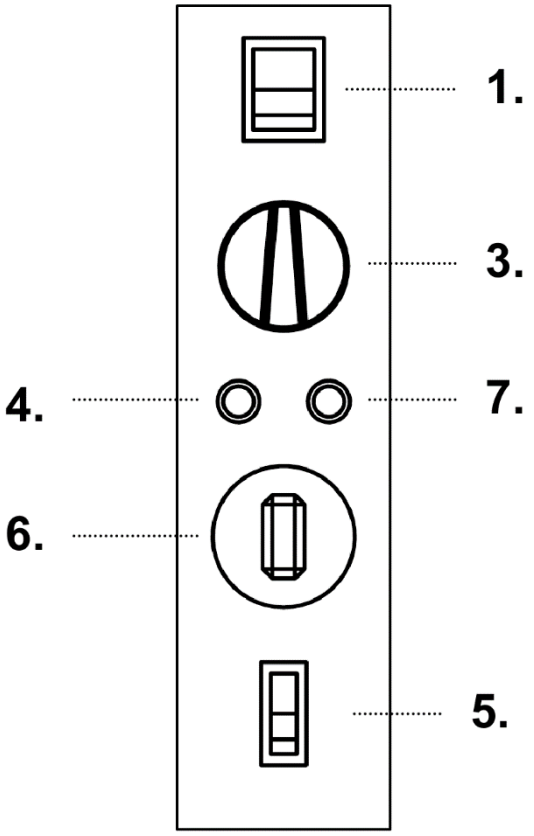


2/40

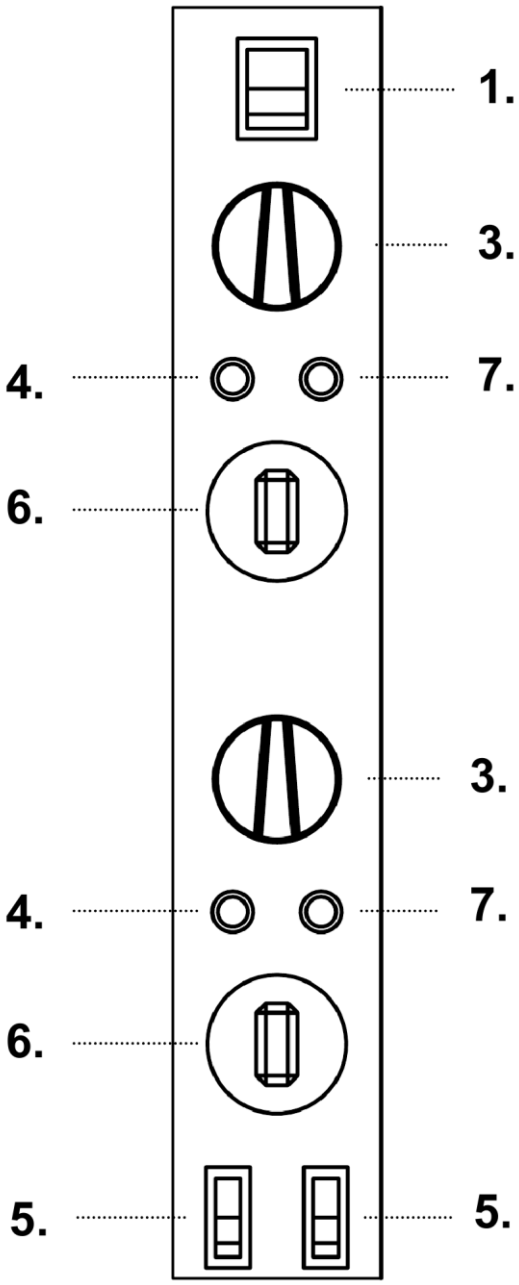


RÉF.	DESCRIPTION	FONCTION
1	Interrupteur général	Active et désactive le fonctionnement de toutes les résistances.
3	Thermostat	• **Pos. 0:** Désactive le fonctionnement de la résistance • **Pos. 50-320°C:** Active le fonctionnement de la résistance et établit la température désirée.
4	Voyant lumineux	Allumé, il signale le fonctionnement de la résistance en cours d´utilisation.
6	Temporisateur	Règle le temps de cuisson et activer les résistances.
7	Témoin	Allumée signale le fonctionnement du temporisateur.

1/40 AVEC LA LUMIÈRE

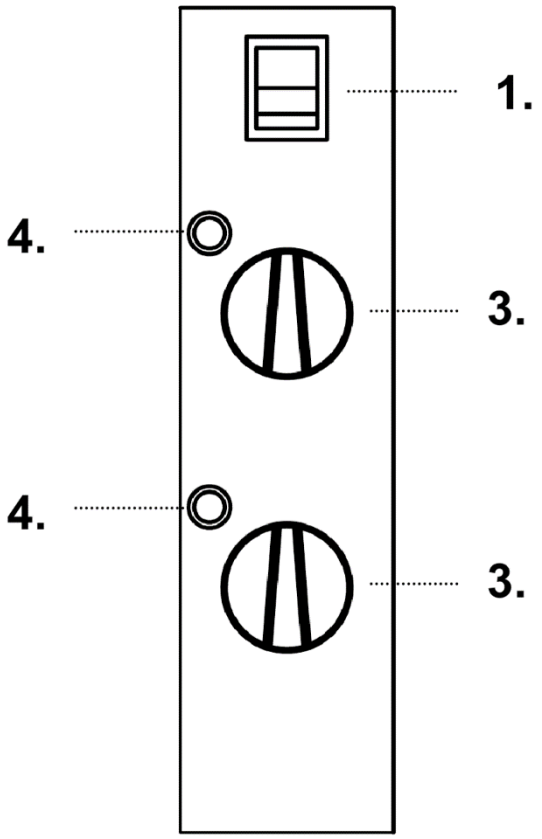


2/40 AVEC LA LUMIÈRE

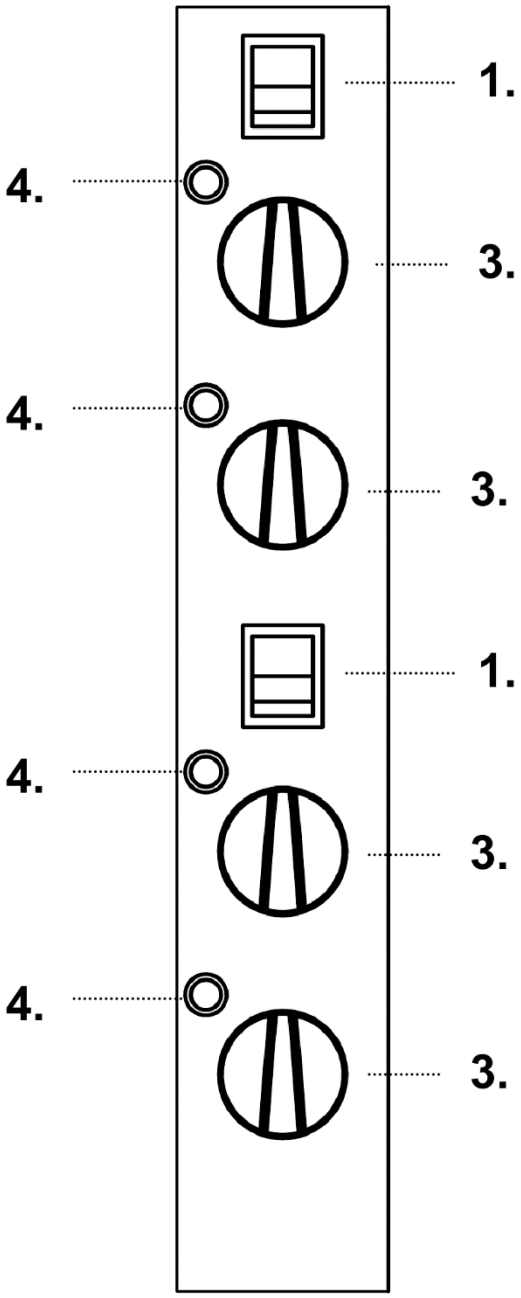


RÉF.	DESCRIPTION	FONCTION
1	Interrupteur général	Active et désactive le fonctionnement de toutes les résistances.
3	Thermostat	• **Pos. 0:** Désactive le fonctionnement de la résistance • **Pos. 50-320°C :** Active le fonctionnement de la résistance et établit la température désirée.
4	Voyant lumineux	Allumé, il signale le fonctionnement de la résistance en cours d´utilisation.
5	Interrupteur lampe four	• **Pos. I:** Allume la lumière de la chambre; • **Pos. 0:** Éteint la lumière dans la chambre du four.
6	Temporisateur	Règle le temps de cuisson et activer les résistances.
7	Témoin	Allumée signale le fonctionnement du temporisateur.

