FORNO ELETTRICO ENTRY MAX

ENTRY MAX ELECTRIC OVEN

FOUR ELECTRIQUE ENTRY MAX

ENTRY MAX ELECTRICOFEN

HORNO ELECTRICO ENTRY MAX

ENTRY MAX ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ



IT **Manuale di istruzioni, uso e manutenzione**
(Istruzioni originali)

EN **Instruction, use and maintenance manual**
(Translation of the original instructions)

FR **Manuel d'instructions, d'utilisation et d'entretien**
(Traduction de la notice originale)

DE **Bedienungs-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung**
(Übersetzung der Originalanleitung)

ES **Manual de instrucciones, uso y manutención**
(Traducción de las instrucciones originales)

RU **Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию**
(Перевод оригинальной инструкции)

INDICE

PREMESSA 3

SIMBOLOGIA UTILIZZATA 3

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA 3

SPECIFICHE GENERALI 8

INSTALLAZIONE 10

PANNELLO COMANDI 12

MODALITA' D'USO 12

MANUTENZIONE E PULIZIA 14

POSSIBILI ANOMALIE, ALLARMI E ERRORI 18

INFORMAZIONI PER LO SMALTIMENTO E LA DEMOLIZIONE 18

1 PREMESSA

Gentile cliente, desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.
Per consentirle di utilizzare al meglio il suo nuovo Forno, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.
I forni a cui fa riferimento il presente manuale, sono stati progettati esclusivamente per soddisfare le esigenze di cottura della pizza e di prodotti similari.
La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite.
L'installazione deve essere fatta esclusivamente da personale qualificato, in grado di garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

SIMBOLOGIA

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

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

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



LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.



PERICOLO! SUPERFICIE CALDA.

2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Prima dell'uso o manutenzione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente manuale.

- Il manuale deve sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita, anche in caso di cessione. In caso di smarrimento chiedere una copia al rivenditore e/o al produttore (indicando il numero di matricola).

- La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche. Esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla

- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di inesperti in applicazioni domestiche e simili.

- Questa tipologia di apparecchi non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza.

- Tutte le operazioni di installazione, montaggio e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale specializzato e qualificato secondo le normative in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.

- Prima di qualsiasi movimentazione o installazione dell'apparecchiatura, accertarsi dell'idoneità del locale che ospiterà lo stesso. Verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.

- Un'installazione, uso o manutenzione diverse da quelle indicate nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.

- ATTENZIONE: Questo apparecchio non deve essere installato dove il pubblico ha accesso.

- Qualora questo apparecchio debba essere posizionato in prossimità di pareti, pareti divisorie, mobili da cucina, finiture decorative, ecc, queste devono essere realizzati in materiale non combustibile o rivestite con idoneo materiale certificato termoisolante.

- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, sostituzione componenti o pulizia ordinaria/straordinaria, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e fanno decadere la garanzia.

- Alcune parti dell'apparecchiatura possono raggiungere temperature elevate. Si consiglia di fare attenzione a non toccare le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili o sensibili al calore, nemmeno per la movimentazione degli alimenti cotti.

- Non appoggiare alcun oggetto, soprattutto se costruito in materiale sensibile al calore, sopra al forno.

- PERICOLO DI INCENDIO: lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.

- ATTENZIONE, PERICOLO DI ESPLOSIONE: è vietato impiegare il forno in ambienti a rischio di esplosione.

- ATTENZIONE: è vietato inserire nella camera di cottura solidi o liquidi infiammabili, ad esempio alcolici, durante il funzionamento.

- Per movimentare le pietanze durante e dopo la cottura utilizzare sempre dispositivi di protezione personale (es. guanti) per evitare il pericolo di ustioni.

- Per la cottura utilizzare sempre materiali non sensibili al calore e certificati per il contatto con gli alimenti caldi.

- Utilizzare sempre utensili resistenti al calore (es. in acciaio). Utensili da cucina in plastica o similari potrebbero non resistere alle alte temperature del forno.

- Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento, non lasciare pietanze nel forno senza custodia.

- Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini ed assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochino con esso.

- ATTENZIONE: spegnere sempre l'interruttore elettrico principale alla fine dell'utilizzo dell'apparecchiatura e prima delle operazioni di manutenzione.

- Se si nota una qualsiasi anomalia, cattivo funzionamento o guasto, non utilizzare l'apparecchiatura, contattare il rivenditore e/o un tecnico qualificato e specializzato. Qualora sia necessario sostituire dei componenti del prodotto, esigere sempre parti di ricambio originali pena il decadimento della Garanzia.

- Posizionare in un posto visibile i numeri telefonici di emergenza.

- L'apparecchiatura deve essere verificata da un tecnico qualificato e specializzato almeno una volta l'anno.

- La non osservanza anche parziale di queste norme può provocare danni e lesioni anche morali, fa decadere la garanzia e solleva il Produttore da qualsiasi responsabilità.

- Per la pulizia dell'apparecchiatura o di qualsiasi suo componente, accessorio o della sottostruttura NON utilizzare:
  - detergenti abrasivi o in polvere, aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc.)
  - utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc.);
  - getti d'acqua a vapore o a pressione.

MANUALE

Conservazione del manuale

Il presente manuale, che è parte integrante del prodotto, deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti all'installazione ed alla manutenzione.

Deterioramento o Smarrimento

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

Cessione dell'apparecchiatura

In caso di cessione del prodotto l'utilizzatore è obbligato a consegnare al nuovo proprietario anche il presente manuale.

Responsabilità

Con la consegna del presente manuale il Costruttore declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle indicazioni e prescrizioni in esso contenute.
Il Costruttore declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio dell'apparecchiatura od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali.

Responsabilità delle opere di installazione

La responsabilità delle opere eseguite durante l'installazione del prodotto non è da considerarsi a carico del Costruttore; essa è, e rimane, a carico dell'installatore al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla correttezza delle soluzioni di installazione adottate e alle relative compatibilità con il prodotto. Inoltre, si prescrive il rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

Uso

L'uso del prodotto è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata. Per eventuali ulteriori informazioni sull'utilizzo e/o installazione del prodotto rivolgersi al rivenditore da cui si ha effettuato l'acquisto.

Rischio Residuo

RISCHI RESIDUI FORNO ENTRY MAX

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA	DPI
Descrizione	**Descrizione**	**Descrizione**	**Immagine**
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento adeguati. Mantenere pulita la zona antistante il forno.	
Schiacciamento	Il personale si può schiacciare le dita/mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale (Guanti). Chiusura porta forno con schiacciamento mani o dita.	
Taglio	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (Guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).	
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti. (Capitolo 4 INSTALLAZIONE)	

Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.	
	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.	
Termico	Il contatto con la facciata o la porta ed il vetro porta del forno può provocare ustioni.	Non toccare la facciata, la porta ed il vetro porta quando il forno è in temperatura. Usare le maniglie per aprire la/e porta/e.	
	Toccare il piano refrattario ed il camino di scarico dell'apparecchio, può provocare ustioni.	Non toccare o avvicinare le mani al piano refrattario ed il camino di scarico.	
	L'utilizzo di teglie per alimenti possono provocare ustioni o scottature.	Durante l'uso di accessori per la cottura utilizzare dispositivi di protezione individuale adeguati (Guanti).	
	Durante la pulizia del forno ci si può ustionare e/o scottare.	Effettuare la pulizia con forno freddo. A caldo si effettua solo tramite spazzola con setole in ferro e manico lungo.	
	Fuoriuscita vapore caldo dalla camera quando si apre la porta del forno.	Prestare attenzione durante l'apertura della porta. Non avvicinare le mani o la faccia in prossimità dell'apertura della porta. Attendere che la vampata di vapore si sia estinta.	
Igienico, microbiologico	Scarsa pulizia della macchina e/o del locale dove è posizionata.	La mancanza di igiene può costituire un rischio per la salute delle persone. Fare particolare attenzione ai cicli di pulizia.	
Uso improprio	Utilizzare il forno per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato (cottura cibi) può causare danni a cose, animali e persone.	Leggere attentamente il manuale di istruzioni, Capitolo 2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.	

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE PER FORNO ENTRY MAX

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto	X	X	X				
Movimentazione	X	X	X				
Disimballo	X	X	X				
Montaggio	X	X	X				
Uso ordinario			X				
Regolazioni		X	X	X			
Pulizia ordinaria		X	X	X			

Pulizia straordinaria		X	X	X		X	
Manutenzione	X	X	X	X			
Smontaggio	X	X	X	X		X	
Demolizione	X	X	X	X		X	

Avvertenze per l'installatore

Verificare che le predisposizioni all'accoglimento del forno siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei.

- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati.
- Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

Avvertenze per l'utilizzatore

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

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

Inoltre, l'utilizzatore deve:

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

Avvertenze per il manutentore

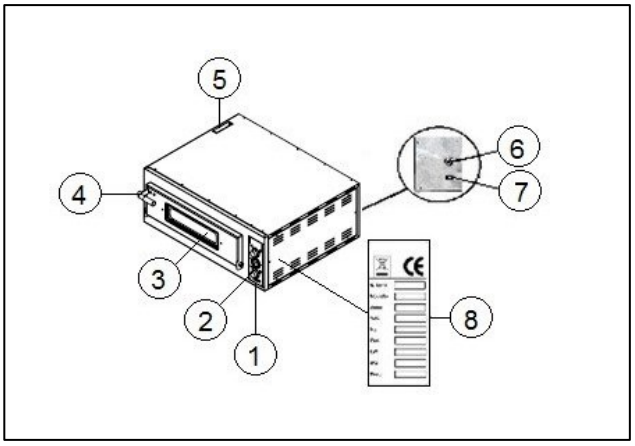
Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale:

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

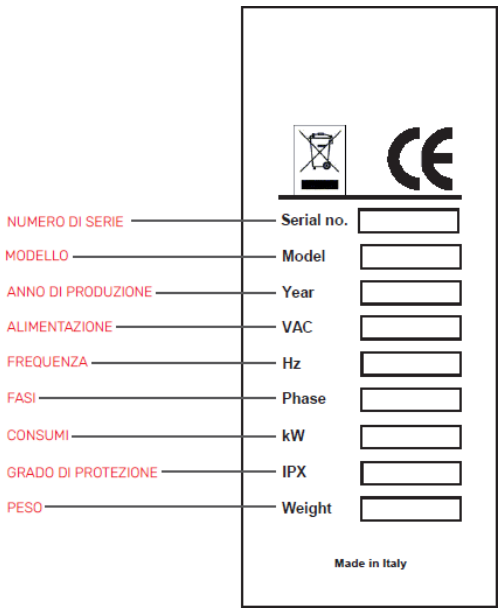
3 SPECIFICHE GENERALI

Caratteristiche

Qui di seguito le specifiche generali che caratterizzano il forno:



1. Interruttore generale;
2. Frontale comandi;
3. Piano di cottura;
4. Pomello valvola camino;
5. Camino uscita fumi;
6. Passacavo alimentazione;
7. Attacco equipotenziale;
8. Targa matricola.



Lettura targa matricola

La matricola si trova sul fianco destro dell'apparecchiatura.
Fornisce informazioni tecniche che risultano indispensabili per l'installazione, in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura.
Si raccomanda di non asportarla, danneggiarla o modificarla

Dati Tecnici

Caratteristiche tecniche		Modello			
		MAX 4	MAX 6	MAX 6L	MAX 9
Dimensioni esterne	LxPxH (cm)	99x92x38	99x127x38	134x92x38	134x127x38
Dimensioni camera	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Nr. pizze per camera	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Alimentazione elettrica (50/60 Hz)	V	230V 1 230V 3 400V 3+N	230V 1 230V 3 400V 3+N	230V 3 400V 3+N	230V 3 400V 3+N
Potenza massima assorbita	kW	5,6	7,3	9,9	12,9
Assorbimento massimo (A)	230V 1	24,3	32	-	-
	230V 3	17,2	22,5	25	32.4
	400V 3+N	12,6	15,4	14,6	18,4
Sezione cavo di alimentazione (n x mm²)	230V 1	3G4	3G6	-	-
	230V 3	4G2,5	4G4	4G4	4G6
	400V 3+N	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G4

Temperatura massima di esercizio	° C	450			
Peso netto	Kg	74	97	97	130
Dimensioni imballo	LxPxH (cm)	102x99x53	102x135x53	137x101x53	137x135x53

Caratteristiche tecniche		**Modello**			
		MAX 8	**MAX 12**	**MAX 12L**	**MAX 18**
Dimensioni esterne	LxPxH (cm)	99x92x68	99x127x68	134x92x68	134x127x68
Dimensioni camera	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Nr. pizze per camera	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Alimentazione elettrica (50/60 Hz)	Volt	230V 1 230V 3 400V 3+N	230V 1 230V 3 400V 3+N	230V 3 400V 3+N	230V 3 400V 3+N
Potenza massima assorbita	kW	11,2	14,6	19,8	25,8
Assorbimento massimo (A)	230V 1	24,3 (*)	32 (*)	-	-
	230V 3	34,4	45	50	64,8
	400V 3+N	24,5	31	27,3	37,2
Sezione cavo di alimentazione (mm^2)	230V 1	3G4 (*)	4G6 (*)	-	-
	230V 3	4G6	4G10	4G10	4G16
	400V 3+N	5G4	5G6	5G6	5G10
Temperatura massima di esercizio	° C	450			
Peso netto	Kg	149	175	177	235
Dimensioni imballo	LxPxH (cm)	102x99x82	102x135x82	137x101x82	137x135x82

(*) Per questo modello è previsto il doppio cavo di alimentazione.

4 INSTALLAZIONE

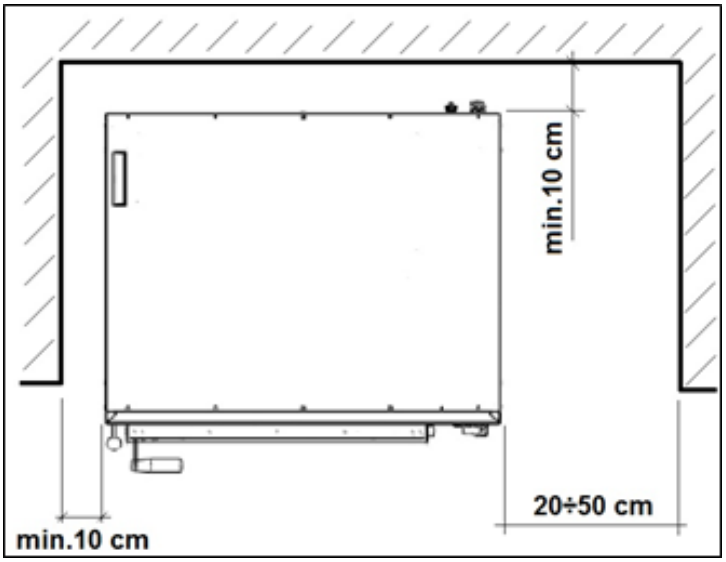
Scarico e movimentazione del forno

Lo scarico e la movimentazione del forno devono essere fatti tramite un carrello elevatore da personale qualificato.



Posizionamento del forno

L'installazione del forno deve essere fatta da personale qualificato secondo i regolamenti locali, nazionali ed europei.
Assicurarsi che il piano d'appoggio del forno abbia un'adeguata capacità portante e che sia in piano.
Dopo aver estratto il forno dall' apposito imballo, posizionarlo dove previsto tenendo conto delle distanze minime di sicurezza dai muri e/o altre attrezzature.
Per fare in modo che il forno sia ben areato la distanza minima dai muri e/o altre attrezzature non deve essere inferiore a 10 cm sul lato sinistro e posteriore.
Mantenere una distanza di minimo 20 cm per il passaggio dell'aria sul lato destro, dove possibile almeno 50 cm per poter accedere comodamente all'impianto elettrico in caso di manutenzione e/o riparazione.



Rimuovere eventuali protezioni in polistirolo ed asportare il film protettivo evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.

! 📖	**!!!ATTENZIONE!!!** **RIMUOVERE I POLISTIROLI DA SOTTO LE PIETRE PRIMA DI ACCENDERE IL FORNO.**



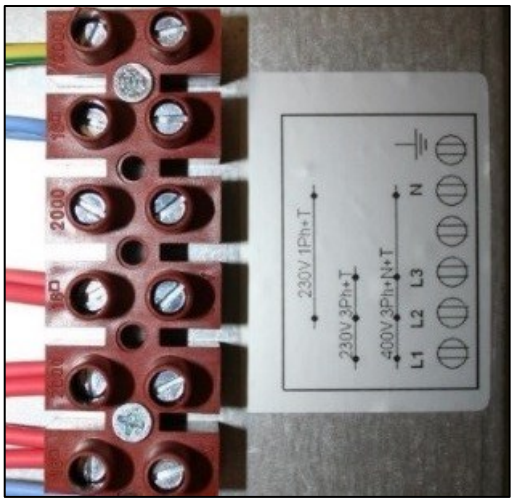


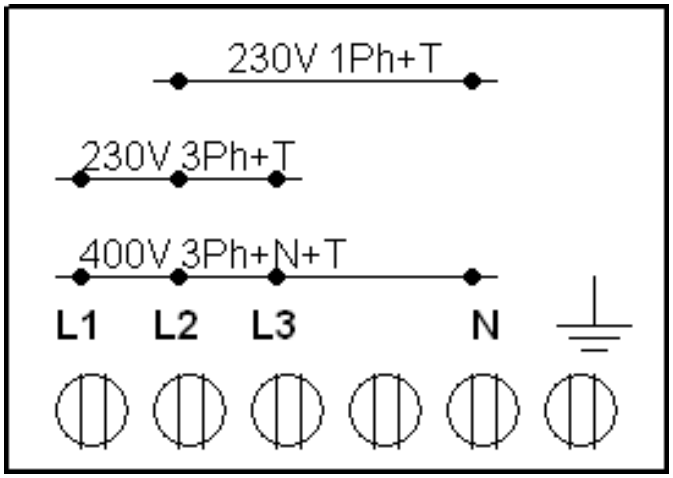
Allacciamento agli impianti (collegamento elettrico)

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

Per collegare il forno alla rete elettrica è indispensabile procedere come segue:

- Togliere il pannello laterale destro;
- Collegare alla morsettiera i conduttori del cavo di alimentazione, che deve essere del tipo H07-RNF omologato, con conduttori di sezione adeguata secondo le prescrizioni delle normative vigenti.





SEGUIRE INOLTRE LE SEGUENTI DISPOSIZIONI:

- La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento.
- Il collegamento elettrico deve essere facilmente accessibile anche dopo l'installazione del forno.
- La distanza tra il forno e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre, il cavo stesso non deve trovarsi sotto il basamento del forno.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.

Messa a terra

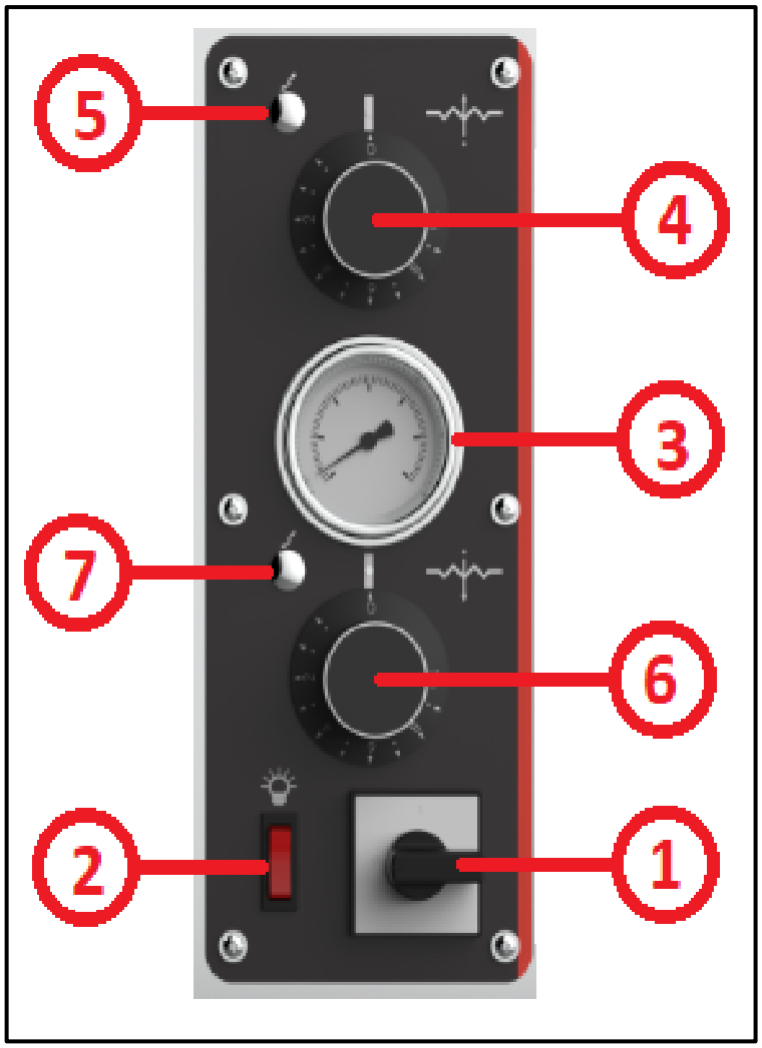
È obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra.

In ottemperanza alle normative vigenti è obbligatorio collegare l'apparecchiatura ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le norme in vigore.
Il collegamento si effettua sull'apposito morsetto situato nella parte posteriore del forno, con un cavo di sezione minima 10mm^2.

Tale morsetto è contraddistinto dal seguente simbolo: 

5 COMANDI

Descrizione del quadro comandi



1. Interruttore generale;
2. Interruttore luce camera;
3. Termometro analogico;
4. Termostato cielo;
5. Lampada spia cielo;
6. Termostato platea;
7. Lampada spia platea.

Mark	Temperature (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450

6 MODALITÀ D'USO

Verifica funzionale

Prima di accendere il forno verificare:

- Di aver asportato il film protettivo dove presente;
- Di aver inserito correttamente la spina nella presa d'alimentazione elettrica;
- Che la tensione d'alimentazione, la frequenza e la potenza dell'impianto siano compatibili con i valori riportati nella targhetta apposta sul lato destro del forno;

Prima accensione e collaudo funzionale

!	**ATTENZIONE!** **AL PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIATURA È CONSIGLIABILE RISCALDARE IL FORNO A VUOTO PER ELIMINARE CATTIVI ODORI CAUSATI DALL' EVAPORAZIONE DELL'UMIDITÀ CONTENUTA NELLE PIETRE REFRATTARIE, NEL MATERIALE ISOLANTE E NELLE PARTI METALLICHE INTERNE.**

La prima accensione e il collaudo funzionale devono essere eseguiti da un tecnico qualificato (secondo i regolamenti locali, nazionali ed europei) e specializzato il quale dovrà verificare:

- che l'installazione sia stata effettuata rispettando scrupolosamente la normativa vigente e le indicazioni riportate dal produttore nel manuale di installazione;
- che l'impianto sul quale viene allacciato il prodotto rispetti le norme vigenti nel Paese di installazione;

- che la tensione di rete sia conforme ai dati rilevabili dalla targa matricola;
- che l'allacciamento all'impianto elettrico sia stato effettuato secondo le normative vigenti nel Paese di installazione e rispettando scrupolosamente le indicazioni del produttore riportate nel manuale di installazione;
- che dal prodotto siano state tolte tutte le pellicole di protezione
- che la camera del forno sia libera da oggetti non conformi (es. attrezzi di installazione, manuali, parti di imballo ecc)
- che lo scarico fumi sia presente e che rispetti scrupolosamente le indicazioni riportate dal produttore nel manuale di installazione e sia adeguato rispetto alle normative vigenti nel Paese di installazione

Inoltre, il tecnico incaricato di effettuare la prima accensione e il collaudo funzionale dovrà:

- consegnare all'utilizzatore tutta la documentazione relativa al forno
- istruire l'utilizzatore al corretto utilizzo del prodotto
- istruire l'utilizzatore sulla manutenzione periodica che deve essere eseguita sull'apparecchio (riportata nel capitolo Pulizia e Manutenzione)

AL PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIATURA riscaldare il forno a vuoto portandolo ad una temperatura di cielo e platea di 150 C° per almeno 8 ore, senza introdurre alimenti all'interno.
Durante tutto questo tempo si consiglia di tenere completamento aperto il camino di sfiato e di tenere la cappa o il sistema di aspirazione acceso.
In questa prima case il forno, a causa dell'evaporazione dell'umidità contenuta nelle parti interne, produrrà fumi e odori sgradevoli che scompariranno gradualmente nei successivi cicli di funzionamento.
Durante le fasi di prima accensione e collaudo funzionale il tecnico dovrà verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti dell'apparecchio.

Prima accensione del forno

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

- aprire al massimo la valvola del camino
- ruotare l'interruttore generale in posizione "1" dopo aver verificato che il forno sia alimentato elettricamente
- lasciare in funzione il forno (a vuoto) per non meno di 8 ore alla temperatura di 150° prima di procedere alla prima infornata.

Fase di avvio

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

Indicazioni generali per la cottura

La pizza ed i prodotti similari hanno tempi e temperature di cottura che dipendono dalla forma e dallo spessore della pasta, nonché dalla quantità e tipologia degli ingredienti aggiunti.
Per tali motivi è sempre consigliabile effettuare preventivamente alcune prove di cottura, al fine di comprenderne al meglio le caratteristiche ed il funzionamento del forno.

Indicativamente le impostazioni del forno sono le seguenti:

- Tenere la valvola del camino chiusa fin tanto che il forno non ha raggiunto la temperatura impostata;
- È preferibile cucinare direttamente sulle pietre, in modo da ottenere un risultato migliore del prodotto;
- Impostare la temperatura del cielo tra i 300 e 320° C, impostare la temperatura della platea tra i 250 e 280° C se si cucina direttamente sulle pietre.
  Se si fanno più infornate di seguito, aumentare il cielo a 350° C e la platea a 300° C.
- Se si cucina con la teglia impostare i valori consigliati.

Utilizzo della valvola camino

La valvola del camino consente la regolazione del deflusso di fumi e vapori dalla camera di cottura ed il mantenimento in essa del calore.
Si consiglia di mantenere la valvola totalmente chiusa quando il forno è in fase di riscaldamento, per raggiungere nel minor tempo possibile la temperatura desiderata. Durante la cottura regolare la valvola a seconda delle proprie esigenze.

Spegnimento del forno

Per spegnere il forno seguire la seguente procedura:

- Portare i termostati a 0;
- Portare l'interruttore generale in posizione **0**.

7 MANUTENZIONE E PULIZIA

Precauzioni di sicurezza

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

- **Accertarsi** che il forno sia spento e completamente raffreddato;
- **Accertarsi** che il forno non sia alimentato elettricamente;
- **Accertarsi** che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente; staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
- **Utilizzare** i dispositivi di protezione individuale previsti dalla direttiva 89/391/CEE;
- **Non** utilizzare agenti chimici sulle pietre refrattarie e le parti interne del forno;
- **Non** utilizzare acqua tramite tubi o dispositivi di lavaggio ad alta pressione;
- **Non** utilizzare materiali o spugne abrasive per pulire i vetri porta e le parti metalliche del forno;
- **Non** pulire il vetro porta quando è caldo;
- **Installare** tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza una volta terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere il forno in servizio.

Manutenzione ordinaria rivolta all'utilizzatore

m	**PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE, ADOTTARE LE "PRECAUZIONI DI SICUREZZA".**

Per mantenere il forno sempre pulito ed efficiente è necessaria una pulizia e manutenzione ordinaria da effettuare ad intervalli regolari come segue:

Pulizia giornaliera

1. Pulire la parte interna della camera di cottura utilizzando uno spazzola di metallo per togliere depositi di farina e residui della cottura;
2. Pulire internamente ed esternamente il vetro della porta con un panno morbido e un detergente delicato;
   Non utilizzare spugne abrasive.
3. Pulire le parti esterne del forno come porte, maniglie della porta e frontale comandi con un panno morbido e un detergente delicato.
   Non utilizzare spugne abrasive.

Pulizia settimanale

Pulire accuratamente tutte le parti esterne del forno con un panno morbido e un detergente delicato.
Non utilizzare spugne abrasive.
Pulire tutte le uscite di ventilazione poste sulla parte frontale, laterale e posteriore del forno;

Pulizia mensile

Lubrificare i perni della porta con un grasso spray non tossico.

Servizio Post – Vendita

Per la richiesta di parti di ricambio rivolgersi al proprio rivenditore facendo sempre riferimento ai dati riportati nella targa identificativa posta sul fianco dell'apparecchiatura (Modello, matricola, ecc.) ed al codice del ricambio riportato nell'esploso ricambi.
Per qualsiasi richiesta di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione, rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato l'apparecchio e/o ad un tecnico specializzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.

Manutenzione straordinaria rivolta a tecnici specializzati

Per qualsiasi operazione che non sia di competenza dell'utilizzatore, è necessario richiedere l'intervento di un tecnico specializzato.
Rivolgersi quindi al proprio rivenditore e/o servizio di assistenza di zona.
Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione interrompere l'alimentazione elettrica e seguire le "**Precauzioni di sicurezza**".

IMPORTANTE
Per prevenire l'eccessiva usura (non coperta da garanzia) è obbligatorio far effettuare una manutenzione completa almeno una volta all'anno da parte di un tecnico specializzato.
Il tecnico dovrà pulire accuratamente la macchina in tutte le sue parti, verificare il funzionamento e lo stato di usura di tutti i componenti.

Sostituzione delle lampade di illuminazione

- **Non sostituire mai la lampada con il forno caldo;**
- **Aspettare che il forno si raffreddi.**
- **Non toccare la lampada con le mani, utilizzare sempre dei guanti, un pezzo di carta o un panno, in modo da evitare di rovinarla e di conseguenza diminuire la durata di vita della lampada;**

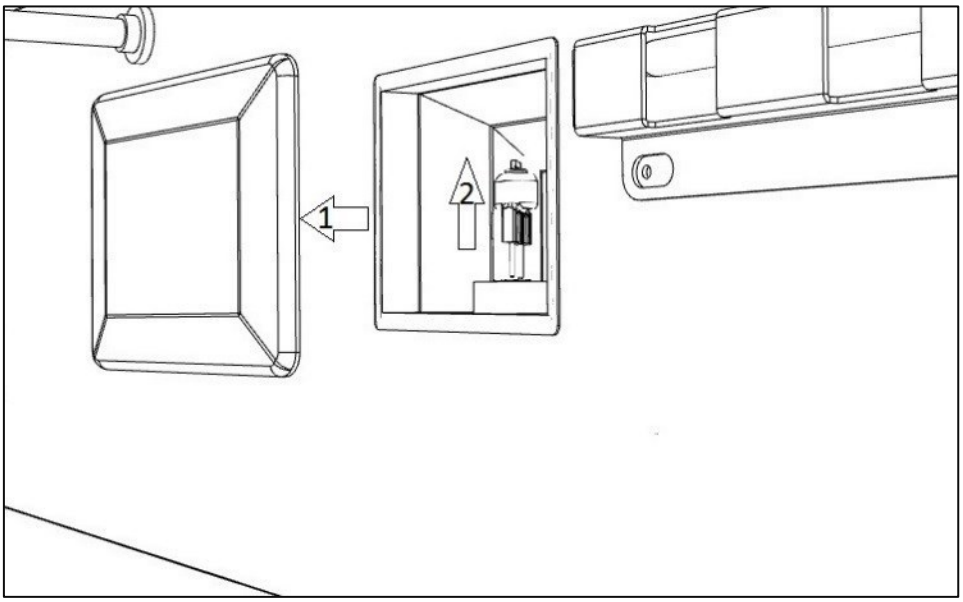
Sostituire la lampada come segue:

1. Togliere il vetro lampada;

2. Sollevare la lampada per estrarla;

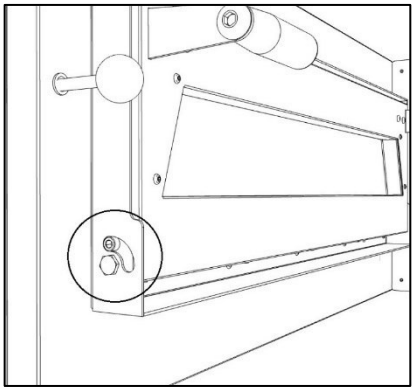
3. Inserire delicatamente la lampada facendo attenzione a non piegare i contatti;

4. Riposizionare il vetro lampada.

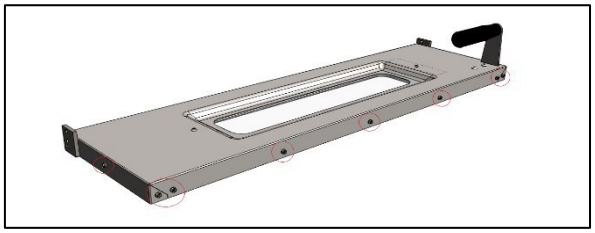


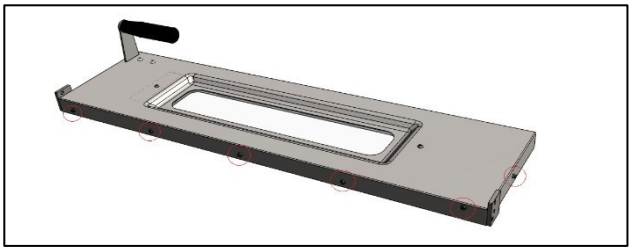
Sostituzione del vetro porta

Togliere le viti nei lati della porta e rimuoverla



Togliere tutte le viti laterali

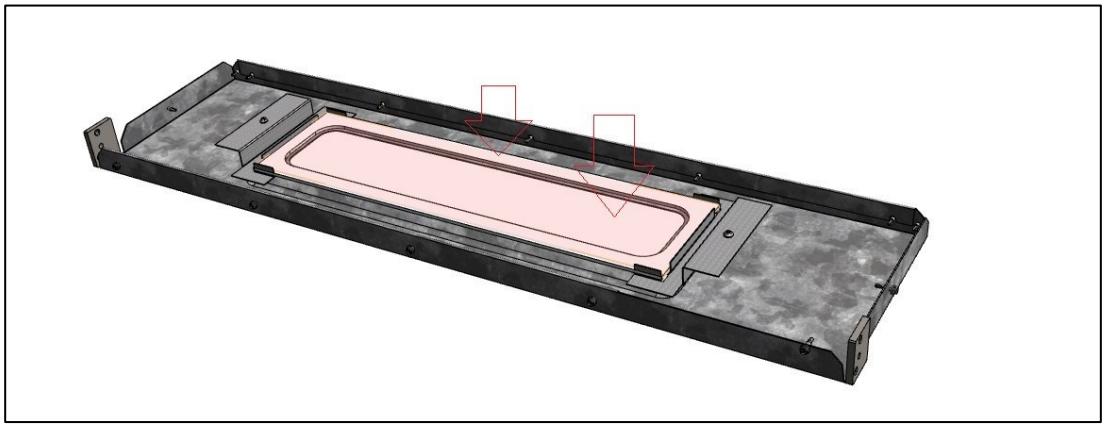




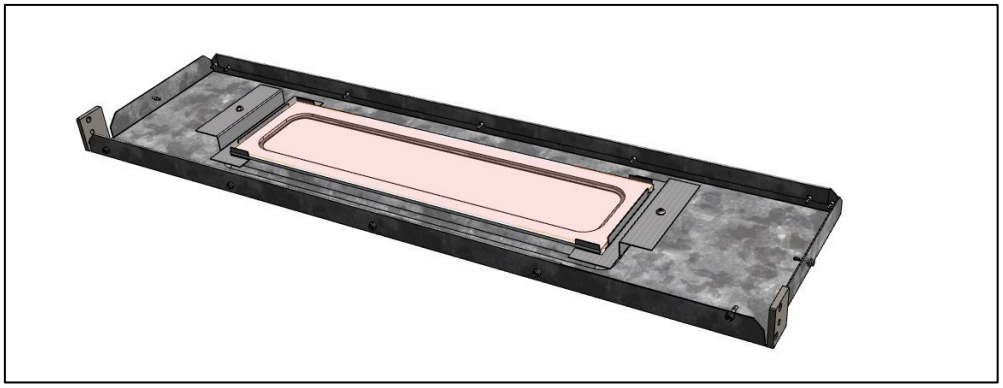
Togliere la porta in acciaio.



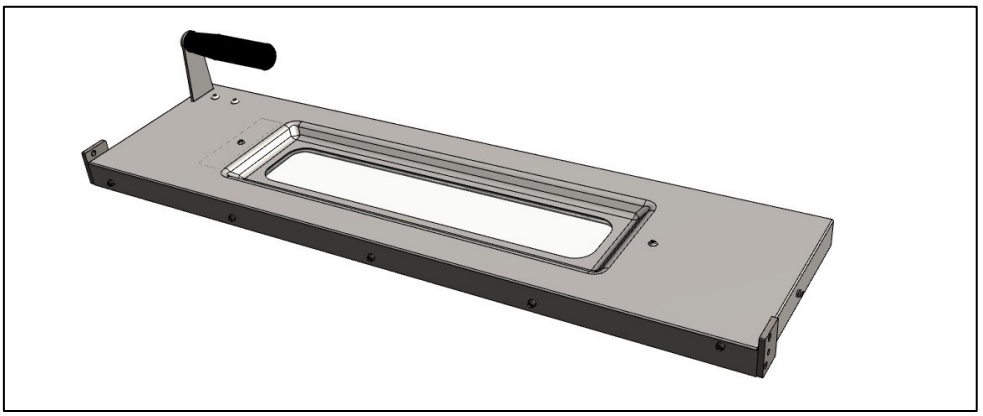
Togliere il vetro porta da sostituire



Inserire il nuovo vetro porta



Rimontare la porta e le viti di chiusura



Sostituzione delle resistenze

Una volta eseguite le "**Precauzioni di sicurezza**" sostituire le resistenze porta come segue:

- Per sostituire le **resistenze del cielo** togliere il pannello laterale destro;
- Scollegare i fili di alimentazione relativi alle resistenze da sostituire;
- Spostare la lana di roccia per accedere alle viti o dadi di fissaggio delle resistenze da sostituire;
- Togliere la resistenza guasta e sostituirla con quella nuova;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

- Per sostituire le **resistenze della platea** togliere il pannello laterale destro;
- Scollegare i fili di alimentazione relativi alle resistenze da sostituire;
- Spostare la lana di roccia per accedere alle viti o dadi di fissaggio delle resistenze da sostituire;
- Togliere le tavelle della platea;
- Togliere la resistenza guasta e sostituirla con quella nuova;
- Riposizionare le tavelle ed eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

Indicazioni per ordinare le parti di ricambio

Per ordinare le parti di ricambio devono essere comunicati i seguenti dati, che si trovano nella targhetta argentata posizionata sul lato destro del forno:

- Modello del forno;
- Matricola del forno (Numero di Serie);
- Codice del componente (vedi lista ricambi);
- Quantità occorrente.

8 POSSIBILI ANOMALIE, ALLARMI ed ERRORI

ANOMALIE DI FUNZINAMENTO		
Anomalia	**Possibile Causa**	**Soluzione**
Il forno non scalda anche se le temperature sono impostate correttamente. Le spie resistenza sono spente.	Interruttore generale spento in posizione "0"	Portare l'interruttore generale nella posizione "1"
Il forno non si riscalda nonostante le temperature siano correttamente impostate. Le spie luminose delle resistenze invece sono spente	Mancanza energia elettrica nella rete	Verificare il contattore generale, la presa, la spina ed il cavo di alimentazione.
Il termometro analogico non rileva l'incremento della temperatura nonostante le resistenze stiano riscaldando correttamente	Guasto termometro analogico	Sostituire il termometro analogico
La lampada di illuminazione interna non si accende	Lampada bruciata	Sostituire lampada
La lampada di illuminazione interna non si accende	Interruttore lampada guasto	Sostituire interruttore lampada
La lampada di illuminazione interna non si accende	Mancanza alimentazione elettrica sulla lampada	Verificare collegamento elettrico della lampada
La porta è chiusa ma fuoriesce fumo	Valvola farfalla camino chiusa	Aprire maggiormente la valvola e verificarne il corretto funzionamento.
La camera di cottura non si riscalda adeguatamente	Le temperature impostate sono troppo basse	Impostare correttamente le temperature
La camera di cottura non si riscalda adeguatamente nonostante le temperature impostate siano corrette	Una o più resistenze sono guaste	Sostituire le resistenze guaste
La temperatura continua a salire oltre le impostazioni effettuate mediante i termostati	Sonda termostato/i o contatti termostato guasti	Verificare ed eventualmente sostituire il termostato/i
La porta non rimane correttamente chiusa	Cedimento molla chiusura porta	Smontare la porta e sostituire la molla interna

9 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO



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

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
La raccolta della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

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

1 PREMISE

Dear customer, we would like to start by saying thank you and we congratulate you for having purchased our product.
To enable you to use your new Oven in the best way possible, please carefully follow the information provided in this manual.
The ovens to which this manual refers, have been exclusively designed to satisfy the requirements for cooking pizza and other similar products.
The destination of use described above and the configurations envisaged for this equipment are the only ones permitted by the Manufacturer: do not use the equipment other than according to the instructions provided.
The installation has to be performed by qualified personnel only, able to ensure the highest operation and safety conditions.

SYMBOLS

Points of considerable importance are highlighted by the following symbols in this manual:

!	**WARNING**: A point where a particularly important aspect is expressed.
m	**DANGER**: An important behavioural aspect is expressed in order to prevent injury or property damage.
	**READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
	**DANGER! HOT SURFACES.**

2 SAFETY WARNINGS

• The manual must always accompany the product throughout its life, even in the event of transfer. In case of loss, ask the retailer and/or the manufacturer for a copy (indicating the serial number).

• The rating plate provides important technical information. They are essential in the event of a request for intervention for maintenance or repair of the equipment: it is therefore recommended not to remove, damage or modify it

• This type of appliance is intended to be used for commercial applications, for example restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial enterprises such as bakeries, butchers etc., but is not intended for continuous mass production of food.

• This appliance is not intended for use by inexperienced people in domestic and similar applications.

• This type of appliance is not suitable for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge.

• All installation, assembly and extraordinary maintenance operations must be carried out exclusively by specialized and qualified personnel according to the regulations in force in the country of use and respecting the regulations relating to systems and workplace safety.

• Before any movement or installation of the equipment, make sure the suitability of the room that will house it. Check that the systems comply with the regulations in force in the country of use and with what is stated on the rating plate.

• Installation, use or maintenance other than that indicated in this manual may cause damage, injury or death.

• WARNING: This appliance must not be installed where the public has access.

• If this appliance must be positioned near walls, partitions, kitchen furniture, decorative finishes, etc., these must be made of non-combustible material or covered with suitable certified heat-insulating material.

• During assembly of the equipment, transit or permanence is not permitted
of people not involved in installation near the work area.

• Before carrying out any maintenance, component replacement or ordinary/extraordinary cleaning, disconnect the equipment from the electrical power supply.

• Interventions, tampering or modifications not expressly authorized which do not comply with what is stated in this manual may cause damage, injuries or fatal accidents and will void the warranty.

• Some parts of the equipment can reach high temperatures. It is advisable to be careful not to touch the surfaces and not to bring near materials that may be flammable or sensitive to heat, not even when handling cooked food.

• Do not place any object, especially if made of heat-sensitive material, on top of the oven.

• FIRE HAZARD: leave the area around the equipment free and clean of combustibles. Do not keep flammable materials near this equipment.

• WARNING, DANGER OF EXPLOSION: it is forbidden to use the oven in environments at risk of explosion.

• ATTENTION: it is forbidden to insert flammable solids or liquids, for example alcohol, into the cooking chamber during operation.

• To handle food during and after cooking, always use personal protection devices (e.g. gloves) to avoid the risk of burns.

• When cooking, always use materials that are not sensitive to heat and certified for contact with hot foods.

• Always use heat-resistant tools (e.g. steel). Plastic or similar kitchen utensils may not withstand high oven temperatures.

• Supervise the appliance throughout its operation, do not leave food in the oven unattended.

• Avoid leaving the appliance unattended in the presence of children and make sure that they do not use it or play with it.

• WARNING: always turn off the main electrical switch when you have finished using the equipment and before carrying out maintenance operations.

• If you notice any anomaly, malfunction or failure, do not use the equipment, contact the dealer and/or a qualified and specialized technician. If it is necessary to replace components of the product, always request original spare parts under penalty of invalidation of the Warranty.

• Place emergency telephone numbers in a visible place.

• The equipment must be checked by a qualified and specialized technician at least once a year.

• Even partial non-compliance with these rules can cause damage and injury, including moral injury, voids the warranty and relieves the Manufacturer of any liability.

• To clean the equipment or any of its components, accessories or substructure DO NOT use:
- abrasive or powder detergents, aggressive or corrosive (e.g. hydrochloric/muriatic or sulfuric acid, caustic soda, etc.)
- abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);
- steam or pressure water jets.

MANUAL

Conservation of the manual
This manual, which is an integral part of the product, must be carefully preserved and must always be available for consultation, both by the user and by those responsible for installation and maintenance.

Deterioration or loss
If necessary, request a further copy from your dealer or the manufacturer.
Transfer of the equipment
In the event of transfer of the product, the user is obliged to also hand over this manual to the new owner.

Responsibility
With the delivery of this manual, the Manufacturer declines all responsibility, both civil and criminal, for accidents resulting from partial or total non-compliance with the indications and prescriptions contained therein.
The Manufacturer also declines any responsibility deriving from improper use of the equipment or incorrect use by the user, from unauthorized modifications and/or repairs, from the use of non-original spare parts.

Responsibility for installation works
The responsibility for the works carried out during the installation of the product is not to be considered the responsibility of the Manufacturer; it is, and remains, the responsibility of the installer who is responsible for carrying out checks relating to the correctness of the installation solutions adopted and their compatibility with the product. Furthermore, compliance with all the safety standards required by the specific legislation in force in the state where it is installed is required.

Use
The use of the product is subject, in addition to the provisions contained in this manual, also to compliance with all the safety standards required by the specific legislation in force in the country where it is installed. For any further information on the use and/or installation of the product, contact the retailer from whom you purchased it.

