



Gas Pizza Oven

User Manual



Models:

7485.0010 – 7485.0015 – 7485.0020

CONTENT



.....	5
1. GENERAL INFORMATION.....	5
1.1 THE IMPORTANCE OF THE MANUAL.....	5
1.2 DESTINATION OF USE.....	5
1.3 LIMITS OF USE.....	5
1.4 WARRANTY.....	5
2. TECHNICAL SPECIFICATION.....	6
2.1 NAME-PLATE CE MAINTENANCE AND GAS PREDISPOSITION.....	6
2.2 OVEN DIMENSION.....	6
2.3 COMPONENTS OF THE OVEN.....	7
3. TRANSPORTATION AND LIFTING.....	8
4. INSTALLATION.....	9
4.1 POSITIONING.....	9
4.2 ELECTRICAL CONNECTION.....	10
4.3 GAS CONNECTION.....	11
4.4 GAS FEEDING PRESSURE CONTROL.....	11
4.5 GAS LEAKAGE CONTROL.....	11
4.6 ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS.....	11
4.7 FLOW CONNECTION.....	14
5. SAFETY HINTS.....	17
5.1 DIRECTIVES AND RULES.....	17
5.2 SAFETY DEVICES.....	17
5.3 RESIDUAL RISKS.....	17
6. USE AND FUNCTION.....	18
6.1 CONTROL PANEL.....	18
6.2 OVEN IN USE.....	19
6.3 SWITCHING ON THE BURNERS.....	19
6.4 PIZZA COOKING.....	19
6.5 OVEN NOT IN USE.....	20
6.6 ALERTS AND ALARMS.....	20
7. MAINTENANCE.....	20
7.1 GENERAL MAINTENANCE.....	20
7.2 MAJOR MAINTENANCE.....	21
7.3 SUBSTITUTION OF UPPER AND LOWER BURNERS.....	21
7.4 SUBSTITUTION OF INTERIGNITION BURNERS.....	21
7.5 SUBSTITUTION OF THERMOCOUPLE, PILOT AND PLUGS.....	21
7.6 SUBSTITUTION OF GAS TAP.....	22
8. DEMOLITION.....	22
9. SPARE PARTS.....	22



.....	23
1. ALGEMENE INFORMATIE.....	23
1.1 BELANG VAN DE HANDLEIDING.....	23
1.2 BESTEMMING VAN GEBRUIK.....	23
1.3 GEBRUIKSBEPERKINGEN.....	23
1.4 GARANTIE.....	23
2. TECHNISCHE SPECIFICATIE.....	24
2.1 ONDERHOUD VAN HET NAAMPLAATJE CE EN GASVOORBEREIDING.....	24
2.2 OVEN AFMETING.....	24
2.3 COMPONENTEN VAN DE OVEN.....	25
3. TRANSPORT EN HEFFEN.....	25
4. INSTALLATIE.....	26
4.1 POSITIONERING.....	26
4.2 ELEKTRISCHE AANSLUITING.....	27
4.3 GASAANSLUITING.....	28
4.4 GASVOEDINGSDRUKREGELING.....	28
4.5 CONTROLE OP GASLEKKEN.....	28
4.6 AANPASSEN AAN VERSCHILLENDE SOORTEN GAS.....	28

4.7 AANSLUITING VAN DE FLOU	31
5. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	33
5.1 RICHTLIJNEN EN REGELS	33
5.2 VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN	33
5.3 RESTRISICO'S	33
6. GEBRUIK EN FUNCTIE	34
6.1 BEDIENINGSPANEEL	34
6.2 OVEN IN GEBRUIK	34
6.3 DE BRANDERS INSCHAKELEN	35
6.4 PIZZA KOKEN	35
6.5 OVEN NIET IN GEBRUIK	36
6.6 WAARSCHUWINGEN EN ALARMEN	36
7. ONDERHOUD	36
7.1 ALGEMEEN ONDERHOUD	36
7.2 GROOT ONDERHOUD	36
7.3 VERVANGING VAN BOVEN- EN ONDERBRANDERS	36
7.4 VERVANGING VAN TUSSENBRANDERS	37
7.5 VERVANGING VAN THERMOKOPPEL, PILOT EN PLUGGEN	37
7.6 VERVANGING VAN DE GASKRAAN	38
8. AFBRAAK	38
9. RESERVEONDERDELEN	38
	39
1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN	39
1.1 DIE WICHTIGHEIT DES HANDBUCHS	39
1.2 VERWENDUNGSZWECK	39
1.3 NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN	39
1.4 GARANTIE	39
2. TECHNISCHE DATEN	40
2.1 TYPENSCHILD CE WARTUNG UND GASVORBEREITUNG	40
2.2 OFENABMESSUNGEN	40
2.3 KOMPONENTEN DES OFENS	41
3. TRANSPORT UND HEBEN	41
4. INSTALLATION	42
4.1 POSITIONIERUNG	42
4.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	43
4.3 GASANSCHLUSS	44
4.4 REGELUNG DES GASZUFUHRDRUCKS	44
4.5 KONTROLLE AUF GASLECKS	44
4.6 ANPASSUNG AN VERSCHIEDENE GASARTEN	44
4.7 FLOU-ANSCHLUSS	47
5. SICHERHEITSHINWEISE	49
5.1 RICHTLINIEN UND VORSCHRIFTEN	49
5.2 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	49
5.3 RESTRISIKEN	49
6. VERWENDUNG UND FUNKTION	50
6.1 BEDIENFELD	50
6.2 INBETRIEBNAHME DES OFENS	50
6.3 EINSCHALTEN DER BRENNER	50
6.4 PIZZA-BACKEN	51
6.5 OFEN NICHT IN GEBRAUCH	52
6.6 WARNHINWEISE UND ALARME	52
7. WARTUNG	52
7.1 ALLGEMEINE WARTUNG	52
7.2 GRÖßERE WARTUNG	52
7.3 AUSTAUSCH DER OBEREN UND UNTEREN BRENNER	53
7.4 AUSTAUSCH VON ZÜNDUNGSBRENNERN	53
7.5 AUSTAUSCH VON THERMOELEMENT, PILOT UND STECKER	54
7.6 AUSTAUSCH DES GASHAHNS	54
8. AUSBAU	54
9. ERSATZTEILE	54



1. INFORMATIONS GÉNÉRALES	55
1.1 IMPORTANCE DU MANUEL	55
1.2 DESTINATION D'UTILISATION	55
1.3 LIMITES D'UTILISATION	55
1.4 GARANTIE	55
2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	56
2.1 PLAQUE SIGNALÉTIQUE CE ENTRETIEN ET PRÉDISPOSITION GAZ	56
2.2 DIMENSIONS DU FOUR	56
2.3 COMPOSANTS DU FOUR	57
3. TRANSPORT ET LEVAGE	57
4. INSTALLATION	58
4.1 POSITIONNEMENT	58
4.2 RACCORDEMENT ELECTRIQUE	59
4.3 RACCORDEMENT AU GAZ	60
4.4 CONTRÔLE DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ	60
4.5 CONTROLE DE FUITE DE GAZ	60
4.6 ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ	60
4.7 RACCORDEMENT AU FEU	63
5. CONSEILS DE SÉCURITÉ	65
5.1 DIRECTIVES ET RÈGLES	65
5.2 DISPOSITIFS DE SECURITE	65
5.3 RISQUES RESIDUELS	65
6. UTILISATION ET FONCTION	66
6.1 PANNEAU DE COMMANDE	66
6.2 UTILISATION DU FOUR	66
6.3 ALLUMAGE DES BRÛLEURS	67
6.4 CUISSON DE LA PIZZA	67
6.5 FOUR NON UTILISÉ	68
6.6 ALERTES ET ALARMES	68
7. ENTRETIEN	68
7.1 ENTRETIEN GENERAL	68
7.2 ENTRETIEN MAJEUR	69
7.3 REMPLACEMENT DES BRÛLEURS SUPÉRIEURS ET INFÉRIEURS	69
7.4 REMPLACEMENT DES BRÛLEURS À INTERALLUMAGE	69
7.5 REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE, DU PILOTE ET DES BOUCHONS	70
7.6 REMPLACEMENT DU ROBINET DE GAZ	70
8. DÉMOLITION	70
9. PIÈCES DE RECHANGE	70
WIRING DIAGRAM / ELEKTRISCH SCHEMA / ELEKTRISCHES SCHEMA / SCHEMA ÉLECTRIQUE	71
TECHNICAL DATA / TECHNISCHE GEGEVENS / TECHNISCHE DATEN / DONNÉES TECHNIQUES	72
7485.0010	72
7518.0015	73
7518.0020	74
GAS PRESSURE DATA / GASDRUKGEGEVENS / GASDRUCKDATEN / DONNÉES SUR LA PRESSION DU GAZ	75



1. GENERAL INFORMATION

1.1 THE IMPORTANCE OF THE MANUAL

- It is obligatory to read and understand all parts of this manual before the use of the oven.
- The operator of the oven is obliged to follow the rules and regulations related to its use.
- The manufacturer is not responsible for any damage to person, animals and things caused by inobservation of rules, regulations and direction described in this present manual.
- The manual must be considered part of the oven and it must be conserved until the life span of the oven.
- This manual must always be at the disposal of the operator in charge of the use and function of the oven.
- These instruction are valid only if the abbreviation of the Country appears on the device. If the abbreviation is not present, refer to the technical instruction to adapt the device to the use condition of that Country.

1.2 DESTINATION OF USE

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

- THE OVEN MAY BE USED BY PROFESSIONALLY INSTRUCTED ADULTS WITH THE REQUIRED COGNITIVE ABILITIES; IT IS INTENDED FOR USE IN THE COLLECTIVE CATERING AND PROFESSIONAL HOSPITALITY SECTORS, LIKE THE HOTEL TOURISM SECTOR, NON DOMESTIC CATERING, BARS, CATERING CHAINS OPEN TO THE PUBLIC, COMMUNITIES AND CANTEENS.
- THE OVEN IS INTENDED FOR PROFESSIONAL USE AND MAY BE ONLY USED BY QUALIFIED PERDONNEL.
- CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

1.3 LIMITS OF USE

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

1.4 WARRANTY

The warranty duration period is valid for twelve months from the date of the original purchase receipt.

Within this period, parts that are objectively ascertainable as defective due to manufacturing defects, excluding electrical components and parts subject to normal wear and tear, will be replaced or repaired free of charge at our factory premises.

All shipping and labour costs are expressly excluded from the warranty.

The warranty is void in all cases in which it can be ascertained that the damage has been caused by: transportation, inadequate maintenance, operator inexperience, tampering, repairs carried out by unauthorized personnel, or failure to comply with manual instructions.

The manufacturer declines all liability for any direct or indirect damages resulting from the time for which the machine is inoperative, including for the following reasons:

faults in the equipment, time spent waiting for repairs, or, in any case, absence of the equipment.



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



2. TECHNICAL SPECIFICATION

2.1 NAME-PLATE CE MAINTENANCE AND GAS PREDISPOSITION

The aluminium name-plate CE is attached to the right side of the oven (Fig.1).
On the name-plate CE is the predisposition of the gas (FIG.1).

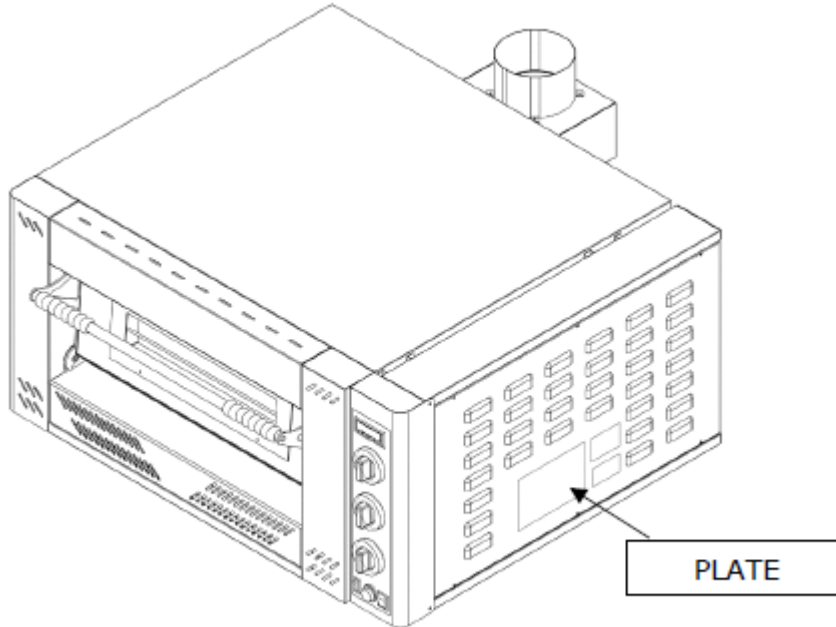


FIG.1

2.2 OVEN DIMENSION

The ovens dimensions are shown below.

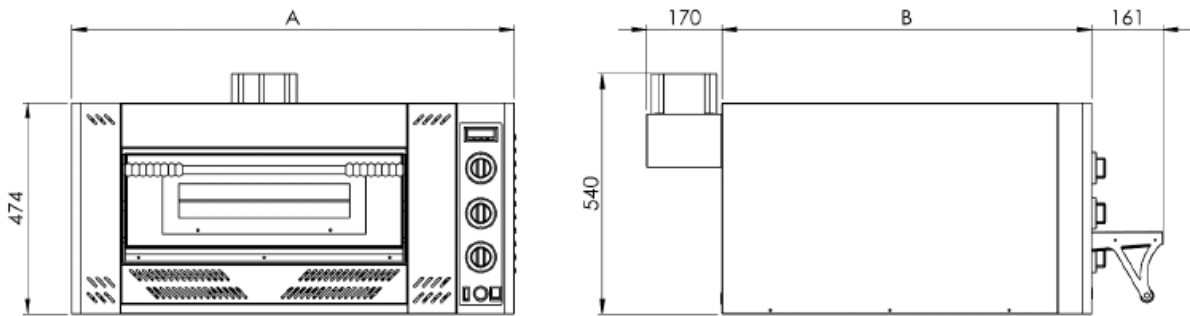


FIG.2

MODEL	A (mm)	B (mm)	WEIGHT (kg)
7485.0010	1000	840	96
7485.0015	1000	1140	123
7485.0020	1300	1140	156



2.3 COMPONENTS OF THE OVEN

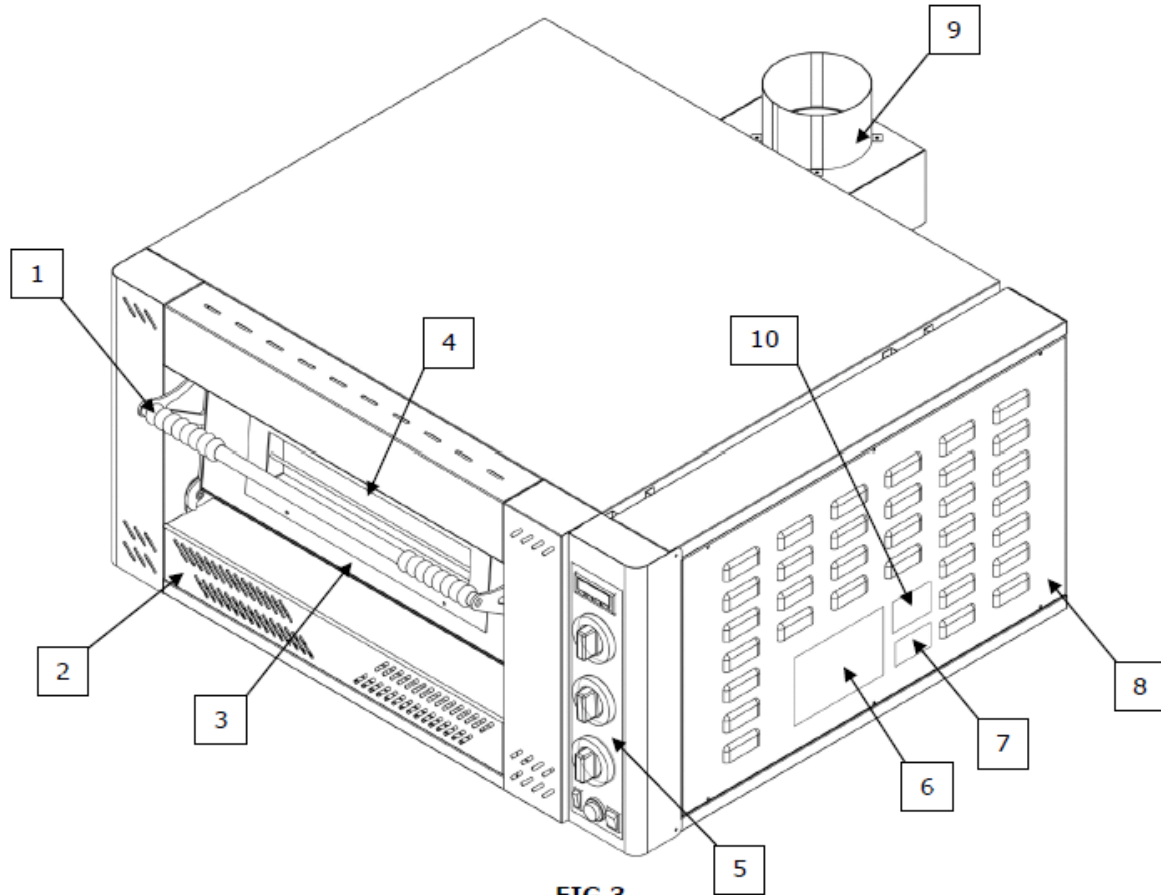


FIG.3

- 1-Oven door handles
- 2-Front panel
- 3-Oven door
- 4-Viewing glass
- 5-Control panel
- 6-Name plate CE
- 7-Gas predisposition
- 8-Right side panel
- 9-Flue Ø150mm
- 10-Label



3. TRANSPORTATION AND LIFTING



DURING THE TRANSPORTATION AND LIFTING OF THE OVENS, ENSURE THAT IN THE AREA OF MANOEUVRE THERE ARE NO PERSON, ANIMALS AND THINGS WHICH MAY PROVOKE ACCIDENT.



THE TRANSPORTATION AND LIFTING OF THE OVENS MUST BE PERFORMED WITH SUITABLE MEANS FOR THE WEIGHT AND DIMENSIONS OF THE MACHINE.



IN CASE AN ELEVATOR IS USED TO MOVE AND LIFT THE OVEN, ENSURE THAT THE FORKS ARE PROPERLY POSITIONED (FIG.4).



DURING THE TRANSPORTATION AND LIFTING OF THE OVEN, PREVENT ABRUPT STOP, ACCELERATION AND UNEXPECTED CHANGE IN DIRECTION.

To simplify the transportation and loading/unloading operations, the oven is packaged in a carton box on a wooden base (with wood similar to that used for pallets) and it is fastened with steel bands.

The oven is covered with transparent nylon.

Once the oven is transported, lifted and positioned at its appropriate place of work, proceed to unpack: cut the fastened bands, remove the carton box and the transparent nylon.

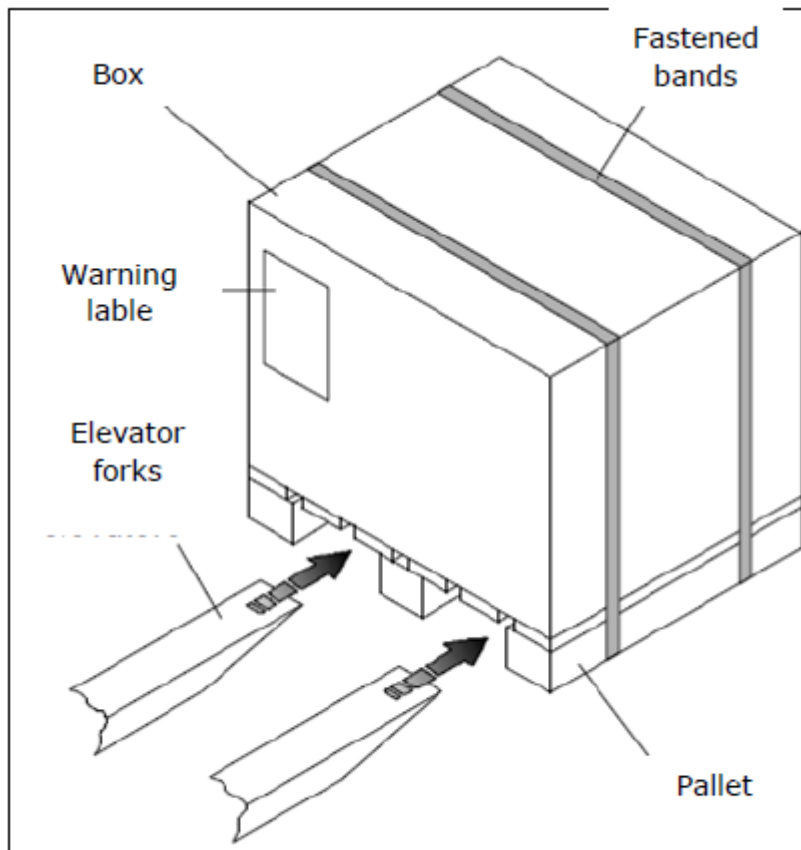


FIG.4



4. INSTALLATION

4.1 POSITIONING



THE INSTALLATION OPERATIONS OF THE OVENS (POSITIONING, ELECTRICAL CONNECTION, GAS AND FLOW CONNECTIONS, ADJUSTMENTS AND CONTROLS) MUST BE EXECUTED BY A QUALIFIED TECHNICIAN RESPECTING THE LOCAL RULES.



THE OVEN MUST BE INSTALLED IN TECHNICAL ROOMS WITH APPROPRIATE VENTILATION, ADDITIONAL GAS SYSTEMS AND DISPOSAL OF COOKING FUMES; THE VOLUMETRIC OF THE TECHNICAL PREMISES IS NORMATED AND MUST BE SUFFICIENT TO KEEP THE WORKPLACES SAFE.

The oven must be positioned according to the minimal measurements (mms) as shown in FIG.5. It must be placed on a suitable support that can carry its weight.

It is advisable to leave space at the right (DX) side of the oven so as to facilitate the removal of the said panel in case of maintenance.

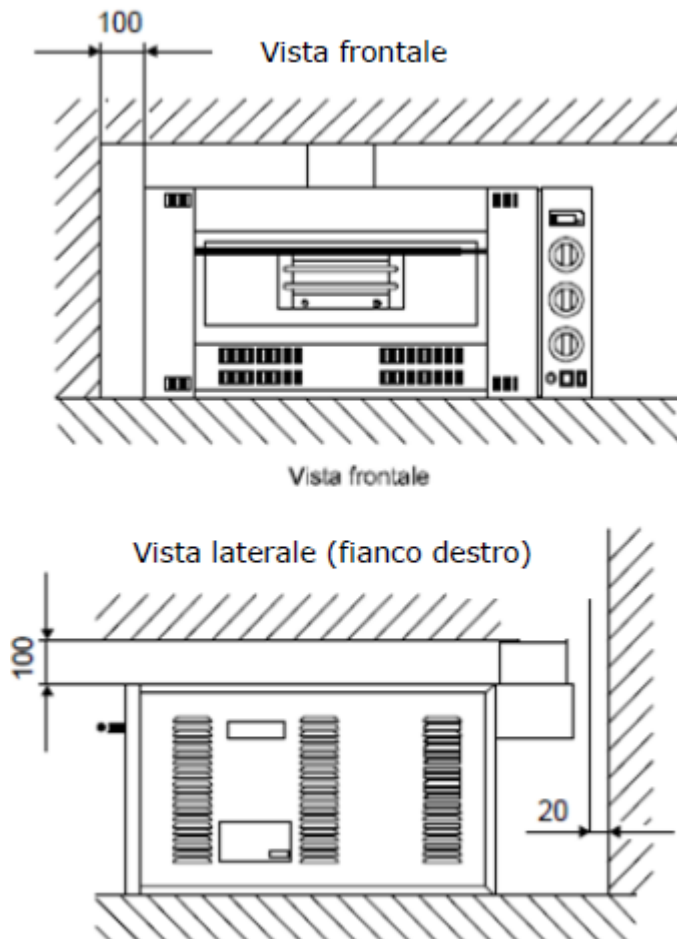


FIG.5



4.2 ELECTRICAL CONNECTION

The oven is provided with electrical cable (230V single phase) positioned at the back-side and it is without plug (FIG.6). The electrical data is shown on the name plate CE (FIG.1).

THE ELECTRICAL CONNECTION OF THE OVEN TO THE ELECTRICAL NETWORK MUST BE EXECUTED BY A QUALIFIED TECHNICIAN WHO IS IN THE POSSESSION OF THE TECHNICAL-PROFESSIONAL REQUIREMENTS DEMANDED BY THE COUNTRY IN WHICH THE OVEN IS PUT INTO USE. THE TECHNICIAN MUST ISSUE A WRITTEN CONFORMITY DECLARATION OF THE WORK DONE.



