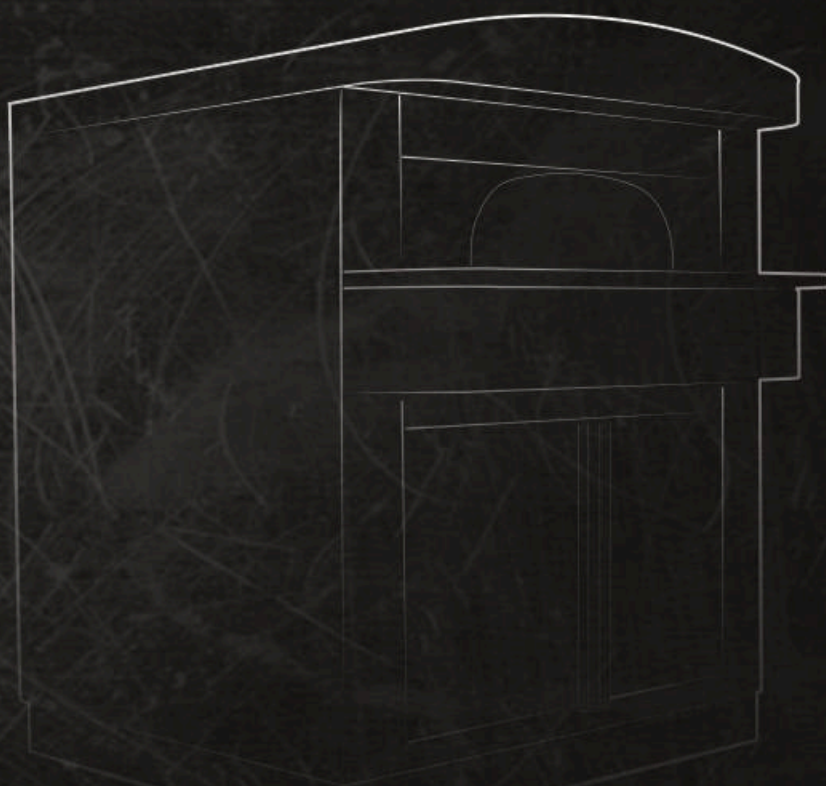




FORNO 550 ELETTRICO
OVEN 550 ELECTRICAL
FOUR 550 ÉLECTRIQUE
HORNO 550 ELÉCTRICO
OFEN 550 ELEKTRISCH
ПЕЧЬ 550 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

6N
9N



MANUALE USO E MANUTENZIONE
USE AND MAINTENANCE MANUAL
MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO
BETRIEBS- UND WARTUNGSHANDBUCH
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

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 in questo manuale.

I forni a cui fa riferimento il presente libretto, sono stati progettati per soddisfare le esigenze di cottura parziale o completa della pizza, pane, focacce, la gratinatura di prodotti gastronomici ed il riscaldamento di vivande su teglia.

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.

La lingua di stesura originale del manuale è l'italiano.

In caso di dubbi o controversie farà fede il documento redatto in questa lingua. Qualora il manuale non fosse disponibile potrà esserne richiesta una copia al fabbricante.

SOMMARIO

PREMESSA	2
SIMBOLOGIA UTILIZZATA	4
VERIFICHE PRELIMINARI	5
AVVERTENZE DI SICUREZZA	6
CARATTERISTICHE TECNICHE	8
TRASPORTO	10
OPERAZIONI PRELIMINARI	16
SMALTIMENTO IMBALLI	16
CARATTERISTICHE DEL LOCALE DI INSTALLAZIONE	17
DISTANZE DI RISPETTO	17
LETTURA TARGA MATRICOLA	18
ALLACCIAMENTI ELETTRICI	19
ASPIRAZIONE FUMI	21
COLLAUDO	21
SERVIZIO POST-VENDITA	22
GARANZIA	22

SIMBOLOGIA UTILIZZATA

I seguenti simboli danno delle importanti indicazioni.



Pericolo generico: è necessaria cautela quando si effettua un'operazione descritta in un paragrafo che riporta tale simbolo. Il simbolo inoltre indica che è richiesta la massima consapevolezza dell'operatore al fine di evitare conseguenze indesiderate o pericolose



Superfici calde: le superfici contrassegnate da questo simbolo potrebbero essere calde e devono quindi essere toccate con attenzione



Pericolo elettricità: è presente una tensione elettrica pericolosa

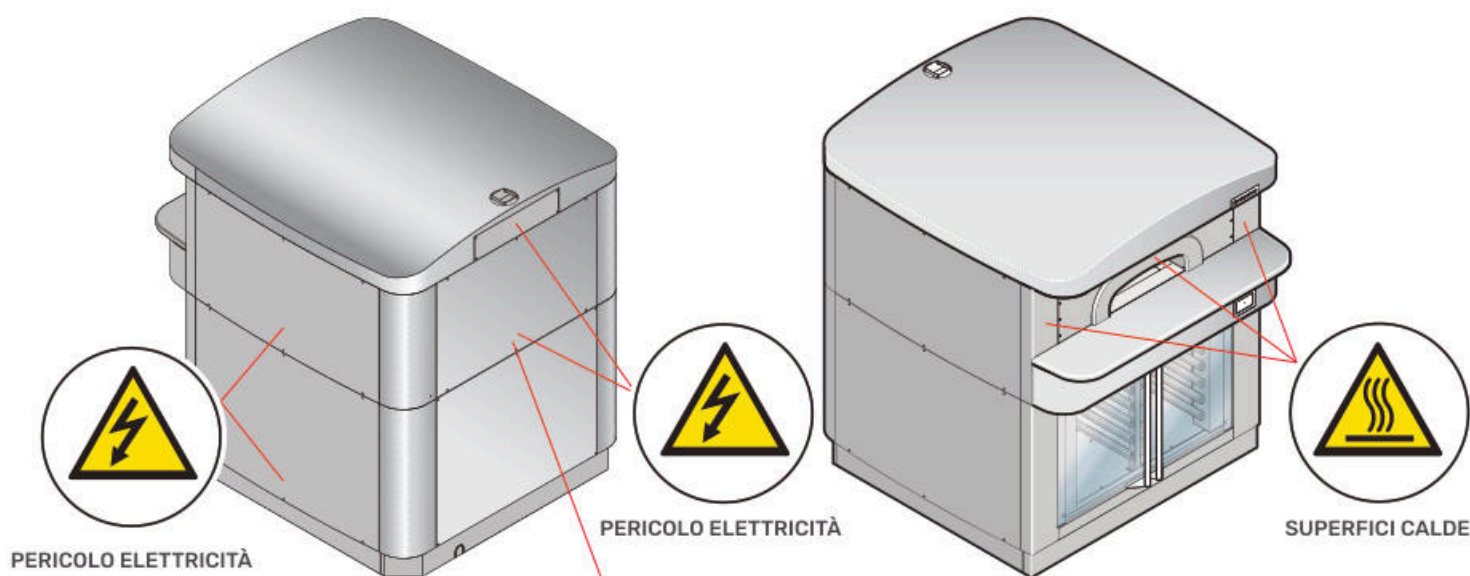


Equipotenziale: i terminali, se collegati tra di loro, portano le varie parti di un'apparecchiatura o di un sistema allo stesso potenziale (non necessariamente il potenziale di terra)



Consultazione manuale: è necessario leggere attentamente il manuale prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura

ETICHETTE APPLICATE ALLA MACCHINA



DANGER

ATTENZIONE: TOGLIERE LA TENSIONE PRIMA DI RIMUOVERE QUESTO PANNELLO
WARNING: UNPLUG THE MACHINE FROM THE MAINS SUPPLY PRIOR TO REMOVING THIS PANEL
ACHTUNG: VOR DEM AUSBAU DIESER TAFEL ENTFERNEN SIE DIE SPANNUNG
ATTENTION: DEBRANCHER L'ALIMENTATION AVANT DE RETIRER CE PANNEAU
ATENCIÓN: CUIDADO QUITAR LA CORRIENTE ANTES DE QUITAR ESTA SHAPA
ОСТОРОЖНО: ОТКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕРЕД ОТКРЫТИЕМ ПАНЕЛИ



VERIFICHE PRELIMINARI

Per una corretta e sicura installazione del forno, accertarsi che siano soddisfatti tutti i punti del seguente elenco.

Verificare che:	
il giorno dell'installazione siano disponibili i dispositivi di protezione personale (es. scarpe antinfortunistiche, guanti, ecc...)	
il giorno dell'installazione sia disponibile una adeguata apparecchiatura per il sollevamento (verificare i pesi e gli ingombri nelle pagine seguenti) e personale qualificato a compiere questa operazione	
il giorno dell'installazione sia presente un elettricista per la cablatura del forno (cavo e spina non forniti) vedi tabella pagina 8	
le misure del forno scelto siano adeguate allo spazio disponibile nel locale di installazione	
il locale di installazione sia dedicato e conforme alla cottura di cibi, abbia un adeguato ricambio d'aria, non presenti elementi infiammabili o esplosivi, risponda alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti, sia riparato da agenti atmosferici, abbia temperature adeguate e che gli impianti rispettino le normative in vigore nel Paese di installazione	
L'apparecchiatura passi agevolmente per le porte  nella scelta del locale di posizionamento, tenere conto che l'apparecchiatura deve essere facilmente movimentabile per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali opere murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti	
nel locale di installazione vi sia una adeguata ventilazione secondo le normative vigenti nel Paese di installazione. In mancanza di questa, è obbligatoria una presa d'aria ø14 cm/5,5 inch che comunichi con l'esterno o con un locale ventilato (es. magazzino, soffitta, garage, sottoscala)	
le dimensioni del locale di installazione permettano di mantenere scrupolosamente le distanze minime dal forno rispetto a pareti, altre apparecchiature, oggetti e materiali combustibili. In caso di vicinanza con apparecchiature calde o fredde mantenere una distanza di 50 cm/19,7 inch	
la pavimentazione del locale di installazione sia ignifuga, perfettamente livellata e in grado di supportare il peso dell'apparecchiatura	

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima dell'installazione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto.
- Il manuale è parte integrante del prodotto, deve sempre accompagnarlo nell'arco della sua vita anche in caso di cessione.
- 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.
- Tutte le operazioni di installazione, montaggio e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale qualificato ed autorizzato dal Fabbrikante, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
- Quando questo apparecchio deve essere posizionato in prossimità di pareti, pareti divisorie, mobili da cucina, finiture decorative, ecc., devono essere realizzati in materiale non combustibile. In caso, devono essere rivestiti con idoneo materiale termoisolante non combustibile.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non deve essere installato dove il pubblico ha accesso.
- Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per imprese commerciali per la produzione di alimenti e pasti. Un uso diverso da quello indicato è considerato improprio, potenzialmente pericoloso per persone e animali e potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata 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.
- L'uso improprio dell'apparecchiatura fa decadere la garanzia.
- Questa apparecchiatura 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.
- Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini ed assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochino con esso.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, sostituzione componenti o pulizia ordinaria/straordinaria scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.
- È vietato installare il forno in ambienti a rischio di esplosione.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- 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.
- 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.
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbrikante da qualsiasi responsabilità.
- **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.

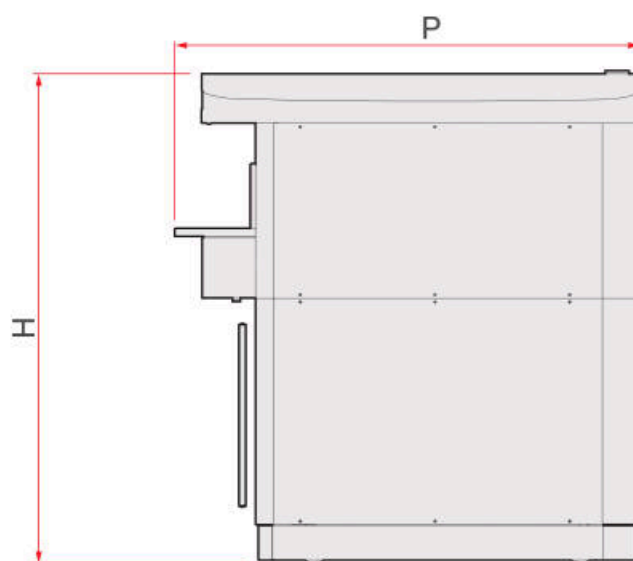
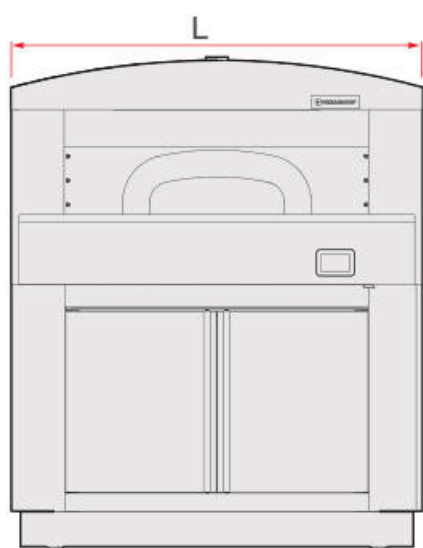
- **Uso**

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.

CARATTERISTICHE TECNICHE

			6	9
FORNO CON PORTA/NAPOLETANA	DIMENSIONI ESTERNE	LxPxH (cm)	118X172,5X65	153X172,5X65
	PESO	Kg	355	470
	DIMENSIONI CAMERA	LxPxH (cm)	70X105X20	105X105X20
	ALIMENTAZIONE ELETTRICA	Volt	400V 3N ~	400V 3N ~
	POTENZA PLATEA	W	550 x 9	800 x 9
	POTENZA CIELO	W	1050 x 9	1600 x 9
	POTENZA TOTALE	W	14400	21600
	TUTTO REFRATTARIO		si	si
	PIANO COTTURA		COTTO	COTTO
	ILLUMINAZIONE CAMERA		2x	3x
CELLA DI LIEVITAZIONE	DIMENSIONI ESTERNE	LxPxH (cm)	118X149X99	153X149X99
	PESO	Kg	160	195
	ALIMENTAZIONE	Volt	230V ~	230V ~
	ILLUMINAZIONE		si	si
	NUMERO TEGLIE	40x60	12	24
	POTENZA RESISTENZA	W	1800	1800
CAPPA	DIMENSIONI ESTERNE	LxPxH (cm)	118X162,5X18,5	153X162,5X18,5
	PESO	Kg	50	60
	ALIMENTAZIONE	Volt	230V ~	230V ~
	ILLUMINAZIONE		si	si
	POTENZA MOTORE	W	150	150
	PORTATA MAX	m3/h	662	662

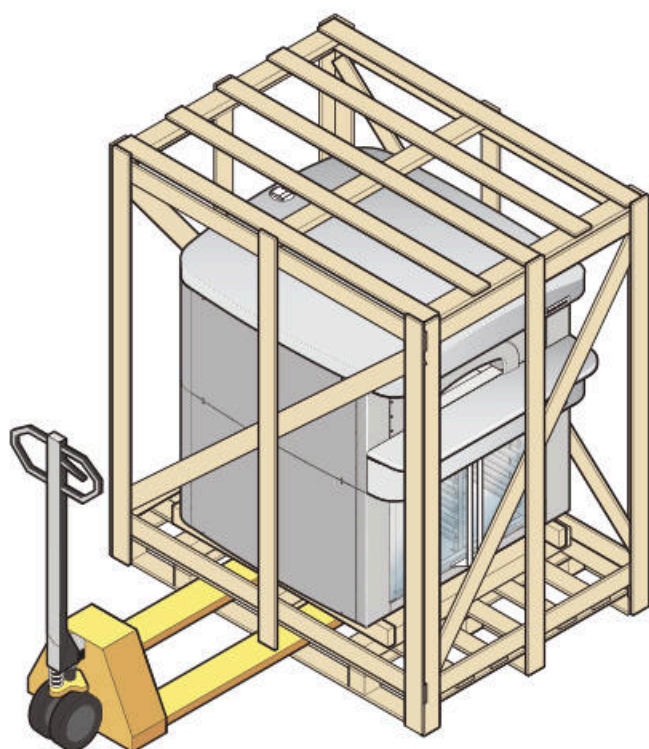


H

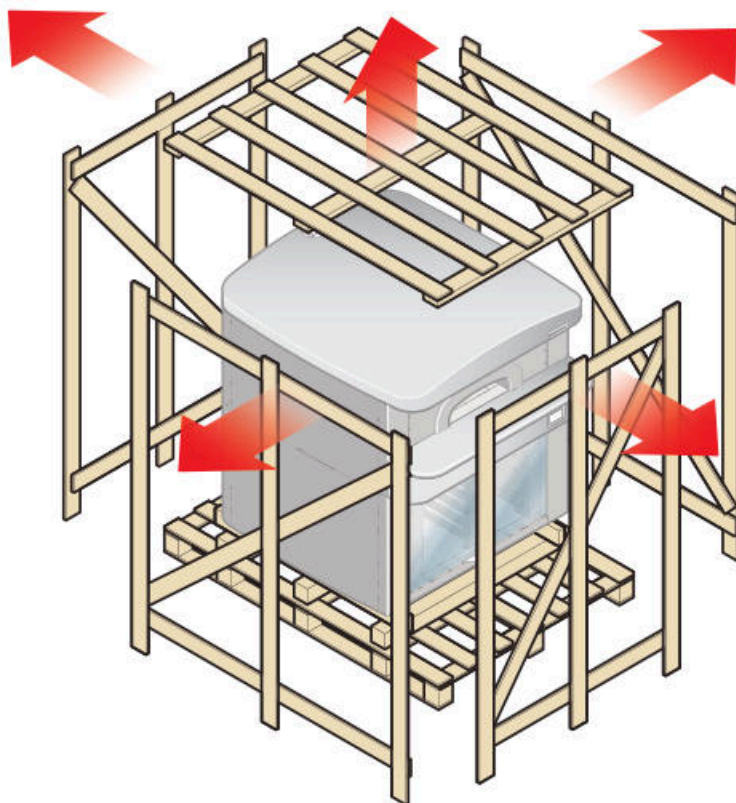
	6	9
P	172,5	172,5
L	118	153
H	183	183

TRASPORTO

Muniti di dispositivi di protezione personale, trasportare l'apparecchiatura nel luogo di installazione con l'ausilio di un mezzo adeguato al peso e all'ingombro dell'apparecchiatura da trasportare.



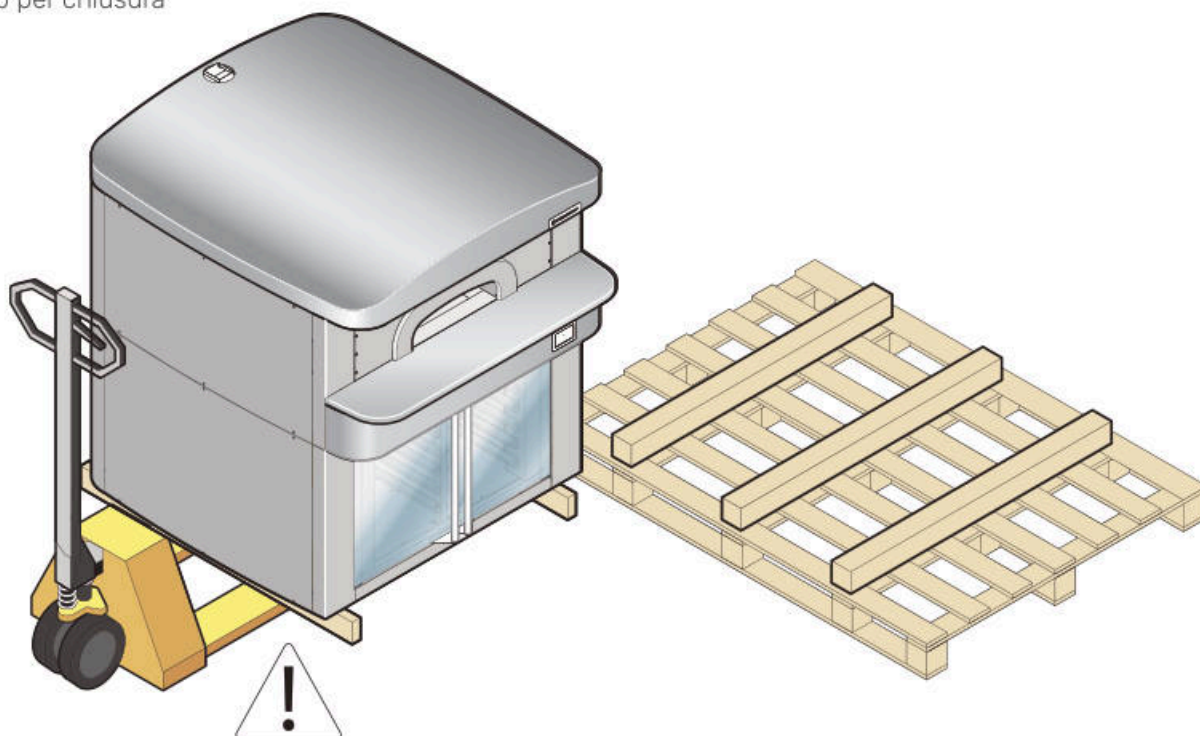
Rimuovere il coperchio e le sponde dell'imballo.



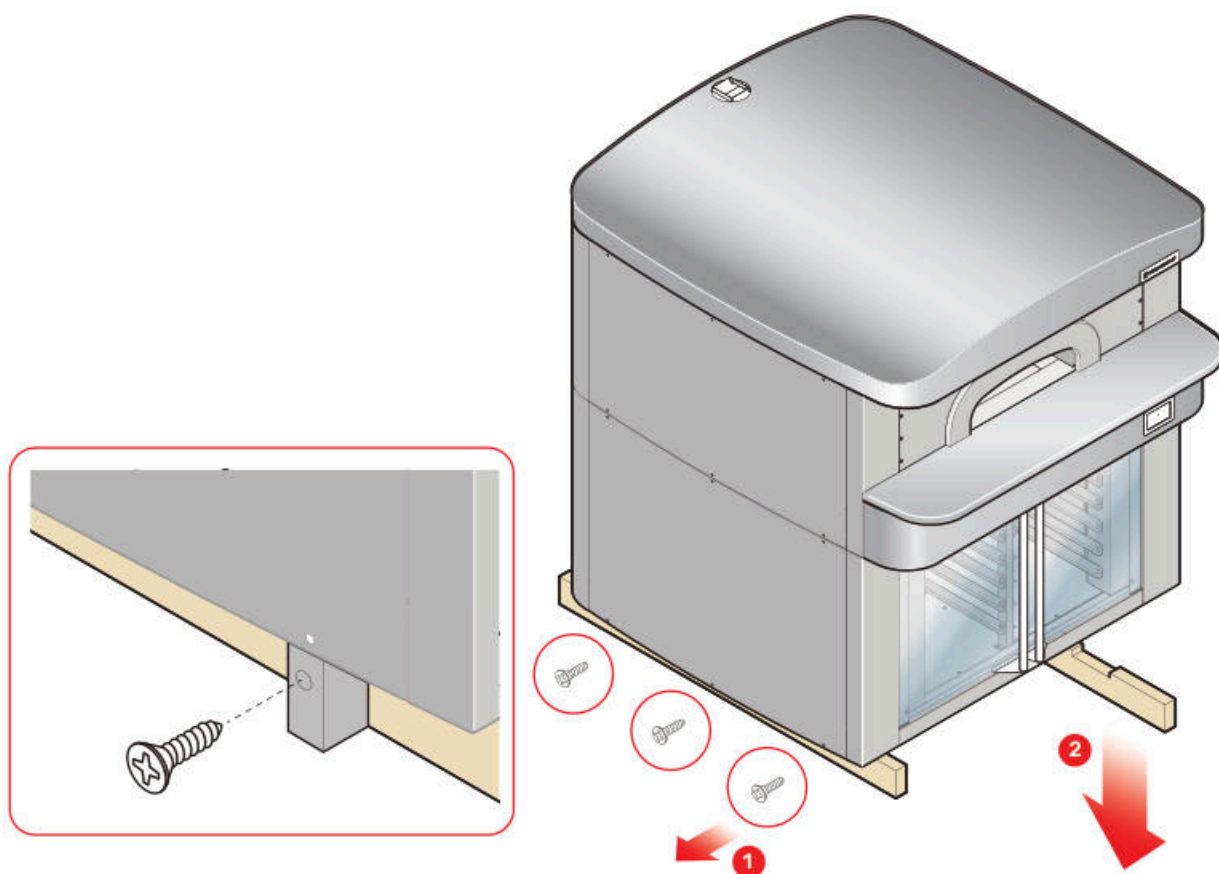
Per rimuovere il pallet, togliere le viti che lo fissano ai murali, sollevare il forno con l'ausilio di un muletto utilizzando i murali inferiori e facendo particolare attenzione alle ruote. Usare questi murali per la movimentazione con muletto o transpallet, fino al posizionamento definitivo del forno.

Prima di rimuovere il forno dal pallet, spostare i particolari imballati inviati a corredo della macchina che si trovano sul pallet stesso ed all'interno del supporto:

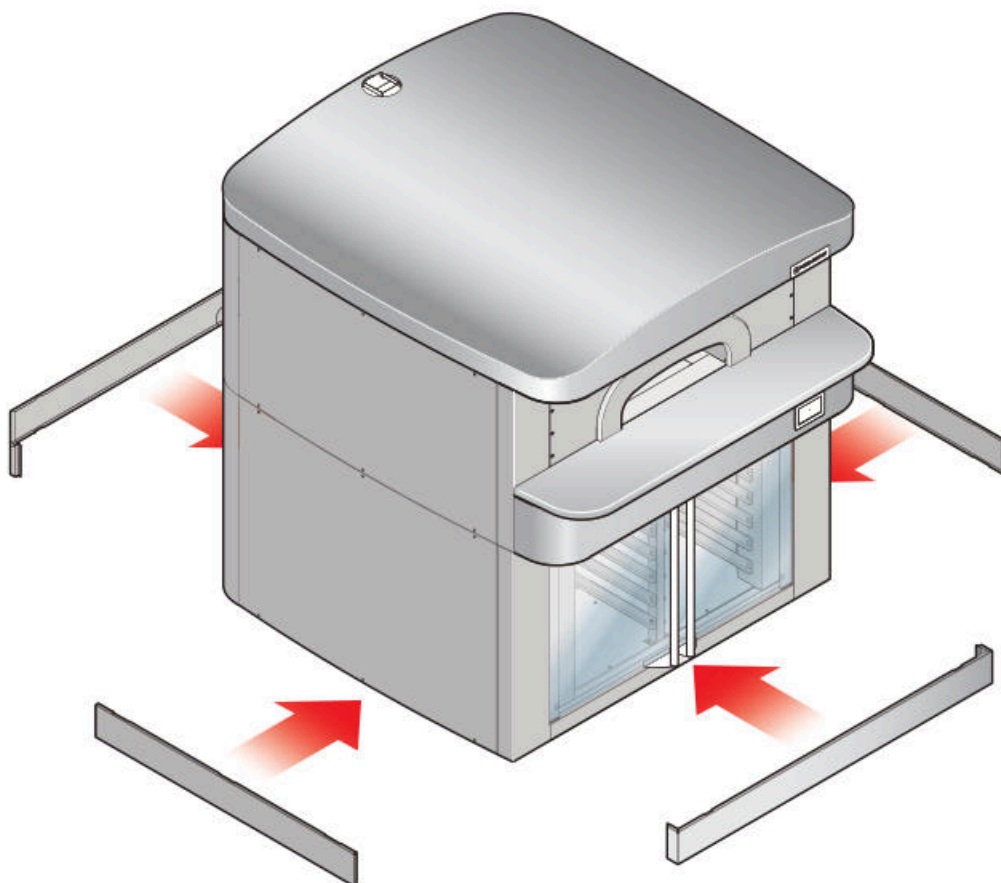
- zoccoli di chiusura
- reggi teglia
- supporto per chiusura



Quando il forno è in posizione, rimuovere i murali svitando le tre viti che trattengono ciascuno di essi.

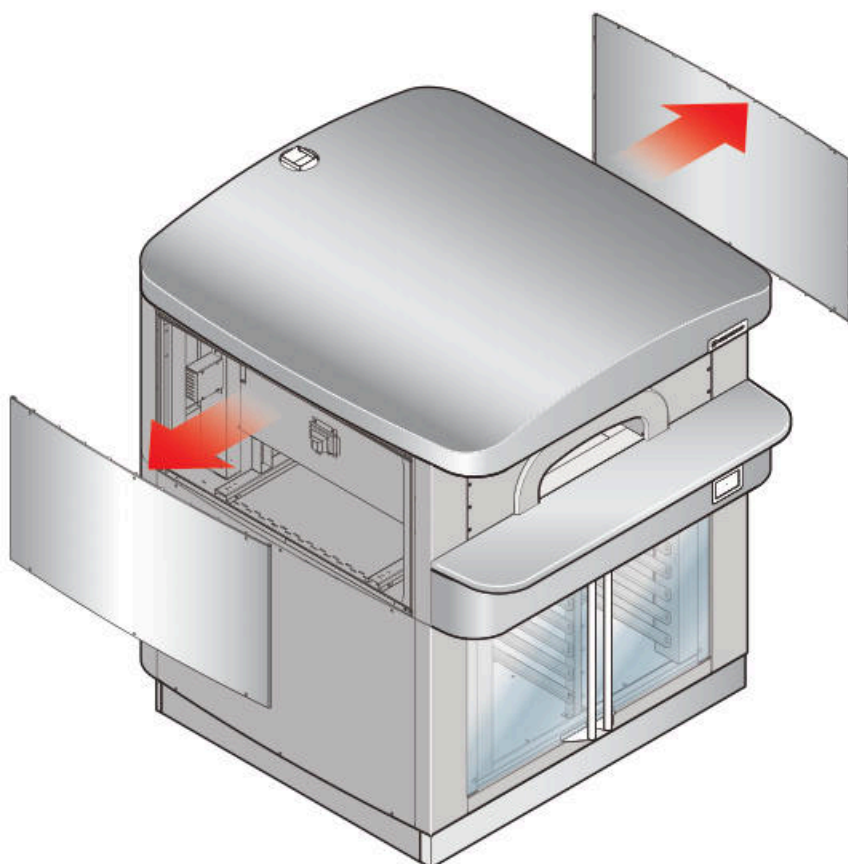


Una volta in posizione ed effettuati i collegamenti, completare con gli zoccoli inferiori di finitura sorretti da calamite.

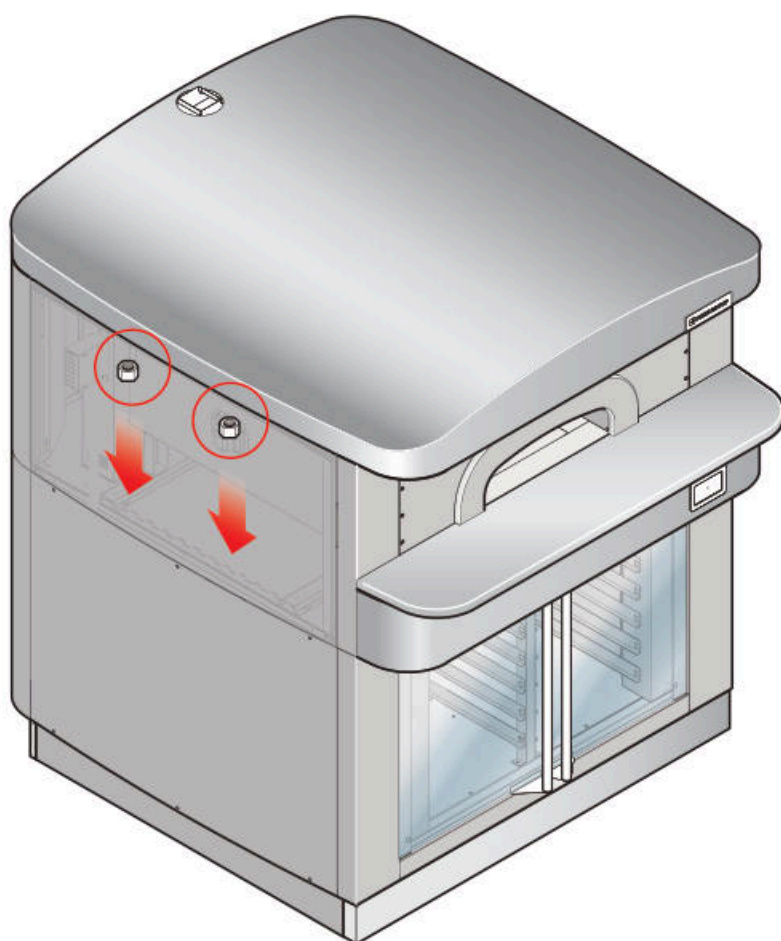
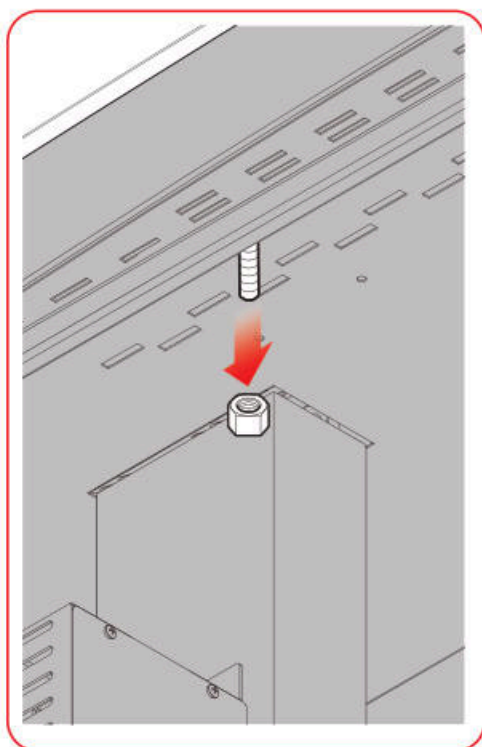


Nel caso si presentasse la necessità di separare i componenti, procedere come segue:

- rimuovere i pannelli laterali del forno.

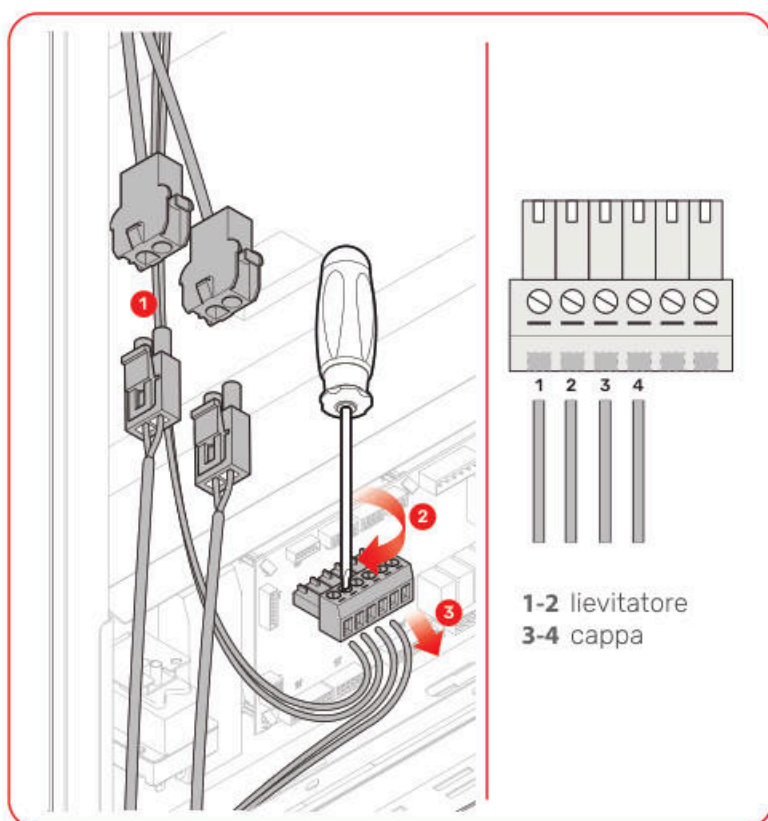
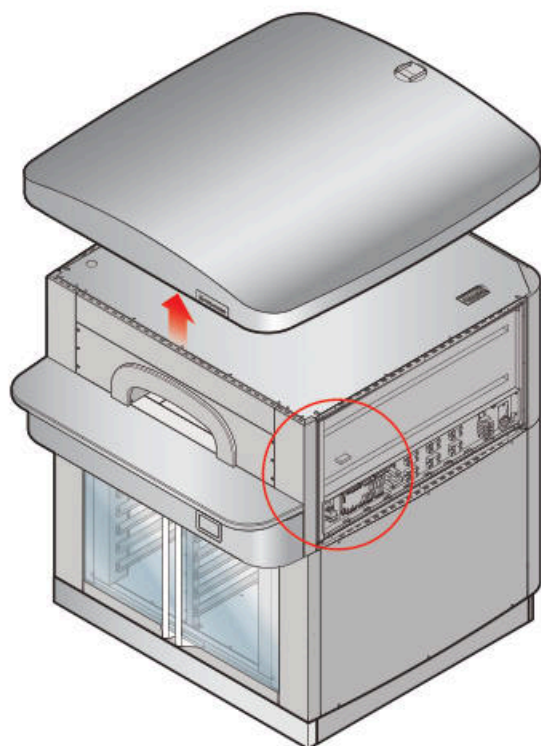


- Svitare le 4 viti che fissano la cappa al forno.

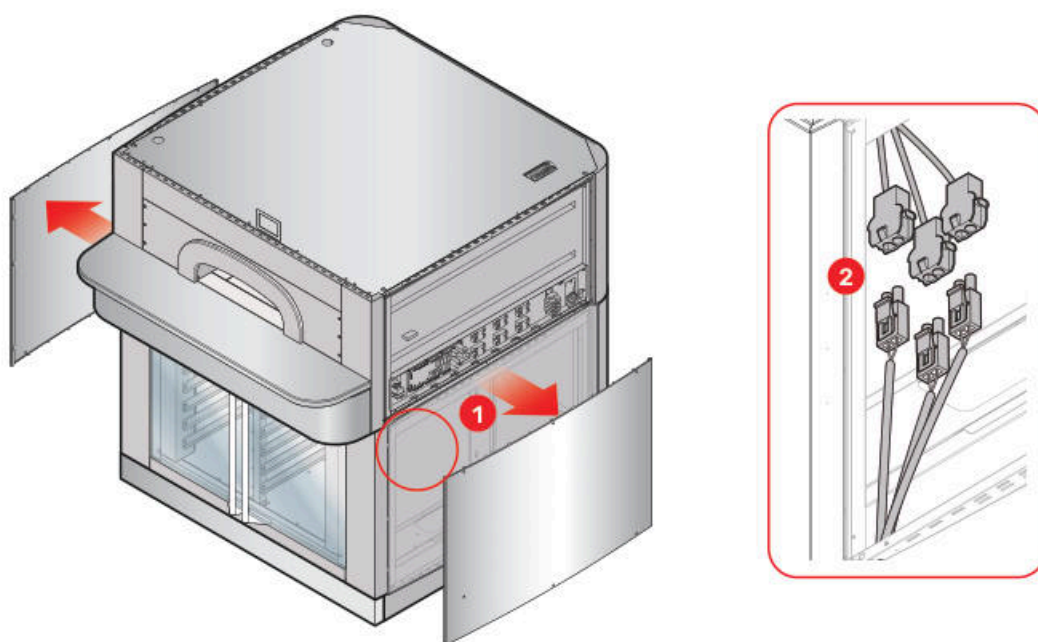


- Scollegare i collegamenti elettrici tra cappa e il forno e sollevare il componente.

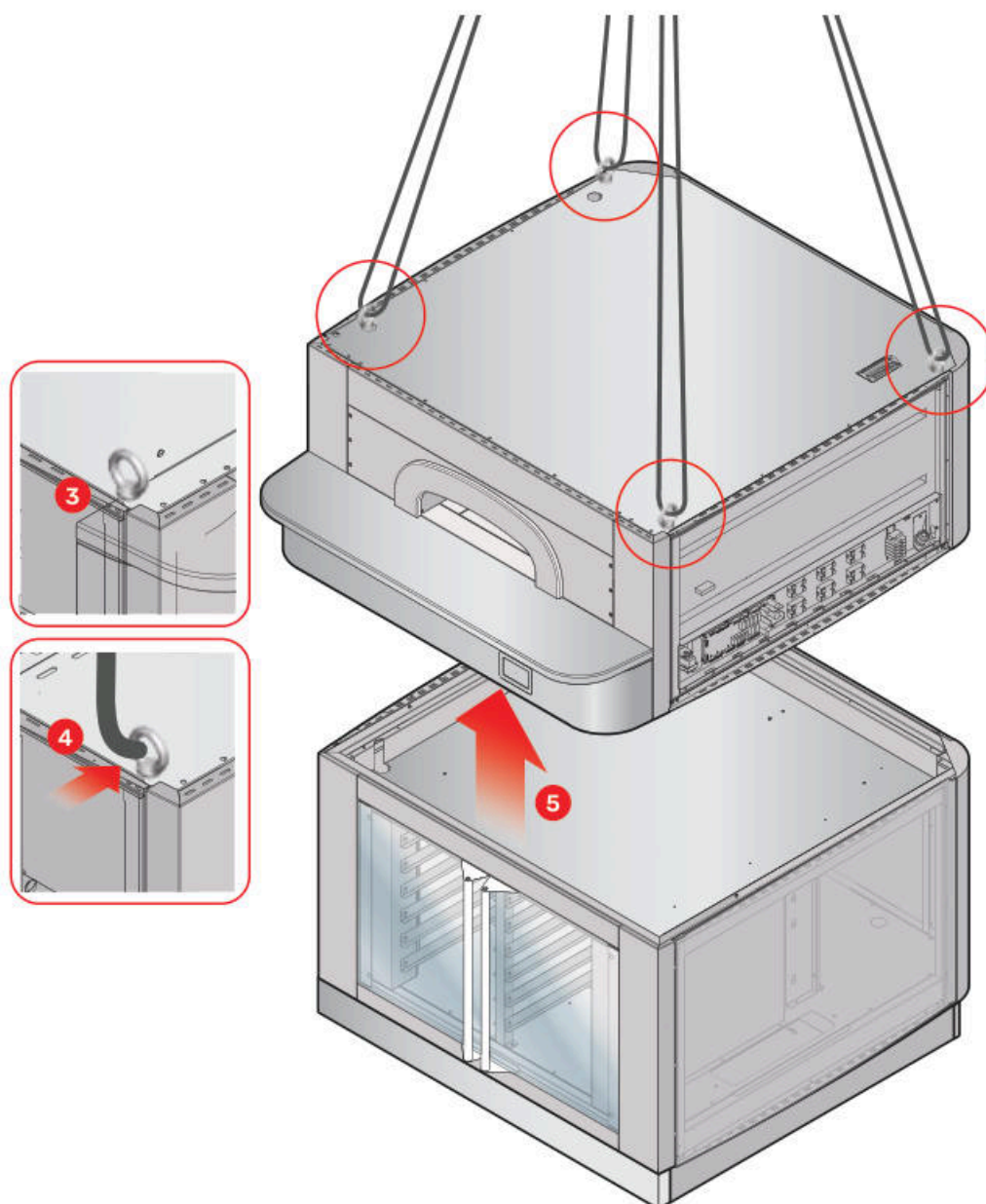
NOTA: prestare attenzione a rispettare le posizioni dei cavi in fase di riconnessione



- Scollegare elettricamente il forno dal supporto/cella.

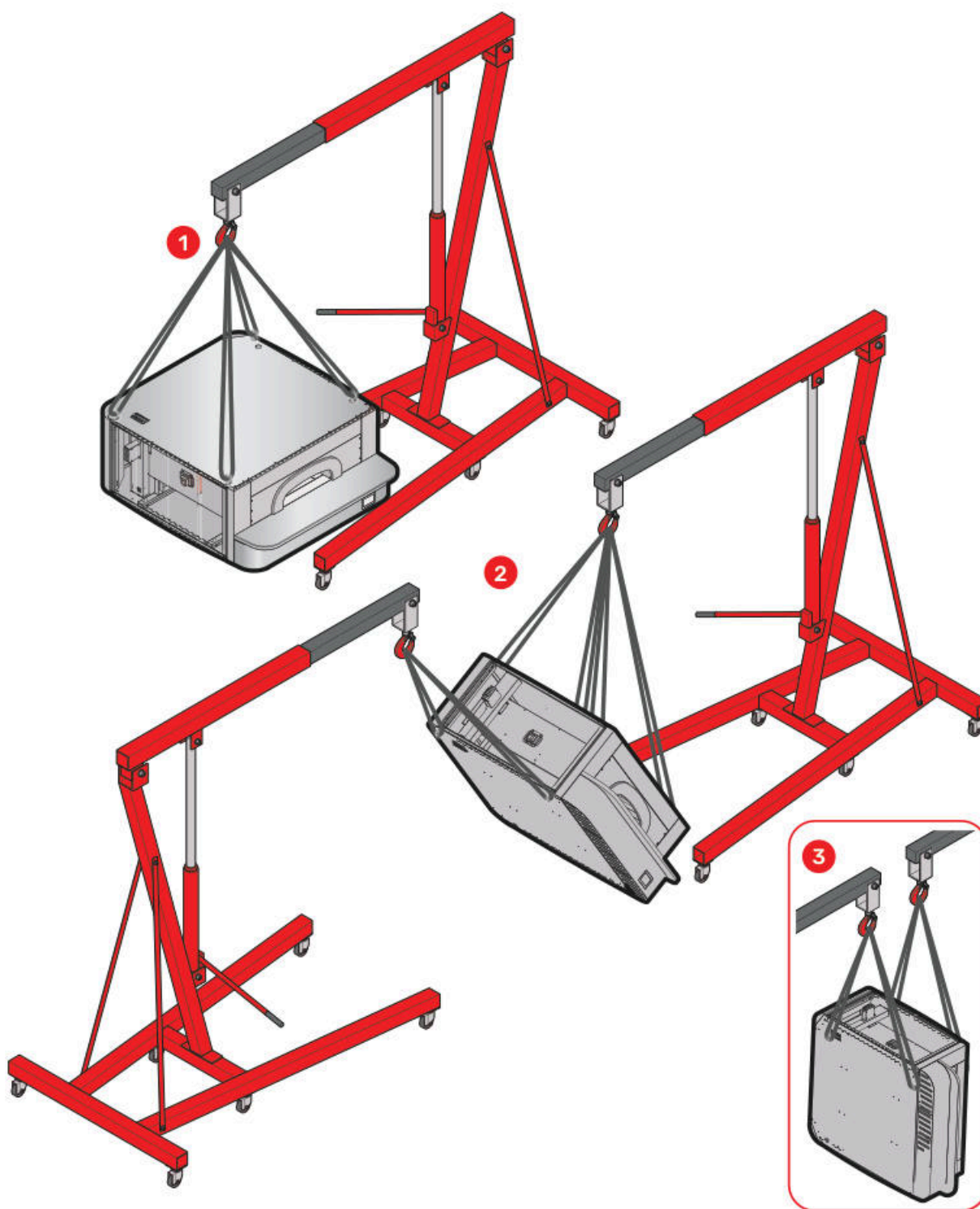


- Avvitare i golfari M10 e attraverso questi sollevare il forno.



- Se necessario, e' possibile posizionare 2 golfari M10 sulla base del forno e movimentarlo in verticale dopo aver rimosso tutte le parti mobili (da fare per il solo tempo necessario).
- Posizionare il supporto/cella nel luogo idoneo e ricomporre la composizione seguendo le fasi precedenti nell'ordine inverso.
- Assicurarsi che le tavole refrattarie rimangano saldamente in posizione durante questa operazione.

Attenzione! Rimuovere gli imballi di protezione, ed in particolar modo, quelli delle tavole all'interno della camera di cottura, solo una volta completato il posizionamento del forno.



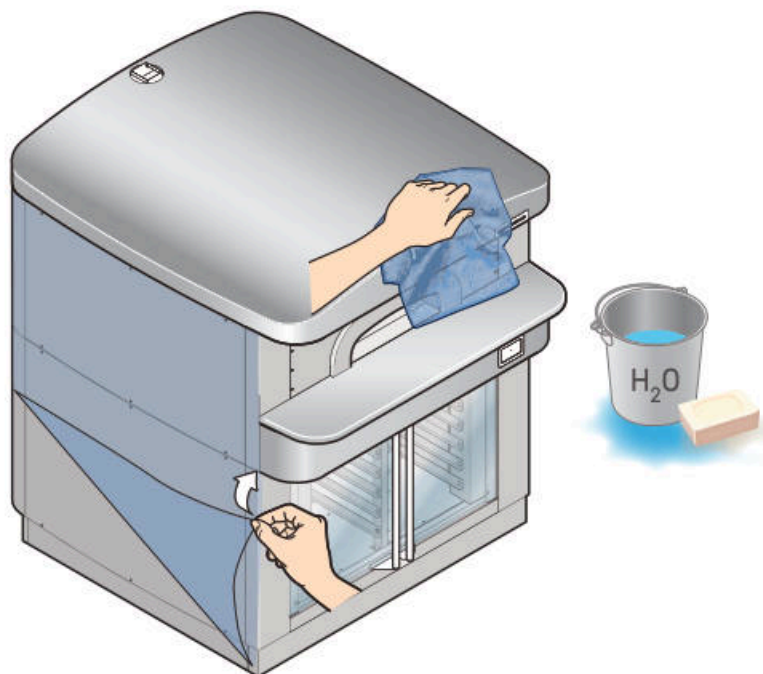
NOTA: Se necessario, anche la cella di lievitazione, con le dovute cautele può essere movimentata sul fianco per il solo tempo necessario. Prima di ruotare la cella, assicurarsi che dal suo interno siano stati rimossi tutti i componenti accessori a corredo.

Inoltre è necessario bloccare le porte per prevenire un'eventuale apertura accidentale e conseguente rischio di danneggiamento.

OPERAZIONI PRELIMINARI

Togliere con cura la pellicola protettiva.

Qualora restassero residui di colla sulle superfici, eliminarli con acqua saponata e non con prodotti corrosivi, abrasivi o con utensili taglienti o appuntiti.



SMALTIMENTO IMBALLI

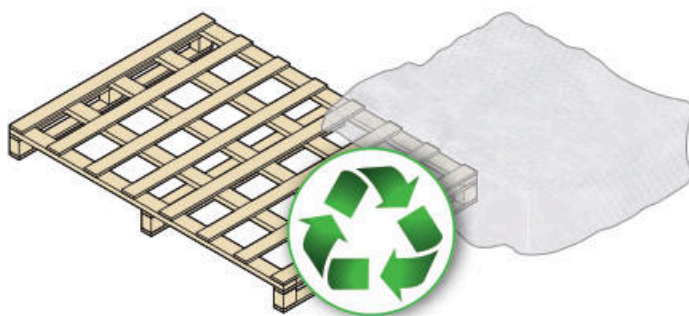
Prima di iniziare ad installare il forno, smaltire gli imballi secondo quanto previsto dalle normative vigenti nel Paese di installazione.



Attenzione, pericolo di soffocamento! Gli imballi, se lasciati incustoditi, potrebbero essere potenzialmente pericolosi per bambini e animali.



Attenzione, pericolo di intralcio! Gli imballi, se lasciati incustoditi, potrebbero essere di intralcio ai mezzi e agli installatori durante le operazioni di montaggio.

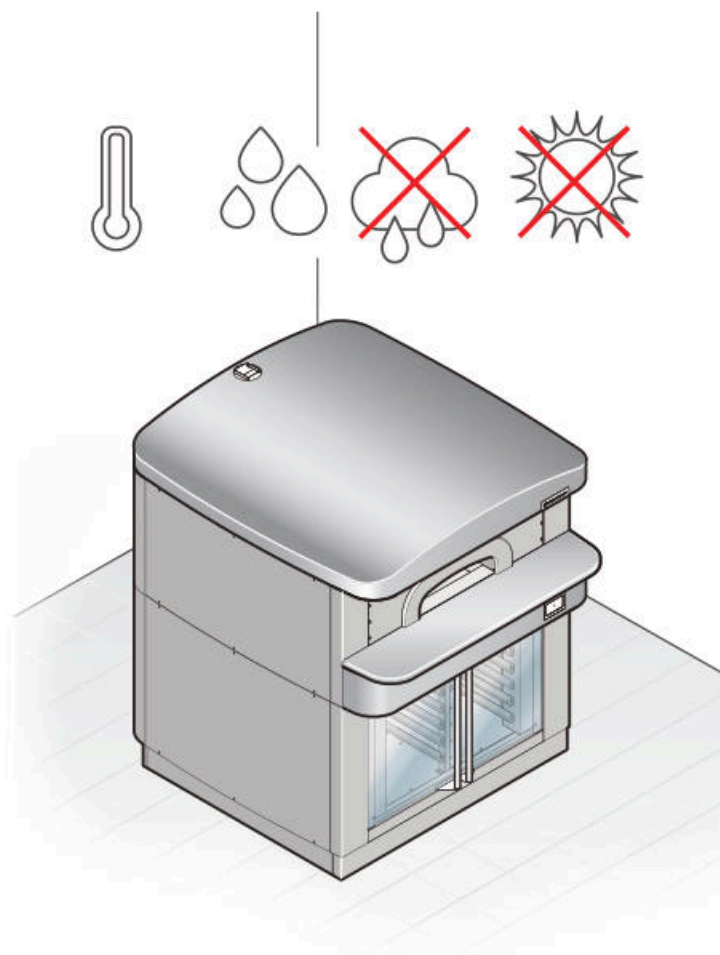


Materiale	Imballo	Sigla	Raccolta
Pallet	bancale e parti in legno	FOR 50	Raccolta differenziata
Reggette	Reggette	PP 05	Raccolta plastica
Polietilene a bassa densità	pluriball, estensibile, pellicole lamiera	LDPE 4	Raccolta plastica

CARATTERISTICHE DEL LOCALE DI INSTALLAZIONE

Verificare che il locale di installazione:

- sia dedicato e conforme alla cottura di cibi;
- abbia adeguato ricambio d'aria;
- non contenga elementi infiammabili o esplosivi;
- risponda alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
- sia riparato da agenti atmosferici;
- abbia umidità non superiore a 70%;
- abbia un impianto elettrico a norma;
- sia provvisto di tutti gli allacciamenti necessari (elettricità, gas, idrici) e di scarico dei residui di produzione (es. evacuazione fumi);
- sia adeguatamente illuminato ed abbia tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti.



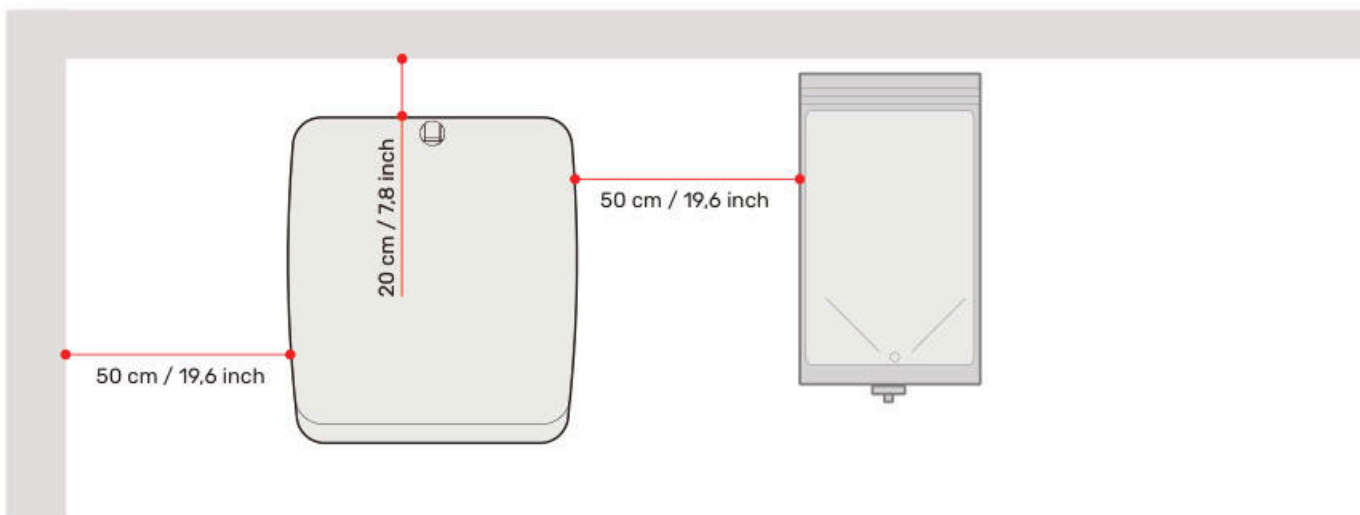
DISTANZE DI RISPETTO

Si raccomanda di posizionare il forno rispettando le distanze indicate in figura.

Accertarsi sempre che la posizione scelta per l'installazione permetta le operazioni di pulizia quotidiana e di manutenzione ordinaria e straordinaria (es. riparazione).

