INDICE

MATRICOLA 3
ETICHETTA MATRICOLA 3
INFORMAZIONI GENERALI 3
IMPORTANZA DEL MANUALE 3
STATO "FORNO SPENTO" 3
GARANZIA 3
DESTINAZIONE D'USO 4
LIMITI D'USO 4
INSTALLAZIONE 4
PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE 4
USO E FUNZIONAMENTO 5
PANNELLO COMANDI 5
PRIMA MESSA IN FUNZIONE 6
ACCENSIONE DEL FORNO 6
SPEGNIMENTO DEL FORNO 6
MANUTENZIONE 7
PULIZIA 7
DEMOLIZIONE 7
AVVERTENZE GENERALI 7

MATRICOLA

ETICHETTA MATRICOLA

La matricola è costituita da una etichetta adesiva serigrafata di colore grigio, applicata sul retro del forno. Nella targhetta sono indicati in modo leggibile e indelebile i seguenti dati:

- Nome del fabbricante;
- Potenza elettrica (kW/A);
- Modello;
- Dicitura "Made in Italy";
- N° di matricola ;
- Tensione e frequenza elettrica (Volt/Hz);
- Anno di costruzione
- Peso del forno

INFORMAZIONI GENERALI

IMPORTANZA DEL MANUALE

Prima di utilizzare il forno in oggetto è obbligatorio leggere e comprendere in tutte le sue parti il presente manuale.

Il presente manuale deve sempre essere a disposizione degli "operatori autorizzati" e trovarsi vicino al forno bene custodito e conservato.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali e cose, causati dall'inosservanza delle norme descritte nel presente manuale.

Il presente manuale è parte integrante del forno e deve essere conservato fino allo smaltimento finale dello stesso.

Gli "operatori autorizzati" devono eseguire sul forno esclusivamente gli interventi di loro specifica competenza.

STATO "FORNO SPENTO"

Prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento manutentivo e/o regolazione sul forno è obbligatorio sezionare la fonte di alimentazione elettrica, togliendo la spina di alimentazione dalla presa di rete, assicurandosi che il forno sia effettivamente spento e raffreddato.

GARANZIA

La durata della garanzia è di dodici mesi e decorre dalla data della ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto.
Entro tale periodo saranno sostituiti o riparati gratuitamente e solo franco ns. stabilimento i partico-lari che per cause ben accertate ed inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura.
Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione e il costo della manodopera.
La garanzia decade nei casi in cui si accerti che il danno sia stato provocato da: trasporto, errata o insufficiente manutenzione, imperizia degli operatori, manomissioni, riparazioni eseguite da personale non autorizzato, inosservanza delle prescrizioni del manuale.
Si esclude ogni rivalsa nei confronti del costruttore per danni diretti o indiretti conseguenti al tempo in cui la macchina rimarrà inoperosa causa:
avaria, in attesa per le riparazioni, o comunque riferibile alla non presenza fisica dell'apparecchiatura.



LE MANOMISSIONI E/O LA SOSTITUZIONE DI PEZZI CON RICAMBI NON ORIGINALI, FANNO DECADERE LA GARANZIA, ED ESONERANO IL FABBRICANTE DA OGNI RESPONSABILITÀ.

DESTINAZIONE D'USO

L'uso previsto per cui è stata progettato e realizzato il forno è il seguente:

USO PREVISTO: COTTURA DELLA PIZZA, PANE, FOCACCE, GRATINATURA DI PRODOTTI GASTRONOMICI E RISCALDAMENTO DI VIVANDE SU TEGLIA.

IL FORNO PUÒ ESSERE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE DA UN OPERATORE ADDETTO (UTILIZZATORE).

QUESTO APPARECCHIO NON E' DESTINATO AD ESSERE UTILIZZATO DA PERSONE (BAMBINI COMPRESI) CON CAPACITA' FISICHE, SENSORIALI O MENTALI RIDOTTE, O CON MANCANZA DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, A MENO CHE NON ABBIANO RICEVUTO ASSISTENZA O ISTRUZIONI ALL'USO DELL'APPARECCHIO DA UNA PERSONA RESPONSABILE DELLA LORO SICUREZZA.

I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI PER EVITARE CHE GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

LIMITI D'USO

Il forno in oggetto è stato progettato e realizzato esclusivamente per la destinazione d'uso descritta al paragrafo precedente e pertanto è assolutamente vietato qualsiasi altro tipo d'impiego e utilizzo al fine di garantire, in ogni momento, la sicurezza degli operatori autorizzati e l'efficienza del forno stesso.

INSTALLAZIONE

PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE

Il luogo dove viene installato il forno deve avere le seguenti caratteristiche ambientali:

- essere asciutto, la temperatura e l'umidità relativa del locale nel quale deve essere installato non devono superare i valori indicati nella tabella dei dati tecnici;
- fonti idriche adeguatamente distanti;
- ventilazione ed illuminazione idonee e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.

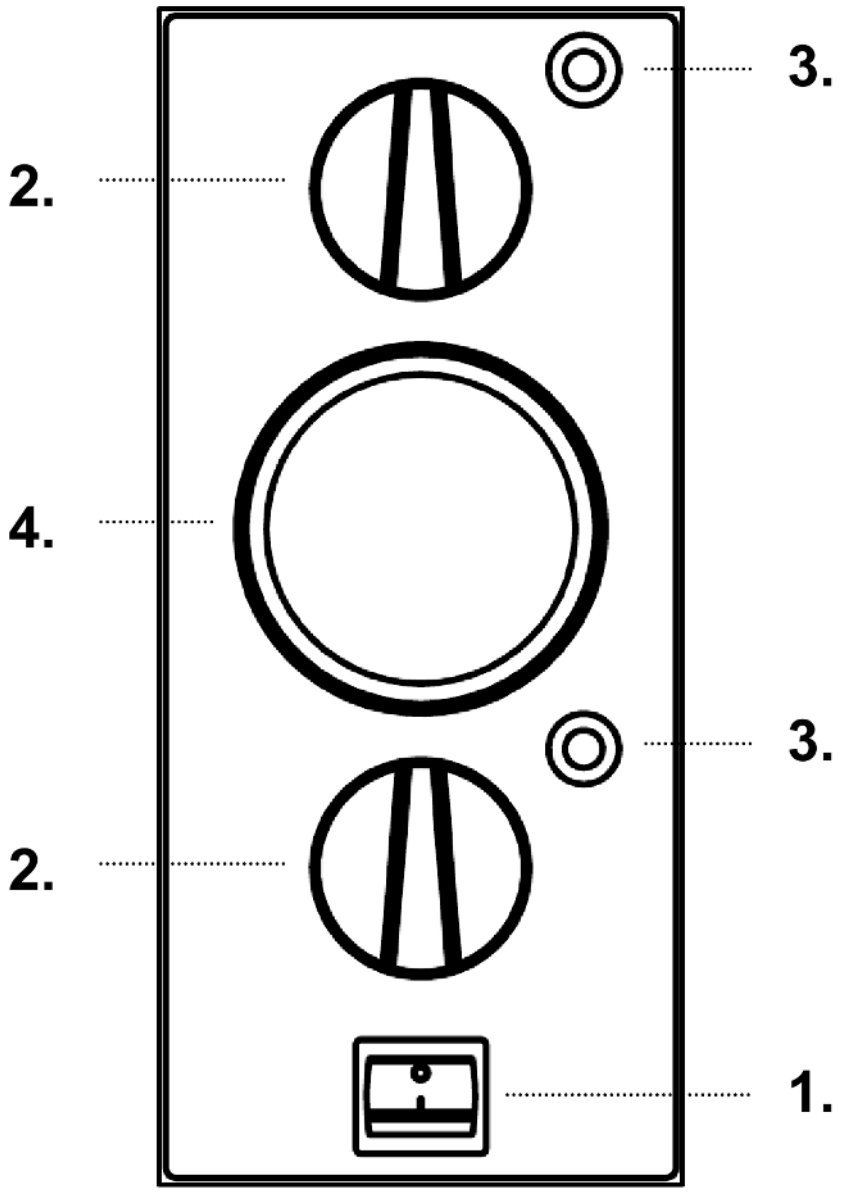


IL FORNO NON DEVE ESSERE INSTALLATO IN PROSSIMITÀ DI MATERIALI INFIAMMABILI (LEGNO, PLASTICA, COMBUSTIBILI, GAS, ETC.). EVITARE NEL MODO PIU' ASSOLUTO IL CONTATTO D'OGGETTI INFIAMMABILI CON LE SUPERFICI CALDE DEL FORNO. ASSICURARE SEMPRE LE CONDIZIONI DI SICUREZZA ANTINCENDIO. MANTENERE UNO SPAZIO LIBERO ATTORNO AL FORNO DI ALMENO 30 CM.

Verificare che la tensione d'alimentazione, la frequenza e la potenza dell'impianto siano compatibili con i valori riportati sia nelle caratteristiche tecniche che nella targhetta apposta sul retro del forno.
Le caratteristiche della presa d'alimentazione elettrica devono essere compatibili con la spina installata sul cavo.

USO E FUNZIONAMENTO

PANNELLO COMANDI



RIF.	DENOMINAZIONE	FUNZIONE
1	Interruttore generale	Attiva e disattiva il funzionamento di tutte le resistenze. • **Pos. 1:** accende la luce nella camera del forno; • **Pos. 0:** spegne la luce nella camera del forno
2	Termostato	• **Pos. 0:** Disattiva il funzionamento della resistenza • **Pos. 50-320°C:** Attiva il funzionamento della resistenza ed imposta la temperatura desiderata.
3	Spia luminosa	Accesa segnala il funzionamento della resistenza in uso.
4	Termometro	Indica la temperatura della camera nel forno.