THE MANUFACTURING FIRM DECLINES RESPONSIBILITY OF ANY DAMAGE TO PERSONS, ANIMALS AND THINGS CAUSED BY INCORRECT ELECTRICAL AND GAS CONNECTIONS.

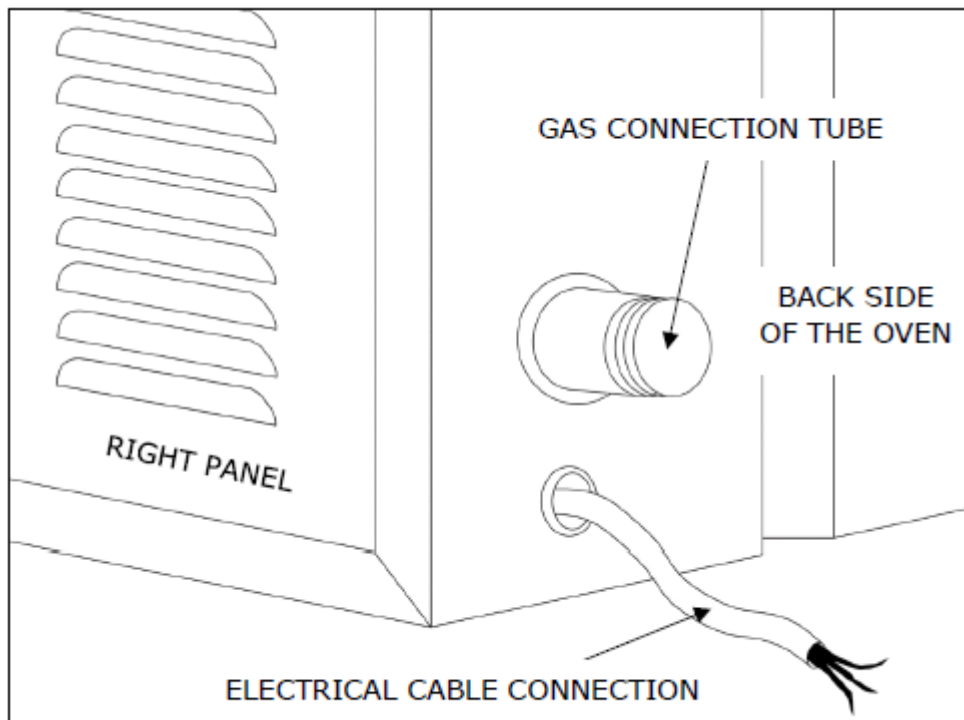


FIG.6

The electrical connection must have interposed an **automatic switch which has an adequate range**. It must not have less than 3 mms between the contacts.

It is compulsory to connect the earthwire and it must not be interrupted.

The current feeding of the oven must have a tolerance of +/- 10%.

The electrical chart of the oven is shown at the end of the manual.



AT THE END OF THE OPERATION, THE AUTHORISED TECHNICIAN MUST ISSUE A WRITTEN DECLARATION THAT CONFIRMS THE CONTINUITY OF THE PROTECTION CIRCUIT MEASUREMENTS.



4.3 GAS CONNECTION

The oven is provided with a G 3/4" threaded for the connection to the gas supply. It is placed at the back side of the oven (FIG.6). The gas connection of the oven to the gas supply must be visible and metallic steel or copper tubes should be used.



THE OVEN IS PROVIDED WITH A G 3/4" THREADED FOR THE CONNECTION TO THE GAS SUPPLY. IT IS PLACED AT THE BACK SIDE OF THE OVEN (FIG.6). THE GAS CONNECTION OF THE OVEN TO THE GAS SUPPLY MUST BE VISIBLE AND METALLIC STEEL OR COPPER TUBES SHOULD BE USED.

Metallic 3 pieces pipe-fitting should be used in the connection between the gas tube of the oven and the gas supply. Put suitable packings between the pipe-fittings to ensure tight close joints.



THE OVEN MUST BE FED WITH THE TYPE OF THE GAS OF WHICH THE APPLIANCE IS DESIGNED (SEE MANE-PALTE CE-FIG.1) AND THE CHARACTERISTICS SHOULD BE AS SHOWN IN THE RESPECTIVE TAB. 1-2-3-4-5 IN ACCORDANCE TO THE MODEL.

4.4 GAS FEEDING PRESSURE CONTROL

The feeding pressure of the gas must be measured with a liquid manometer (example a U manometer , resolution minimum 0,1 mbar) as follows:

- 1) Unscrew and remove the right (DX) side of the panel (FIG.3-Ref.8);
- 2) Loose the gas-tight screw of the safety valve (general tap) (FIG.7-Ref.1);
- 3) Connect the U manometer;
- 4) Switch on the oven according to the instructions (Chap.7)
- 5) Measure the feeding pressure of the gas;
- 6) Remove the U manometer;
- 7) Fasten again the gas-tight screw of the safety valve (FIG.7-Ref.1);
- 8) Replace and screw back the right (DX) side panel of the oven;

4.5 GAS LEAKAGE CONTROL

After the installation operations it is necessary to control that there isn't any leakage of gas; to verify , apply a solution of soapy- water to the pipe-joints, any leakage will give soap bubbles.

If in the gas supply there is an installation of gas-meter , it will be also possible to verify any gas leakage: switch off the oven for about 10 minutes the gas-meter should not read any passage of gas.



IT IS ABSOLUTELY PROHIBITED TO USE FLAME TO CHECK ANY GAS LEAKAGE. DEFILING THIS RULE MAY CAUSE EXPLOSION.

4.6 ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

The oven is tested and designed for use of the gas as shown on the nameplate CE (FIG.1).



WHEN THE TYPE OF GAS OF WHICH THE OVEN IS DESIGNED DOES NOT CORRESPOND WITH THE GAS SUPPLY, IT IS THEREFORE COMPULSORY TO FOLLOW THE APPLIANCE CORRECT ADAPTATIONS. IT IS COMPULSORY TO RESTORE THE SEALS OF THE ADJUSTMENT PARTS AND INDICATE THE NEW TYPE OF GAS ON THE PLATE AFTER TRANSFORMATION.

As stated above in regards to the adapting procedure, the appropriate transformation stages are as follows:

A) Substitution of upper and lower burner nozzle:

Remove the front panel (FIG.3-Ref.2) unscrew the screws, remove the airregulator (FIG.9-Ref.1/2), the nozzles are visible and can be reached. Loose the nozzle with a suitable spanner and substitute them with adaptable types as shown in the technical data according to the oven model.



B) Substitution of interignition burner nozzle:

Substitute the interignition burner nozzles (FIG.8-Ref.3) following the indication as shown in the technical data according to the oven model.

C) Substitution of pilot nozzle:

Unscrew the pipe-fitting (FIG.8-Ref.4) and substitute the pilot nozzle with another adaptable type, following the indications as shown in the technical data according to the oven model.

D) Air regulation




Upper and lower burners:

Loose the screws (FIG.9-Ref.1) and regulate the air-burner (FIG.9-Ref.2).

After the air regulation fasten the screw in the right position (FIG.9-Ref.1).

E) Minimum regulation of upper and lower burners:

For liquid gas operation (G30 - G31) the minimum is fixed and the screw (FIG.10-Ref.1) fastened ,for the use of other types of gas the minimum regulation is as follows:

- Pull off manually the respective burner knob on the control panel (FIG.10-Ref.2/3);
- Turn the screw (FIG.10-Ref.1) anticlockwise 2 or 3 times and then fix the knob again;
- Switch on the burner and turn the knob in position  (Minimum);
- Pull off again the knob and fasten the screw (FIG.10-Ref.1) until the lighted flame is visibly acceptable;
- Make some turns of the knob  (Maximum)  (Minimum) to verify the stability of the flame.

The interignition burner does not have minimum operation therefore there is no need regulating it.

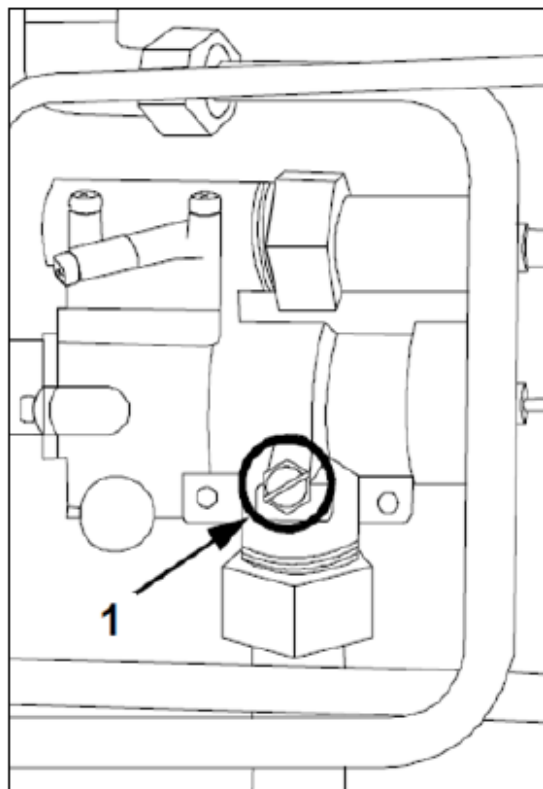


FIG.7

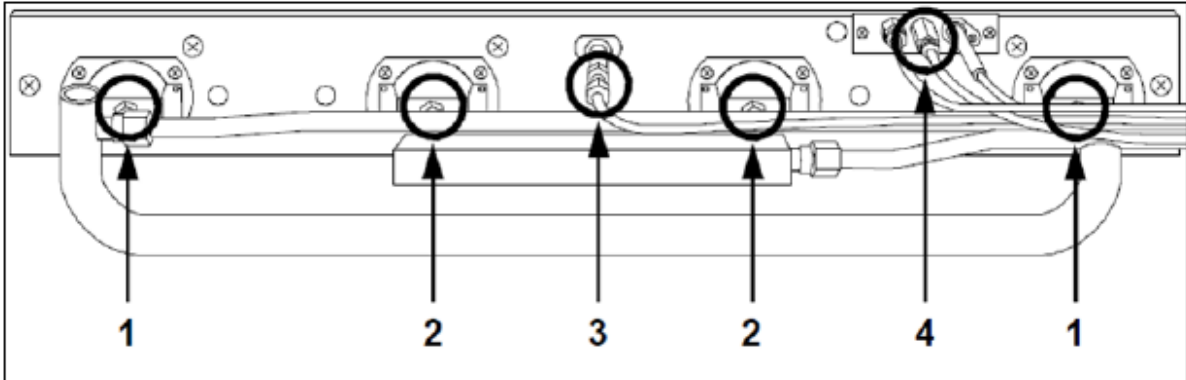


FIG.8

- 1-Upper burners
- 2-Lower burners
- 3-Interignition burners
- 4-Pilot

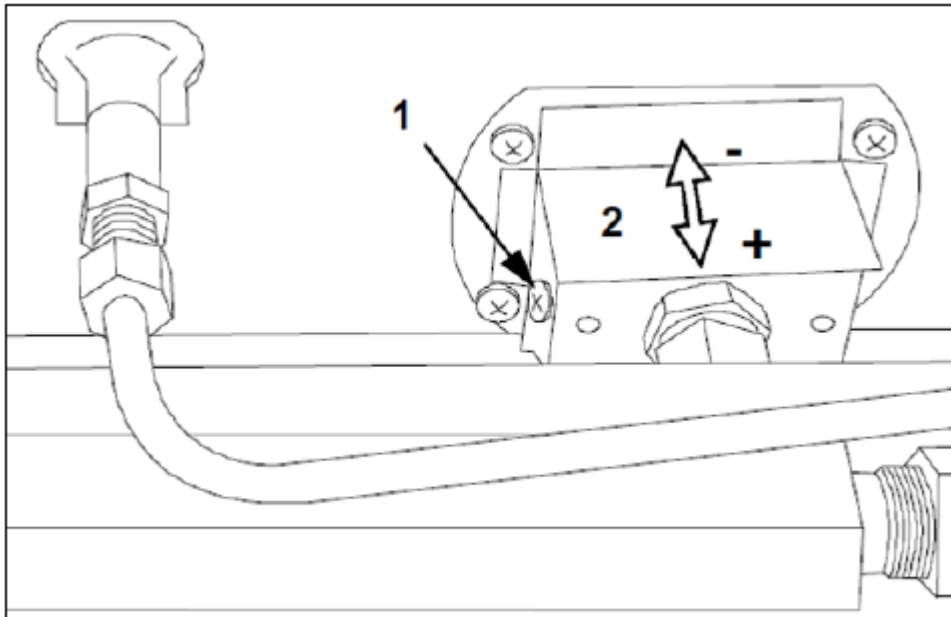


FIG.9

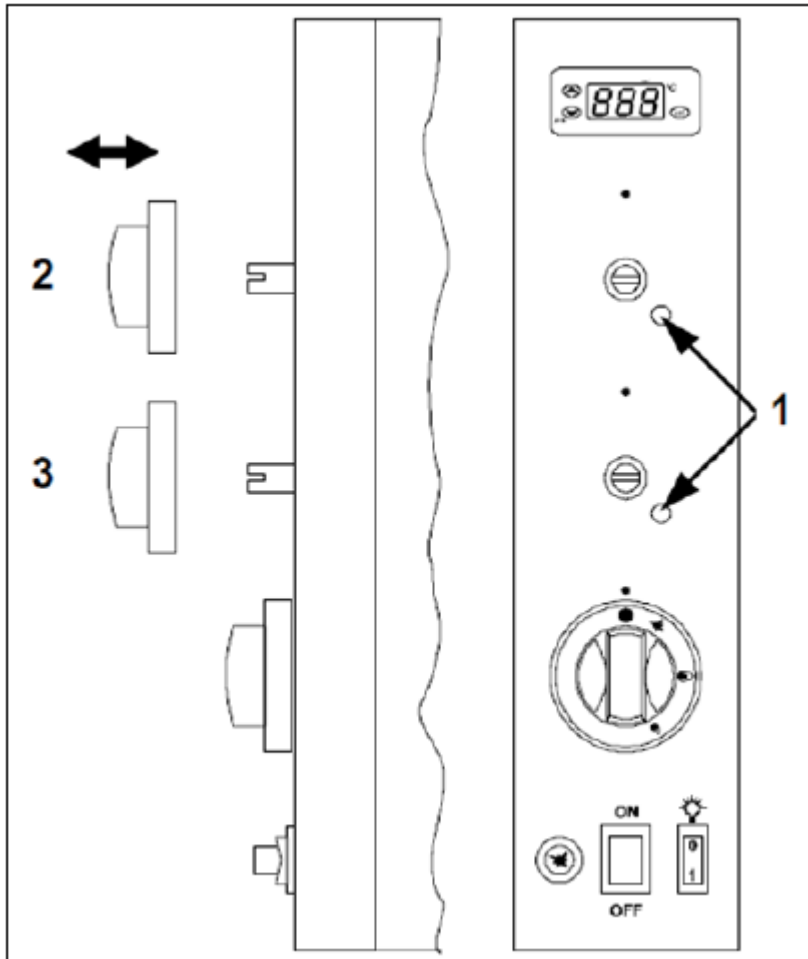


FIG.10

4.7 FLOU CONNECTION

The appliances are provided with a (\varnothing 150 mm.) flou for the discharge of combustibile products and must be connected in one of the following ways, according to the rules and the regulations in force.

Install the oven in a room sufficiently aired in accordance with regulations in force.



THE OVEN MUST BE INSTALLED WITH AT LEAST 0,50 METERS FROM HOOD, CHIMNEY, OR DIRECTLY OUTSIDE.

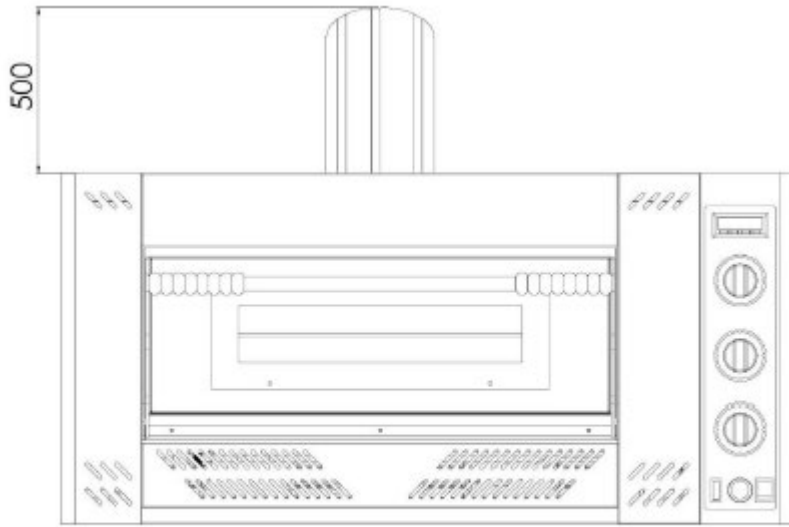


FIG.11

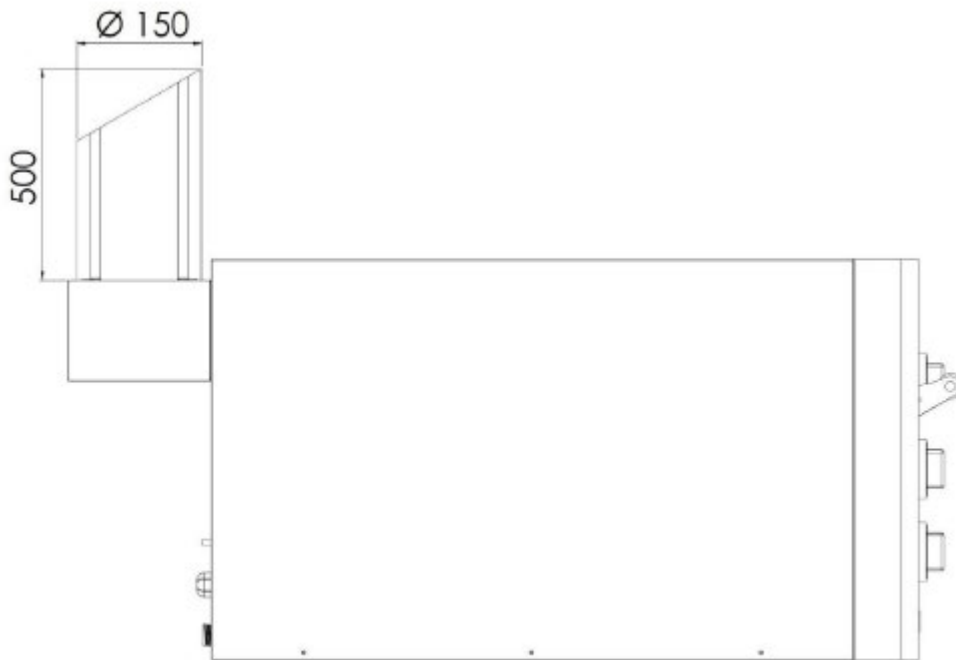


FIG.12



The type of appliance "A" (see name-plate characteristics):

The type "A" gas oven must evacuate the combustible products through a suitable hood, or similar device, connected to the flue in full working order or directly to the external without (the boave) it is permitted to use a ventilator.

The appliance should be installed in a room sufficiently aired in order to avoid an excessive concentration of harmful substances for the health in the room where it is installed.



THE AIR FLOW NECESSARY FOR THE COMBUSTION MUST BE $2 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kw POWER OVEN}$, PLUS $35 \text{ m}^3/\text{h}$ IN THE ROOM FOR THE WELLNESS OF THE PERSON.

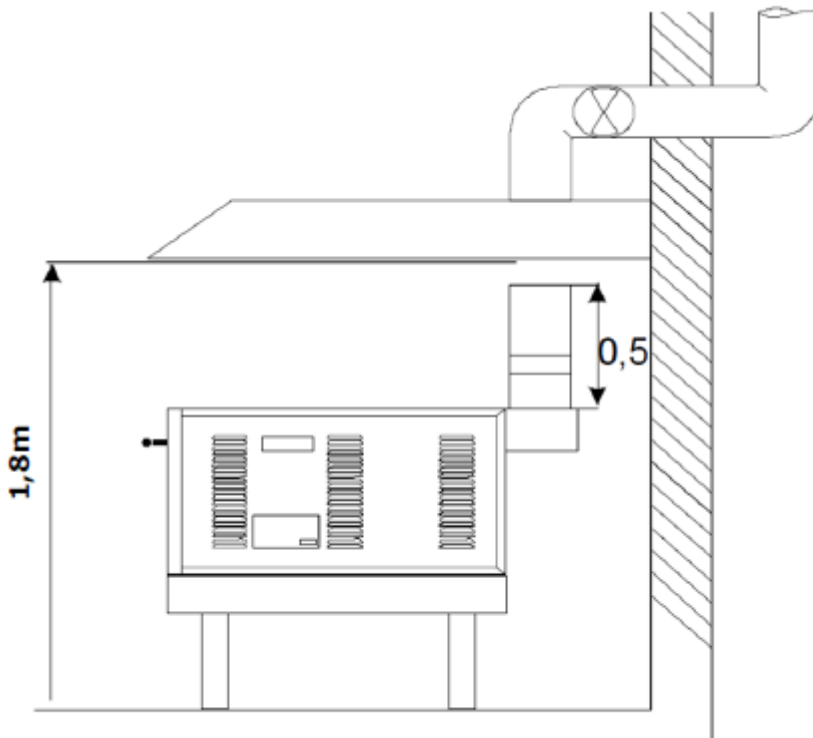


FIG.13



5. SAFETY HINTS

5.1 DIRECTIVES AND RULES

The ovens of the construction firm are designed manufactured and conform to the following directives:

Direttiva 2014/35/UE “Low voltage”

Direttiva 2014/30/UE “Electromagnetic compatibility”

Norma Europea EN 203-1-2 per “Professional gas appliances”

Regolamento GAR UE 2016/426 “Appliances that burn gaseous fuels”.

5.2 SAFETY DEVICES

In reference and observation to the rules cited above, all the components of the oven complies to the safety standard and are guaranteed by the construction firm.

SAFETY VALVE:

This is a valve with thermocouple that interrupts the flow of gas to the burners when the pilot flame accidentally goes off. It is fixed at the right side of the oven.



IT IS ABSOLUTELY FORBIDDEN TO MANIPULATE (EXCLUDING REMOVAL) ANY SAFETY DEVICE IN THE OVEN.

IT IS ABSOLUTELY FORBIDDEN TO SUBSTITUTE ANY SAFETY DEVICE OR ITS COMPONENTS WITH PART WHICH ARE NOT ORIGINAL.

5.3 RESIDUAL RISKS

The machine has several risks that were not completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices.

Nevertheless, through this manual the Manufacturer has taken steps to inform operators of such risks, carefully indicating the personal protection equipment to be used by them.

Residual risk	Description of hazardous situation
Burns	Contact with hot surfaces, pay attention to the symbols on the oven and use suitable gloves. Attention to the possible escape of heat due to the opening of the door while the oven is in operation.
Electrocution	Contact with live parts during maintenance operations carried out with the electrical panel powered.
Tipping of loads	When handling the machine or the packing containing it, using unsuitable lifting systems or accessories or with the load unbalanced.



6. USE AND FUNCTION

6.1 CONTROL PANEL

The control panel (FIG.14) is fixed at the right side on the front part of the oven, from here the users can manually operate or cook in the oven.