Verificare inoltre che nelle vicinanze dell'apparecchiatura **NON vi siano dei tendaggi o altri elementi facilmente infiammabili o oggetti potenzialmente esplosivi** (es. bombole del gas).

L'apparecchiatura non è adatta all'incasso.

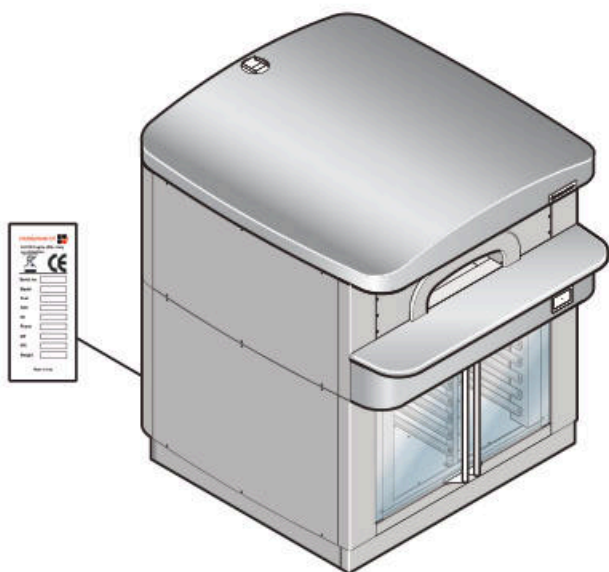


LETTURA TARGA MATRICOLA

La matricola si trova sul pannello posteriore 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.



NUMERO DI SERIE	Serial no.	
MODELLO	Model	
ANNO DI PRODUZIONE	Year	
ALIMENTAZIONE	VAC	
FREQUENZA	Hz	
FASI	Phase	
CONSUMI	kW	
GRADO DI PROTEZIONE	IPX	
PESO	Weight	

Made in Italy

PizzaGroup Srl



S.VITO Tagl.to (PN) - Italy

tel. 0434857000



ALLACCIAMENTI ELETTRICI

 Il collegamento elettrico deve essere eseguito **esclusivamente da personale qualificato dopo aver letto le avvertenze di sicurezza contenute nelle prime pagine.**

Prima di allacciare il forno verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola posta sul fianco destro del forno.

Le apparecchiature sono fornite senza cavo di alimentazione e spina. Entrambi devono essere montati sul forno da personale qualificato, la spina deve essere scelta su responsabilità dell'installatore in base agli assorbimenti del forno (vedere caratteristiche tecniche).

Il cavo deve essere esclusivamente del tipo indicato e sullo stesso deve venire montata una spina di portata adeguata all'assorbimento del forno per il collegamento alla rete elettrica.

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.

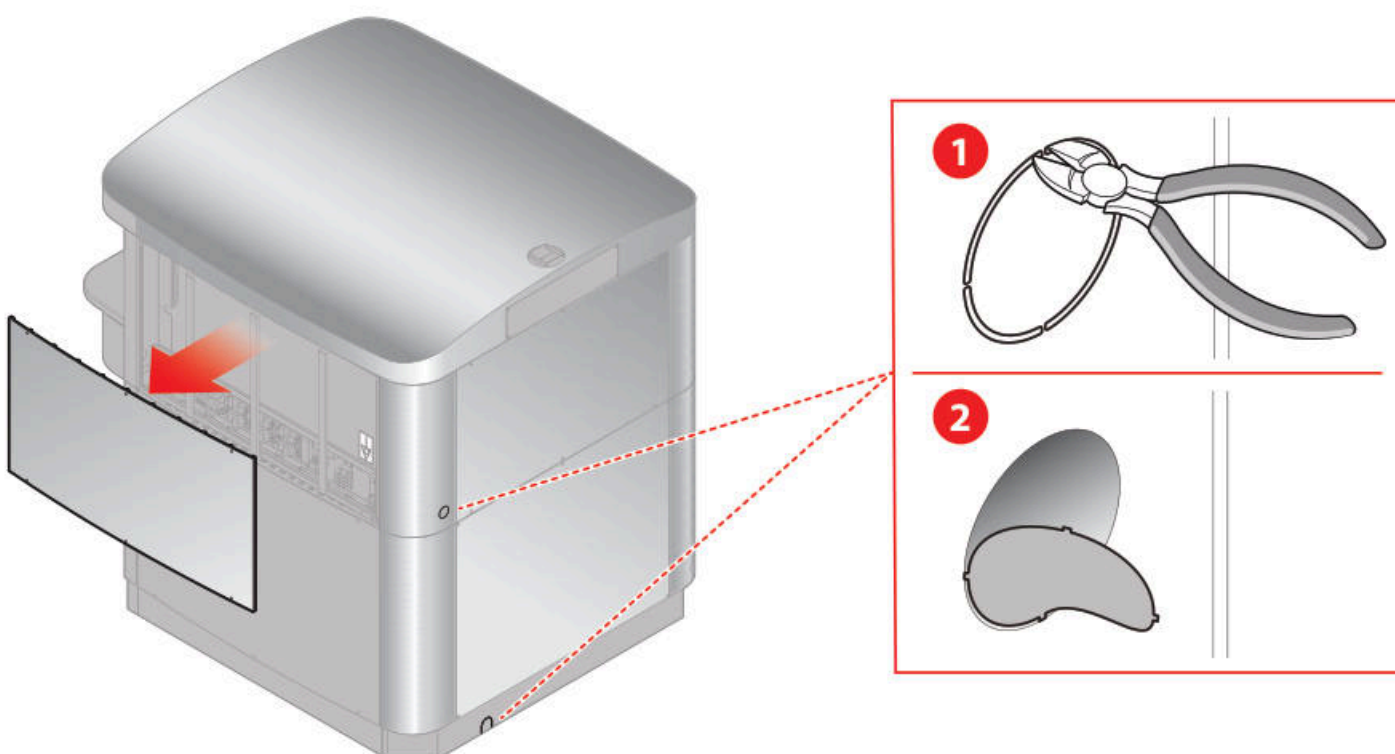
La distanza tra il forno e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre, il cavo stesso non deve trovarsi sotto il basamento del forno.

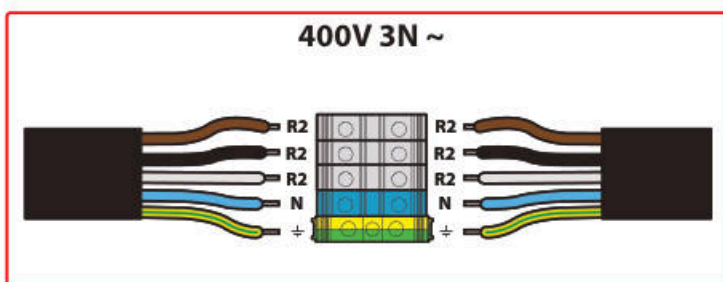
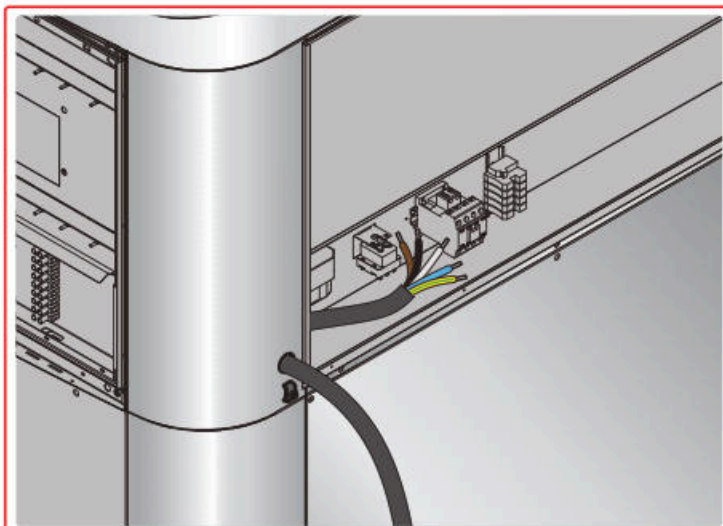
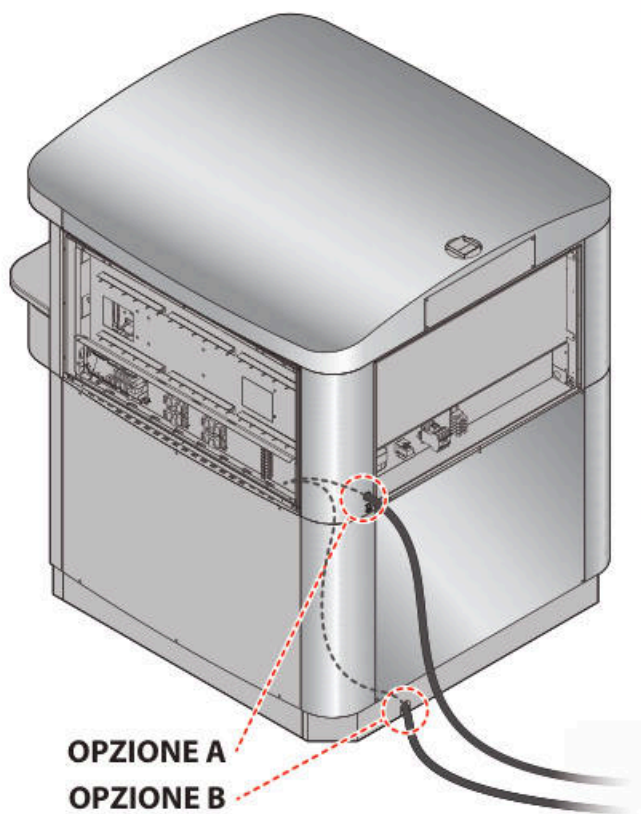
Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.

Per collegare il cavo all'apparecchiatura, rimuovere il pannello posteriore del forno, far passare il cavo attraverso il pressa-cavo predisposto e collegarlo in modo corretto alla morsettiera.

 Per un corretto allacciamento elettrico, l'apparecchiatura deve essere:

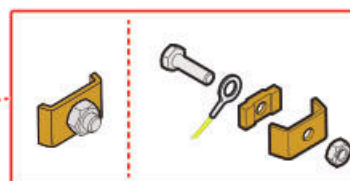
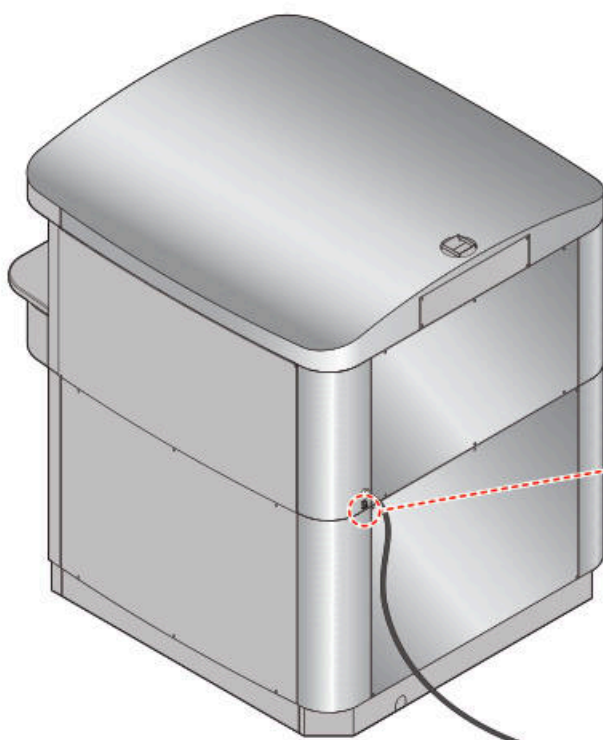
- obbligatoriamente connessa alla linea di terra (⏏) della rete (cavo di colore giallo verde);





- 
 inclusa in un sistema equipotenziale secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo equipotenziale . Il conduttore dovrà avere una sezione massima di 10 mm² (secondo la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) ed essere di colore giallo verde;

Posizione dell'equipotenziale



Il Fabbricante declina ogni responsabilità per il mancato rispetto di quanto sopra descritto.

- 
 In caso di necessità, il cavo deve essere sostituito solamente da personale qualificato, in modo da prevenire ogni rischio.

ASPIRAZIONE FUMI

Durante la cottura il forno può emettere in ambiente dei vapori che fuoriescono dalla bocca del forno.

La cappa integrata nella composizione si avvierà automaticamente al raggiungimento dei 40° in prossimità del filtro della cappa.



COLLAUDO

Prima di terminare l'intervento di installazione è raccomandato un collaudo del forno da parte di un tecnico specializzato.

Verificare che:	
il corretto funzionamento e assorbimento delle resistenze	
il locale di installazione rispetti quanto indicato a pagina 19	
l'apparecchiatura sia perfettamente in bolla	
l'apparecchiatura sia perfettamente appoggiata al supporto sottostante	
siano state rispettate le distanze di sicurezza indicate a pagina 17	
sia stata rimossa da ogni superficie la pellicola di protezione	
la tensione di rete sia conforme ai dati riportati nella matricola	
il collegamento elettrico sia stato effettuato secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura	
il forno si accenda e scaldi correttamente	
l'utilizzatore sia stato correttamente istruito sull'utilizzo e la manutenzione del forno	
si stata fornita all'utilizzatore tutta la documentazione corredata al forno	

Il collaudo funzionale deve essere effettuato seguendo le indicazioni riportate nel paragrafo "PRIMA ACCENSIONE" del manuale uso e manutenzione.

A seguito della prima accensione il tecnico dovrà verificare che l'utilizzatore sia stato correttamente istruito sull'utilizzo e la manutenzione del forno e gli sia stata fornita tutta la documentazione a corredo.

SERVIZIO POST-VENDITA

Parti di ricambio / manutenzione

Per la richiesta parti di ricambio rivolgersi al proprio rivenditore facendo sempre riferimento ai dati riportati nella targa identificativa posta sul fianco del prodotto (Modello, matricola, ecc.) ed al codice del ricambio riportato nell'esplosivo ricambi.

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

GARANZIA

La garanzia per vizi occulti è valida per 12 (dodici) mesi a decorrere dalla data di fattura e subordinata alla presentazione di un reclamo scritto da parte del Cliente.

PIZZA GROUP garantisce i suoi prodotti e componenti/parti dai soli difetti di fabbricazione o non conformità alle sole specifiche descritte nelle schede tecniche, o previste dalla legislazione applicabile

La garanzia consisterà esclusivamente, a scelta di PIZZA GROUP, nella riparazione o sostituzione dei componenti e/o prodotti che risultino viziati.

È onere del Cliente controllare e riportare tramite reclamo scritto, all'atto della consegna, eventuali vizi o non conformità palesi dei prodotti. La garanzia decade automaticamente nel caso in cui il vizio/non conformità palese non venga denunciato per iscritto entro 2 (due) giorni dalla consegna.

Le denunce di vizi o non conformità, palesi o occulte, devono essere inviate dal Cliente a PIZZA GROUP in forma scritta, allegando una relazione tecnica completa e dettagliata che riporti il numero di matricola del prodotto.

PIZZA GROUP ricevuta la denuncia di cui sopra, a sua scelta, senza limitazione o rinuncia alcuna ai suoi diritti, potrà:

- a) autorizzare in forma scritta la restituzione del prodotto o del pezzo che dovranno esser resi dal Cliente franco nostro stabilimento, accompagnati da regolare documento di trasporto e autorizzazione al reso emessa da PIZZA GROUP (nessun reso verrà accettato senza preventiva autorizzazione scritta di PIZZA GROUP);

- b) inviare un suo incaricato presso il Cliente;

- c) inviare al Cliente i componenti necessari per rimuovere il vizio o la non conformità;

- d) respingere la denuncia.

Fermi i limiti inderogabili di legge, resta espressamente inteso che qualora PIZZA GROUP, dopo aver ricevuto il reso e/o controllato la parte contestata o restituita, riconosca un difetto/non conformità di fabbricazione alla stessa imputabile, sarà tenuta solamente - a sua scelta e a sue spese - a fornire il pezzo di ricambio o a sostituire o riparare la parte viziata, con esclusione di qualsiasi altro onere, obbligo, danno o altra responsabilità a qualsiasi titolo. In tal caso, gli eventuali ricambi che verranno sostituiti avranno una garanzia della durata di dodici (12) mesi. Ogni altro costo o spesa, inclusi quelli di manodopera, sono a carico del Cliente.

Nel caso in cui PIZZA GROUP ritenga la denuncia dei vizi infondata, invierà al Cliente una relazione sui controlli e sulle verifiche effettuate, respingendo ogni relativa responsabilità; in tali casi il Cliente sarà tenuto a pagare e rifondere tutti i costi sostenuti da PIZZA GROUP (inclusi costi di perizia, costi d'intervento, di manodopera e di spedizione oltre ad eventuali costi di sostituzione/riparazione) che verranno fatturati.

La garanzia non copre tutte le parti soggette a normale usura comprese manopole, parti mobili e asportabili, parti in vetro, materiale refrattario, tubazioni e tutti gli eventuali componenti o accessori ove il vizio sia determinato dall'usura.

La garanzia non copre inoltre parti danneggiate in occasione o a causa della spedizione/trasporto franco fabbrica, eventuali danni causati da errata o carente manutenzione, da uso improprio o errate manovre del personale del Cliente, da trattamento difettoso o trascurato, da eccessivo utilizzo dei dispositivi, da danni o deterioramenti causati o aggravati dalla mancata interruzione dell'uso dei beni in presenza di problemi tecnici, o sbalzi di tensione elettrica o di temperatura di lavorazione o da ogni altra causa non direttamente imputabili al produttore.

La garanzia decade automaticamente nel caso in cui il vizio/non conformità occulti non vengano denunciati per iscritto entro 8 (otto) giorni dalla scoperta. La garanzia decade inoltre quando sui prodotti vengano installate apparecchiature o dispositivi o ricambi non forniti da PIZZA GROUP, quando siano apportate modifiche non autorizzate dal produttore, qualora il numero di matricola del prodotto sia cancellato, modificato o illeggibile. La garanzia decade inoltre nel caso di inosservanza totale o parziale delle prescrizioni e istruzioni contenute all'interno dei manuali che accompagnano il prodotto.

PIZZA GROUP sarà responsabile esclusivamente per i danni cagionati al Cliente quale conseguenza immediata e diretta di un proprio doloso o gravemente colpevole inadempimento agli obblighi nascenti dal contratto.

In nessun caso PIZZA GROUP sarà responsabile per danni indiretti, subiti dal Cliente o da terzi, quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, danni d'immagine perdita di profitto, di produzione, di contratti, penalità o rimborsi di qualsiasi natura.

La spedizione dei componenti necessari per rimuovere il vizio o la non conformità avverrà in porto assegnato. La garanzia non contempla le spese di manodopera e qualsiasi altra spesa accessoria.

Fermo quanto sopra, in nessun caso il risarcimento per perdite o danni o a qualunque altro titolo (che il Cliente possa richiedere) potrà comunque superare il prezzo del prodotto oggetto di riparazione/sostituzione.

La ditta declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa o trascrizione, riservandosi di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà più opportune.

Vietata la riproduzione anche parziale senza il consenso del Fabbricante. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti.

La lingua di stesura originale di questo manuale è l'italiano: il Fabbricante non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione o stampa.

FOREWORD

Dear customer, first of all we would like to thank you for the preference you have given us by purchasing our product and we congratulate you on your choice.

To allow you to make the best use of your new oven, we invite you to carefully follow what is described in this manual.

The ovens, to which this booklet refers, have been designed to meet the partial or complete cooking needs of pizza, bread, focaccia, the gratin of gastronomic products and the heating of food on a tray.

The intended use indicated above and the configurations provided for these appliances are the only ones permitted by the Manufacturer: do not use the equipment in disagreement with the instructions provided.

The installation must be done exclusively by qualified personnel, able to guarantee the best operating and safety conditions.

The original language of the manual is Italian.

In the event of any doubt or dispute, the document drawn up in this language shall prevail. If not available, a copy of the manual can be requested from the manufacturer.

INDEX

FOREWORD	2
SYMBOLS USED	4
PRELIMINARY CHECKS	5
SAFETY WARNINGS	6
TECHNICAL FEATURES	8
TRANSPORT	10
PRELIMINARY OPERATIONS	16
PACKAGING DISPOSAL	16
CHARACTERISTICS OF THE INSTALLATION AREA	17
MINIMUM DISTANCES	17
READING THE SERIAL NUMBER PLATE	18
ELECTRICAL CONNECTIONS	19
SMOKE EXTRACTION	21
TESTING	21
AFTER-SALES SERVICE	22
GUARANTEE	22

SYMBOLS USED

The following symbols give important information.



Generic danger: caution is required when carrying out an operation described in a paragraph bearing this symbol. The symbol also indicates that maximum operator awareness is required in order to avoid unwanted or dangerous consequences



Hot surfaces: surfaces marked with this symbol may be hot and must therefore be touched carefully



Electricity hazard: dangerous electrical voltage is present

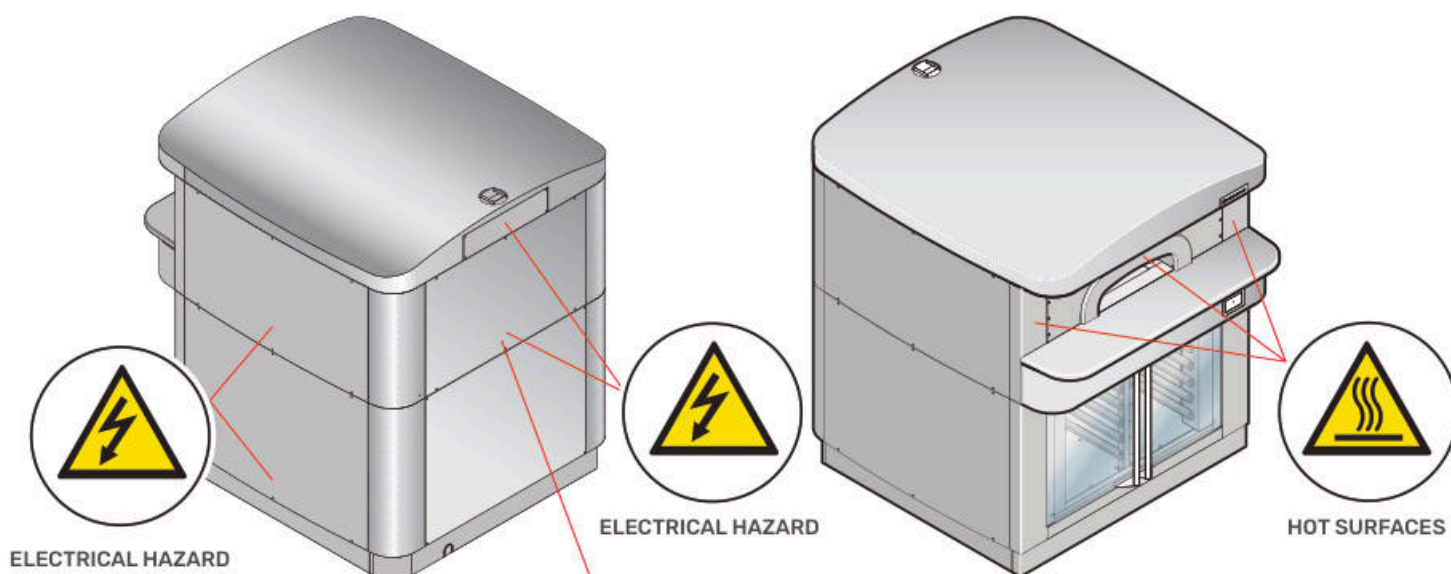


Equipotential: the terminals, if connected to each other, carry various parts of a device or system to the same potential (not necessarily the earth potential)



Manual consultation: it is necessary to read carefully the manual before installing, using and maintaining the equipment

LABELS APPLIED TO THE MACHINE





! DANGER

ATTENZIONE: TOGLIERE LA TENSIONE PRIMA DI RIMUOVERE QUESTO PANNELLO
WARNING: UNPLUG THE MACHINE FROM THE MAINS SUPPLY PRIOR TO REMOVING THIS PANEL
ACHTUNG: VOR DEM AUSBAU DIESER TAFEL ENTFERNEN SIE DIE SPANNUNG
ATTENTION: DEBRANCHER L'ALIMENTATION AVANT DE RETIRER CE PANNEAU
ATENCIÓN: CUIDADO QUITAR LA CORRIENTE ANTES DE QUITAR ESTA SHAPA
ОСТОРОЖНО: ОТКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕРЕД ОТКРЫТИЕМ ПАНЕЛИ

PRELIMINARY CHECKS

For a correct and safe installation of the oven, make sure that all the points in the following list are met.

Check that:	
on the day of installation, personal protective equipment is available (e.g. safety shoes, gloves, etc.)	
adequate lifting equipment is available on the day of installation (check the weights and dimensions on the following pages) together with personnel qualified to perform this operation	
on the day of installation there is an electrician to wire the oven (cable and plug not supplied) see table page 8	
the dimensions of the selected oven are suitable to the available space in the installation room	
the installation room is dedicated and compliant with cooking food, has adequate air exchange, does not contain flammable or explosive elements, complies with current regulations in terms of safety at work and on systems, is sheltered from the weather, has temperatures adequate and the systems comply with the regulations in force in the country of installation	
The equipment passes through doorways  when choosing the positioning room, take into account that the appliance must be easy to move for any extraordinary maintenance: be careful that any brickwork after installation (e.g.: wall construction, door replacement with narrower ones, renovations, etc.) do not hamper movements	
there is adequate ventilation in the room in compliance with the regulations in force in the Country of installation. If this is not the case, a ø14 cm/5.5" air intake is mandatory, communicating with the outside or a ventilated room (i.e. storeroom, attic, garage, basement).	
the dimensions of the installation room allow to maintain the minimum distances from the walls, other equipment, objects and combustible materials. In case of proximity to hot or cold equipment, keep a distance of 50 cm/19.7"	
the floor of the installation room is fireproof, perfectly flat and capable of withstanding the weight of the appliance	

SAFETY WARNINGS

- Read this guide carefully before installing the appliance, and keep it with care in an accessible place for any future consultation by the various operators.
- The manual is an integral part of the product and must always accompany it through its life, even in case of transfer.
- Before any handling or installation of the equipment, make sure the room that will host it is suitable for the purpose. Check that the systems comply with the legal provisions in force in the country of use and meet the specifications on the serial number plate.
- All installation, assembly and non-routine maintenance operations must be performed exclusively by qualified technicians that are authorised by the Manufacturer, in compliance with the regulations in force in the user country, and with the regulations on systems and work safety.
- When this appliance is to be placed near walls, partitions, kitchen cabinets, decorative finishes, etc., they must be made of non-combustible material. If not, they must be coated with a suitable non-combustible thermal insulation material.
- **WARNING:** This appliance must not be installed where the public has access.
- These appliances are intended for use in commercial enterprises for the production of food and meals. A use other than the stated one is considered improper, potentially dangerous for people and animals and might permanently damage the appliance.
- This type of appliances is intended to be used for commercial applications, for example restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial companies such as bakeries, butcher shops etc., but not intended for the continuous mass production of food
- This appliance is not destined to be used by people inexperienced in domestic or similar applications.
- The improper use of the equipment shall void the warranty.
- This appliance is not suitable for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities or with a lack of experience and knowledge.
- Avoid leaving the appliance unattended in the presence of children and make sure that it is not used by them or that they play with it.
- Before performing any maintenance, replacing components or carrying out any routine/extraordinary cleaning, disconnect the electricity supply.
- Installation or maintenance that fail to comply with the instructions in this manual may cause damage, injury or fatal accidents.
- If the power supply cable is damaged it must be replaced by Technical Service or by a qualified technician in order to prevent any risk.
- It is forbidden to install the oven in environments at risk of explosion.
- Unauthorised actions, tampering or modifications that do not follow the information provided in this manual can cause damages, injuries or fatal accidents and null and void the warranty.
- Persons not involved with the appliance installation may not pass through or stand in the work area during the assembly.
- The serial plate provides important technical information. This is vital in case of a request for maintenance or repair of the equipment: please do not remove, damage or modify it.
- Failure to follow these regulations may cause damage or even fatal injury, invalidate the guarantee and relieve the Manufacturer of all liability.

- **MANUAL:**

- **Care and storage of the manual**

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

- **Deterioration or loss**

- If necessary, request an additional copy from your dealer or the manufacturer.

- **Transfer of the appliance**

- If the product is transferred to a new owner, the user must also hand over this manual to the new owner.

- **Liability**

- By providing this manual, the Manufacturer declines all liability, whether civil or criminal, for accidents resulting from the partial or total failure to follow the instructions and provisions contained herein.

- The Manufacturer also declines all liability arising from improper use of the appliance or incorrect use by the user, unauthorised modifications and/or repairs, or the use of non-original spare parts.

- **Responsibility for installation work**

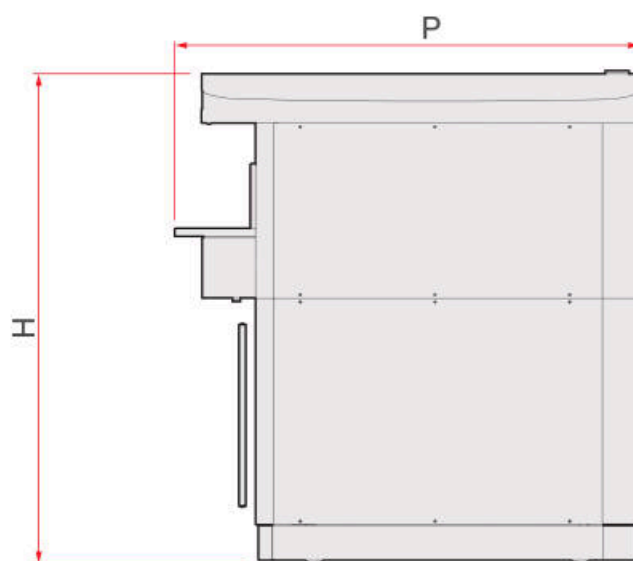
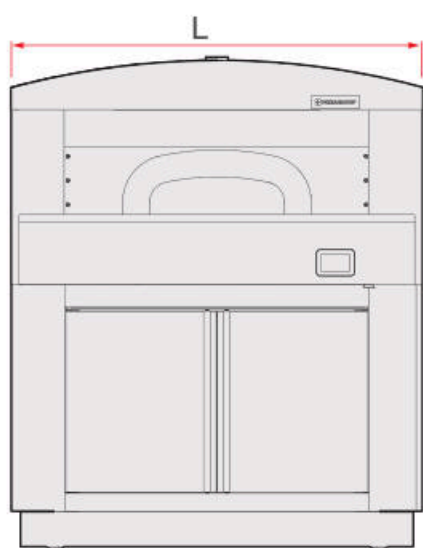
- The Manufacturer is not responsible for works carried out during the installation of the product. Such responsibility belongs to and remains with the installer, who is also responsible for carrying out checks to ascertain that any adopted installation solutions are correct and compatible with the product. Moreover, all the safety regulations provided for by the specific legislation in force at the country of installation must be strictly followed.

- **Use**

- The use of the product is subject to both the provisions of this manual and all the safety regulations provided for by the specific legislation in force in the country of installation. For any further information on the use and/or installation of the product, please contact the dealer from which the appliance was purchased.

TECHNICAL FEATURES

			6	9
OVEN WITH DOOR/NEAPOLITAN OVEN	EXTERNAL DIMENSIONS	LxDxH (cm)	118X172.5X65	153X172.5X65
	WEIGHT	Kgs	355	470
	CHAMBER DIMENSIONS	LxDxH (cm)	70X105X20	105X105X20
	POWER SUPPLY	Volt	400V 3N ~	400V 3N ~
	BOTTOM POWER	W	550 x 9	800 x 9
	TOP POWER	W	1050 x 9	1600 x 9
	TOTAL POWER	W	14400	21600
	ALL REFRACTORY		yes	yes
	COOKING SURFACE		EARTHEN WARE	EARTHEN WARE
	CHAMBER LIGHTING		2x	3x
LEAVENING CELL	EXTERNAL DIMENSIONS	LxDxH (cm)	118X149X99	153X149X99
	WEIGHT	Kgs	160	195
	POWER SUPPLY	Volt	230V ~	230V ~
	LIGHTING		yes	yes
	NUMBER OF TRAYS	40x60	12	24
	ELEMENT POWER	W	1800	1800
HOOD	EXTERNAL DIMENSIONS	LxDxH (cm)	118X162.5X18.5	153X162.5X18.5
	WEIGHT	Kgs	50	60
	POWER SUPPLY	Kgs	230V 1PH	230V 1PH
	LIGHTING		yes	yes
	MOTOR POWER	W	150	150
	MAX CAPACITY	m3/h	662	662

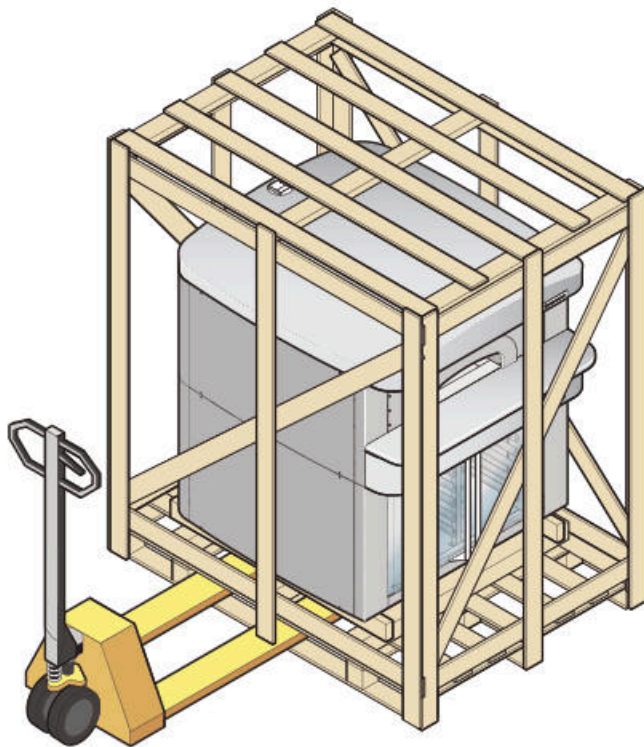


NE

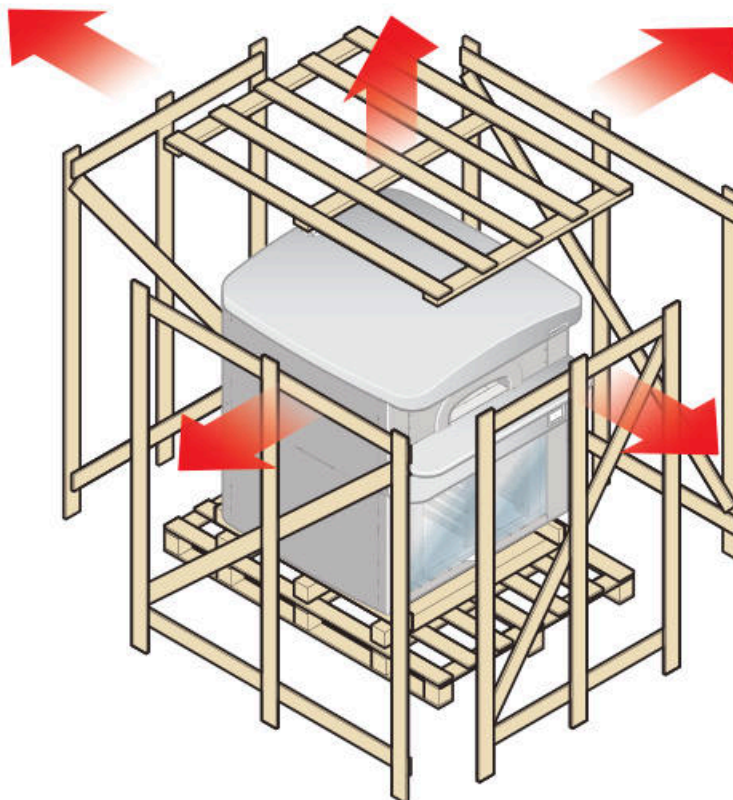
	6	9
D	172.5	172.5
L	118	153
H	183	183

TRANSPORT

Equipped with personal protective equipment, transport the appliance to the place of installation with the aid of a vehicle suitable for the weight and size of the equipment to be transported.



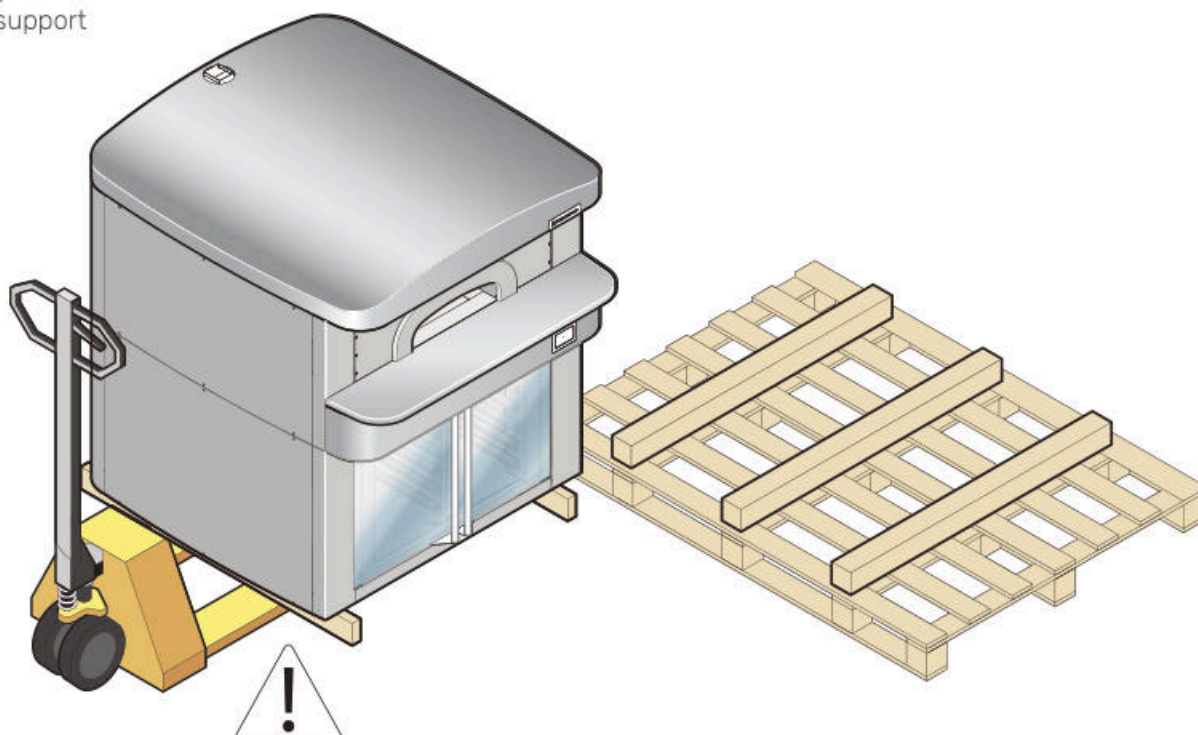
Remove the lid and the sides of the packaging.



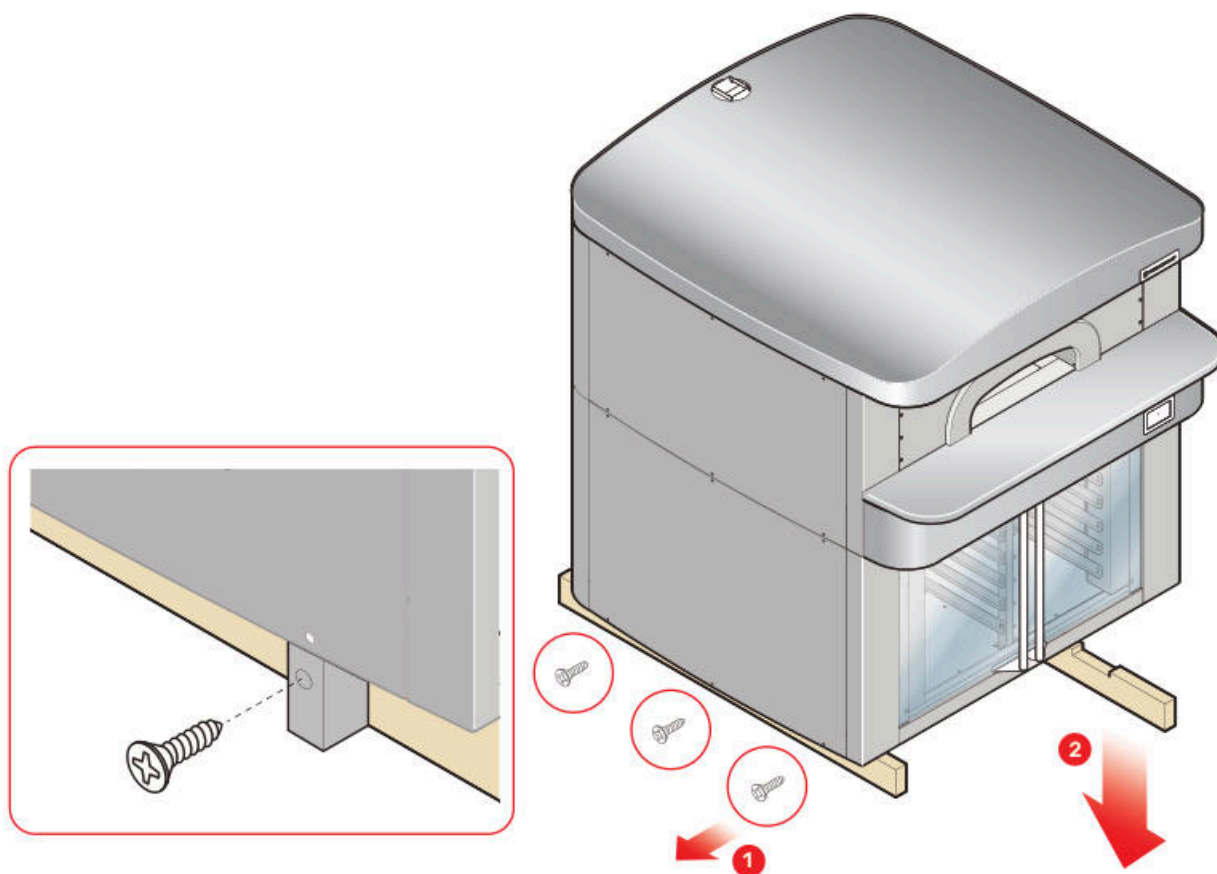
To remove the pallet, remove the screws that secure it to the walls, lift the oven with the aid of a forklift using the lower walls and paying particular attention to the wheels. Use these walls for handling with a forklift or transpallet, until the final positioning of the oven.

Before removing the oven from the pallet, remove the packed components sent with the same, which can be found inside the support on the pallet:

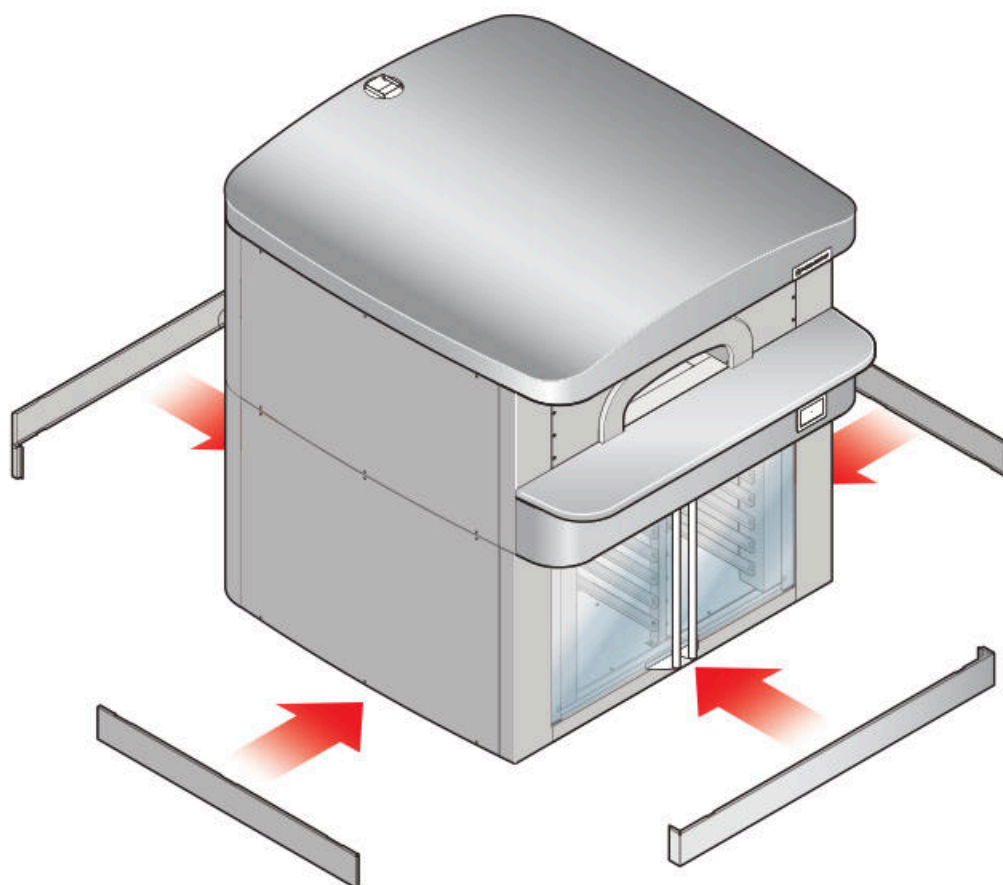
- closing plinths
- tray support
- closing support



When the oven is in place, remove the walls by unscrewing the three screws holding each of them.

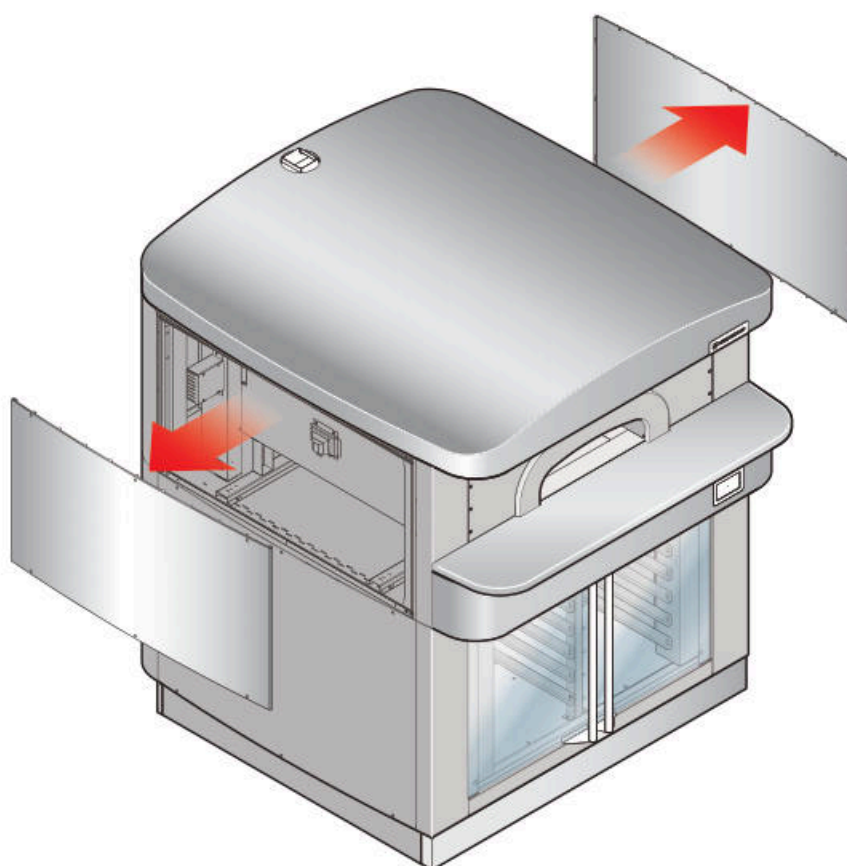


Once in place and the connections made, complete with the lower finishing plinths supported by magnets.

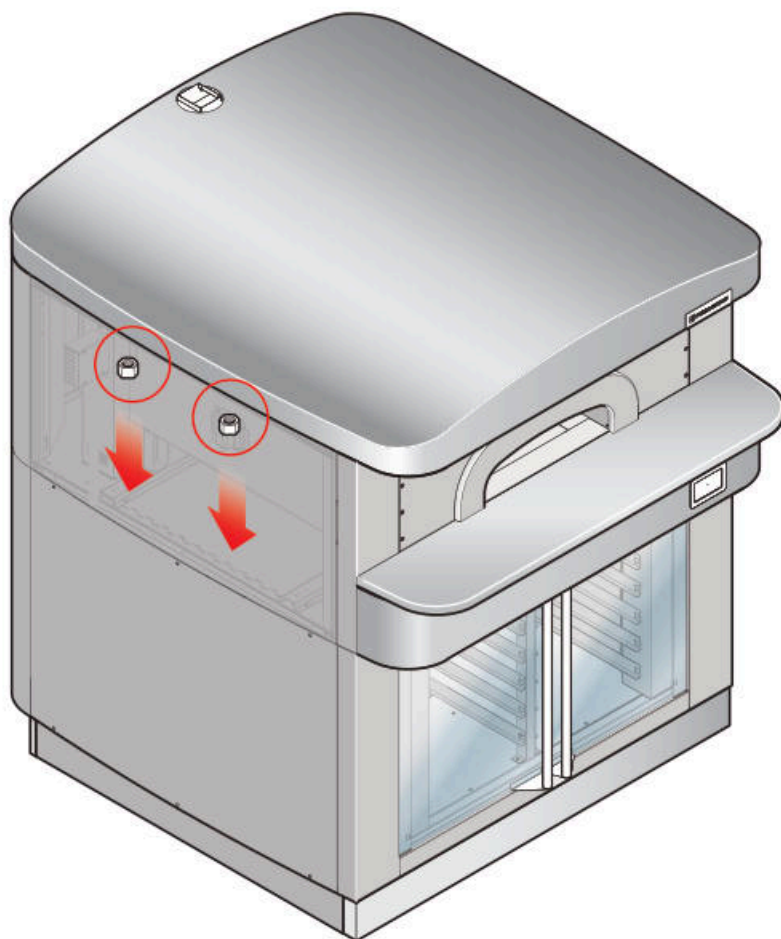
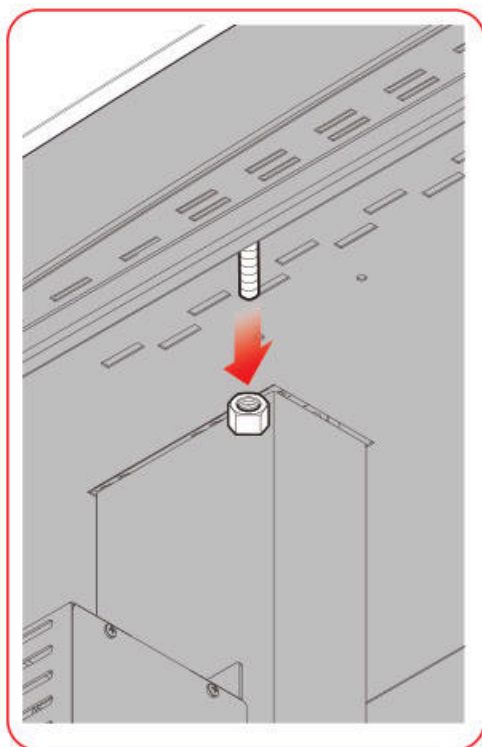


Should the need arise to separate the components, proceed as follows:

- remove the side panels of the oven.

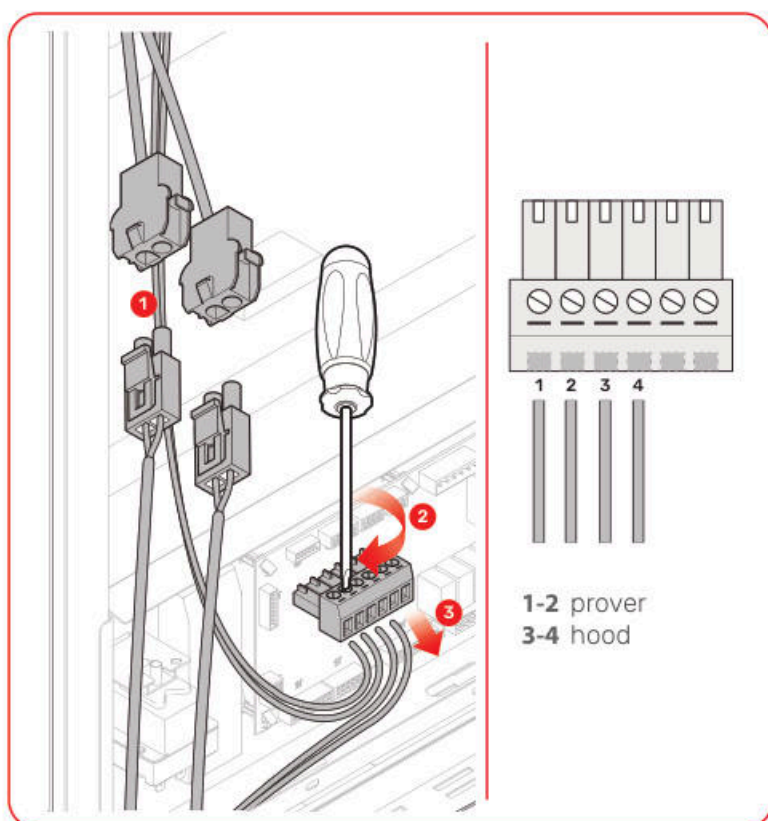
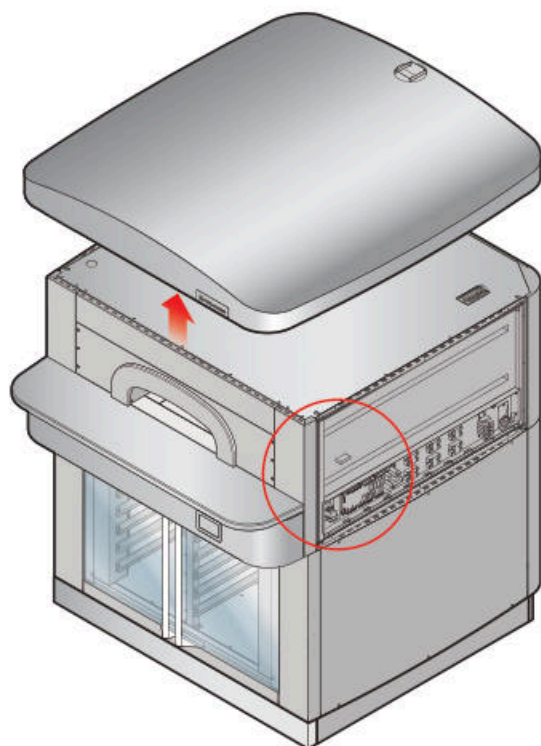


- Unscrew the 4 screws that secure the hood to the oven.

