

MOD : WR-FD24-MD

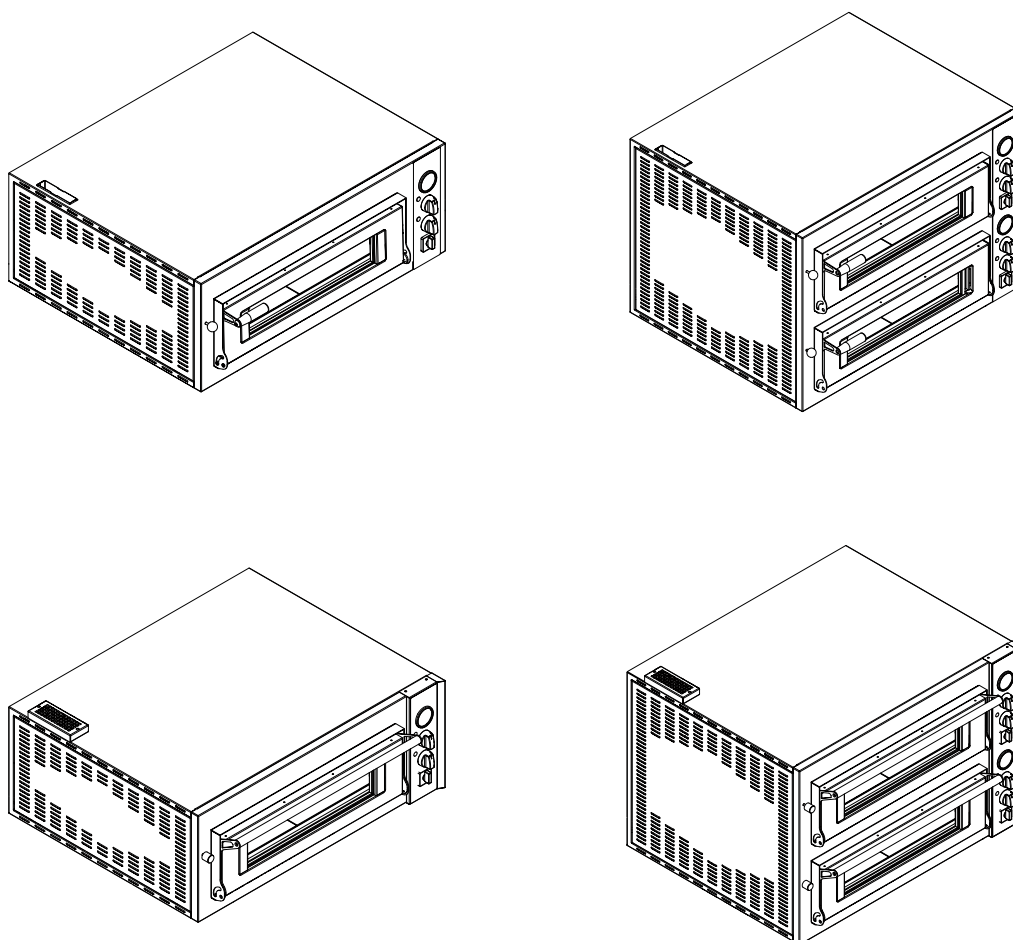
Production code : P010001DIV

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

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

**INSTALLATIONS-, BEDIENTUNGS- 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 manual	15
DE	Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung	27
FR	Notice d'installation, utilisation et entretien	39

** 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;
- Assicurarci 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:

- Spegner 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.

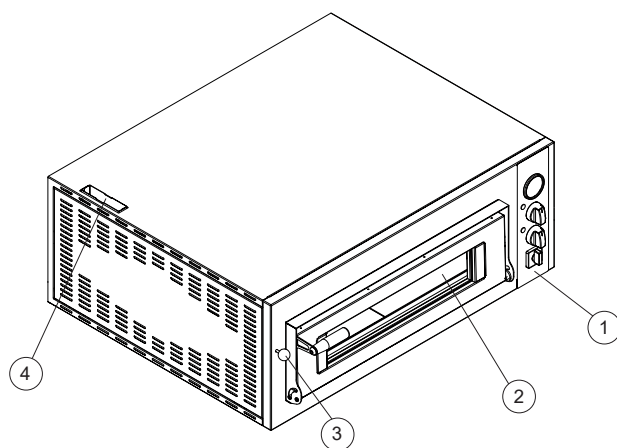
L'apparecchiatura è conforme alle Direttive 2014/35/UE, 2014/30/UE ed 1935/2004/CE.

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:

						1	
MOD.		2		N°		3	
V	4	5	6	A	7	Hz	8 kW max
							

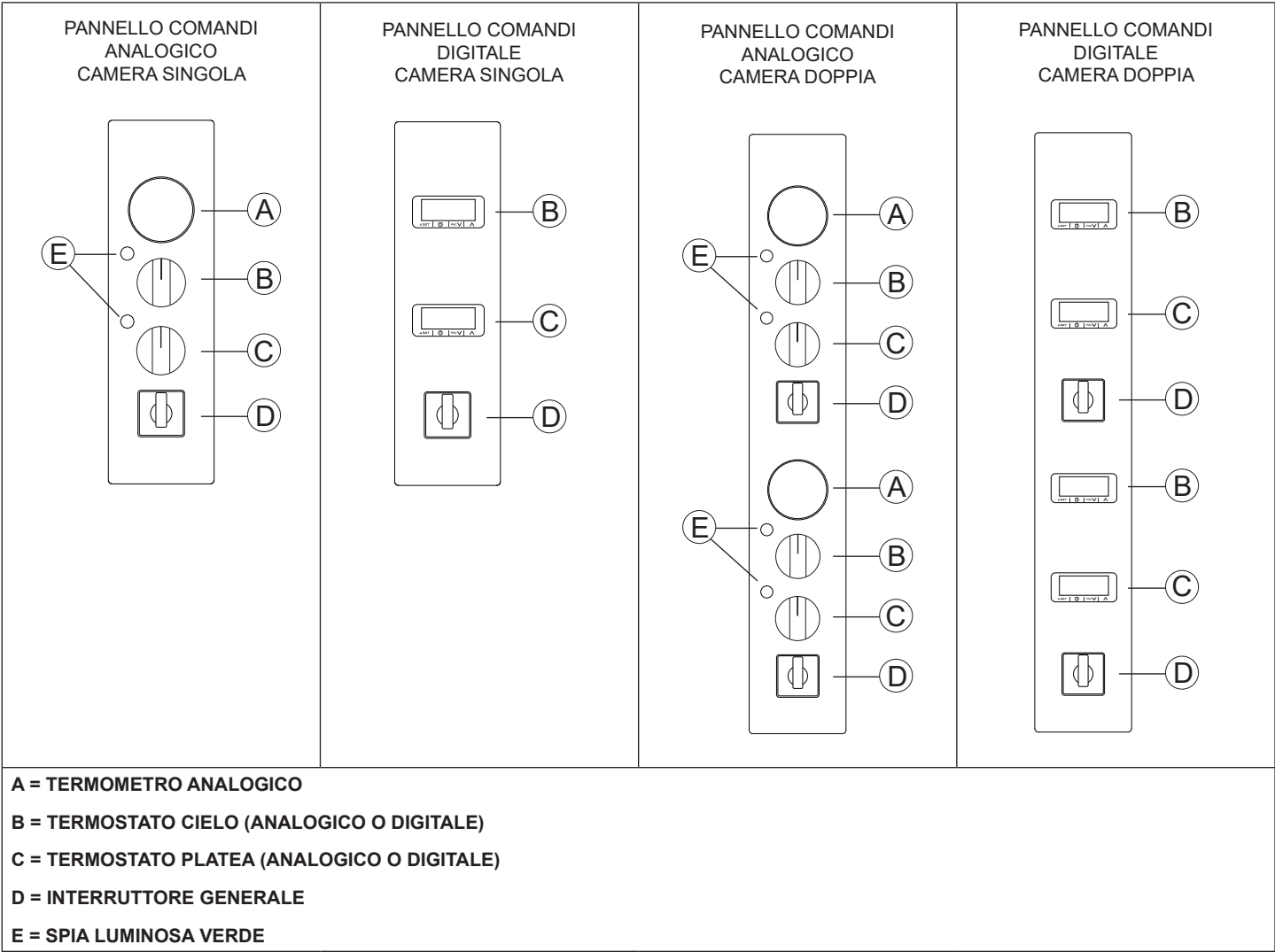
- Costruttore
- Conformità alle norme CE
- 1. Anno di produzione dell'apparecchiatura
- 2. Modello Articolo
- 3. Numero di serie
- 4. Dati elettrici: tensione di alimentazione (V)
- 5. Dati elettrici: numero fasi (~)
- 6. Dati elettrici: corrente assorbita (A)
- 7. Dati elettrici: frequenza di alimentazione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

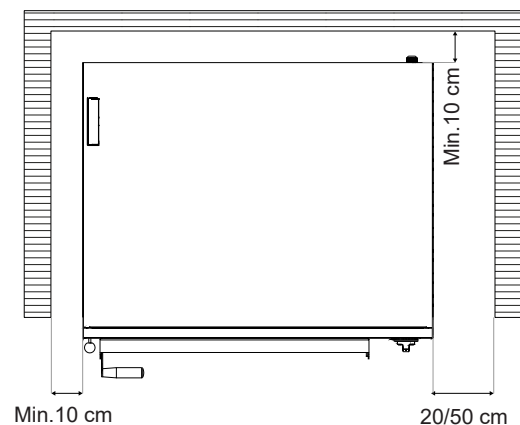
6.1 Controllo ricevimento dell'apparecchiatura

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 morsetteria 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:

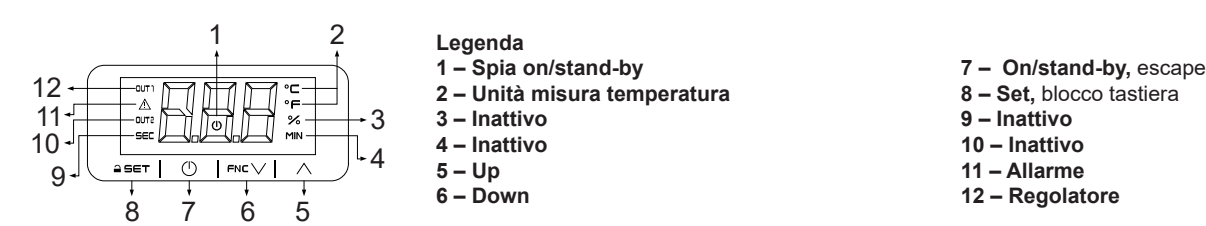
- Inserire l'interruttore di protezione posto a monte dell'apparecchiatura.
- Aprire al massimo la valvola del camino.
- Ruotare l'interruttore generale D di Fig. 1 in posizione "1".
- Se il pannello comandi è digitale, accendere i termostati "B" e "C" di Fig. 1, premendo il tasto ON. Regolare il termoregolatore 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



USO

LED	ACCESO	SPENTO	LAMPEGGIANTE
OUT1	regolatore attivo	-	• protezione regolatore in corso • impostazione setpoint in corso
	allarme attivo	-	-
	dispositivo spento	dispositivo acceso	• 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