1	Thermostat/Thermometer
2	Upper burner tab (knob)
●	Off
🔥	Maximum power
🔥	Minimum power
3	Lower burner tab (knob)
●	Off
🔥	Maximum power
🔥	Minimum power
4	General tab (knob)
●	Off
★	Ignition pilot
🔥	Interignition - maximum power
🔥	Interignition - minimum power
5	Piezoelectric ignition pilot
6	General switch
7	Oven light switch

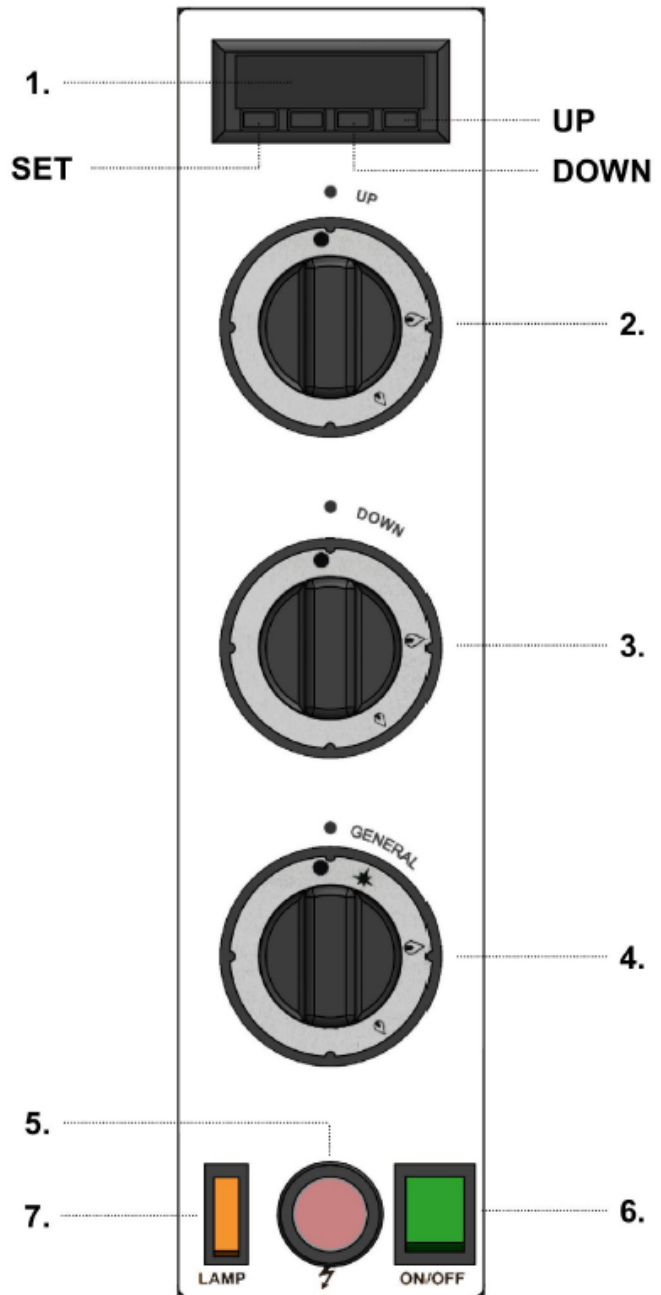


FIG.14



6.2 OVEN IN USE




THE OVEN CAN BE PUT IN USE ONLY AFTER COMPLETE INSTALLATION WITH A WRITTEN DECLARATION FROM BOTH ELECTRICAL AND GAS TECHNICIANS IN CONFORMANCE TO THE ELECTRICAL AND GAS CONNECTIONS.

Putting the oven in use can be carried out by an employee/operator respecting scrupulously the following sequence of operations:


6.3 SWITCHING ON THE BURNERS

- 1) Plug in the oven electrical connection to the electrical main supply
- 2) Rotate the knob of the interignition tab of the gas supply;
- 3) Press on the general electrical switch (FIG.14-Rif.6), the green lamp will light;
- 4) Set the thermostat/thermometer to the working temperature pressing the “set” and “+” or “-” keys (FIG.14-Ref.1). In case the desired temperature is the same or below than the atmospheric temperature it will be impossible to switch on the burners because the thermostat is connected to the gas feeding electro valve which stops the gas flow when the temperature reaches the desired value.


A) INTERIGNITION BURNER

- 5) Rotate the knob of the general tap of the gas supply (FIG.14-Ref.4) to the position,  press and hold the knob and at the same time press repeatedly the piezoelectric ignition pilot (FIG.14-Rif.5); release the knob should the pilot burner lights; The pilot flame must remain lighted; if it does not happen, repeat the operation.

It is possible to control the pilot flame through the loophole at the right side of the frontal panel (FIG.3-Ref.2).

- 6) Rotate the general tap knob (FIG.14-Ref.4) to the position  (maximum power);

B) UPPER AND LOWER BURNERS

- 7) Turn open the respective taps of the upper burner (FIG.14-Ref.2) and lower (FIG.14-Ref.3) and rotate them in anticlockwise to the position  (maximum power).

The flame from the interignition burner will spread to all the upper and lower burners. Once the desired temperature is reached the burners will go off: that is stopping at intervals and beginning again so as to maintain the temperature.

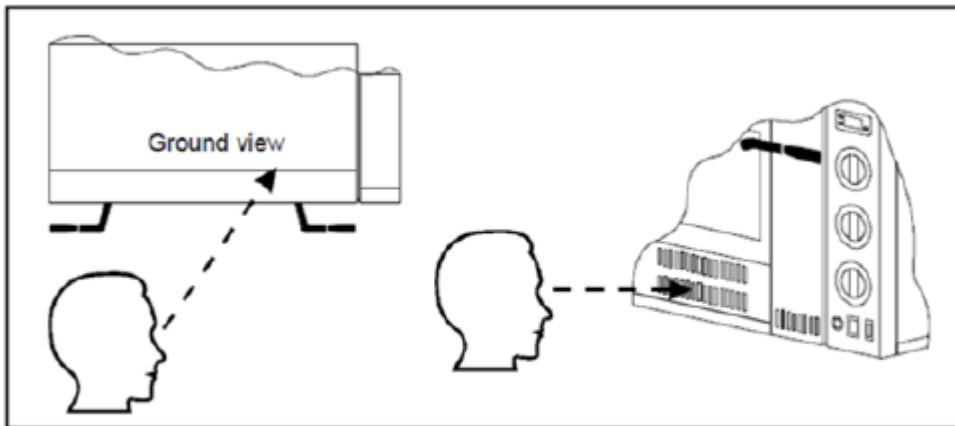


FIG.15

6.4 PIZZA COOKING

Once the oven has reached the desired temperature (see point 5 of the present paragraph), visible on the thermostat/thermometer (FIG.14-Ref.1) it is possible to put the pizza in the oven for cooking.

- 1) Open manually the oven door (FIG.3-Rif.3) using the handles (FIG.3-Ref.1);
- 2) To illuminate the internal of the oven press “on” the oven light (FIG.14-Ref.7);



WHEN OPENING THE OVEN DOOR WITH THE OVEN SWITCHED ON ,IT IS IMPORTANT TO MANTEN A SAFETY DISTANCE TO AVOID DIRECT HEAT FROM THE OVEN.



- 3) Put the pizza/pizzas that is to be cooked inside the oven using adaptable instruments. It is important to avoid leaving the oven door opened for a longer time , because the outgoing heat from the oven reduces the temperature.
- 4) Close the oven door and control the cooking through the viewing glass (FIG.3-Ref.4);
- 5) The cooking temperature of the pizza varies according to its setting, putting it directly on the fire-proofed floor or in the baking pan. In the first case it is advisable to set the cooking temperature to 320÷350°C with the upper burners at maximum (the knob of upper burners tap in position “maximum power”) and the lower burners at minimum (the knob of lower burners tap in position “minimum power”). In the second case it is advisable to set the cooking temperature to tap in position “minimum power”) and the lower burners one to maximum (the knob of lower burners tap in position “maximum power”);
- 6) After cooking open the oven door and pull out the pizza and close again the oven door.



THE CHOICE OF THE IDEAL COOKING TEMPERATURE AND RELATIVE REGULATION OF THE UPPER AND LOWER BURNERS DEPENDS EXCLUSIVELY ON EXPERIENCE OF THE USER. FOR CONTINUOUS USE, DO NOT EXCEED THE TEMPERATURE OF 350°C, IN ORDER TO AVOID THE OVEN TEMPERATURE OVERLOAD AND ITS FIRST WEAR.

6.5 OVEN NOT IN USE

Putting the oven out of use can be done by the operator respecting scrupulously the following:

- 1) Turn off the oven ,rotating the knobs in position ● “Off” (FIG.14-Ref.2/3/4);
- 2) Switch off the internal illumination of the oven using the light switch (FIG.14-Ref.7);
- 3) Turn off the general switch (FIG.14-Ref.6) putting the green light off ;
- 4) Turn off the interignition tap of the gas supply;
- 5) Disconnect the oven’s electrical cable and plug from the electrical mains supply.

6.6 ALERTS AND ALARMS

CODE	MEANING
ALERTS	
Out1	LED on: If on, the load is on If flashing: - the working setpoint change is in progress -load protection is in progress
ALARMS	
Pr1	Probe not working Remedies: -verify the integrity of the probe -check the instrument-probe connection -check the temperature of the oven
When the cause that caused the alarm disappears, the instrument restores normal operation.	

7. MAINTENANCE

7.1 GENERAL MAINTENANCE

To guarantee the level of efficiency and safety the operator is to know and understand all controls, the periods and modalities established before hand for any maintenance.



DISCONNECT THE OVEN’S ELECTRICAL CONNECTION FROM THE ELECTRICAL MAINS SUPPLY AND TURN OFF THE INTERIGNITION TAP OF THE GAS SUPPLY BEFORE ANY MAINTENANCE I.E.GENERAL OR MAJOR.

- 1) Cleaning of the fired-proofed floor: this operation can be executed with the hot oven. Once the oven temperature reaches about 350°C, open the oven door and clean the floor with a brush which is made of vegetable fibers and having a long handle to avoid contact with the hot parts of the oven. It is recommended that the operator should use suitable gloves and clothes to avoid burns.
- 2) Cleaning the external parts of the oven (stainless steel surface ,viewing glass and control panel): this open is executed when the oven is cold.
- 3) Cleaning must be done every day.



7.2 MAJOR MAINTENANCE

Any major maintenance, repairs and substitution of parts must be exclusively done by the authorized dealer from whom the oven was acquired; or any authorized technician having directive requirements.

7.3 SUBSTITUTION OF UPPER AND LOWER BURNERS

- Remove the front panel (FIG.3-Ref.2);
- Unscrew the pipe-fittings, disconnect the gas tube that is found in front of the burner which is to be substituted;
- Remove the air-regulation burner (FIG.16-Ref.2) unscrew the screws (FIG.16-Ref.1) and slip it out;
- Unscrew the 4 screws (FIG.16-Ref.4) slip out the burner (FIG.16-Ref.3) and substitute it;
- Fix the new burner following the the above procedure.

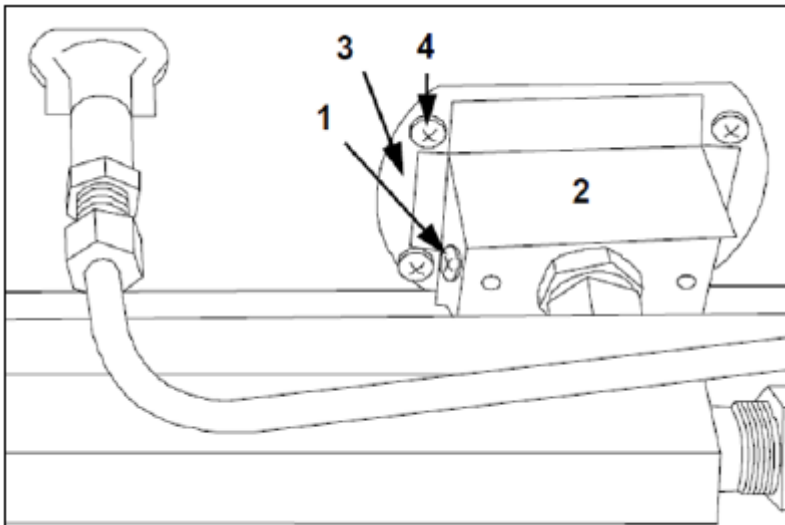


FIG.16

7.4 SUBSTITUTION OF INTERIGNITION BURNERS

- Remove the front panel (FIG.3-Ref.2) unscrew the screws;
- Unscrew the 3 screws that hold the burner support in place (FIG.17-Ref.1);
- Remove the internal fire-proofed floor;
- Through the oven door extract the burner manually;
- Fix the new burner following the above procedure.

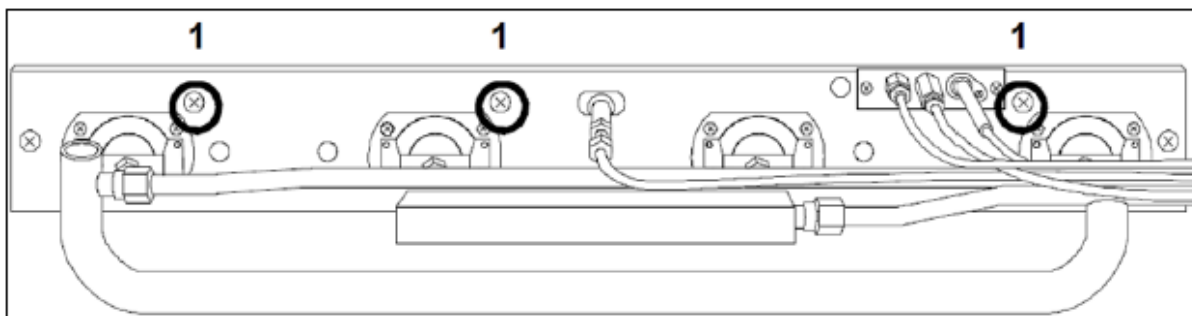


FIG.17

7.5 SUBSTITUTION OF THERMOCOUPLE, PILOT AND PLUGS

A) THERMOCOUPLE

- Remove the front panel (FIG.3-Ref.2) unscrew the screws;
- Unscrew the thermocouple with an appropriate spanner (FIG.18-Ref.1);
- Fix the new thermocouple following the above procedure.



B) PILOT

- Unscrew the 2 supporting screws (FIG.18-Ref.A) fix the new pilot;
- Fix the new pilot following the above procedure (FIG.18-Ref.2) .

C) PLUG

- Remove the plug unscrewing the screw (FIG:18-Ref.B);
- Fix the new plug (FIG.18-Ref.3) following the above procedure.

7.6 SUBSTITUTION OF GAS TAP

- Remove the right side panel DX (FIG.3-Ref.8) unscrewing the screws;
- Slip off manually from the control panel the knob of the tap which is to be substituted;
- Disconnect the tap from its respective gas pipe-fittings (FIG.19-Ref.1).
- Fix the new gas tap following the above procedure.

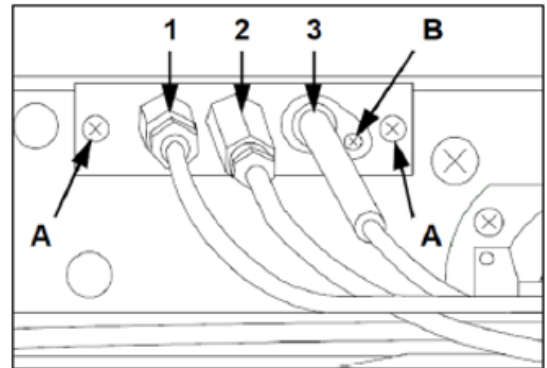


FIG.18

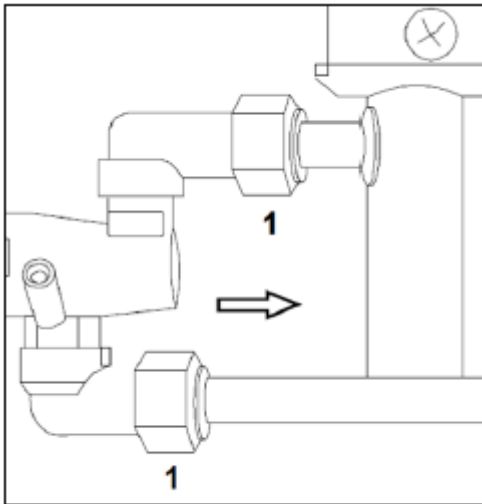


FIG.19

8. DEMOLITION

- Observe the prescribed rules/normes in force concerning demolition.
- At the time of the demolition of the oven, separate the parts that constitute the oven according to the different types of materials used in construction (plastic, copper , iron, etc.).

9. SPARE PARTS

The original spare parts must exclusively acquired from the authorized dealer from whom the oven has been purchased.



IT IS ABSOLUTELY FORBIDDEN TO SUBSTITUTE ANY COMPONENTS WITHOUT THE ORIGINAL SPARE PARTS.



1. ALGEMENE INFORMATIE

1.1 BELANG VAN DE HANDLEIDING

- Het is verplicht om alle delen van deze handleiding te lezen en te begrijpen voordat u de oven gebruikt.
- De bediener van de oven is verplicht om de regels en voorschriften met betrekking tot het gebruik ervan te volgen.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade aan personen, dieren en zaken die wordt veroorzaakt door het niet naleven van de regels, voorschriften en richtlijnen die in deze handleiding worden beschreven.
- De handleiding moet worden beschouwd als onderdeel van de oven en moet worden bewaard tot de levensduur van de oven.
- Deze handleiding moet altijd ter beschikking staan van de bediener die verantwoordelijk is voor het gebruik en de werking van de oven.
- Deze instructies zijn alleen geldig als de afkorting van het land op het apparaat staat. Als de afkorting niet aanwezig is, raadpleeg dan de technische instructies om het apparaat aan te passen aan de gebruiks-omstandigheden van dat land.

1.2 BESTEMMING VAN GEBRUIK

Het voorziene gebruik waarvoor deze oven is ontworpen en geproduceerd, is het volgende:

- DE OVEN MAG WORDEN GEBRUIKT DOOR PROFESSIONEEL GEÏNSTRUCTUREERDE VOLWASSENEN MET DE VEREISTE COGNITIEVE VERMOGENS; HET IS BEDOELD VOOR GEBRUIK IN DE COLLECTIEVE CATERING EN PROFESSIONELE HOSPITALITY SECTOREN, ZOALS DE HOTELTOERISME SECTOR, NIET-HUISHOUDELIJKE CATERING, BARS, CATERINGKETENS DIE OPEN ZIJN VOOR HET PUBLIEK, GEMEENSCHAPPEN EN KANTINES.
- DE OVEN IS BEDOELD VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK EN MAG ALLEEN WORDEN GEBRUIKT DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL.
- KINDEREN MOETEN ONDER TOEZICHT STAAN OM ERVOOR TE ZORGEN DAT ZE NIET MET HET APPARAAT SPELEN.

1.3 GEBRUIKSBEPERKINGEN

Deze oven is uitsluitend ontworpen en vervaardigd voor de hierboven beschreven gebruiksbestemming. Elk ander type gebruik is daarom ten strengste verboden om te allen tijde de veiligheid van de geautoriseerde operators en de efficiëntie van de oven zelf te waarborgen.

1.4 GARANTIE

De garantieperiode is geldig gedurende twaalf maanden vanaf de datum van de originele aankoopbon.

Binnen deze periode worden onderdelen die objectief vast te stellen zijn als defect vanwege fabricagefouten, met uitzondering van elektrische componenten en onderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage, kosteloos vervangen of gerepareerd op onze fabriekslocatie.

Alle verzend- en arbeidskosten zijn uitdrukkelijk uitgesloten van de garantie.

De garantie vervalt in alle gevallen waarin kan worden vastgesteld dat de schade is veroorzaakt door: transport, onvoldoende onderhoud, onervarenheid van de bediener, knoeien, reparaties uitgevoerd door onbevoegd personeel of het niet naleven van de instructies in de handleiding.

De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor directe of indirecte schade die voortvloeit uit de tijd dat de machine niet in werking is, inclusief om de volgende redenen:

storingen in de apparatuur, tijd besteed aan het wachten op reparaties of, in ieder geval, afwezigheid van de apparatuur.



HET KNOEIEN MET EN/OF VERVANGEN VAN ONDERDELEN DOOR NIET-ORIGINELE RESERVE-ONDERDELEN LEIDT TOT HET VERVALLEN VAN DE GARANTIE EN ONTSLAAT DE FABRIKANT VAN ELKE AANSPRAKELIJKHEID.



2. TECHNISCHE SPECIFICATIE

2.1 ONDERHOUD VAN HET NAAMPLAATJE CE EN GASVOORBEREIDING

Het aluminium naamplaatje CE is bevestigd aan de rechterkant van de oven (Fig. 1).

Op het naamplaatje CE staat de voorbeschikking van het gas (FIG. 1).

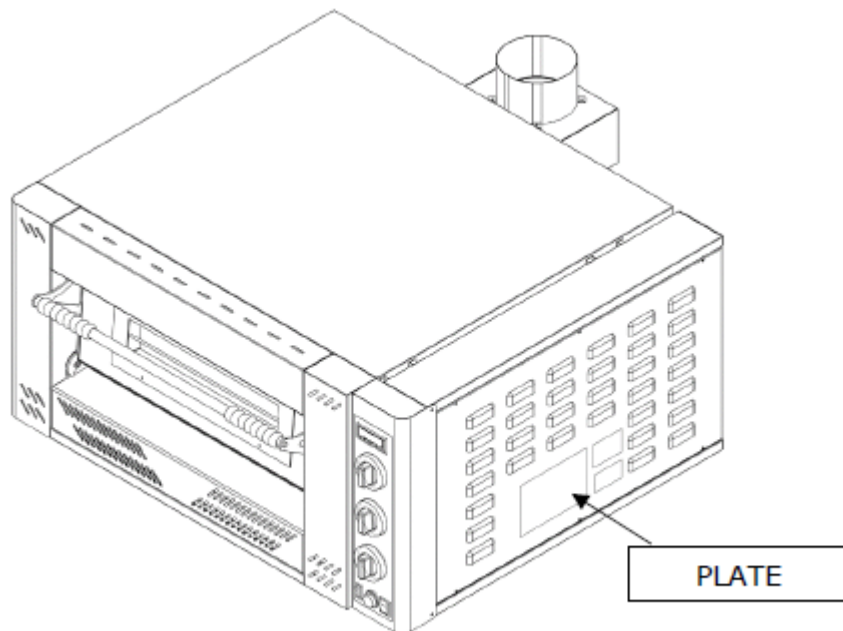


FIG.1

2.2 OVEN AFMETING

De afmetingen van de ovens worden hieronder weergegeven.

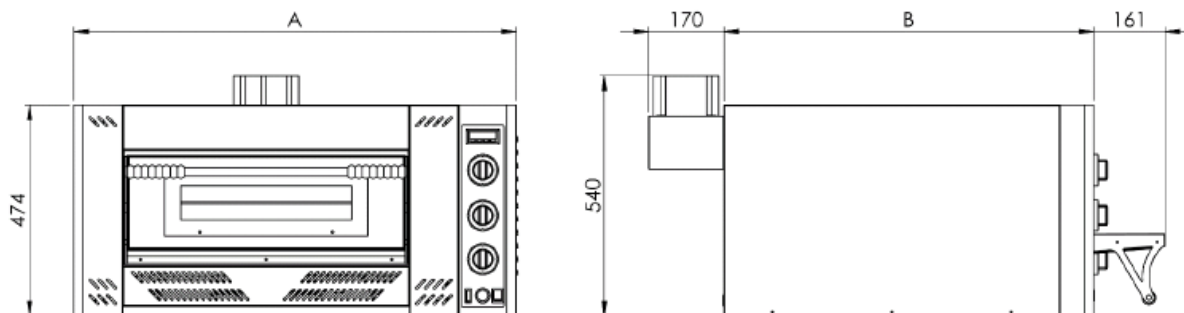
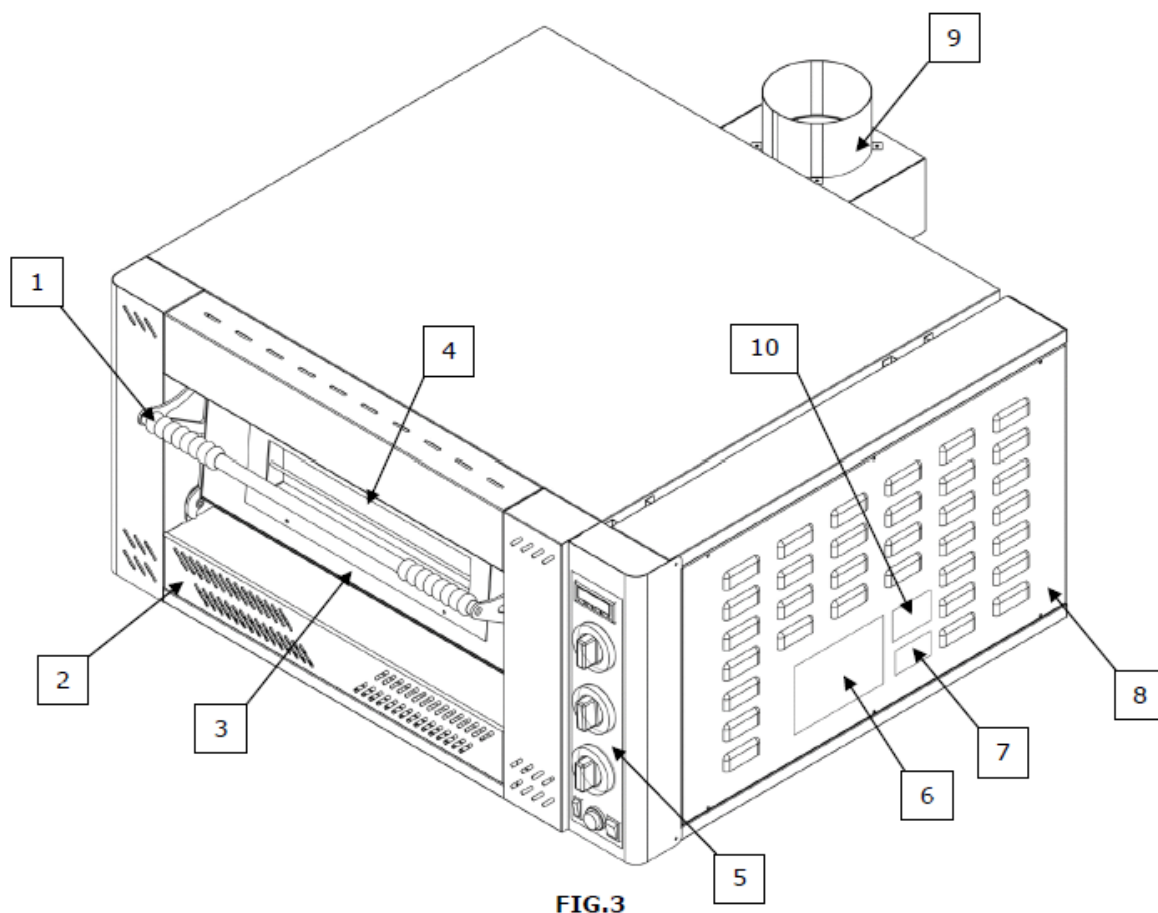


FIG.2

MODEL	A (mm)	B (mm)	GEWICHT (kg)
7485.0010	1000	840	96
7485.0015	1000	1140	123
7485.0020	1300	1140	156



2.3 COMPONENTEN VAN DE OVEN



- 1-Ovendeurgrepen
- 2-Voorpaneel
- 3-Ovendeur
- 4-Kijkglas
- 5-Bedieningspaneel
- 6-Naamplaatje CE
- 7-Gasvoorzijppaneel
- 8-Rechterzijpaneel
- 9-Schoorsteen Ø150mm
- 10-Label

3. TRANSPORT EN HEFFEN



ZORG ER TIJDENS HET TRANSPORT EN HEFFEN VAN DE OVENS VOOR DAT ER IN HET MANOEUVREGEBIED GEEN PERSONEN, DIEREN EN DINGEN ZIJN DIE EEN ONGELUK KUNNEN VEROORZAKEN.