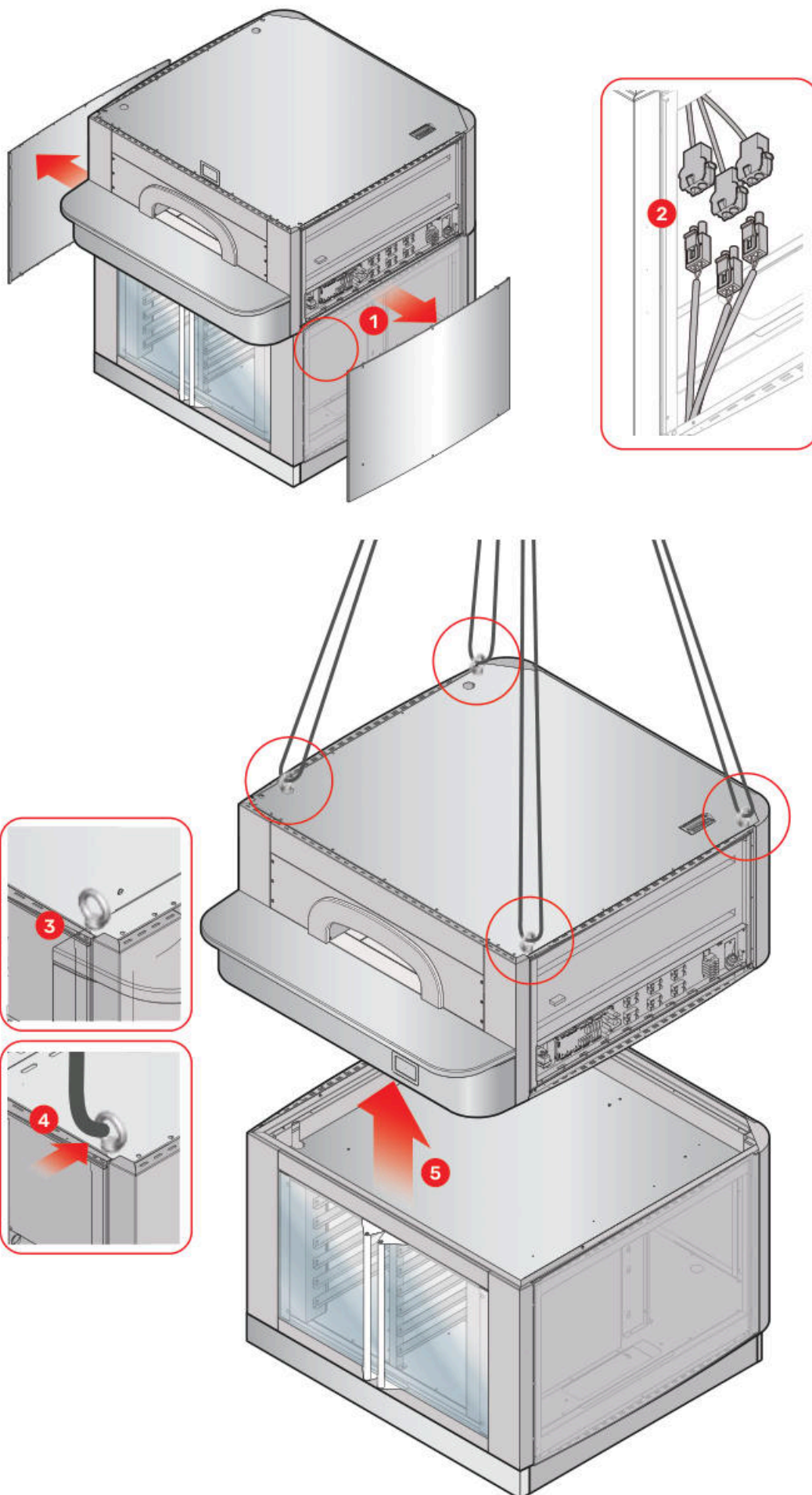


- Disconnect the electrical connections between the hood and the oven and lift the component.

NOTE: take care to respect the cable positions when reconnecting

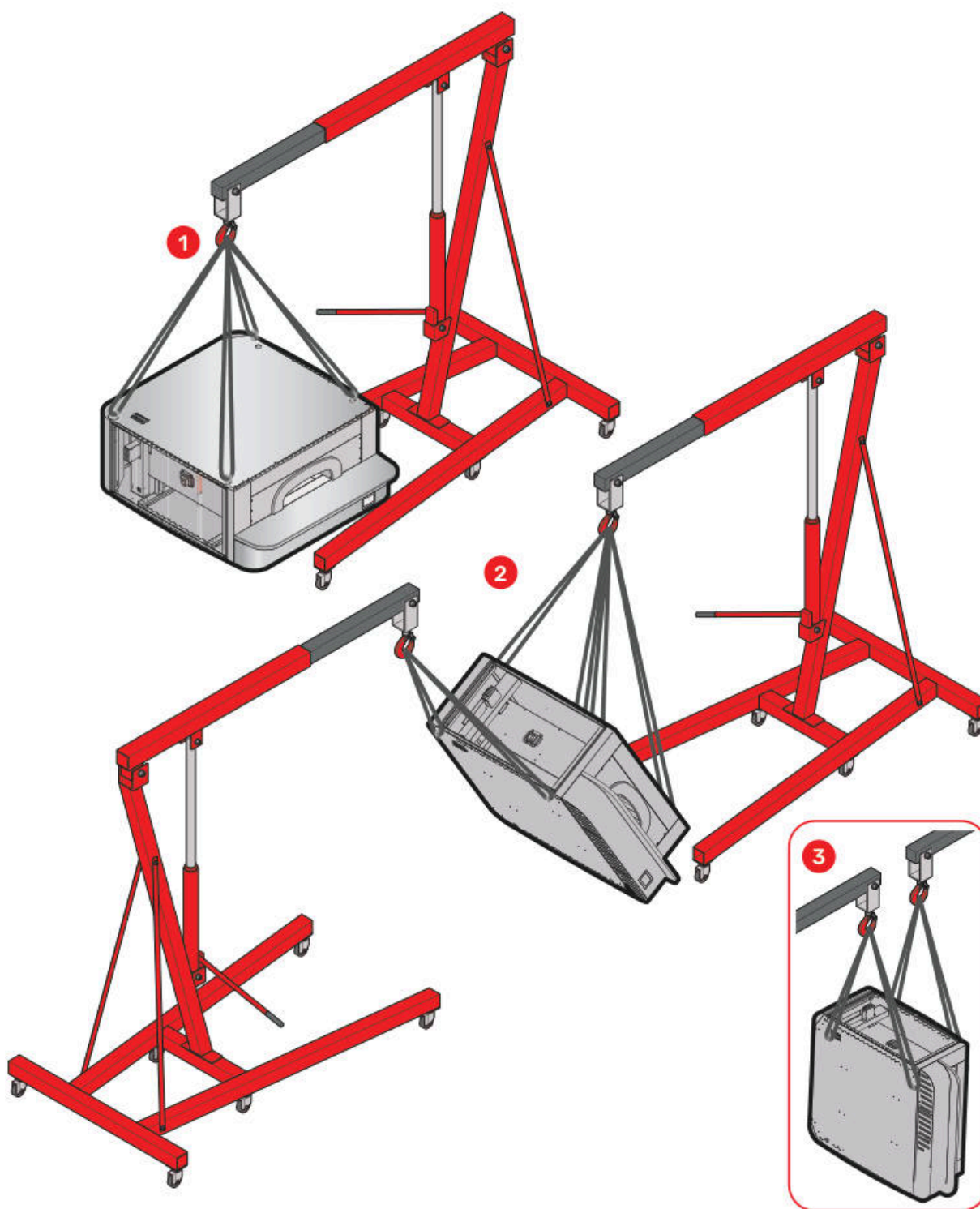


- Electrically disconnect the oven from the support/cell.
- Screw the M10 eyebolts and lift the oven through them.



- If necessary, it is possible to place 2 x M10 eyebolts on the base of the oven and move it vertically after removing all moving parts (to be done only for the time necessary).
- Place the support/cell in the appropriate place and reassemble the unit by following the previous steps in the reverse order.
- Make sure that the fireproof bricks stay firmly in position during this operation

Warning: remove the protection packaging, particularly the packaging of the fireproof bricks inside the cooking chamber, only after positioning the oven.

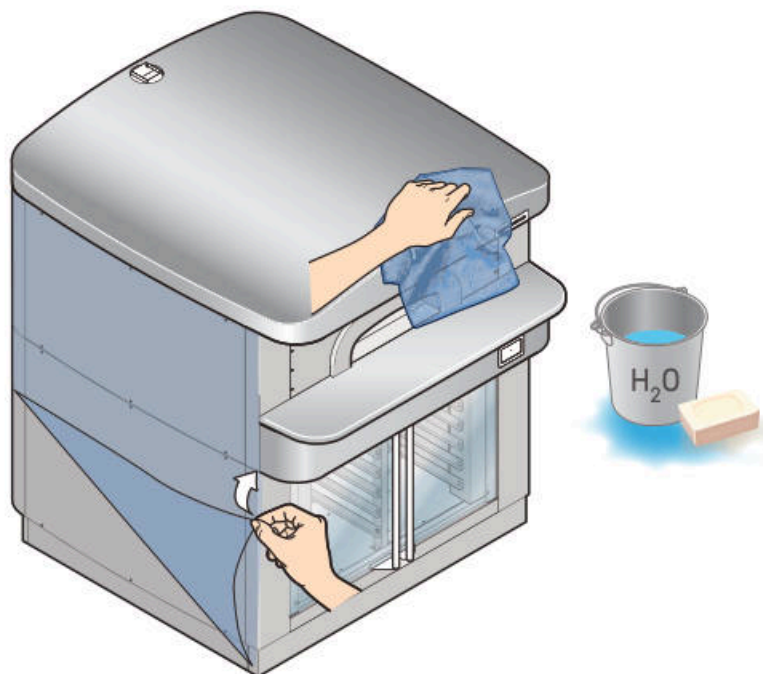


NOTE: If necessary, the proving cell can also be carefully moved on its side, only for as long as necessary. Before rotating the cell, ensure that all accessory components have been removed from inside. Make sure to also lock the doors to prevent accidental opening and consequent risk of damage.

PRELIMINARY OPERATIONS

Carefully remove the protective film.

If any glue residue is left on the surfaces, remove it with soapy water but without any corrosive or abrasive products or sharp or pointed instruments.

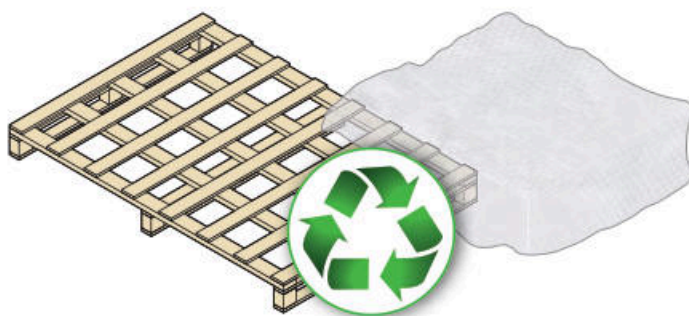


PACKAGING DISPOSAL

before starting to install the oven, dispose of the packaging in compliance with the regulations in force in the country of installation.

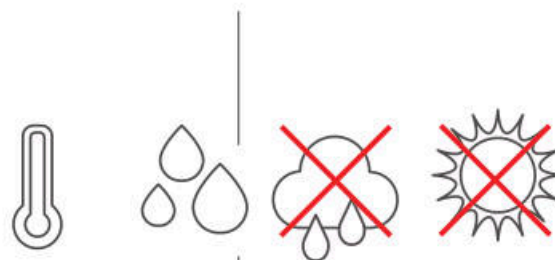
 Caution, suffocation hazard! If left unattended, packaging could be potentially dangerous for both children and animals.

 Caution, hindrance hazard! If left unattended, packaging could hinder vehicles and installers during the assembly operations.



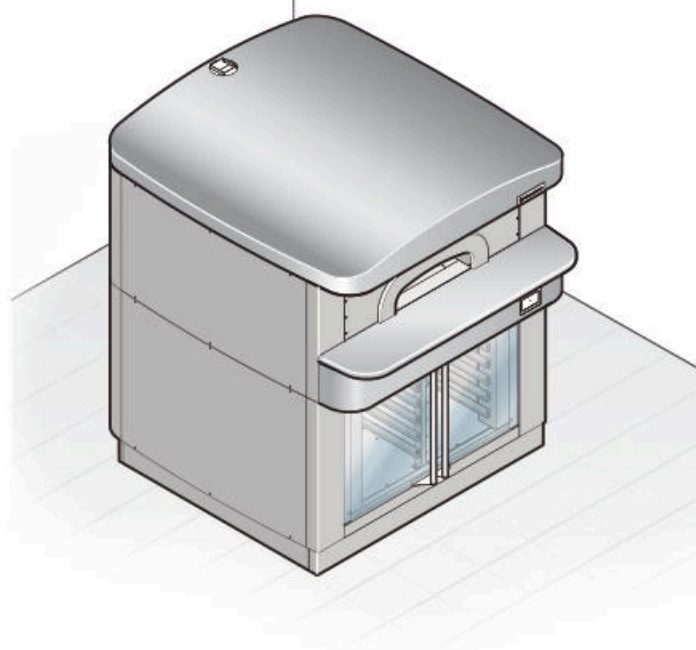
Material	Packaging	Abbreviation	Disposal
Pallet	pallet and wooden parts	FOR 50	Sorted disposal
Straps	Straps	PP 05	Disposal with plastic
Low-density polyethylene	bubble wrap, stretch film, sheet films	LDPE 4	Disposal with plastic

CHARACTERISTICS OF THE INSTALLATION AREA



Check that the installation room:

- is dedicated and suitable to cooking food;
- has adequate air ventilation;
- contains no flammable or explosive elements;
- complies with the current regulations on health and safety and systems in the workplace;
- is protected from the weather;
- has a maximum temperature of between +5 °C (41 °F) and +35 °C (95 °F);
- has a maximum humidity of 70%;
- has an electrical system in compliance with the law;
- is equipped with all the necessary connections (electricity, gas, water) and the discharge of production residues (e.g. smoke extraction);
- is adequately lit and has all the hygienic and sanitary requirements that comply with the laws in force.



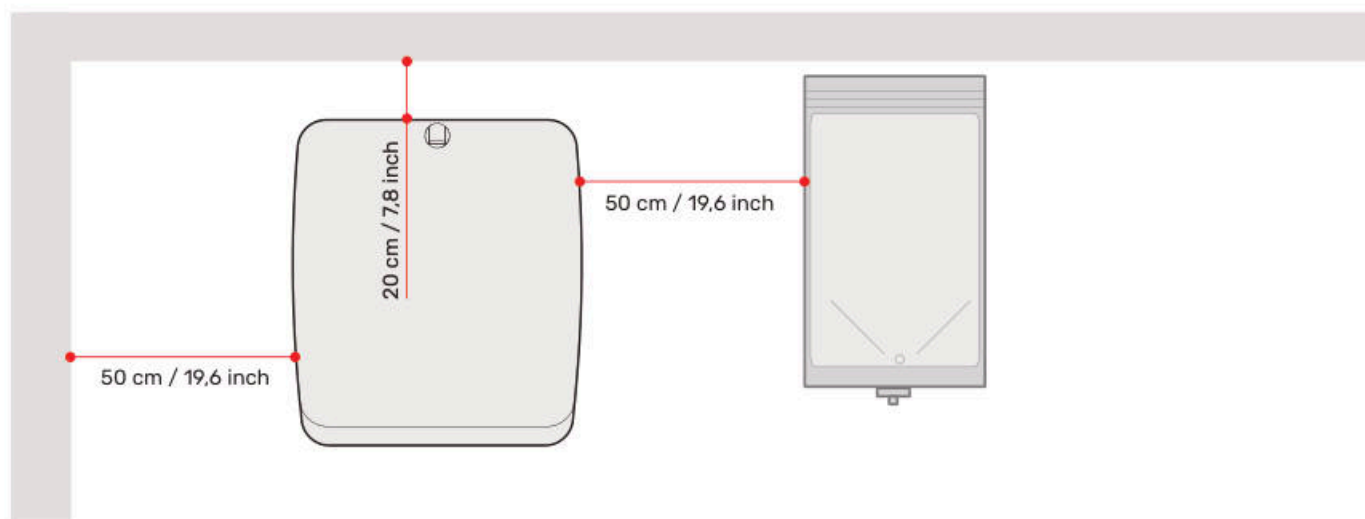
MINIMUM DISTANCES

It is recommended to position the oven complying with the distances indicated in the figure.

Always make sure that the location chosen for installation allows for daily cleaning and ordinary and extraordinary maintenance (e.g. repairs).

Also check that **there are NO curtains or other easily flammable elements or potentially explosive objects** (e.g. gas cylinders) near the appliance.

The appliance cannot be installed into a recess.

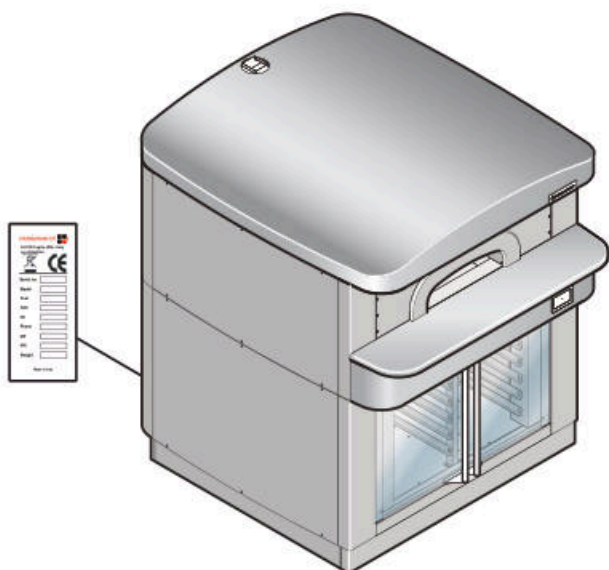


READING THE SERIAL NUMBER PLATE

The serial number can be found on the appliance rear panel.

Provides technical information that is vital for the installation, in case of a request for maintenance or repair of the equipment:

Please do not remove, damage or modify it.



SERIAL NUMBER	Serial no.	
MODEL	Model	
YEAR OF PRODUCTION	Year	
SUPPLY	VAC	
FREQUENCY	Hz	
PHASES	Phase	
CONSUMPTION	kW	
DEGREE OF PROTECTION	IPX	
WEIGHT	Weight	

PizzaGroup Srl 

S.VITO Tagl.to (PN) - Italy
tel. 0434857000

Made in Italy

ELECTRICAL CONNECTIONS

 The electrical connection must be carried out **exclusively by qualified personnel after reading the safety warnings at the beginning of the manual.**

Before installing the appliance, check that the systems comply with the regulations in force in the country where it is going to be used and with the specifications indicated on the appliance rating plate on the RH side of the oven.

The appliances are supplied without power cord and plug. Both must be mounted on the oven by qualified personnel, the plug is the responsibility of the installer based on the absorption of the oven (see technical characteristics).

The cable must be only of the type stated and the plug fitted to it must be suitable for the consumption and connection of the oven to the electrical mains.

The mains socket must be easily accessible and must not require any movement.
The electrical connection must be easily accessible even after the oven has been installed.

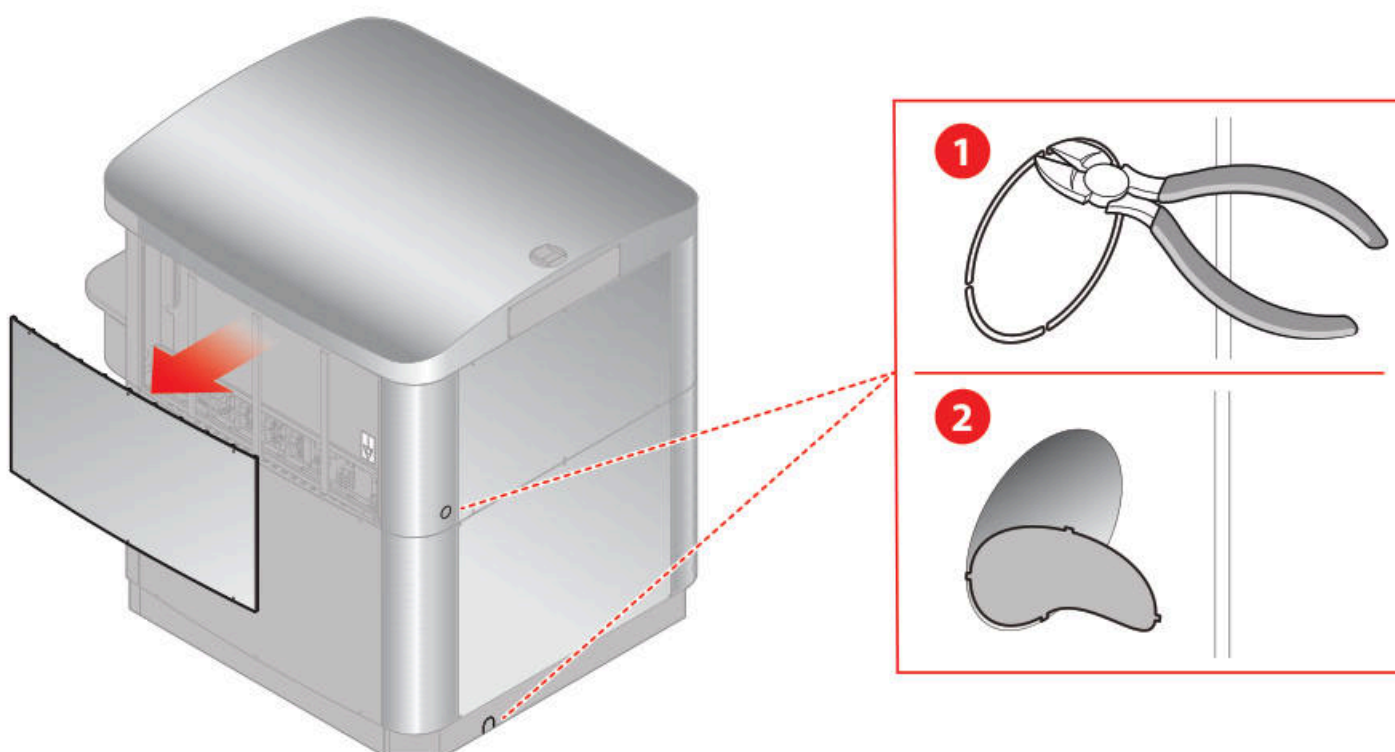
The distance between the oven and the socket must be such as not to cause tension in the power cable.
In addition, the cable itself must not be under the oven base.

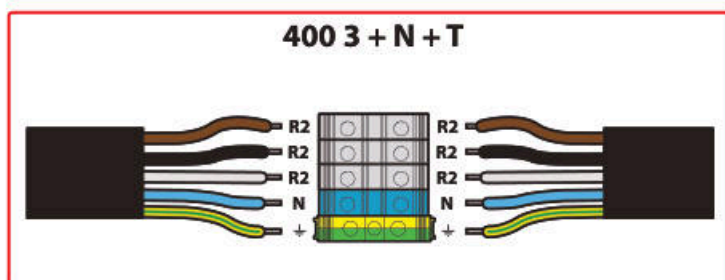
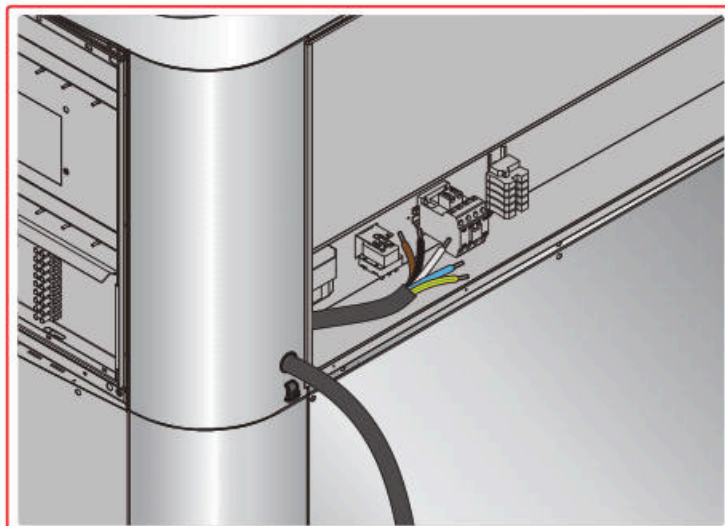
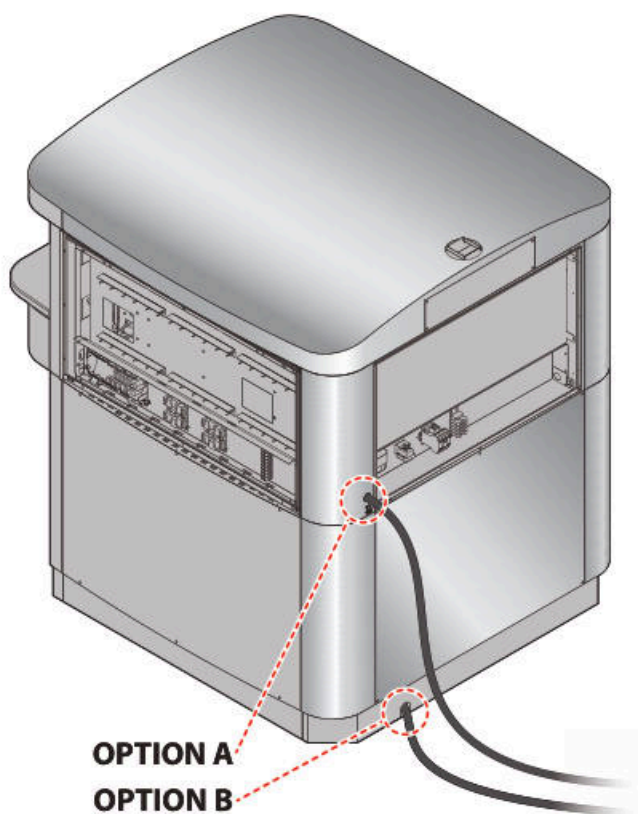
If the power supply cable is damaged it must be replaced by Technical Service or by a qualified technician in order to prevent any risk.

To connect the cable to the appliance, remove the oven rear panel, let the cable through the cable gland provided and connect it to the terminal block correctly.

 For a correct electrical connection, the appliance must be:

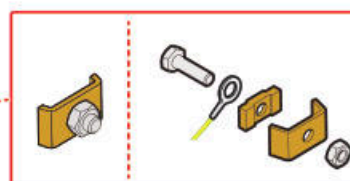
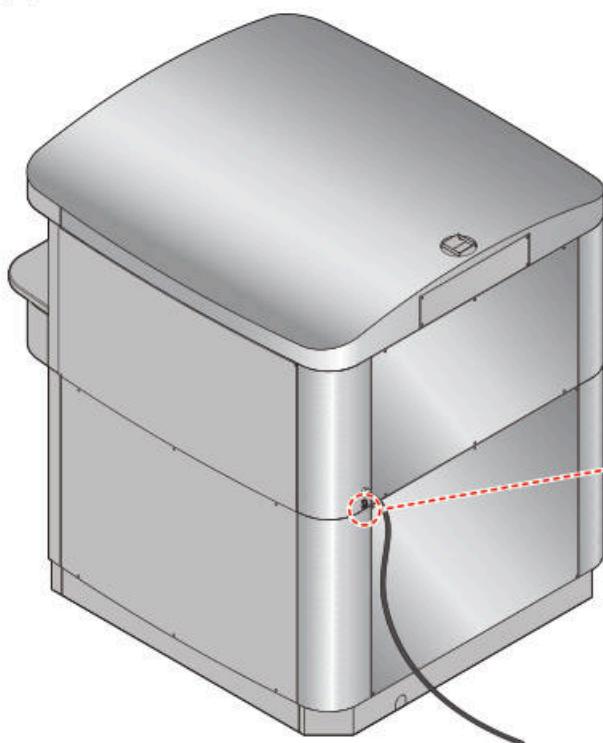
- connected to the mains ground  (green-yellow wire);





 included in an equipotential system in compliance with the legislation in force. This connection must be made between the various devices with the terminal marked with the equipotential symbol . The cable must have a maximum cross-section of 10 mm² (in compliance with IEC EN 60335-2-42:2003-09) and must be yellow-green;

Position of the equipotential



The Manufacturer accepts no liability for failure to comply with the above.

 If necessary, the cable must only be replaced by qualified personnel, in order to prevent any risk.

SMOKE EXTRACTION

During cooking, the oven can produce vapours into the environment that escape from the oven door. The hood built-in the unit will start automatically when 40 °C is reached near the hood filter.



TESTING

Before completing the installation work, an oven test is required, carried out by a specialist technician.

Check that:	
the installation room complies with what is indicated on page 19	
the equipment is perfectly level	
the appliance is resting perfectly on the underlying support	
the minimum distances stated on page 17 have been complied with	
the protective film has been removed from all surfaces	
the mains voltage matches the data found on the rating plate	
the electric connection meets the current regulations in the country of installation of the appliance	
the oven turns on and heats up properly	
the user has been correctly trained on the use and maintenance of the oven	
The user has been provided with all the documentation supplied with the oven	

The functional test must be carried out according to the instructions in the section relating to the "FIRST SWITCHING ON" of the use and maintenance manual. Following the first switching on, the technician must check that the user has been correctly instructed in the use and maintenance of the oven and has been provided with all accompanying documentation.

AFTER-SALES SERVICE

Spare parts / Maintenance

In case of need of spare parts, please contact your local dealer. Always indicate the details of the data plate found on the side of the product (model, serial number, etc.) and the spare part code found on the spare part exploded view diagram.

For any request for extraordinary maintenance, repair and/or replacement, only contact the authorised local dealer from whom the product was purchased, and/or a specialised technician in possession of the technical-professional requirements provided for by the regulations in force.

GUARANTEE

The guarantee for hidden defects is valid for 12 (twelve) months from the date of invoice and is subject to the submission of a written complaint by the Customer.

PIZZA GROUP guarantees its products and components/parts against manufacturing defects or non-conformity with the specifications of the technical data sheets only, or as required by the applicable legislation

The guarantee will exclusively result, at the discretion of PIZZA GROUP, in the repair or replacement of components and/or products which are found to be faulty.

It is the responsibility of the Customer to check for and report any obvious product defects or non-conformities by issuing a written complaint upon delivery. The guarantee automatically becomes null and void if any evident defects/non-conformities are not reported in writing within 2 (two) days after delivery.

Complaints regarding defects or non-conformities, evident or hidden, must be sent by the Customer to PIZZA GROUP in writing, accompanied by a complete and detailed technical report indicating the product serial number.

Upon receipt of the complaint, PIZZA GROUP may, at its own discretion and without limitation or waiver of any of its rights:

- a) authorise in writing the return of the product or part, which must be returned by the Customer ex our factory, accompanied by a regular transport document and return authorisation issued by PIZZA GROUP (no return will be accepted without prior written authorisation from PIZZA GROUP);
- b) send an agent to the Customer;
- c) send to the Customer the components necessary to eliminate the defect or non-conformity;
- d) reject the complaint.

Without prejudice to the mandatory limits of the law, it is expressly understood that if after receiving the return and/or checking the disputed or returned part, PIZZA GROUP recognises a manufacturing defect/non-conformity for which it deems to be responsible, it will only be obliged - at its own discretion and expense - to supply a replacement part or to replace or repair the faulty part, excluding any other burden, obligation, damage, or other responsibility, for any reason whatsoever. In this case, any spare parts used will be covered by a twelve (12) months warranty. Any other costs or expenses, including labour costs, shall be borne by the Customer.

In the event that PIZZA GROUP deems the complaint to be unfounded, it will send to the Customer a report of the checks and inspections carried out, rejecting all responsibility; in such case, the Customer will be obliged to pay and reimburse all costs incurred by PIZZA GROUP (including survey costs, intervention costs, labour costs and shipping costs as well as any replacement/repair costs), which will therefore be invoiced.

The guarantee does not cover all parts subject to normal wear and tear, including knobs, moving and removable parts, glass components, refractory material, piping and any components or accessories, when the defect has been caused by wear and tear.

Furthermore, the guarantee does not cover for damage caused during or as a consequence of shipping/transport, damage resulting from incorrect or deficient maintenance, improper use or incorrect use by the personnel of the Customer, incorrect handling or neglect, excessive use of the appliance, damage or deterioration caused or aggravated by failure to stop using the appliance in case of technical issues, fluctuations in electrical voltage or processing temperature, or any other causes not directly attributable to the manufacturer.

The guarantee automatically becomes null and void if the hidden defect/non-conformity is not reported in writing within 8 (eight) days from the date it is first identified. The guarantee also becomes null and void if equipment, devices

or spare parts not supplied by PIZZA GROUP are installed on the product, in case of modifications not authorised by the manufacturer, if the product serial number is cancelled, modified or made illegible. The guarantee also becomes null and void in the event of total or partial non-compliance with the provisions and instructions contained in the manuals accompanying the product.

PIZZA GROUP shall only be liable for damages caused to the Customer as an immediate and direct consequence of its wilful or grossly negligent breach of its contractual obligations.

Under no circumstances shall PIZZA GROUP be liable for indirect damages, suffered by the Customer or third parties, such as, but not limited to, reputation damage, loss of profit, production, contracts, penalties, or refunds of any kind.

The shipment of the components necessary to eliminate the defect or non-conformity will be carriage paid. The guarantee does not cover labour costs and any other incidental expenses.

Notwithstanding the foregoing, under no circumstances shall compensation for loss or damage, or for any other reason (which the Customer may claim), exceed the price of the product being repaired/replaced.

The company cannot be held liable for any print or transcription errors, reserving the right to make changes where deemed suitable without prior notice.

Partial reproduction without the Manufacturer's consent is prohibited. Measurements are purely indicative and not binding.

The original language used to prepare this manual is Italian: the Manufacturer is not responsible for any translation/interpretation or print errors.

PRÉMISSE

Cher client, nous souhaitons tout d'abord vous remercier pour la préférence que vous nous avez accordée en achetant notre produit et nous vous félicitons de votre choix.

Pour vous permettre d'utiliser au mieux votre nouveau four, nous vous invitons à suivre attentivement ce qui est décrit dans ce manuel.

Les fours auxquels ce manuel fait référence ont été conçus pour répondre aux besoins de cuisson partielle ou complète de pizza, pain, focaccia, dorures de produits gastronomiques et réchauffement d'aliments sur plaque de cuisson.

L'usage prévu indiqué ci-dessus et les configurations prévues pour ces appareils sont les seules autorisées par le Fabricant : ne pas utiliser l'appareil dans le non-respect des instructions fournies.

L'installation doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié, capable de garantir les meilleures conditions de fonctionnement et de sécurité.

La langue de rédaction originale du manuel est l'italien.

Le document rédigé dans cette langue prévaudra en cas de doutes ou de litiges. Si le manuel n'est pas disponible, une copie peut être demandée au fabricant.

SOMMAIRE

PRÉMISSE	2
SYMBOLES UTILISÉS	4
CONTRÔLES PRÉLIMINAIRES	5
AVVERTENZE DI SICUREZZA	6
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	8
TRASNPORT	10
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	16
ÉLIMINATION DES EMBALLAGES	16
CARACTÉRISTIQUES DU LIEU D'INSTALLATION	17
DISTANCES À RESPECTER	17
LECTURE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE	18
BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES	19
ASPIRATION DES FUMÉES	21
ESSAI	21
SERVICE APRÈS-VENTE	22
GARANTIE	22

SYMBOLES UTILISÉS

Les symboles suivants fournissent d'importantes indications.



Danger générique : la prudence est de mise lors de l'exécution d'une opération décrite dans un paragraphe portant ce symbole. Le symbole indique également que la vigilance maximale de l'opérateur est requise afin d'éviter des conséquences indésirables ou dangereuses.



Surfaces chaudes : les surfaces marquées par ce symbole peuvent être chaudes et doivent donc être touchées avec précaution



Danger d'électricité : présence d'une tension électrique dangereuse

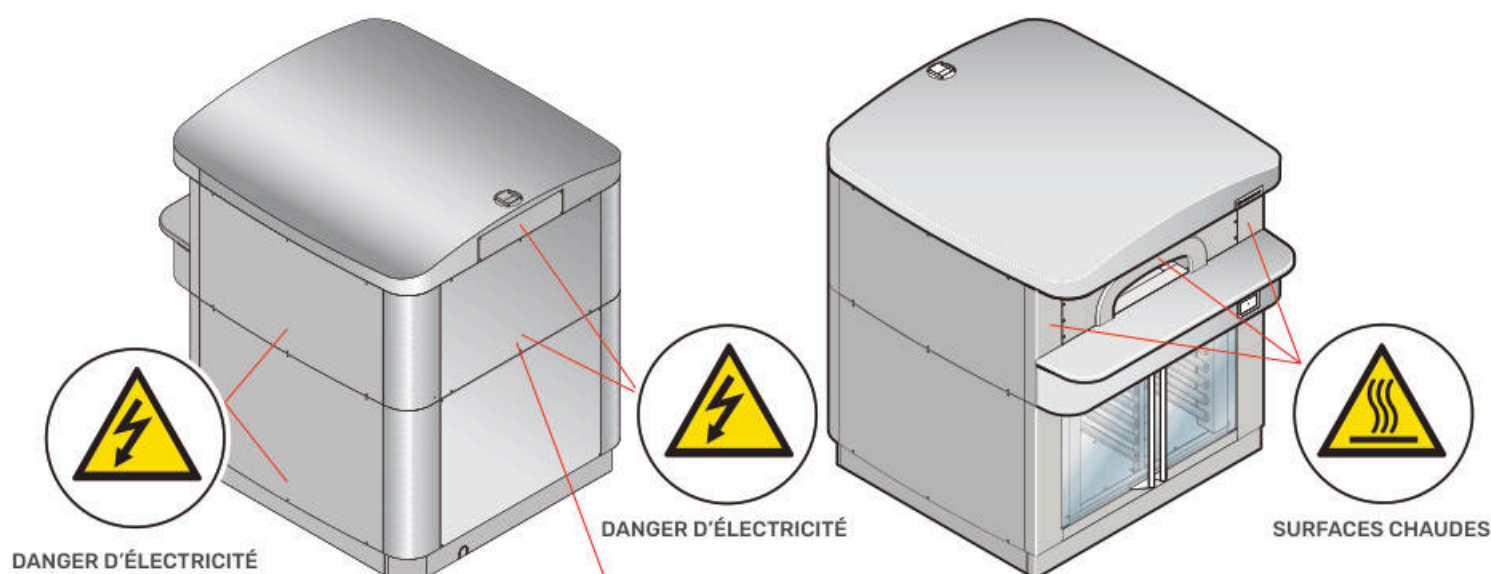


Équipotentiel : les bornes, si elles sont connectées entre elles, portent les différentes parties d'un appareil ou d'un système au même potentiel (non pas nécessairement le potentiel de la terre)



Consultation manuelle : il est nécessaire de lire attentivement le manuel avant d'installer, d'utiliser et d'entretenir l'appareil

ÉTIQUETTES APPLIQUÉES SUR LA MACHINE



DANGER

ATTENZIONE: TOGLIERE LA TENSIONE
PRIMA DI RIMUOVERE QUESTO PANNELLO
WARNING: UNPLUG THE MACHINE FROM THE
MAINS SUPPLY PRIOR TO REMOVING THIS PANEL
ACHTUNG: VOR DEM AUSBAU DIESER TAFEL
ENTFERNEN SIE DIE SPANNUNG
ATTENTION: DEBRANCHER L'ALIMENTATION
AVANT DE RETIRER CE PANNEAU
ATTENCIÓN: CUIDADO QUITAR LA CORRIENTE
ANTES DE QUITAR ESTA SHAPA
ОСТОРОЖНО: ОТКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕРЕД
ОТКРЫТИЕМ ПАНЕЛИ



CONTRÔLES PRÉLIMINAIRES

Pour une installation correcte et sûre du four, s'assurer que tous les points de la liste suivante soient respectés.

Vérifier que :	
des équipements de protection individuelle (ex : chaussures de sécurité, gants, etc...) soient disponibles le jour de l'installation	
un moyen de levage adéquat (vérifier les poids et dimensions sur les pages suivantes) et du personnel qualifié pour effectuer cette opération soient disponibles le jour de l'installation	
un électricien pour câbler le four (câble et prise non fournis) voir tableau page 8 soit présent le jour de l'installation	
la taille du four choisi soit adaptée à l'espace disponible dans le lieu d'installation	
le local d'installation soit dédié et conforme à la cuisson des aliments, ait un échange d'air adéquat, ne contienne pas d'éléments inflammables ou explosifs, soit conforme aux réglementations en vigueur en termes de sécurité au travail et sécurité des systèmes, soit à l'abri des agents atmosphériques, ait des températures adéquates et que les systèmes soient conformes à la réglementation en vigueur dans le Pays d'installation	
L'appareil passe facilement par les portes	
 lors du choix du lieu d'installation, il faut tenir compte du fait que l'appareil doit être facilement déplaçable pour tout entretien extraordinaire : faire attention que les travaux de maçonnerie successifs à l'installation (ex. construction de murs, remplacement de portes par des portes plus étroites, rénovations, etc...) ne gênent pas les déplacements	
il y ait dans le lieu d'installation une ventilation adéquate selon les réglementations en vigueur dans le Pays d'installation. En cas d'absence de celle-ci, une prise d'air ø14 cm / 5,5 pouces qui communique avec l'extérieur ou avec une pièce ventilée (ex. entrepôt, grenier, garage, sous-sol) est obligatoire	
les dimensions du lieu d'installation permettent de respecter scrupuleusement les distances minimales du four par rapport aux murs, aux autres appareils, aux objets et aux matériaux combustibles. En cas de proximité avec des appareils chauds ou froids, garder une distance de 50 cm / 19,7 pouces	
le sol du lieu d'installation soit ignifuge, parfaitement plan et capable de supporter le poids de l'appareil	

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant d'installer l'appareil, lire attentivement ce manuel.
- Avant toute manipulation ou installation de l'appareil, s'assurer de la conformité de la pièce qui l'accueillera. Vérifier que les systèmes soient conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et aux indications fournies sur la plaque signalétique.
- Toutes les opérations d'installation, de montage et d'entretien extraordinaire doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié autorisé par le Fabricant, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et conformément aux réglementations relatives aux systèmes et à la sécurité au travail.
- Lorsque cet appareil doit être placé à proximité de murs, de cloisons, d'armoires de cuisine, de finitions décoratives, etc., ces derniers doivent être fabriqués en matériau incombustible. Le cas échéant, ils doivent être recouverts d'un matériau d'isolation thermique incombustible approprié.
- **ATTENTION :** Cet appareil ne doit pas être installé là où le public a accès.
- Ces appareils sont destinés à être utilisés dans des entreprises commerciales pour la production d'aliments et de repas. Une utilisation autre que celle indiquée est considérée comme impropre, potentiellement dangereuse pour les personnes et les animaux et pourrait endommager irréremédiablement l'appareil.
- Ce type d'appareils est destiné aux applications commerciales, par exemple les cuisines de restaurants, de cantines, d'hôpitaux et d'entreprises commerciales, telles que des boulangeries, des boucheries, etc., mais n'est pas destiné à la production en masse et en continu d'aliments.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes inexpérimentées pour des applications domestiques ou similaires.
- Une mauvaise utilisation de l'appareil annule la garantie.
- Cet appareil n'est pas adapté pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances.
- Éviter de laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne l'utilisent pas ou qu'ils jouent avec.
- Avant d'effectuer tout entretien, remplacement de composants ou nettoyage ordinaire/extraordinaire, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- L'installation ou l'entretien autre que ceux indiqués dans le manuel peut causer des dommages, des blessures ou des accidents mortels.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin d'éviter tout type de risque.
- Il est interdit d'installer le four dans des endroits à risque d'explosion.
- Des interventions non autorisées, des altérations ou des modifications qui ne sont pas conformes aux dispositions de ce manuel peuvent causer des dommages, des blessures ou la mort.
- Lors du montage de l'appareil, le transit ou le séjour de personnes non chargées de l'installation n'est pas autorisé à proximité de la zone de travail.
- La plaque signalétique fournit des informations techniques importantes. Ils sont indispensables en cas de demande d'intervention pour l'entretien ou la réparation de l'appareil : il est donc conseillé de ne pas le retirer, l'endommager ou le modifier.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des blessures, voire mortelles, annule la garantie et dégage le fabricant de toute responsabilité.

- **MANUEL :**

- **Conservation du manuel**

- Ce manuel, qui fait partie intégrante du produit, doit être conservé avec soin et doit toujours être disponible pour consultation, tant par l'utilisateur que par le personnel chargé de l'installation et de l'entretien.

- **Détérioration ou Perte**

- Si nécessaire, demander une copie supplémentaire au revendeur ou au fabricant.

- **Cession de l'appareil**

- En cas de cession du produit, l'utilisateur est tenu de remettre également ce manuel au nouveau propriétaire.

- **Responsabilité**

- Avec la fourniture de ce manuel, le Fabricant décline toute responsabilité, tant civile que pénale, pour les accidents dérivant du non-respect partiel ou total des indications et prescriptions contenues dans celui-ci.

- Le Fabricant décline également toute responsabilité découlant d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou d'une utilisation incorrecte par l'utilisateur, de modifications et / ou de réparations non autorisées, de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

- **Responsabilité des travaux d'installation**

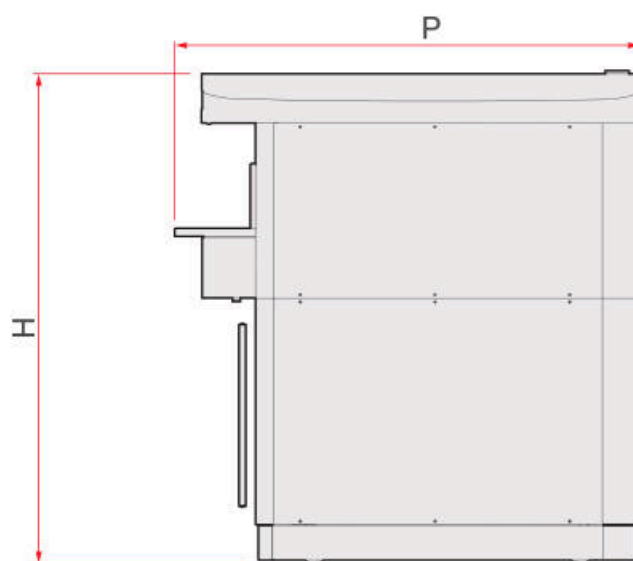
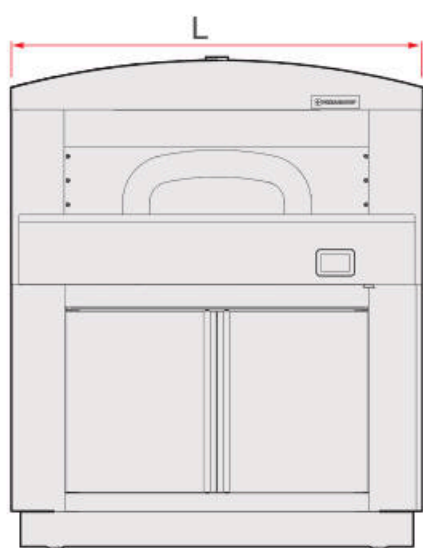
- Les travaux effectués lors de l'installation de l'appareil ne relèvent pas de la responsabilité du fabricant ; ils sont, et restent, de la responsabilité de l'installateur chargé d'effectuer les vérifications relatives à la régularité des solutions d'installation adoptées et à leur compatibilité avec le produit. De plus, le respect de toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays d'installation du produit est requis.

- **Utilisation**

- L'utilisation du produit est soumise non seulement aux prescriptions contenues dans ce manuel, mais aussi au respect de toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays d'installation de celui-ci. Pour toute information complémentaire sur l'utilisation et/ou l'installation du produit, s'adresser au revendeur auprès duquel l'achat a été effectué.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

			6	9
FOUR AVEC PORTE/NAPOLITAIN	DIMENSIONS EXTERNES	LxPxH (cm)	118X172,5X65	153X172,5X65
	POIDS	Kg	355	470
	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE	LxPxH (cm)	70X105X20	105X105X20
	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	Volt	400V 3N ~	400V 3N ~
	PUISSANCE SOLE	W	550 x 9	800 x 9
	PUISSANCE VOÛTE	W	1050 x 9	1600 x 9
	PUISSANCE TOTALE	W	14400	21600
	ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRE		oui	oui
	PLAN DE CUISSON		TERRE CUITE	TERRE CUITE
	ÉCLAIRAGE CHAMBRE		2x	3x
CELLULE DE LEVAGE	DIMENSIONS EXTERNES	LxPxH (cm)	118X149X99	153X149X99
	POIDS	Kg	160	195
	ALIMENTATION	Volt	230V ~	230V ~
	ÉCLAIRAGE		oui	oui
	NOMBRE DE PLAQUES	40x60	12	24
	PUISSANCE RÉSISTANCE	W	1800	1800
HOTTE	DIMENSIONS EXTERNES	LxPxH (cm)	118X162,5X18,5	153X162,5X18,5
	POIDS	Kg	50	60
	ALIMENTATION	Kg		230 V 1 PH
	ÉCLAIRAGE			oui
	PUISSANCE MOTEUR	W		150
	PORTÉE MAXI.	m3/h		662

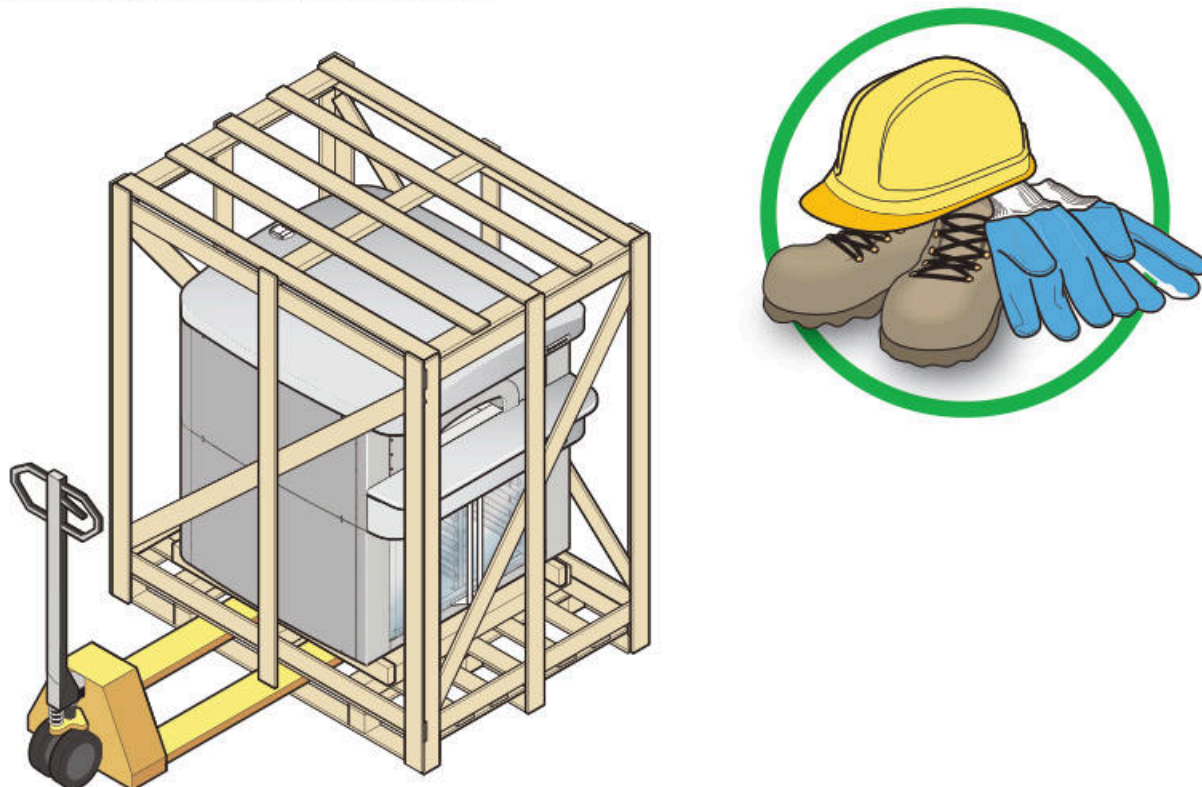


FR

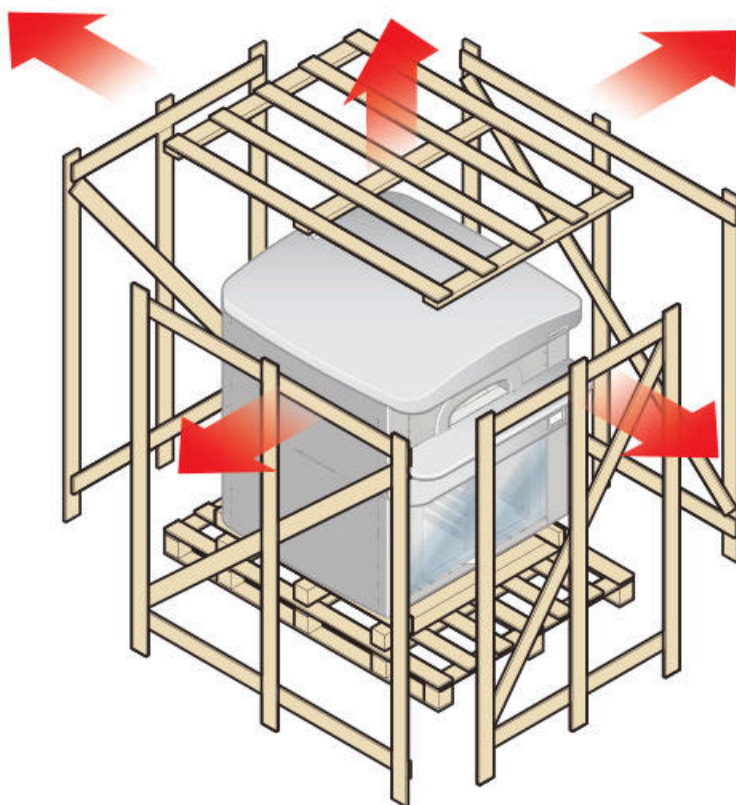
	6	9
P	172,5	172,5
L	118	153
H	183	183

TRANSPORT

Muni d'équipements de protection individuelle, transporter l'appareil jusqu'au lieu d'installation à l'aide d'un véhicule adapté au poids et à la taille de l'appareil à transporter.



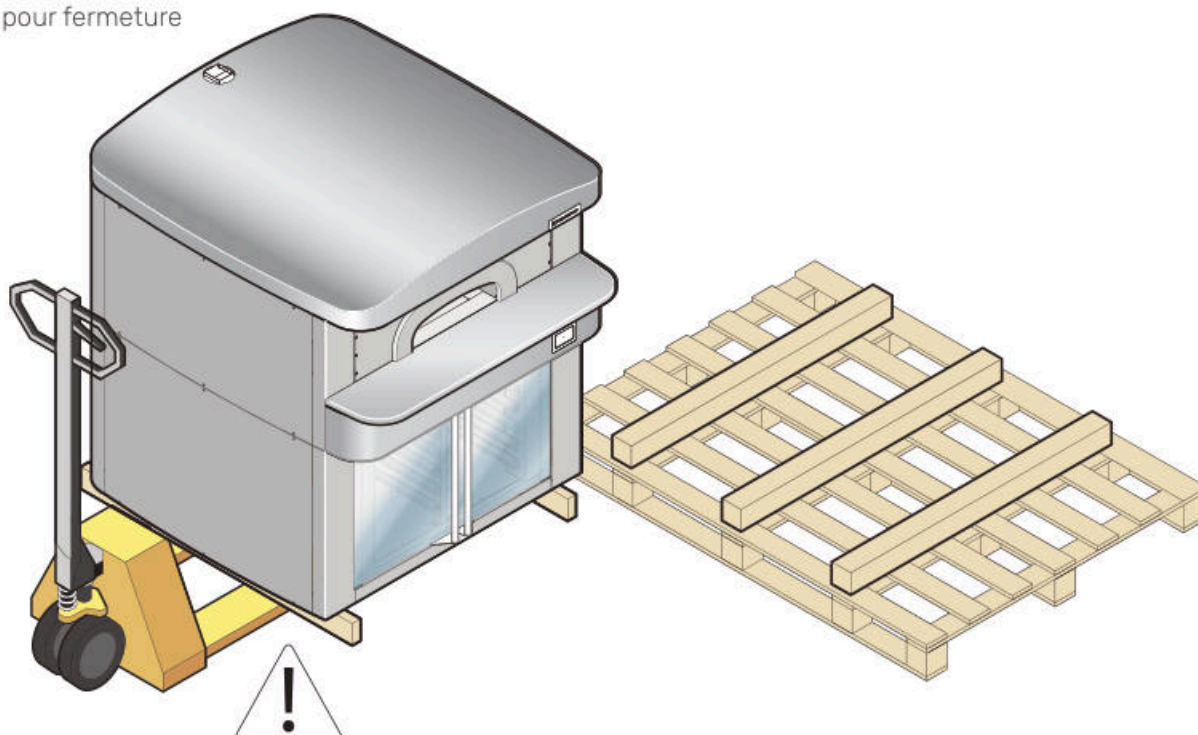
Retirer le couvercle et les côtés de l'emballage.