1/40 2T

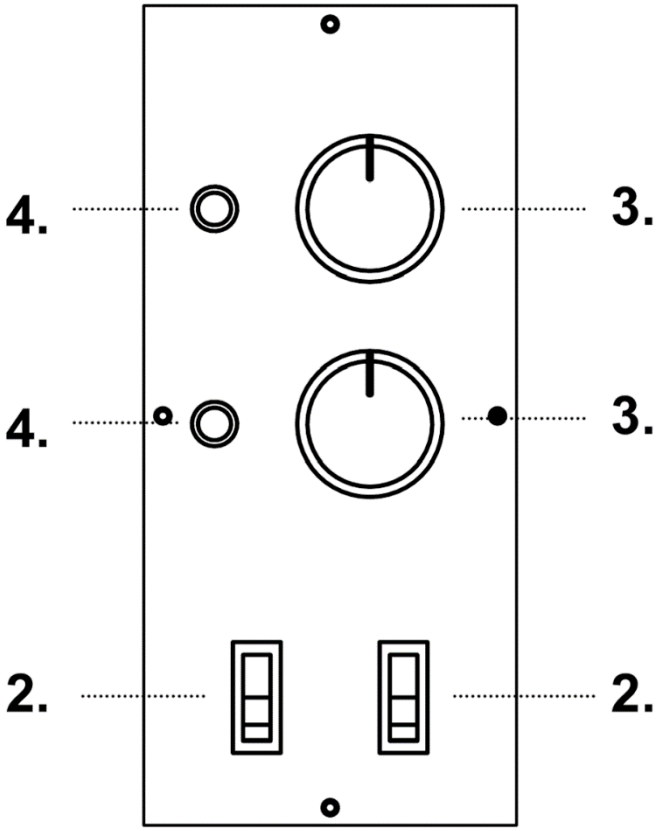


2/40 4T

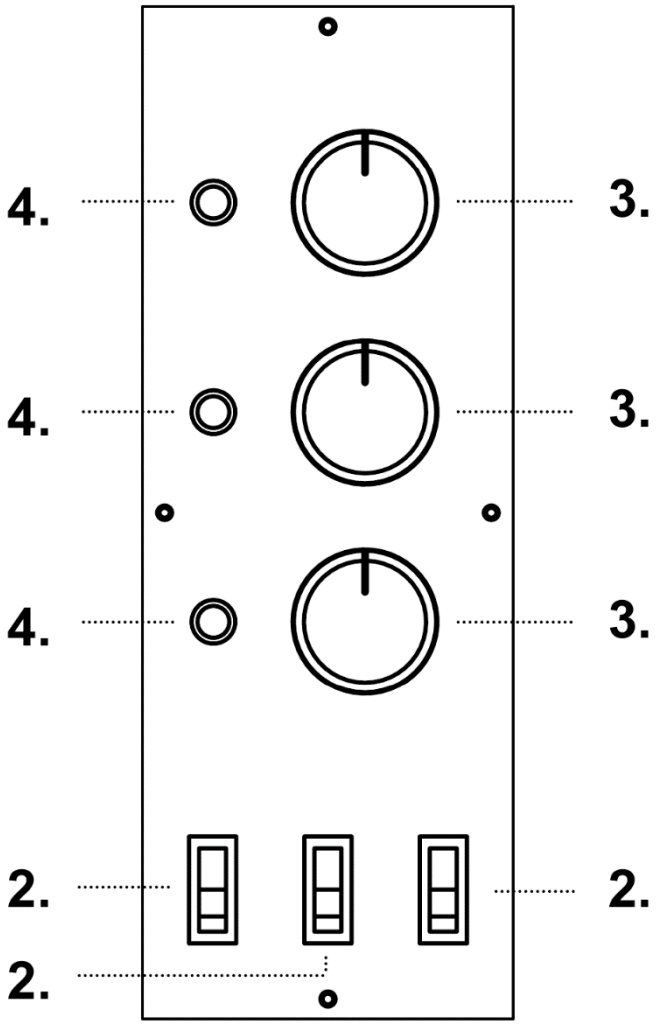


RÉF.	DESCRIPTION	FONCTION
1	Interrupteur général	Active et désactive le fonctionnement de toutes les résistances.
3	Thermostat	• **Pos. 0:** Désactive le fonctionnement de la résistance • **Pos. 50-320°C :** Active le fonctionnement de la résistance et établit la température désirée.
4	Voyant lumineux	Allumé, il signale le fonctionnement de la résistance en cours d´utilisation.

1/50, 3/50

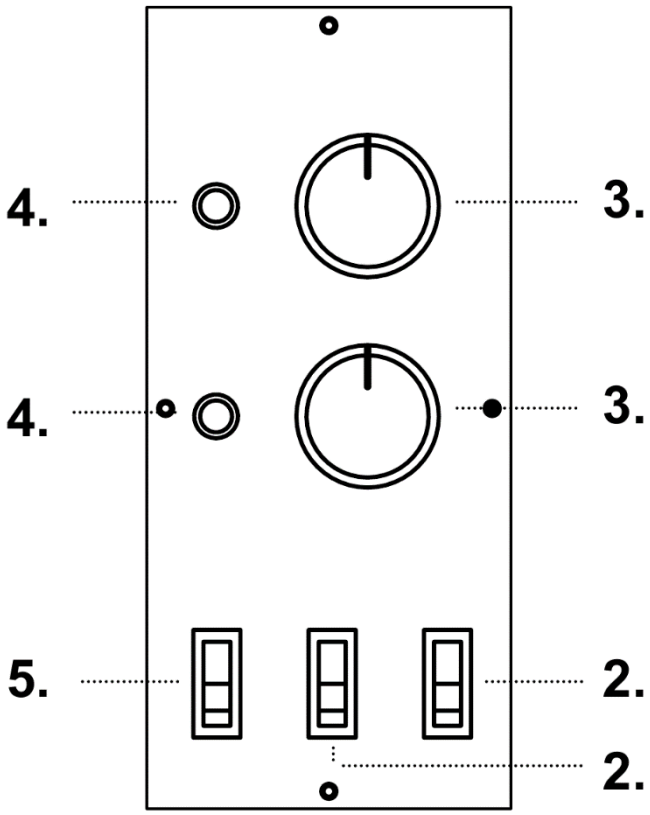


2/50

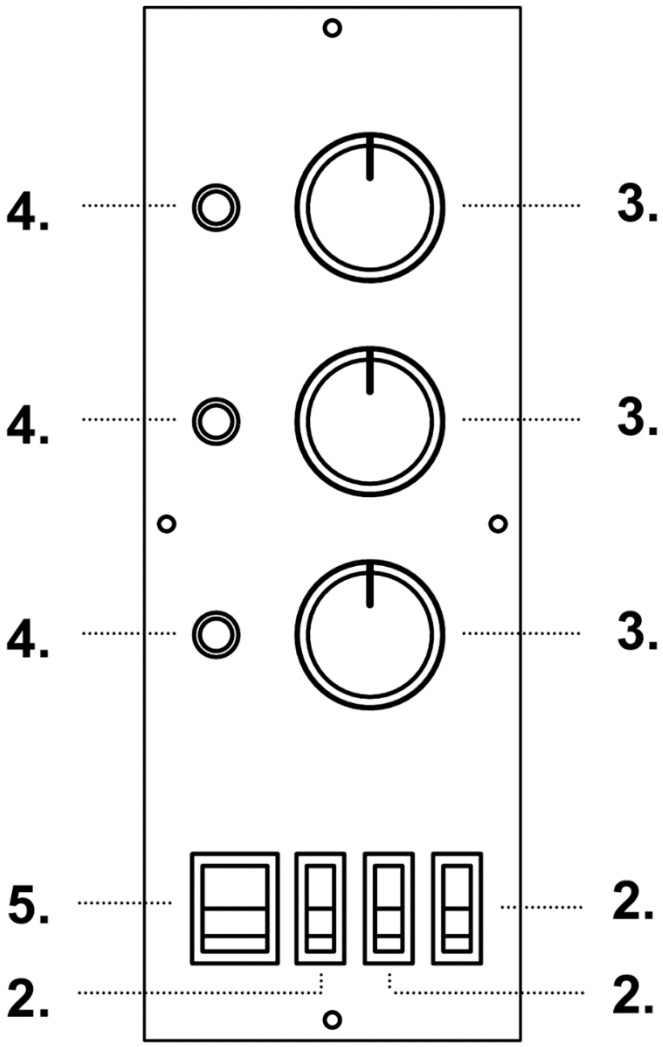


RÉF.	DESCRIPTION	FONCTION
2	Interrupteur résistances	• **Pos. I:** résistances on; • **Pos. 0:** résistances off.
3	Thermostat	• **Pos. 0:** Désactive le fonctionnement de la résistance • **Pos. 45-455°C :** Active le fonctionnement de la résistance et établit la température désirée.
4	Voyant lumineux	Allumé, il signale le fonctionnement de la résistance en cours d´utilisation.

1/50, 3/50 AVEC LA LUMIÈRE



2/50 AVEC LA LUMIÈRE



RÉF.	DESCRIPTION	FONCTION
2	Interrupteur résistances	• **Pos. I:** résistances on; • **Pos. 0:** résistances off.
3	Thermostat	• **Pos. 0:** Désactive le fonctionnement de la résistance • **Pos. 45-455°C :** Active le fonctionnement de la résistance et établit la température désirée.
4	Voyant lumineux	Allumé, il signale le fonctionnement de la résistance en cours d´utilisation.
5	Interrupteur lampe four	• **Pos. I:** Allume la lumière de la chambre; • **Pos. 0:** Éteint la lumière dans la chambre du four.

PREMIÈRE MISE EN FONCTION

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

MALGRÉ LES POTENTIALITÉS THERMIQUES OFFERTES PAR LE FOUR ET POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, LA TEMPÉRATURE MAXIMALE AUTORISÉE POUVANT ÊTRE SÉLECTIONNÉE Á L´AIDE DES THERMOSTATS EST DE 320/455°C.