HET TRANSPORT EN HEFFEN VAN DE OVENS MOET WORDEN UITGEVOERD MET MIDDELEN DIE GESCHIKT ZIJN VOOR HET GEWICHT EN DE AFMETINGEN VAN DE MACHINE.



ALS EEN LIFT WORDT GEBRUIKT OM DE OVEN TE VERPLAATSEN EN TE HEFFEN, ZORG ER DAN VOOR DAT DE VORKEN OP DE JUISTE PLAATS ZIJN (FIG.4).



VOORKOM TIJDENS HET TRANSPORT EN HEFFEN VAN DE OVEN EEN ABSRUPTE STOP, VERSNELLING EN ONVERWACHT RICHTINGSVERANDERING.



Om het transport en het laden/lossen te vereenvoudigen, wordt de oven verpakt in een kartonnen doos op een houten basis (met hout dat lijkt op dat van pallets) en wordt deze vastgemaakt met stalen banden. De oven is bedekt met transparant nylon. Zodra de oven is getransporteerd, opgetild en op de juiste werkplek is geplaatst, gaat u verder met uitpakken: knip de vastgemaakte banden door, verwijder de kartonnen doos en het transparante nylon.

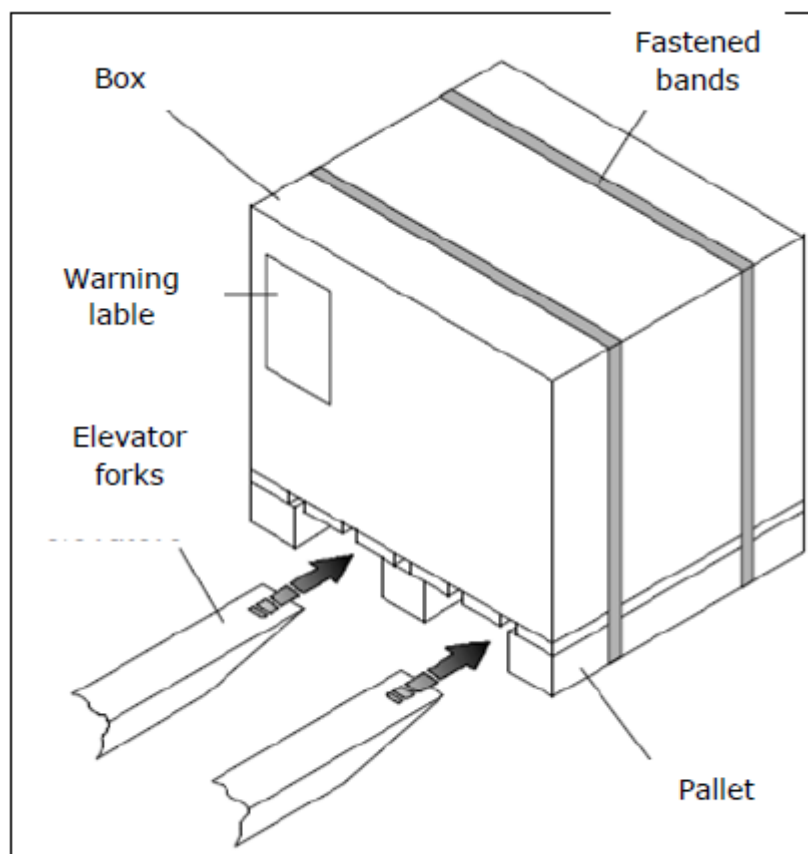


FIG.4

4. INSTALLATIE

4.1 POSITIONERING



DE INSTALLATIEWERKZAAMHEDEN VAN DE OVENS (POSITIONERING, ELEKTRISCHE AANSLUITING, GAS- EN STOOMAANSLUITINGEN, AANPASSINGEN EN BEDIENINGEN) MOETEN WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN GEKWALIFICEERD TECHNICUS MET RESPECT VOOR DE LOKALE REGELS.



DE OVEN MOET WORDEN GEÏNSTALLEERD IN TECHNISCHE RUIMTEN MET GESCHIKTE VENTILATIE, EXTRA GASSYSTEMEN EN AFVOER VAN KOOKDAMPEN; HET VOLUME VAN DE TECHNISCHE RUIMTE IS GENORMEERD EN MOET VOLDOENDE ZIJN OM DE WERKPLEKKEN VEILIG TE HOUDEN.

De oven moet worden gepositioneerd volgens de minimale afmetingen (mms) zoals weergegeven in FIG. 5. Hij moet worden geplaatst op een geschikte ondersteuning die het gewicht ervan kan dragen.

Het is raadzaam om aan de rechterkant (DX) van de oven ruimte over te laten, zodat het paneel bij onderhoudswerkzaamheden gemakkelijk verwijderd kan worden.

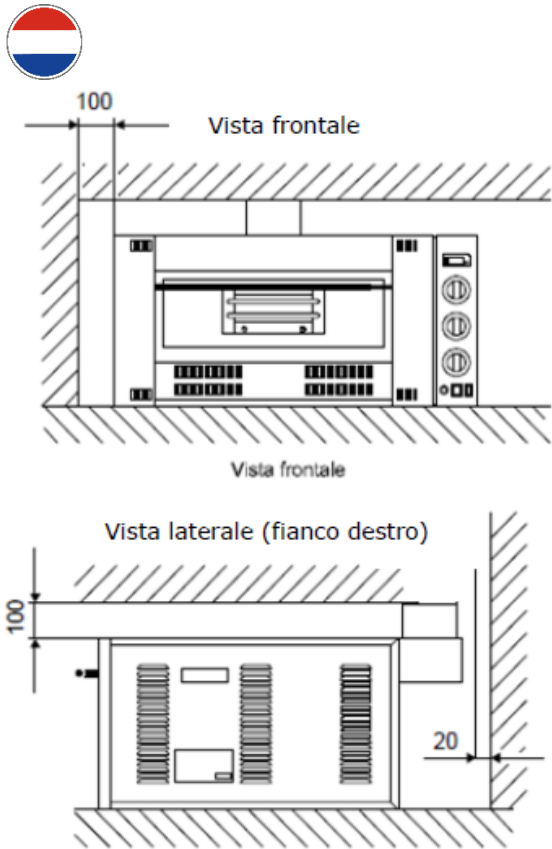


FIG.5

4.2 ELEKTRISCHE AANSLUITING

De oven is voorzien van een elektrische kabel (230V eenfase) aan de achterkant en heeft geen stekker (FIG.6). De elektrische gegevens staan op het typeplaatje CE (FIG.1).



DE ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN DE OVEN OP HET ELEKTRICITEITSNETWERK MOET WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN GEKwalificeerde TECHNICUS DIE IN HET BEZIT IS VAN DE TECHNISCH-PROFESSIELE EISEN DIE GEÏNFORMEERD ZIJN DOOR HET LAND WAARIN DE OVEN IN GEBRUIK WORDT GENOMEN. DE TECHNICUS MOET EEN SCHRIFTELIJKE CONFORMITEITSVERKLARING AFGEVEN VAN HET UITGEVOERDE WERK.



HET PRODUCTIEBEDRIJF WIJST DE AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR SCHADE AAN PERSONEN, DIEREN EN DINGEN VEROORZAAKT DOOR ONJUISTE ELEKTRISCHE EN GASAANSLUITINGEN.

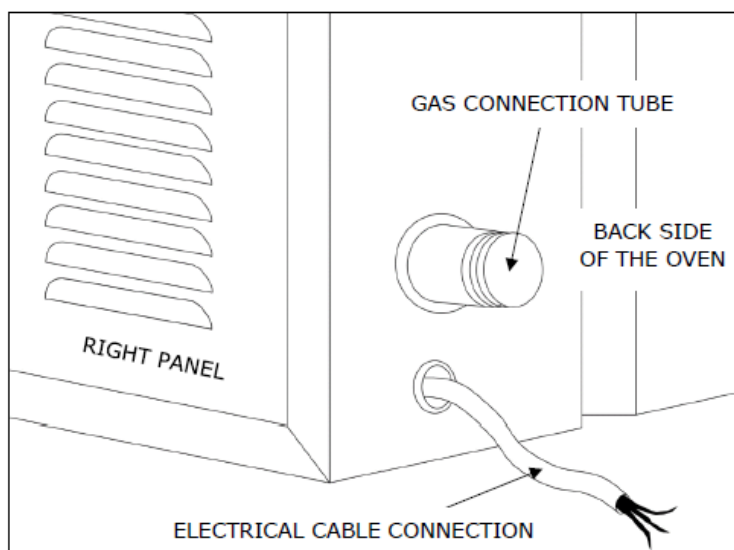


FIG.6



De elektrische aansluiting moet een **automatische schakelaar hebben met een adequaat bereik**. De afstand tussen de contacten mag niet minder dan 3 mm zijn.

Het is verplicht om de aarddraad aan te sluiten en deze mag niet worden onderbroken.

De stroomtoevoer van de oven moet een tolerantie hebben van +/- 10%.

Het elektrische schema van de oven staat aan het einde van de handleiding.



AAN HET EINDE VAN DE WERKZAAMHEID MOET DE GEAUTORISEERDE TECHNICUS EEN SCHRIFTELIJKE VERKLARING AFGEVEN DIE DE CONTINUÏTEIT VAN DE METINGEN VAN HET BESCHERMINGSCIRCUIT BEVESTIGT.

4.3 GASAANSLUITING

De oven is voorzien van een G 3/4" schroefdraad voor de aansluiting op de gastoevoer. Deze bevindt zich aan de achterkant van de oven (FIG.6). De gasaansluiting van de oven op de gastoevoerbus moet zichtbaar zijn en metalen stalen of koperen buizen moeten worden gebruikt.



DE OVEN IS VOORZIEN VAN EEN G 3/4" SCHROEFDRAAD VOOR DE AANSLUITING OP DE GASTOEVOER. DEZE BEVINDT ZICH AAN DE ACHTERKANT VAN DE OVEN (FIG.6). DE GASAANSLUITING VAN DE OVEN OP DE GASTOEVOERBUS MOET ZICHTBAAR ZIJN EN METALEN STALEN OF KOPEREN BUIZEN MOETEN WORDEN GEBRUIKT.

Metalen 3-delige buisfitting moet worden gebruikt in de verbinding tussen de gasbuis van de oven en de gastoevoer. Plaats geschikte pakkingen tussen de buisfittingen om een strakke, dichte verbinding te garanderen.



DE OVEN MOET WORDEN GEVOED MET HET TYPE GAS WAARVOOR HET APPARAAT IS ONTWORPEN (ZIE MANE-PALTE CE-FIG.1) EN DE KENMERKEN MOETEN ZIJN ZOALS WEERGEGEVEN IN DE RESPECTIEVE TAB. 1-2-3-4-5 IN OVEREENSTEMMING MET HET MODEL.

4.4 GASVOEDINGSDRUKREGELING

De toevoerdruk van het gas moet worden gemeten met een vloeistofmanometer (bijv. een U-manometer, resolutie minimaal 0,1 mbar) als volgt:

- 1) Schroef de rechterkant (DX) van het paneel los en verwijder deze (FIG.3-Ref.8);
- 2) Draai de gasdichte schroef van het veiligheidsventiel (algemene kraan) los (FIG.7-Ref.1);
- 3) Sluit de U-manometer aan;
- 4) Schakel de oven in volgens de instructies (Hoofdstuk 7)
- 5) Meet de toevoerdruk van het gas;
- 6) Verwijder de U-manometer;
- 7) Draai de gasdichte schroef van het veiligheidsventiel weer vast (FIG.7-Ref.1);
- 8) Plaats het rechter (DX) zijpaneel van de oven terug en schroef het vast;

4.5 CONTROLE OP GASLEKKEN

Na de installatiewerkzaamheden is het noodzakelijk om te controleren of er geen gaslek is; om dit te verifiëren, breng een oplossing van zeepsop aan op de pijpverbindingen, elk lek zal zeepbellen veroorzaken.

Als er in de gastoevoer een gasmeter is geïnstalleerd, is het ook mogelijk om gaslekken te verifiëren: schakel de oven ongeveer 10 minuten uit, de gasmeter mag geen gasdoorgang meer aangeven.



HET IS ABSOLUUT VERBODEN OM VLAM TE GEBRUIKEN OM GASLEKKEN TE CONTROLEREN. HET SCHENDEN VAN DEZE REGEL KAN ONTPLOFFING VEROOZAKEN.

4.6 AANPASSEN AAN VERSCHILLENDE SOORTEN GAS

De oven is getest en ontworpen voor gebruik van het gas zoals aangegeven op het typeplaatje CE (FIG.1).



WANNEER HET TYPE GAS WAARVAN DE OVEN IS ONTWORPEN NIET OVEREENKOMT MET DE GASTOEVOER, IS HET DAAROM VERPLICHT OM DE CORRECTE AANPASSINGEN VAN HET APPARAAT TE VOLGEN. HET IS VERPLICHT OM DE AFDICHTINGEN VAN DE AFSTELDELEN TE HERSTELLEN EN HET NIEUWE TYPE GAS OP DE PLAAT AAN TE GEVEN NA TRANSFORMATIE.

Zoals hierboven vermeld met betrekking tot de aanpassingsprocedure, zijn de geschikte transformatiefasen als volgt:



A) Vervanging van bovenste en onderste brandersproeier:

Verwijder het voorpaneel (FIG.3-Ref.2), draai de schroeven los, verwijder de luchtregelaar (FIG.9-Ref.1/2), de sproeiers zijn zichtbaar en bereikbaar. Maak de sproeier los met een geschikte sleutel en vervang ze door aanpasbare typen zoals aangegeven in de technische gegevens volgens het ovenmodel.

B) Vervanging van interignitiebrandersproeier:

Substite de interignitiebrandersproeiers (FIG.8-Ref.3) volgens de aanduiding zoals aangegeven in de technische gegevens volgens het ovenmodel.

C) Vervanging van pilotsproeier:

Schroef de pijpfitting (FIG.8-Ref.4) los en vervang de pilotsproeier door een ander aanpasbaar type, volgens de aanduidingen zoals aangegeven in de technische gegevens volgens het ovenmodel.

D) Luchtregeling




Bovenste en onderste branders:

Maak de schroeven (FIG.9-Ref.1) los en regel de luchtbrander (FIG.9-Ref.2).

Draai na de luchtregeling de schroef in de juiste positie vast (FIG.9-Ref.1).

E) Minimale regeling van de bovenste en onderste branders:

Voor vloeibaar gasbedrijf (G30 - G31) is het minimum vastgezet en de schroef (FIG.10-Ref.1) vastgezet, voor het gebruik van andere soorten gas is de minimale regeling als volgt:

- Trek handmatig de betreffende branderknop op het bedieningspaneel los (FIG.10-Ref.2/3);
- Draai de schroef (FIG.10-Ref.1) 2 of 3 keer tegen de klok in en zet de knop vervolgens weer vast;
- Schakel de brander in en draai de knop in positie  (Minimum);
- Trek de knop er weer af en draai de schroef (FIG.10-Ref.1) vast totdat de ontstoken vlam zichtbaar acceptabel is;
- Draai de knop  (Maximum)  (Minimum) een paar keer om de stabiliteit van de vlam te controleren.

De interignition brander heeft geen minimumwerking, dus is het niet nodig om deze te regelen.

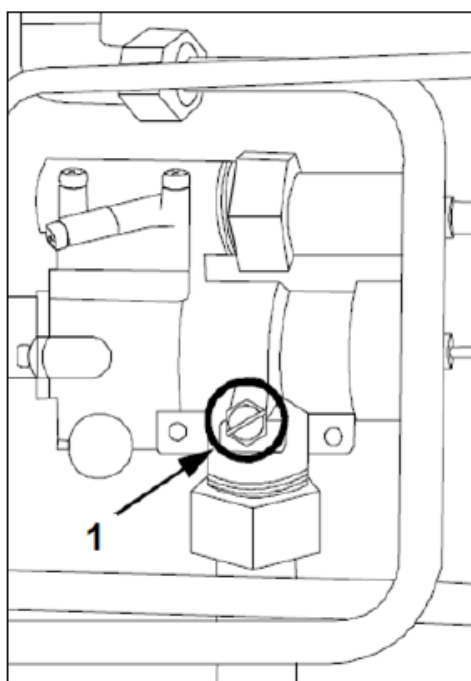


FIG.7

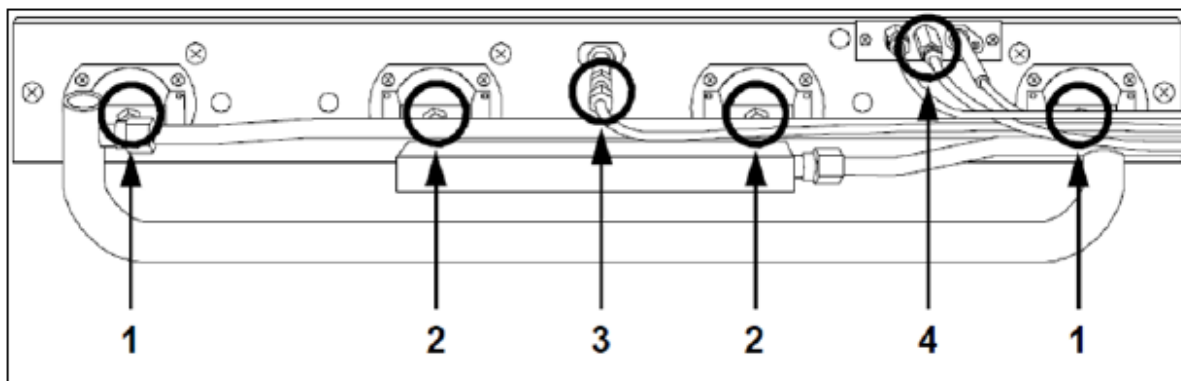


FIG.8

- 1-Bovenste branders
- 2-Onderste branders
- 3-Interignition branders
- 4-Pilot

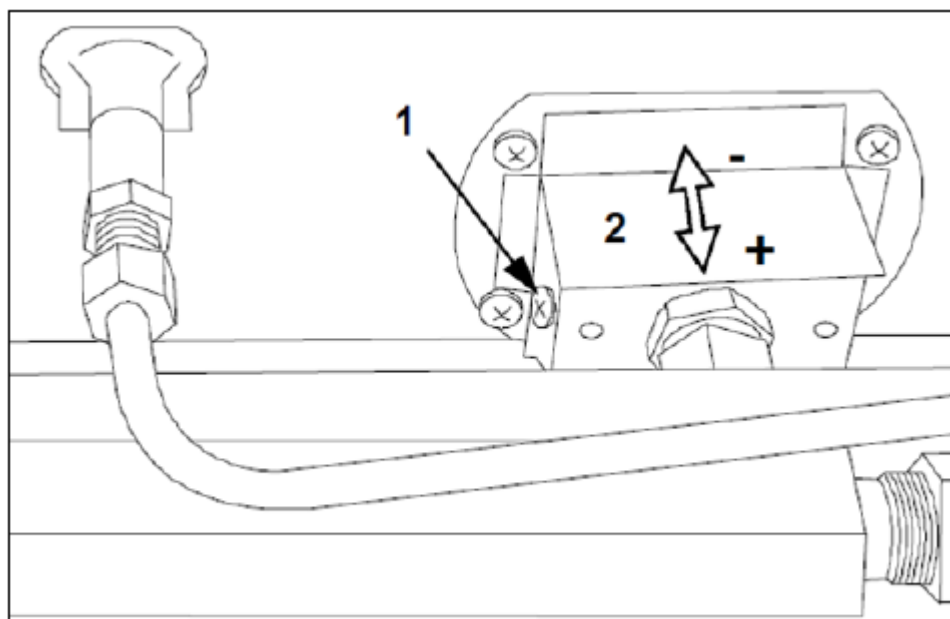


FIG.9

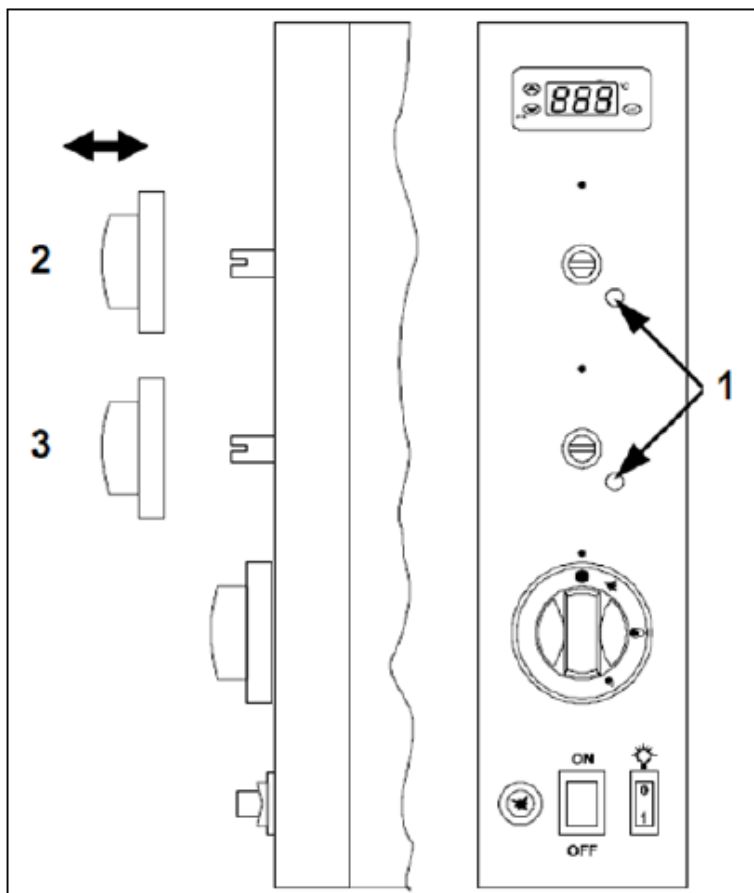


FIG.10

4.7 AANSLUITING VAN DE FLOU

De apparaten zijn voorzien van een (Ø 150 mm.) flou voor de afvoer van brandbare producten en moeten op een van de volgende manieren worden aangesloten, volgens de geldende regels en voorschriften. Installeer de oven in een ruimte die voldoende is geventileerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.



DE OVEN MOET WORDEN GEÏNSTALLEERD OP MINSTENS 0,50 METER VAN DE AFZUIGKAP, SCHOORSTEEN OF DIRECT BUITEN.