Residual Risk

RESIDUAL RISKS OF ENTRY MAX:

The machine highlights the risks that were not fully eliminated during the design phase or when the suitable safety devices were installed. In order for the customer to be fully informed of the machine's residual risks, those that are ever-present have been listed below.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING	PPE
Description	**Description**	**Description**	**Image**
Slipping or falling	The operator can slip if the floor is wet or dirty.	Use the appropriate anti-slip personal protective equipment when using the appliance. Keep the area in front of the oven clean.	
Crushing	The staff could crush their fingers or hand whilst handling moving parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing personal protective equipment (gloves). Hands or fingers could get crushed when closing the oven door.	
Sharp element	Cutting injuries can occur when coming into contact with the machine frame's internal components during maintenance work.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing personal protective equipment (cut-resistant gloves and clothing that covers the forearms).	
Tipping loads	Moving the appliance or part of it without suitable equipment.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the appliance or its packaging. (See chapter 4: INSTALLATION)	

Electric shocks (Electrocution)	Coming into contact with live electrical components during maintenance work that is carried out when the electric panel is live. The operator carries out the work (with an electric tool or without disconnecting the machine's power supply) whilst laying on a wet floor.	Appliance maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing electric shock-resistant personal protective equipment.	
	Electrocution caused by the earthing system or electrical protective devices malfunctioning.	Install protective devices that conform with the current regulatory requirements, upstream of the appliance.	
Thermal	Contact with the oven's façade, door and door glass can cause burns.	Do not touch the façade, door or glass door when the oven is hot. Use the handles to open the door(s).	
	Touching the refractory surface and the appliance's chimney hood can cause burns.	Do not touch or place your hands near the refractory surface or the appliance's chimney hood.	
	Using baking trays can cause burns or scalds.	Use the appropriate personal protective equipment (gloves) when using cooking accessories.	
	You can scald and/or burn yourself whilst cleaning the oven.	Clean the oven when it is cold. The oven is only cleaned whilst hot using a long-handled iron bristle brush.	
	Hot steam escapes from the chamber when the oven door is opened.	Be careful when opening the door. Do not place your hands or face near the opening of the door. Wait for the burst of steam to dissipate.	
Hygienic and microbiological	Inadequately cleaning the machine and/or room where it is located.	Poor hygiene can pose a risk to human health. Pay special attention to the cleaning cycles.	
Improper use	Using the oven for purposes other than those for which it was designed (cooking foods), can cause damage to property, animals and people.	Please read the instruction manual carefully and Chapter 2 in particular (SAFETY WARNINGS).	

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT FOR ENTRY MAX

A summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the various phases of the appliance's service life, is provided below.

Phase	Protective clothing	Safety footwear	Gloves	Glasses	Hearing protectors	Mask	Hard hat or safety helmet
							
Transportation	X	X	X				
Handling	X	X	X				
Unpacking	X	X	X				
Assembly	X	X	X				
Normal use			X				
Adjustments		X	X	X			
Routine cleaning		X	X	X			

Non-routine cleaning		X	X	X		X	
Maintenance	X	X	X	X			
Disassembly	X	X	X	X		X	
Dismantling	X	X	X	X		X	

Warnings for the user

The environmental conditions of the oven installation place must have the following characteristics:

- It has to be dry;
- The water and heat sources have to be positioned at a suitable distance;
- Ventilation and adequate lighting system compliant with the rules of hygiene and safety foreseen by the laws in force;
- The floor must be flat and compact to facilitate thorough cleaning;
- No kind of obstacle that could condition normal ventilation of the oven must be placed in its immediate vicinity.

In addition, the user must:

- Pay careful attention to prevent children from approaching the oven when it is operating;
- Observe the prescriptions contained in this manual;
- Not remove or tamper with the oven safety devices;
- Always pay maximum attention, in terms of observing their work and not using the oven if distracted;
- Adhere to instructions and warnings identified by labels and signs displayed on the oven.
- The labels and signs are accident-preventing devices, therefore they must always be perfectly legible. If damaged and unreadable, it is mandatory to replace them, requesting the original spare from the manufacturer.
- Disconnect the machine from the power supply after each use and prior to any cleaning and maintenance operation.

Warnings for the maintenance technician

Follow the prescriptions referred to in this manual:

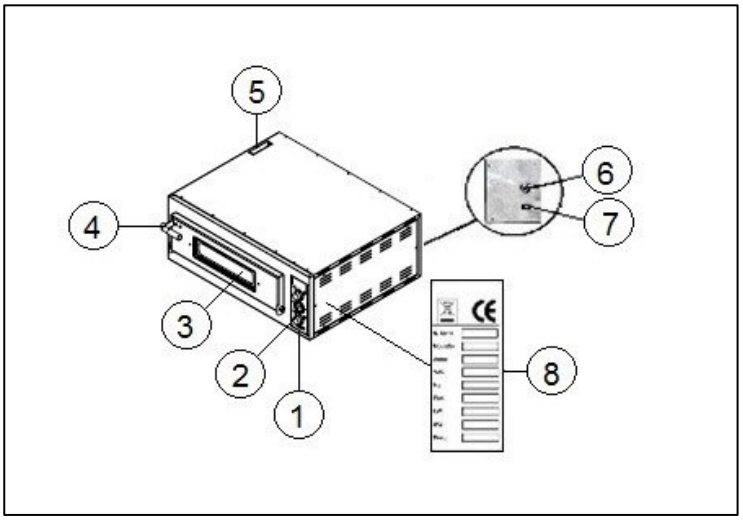
- Always use the personal protection equipment and the other means of protection.
- Before starting any maintenance work make sure that the oven, if it has been in use, has cooled down.
- Even if just one safety device is not calibrated or does not work, the oven must be considered no operational.
- Remove the power supply prior to working on electrical, electronic parts and on connectors.

3 GENERAL SPECIFICATIONS

Features

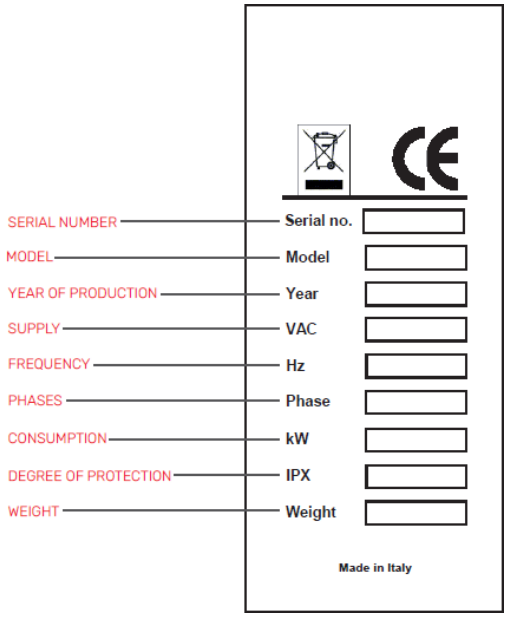
The general specifications that characterise the oven are provided below:

1. Main switch;
2. Front control panel;
3. Cooking surface;
4. Chimney valve knob;
5. Chimney flue;
6. Power cable gland;
7. Equipotential connector;
8. Rating plate.



Registration plate reading

The serial number is located on the right side of the appliance.
It provides technical information that is essential for installation, in the event of a request for intervention for maintenance or repairs of the equipment.
It is recommended not to remove, damage or modify it



Technical data

Technical specifications		Model			
		MAX 4	MAX 6	MAX 6L	MAX 9
External dimensions	WxDxH (cm)	99x92x38	99x127x38	134x92x38	134x127x38
Chamber dimensions	WxDxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
No. of pizzas per chamber	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Power supply (50/60 Hz)	V	230 V 1 230 V 3 400 V 3+N	230 V 1 230 V 3 400 V 3+N	230 V 3 400 V 3+N	230 V 3 400 V 3+N
Maximum power absorbed	kW	5.6	7.3	9.9	12.9
Maximum absorption (A)	230 V 1	24.3	32	-	-
	230 V 3	17.2	22.5	25	32.4
	400 V 3+N	12.6	15.4	14.6	18.4

Power cord cross-section (n x mm²)	230 V 1	3G4	3G6	-	-
	230 V 3	4G2.5	4G4	4G4	4G6
	400 V 3+N	5G2.5	5G2.5	5G2.5	5G4
Maximum operating temperature	°C	450			
Net weight	kg	74	97	97	130
Package dimensions	WxDxH (cm)	102x99x53	102x135x53	137x101x53	137x135x53

Technical specifications		**Model**			
		MAX 8	**MAX 12**	**MAX 12L**	**MAX 18**
External dimensions	WxDxH (cm)	99x92x68	99x127x68	134x92x68	134x127x68
Chamber dimensions	WxDxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
No. of pizzas per chamber	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Power supply (50/60 Hz)	Volts	230 V 1 230 V 3 400 V 3+N	230 V 1 230 V 3 400 V 3+N	230 V 3 400 V 3+N	230 V 3 400 V 3+N
Maximum power absorbed	kW	11.2	14.6	19.8	25.8
Maximum absorption (A)	230 V 1	24.3 (*)	32 (*)	-	-
	230 V 3	34.4	45	50	64.8
	400 V 3+N	24.5	31	27.3	37.2
Power cord cross-section (mm²)	230 V 1	3G4 (*)	4G6 (*)	-	-
	230 V 3	4G6	4G10	4G10	4G16
	400 V 3+N	5G4	5G6	5G6	5G10
Maximum operating temperature	°C	450			
Net weight	kg	149	175	177	235
Package dimensions	WxDxH (cm)	102x99x82	102x135x82	137x101x82	137x135x82

(*) There is a double power cord for this model.

4 INSTALLATION

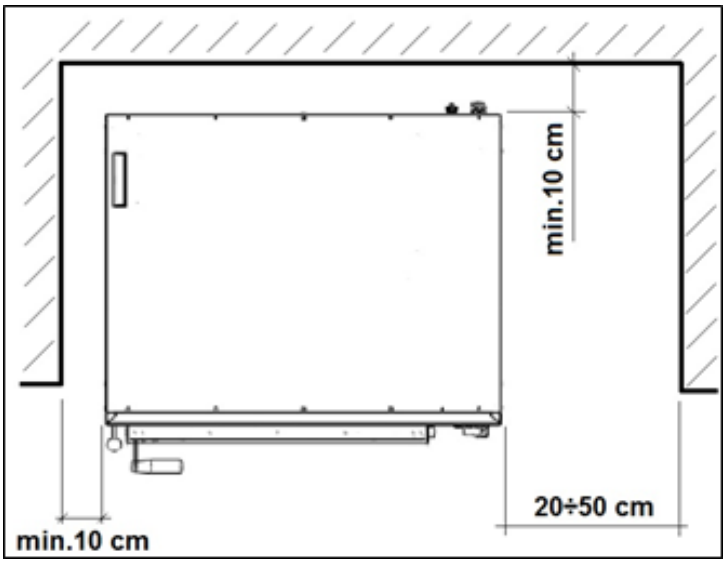
Unloading and handling the oven

Unloading and moving the oven must be done by qualified personnel with a forklift.



Positioning the oven

Installation of the oven must be done by qualified personnel and in accordance with local, national and European regulations.
Ensure that the supporting surface of the oven is level and has an adequate supporting load capacity.
After removing the oven from the special casing, place it where planned taking into account the minimum safety distances from walls and/or other equipment.
To make sure that the machine is well ventilated the minimum distance from walls and/or other equipment must not be lower than 10 cm to the left and rear sides.
Keep a minimum distance of 20 cm for air to pass on the right side, where possible at least 50 cm in order to be able to easily access the electrical system for any maintenance and/or repair work.



Remove any polystyrene protection and take off the protective film avoiding the use of tools that can damage the surfaces.

! 📖	**!!!ATTENTION!!!** **REMOVE THE POLYSTYRENE FROM UNDER THE STONES BEFORE TURNING ON THE OVEN.**





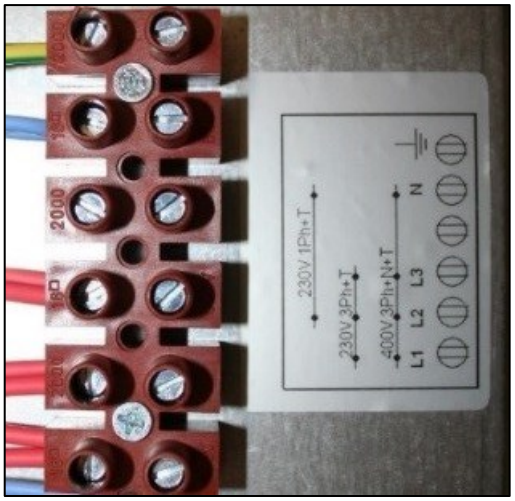


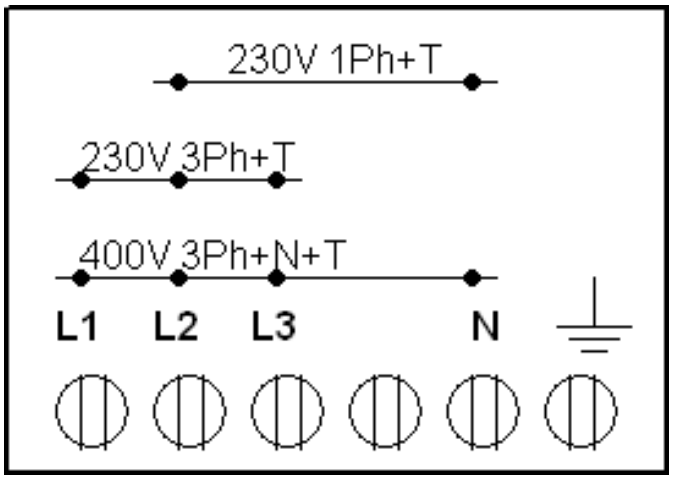
Connection to the utilities (electrical connection)

The oven is supplied without power supply cable. The connection to the power network must be performed by interposing a differential circuit breaker switch with suitable features, and minimum opening distance between the contacts of at least 3 mm.

To connect the oven to the electricity supply it is necessary to proceed as follows:

- Remove the right side panel;
- Connect the conductors of the power supply cable to the terminal board, which must be H07-RNF type-tested, with conductors that have a suitable cross-section according to the regulations in force.





IN ADDITION, FOLLOW THESE INSTRUCTIONS:

- The mains socket must be easily accessible and should not require moving the machine.
- Electrical connection must be easily accessible even after the oven has been installed.
- The distance between the oven and the socket must ensure that there is no tension in the supply cable. In addition, the cable must not be at risk of getting under the base of the oven.
- If the power cable is damaged, have it replaced by the technical assistance service or by a qualified service technician in order to prevent any risk.

Grounding

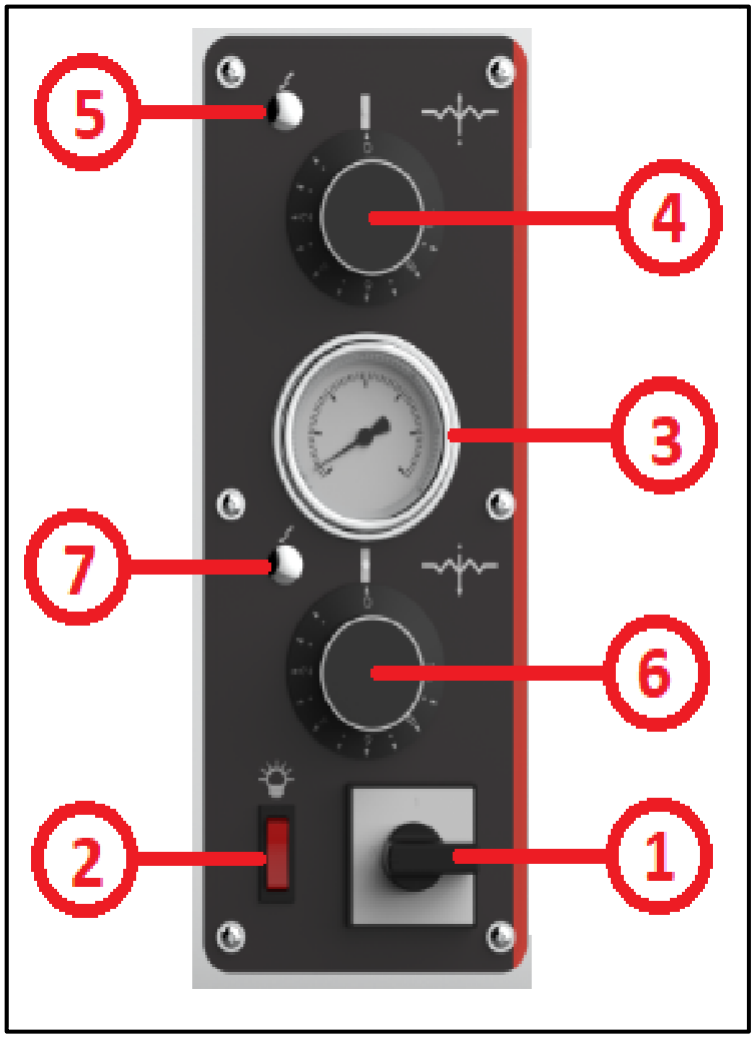
It is mandatory for the system to be provided with an earthing system.

According to the regulations in force, it is mandatory to connect the equipment to an equipotential system whose efficiency must be properly verified as prescribed by the rules in force.
The connection is made with the special clip at the rear of the oven, with a cable with a minimum section of 10mm2.

This clip is identified by the following symbol 

5 CONTROLS

Diagram of the control panel



1. Main switch ;
2. Cooking chamber light switch ;
3. Analogic thermometer;
4. Top thermostat;
5. Pilot light TOP;
6. Bottom thermostat;
7. Pilot light thermostat;

Graduation	Temperature (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450

6 METHOD OF USE

Functional check

Before switching the oven on check:

- You have removed the protective film, if provided;
- The plug is properly inserted into the power supply wall socket;
- That the system supply voltage, frequency and power are compatible with the values provided on the label affixed on the right side of the oven;

First start-up and functional testing

!	**WARNING!** **WHEN USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME, IT IS ADVISABLE TO PERFORM A BURN-IN PROCESS TO ELIMINATE THE UNPLEASANT ODOURS CAUSED BY THE MOISTURE EVAPORATING FROM WITHIN THE FIRESTONES, INSULATING MATERIAL AND INTERNAL METAL PARTS.**

The first ignition and functional testing must be carried out by a qualified (according to local, national and European regulations) and specialized technician who will have to verify:

- that the installation was carried out scrupulously respecting current legislation and the instructions given by the manufacturer in the installation manual;
- that the system to which the product is connected complies with the regulations in force in the country of installation;

- that the mains voltage complies with the data found on the rating plate;
- that the connection to the electrical system has been carried out in accordance with the regulations in force in the country of installation and scrupulously respecting the manufacturer's instructions given in the installation manual;
- that all protective films have been removed from the product
- that the oven chamber is free from non-compliant objects (e.g. installation tools, manuals, packaging parts, etc.)
- that the fume exhaust is present and that it scrupulously complies with the instructions given by the manufacturer in the installation manual and is adequate with respect to the regulations in force in the country of installation

Furthermore, the technician in charge of carrying out the first ignition and functional testing must:
- give the user all the documentation relating to the oven
- instruct the user in the correct use of the product
- instruct the user on the periodic maintenance that must be carried out on the appliance (reported in the Cleaning and Maintenance chapter)

WHEN USING THE EQUIPMENT FOR THE FIRST TIME, heat the empty oven to a top and bottom temperature of 150 C° for at least 8 hours, without placing any food inside.
During this entire time it is advisable to keep the vent chimney completely open and to keep the hood or extraction system turned on.
In this first case the oven, due to the evaporation of the humidity contained in the internal parts, will produce fumes and unpleasant odors which will gradually disappear in subsequent operating cycles.
During the initial start-up and functional testing phases, the technician must verify the correct functioning of all the components of the appliance.

Switching on the oven for the first time

The first time the appliance is used it is recommended to heat the oven when empty to eliminate bad smells caused by the evaporation of moisture content of the refractory stones, in the insulating material and the metallic parts inside.
Follow the procedure below:
- fully open the exhauster valve;
- turn the main switch in position “1”;
- leave the oven working (empty) for at least 8 hours at the temperature of 150° before proceeding to the first baking.

Start up phase

The analogical thermometer display shows the actual average temperature of the baking chamber. Rotate the thermostat knobs and until the expected temperature. In this way top and bottom heating elements are under working and the relevant light signals switch on.

General cooking instructions

Pizzas and similar products have cooking times and temperatures that depend on the shape and thickness of the dough, in addition to the quantity and type of added ingredients.
For these reasons, it is always advisable to perform some cooking tests beforehand, in order to better understand how the oven works and its features.

The indicative oven settings are as follows:
- Keep the chimney valve closed until the oven has reached the set temperature;
- For best results, it is preferable to cook directly on the stones.
- Set the top temperature between 300°C and 320°C, and set the bottom temperature between 250°C and 280°C when cooking directly on the stones.
  If you make multiple successive batches, increase the top to 350°C and the bottom to 300°C.
- If you are cooking with a baking tray, set the recommended values.

Using the chimney valve

The vent valve enables the cooking chamber fumes and vapours to flow out whilst maintaining its heat.
It is recommended to keep the valve completely closed when the oven is heating up in order to reach the desired temperature as quickly as possible. During cooking adjust the valve according to requirements.

Switching off the oven

To switch the oven off follow the procedure below:

- Turn the thermostats to the **0** position.
- Turn the general switch to the **0** position.

7 MAINTENANCE AND CLEANING

Safety precautions

Before carrying out any maintenance work, please take the following safety precautions:

- **Make sure** that the oven is switched off and has fully cooled down;
- **Make sure** that the oven is not electrically powered;
- **Make sure** that the power supply can not be reactivated accidentally; unplug the power cord;
- **Use** the personal protective equipment required by Directive 89/391/EEC;
- **Do not use** chemicals on the firestones and internal parts of the oven;
- **Do not use** water from hoses or high-pressure washers;
- **Do not use** abrasive materials or sponges to clean the door glass and the metal parts of the oven;
- **Do not clean** the door glass when it is hot;
- **Install** all protections and reactivate all safety devices once the maintenance or repair work has been completed, and prior to putting the oven back into service.

Routine maintenance to be performed by the user

m	**BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING AND/OR MAINTENANCE OPERATIONS, PLEASE ADOPT THE "SAFETY PRECAUTIONS".**

In order to always keep the oven clean and efficient, routine cleaning and maintenance must be carried out at regular intervals as follows:

- **Daily cleaning**

1. Clean the inside of the cooking chamber with a metal brush to remove the flour deposits and cooking residues;
2. Clean the inside and outside of the door glass with a soft cloth and mild detergent;
   Do not use abrasive sponges.
3. Clean the external parts of the oven such as doors, door handles and the front control panel with a soft cloth and mild detergent.
   Do not use abrasive sponges.

- **Weekly cleaning**
  Thoroughly clean the external parts of the oven with a soft cloth and mild detergent.
  Do not use abrasive sponges.
  Clean all the ventilation outlets on the front, side and back of the oven;

- **Monthly cleaning**
  Lubricate the door pins and spring with a non-toxic grease spray.

After sales service

To request spare parts, contact your dealer, always referring to the data shown on the identification plate located on the side of the equipment (Model, serial number, etc.) and the spare part code shown in the spare parts exploded view.
For any request for extraordinary maintenance, repairs and/or replacement, contact exclusively the authorized dealer from whom you purchased the appliance and/or a specialized technician in possession of the technical-professional requirements required by current regulations.

Unplanned maintenance to be performed by specialised technicians

For any work that is not the responsibility of the user, a specialised technician must be called out.
Contact your local dealer and/or service representative.
Before carrying out any maintenance work, disconnect the power supply and follow the "**Safety precautions**".

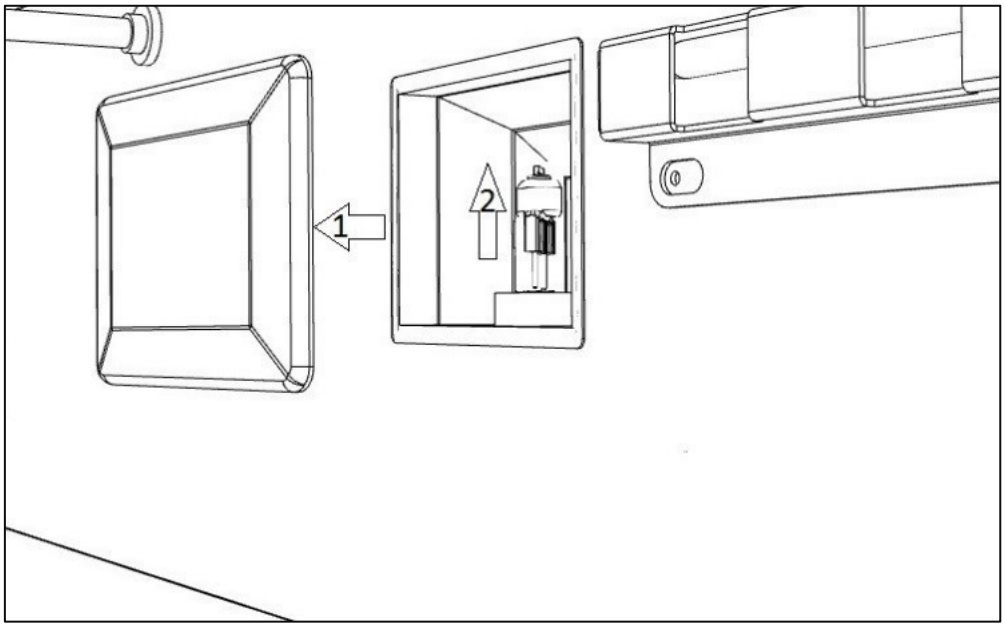
IMPORTANT:
To prevent excessive wear (not covered by warranty) it is mandatory to have complete maintenance carried out at least once a year by a specialized technician.
The technician will have to carefully clean the machine in all its parts, check the functioning and state of wear of all the components.

Replacing the lamps

- **Never replace the lamp when the oven is hot;**
- **Wait for the oven to cool down.**
- **Do not touch the lamp with your hands; always use gloves, a piece of paper or a cloth in order to avoid damaging it and consequently reducing the lamp's service life;**

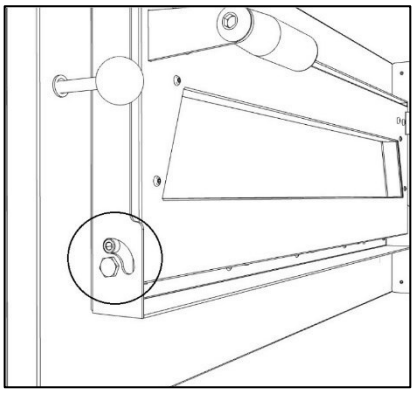
Replace the lamp as follows:

1. Remove the lamp glass;
2. Lift up the lamp to remove it;
3. Insert the lamp gently, whilst taking care not to bend the contacts;
4. Reposition the lamp glass.

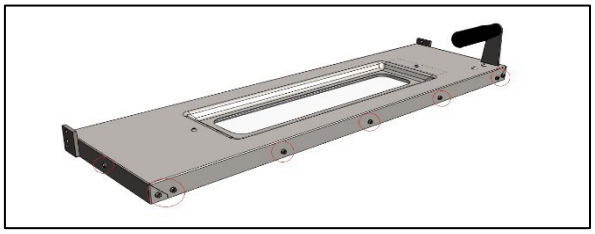


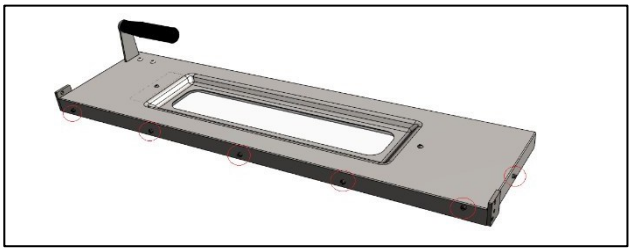
Replacement of the door glass

Remove the screws on the sides of the door and remove it



Remove all side screws

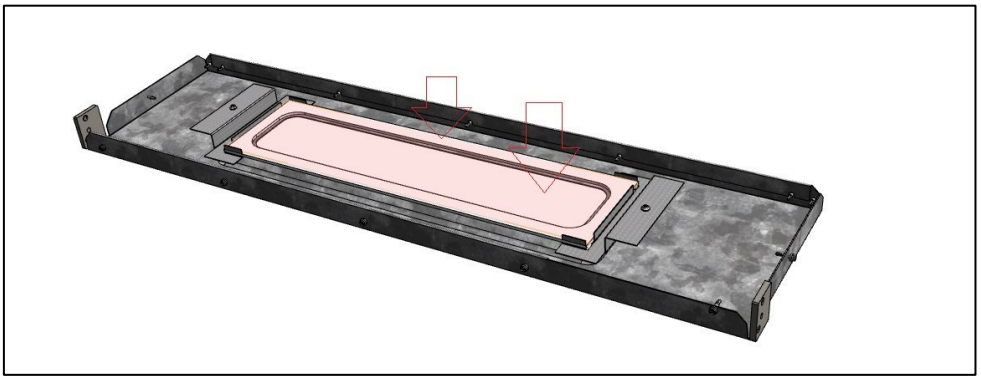




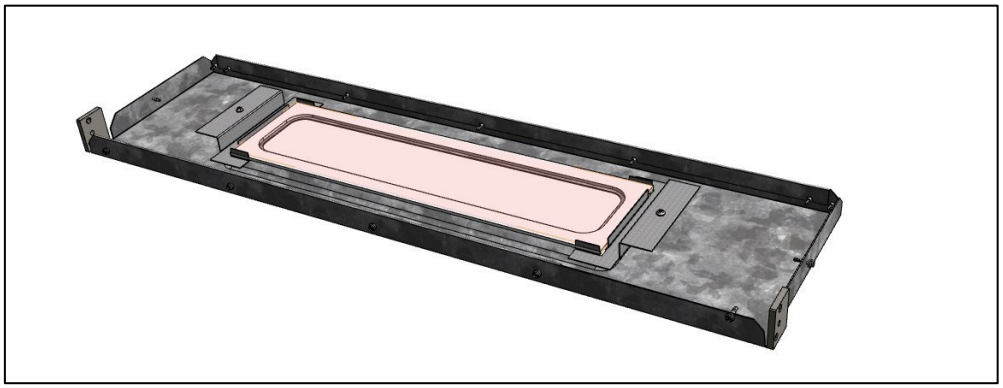
Remove the steel door



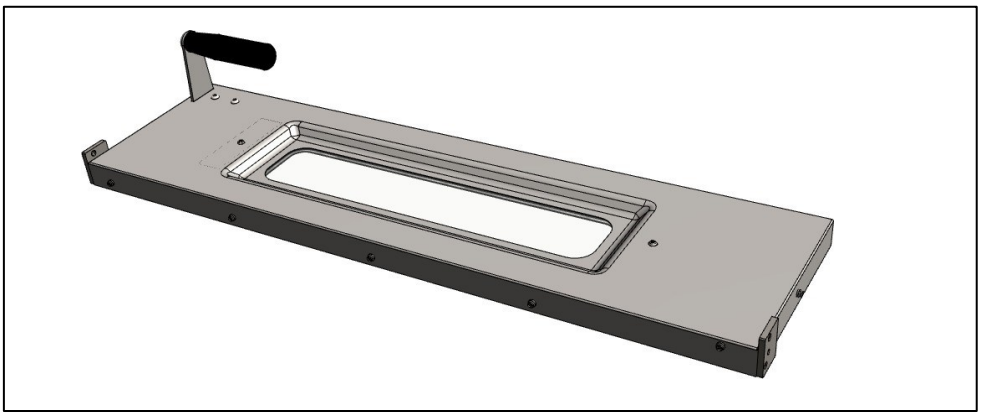
Remove the door glass to be replaced



Insert the new door glass



Refit the door and the closing screws



Replacing the heating elements

Once the "**Safety precautions**" have been carried out, replace the heating elements as follows:

- Remove the right side panel to replace the **top's heating elements**;
- Disconnect the power supply wires for the heating elements being replaced;
- Move the mineral wool aside to access the fixing screws or nuts of the heating elements being replaced;
- Remove the faulty heating element and replace it with the new one;
- Carry out the steps in reverse order for the reassembly.

- Remove the right side panel to replace the **bottom's heating elements**;
- Disconnect the power supply wires for the heating elements being replaced;
- Move the mineral wool aside to access the fixing screws or nuts of the heating elements being replaced;
- Remove the bottom's hollow tiles;
- Remove the faulty heating element and replace it with the new one;
- Reposition the hollow tiles and carry out the steps in reverse order for the reassembly.

Instructions for ordering spare parts

To order spare parts, the following information must be provided, which can be found on the silver plate located on the right side of the oven:

- Oven model;
- Oven serial number;
- Component code (see the spare parts list);
- Quantity required.

8 POSSIBLE ANOMALIES, ALARMS AND ERRORS

WORKING ANOMALIES		
Anomalies	**Possible Causes**	**Solutions**
The oven does not heat even though the temperatures are set correctly. The pilot lights are off.	Main switch in position “0”	Turn the main switch in position “1”
The oven doesn't heat despite the main switch is on (position 1) and the temperatures are correctly set. The function pilot lights of the heating elements **are off.**	No electric Energy in the net	Check the general contactor, the socket, the plug, and the supply cable.
The analogical thermometer doesn't notice the increase of the temperature despite the heating elements are correctly functioning	Analogical thermometer defect	Check and if necessary replace the thermometer
Inner light bulb does not switch on	Burned inner light bulb	Replace inner light bulb
Inner light bulb does not switch on	Inner light bulb switch defected	Replace light bulb switch
Inner light bulb does not switch on	No electric supply power on the light bulb	Check electric connection with the light bulb
The door is closed, but fume comes out	Exhauster butterfly valve closed	Open more the valve and check the right functioning.
The baking chamber does not heat suitably	The set temperature are too low	Set the right temperature
The baking chamber does not heat suitably in spite of the temperature being set rightly	One or more heating elements are defected	Replace the defecate heating elements
The temperature continues going up over the set by thermostats	Thermostat probe or thermostat contacts defected	Check and if necessary replace the thermostat/s
The door does not keep right closed	The door closing spring has subsiding	disassemble the left side panel and replace the spring

9 INFORMATION FOR DEMOLITION AND DISPOSAL



Pursuant to Art. 13 of Legislative Decree No. 151 of 25 July 2005, "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC, and 2003/108/EC, concerning the reduction of the use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as the disposal of some waste."

The crossed bin symbol on the appliance or its packaging indicates that the product must be collected separately from other waste at the end of its service life.
The collection of this equipment at the end of its life is organised and managed by the manufacturer. Any user who wishes to dispose of the equipment must therefore contact the manufacturer and follow the manufacturer-adopted procedure to allow for the separate collection of the equipment at the end of its life.
Appropriate separate collection in order to recycle, process and dispose of the disassembled equipment helps avoid possible negative effects on the environment and health, and promotes the reuse and/or recycling of the equipment materials. The unlawful disposal of the product results in the application of administrative sanctions provided for by the applicable law.

Enrolled on the National Register of EEE Manufacturers, under entry No: IT08020000000645

1 AVANT-PROPOS

Cher client, nous souhaitons tout d'abord vous remercier de la préférence que vous avez bien voulu nous accorder en achetant notre produit et souhaitons vous féliciter pour votre choix.
Pour vous permettre de tirer le meilleur parti de votre nouveau four, veuillez suivre attentivement les instructions de ce manuel.
Les fours mentionnés dans ce manuel ont été conçus exclusivement pour répondre aux besoins de cuisson des pizzas et produits similaires.
La destination d'usage reportée ci-dessus et les réglages prévus pour ces équipements sont les seuls admis par le Fabricant : ne pas utiliser l'équipement en désaccord avec les indications fournies.
L'installation doit être faite exclusivement par du personnel qualifié, en mesure de garantir les meilleurs conditions de fonctionnement et sécurité.

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

SYMBOLES

Dans le présent manuel les points les plus importants sont mis en relief avec les symboles suivants :

!	**ATTENTION :** Il s'agit d'une note sur une information particulièrement importante.
m	**DANGER :** Il s'agit d'une note importante qui concerne un comportement à adopter pour la prévention des accidents ou des dommages matériels.
	**LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
	**DANGER ! SURFACES CHAUDES.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser ou d'entretenir l'équipement, lisez attentivement ce manuel.

• Le manuel doit toujours accompagner le produit tout au long de sa vie, même en cas de transfert. En cas de perte, demander une copie au revendeur et/ou au fabricant (en indiquant le numéro de série).

• La plaque signalétique fournit des informations techniques importantes. Ils sont indispensables en cas de demande d'intervention pour maintenance ou réparation du matériel: il est donc recommandé de ne pas le retirer, l'endommager ou le modifier.

• Ce type d'appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais n'est pas destiné à une production de masse continue d'aliments.

• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes inexpérimentées dans des applications domestiques et similaires.

• Ce type d'appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances.

• Toutes les opérations d'installation, de montage et d'entretien extraordinaire doivent être effectuées exclusivement par du personnel spécialisé et qualifié selon la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et en respectant la réglementation relative aux systèmes et à la sécurité du travail.

• Avant tout déplacement ou installation de l'équipement, s'assurer de l'adéquation du local qui l'abritera. Vérifier que les systèmes sont conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique.

• Une installation, une utilisation ou un entretien autre que ceux indiqués dans ce manuel peut provoquer des dommages, des blessures, voire la mort.

• AVERTISSEMENT: Cet appareil ne doit pas être installé là où le public a accès.

• Si cet appareil doit être placé à proximité de murs, cloisons, meubles de cuisine, finitions décoratives, etc., ceux-ci doivent être fabriqués en matériau incombustible ou recouverts d'un matériau calorifuge certifié approprié.

• Pendant le montage de l'équipement, le transit ou la permanence n'est pas autorisé
de personnes non impliquées dans l'installation à proximité de la zone de travail.

• Avant d'effectuer tout entretien, remplacement de composants ou nettoyage ordinaire/extraordinaire, débrancher l'équipement de l'alimentation électrique.

• Les interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et non conformes à ce qui est indiqué dans ce manuel peuvent provoquer des dommages, des blessures ou des accidents mortels et annuleront la garantie.

• Certaines parties de l'équipement peuvent atteindre des températures élevées. Il est conseillé de faire attention à ne pas toucher les surfaces et à ne pas approcher de matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur, même lors de la manipulation d'aliments cuits.

• Ne placez aucun objet, surtout s'il est constitué d'un matériau sensible à la chaleur, sur le dessus du four.

• RISQUE D'INCENDIE: laissez la zone autour de l'équipement libre et propre de tout combustible. Ne gardez pas de matériaux inflammables à proximité de cet équipement.

• AVERTISSEMENT, DANGER D'EXPLOSION: il est interdit d'utiliser le four dans des environnements à risque d'explosion.

• ATTENTION: il est interdit d'introduire des solides ou des liquides inflammables, par exemple de l'alcool, dans la chambre de cuisson pendant le fonctionnement.

• Pour manipuler les aliments pendant et après la cuisson, utilisez toujours des équipements de protection individuelle (par exemple des gants) pour éviter tout risque de brûlure.

• Lors de la cuisson, utilisez toujours des matériaux insensibles à la chaleur et certifiés pour le contact avec des aliments chauds.

• Utilisez toujours des outils résistants à la chaleur (par exemple en acier). Les ustensiles de cuisine en plastique ou similaires peuvent ne pas résister aux températures élevées du four.

• Surveillez l'appareil tout au long de son fonctionnement, ne laissez pas d'aliments dans le four sans surveillance.

• Évitez de laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants et assurez-vous qu'ils ne l'utilisent pas ou ne jouent pas avec.

• AVERTISSEMENT: éteignez toujours l'interrupteur électrique principal lorsque vous avez fini d'utiliser l'équipement et avant d'effectuer des opérations de maintenance.

• Si vous constatez une anomalie, un dysfonctionnement ou une panne, n'utilisez pas l'équipement, contactez le revendeur et/ou un technicien qualifié et spécialisé. S'il est nécessaire de remplacer des composants du produit, demander toujours des pièces de rechange d'origine sous peine d'annulation de la garantie.

• Placez les numéros de téléphone d'urgence dans un endroit visible.

• L'équipement doit être vérifié par un technicien qualifié et spécialisé au moins une fois par an.

• Pour nettoyer l'équipement ou l'un de ses composants, accessoires ou sous-structure, NE PAS utiliser:
- les détergents abrasifs ou en poudre, agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc.)
- des outils abrasifs ou tranchants (par exemple éponges abrasives, grattoirs, brosses en acier, etc.);
- des jets de vapeur ou d'eau sous pression.

MANUEL

Conservation du manuel
Ce manuel, qui fait partie intégrante du produit, doit être soigneusement conservé et doit toujours être disponible pour consultation, tant par l'utilisateur que par les responsables de l'installation et de la maintenance.

Détérioration ou perte
Si nécessaire, demandez une copie supplémentaire à votre revendeur ou au fabricant.
Transfert du matériel
En cas de transfert du produit, l'utilisateur est tenu de remettre également ce manuel au nouveau propriétaire.

Responsabilité
Avec la remise de ce manuel, le Fabricant décline toute responsabilité, tant civile que pénale, pour les accidents résultant du non-respect partiel ou total des indications et prescriptions qui y sont contenues.
Le Fabricant décline également toute responsabilité découlant d'une mauvaise utilisation de l'équipement ou d'une utilisation incorrecte par l'utilisateur, de modifications et/ou réparations non autorisées, de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

Responsabilité des travaux d'installation
La responsabilité des travaux effectués lors de l'installation du produit ne doit pas être considérée comme de la responsabilité du Fabricant ; il est et reste de la responsabilité de l'installateur qui est chargé d'effectuer les contrôles relatifs à l'exactitude des solutions d'installation adoptées et à leur compatibilité avec le produit. De plus, le respect de toutes les normes de sécurité requises par la législation spécifique en vigueur dans l'État où il est installé est requis.

Utilisation
L'utilisation du produit est soumise, outre aux dispositions contenues dans ce manuel, également au respect de toutes les normes de sécurité requises par la législation spécifique en vigueur dans le pays où il est installé. Pour toute information complémentaire sur l'utilisation et/ou l'installation du produit, contactez le revendeur auprès duquel vous l'avez acheté.

Risque résiduel

RISQUES RÉSIDUELS DES FOURS ENTRY MAX

La machine met en évidence les risques qui n'ont pas été complètement éliminés du point de vue de la conception ou avec l'installation de protections adéquates. Pour une parfaite information du client, les risques résiduels subsistant sur la machine sont énumérés ci-après.

RISQUE RÉSIDUEL	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT	EPI
Description	**Description**	**Description**	**Image**
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en raison de la présence d'eau ou de saleté sur le sol.	Utiliser un équipement de protection individuelle antidérapant adapté durant l'utilisation de l'équipement. Maintenir la zone située devant le four en bon état de propreté.	
Écrasement	Le personnel peut se faire écraser les doigts/la main durant le mouvement des pièces mobiles.	L'entretien ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni des équipements de protection individuelle adaptés (gants). Fermeture porte-four avec écrasement des mains ou des doigts.	
Coupures	Des coupures sont possibles en cas de contact avec les pièces internes du châssis de la machine durant les travaux d'entretien.	L'entretien ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni d'équipements de protection individuelle adaptés. (gants anti-coupure et vêtements couvrant l'avant-bras).	
Basculement de charges	Exécution d'un mouvement de l'appareil ou d'une partie de celui-ci sans utiliser les moyens adaptés.	Lors de la manipulation de l'équipement ou de son emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés. (Chapitre 4 INSTALLATION)	

Choc électrique (électrocution)	Contact avec des composants électriques sous tension durant les opérations d'entretien effectuées avec le panneau électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans débrancher l'alimentation de la machine) étendu au sol avec surface de sol mouillée.	L'entretien de la machine ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni d'équipements de protection individuelle adaptés contre l'électrocution.	
	Électrocution causée par un dysfonctionnement du système de mise à la terre ou des dispositifs de protection électrique.	Installer des dispositifs de protection conformes aux critères réglementaires en vigueur en amont de l'équipement.	
Calorifique	Le contact avec la façade ou la porte et la porte vitrée du four peut provoquer des brûlures.	Ne pas toucher la façade et la porte vitrée quand le four est en température. Utiliser les poignées pour ouvrir la/les porte(s).	
	Toucher le plan réfractaire et la cheminée d'évacuation de l'appareil, pet provoquer des brûlures.	Ne pas toucher ou approcher les mains du plan réfractaire et de la cheminée d'évacuation.	
	L'utilisation des plaques de cuisson pour les aliments peut provoquer des brûlures ou des inflammations.	Utiliser un équipement de protection individuelle antidérapant adapté durant l'utilisation de l'appareil (gants).	
	Il est possible de se brûler et/ou d'être échaudé lors du nettoyage du four.	Effectuer le nettoyage avec le four froid. Il est uniquement effectué avec des brosses à poils de fer et avec le port de manche longue, à chaud.	
	De la vapeur chaude s'échappe de la chambre lorsque la porte du four est ouverte.	Faire attention lors de l'ouverture de la porte. Ne pas approcher les mains ou le visage à proximité de l'ouverture de la porte. Attendre que la bouffée de vapeur s'arrête.	
Risque hygiénique, microbiologique	Mauvais nettoyage de la machine et/ou du local où elle se trouve.	Le manque d'hygiène peut impliquer un risque pour la santé humaine. Faire particulièrement attention aux cycles de nettoyage.	
Mauvaise utilisation	Utiliser le four à des fins différentes de celles pour lesquelles il a été conçu (cuisson des aliments) peut causer des dommages aux objets, aux animaux et aux personnes.	Lire attentivement le manuel d'instructions, Chapitre 2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ.	

ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE POUR FOURS ENTRY MAX

Vous trouverez ci-dessous un tableau récapitulatif des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases de la vie de l'équipement.