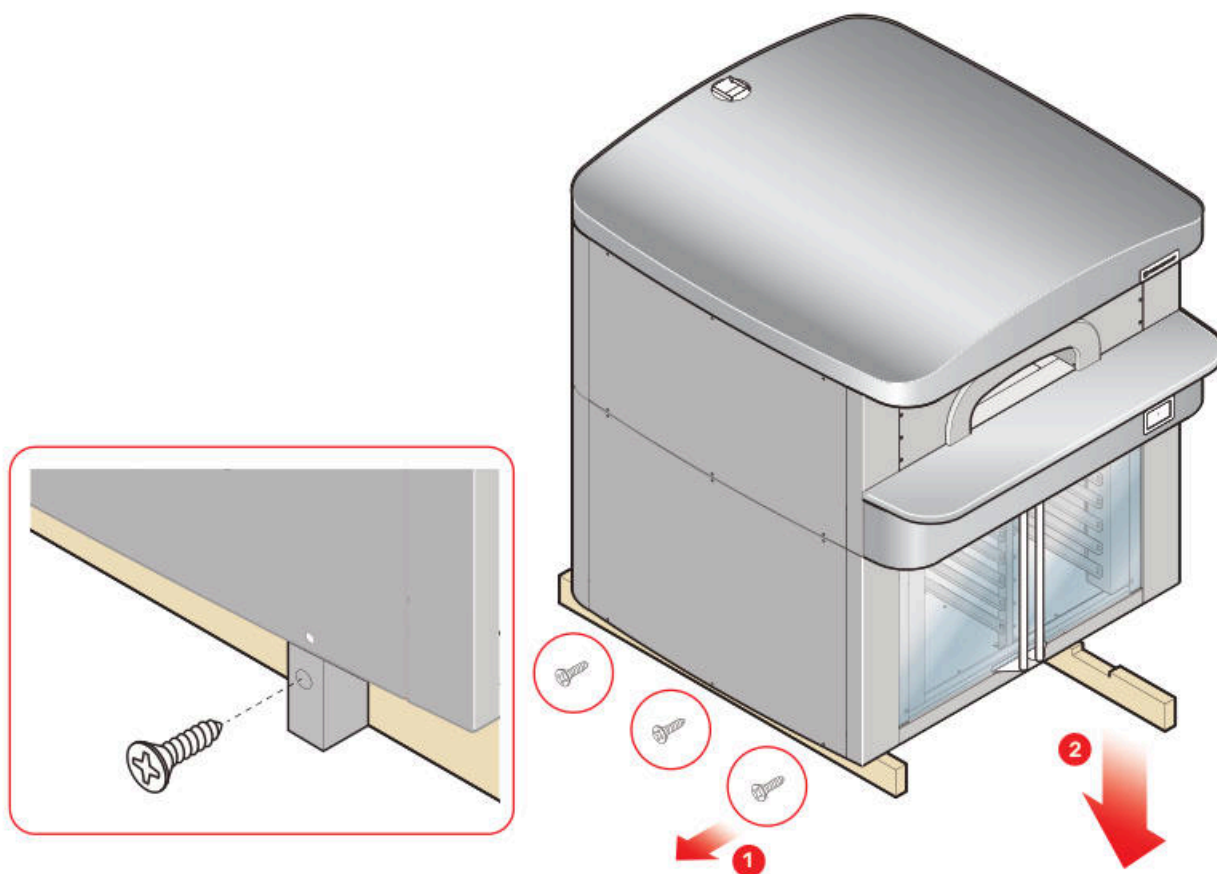
Pour retirer la palette, retirer les vis qui la fixent aux panneaux, soulever le four à l'aide d'un chariot élévateur en utilisant les panneaux inférieurs et en faisant particulièrement attention aux roues. Utiliser ces panneaux pour déplacer le four avec un chariot élévateur ou transpalette, jusqu'à son positionnement final.

Avant de retirer le four de la palette, déplacer les pièces emballées envoyées avec la machine qui se trouvent sur la palette même et à l'intérieur du support :

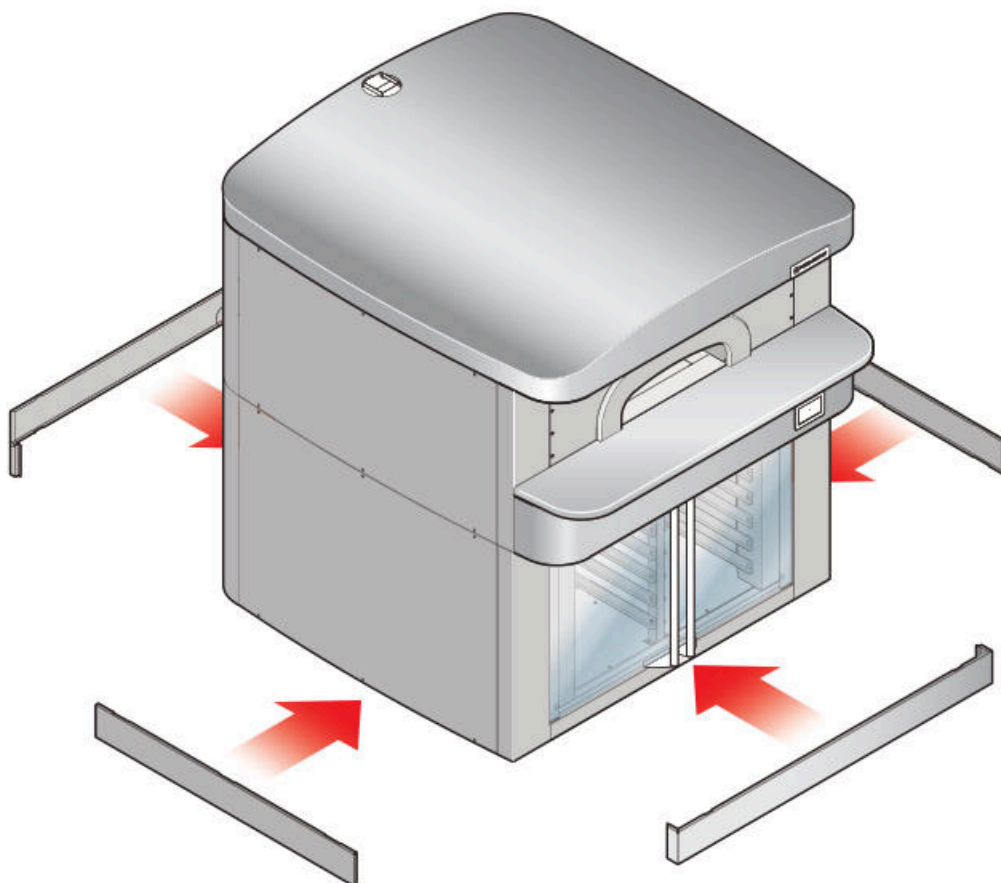
- cales de fermeture
- porte-plaque
- support pour fermeture



Lorsque le four est en place, retirer les panneaux en dévissant les trois vis fixant chacun d'eux.

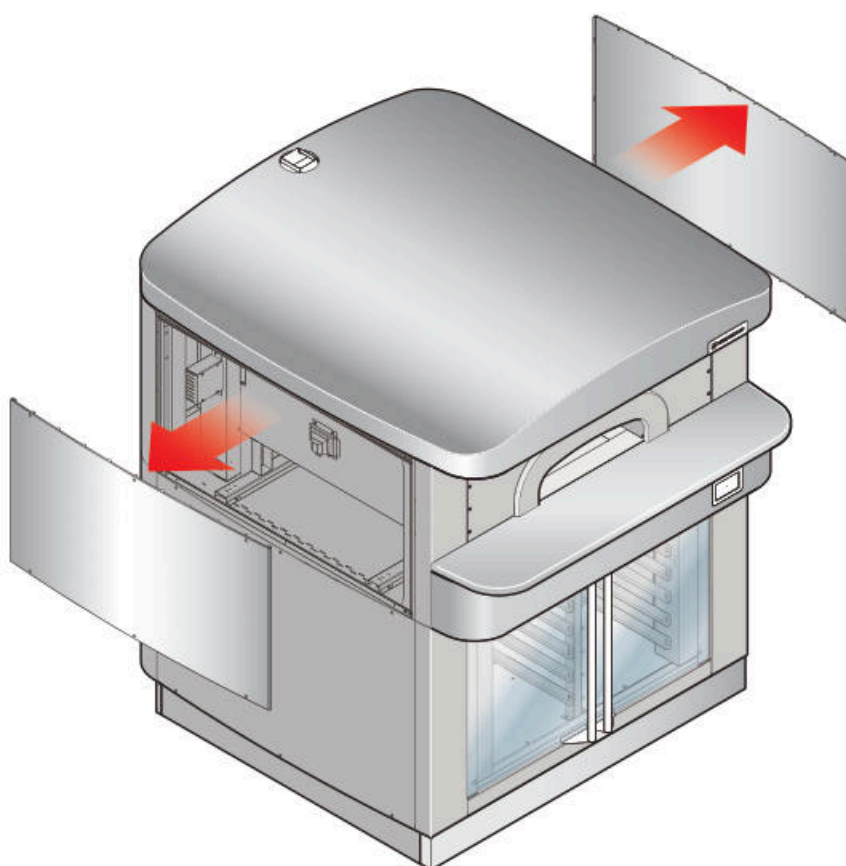


Une fois en place et les raccordements effectués, compléter avec les plinthes inférieures de finition soutenues par des aimants.

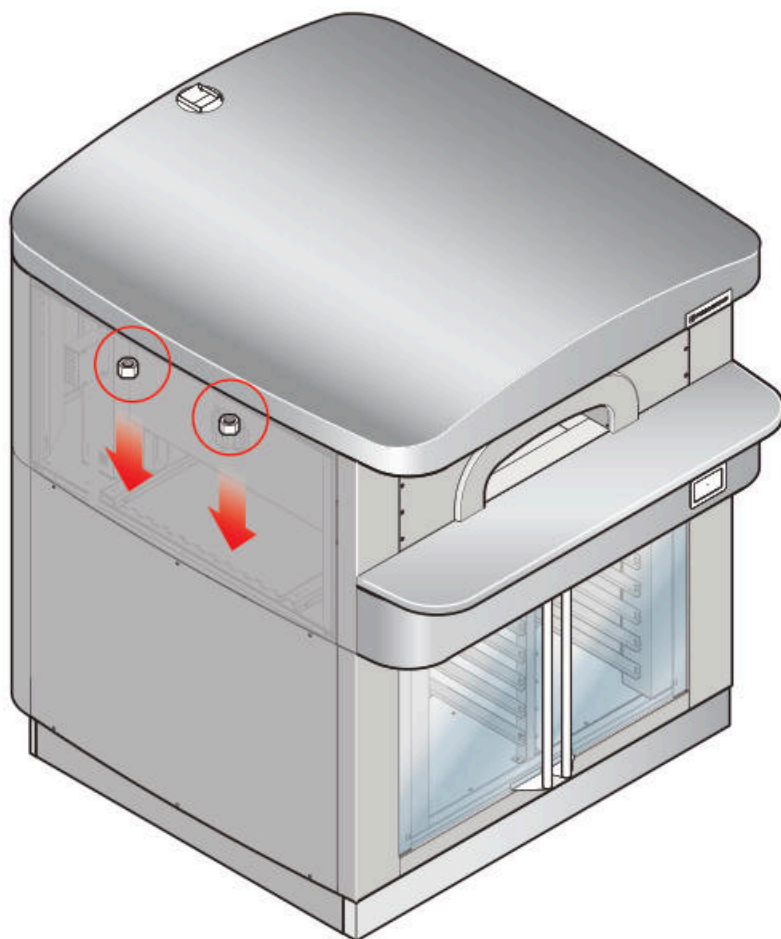
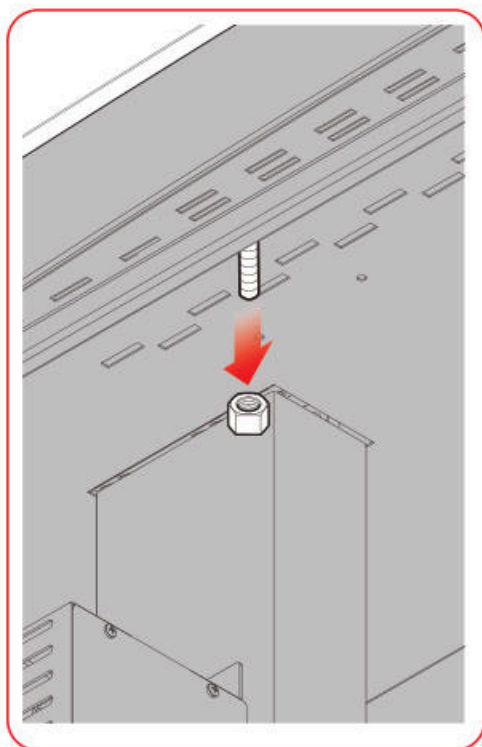


S'il s'avère nécessaire de séparer les composants, procéder comme suit :

- retirer les panneaux latéraux du four.

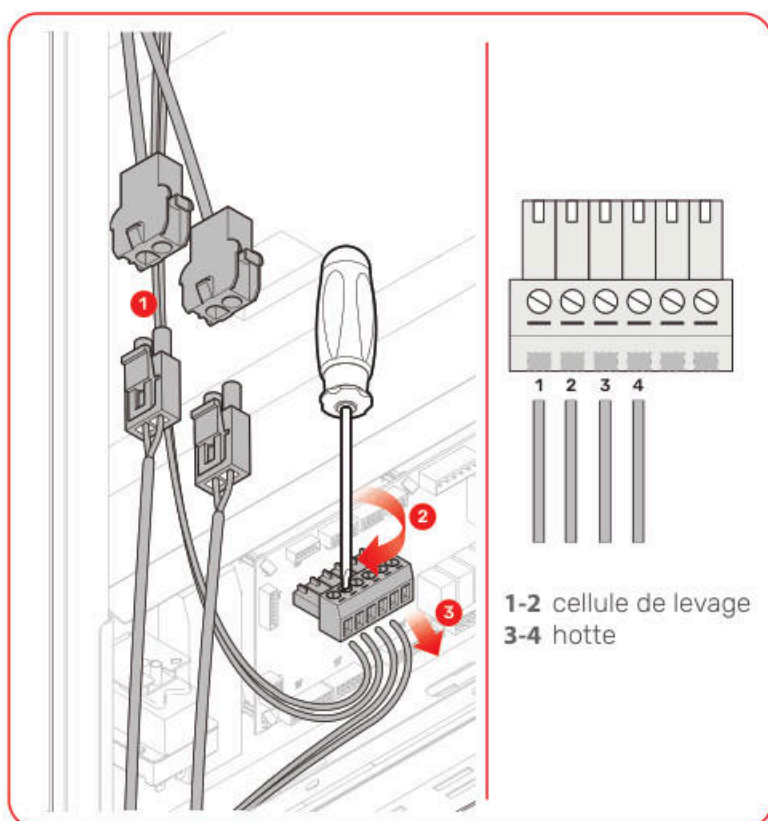
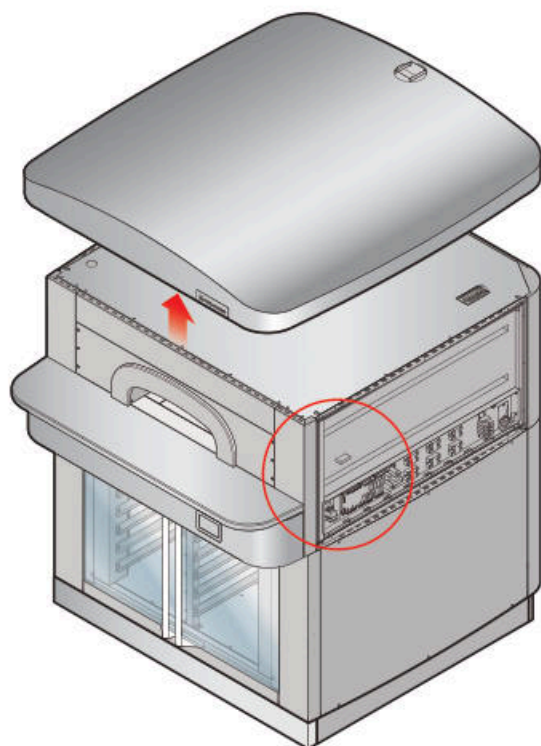


- Dévisser les 4 vis qui fixent la hotte au four.

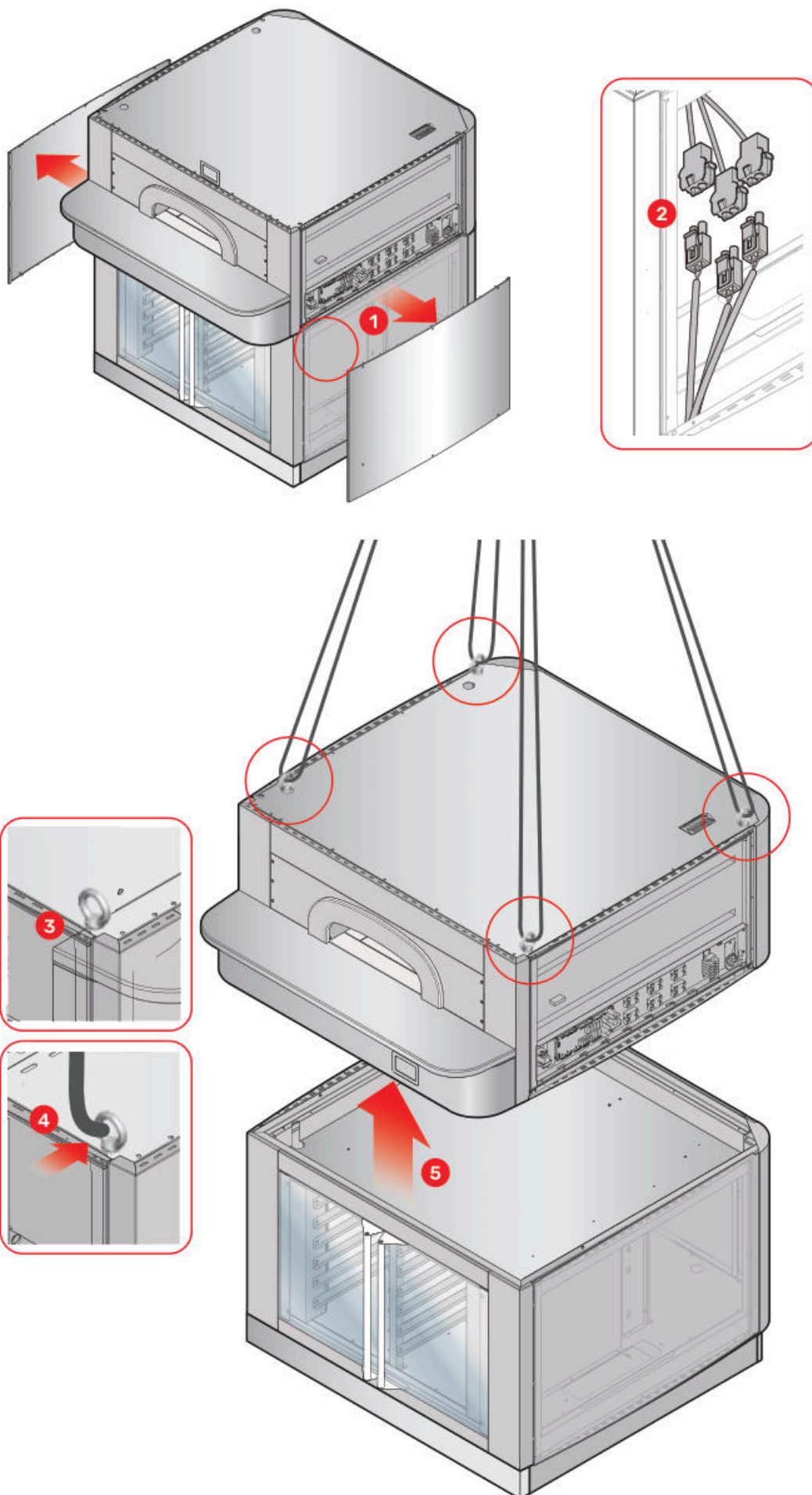


- Débrancher les connexions électriques entre la hotte et le four et soulever le composant.

REMARQUE : faire attention à respecter les positions des câbles lors du rebranchement

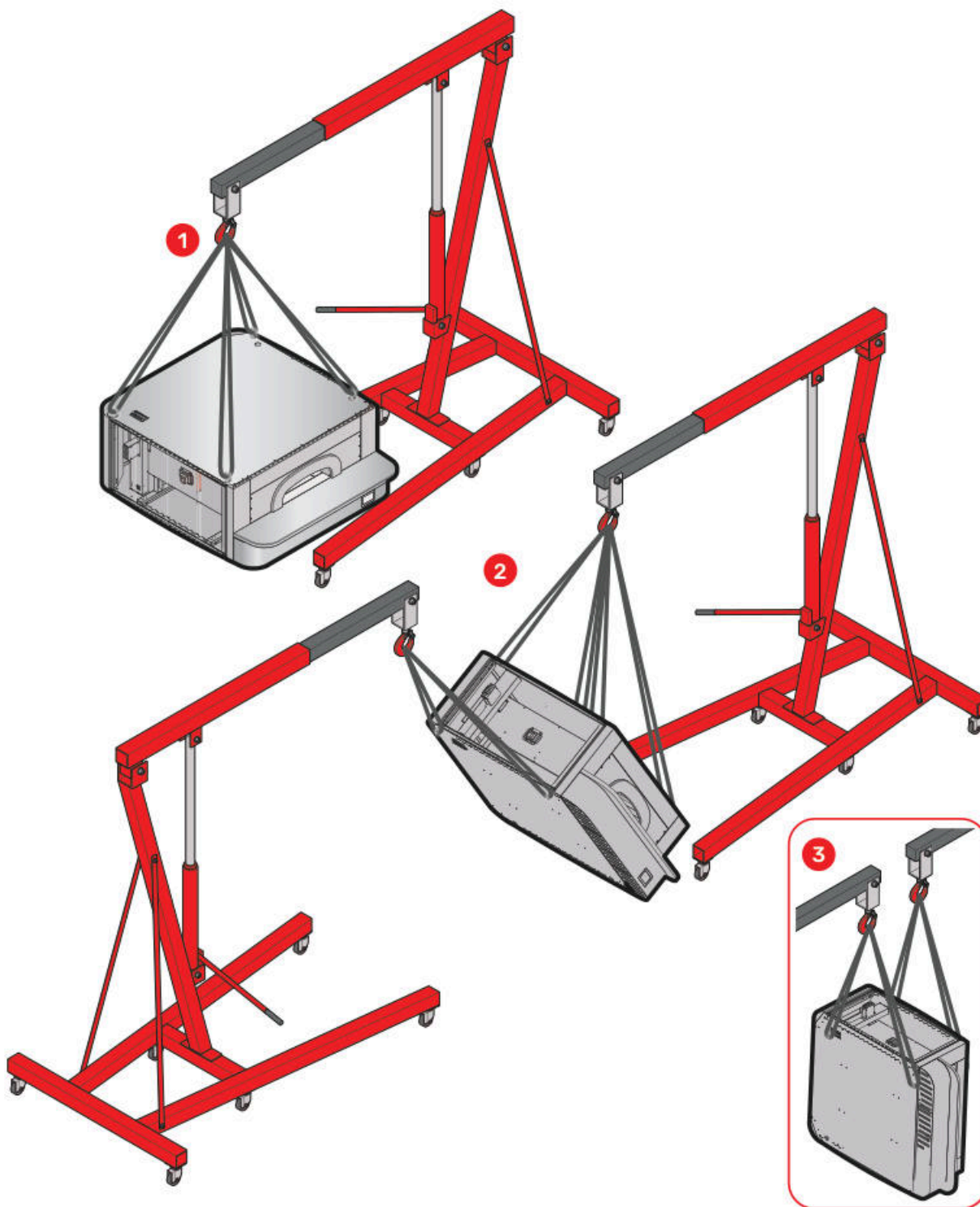


- Débrancher électriqulement le four du support / cellule.
- Visser les anneaux à visser M10 et soulever le four au moyen de ces derniers.



- Si nécessaire, il est possible de positionner 2 anneaux à visser M10 sur la base du four et de le déplacer verticalement après avoir retiré toutes les pièces mobiles (à faire uniquement pendant le temps nécessaire).
- Positionner le support/cellule à l'endroit approprié et remonter l'ensemble en suivant les étapes précédentes dans l'ordre inverse.
- S'assurer que les briques réfractaires restent bien en place durant cette opération.

Attention ! Retirer les emballages de protection, et notamment celui des briques situées à l'intérieur de la chambre de cuisson, seulement après avoir terminé le positionnement du four.

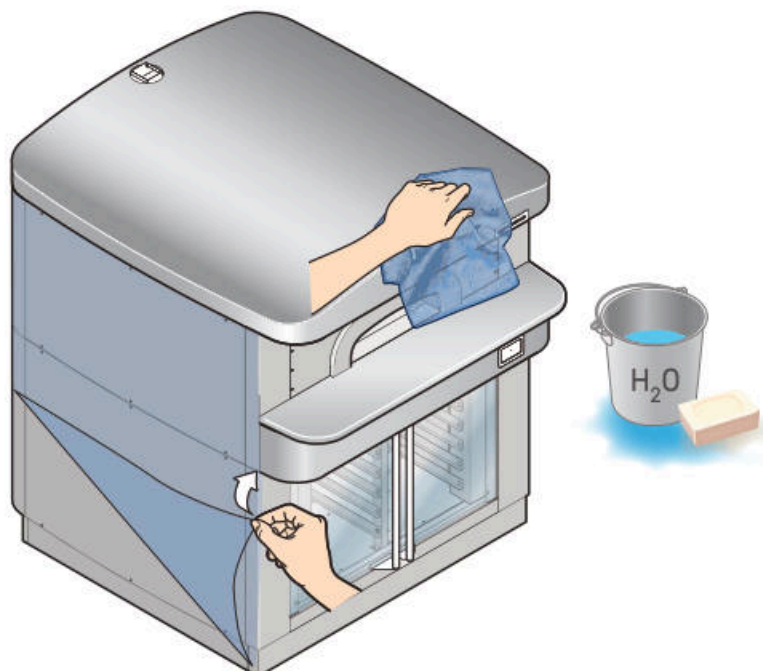


REMARQUE : Si nécessaire, la cellule de levage, avec la prudence requise, peut également être déplacée sur le côté uniquement pendant le temps nécessaire. Avant de faire tourner la cellule, s'assurer que tous les composants accessoires fournis aient été retirés de l'intérieur. Il est également nécessaire de verrouiller les portes pour éviter toute ouverture accidentelle et les risques de dommages conséquents.

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Retirer délicatement le film protecteur.

S'il reste des résidus de colle sur les surfaces, les éliminer avec de l'eau savonneuse et non avec des produits corrosifs ou abrasifs ou avec des outils tranchants ou pointus.

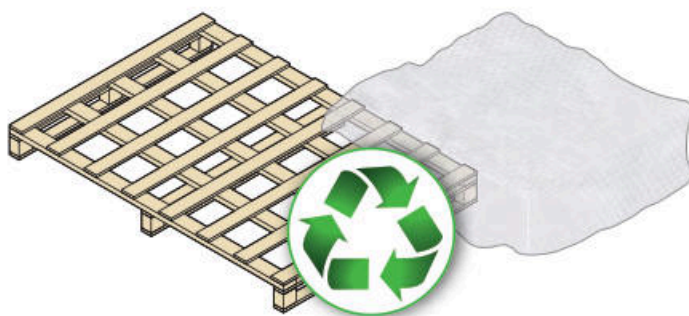


ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Avant de commencer à installer le four, éliminer les emballages selon les dispositions des réglementations en vigueur dans le Pays d'installation.

 Attention, danger d'étouffement ! Les emballages, si laissés sans surveillance, peuvent être potentiellement dangereux pour les enfants et les animaux.

 Attention, risque de trébuchement ! Les emballages, si laissés sans surveillance, pourraient être un obstacle pour les véhicules et les installateurs lors des opérations de montage.



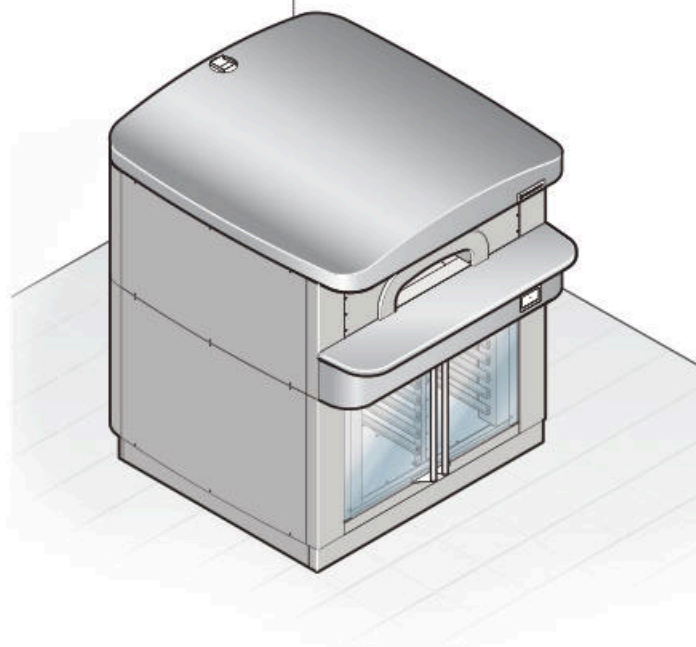
Matériel	Emballage	Sigle	Tri
Palette	Palette et pièces en bois	FOR 50	Tri sélectif
Feuillards	Feuillards	PP 05	Tri sélectif plastique
Polyéthylène à basse densité	film à bulles, extensible, film acier	LDPE 4	Tri sélectif plastique

CARACTÉRISTIQUES DU LIEU D'INSTALLATION



Vérifier que le lieu d'installation :

- soit dédié et conforme à la cuisson des aliments ;
- ait un échange d'air approprié ;
- ne contienne pas d'éléments inflammables ou explosifs ;
- réponde aux réglementations en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les systèmes ;
- soit à l'abri des agents atmosphériques ;
- ait des températures max de +5 °C (41 °F) à +35 °C (95 °F) ;
- ait une humidité non supérieure à 70 % ;
- ait un système électrique conforme ;
- soit équipé de tous les raccordements nécessaires (électricité, gaz, eau) et de l'évacuation des résidus de production (ex : évacuation des fumées) ;
- soit suffisamment éclairé et réponde à toutes les exigences d'hygiène et de salubrité conformes aux lois en vigueur.



FR

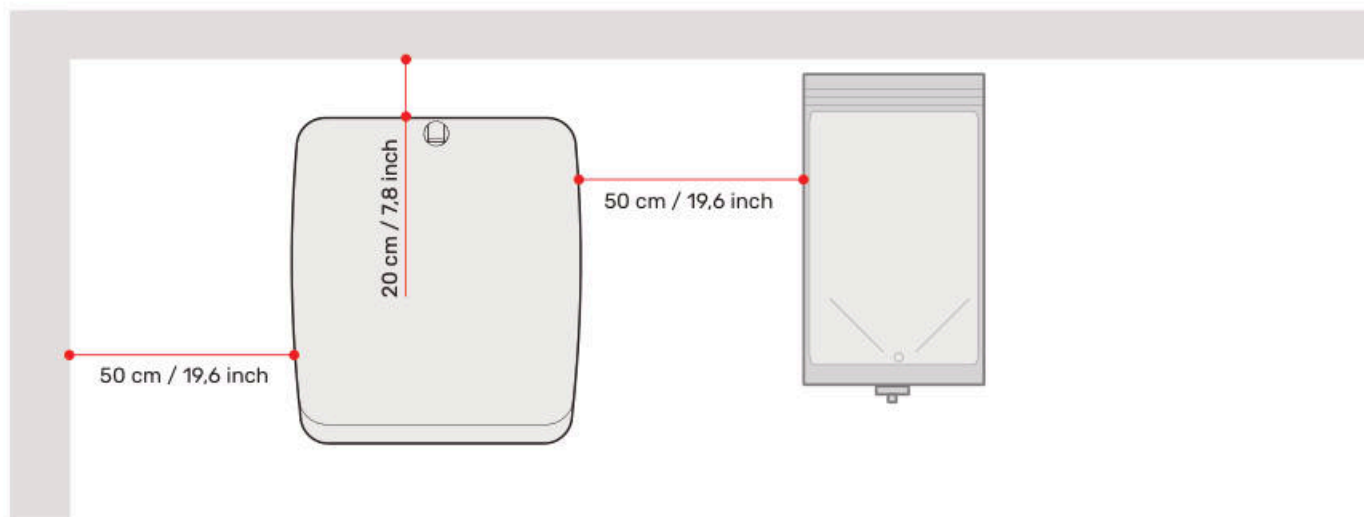
DISTANCES À RESPECTER

Il est recommandé de positionner le four en respectant les distances indiquées sur la figure.

S'assurer toujours que l'emplacement choisi pour l'installation permette le nettoyage quotidien et l'entretien ordinaire et extraordinaire (par ex, les réparations).

Vérifier également qu'il **n'y ait pas de rideaux ou d'autres éléments facilement inflammables ou objets potentiellement explosifs** à proximité de l'appareil (par ex des bouteilles de gaz).

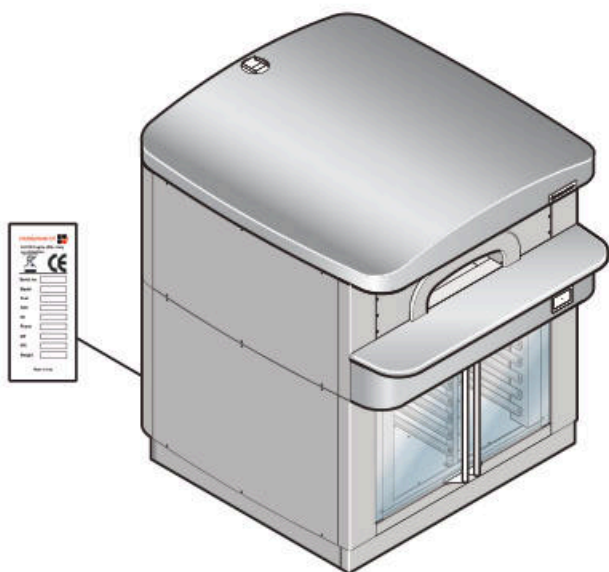
L'appareil ne peut pas être installé dans une niche.



LECTURE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Le numéro de série est situé sur le panneau arrière de l'appareil. Il fournit des informations techniques indispensables à l'installation, en cas de demande d'intervention pour l'entretien ou la réparation de l'appareil.

Il est recommandé de ne pas l'enlever, l'endommager ou le modifier.



NUMÉRO DE SÉRIE

MODÈLE

ANNÉE DE PRODUCTION

ALIMENTATION

FRÉQUENCE

PHASES

CONSOMMATIONS

DEGRÉ DE PROTECTION

POIDS

PizzaGroup Srl



S.VITO Tagl.to (PN) - Italy

tel. 0434857000



Serial no.

Model

Year

VAC

Hz

Phase

kW

IPX

Weight

Made in Italy

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

 Le branchement électrique doit être exclusivement effectué **par du personnel qualifié après avoir lu les consignes de sécurité contenus dans les premières pages.**

Avant de brancher le four, vérifier que les systèmes soient conformes à la réglementation en vigueur dans le Pays d'utilisation et aux informations de la plaque signalétique située sur le côté droit du four.

Les appareils sont fournis sans cordon d'alimentation ni prise. Ces deux éléments doivent être montés sur le four par du personnel qualifié, la fiche doit être choisie sous la responsabilité de l'installateur en fonction des absorptions du four (voir les caractéristiques techniques).

Le câble doit être exclusivement du type indiqué et une fiche de capacité adéquate pour l'absorption du four doit y être montée pour le raccordement au réseau électrique.

La prise de courant électrique doit être facilement accessible et ne doit nécessiter aucun mouvement.
Le branchement électrique doit être facilement accessible même après l'installation du four.

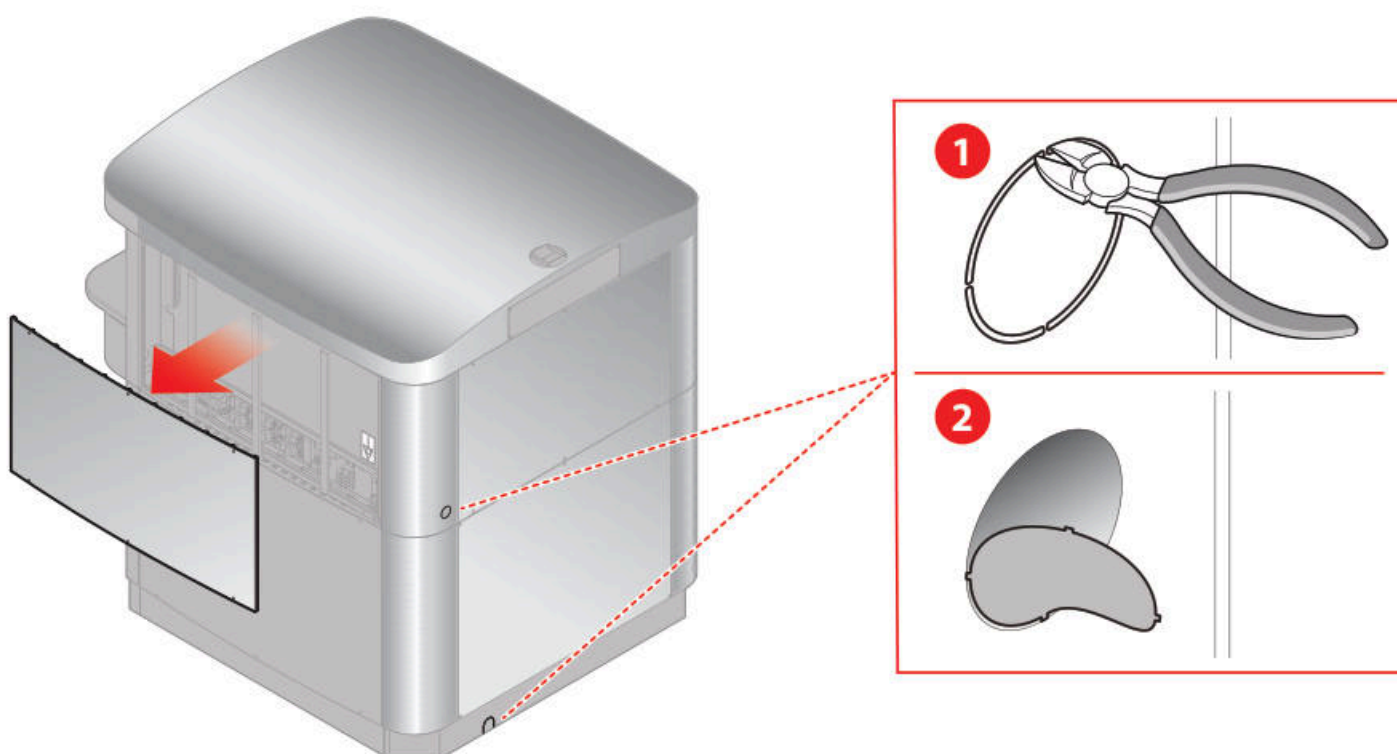
La distance entre le four et la prise doit être telle qu'elle ne provoque pas de tension dans le câble d'alimentation. De plus, le câble lui-même ne doit pas se trouver sous la base du four.

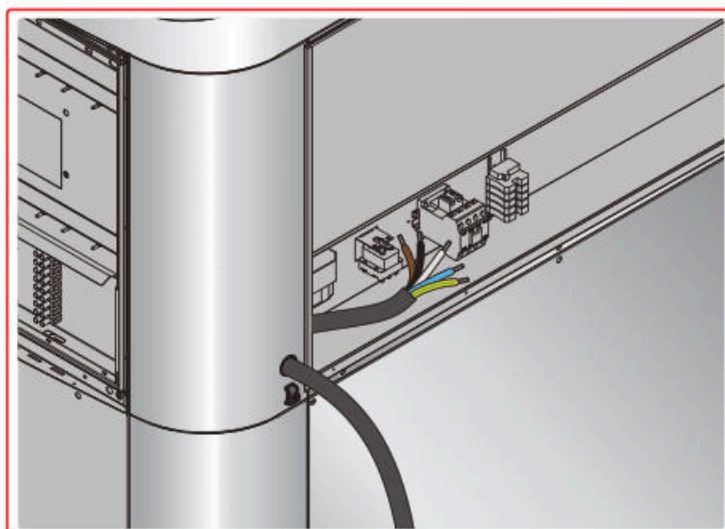
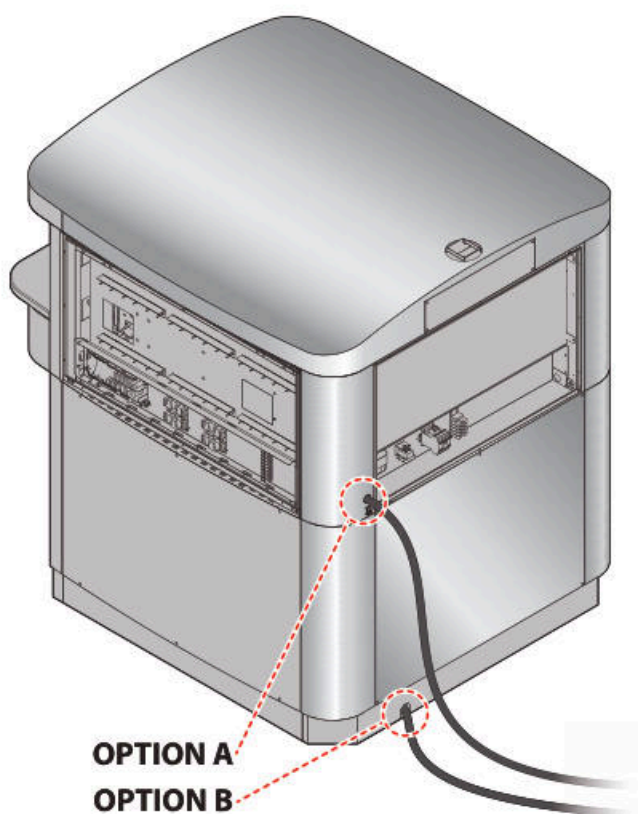
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin d'éviter tout type de risque.

Pour connecter le câble à l'appareil, retirer le panneau arrière du four, passer le câble à travers le presse-étoupe prévu et le raccorder correctement au bornier.

 Pour une bonne connexion électrique, l'appareil doit être :

- obligatoirement connecté à la ligne de terre (⊕) du réseau (câble jaune-vert) ;



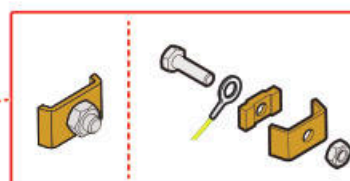
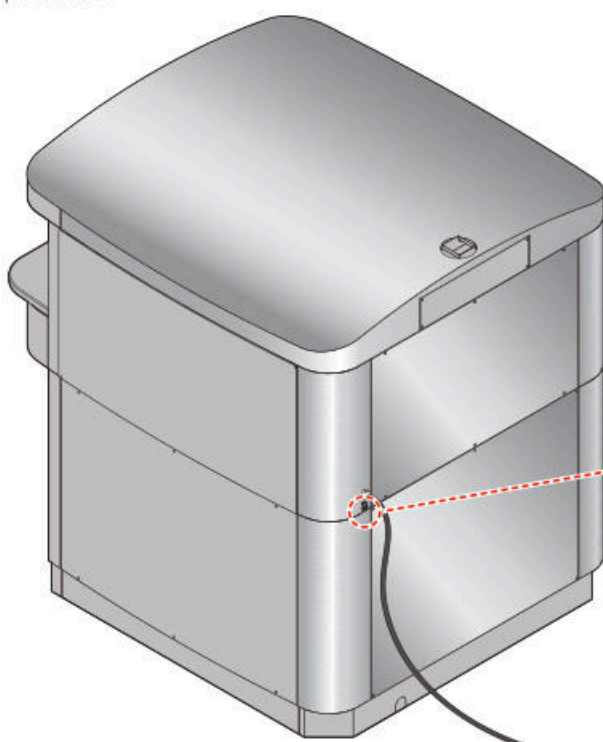


400 3 + N + T



 inclus dans un système équipotentiel selon ce qui est indiqué dans la réglementation en vigueur. Cette connexion doit être réalisée entre différents appareils avec la borne marquée du symbole équipotentiel . Le conducteur doit avoir une section maximale de 10 mm² (selon la norme CEI EN 60335-2-42 : 2003-09) et être de couleur jaune-vert ;

Position de l'équipotentiel



Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ce qui précède.

 Si nécessaire, le câble ne doit être remplacé que par du personnel qualifié, afin d'éviter tout type de risque.

ASPIRATION DES FUMÉES

Lors de la cuisson, le four peut émettre dans l'environnement des vapeurs qui s'échappent de la bouche du four.
La hotte intégrée à l'ensemble se mettra automatiquement en marche lorsque la température de 40 °C sera atteinte à proximité du filtre de la hotte.



ESSAI

Avant de terminer l'intervention d'installation, le four doit être testé par un technicien spécialisé.

Vérifier que :	
le lieu d'installation respecte les indications à la page 19	
l'appareil soit parfaitement nivelé	
l'appareil repose parfaitement sur le support sous-jacent	
les distances de sécurité indiquées à la page 17 aient été respectées	
le film protecteur ait été retiré de toutes les surfaces	
la tension de secteur soit conforme aux données indiquées dans le numéro de série	
le branchement électrique ait été effectué conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil	
le four s'allume et chauffe correctement	
l'utilisateur soit correctement instruit sur l'utilisation et l'entretien du four	
toute la documentation relative au four ait été fournie à l'utilisateur	

Le test fonctionnel doit être effectué en suivant les instructions fournies au paragraphe « PREMIER ALLUMAGE » du manuel d'utilisation et d'entretien.

Après le premier allumage, le technicien doit vérifier que l'utilisateur ait été correctement instruit sur l'utilisation et l'entretien du four et que toute la documentation d'accompagnement ait été fournie.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pièces de rechange / entretien

Pour la demande de pièces de rechange, contacter le revendeur en se référant toujours aux données indiquées sur la plaque signalétique située sur le côté du produit (Modèle, numéro de série, etc.) et au code de la pièce de rechange indiqué sur la vue éclatée.

Pour toute demande d'entretien extraordinaire, de réparation et / ou de remplacement, contacter exclusivement le revendeur agréé auprès duquel le produit a été acheté et / ou un technicien spécialisé possédant les exigences technico-professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

GARANTIE

La garantie des vices cachés est valable pendant 12 (douze) mois à compter de la date de facturation et est soumise à la présentation d'une réclamation écrite par le Client.

PIZZA GROUP garantit ses produits et ses composants/pièces contre les défauts de fabrication ou la non-conformité uniquement selon les spécifications décrites dans les fiches techniques ou prévues par la législation applicable.

La garantie consistera exclusivement, à la discrétion de PIZZA GROUP, en la réparation ou le remplacement des composants et/ou produits reconnus défectueux.

Il appartient au Client de vérifier et de signaler par une réclamation écrite à la livraison les défauts ou non-conformités manifestes des produits. La garantie expire automatiquement si le vice/non-conformité manifeste n'est pas signalé par écrit dans les 2 (deux) jours suivant la livraison.

Les réclamations, pour vices ou non-conformités manifestes ou cachés, doivent être envoyées par le Client à PIZZA GROUP par écrit, en joignant un rapport technique complet et détaillé qui comprend le numéro de série du produit. À la réception de la réclamation susmentionnée, PIZZA GROUP, à sa discrétion et sans aucune limitation ou renonciation à ses droits, peut :

- a) autoriser par écrit le retour du produit ou de la pièce qui doit être retourné par le Client franco notre établissement, accompagné d'un document de transport en règle et d'une autorisation de retour délivrée par PIZZA GROUP (aucun retour ne sera accepté sans autorisation écrite préalable de PIZZA GROUP) ;
- b) envoyer l'un de ses opérateurs au Client ;
- c) envoyer les composants nécessaires au Client pour éliminer le vice ou la non-conformité ;
- d) rejeter la réclamation.

Sans préjudice des limites impératives de la loi, il est expressément entendu que si PIZZA GROUP, après réception du retour et/ou vérification de la pièce contestée ou retournée, reconnaît un défaut de fabrication/non-conformité qui lui est imputable, il sera uniquement tenu, à sa discrétion et à ses frais, de fournir la pièce de remplacement ou de remplacer ou réparer la pièce défectueuse, à l'exclusion de tout autre frais, obligation, dommage ou autre responsabilité pour quelque raison que ce soit. Dans ce cas, les pièces de rechange qui sont remplacées sont couvertes par une garantie de douze (12) mois. Tous les autres coûts ou dépenses, y compris les coûts de main-d'œuvre, sont à la charge du client.

Si PIZZA GROUP estime que la réclamation pour vice n'est pas fondée, il enverra au Client un rapport sur les vérifications et les contrôles effectués, en rejetant toute responsabilité. Dans ce cas, le Client sera tenu de payer et de rembourser tous les frais engagés par PIZZA GROUP (y compris les frais d'expertise, les frais d'intervention, les frais de main-d'œuvre et les frais d'expédition ainsi que les éventuels frais de remplacement/réparation) qui seront facturés.

La garantie ne couvre pas toutes les pièces soumises à l'usure normale, y compris les boutons, les pièces mobiles et amovibles, les pièces en verre, en matériau réfractaire, les tuyaux et tous les éventuels composants ou accessoires où le défaut est causé par l'usure.

La garantie ne couvre pas non plus les pièces endommagées pendant ou en raison de l'expédition/du transport franco usine, les éventuels dommages causés par un entretien incorrect ou insuffisant, par un usage impropres ou des manœuvres erronées du personnel du Client, par un traitement défectueux ou avec négligence, par une utilisation excessive des dispositifs, par des dommages ou détériorations causés ou aggravés par la non-interruption d'utilisation des biens en présence de problèmes techniques ou de changements brusques de tension électrique ou de température de traitement ou de toute autre cause non directement imputable au fabricant.

La garantie s'annule automatiquement si le vice/non-conformité caché n'est pas signalé par écrit dans les 8 (huit) jours suivant la livraison. La garantie s'annule également en cas d'installation d'équipements, de dispositifs ou de pièces de rechange sur les produits et qui ne seraient pas fournis par PIZZA GROUP. Elle s'annule aussi en cas de modifications non autorisées par le fabricant, en cas d'effacement, de modification ou d'illisibilité du numéro de série du produit. La garantie s'annule en cas de non-respect total ou partiel des prescriptions et des instructions contenues dans les manuels accompagnant le produit.

PIZZA GROUP ne sera responsable que des dommages causés au Client en tant que conséquence immédiate et directe d'un manquement volontaire ou d'une négligence grave de sa part à ses obligations contractuelles.

En aucun cas, PIZZA GROUP ne sera responsable des dommages indirects, subis par le Client ou par des tiers, tels que, mais sans s'y limiter, l'atteinte à l'image, la perte de bénéfices, de production, de contrats, les pénalités ou les remboursements de toute nature.

L'expédition des composants nécessaires à l'élimination du vice ou de la non-conformité est port dû. La garantie ne couvre pas les frais de main-d'œuvre ni les autres frais accessoires.

Sans préjudice de ce qui précède et en aucun cas, l'indemnisation pour perte ou dommage ou pour toute autre raison (que le Client pourrait réclamer) ne dépassera le prix du produit réparé/remplacé.

L'entreprise décline toute responsabilité en cas d'erreur d'impression ou de transcription, se réservant le droit d'apporter les modifications qu'elle jugera appropriées sans préavis.

La reproduction, même partielle, est interdite sans l'accord du Fabricant. Les mesures fournies sont indicatives et non contractuelles.

La langue originale de ce manuel est l'italien : le Fabricant n'est pas responsable des erreurs de traduction/interprétation ou d'impression.

PREÁMBULO

Estimado cliente, en primer lugar nos gustaría agradecerle su preferencia en la compra de nuestro producto y felicitarle por su elección.

Con el fin de permitirle hacer el mejor uso de su nuevo horno, le invitamos a seguir cuidadosamente lo que se describe en este manual.

Los hornos mencionados en este folleto han sido diseñados para satisfacer las necesidades de cocción parcial o completa de pizza, pan, focaccia, gratinado de productos gastronómicos y calentamiento de alimentos en bandejas.

El uso previsto indicado anteriormente y las configuraciones previstas para este equipo son las únicas permitidas por el Fabricante: no utilice el equipo de forma contraria a las indicaciones proporcionadas.

La instalación debe ser realizada únicamente por personal cualificado que pueda garantizar las mejores condiciones de funcionamiento y seguridad.

El idioma original de redacción del manual es el italiano.

En caso de dudas o controversias, se considera válido el documento redactado en este idioma. Si el manual no está disponible, puede solicitarse una copia al fabricante.

SUMARIO

PREMISA	2
SIMBOLOGÍA UTILIZADA	4
COMPROBACIONES PRELIMINARES	5
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	6
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	8
TRANSPORTE	10
OPERACIONES PRELIMINARES	16
ELIMINACIÓN DE EMBALAJES	16
CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL DE INSTALACIÓN	17
DISTANCIAS A RESPETAR	17
LECTURA PLACA MATRÍCULA	18
CONEXIONES ELÉCTRICAS	19
EXTRACCIÓN DE HUMO	21
ENSAYO	21
SERVICIO POSVENTA	22
GARANTÍA	22

SIMBOLOGÍA UTILIZADA

Los siguientes símbolos proporcionan información importante.



Peligro general Se requiere precaución al realizar una operación descrita en un párrafo que lleva este símbolo. El símbolo también indica que se requiere la máxima conciencia del operador para evitar consecuencias no deseadas o peligrosas



Superficies calientes: Las superficies marcadas con este símbolo pueden estar calientes y deben manejarse con cuidado



Peligro eléctrico: hay una tensión eléctrica peligrosa

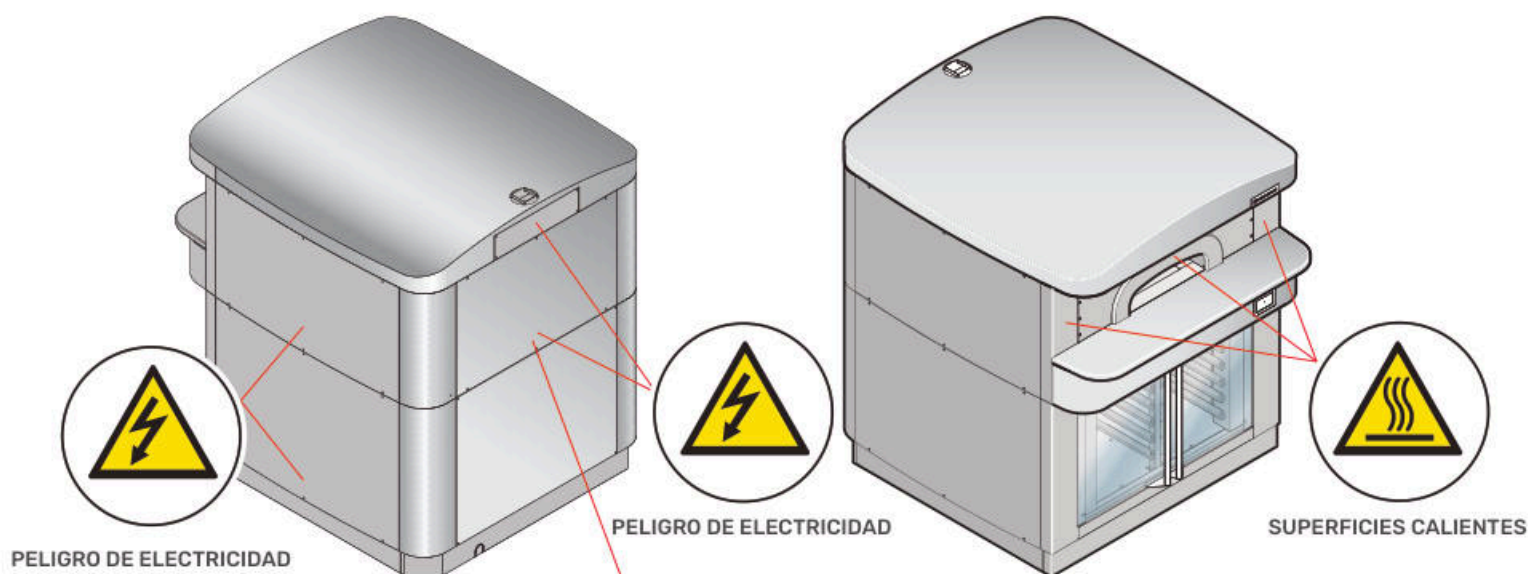


Equipotencial: los terminales, conectados entre sí, llevan las diversas partes de un equipo o sistema al mismo potencial (no necesariamente el potencial de tierra)



Consulta manual: es necesario leer detenidamente el manual antes de instalar, utilizar y mantener el equipo

ETIQUETAS APLICADOS A LA MÁQUINA



DANGER

ATTENZIONE: TOGLIERE LA TENSIONE PRIMA DI RIMUOVERE QUESTO PANNELLO
WARNING: UNPLUG THE MACHINE FROM THE MAINS SUPPLY PRIOR TO REMOVING THIS PANEL
ACHTUNG: VOR DEM AUSBAU DIESER TAFEL ENTFERNEN SIE DIE SPANNUNG
ATTENTION: DEBRANCHER L'ALIMENTATION AVANT DE RETIRER CE PANNEAU
ATENCIÓN: CUIDADO QUITAR LA CORRIENTE ANTES DE QUITAR ESTA SHAPA
ОСТОРОЖНО: ОТКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕРЕД ОТКРЫТИЕМ ПАНЕЛИ



COMPROBACIONES PRELIMINARES

Para una instalación correcta y segura del horno, asegúrese de que se cumplen todos los puntos de la siguiente lista.