PRIMA MESSA IN FUNZIONE

Prima di accendere il forno asportare il film protettivo evitando di usare utensili che possano danneggiare le superfici.

La prima messa in funzione deve essere effettuata procedendo come segue:

1) Pulire il frontale del forno con un panno asciutto e morbido in modo da rimuovere eventuali residui;
2) Collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di alimentazione elettrica;
3) Premere l'interruttore generale;
4) Attivare il funzionamento delle resistenze portando i termostati alla temperatura di 150°C, si accenderanno le rispettive spie luminose che segnalano il funzionamento delle resistenze in uso;
5) Lasciare in funzione il forno per circa 1 h;
6) Premere l'interruttore generale e disattivare le resistenze;
7) Aprire la porta del forno per 15min circa in modo da lasciare evacuare eventuali vapori e odori;
8) Richiudere la porta e ripetere l'operazione descritta al punto 4) portando i termostati alla temperatura di 320°C.
9) Lasciare in funzione il forno per circa 1 h;
10) Disattivare il funzionamento delle resistenze portando i termostati in pos. "0" e si spegneranno le rispettive spie luminose;
11) Spegnere il forno.

ACCENSIONE DEL FORNO

1) Collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di alimentazione elettrica;
2) Premere l'interruttore generale;
3) Attivare il funzionamento delle resistenze portando i termostati alla temperatura desiderata, si accenderanno le rispettive spie luminose che segnalano il funzionamento delle resistenze in uso;
4) Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata è possibile inserire nel forno la pizza per la cottura;
5) Aprire manualmente la porta del forno tramite le apposite maniglie;
6) Inserire all'interno del forno la pizza e/o le pizze da cuocere servendosi di strumenti idonei a questo tipo d'impiego. È importante evitare di lasciare troppo a lungo aperta la porta in quanto il calore fuoriuscito abbassa la temperatura del forno;
7) Richiudere la porta;
8) La temperatura di cottura della pizza varia a seconda che la stessa sia posta direttamente sulla pietra refrattaria o su una teglia. Nel primo caso si consiglia di impostare la temperatura di cottura a **280°C** per la base e **320°C** per il cielo; nel secondo caso, invece, **320°C** per la base e **280 °C** per il cielo;
9) A cottura ultimata aprire la porta ed estrarre la pizza e/o le pizze e richiudere la porta.

SPEGNIMENTO DEL FORNO

Una volta terminato l'utilizzo del forno procedere come segue:
Premere l'interruttore generale e disattivare le resistenze.

MANUTENZIONE

PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI TIPO DI INTERVENTO MANUTENTIVO È OBBLIGATORIO DISINSERIRE LA SPINA DEL FORNO DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.

PULIZIA

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

Pulizia del piano refrattario: questa operazione va effettuata con il forno caldo.
Una volta raggiunta la temperatura di circa 300°C, spegnere il forno, aprire la porta e pulire il piano mediante una spazzola in fibra vegetale o metallo morbido dotata di manico lungo tale da evitare il contatto con parti calde del forno.

Pulizia esterna del forno: (superfici in acciaio inox, vetro d'ispezione e pannello comandi): questa operazione va effettuata a forno freddo.
vigenti.

SI RACCOMANDA ALL'OPERATORE ADDETTO DI UTILIZZARE APPOSITI GUANTI E INDUMENTI IDONEI PER EVITARE SCOTTATURE.

PER LA PULIZIA E' VIETATO L'USO DI: GETTI D'ACQUA, POLVERI ABRASIVE, SOSTANZE CORROSIVE O QUANTO ALTRO CHE POSSA DANNEGGIARE I COMPONENTI E COMPROMETTERE LA SICUREZZA IN GENERALE, ED IN PARTICOLARE SOTTO IL PROFILO IGIENICO.

Per ogni intervento di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato il forno e/o ad un tecnico autorizzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.

DEMOLIZIONE

AVVERTENZE GENERALI

All'atto della demolizione del forno, attenersi obbligatoriamente alle prescrizioni delle normative vigenti. Procedere alla differenziazione delle parti che costituiscono il forno secondo i diversi tipi di materiali di costruzione (Plastica, rame, ferro, ecc…).

INDEX

MARKING PLATE 9
SERIAL LABEL 9
GENERAL INFORMATION 9
THE IMPORTANCE OF THE MANUAL 9
STATUS OF "TURNED OFF OVEN" 9
WARRANTY 9
DESTINATION OF USE 10
LIMITS OF USE 10
INSTALLATION 10
INSTRUCTIONS FOR THE USER 10
USE AND FUNCTIONING 11
CONTROL PANEL 11
FIRST COMMISIONING 12
TURNING ON OVEN 12
TURNING OFF THE OVEN 12
MAINTENANCE 13
CLEANING 13
DEMOLITION 13
GENERAL WARNINGS 13

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 warranty duration period is valid for twelve months from the date of the original purchase receipt. Within this period, parts that are objectively ascertainable as defective due to manufacturing defects, excluding electrical components and parts subject to normal wear and tear, will be replaced or repaired free of charge at our factory premises.
All shipping and labour costs are expressly excluded from the warranty.
The warranty is void in all cases in which it can be ascertained that the damage has been caused by: transportation, inadequate maintenance, operator inexperience, tampering, repairs carried out by unauthorized personnel, or failure to comply with manual instructions.
The manufacturer declines all liability for any direct or indirect damages resulting from the time for which the machine is inoperative, including for the following reasons:
faults in the equipment, time spent waiting for repairs, or, in any case, absence of the equipment.



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.

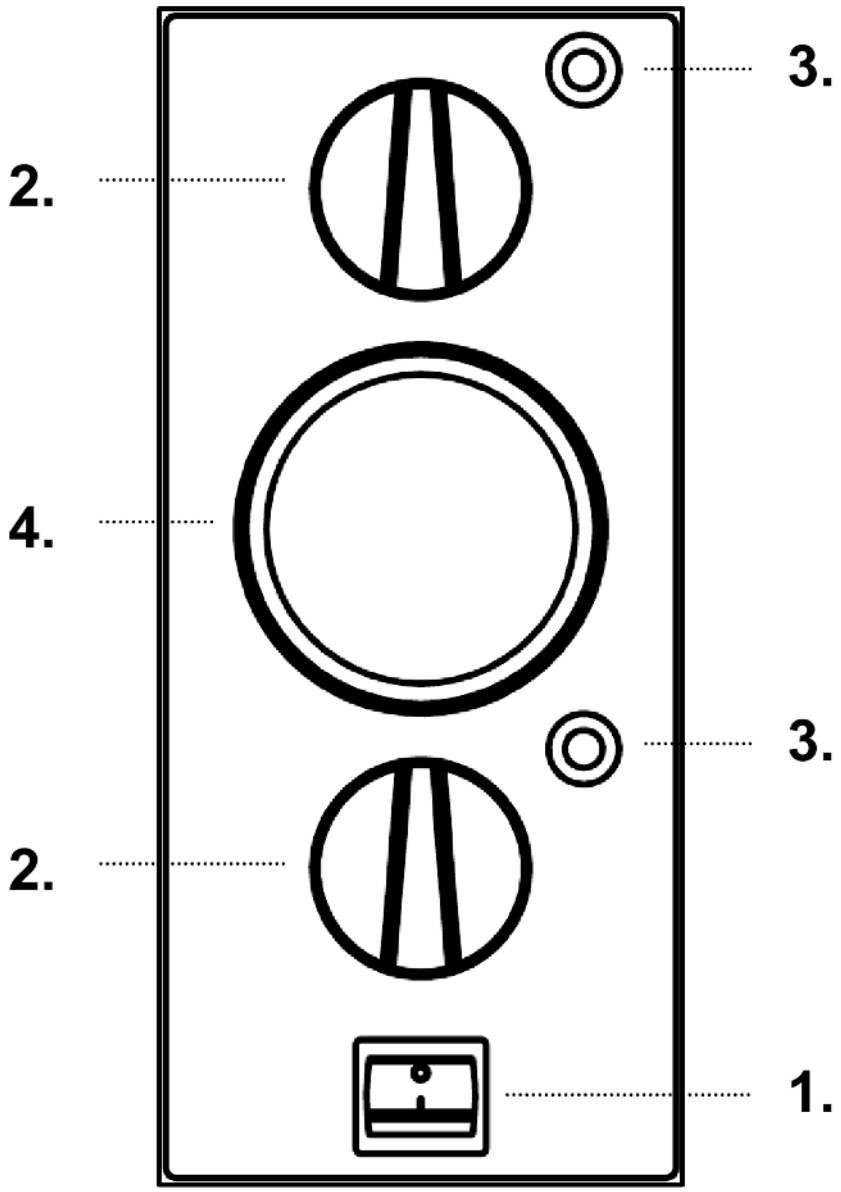


THE OVEN MUST NOT BE INSTELLED IN PROXIMITY OF THE INFLAMMABLE MATERIALS (WOODS, PLASTIC, COMBUSTIBLE, GAS, ETC.). AVOID THE CONTACT OF INFLAMMABLE OBJECTS WITH THE HOT SURFACES OF THE OVEN. ALWAYS ASSURE THE SAFETY FIREPROOF CONDITIONS. MAINTAIN A FREE SPACE AROUND THE OVEN OF AT LEAST 30 CM.

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.

USE AND FUNCTIONING

CONTROL PANEL



REF.	DENOMINATION	FUNCTION
1	General switch	• **Pos. I:** It switches on the light in the oven chamber; • **Pos. 0:** It switches off the light in the oven chamber.
2	Thermostat	• **Pos. 0:** the heating elements are off • **Pos. 50-320°C:** temperature regulation.
3	Warning light	If lighted, the heating elements are working
4	Thermometer	Indicates the temperature in the baking chamber.