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque et cagoule
							
Transport	X	X	X				
Manutention	X	X	X				
Déballage	X	X	X				

Montage	X	X	X				
Usage ordinaire			X				
Réglages		X	X	X			
Nettoyage ordinaire		X	X	X			
Nettoyage extraordinaire		X	X	X		X	
Entretien	X	X	X	X			
Démontage	X	X	X	X		X	
Démolition	X	X	X	X		X	

Recommandations pour l'installateur

Vérifier que les prédispositions pour l'installation du four sont conformes aux réglementations locales, nationales et européennes.

- Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel.
- Ne pas effectuer de connexions électriques aériennes avec des câbles provisoires ou non isolés.
- Vérifier que la mise à la terre de l'installation électrique soit efficace.
- Toujours utiliser les équipements de protection individuelle et les autres moyens de protection prévus par la loi.

Recommandations pour l'utilisateur

Les conditions ambiantes du lieu où le four est installé doivent avoir les caractéristiques suivantes:

- Être sec;
- Sources hydriques et de chaleur suffisamment éloignées;
- Ventilation et éclairage approprié et répondant aux normes hygiéniques et de sécurité prévues par les lois en vigueur;
- Le sol dot être plat et compact pour favoriser un nettoyage soigné;
- Aucun obstacle de quelque sorte que ce soit ne doit être placé à proximité immédiate du four, ce qui pourrait affecter la ventilation normale de celui-ci.

L'utilisateur doit en outre:

- Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas du four quand il fonctionne;
- Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel;
- Ne pas enlever ou altérer les dispositifs de sécurité du four;
- Faire toujours très attention, à savoir être concentré sur son travail et ne pas utiliser le four lorsqu'on est distrait;
- Respecter les instructions et les avertissements mis en évidence par les plaques exposées sur le four.
  Les plaques sont des dispositifs pour la prévention des accidents, par conséquent elles doivent toujours être parfaitement lisibles. Au cas où elles seraient endommagées et illisibles il faut les remplacer, en demandant la pièce de rechange originale au Fabricant.
- À la fin de chaque utilisation et avant les opérations de nettoyage et de maintenance couper l'alimentation électrique.

Recommandations pour le personnel d'entretien

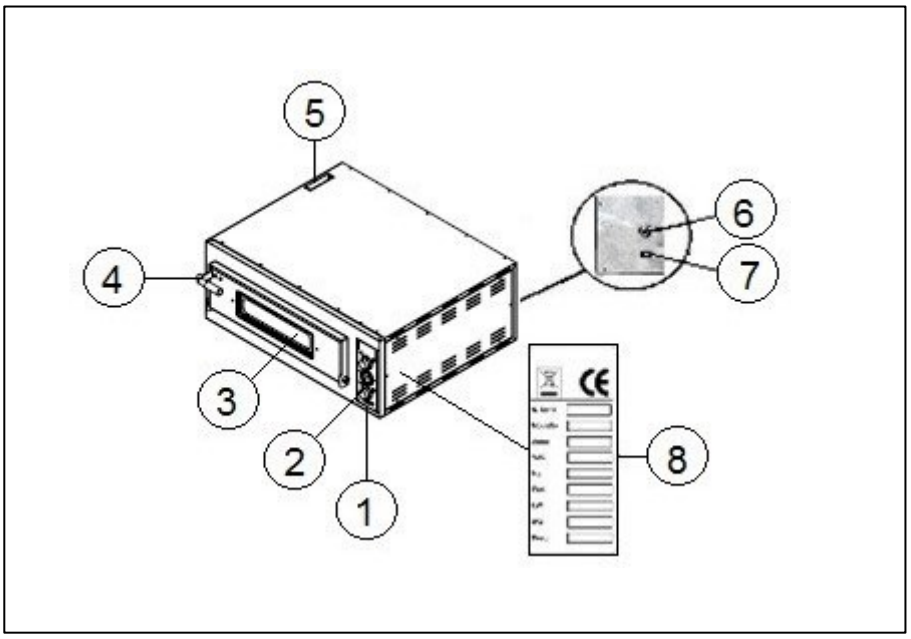
Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel:

- Toujours utiliser les équipements de protection individuelle et les autres moyens de protection.
- Avant de commencer toute opération de maintenance, s'assurer que le four a refroidi s'il a été utilisé.
- Même si un seul des dispositifs de sécurité est éteint ou ne fonctionne pas, le four doit être considéré comme ne fonctionnant pas.
- Couper l'alimentation électrique avant d'intervenir sur des pièces électriques, électroniques et des connecteurs.

3 SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

Caractéristiques

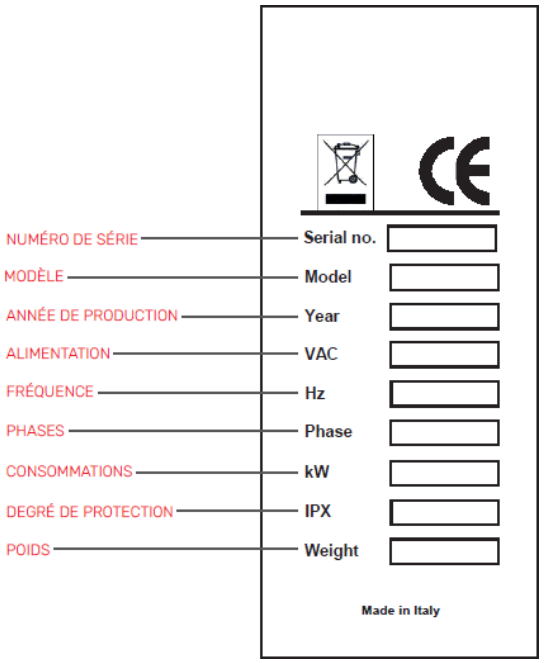
Ci-après les spécifications générales qui caractérisent le four :



1. Interrupteur général ;
2. Panneau de commandes frontal ;
3. Plan de cuisson ;
4. Manette soupape cheminée ;
5. Conduit de cheminée sortie de fumées ;
6. Passe-câbles alimentation ;
7. Prise de courant équipotentielle ;
8. Plaque signalétique.

Lecture de plaque signalétique

Le numéro de série se trouve sur le côté droit de l'appareil.
Il fournit les informations techniques indispensables à l'installation, en cas de demande d'intervention pour la maintenance ou la réparation du matériel.
Il est recommandé de ne pas le retirer, l'endommager ou le modifier



Données techniques

Caractéristiques techniques		Modèle			
		MAX 8	MAX 12	MAX 12L	MAX 18
Dimensions externes	LxPxH (cm)	99x92x38	99x127x38	134x92x38	134x127x38
Dimensions chambre	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Nb pizzas par chambre	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Alimentation électrique (50/60 Hz)	V	230 V 1 230 V 3 400V 3+N	230 V 1 230 V 3 400V 3+N	230 V 3 400V 3+N	230 V 3 400V 3+N
Puissance maximale absorbée	kW	5,6	7,3	9,9	12,9
Absorption maximale (A)	230 V 1	24,3	32	-	-
	230 V 3	17,2	22,5	25	32.4

	400V 3+N	12,6	15,4	14,6	18,4
Section de câble d'alimentation (n x mm²)	230 V 1	3G4	3G6	-	-
	230 V 3	4G2,5	4G4	4G4	4G6
	400V 3+N	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G4
Température maximale de fonctionnement	°C	450			
Poids net	Kg	74	97	97	130
Dimensions de l'emballage	LxPxH (cm)	102x99x53	102x135x53	137x101x53	137x135x53

Caractéristiques techniques		**Modèle**			
		PEP44D	**PEP66TD**	**PEP66BD**	**PEP99D**
Dimensions externes	LxPxH (cm)	99x92x68	99x127x68	134x92x68	134x127x68
Dimensions chambre	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Nb pizzas par chambre	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Alimentation électrique (50/60 Hz)	Volts	230 V 1 230 V 3 400V 3+N	230 V 1 230 V 3 400V 3+N	230 V 3 400V 3+N	230 V 3 400V 3+N
Puissance maximale absorbée	kW	11,2	14,6	19,8	25,8
Absorption maximale (A)	230 V 1	24,3 (*)	32 (*)	-	-
	230 V 3	34,4	45	50	64,8
	400V 3+N	24,5	31	27,3	37,2
Section câble d'alimentation (mm²)	230 V 1	3G4 (*)	4G6 (*)	-	-
	230 V 3	4G6	4G10	4G10	4G16
	400V 3+N	5G4	5G6	5G6	5G10
Température maximale de fonctionnement	°C	450			
Poids net	Kg	149	175	177	235
Dimensions de l'emballage	LxPxH (cm)	102x99x82	102x135x82	137x101x82	137x135x82

(*) Pour ce modèle un double câble d'alimentation est prévu.

4 INSTALLATION

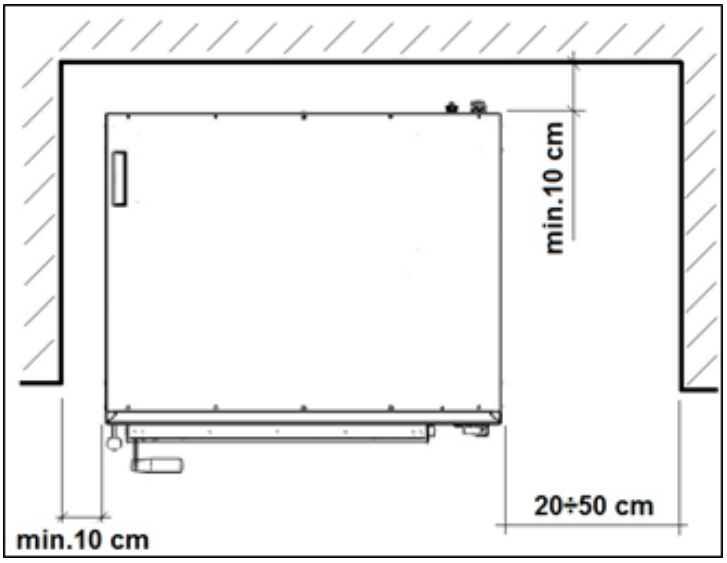
Déchargement et manutention du four

Le déchargement et la manutention du four doivent être effectués au moyen d'un chariot élévateur par du personnel qualifié.



Positionnement du four

L'installation du four doit être faite par du personnel qualifié selon les réglementations locales, nationales et européennes. S'assurer que le plan d'appui du four ait une capacité de charge adéquate et qu'il soit plat.
Après avoir extrait le four de l'emballage spécial, la placer où cela est prévu en tenant compte des distances de sécurité minimum des murs et/ou des autres équipements.
Pour que le four soit bien ventilé, la distance minimale des murs et/ou des autres équipements ne doit pas être inférieure à 10 cm sur les côtés gauche et arrière.
Garder une distance d'au moins 20 cm pour le passage de l'air sur le côté droit et, si possible, au moins 50 cm pour pouvoir accéder facilement au système électrique en cas d'entretien et/ou de réparation.



Enlever les protections en polystyrène et retirer le film protecteur, en évitant d'utiliser des outils qui pourraient endommager les surfaces.

! 📖	**!!!ATTENTION!!!** **RETIREZ LE POLYSTYRÈNE SOUS LES PIERRES AVANT D'ALLUMER LE FOUR.**





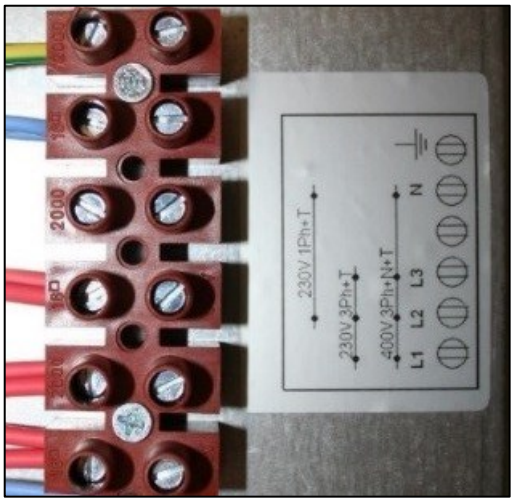


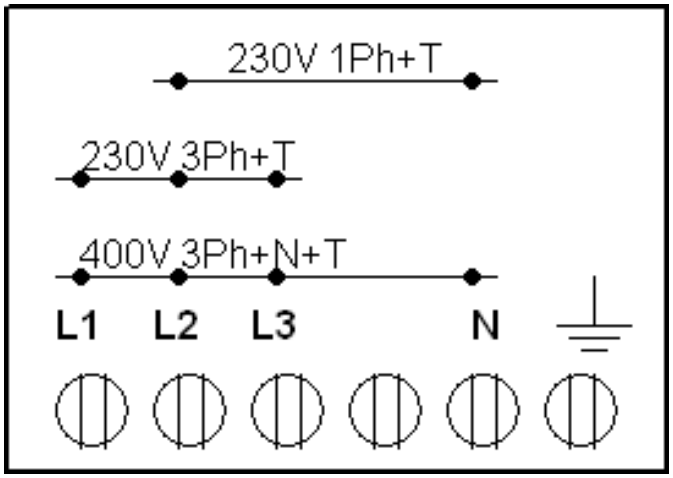
Raccordements aux circuits (raccordement électrique)

Le four est fourni sans cordon d'alimentation. Le raccordement au réseau électrique doit être effectué en interposant un interrupteur magnétothermique différentiel avec des caractéristiques appropriées, dans lequel la distance d'ouverture minimale entre les contacts soit d'au moins 3 mm.

Pour connecter le four au réseau électrique, il est indispensable de procéder comme indiqué ci-après:

- Retirer le panneau latéral droit;
- Connecter au bornier les conducteurs du cordon d'alimentation qui doit être du type H07-RNF homologué, avec des conducteurs d'une section adéquate selon les prescriptions des réglementations en vigueur.





SUIVRE ÉGALEMENT LES DISPOSITIONS SUIVANTES:

- La prise du réseau électrique doit être facilement accessible et ne doit demander aucun déplacement.
- La connexion électrique doit être facilement accessible même après l'installation du four.
- La distance entre le four et la prise doit être telle qu'elle ne provoque pas de tension sur le cordon d'alimentation.De plus, le câble lui-même ne doit pas se trouver sous la base du four.
- Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié de manière à prévenir tout risque.

Mise à la terre

Il est obligatoire que l'installation soit pourvue de mise à la terre.

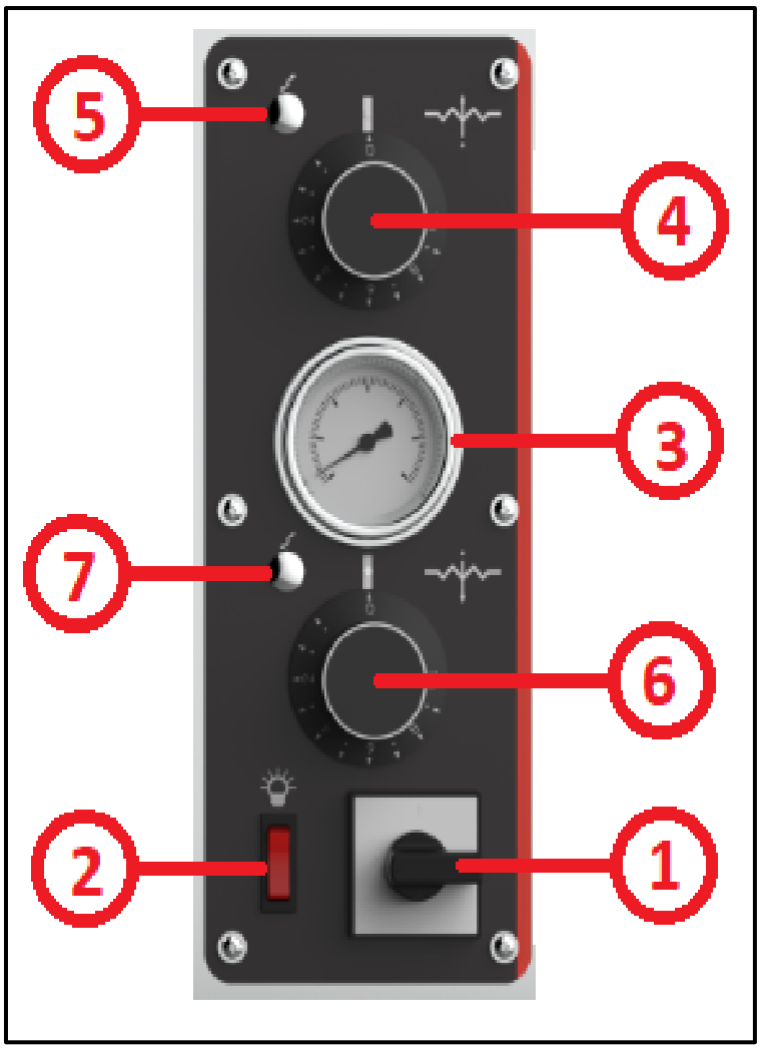
Conformément aux réglementations en vigueur il est obligatoire de raccorder l'équipement à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée selon les normes en vigueur.
Le raccordement est fait sur la borne correspondante située à l'arrière du four, avec un câble d'une section minimum de 10 mm2.

Cette borne se distingue par le symbole suivant :



5 COMMANDES

Description du panneau de commandes



1. Interrupteur gènèral;
2. Interrupteur d'illumination de la chambre;
3. Thermomètre mécanique;
4. Thermostat Régulation Ciel;
5. Voyant lumineux température ciel;
6. Thermostat Régulation Plateau;
7. Voyant lumineux température plateau;

Entaille	Température (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450

6 MODE D'EMPLOI

Vérification fonctionnelle

Avant d'allumer le four, vérifier:

- D'avoir ôté le film protecteur si présent;
- D'avoir inséré correctement la fiche dans la prise d'alimentation électrique;
- Que la tension d'alimentation, la fréquence et la puissance de l'installation soient compatibles avec les valeurs indiquées dans la plaque apposée sur le côté droit du four;

Première mise en service et tests fonctionnels

!	**ATTENTION!** **LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL, IL EST CONSEILLÉ DE CHAUFFER LE FOUR À DÉCHARGE POUR ÉLIMINER LES MAUVAISES ODEURS PROVOQUÉES PAR L'ÉVAPORATION DE L'HUMIDITÉ CONTENUE DANS LES PIERRES RÉFRACTAIRES, DANS LE MATÉRIAU ISOLANT ET DANS LES PARTIES MÉTALLIQUES INTERNES.**

Le premier allumage et les tests de fonctionnement doivent être effectués par un technicien qualifié (selon les réglementations locales, nationales et européennes) et spécialisé qui devra vérifier:
• que l'installation a été réalisée scrupuleusement en respectant la législation en vigueur et les instructions données par le fabricant dans le manuel d'installation ;
• que le système auquel le produit est connecté est conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation ;

• que la tension du secteur est conforme aux données figurant sur la plaque signalétique ;
• que le raccordement au système électrique a été effectué conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation et en respectant scrupuleusement les instructions du fabricant données dans le manuel d'installation ;
• que tous les films protecteurs ont été retirés du produit
• que la chambre du four est exempte d'objets non conformes (par exemple outils d'installation, manuels, pièces d'emballage, etc.)
• que l'évacuation des fumées est présente et qu'elle respecte scrupuleusement les instructions données par le fabricant dans la notice d'installation et est adéquate au regard de la réglementation en vigueur dans le pays d'installation

De plus, le technicien chargé d'effectuer le premier allumage et les tests fonctionnels doit :
• remettre à l'utilisateur toute la documentation relative au four
• Instruire l'utilisateur sur l'utilisation correcte du produit
• informer l'utilisateur sur l'entretien périodique à effectuer sur l'appareil (rapporté dans le chapitre Nettoyage et Entretien)

LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'ÉQUIPEMENT, chauffez le four vide à une température supérieure et inférieure de 150 C° pendant au moins 8 heures, sans y placer d'aliments.
Pendant tout ce temps, il est conseillé de maintenir la cheminée de ventilation complètement ouverte et de maintenir la hotte ou le système d'extraction allumés.
Dans ce premier cas, le four, en raison de l'évaporation de l'humidité contenue dans les parties internes, produira des fumées et des odeurs désagréables qui disparaîtront progressivement au cours des cycles de fonctionnement ultérieurs.
Lors des phases de mise en service initiale et de tests fonctionnels, le technicien doit vérifier le bon fonctionnement de tous les composants de l'appareil.

Premier allumage du four

Lors de la première utilisation de l'appareil, il est conseillé de chauffer le four à vide pour éliminer les mauvaises odeurs provoquées par l'évaporation des réfractaires et des parties métalliques internes.
Procédure:

- ouvrir le robinet de cheminée au maximum
- mettre l'interrupteur principal en position « 1 » après avoir vérifié que le four est alimenté électriquement
- laisser le four en marche (à vide) pendant au moins 8 heures à une température de 150° avant de procéder à la première fournée.

Phase de démarrage

Après avoir branché le four au réseau électrique, placez l'interrupteur principal sur la position "1". Tournez les boutons du thermostat jusqu'à la température souhaitée. De cette façon, les résistances du plafond et du sol seront activées et les voyants correspondants s'allumeront.

Indications générales de cuisson

La pizza et les produits similaires, ont des durées et des températures de cuisson qui dépendent de la forme et de l'épaisseur de la pâte, ainsi que de la quantité et du type d'ingrédients ajoutés.
Pour ces raisons il est toujours conseillé d'effectuer au préalable des essais de cuisson, afin de comprendre au mieux les caractéristiques et le fonctionnement du four.

À titre indicatif les réglages du four sont les suivants :

- Garder la soupape de la cheminée fermée tant que le four n'a pas atteint la température réglée ;
- Il est préférable de cuisiner directement sur les pierres, pour obtenir un meilleur résultat du produit ;
- Régler la température du ciel entre 300 et 320°C, régler la température de la sole entre 250 et 280°C si l'on cuisine directement sur les pierres.
  En cas de plusieurs fournées, augmenter le ciel à 350°C et la sole à 300°C.
- Si l'on cuisine sur plaque régler les valeurs conseillées.

Utilisation de la soupape cheminée

La vanne de la cheminée permet le réglage de l'évacuation des fumées et des vapeurs de la chambre de cuisson et la conservation de la chaleur dans celle-ci.
Il est conseillé de maintenir la vanne totalement fermée quand le four est en phase de chauffe pour atteindre dans le moins de temps possible la température désirée. Pendant la cuisson, régler la vanne en fonction de ses propres exigences.

Extinction du four

Pour éteindre le four, effectuer la procédure suivante :

- Régler le thermostat en position **0**.
- Régler l'interrupteur général en position **0**.

7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Précautions de sécurité

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, prendre les précautions suivantes :

- **S'assurer** que le four soit éteint et froid ;
- **S'assurer** que l'alimentation électrique du four soit coupée ;
- **S'assurer** que l'alimentation ne puisse pas être réactivée accidentellement. Débrancher la prise secteur ;
- **Utiliser** les équipements de protection individuelle prévus par la Directive 89/391/CEE ;
- **Ne** pas utiliser d'agents chimiques sur les pierres réfractaires et les parties internes du four ;
- **Ne pas** utiliser d'eau dans les tuyaux ou des dispositifs de lavage à haute pression ;
- **Ne pas** utiliser d'éponges ou matériaux abrasifs pour nettoyer la porte vitrée et les parties métalliques du four ;
- **Ne pas** nettoyer la porte vitrée si le four est chaud ;
- **Installer** toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité une fois l'entretien ou les réparations terminés, avant de remettre le four en service.

Entretien ordinaire sous la responsabilité de l'utilisateur

m	**AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE ET/OU ENTRETIEN, ADOPTER LES "PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ "**

Pour que le four reste toujours propre et efficace, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage et un entretien ordinaires à intervalles réguliers comme suit :

Nettoyage quotidien

- Nettoyer l'intérieur de la chambre de cuisson à l'aide d'une brosse métallique pour éliminer les dépôts de farine et les résidus de cuisson ;
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la vitre de la porte avec un chiffon doux et un détergent doux ;
- N'utilisez pas d'éponges abrasives.
- Nettoyez les parties externes du four telles que les portes, les poignées de porte et la façade de commande avec un chiffon doux et un détergent doux.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives.

Nettoyage hebdomadaire

- Nettoyez soigneusement toutes les parties externes du four avec un chiffon doux et un détergent doux.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives.
- Nettoyer toutes les bouches de ventilation situées à l'avant, sur les côtés et à l'arrière du four ;

Nettoyage mensuel

Lubrifiez les goupilles de porte avec une graisse en spray non toxique.

SAV

Pour demander des pièces de rechange, contactez votre revendeur en vous référant toujours aux données indiquées sur la plaque d'identification située sur le côté de l'équipement (Modèle, numéro de série, etc.) et au code de la pièce de rechange indiqué dans la vue éclatée des pièces de rechange.
Pour toute demande d'entretien extraordinaire, de réparation et/ou de remplacement, contactez exclusivement le revendeur agréé auprès duquel vous avez acheté l'appareil et/ou un technicien spécialisé en possession des exigences technico-professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

Entretien extraordinaire sous la responsabilité des techniciens spécialisés

Pour toute opération non du ressort de l'utilisateur, demander l'assistance d'un technicien spécialisé.
Contacter votre revendeur et/ou le service clientèle local.
Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher l'alimentation électrique et suivre les « **Précautions de sécurité** ».

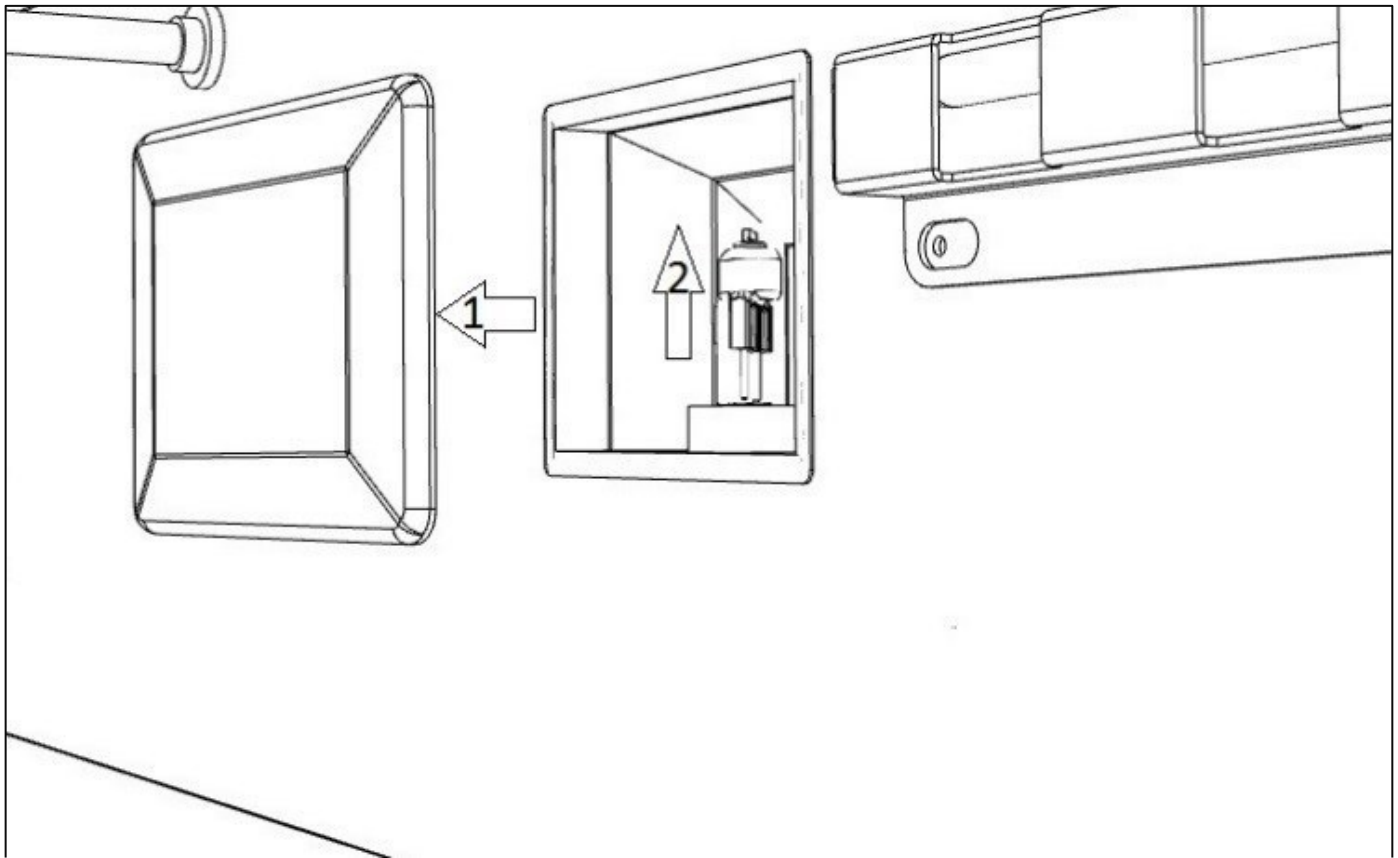
IMPORTANT
Pour éviter une usure excessive (non couverte par la garantie), il est obligatoire de faire effectuer un entretien complet au moins une fois par an par un technicien spécialisé.
Le technicien devra nettoyer soigneusement la machine dans toutes ses pièces, vérifier le fonctionnement et l'état d'usure de tous les composants.

Remplacement des ampoules d'éclairage

- **Ne jamais remplacer l'ampoule quand le four est chaud ;**
- **Attendre que le four refroidisse.**
- **Ne pas toucher l'ampoule avec les mains, toujours utiliser des gants, un morceau de papier ou un chiffon pour le pas l'abimer et de ce fait diminuer sa durée de vie ;**

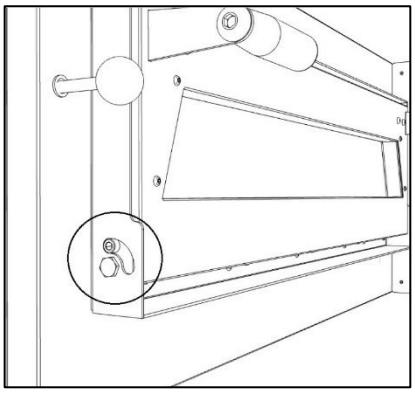
Remplacer l'ampoule de la manière suivante :

1. Enlever le verre de la lampe ;
2. Soulever l'ampoule pour l'enlever ;
3. Mettre délicatement l'ampoule en faisant attention à ne pas plier les contacts ;
4. Replacer le verre de la lampe.

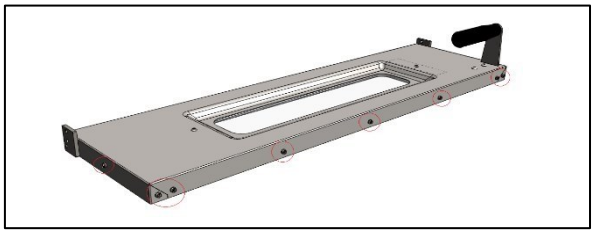


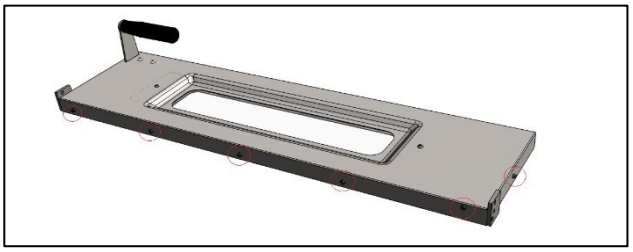
Remplacement de la vitre de la porte

Retirez les vis sur les côtés de la porte et retirez-la



Retirez toutes les vis latérales

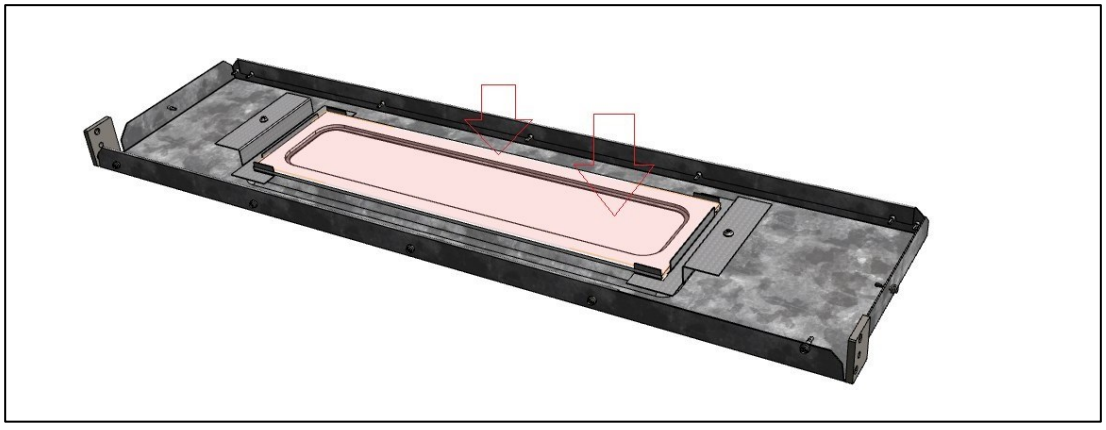




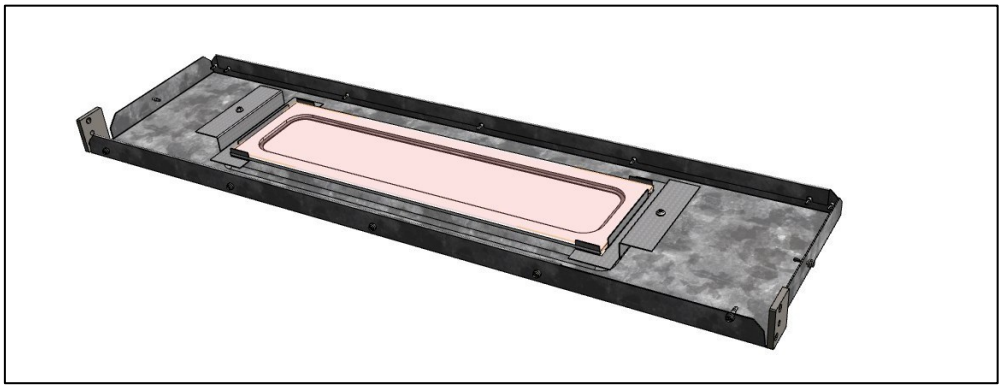
Retirez la porte en acier



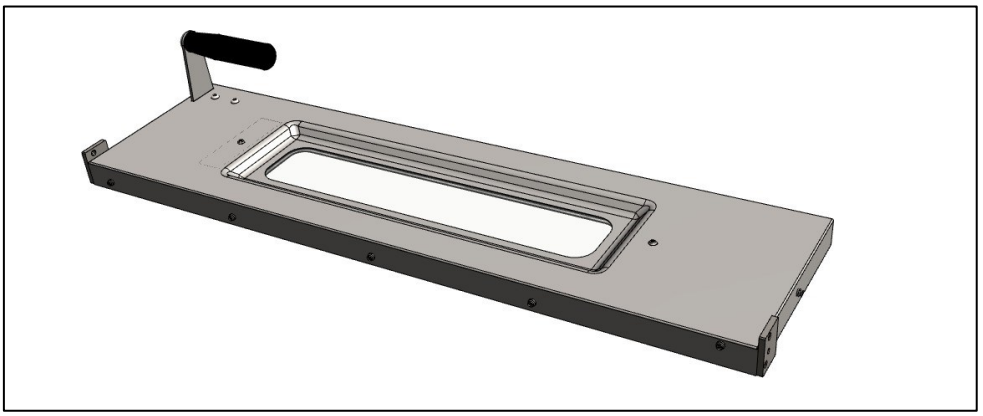
Retirez la vitre de la porte à remplacer



Insérez la nouvelle vitre de porte



Remettre la porte et les vis de fermeture



Remplacement des résistances

Après avoir appliqué les « **Précautions de sécurité** », procéder comme suit pour remplacer les résistances :

- Pour remplacer les **résistances du ciel** enlever le panneau latéral droit ;
- Débrancher les câbles d'alimentation relatifs aux résistances à remplacer ;
- Déplacer la laine de roche pour accéder aux vis ou aux écrous de fixation des résistances à remplacer ;
- Enlever la résistance endommagée et la remplacer avec la nouvelle résistance ;
- Effectuer les opérations en sens inverse pour le remontage.

- Pour remplacer les **résistances de la sole** enlever le panneau latéral droit ;
- Débrancher les câbles d'alimentation relatifs aux résistances à remplacer ;
- Déplacer la laine de roche pour accéder aux vis ou aux écrous de fixation des résistances à remplacer ;
- Enlever les briques de la sole ;
- Enlever la résistance endommagée et la remplacer avec la nouvelle résistance ;
- Replacer les briques et effectuer les opérations en sens inverse pour le remontage.

Indications pour commander des pièces détachées

Pour commander des pièces détachées, les informations suivantes doivent être communiquées. Celles-ci figurent sur la plaquette argentée située sur le côté droit du four :

- Modèle de four ;
- Matricule du four (Numéro de Série) ;
- Code du composant (voir liste des pièces détachées) ;
- Quantité nécessaire.

8 ANOMALIES POSSIBLES, ALARMES ET ERREURS

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT		
Anomalie	**Cause Possible**	**Solution**
Le four ne chauffe pas, même si les températures sont correctement réglées. Les lumières sont éteintes résistance.	Interrupteur principal en position "0"	Mettez l'interrupteur en position "1"
Le four ne chauffe pas malgré l'interrupteur général se trouve à la position “1” et que les températures programmées soient correctes. Par contre, les voyants lumineux des résistances sont éteints	Manque d'électricité dans le réseau	Contrôlez le compteur général ainsi que le branchement et le câble
Le thermomètre analogique ne relève pas la hausse de la température malgré que le four soit correctement chauffé par les résistances	Panne thermomètre Analogique	Remplacez le thermomètre analogique
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Lampe brûlée	Remplacez la lampe
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Panne interrupteur lampe	Remplacez l'interrupteur lampe
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Lampe pas branchée	Vérifiez le raccordement de la lampe
La porte est fermée mais de la fumée sort	Soupape papillon conduit de fumée fermée	Ouvrez la soupape d''avantage et vérifiez-en le fonctionnement
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment	Les températures programmées sont trop basses	Programmez une température appropriée
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment malgré les températures programmées soient correctes	Une ou plusieurs résistances sont en panne	Remplacez les résistances en panne
La température monte au dessus des températures programmées par les thermostats	Panne sonde thermostat/s ou raccordements thermostat	Vérifiez et éventuellement remplacez le/les thermostat/s
La porte ne reste pas correctement fermée	Ressort fermeture porte a cédé	Enlevez le panneau latéral gauche et remplacez le ressort

9 INFORMATION SUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION



Conformément à l’article 13 du décret législatif du 25 juillet 2005 n° 151 « Application des directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l’utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, et élimination des déchets ».

Le symbole de poubelle barrée présent sur l'appareil ou sur l'emballage indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être recyclé séparément des autres déchets.
La collecte de cet équipement à la fin de sa vie utile est organisée et gérée par le fabricant. L’utilisateur souhaitant se débarrasser de cet équipement devra contacter le fabricant et suivre le système adopté par ce dernier afin de permettre le tri sélectif de l’équipement en fin de vie utile.
Le tri sélectif pour envoi successif de l'appareil en recyclage, traitement et élimination écologique, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l’environnement et la santé et favorise la réutilisation ou le recyclage des matériaux composant l’équipement en question. L’élimination inadéquate du produit par son propriétaire implique l’application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

Inscription Registre national des Fabricants de produits EEE sous le numéro : IT08020000000645

1 VORBEMERKUNG

Lieber Kunde, vor allem möchten wir uns bei Ihnen für den Vorzug beim Kauf unseres Produktes bedanken und gratulieren Ihnen zur Ihrer Wahl.
Zum bestmöglichen Gebrauch Ihres neuen Ofens empfehlen wir, die Angaben des vorliegenden Handbuchs aufmerksam zu befolgen.
Die in diesem Handbuch genannten Öfen sind ausschließlich für das Backen von Pizza und ähnlichen Produkten konzipiert.
Die oben genannte Nutzung und die für diese Geräte vorgesehenen Konfigurationen sind die vom Hersteller einzig zugelassenen: das Gerät nicht wider der beschriebenen Anleitungen benutzen.
Die Installation darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden, das in der Lage ist, die besten Funktions- und Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.

SYMBOLOGIE

n diesem Handbuch werden wichtige Punkte durch folgende Symbole hervorgehoben:

! **AUFMERKSAMKEIT:**
Punkt, in dem eine Anmerkung von besonderer Bedeutung zum Ausdruck gebracht wird.

m **GEFAHR:**
Zur Vermeidung von Unfällen oder Sachschäden wird ein wichtiger Verhaltenshinweis ausgesprochen.

 **LESEN SIE DIE ANWEISUNGEN, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN.**

 **GEFAHR! HEISSE OBERFLÄCHE**

2 SICHERHEITSWARNUNGEN

- Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden oder warten.
- Das Handbuch muss das Produkt während seiner gesamten Lebensdauer begleiten, auch im Falle einer Weitergabe. Bei Verlust bitten Sie den Händler und/oder den Hersteller um eine Kopie (unter Angabe der Seriennummer).
- Das Typenschild gibt wichtige technische Informationen. Sie sind unerlässlich, wenn ein Eingriff zur Wartung oder Reparatur des Geräts angefordert wird. Es wird daher empfohlen, das Gerät nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu modifizieren
- Dieser Gerätetyp ist für den gewerblichen Einsatz bestimmt, beispielsweise in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch unerfahrene Personen im häuslichen und ähnlichen Bereich bestimmt.

  Dieser Gerätetyp ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet.
- Alle Installations-, Montage- und außerordentlichen Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von spezialisiertem und qualifiziertem Personal gemäß den im Einsatzland geltenden Vorschriften und unter Einhaltung der Vorschriften zur System- und Arbeitsplatzsicherheit durchgeführt werden.
- Bevor Sie das Gerät bewegen oder installieren, vergewissern Sie sich, dass der Raum, in dem es untergebracht werden soll, dafür geeignet ist. Überprüfen Sie, ob die Anlagen den im Einsatzland geltenden Vorschriften und den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Eine andere als die in diesem Handbuch beschriebene Installation, Verwendung oder Wartung kann zu Schäden, Verletzungen oder zum Tod führen.
- WARNUNG: Dieses Gerät darf nicht an Orten installiert werden, an denen die Öffentlichkeit Zugang hat.

- Wenn dieses Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Oberflächen usw. aufgestellt werden muss, müssen diese aus nicht brennbarem Material bestehen oder mit geeignetem, zertifiziertem wärmeisolierendem Material abgedeckt sein.

- Während der Montage der Geräte ist ein Transport oder Aufenthalt nicht gestattet
- von Personen, die nicht an der Installation in der Nähe des Arbeitsbereichs beteiligt sind.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten, den Austausch von Komponenten oder eine normale/außerordentliche Reinigung durchführen.

- Nicht ausdrücklich genehmigte Eingriffe, Manipulationen oder Modifikationen, die nicht den Angaben in diesem Handbuch entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen und führen zum Erlöschen der Garantie.

- Einige Teile der Ausrüstung können hohe Temperaturen erreichen. Es ist ratsam, darauf zu achten, die Oberflächen nicht zu berühren und nicht in die Nähe von Materialien zu kommen, die brennbar oder hitzeempfindlich sein könnten, auch nicht beim Umgang mit gekochten Lebensmitteln.

- Stellen Sie keine Gegenstände, insbesondere solche aus hitzeempfindlichem Material, auf den Ofen.

- BRANDGEFAHR: Lassen Sie den Bereich um das Gerät frei und frei von brennbaren Stoffen. Bewahren Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe dieses Geräts auf.

- WARNUNG, EXPLOSIONSGEFAHR: Es ist verboten, den Ofen in explosionsgefährdeten Umgebungen zu verwenden.

- ACHTUNG: Es ist verboten, während des Betriebs brennbare Feststoffe oder Flüssigkeiten, z. B. Alkohol, in den Garraum einzubringen.

- Benutzen Sie beim Umgang mit Lebensmitteln während und nach dem Garen stets persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe), um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden.

- Verwenden Sie beim Kochen immer Materialien, die hitzeunempfindlich und für den Kontakt mit heißen Speisen zertifiziert sind.

- Verwenden Sie immer hitzebeständige Werkzeuge (z. B. Stahl). Küchenutensilien aus Kunststoff oder ähnlichem können hohen Ofentemperaturen möglicherweise nicht standhalten.

- Beaufsichtigen Sie das Gerät während des gesamten Betriebs. Lassen Sie Lebensmittel nicht unbeaufsichtigt im Ofen.

- Vermeiden Sie es, das Gerät unbeaufsichtigt in der Gegenwart von Kindern zu lassen und stellen Sie sicher, dass diese es nicht benutzen oder damit spielen

- ACHTUNG: Schalten Sie immer den Hauptschalter aus, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen und bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

- Wenn Sie eine Anomalie, Fehlfunktion oder einen Fehler bemerken, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an den Händler und/oder einen qualifizierten und spezialisierten Techniker. Wenn Komponenten des Produkts ausgetauscht werden müssen, fordern Sie immer Originalersatzteile an, andernfalls erlischt die Garantie.

- Notrufnummern gut sichtbar anbringen.

- Das Gerät muss mindestens einmal im Jahr von einem qualifizierten und spezialisierten Techniker überprüft werden.

- Die Nichtbeachtung dieser Regeln, auch nur teilweise, kann zu Schäden und Verletzungen, einschließlich moralischer Verletzungen, führen, führt zum Erlöschen der Garantie und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.

- Zum Reinigen des Geräts oder seiner Komponenten, Zubehörteile oder Unterkonstruktion NICHT Folgendes verwenden:

- abrasive oder pulverförmige, aggressive oder ätzende Reinigungsmittel (z. B. Salz-/Salz- oder Schwefelsäure, Natronlauge usw.)
- abrasive oder scharfe Werkzeuge (z. B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
- Dampf- oder Druckwasserstrahlen

HANDBUCH

Konservierung des Handbuchs
Dieses Handbuch, das ein integraler Bestandteil des Produkts ist, muss sorgfältig aufbewahrt werden und muss sowohl für den Benutzer als auch für die für die Installation und Wartung verantwortlichen Personen jederzeit zur Einsichtnahme verfügbar sein.