Compruebe que:	
el día de la instalación esté disponible el equipo de protección personal (por ejemplo, zapatos de seguridad, guantes, etc.).	
el día de la instalación se disponga de un equipo de elevación adecuado (compruebe los pesos y dimensiones en las páginas siguientes) y que haya personal cualificado para llevar a cabo esta operación	
el día de la instalación un electricista está presente para cablear el horno (cable y enchufe no suministrados) ver tabla página 8	
las medidas del horno elegido sean adecuadas para el espacio disponible en el local de instalación	
el local de instalación se dedica y se ajusta a la cocción de alimentos, tiene un intercambio de aire adecuado, no contiene elementos inflamables o explosivos, cumple con la normativa vigente en materia de seguridad en el trabajo y en el equipo, está protegido de los agentes atmosféricos, tiene temperaturas adecuadas y el equipo cumple con la normativa vigente en el país de instalación	
El equipo pueda pasar fácilmente a través de las puertas	
 en la elección del local de colocación, tenga en cuenta que el equipo se debe poder desplazar fácilmente para cualquier operación de mantenimiento extraordinario que pueda ser necesaria: preste atención a que las obras de albañilería realizadas después de la instalación (construcción de paredes, sustitución de las puertas con otras más estrechas, reestructuraciones, etc...) no obstaculicen los desplazamientos	
que haya una ventilación adecuada en el local de instalación de acuerdo con la normativa vigente en el país de instalación. En ausencia de esto, una toma de aire ø14/5,5 inch cm es obligatoria para comunicarse con el exterior o con un local ventilado (por ejemplo, almacén, ático, garaje, escalera)	
las dimensiones del local de instalación garantizan que se mantengan las distancias mínimas del horno a las paredes, otros equipos, objetos y materiales combustibles. En caso de proximidad a equipos calientes o fríos, mantenga una distancia de 50 cm/19,7 inch	
el suelo del local de instalación es ignífugo, perfectamente nivelada y capaz de soportar el peso del equipo	

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes de instalar el equipo, lea atentamente este manual y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas por parte de los distintos operadores.
- El manual es parte integrante del producto y debe acompañarlo siempre a lo largo de su vida útil, incluso si se vende.
- Antes de cualquier manipulación o instalación del equipo, asegúrese de que el local donde se va a instalar es adecuado. Compruebe que las instalaciones sean conformes con las normativas vigentes en el país de utilización y con cuanto indicado en la placa de la matrícula;
- Todas las operaciones de instalación, monitorización y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas únicamente por personal cualificado y autorizado por el Fabricante, de acuerdo con las normas vigentes en el país de uso y cumpliendo las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral.
- Cuando este equipo se coloque cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, molduras decorativas, etc., debe ser de material incombustible. En caso contrario, deben cubrirse con un material aislante del calor adecuado e incombustible.
- **ATENCIÓN:** Este equipo no debe instalarse donde el público tenga acceso.
- Estos equipos están destinados a ser utilizados en empresas comerciales para la producción de alimentos y comidas. Un uso diferente del indicado se considera inapropiado, potencialmente peligroso para personas y animales y podría dañar irreparablemente el equipo.
- Este tipo de equipos está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo, cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción masiva continua de alimentos.
- Este equipo no está destinado a ser utilizado por inexpertos en aplicaciones domésticas y similares. El uso incorrecto del equipo anulará la garantía.
- Este equipo no es adecuado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos.
- Evite dejar el aparato sin vigilancia en presencia de niños y asegúrese de que no lo utilicen ni jueguen con él.
- Desconecte el equipo de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento, sustitución de componentes o limpieza rutinaria/extraordinaria.
- Una instalación o un mantenimiento distintos de los indicados en el manual pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado para evitar cualquier riesgo.
- Está prohibido instalar el horno en atmósferas potencialmente explosivas.
- Las intervenciones, cambios o modificaciones no expresamente autorizados que no respeten las indicaciones de este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anulan la garantía.
- Durante el montaje del equipo, no se permite el tránsito o la permanencia de personas no encargadas de la instalación cerca del área de trabajo.
- La placa del número de serie proporciona información técnica importante. Son indispensables en caso de que se solicite el mantenimiento o la reparación del equipo, por lo que se recomienda no retirarla, dañarla ni modificarla.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime al Fabricante de toda responsabilidad.

- **MANUAL:**

- **Conservación del manual**

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

- **Deterioro o pérdida**

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

- **Cesión del equipo**

- Si se transfiere el producto, el usuario está obligado a entregar también este manual al nuevo propietario.

- **Responsabilidad**

- Con la entrega de este manual, el Fabricante declina toda responsabilidad, civil o penal, por accidentes derivados de la inobservancia parcial o total de las instrucciones y prescripciones aquí contenidas. Asimismo, el fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido del equipo o del uso incorrecto por parte del usuario, de modificaciones y/o reparaciones no autorizadas o del uso de piezas de repuesto no originales.

- **Responsabilidad de los trabajos de instalación**

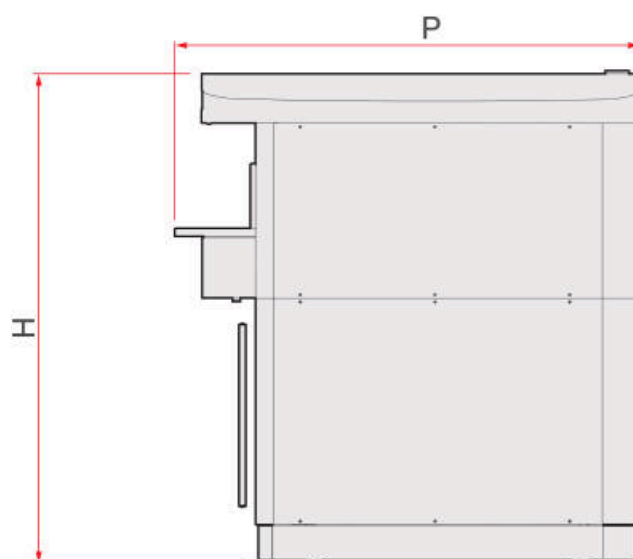
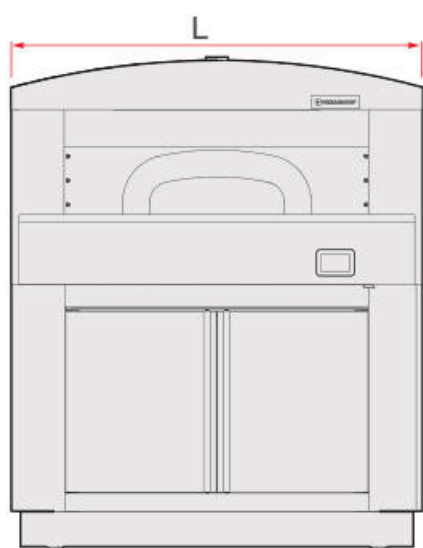
- La responsabilidad de los trabajos efectuados durante la instalación del producto no debe considerarse en cargo al Fabricante; es, y sigue siendo, responsabilidad del instalador, que es responsable de efectuar los controles sobre la corrección de las soluciones de instalación adoptadas y su compatibilidad con el producto. Además, se prescribe el cumplimiento de todas las normas de seguridad de la legislación específica vigente en el país donde se instale.

- **Uso**

- El uso del producto está sujeto no sólo a las prescripciones contenidas en este manual, sino también al cumplimiento de todas las normas de seguridad previstas por la legislación específica vigente en el país donde se instala. Para cualquier información adicional sobre el uso y/o la instalación del producto, póngase en contacto con el distribuidor al que se lo compró.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

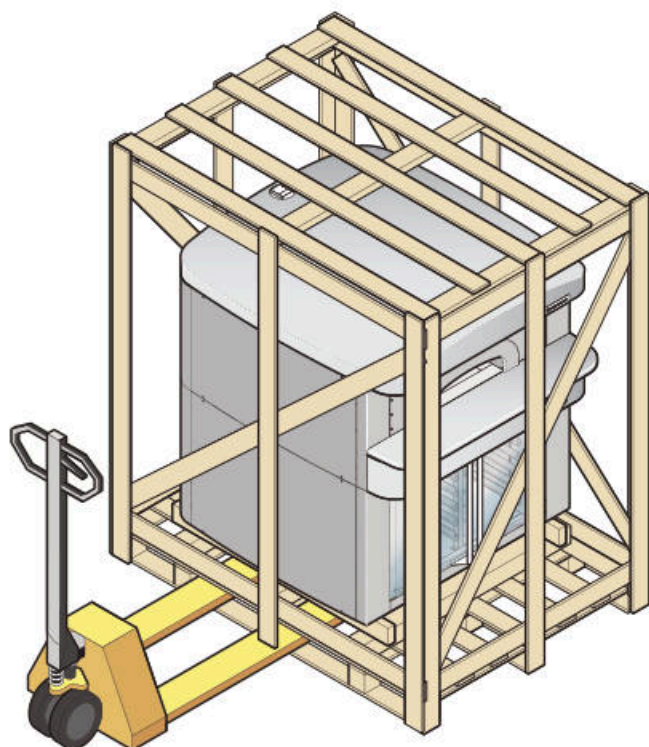
			6	9
HORNO CON PUERTA/NAPOLITANA	DIMENSIONES EXTERNAS	LxPxH (cm)	118X172,5X65	153X172,5X65
	PESO	Kg	355	470
	DIMENSIONES DE LA CÁMARA	LxPxH (cm)	70X105X20	105X105X20
	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	Volt	400V 3N ~	400V 3N ~
	POTENCIA DE LA SOLERA	W	550 x 9	800 x 9
	POTENCIA CIELO	W	1050 x 9	1600 x 9
	POTENCIA TOTAL	W	14400	21600
	TODO REFRACTARIO		sí	sí
	PLACA DE COCCIÓN		COTTO	COTTO
	ILUMINACIÓN DE LA CÁMARA		2x	3x
CÉLULA DE FERMENTACIÓN	DIMENSIONES EXTERNAS	LxPxH (cm)	118X149X99	153X149X99
	PESO	Kg	160	195
	ALIMENTACIÓN	Volt	230V ~	230V ~
	ILUMINACIÓN		sí	sí
	NÚMERO DE BANDEJAS	40x60	12	24
	POTENCIA RESISTENCIA	W	1800	1800
CAMPANA	DIMENSIONES EXTERNAS	LxPxH (cm)	118X162,5X18,5	153X162,5X18,5
	PESO	Kg	50	60
	ALIMENTACIÓN	Kg	230V 1PH	230V 1PH
	ILUMINACIÓN		sí	sí
	POTENCIA DEL MOTOR	W	150	150
	CAUDAL MÁX.	m3/h		662



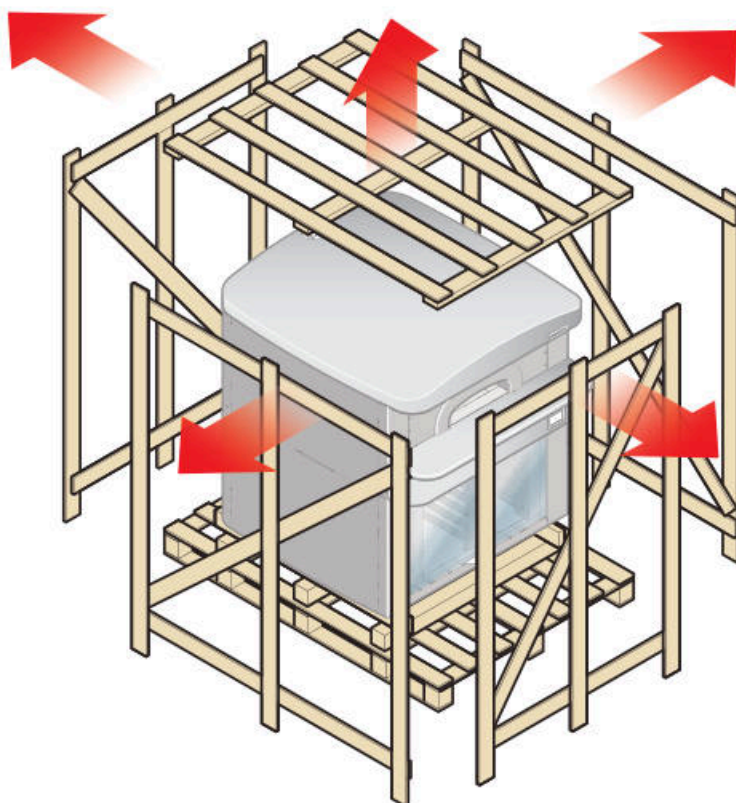
	6	9
P	172,5	172,5
A	118	153
A	183	183

TRANSPORTE

Equipado con dispositivos de protección personal, transporte el equipo al lugar de instalación con la ayuda de un medio adecuado al peso y al tamaño del equipo a transportar.



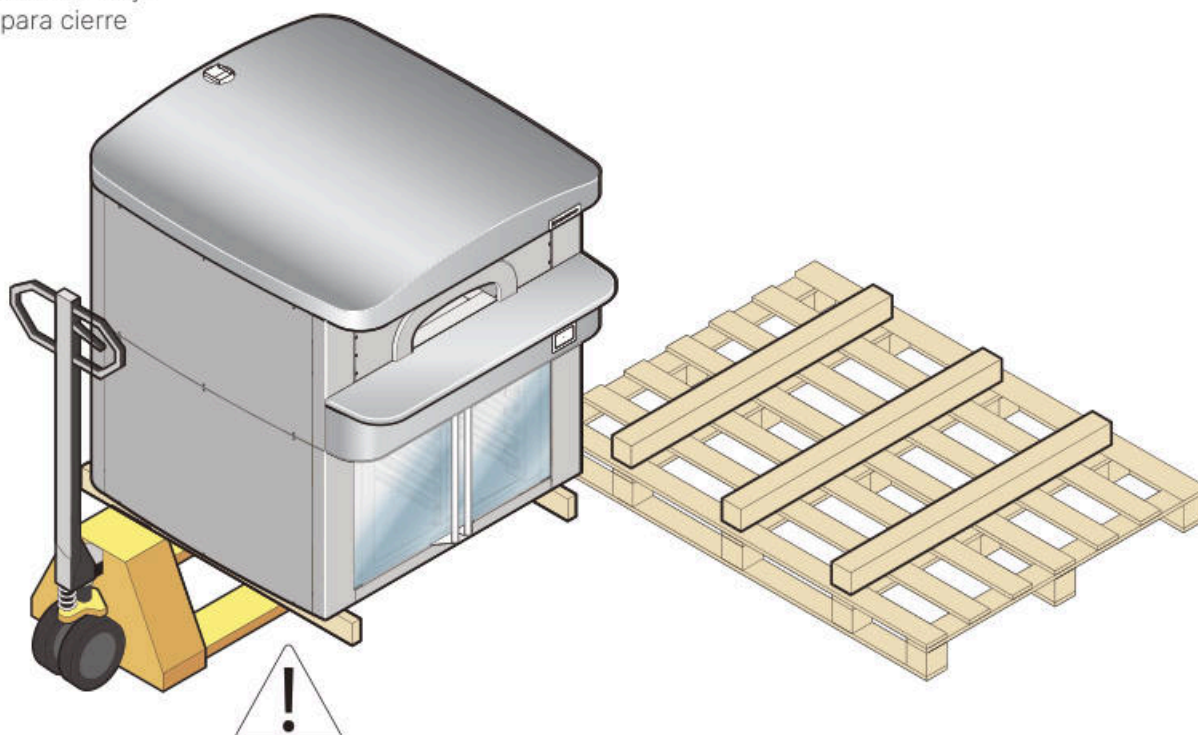
Retire la tapa y los bordes del embalaje.



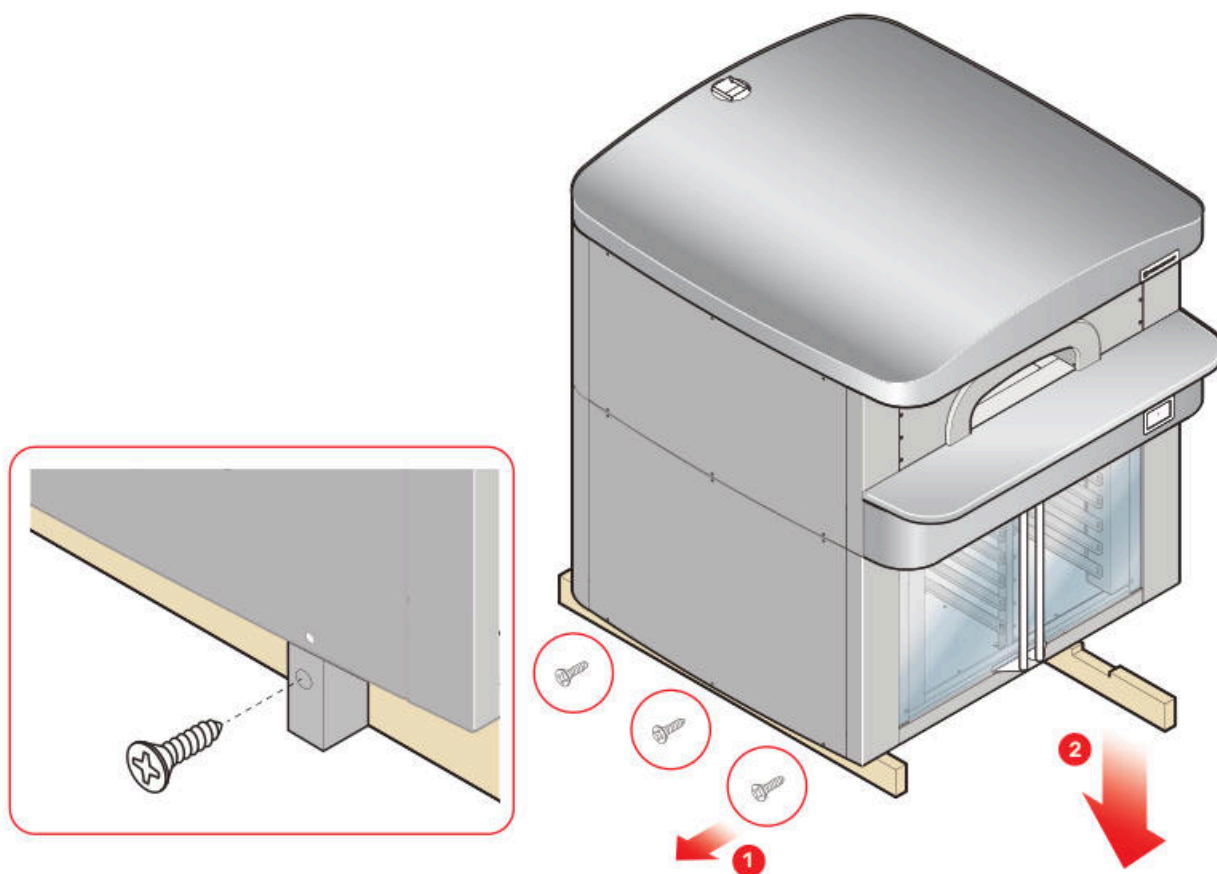
Para quitar el palet, retire los tornillos que lo sujetan a los muros, levante el horno con la ayuda de una carretilla elevadora utilizando los muros inferiores y prestando especial atención a las ruedas. Utilice estos muros para la manipulación con carretillas o transpaletas hasta la colocación definitiva del horno.

Antes de retirar el horno del palet, desplace las piezas embaladas enviadas con la máquina que se encuentren sobre el palet y dentro del soporte:

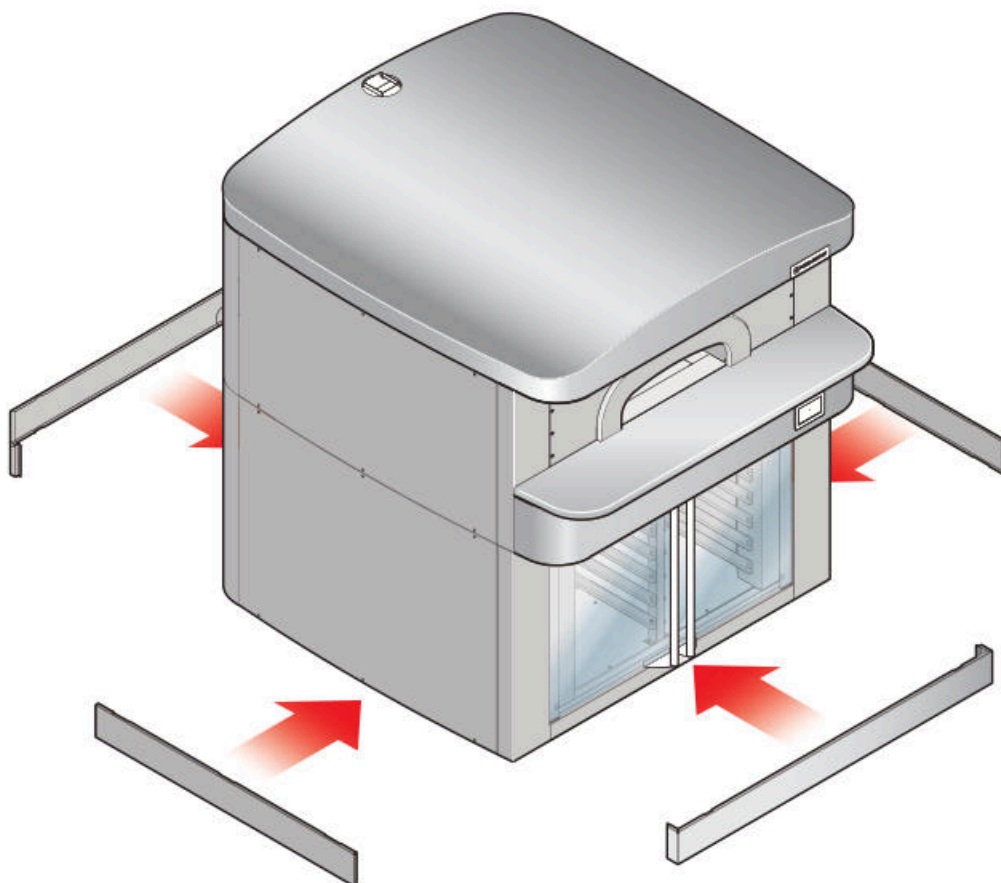
- zócalos de cierre
- apoyos de la bandeja
- soporte para cierre



Cuando el horno esté colocado, retire los muros desatornillando los tres tornillos que sujetan cada uno de ellos.

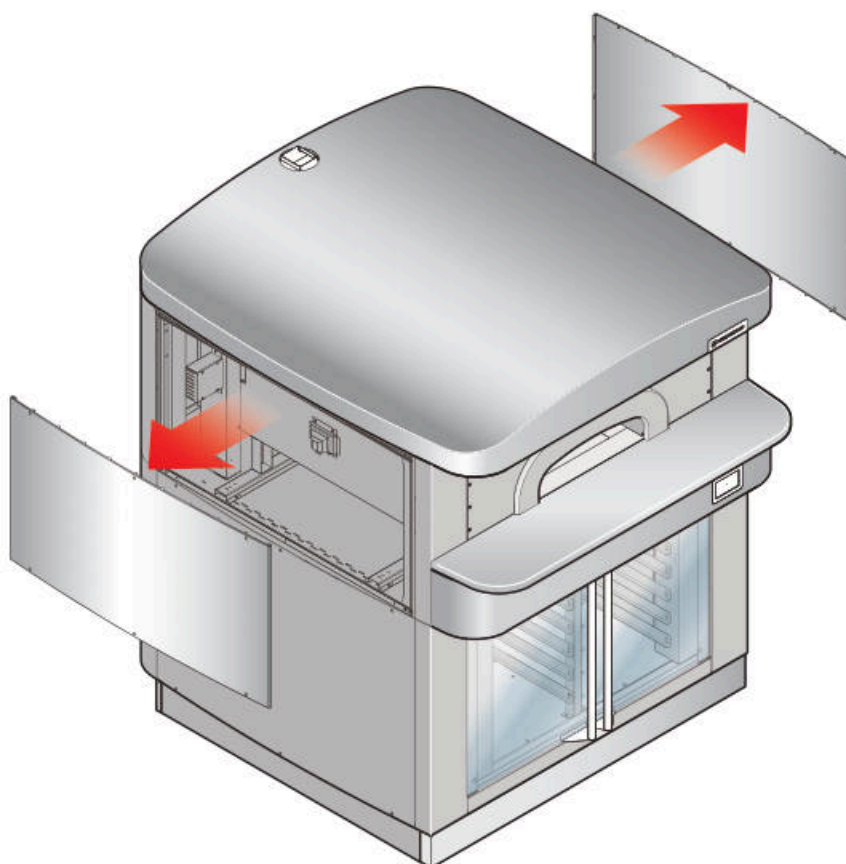


Una vez en posición y realizadas las conexiones, se completa con los zócalos inferiores de acabado apoyados en imanes.

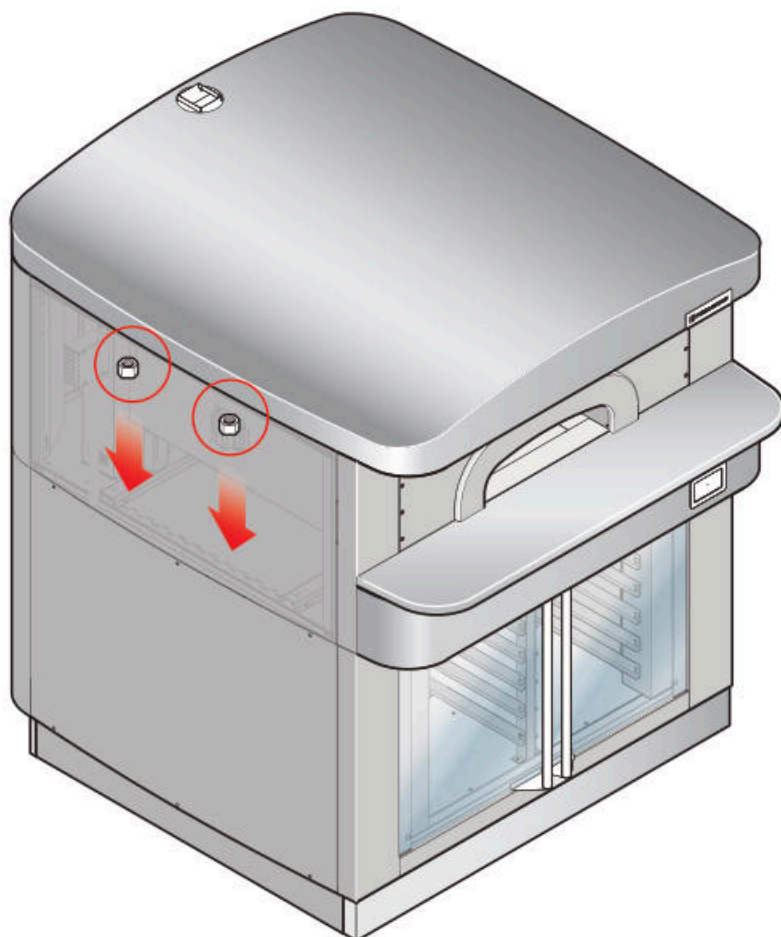
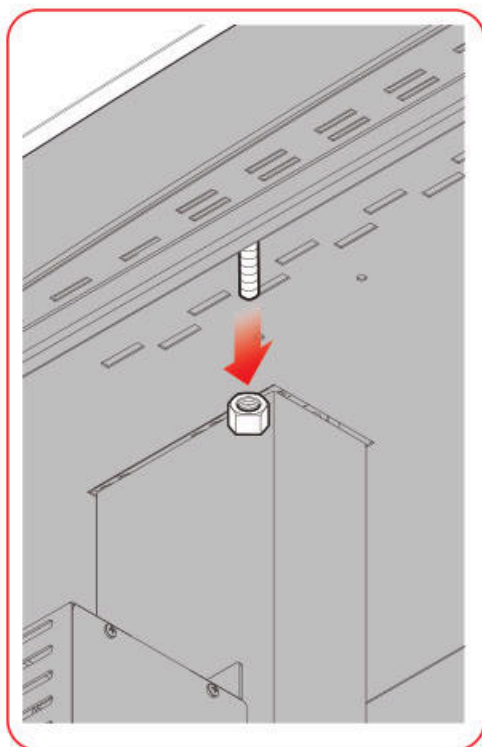


En caso de que surja la necesidad de separar los componentes, proceda de la siguiente manera:

- retire los paneles laterales del horno.

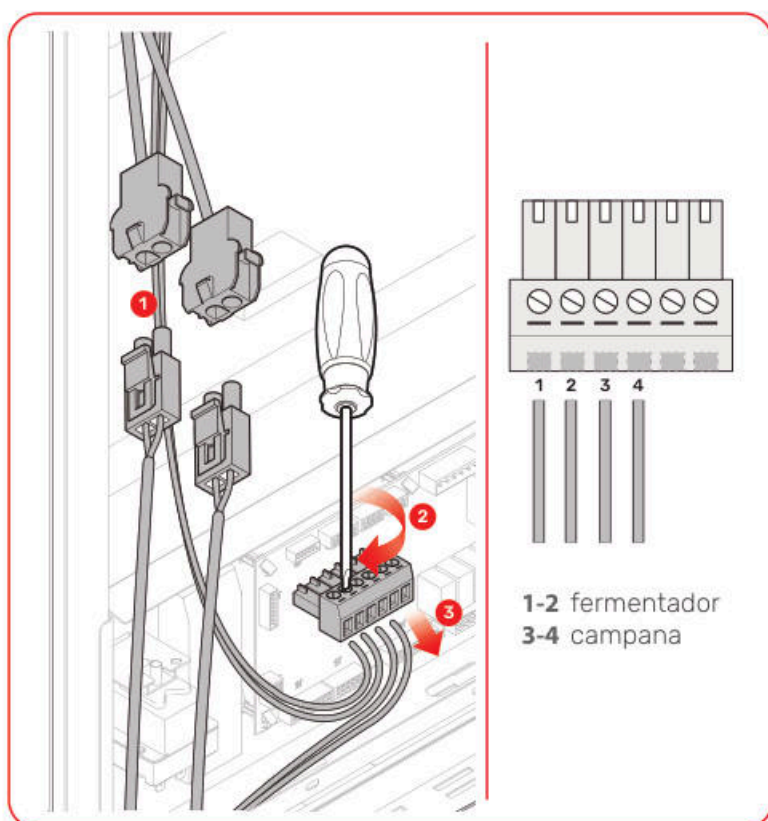
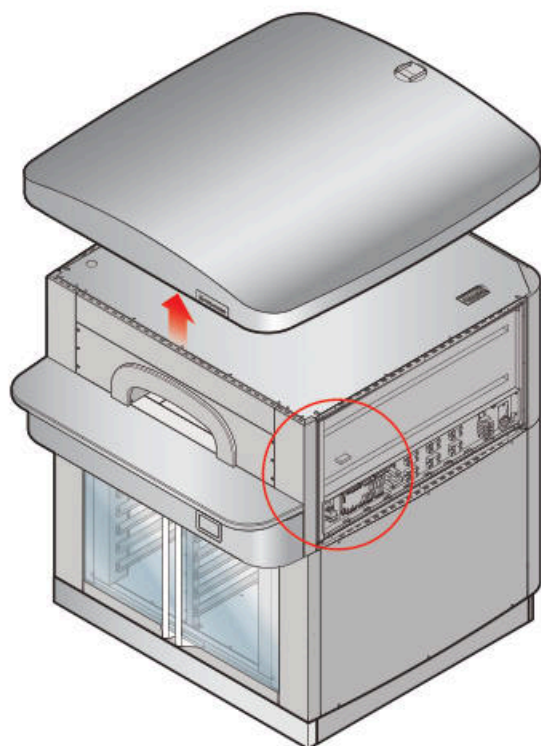


- Desatornille los 4 tornillos que fijan la campana al horno.

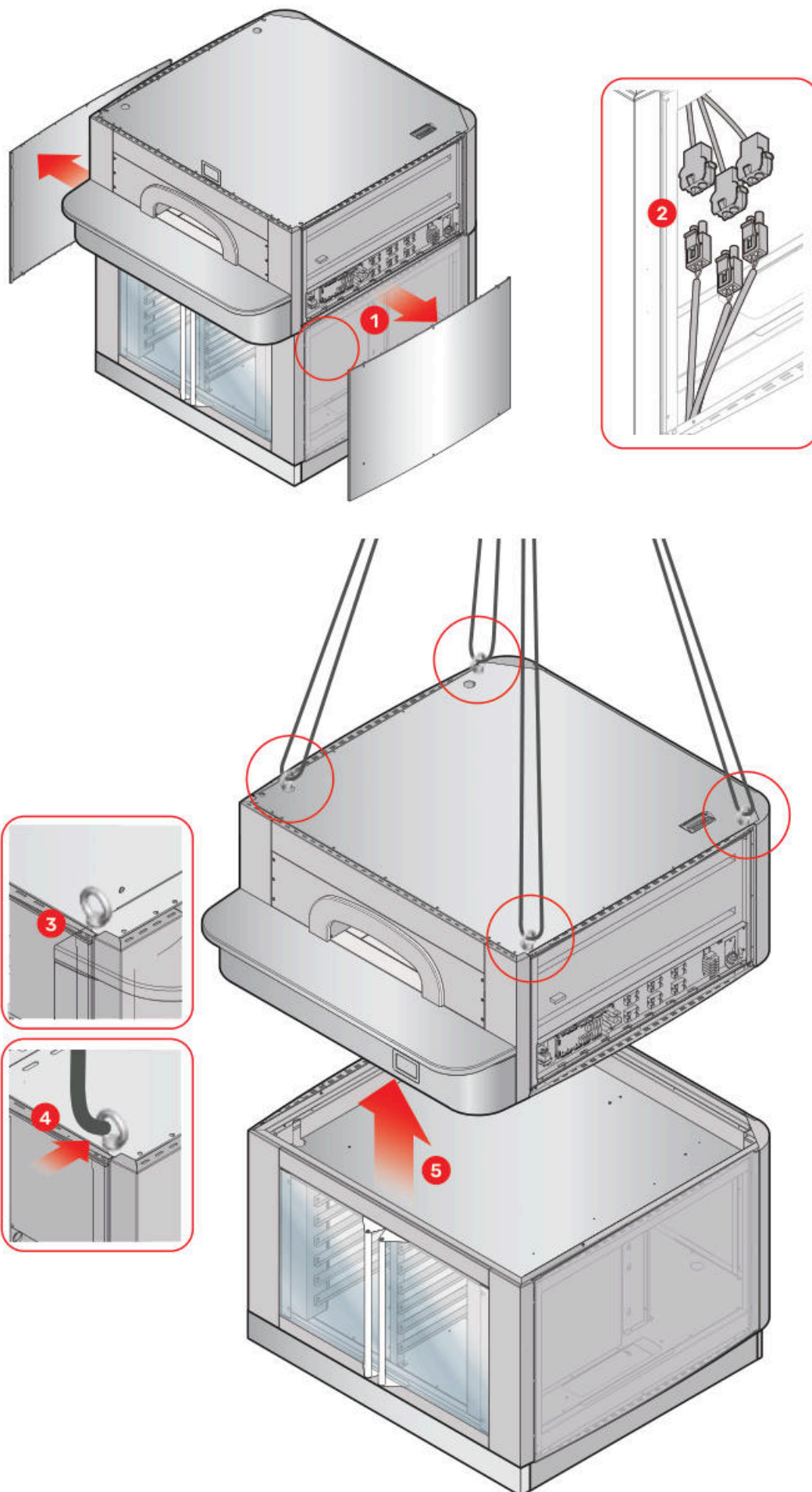


- Desconecte las conexiones eléctricas entre la campana y el horno y levante el componente.

NOTA: tenga cuidado de respetar las posiciones de los cables al volver a conectar

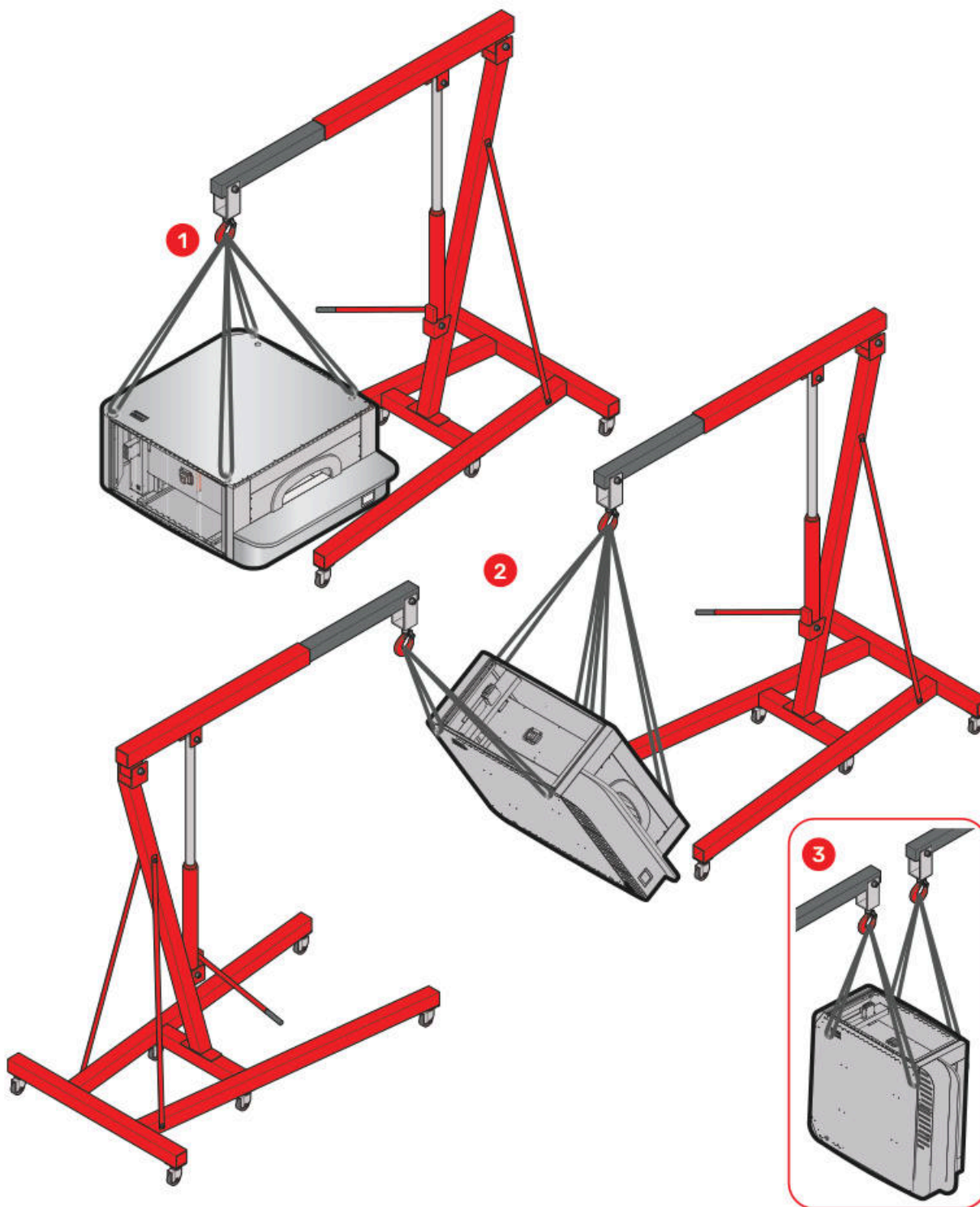


- Desconecte eléctricamente el horno del soporte/celda.
- Atornille los pernos de ojo M10 y levante el horno a través de ellos.



- Si es necesario, es posible colocar 2 cáncamos M10 en la base del horno y desplazarlo verticalmente después de haber retirado todas las piezas móviles (debe hacerse sólo el tiempo necesario).
- Coloque el soporte/celda en el lugar adecuado y vuelva a montar la composición siguiendo los pasos anteriores en orden inverso.
- Asegúrese de que las planchas refractarias permanezcan firmemente colocadas durante esta operación.

Atención. No retire el embalaje de protección y, en particular, el de las planchas que se encuentran en el interior de la cámara de cocción hasta que el horno esté completamente colocado.

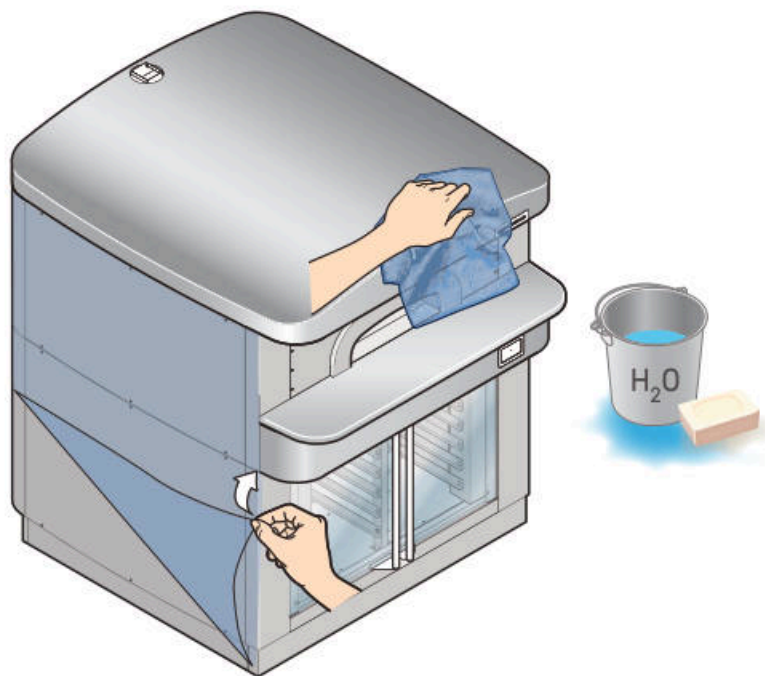


NOTA: En caso necesario, la celda de fermentación también puede colocarse de lado durante el tiempo necesario. Antes de girar la celda, asegúrese de que se han retirado todos los componentes accesorios del interior de la celda. Además, las puertas deben estar bloqueadas para evitar su apertura accidental y el consiguiente riesgo de daños.

OPERACIONES PRELIMINARES

Retire con cuidado la película protectora.

Si quedan restos de adhesivo en las superficies, retírelos con agua jabonosa y no con productos corrosivos o abrasivos ni con herramientas afiladas o puntiagudas.

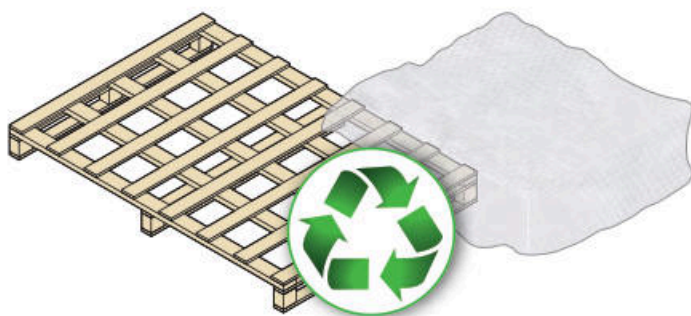


ELIMINACIÓN DE EMBALAJES

Antes de comenzar a instalar el horno, deseche el embalaje de acuerdo con la normativa vigente en el país de instalación.

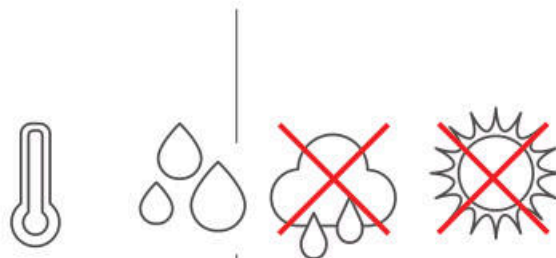
 ¡Atención, peligro de asfixia! Los embalajes, si se dejan desatendidos, podrían ser potencialmente peligrosos para niños y animales.

 ¡Atención, peligro de interponerse en el camino! Los embalajes, si se dejan desatendidos, podrían obstaculizar los vehículos e instaladores durante las operaciones de montaje.



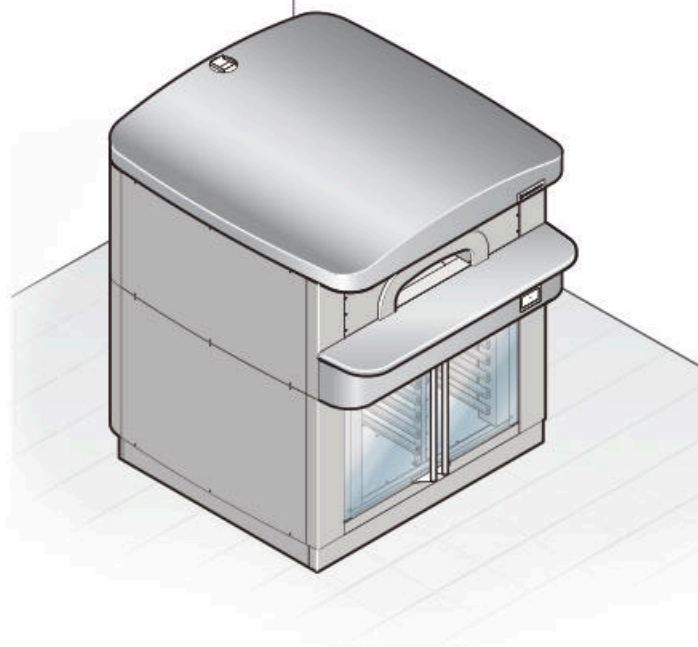
Material	Embalaje	Abreviatura	Recolección
Palet	palet y piezas de madera	FOR 50	Reciclado
Flejado	Flejado	PP 05	Recogida de plásticos
Polietileno de baja densidad	plástico de burbujas, film estirable, láminas de plástico	LDPE 4	Recogida de plásticos

CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL DE INSTALACIÓN



Compruebe que el local de instalación:

- sea dedicado y conforme a la cocción de los alimentos;
- tenga un recambio de aire adecuado;
- no contenga elementos inflamables o explosivos;
- cumpla las normas vigentes en materia de seguridad laboral e instalaciones;
- esté protegido de los agentes atmosféricos;
- tenga temperaturas máximas de +5 °C (41 °F) a +35 °C (95 °F);
- tenga una humedad que no supere el 70%.
- tenga una instalación eléctrica que cumple con las normas;
- esté equipada con todas las conexiones necesarias (electricidad, gas, agua) y la descarga de los residuos de producción (por ejemplo, la evacuación de humos);
- esté adecuadamente iluminado y cuente con todos los requisitos higiénicos y sanitarios exigidos por la ley.



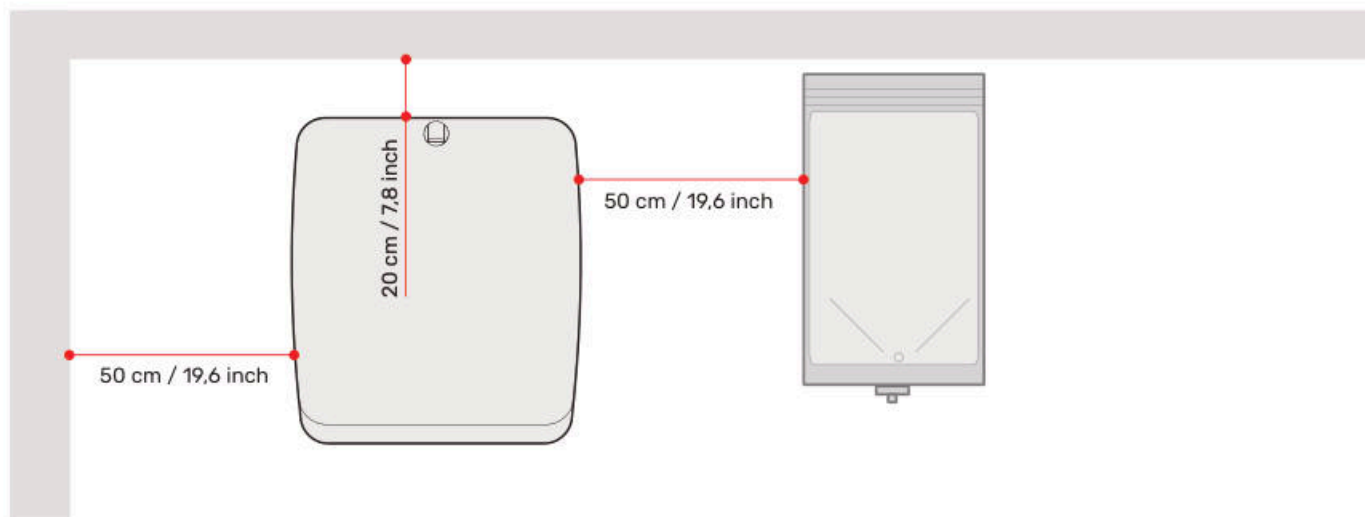
DISTANCIAS A RESPETAR

Se recomienda colocar el horno según las distancias indicadas en la figura.

Asegúrese siempre de que el lugar elegido para la instalación permita la limpieza diaria y el mantenimiento ordinario y extraordinario (por ejemplo, reparaciones).

Compruebe también que cerca del equipo **NO haya cortinas u otros elementos fácilmente inflamables u objetos potencialmente explosivos** (por ejemplo, cilindros de gas).

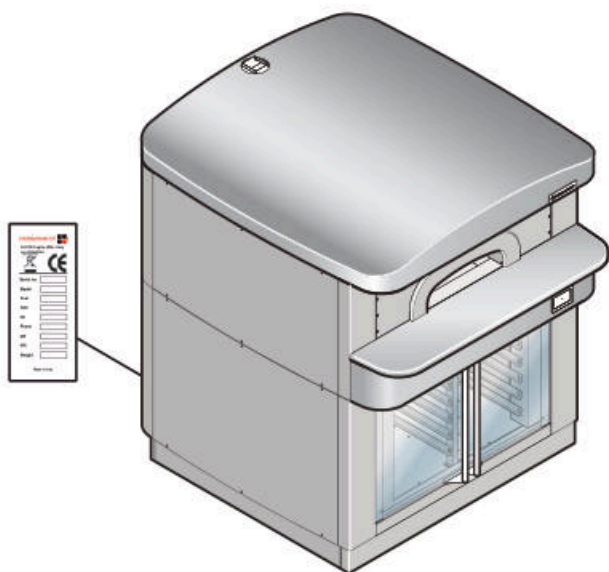
El equipo no es adecuado para instalación empotrada.



LECTURA DE LA PLACA DE MATRÍCULA

El número de serie se encuentra en el panel posterior del equipo.
Proporciona información técnica indispensable para la instalación,
en caso de solicitud de servicio para el mantenimiento o la
reparación del equipo.

No lo retire, dañe o modifique.



NÚMERO DE SERIE

MODELO

AÑO DE PRODUCCIÓN

ALIMENTACIÓN

FRECUENCIA

FASES

CONSUMO

GRADO DE PROTECCIÓN

PESO

PizzaGroup S.r.l.



S.VITO Tagl.to (PN) - Italy

tel. 0434857000



Serial no.

Model

Year

VAC

Hz

Phase

kW

IPX

Weight

Made in Italy

CONEXIONES ELÉCTRICAS

 La conexión eléctrica debe ser realizada **exclusivamente por personal de servicio cualificado después de haber leído las instrucciones de seguridad en las primeras páginas.**

Antes de conectar el horno, verifique que las instalaciones cumplan con las normas vigentes en el país de uso y lo indicado en la placa del número de serie en el lado derecho del horno.

El equipo se suministra sin cable de alimentación ni enchufe. Ambos deben ser montados en el horno por personal cualificado; el enchufe debe ser elegido bajo la responsabilidad del instalador en función del consumo de energía del horno (consulte especificaciones técnicas).

El cable debe ser exclusivamente del tipo indicado y en él debe montarse un enchufe con una capacidad adecuada para la absorción del horno para la conexión a la red eléctrica.

La toma de corriente debe ser fácilmente accesible y no debe requerir ningún desplazamiento.
La conexión eléctrica debe ser fácilmente accesible incluso después de la instalación del horno.

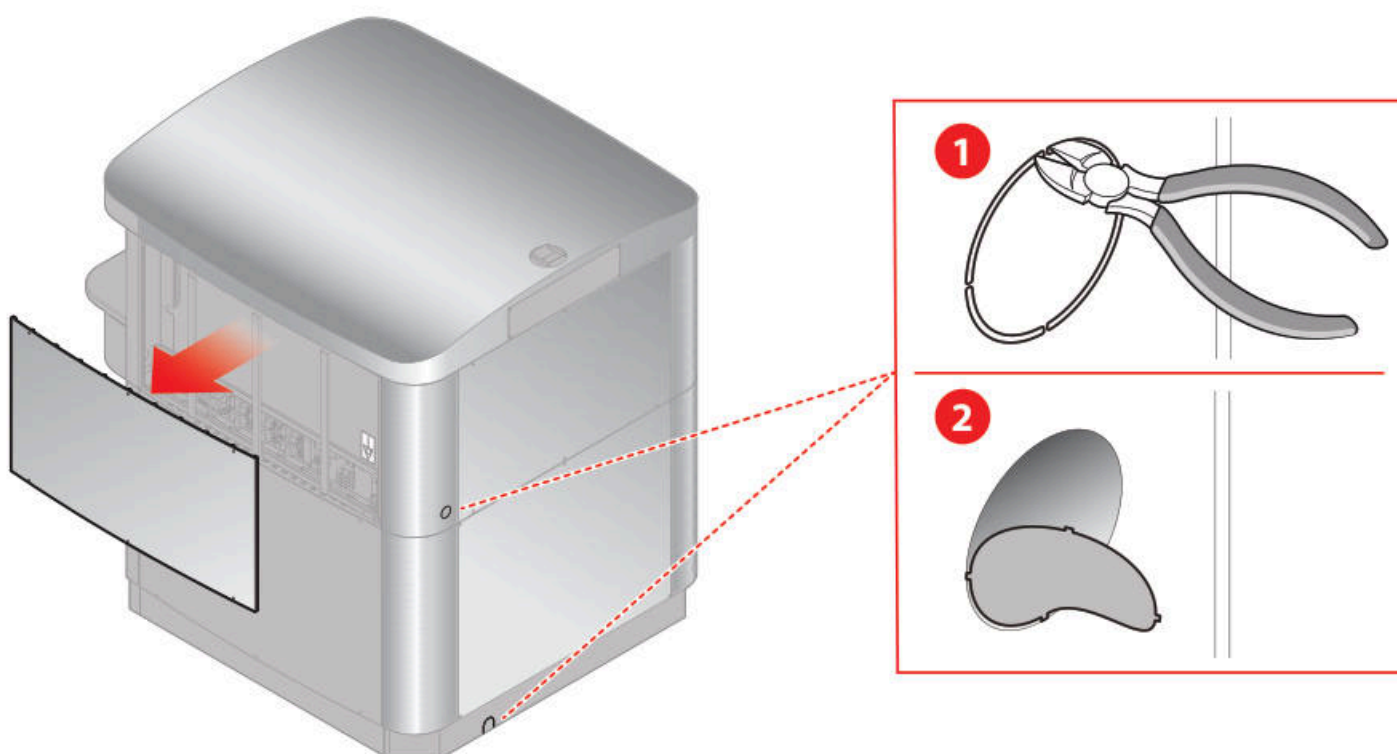
La distancia entre el horno y la toma de corriente debe ser tal que el cable de alimentación no esté bajo tensión. Además, el propio cable no debe estar debajo de la base del horno.