FIRST COMMISIONING

Remove the protective film avoiding using tools that can damage the surfaces.

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) 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) 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 **320°C**.
9) Let the oven heating up for about 1 h;
10) Press the general switch and turn off the heating elements;
11) Turn off the oven.

TURNING ON OVEN

1) Connect the plug of the power supply cable to the power supply outlet;
2) 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:
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 300°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.).

ÍNDICE

PLACA 15
ETIQUETA DE SERIE 15
INFORMACIÓN GENERAL 15
IMPORTANCIA DEL MANUAL 15
ESTADO "HORNO PAGADO" 15
GARANTÍA 15
DESTINO DE USO 16
LÍMITES DE USO 16
INSTALACIÓN 16
DISPOSICIONES A CARGO DEL USUARIO 16
USO Y FUNCIONAMIENTO 17
PANEL DE MANDOS 17
PRIMERA PUESTA EN SERVICIO 18
ENCENDIDO DEL HORNO 18
APAGADO DEL HORNO 18
MANTENIMIENTO 19
PULIZIA 19
DESGUACE 19
ADVERTENCIAS GENERALES 19

PLACA

ETIQUETA DE SERIE

La etiqueta de matriculación consiste en una etiqueta adhesiva serigrafiada de color gris, aplicada en la parte trasera del horno.
En la etiqueta se indican de manera legible e indeleble los siguientes datos:

- Nombre del fabricante;
- Marcado CE;
- Modelo (MOD);
- Potencia eléctrica (kW/A);
- Rótulo "Made in Italy"
- Nº de serie (MATR);
- Tensión y frecuencia eléctrica (Volt/Hz);
- Año de fabricación (ANNO);
- Peso del horno (PESO);

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTANCIA DEL MANUAL

Antes de utilizar el horno en cuestión, es obligatorio leer y comprender este manual en su totalidad.

Este manual debe estar siempre a disposición de los "operadores autorizados" y encontrarse cerca del horno, bien guardado y conservado.

La empresa fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a personas, animales o cosas debidos al incumplimiento de las normas descritas en este manual.

Este manual es parte integrante del horno y debe conservarse hasta la eliminación final de este.

Los "operadores autorizados" deben realizar en el horno únicamente las operaciones de su competencia específica.

ESTADO "HORNO PAGADO"

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento y/o regulación en el horno, es obligatorio desconectar la fuente de alimentación eléctrica, extrayendo el enchufe de la toma de red, asegurándose de que el horno esté efectivamente apagado y frío.

GARANTÍA

La duración de la garantía es de doce meses y surte efectos a partir de la fecha de la factura en el acto de compraventa.
Dentro de dicho plazo, serán sustituidos y reparados gratuitamente y en puerto franco solamente en nuestro establecimiento, los elementos que por causas bien comprobadas e inequívocas resulten con defectos de fabricación, exceptuando los componentes eléctricos y los sometidos a desgaste.
Quedan excluidos de la garantía los gastos de envío y el coste por mano de obra.
La garantía pierde su validez en los casos en los que se verifique que el daño ha sido provocado por: el transporte, un mantenimiento erróneo o insuficiente, negligencia de los operadores, manipulaciones y reparaciones llevadas a cabo por personal no autorizado e incumplimiento de las prescripciones del manual.
Se excluye cualquier tipo de responsabilidad con respecto al fabricante por daños directos o indirectos que sean consecuencia del tiempo que el equipo permanecerá no funcionante a causa de:
avería, en espera de reparación o de todo modos atribuible a la falta de presencia física del equipo.



LAS MANIPULACIONES Y/O LA SUSTITUCIÓN DE PIEZAS CON RECAMBIOS NO ORIGINALES ANULAN LA GARANTÍA Y EXIMEN AL FABRICANTE DE TODA RESPONSABILIDAD.

DESTINO DE USO

para el que se ha diseñado y fabricado el horno es el siguiente:

USO PREVISTO: COCCIÓN DE PIZZAS, GRATINADO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS Y CALENTAMIENTO DE PLATOS EN BANDEJA.

EL HORNO SOLAMENTE PUEDE SER UTILIZADO POR UN OPERADOR ENCARGADO (USUARIO).

ESTE APARATO NO ESTÁ DESTINADO A SER UTILIZADO POR PERSONAS (NIÑOS INCLUIDOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES DISMINUIDAS O QUE CAREZCAN DE LA EXPERIENCIA O LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS, A NO SER QUE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD LES FACILITE ASISTENCIA O INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL APARATO.

ES NECESARIO SUPERVISAR A LOS NIÑOS PARA IMPEDIR QUE JUEGUEN CON EL APARATO.

LÍMITES DE USO

El horno en cuestión ha sido diseñado y fabricado únicamente para el destino de uso descrito, por lo que se prohíbe terminantemente cualquier otro tipo de uso, para garantizar en todo momento la seguridad de los operadores autorizados y la eficiencia del horno.

INSTALACIÓN

DISPOSICIONES A CARGO DEL USUARIO

El lugar en el que se instala el horno debe presentar las siguientes características ambientales:

- estar seco
- fuentes de agua a una distancia adecuada
- ventilación e iluminación adecuadas conforme a las normas higiénicas y de seguridad establecidas por la legislación vigente.

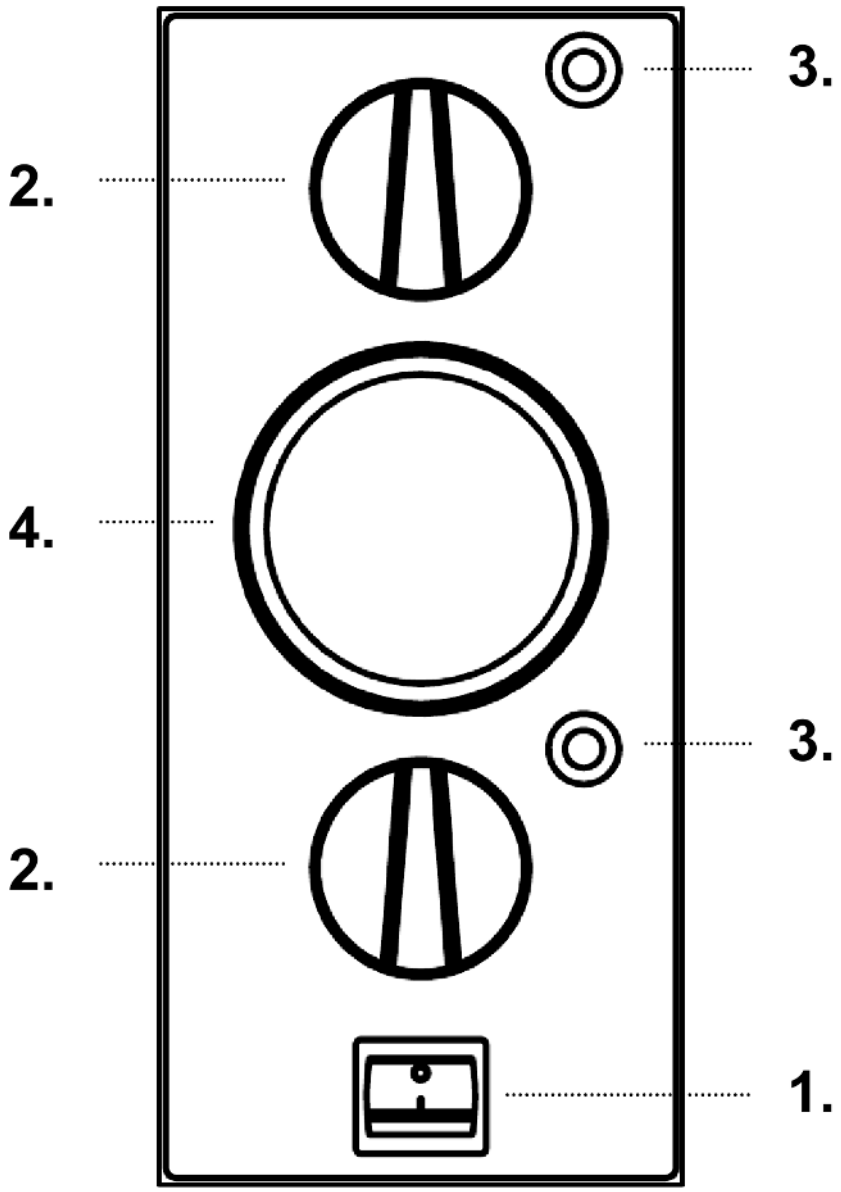


NO DEBE INSTALARSE EL HORNO CERCA DE MATERIALES INFLAMABLES (MADERA, PLÁSTICO, COMBUSTIBLES, GAS, ETC.). EVITE A TODA COSTA EL CONTACTO DE OBJETOS INFLAMABLES CON LAS SUPERFICIES CALIENTES DEL HORNO. GARANTICE SIEMPRE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD ANTIINCENDIO. DEJE UN ESPACIO LIBRE DE AL MENOS 30 CM ALREDEDOR DEL HORNO.

Compruebe que la tensión de alimentación, la frecuencia y la potencia de la instalación sean compatibles con los valores indicados en las características técnicas y en la placa situada en la parte trasera del horno. Las características de la toma de alimentación eléctrica deben ser compatibles con el enchufe instalado en el cable.