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

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

1. Nettoyer le devant du four avec un chiffon sec et doux afin d´éliminer´d´éventuels résidus;
2. Connecter la fiche du câble d´alimentation à la prise d´alimentation électrique;
3. Placer l´interrupteur des résistances en **pos."I"**; pour les fours 1/40 et 2/40: poussez l'interrupteur général
4. Activer le fonctionnement des résistances en portant les thermostats (Réf.3), á la température de 150°C indiquée sur la poignée, leurs voyants lumineux correspondants (Réf.4) s´allumeront pour signaler le fonctionnement des résistances en cours d´utilisation;
5. Laisser le four en marche pendant 1 h environ;
6. Désactiver le fonctionnement des résistances en plaçant les thermostats (Réf.3) en pos."0" et leurs voyants lumineux correspondants s´éteindront;
7. Ouvrir la porte du four pendant 15 min environ afin d´évacuer toutes vapeurs ou odeurs possibles;
8. Refermer la porte et répéter l´opération décrite au point 4) en portant les thermostats (Réf.3) à la température de 400°C indiquée sur la poignée; pour les fours 1/40 et 2/40: portez les thermostats à la température de 320°C;
9. Laisser le four en marche pendant 1 h environ;
10. Désactiver le fonctionnement des résistances en plaçant les thermostats (Réf.3) en pos. "0", les voyants lumineux correspondants s´éteindront;
11. Éteindre le four.
12. Avec les fours 1/40 et 2/40 vous pouvez régler le temps de cuisson en éditant les minutes avec le temporisateur à la fin du temps réglé les résistances se éteindront. Pour choisir la façon de cuisson continue, portez la poignée du temporisateur en "on" en tournant vers la gauche.

ALLUMAGE DU FOUR

1. Connecter la fiche du câble d´alimentation à la prise d´alimentation électrique;
2. Placer l´interrupteur des résistances en pos."I"; pour les fours 1/40 et 2/40: poussez l'interrupteur général;
3. Activer le fonctionnement des résistances en portant les thermostats (Réf.3), à la température désirée, leurs voyants lumineux correspondants s´allumeront pour signaler le fonctionnement des résistances en cours d´utilisation;
4. Une fois que le four a atteint la température désirée (voir point 9 de ce paragraphe), visible sur le thermomètre (Réf.3) il est possible d´enfourner la pizza pour la cuisson;
5. Ouvrir manuellement la porte du four à l´aide des poignées prévues à cet effet;
6. Pour illuminer l´intérieur de la chambre de cuisson, appuyer sur l´interrupteur lampe four (Réf.5);
7. Enfourner la pizza et/ou les pizzas à cuire à l´aide d´instruments appropriés pour ce type d´emploi: Il est important d´éviter de laisser la porte du four trop longtemps ouverte car la chaleur qui en sort abaisse la température du four;
8. Refermer la porte et contrôler la cuisson à travers la vitre d´inspection;
9. La température de cuisson de la pizza varie selon qu´elle a été placée directement sur la pierre réfractaire ou sur un plat à four. Dans le premier cas, on conseille de régler la température de cuisson à 280°C pour la sole et 320°C pour le ciel; dans le deuxième cas, ce sera, 320°C pour la sole et 280°C pour le ciel;
10. Lorsque la cuisson est terminée, ouvrir la porte et extraire la pizza et/ou les pizzas et refermer la porte.

EXTINCTION DU FOUR

Une fois l´utilisation du four terminée, procéder ainsi:
Éteindre le four en plaçant en pos. "0" les interrupteurs mettant les résistances en fonction (Réf.2) et les poignées qui règlent les thermostats (Réf.3).
Pour les fours 1/40 et 2/40: poussez l'interrupteur general (Réf.1);

MAINTENANCE

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

NETTOYAGE

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

Nettoyage du plan réfractaire: cette opération doit être effectuée lorsque le four est chaud.
Une fois la température d´environ 320°C atteinte, éteindre le four, ouvrir la porte et nettoyer le plan à l´aide d´une brosse en fibre végétale ou en métal doux pourvue d´un manche assez long pour éviter tout contact avec les parties chaudes du four.

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

NOUS CONSEILLONS À L´OPÉRATEUR EN CHARGE D´UTILISER DES GANTS SPÉCIAUX ET DES VÊTEMENTS APPROPRIÉS POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURES.

LORS DU NETTOYAGE, L´UTILISATION DE: JETS D´EAU, POUDRES ABRASIVES, SUBSTANCES CORROSIVES OU AUTRES, SUSCEPTIBLES D´ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ET DE COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ EN GÉNERAL EST INTERDITE MAIS AUSSI SOUS UN PROFIL HYGIÉNIQUE.

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

DÉMOLITION

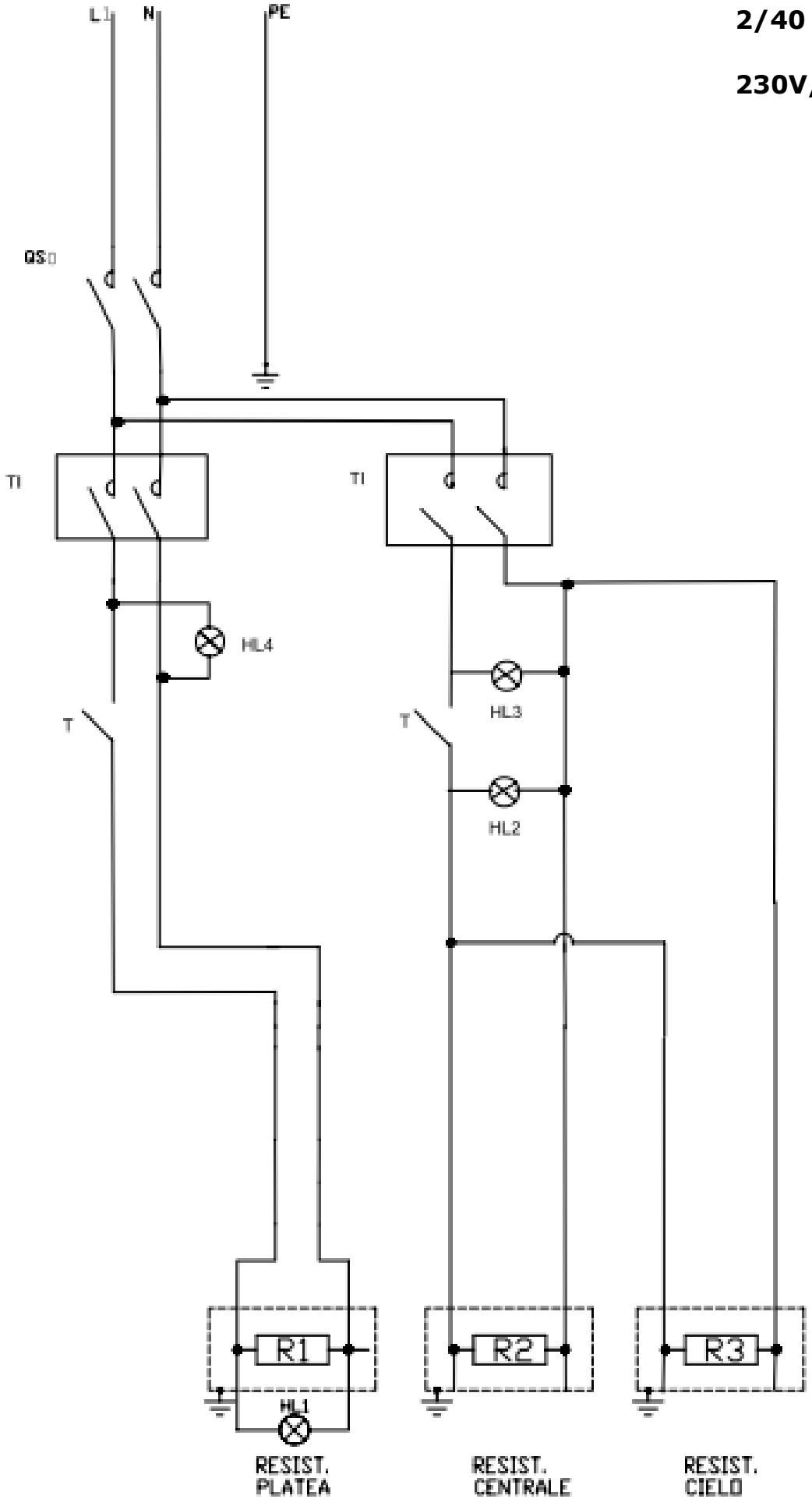
AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