Verschlechterung oder Verlust
Fordern Sie bei Bedarf ein weiteres Exemplar bei Ihrem Händler oder beim Hersteller an.

Übergabe der Ausrüstung
Im Falle einer Weitergabe des Produkts ist der Benutzer verpflichtet, auch diese Anleitung an den neuen Eigentümer auszuhändigen.

Verantwortung
Mit der Übergabe dieses Handbuchs lehnt der Hersteller jegliche zivil- und strafrechtliche Haftung für Unfälle ab, die auf die teilweise oder vollständige Nichtbeachtung der darin enthaltenen Hinweise und Vorschriften zurückzuführen sind. Der Hersteller lehnt außerdem jegliche Verantwortung ab, die sich aus unsachgemäßer Verwendung des Geräts oder falscher Verwendung durch den Benutzer, aus nicht autorisierten Änderungen und/oder Reparaturen oder aus der Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen ergibt.

Verantwortung für Installationsarbeiten
Die Verantwortung für die während der Installation des Produkts durchgeführten Arbeiten liegt nicht beim Hersteller; Es liegt und bleibt die Verantwortung des Installateurs, der für die Durchführung von Kontrollen hinsichtlich der Richtigkeit der gewählten Installationslösungen und ihrer Kompatibilität mit dem Produkt verantwortlich ist. Darüber hinaus ist die Einhaltung aller Sicherheitsstandards erforderlich, die die spezifische Gesetzgebung des Staates, in dem es installiert wird, vorschreibt.

Verwenden
Die Verwendung des Produkts unterliegt neben den in diesem Handbuch enthaltenen Bestimmungen auch der Einhaltung aller Sicherheitsstandards, die durch die spezifische Gesetzgebung des Landes, in dem es installiert wird, erforderlich sind. Für weitere Informationen zur Verwendung und/oder Installation des Produkts wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie es gekauft haben

Restrisiko

RESTRISIKEN DER ÖFEN ENTRY MAX

Die Maschine weist auf Risiken hin, die aus konstruktiver Sicht oder durch den Einbau geeigneter Schutzvorrichtungen nicht vollständig beseitigt wurden. Zur vollständigen Information des Kunden sind die Restrisiken, die an der Maschine verbleiben, nachfolgend aufgeführt.

RESTRISIKO	GEFAHRENSITUATION	WARNUNG	PSA
Beschreibung	**Beschreibung**	**Beschreibung**	**Abbildung**
Verrutschen oder Stürzen	Der Bediener kann wegen des Vorhandenseins von Wasser oder Schmutz auf dem Boden verrutschen.	Wenn Sie das Gerät benutzen, verwenden Sie geeignete persönliche Schutzausrüstung, um ein Verrutschen zu vermeiden.	
		Halten Sie den Bereich vor dem Ofen sauber.	
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Umgang mit beweglichen Teilen die Finger oder die Hand zerquetschen.	Die Wartung darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung (Handschuhe) durchgeführt werden.	
		Das Schließen der Ofentür mit Quetschgefahr von Händen und Fingern.	

Schnittgefahr	Scharfe Verletzungen durch die Innenteile des Maschinenrahmens sind bei Wartungsarbeiten möglich.	Die Wartung darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung durchgeführt werden (Schnittschutzhandschuhe und Kleidung, die den Unterarm abdecken).	
Kippen von Lasten	Handhabung des Gerätes oder eines Teils davon ohne geeignete Mittel.	Verwenden Sie bei der Handhabung mit dem Gerät oder seiner Verpackung geeignete Hebemittel oder -systeme. (Kapitel 4 INSTALLATION)	
Stromschlag (elektrischer Schlag)	Kontakt mit spannungsführenden elektrischen Teilen während Wartungsarbeiten, die am Schaltschrank unter Spannung durchgeführt werden. Der Bediener eingreift (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne die Stromversorgung der Maschine zu unterbrechen), indem er auf dem nassen Boden liegt.	Die Wartung der Geräte darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung gegen Stromschlag durchgeführt werden.	
	Stromschlag durch Fehlfunktion des Erdungssystems oder der elektrischen Schutzvorrichtungen.	Installieren Sie vor dem Gerät geeignete Schutzeinrichtungen, die den geltenden gesetzlichen Anforderungen entsprechen.	
Hitze	Der Kontakt mit den Außenseiten, der Ofentür oder dem Glas der Ofentür kann zu Verbrennungen führen.	Die Außenseiten, die Ofentür und das Glas der Ofentür nicht berühren, wenn der Ofen heiß ist. Die Tür/en an den Griffen öffnen.	
	Der Kontakt mit der hitzebeständigen Platte und dem Kamin des Geräts kann zu Verbrennungen führen.	Niemals die hitzebeständige Platte und den Kamin des Geräts berühren.	
	Die Verwendung von Ofenblechen kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.	Verwenden Sie während des Einsatzes von Zubehör zum Garen geeignete persönliche Schutzausrüstungen (Handschuhe).	
	Beim Reinigen und Warten des Ofens kann man sich ebenfalls verbrennen.	Den Ofen nur dann reinigen, wenn er kalt ist. Ist der Ofen heiß, darf er nur mit Metallbürste mit langem Stiel gereinigt werden.	
	Austreten von heißem Dampf beim Öffnen der Ofentür.	Öffnen Sie den Ofen vorsichtig. Halten Sie die Hände oder das Gesicht von der Öffnung fern. Warten Sie, biss die Dampfwolke sich verflüchtigt hat.	
Hygienisch, mikrobiologisch	Schlechte Reinigung der Maschine und/oder des Raumes, in dem sie sich befindet.	Mangelhafte Hygiene kann ein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen. Achten Sie besonders auf die Reinigungszyklen.	
Unzulässige Anwendung	Die Verwendung des Ofens für andere als die Zwecke, für die er ausgelegt ist (Garen von Speisen), kann zu Schäden an Sachen, Tieren und Personen führen.	Lesen Sie die Bedienungsanleitung, Kapitel 2 SICHERHEITSHINWEISE, aufmerksam durch.	

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG FÜR Ofen ENTRY MAX

Folgende Tabelle umfasst die persönliche Schutzausrüstung (PSA), die in den verschiedenen Phasen des Lebenszyklus des Geräts verwendet werden soll.

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Brille	Gehörschutz	Maske	Helm oder Schutzhelm
							

Transport	X	X	X				
Verlagerung	X	X	X				
Auspacken	X	X	X				
Montage	X	X	X				
Planmäßige Nutzung			X				
Einstellungen		X	X	X			
Planmäßige Reinigung		X	X	X			
Außerplanmäßige Reinigung		X	X	X		X	
Wartung	X	X	X	X			
Abbau	X	X	X	X		X	
Verschrottung	X	X	X	X		X	

Hinweise für den Installateur

Prüfen, dass die Voraussetzungen für den Betrieb des Ofens den örtlichen, nationalen und europäischen Vorschriften entsprechen.

- Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten.
- Keine schnellen elektrischen Anschlüsse mit provisorischen oder nicht isolierten Kabeln vornehmen.
- Prüfen, ob die Erdung der Anlage wirksam ist.
- Stets die persönlichen Sicherheitsausrüstungen und die weiteren gesetzlich vorgeschriebenen Schutzmittel verwenden.

Hinweise für den Benutzer

Die Umweltbedingungen des Installationsortes des Ofens müssen die folgenden Eigenschaften besitzen:

- Trocken sein;
- Wasser- und Wärmequallen entsprechend entfernt sein;
- Geeignete und den Hygiene- und Sicherheitsnormen entsprechende Belüftung und Beleuchtung aufweisen, die von den geltenden Gesetzen vorgesehen sind;
- Der Fußboden muss zur Erleichterung einer sorgfältigen Reinigung eben und kompakt sein;
- Es dürfen in unmittelbarer Nähe des Ofens keine Hindernisse jeglicher Art bestehen, die dessen normale Ventilation beeinflussen könnten.

Darüber hinaus muss der Benutzer:

- Darauf achten, dass Kinder sich nicht dem Ofen nähern, während dieser in Betrieb ist;
- Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten;
- Die Sicherheitsvorrichtungen des Ofens nicht entfernen oder manipulieren;
- Der eigenen Arbeit immer höchste Aufmerksamkeit schenken und die Presse nicht verwenden, wenn man unkonzentriert ist;
- Die Anleitungen und die von den Schildern auf dem Ofen hervorgehobenen Hinweise beachten.
  Die Schilder sind Vorrichtungen zur Unfallverhütung und müssen daher immer perfekt lesbar sein. Falls diese beschädigt und unlesbar sein sollten, müssen diese ausgetauscht werden und orginaler Ersatz beim Hersteller angefordert werden.
- Nach Ende eines jeden Gebrauchs und vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten die elektrische Stromversorgung abschalten.

Warnhinweise für den Wartungstechniker

Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten:

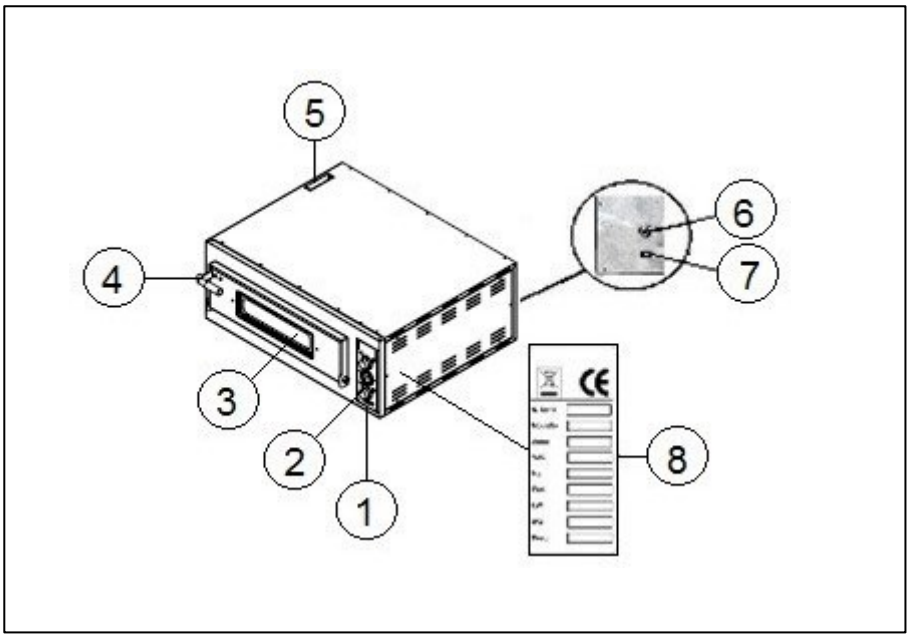
- Stets die persönlichen Sicherheitsausrüstungen und die weiteren Schutzmittel verwenden.
- Vor Beginn jeglichen Wartungsvorgangs sicherstellen, dass der Ofen, falls er verwendet wurde, abgekühlt ist.
- Falls auch nur eine der Sicherheitsvorrichtungen sich als nicht kalibriert oder nicht funktionstüchtig erweist, muss der Ofen als nicht funktionsfähig betrachtet werden.
- Die elektrische Stromversorgung vor dem Eingriff auf elektrische, elektronische Teile und Stecker unterbrechen.

3 ALLGEMEINE MERKMALE

Eigenschaften

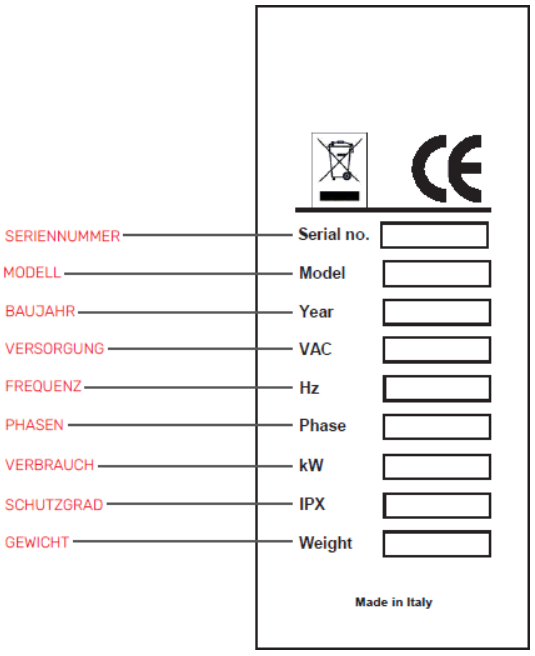
Im Anschluss die allgemeinen Merkmale, die den Ofen kennzeichnen:

1. Hauptschalter;
2. Frontales Bedienfeld;
3. Backfläche;
4. Knauf Kaminventil;
5. Kamin Rauchgasaustritt;
6. Kabelführung Stromversorgung;
7. Anschluss Potentialausgleich;
8. Typenschild technische Daten.



Lesen des Kennzeichens

Die Seriennummer befindet sich auf der rechten Seite des Geräts.
Es enthält technische Informationen, die für die Installation unerlässlich sind, falls ein Eingriff zur Wartung oder Reparatur der Ausrüstung angefordert wird.
Es wird empfohlen, es nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu verändern



Technische Daten

Technische Eigenschaften		Modell			
		MAX 4	MAX 6	MAX 6L	MAX 9
Außenabmessungen	LxTxH (cm)	99x92x38	99x127x38	134x92x38	134x127x38
Abmessungen Backkammer	LxTxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Anzahl Pizzen pro Kammer	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Stromversorgung (50/60 Hz)	V	230 V 1 230 V 3 400 V 3+N	230 V 1 230 V 3 400 V 3+N	230 V 3 400 V 3+N	230 V 3 400 V 3+N
Maximale Leistungsaufnahme	kW	5,6	7,3	9,9	12,9
	230 V 1	24,3	32	-	-

Maximale Stromaufnahme (A)	230 V 3	17,2	22,5	25	32,4
	400 V 3+N	12,6	15,4	14,6	18,4
Querschnitt des Netzkabels (n x mm²)	230 V 1	3G4	3G6	-	-
	230 V 3	4G2,5	4G4	4G4	4G6
	400 V 3+N	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G4
Max. Betriebstemperatur	°C	450			
Nettogewicht	kg	74	97	97	130
Abmessungen der Verpackung	LxTxH (cm)	102x99x53	102x135x53	137x101x53	137x135x53

Technische Eigenschaften		**Modell**			
		MAX 4	**MAX 6**	**MAX 6L**	**MAX 9**
Außenabmessungen	LxTxH (cm)	99x92x68	99x127x68	134x92x68	134x127x68
Abmessungen der Backkammer	LxTxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Anzahl Pizzen pro Kammer	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Stromversorgung (50/60 Hz)	Volt	230 V 1 230 V 3 400 V 3+N	230 V 1 230 V 3 400 V 3+N	230 V 3 400 V 3+N	230 V 3 400 V 3+N
Maximale Leistungsaufnahme	kW	11,2	14,6	19,8	25,8
Maximale Stromaufnahme (A)	230 V 1	24,3 (*)	32 (*)	-	-
	230 V 3	34,4	45	50	64,8
	400 V 3+N	24,5	31	27,3	37,2
Querschnitt des Netzkabels (mm²)	230 V 1	3G4 (*)	4G6 (*)	-	-
	230 V 3	4G6	4G10	4G10	4G16
	400 V 3+N	5G4	5G6	5G6	5G10
Max. Betriebstemperatur	°C	450			
Nettogewicht	kg	149	175	177	235
Abmessungen der Verpackung	LxTxH (cm)	102x99x82	102x135x82	137x101x82	137x135x82

(*) Für dieses Modell ist ein Doppel-Netzkabel vorgesehen.

4 INSTALLATION

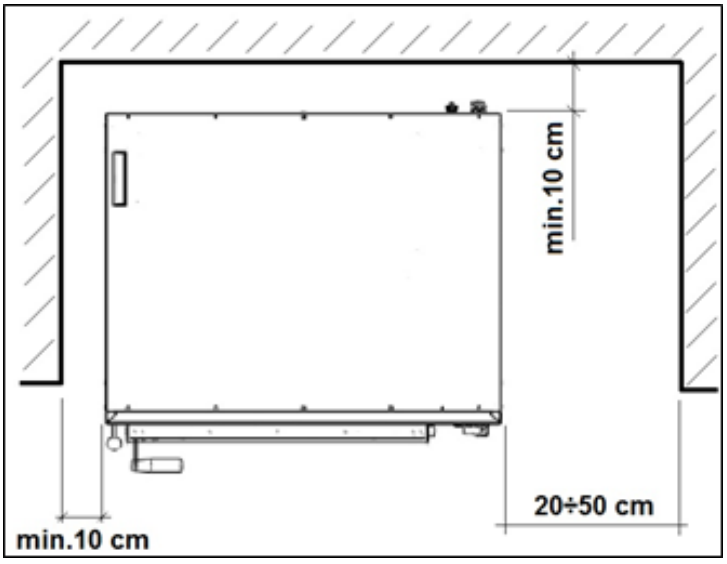
Entladung und Handhabung des Ofens

Das Abladen und Handling des Ofens muss mittels eines Gabelstaplers durch Fachpersonal erfolgen.



Aufstellung des Ofens

Die Installation des Ofens muss von qualifiziertem Personal gemäß den lokalen, nationalen und europäischen Vorschriften ausgeführt werden.
Sicherstellen, dass die Auflagefläche des Ofens eine angemessene Tragfähigkeit besitzt und eben ist.
Nachdem der Ofen aus der entsprechenden Verpackung genommen wurde, diesen am vorgesehenen Ort unter Beachtung der Sicherheitsmindestabstände von Mauern und/oder anderen Ausrüstungen positionieren.
Der Ofen muss gut belüftet werden und der Mindestabstand von Mauern und/oder anderen Ausrüstungen darf nicht geringer als 10 cm auf der linken und hinteren Seite sein.
Auf der rechten Seite einen Mindestabstand von 20 cm für die Luftzirkulation einhalten, wo möglich mindestens 50 cm für den bequemen Zugang zur elektrischen Anlage im Falle von Wartungs- und/oder Reparaturarbeiten.



Eventuelle Schutzabdeckungen aus Polystyrol und die Schutzfolie entfernen und dabei die Verwendung von Werkzeugen, die die Oberfläche beschädigen können, vermeiden.

! 📖	**!!! AUFMERKSAMKEIT!!!** **ENTFERNEN SIE DAS POLYSTYROL UNTER DEN STEINEN, BEVOR SIE DEN OFEN EINSCHALTEN.**





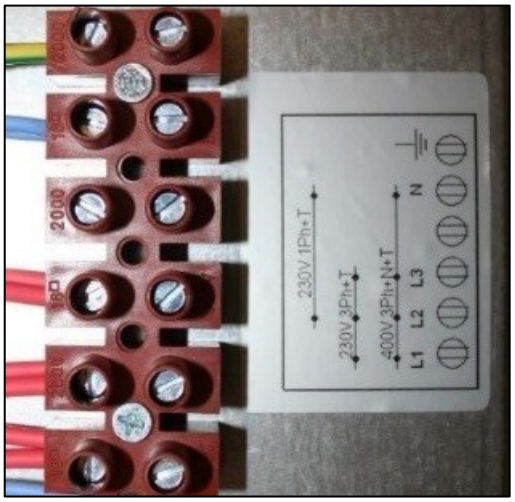


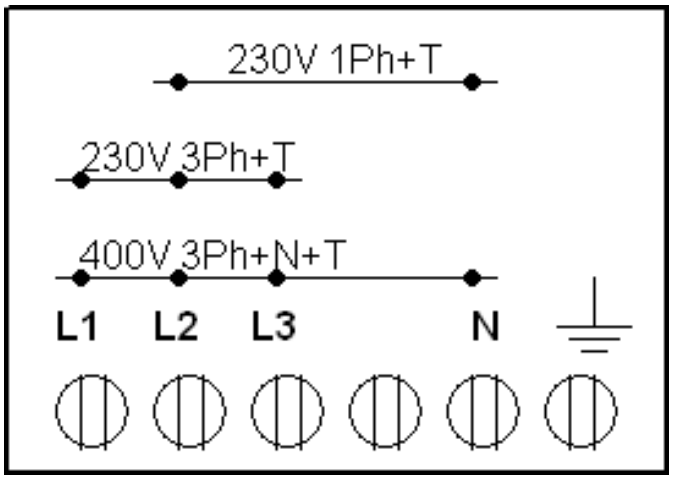
Anschluss an die Anlagen (Stromanschluss)

Der Ofen wird ohne Versorgungskabel geliefert. Der Anschluss an das elektrische Stromnetz muss mit Zwischenschalten eines Differential-Thermoschutzschalters mit entsprechenden Eigenschaften, in dem der minimale Öffnungsabstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm beträgt.

Um den Ofen an das Stromnetz anzuschließen, ist es unerlässlich, wie folgt vorzugehen:

- Die rechte Seitenwand entfernen;
- An die Klemmleiste die Leiter des Versorgungskabels verbinden, das vom homologierten Typ H07-RNF, mit Leitern mit angemessenem Querschnitt gemäß den geltenden Vorschriften sein muss.





AUSSERDEM DIE FOLGENDEN VORSCHRIFTEN BEACHTEN:

- Die Steckdose des elektrischen Stromnetzes muss leicht zugänglich sein und keinerlei Verlegung erfordern.
- Der elektrische Anschluss muss auch nach der Installation der Presse leicht zugänglich sein.
- Der Abstand zwischen Presse und Steckdose muss so sein, dass das Versorgungskabel nicht gespannt ist. Außerdem darf sich das Kabel nicht unter dem Untergestell der Presse befinden.
- Falls das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom technischen Kundendienst oder von einem qualifiziertem Techniker ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.

Erdung

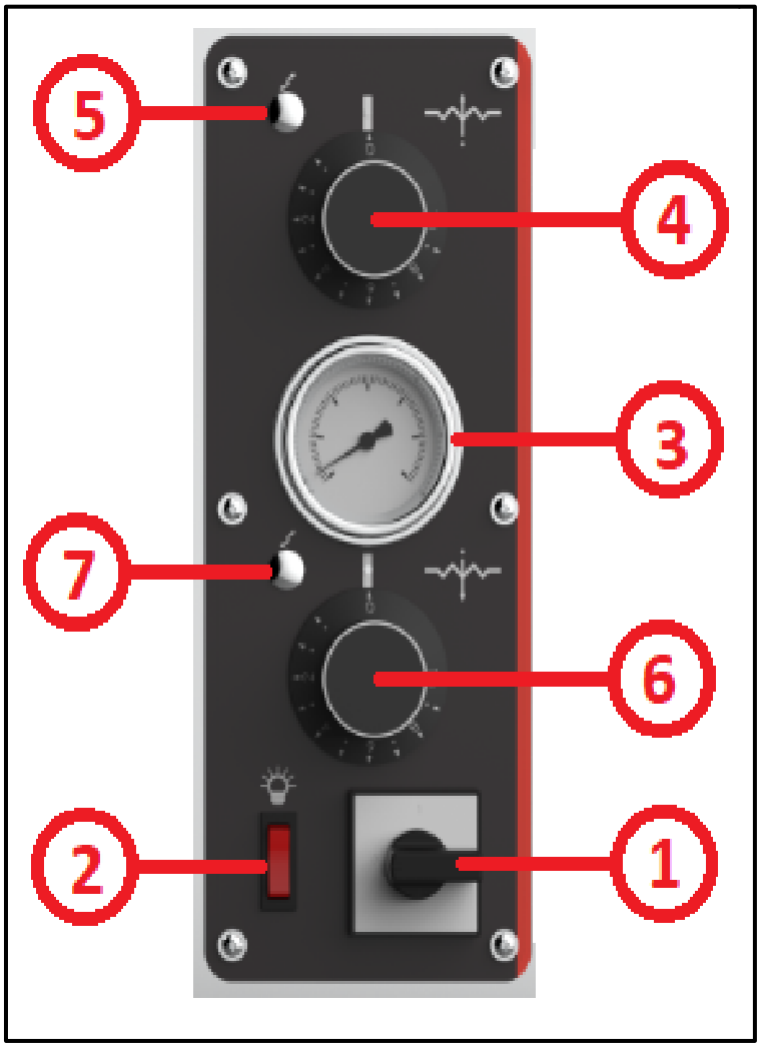
- Die Steckdose des elektrischen Stromnetzes muss leicht zugänglich sein und keinerlei Verlegung erfordern.
- Der elektrische Anschluss muss auch nach der Installation der Presse leicht zugänglich sein.
- Der Abstand zwischen Presse und Steckdose muss so sein, dass das Versorgungskabel nicht gespannt ist. Außerdem darf sich das Kabel nicht unter dem Untergestell der Presse befinden.
- Falls das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom technischen Kundendienst oder von einem qualifiziertem Techniker ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.

Diese Klemme ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet:



5 STEUERUNGEN

Beschreibung der Steuertafel



1. Hauptschalter;
2. Kammerlichtschalter;
3. Analoges Kontrollthermometer;
4. Thermostat für die Temperaturregelung der Ofendecke;
5. Kontrollleuchte für Ofendecketemperatur;
6. Thermostat für die Temperaturregelung des Ofenbodens;
7. Kontrollleuchte für Ofenbodentemperatur.

Einschnitt	Temperatur (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450

6 GEBRAUCHSANLEITUNG

Funktionsprüfung

Vor dem Einschalten des Ofens prüfen:

- Dass der Schutzfilm, wo vorhanden, entfernt worden ist;
- Dass der Stecker korrekt in die Steckdose für die elektrische Stromversorgung gesteckt worden ist;
- Dass die Versorgungsspannung, die Frequenz und die Leistung der Anlage mit den Werten, die auf dem Schild auf der rechten Seite des Ofens aufgeführt sind, vereinbar sind;

Erste Inbetriebnahme und Funktionstest

!	**AUFMERKSAMKEIT!** **BEI DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DES GERÄTS WIRD ES EMPFOHLEN, DEN OFEN OHNE BELASTET ZU BEHEBEN, UM SCHLECHTE GERÜCHE ZU BESEITEN, DIE DURCH DIE VERDAMPFUNG DER FEUCHTIGKEIT IN DEN SCHEUFENFESTEN STEINEN, IM ISOLIERMATERIAL UND IN DEN INNEREN METALLTEILEN VERURSACHT WERDEN**

Die erste Zünd- und Funktionsprüfung muss von einem qualifizierten (gemäß den örtlichen, nationalen und europäischen Vorschriften) und spezialisierten Techniker durchgeführt werden, der Folgendes überprüfen muss:
• dass die Installation unter sorgfältiger Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und der Anweisungen des Herstellers im Installationshandbuch durchgeführt wurde;
• dass das System, an das das Produkt angeschlossen wird, den im Installationsland geltenden Vorschriften entspricht;

• dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt;
• dass der Anschluss an die elektrische Anlage gemäß den im Installationsland geltenden Vorschriften und unter strikter Beachtung der im Installationshandbuch enthaltenen Anweisungen des Herstellers erfolgt ist;
• dass alle Schutzfolien vom Produkt entfernt wurden
• dass der Ofenraum frei von nicht konformen Gegenständen (z. B. Installationswerkzeugen, Handbüchern, Verpackungsteilen usw.) ist.
• dass der Rauchabzug vorhanden ist und genau den Anweisungen des Herstellers im Installationshandbuch entspricht und den im Installationsland geltenden Vorschriften entspricht

Darüber hinaus muss der für die Durchführung der ersten Zündung und Funktionsprüfung zuständige Techniker:
• Geben Sie dem Benutzer die gesamte Dokumentation zum Ofen
• den Benutzer in die korrekte Verwendung des Produkts einweisen
• Informieren Sie den Benutzer über die regelmäßige Wartung, die am Gerät durchgeführt werden muss (siehe Kapitel Reinigung und Wartung).

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, heizen Sie den leeren Backofen mindestens 8 Stunden lang auf eine Ober- und Untertemperatur von 150 °C vor, ohne dass Lebensmittel hineingelegt werden.
Während dieser gesamten Zeit empfiehlt es sich, den Abluftkamin vollständig geöffnet zu halten und die Dunstabzugshaube bzw. Absauganlage eingeschaltet zu lassen.
Im ersten Fall erzeugt der Ofen aufgrund der Verdunstung der in den Innenteilen enthaltenen Feuchtigkeit Rauch und unangenehme Gerüche, die in den folgenden Betriebszyklen allmählich verschwinden.
Während der ersten Inbetriebnahme- und Funktionstestphase muss der Techniker die korrekte Funktion aller Komponenten des Geräts überprüfen.

Erstes Anzünden des Ofens

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, empfiehlt es sich, den Ofen leer aufzuheizen, um schlechte Gerüche zu beseitigen, die durch die Verdunstung der feuerfesten Materialien und inneren Metallteile entstehen.
Verfahren:
• Öffnen Sie den Schornsteinhahn maximal
• Stellen Sie den Hauptschalter auf Position „1“, nachdem Sie überprüft haben, ob der Ofen mit Strom versorgt wird
• Lassen Sie den Ofen mindestens 8 Stunden lang (leer) bei einer Temperatur von 150 °C laufen, bevor Sie mit der ersten Charge fortfahren.

Startphase

Nachdem Sie den Backofen an das Stromnetz angeschlossen haben, stellen Sie den Hauptschalter auf Position „1“. Drehen Sie die Thermostatknöpfe auf die gewünschte Temperatur. Dadurch werden die Widerstände der Decke und des Bodens aktiviert und die entsprechenden Kontrollleuchten leuchten auf.

Allgemeine Backhinweise

Die Backzeiten und -temperaturen von Pizzen und ähnlichen Produkten hängen von der Form und Dicke des Teigs sowie der Menge und Art der dazugegebenen Zutaten ab.
Aus diesen Gründen ist es immer ratsam, zuvor einige Backversuche durchzuführen, um die Eigenschaften und den Betrieb des Ofens kennenzulernen.

Der Ofen sollte wie folgt eingestellt werden:

- Das Kaminventil geschlossen halten, bis der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat;
- Es empfiehlt sich, direkt auf den Steinen zu backen, so dass ein besseres Produktergebnis erzielt wird;
- Die Temperatur der Oberhitze zwischen 300 und 320 °C, die der Unterhitze zwischen 250 und 280 °C einstellen, wenn man direkt auf Steinen backt.
- Bei einem mehrmaligen, aufeinanderfolgenden Einsatz die Oberhitze auf 350 °C und die Unterhitze auf 300 °C erhöhen.
- Benutzt man ein Blech, gilt es die empfohlenen Werte einzustellen.

Gebrauch des Kaminventils

Das Kaminventil erlaubt die Regulierung des Abzugs von Rauchgasen und Dämpfen aus der Garkammer und die Erhaltung der Wärme in ihr.
Es wird empfohlen, das Ventil komplett geschlossen zu halten, wenn der Ofen sich in der Heizphase befindet, um in geringstmöglicher Zeit die gewünschte Temperatur zu erreichen. Während dem Garen das Ventil gemäß den eigenen Bedürfnissen regulieren.

Ausschaltung des Ofens

Um den Ofen abzuschalten, die nachstehende Prozedur befolgen:

- Den thermostat auf Position **0** bringen;
- Den Hauptschalter auf Position **0** bringen.

7 WARTUNG UND REINIGUNG

Sicherheitsvorkehrungen

Vor jeglichen Wartungsvorgängen die folgenden Sicherheitsvorkehrungen treffen:

- **Sicherstellen,** dass der Ofen ausgeschaltet und vollkommen abgekühlt ist;
- **Sicherstellen,** dass der Ofen nicht mit Strom versorgt wird;
- **Sicherstellen,** dass die Stromversorgung versehentlich nicht wieder eingeschaltet werden kann; den Stecker ziehen;
- Die von der Richtlinie 89/391/EWG vorgesehene **individuelle Schutzausrüstung** tragen;
- **Keine** chemischen Mittel auf den feuerfesten Steinen und Innenteilen des Ofens verwenden;
- **Kein** Wasser aus unter Hochdruck stehenden Schläuchen oder Spülvorrichtungen verwenden;
- **Keine** scheuernden Materialien oder Schwämme zum Reinigen der Türscheiben und Metallteile des Ofens verwenden;
- Die Türscheibe **nicht** in warmem Zustand reinigen;
- Nach beendeten Wartungs- oder Reparatureingriffen vor der Wiederinbetriebnahme des Ofens alle Schutzvorrichtungen **installieren** und die Sicherheitsvorrichtungen wieder aktivieren.

Ordentliche Instandhaltung durch den Benutzer

m	**BEVOR SIE REINIGUNGS- UND/ODER WARTUNGSARBEITEN DURCHFÜHREN, BEACHTEN SIE DIE „SICHERHEITSHINWEISE“.**

Um den Ofen stets sauber und leistungsfähig zu halten, ist eine regelmäßige Reinigung und Wartung in regelmäßigen Abständen wie folgt erforderlich:

Tägliche Reinigung
Reinigen Sie das Innere des Garraums mit einer Metallbürste, um Mehlablagerungen und Kochrückstände zu entfernen;
Reinigen Sie das Türglas innen und außen mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme.
Reinigen Sie die Außenteile des Backofens wie Türen, Türgriffe und Bedienfront mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme.

Wöchentliche Reinigung
Reinigen Sie alle Außenteile des Backofens sorgfältig mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme.
Reinigen Sie alle Lüftungsöffnungen an der Vorder-, Seiten- und Rückseite des Ofens.

Monatliche Reinigung
Schmieren Sie die Türstifte mit einem ungiftigen Sprühfett.

Kundendienst

Um Ersatzteile anzufordern, wenden Sie sich an Ihren Händler und beziehen Sie sich dabei immer auf die Daten auf dem Typenschild an der Seite des Geräts (Modell, Seriennummer usw.) und den Ersatzteilcode, der in der Explosionszeichnung der Ersatzteile angegeben ist.
Bei Anfragen zu außergewöhnlichen Wartungs-, Reparatur- und/oder Austauscharbeiten wenden Sie sich ausschließlich an den Vertragshändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, und/oder an einen spezialisierten Techniker, der über die technisch-professionellen Anforderungen der geltenden Vorschriften verfügt

Außerordentliche Instandhaltung durch Fachtechniker

Bei Vorgängen außerhalb des Zuständigkeitsbereichs des Benutzers muss der Einsatz eines Fachtechnikers angefordert werden. Wenden Sie sich daher an Ihren Händler und/oder den Gebietskundendienst.
Vor jeglichen Wartungseingriffen die Stromversorgung unterbrechen und die **„Sicherheitsvorkehrungen“** ergreifen.

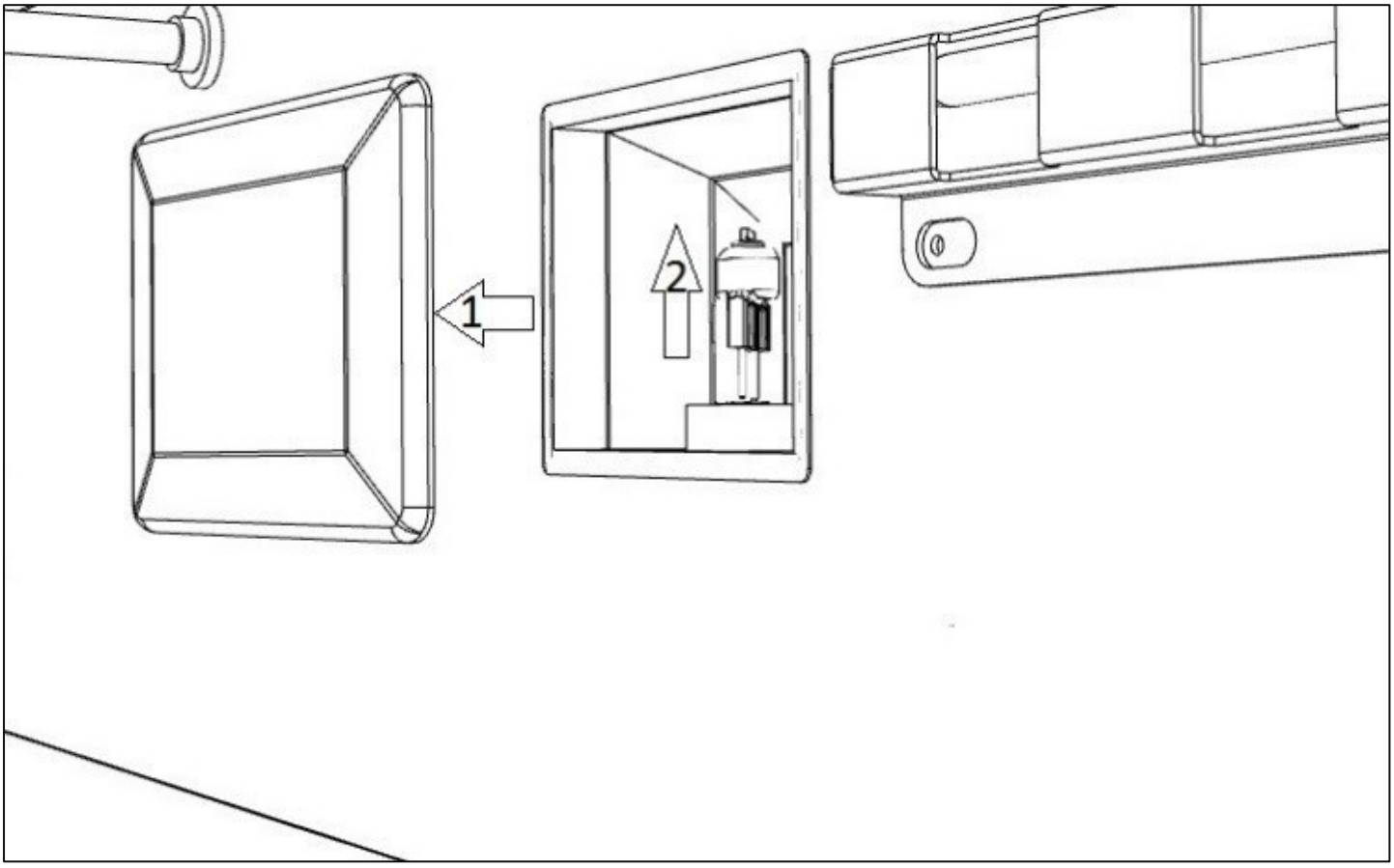
WICHTIG
Um übermäßigem Verschleiß vorzubeugen (nicht durch die Garantie abgedeckt), ist es zwingend erforderlich, mindestens einmal im Jahr eine vollständige Wartung durch einen spezialisierten Techniker durchführen zu lassen.
Der Techniker muss die Maschine in allen Teilen sorgfältig reinigen und die Funktion und den Verschleißzustand aller Komponenten überprüfen

Auswechslung der Lampen

- Die Lampe niemals bei warmem Ofen auswechseln;
- Abwarten, dass sich der Ofen abkühlt.
- Die Lampe nicht mit den Händen berühren, immer Handschuhe, ein Stück Papier oder ein Tuch verwenden, um eine Beschädigung zu vermeiden und folglich nicht die Lebensdauer der Lampe zu verringern;

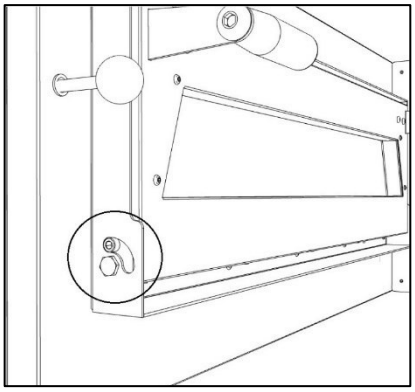
Die Lampe wie folgt auswechseln:

1. Das Lampenglas entfernen;
2. Die Lampe anheben, um sie herauszuziehen;
3. Die Lampe vorsichtig einsetzen, dabei die Kontakte nicht verbiegen;
4. Das Lampenglas wieder anbringen.

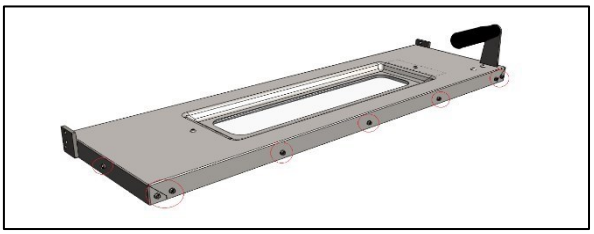


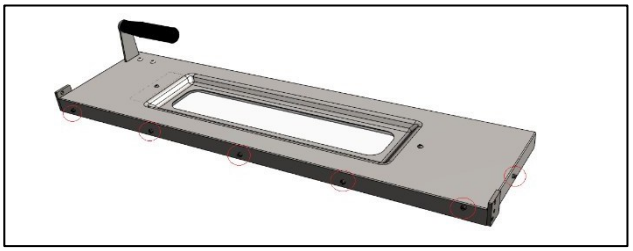
Austausch des Türglases

Entfernen Sie die Schrauben an den Seiten der Tür und nehmen Sie sie ab



Entfernen Sie alle seitlichen Schrauben

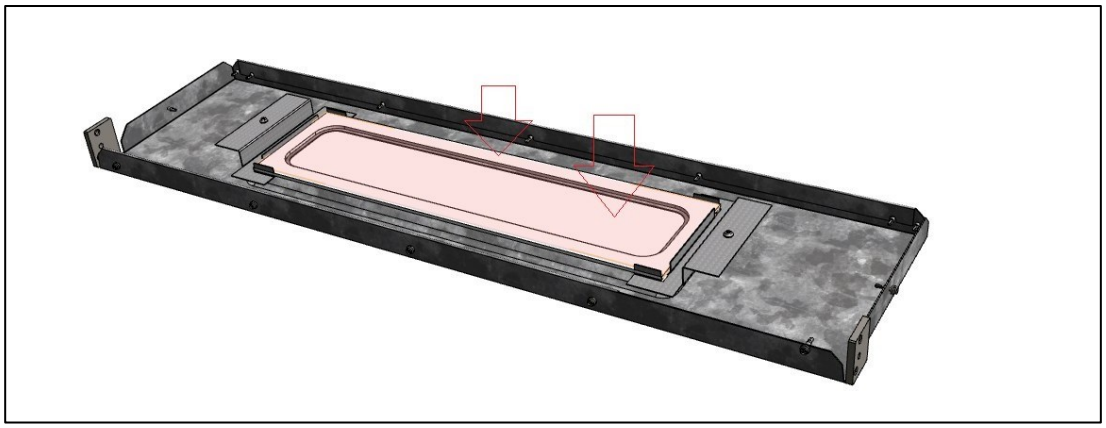




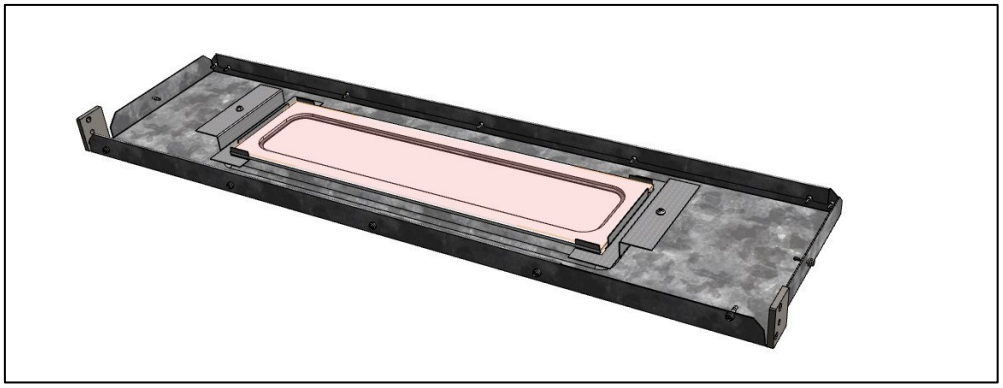
Entfernen Sie die Stahltür



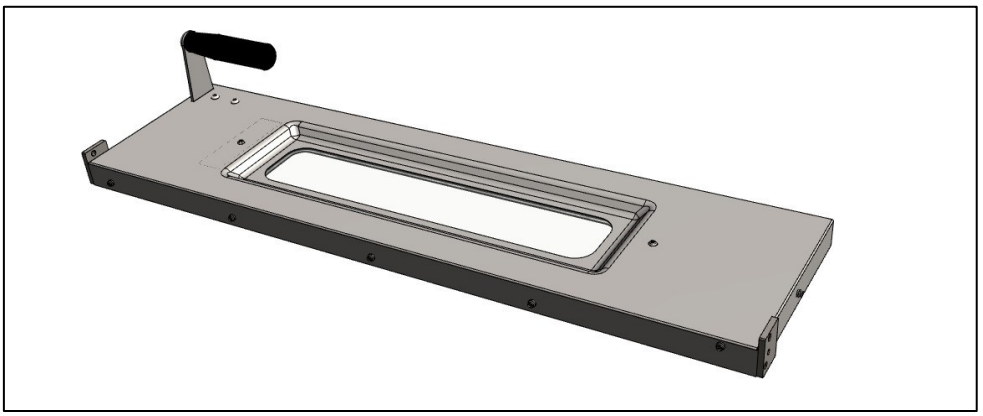
Entfernen Sie das auszutauschende Türglas



Setzen Sie die neue Türscheibe ein



Bringen Sie die Tür und die Verschlussschrauben wieder an



Auswechslung der Heizwiderstände

Sobald die „**Sicherheitsvorkehrungen**“ ergriffen wurden, sind die Heizwiderstände wie folgt auszuwechseln:

- Für die Auswechslung der **Heizwiderstände der Oberhitze** die rechte Seitenwand entfernen;
- Die Zuführungsdrähte der auszuwechselnden Heizwiderstände abtrennen;
- Die Gesteinswolle zur Seite schieben, um auf die Schrauben oder Klemm-Muttern der auszuwechselnden Heizwiderstände zugreifen zu können;
- Den defekten Heizwiderstand herausziehen und durch einen neuen ersetzen;
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

- Für die Auswechslung der **Heizwiderstände der Unterhitze** die rechte Seitenwand entfernen;
- Die Zuführungsdrähte der auszuwechselnden Heizwiderstände abtrennen;
- Die Gesteinswolle zur Seite schieben, um auf die Schrauben oder Klemm-Muttern der auszuwechselnden Heizwiderstände zugreifen zu können;
- Die Hourdisteine der Unterhitze entfernen;
- Den defekten Heizwiderstand herausziehen und durch einen neuen ersetzen;
- Die Hourdisteine wieder anbringen und bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Anweisungen für die Bestellung der Ersatzteile

Bei der Bestellung der Ersatzteile müssen die folgenden Angaben mitgeteilt werden, die sich auf dem silbernen Typenschild an der rechten Ofenseite befinden:

- Ofenmodell;
- Ofennummer (Seriennummer);
- Bauteilcode (siehe Ersatzteilliste);
- Benötigte Menge.