USO Y FUNCIONAMIENTO

PANEL DE MANDOS



RIF.	DENOMINACIÓN	FUNCIÓN
1	Interruptor principal	Activa y desactiva el funcionamiento de todas las resistencias. • **Pos. I:** Enciende la luz en la cámara del horno; • **Pos. 0:** Apaga la luz en la cámara del horno.
2	Termostato	• **Pos. 0:** Desactiva el funcionamiento de la resistencia; • **Pos. 50-320°C:** Activa el funcionamiento de la resistencia y ajusta la temperatura deseada.
3	Piloto luminoso	Su encendido indica el funcionamiento de la resistencia usada.
4	Termómetro	Indica la temperatura de la cámara del horno.

PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

Antes de encender el horno, retire la película de protección sin utilizar herramientas que puedan dañar las superficies.

La primera puesta en servicio debe realizarse siguiendo estos pasos:

1. Limpie el frontal del horno con un paño seco y suave para eliminar los posibles residuos;
2. Conecte el enchufe del cable de alimentación a la toma de alimentación eléctrica;
3. Ponga el interruptor de las resistencias en la pos.”I”;
4. Active el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos, a la temperatura de 150°C.
5. Deje el horno funcionando durante aproximadamente 1 h;
6. Desactive el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos en la pos.”0”;
7. Abra la puerta del horno durante unos 15 min para evacuar los posibles vapores y olores;
8. Vuelva a cerrar la puerta y repita la operación descrita en el punto 4) poniendo los termostatos a la temperatura de 300°C;
9. Deje el horno funcionando durante aproximadamente 1 h;
10. Desactive el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos en la pos. “0”;
11. Apague el horno.

ENCENDIDO DEL HORNO

1. Conecte el enchufe del cable de alimentación a la toma de alimentación eléctrica;
2. Ponga el interruptor de las resistencias en la pos.”I”;
3. Active el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos a la temperatura deseada; se encenderán los pilotos luminosos correspondientes, que indican el funcionamiento de las resistencias usadas;
4. Una vez que el horno ha alcanzado la temperatura deseada (véase el punto 9) de este apartado), visible en el termómetro, se puede introducir en el horno la pizza para su cocción;
5. Abra manualmente la puerta del horno mediante las asas previstas;
6. Para iluminar el interior de la cámara de cocción pulse el interruptor de la lámpara del horno;
7. Introduzca en el horno la pizza o pizzas que desee cocinar, empleando instrumentos adecuados para tal fin. Es importante no dejar la puerta abierta durante demasiado tiempo, ya que la salida de calor reduce la temperatura del horno;
8. Vuelva a cerrar la puerta y supervise la cocción a través del visor de inspección;
9. La temperatura de cocción de la pizza varía dependiendo de si se coloca directamente sobre la piedra refractaria o en una bandeja. En el primer caso, se recomienda ajustar la temperatura de cocción a 280 °C para la solera y 320 °C para el techo; en cambio, en el segundo caso, 320 °C para la solera y 280 °C para el techo;
10. Una vez finalizada la cocción, abra la puerta, saque la pizza o pizzas y vuelva a cerrar la puerta.

APAGADO DEL HORNO

Cuando acabe de utilizar el horno, siga estos pasos:
Apague el horno poniendo en la pos. “0” los interruptores.

MANTENIMIENTO

ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TIPO DE OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO, ES OBLIGATORIO DESCONECTAR EL ENCHUFE DEL HORNO DE LA TOMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.

PULIZIA

La limpieza debe realizarse después de cada uso cumpliendo las normas higiénicas y de protección del funcionamiento del horno.

Limpieza de la solera refractaria: esta operación debe realizarse con el horno caliente.
Una vez alcanzada una temperatura de aproximadamente 300°C, apague el horno, abra la puerta y limpie la solera refractaria con un cepillo de fibra vegetal o metal blando dotado de mango largo para evitar el contacto con las partes calientes del horno.

Limpieza externa del horno: (superficies de acero inoxidable, visor de inspección y panel de mandos): esta operación debe realizarse con el horno frío.

EL OPERADOR ENCARGADO DEBE UTILIZAR GUANTES Y PRENDAS ADECUADOS PARA EVITAR QUEMADURAS.

PARA LA LIMPIEZA SE PROHÍBE EL USO DE: CHORROS DE AGUA, POLVOS ABRASIVOS, SUSTANCIAS CORROSIVAS Y TODO AQUELLO QUE PUEDA CAUSAR DAÑOS A LOS COMPONENTES Y COMPROMETER LA SEGURIDAD EN GENERAL, Y EN PARTICULAR DESDE UN PUNTO DE VISTA HIGIÉNICO.

Para cualquier operación de mantenimiento extraordinario, reparación y/o sustitución, acuda únicamente al distribuidor autorizado en el que se compró el horno o a un técnico autorizado que posea los requisitos técnico-profesionales exigidos por las normas vigentes.

DESGUACE

ADVERTENCIAS GENERALES

En el momento del desguace del horno, cíñase estrictamente a las disposiciones de las normas vigentes. Separe las piezas que componen el horno según los distintos tipos de materiales de fabricación (plástico, cobre, hierro, etc.).

INDEX

SÉRIE 21
ÉTIQUETTE SÉRIE 21
INFORMATIONS GÉNÉRALES 21
IMPORTANCE DU MANUEL 21
ÉTAT "FOUR ÉTEINT" 21
GARANTIE 21
DESTINATION D'UTILISATION 22
LIMITES D'UTILISATION 22
INSTALLATION 22
PRESCRISPTIONS À LA CHARGE DE L´UTILISATEUR 22
UILISATION ET FONCTIONNEMNT 23
PANNEAU DE COMMANDES 23
PREMIÈRE MISE EN FONCTION 24
ALLUMAGE DU FOUR 24
EXTINCTION DU FOUR 24
MAINTENANCE 25
NETTOYAGE 25
DÉMOLITION 25
AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 25

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.

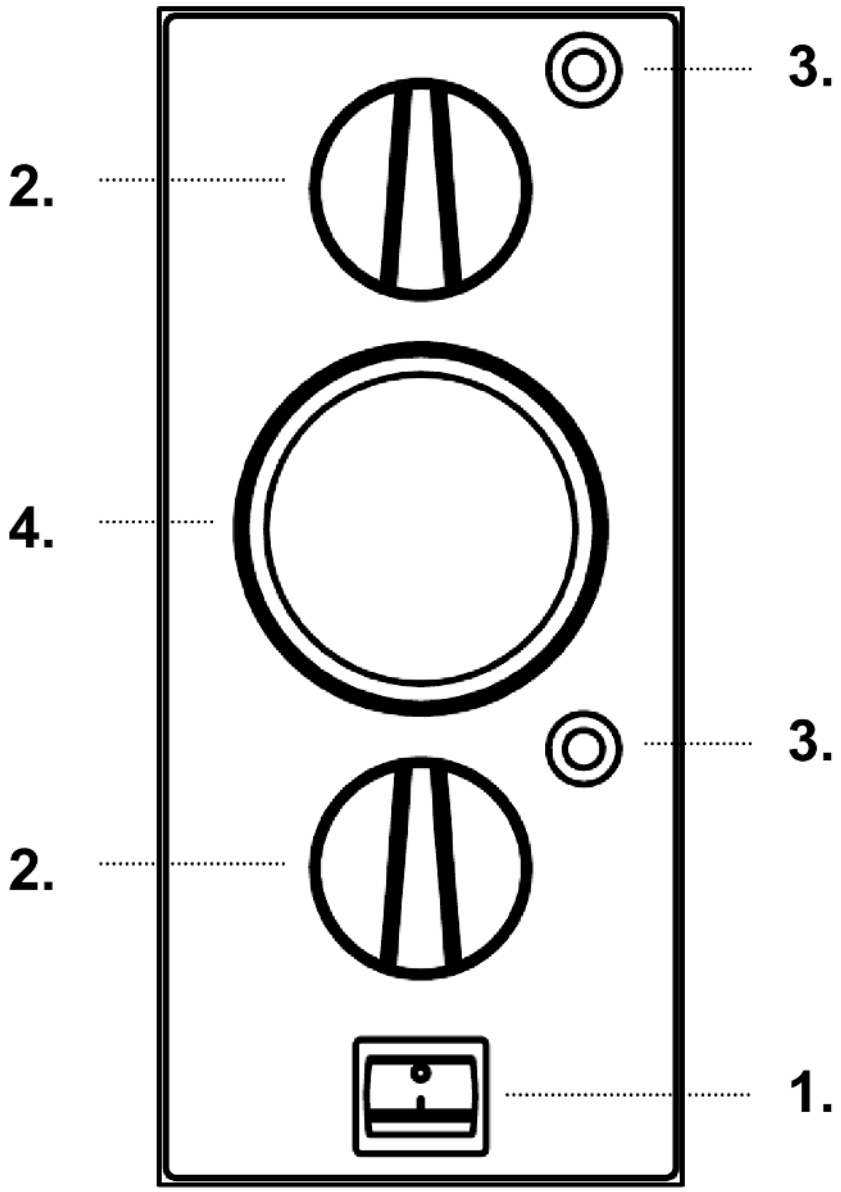


LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ EN PROXIMITÉ DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES (BOIS, PLASTIQUE, COMBUSTIBLES, GAZ, ETC.). ÉVITER ABSOLUMENT LE CONTACT DE PRODUITS INFIAMMABLES AVEC LES SURFACES CHAUDES DU FOUR. ASSURER TOUJOURS LES CONDITIONS DE SÉCURITÉ ANTI-INCENDIE. GARDER UN ESPACE LIBRE AUTOUR DU FOUR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

UILISATION ET FONCTIONNEMNT

PANNEAU DE COMMANDES



RÉF.	DESCRIPTION	FONCTION
1	Interrupteur général	Active et désactive le fonctionnement de toutes les résistances. • **Pos. I:** Allume la lumière de la chambre; • **Pos. 0:** Éteint la lumière dans la chambre du four.
2	Thermostat	• **Pos. 0:** Désactive le fonctionnement de la résistance • **Pos. 50-320°C :** Active le fonctionnement de la résistance et établit la température désirée.
3	Voyant lumineux	Allumé, il signale le fonctionnement de la résistance en cours d´utilisation.
4	Thermomètre	Indique la température de 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.