WIRING DIAGRAMS

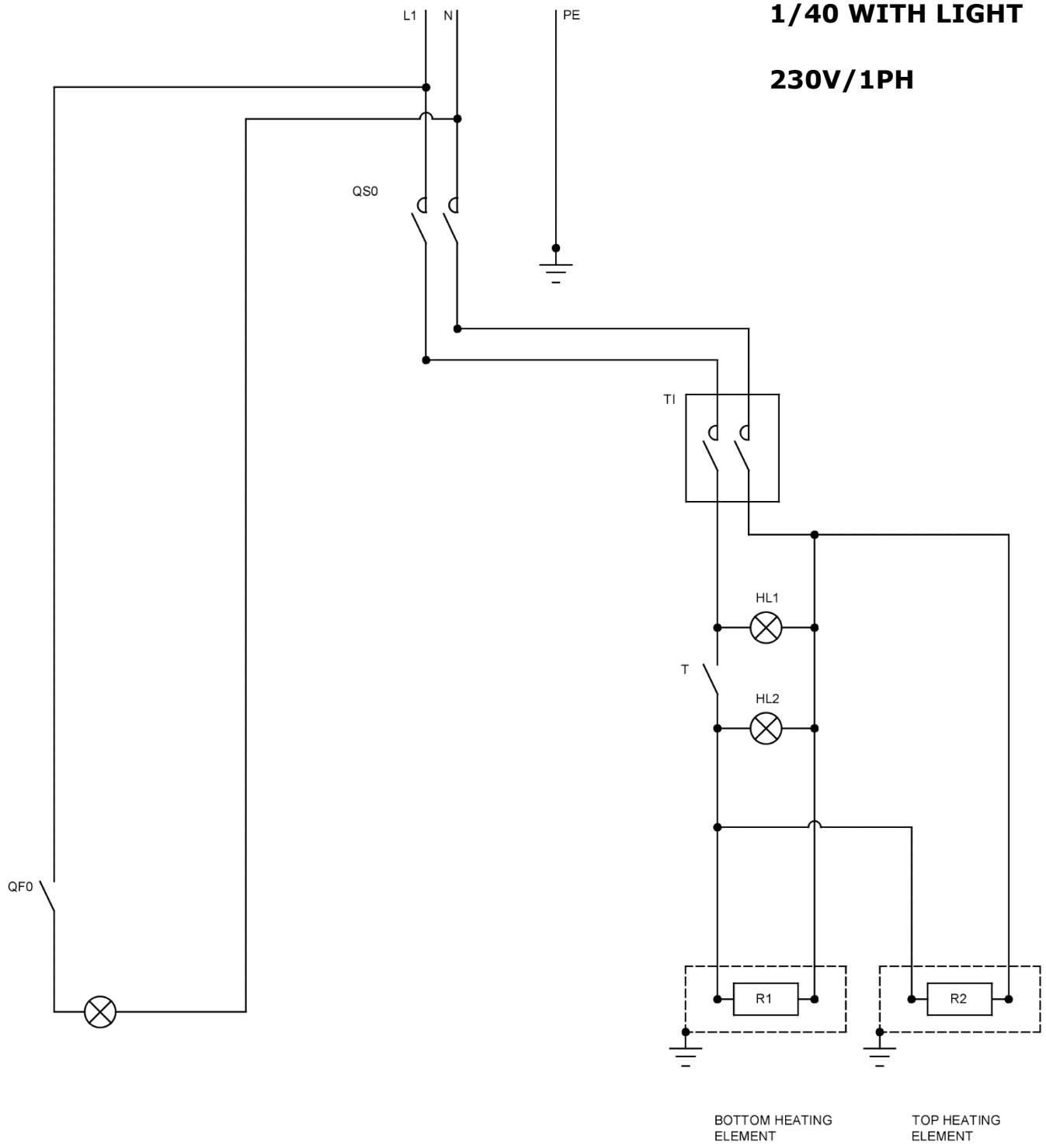
2/40

230V/1PH



1/40 WITH LIGHT

230V/1PH

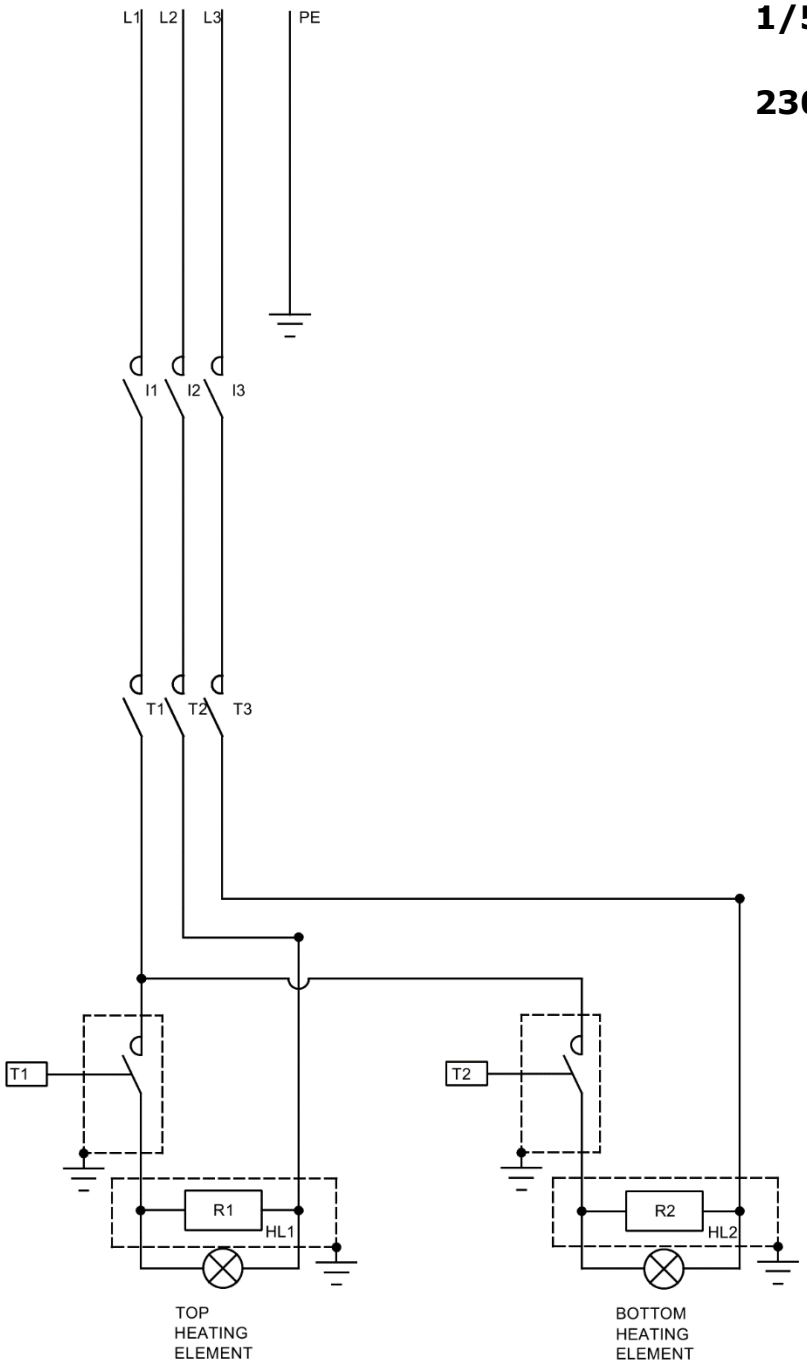


Legend of oven wiring diagrams

T	unipolar thermostat;
TT	tripolar thermostat;
QS0	heating element power switch;
HL	heating elements spy light;
QF0/1	chamber light on/off switch;
K	contactor;
TI	timer

1/50

230V/3PH

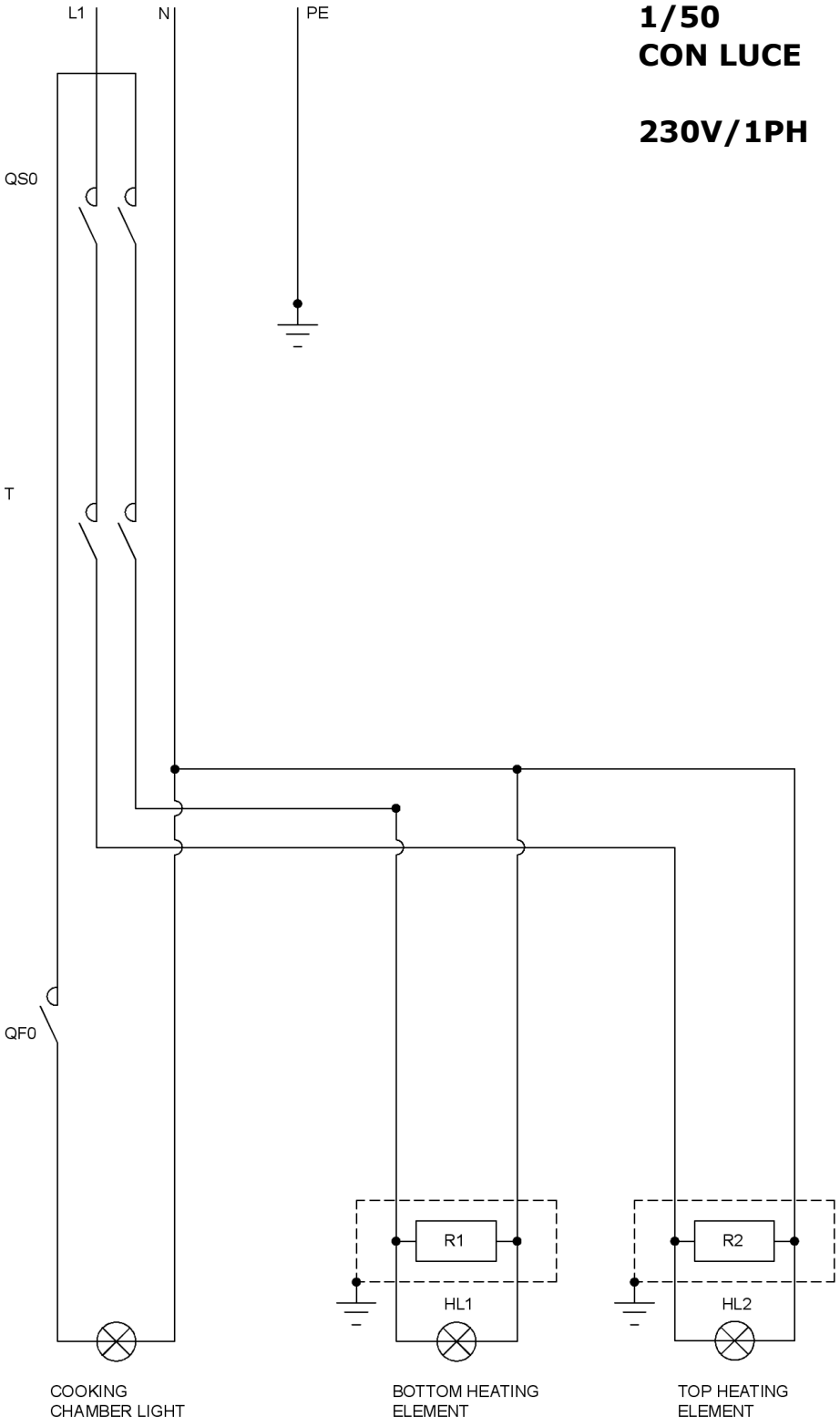


Legend of oven wiring diagrams

T	unipolar thermostat;
I	heating element power switch;
HL	inside lamp pilot light;
IL	switch for the inside lamp