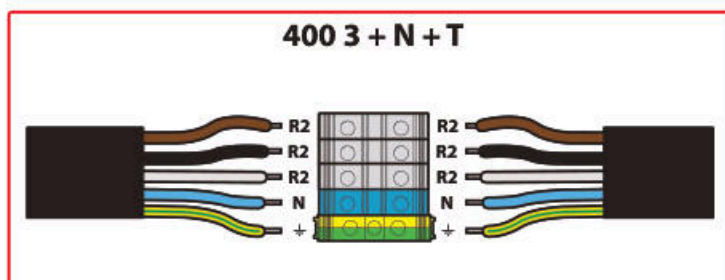
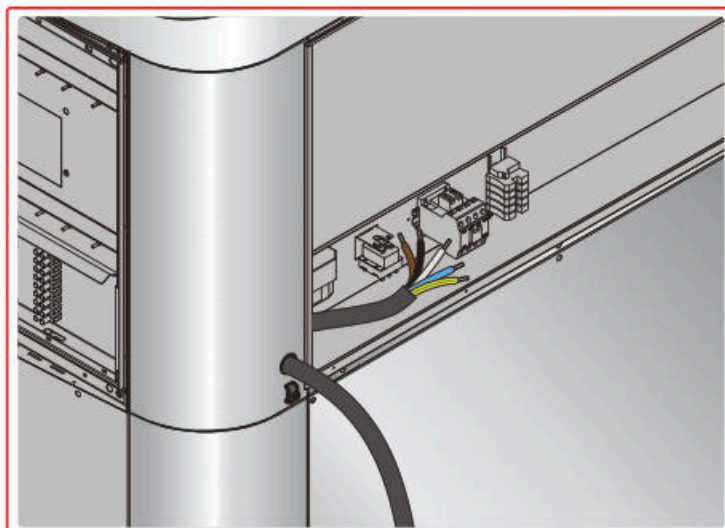
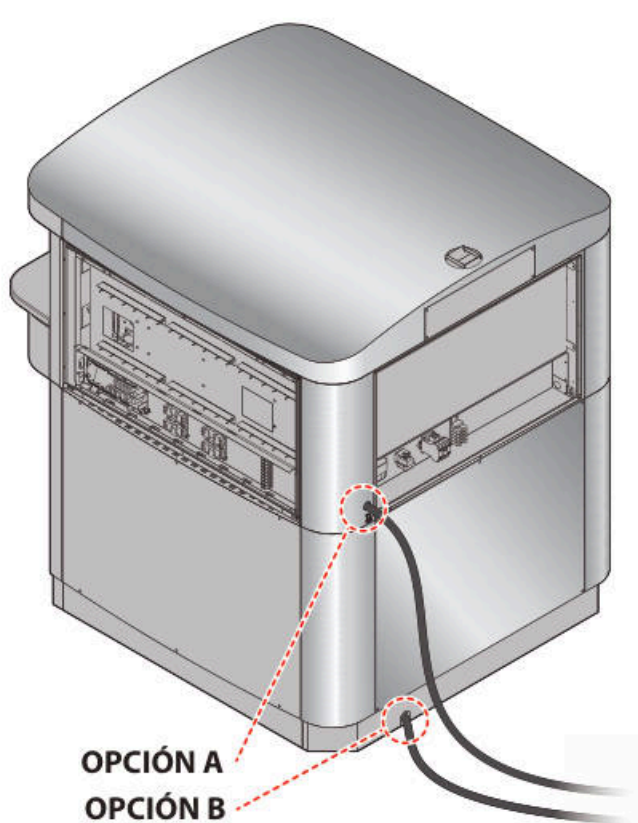
Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado para evitar cualquier riesgo.

Para conectar el cable al equipo, retire el panel posterior del horno, pase el cable a través del prensaestopas preparado y conéctelo correctamente a la placa de bornes.

 Para una correcta conexión eléctrica, el equipo debe estar:

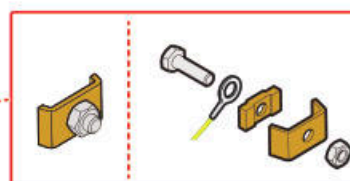
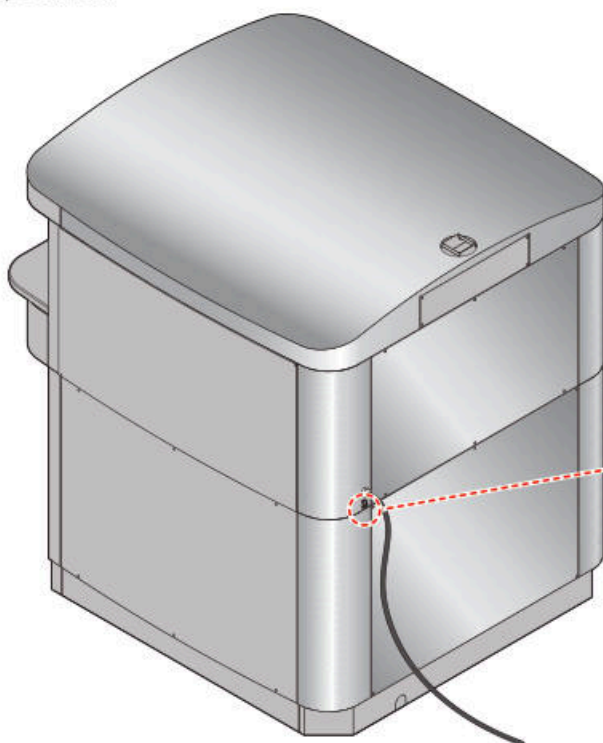
- obligatoriamente conectado a la línea de tierra  de la red (cable amarillo-verde);





⚠ incluido en un sistema equipotencial según la normativa vigente. Esta conexión debe realizarse entre diferentes dispositivos con el terminal marcado con el símbolo de conexión equipotencial . El conductor debe tener una sección máxima de 10 mm² (de acuerdo con la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) y debe ser de color amarillo verde;

Posición del equipotencial



El Fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de lo que se describe.

⚠ Si es necesario, el cable sólo debe ser sustituido por personal cualificado para evitar cualquier riesgo.

EXTRACCIÓN DE HUMO

Durante la cocción, el horno puede emitir en el ambiente vapores que salen de la boca del horno. La campana integrada se pondrá en marcha automáticamente cuando se alcancen los 40 °C cerca del filtro de la campana.



ENSAYO

Es necesario que un técnico especializado realice un ensayo del horno antes de finalizar los trabajos de instalación.

Compruebe que:	
el local de instalación cumple con pagina 19	
el equipo está perfectamente nivelado	
el equipo esté perfectamente apoyado en el soporte inferior	
las distancias de seguridad se han respetado como se indica en pagina 17	
se ha retirado la película protectora de cada superficie	
el voltaje de la red se ajusta a los datos de placa	
la conexión eléctrica se haya efectuado según las normativas vigentes en el país de instalación del equipo	
el horno se enciende y calienta correctamente	
el usuario ha sido debidamente instruido en el uso y mantenimiento del horno	
el usuario ha recibido toda la documentación que acompaña al horno	

La prueba de funcionamiento debe realizarse según las instrucciones de la sección "PRIMERA PUESTA EN MARCHA" del manual de funcionamiento y mantenimiento.
Tras la primera puesta en marcha, el técnico debe comprobar que el usuario ha sido correctamente instruido en el uso y mantenimiento del horno y que ha recibido toda la documentación adjunta.

SERVICIO POSVENTA

Piezas de recambio / mantenimiento

Para solicitar piezas de recambio, póngase en contacto con su distribuidor, consultando siempre los datos de la placa de características situada en el lateral del producto (modelo, número de serie, etc.) y el código de la pieza de recambio que figura en la lista de piezas de recambio desglosadas.

Para cualquier solicitud de mantenimiento extraordinario, reparación y/o sustitución, diríjase únicamente al distribuidor autorizado al que adquirió el producto y/o a un técnico especializado que esté en posesión de los requisitos técnico-profesionales exigidos por la normativa vigente.

GARANTÍA

La garantía por defectos ocultos es válida durante 12 (doce) meses a partir de la fecha de factura y está subordinada a la presentación de una reclamación por escrito por el cliente.

PIZZA GROUP garantiza sus productos y componentes o partes únicamente ante defectos de fabricación o no conformidades solo según las especificaciones descritas en las fichas técnicas o previstas por la legislación aplicable

La garantía consiste exclusivamente, según decida PIZZA GROUP, en la reparación o sustitución de los componentes y productos que resulten defectuosos.

Se considera a cargo del cliente controlar e indicar mediante reclamación por escrito en el momento de la entrega cualquier defecto o no conformidad manifiestos en el producto. La garantía se anula automáticamente en caso que el defecto o la falta de conformidad no sea denunciado por escrito en 2 (dos) días desde el momento de la entrega.

Las denuncias de defectos o no conformidades, manifiestos u ocultos, deben ser enviadas por el cliente a PIZZA GROUP por escrito, alegando el informe técnico completo y detallado que indique el número de matrícula del producto. Una vez recibida esta denuncia, PIZZA GROUP, según decida, sin que ello signifique ninguna limitación ni renuncia a sus derechos, podrá:

- a) autorizar por escrito la devolución del producto o pieza que deberá ser devuelto por el Cliente desde nuestra fábrica, acompañado de un documento de transporte regular y de una autorización de devolución emitida por PIZZA GROUP (no se aceptará ninguna devolución sin la previa autorización por escrito de PIZZA GROUP);
- b) enviar un agente al Cliente;
- c) enviar al Cliente los componentes necesarios para eliminar el defecto o la falta de conformidad;
- d) desestimar la denuncia.

Sin que ello afecte a los límites legales inderogables, se indica de forma expresa que si PIZZA GROUP, después de haber recibido la devolución o controlado la parte impugnada o devuelta, reconoce un defecto o falta de conformidad de fabricación imputable a esta, solo estará obligada –según decida y a su cargo– a suministrar una pieza de recambio o a sustituir o reparar la parte defectuosa, con exclusión de cualquier otro gasto, obligación, daño u otra responsabilidad por cualquier razón. En este caso, los recambios que puedan ser sustituidos tendrán una garantía con una duración de doce (12) meses. Cualquier otro gasto o costes, incluidos los de mano de obra, se consideran a cargo del cliente.

En caso que PIZZA GROUP considere que la denuncia de los defectos no tiene fundamento, enviará al cliente un informe sobre los controles y las comprobaciones efectuados, rechazando cualquier responsabilidad; en estos casos, el cliente deberá pagar y abonar todos los costes soportados por PIZZA GROUP (incluidos costes de peritos, costes de intervención, de mano de obra y de envío, además de eventuales costes de sustitución o reparación) que serán facturados.

La garantía no cubre todas las piezas sujetas a desgaste normal, incluidas las perillas, las piezas móviles y extraíbles, las piezas de vidrio, el material refractario, las tuberías y todos los componentes o accesorios donde el defecto esté determinado por el desgaste.

La garantía tampoco cubre piezas dañadas con ocasión o por causa del envío o transporte franco fábrica, eventuales daños causados por un mantenimiento incorrecto o deficiente, por uso impropio o maniobras incorrectas del personal del cliente, por un tratamiento defectuoso o descuidado, por el uso excesivo de los dispositivos, por daños o deterioros causados o agravados por la falta de interrupción del uso de los bienes en presencia de problemas técnicos, o cambios bruscos de tensión eléctrica o temperatura de procesamiento o por cualquier otra causa no directamente atribuible al fabricante.

La garantía se anula automáticamente en caso que el defecto o la falta de conformidad ocultos no sean denunciados por escrito en 8 (ocho) días desde el momento del descubrimiento. La garantía también se extingue cuando se instalen en los productos equipos o dispositivos o piezas de recambio no suministrados por PIZZA GROUP, cuando se realicen modificaciones no autorizadas por el fabricante, cuando el número de serie del producto sea anulado, modificado o ilegible. La garantía también queda anulada en caso de incumplimiento total o parcial de las prescripciones e instrucciones contenidas en los manuales que acompañan al producto.

PIZZA GROUP será responsable únicamente por los daños ocasionados al cliente como consecuencia inmediata y directa de una falta de cumplimiento propia dolosa o gravemente culpable de las obligaciones derivadas del contrato. En ningún caso PIZZA GROUP será responsable por daños indirectos sufridos por el cliente o por terceras partes, como, solo a título de ejemplo y no de forma exhaustiva, daños de imagen, pérdidas de beneficios, de producción, de contratos, penalizaciones o reembolsos de cualquier tipo.

El envío de los componentes necesarios para eliminar el defecto o la falta de conformidad se realizará en el puerto asignado. La garantía no contempla los gastos de mano de obra y cualquier otro gasto accesorio.

Sin que afecte a cuanto antes indicado, en ningún caso el resarcimiento por pérdidas o daños o por cualquier otra razón (que el cliente pueda solicitar) superará el precio del producto objeto de reparación o sustitución.

La empresa declina cualquier responsabilidad por cualquier error de impresión o transcripción, y se reserva el derecho de aportar cualquier modificación que considere conveniente sin aviso previo.

Queda prohibida la reproducción total o parcial sin el consentimiento del fabricante. Las medidas indicadas son orientativas y no vinculantes.

El idioma original de este manual es el italiano: el fabricante no se hace responsable de los errores de traducción/interpretación o de impresión.

VORWORT

Lieber Kunde, wir möchten Ihnen an erster Stelle danken, dass Sie uns mit dem Erwerb unseres Produkts den Vorzug gegeben haben, und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl.

Um es Ihnen zu gestatten, Ihren neuen Ofen auf die beste Weise zu nutzen, bitten wir Sie, die Angaben in diesem Handbuch aufmerksam zu beachten.

Die Öfen, auf die sich diese Anleitung bezieht, wurden darauf ausgelegt, den Anforderungen beim teilweisen oder kompletten Garen von Pizza, Brot und Fladen, Gratinieren von Gerichten und Aufwärmen von Speisen in Backformen gerecht zu werden.

Der oben genannte Verwendungszweck und die für diese Geräte vorgesehenen Konfigurationen sind die einzigen vom Hersteller zugelassenen: Weichen Sie bei der Verwendung dieses Geräts nicht von den erteilten Anweisungen ab. Die Installation darf ausschließlich durch Fachpersonal erfolgen, das in der Lage ist, die besten Betriebs- und Sicherheitsbedingungen zu garantieren.

Die Ausgangssprache der Originalanleitung ist Italienisch.

Im Zweifelsfall oder bei Streitigkeiten ist die Originalsprache des Dokuments entscheidend. Wenn die Anleitung nicht verfügbar ist, kann eine Kopie beim Hersteller angefordert werden.

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	2
VERWENDETE SYMBOLE	4
VORBEREITENDE PRÜFUNGEN	5
SICHERHEITSHINWEISE	6
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	8
TRANSPORT	10
VORBEREITENDE VORGÄNGE	16
VERPACKUNGSENTSORGUNG	16
EIGENSCHAFTEN DES INSTALLATIONSRAUMS	17
SICHERHEITSABSTÄNDE	17
LESEN DES TYPENSCHILDS	18
ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE	19
RAUCHABSAUGUNG	21
ENDPRÜFUNG	21
AFTER-SALES-SERVICE	22
GARANTIE	22

VERWENDETE SYMBOLE

Die nachstehenden Symbole erteilen wichtige Angaben.



Allgemeine Gefahr: Beim Ausführen eines in einem mit diesem Symbol gekennzeichneten Abschnitt beschriebenen Vorgangs ist vorsichtig vorzugehen. Das Symbol weist außerdem darauf hin, dass von Seiten des Bedieners höchste Aufmerksamkeit erforderlich ist, um unerwünschte oder gefährliche Folgen zu vermeiden.



Heiße Oberflächen: Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Oberflächen könnten heiß sein und sind daher mit Vorsicht zu berühren



Gefahr durch elektrische Spannung: Es liegt gefährliche elektrische Spannung an

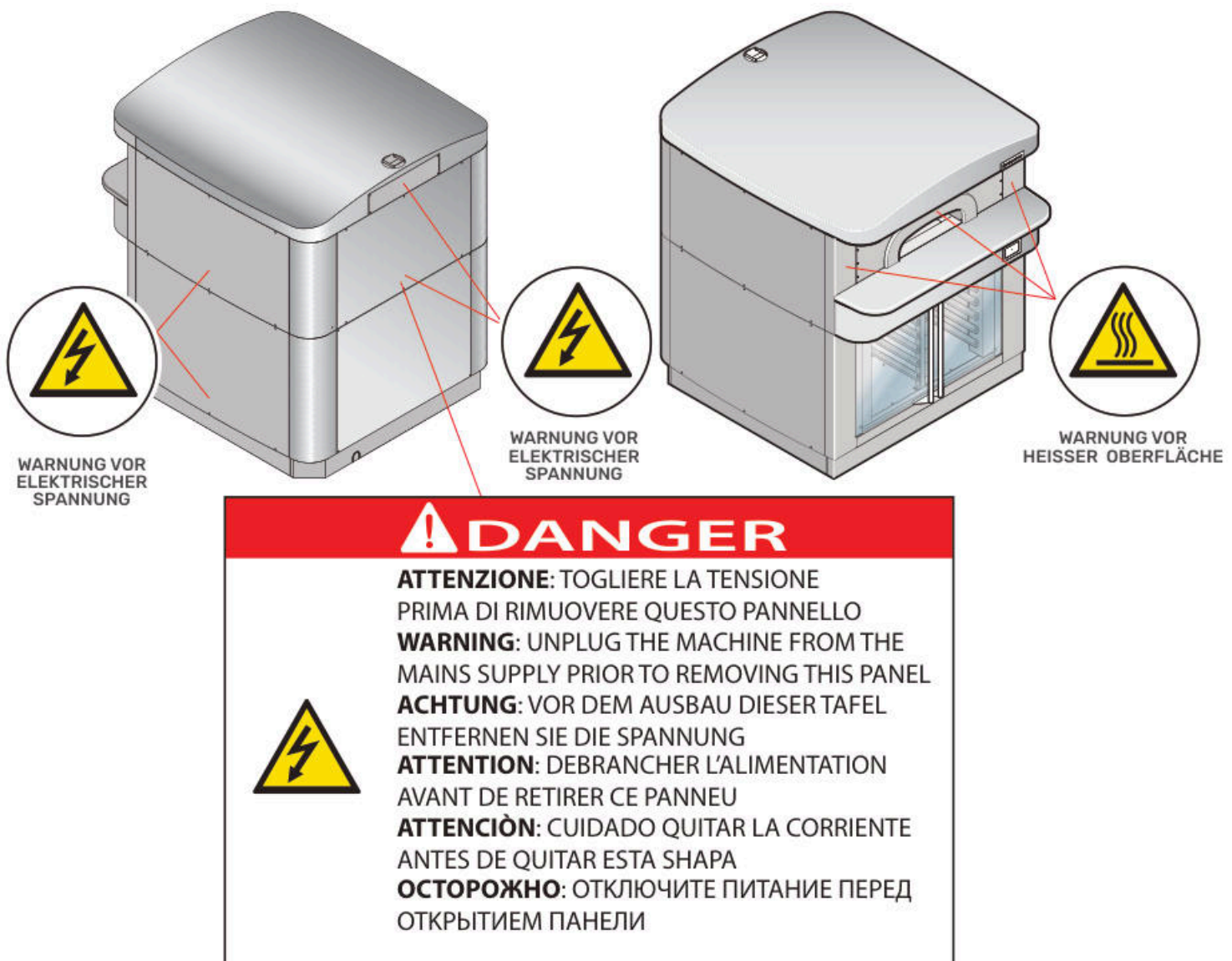


Potentialausgleich: Die Kontakte bringen, wenn sie aneinander angeschlossen werden, die verschiedenen Teile eines Geräts oder einer Anlage auf das gleiche Potential (nicht notwendigerweise das Erdungspotential)



Einsehen des Handbuchs: Es ist notwendig, das Handbuch vor Installation, Gebrauch und Wartung des Geräts aufmerksam zu lesen

An der Maschine abgebrachte Etiketten



VORBEREITENDE PRÜFUNGEN

Vergewissern Sie sich für eine korrekte und sichere Installation des Ofens, dass alle nachstehend aufgeführten Punkte erfüllt sind.

Überprüfen, dass:	
am Tag der Installation die persönlichen Schutzausrüstungen zur Verfügung stehen (z. B. Sicherheitsschuhe, Handschuhe, usw.)	
am Tag der Installation ein geeignetes Hebegerät (Gewichte und Abmessungen auf den folgenden Seiten überprüfen) und zum Ausführen des Vorgangs qualifiziertes Personal zur Verfügung stehen	
am Tag der Installation für die Verkabelung des Ofens ein Elektriker anwesend ist (Kabel und Stecker nicht im Lieferumfang enthalten), siehe Tabelle Seite 8	
die gewählten Ofenmaße für den am Installationsort verfügbaren Raum angemessen sind	
der Installationsraum zum Garen von Lebensmitteln bestimmt und entsprechend ausgelegt ist, einen angemessenen Luftaustausch bietet, keine entzündlichen oder explosionsgefährdeten Elemente aufweist, den geltenden Gesetzesvorschriften hinsichtlich Arbeits- und Anlagensicherheit entspricht, vor Witterungseinflüssen geschützt ist, eine angemessene Temperatur gewährleistet und dass die Anlagen den im Installationsland geltenden Gesetzesvorschriften entsprechen	
das Gerät mühelos durch die Türen passt  Bei der Wahl des Aufstellungsraums ist zu berücksichtigen, dass das Gerät für eventuelle außerplanmäßige Wartungseingriffe mühelos zu bewegen sein muss: Achten Sie darauf, dass eventuelle Mauerarbeiten nach der Installation (z. B. Einbau von Wänden, Austausch der Türen durch schmalere, Renovierungen, usw.) Versetzungen nicht behindern	
im Installationsraum eine angemessene und den im Installationsland geltenden Gesetzesvorschriften entsprechende Belüftung vorliegt Ist diese nicht gewährleistet, ist ein Lufteinlass mit ø 14 cm obligatorisch, der mit dem Außenbereich oder einem belüfteten Raum verbunden ist (z. B. Lager, Dachgeschoss, Garage, Raum unter der Treppe)	
die Abmessungen des Installationsraums gestatten, die Mindestabstände vom Ofen zu Wänden, anderen Geräten, Gegenständen und entzündlichen Materialien strikt einzuhalten. Im Fall von warmen oder kalten Geräten in der Nähe einen Abstand von 50 cm einhalten	
der Boden des Installationsraums feuerfest, perfekt nivelliert und in der Lage ist, dem Gewicht des Geräts standzuhalten	

SICHERHEITSHINWEISE

- Bevor Sie das Gerät installieren, lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch.
- Das Handbuch ist wesentlicher Bestandteil des Produkts und muss dieses während seiner Lebensdauer auch im Fall des Verkaufs stets begleiten.
- Vor jeglichen Bewegungen oder Installationsarbeiten des Geräts ist die Eignung des Raums festzustellen, in dem dieses untergebracht wird. Überprüfen Sie, ob die Anlagen den im Verwendungsland geltenden Gesetzesvorschriften und den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Sämtliche Vorgänge bei Installation, Montage und außerplanmäßiger Wartung dürfen ausschließlich von vom Hersteller autorisiertem Fachpersonal gemäß den im Verwendungsland geltenden Bestimmungen und unter Beachtung der Vorschriften zur Anlagen- und Arbeitssicherheit ausgeführt werden.
- Wird dieses Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Zierleisten usw. aufgestellt, müssen diese aus nicht brennbarem Material bestehen. Ansonsten müssen sie mit einem geeigneten, nicht brennbaren, wärmeisolierenden Material abgedeckt werden.
- **ACHTUNG:** Dieses Gerät darf nicht an Orten installiert werden, zu denen die Öffentlichkeit Zugang hat.
- Diese Geräte sind dazu bestimmt, in gewerblichen Unternehmen für die Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln eingesetzt zu werden. Eine von der angegebenen abweichende Verwendung wird als unsachgemäß, potentiell gefährlich für Personen und Tiere betrachtet und könnte das Gerät irreparabel beschädigen.
- Diese Gerätetypen sind für den Einsatz in gewerblichen Bereichen bestimmt, z. B. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für eine kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch unerfahrene Personen im Haushalt und ähnlichen Kleinküchen bestimmt.
- Die unsachgemäße Verwendung des Geräts führt zum Erlöschen der Garantie.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Seiten von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis geeignet.
- Vermeiden Sie es, das Gerät in Gegenwart von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen und vergewissern Sie sich, dass es von diesen nicht verwendet wird bzw. diese nicht damit spielen.
- Vor jeglichen Eingriffen zur Wartung, zum Ersetzen von Komponenten oder jeglichen planmäßigen/außerplanmäßigen Reinigungsvorgängen ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Eine von der in der Anleitung angegebene abweichende Installation oder Wartung kann zu Schäden, Verletzungen oder Unfällen mit Todesfolge führen.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu vermeiden.
- Es ist untersagt, den Ofen in explosionsgefährdeten Umgebungen zu installieren.
- Arbeiten oder Veränderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden und nicht den Bestimmungen in der vorliegenden Anleitung entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen.
- Während der Montage des Geräts ist der Durchgang oder Verbleib von nicht mit der Installation betrauten Personen in der Nähe des Arbeitsbereichs nicht gestattet.
- Das Typenschild erteilt wichtige technische Informationen. Diese erweisen sich im Fall eines Eingriffs für eine Wartung oder Reparatur des Geräts als unerlässlich: Es wird daher empfohlen, es nicht zu entfernen, beschädigen oder zu verändern.

- Die Nichtbeachtung dieser Vorgaben kann Schäden und, auch tödliche, Verletzungen verursachen, führt zum Erlöschen der Garantie und enthebt den Hersteller von jeglicher Haftung.

- **ANLEITUNG:**

- **Aufbewahrung der Anleitung**

- Diese Anleitung, die fester Bestandteil des Produkts ist, muss sorgfältig aufbewahrt werden und muss sowohl dem Benutzer als auch den für die Installation und Wartung zuständigen Personen jederzeit zur Verfügung stehen.

- **Beschädigung oder Verlust**

- Bei Bedarf fragen Sie Ihren Händler oder den Hersteller nach einem zusätzlichen Exemplar.

- **Übertragung des Geräts**

- Im Falle einer Übertragung des Produkts ist der Benutzer verpflichtet, auch dieses Handbuch an den neuen Besitzer zu übergeben.

- **Haftung**

- Mit der Aushändigung dieser Anleitung lehnt der Hersteller jede zivil- oder strafrechtliche Haftung für Unfälle ab, die sich aus der vollständigen oder teilweisen Nichtbeachtung der darin enthaltenen Anweisungen und Vorschriften ergeben.

- Der Hersteller lehnt auch jede Haftung ab, die sich aus einer unsachgemäßen oder falschen Verwendung des Geräts durch den Benutzer, aus nicht genehmigten Änderungen und/oder Reparaturen oder aus der Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen ergibt.

- **Verantwortung für die Installationsarbeiten**

- Die Verantwortung für die bei der Installation des Produkts durchgeführten Arbeiten liegt nicht beim Hersteller, sondern beim Installateur, der für die Überprüfung der Korrektheit der gewählten Installationslösungen und deren Kompatibilität mit dem Produkt verantwortlich ist und bleibt. Außerdem ist die Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften

des jeweiligen Landes, in dem das Gerät installiert wird, vorgeschrieben.

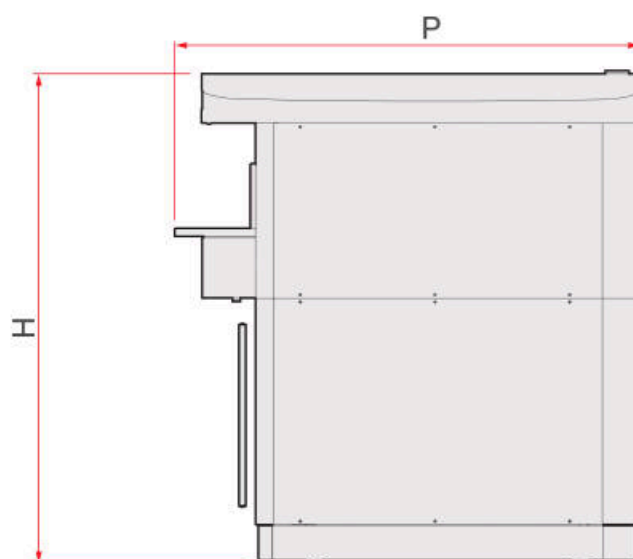
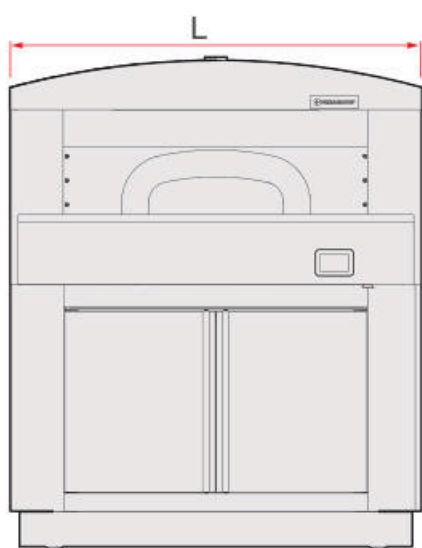
- **Verwendung**

Die Verwendung des Produkts unterliegt nicht nur den in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften, sondern auch der Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften, die in dem Land, in dem das Produkt installiert wird, gelten.

Für weitere Informationen zur Verwendung und/oder Installation des Produkts wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

			6	9
OFEN MIT TÜR/NAPOLI	AUSSENMASSE	BxTxH (cm)	118X172,5x65	153X172,5x65
	GEWICHT	Kg	355	470
	KAMMERABMESSUNGEN	BxTxH (cm)	70x105x20	105x105x20
	STROMVERSORGUNG	Volt	400V 3N ~	400V 3N ~
	UNTERHITZE	W	550 x 9	800 x 9
	OBERHITZE	W	1050 x 9	1600 x 9
	GESAMTLEISTUNG	W	14400	21600
	ALLES HITZEBESTÄNDIG		ja	ja
	KOCHFELD		COTTO	COTTO
	BELEUCHTUNG BACKKAMMER		2x	3x
GÄRKAMMER	AUSSENMASSE	BxTxH (cm)	118x149x99	153x149x99
	GEWICHT	Kg	160	195
	STROMVERSORGUNG	Volt	230V ~	230V ~
	BELEUCHTUNG		ja	ja
	ANZAHL BLECHE	40x60	12	24
	LEISTUNG HEIZELEMENTE	W	1800	1800
ABZUGSHAUBE	AU ENMA E	BxTxH (cm)	118x162,5x18,5	153x162,5x18,5
	GEWICHT	Kg	50	60
	STROMVERSORGUNG	Kg	230 V 1 PH	230 V 1 PH
	BELEUCHTUNG		ja	ja
	MOTORLEISTUNG	W	150	150
	MAX. LEISTUNG	m³/h	662	662



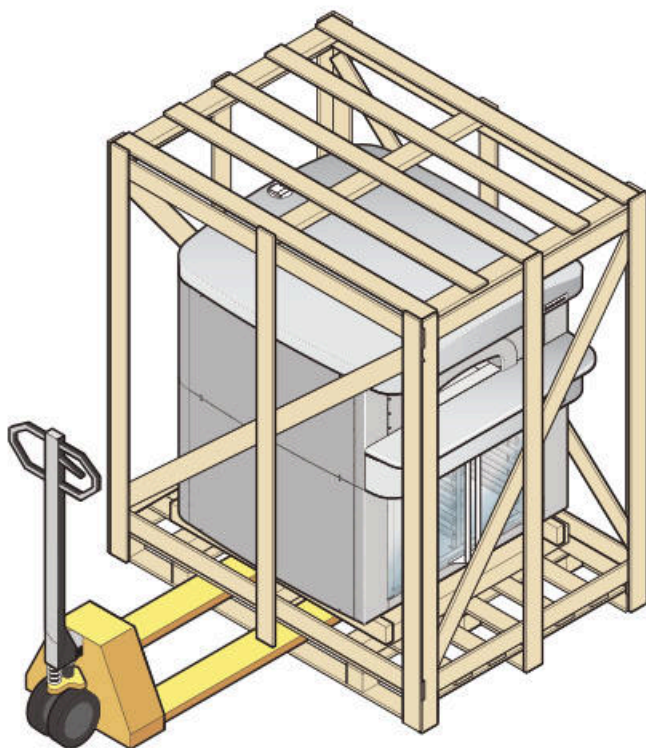
6

9

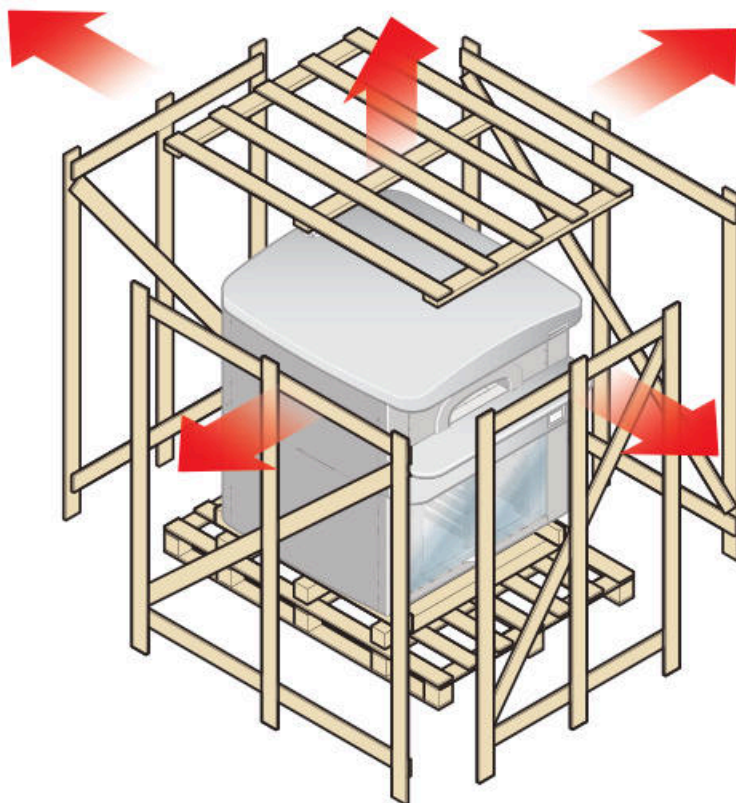
	6	9
T	172,5	172,5
B	118	153
H	183	183

TRANSPORT

Beim Transportieren des Geräts persönliche Schutzausrüstung tragen und ein entsprechend Gewicht und Größe des Geräts geeignetes Fahrzeug für den Transport zum Aufstellungsort verwenden.

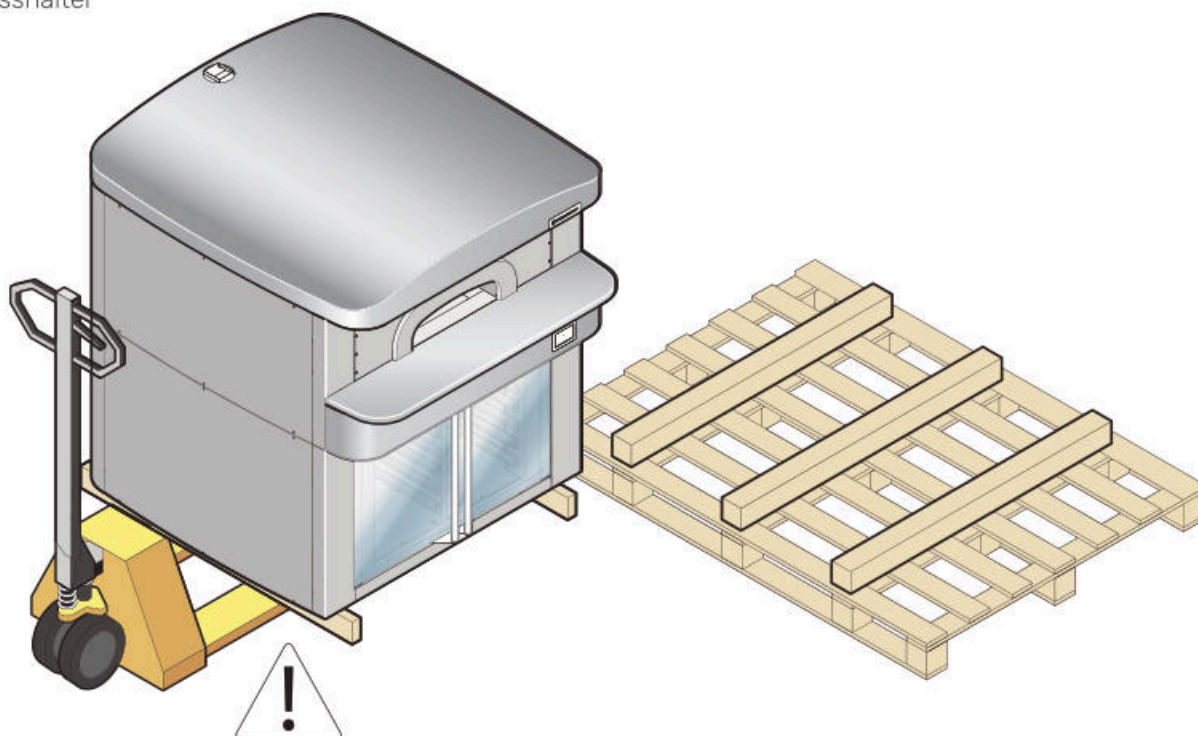


Abdeckung und Seitenwände der Verpackung entfernen.

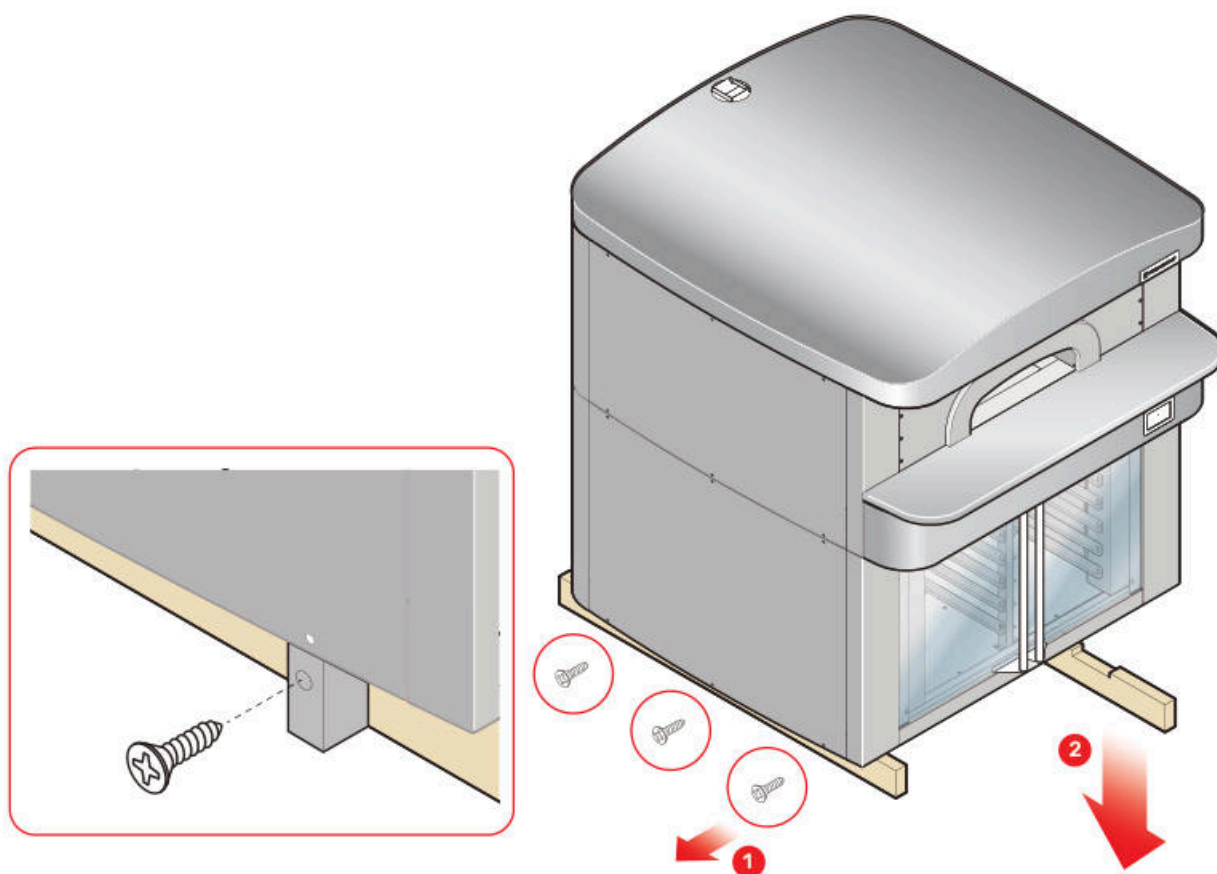


Zum Entfernen der Palette die Schrauben lösen, mit denen sie an den Leisten befestigt ist. Den Ofen mit Hilfe eines Gabelstaplers an den unteren Leisten anheben und dabei besonders auf die Räder achten. Die Leisten auch für die Handhabung mit einem Gabelstapler oder Hubwagen bis zur endgültigen Positionierung verwenden. Bevor Sie den Ofen von der Palette nehmen, bewegen Sie die verpackten Teile, die mit dem Gerät geliefert wurden und sich auf der Palette und im Inneren der Halterung befinden:

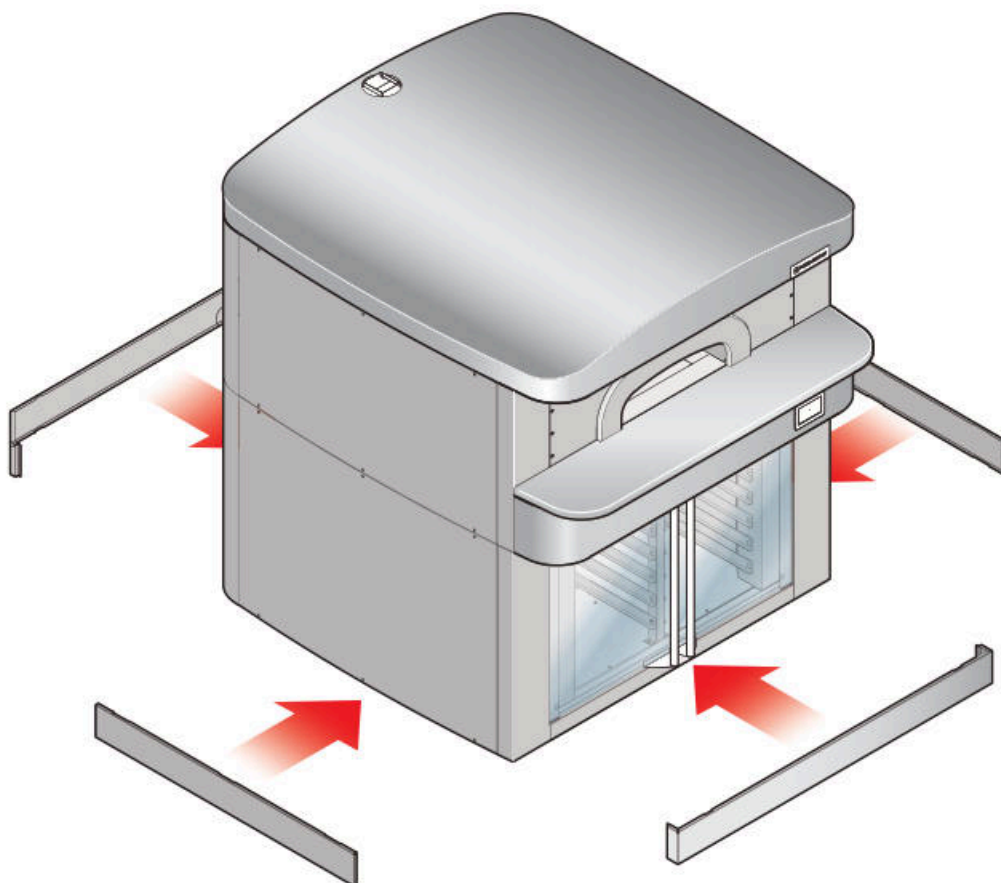
- Abschlussleisten
- Backblechhalter
- Abschlusshalter



Sobald der Ofen an seinem Platz steht, Leisten entfernen, dafür zunächst die drei Befestigungsschrauben lösen.

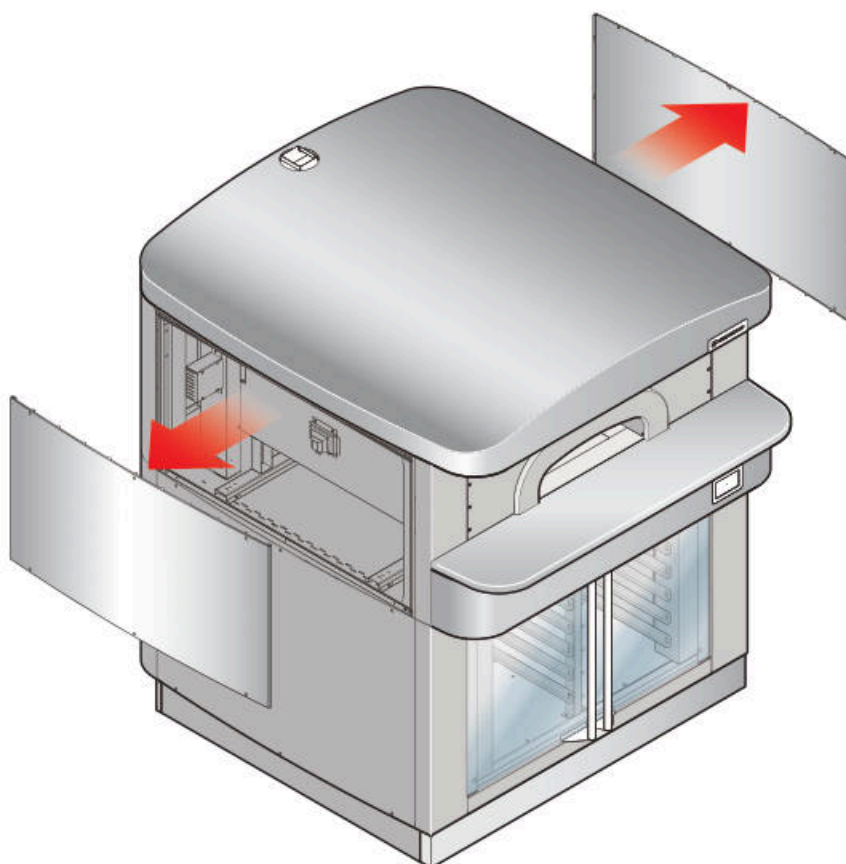


Nach der Positionierung des Ofens und Fertigstellung aller Anschlüsse die unteren Abschlussblenden mit Magneten befestigen.

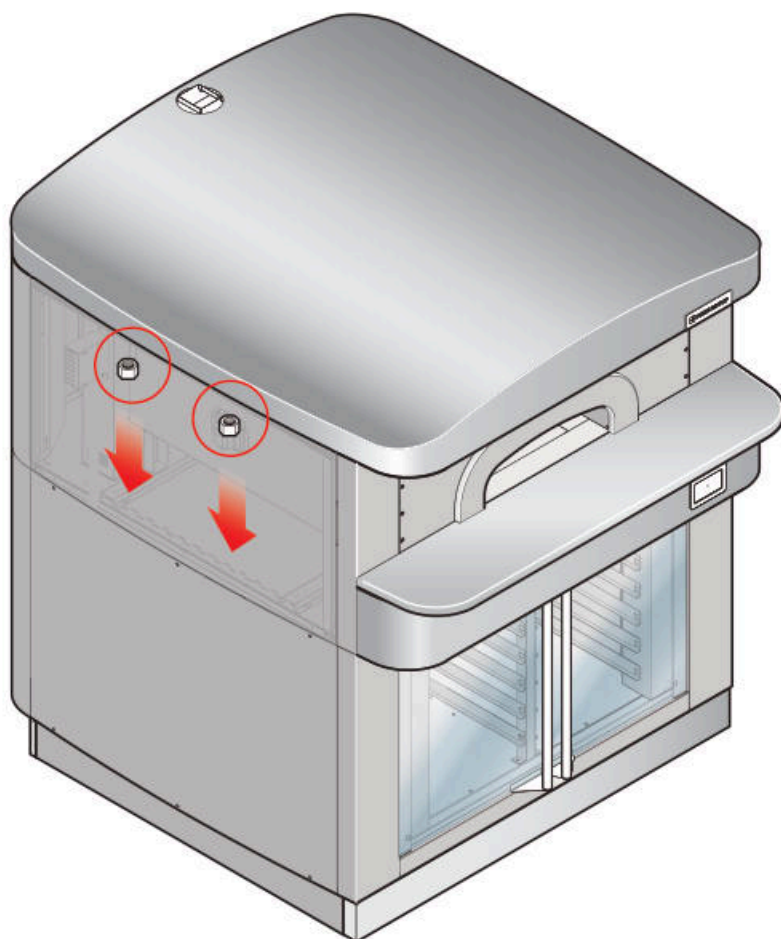
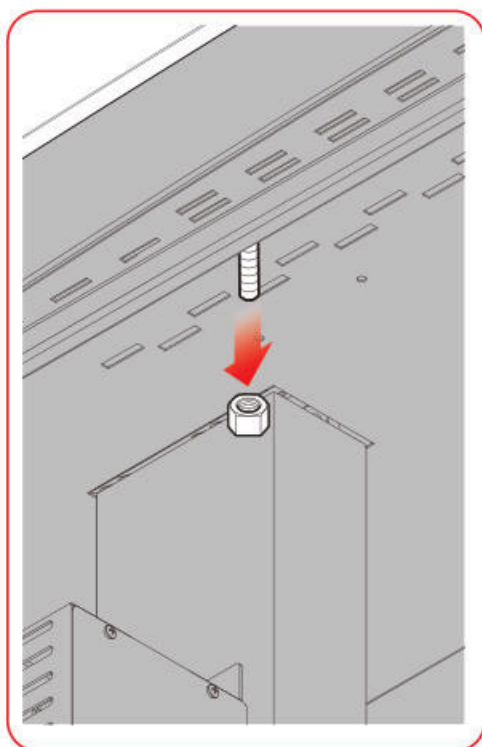


Falls Komponenten getrennt werden müssen, folgendermaßen vorgehen:

- Seitenpaneele des Ofens abnehmen.

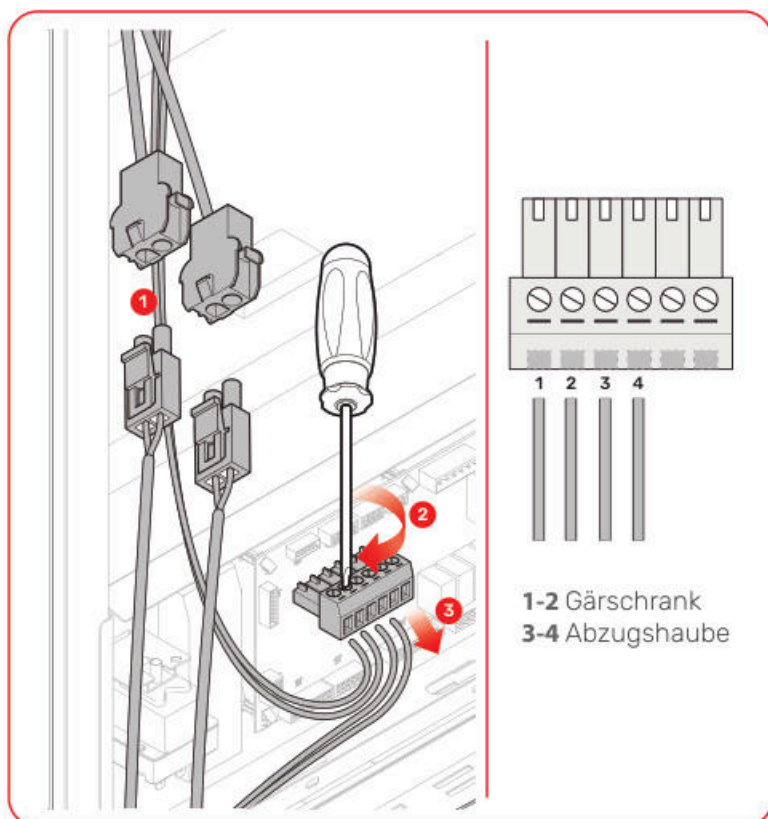
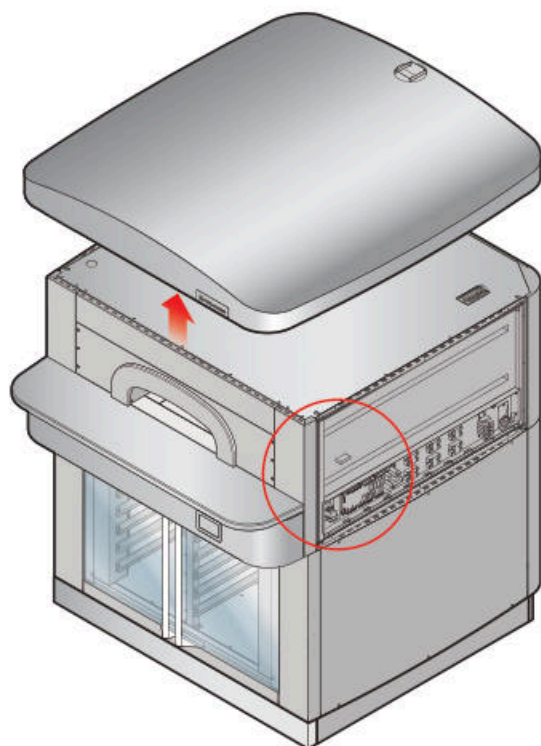


- Lösen Sie die 4 Schrauben, mit denen die Abzugshaube am Ofen befestigt ist.

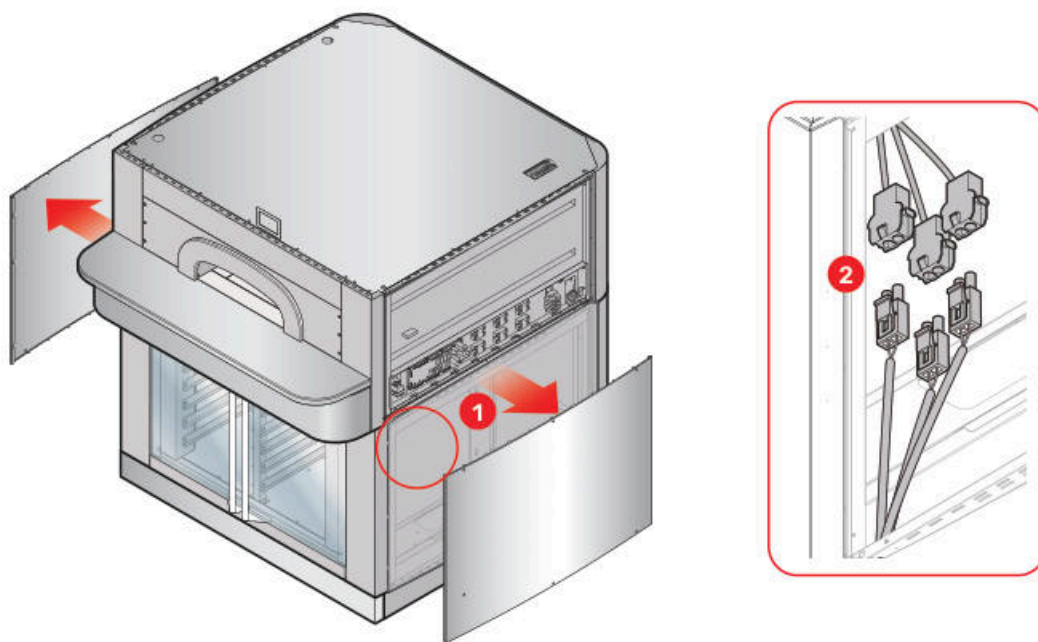


- Lösen Sie die elektrischen Verbindungen zwischen der Abzugshaube und dem Ofen und heben Sie das Bauteil an.

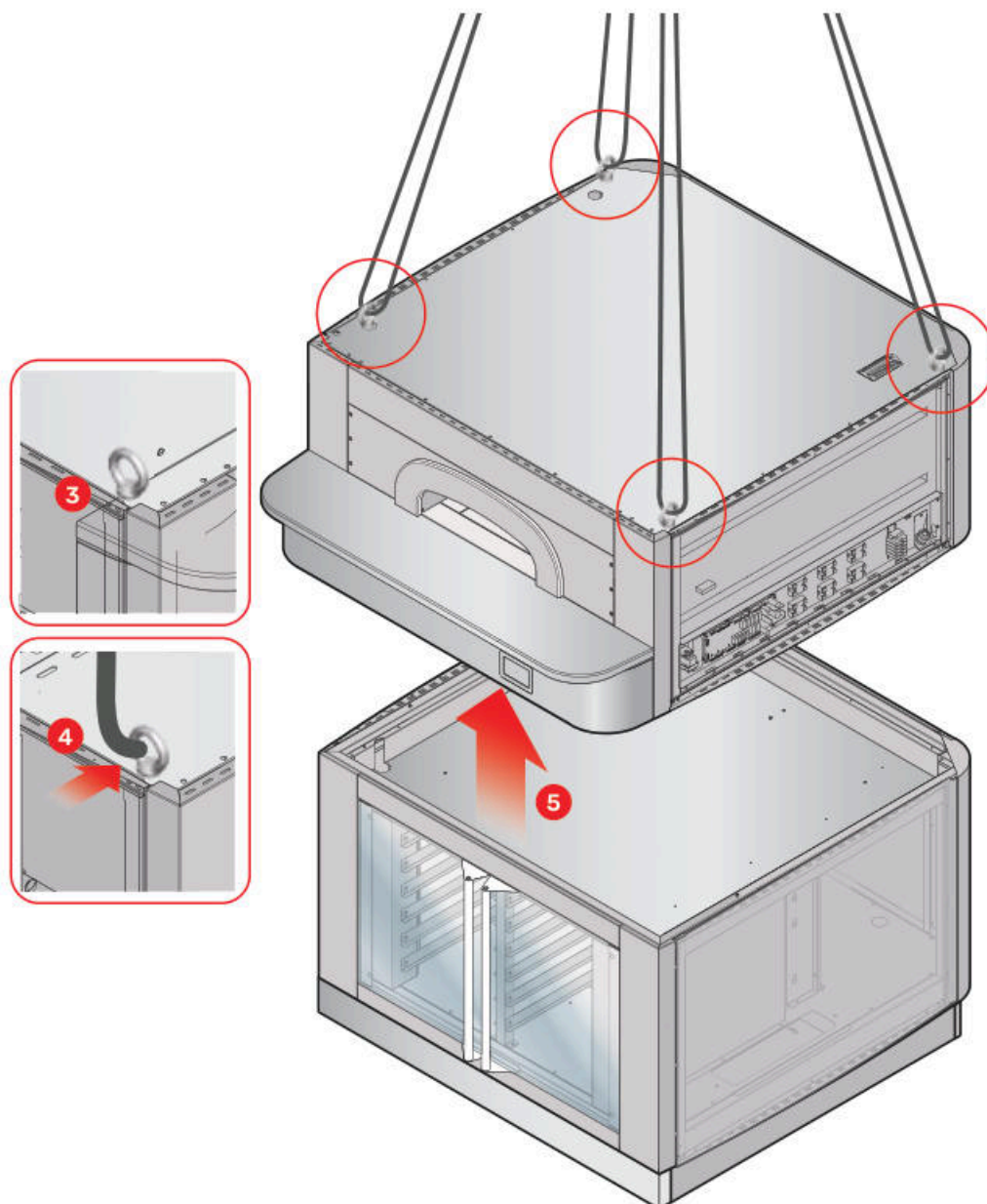
HINWEIS: Achten Sie beim Wiederanschießen auf die Position der Kabel



- Elektrische Anschlüsse des Ofens vom Träger/Schrank trennen.