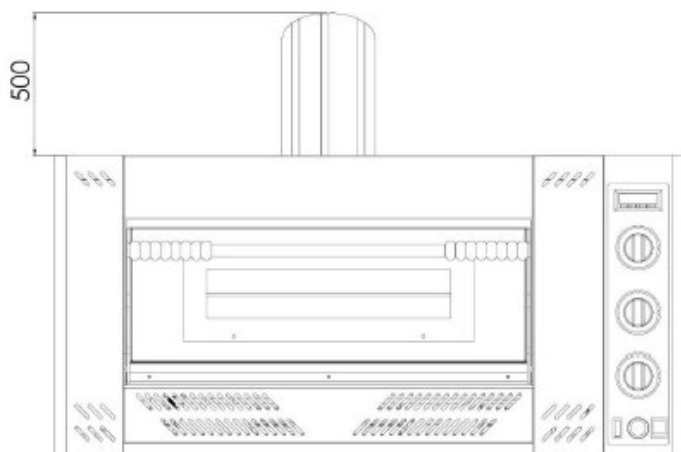


FIG.11

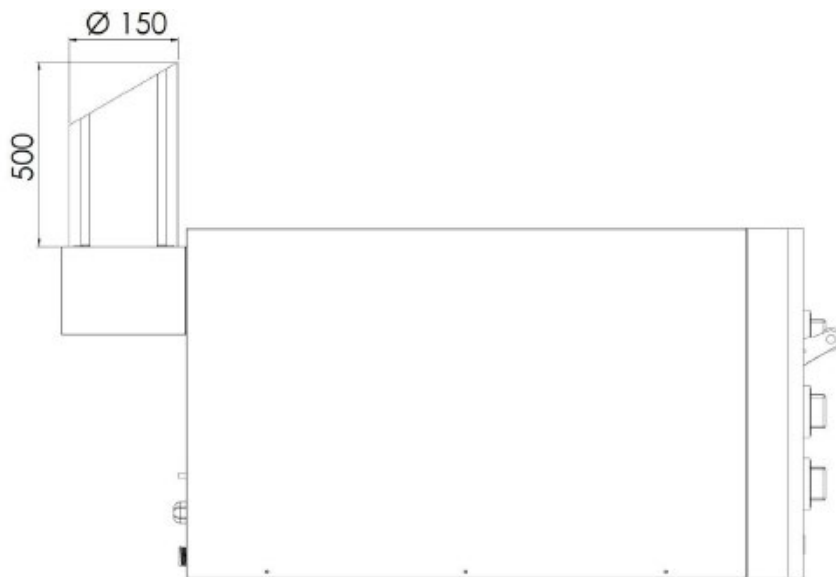


FIG.12

Het type apparaat "A" (zie kenmerken van het typeplaatje):

De gasoven van het type "A" moet de brandbare producten afvoeren via een geschikte afzuigkap of een soortgelijk apparaat, aangesloten op de volledig werkende flou of rechtstreeks op de externe zonder (de boave) het is toegestaan om een ventilator te gebruiken.

Het apparaat moet worden geïnstalleerd in een kamer die voldoende is geventileerd om een overmatige concentratie van schadelijke stoffen voor de gezondheid in de kamer waar het is geïnstalleerd te voorkomen.



DE LUCHTSTROOM DIE NODIG IS VOOR DE VERBRANDING MOET $2 \text{ m}^3/\text{u} \times \text{kw POWER OVEN ZIJN}$, PLUS $35 \text{ m}^3/\text{u}$ IN DE KAMER VOOR HET WELZIJN VAN DE PERSOON.

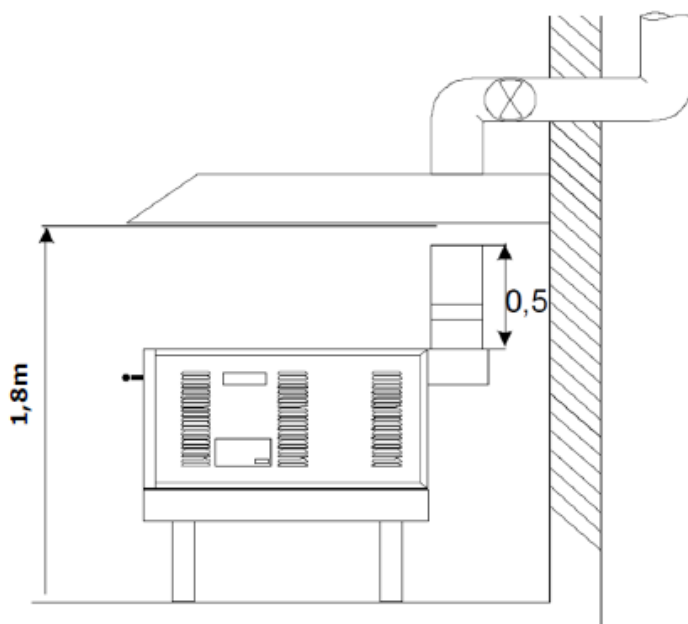


FIG.13



5. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

5.1 RICHTLIJNEN EN REGELS

De ovens van het bouwbedrijf zijn ontworpen, vervaardigd en voldoen aan de volgende richtlijnen:

Direttiva 2014/35/UE "Laagspanning"

Direttiva 2014/30/UE "Elektromagnetische compatibiliteit"

Norma Europea EN 203-1-2 per "Professionele gasapparaten"

Regolamento GAR UE 2016/426 "Apparaten die gasvormige brandstoffen verbranden".

5.2 VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN

Met betrekking tot en met inachtneming van de hierboven genoemde regels, voldoen alle componenten van de oven aan de veiligheidsnorm en worden ze gegarandeerd door het bouwbedrijf.

VEILIGHEIDSKLEP:

Dit is een klep met thermokoppel die de gasstroom naar de branders onderbreekt wanneer de waakvlam per ongeluk uitgaat. Deze is aan de rechterkant van de oven bevestigd.



HET IS ABSOLUUT VERBODEN OM EEN VEILIGHEIDSVOORZIENING IN DE OVEN TE MANIPULEREN (MET UITZONDERING VAN VERWIJDERING).



HET IS ABSOLUUT VERBODEN OM EEN VEILIGHEIDSVOORZIENING OF DE COMPONENTEN ERVAN TE VERVANGEN DOOR EEN ONDERDEEL DAT NIET ORIGINEEL IS.

5.3 RESTRISICO'S

De machine heeft verschillende risico's die niet volledig zijn geëlimineerd vanuit een ontwerpstandpunt of door de installatie van adequate beschermingsvoorzieningen.

Niettemin heeft de fabrikant via deze handleiding maatregelen genomen om operators te informeren over dergelijke risico's, waarbij zorgvuldig wordt aangegeven welke persoonlijke beschermingsmiddelen door hen moeten worden gebruikt.

Restrisico	Beschrijving van gevaarlijke situatie
Brandwonden	Contact met hete oppervlakken, let op de symbolen op de oven en gebruik geschikte handschoenen. Let op het mogelijke ontsnappen van warmte door het openen van de deur terwijl de oven in werking is.
Elektrocucie	Contact met onder spanning staande onderdelen tijdens onderhoudswerkzaamheden die worden uitgevoerd met het elektrische paneel onder spanning.
Kantelen van goederen	Bij het hanteren van de machine of de verpakking waarin deze zich bevindt, het gebruik van ongeschikte hefsystemen of accessoires of bij een onevenwichtige last.



6. GEBRUIK EN FUNCTIE

6.1 BEDIENINGSPANEEL

Het bedieningspaneel (FIG.14) is aan de rechterkant aan de voorkant van de oven bevestigd, van hieruit kunnen gebruikers de oven handmatig bedienen of erin koken.

1	Thermostaat/thermometer
2	Bovenste branderlip (knop)
●	Uit
🔥	Maximaal vermogen
🔥	Minimaal vermogen
3	Onderste branderlip (knop)
●	Uit
🔥	Maximaal vermogen
🔥	Minimaal vermogen
4	Algemeen lipje (knop)
●	Uit
★	Ontstekingspilot
🔥	Interontsteking - maximaal vermogen
🔥	Interontsteking - minimaal vermogen
5	Piëzo-elektrische ontstekingspilot
6	Algemene schakelaar
7	Ovenlichtschakelaar

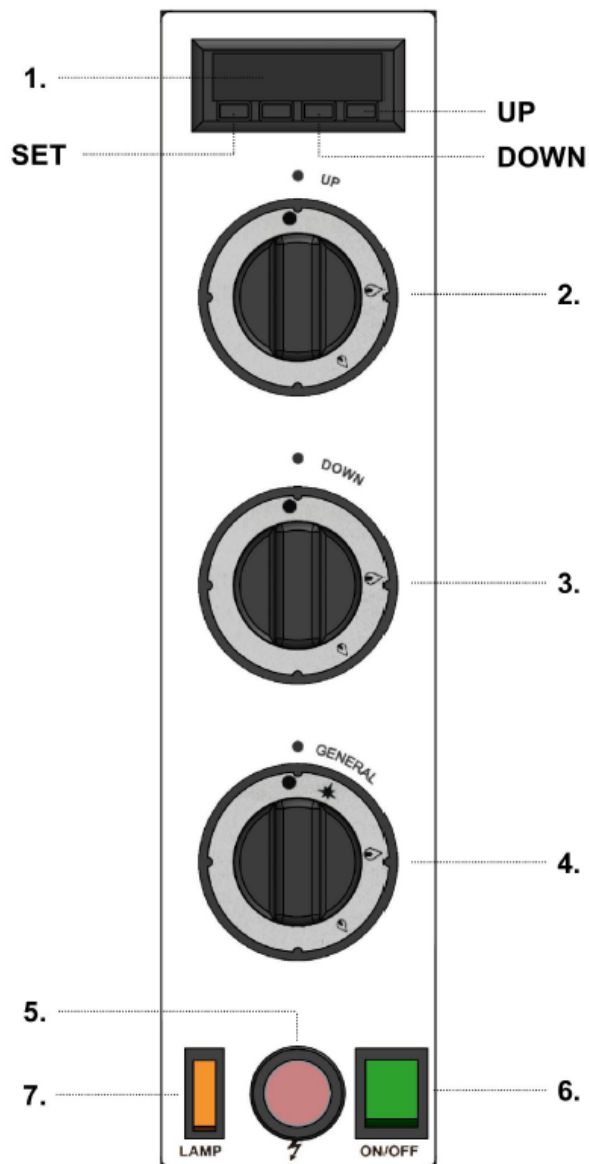


FIG.14

6.2 OVEN IN GEBRUIK



DE OVEN KAN ALLEEN IN GEBRUIK WORDEN GENOMEN NA VOLLEDIGE INSTALLATIE MET EEN SCHRIFTELIJKE VERKLARING VAN ZOWEL ELEKTRISCHE ALS GASTECHNICI IN OVEREENSTEMMING MET DE ELEKTRISCHE EN GASAANSLUITINGEN.



De oven in gebruik nemen kan worden uitgevoerd door een werknemer/bediener die nauwgezet de volgende volgorde van handelingen in acht neemt:




6.3 DE BRANDERS INSCHAKELEN

- 1) Sluit de elektrische verbinding van de oven aan op de hoofdvoeding
- 2) Draai de knop van de ontstekingslip van de gastoevoer;
- 3) Druk op de algemene elektrische schakelaar (FIG.14-Rif.6), het groene lampje gaat branden;
- 4) Stel de thermostaat/thermometer in op de werktemperatuur door op de toetsen "set" en "+" of "-" te drukken (FIG.14-Ref.1). Als de gewenste temperatuur iets of lager is dan de atmosferische temperatuur, is het onmogelijk om de branders in te schakelen omdat de thermostaat is aangesloten op de gastoevoer-elektroklep die de gasstroom stopt wanneer de temperatuur de gewenste waarde bereikt.

A) TUSSENBRANDER

- 5) Draai de knop van de algemene kraan van de gastoevoer (FIG.14-Ref.4) naar de positie, houd de knop  ingedrukt en druk tegelijkertijd herhaaldelijk op de piëzo-elektrische ontstekingspilot (FIG.14-Rif.5); Laat de knop los als de waakvlam aangaat; De waakvlam moet blijven branden; als dit niet gebeurt, herhaalt u de handeling. Het is mogelijk om de waakvlam te regelen via het lusje aan de rechterkant van het frontpaneel (FIG.3-Ref.2).
- 6) Draai de algemene kraanknop (FIG.14-Ref.4) naar de positie  (maximaal vermogen);

B) BOVENSTE EN ONDERSTE BRANDERS

- 7) Draai de betreffende kranen van de bovenste brander (FIG.14-Ref.2) en onderste (FIG.14-Ref.3) open en draai ze tegen de klok in naar de positie  (maximaal vermogen). De vlam van de ontstekingsbrander zal zich verspreiden naar alle bovenste en onderste branders. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, gaan de branders uit: dat wil zeggen dat ze met tussenpozen stoppen en weer beginnen om de temperatuur te behouden.

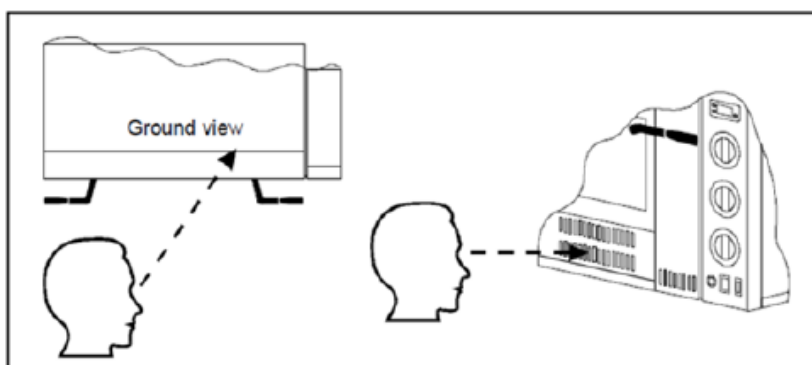


FIG.15

6.4 PIZZA KOKEN

Zodra de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt (zie punt 5 van deze paragraaf), zichtbaar op de thermostaat/thermometer (FIG.14-Ref.1), is het mogelijk om de pizza in de oven te zetten om te koken.

- 1) Open handmatig de ovendeur (FIG.3-Rif.3) met behulp van de handgrepen (FIG.3-Ref.1);
- 2) Om de binnenkant van de oven te verlichten, drukt u op "aan" het ovenlampje (FIG.14-Ref.7);



WANNEER U DE OVENDEUR OPEN HOUDT MET DE OVEN INGESCHAKELD, IS HET BELANGRIJK OM EEN VEILIGHEIDSAFSTAND TE HOUDEN OM DIRECTE HITTE VAN DE OVEN TE VOORKOMEN.

- 3) Plaats de pizza/pizza's die gekookt moeten worden in de oven met behulp van aanpasbare instrumenten. Het is belangrijk om de ovendeur niet te lang open te laten staan, omdat de uitgaande warmte van de oven de temperatuur verlaagt.
- 4) Sluit de ovendeur en controleer het koken via het kijkglas (FIG.3-Ref.4);
- 5) De kooktemperatuur van de pizza varieert afhankelijk van de instelling, door hem direct op de vuurvaste vloer of in de bakvorm te leggen. In het eerste geval is het raadzaam om de kooktemperatuur in te stellen op 320÷350°C met de bovenste branders op maximaal (de knop van de bovenste branders staat op "maximaal vermogen") en de onderste branders op minimaal (de knop van de onderste branders staat op "minimaal vermogen"). In het tweede geval is het raadzaam om de kooktemperatuur in te stellen op "minimaal vermogen" en de onderste branders op maximaal (de knop van de onderste branders staat op "maximaal vermogen");
- 6) Open na het koken de ovendeur, haal de pizza eruit en sluit de ovendeur weer.



DE KEUZE VAN DE IDEALE KOOKTEMPERATUUR EN DE RELATIEVE REGULERING VAN DE BOVENSTE EN ONDERSTE BRANDERS IS UITSLUITEND AFHANKELIJK VAN DE ERVARING VAN DE GEBRUIKER. BIJ CONTINU GEBRUIK MAG DE TEMPERATUUR VAN 350°C NIET OVERSCHREDEN WORDEN, OM OVERBELASTING VAN DE OVENTEMPORATUUR EN DE EERSTE SLIJTAGE TE VOORKOMEN.

6.5 OVEN NIET IN GEBRUIK

De oven buiten gebruik stellen kan door de gebruiker worden gedaan, waarbij het volgende nauwgezet in acht moet worden genomen:

- 1) Schakel de oven uit door de knoppen in de stand ● "Uit" te draaien (FIG.14-Ref.2/3/4);
- 2) Schakel de interne verlichting van de oven uit met de lichtschaakelaar (FIG.14-Ref.7);
- 3) Schakel de algemene schakelaar (FIG.14-Ref.6) uit door het groene lampje uit te zetten;
- 4) Draai de ontstekingskraan van de gastoevoer dicht;
- 5) Koppel de elektrische kabel van de oven los en steek de stekker uit het stopcontact.

6.6 WAARSCHUWINGEN EN ALARMEN

CODE	BETEKENIS
WAARSCHUWINGEN	
Out1	LED aan: Als aan, is de belasting aan Als knipperend: - de verandering van het werksetpoint is bezig - de belastingsbeveiliging is bezig
WAARSCHUWINGEN	
Pr1	Sonde werkt niet Oplossingen: - controleer de integriteit van de sonde - controleer de aansluiting van het instrument en de sonde - controleer de temperatuur van de oven
Wanneer de oorzaak die het alarm veroorzaakte, verdwijnt, herstelt het instrument de normale werking.	

7. ONDERHOUD

7.1 ALGEMEEN ONDERHOUD

Om het niveau van efficiëntie en veiligheid te garanderen, moet de operator alle bedieningselementen, de perioden en modaliteiten kennen en begrijpen die vooraf zijn vastgesteld voor elk onderhoud.



HAAL DE ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN DE OVEN UIT HET NET EN DRAAI DE ONTSTEKINGSKRAAP VAN DE GASTOEVOER DICHT VOORDAT U ONDERHOUD UITVOERT, D.W.Z. ALGEMEEN OF GROOT.

- 1) Reinigen van de vuurvaste vloer: deze handeling kan worden uitgevoerd met de hete oven. Zodra de oven-temperatuur ongeveer 350°C bereikt, opent u de ovendeur en reinigt u de vloer met een borstel die is gemaakt van plantaardige vezels en een lange steel heeft om contact met de hete delen van de oven te voorkomen. Het wordt aanbevolen dat de operator geschikte handschoenen en kleding draagt om brandwonden te voorkomen.
- 2) Reinigen van de externe onderdelen van de oven (roestvrijstalen oppervlak, kijkglas en bedieningspaneel): dit wordt uitgevoerd als de oven koud is.
- 3) Reiniging moet elke dag worden uitgevoerd.

7.2 GROOT ONDERHOUD

Alle grote onderhoudswerkzaamheden, reparaties en vervanging van onderdelen moeten uitsluitend worden uitgevoerd door de erkende dealer van wie de oven is gekocht; of een erkende technicus met richtlijnen.

7.3 VERVANGING VAN BOVEN- EN ONDERBRANDERS

- Verwijder het voorpaneel (FIG.3-Ref.2);
- Draai de pijpfittingen los, ontkoppel de gasbuis die zich voor de te vervangen brander bevindt;
- Verwijder de luchtregelbrander (FIG.16-Ref.2), draai de schroeven los (FIG.16-Ref.1) en schuif deze eruit;
- Draai de 4 schroeven (FIG.16-Ref.4) los, schuif de brander eruit (FIG.16-Ref.3) en vervang deze;
- Bevestig de nieuwe brander volgens de bovenstaande procedure.

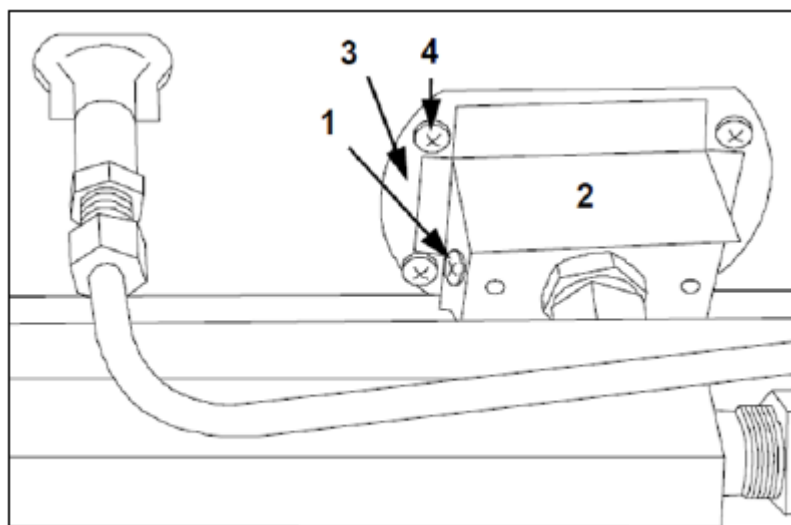


FIG.16

7.4 VERVANGING VAN TUSSENBRANDERS

- Verwijder het voorpaneel (FIG.3-Ref.2) draai de schroeven los;
- Draai de 3 schroeven los die de brandersteun op zijn plaats houden (FIG.17-Ref.1);
- Verwijder de interne brandwerende vloer;
- Trek de brander handmatig uit via de ovendeur;
- Bevestig de nieuwe brander volgens de bovenstaande procedure.

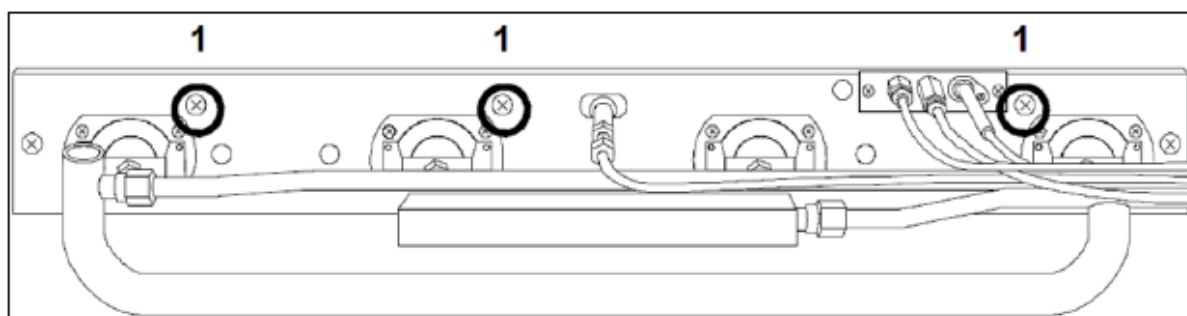


FIG.17

7.5 VERVANGING VAN THERMOKOPPEL, PILOOT EN PLUGGEN

A) THERMOKOPPEL

- Verwijder het voorpaneel (FIG.3-Ref.2) draai de schroeven los;
- Schroef het thermokoppel los met een geschikte sleutel (FIG.18-Ref.1);
- Bevestig het nieuwe thermokoppel volgens de bovenstaande procedure.

B) PILOOT

- Draai de 2 ondersteunende schroeven los (FIG.18-Ref.A) bevestig de nieuwe piloot;
- Bevestig de nieuwe piloot volgens de bovenstaande procedure (FIG.18-Ref.2) .

C) PLUG

- Verwijder de plug door de schroef los te draaien (FIG:18-Ref.B);
- Bevestig de nieuwe plug (FIG.18-Ref.3) volgens de bovenstaande procedure.

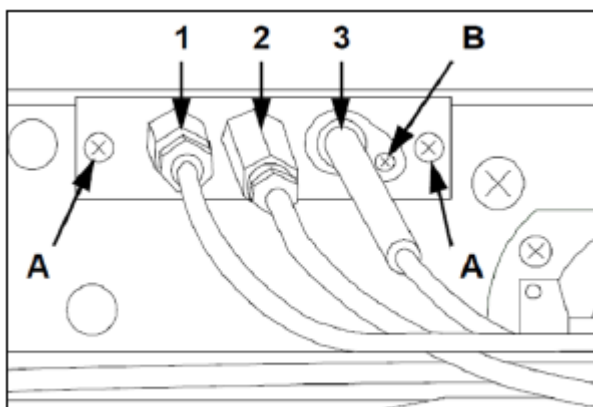


FIG.18

7.6 VERVANGING VAN DE GASKRAAN

- Verwijder het rechter zijpaneel DX (FIG.3-Ref.8) door de schroeven los te draaien;
- Schuif handmatig de knop van de kraan die vervangen moet worden van het bedieningspaneel;
- Koppel de kraan los van de bijbehorende gasleidingaansluitingen (FIG.19-Ref.1).
- Bevestig de nieuwe gaskraan volgens de bovenstaande procedure.