1/50
CON LUCE

230V/1PH

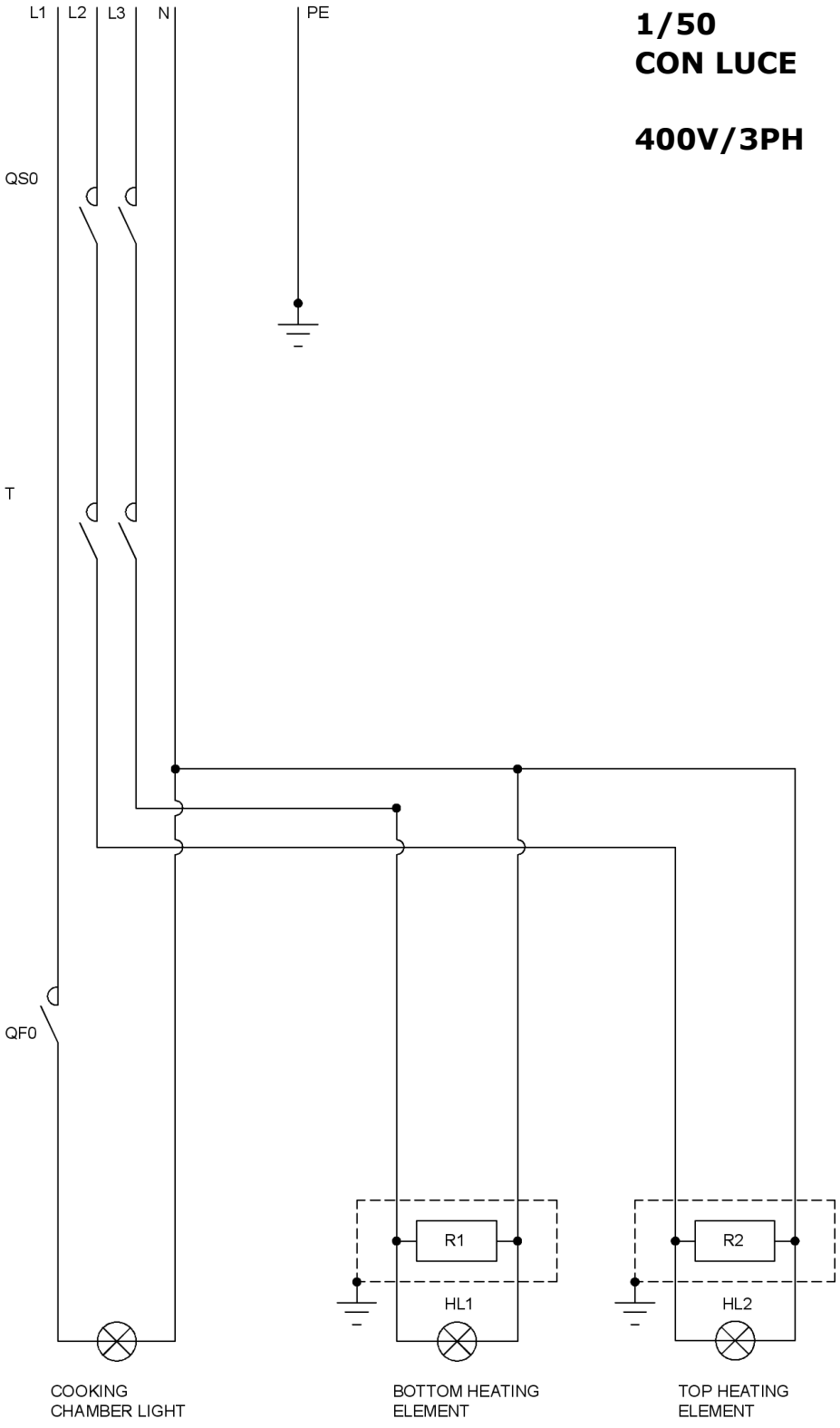


Legend of oven wiring diagrams

T	unipolar thermostat;
TT	tripolar thermostat;
QS0	heating element power switch;
HL	heating elements spy light;
QF0/1	chamber light on/off switch;
K	contactor;
TI	timer

1/50
CON LUCE

400V/3PH

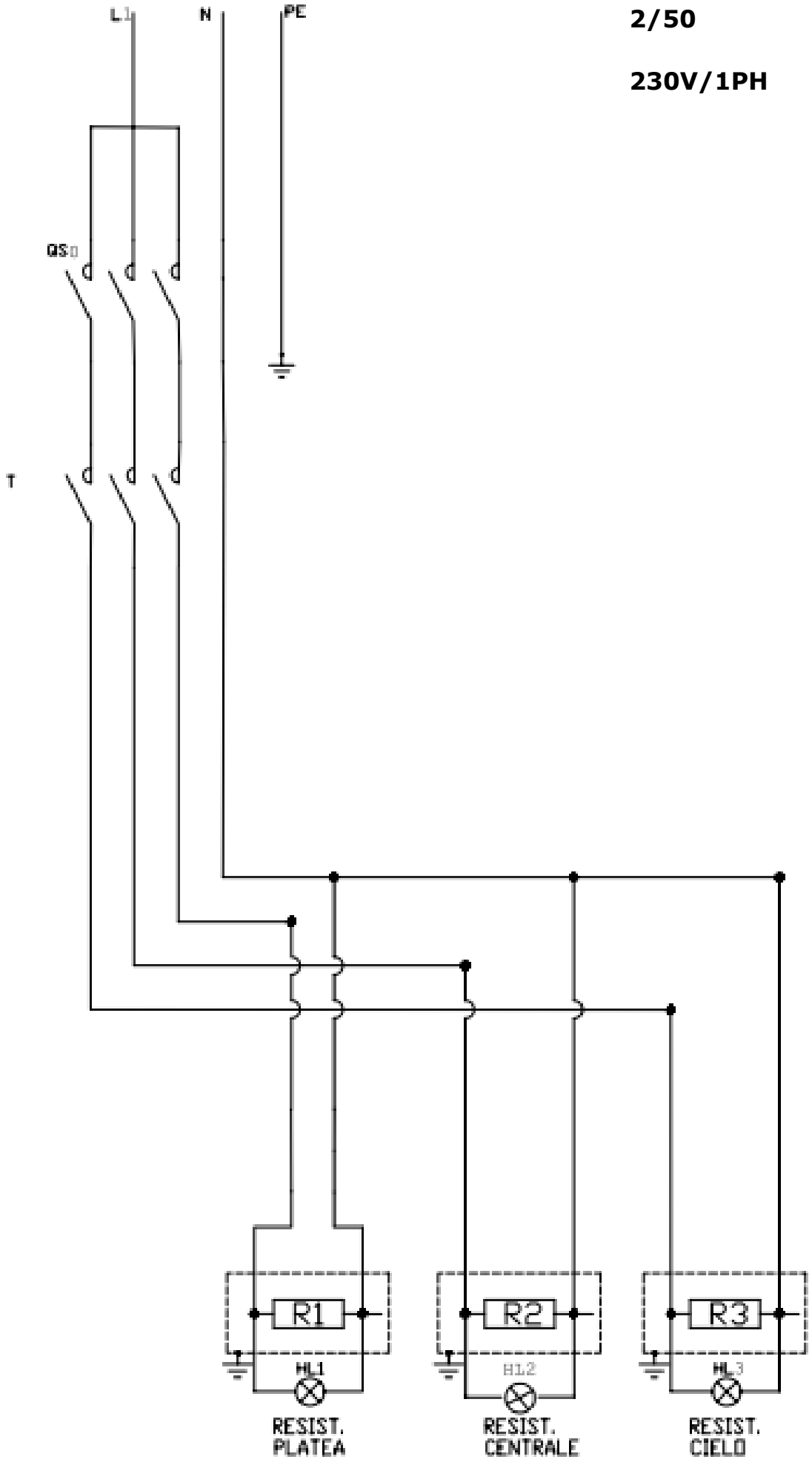


Legend of oven wiring diagrams

T	unipolar thermostat;
TT	tripolar thermostat;
QS0	heating element power switch;
HL	heating elements spy light;
QF0/1	chamber light on/off switch;
K	contactor;
TI	timer