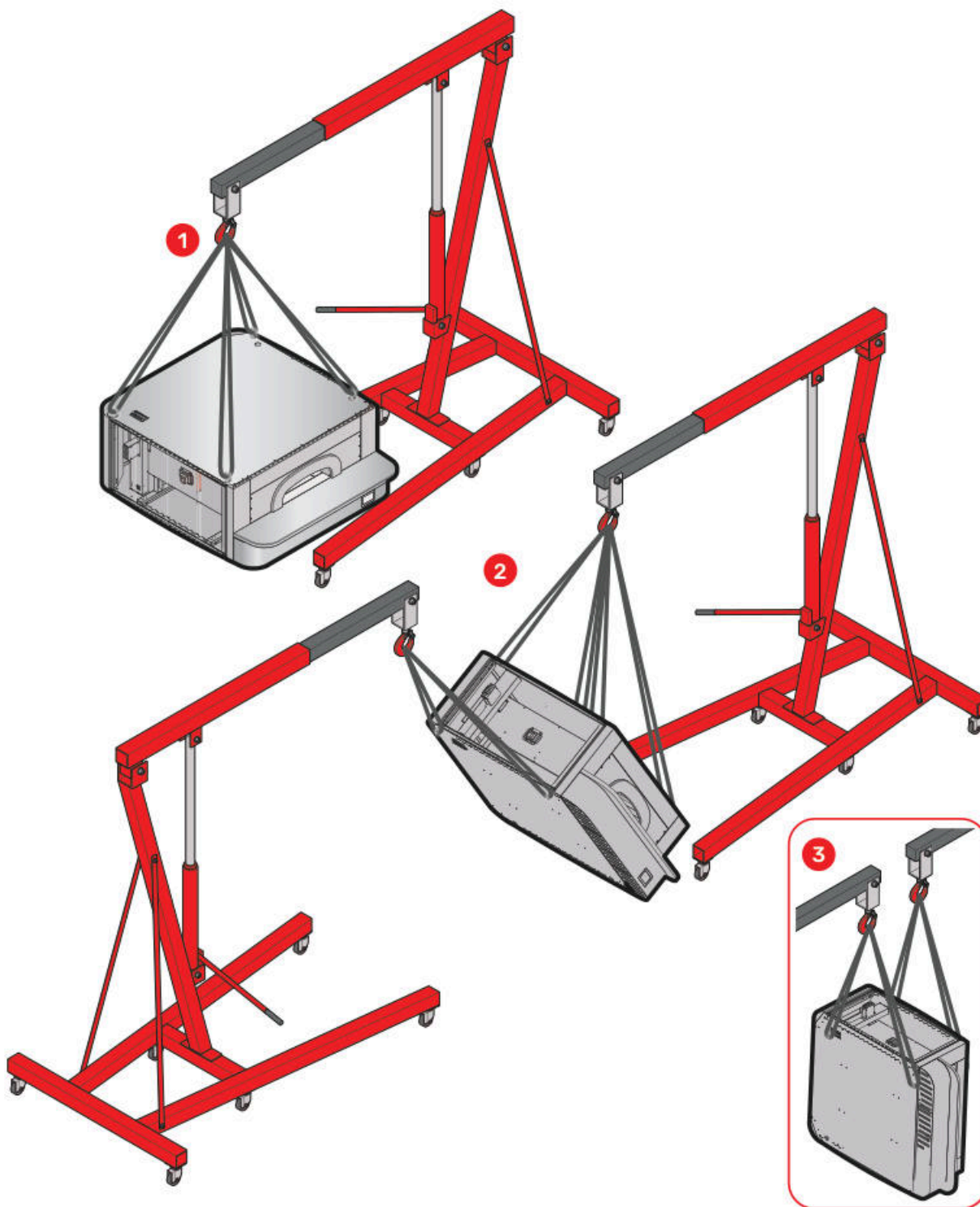


- Die Ringschrauben M10 einschrauben und als Hebeösen zum Anheben des Ofens verwenden.



- Falls erforderlich, 2 Ringschrauben M10 am Boden des Ofens anbringen und ihn, nach Entfernen aller beweglichen Teile, in die Senkrechte bringen (nur so lange wie unbedingt nötig).
- Träger/Schrank am passenden Platz positionieren und den Gesamtaufbau wieder in umgekehrter Reihenfolge zusammensetzen.
- Stellen Sie sicher, dass die feuerfesten Platten während dieses Vorgangs fest an ihrem Platz bleiben.

Achtung! Entfernen Sie die Schutzverpackungen, insbesondere die der feuerfesten Platten im Inneren des Backraums, erst, wenn der Ofen vollständig positioniert ist.

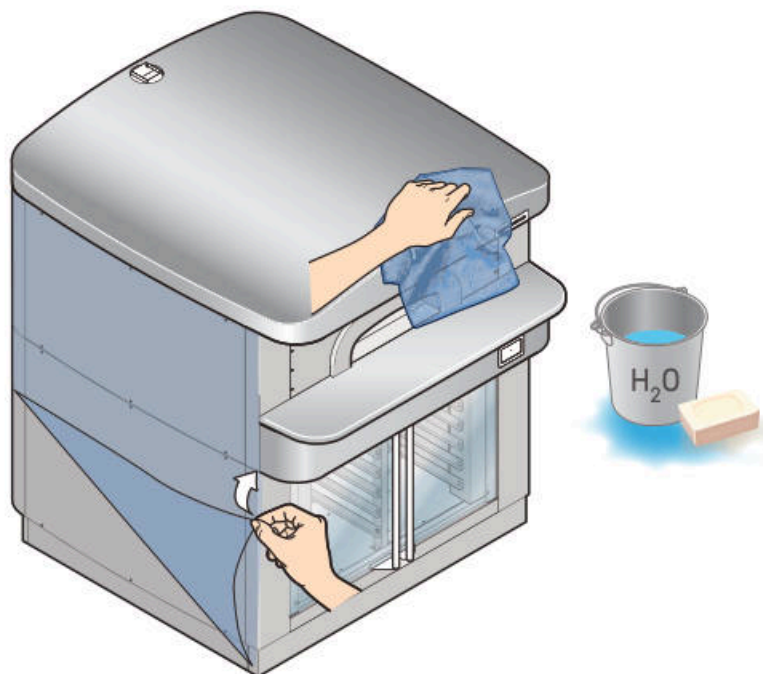


HINWEIS: Wenn nötig, kann der Gärschrank auch nur so lange wie nötig auf die Seite gelegt werden. Vergewissern Sie sich vor dem Drehen des Schrankes, dass alle Zubehörteile aus dem Inneren des Schrankes entfernt wurden. Die Türen müssen ebenfalls verriegelt werden, um ein versehentliches Öffnen und die damit verbundene Gefahr einer Beschädigung zu verhindern.

VORBEREITENDE VORGÄNGE

Die Schutzfolie sorgfältig entfernen.

Sollten Klebstoffreste an den Oberflächen verbleiben, diese mit Seifenwasser und nicht mit ätzenden oder scheuernden Produkten bzw. mit scharfen und spitzen Werkzeugen entfernen.

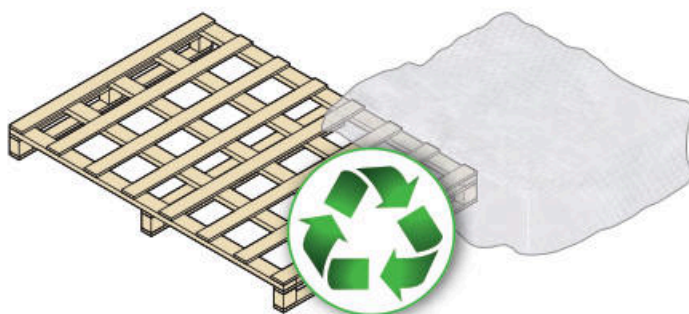


VERPACKUNGSENTSORGUNG

Vor dem Beginn der Ofeninstallation die Verpackungen gemäß den im Installationsland geltenden Gesetzesvorschriften entsorgen.

 Achtung, Erstickungsgefahr! Unbeaufsichtigt gelassene Verpackungen stellen eine potentielle Gefahr für Kinder und Tiere dar.

 Achtung, Behinderungsgefahr! Unbeaufsichtigt gelassene Verpackungen könnten Fahrzeuge und Installateure während der Montagevorgänge behindern.

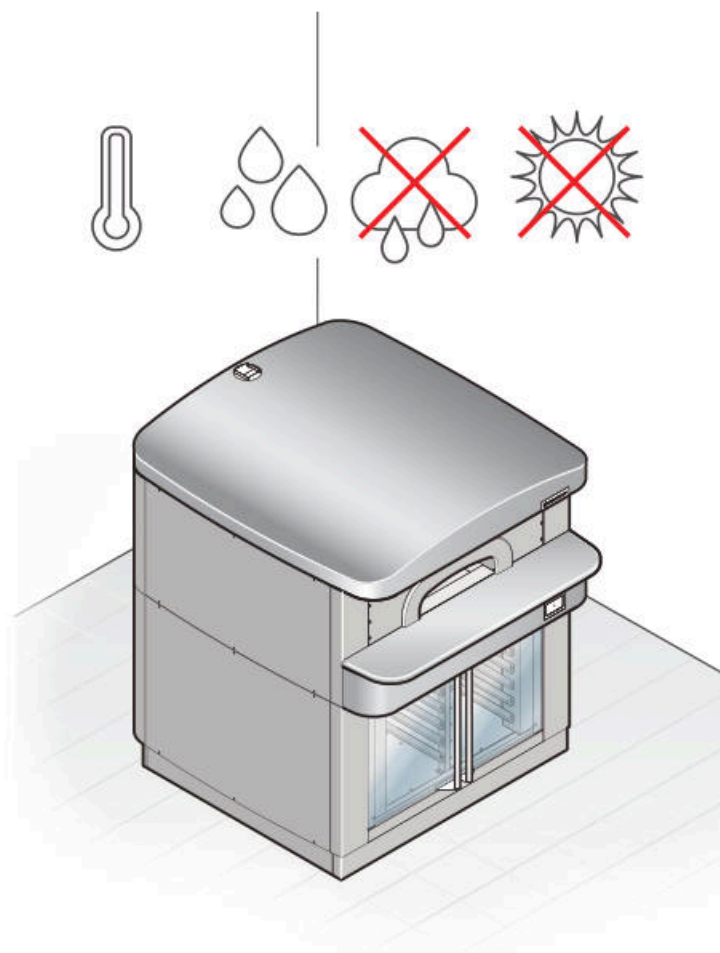


Material	Verpackung	Abkürzung	Entsorgung
Palette	Paletten und Holzteile	FOR 50	Mülltrennung
Umreifungsband	Umreifungsband	PP 05	Kunststoffsammlung
Polyethylen mit niedriger Dichte	Luftpolsterfolien, Stretchfolien, Folien	LDPE 4	Kunststoffsammlung

EIGENSCHAFTEN DES INSTALLATIONSRAUMS

Überprüfen, ob der Installationsraum:

- zum Garen von Lebensmitteln bestimmt und demgemäß ausgelegt ist;
- Über einen angemessenen Luftaustausch verfügt;
- keine entzündlichen oder explosionsgefährdeten Elemente enthält;
- den in Bezug auf Arbeits- und Anlagensicherheit geltenden Gesetzesvorschriften entspricht;
- vor Witterungseinflüssen geschützt ist;
- eine Feuchte von nicht über 70 % aufweist;
- über eine vorschriftsgemäße Elektrik verfügt;
- mit sämtlichen notwendigen Anschlüssen (Strom, Gas, Wasser) und Ablässen der Produktionsreste ausgestattet ist (z. B. Rauchabzug);
- angemessen beleuchtet ist und alle gesetzlichen Hygiene- und Gesundheitsanforderungen erfüllt.



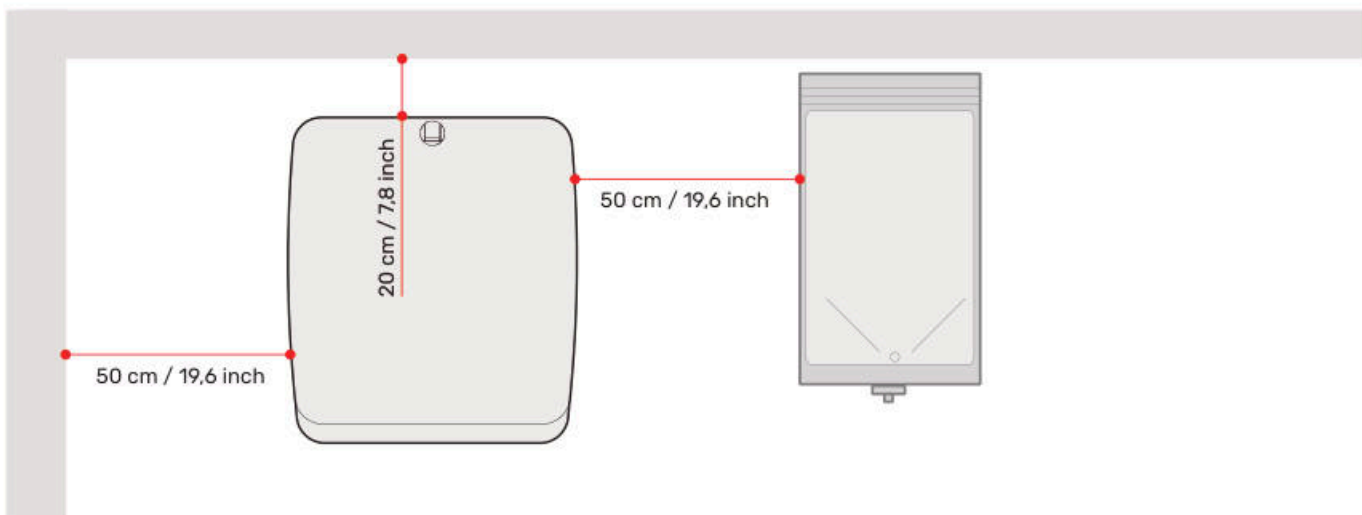
SICHERHEITSSABSTÄNDE

Es wird empfohlen, den Ofen unter Beachtung der in der Abbildung angegebenen Abstände zu positionieren.

Vergewissern Sie sich stets, dass die für die Installation gewählte Position die Vorgänge der täglichen Reinigung und der planmäßigen und außerplanmäßigen Wartung (z. B. Reparatur) gestattet.

Überprüfen, dass sich in der Nähe des Geräts **KEINE Vorhänge oder sonstige leicht entzündliche Elemente oder potentiell explosionsgefährdete Gegenstände befinden** (z. B. Gasflaschen).

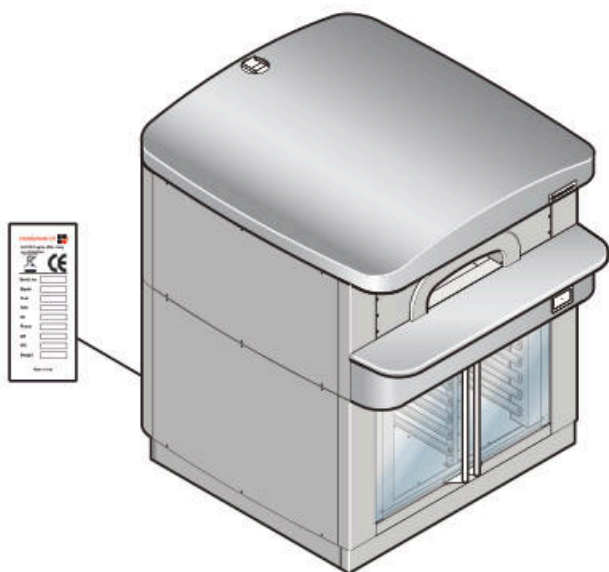
Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.



LESEN DES TYPENSCHILDS

Das Typenschild befindet sich auf Geräterückseite.
Es enthält technische Informationen, die sich für
die Installation und im Fall der Vereinbarung eines
Eingriffs zur Wartung oder Reparatur des Geräts
als unverzichtbar erweisen.

**Es wird empfohlen, es nicht zu entfernen, zu
beschädigen bzw. zu verändern.**



SERIENNUMMER	Serial no.	
MODELL	Model	
BAUJAHR	Year	
VERSORGUNG	VAC	
FREQUENZ	Hz	
PHASEN	Phase	
VERBRAUCH	kW	
SCHUTZGRAD	IPX	
GEWICHT	Weight	

PizzaGroup Srl

S.VITO Tagl.to (PN) - Italy
tel. 0434857000



Made in Italy

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE



Der elektrische Anschluss darf ausschließlich durch Fachpersonal und nachdem die auf den ersten Seiten enthaltenen Sicherheitshinweise gelesen wurden, vorgenommen werden.

Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Ofens, ob die Anlagen den im Verwendungsland geltenden Gesetzesvorschriften und den Angaben auf dem Typenschild an der rechten Ofenseite entsprechen.

Die Geräte werden ohne Versorgungskabel und Stecker geliefert. Beide müssen von qualifiziertem Fachpersonal am Ofen angebracht werden. Der Installateur trägt die Verantwortung für die Auswahl des Steckers entsprechend der Leistungsaufnahme des Ofens (siehe technische Daten).

Das Kabel darf ausschließlich des angegebenen Typs sein und auf diesem muss für den Anschluss an das Stromnetz ein Stecker mit einer für die Stromaufnahme des Ofens geeigneten Strombelastbarkeit montiert werden.

Der Anschluss an das Stromnetz muss durch einen magnetothermischen Differenzialschalter mit geeigneten Eigenschaften erfolgen, bei dem der Öffnungsabstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm betragen muss.

Der Abstand zwischen Ofen und Steckdose darf keine Spannung des Versorgungskabels bedingen. Außerdem darf das Kabel sich nicht unter dem Ofenuntergestell befinden.

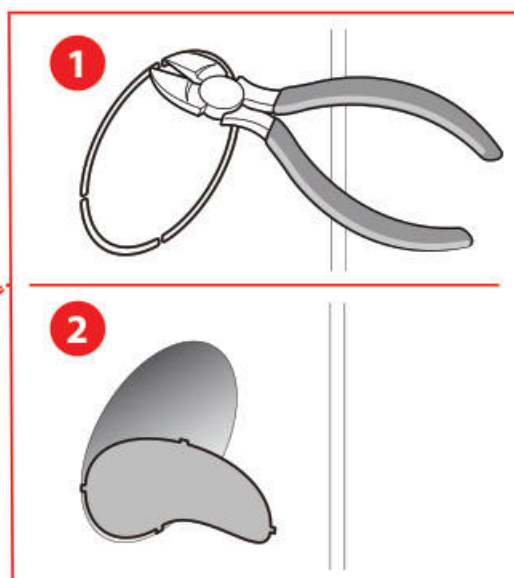
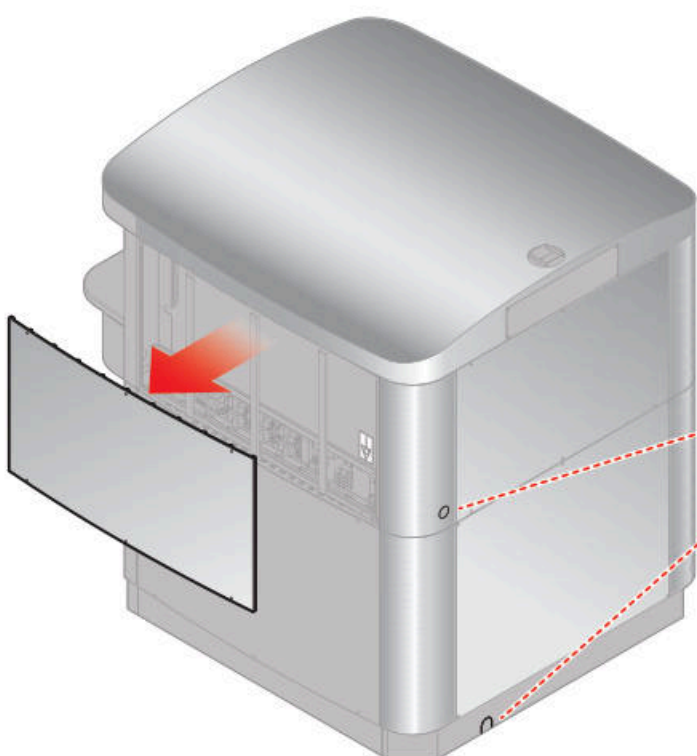
Erweist sich das Versorgungskabel als beschädigt, muss es vom technischen Kundendienst oder von einem Fachtechniker ersetzt werden, um jeglichen Risiken vorzubeugen.

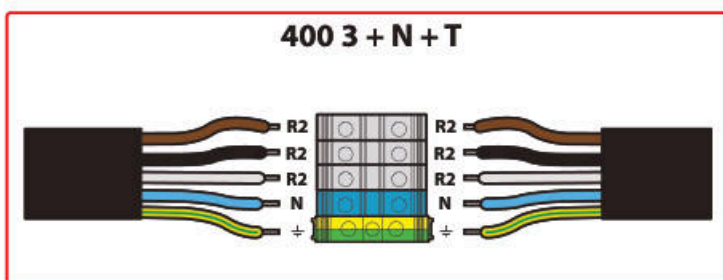
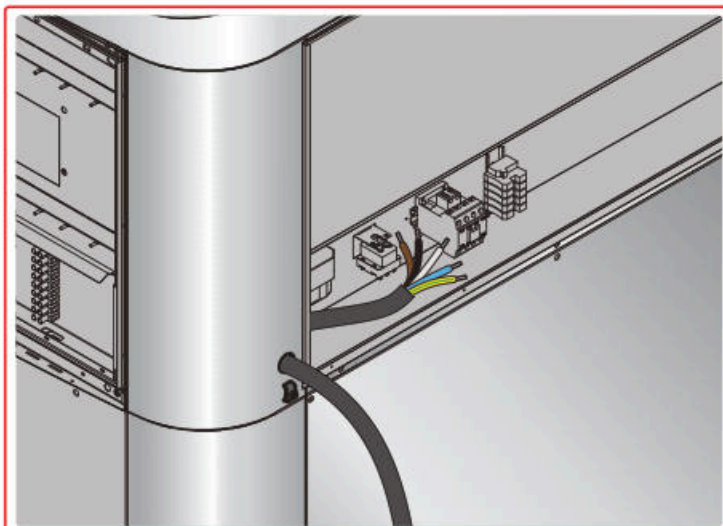
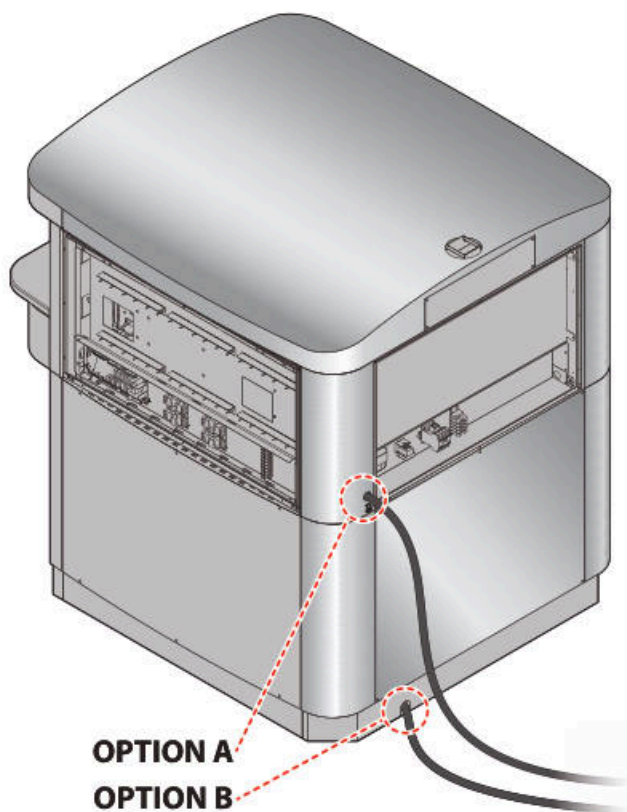
Zum Anschließen des Kabels an das Gerät die Rückwand des Ofens entfernen, das Kabel durch die vorgesehene Kabeldurchführung führen und ordnungsgemäß an die Klemmleiste anschließen.



Für einen korrekten elektrischen Anschluss muss das Gerät:

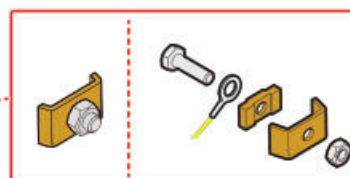
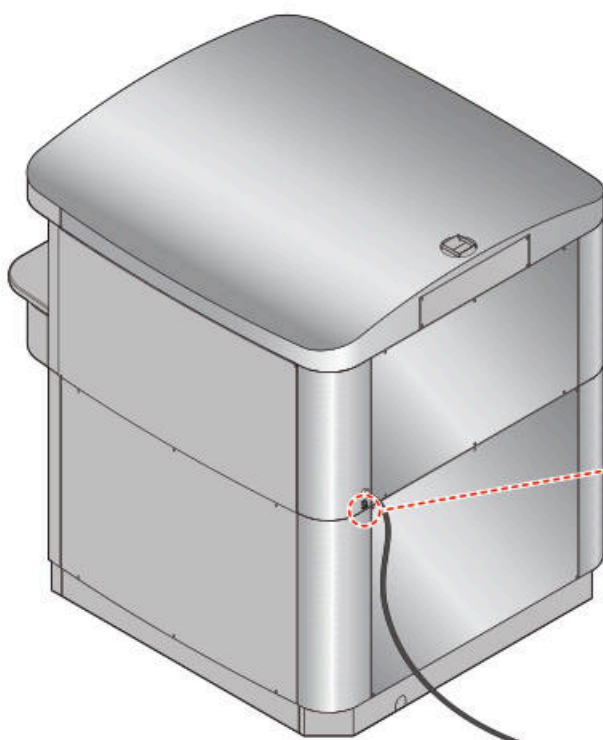
- obligatorisch an eine Erdungsleitung (⊕) des Stromnetzes angeschlossen sein (gelb-grünes Kabel);





- ⚠ gemäß den Vorgaben der geltenden Gesetzesvorschrift Teil eines Potentialausgleichssystems sein. Dieser Anschluss muss zwischen verschiedenen Geräten mit der mit dem Potentialausgleichssymbol gekennzeichneten Klemme erfolgen . Der Leiter muss einen Querschnitt von max. 10 mm² (gemäß Norm IEC EN 60335-2-42:2003-09) und eine gelb-grüne Farbe aufweisen;

Position des Potentialausgleichs



Der Hersteller haftet nicht bei Missachtung der obigen Vorgaben.

- ⚠ Im Fall der Notwendigkeit darf das Kabel nur von Fachpersonal ersetzt werden, um jeglichen Risiken vorzubeugen.

RAUCHABSAUGUNG

Während des Backvorgangs kann der Ofen Dämpfe an die Umgebung abgeben.

Die integrierte Abzugshaube schaltet sich automatisch ein, wenn in der Nähe des Filters der Abzugshaube 40 °C erreicht werden.



ENDPRÜFUNG

Wir empfehlen eine Prüfung des Ofens durch einen Fachmann, bevor die Installationsarbeiten abgeschlossen werden.

Überprüfen, dass:

richtige Funktion und Absorption von Widerständen

der Installationsort die Anforderungen auf Seite 19 erfüllt

das Gerät vollkommen horizontal ist

das Gerät perfekt auf dem Träger aufliegt

die auf Seite 17 angegebenen Sicherheitsabstände eingehalten werden

die Schutzfolie von allen Oberflächen entfernt wurde

die Netzspannung den auf dem Typenschild angegebenen Daten entspricht

der elektrische Anschluss gemäß den im Installationsland des Geräts geltenden Gesetzesvorschriften erfolgt ist

der Ofen sich korrekt einschaltet und erwärmt

der Benutzer korrekt hinsichtlich des Gebrauchs und der Wartung des Ofens eingewiesen wurde

dem Benutzer die gesamten zum Ofen gehörenden Unterlagen ausgehändigt wurden

Die Funktionsprüfung muss gemäß den Anweisungen im Abschnitt „ERSTEINSCHALTUNG“ der Betriebs- und Wartungsanleitung durchgeführt werden.

Nach der Ersteinrichtung muss sich der Techniker vergewissern, dass der Benutzer ordnungsgemäß in den Gebrauch und die Wartung des Ofens eingewiesen wurde und dass er alle Begleitunterlagen erhalten hat.

AFTER-SALES-SERVICE

ERSATZTEILE/WARTUNG

Bei der Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich an Ihren Händler, wobei Sie sich immer auf die Daten auf dem Typenschild an der Seite des Produkts (Modell, Seriennummer usw.) und den Ersatzteilcode auf der Explosionsliste beziehen müssen.

Für jegliche Anfrage bezüglich einer außerordentlichen Wartung, Reparatur und/oder eines Austauschs wenden Sie sich ausschließlich an den Vertragshändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, und/oder an einen spezialisierten Techniker, der über die von den geltenden Vorschriften geforderten technisch-professionellen Voraussetzungen verfügt.

GARANTIE

Die Garantie für versteckte Mängel gilt 12 (zwölf) Monate ab Rechnungsdatum und unterliegt der Einreichung einer schriftlichen Reklamation von Seiten des Kunden.

PIZZA GROUP leistet eine Garantie für seine Produkte und Komponenten/Teile nur für Herstellungsfehler bzw. für mangelnde Konformität nur in Bezug auf die in den technischen Datenblättern beschriebenen oder von den geltenden Gesetzesvorschriften vorgeschriebenen Merkmale.

Die Garantie umfasst ausschließlich, und im Ermessen von PIZZA GROUP, die Reparatur oder das Ersetzen der Komponenten und/oder Produkte, die sich als mangelhaft erweisen.

Es obliegt dem Kunden, im Moment der Auslieferung eventuelle offensichtlichen Mängel oder Abweichungen der Produkte zu kontrollieren und mittels schriftlicher Reklamation zu beanstanden. Die Garantie erlischt automatisch, sollten offensichtliche Mängel/Abweichungen nicht innerhalb von 2 (zwei) Tagen nach Lieferung angezeigt werden.

Die Anzeigen von offensichtlichen oder versteckten Mängeln oder Abweichungen müssen PIZZA GROUP vom Kunden in schriftlicher Form zugehen. Dabei ist in der Anlage ein vollständiger technischer und detaillierter Bericht beizufügen, in dem die Seriennummer des Produkts angegeben wird.

PIZZA GROUP kann nach Erhalt der oben genannten Anzeige im eigenen Ermessen und ohne Einschränkung oder Verzicht auf jegliche seiner Rechte:

- a) die Rückgabe des Produkts oder des Teils in schriftlicher Form genehmigen, die vom Kunden an uns frei Werk, begleitet von einem regulären Transportdokument und der von PIZZA GROUP ausgestellten Rückgabegenehmigung, zurückgesandt werden müssen (ohne vorangegangene schriftliche Genehmigung von PIZZA GROUP werden keinerlei Rücksendungen angenommen);
- b) einen Beauftragten zum Kunden entsenden;
- c) dem Kunden die zum Beseitigen des Mangels oder der Abweichung notwendigen Komponenten zukommen lassen;
- d) die Anzeige zurückweisen.

Unbeschadet der unabdingbaren gesetzlichen Grenzen, bleibt ausdrücklich vereinbart, dass, sollte PIZZA GROUP, nachdem es das beanstandete oder zurückgesandte Teil erhalten und/oder kontrolliert hat, einen Defekt/einen ihm zuzuschreibenden Herstellungsfehler anerkennen, es nur gehalten ist – nach seiner Entscheidung und auf seine Kosten – das Ersatzteil zu liefern oder das mangelhafte Teil zu ersetzen oder zu reparieren, und zwar unter Ausschluss jeglicher sonstigen Lasten, Verpflichtungen, Schadenersatzleistungen oder sonstiger Haftung gleich aus welchem Grund. In diesem Fall wird für die eventuellen Ersatzteile nach dem Ersetzen eine Garantie mit einer Dauer von zwölf (12) Monaten geleistet. Jegliche weiteren Kosten oder Auslagen, einschließlich für Arbeitskraft, sind vom Kunden zu tragen. Sollte PIZZA GROUP die Mängelanzeige als unbegründet betrachten, sendet es dem Kunden einen Bericht hinsichtlich der ausgeführten Kontrollen und Überprüfungen zu und weist jegliche damit verbundene Haftung zurück. In diesem Fall ist der Kunde gehalten, alle von PIZZA GROUP getragenen Kosten zu tragen und zu erstatten (einschließlich Gutachterkosten, Kosten des Eingriffs, Arbeits- und Versandkosten sowie eventuelle weitere Kosten für Ersatz/Reparatur), die in Rechnung gestellt werden.

Die Garantie wird für keinerlei Teile geleistet, die normalem Verschleiß unterliegen, darin eingeschlossen Regler, bewegliche und abnehmbare Teile, Teile aus Glas, feuerfestes Material, Leitungen und alle eventuellen Komponenten und Zubehörteile, bei denen der Mangel durch Verschleiß bedingt ist.

Die Garantie wird außerdem nicht für durch anlässlich oder aufgrund des Versands/Transports frei Haus, eventuelle Schäden durch fehler- oder mangelhafte Wartung, unsachgemäßen Gebrauch oder fehlerhafte Manöver des Personals des Kunden, unzureichende oder nachlässige Behandlung, übermäßigen Einsatz der Geräte, durch die nicht erfolgte Unterbrechung der Verwendung der Güter bei technischen Problemen verursachte oder verschlimmerte Schäden oder Beeinträchtigungen oder Spannungs- oder Temperaturschwankungen während der Arbeit oder durch jegliche nicht direkt dem Hersteller zuzuschreibende Gründe verursachte Schäden geleistet. Die Garantie erlischt automatisch, sollten versteckte Mängel/Abweichungen nicht innerhalb von 8 (acht) Tagen nach ihrer Entdeckung angezeigt werden. Die Garantie erlischt außerdem, wenn auf den Produkten nicht von PIZZA GROUP gelieferte Geräte, Vorrichtungen oder Ersatzteile installiert werden, wenn nicht vom Hersteller genehmigte Änderungen vorgenommen werden bzw. die Seriennummer des Produkts gelöscht, verändert oder unleserlich gemacht wird. Die Garantie erlischt außerdem im Fall der vollumfänglichen oder teilweisen Nichtbeachtung der in den das Produkt begleitenden Bedienungsanleitungen enthaltenen Vorschriften und Anweisungen. PIZZA GROUP haftet ausschließlich für die dem Kunden als unmittelbare und direkte Folge einer fahrlässigen oder erheblich schuldhaften Nichterfüllung der sich aus diesem Vertrag ergebenden Pflichten entstandenen Schäden.

PIZZA GROUP haftet in keinem Fall für vom Kunden oder Dritten davongetragene indirekte Schäden wie, als Beispiel und ohne Anspruch auf Vollständigkeit, Imageschäden, Verdienstausschlag, Produktionsausfall, entgangene Verträge, Bußgelder oder Erstattungen jeglicher Art.

Der Versand der zum Beseitigen des Mangels oder der Abweichung notwendigen Komponenten erfolgt frei Hafen. In der Garantie sind keine Kosten für Arbeitskraft bzw. jegliche weiteren Nebenkosten vorgesehen.

Unbeschadet des Obenstehenden kann die Entschädigung für Verluste oder Schäden oder aus jeglichem sonstigen Grund (die der Kunde verlangen könnte) in jedem Fall den Preis des Produkts, das Gegenstand der Reparatur/des Ersetzens ist, nicht überschreiten.

Die Firma haftet nicht für eventuelle Druck- oder Abschriftsfehler und behält sich das Recht auf als angebracht betrachtete Änderungen ohne Vorankündigung vor.

Die Vervielfältigung, auch auszugsweise, ohne Einwilligung des Herstellers ist untersagt. Bei den angegebenen Maßen handelt es sich um unverbindliche Richtwerte.

Die Sprache der Originalfassung dieses Handbuchs ist Italienisch: der Hersteller haftet nicht für eventuelle Übersetzungs-/Auslegungs- bzw. Druckfehler.

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый Клиент! Прежде всего желаем поблагодарить Вас за приобретение устройства нашего производства и поздравить Вас этим выбором.

Для обеспечения оптимальной отдачи от Вашей новой печи рекомендуем строго соблюдать указания, приведенные в настоящем руководстве.

Рассматриваемые в настоящей брошюре печи предназначены для частичного или полного приготовления пиццы, хлеба, фокаччи, запекания и разогрева продуктов на противнях.

Приведенное выше назначение оборудования и его предусмотренные конфигурации являются единственными допустимыми Фирмой-изготовителем: не использовать оборудование с нарушением этих указаний.

Установка должна выполняться исключительно квалифицированным персоналом, способным гарантировать оптимальные условия функционирования и безопасности.

Исходным языком документа является итальянский.

В случае сомнений или разночтений преваляющую силу имеет документ, выпущенный на этом языке. Если руководство недоступно, можно заказать его экземпляр у изготовителя.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	2
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИМВОЛЫ	4
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ	5
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	6
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	8
ТРАНСПОРТИРОВКА	10
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ	16
УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ	16
ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОМЕЩЕНИЯ УСТАНОВКИ	17
ОСТАВЛЯЕМЫЕ РАССТОЯНИЯ	17
ДАННЫЕ НА ТАБЛИЧКЕ	18
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ	19
УДАЛЕНИЕ ДЫМОВ	21
ПРОВЕРКИ ПО ЗАВЕРШЕНИИ УСТАНОВКИ	21
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	22
ГАРАНТИЯ	22

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИМВОЛЫ

Приведенные ниже символы указывают важную информацию.



Общая опасность: при выполнении операции, описанной в отмеченном этим символом параграфе, требуется осторожность. Кроме того, этот символ указывает, что во избежание нежелательных и опасных последствий работник должен действовать максимально осознанно



Горячие поверхности: обозначенные этим символом поверхности могут быть горячими, поэтому прикасаться к ним следует с осторожностью



Опасность поражения электрическим током: присутствует опасное электрическое напряжение

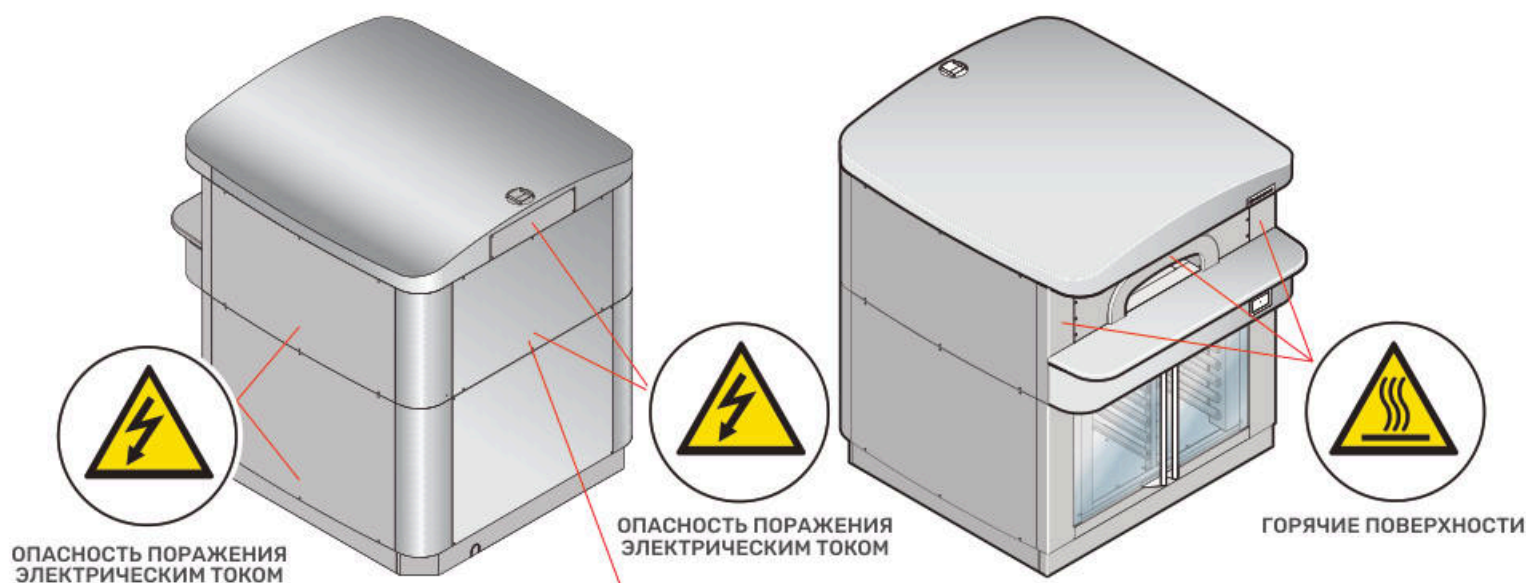


Равнопотенциальное соединение: зажимы, которые при соединении между собой приводят различные части оборудования или системы к одному потенциалу (необязательно к потенциалу заземления)



Обращение к руководству: перед монтажом, эксплуатацией и техобслуживанием оборудования необходимо внимательно прочитать руководство

ЗНАКИ, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА МАШИНУ



DANGER

ATTENZIONE: TOGLIERE LA TENSIONE PRIMA DI RIMUOVERE QUESTO PANNELLO
WARNING: UNPLUG THE MACHINE FROM THE MAINS SUPPLY PRIOR TO REMOVING THIS PANEL
ACHTUNG: VOR DEM AUSBAU DIESER TAFEL ENTFERNEN SIE DIE SPANNUNG
ATTENTION: DEBRANCHER L'ALIMENTATION AVANT DE RETIRER CE PANNEAU
ATENCIÓN: CUIDADO QUITAR LA CORRIENTE ANTES DE QUITAR ESTA SHAPA
ОСТОРОЖНО: ОТКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕРЕД ОТКРЫТИЕМ ПАНЕЛИ



ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ

Для правильной и безопасной установки печи проверить, что выполняются все перечисленные ниже пункты.

Проверить, что:	
в день установки имеются средства индивидуальной защиты (например, специальная обувь, перчатки и т.д.)	
в день установки имеется соответствующее подъемное оборудование (проверить массу и габариты печи на следующих страницах) и квалифицированный персонал для выполнения этой операции	
в день установки присутствует электрик для выполнения электропроводки печи (кабель и штепсель не поставляются) см. таблицу Seite 8	
размеры выбранной печи соответствуют свободному месту в помещении, предусмотренном для ее установки	
место установки предназначено и соответствует для приготовления пищи, имеет соответствующий воздухообмен, не имеет огнеопасных и взрывоопасных элементов, соответствует действующим нормам в сфере охраны труда и правилам техники безопасности на предприятиях, не подвержено атмосферным воздействиям, имеет соответствующие температуры, и что системы отвечают нормам, действующим в стране установки	
Оборудование легко проходит в двери  при выборе помещения для позиционирования помните о том, что должна существовать возможность беспрепятственного перемещения оборудования для экстренного техобслуживания: следите за тем, чтобы каменная кладка, положенная после монтажа (напр., стены, новые более узкие двери, реконструкция и т.д.) не мешали перемещениям	
в помещении установки обеспечивается вентиляция, соответствующая стандартам, действующим в стране установки. В отсутствие вентиляции необходимо установить воздухозаборник ø 14 см/5,5 дюймов, выходящий наружу или в вентилируемое помещение (например, склад, чердак, гараж, подсобное помещение).	
размеры помещения установки позволяют строго соблюдать минимальные расстояния печи от стен, другого оборудования, горючих предметов и материалов. При наличии поблизости горячего или холодного оборудования оставить расстояние 50 см [19,97 дюйма].	
пол в помещении, предназначенном для установки, является огнестойким, идеально ровным и в состоянии выдержать вес оборудования	

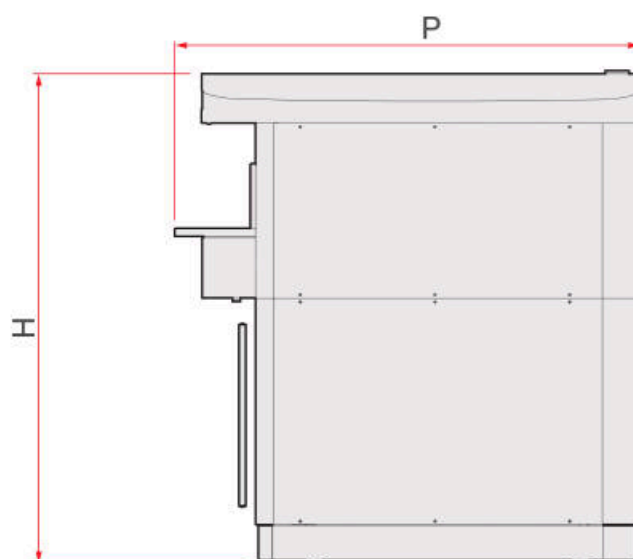
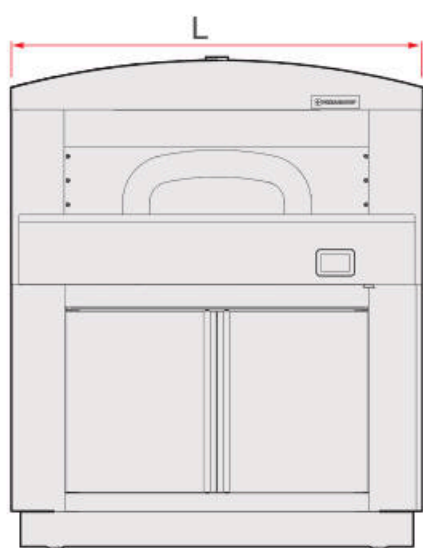
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед установкой оборудования внимательно прочитать данную брошюру и бережно хранить ее в месте, доступном для любых обращений со стороны операторов в будущем.
- Руководство является неотъемлемой частью оборудования и должно всегда сопровождать его в ходе его срока службы при передаче новому владельцу.
- Перед перемещением или установкой оборудования проверить соответствие помещения. Проверить, что системы соответствуют нормам, действующим в стране эксплуатации, а также приведенным на паспортной табличке характеристикам.
- Все операции по установке, монтажу и экстренному техническому обслуживанию должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом, уполномоченным Изготовителем, в соответствии с нормами, действующими в стране эксплуатации, и с соблюдением норм, касающихся машинного оборудования и безопасности на рабочем месте.
- Если это оборудование должно устанавливаться вблизи стен, перегородок, кухонной мебели, декоративной отделки и т.д., эти стены, перегородки и т. д. должны быть изготовлены из негорючего материала. Если это невозможно, стены, перегородки и пр., должны покрываться негорючим термоизоляционным материалом.
- **ВНИМАНИЕ:** Это оборудование не должно устанавливаться в месте свободного доступа для посетителей.
- Это оборудование предназначено для использования на предприятиях торговли для производства продуктов питания и различных блюд. Использование в целях, отличных от указанной, считается неправильным, потенциально опасным для людей и животных и может привести к необратимым повреждениям оборудования.
- Это оборудование предназначено для использования на предприятиях торговли, например, на кухнях ресторанов, в столовых, кухнях больниц и таких магазинах, как булочные, мясные лавки и пр., но не для непрерывного массового производства продуктов питания
- Это оборудование не предназначено для использования неопытными лицами в быту и пр.
- Неправильная эксплуатация оборудования влечет за собой аннулирование гарантии.
- Это оборудование не пригодно для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющими достаточного опыта и знаний.
- Не оставлять оборудование без присмотра в присутствии детей и убедиться, что они не пользуются и не играют с ним.
- Перед выполнением любых работ планового/экстренного техобслуживания, замены компонентов или очистки отсоединить оборудование от электросети.
- Установка и техобслуживание устройства без соблюдения изложенных в данном руководстве указаний может привести к нанесению ущерба, травмам и смерти.
- При повреждении токоподводящего кабеля для предупреждения опасности он должен заменяться сервисной службой или квалифицированным специалистом.
- Запрещается устанавливать печь во взрывоопасных средах.
- Работы, несанкционированные вмешательства или специально не разрешенные модификации, не соответствующие указаниям данного руководства, могут вызывать повреждения, травмы или несчастные случаи со смертельным исходом, и влекут за собой аннулирование гарантии.

- При сборке оборудования лицам, не участвующим в монтаже, не разрешается проходить или находиться рядом с зоной работ.
- На паспортной табличке приводится важная техническая информация. Она необходима в случае запроса на техобслуживание или ремонт оборудования, поэтому рекомендуется не снимать, не повреждать и не вносить в нее изменений.
- Несоблюдение указанных норм может привести к повреждениям и травмам, в том числе со смертельным исходом, к аннулированию гарантии и освобождает Изготовителя от всякой ответственности.
- **ИНСТРУКЦИИ:**
Хранение инструкций
 Настоящее руководство, являющееся неотъемлемой частью оборудования, должно храниться бережно и быть всегда доступным для обращения к нему как пользователем, так и работниками, выполняющими монтаж и техобслуживание.
- **Порча или утеря**
 При необходимости заказать дополнительный экземпляр руководства у дилера или на фирме-изготовителе.
- **Передача оборудования**
 При передаче оборудования другому владельцу эксплуатационник обязан передать ему также это руководство.
- **Ответственность**
 При передаче данного руководства Фирма-изготовитель снимает с себя всякую гражданскую и уголовную ответственность за несчастные случаи, связанные с частичным или полным несоблюдением содержащихся в нем указаний и предписаний. Фирма-изготовитель также снимает с себя всякую ответственность, связанную с неправильной эксплуатацией оборудования или его неправильным применением эксплуатационником, а также неуполномоченными изменениями и/или ремонтом и использованием нефирменных запчастей.
- **Ответственность за монтажные работы**
 Ответственность за работы, проведенные при монтаже оборудования, не возлагается на Фирму-изготовитель. Эта ответственность возлагается на монтажника, от которого требуется проведение проверок правильности принятых для монтажа решений и их совместимости с оборудованием. Кроме того, должны соблюдаться все правила техники безопасности, предусмотренные применимым законодательством, действующим в стране монтажа оборудования.
- **Эксплуатация**
 Эксплуатация оборудования должна осуществляться при соблюдении, помимо предписаний настоящего руководства, также всех правил техники безопасности, предусмотренных законодательством, действующим в стране монтажа оборудования. За любой дополнительной информацией по использованию и/или монтажу оборудования обращаться к дилеру, у которого была совершена покупка.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

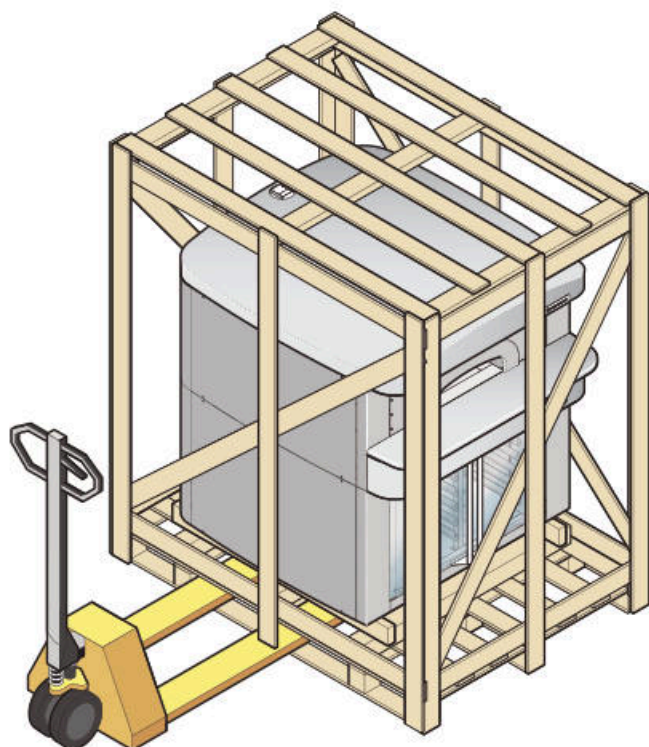
			6	9
ПЕЧЬ С ДВЕРЬЮ/НЕАПОЛИТАНСКАЯ	НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ	ДхГхВ (см)	118X172,5X65	153X172,5X65
	МАССА	кг	355	470
	РАЗМЕРЫ КАМЕРЫ	ДхГхВ (см)	70X105X20	105X105X20
	ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ	Вольт	400V 3Н ~	400V 3Н ~
	МОЩНОСТЬ ДНА	Вт	550 x 9	800 x 9
	МОЩНОСТЬ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ	Вт	1050 x 9	1600 x 9
	СУММАРНАЯ МОЩНОСТЬ	Вт	14400	21600
	ПОЛНОСТЬЮ ИЗ ОГНЕУПОРА		да	да
	ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ		ШАМОТНАЯ ГЛИНА	ШАМОТНАЯ ГЛИНА
	ОСВЕЩЕНИЕ КАМЕРЫ		2х	3х
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА	НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ	ДхГхВ (см)	118X149X99	153X149X99
	МАССА	кг	160	195
	ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ	Вольт	230V ~	230V ~
	ОСВЕЩЕНИЕ		да	да
	ЧИСЛО ПРОТИВНЕЙ	40x60	12	24
	МОЩНОСТЬ РЕЗИСТОРА	Вт	1800	1800
ВЫТЯЖКА	НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ	ДхГхВ (см)	118X162,5X18,5	153X162,5X18,5
	МАССА	кг	50	60
	ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ	кг	230 В 1 фаза	230 В 1 фаза
	ОСВЕЩЕНИЕ		да	да
	МОЩНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ	Вт	150	150
	МАКС. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	м3/ч	662	662



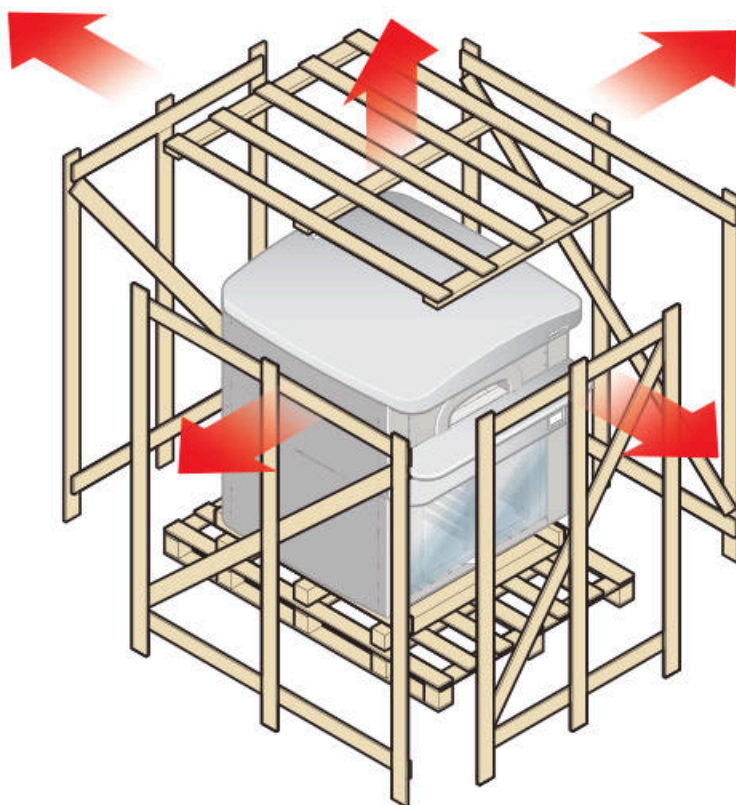
	6	9
ГЛУБИНА	172,5	172,5
ШИРИНА	118	153
ВЫСОТА	183	183

ТРАНСПОРТИРОВКА

Используя средства индивидуальной защиты, переместить оборудование в место установки с помощью средства, соответствующего массе и габариту перемещаемого груза.