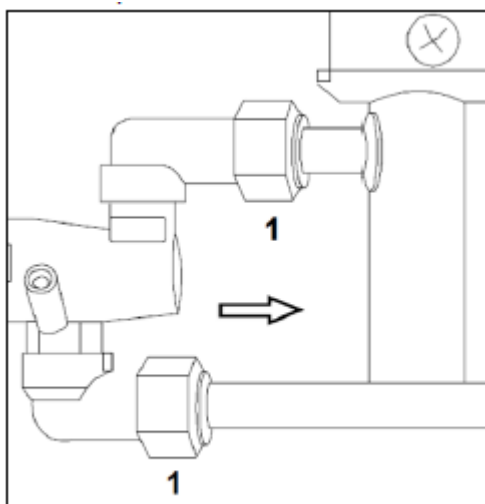


FIG.19

8. AFBRAAK

- Neem de voorgeschreven regels/normen in acht die van kracht zijn met betrekking tot afbraak.
- Scheid bij het afbreken van de oven de onderdelen waaruit de oven bestaat volgens de verschillende soorten materialen die bij de constructie zijn gebruikt (kunststof, koper, ijzer, enz.).

9. RESERVEONDERDELEN

De originele reserveonderdelen mogen uitsluitend worden aangeschaft bij de erkende dealer bij wie de oven is gekocht.



HET IS ABSOLUUT VERBODEN OM COMPONENTEN TE VERVANGEN ZONDER DE ORIGINELE RESERVE-ONDERDELEN.



1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 DIE WICHTIGKEIT DES HANDBUCHS

- Vor der Verwendung des Ofens müssen alle Teile dieses Handbuchs gelesen und verstanden werden.
- Der Betreiber des Ofens ist verpflichtet, die Regeln und Vorschriften bezüglich seiner Verwendung einzuhalten.
- Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden an Personen, Tieren und Sachen, die durch Nichtbeachtung der in diesem Handbuch beschriebenen Regeln, Vorschriften und Anweisungen verursacht werden.
- Das Handbuch muss als Teil des Ofens betrachtet und während der gesamten Lebensdauer des Ofens aufbewahrt werden.
- Dieses Handbuch muss dem Betreiber, der für die Verwendung und Funktion des Ofens verantwortlich ist, immer zur Verfügung stehen.
- Diese Anweisungen sind nur gültig, wenn die Abkürzung des Landes auf dem Gerät erscheint. Wenn die Abkürzung nicht vorhanden ist, lesen Sie die technische Anleitung, um das Gerät an die Verwendungsbedingungen dieses Landes anzupassen.

1.2 VERWENDUNGSZWECK

Der vorgesehene Verwendungszweck, für den dieser Ofen entwickelt und hergestellt wurde, ist der folgende:

- DER OFEN DARF VON PROFESSIONELL UNTERRICHTETEN ERWACHSENEN MIT DEN ERFORDERLICHEN KOGNITIVEN FÄHIGKEITEN VERWENDET WERDEN; ER IST FÜR DEN EINSATZ IN DEN BEREICHEN GEMEINSCHAFTS- UND PROFESSIONELLEN GASTGEWERBE VORGESEHEN, WIE IM HOTEL- UND TOURISMUSBEREICH, IN DER GASTGEWERBEKULTUR, IN BARS, ÖFFENTLICHEN GASTSTÄTTENKETTEN, GEMEINDEN UND KANTINEN.
- DER OFEN IST FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ VORGESEHEN UND DARF NUR VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL VERWENDET WERDEN.
- KINDER SOLLTEN BEAUFSICHTIGT WERDEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

1.3 NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN

Dieser Ofen wurde ausschließlich für den oben beschriebenen Verwendungszweck entwickelt und hergestellt. Jede andere Verwendung ist daher strengstens untersagt, um die Sicherheit der autorisierten Bediener sowie die Leistungsfähigkeit des Ofens selbst jederzeit zu gewährleisten.

1.4 GARANTIE

Die Garantiedauer beträgt zwölf Monate ab dem Datum des Originalkaufbelegs.

Innerhalb dieses Zeitraums werden Teile, die aufgrund von Herstellungsfehlern objektiv als defekt erkennbar sind (ausgenommen elektrische Komponenten und Teile, die normalem Verschleiß unterliegen), in unserem Werk kostenlos ersetzt oder repariert.

Alle Versand- und Arbeitskosten sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen.

Die Garantie erlischt in allen Fällen, in denen festgestellt werden kann, dass der Schaden durch Folgendes verursacht wurde: Transport, unzureichende Wartung, Unerfahrenheit des Bedieners, Manipulation, Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal oder Nichtbefolgen der Anweisungen im Handbuch.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die sich aus der Zeit ergeben, in der die Maschine nicht betriebsbereit ist, einschließlich aus den folgenden Gründen: Fehler am Gerät, Wartezeiten für Reparaturen oder in jedem Fall das Fehlen des Geräts.



MANIPULATIONEN UND/ODER DER AUSTAUSCH VON TEILEN DURCH NICHT ORIGINAL-ERSATZTEILE FÜHREN ZUM ERLÖSCHEN DER GARANTIE UND ENTBINDEN DEN HERSTELLER VON JEDLICHER HAFTUNG.



2. TECHNISCHE DATEN

2.1 TYPENSCHILD CE WARTUNG UND GASVORBEREITUNG

Das Aluminium-Typenschild CE ist an der rechten Seite des Ofens angebracht (Abb. 1).

Auf dem Typenschild CE ist die Gasvorbereitung g angegeben (Abb. 1).

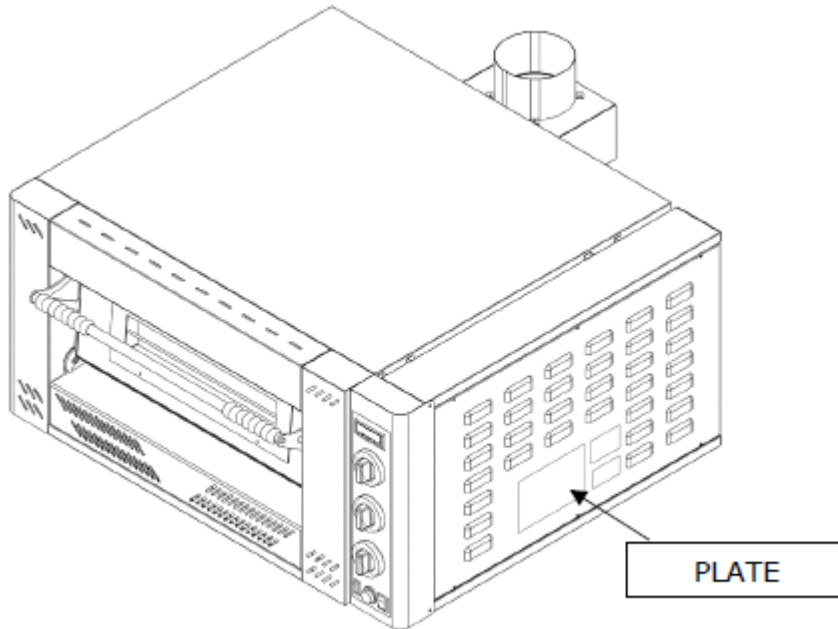


FIG.1

2.2 OFENABMESSUNGEN

Die Ofenabmessungen sind unten dargestellt.

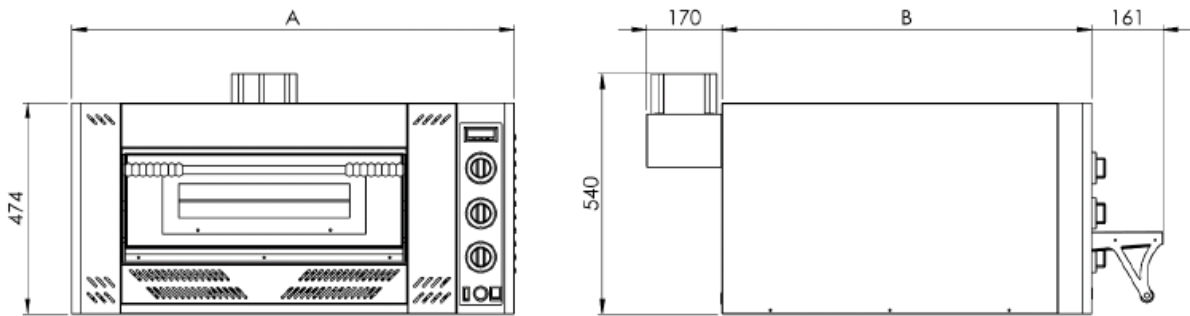


FIG.2

MODELL	A (mm)	B (mm)	GEWICHT (kg)
7485.0010	1000	840	96
7485.0015	1000	1140	123
7485.0020	1300	1140	156



2.3 KOMPONENTEN DES OFENS

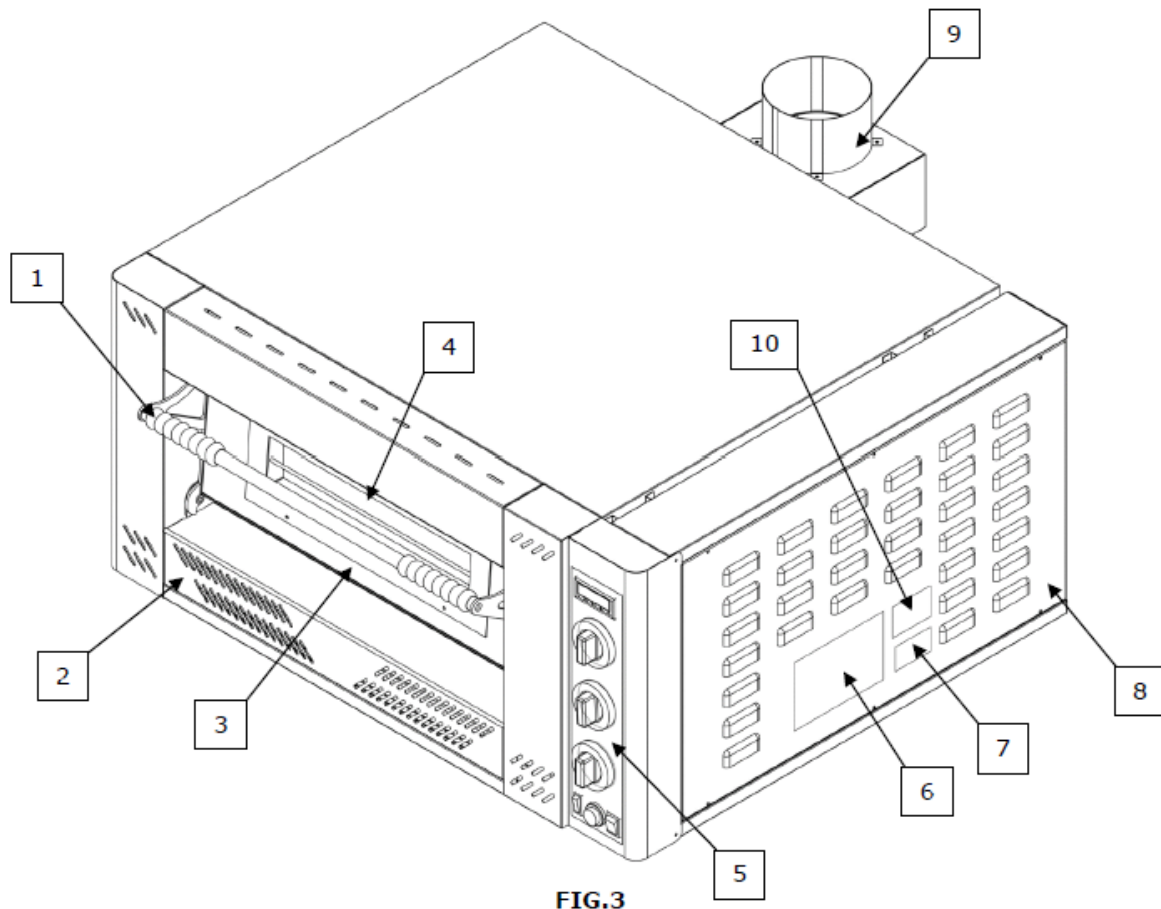


FIG.3

- 1-Ofentürgriffe
- 2-Frontblende
- 3-Ofentür
- 4-Sichtglas
- 5-Bedienfeld
- 6-Typenschild CE
- 7-Gasvorbereitung
- 8-Rechte Seitenwand
- 9-Rauchrohr Ø150mm
- 10-Etikett

3. TRANSPORT UND HEBEN



WÄHREND DES TRANSPORTS UND HEBENS DER ÖFEN STELLEN SIE SICHER, DASS SICH IM MANÖVERBEREICH KEINE PERSONEN, TIERE UND GEGENSTÄNDE BEFINDEN, DIE UNFÄLLE VERURSACHEN KÖNNEN.



DER TRANSPORT UND DAS HEBEN DER ÖFEN MÜSSEN MIT GEEIGNETEN MITTELN FÜR DAS GEWICHT UND DIE ABMESSUNGEN DER MASCHINE ERFOLGEN.



FALLS ZUM BEWEGEN UND HEBEN DES OFENS EIN AUFZUG VERWENDET WIRD, STELLEN SIE SICHER, DASS DIE GABELN RICHTIG POSITIONIERT SIND (ABB. 4).



WÄHREND DES TRANSPORTS UND HEBENS DES OFENS VERMEIDEN SIE PLÖTZLICHES STOPPEN, BESCHLEUNIGUNG UND UNERWARTETE RICHTUNGSÄNDERUNGEN.



Um den Transport und das Be- und Entladen zu vereinfachen, wird der Ofen in einem Karton auf einem Holzsockel (aus Holz, das dem für Paletten verwendeten ähnelt) verpackt und mit Stahlbändern befestigt.

Der Ofen ist mit transparentem Nylon umhüllt.

Nachdem der Ofen transportiert, angehoben und an seinem vorgesehenen Einsatzort aufgestellt wurde, beginnen Sie mit dem Auspacken: Schneiden Sie die befestigten Bänder durch, entfernen Sie den Karton und das transparente Nylon.

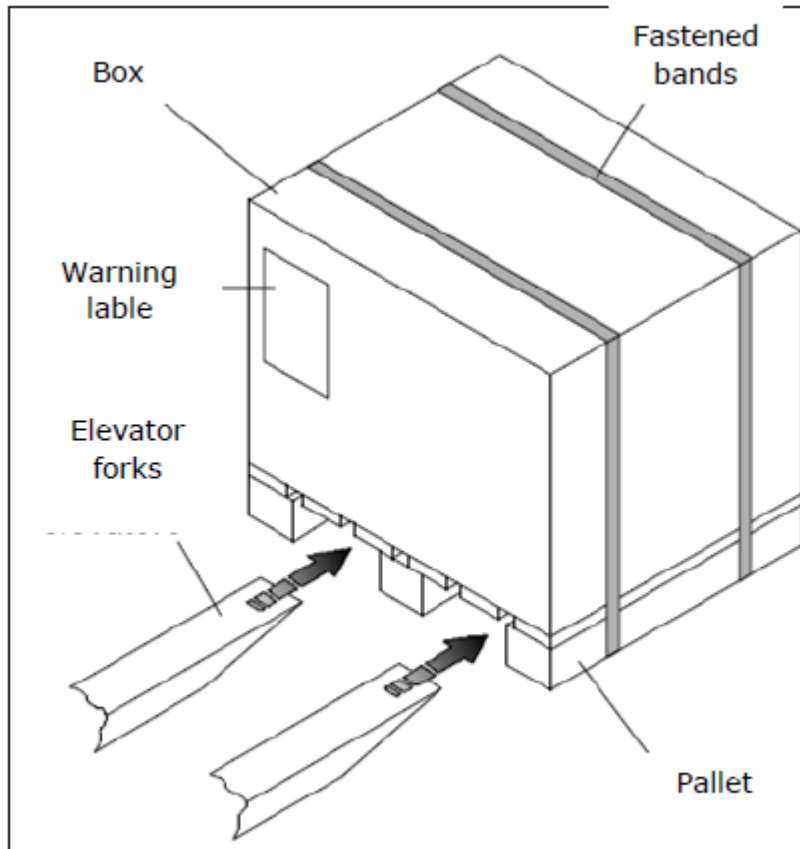


FIG.4

4. INSTALLATION

4.1 POSITIONIERUNG



DIE INSTALLATIONSARBEITEN DER ÖFEN (POSITIONIERUNG, ELEKTRISCHER ANSCHLUSS, GAS- UND FLÜSSIGKEITSANSCHLÜSSE, EINSTELLUNGEN UND STEUERUNGEN) MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN TECHNIKER UNTER BEACHTUNG DER ÖRTLICHEN VORSCHRIFTEN DURCHFÜHRT WERDEN.



DER OFEN MUSS IN TECHNISCHEN RÄUMEN MIT GEEIGNETER BELÜFTUNG, ZUSÄTZLICHEN GASSYSTEMEN UND ENTSORGUNG DER KOCHDÄMPFE INSTALLIERT WERDEN; DAS VOLUMEN DER TECHNISCHEN RÄUME IST NORMATIERT UND MUSS AUSREICHEND SEIN, UM DIE ARBEITSPLÄTZE SICHER ZU HALTEN.

Der Ofen muss gemäß den Mindestmaßen (mm) wie in Abb. 5 gezeigt positioniert werden. Er muss auf einer geeigneten Unterlage platziert werden, die sein Gewicht tragen kann.

Es empfiehlt sich, auf der rechten Seite (DX) des Ofens Platz zu lassen, um das Entfernen der Platte im Wartungsfall zu erleichtern.

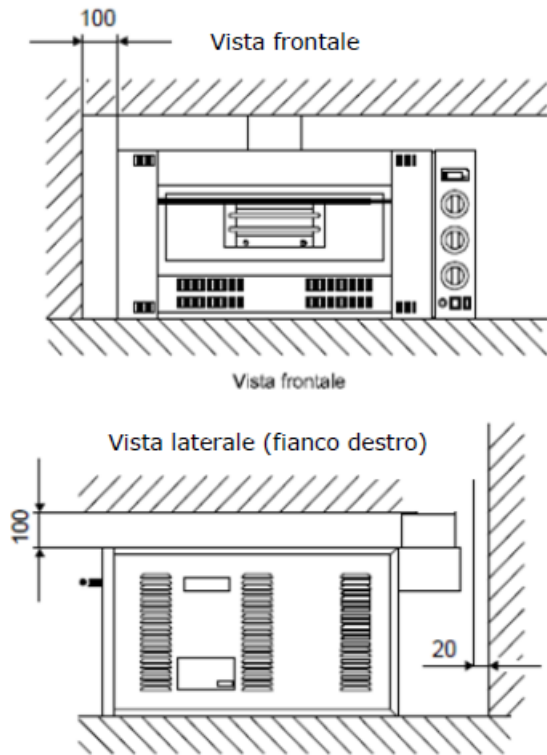


FIG.5

4.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der Ofen ist mit einem Stromkabel (230 V, einphasig) auf der Rückseite ausgestattet und hat keinen Stecker (Abb. 6). Die elektrischen Daten sind auf dem Typenschild CE (Abb. 1) angegeben.



DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS DES OFENS AN DAS ELEKTRISCHE NETZ MUSS VON EINEM QUALIFIZIERTEN TECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN, DER ÜBER DIE TECHNISCH-BERUFlichen ANFORDERUNGEN DES LANDES VERFÜGT, IN DEM DER OFEN IN VERWENDUNG GENOMMEN WIRD. DER TECHNIKER MUSS EINE SCHRIFTLICHE KONFORMITÄTSErKLÄRUNG ÜBER DIE DURCH GEFÜHRTEN ARBEITEN AUSSTELLEN.



DAS HERSTELLERUNTERNEHMEN LEHNT DIE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AN PERSONEN, TIEREN UND SACHEN AB, DIE DURCH FALSCH E ELEKTRISCHE UND GAS-ANSCHLÜSSE VERURSACHT WERDEN.

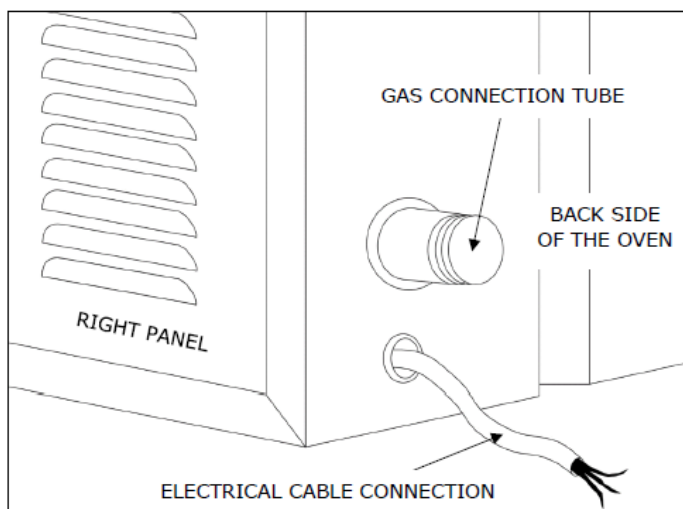


FIG.6



Der elektrische Anschluss muss über einen **automatischen Schalter mit ausreichender Reichweite verfügen**. Der Abstand zwischen den Kontakten darf nicht weniger als 3 mm betragen.

Der Erdungsdraht muss unbedingt angeschlossen werden und darf nicht unterbrochen werden.

Die Stromzufuhr zum Ofen muss eine Toleranz von +/- 10 % aufweisen.

Der elektrische Schaltplan des Ofens ist am Ende des Handbuchs abgebildet.



AM ENDE DES VORGANGS MUSS DER AUTORISIERTE TECHNIKER EINE SCHRIFTLICHE ERKLÄRUNG AUSSTELLEN, DIE DIE KONTINUITÄT DER MESSUNGEN DES SCHUTZKREISES BESTÄTIGT.

4.3 GASANSCHLUSS

Der Ofen ist mit einem G 3/4"-Gewinde für den Anschluss an die Gasversorgung ausgestattet. Es befindet sich an der Rückseite des Ofens (Abb. 6). Der Gasanschluss des Ofens an die Gasversorgung muss sichtbar sein und es sollten metallische Stahl- oder Kupferrohre verwendet werden.



DER OFEN IST MIT EINEM G 3/4"-GEWINDE FÜR DEN ANSCHLUSS AN DIE GASVERSORGUNG AUSGESTATTET. ES BEFINDET SICH AN DER RÜCKSEITE DES OFENS (Abb. 6). DER GASANSCHLUSS DES OFENS AN DIE GASVERSORGUNG MUSS SICHTBAR SEIN UND ES SOLLTEN METALLISCHE STAHL- ODER KUPFERROHRE VERWENDET WERDEN.

Für die Verbindung zwischen dem Gasrohr des Ofens und der Gasversorgung müssen metallische 3-teilige Rohrverbindungen verwendet werden. Legen Sie geeignete Dichtungen zwischen die Rohrverbindungen, um dichte Verbindungen zu gewährleisten.



DER OFEN MUSS MIT DER GASART VERSORGT WERDEN, FÜR DIE DAS GERÄT AUSGELEGT IST (SIEHE MANEPALTE CE-ABB.1), UND DIE EIGENSCHAFTEN MÜSSEN JE NACH MODELL WIE IN DER ENTSPRECHENDEN TABELLE 1-2-3-4-5 ANGEGBEN SEIN.

4.4 REGELUNG DES GASZUFUHRDRUCKS

Der Zufuhrdruck des Gases muss mit einem Flüssigkeitsmanometer (z. B. einem U-Manometer, Auflösung mindestens 0,1 mbar) wie folgt gemessen werden:

- 1) Die rechte (DX) Seite der Blende abschrauben und entfernen (Abb. 3-Bez. 8);
- 2) Die gasdichte Schraube des Sicherheitsventils (allgemeiner Hahn) lösen (Abb. 7-Bez. 1);
- 3) Das U-Manometer anschließen;
- 4) Den Ofen gemäß den Anweisungen (Kap. 7) einschalten
- 5) Den Gaszufuhrdruck messen;
- 6) Das U-Manometer entfernen;
- 7) Die gasdichte Schraube des Sicherheitsventils (Abb. 7-Bez. 1) wieder festziehen;
- 8) Die rechte (DX) Seitenblende des Ofens wieder anbringen und festschrauben;

4.5 KONTROLLE AUF GASLECKS

Nach den Installationsarbeiten muss überprüft werden, dass kein Gasleck vorhanden ist. Tragen Sie zur Überprüfung eine Seifenlauge auf die Rohrverbindungen auf. Lecks führen zu Seifenblasen.