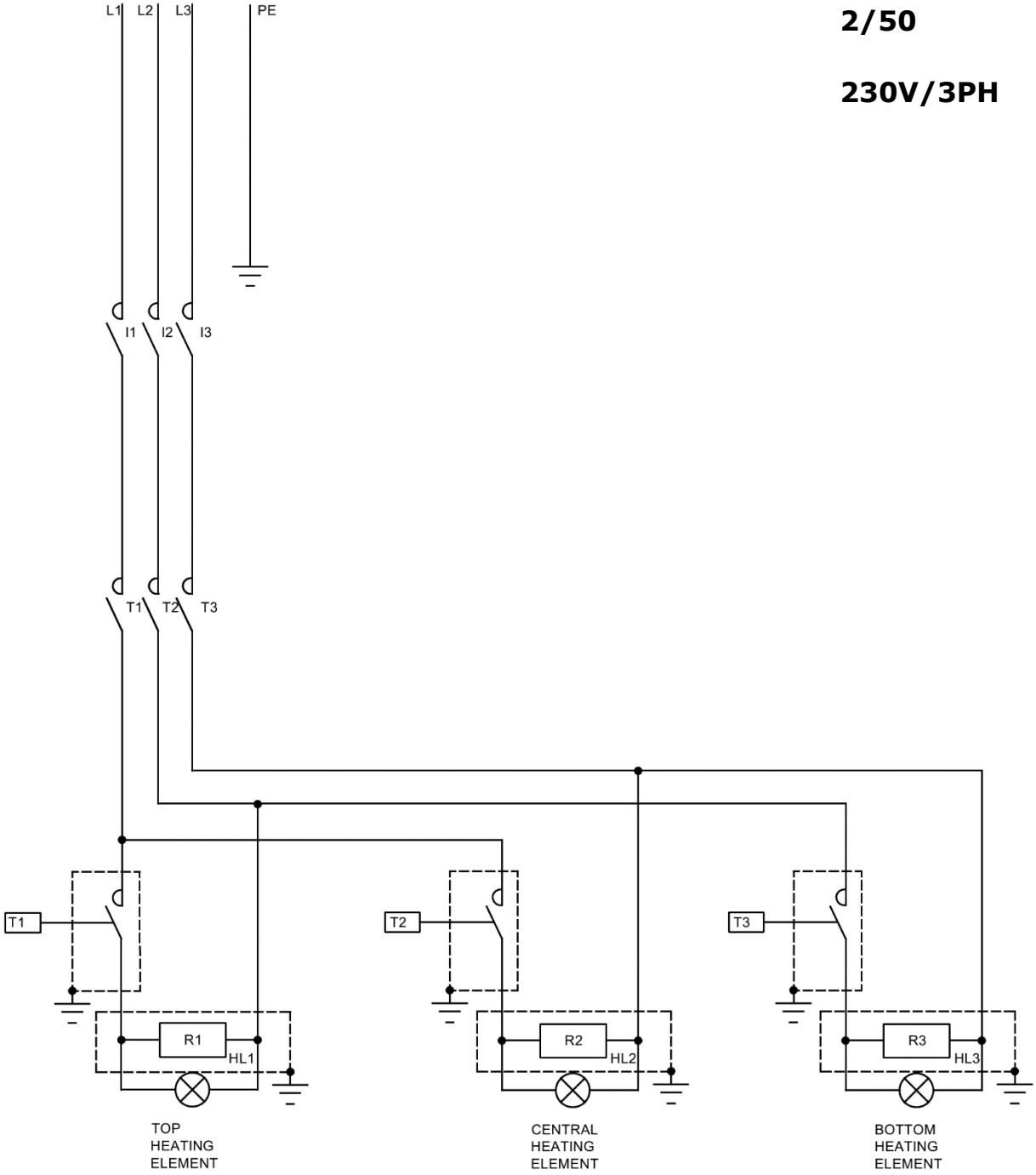
2/50

230V/1PH


L1
N
PE
QS0
T
R1
R2
R3
HL1
HL2
HL3
RESIST.
PLATEA
RESIST.
CENTRALE
RESIST.
CIELO

2/50

230V/3PH

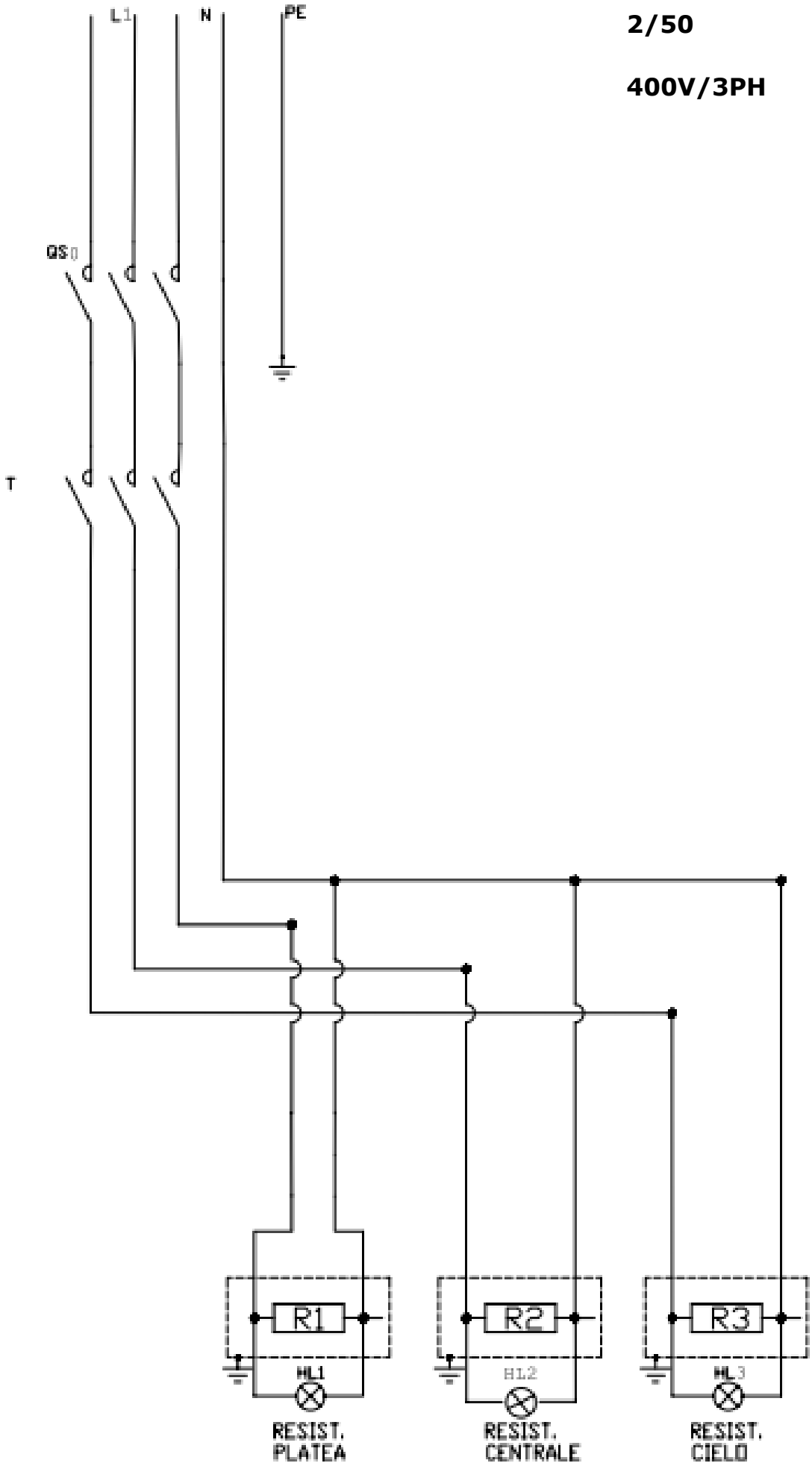


Legend of oven wiring diagrams

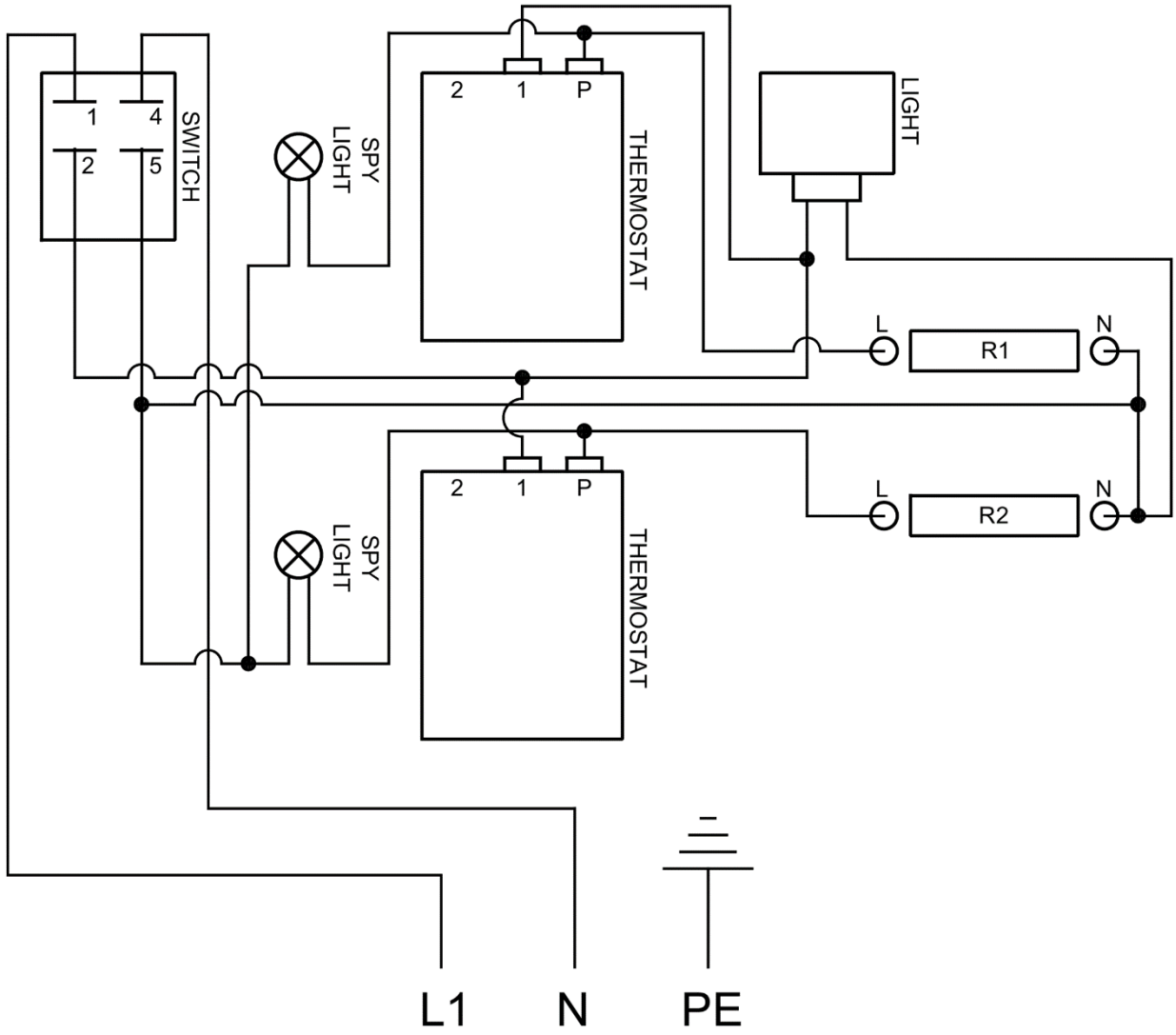
T	unipolar thermostat;
I	heating element power switch;
HL	inside lamp pilot light;
IL	switch for the inside lamp