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. Poussez l'interrupteur général
4. Activer le fonctionnement des résistances en portant les thermostats, á la température de 150°C indiquée sur la poignée, leurs voyants lumineux correspondants 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 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 à la température de 320°C indiquée sur la poignée;
9. Laisser le four en marche pendant 1 h environ;
10. Désactiver le fonctionnement des résistances en plaçant les thermostats en pos. "0", les voyants lumineux correspondants s´éteindront;
11. Éteindre le four.

ALLUMAGE DU FOUR

1. Connecter la fiche du câble d´alimentation à la prise d´alimentation électrique;
2. Poussez l'interrupteur général;
3. Activer le fonctionnement des résistances en portant les thermostats, 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 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;
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

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 300°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.…).

INDEX

SERIEN 27
SERIELLES ETIKETT 27
ALLGEMEINE INFORMATIONEN 27
BEDEUTUNG DER ANLEITUNG 27
DER STATUS "OFEN AUS" 27
GARANTIE 27
BESTIMMUNGSZWECK 28
NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN 28
INSTALLATION 28
PFLICHTEN DES NUTZERS 28
GEBRAUCH UND BETRIEB 29
BEDIENFELD 29
ERSTINBETRIEBNAHME 29
EINSCHALTEN DES OFENS 30
AUSSCHALTEN DES OFENS 30
INSTANDHALTUNG 31
REINIGUNG 31
VERSCHROTTUNG 31
ALLGEMEINE HINWEISE 31

SERIEN

SERIELLES ETIKETT

Auf dem Etikett sind die folgenden Daten in lesbarer und unveränderlicher Form angegeben:

- Herstellername;
- CE-Kennzeichnung;
- Modell;
- Elektrische Leistung (kW/A);
- Schriftzug "Made in Italy"
- Seriennummer;
- Elektrische Spannung und Frequenz (Volt/Hz);
- Baujahr;
- Gewicht des Backofens;

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

BEDEUTUNG DER ANLEITUNG

- VOR NUTZUNG DES BACKOFENS IST DAS LESEN UND VERSTEHEN DER VORLIEGENDEN ANLEITUNG IN ALL IHREN TEILEN PFLICHT.
- DIE VORLIEGENDE ANLEITUNG MUSS DEM "AUTORISIERTEN BEDIENUNGSPERSONAL" STETS ZUR VERFÜGUNG STEHEN UND SORGFÄLTIG IN DER NÄHE DES BACKOFENS VERWAHRT WERDEN.
- DIE HERSTELLERFIRMA WEIST JEGLICHE VERANTWORTUNG FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN AN PERSONEN, TIEREN UND SACHEN VON SICH, DIE DURCH DIE NICHTBEACHTUNG DER IN DER VORLIEGENDEN ANLEITUNG BESCHRIEBENEN VORSCHRIFTEN VERURSACHT WERDEN.
- DIE VORLIEGENDE ANLEITUNG STELLT EINEN WESENTLICHEN BESTANDTEIL DES BACKOFENS DAR UND MUSS BIS ZU DESSEN ENDGÜLTIGER ENTSORGUNG AUFBEWAHRT WERDEN.
- DAS "AUTORISIERTE BEDIENUNGSPERSONAL" DARF AM BACKOFEN AUSSCHLIEßLICH DIE ARBEITEN DURCHFÜHREN, DIE EINDEUTIG IN SEINEN JEWEILIGEN KOMPETENZBEREICH FALLEN.

DER STATUS "OFEN AUS"

Vor Durchführung jeglicher Wartungs- und/oder Einstellarbeiten am Backofen muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen werden; ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Netzsteckdose und gehen Sie anschließend immer sicher, dass der Backofen tatsächlich aus und kalt ist.

GARANTIE

Die Garantiezeit beträgt zwölf Monate und beginnt mit dem Datum der Mehrwertsteuerrrechnung, die zum Zeitpunkt des Kaufs ausgestellt wurde.
Innerhalb dieser Frist werden kostenlos und nur frei Lager jene Teile ersetzt oder repariert, die sich aus geprüften und eindeutigen Gründen als Herstellungsfehler erweisen, mit Ausnahme elektrischer Bauteile und Verschleißteile.
Versand- und Lohnkosten sind von der Garantie ausgeschlossen.
Die Garantie erlischt, wenn festgestellt wird, dass der Schaden verursacht wurde durch: Transport, falsche oder ungenügende Wartung, Unkenntnis des Bedieners, unbefugte Handhabung, Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, Nichtbeachtung der Anweisungen in der Anleitung.
Jegliche Entschädigung gegen den Hersteller für direkte oder indirekte Schäden, die sich aus der Zeit ergeben, in der die Maschine außer Betrieb gesetzt wird, ist ausgeschlossen:
Ausfall, Warten auf Reparaturen oder in jedem Fall aufgrund der nicht physischen Anwesenheit des Geräts.



AM GERÄT VORGENOMMENE ÄNDERUNGEN/BESCHÄDIGUNGEN UND/ODER DER ERSATZ MIT NICHT ORIGINALEN ERSATZTEILEN FÜHREN ZU EINEM SOFORTIGEN VERFALL DER GARANTIE UND ENTBINDEN DEN HERSTELLER VON JEGLICHER HAFTUNG.

BESTIMMUNGSZWECK

Die bestimmungsgemäße Verwendung, für die der Backofen geplant und gebaut wurde, ist die folgende:

- BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG: BACKEN VON PIZZA, ÜBERBACKEN GASTRONOMISCHER PRODUKTE UND AUFWÄRMEN VON SPEISEN IN EINER OFENFESTEN FORM BZW. AUF EINEM BACKBLECH.
- DER BACKOFEN DARF AUSSCHLIESSLICH DURCH DAS ZUSTÄNDIGE BEDIENUNGSPERSONAL (NUTZER) GENUTZT WERDEN.
- DIESER APPARAT IST NICHT FÜR DEN GEBRAUCH DURCH PERSONEN (KINDER EINGESCHLOSSEN) MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER ABER MANGELNDER ERFAHRUNG BZW. WISSEN BESTIMMT, ES SEI DENN, SIE WERDEN ENTSPRECHEND DURCH EINE PERSON, DIE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICH IST, BEI DER BEDIENUNG DES APPARATS BETREUT ODER DAFÜR GESCHULT.
- KINDER MÜSSEN STETS BEAUFSICHTIGT WERDEN, UM ZU VERHINDERN, DASS SIE MIT DEM APPARAT SPIELEN.

NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN

Der Backofen, der Gegenstand der vorliegenden Anleitung ist, wurde ausschließlich für den beschriebenen Bestimmungszweck geplant und konstruiert und jede andere Nutzung ist daher absolut verboten, um die Sicherheit des autorisierten Bedienungspersonals und die Funktionstüchtigkeit des Ofens zu jedem Zeitpunkt gewährleisten zu können.

INSTALLATION

PFLICHTEN DES NUTZERS

Der Ort, an dem der Backofen aufgestellt wird, muss folgende Bedingungen erfüllen:

- er muss trocken sein;
- Wasserquellen müssen ausreichend entfernt sein;
- er muss angemessen belüftet und beleuchtet sein und die Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen der geltenden Vorschriften erfüllen.