Wenn in der Gasversorgung ein Gaszähler installiert ist, können Sie auch Gaslecks überprüfen: Schalten Sie den Ofen für etwa 10 Minuten aus. Der Gaszähler darf keinen Gasdurchgang anzeigen.



ES IST ABSOLUT VERBOTEN, EINE FLAMME ZUR ÜBERPRÜFUNG VON GASLECKS ZU VERWENDEN. EIN VERSTOSS GEGEN DIESE VORSCHRIFT KANN ZU EINER EXPLOSION FÜHREN.

4.6 ANPASSUNG AN VERSCHIEDENE GASARTEN

Der Ofen ist für die Verwendung des auf dem Typenschild CE (Abb. 1) angegebenen Gases getestet und ausgelegt.



WENN DIE GASART, FÜR DIE DER OFEN AUSGESTATTET IST, NICHT MIT DER GASVERSORGUNG ÜBEREINSTIMMT, MÜSSEN DESHALB DIE RICHTIGEN ANPASSUNGEN AM GERÄT VORGENOMMEN WERDEN. DIE DICHTUNGEN DER EINSTELLTEILE MÜSSEN NACH DER UMGESTALTUNG ERNEUT ANGEBRACHT WERDEN UND DIE NEUE GASART AUF DEM PLATTENSCHILD ANGEGBEN WERDEN.



Wie oben in Bezug auf das Anpassungsverfahren angegeben, sind die entsprechenden Umwandlungsschritte wie folgt:

A) Austausch der oberen und unteren Brennerdüse:

Die Frontplatte (Abb. 3-Bez. 2) abnehmen, die Schrauben lösen und den Luftregler (Abb. 9-Bez. 1/2) abnehmen. Die Düsen sind sichtbar und zugänglich. Lösen Sie die Düsen mit einem passenden Schraubenschlüssel und ersetzen Sie diese durch passende Typen, wie in den technischen Daten je nach Ofenmodell angegeben.

B) Austausch der Zwischenzündbrennerdüse:

Ersetzen Sie die Zwischenzündbrennerdüsen (Abb. 8-Bez. 3) gemäß den Angaben in den technischen Daten je nach Ofenmodell.

C) Austausch der Zünddüse:

Schrauben Sie die Rohrverbindung (Abb. 8-Bez. 4) ab und ersetzen Sie die Zünddüse durch eine andere, anpassbare Düse gemäß den Angaben in den technischen Daten je nach Ofenmodell.

D) Luftregulierung




Obere und untere Brenner:

Lösen Sie die Schrauben (Abb. 9-Bez. 1) und regulieren Sie den Luftbrenner (Abb. 9-Bez. 2).

Nach der Luftregulierung ziehen Sie die Schraube in der richtigen Position fest (Abb. 9-Bez. 1).

E) Minimaleinstellung der oberen und unteren Brenner:

Für den Flüssiggasbetrieb (G30 - G31) ist das Minimum festgelegt und die Schraube (Abb. 10-Bez. 1) festgezogen, für die Verwendung anderer Gasarten erfolgt die Minimaleinstellung wie folgt:

- Den jeweiligen Brennerknopf auf dem Bedienfeld (Abb. 10-Bez. 2/3) manuell abziehen;
- Die Schraube (Abb. 10-Bez. 1) 2 oder 3 Mal gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Knopf dann wieder festziehen;
- Den Brenner einschalten und den Knopf in die Position  (Minimum) drehen;
- Den Knopf wieder abziehen und die Schraube (Abb. 10-Bez. 1) festziehen, bis die brennende Flamme sichtbar akzeptabel ist;
- Den Knopf  (Maximum)  (Minimum) einige Male drehen, um die Stabilität der Flamme zu überprüfen.

Der Zwischenzündbrenner hat keinen Minimalbetrieb, daher muss er nicht eingestellt werden.

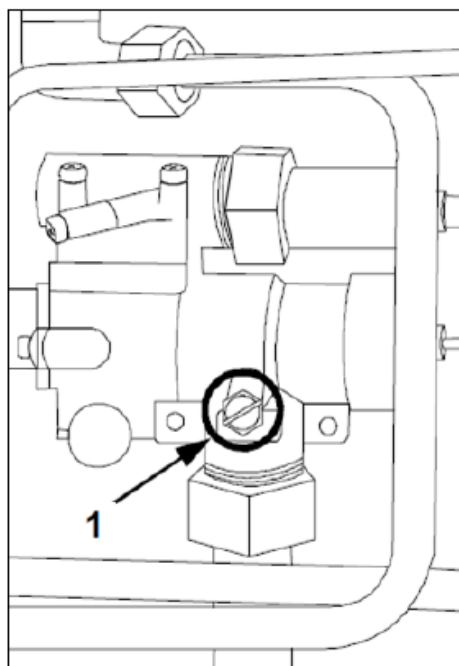


FIG.7

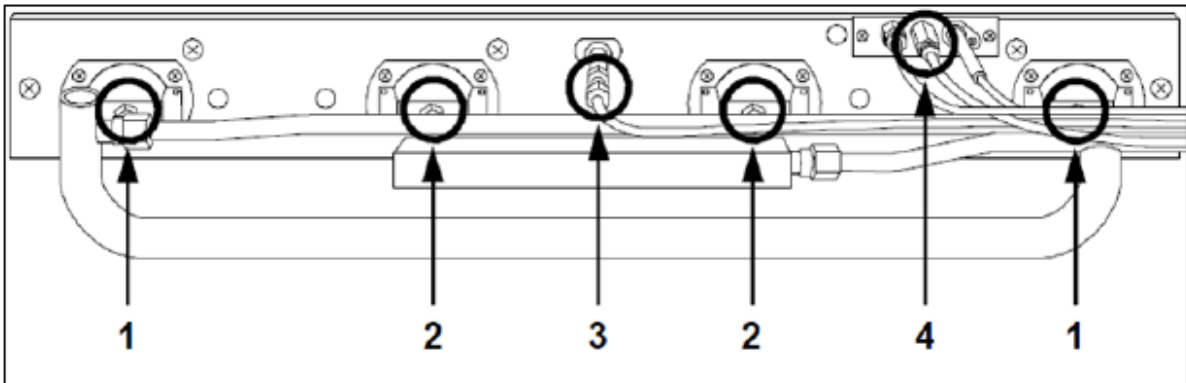


FIG.8

- 1-Obere Brenner
- 2-Untere Brenner
- 3-Zwischenzündungsbrenner
- 4-Zündbrenner

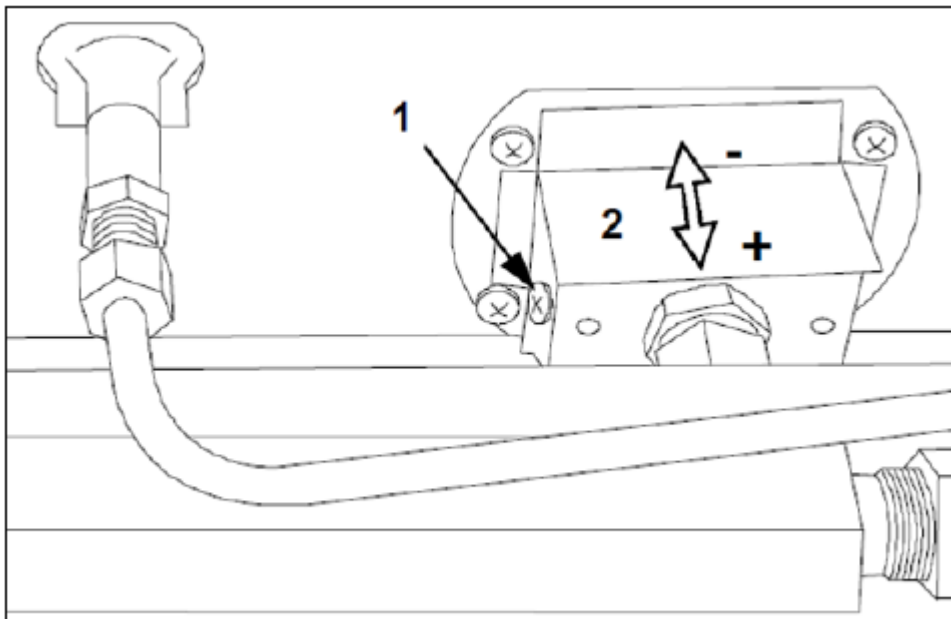


FIG.9

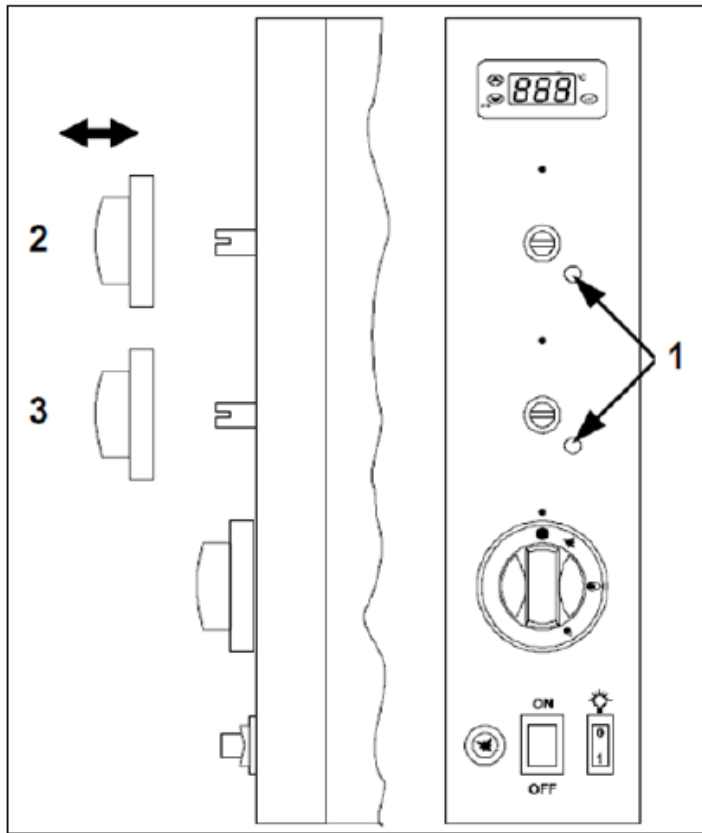


FIG.10

4.7 FLOU-ANSCHLUSS

Die Geräte sind mit einem (\varnothing 150 mm) Flou für die Ableitung brennbarer Produkte ausgestattet und müssen gemäß den geltenden Vorschriften und Bestimmungen auf eine der folgenden Arten angeschlossen werden.

Installieren Sie den Ofen in einem Raum, der gemäß den geltenden Bestimmungen ausreichend belüftet ist.



DER OFEN MUSS MINDESTENS 0,50 METER VON DER HAUBE, DEM KAMIN ODER DIREKT IM FREIEN INSTALLIERT WERDEN.

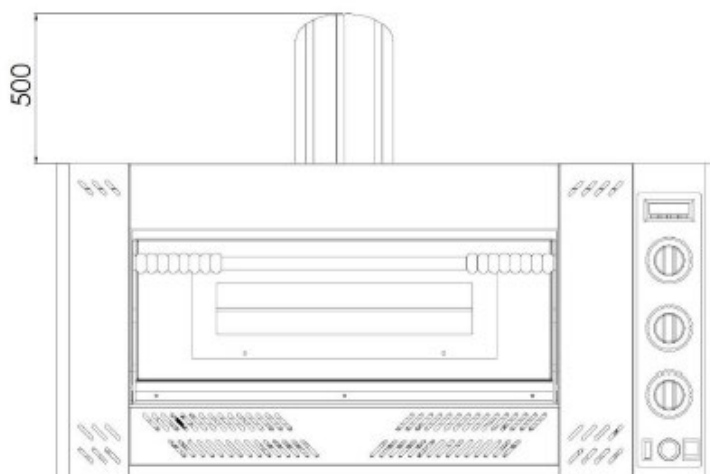


FIG.11

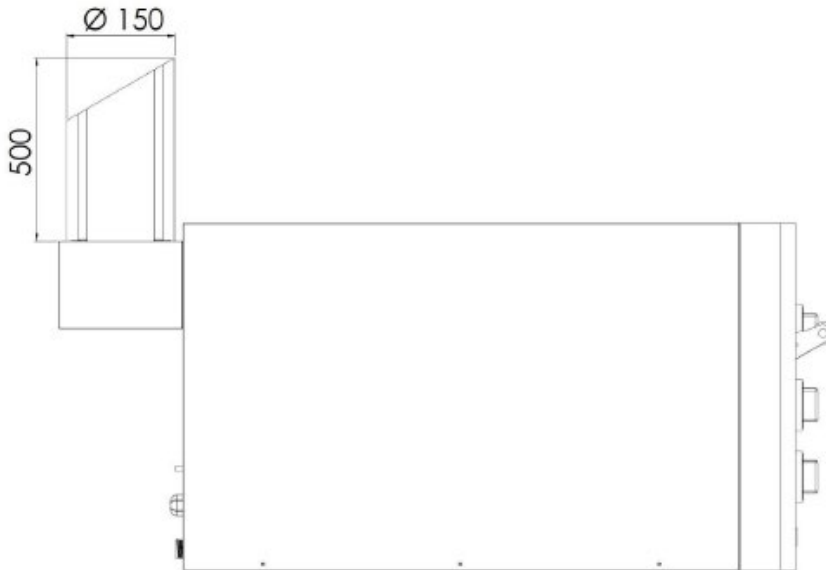


FIG.12

Der Gerätetyp „A“ (siehe Angaben auf dem Typenschild):

Der Gasofen vom Typ „A“ muss die brennbaren Produkte durch eine geeignete Abzugshaube oder ein ähnliches Gerät abführen, das an den voll funktionsfähigen Kamin oder direkt an die Außenluft angeschlossen ist, ohne dass (die Abdeckung) ein Ventilator verwendet werden darf.

Das Gerät muss in einem ausreichend belüfteten Raum installiert werden, um eine übermäßige Konzentration gesundheitsschädlicher Stoffe im Raum, in dem es installiert ist, zu vermeiden.



DER FÜR DIE VERBRENNUNG ERFORDERLICHE LUFTSTROM MUSS 2 m³/h x kW OFENLEISTUNG PLUS 35 m³/h IM RAUM FÜR DAS WOHLBEFINDEN DER PERSON BETRAGEN.

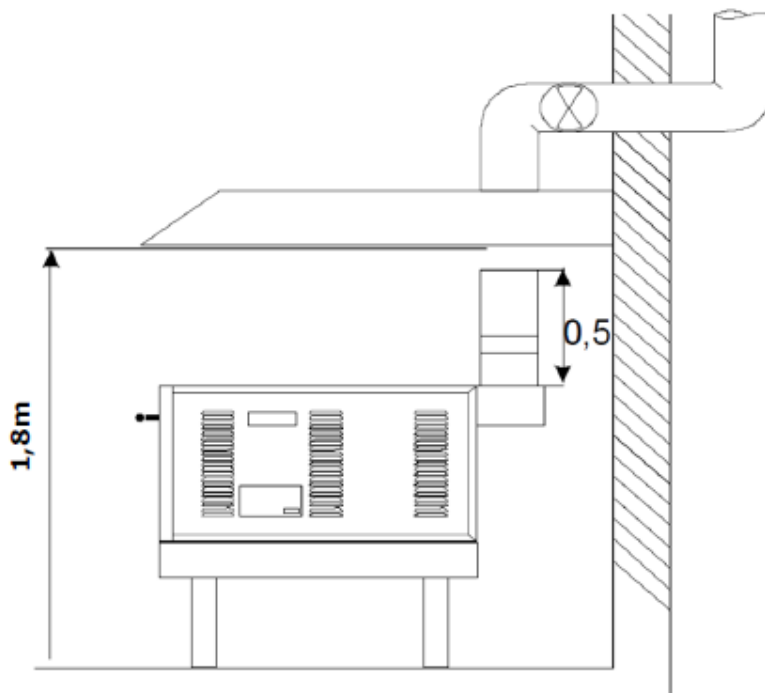


FIG.13



5. SICHERHEITSHINWEISE

5.1 RICHTLINIEN UND VORSCHRIFTEN

Die Öfen des Bauunternehmens sind so konstruiert, hergestellt und entsprechen den folgenden Richtlinien:

Richtlinie 2014/35/EU „Niederspannung“

Richtlinie 2014/30/EU „Elektromagnetische Verträglichkeit“

Europäische Norm EN 203-1-2 für „Professionelle Gasgeräte“

GAR-UE-Verordnung 2016/426 „Geräte, die gasförmige Brennstoffe verbrennen“.

5.2 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

In Bezug auf und unter Beachtung der oben genannten Regeln entsprechen alle Komponenten des Ofens dem Sicherheitsstandard und werden vom Bauunternehmen garantiert.

SICHERHEITSVENTIL:

Dies ist ein Ventil mit Thermoelement, das den Gasfluss zu den Brennern unterbricht, wenn die Zündflamme versehentlich erlischt. Es ist an der rechten Seite des Ofens angebracht.



MANIPULATIONEN (AUSGENOMMEN AUSBAU) VON SICHERHEITSVORRICHTUNGEN IM OFEN IST ABSOLUT VERBOTEN.



ES IST ABSOLUT VERBOTEN, SICHERHEITSVORRICHTUNGEN ODER IHRE KOMPONENTEN DURCH NICHT ORIGINALE TEILE ZU ERSETZEN.

5.3 RESTRISIKEN

Die Maschine birgt mehrere Risiken, die konstruktionsbedingt oder durch die Installation angemessener Schutzvorrichtungen nicht vollständig ausgeschlossen wurden.

Dennoch hat der Hersteller mit diesem Handbuch Schritte unternommen, um die Bediener über diese Risiken zu informieren und die von ihnen zu verwendende persönliche Schutzausrüstung sorgfältig anzugeben.

Restrisiko	Beschreibung der Gefahrensituation
Verbrennungen	Kontakt mit heißen Oberflächen, achten Sie auf die Symbole auf dem Ofen und tragen Sie geeignete Handschuhe. Achten Sie auf den möglichen Hitzeaustritt durch Öffnen der Tür während des Ofenbetriebs.
Stromschlag	Kontakt mit stromführenden Teilen während Wartungsarbeiten bei eingeschalteter Schalttafel.
Umkippen von Waren	Beim Umgang mit der Maschine oder der Verpackung, die sie enthält, unter Verwendung ungeeigneter Hebesysteme oder Zubehörteile oder bei unausgeglichener Last.



6. VERWENDUNG UND FUNKTION

6.1 BEDIENFELD

Das Bedienfeld (ABB. 14) ist rechts vorne am Ofen angebracht. Von hier aus können Benutzer den Ofen manuell bedienen oder darin kochen.

1	Thermostat/Thermometer
2	Oberer Brennerknopf
●	Aus
🔥	Maximale Leistung
🔥	Minimale Leistung
3	Unterer Brennerknopf
●	Aus
🔥	Maximale Leistung
🔥	Minimale Leistung
4	Allgemeiner Knopf
●	Aus
★	Zündflamme
🔥	Zwischenzündung – maximale Leistung
🔥	Zwischenzündung – minimale Leistung
5	Piezoelektrische Zündflamme
6	Allgemeiner Schalter
7	Ofenlichtschalter

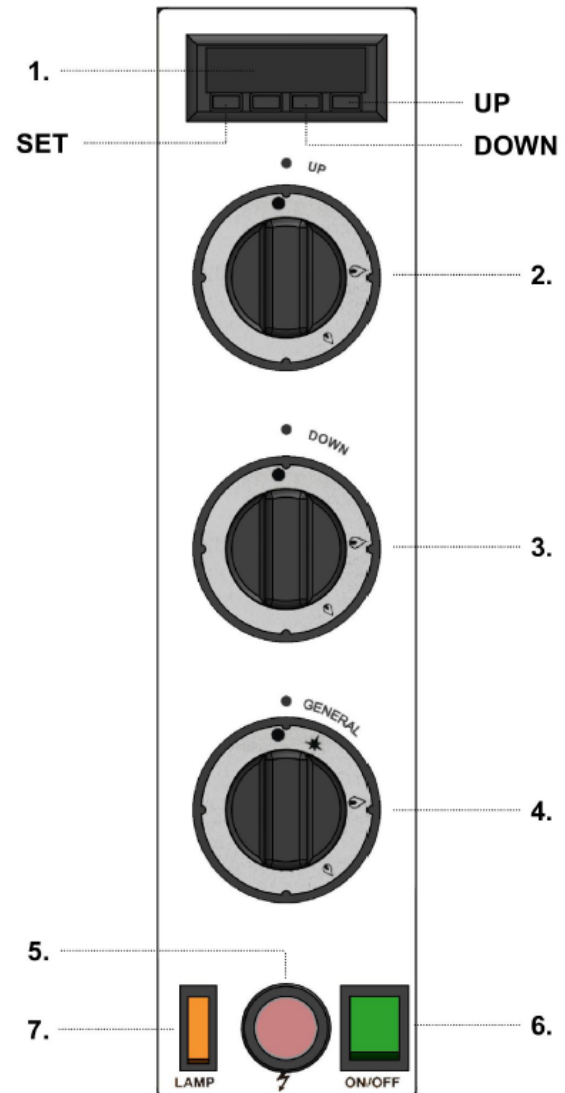


FIG. 14

6.2 INBETRIEBNAHME DES OFENS



DER OFEN KANN ERST NACH VOLLSTÄNDIGER INSTALLATION MIT EINER SCHRIFTLICHEN ERKLÄRUNG DES ELEKTRO- UND GASTECHNIKER ÜBER DIE ELEKTRISCHEN UND GASANSCHLÜSSE IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN.

Die Inbetriebnahme des Ofens kann von einem Mitarbeiter/Bediener durchgeführt werden, der die folgende Arbeitsfolge genau einhält:


6.3 EINSCHALTEN DER BRENNER


- 1) Den elektrischen Anschluss des Ofens an die Hauptstromversorgung anschließen
- 2) Den Knopf der Zündzunge der Gasversorgung drehen;
- 3) Den allgemeinen elektrischen Schalter drücken (Abb. 14-Ref. 6), die grüne Lampe leuchtet auf;




4) Den Thermostat/Thermometer durch Drücken der Tasten „Set“ und „+“ oder „-“ auf die Betriebstemperatur einstellen (Abb. 14-Ref. 1). Falls die gewünschte Temperatur gleich oder niedriger als die Umgebungstemperatur ist, können die Brenner nicht eingeschaltet werden, da der Thermostat mit dem Gaszufuhr-Elektroventil verbunden ist, das den Gasfluss stoppt, wenn die Temperatur den gewünschten Wert erreicht.

A) ZÜNDUNG DES BRENNERS

5) Drehen Sie den Knopf des Haupthahns der Gaszufuhr (Abb. 14-Bez. 4) auf die Position,  drücken und halten Sie den Knopf und drücken Sie gleichzeitig wiederholt auf die piezoelektrische Zündflamme (Abb. 14-Bez. 5); Lassen Sie den Knopf los, wenn der Zündbrenner zündet. Die Zündflamme muss brennen; wenn dies nicht geschieht, wiederholen Sie den Vorgang. Die Zündflamme kann durch die Öffnung auf der rechten Seite der Frontplatte (Abb. 3-Bez. 2) gesteuert werden.

6) Drehen Sie den Haupthahnknopf (Abb. 14-Bez. 4) auf die Position  (maximale Leistung);

B) OBERER UND UNTERER BRENNER

7) Öffnen Sie die jeweiligen Hähne des oberen Brenners (Abb. 14-Bez. 2) und des unteren Brenners (Abb. 14-Bez. 3) und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn auf die Position  (maximale Leistung). Die Flamme des Zwischenzündbrenners breitet sich auf alle oberen und unteren Brenner aus. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, werden die Brenner ausgeschaltet: Das heißt, sie werden in Intervallen angehalten und wieder eingeschaltet, um die Temperatur aufrechtzuerhalten.

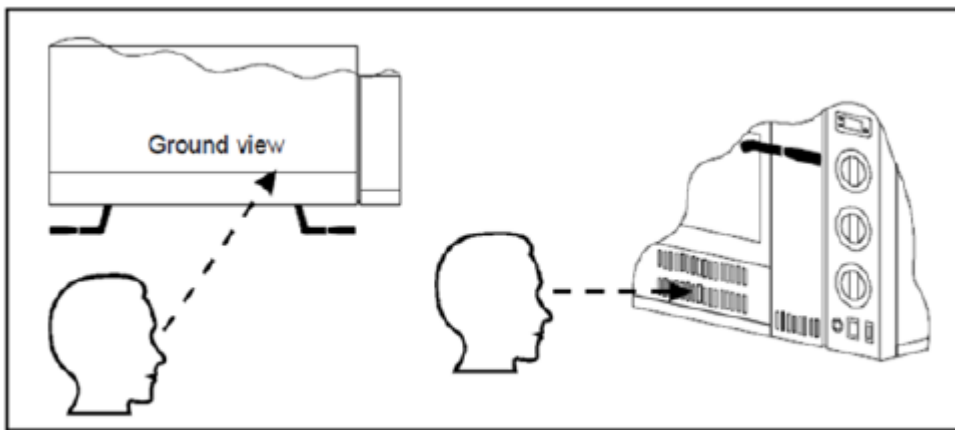


FIG.15

6.4 PIZZA-BACKEN

Sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat (siehe Punkt 5 dieses Abschnitts), die auf dem Thermostat/Thermometer (Abb. 14-Bez. 1) angezeigt wird, kann die Pizza zum Backen in den Ofen gegeben werden.