2/50

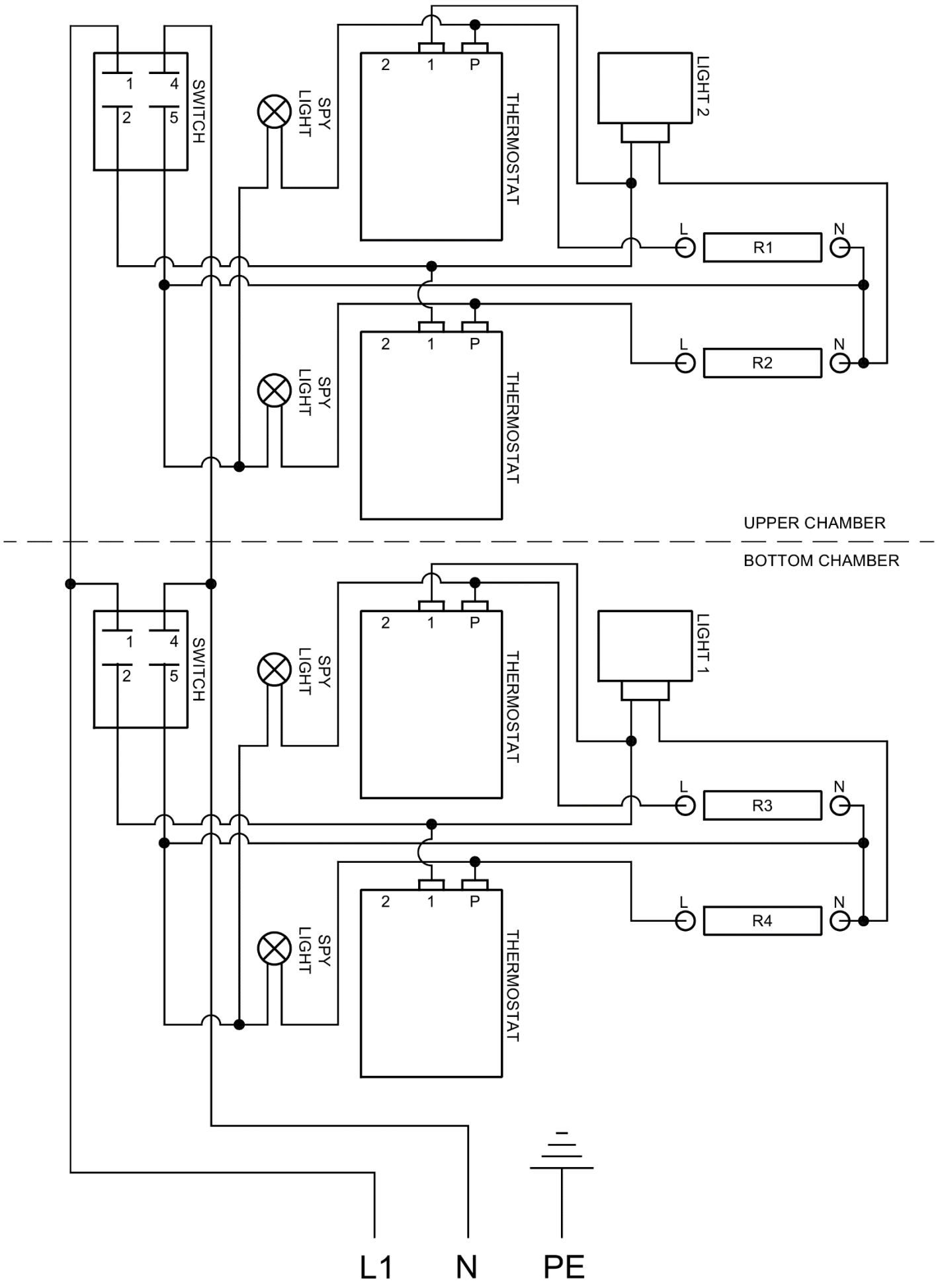
400V/3PH


L1
N
PE
QS0
T
R1
R2
R3
HL1
HL2
HL3
RESIST. PLATEA
RESIST. CENTRALE
RESIST. CIELO

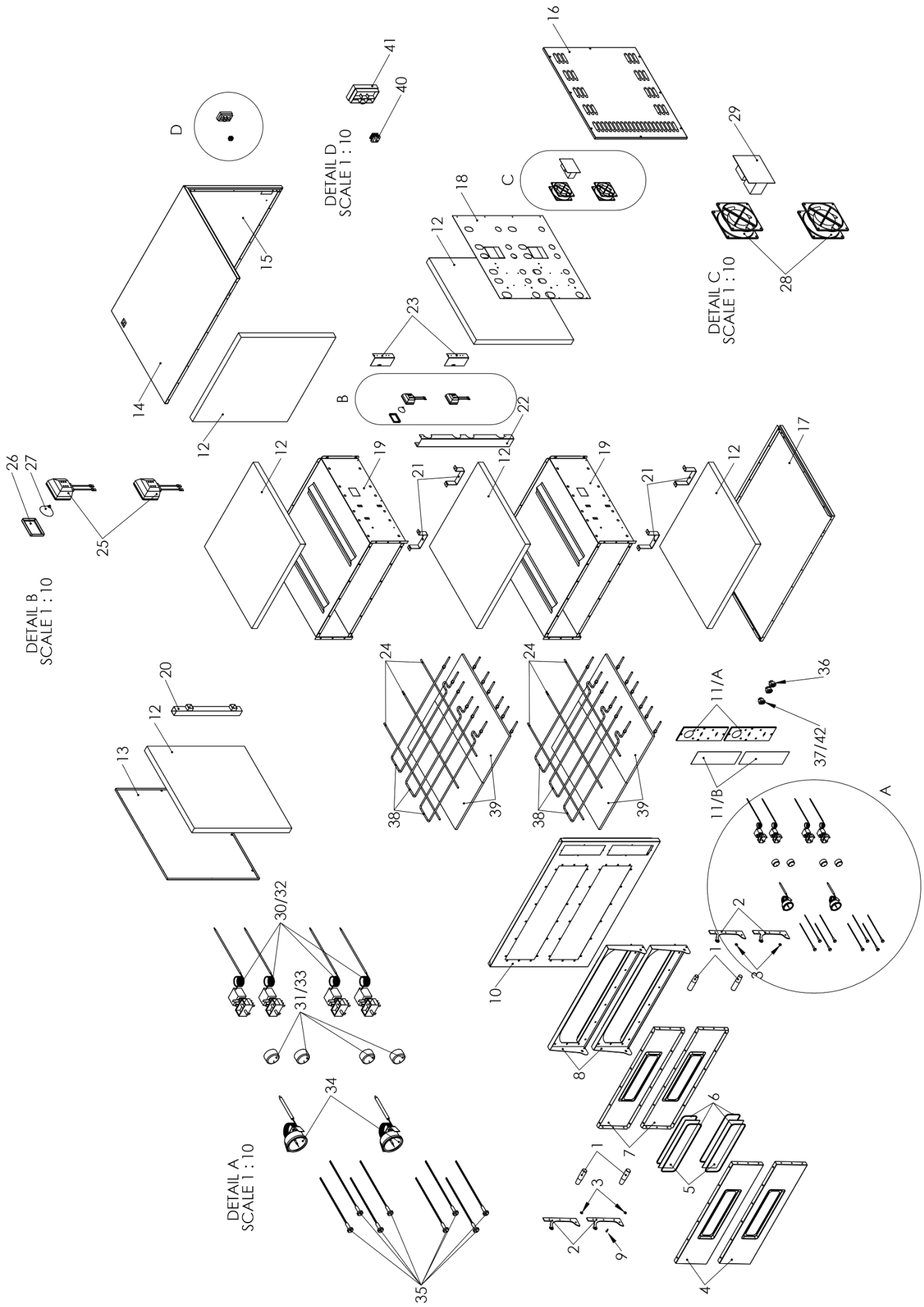
1/40 2T 230V/1PH

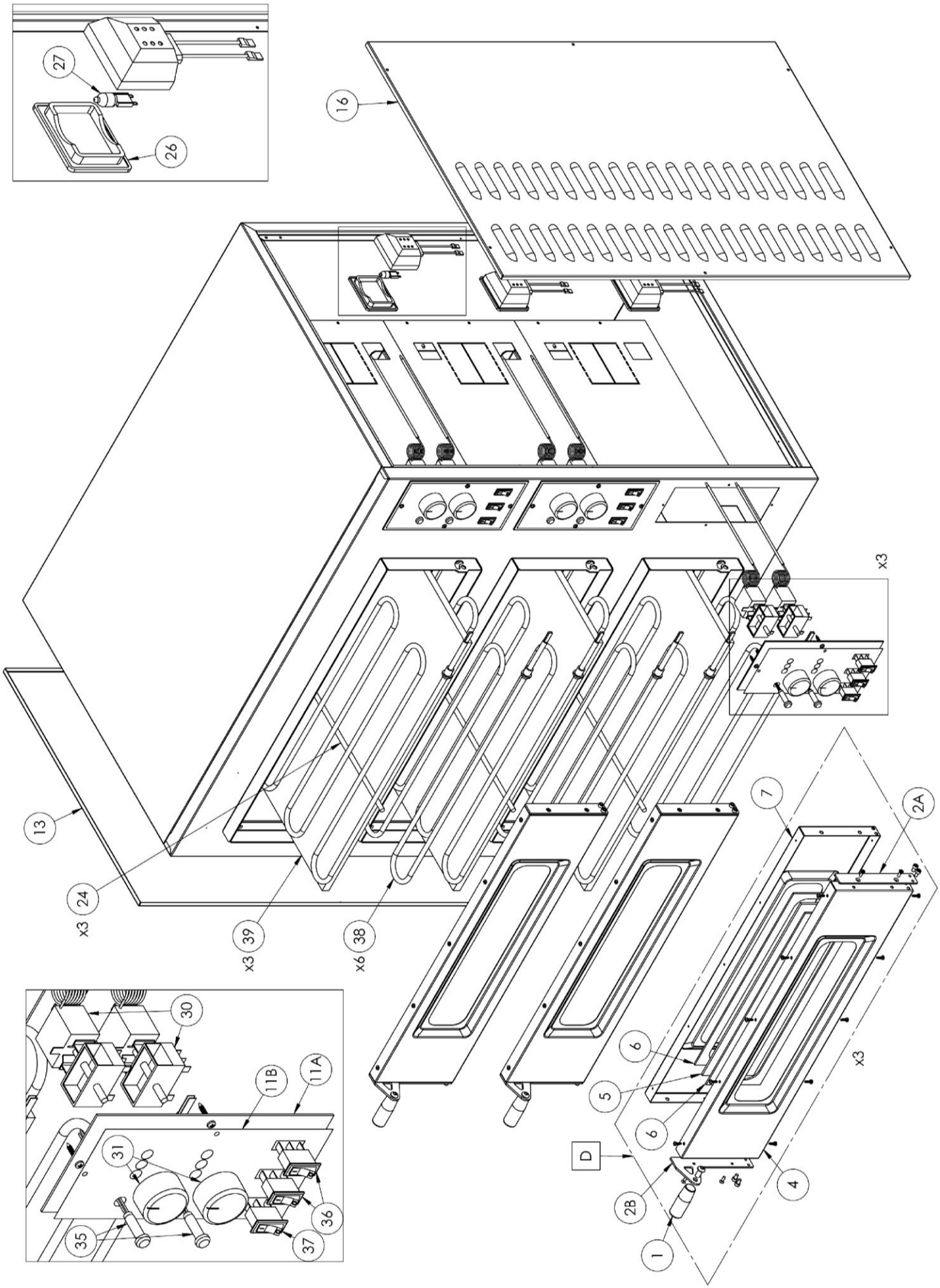


2/40 4T 230V/1PH



EXPLODED VIEW




27
26
16
x3
13
24
x3
39
x3
38
x6
30
11B
11A
31
36
35
37
7
2A
6
5
6
x3
D
2B
4
1

SPARE PARTS

	1/40	1/40 WITH LIGHT	2/40	2/40 WITH LIGHT	1/50
1	5M200020	5M200020	5M200020	5M200020	5M200020
2/A	4P100041	4P100041	4P100041	4P100041	4P100018
2/B	4P100031	4P100031	4P100031	4P100031	4P100017
4	4P050046	4P050047	4P050046	4P050047	4P050052
5	-	5V010015	-	5V010015	-
6	-	5G100001	-	5G100001	-
7	4C020046	7A010010	4C020046	7A010010	4C020052
9	5V500063	5V500063	5V500063	5V500063	5V500063
11/A	-	-	-	-	4M010266
11/B	5E200581	5E200583	5E200580	5E200582	5E200560
13	-	-	-	-	4P040101
16	-	-	-	-	4P040106
24	6T400500	6T400500	6T400500	6T400500	4T060030
26	-	5V010003	-	5V010003	-
27	-	5L020005	-	5L020005	-
30	5T010005	5T010005	5T010005	5T010005	5T010001
31	5M200006	5M200006	5M200006	5M200006	5M200003
32	5T010300	5T010300	5T010300	5T010300	-
33	5M200005	5M200005	5M200005	5M200005	-
35	5L020017	5L020017	5L020017	5L020017	5L020017
36	-	-	-	-	5I100017
37	-	5I100017	-	5I100017	-
38	5R050090	5R050090	5R050090	5R050090	5R050120
39	5P050100	5P050100	5P050100	5P050100	5P050030
41	5M100005	5M100005	5M100005	5M100005	5M100001
42	5I100010	5I100016	5I100010	5I100016	-

	1/50 WITH LIGHT	2/50	2/50 WITH LIGHT	3/50	3/50 WITH LIGHT
1	5M200020	5M200020	5M200020	5M200020	5M200020
2/A	4P100018	4P100018	4P100018	4P100018	4P100018
2/B	4P100017	4P100017	4P100017	4P100017	4P100017
4	4P050051	4P050052	4P050051	4P050052	4P050051