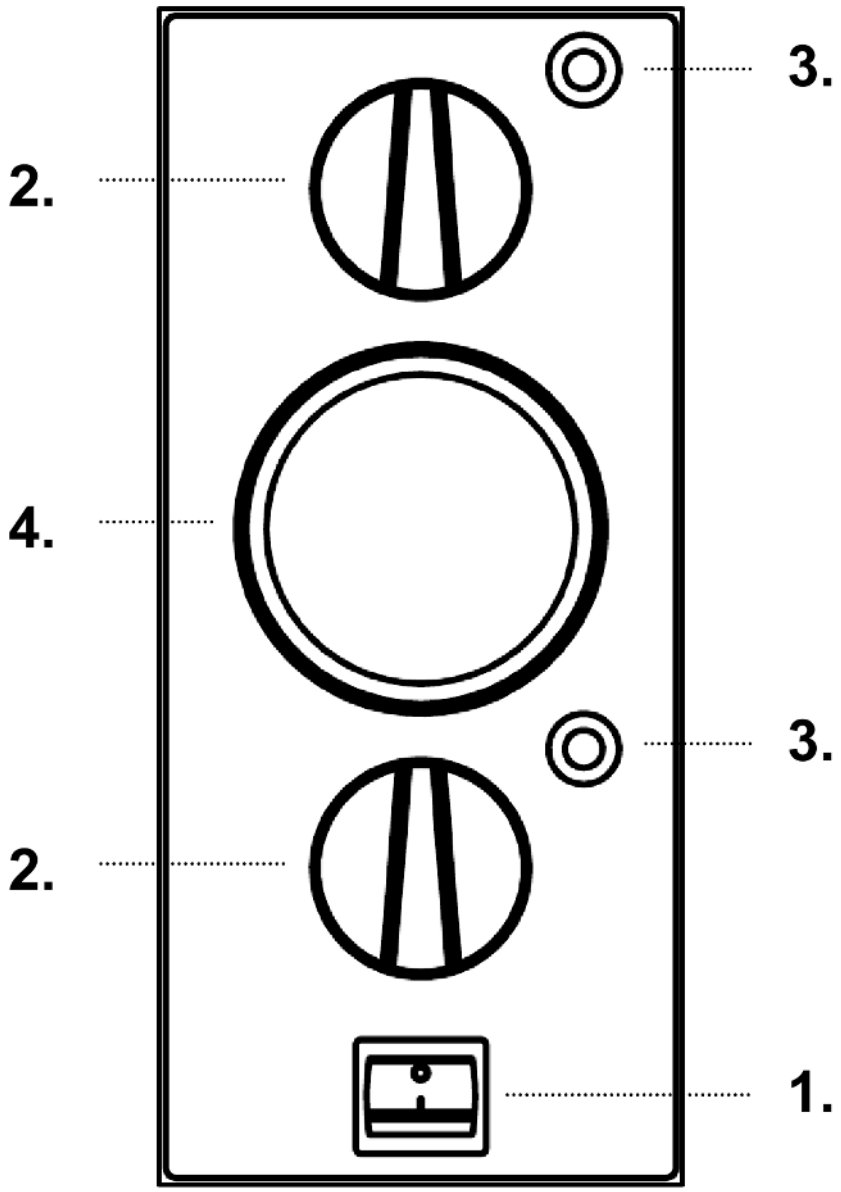


DER BACKOFEN DARF NICHT IN DER NÄHE VON BRENNBAREN MATERIALIEN INSTALLIERT WERDEN (HOLZ, KUNSTSTOFF, BRENNSTOFFE, GAS, ETC.). DIE DIREKTE BERÜHRUNG DER HEIßEN OBERFLÄCHEN DES BACKOFENS MIT ENTZÜNDLICHEN GEGENSTÄNDEN MUSS UNBEDINGT VERMIEDEN WERDEN. GEWÄHRLEISTEN SIE ZUDEM STETS DIE EINHALTUNG DER BRANDSCHUTZBEDINGUNGEN. UM DEN BACKOFEN HERUM MINDESTENS 30 CM PLATZ LASSEN.

Überprüfen, dass die Versorgungsspannung, die Frequenz und die Leistung der Anlage mit den Werten kompatibel sind, die Sie sowohl in den technischen Eigenschaften als auch auf dem entsprechenden Etikett an der Rückseite des Backofens finden. Die Charakteristika der Versorgungssteckdose müssen mit denen des am Kabel angebrachten Steckers kompatibel sein.

GEBRAUCH UND BETRIEB

BEDIENFELD



REF.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Hauptschalter	Aktiviert und deaktiviert den Betrieb aller Widerstände. • **Pos. I**: Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum ein; • **Pos. 0**: Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum aus
2	Temperaturregler	• **Pos. 0**: Schaltet den Betrieb der Heizung aus; • **Pos. 50 - 320°C**: Stellt die gewünschte Temperatur ein
3	Kontrollleuchte	Eingeschaltet: meldet den Betrieb der Heizung in Funktion
4	Thermometer	Zeigt die Temperatur im Backofen-Innenraum an.

ERSTINBETRIEBNAHME

Vor Einschalten des Backofens die Schutzfolie entfernen; dabei möglichst keine spitzen Gegenstände benutzen, die die Oberflächen beschädigen können.

Bei der Erstinbetriebnahme wie folgt vorgehen:

1. Reinigen Sie die Backofenfront mit einem weichen, trockenen Tuch, um eventuelle Rückstände zu entfernen;
2. Den Stecker des Stromkabels an die Steckdose anschließen;
3. Den Hauptschalter drücken.
4. Den Betrieb der Widerstände aktivieren, dazu die Temperaturregler auf eine Temperatur von 150°C einstellen, die auf dem Drehknopf angegeben ist; die entsprechenden Kontrollleuchten leuchten auf und zeigen den Betrieb der aktiven Widerstände an;
5. Den Backofen für etwa 1 h laufen lassen;
6. Den Hauptschalter drücken und die Widerstände deaktivieren;
7. Die Backofentür für etwa 15 Min. öffnen, um eventuelle Dämpfe und Gerüche austreten zu lassen;
8. Die Tür wieder schließen und den unter Punkt 4) beschriebenen Vorgang wiederholen; diesmal die Temperaturregler entsprechend der Angaben auf dem Drehknopf auf eine Temperatur von 320°C stellen.
9. Den Backofen für etwa 1 h laufen lassen;
10. Den Betrieb der Widerstände deaktivieren, dazu die Temperaturregler auf die Pos. "0" stellen; die zugehörigen Kontrollleuchten gehen aus;
11. Den Backofen ausschalten.;

EINSCHALTEN DES OFENS

1. Den Stecker des Stromkabels an die Steckdose anschließen;
2. Den Hauptschalter drücken.
3. Den Betrieb der Widerstände aktivieren, dazu die Temperaturregler (Ref.3) auf die gewünschte Temperatur stellen, es schalten sich die Kontrollleuchten ein und zeigen den Betrieb der aktiven Widerstände an;
4. Wenn der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, können die zu backenden Pizzen in den Backofen gegeben werden;
5. Die Ofentür manuell mit den dafür vorgesehenen Griffen öffnen;
6. Um den Innenraum des Backofens zu beleuchten den Schalter der Backofenlampe drücken;
7. Die zu backende(n) Pizza/Pizzen mithilfe geeigneter Utensilien in den Backofen geben. Es ist wichtig, die Tür dabei nicht zu lange geöffnet zu lassen, da die austretende Hitze die Backofentemperatur absenkt;
8. Die Tür wieder schließen und den Garvorgang über das Sichtfenster kontrollieren;
9. Die Gartemperatur der Pizza variiert je nachdem, ob sie direkt auf die Steinbackfläche oder auf ein Backblech gegeben wird. Im ersten Fall empfehlen wir, die Unterhitze auf 280°C und die Oberhitze auf 320°C einzustellen; im zweiten Fall hingegen die Unterhitze auf 320°C und die Oberhitze auf 280°C;
10. Nach dem Garen die Pizza herausnehmen

AUSSCHALTEN DES OFENS

Den Ofen ausschalten, dazu die Schalter, die Temperaturregler auf die Pos. "0" stellen.
Den Hauptschalter drücken und die Widerstände deaktivieren. Den Hauptschalter drücken

INSTANDHALTUNG

VOR DER DURCHFÜHRUNG JEGLICHER INSTANDHALTUNGSARBEITEN MUSS DER STECKER DES BACKOFENS AUS DER NETZSTECKDOSE GEZOGEN WERDEN.

REINIGUNG

Die Reinigung muss am Ende eines jeden Gebrauchs unter Beachtung der Hygienevorschriften und des Schutzes der Funktionstüchtigkeit des Backofens durchgeführt werden.

Reinigung der Steinbackfläche: diese Arbeit muss bei heißem Ofen erledigt werden.
Wenn der Ofen eine Temperatur von etwa 300°C erreicht hat, schalten Sie ihn aus, öffnen Sie die Tür und reinigen Sie die Fläche mithilfe einer Bürste mit Borsten aus Pflanzenfasern oder weichem Metall und einem langen Stiel, um die Berührung der heißen Teile zu vermeiden.

Äußere Reinigung des Backofens: (Edelstahloberfläche, Sichtfenster und Bedienfelder): diese Arbeit muss bei kaltem Ofen erledigt werden.

WIR EMPFEHLEN DEM BEDIENUNGSPERSONAL, ENTSPRECHENDE SCHUTZHANDSCHUHE UND KLEIDUNG ZU TRAGEN, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

FÜR DIE REINIGUNG DÜRFEN NICHT BENUTZT WERDEN: STRAHLWASSER, SCHLEIFMITTEL, ÄTZENDE SUBSTANZEN UND ALLES ANDERE, DAS DIE KOMPONENTEN BESCHÄDIGEN BZW. DIE SICHERHEIT IM ALLGEMEINEN UND VOR ALLEM DIE HYGIENISCHEN BEDINGUNGEN BEEINTRÄCHTIGEN KANN.

Wenden Sie sich für jeden außerordentlichen Wartungseingriff, jede Reparatur und/oder den Ersatz von Komponenten ausschließlich an den autorisierten Händler, bei dem Sie den Backofen gekauft haben, bzw. an einen autorisierten Techniker, der die technischen und beruflichen Anforderungen erfüllt, die von den geltenden Bestimmungen gefordert werden.

VERSCHROTTUNG

ALLGEMEINE HINWEISE

Halten Sie sich bei der Verschrottung des Backofens unbedingt an die Vorschriften der geltenden Richtlinien. Zerlegen Sie den Backofen und sortieren Sie die einzelnen Teile nach Materialart (Kunststoff, Kupfer, Eisen, etc.).

ПОКАЗАТЕЛЬ

ПЕРВОКУРСНИК 33
СЕРИЙНАЯ ЭТИКЕТКА 33
ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ 33
НАЗНАЧЕНИЕ ИНСТРУКЦИИ 33
ПЕЧЬ В ВЫКЛЮЧЕННОМ РЕЖИМЕ 33
ГАРАНТИЯ 33
НАЗНАЧЕНИЕ ПЕЧЕЙ 34
ОГРАНИЧЕНИЯ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ 34
УСТАНОВКА 34
ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ 34
ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ПРИНЦИП РАБОТЫ 35
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 35
ПЕРВЫЙ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ 36
ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ 36
ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ 36
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД 37
ОЧИСТКА 37
УТИЛИЗАЦИЯ 37
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ 37

ПЕРВОКУРСНИК

СЕРИЙНАЯ ЭТИКЕТКА

Серийный номер представляет собой этикетку серого цвета, которая крепится на тыльную сторону печи.
На этикетку методом шелкографии разборчиво нанесены следующие данные:

- Название производителя;
- Серийный номер;
- Маркировка CE;
- Электрическое напряжение и частота тока (Volt/Hz = Вольт/Гц);
- Модель;
- Год выпуска;
- Электрическая мощность (kW/A = кВт/А);
- Вес печи;
- «Made in Italy» («Сделано в Италии»)

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

НАЗНАЧЕНИЕ ИНСТРУКЦИИ

- Перед эксплуатацией печи необходимо внимательно прочитать настоящую Инструкцию и усвоить все ее положения.
- Настоящая инструкция должна всегда находиться в распоряжении авторизованного персонала и храниться на рабочем месте рядом с печью.
- Производитель не несет ответственности за причинение ущерба персоналу или имуществу, возникшее в результате несоблюдения правил, изложенных в настоящей Инструкции.
- Настоящая инструкция является неотъемлемой частью комплекта поставки печи и должна храниться до окончания срока эксплуатации и момента утилизации печи.
- Авторизованный персонал имеет право выполнять только тот объем работ, который входит в его компетенцию.