8 MÖGLICHE STÖRUNGEN, ALARME und FEHLER

BETRIEBSSTÖRUNGEN		
Störung	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Ungenügende Erhitzung der Backkammer trotz der richtigen Temperatureinstellungen. Die Kontrollleuchte der Heizwiderstände sind **ausgeschaltet**.	Hauptschalter ausgeschaltet (auf "0")	Den Hauptschalter auf "1" setzen
Der Ofen wird nicht warm, obwohl der Hauptschalter auf “1” steht und die Temperatureinstellungen richtig sind. Die Kontrollleuchte der Heizwiderstände sind **ausgeschaltet**.	Fehlende Stromversorgung vom Netz	Den Hauptschaltschütz, den Stecker, die Steckdose und den Versorgungskabel nachprüfen
Das Analogthermometer nimmt die Temperatursteigerung nicht auf, obwohl die Heizwiderstände richtig erhitzen.	Analogthermometer defekt	Analogthermometer ersetzen
Innenbeleuchtung Defekt	Leuchte ist defekt	Leuchte ersetzen
Innenbeleuchtung geht nicht an	Leuchteschalter Defekt	Leuchteschalter ersetzen
Innenbeleuchtung geht nicht an	Fehlende Stromversorgung für die Leuchte	Stromanschluss der Leuchte nachprüfen
Die Tür ist zu, aber Rauch kommt raus	Absperrklappe des Schornsteins ist zu	Die Absperrklappe mehr öffnen und nachprüfen, dass sie gut funktioniert.
Ungenügende Erhitzung der Backkammer	Die voreingestellten Temperaturen reichen nicht	Die Temperaturen wieder einstellen
Ungenügende Erhitzung der Backkammer trotz der richtigen Temperatureinstellungen	Ein oder mehrere Hitzwiderstände defekt	Die kaputten Widerstände ersetzen
Die Temperatur steigt über die Thermostateinstellungen	Thermostatsonde bzw. -Kontakte Defekt	Den Thermostat überprüfen und eventuell ersetzen
Die Tür bleibt nicht gut geschlossen.	Die Türfeder ist kaputt	Die linke Seitenplatte entfernen und die Feder ersetzen.

9 INFORMATIONEN ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG



Gemäß Art. 13 der ital. Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005 zur „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG im Hinblick auf die Eindämmung der Verwendung von gefährlichen Substanzen in Elektro- und Elektronikgeräten sowie die Entsorgung der Abfälle“.

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne am Gerät oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss.
Die Sammlung dieses Geräts am Ende seiner Lebensdauer wird vom Hersteller organisiert und abgewickelt. Der Benutzer, der dieses Gerät entsorgen möchte, muss sich daher an den Hersteller wenden und sich nach dem von ihm eingerichteten System richten, damit eine getrennte Sammlung des Geräts am Ende seiner Lebensdauer möglich ist.
Die fachgerechte getrennte Sammlung zur anschließenden Überführung des entsorgten Geräts in das Recycling, die Aufbereitung und die umweltgerechte Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und unterstützt die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die illegale Entsorgung des Produkts von Seiten des Halters führt zur Verhängung der von den geltenden Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen.

Eingetr. in das nationale Verzeichnis der Elektro- und Elektronikgerätehersteller unter der Nummer: IT08020000000645

1 PREMISA

Estimado cliente, antes que nada le agradecemos por la preferencia que ha realizado adquiriendo nuestro producto y lo felicitamos por la elección.
Para poder usar mejor su nuevo horno, le invitamos a seguir atentamente la información que se describe en el presente manual.
Los hornos a los que hace referencia el presente manual, han sido diseñados exclusivamente para satisfacer las exigencias de cocción de la pizza y de productos similares.
El destino de uso anteriormente descrito y las configuraciones previstas para estos aparatos son las únicas admitidas por el Fabricante: no usar el aparato no cumpliendo con las indicaciones suministradas.
La instalación la debe realizar exclusivamente personal cualificado, que pueda garantizar las mejores condiciones de funcionamiento y seguridad.

SIMBOLOGÍA

En este manual, los puntos de gran importancia se destacan mediante los siguientes símbolos

! **ATENCIÓN:**
Punto en el que se expresa una nota de particular importancia.

m **PELIGRO:**
Se expresa una nota importante de comportamiento para la prevención de accidentes o daños materiales.



LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.



¡PELIGRO! SUPERFICIE CALIENTE

2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes de usar o mantener el equipo, lea atentamente este manual.
- El manual debe acompañar siempre al producto durante toda su vida, incluso en caso de traslado. En caso de pérdida, solicite una copia al minorista y/o al fabricante (indicando el número de serie).
- La placa de características proporciona información técnica importante. Son imprescindibles en caso de solicitud de intervención para mantenimiento o reparación del equipo: por lo tanto, se recomienda no quitarlo, dañarlo o modificarlo.
- Este tipo de aparato está destinado a aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción continua de alimentos en masa.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas sin experiencia en aplicaciones domésticas y similares.
- Este tipo de aparato no es adecuado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos.
- Todas las operaciones de instalación, montaje y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas exclusivamente por personal especializado y cualificado según la normativa vigente en el país de utilización y respetando las normas relativas a sistemas y seguridad laboral.
- Antes de cualquier movimiento o instalación del equipo, asegurarse de la idoneidad del local que lo albergará. Comprobar que los sistemas cumplen con la normativa vigente en el país de uso y con lo indicado en la placa de características.
- La instalación, uso o mantenimiento distinto al indicado en este manual puede causar daños, lesiones o la muerte.
- ADVERTENCIA: Este aparato no debe instalarse donde el público tenga acceso.
- Si este aparato debe colocarse cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, acabados decorativos, etc., estos deben ser de material incombustible o revestidos con material termoaislante certificado adecuado.

- Durante el montaje del equipo no se permite el tránsito o permanencia.
  de personas ajenas a la instalación cerca del área de trabajo.

- Antes de realizar cualquier mantenimiento, sustitución de componentes o limpieza ordinaria/extraordinaria, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica.

- Las intervenciones, manipulaciones o modificaciones no expresamente autorizadas que no cumplan con lo establecido en este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anularán la garantía.

- Algunas partes del equipo pueden alcanzar altas temperaturas. Es recomendable tener cuidado de no tocar las superficies y no acercar materiales que puedan ser inflamables o sensibles al calor, ni siquiera al manipular alimentos cocinados.

- No coloque ningún objeto, especialmente si está hecho de material sensible al calor, encima del horno.

- PELIGRO DE INCENDIO: dejar el área alrededor del equipo libre y limpia de combustibles. No mantenga materiales inflamables cerca de este equipo.

- ADVERTENCIA, PELIGRO DE EXPLOSIÓN: está prohibido utilizar el horno en ambientes con riesgo de explosión.

- ATENCIÓN: está prohibido introducir sólidos o líquidos inflamables, por ejemplo alcohol, en la cámara de cocción durante el funcionamiento.

- Para manipular alimentos durante y después de la cocción, utilice siempre dispositivos de protección personal (por ejemplo, guantes) para evitar el riesgo de quemaduras.

- Al cocinar, utilice siempre materiales que no sean sensibles al calor y certificados para el contacto con alimentos calientes.

- Utilice siempre herramientas resistentes al calor (p. ej., acero). Es posible que los utensilios de cocina de plástico o similares no resistan las altas temperaturas del horno.

- Supervise el aparato durante todo su funcionamiento, no deje alimentos en el horno sin vigilancia.

- Evite dejar el aparato desatendido en presencia de niños y asegúrese de que no lo utilicen ni jueguen con él.

- ATENCIÓN: apague siempre el interruptor eléctrico general cuando haya terminado de utilizar el equipo y antes de realizar operaciones de mantenimiento.

- Si nota alguna anomalía, mal funcionamiento o fallo, no utilice el equipo, contacte con el distribuidor y/o un técnico cualificado y especializado. Si es necesario sustituir componentes del producto, solicite siempre repuestos originales bajo pena de invalidación de la Garantía.

- Colocar los números de teléfono de emergencia en un lugar visible.

- El equipo debe ser revisado por un técnico cualificado y especializado al menos una vez al año.

- El incumplimiento, incluso parcial, de estas normas puede causar daños y lesiones, incluido daño moral, anula la garantía y exime al Fabricante de cualquier responsabilidad.

- Para limpiar el equipo o cualquiera de sus componentes, accesorios o subestructura NO utilice:
  - detergentes abrasivos o en polvo, agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico, sosa cáustica, etc.)
  - herramientas abrasivas o afiladas (por ejemplo, esponjas abrasivas, raspadores, cepillos de acero, etc.);
  - chorros de vapor o agua a presión

MANUAL

Conservación del manual.
Este manual, que forma parte integrante del producto, debe conservarse cuidadosamente y debe estar siempre disponible para su consulta, tanto por parte del usuario como de los responsables de la instalación y el mantenimiento.

Deterioro o pérdida
Si es necesario, solicite una copia adicional a su distribuidor o al fabricante.

Traslado del equipo
En caso de cesión del producto, el usuario se obliga a entregar también este manual al nuevo propietario.

Responsabilidad
Con la entrega de este manual, el Fabricante declina toda responsabilidad, tanto civil como penal, por accidentes resultantes del incumplimiento parcial o total de las indicaciones y prescripciones contenidas en el mismo.
El Fabricante también declina cualquier responsabilidad derivada del uso inadecuado del equipo o uso incorrecto por parte del usuario, de modificaciones y/o reparaciones no autorizadas, del uso de repuestos no originales.

Responsabilidad de los trabajos de instalación.
La responsabilidad por los trabajos realizados durante la instalación del producto no se considera responsabilidad del Fabricante; Es y sigue siendo responsabilidad del instalador, que debe realizar los controles relativos a la corrección de las soluciones de instalación adoptadas y a su compatibilidad con el producto. Además, se exige el cumplimiento de todas las normas de seguridad exigidas por la legislación específica vigente en el estado donde se instale.

Usar
El uso del producto está sujeto, además de las disposiciones contenidas en este manual, también al cumplimiento de todas las normas de seguridad exigidas por la legislación específica vigente en el país donde se instala. Para obtener más información sobre el uso y/o instalación del producto, comuníquese con el minorista donde lo compró.

Riesgos residuales

RIESGOS RESIDUALES HORNO ENTRY MAX

La máquina detecta riesgos que no se eliminaron completamente desde el punto de vista de las proyecciones o con la instalación de protecciones adecuadas. Para que el Cliente esté totalmente informado se listan, a continuación, los riesgos residuales que siguen en la máquina.

RIESGOS RESIDUALES	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA	EPI
Descripción	Descripción	Descripción	Imagen
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalarse por presencia de agua o suciedad en el suelo.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos adecuados de protección individual anti-resbalamiento. Conservar limpia la zona delante del horno.	
Aplastamiento	El personal puede aplastarse los dedos/mano durante el movimiento de las partes móviles.	El mantenimiento debe ser desempeñado solo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual (Guantes). Cierre puerta del horno con aplastamiento de manos o dedos.	
Corte	Pueden ocurrir cortes debidos a las partes internas del chasis máquina durante las intervenciones de mantenimiento.	El mantenimiento debe ser desempeñado solo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual (Guantes anti corte y prendas que cubran el antebrazo).	
Vuelco cargas	Movilización del aparato o de una parte sin medios adecuados.	Durante la movilización del aparato o del embalaje del mismo utilizar accesorios o sistemas de levantamiento adecuados. (Capítulo 4 INSTALACIÓN)	

Choque Eléctrico (Electrocución)	Contacto con partes eléctricas en tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico en tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin seccionar la alimentación de la máquina) estirado en el suelo con superficie mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser desempeñado solo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual contra la electrocución.	
	Electrocución provocada por mal funcionamiento de la instalación de toma de tierra o de los dispositivos de protección eléctrica.	Instalar arriba del aparato unos dispositivos de protección conformes a las reglamentaciones vigentes.	
Térmico	El contacto con la fachada o la puerta y el vidrio de la puerta del horno puede provocar quemaduras.	No tocar la fachada, la puerta y el vidrio de la puerta cuando el horno está en temperatura. Usar los tiradores para abrir la/s puerta/s.	
	Tocar el plano refractario y la chimenea de descarga del aparato, puede provocar quemaduras.	No tocar o acercar las manos al plano refractario y a la chimenea de descarga.	
	El uso de bandejas para alimentos pueden provocar quemaduras.	Durante el uso de accesorios para la cocción, utilizar equipos adecuados de protección individual (Guantes).	
	Durante la limpieza del horno se pueden producir quemaduras.	Realizar la limpieza cuando el horno esté frío. En caliente se efectuá solo mediante cepillo con cerdas de hierro y mango alargado.	
	Escape de vapor caliente de la cámara cuando se abre la puerta del horno.	Prestar mucha atención durante la apertura de la puerta. No acercar las manos o la cara a la apertura de la puerta. Esperar que la vaharada de vapor se haya disipado.	
Higiénico, microbiológico	Falta de limpieza de la máquina y/o del local en el que se encuentra.	La falta de higiene puede ser un riesgo para la salud de las personas. Tener mucho cuidado con los ciclos de limpieza.	
Uso incorrecto	Utilizar el horno para finalidades diferentes de aquellas para las que ha sido diseñado (cocción de alimentos) puede causar daños a cosas, animales y personas.	Leer atentamente el manual de instrucciones, Capítulo 2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	

DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL PARA HORNO ENTRY MAX

A continuación, un cuadro resumen de los Equipos de Protección Individual (EPI) que se deben utilizar durante las diferentes fases de vida del aparato.

Fase	Prendas de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectores auriculares	Mascarilla	Casco o casco de seguridad
							
Transporte	X	X	X				
Movilización	X	X	X				
Desembalaje	X	X	X				
Montaje	X	X	X				
Uso ordinario			X				
Ajustes		X	X	X			
Limpieza ordinaria		X	X	X			
Limpieza extraordinaria		X	X	X		X	

Mantenimiento	X	X	X	X			
Desmontaje	X	X	X	X		X	
Demolición	X	X	X	X		X	

Advertencias para el instalador

Verificar que las predisposiciones de instalación del horno sean conformes con los reglamentos locales, nacionales y europeos.

- Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual.
- No realizar conexiones eléctricas volantes con cables provisorios o no aislados.
- Controlar que la puesta a tierra de la instalación eléctrica sea eficiente.
- Usar siempre los equipos de seguridad individual y los demás medios de protección previstos por ley.

Advertencias para el usuario

Las condiciones ambientales del lugar donde se realiza la instalación del horno debe tener las siguientes características:

- Estar seco;
- Fuentes hídricas y de calor adecuadamente distantes;
- Ventilación e iluminación adecuada y responder con las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;
- El suelo debe ser plano y compacto para favorecer una limpieza precisa;
- Obstáculos de cualquier naturaleza que puedan condicionar la ventilación normal del mismo no se deben ser colocados en las inmediatas cercanías del horno.

Además el usuario debe:

- Prestar atención que los niños no se acerquen mientras el horno se encuentra en funcionamiento;
- Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual;
- No extraer o manipular los dispositivos de seguridad del horno;
- Prestar siempre la máxima atención, o bien observar su propio trabajo y no utilizar el horno cuando se está distraído;
- Respetar las instrucciones y advertencias evidenciadas por las placas expuestas sobre el horno.
  Las placas son dispositivos de prevención de accidentes, por lo tanto siempre se deben leer perfectamente. En caso que estén dañadas y sean ilegibles es obligatorio cambiarlas, solicitando el recambio original al Fabricante.
- Al final de cada uso y antes de las operaciones de limpieza y mantenimiento quitar la alimentación eléctrica.

Advertencias para el encargado del mantenimiento

Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual:

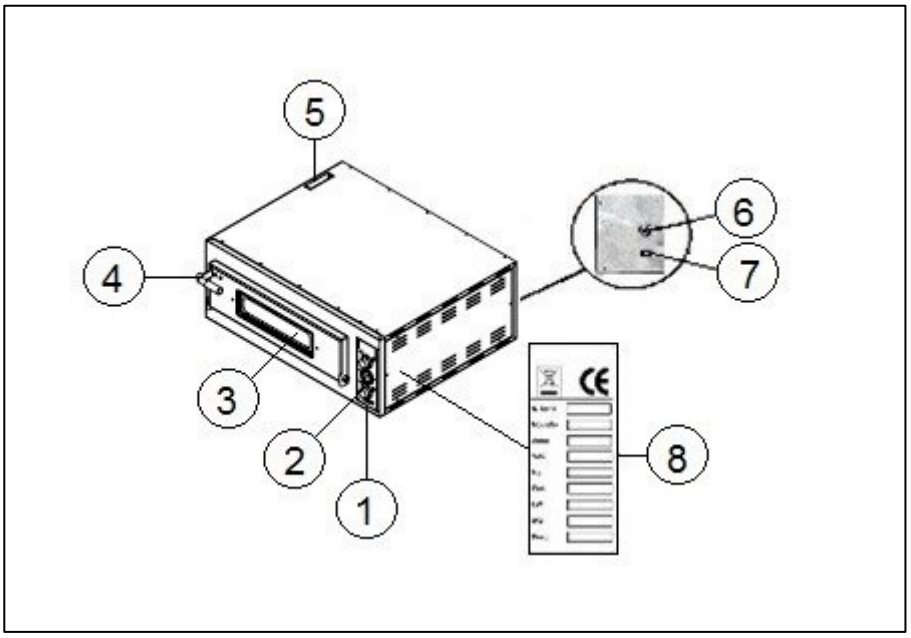
- Usar siempre los equipos de seguridad individual y los demás medios de protección.
- Antes de iniciar cualquier operación de mantenimiento asegurarse que el horno, en caso que haya sido utilizado, se haya enfriado.
- En caso que uno de los dispositivos de seguridad estuviera descalibrado o no funcionara el horno debe considerarse como no en funcionamiento.
- Quitar la alimentación eléctrica antes de intervenir en partes eléctricas, electrónicas y conectores.

3 REQUISITOS GENÉRICOS

Características

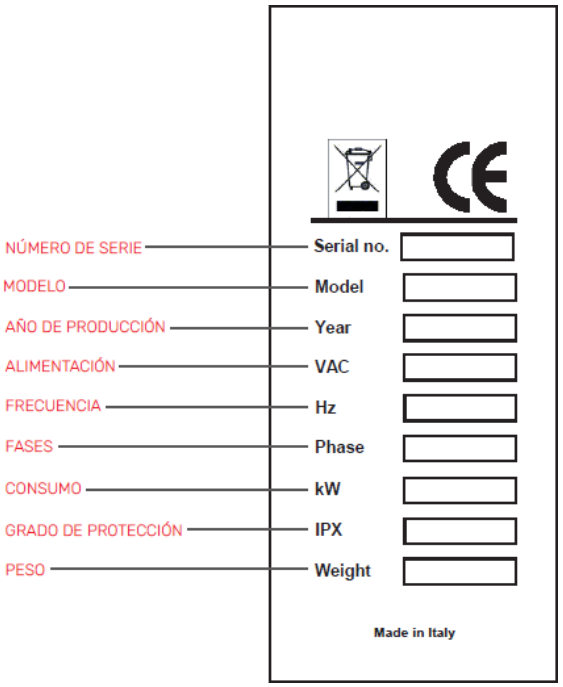
A continuación, los requisitos genéricos que caracterizan el horno:

1. Interruptor principal;
2. Frontón mandos;
3. Placa de cocción;
4. Manilla de la válvula de la chimenea;
5. Chimenea salida de humos;
6. Protector de cable alimentación;
7. Fijación equipotencial;
8. Placa de matricula.



Lectura de matrícula

El número de serie se encuentra en el lado derecho del aparato. Proporciona información técnica imprescindible para la instalación, en caso de solicitud de intervención para mantenimiento o reparación del equipo. Se recomienda no quitarlo, dañarlo o modificarlo.



Datos Técnicos

Características técnicas		Modelo			
		MAX 4	MAX 6	MAX 6L	MAX 9
Dimensiones externas	LxPxH (cm)	99x92x38	99x127x38	134x92x38	134x127x38
Dimensiones de la cámara	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Núm. de pizzas por cámara	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Alimentación eléctrica (50/60 Hz)	V	230V 1 230V 3 400V 3+N	230V 1 230V 3 400V 3+N	230V 3 400V 3+N	230V 3 400V 3+N
Potencia máxima absorbida	kW	5,6	7,3	9,9	12,9
	230V 1	24,3	32	-	-

ABSORCIÓN MÁXIMA (A)	230V 3	17,2	22,5	25	32,4
	400V 3+N	12,6	15,4	14,6	18,4
Sección del cable de alimentación (n x mm²)	230V 1	3G4	3G6	-	-
	230V 3	4G2,5	4G4	4G4	4G6
	400V 3+N	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G4
Temperatura máxima de funcionamiento	° C	450			
Peso neto	Kg	74	97	97	130
Dimensiones de embalaje	LxPxH (cm)	102x99x53	102x135x53	137x101x53	137x135x53

Características técnicas		**Modelo**			
		MAX 8	**MAX 12**	**MAX 12L**	**MAX 18**
Dimensiones externas	LxPxH (cm)	99x92x68	99x127x68	134x92x68	134x127x68
Dimensiones de la cámara	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Núm. de pizzas por cámara	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Alimentación eléctrica (50/60 Hz)	Voltios	230V 1 230V 3 400V 3+N	230V 1 230V 3 400V 3+N	230V 3 400V 3+N	230V 3 400V 3+N
Potencia máxima absorbida	kW	11,2	14,6	19,8	25,8
ABSORCIÓN MÁXIMA (A)	230V 1	24,3 (*)	32 (*)	-	-
	230V 3	34,4	45	50	64,8
	400V 3+N	24,5	31	27,3	37,2
Sección del cable de alimentación (mm²)	230V 1	3G4 (*)	4G6 (*)	-	-
	230V 3	4G6	4G10	4G10	4G16
	400V 3+N	5G4	5G6	5G6	5G10
Temperatura máxima de funcionamiento	° C	450			
Peso neto	Kg	149	175	177	235
Dimensiones de embalaje	LxPxH (cm)	102x99x82	102x135x82	137x101x82	137x135x82

(*) Para este modelo se prevee el doble cable de alimenación.

4 INSTALACIÓN

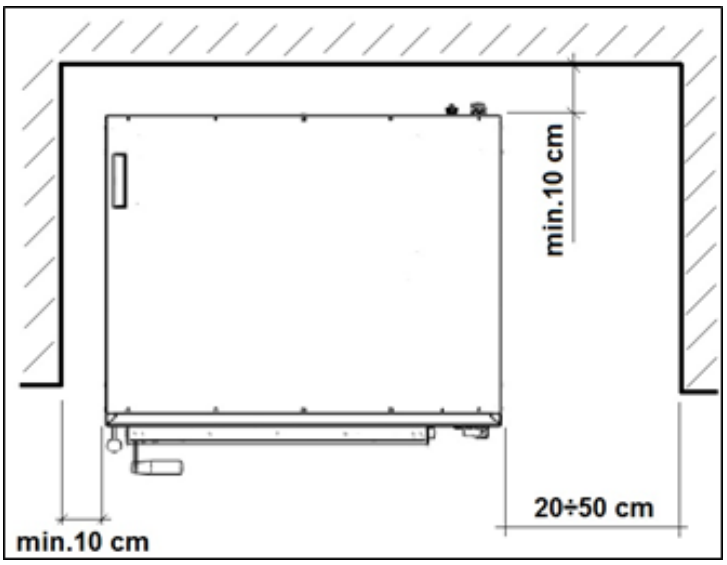
Descarga y movilización del horno

La descarga y la movilización del horno debe ser realizada a través de un carro elevador por personal cualificado.



Colocación del horno

La instalación del horno debe ser realizada por personal cualificado en conformidad con los reglamentos locales, nacionales y europeos.
Asegurarse que la superficie de apoyo del horno tenga una capacidad portante adecuada y que sea plana.
Después de haber extraído el horno del correspondiente embalaje, posicionarlo en su lugar teniendo en cuenta las distancias mínimas de seguridad de las paredes y/o de otros equipos.
Para que el horno esté bien ventilado la distancia mínima de los muros y/o otros equipos no debe ser inferior a 10 cm en el lado izquierdo y posterior.
Mantener una distancia de mínimo 20 cm para el paso de aire en el lado derecho, donde sea posible al menos 50 cm para poder acceder cómodamente al sistema eléctrico en caso de mantenimiento y/o reparación.



Quitar eventuales protecciones de poliestireno y extraer la película de protección evitando usar utensilios que pueden dañar las superficies.

!!! ATENCIÓN !!!

QUITAR EL POLIESTIRENO DE DEBAJO DE LAS PIEDRAS ANTES DE ENCENDER EL HORNO.





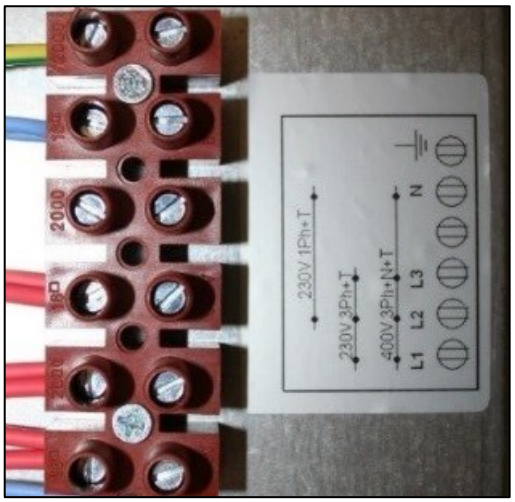


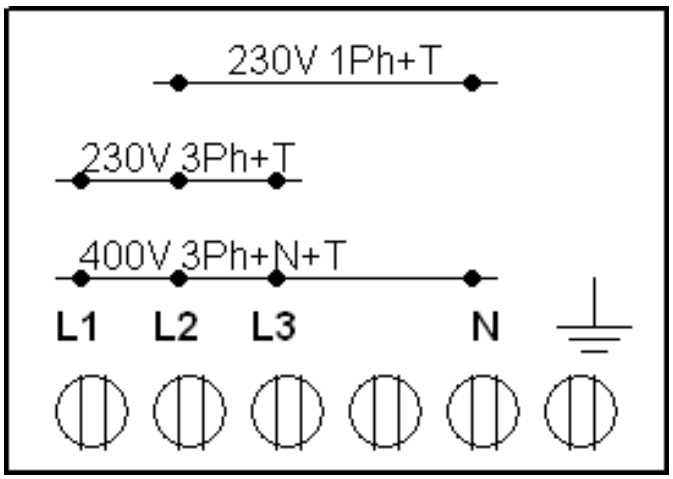
Conexión con las instalaciones (conexión eléctrica)

El horno carece de cable de alimentación. La conexión a la red eléctrica se debe realizar colocando un interruptor magnetotérmico diferencial con características adecuadas, donde la distancia de abertura mínima entre los contactos sea por lo menos de 3 mm.

Para conectar el horno a la red eléctrica es indispensable proceder del siguiente modo:

- Extraer el panel lateral derecho;
- Conectar a la caja de conexiones los conductores del cable de alimentación, que debe ser del tipo H07-RNF homologado, con conductores de sección adecuada según las prescripciones de las normativas vigentes.





ADEMÁS, CUMPLIR CON ESTAS DISPOSICIONES:

- La toma de la red eléctrica debe ser de fácil acceso y no debe ser necesario desplazarla.
- La conexión eléctrica debe ser fácil de acceder incluso después de la instalación del horno.
- La distancia entre el horno y la toma debe ser tal de no provocar la tensión del cable de alimentación. Además, el mismo cable no debe encontrarse debajo del basamento del horno.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser cambiado por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado para prevenir el riesgo.

Toma de tierra

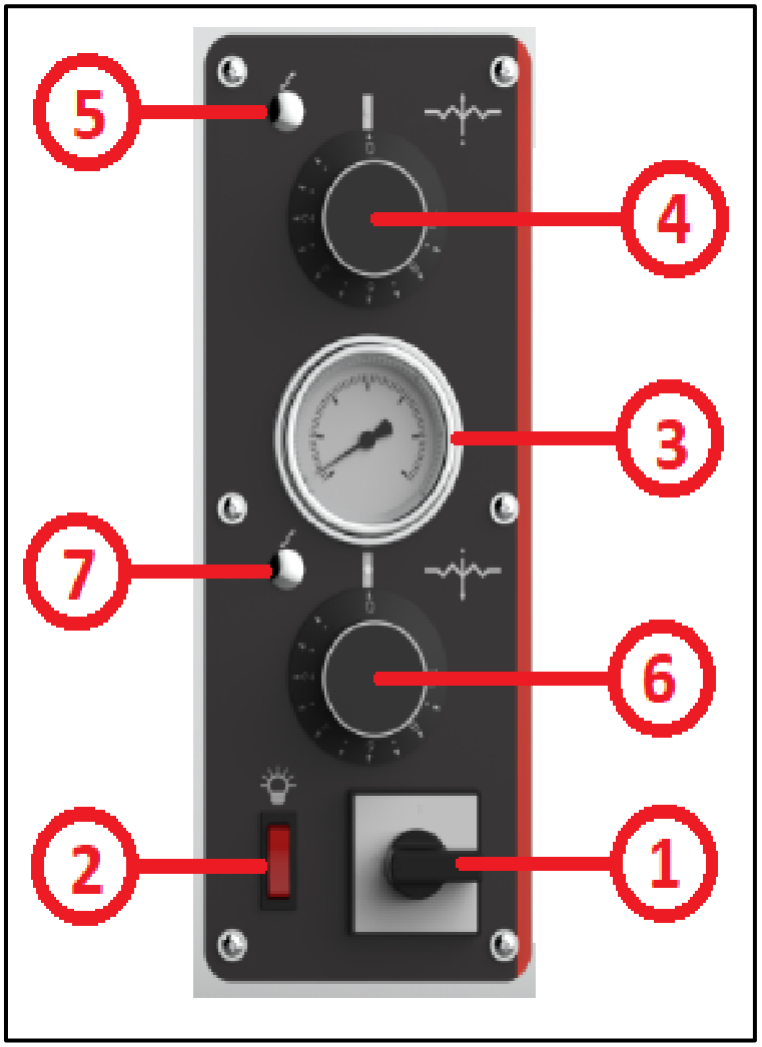
Es obligatorio que la amasadora cuente con puesta a tierra.

En cumplimiento con las normativas vigentes es obligatorio conectar el equipo a un sistema equipotencial cuya eficiencia se debe verificar de acuerdo con las normas en vigor.
La conexión se realiza en el correspondiente terminal situado en la parte posterior del horno, con un cable de sección mínima de 10mm2.

Tal terminal se caracteriza por el símbolo siguiente: 

5 MANDOS

Descripción de los cuatro mandos



1. Interruptor general;
2. Interruptor luz camara de coccion;
3. Termómetro de control analógico;
4. Termóstato Regulación Temperatura techo;
5. Luz piloto temperatura techo;
6. Termóstato Regulación Temperatura fondo;
7. Luz piloto temperatura fondo;

Muesca	Temperatura (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450

6 MODALIDADES DE UTILIZACIÓN

Prueba funcional

Antes de encender el horno verificar:

- Haber quitado la película de protección donde está presente;
- Haber introducido correctamente el enchufe en la toma de alimentación eléctrica;
- Que la tensión de alimentación, la frecuencia y la potencia del sistema sean compatibles con los valores contenidos en la placa expuesta en el lado derecho del horno;

Primera puesta en marcha y pruebas funcionales

!	**¡ATENCIÓN!** **AL UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ SE ACONSEJA CALENTAR EL HORNO DESCARGADO PARA ELIMINAR LOS MALOS OLORES PROVOCADOS POR LA EVAPORACIÓN DE LA HUMEDAD CONTENIDA EN LAS PIEDRAS REFRACTARIAS, EN EL MATERIAL AISLANTE Y EN LAS PARTES METÁLICAS INTERNAS.**

El primer encendido y prueba de funcionamiento debe ser realizado por un técnico cualificado (según normativa local, nacional y europea) y especializado que deberá verificar:

• que la instalación se haya realizado respetando escrupulosamente la legislación vigente y las instrucciones dadas por el fabricante en el manual de instalación;

• que el sistema al que está conectado el producto cumple con las normas vigentes en el país de instalación;

• que la tensión de red corresponde a los datos que figuran en la placa de características;

• que la conexión al sistema eléctrico se ha realizado de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación y respetando escrupulosamente las instrucciones del fabricante contenidas en el manual de instalación;
• que se hayan eliminado todas las películas protectoras del producto
• que la cámara del horno esté libre de objetos no conformes (por ejemplo, herramientas de instalación, manuales, piezas de embalaje, etc.)
• que la evacuación de humos esté presente y que cumpla escrupulosamente las instrucciones dadas por el fabricante en el manual de instalación y sea adecuada respecto a las normas vigentes en el país de instalación

Además, el técnico encargado de realizar el primer encendido y las pruebas de funcionamiento deberá:
• entregar al usuario toda la documentación relativa al horno
• instruir al usuario en el uso correcto del producto
• instruir al usuario sobre el mantenimiento periódico que debe realizarse en el aparato (informado en el capítulo Limpieza y Mantenimiento)

AL UTILIZAR EL EQUIPO POR PRIMERA VEZ, calentar el horno vacío a una temperatura superior e inferior de 150 C° durante al menos 8 horas, sin colocar ningún alimento en su interior.
Durante todo este tiempo es recomendable mantener la chimenea de ventilación completamente abierta y mantener encendida la campana o sistema de extracción.
En este primer caso el horno, debido a la evaporación de la humedad contenida en las partes internas, producirá humos y olores desagradables que irán desapareciendo progresivamente en sucesivos ciclos de funcionamiento.
Durante las fases iniciales de puesta en marcha y pruebas funcionales, el técnico debe verificar el correcto funcionamiento de todos los componentes del aparato.

Primer encendido del horno

Al utilizar el aparato por primera vez, se aconseja calentar el horno vacío para eliminar los malos olores provocados por la evaporación de los refractarios y partes metálicas internas.
Procedimiento:

- abrir al máximo la válvula de la chimenea
- gire el interruptor principal a la posición “1” después de comprobar que el horno recibe alimentación eléctrica
- dejar el horno funcionando (vacío) durante al menos 8 horas a una temperatura de 150° antes de proceder con la primera tanda.

Fase de inicio

Después de conectar el horno a la red eléctrica, coloque el interruptor general en la posición "1". Gire las perillas del termostato a la temperatura deseada. De esta forma se activarán las resistencias del techo y del suelo y se encenderán los testigos correspondientes.

Indicaciones generales para la cocción

La pizza y los productos similares tienen tiempos y temperaturas de cocción que dependen de la forma y del espesor de la pasta, así como de la cantidad y tipología de los ingredientes añadidos.
Por estos motivos siempre se aconseja efectuar de manera preventiva algunas pruebas de cocción para comprender mejor las características y el funcionamiento del horno.

A título orientativo, la configuración del horno es la siguiente:

- Dejar la válvula de la chimenea cerrada mientras que el horno no haya alcanzado la temperatura planeada;
- Se prefiere cocinar directamente sobre las losas para obtener un resultado mejor del producto;
- Configurar la temperatura de la parte superior entre los 300 y 320 ºC, configurar la platea entre los 250 y 280 ºC si se cocina directamente sobre las lozas.
  Si se realizan varias tandas, aumentar la temperatura de la parte superior a 350 ºC y la de la platea a 300 ºC.
- Si se cocina con bandeja, configurar los valores recomendados.

Uso de la válvula de la chimenea

La válvula de la chimenea permite regular la salida de humos y vapores de la cámara de cocción y el mantenimiento del calor de la misma.
Se recomienda mantener la válvula totalmente cerrada cuando el horno se encuentra en fase de calentamiento, para alcanzar en el menor tiempo posible la temperatura deseada. Durante la cocción regular la válvula dependiendo de sus propias exigencias.

Apagado del horno

Para apagar el horno seguir el procedimiento siguiente:

- Llevar el termostato en posición **0**.
- Llevar el interruptor general en posición **0**.

7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Precauciones de seguridad

Antes de efectuar cualquier tipo de operación de mantenimiento, cumplir con estas precauciones de seguridad:

- **Asegurarse** de que el horno esté apagado y bien enfriado;
- **Asegurarse** de que el horno no esté alimentado eléctricamente;
- **Asegurarse** de que la alimentación no pueda volverse a encender casualmente; desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica;
- **Utilizar** los equipos de protección individual previstos por la directiva 89/391/CEE;
- **No** utilizar productos químicos sobre las lozas ignífugas y sobre las partes internas del horno;
- **No** utilizar agua a través de tubos o limpiadoras a presión elevada;
- **No** utilizar materiales o esponjas abrasivas para limpiar los cristales de la puerta y las partes metálicas del horno;
- **No** limpiar el cristal de la puerta cuando sigue caliente;
- **Instalar** todas las protecciones y volver a activar todos los dispositivos de seguridad una vez haya terminado el mantenimiento o las operaciones de reparación, antes de la nueva puesta en marcha del horno.

Mantenimiento diario para usuarios

m	**ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO, ADOPTE LAS "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD"**

Para mantener el horno siempre limpio y eficiente, es necesario realizar una limpieza y un mantenimiento ordinarios a intervalos regulares de la siguiente manera:

Limpieza diaria
Limpiar el interior de la cámara de cocción con un cepillo metálico para eliminar los depósitos de harina y los residuos de cocción;
Limpie el cristal de la puerta por dentro y por fuera con un paño suave y un detergente suave;
No utilice esponjas abrasivas.
Limpie las partes externas del horno, como puertas, manijas de las puertas y frente de control, con un paño suave y un detergente suave.
No utilice esponjas abrasivas.

limpieza semanal
Limpie cuidadosamente todas las partes externas del horno con un paño suave y un detergente suave.
No utilice esponjas abrasivas.
Limpiar todas las salidas de ventilación ubicadas en la parte frontal, lateral y trasera del horno;

limpieza mensual
Lubrique los pasadores de la puerta con grasa en aerosol no tóxica.

Servicio postventa

Para solicitar repuestos, comuníquese con su distribuidor, consultando siempre los datos que se muestran en la placa de identificación ubicada en el costado del equipo (Modelo, número de serie, etc.) y el código del repuesto que se muestra en el despiece de repuestos.
Para cualquier solicitud de mantenimiento, reparación y/o sustitución extraordinaria, diríjase exclusivamente al distribuidor autorizado donde adquirió el electrodoméstico y/o a un técnico especializado que esté en posesión de los requisitos técnico-profesionales exigidos por la normativa vigente.

Mantenimiento extraordinario para técnicos especializados

Respecto a cualquier operación no de competencia del usuario, se precisa solicitar la intervención de un técnico especializado. Por lo tanto, se recomienda consultar el revendedor y/o el servicio de asistencia de la zona.
Antes de efectuar cualquier tipo de intervención, interrumpir la alimentación eléctrica y cumplir con las "**Precauciones de seguridad".**

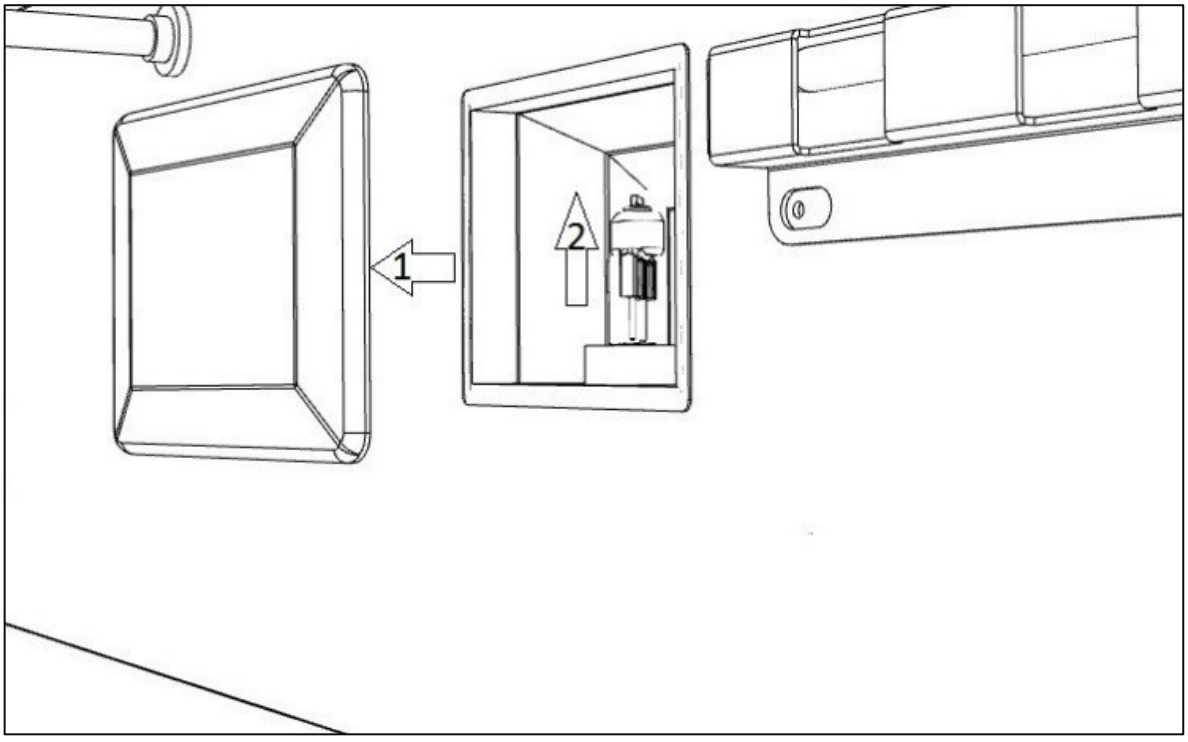
IMPORTANTE
Para evitar un desgaste excesivo (no cubierto por la garantía) es obligatorio realizar un mantenimiento completo al menos una vez al año por un técnico especializado.
El técnico deberá limpiar cuidadosamente la máquina en todas sus partes, comprobar el funcionamiento y estado de desgaste de todos los componentes.

Sustitución de la iluminación

- **Nunca sustituir la iluminación con el horno caliente;**
- **Esperar que el horno se enfríe.**
- **No tocar la iluminación con las manos, utilizar siempre guantes, un trozo de papel o un paño para evitar estropearla y como consecuencia disminuir la vida de la iluminación;**

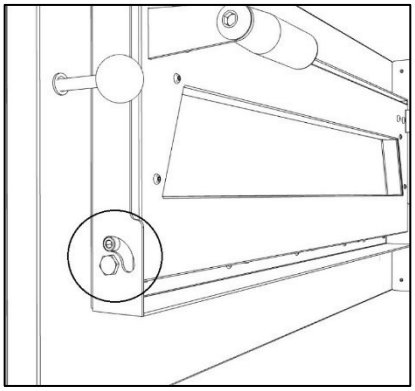
Sustituir la iluminación como sigue:

1. Retirar el vidrio de la iluminación;
2. Levantar la iluminación para extraerla;
3. Insertar delicadamente la iluminación prestando atención a no doblar los contactos;
4. Recolocar el vidrio de la iluminación.