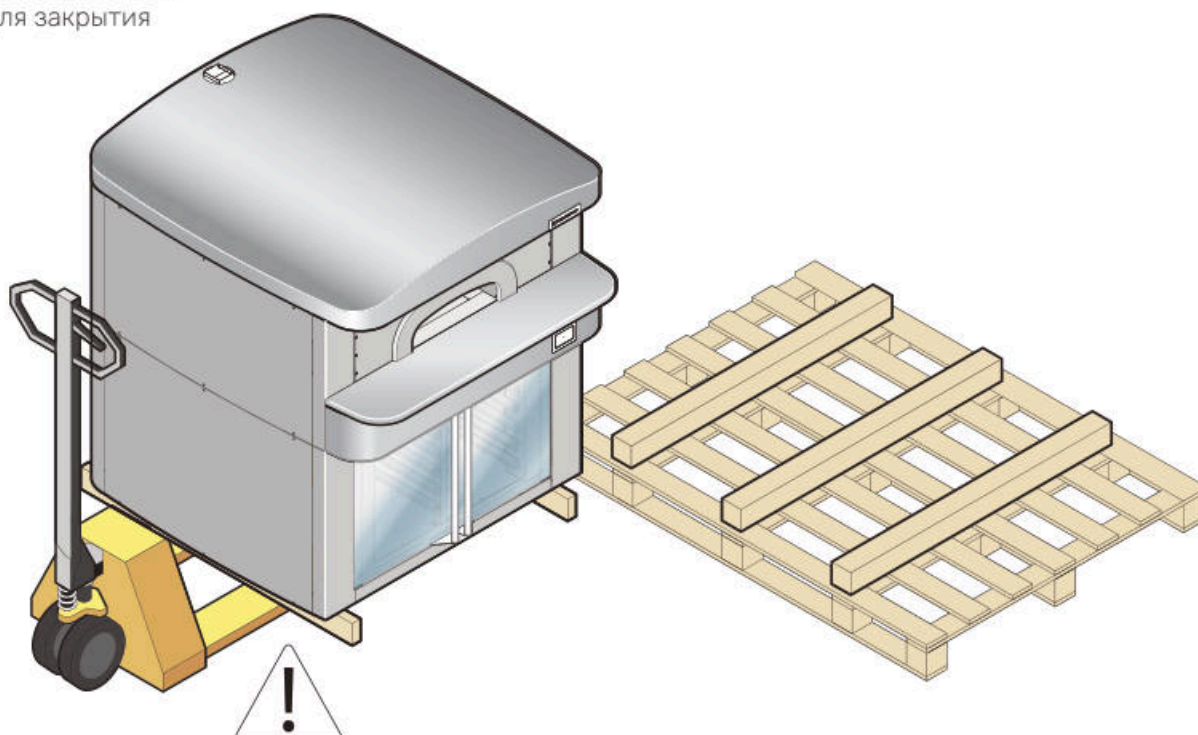
Снять крышку или боковины упаковки.



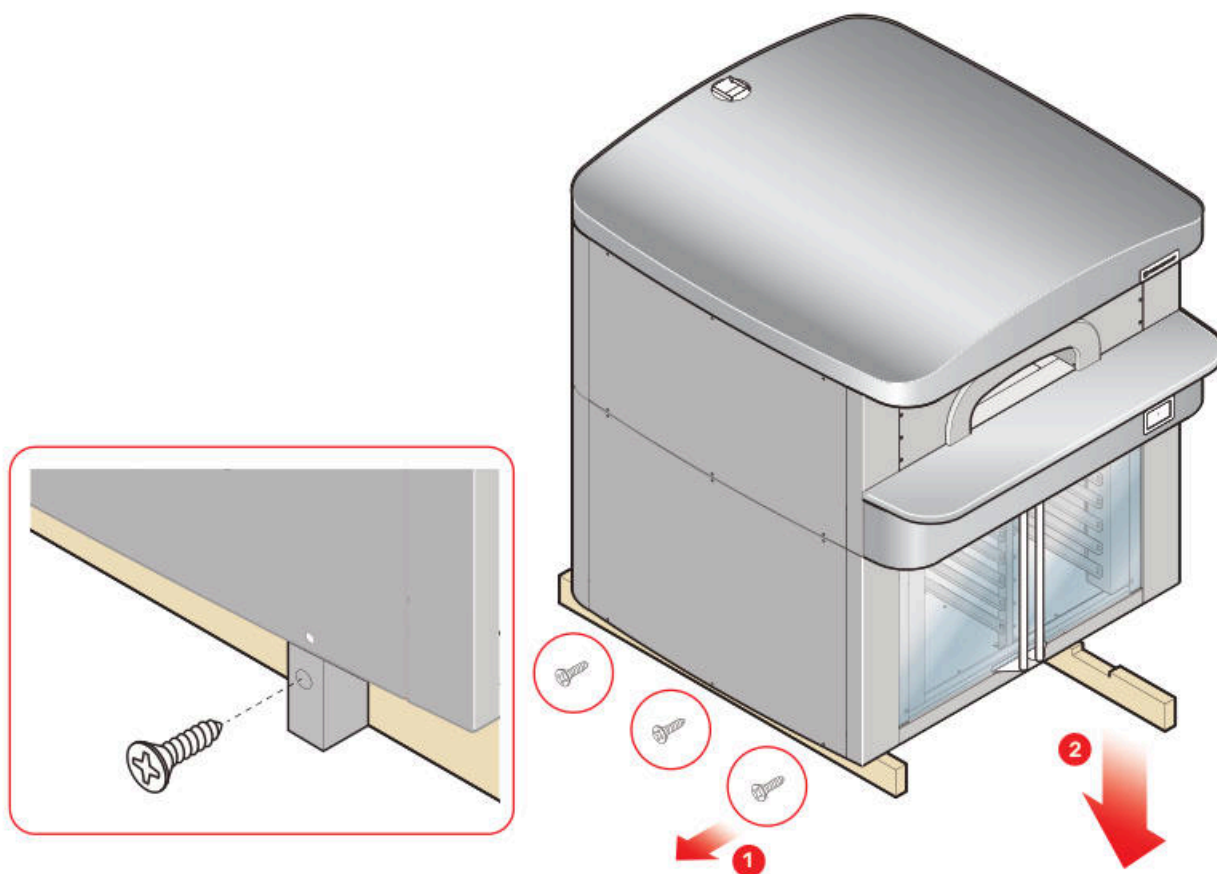
Для снятия поддона отвинтить винты, крепящие его к планкам, поднять печь электрокаром за нижние планки, уделяя особое внимание колесам. Использовать эти планки для перемещения оборудования электрокаром или тележкой для поддонов в место окончательной установки печи.

Перед снятием печи с поддона убрать упакованные детали, направленные в комплекте с оборудованием, находящиеся на поддоне и внутри опоры:

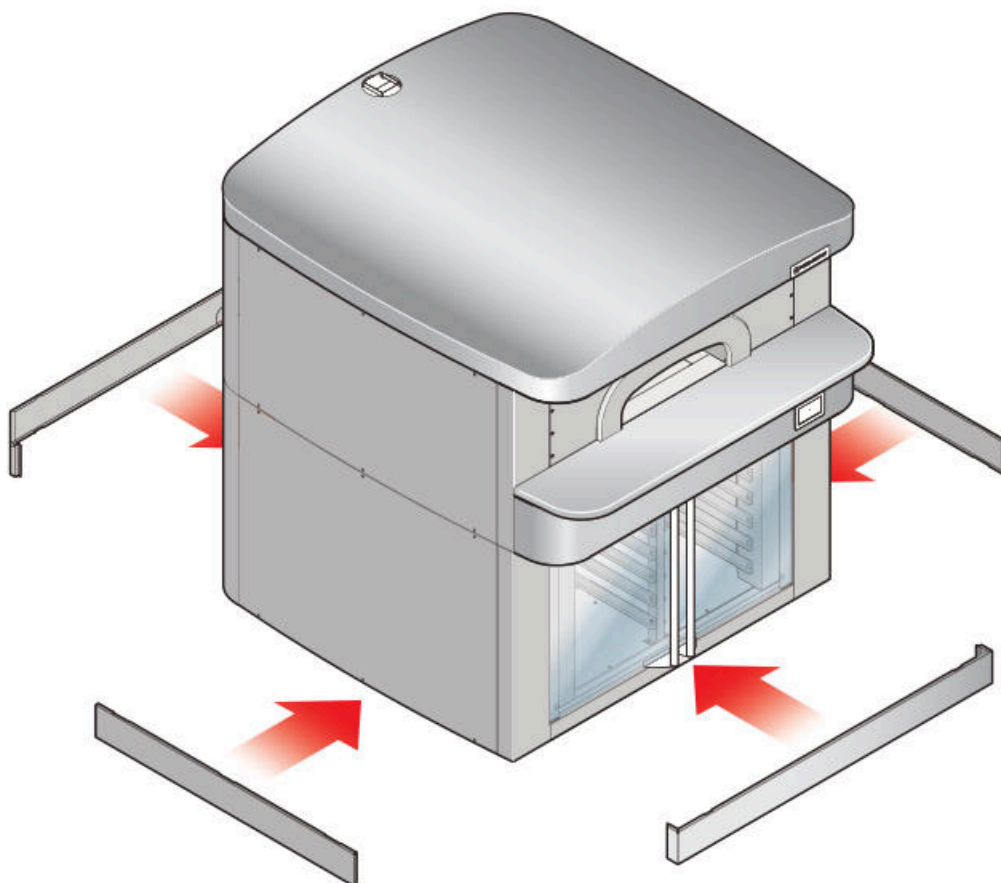
- закрывающие цоколи
- держатели противней
- опора для закрытия



После того, как печь будет установлена в окончательное положение, снять планки, отвинчивая три винта каждой из них.

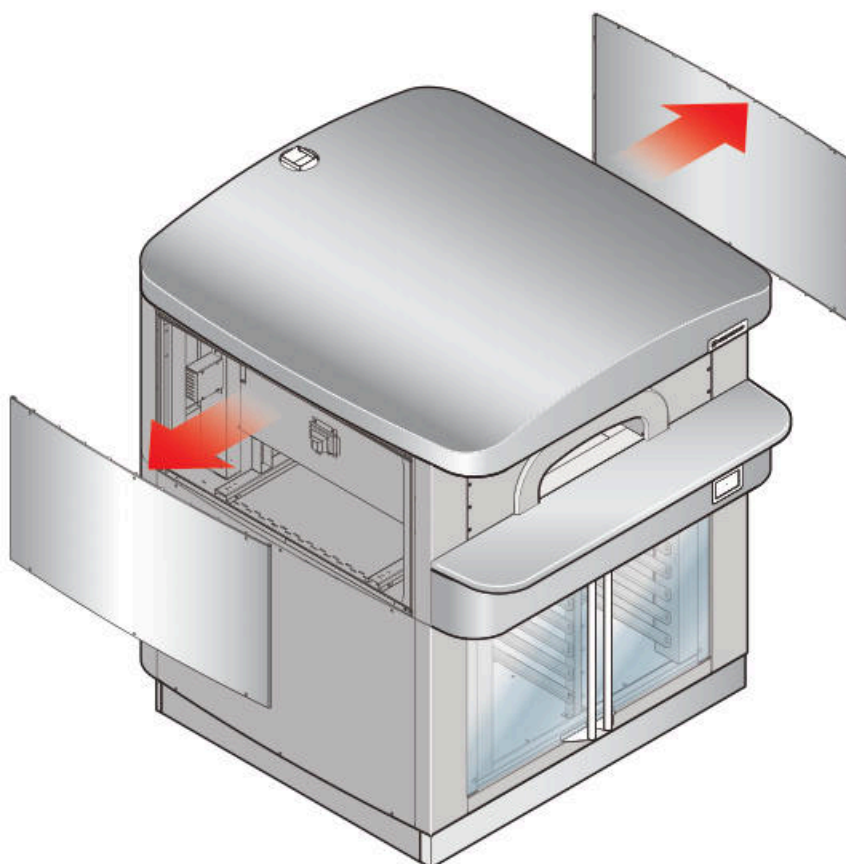


После установки в окончательное положение и выполнения подключений установить нижние декоративные цоколи с креплением на магнитах.

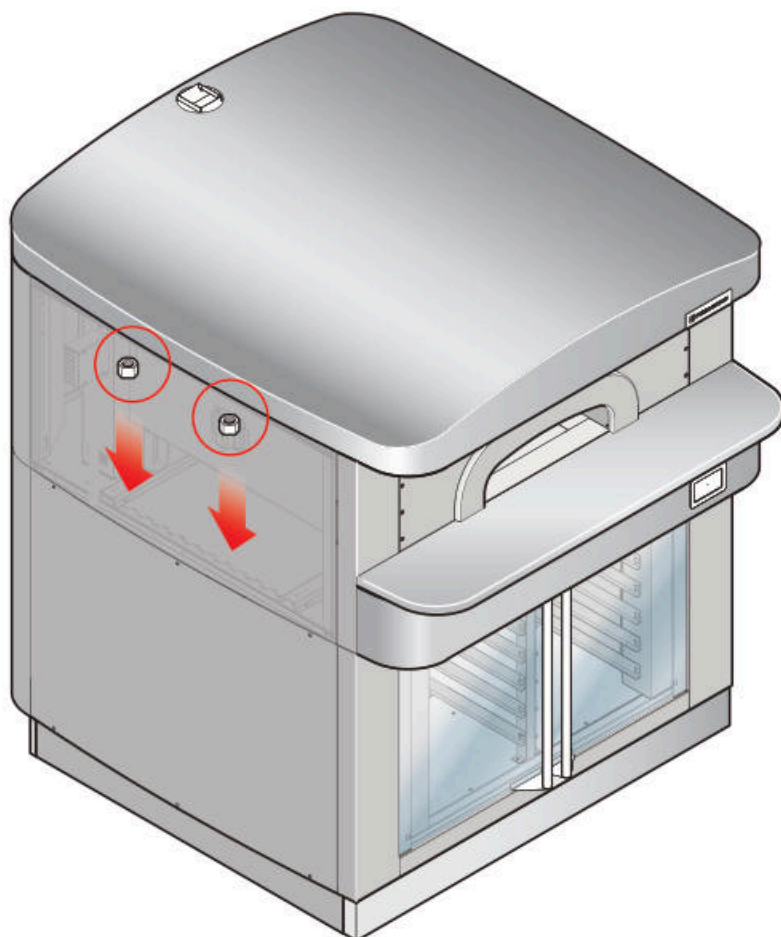
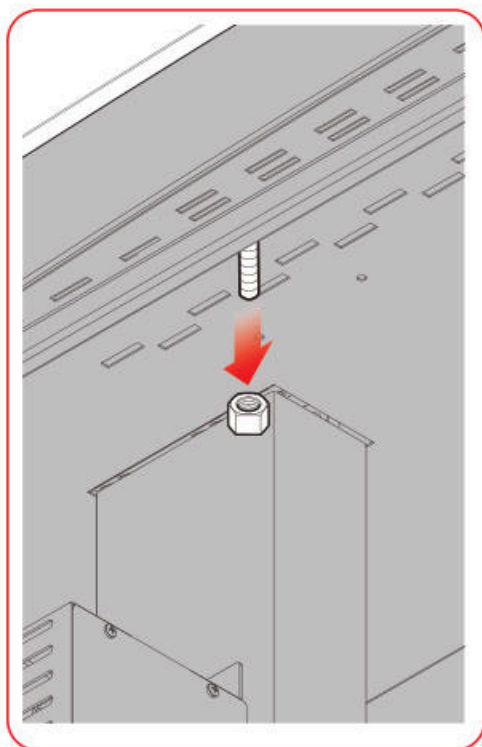


Если требуется разделить компоненты, выполнить следующие операции:

- снять боковые панели печи.

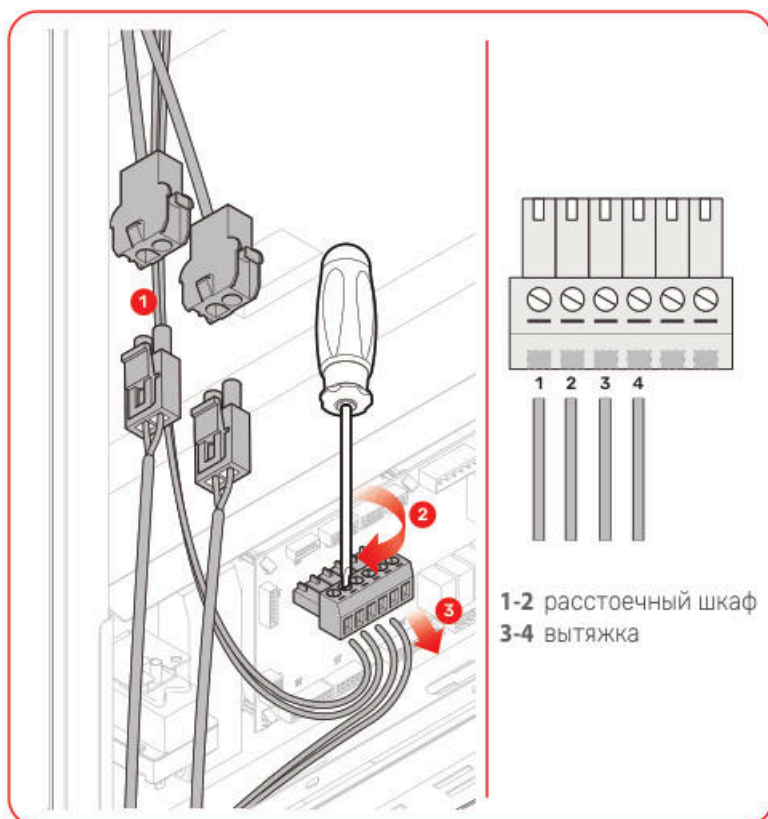
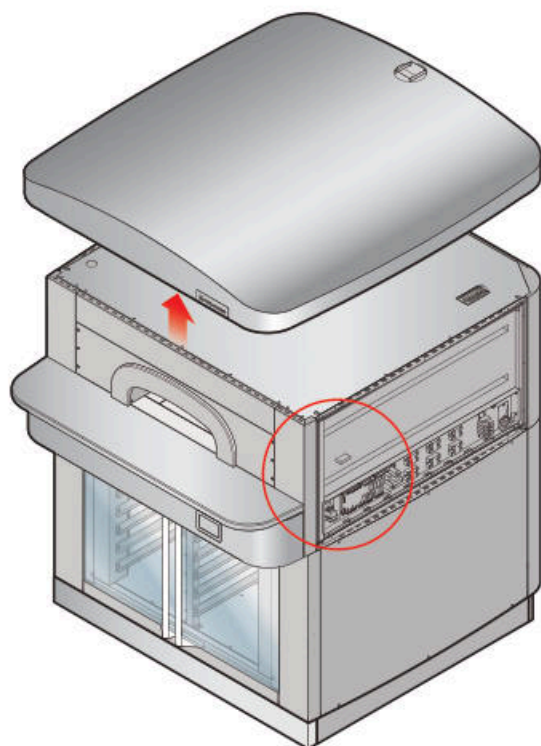


- Отвинтить 4 винта, крепящие вытяжку к печи.

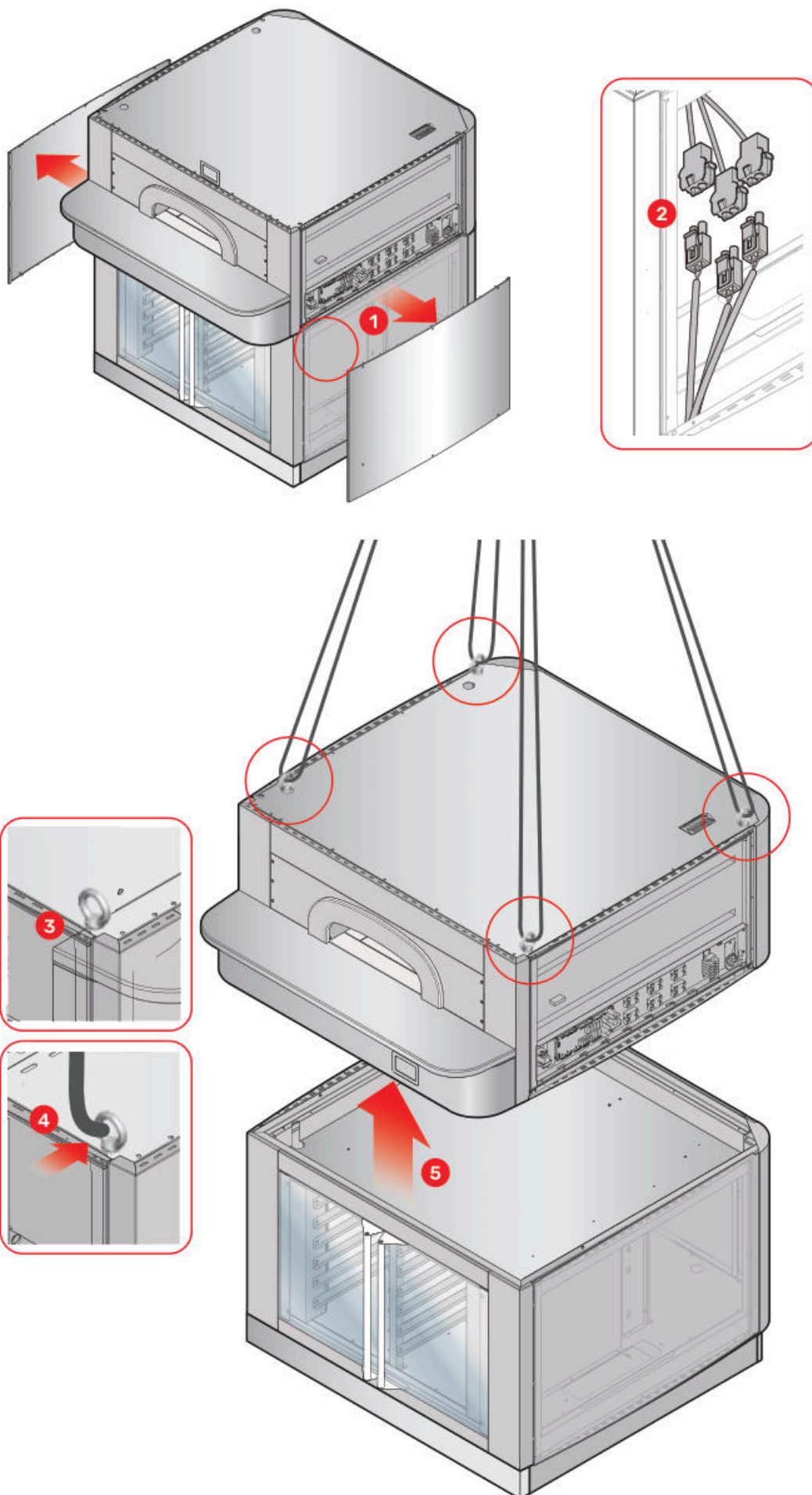


- Отсоединить электрические соединения между вытяжкой и печью и поднять компонент.

ПРИМЕЧАНИЕ: следует быть внимательными и при повторном подсоединении соблюдать положение кабелей

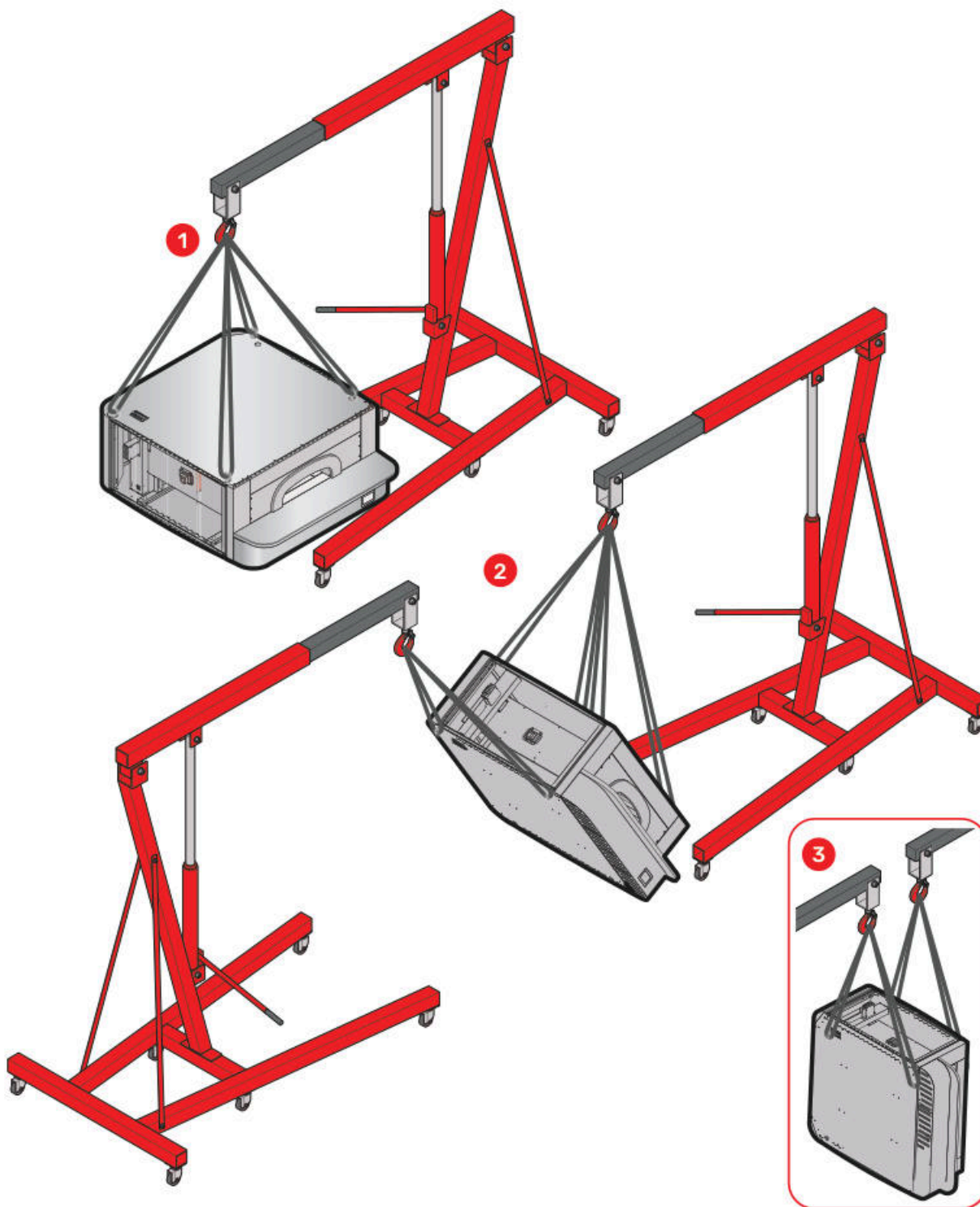


- Электрически отсоединить печь от опоры/камеры.
- Ввинтить рым-болты M10 и с их помощью поднять печь.



- При необходимости можно ввинтить 2 рым-болта M10 в основание печи и перемещать ее вертикально, предварительно сняв все подвижные части (только на необходимое время).
- Установить опору/камеру в подходящее место и собрать элементы конструкции, выполняя описанные выше этапы в обратном порядке.
- Следить за тем, чтобы во время этой операции огнеупорные блоки надежно оставались на своем месте.

Внимание! Снимать защитную упаковку, особенно упаковку огнеупорных блоков, устанавливаемых внутри духовой камеры, только после завершения позиционирования печи.

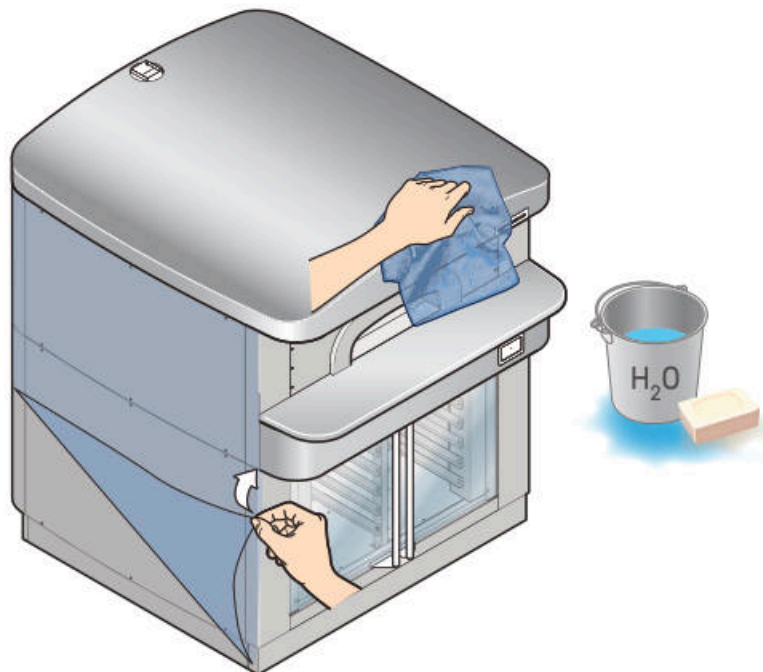


ПРИМЕЧАНИЕ: При необходимости расстоечную камеру, строго на необходимое время, также можно перевернуть на бок, соблюдая при этом все меры предосторожности. Перед переворачиванием камеры проверить, что из нее были извлечены все входящие в ее комплект дополнительные приспособления. Кроме того, необходимо заблокировать двери для предупреждения их случайного открытия и связанной с этим опасности повреждения.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ

Осторожно снять защитную пленку.

При обнаружении остатков клея на поверхностях осторожно удалить их мыльной водой, не используя коррозионные, абразивные средства, острые или режущие инструменты.

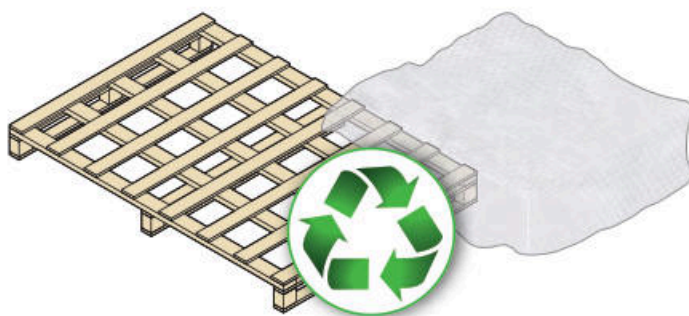


УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Перед началом установки печи выполнить утилизацию упаковки согласно предусмотренному нормами, действующими в стране монтажа оборудования.

 Внимание, опасность удушья! Упаковка, оставленная без присмотра, может представлять опасность для детей и животных.

 Внимание, опасность препятствия! Упаковка, оставленная без присмотра, может создать препятствие для перемещения транспортных средств и монтажников при операциях сборки и монтажа.

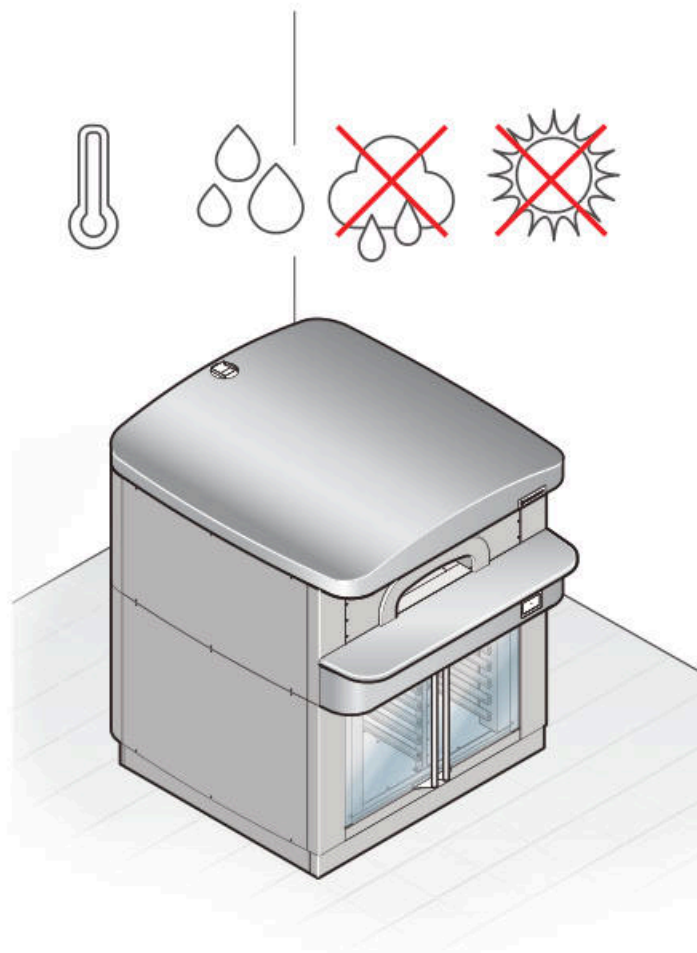


Материал	Упаковка	Обозначение	Сбор
Поддон	поддон и части из дерева	FOR 50	Дифференцированный сбор отходов
Стяжки	Стяжки	PP 05	Сбор пластика
Линейный полиэтилен низкой плотности	пузырьчатая, растягивающаяся пленка, пленка-листы	LDPE 4	Сбор пластика

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОМЕЩЕНИЯ УСТАНОВКИ

Проверить, что помещение для установки:

- предназначено и соответствует для приготовления пищи;
- имеет соответствующий воздухообмен;
- не содержит огне- или взрывоопасных веществ;
- соответствует действующим нормам в сфере охраны труда и правилам техники безопасности на предприятиях;
- не подвергается атмосферным воздействиям;
- имеет температуру в диапазоне от +5 °C (41 °F) до +35 °C (95 °F);
- имеет влажность не выше 70%;
- имеет соответствующую нормам электрическую систему;
- имеет все необходимые подключения (электроток, газа, воды) и выпуск отходов производства (например, удаления дымов);
- соответствующим образом освещено и отвечает всем гигиеническим и санитарным нормам.



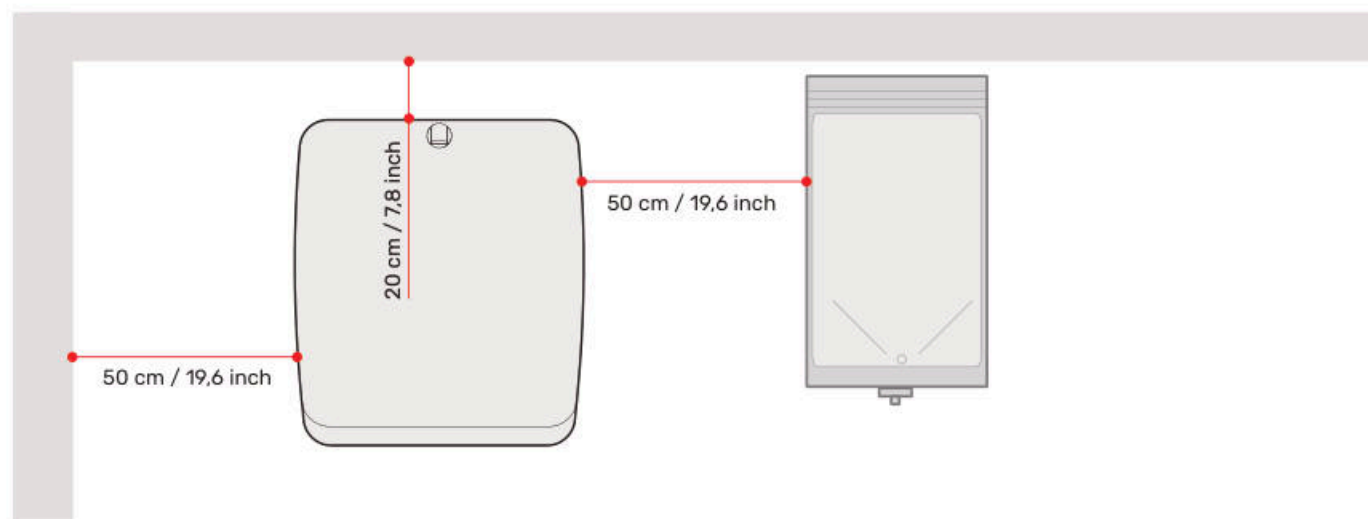
ОСТАВЛЯЕМЫЕ РАССТОЯНИЯ

Рекомендуется устанавливать печь с соблюдением расстояний, указанных на рисунке.

Обязательно проверять, что выбранное для установки положение позволяет выполнять операции ежедневной очистки и текущего и экстренного техобслуживания (например, ремонта).

Кроме того, проверить, что рядом с оборудованием **НЕТ занавесок и других легко воспламеняющихся и взрывоопасных предметов** (например, газовых баллонов).

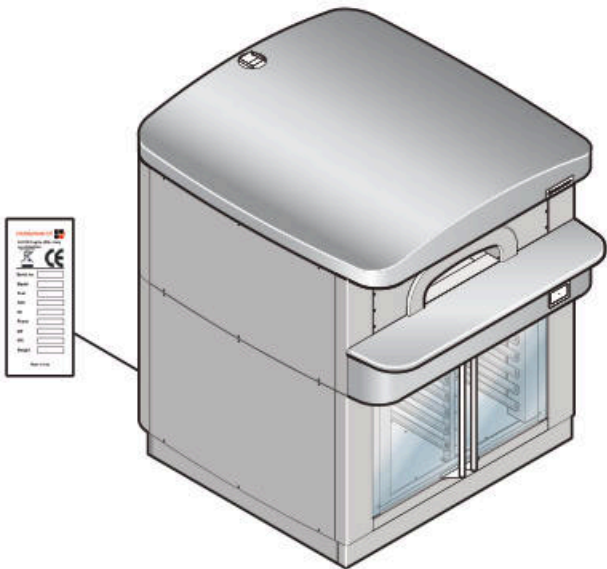
Оборудование не предназначено для установки в нишу.



ДАННЫЕ НА ТАБЛИЧКЕ

Заводская табличка находится на задней панели оборудования.

На ней приводится техническая информация, необходимая в случае запроса на техобслуживание или ремонт оборудования, **поэтому рекомендуется не снимать ее, не повреждать и не вносить в нее изменений.**



СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	Serial no.	
МОДЕЛЬ	Model	
ГОД ВЫПУСКА	Year	
ПИТАНИЕ	VAC	
ЧАСТОТА	Hz	
ФАЗЫ	Phase	
ПОТРЕБЛЕНИЕ	kW	
КЛАСС ЗАЩИТЫ	IPX	
МАССА	Weight	

PizzaGroup Srl

S.VITO Tagl.to (PN) - Italy
tel. 0434857000



Serial no.	
Model	
Year	
VAC	
Hz	
Phase	
kW	
IPX	
Weight	

Made in Italy

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

 Электрическое подключение должно выполняться **исключительно квалифицированным персоналом** после прочтения предупреждений по безопасности, приведенных на первых страницах.

Перед подключением печи проверить, что все системы соответствуют нормам, действующим в стране эксплуатации, а также данным, приведенным на паспортной табличке на правой части печи.

Оборудование поставляется без токоподводящего кабеля и штепселя. Штепсель и кабель должны устанавливаться на печь квалифицированным персоналом, штепсель должен выбираться под ответственность монтажника исходя из потребляемой печью мощности (см. технические характеристики).

Кабель должен быть исключительно указанного типа, для подключения к электросети на него должен устанавливаться штепсель, соответствующий потребляемой печью мощности.

Электрическая розетка должна быть легко доступна и не требовать каких-либо смещений. Место подключения к электросети должно быть легко доступно также после установки печи.

Расстояние между печью и розеткой должно быть таким, чтобы не допускать натяжения токоподводящего кабеля. Кроме того, кабель не должен проходить под основанием печи.

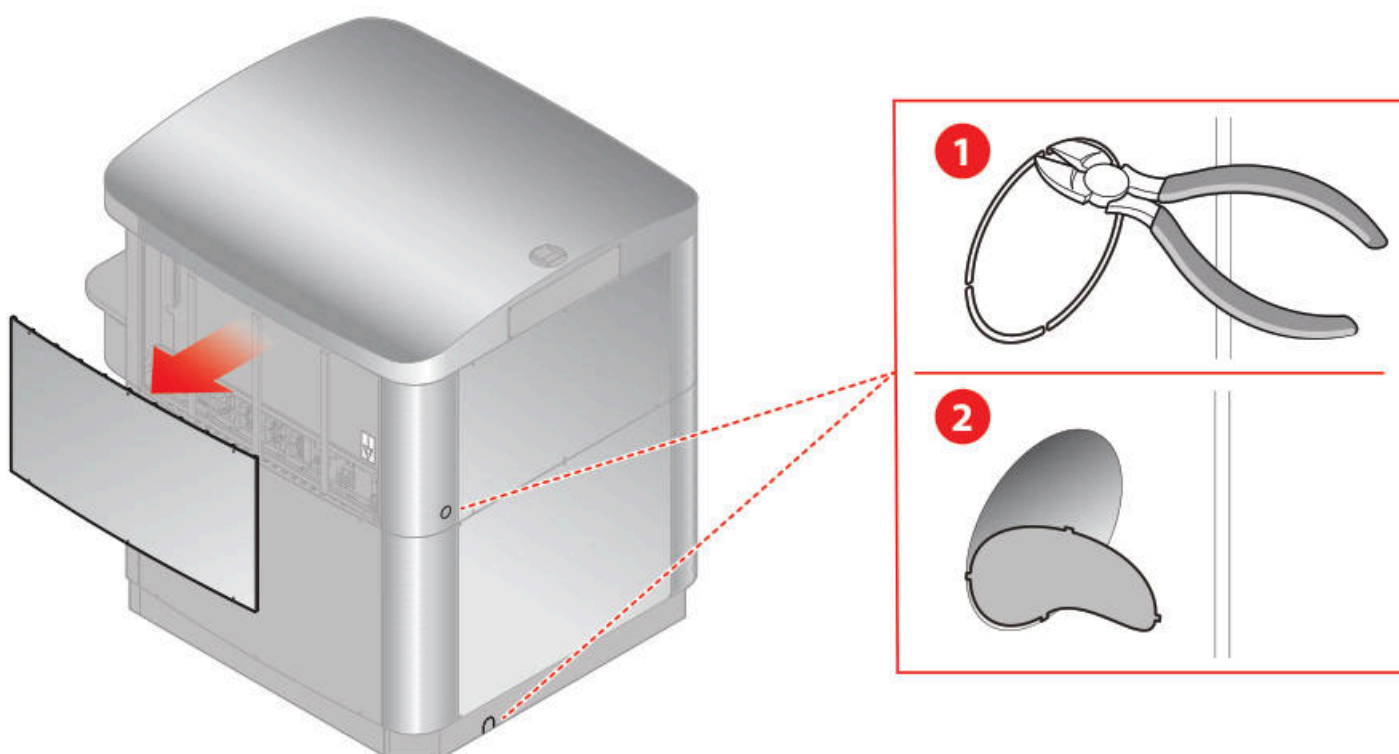
При повреждении токоподводящего кабеля для предупреждения опасности он должен заменяться сервисной службой или квалифицированным специалистом.

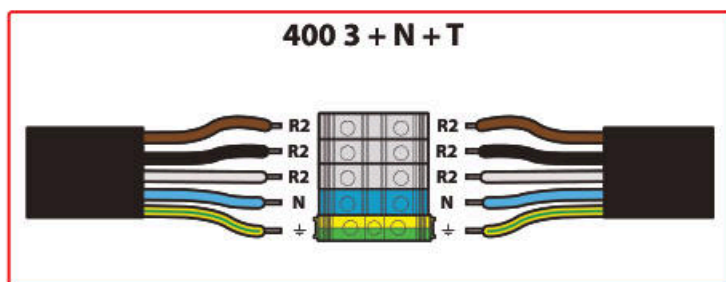
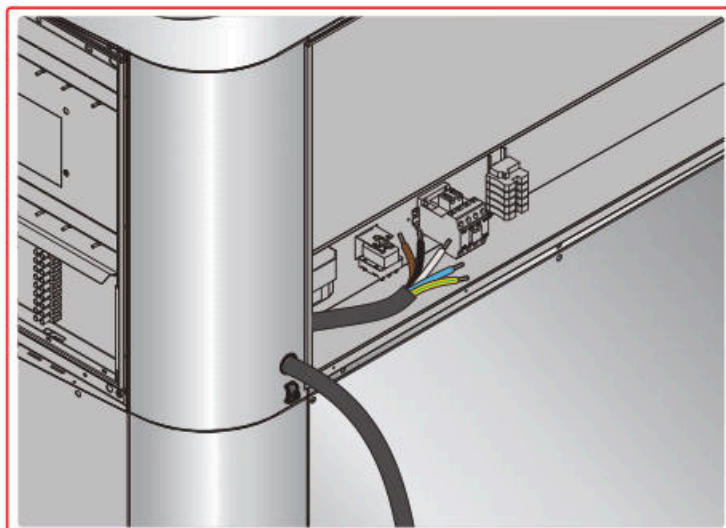
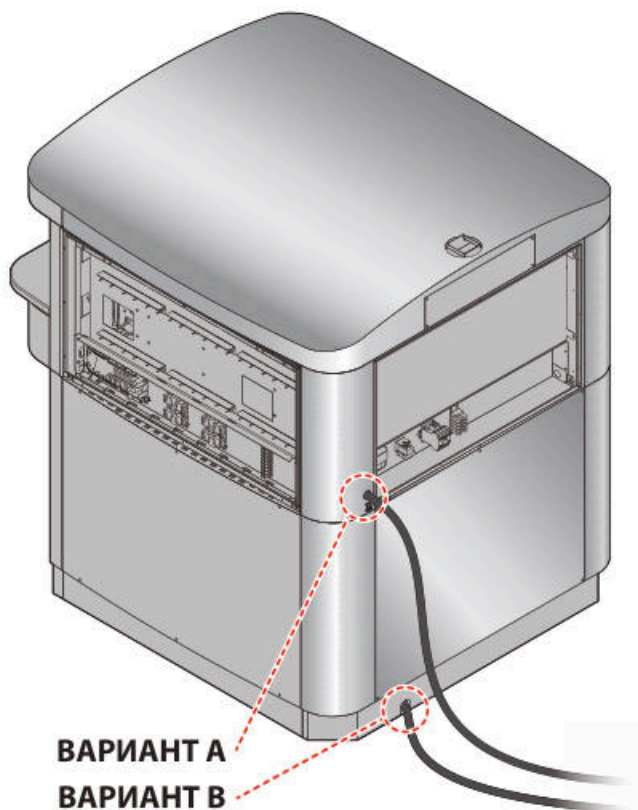
Для выполнения подсоединения кабеля к оборудованию снять заднюю панель печи, пропустить кабель через подготовленный кабельный ввод и правильно подсоединить его к клеммной коробке.



Для правильного электрического подключения оборудование должно быть:

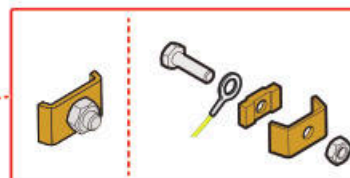
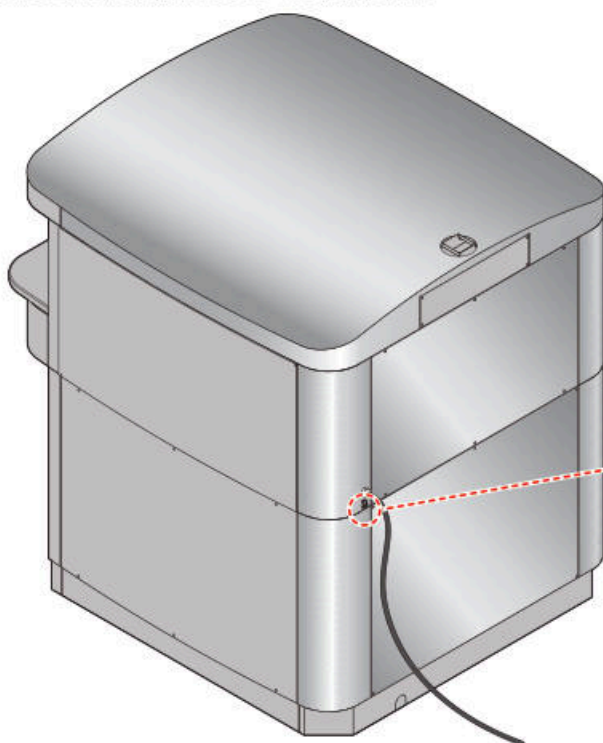
- обязательно подключено к линии заземления  (провод желтого-зеленого цвета);





⚠ подключено к равнопотенциальной системе в соответствии с действующими нормами. Данное соединение должно выполняться между различным оборудованием с помощью зажима, отмеченного как равнопотенциальный посредством специального символа . Максимальное сечение проводника должно составлять 10 мм² (в соответствии со стандартом CEI EN 60335-2-42:2003-09), провод должен быть желтого-зеленого цвета;

Расположение равнопотенциального соединения



Изготовитель снимает с себя какую бы то ни было ответственность в случае несоблюдения вышеизложенных указаний.

⚠ При необходимости, для предупреждения любого риска кабель должен заменяться только квалифицированным персоналом.

УДАЛЕНИЕ ДЫМОВ

При приготовлении из печи в помещение могут попадать пары, выходящие из отверстия печи. Входящая в комплект вытяжка запустится автоматически при достижении 40 °С вблизи фильтра вытяжки.



ПРОВЕРКИ ПО ЗАВЕРШЕНИИ УСТАНОВКИ

Перед завершением работ по установке рекомендуется поручить проведение испытания печи квалифицированному специалисту.

Проверить, что:	
помещение установки соответствует указаниям на страница 19	
оборудование абсолютно точно выровнено по уровню	
оборудование полностью опирается на предусмотренную ниже опору	
соблюдены безопасные расстояния, указанные на страница 17	
со всех поверхностей снята защитная пленка	
напряжение сети соответствует данным, указанным на заводской табличке	
электрическое подключение выполнено в соответствии с нормами, действующими в стране установки оборудования	
печь включается и правильно выполняет нагрев	
пользователь проинструктирован о правильной эксплуатации и техобслуживании печи	
пользователю поставлена вся сопроводительная документация на печь	

Функциональная проверка должна выполняться по указаниям, приведенным в параграфе «ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ» руководства по эксплуатации и техобслуживанию. После первого включения технический специалист должен проверить, что пользователь был правильно проинструктирован по эксплуатации и техобслуживанию печи и что ему была передана вся сопроводительная документация.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Запчасти / техобслуживание

Для заказа запчастей обращайтесь к своему дилеру, обязательно сообщая ему данные, приведенные на идентификационной табличке на боковой части оборудования (модель, серийный номер и т.д.), и код запчасти, приведенный на покомпонентном изображении запчастей.

Для заказа экстренного техобслуживания, ремонта и/или замены обращайтесь исключительно уполномоченному дилеру, у которого было приобретено оборудование, и/или к квалифицированному специалисту, отвечающему техническим и профессиональным требованиям, установленным действующими нормами.

ГАРАНТИЯ

Гарантия на скрытые дефекты действует в течение 12 (двенадцати) месяцев с даты выставления счета-фактуры при предъявлении Заказчиком письменной рекламации.

PIZZA GROUP предоставляет гарантию на свои изделия и компоненты/детали только в отношении дефектов производства или несоответствия только техническим условиям, указанным в технических картах или предусмотренным применимым законодательством

Гарантийное обслуживание будет предусматривать, по усмотрению PIZZA GROUP, исключительно ремонт или замену признанных дефектными компонентов и/или изделий.

Заказчик обязан проверить изделия при доставке на предмет отсутствия явных дефектов или несоответствий и при их выявлении составить по ним письменную рекламацию. Гарантия утрачивает силу автоматически в случае, если о явном дефекте/несоответствии не сообщается в письменной форме в течение 2 (двух) дней с даты доставки.

Претензии по явным или скрытым дефектам или несоответствиям должны направляться Заказчиком в PIZZA GROUP в письменной форме, прилагая полный детальный технический отчет с указанием серийного номера изделия.

После получения направленной указанным выше образом претензии PIZZA GROUP, по своему усмотрению, без ограничений или отказа от своих прав, может:

- a) разрешить в письменной форме возврат изделия или детали, которые должны направляться Заказчиком на условиях «франко-наш завод» в сопровождении оформленной по всем правилам транспортной накладной и выданного компанией PIZZA GROUP разрешения на возврат (без предварительного письменного разрешения от PIZZA GROUP возвраты не принимаются);
- b) командировать своего уполномоченного работника на предприятие Заказчика;
- c) направить Заказчику компоненты, необходимые для устранения дефекта или несоответствия;
- d) отклонить претензию.

С учетом установленных законом пределов ясно подразумевается, что если компания PIZZA GROUP, после получения возвращенного товара и/или проверки оспариваемой или возвращенной детали, признает свою вину за вменяемый ей дефект/несоответствие производства, она обязана, по своему усмотрению и за свой счет, только поставить запчасть или заменить или отремонтировать дефектную деталь, исключая любые другие обязательства, обязанности, возмещение какого-либо ущерба или любую другую ответственность. В этом случае на замененные запчасти предоставляется гарантийный срок в двенадцать (12) месяцев. Все другие расходы или затраты, в т. ч. на оплату рабочей силы, оплачивает Заказчик.

Если PIZZA GROUP посчитает претензию по дефектам необоснованной, Заказчику будет направлен отчет по проведенным контролю и проверкам с отказом от любой связанной с ними ответственности. В таких случаях Заказчик обязан оплатить и возместить все понесенные PIZZA GROUP затраты (в т. ч. затраты на экспертизу, затраты на проведение работ, рабочую силу и отгрузку, а также все затраты на замену/ремонт), по которым будет представлен счет-фактура.

Гарантия не распространяется на все детали, подверженные нормальному износу, включая ручки, подвижные и съемные детали, детали из стекла, огнеупорный материал, трубопроводы и все компоненты или комплектующие, дефект которых вызван износом.

Кроме того, гарантия не распространяется на детали, поврежденные во время или по причине отгрузки/перевозки на условиях «франко-завод», повреждения, нанесенные в результате неправильного или недостаточного техобслуживания, неправильного применения или неправильных действий персонала Заказчика, неправильного или небрежного обращения, слишком интенсивного использования оборудования, в результате ущерба или повреждений, нанесенных или усугубленных в результате продолжения эксплуатации оборудования при наличии технических проблем, или перепадов электрического напряжения или температуры обработки или любой другой причины, ответственность за которую не может возлагаться на производителя. Гарантия утрачивает силу автоматически в случае, если о скрытом дефекте/несоответствии не сообщается в письменной форме в течение 8 (восьми) дней с даты выявления. Кроме того, гарантия утрачивает силу при установке на изделия оборудования или устройств, не поставленных PIZZA GROUP, при внесении модификаций, не утвержденных производителем, а также если стерт, изменен или нечитаем серийный номер изделия. Оборудование снимается с гарантии также при полном или частичном несоблюдении предписаний и инструкций, приведенных в сопровождающих оборудование руководствах.

PIZZA GROUP несет ответственность исключительно за причиненный Заказчику ущерб, являющийся непосредственным прямым следствием преднамеренного или преступного неисполнения своих обязательств по контракту.

Ни при каких обстоятельствах PIZZA GROUP не несет ответственности за косвенный ущерб, понесенный Заказчиком или другими лицами (для примера, не ограничиваясь ими, - ущерб имиджу, упущенные прибыли, производство, контракты, какие-либо штрафы или компенсации).

Отгрузка компонентов, необходимых для устранения дефекта или несоответствия, осуществляется в определенном порту. Гарантия не предусматривает покрытие расходов по оплате рабочей силы и любые другие дополнительные затраты.

С учетом вышесказанного, ни при каких обстоятельствах величина возмещения за понесенные убытки или ущерб или пр., что может потребовать Заказчик, не может превышать цену ремонтируемого/заменяемого изделия.

Фирма-изготовитель снимает с себя всякую ответственность за опечатки и оставляет за собой право вносить надлежащие изменения без объявления.

Воспроизведение, в т. ч. частичное, без разрешения Фирмы-изготовителя запрещено. Указанные размеры ориентировочны и не имеют обязательной силы.

Исходным языком данного руководства является итальянский: Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки перевода/интерпретации и опечатки.



PIZZA GROUP SRL
VIA CARNIA 15 - Z.I.P.R.
33078 SAN VITO AL TAGLIAMENTO
(ITALIA)
TEL. +39 0434 857000