ПЕЧЬ В ВЫКЛЮЧЕННОМ РЕЖИМЕ

Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию и/или регулировке печь необходимо обесточить, вытащив штепсельную вилку из розетки электропитания, и убедиться, что печь действительно выключена и охлаждена до комнатной температуры.

ГАРАНТИЯ

Срок действия гарантии составляет двенадцать месяцев и начинается с даты, указанной в товарном чеке, выданном во время приобретения товара.
В течение данного периода проводится бесплатная замена, только на условиях франко-предприятие производителя, компонентов, в которых, по установленным причинам, обнаружены производственные дефекты, за исключением электрических компонентов и деталей, подверженных износу.
Из гарантии исключаются расходы на отправку и оплату работы персонала.
Гарантия недействительна в случаях, когда установлено, что понесенный ущерб связан с:
транспортировкой, неправильным или недостаточным техобслуживанием, неопытностью операторов, нарушением целостности, ремонта, выполненного неуполномоченным персоналом, несоблюдением инструкций.
Исключаются любые компенсации со стороны производителя за прямой или непрямой ущерб, понесенный в результате простоя машины, связанного с:
аварией, ожиданием ремонта и с любым физическим отсутствием аппаратуры.



ПРОВЕДЕНИЕ НЕСАНКЦИОНИРОВАННЫХ МАНИПУЛЯЦИЙ И/ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕОРИГИНАЛЬНЫХ ДЕТАЛЕЙ ВЕДЕТ К АННУЛИРОВАНИЮ ГАРАНТИИ И ОСВОБОЖДАЕТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ОТ ЛЮБОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ.

НАЗНАЧЕНИЕ ПЕЧЕЙ

Печь сконструирована и произведена исключительно для следующих целей:

- ПРЕДПОЛАГАЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: ВЫПЕЧКА ПИЦЦЫ, ЗАПЕКАНИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ В ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЯХ И/ИЛИ ТЕРТОМ СЫРЕ, РАЗОГРЕВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ФОРМАХ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.
- ПЕЧЬ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО АВТОРИЗОВАННЫМИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯМИ (ОПЕРАТОРАМИ).
- ДАННЫЙ АППАРАТ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ДЕТЬМИ И ЛИЦАМИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, ТАКТИЛЬНЫМИ И УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ, ЛИБО С НЕДОСТАТОЧНЫМ ОПЫТОМ И ЗНАНИЯМИ, ЕСЛИ ОНИ НЕ НАХОДЯТСЯ ПОД КОНТРОЛЕМ ИЛИ НЕ ПРОИНСТРУКТИРОВАНЫ ЛИЦОМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.
- НЕОБХОДИМО СЛЕДИТЬ ЗА ДЕТЬМИ И НЕ ДОПУСКАТЬ ИХ ИГРЫ С АППАРАТОМ.

ОГРАНИЧЕНИЯ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Печь сконструирована и произведена исключительно для целей, указанных в. Таким образом, любой иной тип использования категорически запрещен во избежание травмирования авторизованных операторов и повреждения самой печи.

УСТАНОВКА

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Место установки печи должно отвечать следующим условиям:

- Сухая площадка
- Источники воды на безопасном расстоянии
- Вентиляция и освещение площадки, отвечающие действующим требованиям гигиены и безопасности.

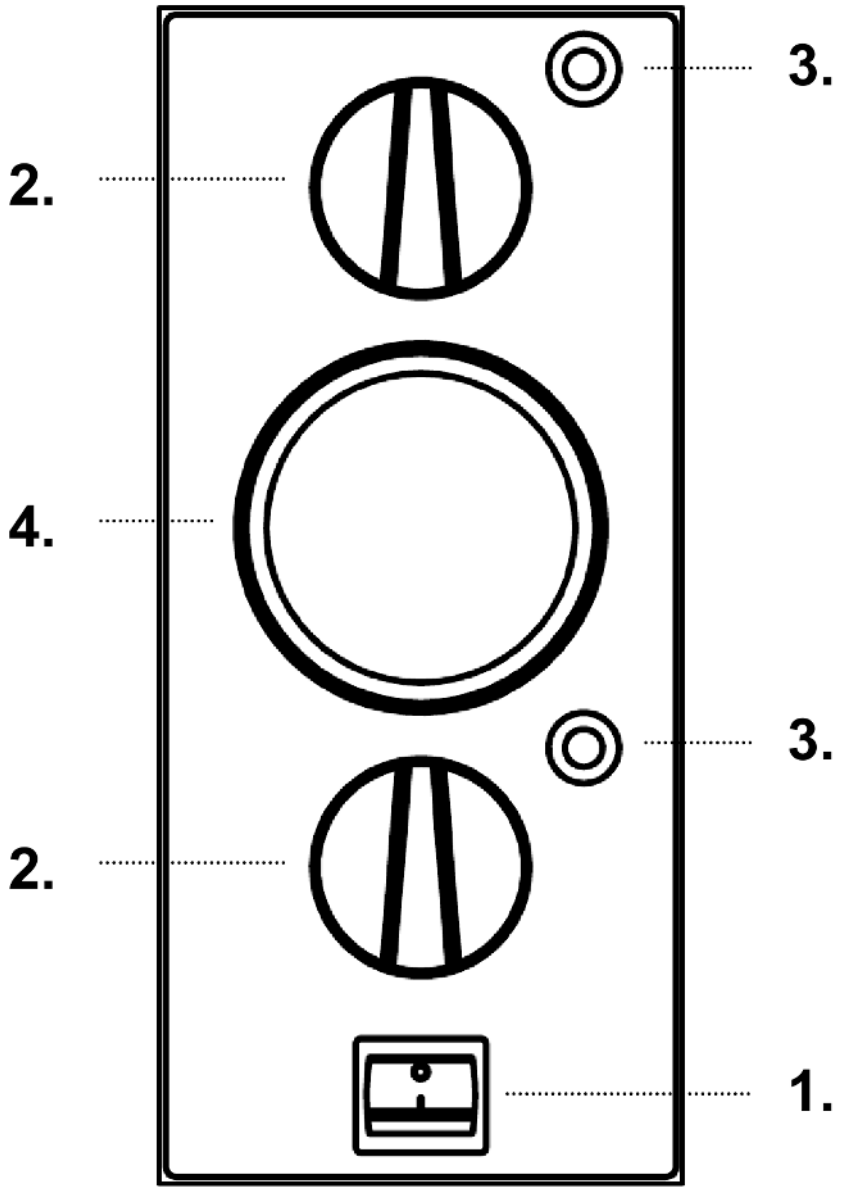


НЕ СЛЕДУЕТ УСТАНАВЛИВАТЬ ПЕЧЬ В НЕПОСРЕДСТВЕННОЙ БЛИЗОСТИ ОТ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ МАТЕРИАЛОВ (ДЕРЕВЯННЫХ И ПЛАСТИКОВЫХ ПАНЕЛЕЙ, ЕМКОСТЕЙ С ГОРЮЧИМИ ЖИДКОСТЯМИ, ГАЗОМ И Т.Д.). НЕ ДОПУСКАЙТЕ КОНТАКТА ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ ПРЕДМЕТОВ С ГОРЯЧИМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ ПЕЧИ. ОБЕСПЕЧЬТЕ НАДЕЖНУЮ ПОЖАРОБЕЗОПАСНОСТЬ. ПО ПЕРИМЕТРУ ПЕЧИ ОСТАВЬТЕ НЕ МЕНЕЕ 30 СМ СВОБОДНОГО ПРОСТРАНСТВА

Убедитесь, что характеристики системы электропитания в месте установки соответствуют показателям, нанесенным на табличку с техническими данными и представленным в разделах и технических характеристик. Характеристики электрической розетки должны соответствовать техническим данным вилки силового шнура.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ПРИНЦИП РАБОТЫ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



РИФ	ИМЯ	Функция
1	Генеральный переключатель	Отключение всех устройств • **Поз. I:** включите свет в духовке; • **Поз. 0:** выключить свет в камере печи
2	термостат	• **Поз. 0:** Отключить операцию сопротивления • **Поз. 50-320°C :** Включает операцию сопротивления и установить желаемую температуру.
3	лампа аварийной сигнализации	Лит указывающий операцию сопротивления в использовании.
4	Термометр	Показывает температуру в камере печи

ПЕРВЫЙ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Перед включением печи снимите защитную пленку. Не пользуйтесь инструментами, которые могут повредить поверхности.