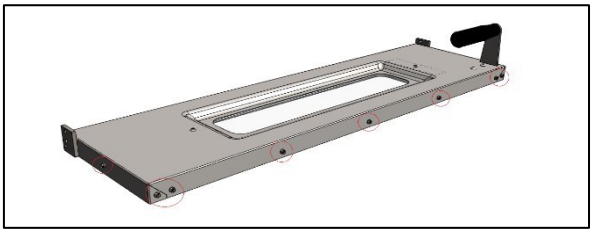


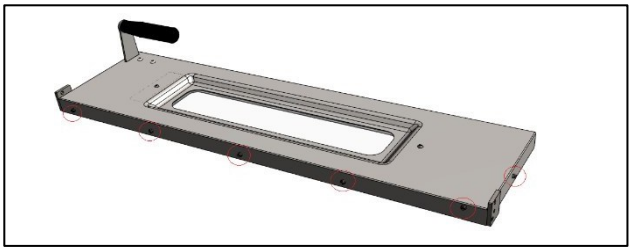
Reemplazo del cristal de la puerta

Reemplazo del cristal de la puerta



Retire todos los tornillos laterales

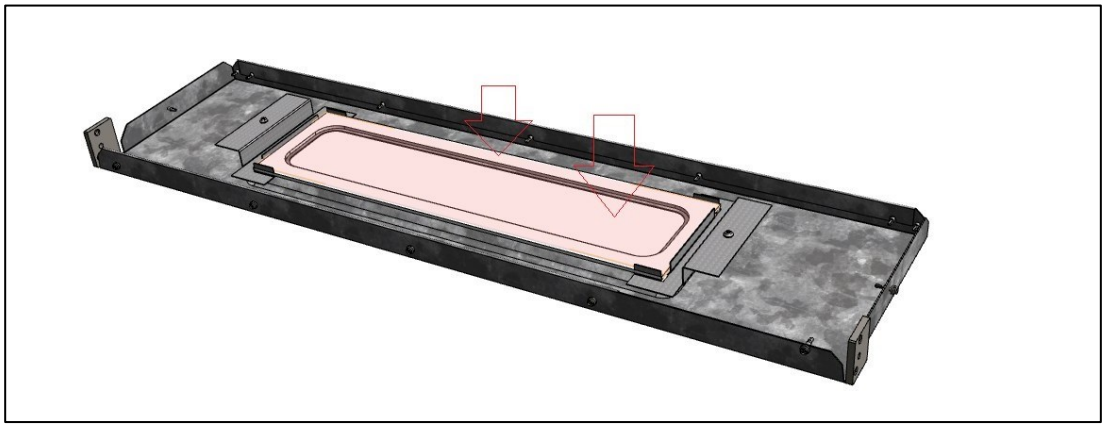




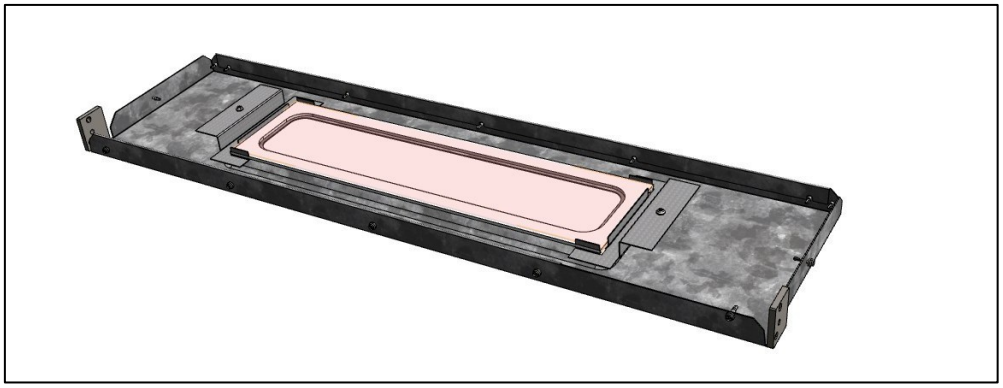
Retire la puerta de acero



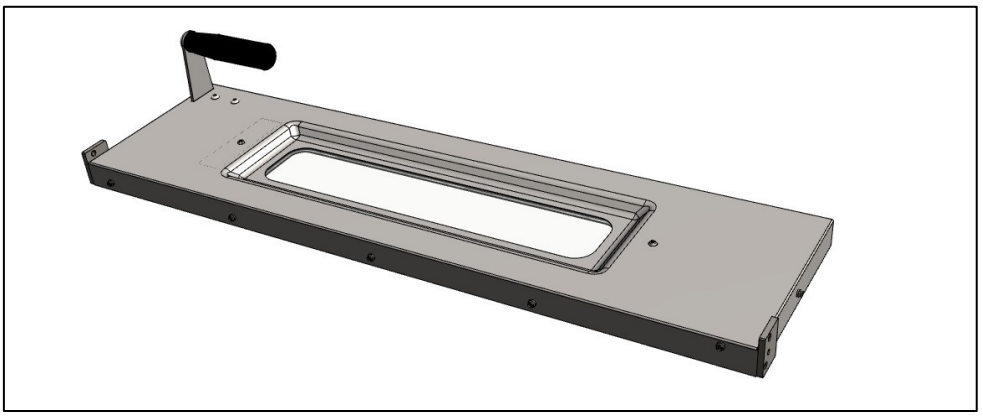
Retire el vidrio de la puerta a reemplazar



Inserte el nuevo cristal de la puerta



Vuelva a colocar la puerta y los tornillos de cierre



Sustitución de la resistencia

Una vez se hayan realizado las "**Precauciones de seguridad"** sustituir la resistencia de la puerta como sigue:

- Para sustituir la **resistencia de la parte superior**, quitar el panel lateral derecho;
- Desconectar los cables de alimentación relativos a la resistencia que se quiere sustituir;
- Retirar la lana mineral para acceder a los tornillos o tuercas de fijación de la resistencia que se quiere sustituir;
- Extraer la resistencia defectuosa y sustituirla con la nueva;
- Seguir las operaciones inversas para volver a montar.

- Para sustituir la **resistencia de la platea**, quitar el panel lateral derecho;
- Desconectar los cables de alimentación relativos a la resistencia que se quiere sustituir;
- Retirar la lana mineral para acceder a los tornillos o tuercas de fijación de la resistencia que se quiere sustituir;
- Retirar el baldosín de la platea;
- Extraer la resistencia defectuosa y sustituirla con la nueva;
- Recolocar el baldosón y seguir las operaciones inversas para volver a montar.

Cómo pedir posibles recambios

Para pedir recambios deben comunicarse estos datos, que se encuentran en la placa plateada colocada en el lado derecho del horno:

- Modelo del horno;
- Matrícula del horno (Número de Serie);
- Código del componente (véase lista de recambios);
- Cantidad necesaria.

8 POSIBLES ANOMALÍAS, ALARMAS Y ERRORES

ANOMALIAS DE FUNCIONAMIENTO		
Anomalía	**Posible Causa**	**Solución**
El horno no se calienta aunque las temperaturas preajustadas sean correctas. Las luces piloto de las resistencias **están apagadas**	Interruptor general apagado (posición "0")	Poner el interruptor general en posición "1"
El horno no se calienta aunque el interruptor general esté en posición 1y las temperaturas preajustadas sean correctas. Las luces piloto de las resistencias **están apagadas**	Falta energía eléctrica en la red	Controlar contador general, toma eléctrica, clavija y cable de alimentación
El termómetro analógico no registra el aumento de temperatura aunque las resistencias estén calentando de manera correcta	Termómetro analógico estropeado	Sustituir el termómetro analógico
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Lámpara quemada	Sustituir lámpara
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Interruptor lámpara estropeado	Sustituir interruptor lámpara
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Falta alimentación eléctrica en la lampara	Averiguar conexión eléctrica lámpara
La puerta está cerrada pero sale humo	Válvula de mariposa de la chimenea cerrada	Abrir la válvula y comprobar sú correcto funcionamiento.
La cámara de cocción no se calienta suficientemente	Las temperaturas preprogramadas son demasiado bajas	Programar las temperaturas correctas
La cámara de cocción no se calienta de manera suficiente aunque las temperaturas preajustadas sean correctas	Una o más resistencias están estropeadas	Sustituir las resistencias estropeadas
La temperatura sigue subiendo más de los ajustes del termóstato	Sonda termóstato/s o contactos termóstato estropeados	Controlar y si necessario sustituir termóstato/s
La puerta no queda bién cerrada	Muelle de cierre de la puerta cedido	Desmontar la puerta y sustituir el muelle interno
La puerta no queda bién cerrada	Muelle de cierre de la puerta cedido	Desmontar el panel lateral izquierdo y sustituir el muelle

9 INFORMACIONES PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN



De acuerdo con el art. 13 del Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005 núm.151 "Actuación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, respecto a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, además de la eliminación de los relativos restos".

El símbolo del contenedor tachado, que se encuentra en los aparatos o en el paquete, indica que el producto al final de su vida útil debe ser recolectado separadamente respecto a la demás basura.
La recolecta de dicho aparato, una vez haya llegado al final de su vida, está administrada y gestionada por el fabricante. Por lo tanto, el usuario que deseará deshacerse de dicho aparato tendrá que ponerse en contacto con el fabricante y cumplir con el sistema que éste ha adoptado para permitir la recogida separada del aparato, ya en el final de su vida.
Una recogida separada adecuada para el siguiente inicio del aparato respecto al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación medio ambiental compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medio ambiente y la salud, además favorece el re-uso y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. Una eliminación abusiva del producto, de parte, del dueño conlleva la aplicación de sanciones administrativas previstas por la norma vigente.

Inscr. Registro Nacional de Productores de (AEE) con número: IT08020000000645

1 ПРЕДИСЛОВИЕ

Уважаемый клиент! В первую очередь хотим поблагодарить вас за выбор нашего изделия и поздравляем вас с приобретением.
Чтобы обеспечить оптимальное применение Вашей новой печи, призываем внимательно следовать указаниям настоящего руководства по эксплуатации.
Описанные в нем печи разработаны исключительно для удовлетворения требований к процессу выпекания пиццы и подобных ей изделий.
Только указанное выше назначение и предусмотренные конфигурации этого оборудования являются разрешенными производителем. Нельзя использовать оборудование в целях, отличающихся от приведенных выше.
Установку должен выполнять только квалифицированный персонал, который в состоянии обеспечить наилучшие условия работы и безопасности.

СИМВОЛОГИЯ

В данном руководстве наиболее важные моменты выделены следующими символами:

! **ВНИМАНИЕ**
Пункт, в котором выражено примечание особой важности

m **ОПАСНОСТЬ**
Важное замечание по поведению выражено для предотвращения несчастных случаев или материального ущерба.



ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.



ОПАСНОСТЬ! ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ.

2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем использовать или обслуживать оборудование, внимательно прочтите данное руководство.

• Руководство всегда должно сопровождать изделие на протяжении всего его срока службы, даже в случае передачи. В случае утери обратитесь к продавцу и/или производителю за копией (с указанием серийного номера).

• Паспортная табличка содержит важную техническую информацию. Они необходимы в случае необходимости вмешательства для технического обслуживания или ремонта оборудования: поэтому рекомендуется не удалять, не повреждать и не модифицировать его.

• Этот тип прибора предназначен для использования в коммерческих целях, например, на кухнях ресторанов, столовых, больницах и коммерческих предприятиях, таких как пекарни, мясные лавки и т. д., но не предназначен для непрерывного массового производства продуктов питания.

• Этот прибор не предназначен для использования неопытными людьми в бытовых и аналогичных целях.

• Этот тип прибора не подходит для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний.

• Все операции по установке, сборке и внеплановому техническому обслуживанию должны выполняться исключительно специализированным и квалифицированным персоналом в соответствии с правилами, действующими в стране использования, и с соблюдением правил, касающихся систем и безопасности на рабочем месте.

• Перед перемещением или установкой оборудования убедитесь в пригодности помещения, в котором оно будет размещено. Убедитесь, что системы соответствуют нормам, действующим в стране использования, и данным на заводской табличке.

• Установка, использование или обслуживание, отличные от указанных в данном руководстве, могут привести к повреждению, травмам или смерти.

• ВНИМАНИЕ: Данное устройство нельзя устанавливать в местах, доступных для посторонних.

• Если этот прибор необходимо разместить возле стен, перегородок, кухонной мебели, декоративной отделки и т. д., они должны быть изготовлены из негорючего материала или покрыты подходящим сертифицированным теплоизоляционным материалом.

• Во время сборки оборудования транзит или постоянное хранение не допускается.
людей, не участвующих в монтаже, вблизи рабочей зоны.

• Перед проведением любого обслуживания, заменой компонентов или обычной/внеочередной чисткой отключите оборудование от электропитания.

• Вмешательства, вмешательство или модификации, не разрешенные явно и не соответствующие положениям настоящего руководства, могут привести к повреждению, травмам или несчастным случаям со смертельным исходом и аннулированию гарантии.

• Некоторые части оборудования могут нагреваться до высоких температур. Рекомендуется соблюдать осторожность, не прикасаться к поверхностям и не приближать к ним материалы, которые могут быть легковоспламеняющимися или чувствительными к теплу, даже при работе с приготовленной пищей.

• Не ставьте на духовку какие-либо предметы, особенно если они изготовлены из термочувствительного материала.

• ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА: оставляйте пространство вокруг оборудования свободным и чистым от горючих материалов. Не храните легковоспламеняющиеся материалы рядом с данным оборудованием.

• ВНИМАНИЕ, ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА: запрещено использовать печь во взрывоопасных средах.

• ВНИМАНИЕ: во время работы запрещается попадать в варочную камеру легковоспламеняющиеся вещества или жидкости, например, спирт.

• При обращении с пищевыми продуктами во время и после приготовления всегда используйте средства индивидуальной защиты (например, перчатки), чтобы избежать риска ожогов.

• При приготовлении всегда используйте материалы, нечувствительные к теплу и сертифицированные для контакта с горячими продуктами.

• Всегда используйте термостойкие инструменты (например, стальные). Пластиковая или подобная кухонная утварь может не выдерживать высокие температуры в духовке.

• Следите за прибором во время его работы, не оставляйте продукты в духовке без присмотра.

• Не оставляйте прибор без присмотра в присутствии детей и следите за тем, чтобы они не использовали его и не играли с ним.
• ВНИМАНИЕ: всегда выключайте главный электрический выключатель по окончании использования оборудования и перед выполнением операций по техническому обслуживанию.

• Если вы заметили какую-либо аномалию, неисправность или отказ, не используйте оборудование, обратитесь к дилеру и/или к квалифицированному специалисту. При необходимости замены компонентов изделия всегда требуйте оригинальные запасные части под страхом аннулирования гарантии.

• Разместите номера телефонов экстренных служб на видном месте.

• Оборудование должно проверяться квалифицированным специалистом не реже одного раза в год.

• Несоблюдение, даже частичное, этих правил может привести к повреждению и травмам, в том числе моральному, аннулирует гарантию и освобождает Производителя от любой ответственности.

• Для очистки оборудования или любых его компонентов, аксессуаров или основания НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ:
- абразивные или порошкообразные, агрессивные или едкие моющие средства (например, соляная/соляная или серная кислота, каустическая сода и т. д.)
- абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и т. д.);
- струи пара или воды под давлением.

РУКОВОДСТВО

Сохранение руководства
Данное руководство, являющееся неотъемлемой частью изделия, должно бережно храниться и всегда быть доступным для ознакомления как пользователю, так и лицам, ответственным за установку и техническое обслуживание.

Ухудшение или потеря
При необходимости запросите дополнительную копию у своего дилера или производителя.

Передача оборудования
В случае передачи изделия пользователь обязан также передать новое руководство новому владельцу.

Ответственность
Предоставляя данное руководство, Производитель снимает с себя всякую гражданскую и уголовную ответственность за несчастные случаи, возникшие в результате частичного или полного несоблюдения содержащихся в нем указаний и предписаний.
Производитель также снимает с себя любую ответственность, вытекающую из неправильного использования оборудования или неправильного использования пользователем, из-за несанкционированных модификаций и/или ремонта, из-за использования неоригинальных запасных частей.

Ответственность за монтажные работы
Ответственность за работы, выполненные при установке изделия, не считается ответственностью Производителя; ответственность за проверку правильности принятых решений по установке и их совместимости с изделием лежит и остается на установщике. Кроме того, требуется соблюдение всех стандартов безопасности, требуемых конкретным законодательством, действующим в государстве, где оно установлено.

Использовать
Использование продукта, помимо положений, содержащихся в данном руководстве, также требует соблюдения всех стандартов безопасности, требуемых специальным законодательством, действующим в стране, где он установлен. Для получения дополнительной информации об использовании и/или установке продукта обратитесь к продавцу, у которого вы его приобрели.

Остаточный риск

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ ПЕЧИ ENTRY MAX

На машине имеются риски, которые не возможно было полностью устранить на этапе проектирования или путем установки соответствующих защитных устройств. Для полного информирования Заказчика ниже приведены остаточные риски, которые остаются на машине.

ОСТАТОЧНЫЙ РИСК	ОПАСНАЯ СИТУАЦИЯ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	СИЗ
Описание	**Описание**	**Описание**	**Изображение**
Скольжение или падение	Оператор может поскользнуться из-за присутствия воды или грязи на полу.	При использовании оборудования использовать соответствующие средства индивидуальной защиты от скольжения.	
		Содержать в чистоте зону перед печью.	
Защемление	Может произойти защемление пальцев/рук персонала при перемещение движущихся частей.	Техническое обслуживание должно выполняться только квалифицированным персоналом, снабженным средствами индивидуальной защиты (перчатки).	
		Закрытие дверцы печи с защемлением рук или пальцев.	
Порез	Возможны травмы от пореза о внутренние части рамы машины при выполнении работ технического обслуживания.	Техническое обслуживание должно выполняться только квалифицированным персоналом, снабженным средствами индивидуальной защиты (перчатки для защиты от порезов и одежда, закрывающая предплечье).	

Опрокидывание грузов	Перемещение оборудования или его части без соответствующих средств.	При работе с оборудованием или его упаковкой использовать соответствующие принадлежности или подъемные системы. (Глава 4 УСТАНОВКА)	
Удар током (поражение электрическим током)	Соприкосновение с электрическими частями под напряжением при выполнении работ технического обслуживания с электрическим щитом под напряжением. Оператор осуществляет вмешательство (с электроинструментом или без отключения питания машины), лежа на земле с мокрой поверхностью пола.	Техническое обслуживание оборудования должно выполняться только квалифицированным персоналом, снабженным средствами индивидуальной защиты от поражения электрическим током.	
	Поражение электрическим током, вызванное неисправностью системы заземления или электрических защитных устройств.	Перед оборудованием установить защитные устройства, соответствующие действующим нормативным требованиям.	
Тепловой	Контакт с лицевой стороной или дверцей и стеклом дверцы печи может привести к ожогам.	Не прикасайтесь к лицевой стороне, дверце и стеклу дверцы при высокой температуре печи. Для открытия дверцы/дверец используйте ручки.	
	Прикосновение к огнеупорной поверхности и дымоходу прибора может привести к ожогам.	Не прикасайтесь и не приближайте руки к огнеупорной поверхности и дымоходу.	
	Использование противней для пищевых продуктов может привести к ожогам.	При использовании кухонных принадлежностей используйте соответствующие средства индивидуальной защиты (перчатки).	
	При очистке печи могут возникнуть ожоги.	Осуществлять очистку, когда печь холодная. Очистка горячей печи должна осуществляться только щеткой с железной щетиной и длинной ручкой.	
	Выход горячего пара из камеры при открытии дверцы печи.	Будьте осторожны при открытии двери. Не приближайте руки или лицо к открытию дверцы. Подождите, пока пар утихнет.	
Гигиенический, микробиологический	Плохая очистка машины и/или помещения, в котором она расположена.	Отсутствие гигиены может представлять опасность для здоровья человека. Обратить особое внимание на циклы очистки.	
Ненадлежащее использование	Использование печи в целях, отличных от тех, для которых она предназначена (приготовление пищи), может привести к материальному ущербу, травмам животных и людей.	Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации, Главу 2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.	

СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ENTRY MAX

Ниже приведена сводная таблица средств индивидуальной защиты (СИЗ), которые должны использоваться на различных этапах эксплуатации оборудования.

Этап	**Защитная одежда**	**Защитная обувь**	**Перчатки**	**Очки**	**Защита органов слуха**	**Маска**	**Каска или шлем**
							
Транспортировка	X	X	X				
Перемещение	X	X	X				
Распаковка	X	X	X				

Монтаж	X	X	X				
Обычное использование			X				
Регулировки		X	X	X			
Плановая очистка		X	X	X			
Внеплановая очистка		X	X	X		X	
Техобслуживание	X	X	X	X			
Демонтаж	X	X	X	X		X	
Разборка	X	X	X	X		X	

Предупреждения для установщика

Проконтролировать, чтобы подготовка места установки печи соответствовали местным, государственным и общеевропейским нормативно-техническим документам.

- Соблюдать предписания настоящего руководства по эксплуатации.
- Не пользоваться подвесными электрическими соединениями в виде временной или неизолированной проводки.
- Убедиться в исправности заземления электрической системы.
- Всегда использовать средства индивидуальной защиты и другие меры, предусмотренные по закону.

Предупреждения для пользователя

Окружающие условия места установки печи должны отвечать следующим характеристикам:

- место должно быть сухим;
- источники воды и тепла должны быть на надлежащем расстоянии;
- вентиляция и освещение должны соответствовать гигиеническим нормам и нормам по безопасности, предусмотренным по действующему законодательству;
- напольное покрытие должно быть ровным и плотным для обеспечения полноты очистки;
- В непосредственной близости печи не должно быть никаких препятствий для ее надлежащей вентиляции.

Также пользователь должен:

- следить, чтобы дети не приближались к работающей печи для пиццы;
- соблюдать предписания настоящего руководстве;
- избегать демонтажа или вскрытия устройств безопасности печи;
- быть всегда максимально внимательным, то есть следить за процессом работы и не использовать машину при наличии отвлекающих факторов;
- соблюдать инструкции и указания табличек, имеющихся на печи.
  Таблички являются средствами техники безопасности, и поэтому должны всегда быть хорошо читаемыми. Если они повреждены и неразборчивы, следует в обязательном порядке заменить их, запросив запасные у производителя.
- В конце работы и перед операциями по очистке и техобслуживанию отключать электрическое питание.

Предупреждения для специалиста по техническому обслуживанию

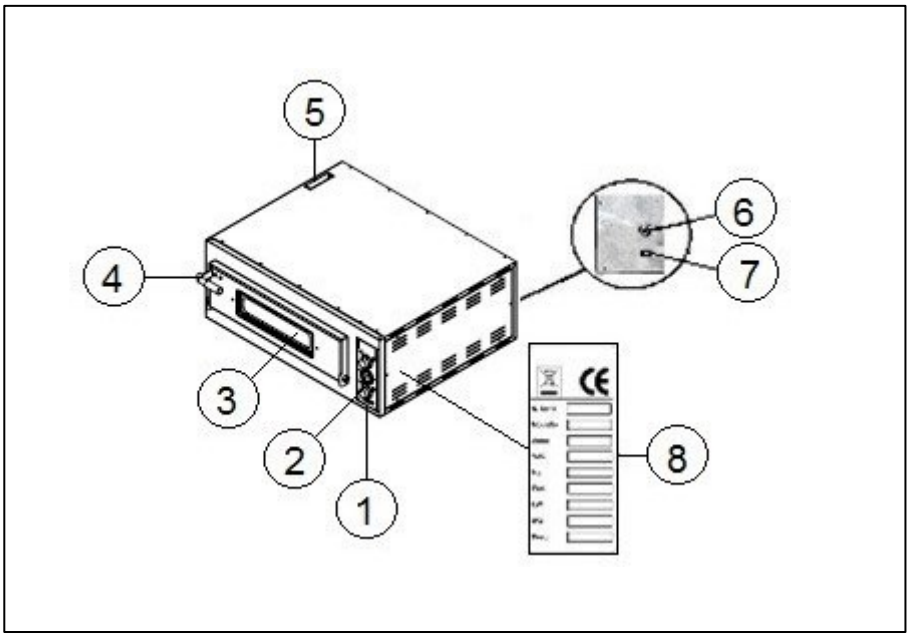
Соблюдать предписания настоящего руководстве:

- Всегда использовать средства индивидуальной защиты и другие защитные средства.
- Перед началом любых операций по ТО убедиться, что печь для пиццы, если она работал, уже успела охладиться.
- Если даже одно из предохранительных устройств оказывается неоткалиброванным или неисправным, печь не может считаться готовой к работе.
- Отключать электрическое питание перед выполнением работ на электрических, электронных частях и соединителях.

3 ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики

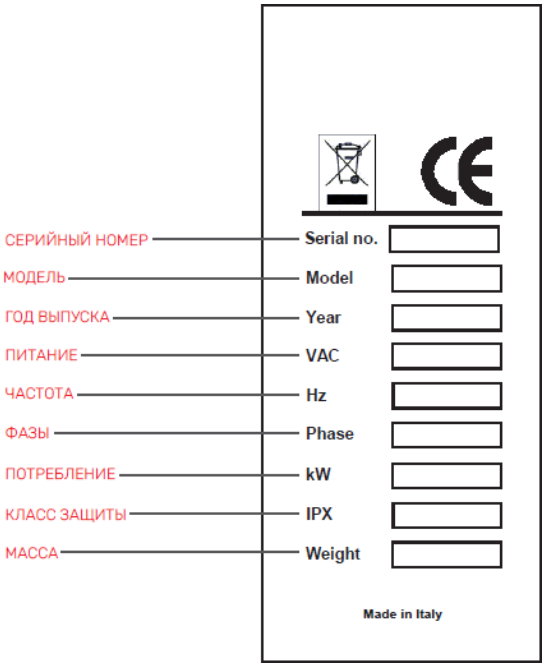
Ниже приведены общие характеристики печи:



1. Главный выключатель;
2. Передняя панель управления;
3. Жарочная поверхность;
4. Ручка заслонки дымохода;
5. Дымоход;
6. Выход кабеля питания;
7. Эквипотенциальное соединение;
8. Табличка с техническими данными.

Чтение регистрационного знака

Серийный номер расположен на правой стороне прибора.
Он предоставляет техническую информацию, необходимую для установки, в случае необходимости вмешательства для технического обслуживания или ремонта оборудования.
Рекомендуется не удалять, не повреждать и не модифицировать его.



Технические данные

Технические характеристики		Модель			
		MAX 4	MAX 6	MAX 6L	MAX 9
Внешние размеры	ДхШхВ (см)	99x92x38	99x127x38	134x92x38	134x127x38
Размеры камеры	ДхШхВ (см)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
К-во пицц в камере	Ø 34 см	4	6	6	9
	Ø 50 см	1	2	2	4
Электропитание (50/60 Гц)	В	230В 1 230В 3 400В 3+N	230В 1 230В 3 400В 3+N	230В 3 400В 3+N	230В 3 400В 3+N
Максимальная потребляемая мощность	кВт	5,6	7,3	9,9	12,9
Максимальное потребление (А)	230В 1	24,3	32	-	-
	230В 3	17,2	22,5	25	32.4

	400В 3+N	12,6	15,4	14,6	18,4
Сечение кабеля питания (n x мм²)	230В 1	3G4	3G6	-	-
	230В 3	4G2,5	4G4	4G4	4G6
	400В 3+N	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G4
Максимальная рабочая температура	°C	450			
Вес нетто	кг	74	97	97	130
Размеры упаковки	ДхШхВ (см)	102x99x53	102x135x53	137x101x53	137x135x53

Технические характеристики		**Модель**			
		MAX 8	**MAX 12**	**MAX 12L**	**MAX 18**
Внешние размеры	ДхШхВ (см)	99x92x68	99x127x68	134x92x68	134x127x68
Размеры камеры	ДхШхВ (см)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
К-во пицц в камере	Ø 34 см	4	6	6	9
	Ø 50 см	1	2	2	4
Электропитание (50/60 Гц)	Вольт	230В 1 230В 3 400В 3+N	230В 1 230В 3 400В 3+N	230В 3 400В 3+N	230В 3 400В 3+N
Максимальная потребляемая мощность	кВт	11,2	14,6	19,8	25,8
Максимальное потребление (А)	230В 1	24,3 (*)	32 (*)	-	-
	230В 3	34,4	45	50	64,8
	400В 3+N	24,5	31	27,3	37,2
Сечение кабеля питания (мм²)	230В 1	3G4 (*)	4G6 (*)	-	-
	230В 3	4G6	4G10	4G10	4G16
	400В 3+N	5G4	5G6	5G6	5G10
Максимальная рабочая температура	°C	450			
Вес нетто	кг	149	175	177	235
Размеры упаковки	ДхШхВ (см)	102x99x82	102x135x82	137x101x82	137x135x82

(*) Для этой модели предусмотрен двойной кабель питания.

4 УСТАНОВКА

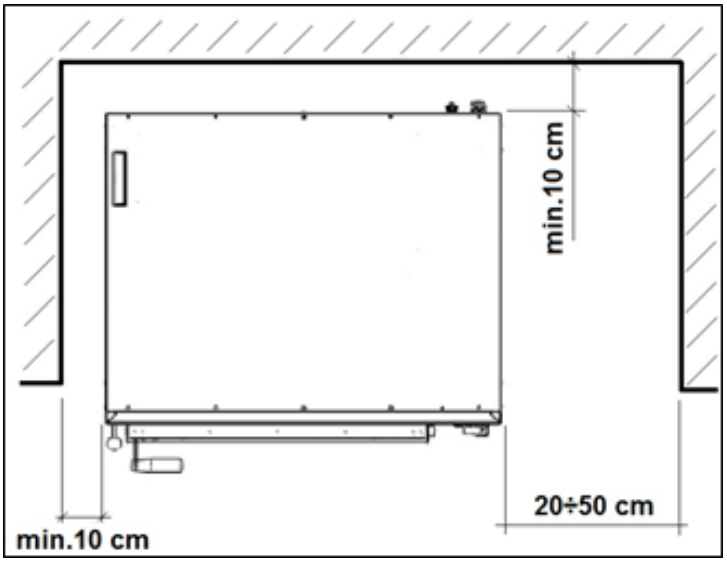
Разгрузка и перемещение печи

Выгрузка и перемещение печи должны осуществляться силами квалифицированного персонала при помощи автопогрузчика.



азмещение печи

Операции установки печи должны осуществляться квалифицированным персоналом в соответствии с местными, государственными и европейскими нормами.
Проконтролируйте, чтобы опорная поверхность места установки была ровной и достаточно прочной в расчете на вес машины.
После извлечения из упаковки, выполните позиционирование печи, соблюдая минимальные расстояния безопасности от стен и/или другого оборудования.
Для хорошей вентиляции печи необходимо обеспечить минимальные расстояния от стен и/или другого оборудования не менее 10 см сзади и со стороны левой боковины устройства.
С правой стороны необходимо оставить минимум 20 см для движение воздуха. Где возможно, как минимум 50 см для обеспечения удобства доступа к электрической системе для ТО или ремонта.



Удалите предохранительные элементы из полистирола вместе с защитной пленкой, не применяя инструмента, который может повредить поверхности машины.

!!! ВНИМАНИЕ!!!

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ДУХОВКИ УДАЛИТЕ ПОЛИСТИРОЛ ИЗ-под КАМНЕЙ.





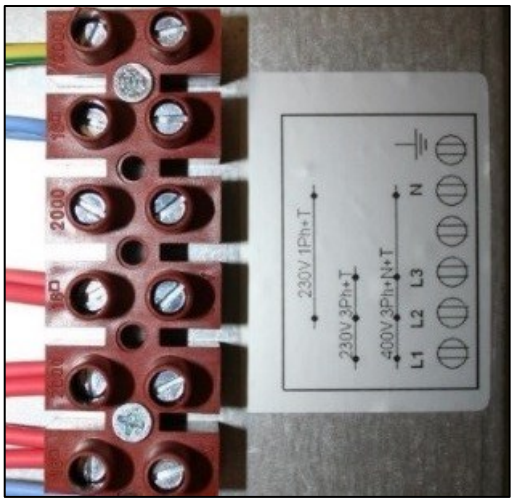


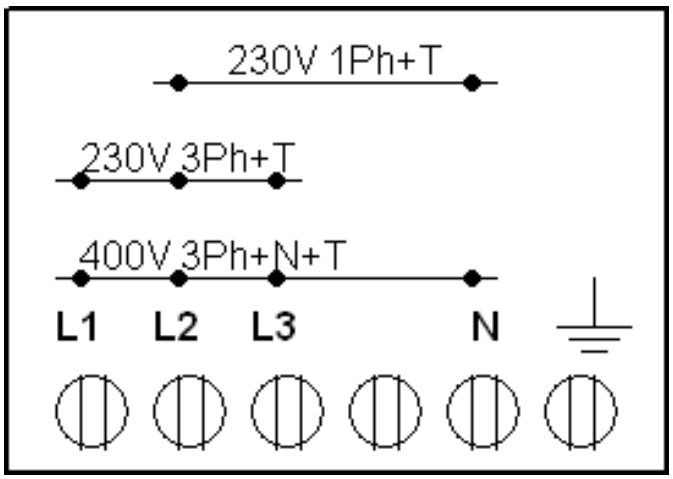
Подсоединение к системам (электрическое подключение)

Печь поставляется без кабеля питания. Подключение к электрической сети должно выполняться через дифференциальный термомагнитный выключатель с подходящими характеристиками. Расстояние минимального размыкания контактов в нем должно быть не менее 3 мм.

Для подключения печи к сети электропитания необходимо выполнить следующее:

- снять правую боковину;
- подключить проводники кабеля питания, который должен быть типа H07-RNF и пройти типовые испытания, к клеммной колодке. Сечение проводников кабеля должно соответствовать предписаниями действующих норм.





КРОМЕ ТОГО, НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ПРЕДПИСАНИЯ:

- Место соединения с сетью электропитания должно быть легкодоступным и не требовать никаких смещений.
- Место подключения должно оставаться легко доступным и после установки машины.
- Расстояние между машиной и местом подключения не должно требовать натяжения кабеля питания. Кроме того, сам кабель не должен пролегать под основанием машины.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен службой технической поддержки или квалифицированным техником во избежание любых рисков.

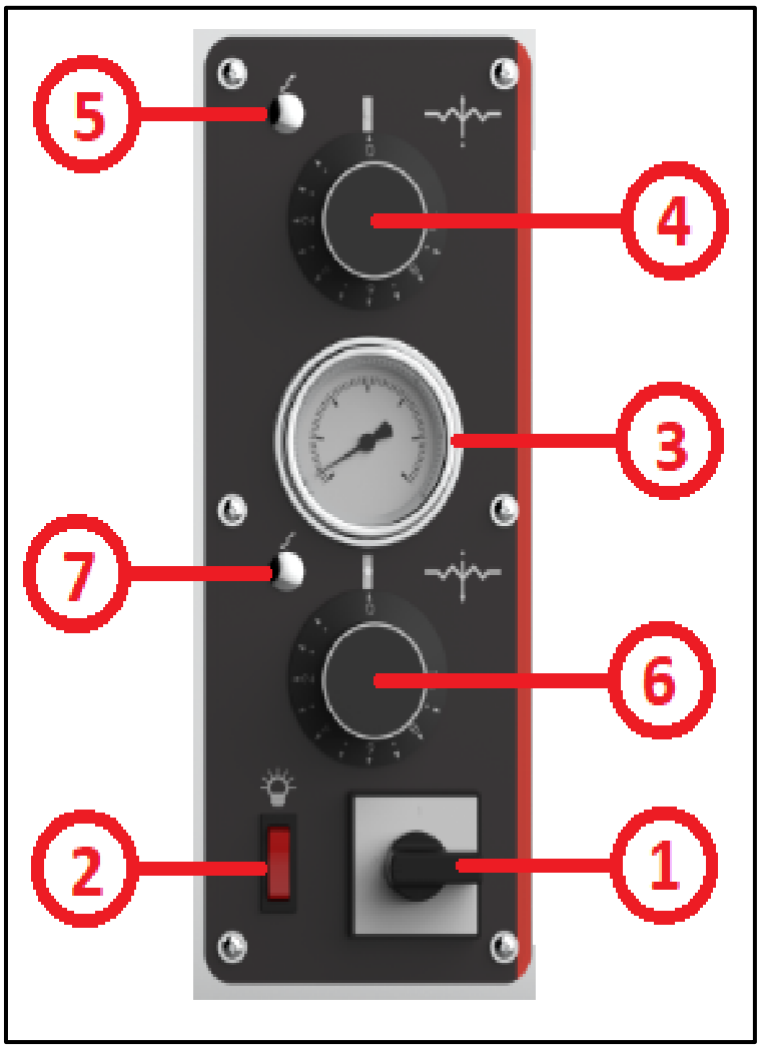
Заземление

Во исполнение действующих норм обязательно подключайте оборудование к эквипотенциальной системе. Ее эффективность должна должным образом проверяться согласно действующим нормам.
Соединение осуществляется при помощи специальной клеммы в задней части печи, кабелем сечением не менее 10 кв.мм2.

Эта клемма обозначена следующим символом: 

5 ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

Описание панели управления



1. Главный выключатель;

2. Выключатель Подсветки Жарочной камеры;

3. аналоговый контрольный термометр;

4. Термостат Регулировки Температуры свода;

5. световой индикатор температуры свода свода;

6. Главный выключатель;

7. Выключатель Подсветки Жарочной камеры;

зарубка	температура(°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450

6 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функциональная проверка

Прежде чем зажечь духовку, проверьте:

- как снята защитная пленка там, где есть;
- Вы правильно вставили вилку в розетку электропитания;
- что напряжение питания, напряжение питания и мощность являются совместимостью и конусностью данных на табличке, прикрепленной сбоку;

Первый запуск и функциональное тестирование

!	**ВНИМАНИЕ!** **ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРОГРЕВАТЬ ДУХОВКУ В РАЗГРУЖЕННОМ состоянии, ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ НЕПРИЯТНЫХ ЗАПАХОВ, ВЫЗВАННЫХ ИСПАРЕНИЕМ ВЛАГИ, СОДЕРЖАЩЕЙСЯ В ОГНЕУПОРНЫХ КАМНЯХ, В ИЗОЛЯЦИОННОМ МАТЕРИАЛЕ И ВНУТРЕННИХ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ЧАСТЯХ.**

Первое зажигание и функциональная проверка должны проводиться квалифицированным (в соответствии с местными, национальными и европейскими нормами) и специализированным техническим специалистом, который должен будет проверить:
• что установка проводилась скрупулезно с соблюдением действующего законодательства и инструкций производителя в руководстве по установке;
• что система, к которой подключено изделие, соответствует нормам, действующим в стране установки;
• что напряжение сети соответствует данным, указанным на заводской табличке;
• что подключение к электрической системе было выполнено в соответствии с нормами, действующими в стране установки, и при строгом соблюдении инструкций производителя, приведенных в руководстве по установке;
• что с изделия удалены все защитные пленки
• что в камере печи нет несоответствующих предметов (например, монтажных инструментов, руководств, упаковочных деталей и т. д.)
• что дымоотвод имеется и что он строго соответствует инструкциям производителя в руководстве по установке и соответствует нормам, действующим в стране установки.

Кроме того, техник, ответственный за первое зажигание и функциональное тестирование, должен:
• предоставить пользователю всю документацию, касающуюся духовки
• проинструктировать пользователя о правильном использовании продукта
• проинструктируйте пользователя о периодическом техническом обслуживании, которое необходимо проводить на приборе (описано в главе «Чистка и техническое обслуживание»).

ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ разогрейте пустую духовку до температуры сверху и снизу 150 C° в течение как минимум 8 часов, не помещая внутрь никаких продуктов.
В течение всего этого времени желательно держать вентиляционный дымоход полностью открытым, а вытяжку или вытяжную систему держать включенной.
В первом случае печь из-за испарения влаги, содержащейся во внутренних частях, будет выделять дым и неприятный запах, которые постепенно исчезнут при последующих циклах работы.
На этапах первоначального запуска и функционального тестирования техник должен проверить правильность функционирования всех компонентов устройства.

Первое зажигание духовки

При первом использовании прибора рекомендуется прогревать духовку пустой, чтобы устранить неприятные запахи, вызванные испарением огнеупоров и внутренних металлических частей.
Процедура:
• открыть клапан дымохода на максимум
• поверните главный выключатель в положение «1» после проверки наличия электропитания духовки.
• оставьте духовку работающей (пустой) не менее чем на 8 часов при температуре 150°, прежде чем приступить к приготовлению первой партии.

Фаза запуска

После подключения духовки к электросети поверните главный выключатель в положение «1». Поверните ручки термостата до желаемой температуры. Таким образом активируется сопротивление потолка и пола и загораются соответствующие индикаторы.

Общие указания по приготовлению

Время и температура приготовления пиццы и аналогичных продуктов зависят от формы и толщины теста, а также от количества и вида добавленных ингредиентов.
По этим причинам рекомендуется предварительно выполнить несколько проб приготовления, чтобы лучше понять характеристики и работу печи.

Ориентировочно настройки печи следующие:

- Заслонка дымохода должна быть закрытой, пока печь не достигнет заданной температуры;
- Рекомендуется готовить непосредственно на камнях, чтобы получить лучший результат продукта;
- Устанавливайте температуру верхней части на значение от 300 до 320 °C, а температуру нижней части - от 250 до 280 °C в случае приготовления непосредственно на камнях.

  В случае выполнения нескольких выпечек подряд, увеличьте температуру верхней части до 350 °C, а температуру нижней части до 300 °C.

- При приготовлении на противне, установите рекомендуемые значения.

Использование заслонки дымохода

Клапан газоотвода позволяет регулировать отвод дымов и паров из камеры выпечки и обеспечивать удержание в ней тепла.
На стадии разогрева печи рекомендуется оставлять клапан полностью закрытым, чтобы достичь в кратчайшие сроки желаемой температуры. В ходе процесса выпечки регулируйте клапан по потребности.

Выключение печи

Для выключения печи выполните следующее:

- Поверните термостат в положение 0;
- поверните главный выключатель в положение **0**.

7 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Меры предосторожности

Перед осуществлением любых работ по техническому обслуживанию принять следующие меры предосторожности:

- **Убедиться**, что печь выключена и полностью остыла;
- **Убедиться**, что печь не подключена к сети электропитания;
- **Убедиться**, что питание не может быть случайно подключено. Отсоединить штепсельную вилку от розетки;
- **Использовать** средства индивидуальной защиты, предусмотренные директивой 89/391/ЕЭС;
- **Не** использовать химические вещества на огнеупорных камнях и внутренних частях печи;
- **Не** использовать воду из труб или моечных машин высокого давления;
- **Не** использовать абразивные материалы или губки для чистки стекол двери и металлических частей печи;
- **Не** чистить стекло двери, когда оно горячее;
- **Установить** все защиты и активировать все защитные устройства после завершения техобслуживания или ремонтных работ, перед повторным приведением печи в действие.

Плановое техническое обслуживание, выполняемое пользователем

m	**ПЕРЕД ПРОВЕДЕНИЕМ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ ПО ОЧИСТКЕ И/ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЮ, ПРИНЯТЬ «МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ»**

Чтобы духовка всегда оставалась чистой и эффективной, необходимо регулярно проводить обычную чистку и техническое обслуживание следующим образом:

Ежедневная уборка
Очистите внутреннюю часть камеры приготовления с помощью металлической щетки, чтобы удалить отложения муки и остатки готовки;
Очистите стекло дверцы внутри и снаружи мягкой тканью и мягким моющим средством;
Не используйте абразивные губки.
Очистите внешние части духовки, такие как дверцы, дверные ручки и переднюю панель управления, мягкой тканью и мягким моющим средством.
Не используйте абразивные губки.

Еженедельная уборка
Тщательно очистите все внешние части духовки мягкой тканью и мягким моющим средством.
Не используйте абразивные губки.
Очистите все вентиляционные отверстия, расположенные спереди, сбоку и сзади духовки;

Ежемесячная уборка
Смажьте дверные штифты нетоксичной аэрозольной смазкой.

Послепродажное обслуживание

Чтобы запросить запасные части, обратитесь к своему дилеру, всегда сверяясь с данными, указанными на идентификационной табличке, расположенной сбоку оборудования (модель, серийный номер и т. д.), и кодом запасной части, указанным в разобранном виде запасных частей. По любому запросу на внеплановое техническое обслуживание, ремонт и/или замену обращайтесь исключительно к авторизованному дилеру, у которого вы приобрели прибор, и/или к специализированному технику, имеющему технические и профессиональные требования, требуемые действующим законодательством.

Внеплановое техническое обслуживание, выполняемое специализированными техниками

Для выполнения любой операции, не относящейся к компетенции пользователя, необходимо запросить вмешательство специализированного техника.
Для этого обратитесь к вашему дилеру и/или в региональную службу технической поддержки.
Перед выполнением любой операции по техническому обслуживанию отключите электропитание и соблюдайте «**Меры предосторожности**».

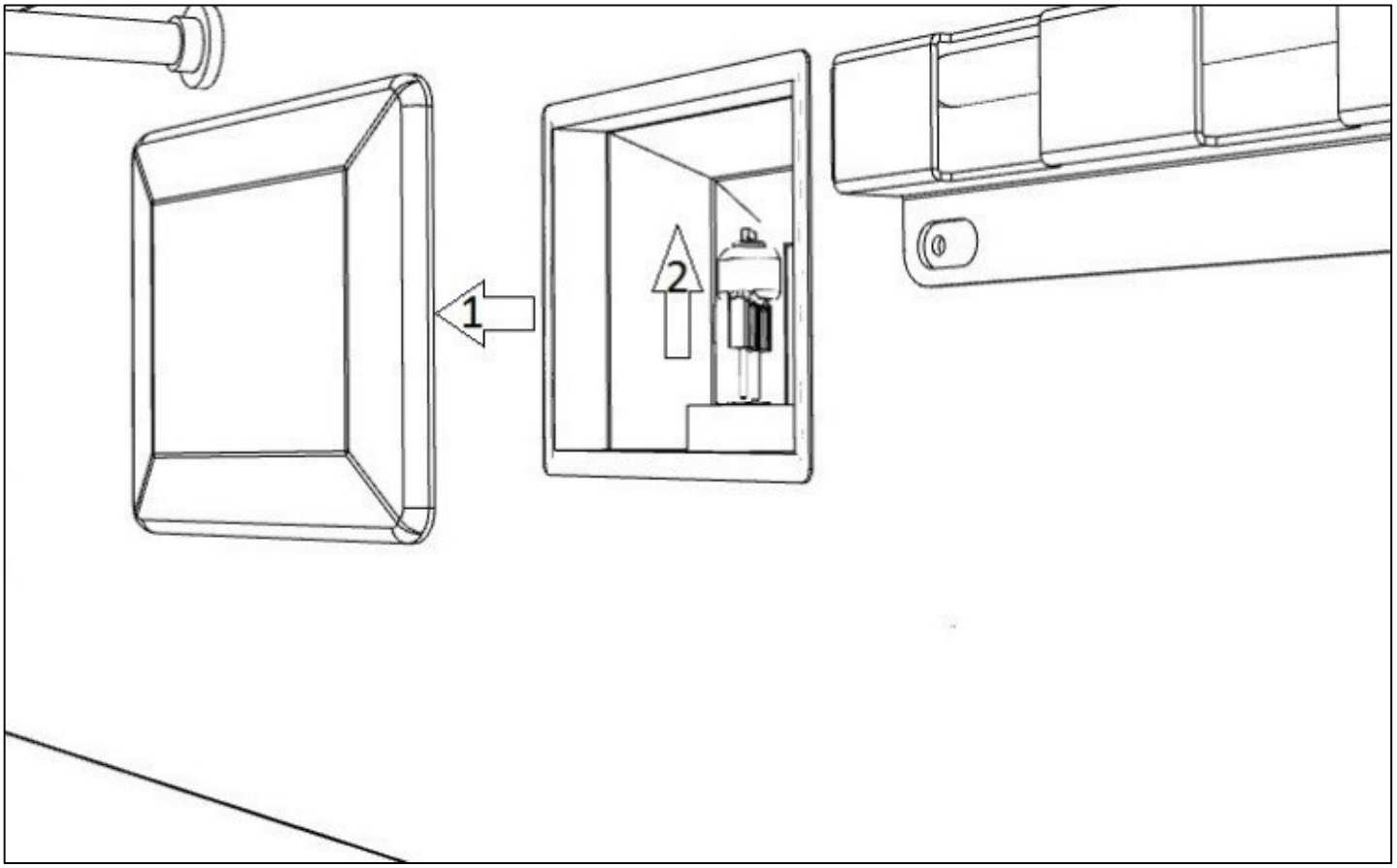
Замена ламп освещения

- **Запрещается заменять лампы, если печь горячая;**
- **Подождите, пока печь остынет.**
- **Не прикасайтесь к лампе руками, всегда используйте перчатки, кусок бумаги или ткань, чтобы не повредить лампу и, как следствие, не сократить срок ее службы;**

Замена лампы осуществляется следующим образом:

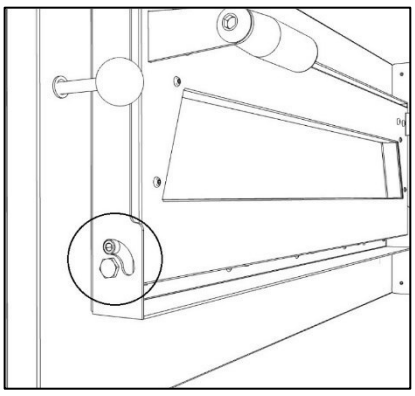
1. Снять стекло лампы;
2. Поднять лампу, чтобы снять ее;
3. Аккуратно вставить лампу, стараясь не погнуть контакты;

4. Установить на место стекло лампы.