5	5V010015	-	5V010015	-	5V010015
6	5G100001	-	5G100001	-	5G100001
7	4C020051	4C020052	4C020051	4C020052	4C020051
9	5V500063	5V500063	5V500063	5V500063	5V500063
11/A	4M010200	4M010266	4M010286	4M010266	4M010200
11/B	5E200550	5E200570	5E200571	5E200560	5E200550
13	4P040101	4P040100	4P040100	4P040104	4P040104
16	4P040106	4P040105	4P040105	4P040109	4P040109
24	4T060030	4T060030	4T060030	4T060030	4T060030
26	5V010003	-	5V010003	-	5V010003
27	5L020005	-	5L020005	-	5L020005
30	5T010001	5T010001	5T010001	5T010001	5T010001
31	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003
32	-	-	-	-	-
33	-	-	-	-	-
35	5L020017	5L020017	5L020017	5L020017	5L020017
36	5I100017	5I100017	5I100017	5I100017	5I100017
37	5I100017	-	5I100016	-	5I100017
38	5R050120	5R050120	5R050120	5R050123	5R050123
39	5P050030	5P050030	5P050030	5P050030	5P050030
41	5M100001	5M100001	5M100001	5M100001	5M100001
42	-	-	-	-	-

TECHNICAL DATA

	Measurement unit	**1/40**	**2/40**	**1/40 2T**	**2/40 4T**	**1/50**	**2/50**	**3/50**
Temperature control	°C	50-320			45-455			
External dimensions	cm	L 61,5 P 50,0 H 28,0	L 61,5 P 50,5 H 43,0	L 61,5 P 50,0 H 28,0	L 61,5 P 50,5 H 43,0	L 91,5 P 69,0 H 36,0	L 91,5 P 69,0 H 53,0	L 91,5 P 69,0 H 90,0
Chamber dimensions		L 41,0 P 36,0 H 9,0	L 41,0 P 36,0 H 9,0	L 41,0 P 36,0 H 9,0	L 41,0 P 36,0 H 9,0	L 62,0 P 50,0 H 12,0	L 62,0 P 50,0 H 12,0	L 62,0 P 50,0 H 12,0
Chambers	nr	1	2	1	1	1	2	3
Voltage	Vac	230			400/230			
Frequency	Hz	50/60						
Total power	kW	1,6	2,4	1,6	3,2	5,0	7,5	12
Power of top heating element	W	800x1	800x2	800x1	800x2	2500x1	2500x2	2000x6
Power of bottom heating element	W	800x1	800x1	800x1	800x2	2500x1	2500x1	2000x6