Первый ввод в действие следует выполнять следующим образом:

1. Протрите переднюю панель печи чистой мягкой тканью, чтобы удалить возможные загрязнения ;
2. Вставьте штепсельную вилку питающего электрокабеля печи в розетку ;
3. Переведите нагревательные элементы в положение “I” ;
4. Активируйте работу резисторов приносящих термостаты, при температуре 150 ° С указано на панели управления загорится загорается индикатор соответствующего будет означать, что операция из сопротивление в использовании
5. Оставьте работать печь в этом режиме примерно на 1 час ;
6. Отключение работы резисторов, приносящих термостаты в поз "0" будет отключить свои огни;
7. Откройте дверцу печи приблизительно на 15 минут для того, чтобы удалить из духовки возможно образовавшийся пар и запах;
8. Закройте дверцу и повторите операцию, как указано в пункте 4), установив термостаты на температуру 320ºС, указанную на кнопке;
9. Оставьте печь поработать в этом режиме примерно на 1 час ;
10. Отключите ТЭНЫ, переведя показания термостатов в положение “0”;
11. Отключите печь, как указано в параграфе.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

1. Вставьте штепсельную вилку питающего электрокабеля в розетку электропитания ;
2. Переведите выключатель нагревательных элементов в положение “I”;
3. Включите ТЕНЫ, установив для термостатов, необходимую температуру, указанную на рукоятке настройки При этом загорятся соответствующие светодиоды, подтверждающие, что ТЕНЫ действительно работают;
4. После того, как печь нагреется до необходимой температуры, показания которой выводится на термометр, можно поставить пиццу в печь для выпекания;
5. Откройте дверцу печи при помощи соответствующих ручек;
6. Для освещения внутренней части камеры выпечки нажмите на выключатель лампочки печи;
7. Поставьте пиццу или пиццы для выпечки в духовку печи, пользуясь подходящими для этой цели приспособлениями. Очень важно не держать открытой дверцу слишком долго, так как выходящий из камеры выпечки горячий воздух снижает температуру печи ;
8. Снова закройте дверцу и проверяйте (контролируйте) процесс выпечки через смотровое стекло;
9. Температура выпечки пиццы меняется в зависимости от того, каким образом пицца устанавливается в духовке: непосредственно на огнеупорный камень или в форму для выпечки. В первом случае рекомендуется установить температуру для пода (нижние тэны) на значение 280ºС, а для свода (верхние тэны) на значение 320ºС; во втором случае наоборот: 320ºС для пода и 280ºС для свода;
10. После приготовления удалите пиццу

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

Apague el horno poniendo en la pos. “0” los interruptores.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ ПО ТЕКУЩЕМУ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ И/ИЛИ ПЕРЕД ПРОВЕДЕНИЕМ ВНЕПЛАНОВЫХ РАБОТ НЕОБХОДИМО В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ ВЫНУТЬ ВИЛКУ КАБЕЛЯ ПЕЧИ ИЗ РОЗЕТКИ ЛИНИИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.

ОЧИСТКА

Очистка должна производиться каждый раз, когда печь использовалась в соответствии все правила во избежание поломок печи и в целях соблюдения гигиенических требований .

Чистка огнеупорной поверхности (шамотного камня): эта операция проводится только после нагревания печи.
Как только температура печи достигнет приблизительно 300ºC необходимо выключить печь, открыть дверцу и очистить огнеупорную поверхность щеткой из растительных волокон. Щетка должна иметь длинную ручку, чтобы избежать контакта с горячими частями печи.
Наружная чистка печи (поверхностей из нержавеющей стали, осмотр стекла и панели управления): эта операция может проводиться при охлажденной печи.

ОБУЧЕННЫЙ ПЕРСОНАЛ ДОЛЖЕН ОБЯЗАТЕЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЕРЧАТКИ И ЗАЩИТНУЮ СПЕЦОДЕЖДУ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТРУИ ВОДЫ, АБРАЗИВНЫЕ ИЛИ КОРРОЗИВНЫЕ ПРЕДМЕТЫ И ВСЁ, ЧТО МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ КОМПОНЕНТЫ, НАВРЕДИТЬ БЕЗОПАСНОСТИ И МОЖЕТ БЫТЬ ОПАСНЫМ С ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ТОЧКИ ЗРЕНИЯ

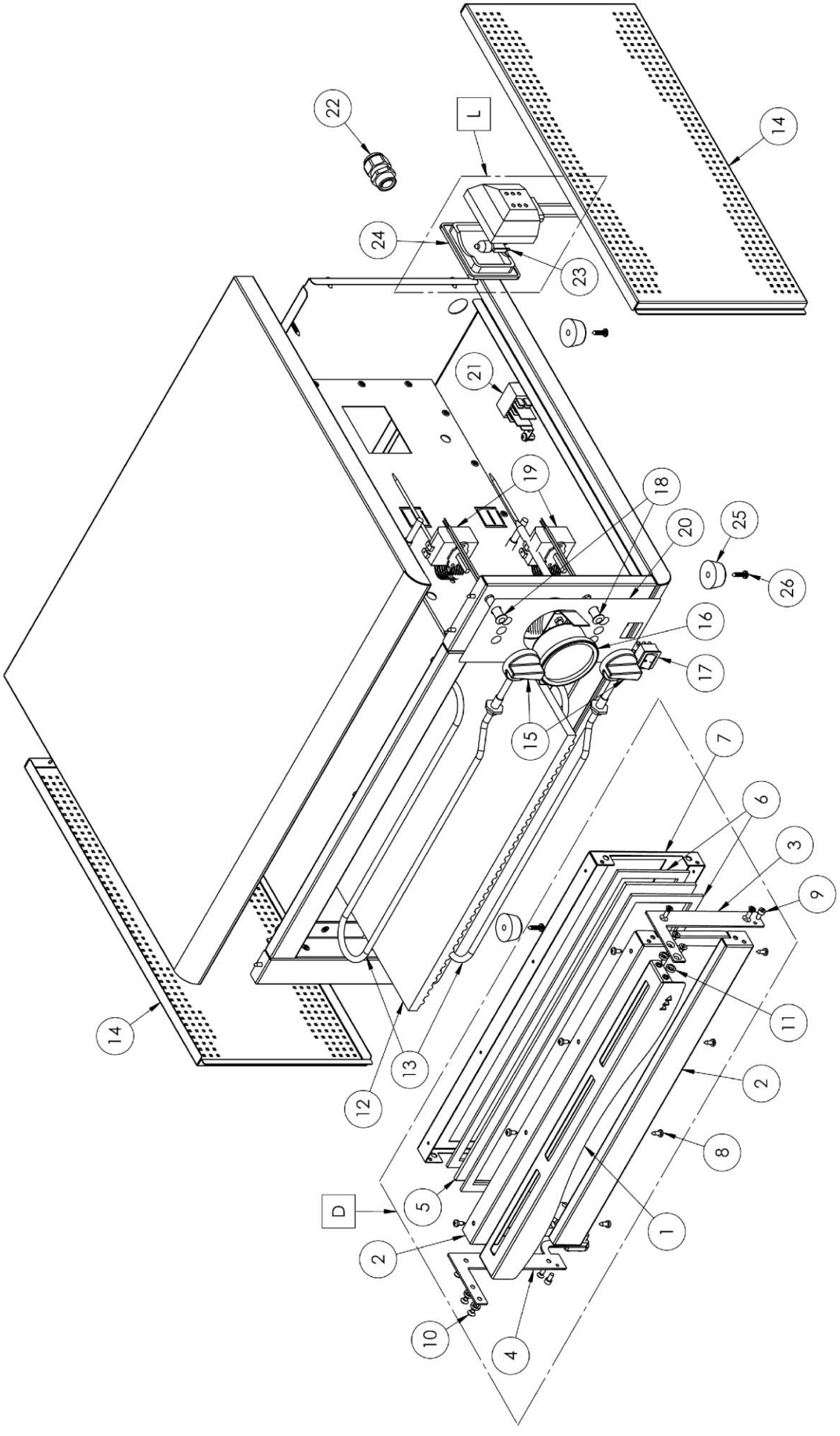
При необходимости проведения внеплановых работ, выполнении ремонта и/или замены деталей рекомендуется обращаться только к уполномоченному дилеру, у которого была приобретена печь и/или воспользоваться услугами уполномоченного специалиста, имеющего соответствующую профессиональную подготовку и квалификацию, отвечающую требованиям действующих нормативов

УТИЛИЗАЦИЯ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

При окончательной утилизации печи необходимо обязательно выполнять требования действующих нормативных документов. Прежде всего, следует разделить различные части печи по типу использованных при ее изготовлении материалов (пластика, медь, железо и т.д.).

EXPLODED VIEW



SPARE PARTS

POS	DESCRIPTION	CODE
D	Complete door	7A010080
L	Complete light	7P010200
1	Handle	4M030070
2	Upper/lower door	4P050055
3	Right plate	4P100039
4	Left plate	4P100046
5	Glass	5V010140
6	Gasket	5G100065
7	Counterdoor	4C020048
8	Screw	5V500250
9	Screw	5V500060
10	Screw	5V500014
11	Spacer	3D010082
12	Refractory stone	5P050100
13	Heating element	5R050090
14	Side panel	4P040170
15	Knob	5M200006
16	Thermometer	5T010200
17	Switch	5I100026
18	Warning light	5I020017
19	Thermostat	5T010005
20	Label	5E200545
21	Terminal block	5M100005
22	Cable gland	5P100002
23	Lamp	5L020005
24	Lamp glass	5V010003
25	Foot	5P020030
26	Screw	5V500220

TECHNICAL DATA

Temperature control	°C	50-320
External dimensions	cm	L 59,5 P 49,5 H 28,5
Chamber dimensions	cm	L 41,0 P 36,0 H 9,0
Chambers	nr	1
Voltage	Vac	230
Frequency	Hz	50/60
Total power	kW	1,6
Power of top heating element	W	800x1
Power of bottom heating element	W	800x1