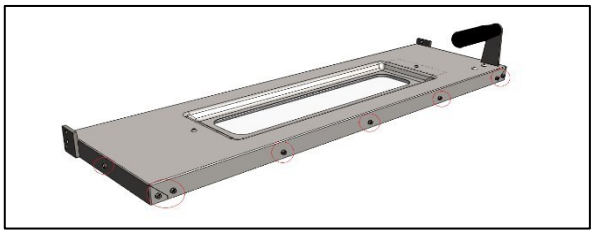


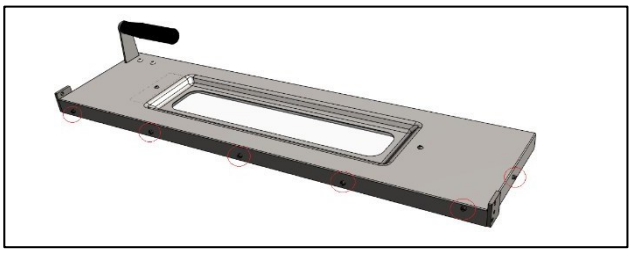
Замена дверного стекла

Открутите винты по бокам двери и снимите ее.



Удалите все боковые винты

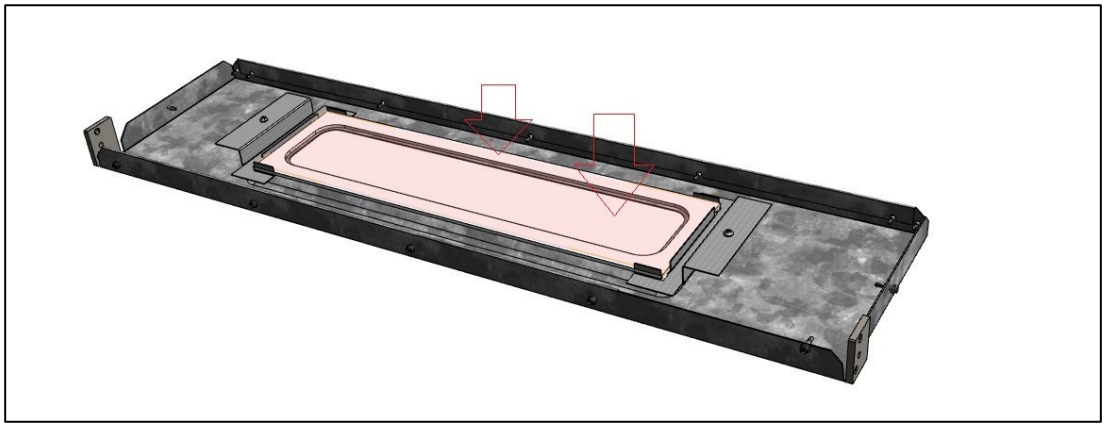




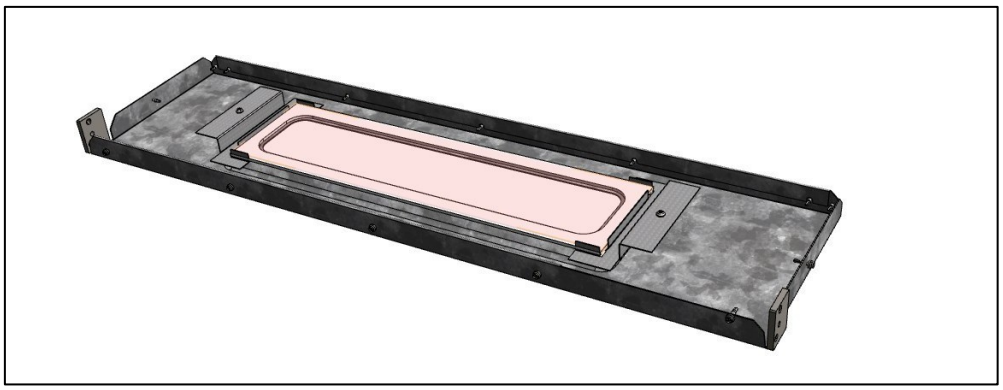
Снимите стальную дверь



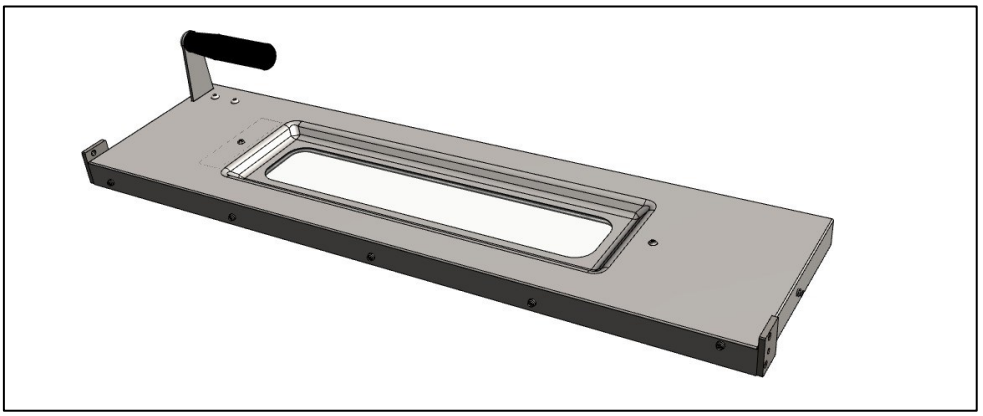
Снимите стекло двери, подлежащее замене



Вставляем новое стекло двери



Установите дверь и закрывающие винты



Замена нагревателей

После выполнения «**Мер предосторожности**» заменить нагреватели двери следующим образом:

- Чтобы заменить **нагреватели верхней части**, снять правую боковую панель;
- Отсоединить провода питания нагревателей, которые должны быть заменены;
- Отодвинуть каменную вату для доступа к крепежным винтам или гайкам нагревателей, которые должны быть заменены;
- Снять неисправный нагреватель и заменить его на новый;
- Для повторной сборки выполнить действия в обратном порядке.

- Чтобы заменить **нагреватели нижней части**, снять правую боковую панель;
- Отсоединить провода питания нагревателей, которые должны быть заменены;
- Отодвинуть каменную вату для доступа к крепежным винтам или гайкам нагревателей, которые должны быть заменены;
- Снять плиты нижней части;
- Снять неисправный нагреватель и заменить его на новый;
- Установить на место плиты и для повторной сборки выполнить действия в обратном порядке.

Инструкции по заказу запасных частей

Чтобы заказать запасные части, необходимо сообщить следующие данные, которые находятся на серебристой табличке, расположенной на правой стороне печи:

- Модель печи;
- Заводской номер печи (серийный номер);
- Код детали (см. список запасных частей);
- Необходимое количество.

8 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ, СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ и ОШИБКИ

НЕИСПРАВНОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ		
Неисправность	**Возможная причина**	**Решение**
Печь не нагревается несмотря на то, что температура установлена соответствующим образом. Световые индикаторы нагревательных элементов **выключены**	Главный выключатель выключен (позиционирован на "0")	Повернуть главный выключатель в положение "1"
Печь не нагревается несмотря на то, что главный выключатель находится в положении 1, и температуры установлены соответствующим образом. Световые индикаторы нагревательных элементов **выключены**	Отсутствует электроэнергия в сети	Проверить главный контактор, розетку, вилку и токоподводящий кабель
Аналоговым термометром не выявляется повышение температуры несмотря на то, что нагревательные элементы функционируют соответствующим образом	Неисправность аналогового термометра	Произвести замену аналогового термометра

Внутренняя осветительная лампочка не включается	Лампочка перегорела	Произвести замену лампочки
Внутренняя осветительная лампочка не включается	Выключатель лампочки неисправен	Произвести замену выключателя лампочки
Внутренняя осветительная лампочка не включается	Отсутствие электрического питания на лампочке	Проверить электрическое соединение лампочки
Дверь закрыта, но выходит дым	Дроссельный клапан дымохода закрыт	Дополнительно открыть клапан и проверить его соответствующее функционирование.
Жарочная камера не нагревается соответствующим образом	Установленные температуры являются слишком низкими	Установить температуры соответствующим образом
Жарочная камера не нагревается соответствующим образом, несмотря на то, что установленные температуры являются соответствующими	Один или несколько нагревательных элементов являются неисправными	Произвести замену неисправных нагревательных элементов
Температура продолжает повышаться свыше параметров, установленных посредством термостатов	Датчик термостата/ов или контакты термостата неисправны	Проверить и при необходимости произвести замену термостата/ов
Дверца не остается закрытой соответствующим образом	Ослабление пружины дверцы	Снять дверцу и произвести замену внутренней пружины

9 ИНФОРМАЦИЯ ПО ДЕМОНТАЖУ И УТИЛИЗАЦИИ

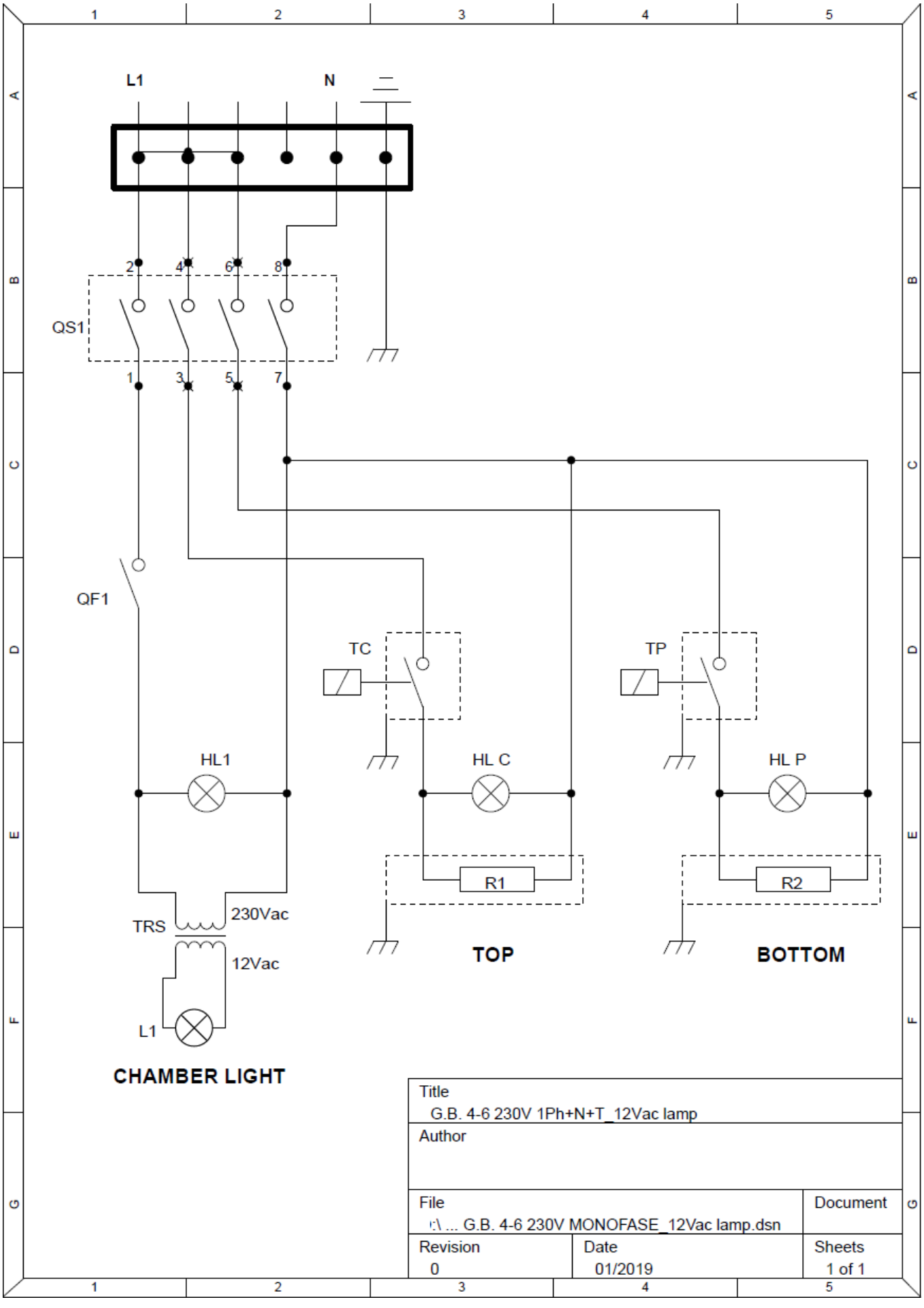


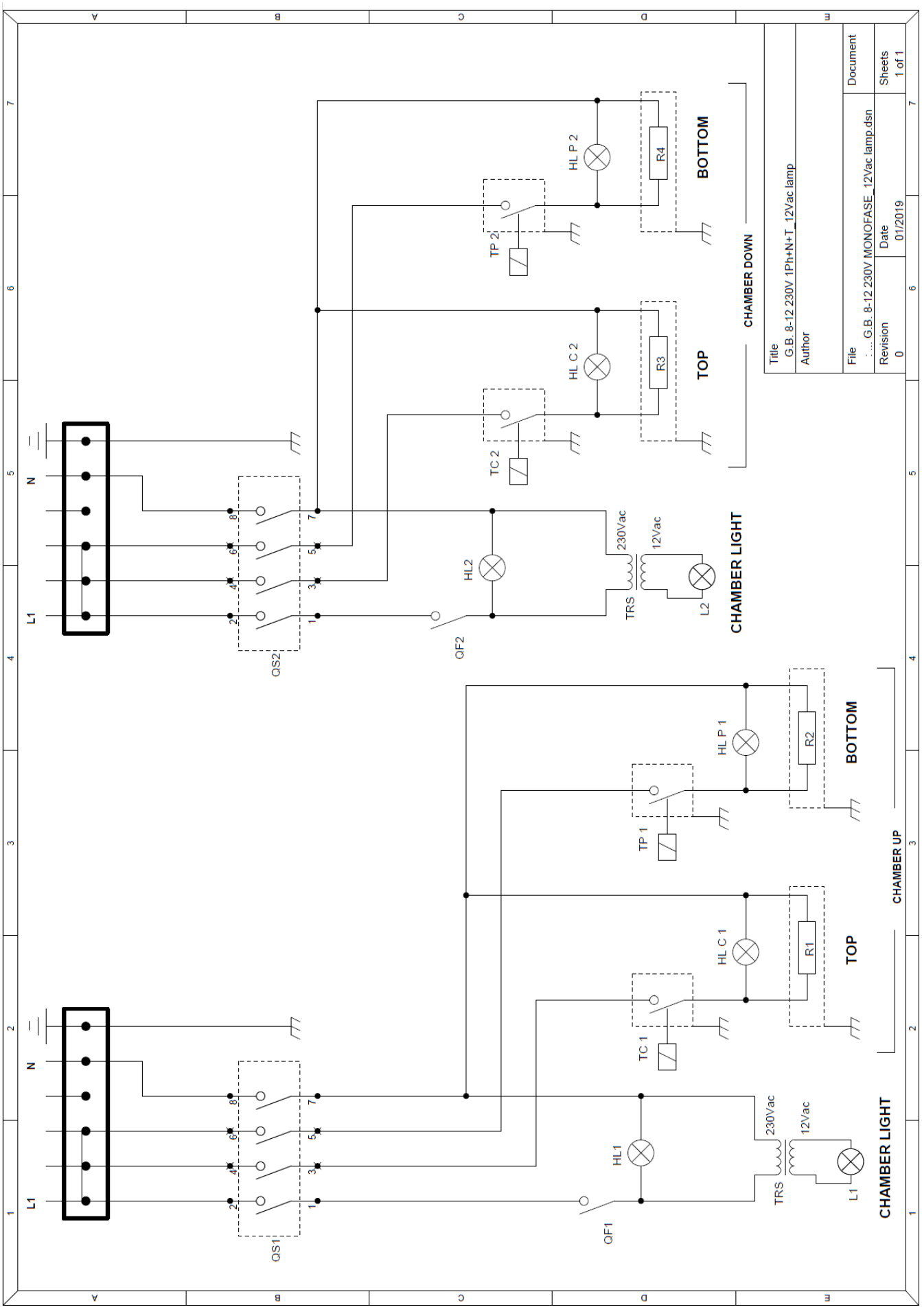
В соответствии со ст. 13 Законодательного декрета от 25 июля 2005 г. № 151 «О приведении в действие директив 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC, касающихся сокращения использования опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также утилизации отходов».

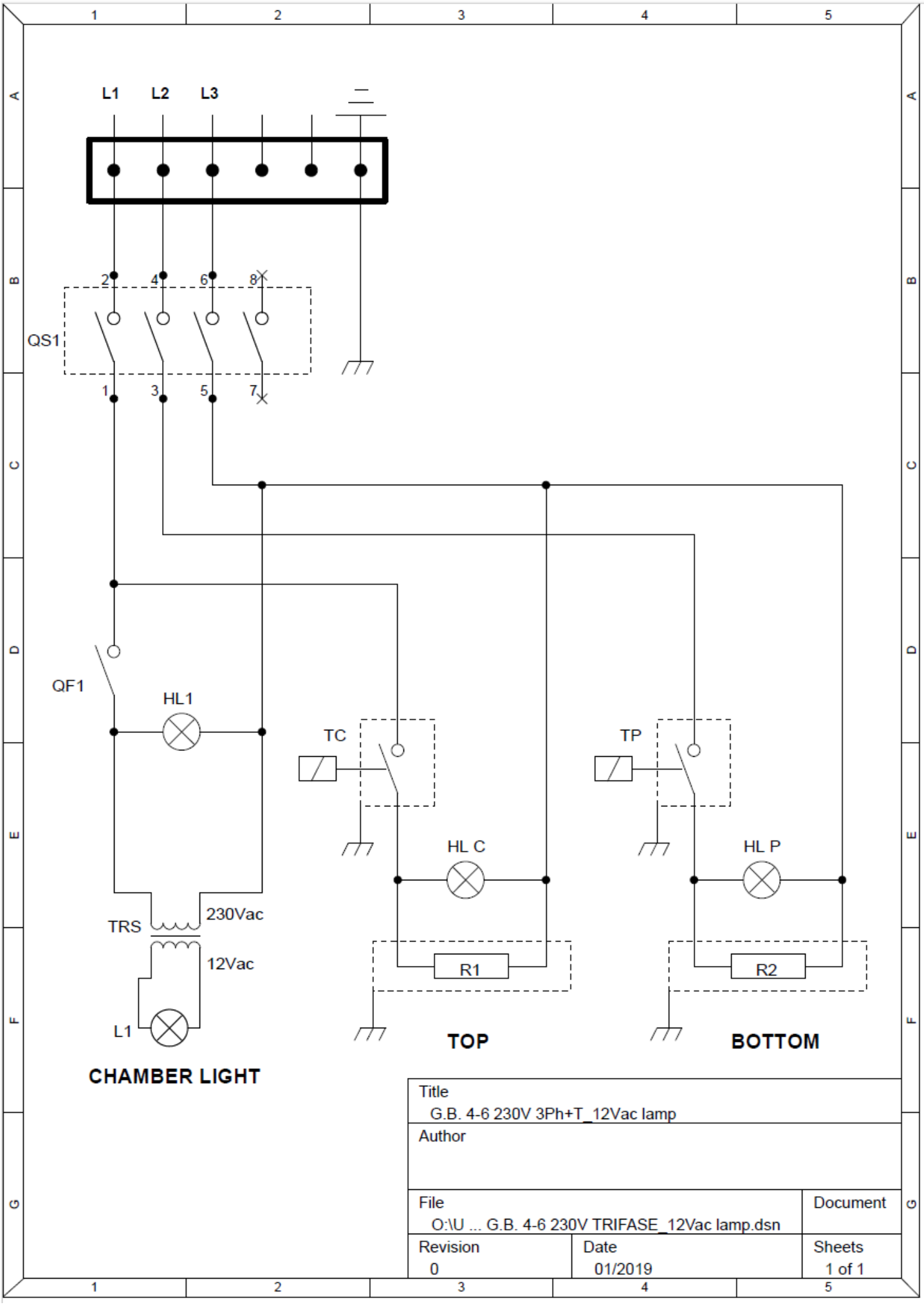
Символ перечеркнутого мусорного бака на приборе или на его упаковке указывает, что по истечении срока службы изделие должно быть сдано на утилизацию отдельно от других отходов.
Организация и управление сбором этого прибора в конце его срока службы осуществляется производителем. Поэтому, когда пользователю потребуется выбросить данный прибор, он должен связаться с производителем и следовать системе, принятой производителем по раздельному сбору оборудования в конце его срока службы.
Раздельный сбор выброшенного оборудования с его последующей отправкой на переработку, обработку и экологически совместимую утилизацию помогает избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, и способствует повторному использованию и/или переработке материалов, из которых состоит оборудование. Незаконная утилизация изделия его держателем ведет к применению административных санкций, предусмотренных действующим законодательством.

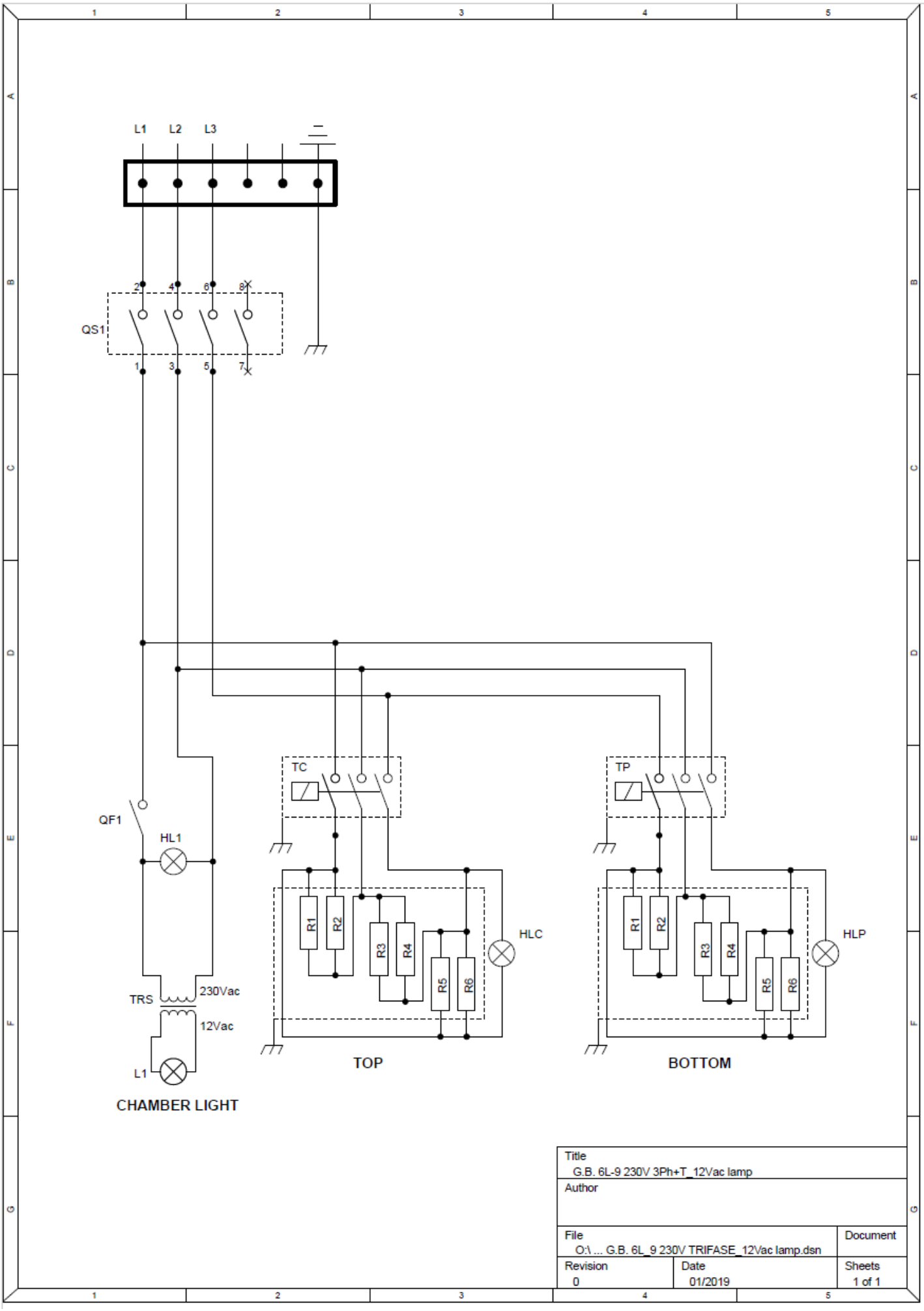
Зарегистр. в Национальном Реестре производителей электрического и электронного оборудования за номером: IT08020000000645

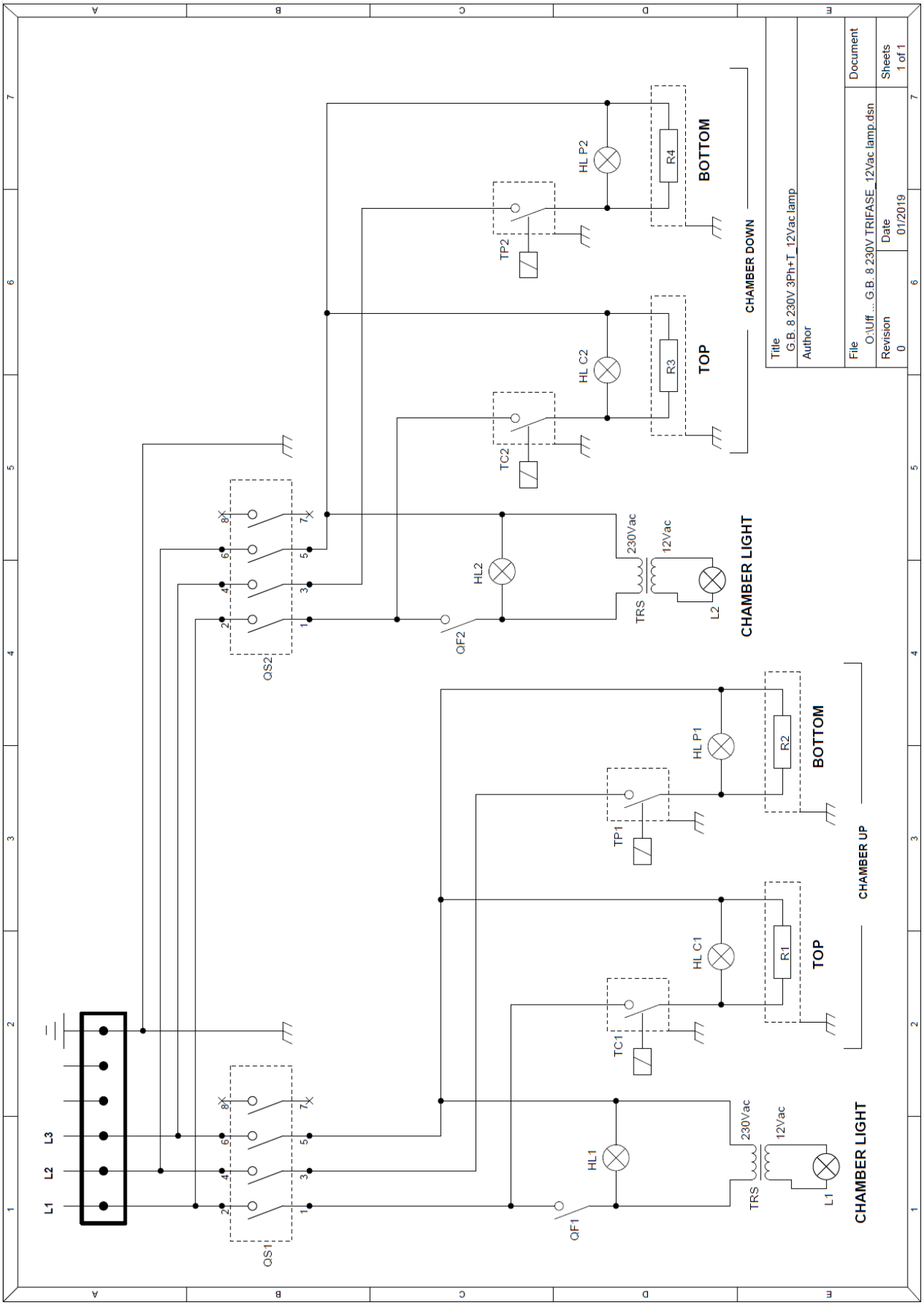
WIRING DIAGRAMS

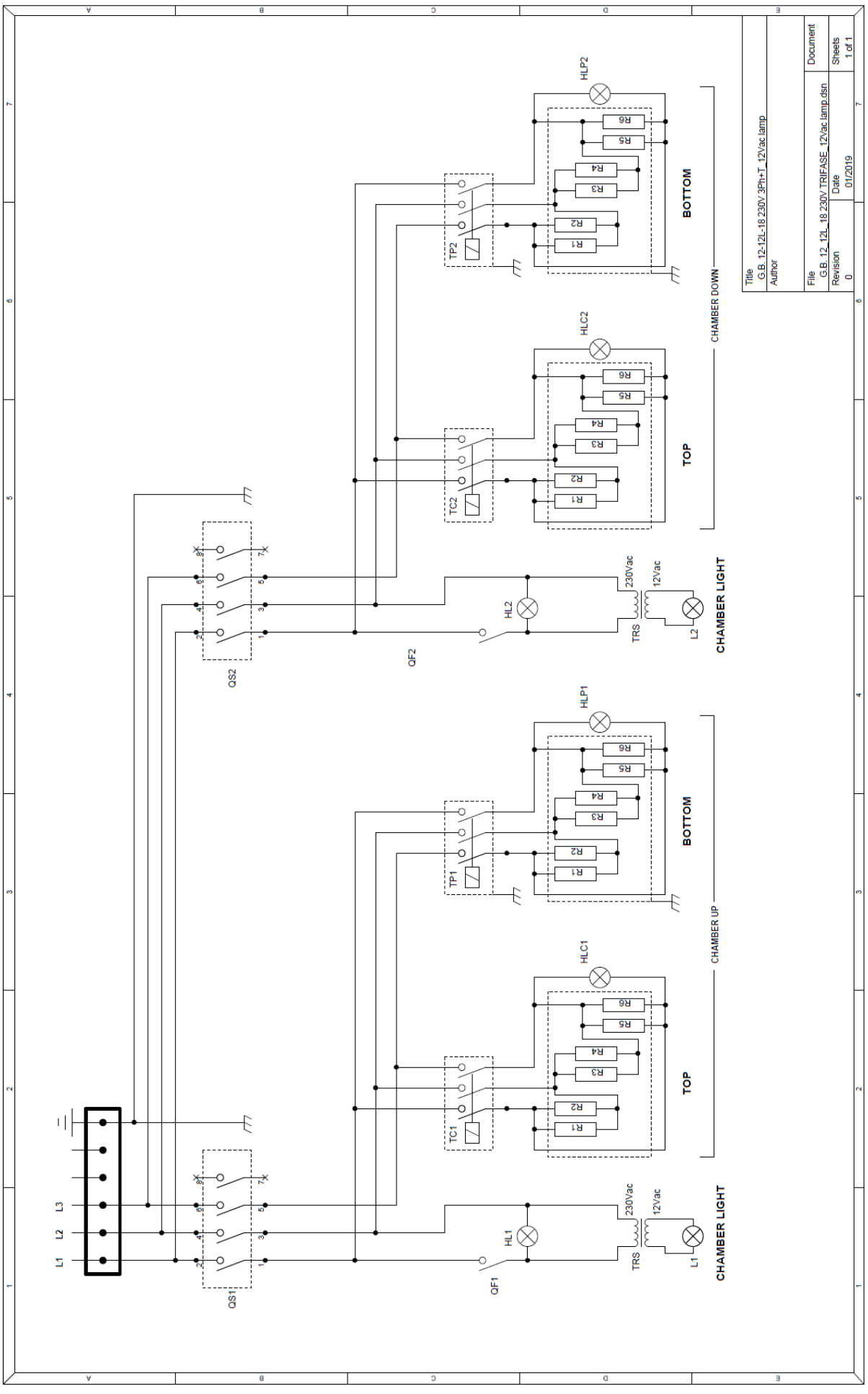

L1
N
2
4
6
8
QS1
1
3
5
7
QF1
TC
TP
HL1
HL C
HL P
R1
R2
TRS
230Vac
12Vac
L1
TOP
BOTTOM
CHAMBER LIGHT
Title
G.B. 4-6 230V 1Ph+N+T_12Vac lamp
Author
File
:\ ... G.B. 4-6 230V MONOFASE_12Vac lamp.dsn
Document
Revision
0
Date
01/2019
Sheets
1 of 1

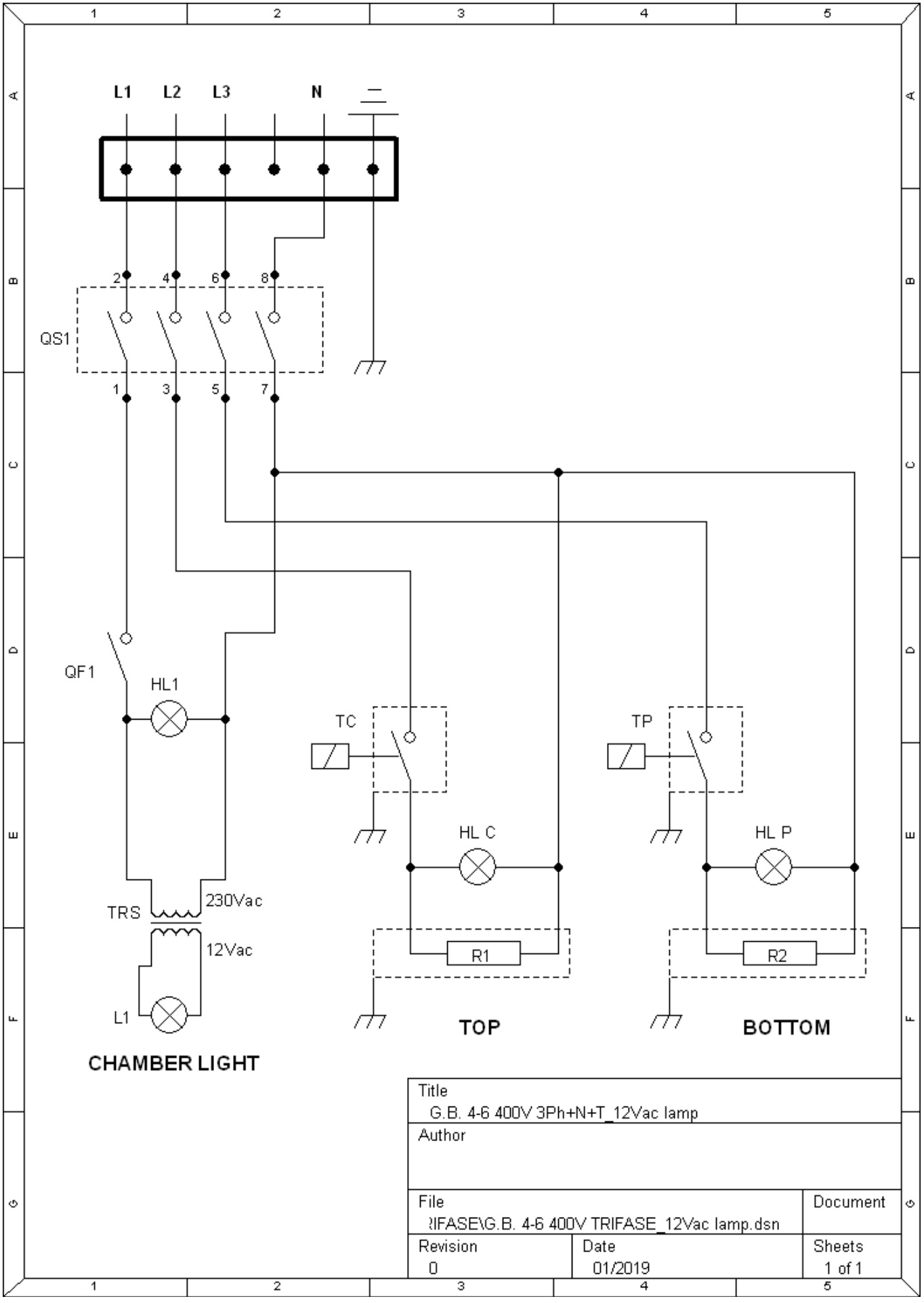

L1
N
QS1
QS2
QF1
QF2
HL1
HL2
TRS
230Vac
12Vac
L1
L2
TC 1
TC 2
TP 1
TP 2
HL C 1
HL C 2
HL P 1
HL P 2
R1
R2
R3
R4
TOP
BOTTOM
CHAMBER LIGHT
CHAMBER UP
CHAMBER DOWN
Title
G.B. 8-12 230V 1Ph+N+T_12Vac lamp
Author
File
...G.B. 8-12 230V MONOFASE_12Vac lamp.dsn
Revision
0
Date
01/2019
Document
Sheets
1 of 1

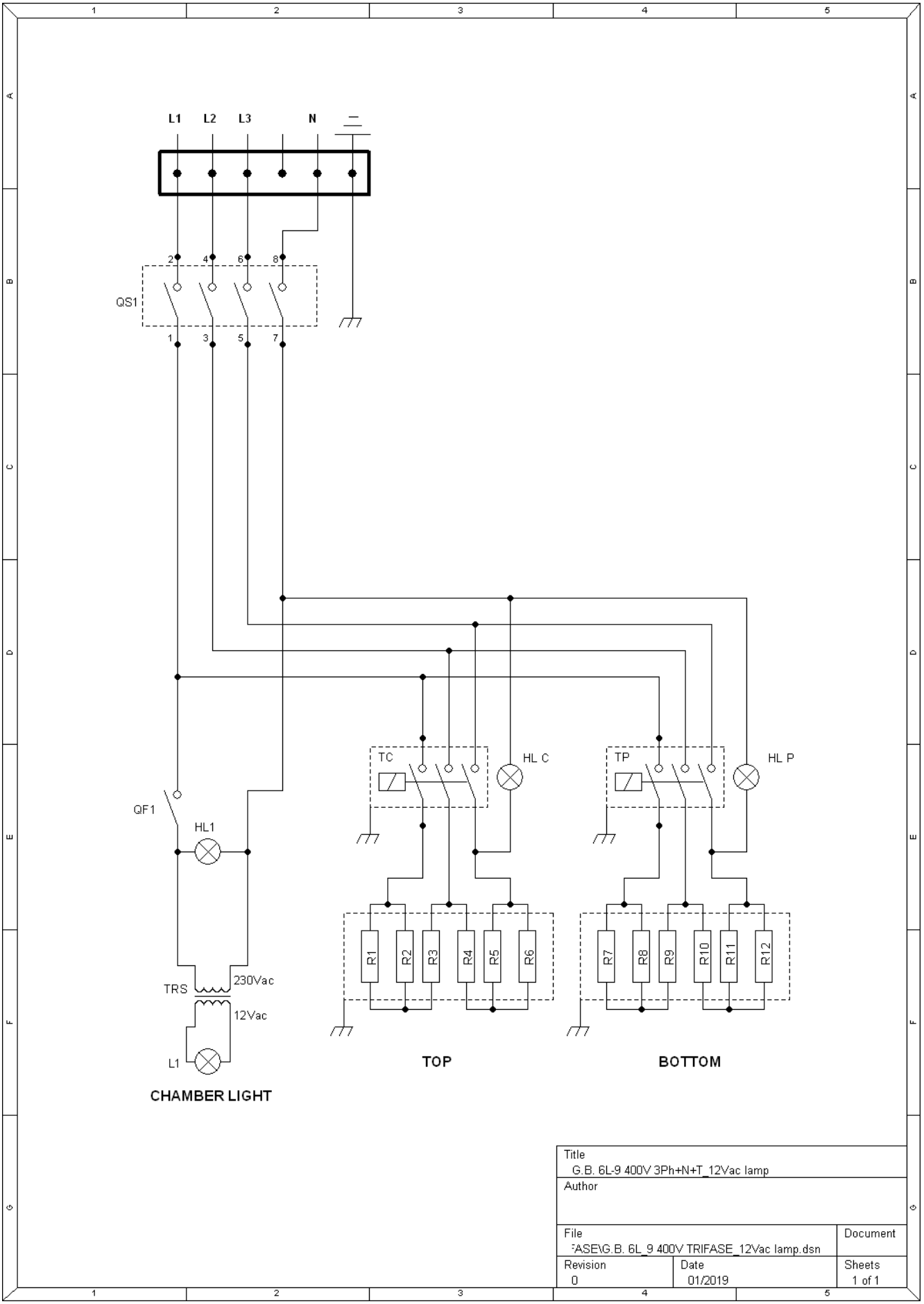

L1
L2
L3
2
4
6
8
QS1
1
3
5
7
QF1
HL1
TC
TP
HL C
HL P
TRS
230Vac
12Vac
R1
R2
L1
TOP
BOTTOM
CHAMBER LIGHT
Title
G.B. 4-6 230V 3Ph+T_12Vac lamp
Author
File
O:\U ... G.B. 4-6 230V TRIFASE_12Vac lamp.dsn
Document
Revision
0
Date
01/2019
Sheets
1 of 1

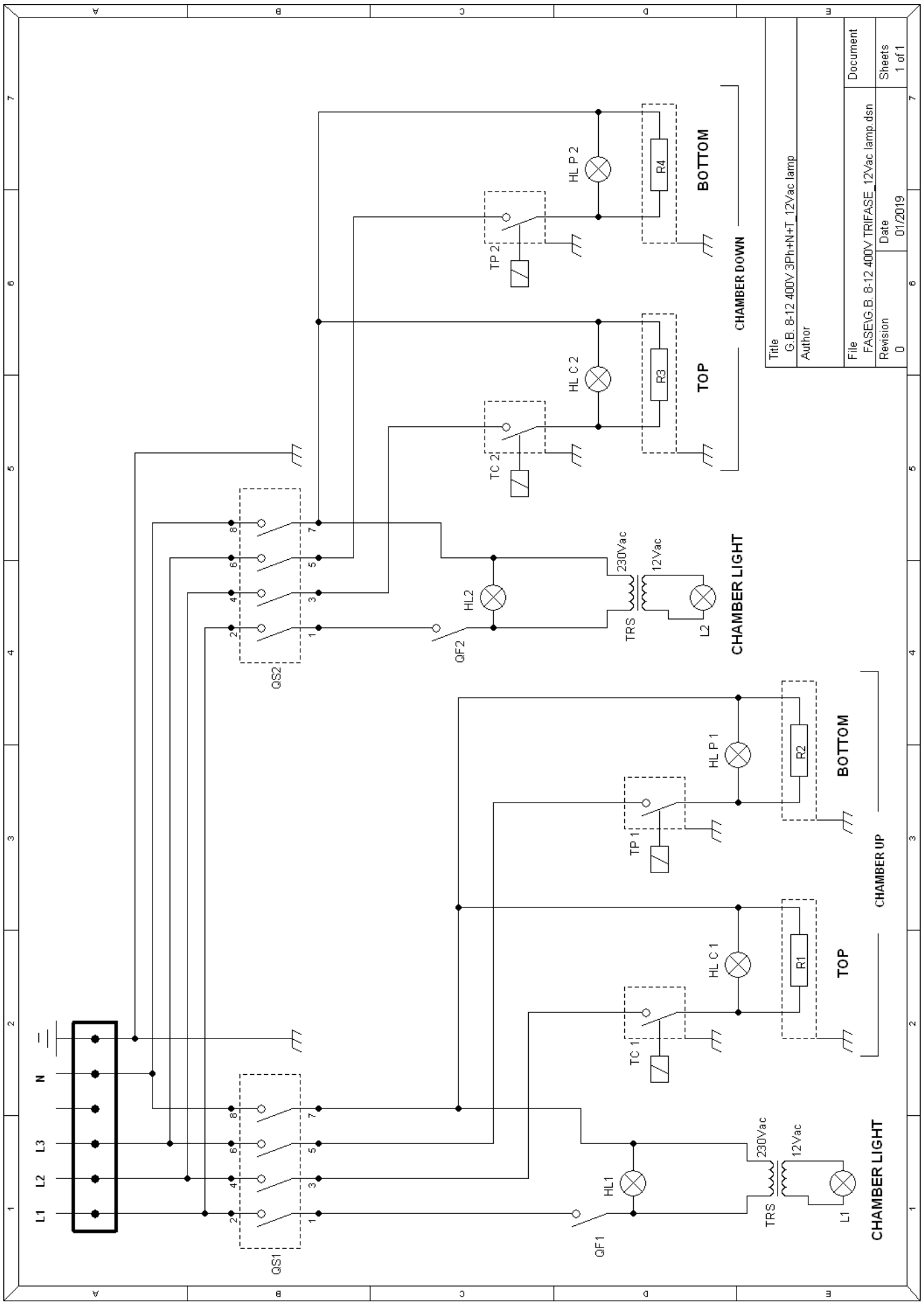

L1
L2
L3
QS1
2
4
6
8
1
3
5
7
QF1
HL1
TRS
230Vac
12Vac
L1
CHAMBER LIGHT
TC
TP
R1
R2
R3
R4
R5
R6
HLC
HLP
TOP
BOTTOM
Title
G.B. 6L-9 230V 3Ph+T_12Vac lamp
Author
File
O:\ ... G.B. 6L_9 230V TRIFASE_12Vac lamp.dsn
Document
Revision
0
Date
01/2019
Sheets
1 of 1

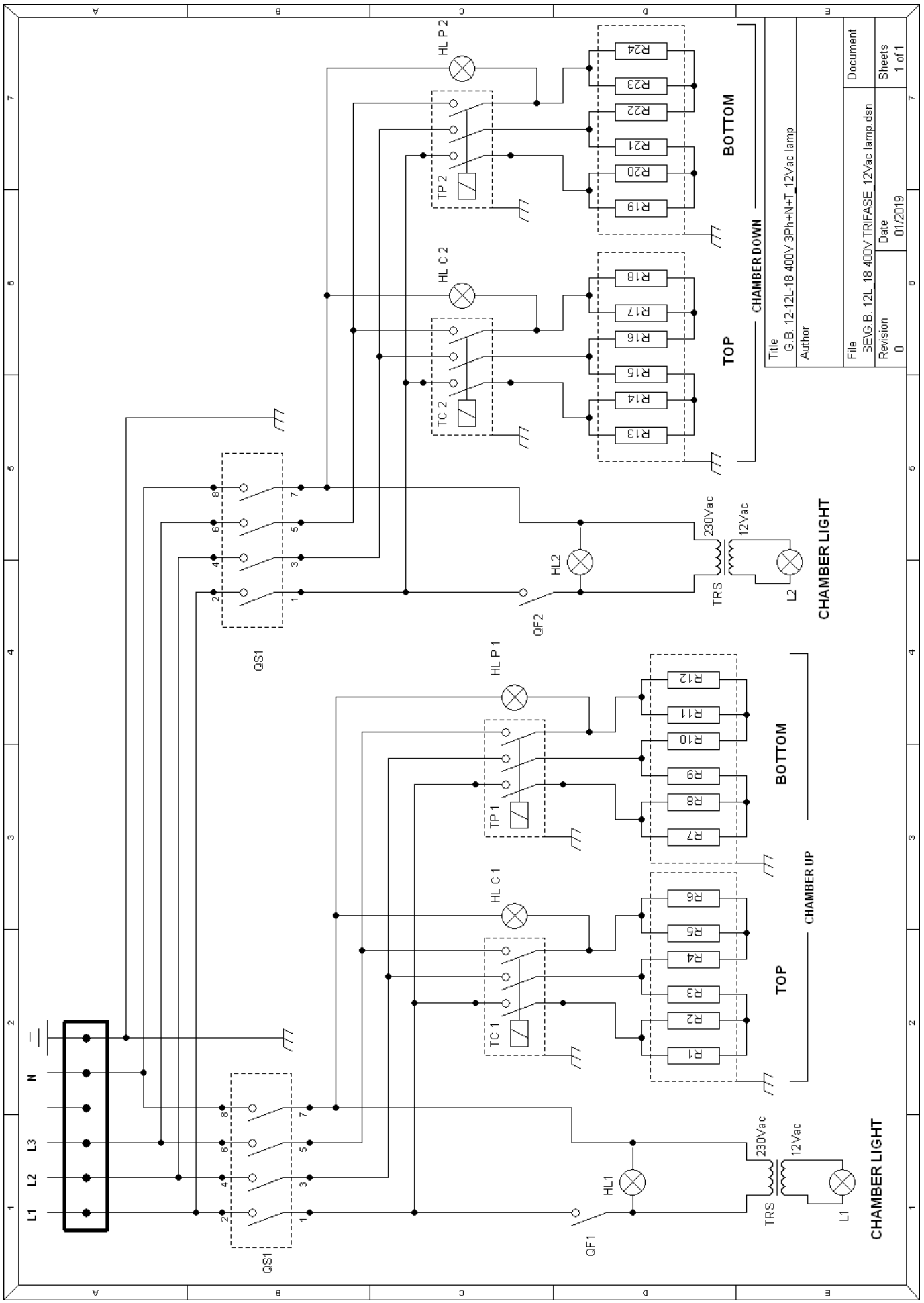

L1
L2
L3
QS1
QS2
QF1
QF2
HL1
HL2
HL C1
HL C2
HL P1
HL P2
TC1
TC2
TP1
TP2
TRS
230Vac
12Vac
L1
L2
R1
R2
R3
R4
TOP
BOTTOM
CHAMBER LIGHT
CHAMBER UP
CHAMBER DOWN
Title
G.B. 8 230V 3Ph+T_12Vac lamp
Author
File
O:\Uff ... G.B. 8 230V TRIFASE_12Vac lamp.dsn
Date
01/2019
Revision
0
Document
Sheets
1 of 1


L1
L2
L3
QS1
QS2
QF1
QF2
HL1
HL2
HLC1
HLC2
HLP1
HLP2
TC1
TC2
TP1
TP2
R1
R2
R3
R4
R5
R6
TOP
BOTTOM
CHAMBER UP
CHAMBER DOWN
CHAMBER LIGHT
CHAMBER LIGHT
TRS
230Vac
12Vac
L1
L2
Title
G.B. 12-12L-18 230V 3Ph+T 12Vac lamp
Author
File
G.B. 12_ 12L_ 18 230V TRIFASE_12Vac lamp.dsn
Document
Sheets
1 of 1
Revision
0
Date
01/2019

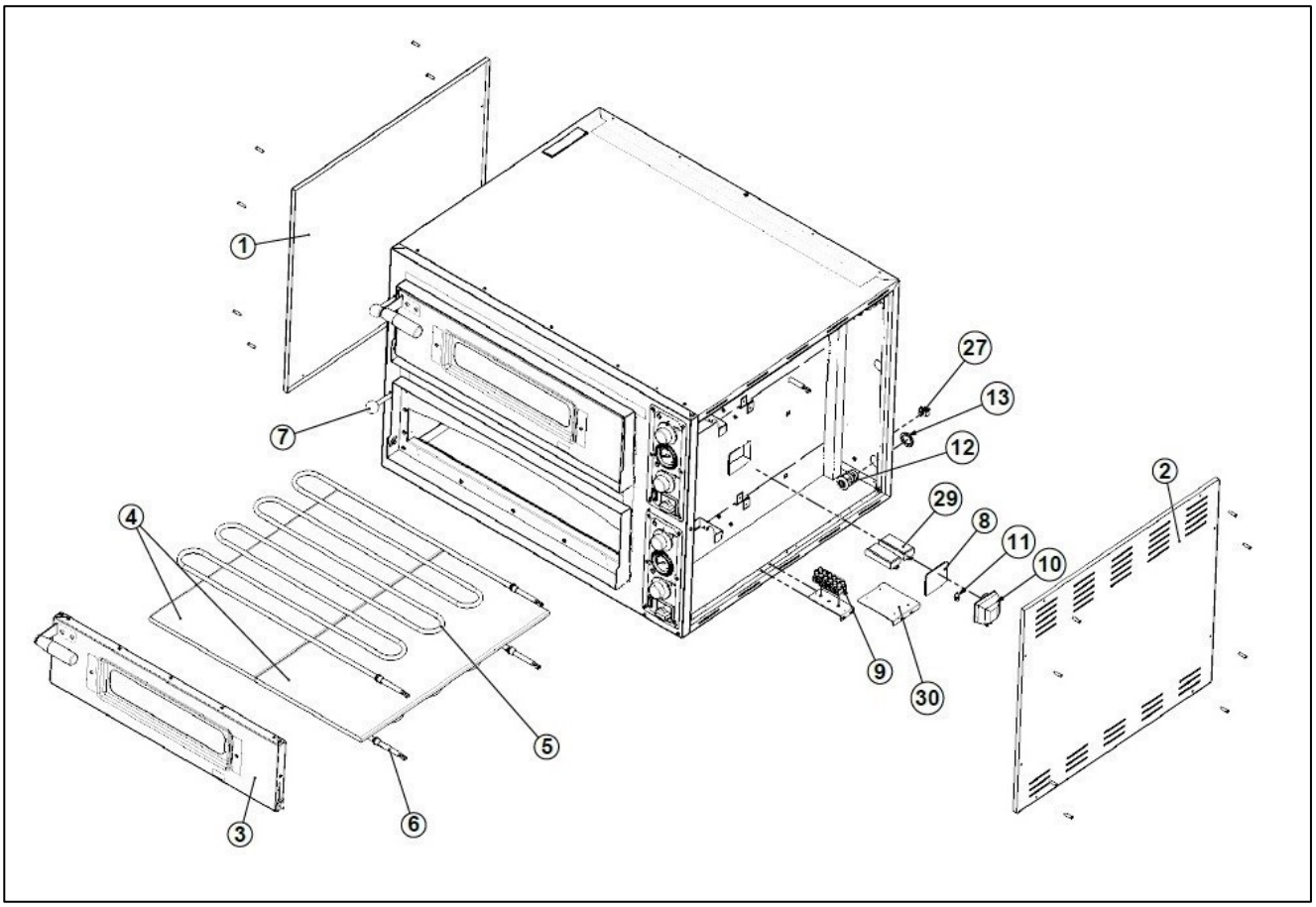

L1
L2
L3
N
2
4
6
8
QS1
1
3
5
7
QF1
HL1
TC
TP
HL C
HL P
TRS
230Vac
12Vac
R1
R2
L1
TOP
BOTTOM
CHAMBER LIGHT
Title
G.B. 4-6 400V 3Ph+N+T_12Vac lamp
Author
File
IFASE\G.B. 4-6 400V TRIFASE_12Vac lamp.dsn
Document
Revision
0
Date
01/2019
Sheets
1 of 1

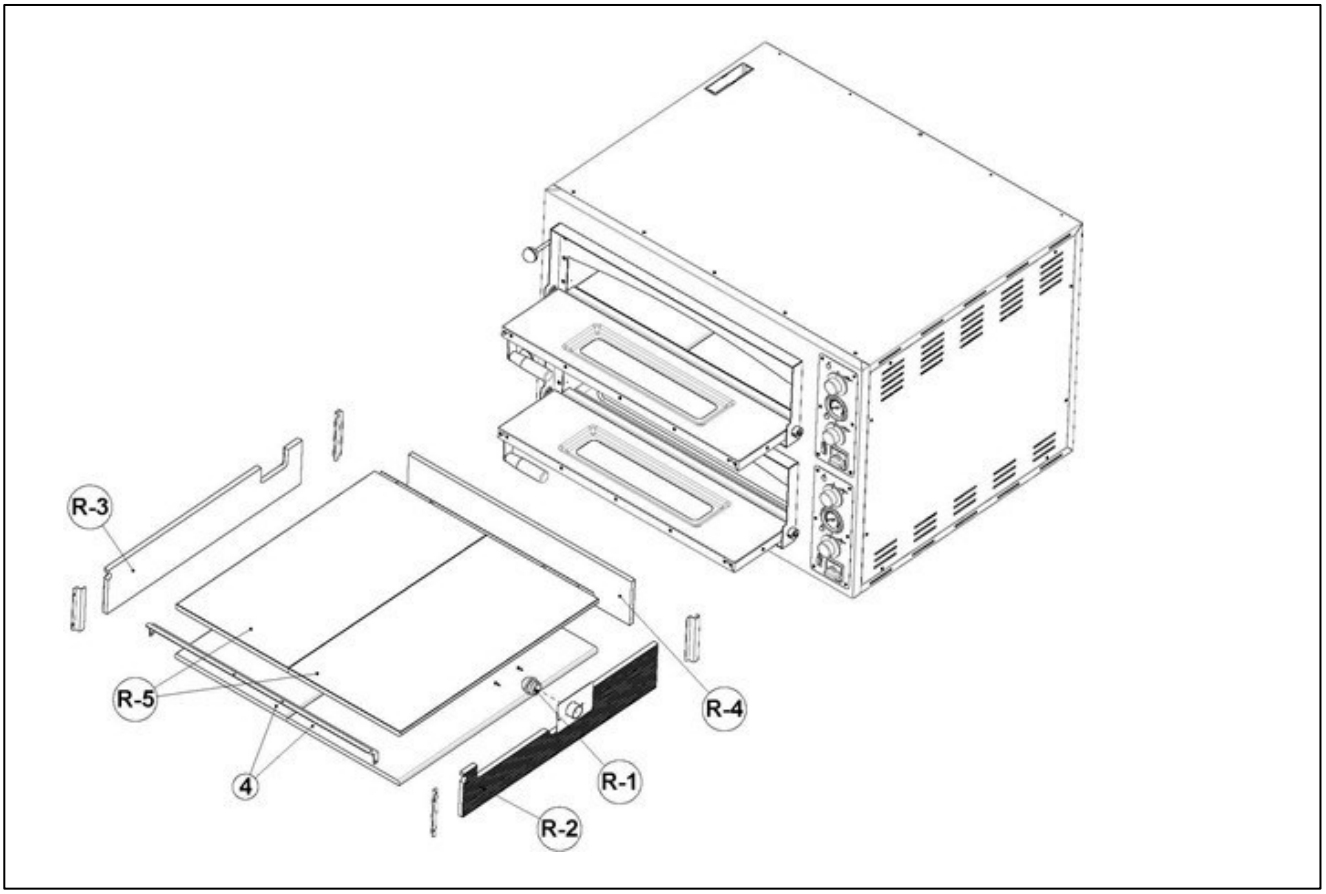

L1
L2
L3
N
QS1
2
4
6
8
1
3
5
7
QF1
HL1
TRS
230Vac
12Vac
L1
CHAMBER LIGHT
TC
HL C
TP
HL P
R1
R2
R3
R4
R5
R6
R7
R8
R9
R10
R11
R12
TOP
BOTTOM
Title
G.B. 6L-9 400V 3Ph+N+T_12Vac lamp
Author
File
ASE\G.B. 6L_9 400V TRIFASE_12Vac lamp.dsn
Document
Revision
0
Date
01/2019
Sheets
1 of 1

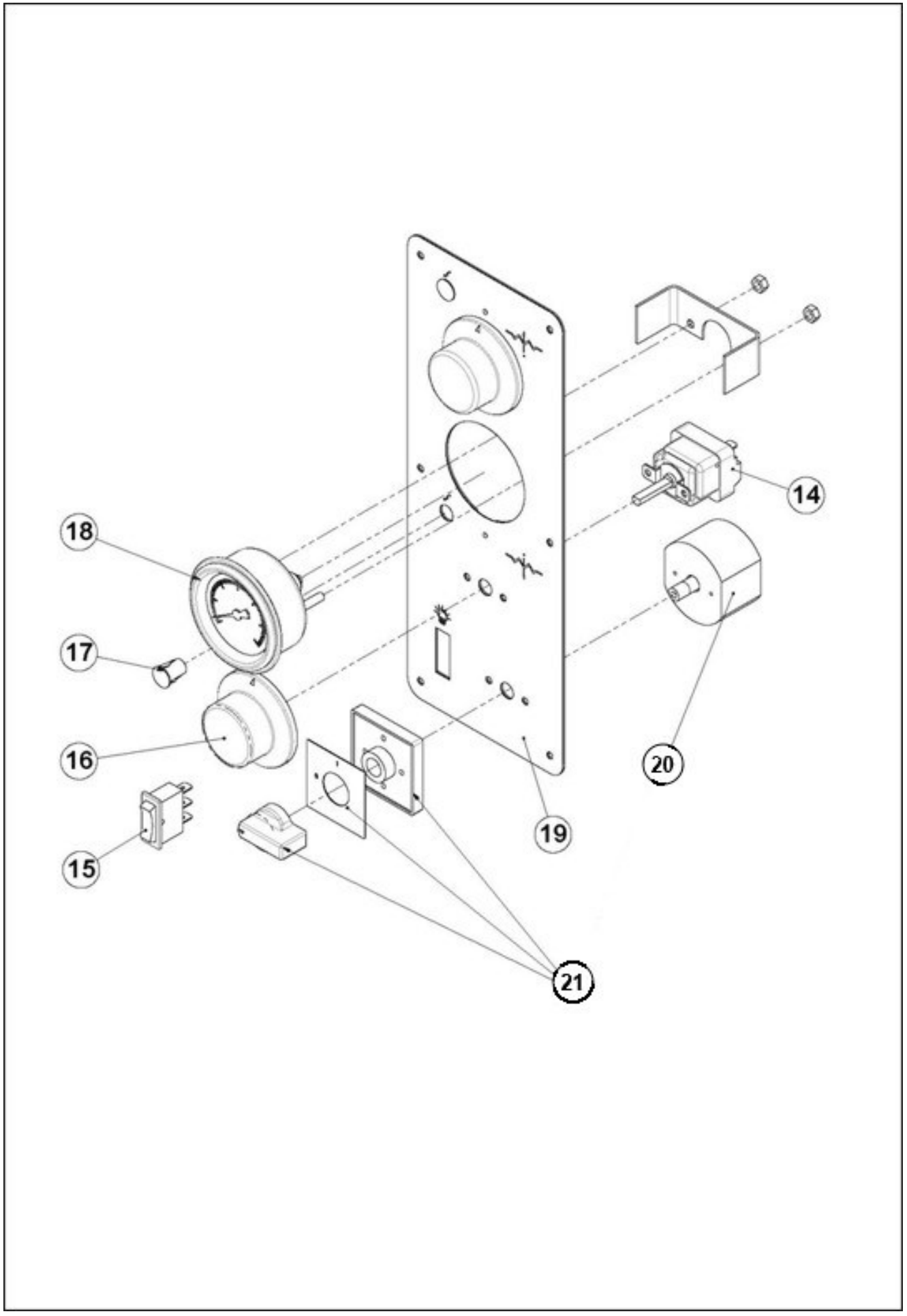

L1
L2
L3
N
QS1
QS2
QF1
QF2
HL1
HL2
TRS
230Vac
12Vac
L1
L2
CHAMBER LIGHT
CHAMBER UP
CHAMBER DOWN
TOP
BOTTOM
TC 1
TP 1
HL C 1
HL P 1
R1
R2
TC 2
TP 2
HL C 2
HL P 2
R3
R4
Title
G.B. 8-12 400V 3Ph+N+T_12Vac lamp
Author
Document
File
FASEVG.B. 8-12 400V TRIFASE_12Vac lamp.dsn
Sheets
1 of 1
Revision
0
Date
01/2019

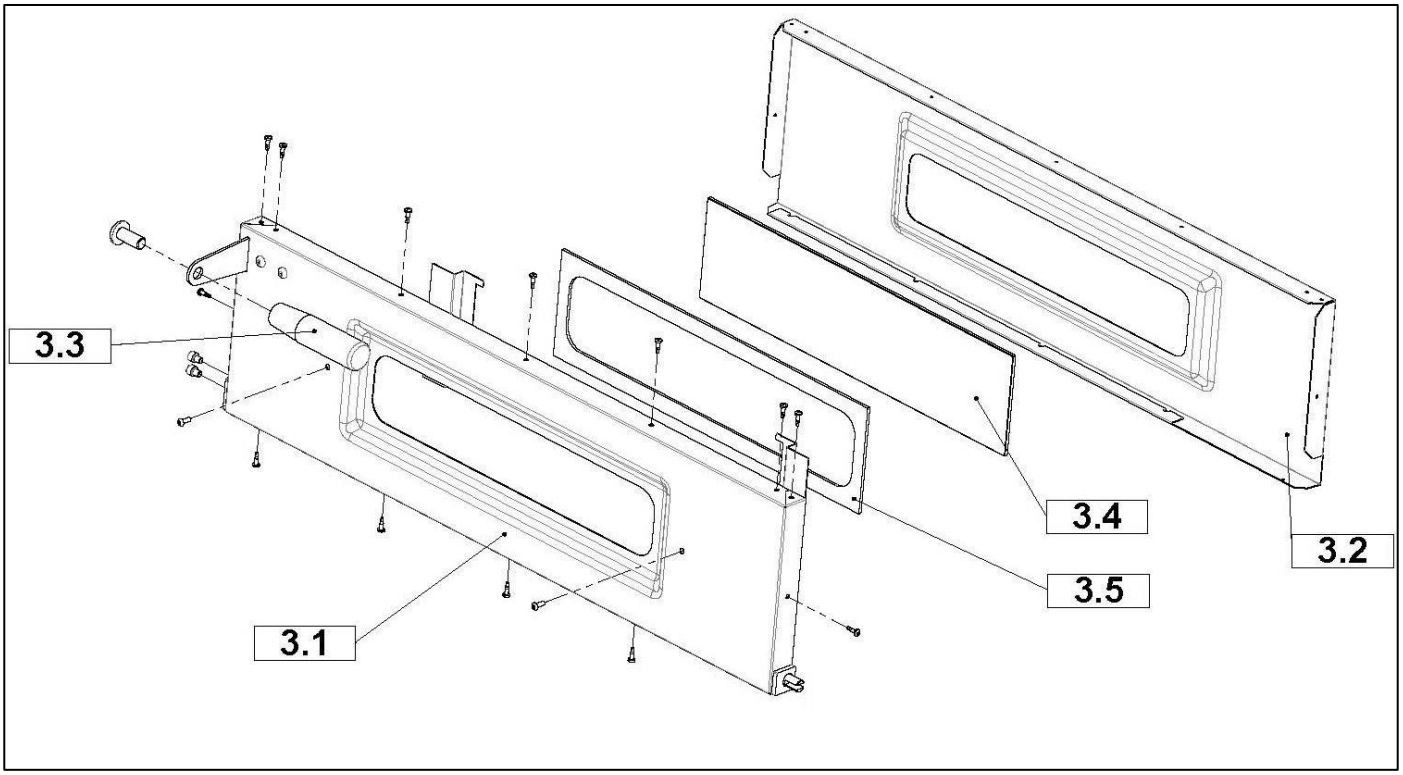

L1
L2
L3
N
QS1
QF1
HL1
TRS
230Vac
12Vac
L1
CHAMBER LIGHT
HL C 1
TC 1
HL P 1
TP 1
R1
R2
R3
R4
R5
R6
R7
R8
R9
R10
R11
R12
TOP
BOTTOM
CHAMBER UP
QF2
HL2
L2
CHAMBER LIGHT
HL C 2
TC 2
HL P 2
TP 2
R13
R14
R15
R16
R17
R18
R19
R20
R21
R22
R23
R24
TOP
BOTTOM
CHAMBER DOWN
Title
G.B.12-12L-18 400V 3Ph+N+T_12Vac lamp
Author
Document
File
3EVG.B.12L_18 400V TRIFASE_12Vac lamp.dsn
Sheets
1 of 1
Revision
0
Date
01/2019

EXPLODED VIEW and SPARE PARTS LIST

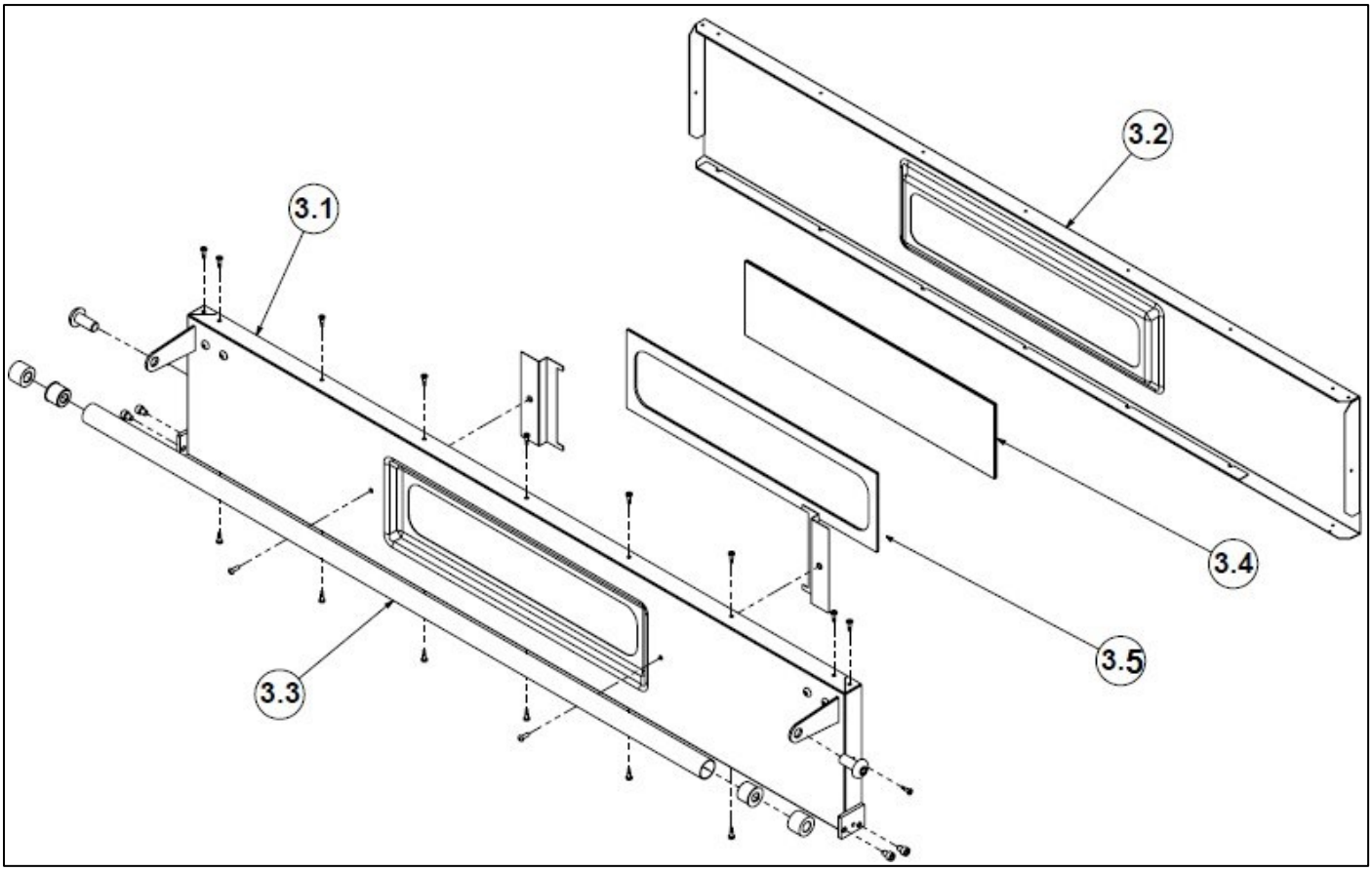





18
17
16
15
14
20
19
21



COMPLETE DOOR for model 4-6-8-12; Exploded view position 3, code S35FN55066



COMPLETE DOOR for model 6L-9-12L-18; Exploded view position 3, code S35FN55067

Entry 4 MAX code P07EN10083

Pos.	Code	Description
1	S40FN55007	Entry LH side panel 4-6L MAX
2	S40FN55005	Entry RH side panel 4-6L MAX
3	S35FN55066	Entry complete door 4-6-8-12 MAX
3.1	S66PT55025	Entry door assembly 4-6-8-12 MAX
3.2	S34FN55016	Counterdoor assembly 4-6-8-12 MAX
3.3	A90MI65003	Elesa handle I 280/115 M12
3.4	A00PT55003	Entry glass ceramic plate
3.5	A94GU65002	Joint Entry
4	A95OO65008	Hollow tile 350x700x14
5	A87RZ65005	Resistor 2800 W 230 V Prime 4-8
6	A87RZ65005	Resistor 2800 W 230 V Prime 4-8
7	A90MP65001	Spheric knob PLX.30-M8-C9
8	A87IL74009	Rectangular glass for lamp
9	A87CX62006	Mammut assembly
10	A87IL73010	Lamp holder 80x65 G4 12V 20W
11	A87IL72013	Hlogen lamp 12V 20W G4 T=450°C
12	A86EL46004	Cable gland OBO 106 PG 21
13	A86EL47003	Nut for cable gland OBO 106 PG 11
14	A88TX77019	Unipolar working thermostat ego 450° - UL
15	A87AZ69006	Red single-pole switch
16	S73FN55008	Thermostat knob AP10 scale 0-10
17	A87IL72005	Warning light lamp 380 V
18	A88TC83003	Thermometer Ø 60 Tar. 0÷500 °C / °F
19	A93OL65161	Control label
20	A87AZ69009	Switch Giovenzana SE323004R+0010001 **32A** 4P
	A87AZ69004	Four-pole switch **16A** "Giovenzana"
21	A87AZ69011	Grey Plate/Black knob for Giovenzana main switch 16/32A
22	A93AD00087	Resin coated label
27	A86EL48001	Equipotential connection
29	A87IL72012	Transformer 40VA 50/60Hz 230V÷12V
30	S49IN55011	Transformer support

Options - Full refractory stone chamber		
Pos.	**Code**	**Description**
R-1	A87IL74006	Dome-form lamp glass
R-2	S41CM61007	Hollow tile RH Entry MAX 4-6L-8-12L
R-3	S41CM61008	Hollow tile LH Entry MAX 4-6L-8-12L
R-4	S41CM61003	Back Hollow tile Prime 8
R-5	A95OO65008	Hollow tile 350x700x14

Entry 8 MAX code P07EN10087

Pos.	Code	Description
1	S40FN55003	Entry LH side panel 8-12L MAX
2	S40FN55001	Entry RH side panel 8-12L MAX
3	S35FN55066	Entry complete door 4-6-8-12 MAX
3.1	S66PT55025	Entry door assembly 4-6-8-12 MAX
3.2	S34FN55016	Counterdoor assembly 4-6-8-12 MAX
3.3	A90MI65003	Elesa handle I 280/115 M12
3.4	A00PT55003	Entry glass ceramic plate
3.5	A94GU65002	Joint Entry
4	A95OO65008	Hollow tile 350x700x14
5	A87RZ65005	Resistor 2800 W 230 V Prime 4-8
6	A87RZ65005	Resistor 2800 W 230 V Prime 4-8
7	A90MP65001	Spheric knob PLX.30-M8-C9
8	A87IL74009	Rectangular glass for lamp
9	A87CX62006	Mammut assembly
10	A87IL73010	Lamp holder 80x65 G4 12V 20W
11	A87IL72013	Hlogen lamp 12V 20W G4 T=450°C
12	A86EL46004	Cable gland OBO 106 PG 21
13	A86EL47003	Nut for cable gland OBO 106 PG 11
14	A88TX77019	Unipolar working thermostat ego 450° - UL
15	A87AZ69006	Red single-pole switch
16	S73FN55008	Thermostat knob AP10 scale 0-10
17	A87IL72005	Warning light lamp 380 V
18	A88TC83003	Thermometer Ø 60 Tar. 0÷500 °C / °F
19	A93OL65161	Control label
20	A87AZ69009	Switch Giovenzana SE323004R+0010001 **32A** 4P
	A87AZ69004	Four-pole switch **16A** "Giovenzana"
21	A87AZ69011	Grey Plate/Black knob for Giovenzana main switch 16/32A
22	A93AD00087	Resin coated label
27	A86EL48001	Equipotential connection
29	A87IL72012	Transformer 40VA 50/60Hz 230V÷12V
30	S49IN55011	Transformer support

Options - Full refractory stone chamber		
Pos.	**Code**	**Description**
R-1	A87IL74006	Dome-form lamp glass
R-2	S41CM61007	Hollow tile RH Entry MAX 4-6L-8-12L
R-3	S41CM61008	Hollow tile LH Entry MAX 4-6L-8-12L
R-4	S41CM61003	Back Hollow tile Prime 8
R-5	A95OO65008	Hollow tile 350x700x14

Entry 6 MAX code P07EN10084

Pos.	Code	Description
1	S40FN55021	Entry LH side panel 6-9 MAX
2	S40FN55023	Entry RH side panel 6-9 MAX
3	S35FN55066	Entry complete door 4-6-8-12 MAX
3.1	S66PT55025	Entry door assembly 4-6-8-12 MAX
3.2	S34FN55016	Counterdoor assembly 4-6-8-12 MAX
3.3	A90MI65003	Elesa handle I 280/115 M12
3.4	A00PT55003	Entry glass ceramic plate
3.5	A94GU65002	Joint Entry
4	A95OO65009	Hollow tile 350x1050x14
5	A87RZ65065	Resistor 3650 W 230 V
6	A87RZ65065	Resistor 3650 W 230 V
7	A90MP65001	Spheric knob PLX.30-M8-C9
8	A87IL74009	Rectangular glass for lamp
9	A87CX62006	Mammut assembly
10	A87IL73010	Lamp holder 80x65 G4 12V 20W
11	A87IL72013	Hlogen lamp 12V 20W G4 T=450°C
12	A86EL46004	Cable gland OBO 106 PG 21
13	A86EL47003	Nut for cable gland OBO 106 PG 11
14	A88TX77019	Unipolar working thermostat ego 450° - UL
15	A87AZ69006	Red single-pole switch
16	S73FN55008	Thermostat knob AP10 scale 0-10
17	A87IL72005	Warning light lamp 380 V
18	A88TC83003	Thermometer Ø 60 Tar. 0÷500 °C / °F
19	A93OL65161	Control label
20	A87AZ69009	Switch Giovenzana SE323004R+0010001 **32A** 4P
	A87AZ69004	Four-pole switch **16A** "Giovenzana"
21	A87AZ69011	Grey Plate/Black knob for Giovenzana main switch 16/32A
22	A93AD00087	Resin coated label
27	A86EL48001	Equipotential connection
29	A87IL72012	Transformer 40VA 50/60Hz 230V÷12V
30	S49IN55011	Transformer support

Options - Full refractory stone chamber		
Pos.	**Code**	**Description**
R-1	A87IL74006	Dome-form lamp glass
R-2	S41CM61010	Hollow tile RH Entry MAX 6-9-12-18
R-3	S41CM61009	Hollow tile LH Entry MAX 6-9-12-18
R-4	S41CM61003	Back Hollow tile Prime 8
R-5	A95OO65009	Hollow tile 350x1050x14

Entry 12 MAX code P07EN10088

Pos.	Code	Description
1	S40FN55019	Entry LH side panel 12-18 MAX
2	S40FN55017	Entry RH side panel 12-18 MAX
3	S35FN55066	Entry complete door 4-6-8-12 MAX
3.1	S66PT55025	Entry door assembly 4-6-8-12 MAX
3.2	S34FN55016	Counterdoor assembly 4-6-8-12 MAX
3.3	A90MI65003	Elesa handle I 280/115 M12
3.4	A00PT55003	Entry glass ceramic plate
3.5	A94GU65002	Joint Entry
4	A95OO65009	Hollow tile 350x1050x14
5	A87RZ65065	Resistor 3650 W 230 V
6	A87RZ65065	Resistor 3650 W 230 V
7	A90MP65001	Spheric knob PLX.30-M8-C9
8	A87IL74009	Rectangular glass for lamp
9	A87CX62006	Mammut assembly
10	A87IL73010	Lamp holder 80x65 G4 12V 20W
11	A87IL72013	Hlogen lamp 12V 20W G4 T=450°C
12	A86EL46004	Cable gland OBO 106 PG 21
13	A86EL47003	Nut for cable gland OBO 106 PG 11
14	A88TX77019	Unipolar working thermostat ego 450° - UL
15	A87AZ69006	Red single-pole switch
16	S73FN55008	Thermostat knob AP10 scale 0-10
17	A87IL72005	Warning light lamp 380 V
18	A88TC83003	Thermometer Ø 60 Tar. 0÷500 °C / °F
19	A93OL65161	Control label
20	A87AZ69009	Switch Giovenzana SE323004R+0010001 **32A** 4P
	A87AZ69004	Four-pole switch **16A** "Giovenzana"
21	A87AZ69011	Grey Plate/Black knob for Giovenzana main switch 16/32A
22	A93AD00087	Resin coated label
27	A86EL48001	Equipotential connection
29	A87IL72012	Transformer 40VA 50/60Hz 230V÷12V
30	S49IN55011	Transformer support

Options - Full refractory stone chamber		
Pos.	**Code**	**Description**
R-1	A87IL74006	Dome-form lamp glass
R-2	S41CM61010	Hollow tile RH Entry MAX 6-9-12-18
R-3	S41CM61009	Hollow tile LH Entry MAX 6-9-12-18
R-4	S41CM61003	Back Hollow tile Prime 8
R-5	A95OO65009	Hollow tile 350x1050x14

Entry 6L MAX code P07EN10085

Pos.	Code	Description
1	S40FN55007	Entry LH side panel 4-6L MAX
2	S40FN55005	Entry RH side panel 4-6L MAX
3	S35FN55067	Entry complete door 6L-9-12L-18 MAX
3.1	S66PT55026	Entry door assembly 6L-9-12L-18 MAX
3.2	S34FN55018	Counterdoor assembly 6L-9-12L-18 MAX
3.3	S66MG55003	Handle assembly 6L-9-12L-18 Entry MAX
3.4	A00PT55003	Entry glass ceramic plate
3.5	A94GU65002	Joint Entry
4	A95OO65008	Hollow tile 350x700x14
5	A87RZ65010	Resistor 900 W 230 V
6	A87RZ65007	Resistor 750 W 230 V
7	A90MP65001	Spheric knob PLX.30-M8-C9
8	A87IL74009	Rectangular glass for lamp
9	A87CX62006	Mammut assembly
10	A87IL73010	Lamp holder 80x65 G4 12V 20W
11	A87IL72013	Hlogen lamp 12V 20W G4 T=450°C
12	A86EL46004	Cable gland OBO 106 PG 21
13	A86EL47003	Nut for cable gland OBO 106 PG 11
14	A88TX85003	Three-phase thermostat Tmax=450°
15	A87AZ69006	Red single-pole switch
16	S73FN55008	Thermostat knob AP10 scale 0-10
17	A87IL72005	Warning light lamp 380 V
18	A88TC83003	Thermometer Ø 60 Tar. 0÷500 °C / °F
19	A93OL65161	Control label
20	A87AZ69009	Switch Giovenzana SE323004R+0010001 **32A** 4P
	A87AZ69004	Four-pole switch **16A** "Giovenzana"
21	A87AZ69011	Grey Plate/Black knob for Giovenzana main switch 16/32A
22	A93AD00087	Resin coated label
27	A86EL48001	Equipotential connection
29	A87IL72012	Transformer 40VA 50/60Hz 230V÷12V
30	S49IN55011	Transformer support

Options - Full refractory stone chamber		
Pos.	**Code**	**Description**
R-1	A87IL74006	Dome-form lamp glass
R-2	S41CM61007	Hollow tile RH Entry MAX 4-6L-8-12L
R-3	S41CM61008	Hollow tile LH Entry MAX 4-6L-8-12L
R-4	S41CM61006	Back Hollow tile Prime 6L-9
R-5	A95OO65008	Hollow tile 350x700x14

Entry 12L MAX code P07EN10089

Pos.	Code	Description
1	S40FN55003	Entry LH side panel 8-12L MAX
2	S40FN55001	Entry RH side panel 8-12L MAX
3	S35FN55067	Entry complete door 6L-9-12L-18 MAX
3.1	S66PT55026	Entry door assembly 6L-9-12L-18 MAX
3.2	S34FN55018	Counterdoor assembly 6L-9-12L-18 MAX
3.3	S66MG55003	Handle assembly 6L-9-12L-18 Entry MAX
3.4	A00PT55003	Entry glass ceramic plate
3.5	A94GU65002	Joint Entry
4	A95OO65008	Hollow tile 350x700x14
5	A87RZ65010	Resistor 900 W 230 V
6	A87RZ65007	Resistor 750 W 230 V
7	A90MP65001	Spheric knob PLX.30-M8-C9
8	A87IL74009	Rectangular glass for lamp
9	A87CX62006	Mammut assembly
10	A87IL73010	Lamp holder 80x65 G4 12V 20W
11	A87IL72013	Hlogen lamp 12V 20W G4 T=450°C
12	A86EL46004	Cable gland OBO 106 PG 21
13	A86EL47003	Nut for cable gland OBO 106 PG 11
14	A88TX85003	Three-phase thermostat Tmax=450°
15	A87AZ69006	Red single-pole switch
16	S73FN55008	Thermostat knob AP10 scale 0-10
17	A87IL72005	Warning light lamp 380 V
18	A88TC83003	Thermometer Ø 60 Tar. 0÷500 °C / °F
19	A93OL65161	Control label
20	A87AZ69009	Switch Giovenzana SE323004R+0010001 **32A** 4P
	A87AZ69004	Four-pole switch **16A** "Giovenzana"
21	A87AZ69011	Grey Plate/Black knob for Giovenzana main switch 16/32A
22	A93AD00087	Resin coated label
27	A86EL48001	Equipotential connection
29	A87IL72012	Transformer 40VA 50/60Hz 230V÷12V
30	S49IN55011	Transformer support

Options - Full refractory stone chamber		
Pos.	**Code**	**Description**
R-1	A87IL74006	Dome-form lamp glass
R-2	S41CM61007	Hollow tile RH Entry MAX 4-6L-8-12L
R-3	S41CM61008	Hollow tile LH Entry MAX 4-6L-8-12L
R-4	S41CM61006	Back Hollow tile Prime 6L-9
R-5	A95OO65008	Hollow tile 350x700x14

Entry 9 MAX code P07EN10086

Pos.	Code	Description
1	S40FN55021	Entry LH side panel 6-9 MAX
2	S40FN55023	Entry RH side panel 6-9 MAX
3	S35FN55067	Entry complete door 6L-9-12L-18 MAX
3.1	S66PT55026	Entry door assembly 6L-9-12L-18 MAX
3.2	S34FN55018	Counterdoor assembly 6L-9-12L-18 MAX
3.3	S66MG55003	Handle assembly 6L-9-12L-18 Entry MAX
3.4	A00PT55003	Entry glass ceramic plate
3.5	A94GU65002	Joint Entry
4	A95OO65009	Hollow tile 350x1050x14
5	A87RZ65008	Resistor 1250 W 230 V
6	A87RZ65010	Resistor 900 W 230 V
7	A90MP65001	Spheric knob PLX.30-M8-C9
8	A87IL74009	Rectangular glass for lamp
9	A87CX62006	Mammut assembly
10	A87IL73010	Lamp holder 80x65 G4 12V 20W
11	A87IL72013	Hlogen lamp 12V 20W G4 T=450°C
12	A86EL46004	Cable gland OBO 106 PG 21
13	A86EL47003	Nut for cable gland OBO 106 PG 11
14	A88TX85003	Three-phase thermostat Tmax=450°
15	A87AZ69006	Red single-pole switch
16	S73FN55008	Thermostat knob AP10 scale 0-10
17	A87IL72005	Warning light lamp 380 V
18	A88TC83003	Thermometer Ø 60 Tar. 0÷500 °C / °F
19	A93OL65161	Control label
20	A87AZ69009	Switch Giovenzana SE323004R+0010001 **32A** 4P
	A87AZ69004	Four-pole switch **16A** "Giovenzana"
21	A87AZ69011	Grey Plate/Black knob for Giovenzana main switch 16/32A
22	A93AD00087	Resin coated label
27	A86EL48001	Equipotential connection
29	A87IL72012	Transformer 40VA 50/60Hz 230V÷12V
30	S49IN55011	Transformer support

Options - Full refractory stone chamber		
Pos.	**Code**	**Description**
R-1	A87IL74006	Dome-form lamp glass
R-2	S41CM61010	Hollow tile RH Entry MAX 6-9-12-18
R-3	S41CM61009	Hollow tile LH Entry MAX 6-9-12-18
R-4	S41CM61006	Back Hollow tile Prime 6L-9
R-5	A95OO65009	Hollow tile 350x1050x14

Entry 18 MAX code P07EN10090

Pos.	Code	Description
1	S40FN55019	Entry LH side panel 12-18 MAX
2	S40FN55017	Entry RH side panel 12-18 MAX
3	S35FN55067	Entry complete door 6L-9-12L-18 MAX
3.1	S66PT55026	Entry door assembly 6L-9-12L-18 MAX
3.2	S34FN55018	Counterdoor assembly 6L-9-12L-18 MAX
3.3	S66MG55003	Handle assembly 6L-9-12L-18 Entry MAX
3.4	A00PT55003	Entry glass ceramic plate
3.5	A94GU65002	Joint Entry
4	A95OO65009	Hollow tile 350x1050x14
5	A87RZ65008	Resistor 1250 W 230 V
6	A87RZ65010	Resistor 900 W 230 V
7	A90MP65001	Spheric knob PLX.30-M8-C9
8	A87IL74009	Rectangular glass for lamp
9	A87CX62006	Mammut assembly
10	A87IL73010	Lamp holder 80x65 G4 12V 20W
11	A87IL72013	Hlogen lamp 12V 20W G4 T=450°C
12	A86EL46004	Cable gland OBO 106 PG 21
13	A86EL47003	Nut for cable gland OBO 106 PG 11
14	A88TX85003	Three-phase thermostat Tmax=450°
15	A87AZ69006	Red single-pole switch
16	S73FN55008	Thermostat knob AP10 scale 0-10
17	A87IL72005	Warning light lamp 380 V
18	A88TC83003	Thermometer Ø 60 Tar. 0÷500 °C / °F
19	A93OL65161	Control label
20	A87AZ69009	Switch Giovenzana SE323004R+0010001 **32A** 4P
	A87AZ69004	Four-pole switch **16A** "Giovenzana"
21	A87AZ69011	Grey Plate/Black knob for Giovenzana main switch 16/32A
22	A93AD00087	Resin coated label
27	A86EL48001	Equipotential connection
29	A87IL72012	Transformer 40VA 50/60Hz 230V÷12V
30	S49IN55011	Transformer support

Options - Full refractory stone chamber		
Pos.	**Code**	**Description**
R-1	A87IL74006	Dome-form lamp glass
R-2	S41CM61010	Hollow tile RH Entry MAX 6-9-12-18
R-3	S41CM61009	Hollow tile LH Entry MAX 6-9-12-18
R-4	S41CM61006	Back Hollow tile Prime 6L-9
R-5	A95OO65009	Hollow tile 350x1050x14