- 1) Öffnen Sie die Ofentür (Abb. 3-Bez. 3) manuell mithilfe der Griffe (Abb. 3-Bez. 1);
- 2) Um das Innere des Ofens zu beleuchten, drücken Sie die Ofenbeleuchtung (Abb. 14-Bez. 7);



BEIM ÖFFNEN DER OFENTÜR BEI EINGESCHALTETEM OFEN IST ES WICHTIG, EINEN SICHERHEITS-ABSTAND EINZUHALTEN, UM DIREKTE WÄRME AUS DEM OFEN ZU VERMEIDEN.

3) Legen Sie die Pizza/Pizzen, die Sie backen möchten, mit geeigneten Geräten in den Ofen. Es ist wichtig, die Ofentür nicht zu lange offen zu lassen, da die vom Ofen ausgehende Wärme die Temperatur senkt.

4) Schließen Sie die Ofentür und kontrollieren Sie den Backvorgang durch das Sichtfenster (Abb. 3-Bez. 4);

5) Die Backtemperatur der Pizza variiert je nach Einstellung, ob Sie sie direkt auf den feuerfesten Boden oder in die Backform legen. Im ersten Fall ist es ratsam, die Backtemperatur auf 320÷350°C einzustellen, wobei die oberen Brenner auf Maximum (der Drehknopf der oberen Brenner auf Position „maximale Leistung“) und die unteren Brenner auf Minimum (der Drehknopf der unteren Brenner auf Position „minimale Leistung“) eingestellt sind. Im zweiten Fall ist es ratsam, die Backtemperatur auf Position „minimale Leistung“) und die unteren Brenner auf Maximum (der Drehknopf der unteren Brenner auf Position „maximale Leistung“) einzustellen;

6) Nach dem Backen die Ofentür öffnen, die Pizza herausnehmen und die Ofentür wieder schließen.



DIE WAHL DER IDEALEN KOCHTEMPERATUR UND DIE RELATIVE EINSTELLUNG DER OBEREN UND UNTEREN BRENNER HÄNGEN AUSSCHLIESSLICH VON DER ERFAHRUNG DES BENUTZERS AB. BEI DAUERHAFTEM GEBRAUCH DIE TEMPERATUR VON 350°C NICHT ÜBERSTEIGEN, UM EINE ÜBER-LASTUNG DER OFENTEMPERATUR UND EINEN ERSTEN VERSCHLEISS ZU VERMEIDEN.

6.5 OFEN NICHT IN GEBRAUCH

Der Ofen kann vom Bediener außer Betrieb gesetzt werden, indem er Folgendes genau beachtet:

- 1) Den Ofen ausschalten, indem er die Knöpfe in die Position „Aus“ dreht (ABB. 14-Ref. 2/3/4);
- 2) Die Innenbeleuchtung des Ofens mit dem Lichtschalter ausschalten (ABB. 14-Ref. 7);
- 3) Den Hauptschalter ausschalten (ABB. 14-Ref. 6), indem er das grüne Licht ausschaltet;
- 4) Den Zündhahn der Gaszufuhr schließen;
- 5) Das Stromkabel und den Stecker des Ofens von der Stromversorgung trennen.

6.6 WARNHINWEISE UND ALARME

CODE	BEDEUTUNG
WARNHINWEISE	
Out1	LED leuchtet: Wenn sie leuchtet, ist die Last eingeschaltet Wenn sie blinkt: - die Änderung des Arbeitssollwerts ist im Gange - der Lastschutz ist im Gange
ALARME	
Pr1	Sonde funktioniert nicht Abhilfemaßnahmen: - die Integrität der Sonde überprüfen - die Verbindung zwischen Instrument und Sonde überprüfen - die Temperatur des Ofens überprüfen
Wenn die Ursache, die den Alarm verursacht hat, verschwindet, stellt das Instrument den Normalbetrieb wieder her.	

7. WARTUNG

7.1 ALLGEMEINE WARTUNG

Um das Niveau der Effizienz und Sicherheit zu gewährleisten, muss der Bediener alle Bedienelemente, die Zeiträume und die Modalitäten kennen und verstehen, die vor jeder Wartung festgelegt wurden.



TRENNEN SIE DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS DES OFENS VOM STROMNETZ UND SCHLIESSEN SIE DEN ZÜNDHAHN DER GASVERSORGUNG, BEVOR SIE WARTUNGSARBEITEN DURCHFÜHREN, OB ALLGEMEINE ODER GRÖßERE.

- 1) Reinigung des feuerfesten Bodens: Dieser Vorgang kann bei heißem Ofen durchgeführt werden. Sobald die Ofentemperatur etwa 350°C erreicht hat, öffnen Sie die Ofentür und reinigen Sie den Boden mit einer Bürste aus Pflanzenfasern mit langem Griff, um den Kontakt mit den heißen Teilen des Ofens zu vermeiden. Es wird empfohlen, dass der Bediener geeignete Handschuhe und Kleidung trägt, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 2) Reinigung der äußeren Teile des Ofens (Edelstahloberfläche, Sichtglas und Bedienfeld): Dieser Vorgang wird bei kaltem Ofen durchgeführt.
- 3) Die Reinigung muss täglich erfolgen.

7.2 GRÖßERE WARTUNG

Sämtliche größere Wartungsarbeiten, Reparaturen und der Austausch von Teilen dürfen ausschließlich von dem autorisierten Händler durchgeführt werden, bei dem der Ofen erworben wurde, oder von einem autorisierten Techniker mit entsprechenden Richtlinien.



7.3 AUSTAUSCH DER OBEREN UND UNTEREN BRENNER

- Entfernen Sie die Frontplatte (Abb. 3-Bez. 2);
- Schrauben Sie die Rohrverbindungen ab und trennen Sie den Gasschlauch, der sich vor dem auszutauschenden Brenner befindet;
- Entfernen Sie den Luftregulierungsbrenner (Abb. 16-Bez. 2), lösen Sie die Schrauben (Abb. 16-Bez. 1) und ziehen Sie ihn heraus;
- Lösen Sie die 4 Schrauben (Abb. 16-Bez. 4), ziehen Sie den Brenner heraus (Abb. 16-Bez. 3) und ersetzen Sie ihn;
- Befestigen Sie den neuen Brenner gemäß dem oben beschriebenen Verfahren.

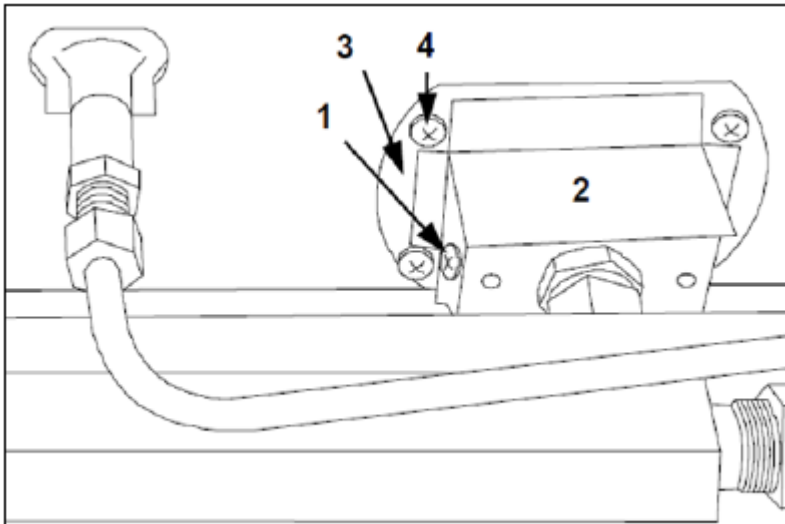


FIG.16

7.4 AUSTAUSCH VON ZÜNDUNGSBRENNERN

- Entfernen Sie die Frontplatte (Abb. 3-Ref. 2) und lösen Sie die Schrauben.
- Lösen Sie die 3 Schrauben, mit denen die Brennerhalterung befestigt ist (Abb. 17-Ref. 1).
- Entfernen Sie den feuerfesten Innenboden.
- Ziehen Sie den Brenner manuell durch die Ofentür heraus.
- Befestigen Sie den neuen Brenner gemäß dem oben beschriebenen Verfahren.

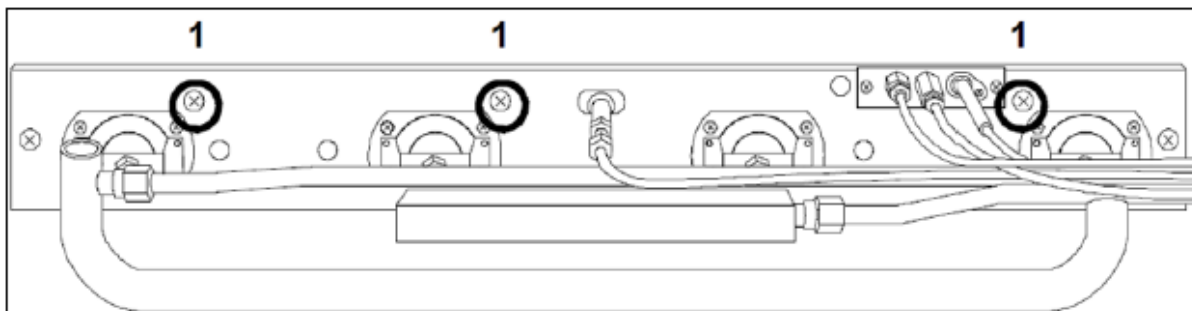


FIG.17



7.5 AUSTAUSCH VON THERMOELEMENT, PILOT UND STECKER

A) THERMOELEMENT

- Entfernen Sie die Frontplatte (Abb. 3-Ref. 2) und lösen Sie die Schrauben.
- Schrauben Sie das Thermoelement mit einem geeigneten Schraubenschlüssel ab (Abb. 18-Ref. 1).
- Befestigen Sie das neue Thermoelement gemäß dem oben beschriebenen Verfahren.

B) PILOT

- Lösen Sie die 2 Halteschrauben (Abb. 18-Ref. A) und befestigen Sie den neuen Piloten.
- Befestigen Sie den neuen Piloten gemäß dem oben beschriebenen Verfahren (Abb. 18-Bez. 2).

C) STOPFEN

- Entfernen Sie den Stopfen, indem Sie die Schraube lösen (Abb. 18-Bez. B);
- Befestigen Sie den neuen Stopfen (Abb. 18-Bez. 3) gemäß dem oben beschriebenen Verfahren.

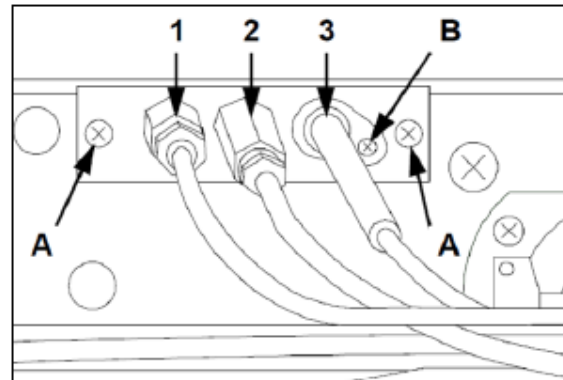


FIG.18

7.6 AUSTAUSCH DES GASHAHNS

- Entfernen Sie die rechte Seitenwand DX (Abb. 3-Bez. 8), indem Sie die Schrauben lösen.
- Ziehen Sie den Knopf des auszutauschenden Hahns manuell vom Bedienfeld ab.
- Trennen Sie den Hahn von den entsprechenden Gasrohranschlüssen (Abb. 19-Bez. 1).
- Befestigen Sie den neuen Gashahn gemäß dem oben beschriebenen Verfahren.

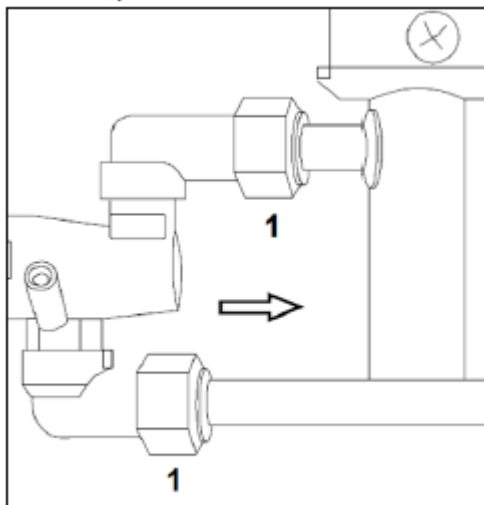


FIG.19

8. AUSBAU

- Beachten Sie die geltenden Vorschriften/Normen zum Abbau.
- Trennen Sie beim Abbau des Ofens die Teile, aus denen der Ofen besteht, nach den verschiedenen Arten von Baumaterialien (Kunststoff, Kupfer, Eisen usw.).

9. ERSATZTEILE

Die Originalersatzteile dürfen ausschließlich von dem autorisierten Händler erworben werden, bei dem der Ofen gekauft wurde.



DER AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN OHNE DIE ORIGINAL-ERSATZTEILE IST ABSOLUT VERBOTEN.



1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 IMPORTANCE DU MANUEL

- Il est obligatoire de lire et de comprendre toutes les parties de ce manuel avant d'utiliser le four.
- L'opérateur du four est tenu de suivre les règles et réglementations relatives à son utilisation.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages aux personnes, aux animaux et aux choses causés par le non-respect des règles, réglementations et directives décrites dans ce présent manuel.
- Le manuel doit être considéré comme faisant partie du four et doit être conservé pendant toute la durée de vie du four.
- Ce manuel doit toujours être à la disposition de l'opérateur chargé de l'utilisation et du fonctionnement du four.
- Ces instructions ne sont valables que si l'abréviation du Pays apparaît sur l'appareil. Si l'abréviation n'est pas présente, reportez-vous à la notice technique pour adapter l'appareil aux conditions d'utilisation de ce Pays.

1.2 DESTINATION D'UTILISATION

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

L'utilisation prévue pour laquelle ce four a été conçu et fabriqué est la suivante :

- LE FOUR PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ADULTES PROFESSIONNELLEMENT FORMÉS ET AYANT LES CAPACITÉS COGNITIVES REQUISES ; IL EST DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ DANS LES SECTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET DE L'HOSPITALITÉ PROFESSIONNELLE, COMME LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION NON DOMESTIQUE, DES BARS, DES CHAÎNES DE RESTAURATION OUVERTES AU PUBLIC, DES COLLECTIVITÉS ET DES CANTINES.
- LE FOUR EST DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.
- LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS POUR S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

1.3 LIMITES D'UTILISATION

Ce four a été conçu et fabriqué exclusivement pour l'usage décrit ci-dessus, par conséquent, tout autre type d'utilisation est strictement interdit afin de garantir, à tout moment, la sécurité des opérateurs autorisés, ainsi que l'efficacité du four lui-même.

1.4 GARANTIE

La durée de la garantie est valable douze mois à compter de la date du reçu d'achat original.

Pendant cette période, les pièces objectivement défectueuses en raison de défauts de fabrication, à l'exclusion des composants électriques et des pièces soumises à une usure normale, seront remplacées ou réparées gratuitement dans nos locaux d'usine.

Tous les frais d'expédition et de main-d'œuvre sont expressément exclus de la garantie.

La garantie est nulle dans tous les cas où il peut être constaté que le dommage a été causé par : le transport, un entretien inadéquat, l'inexpérience de l'opérateur, une altération, des réparations effectuées par du personnel non autorisé ou le non-respect des instructions du manuel.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage direct ou indirect résultant du temps d'inutilisation de la machine, y compris pour les raisons suivantes : défauts de l'équipement, temps d'attente pour les réparations ou, dans tous les cas, absence de l'équipement.



LA MALTRAITANCE ET/OU LE REMPLACEMENT DE PIÈCES PAR DES PIÈCES DE RECHANGE NON ORIGINALES ENTRAÎNENT LA DÉCROISSANCE DE LA GARANTIE ET EXONÈRENT LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ.



2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

2.1 PLAQUE SIGNALÉTIQUE CE ENTRETIEN ET PRÉDISPOSITION GAZ

La plaque signalétique CE en aluminium est apposée sur le côté droit du four (Fig.1).
Sur la plaque signalétique CE figure la prédisposition du gaz (FIG.1).

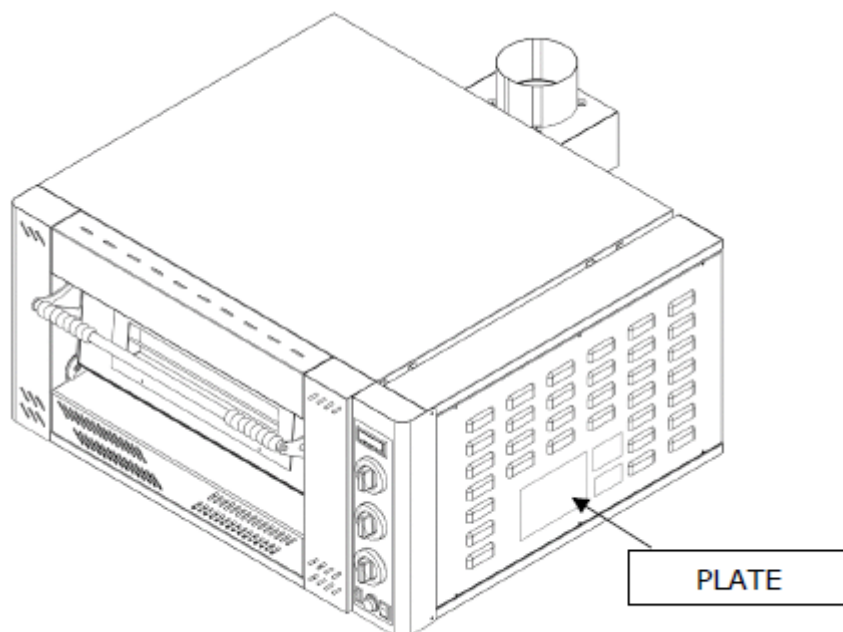


FIG.1

2.2 DIMENSIONS DU FOUR

Les dimensions des fours sont indiquées ci-dessous.

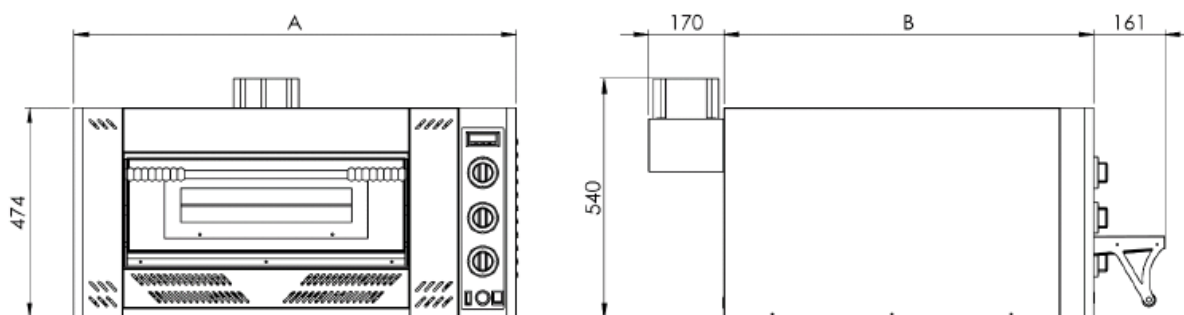


FIG.2

MODÈLE	A (mm)	B (mm)	POIDS (kg)
7485.0010	1000	840	96
7485.0015	1000	1140	123
7485.0020	1300	1140	156



2.3 COMPOSANTS DU FOUR

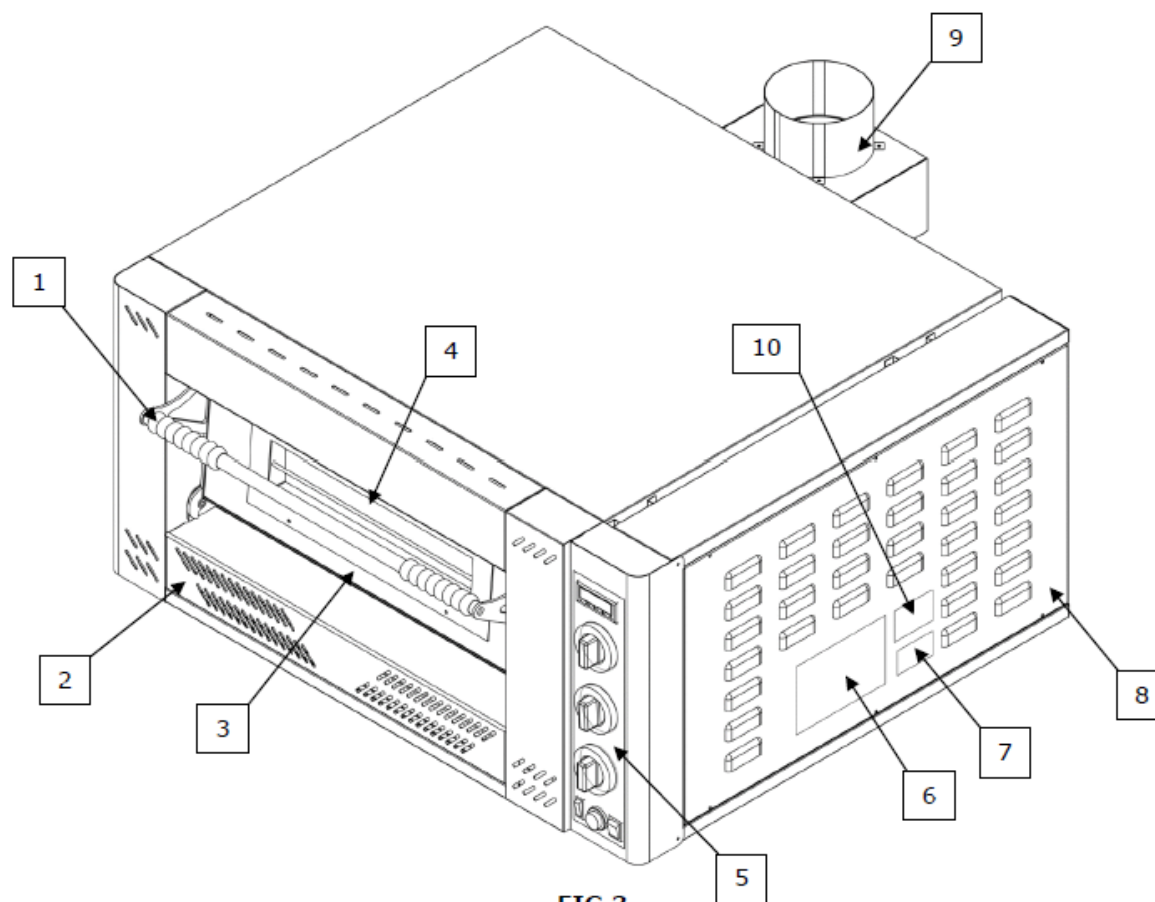


FIG.3

- 1-Poignées de porte du four
- 2-Panneau avant
- 3-Porte du four
- 4-Vitre
- 5-Panneau de commande
- 6-Plaque signalétique CE
- 7-Prédisposition gaz
- 8-Panneau latéral droit
- 9-Conduit de fumée Ø150mm
- 10-Étiquette

3. TRANSPORT ET LEVAGE



PENDANT LE TRANSPORT ET LE LEVAGE DES FOURS, ASSUREZ-VOUS QUE DANS LA ZONE DE MANOEUVRE, IL N'Y A PAS DE PERSONNES, D'ANIMAUX OU D'OBJETS POUVANT PROVOQUER UN ACCIDENT.



LE TRANSPORT ET LE LEVAGE DES FOURS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS AVEC DES MOYENS ADAPTÉ AU POIDS ET AUX DIMENSIONS DE LA MACHINE.



EN CAS D'UTILISATION D'UN ÉLÉVATEUR POUR DÉPLACER ET SOULEVER LE FOUR, ASSUREZ-VOUS QUE LES FOURCHES SONT CORRECTEMENT POSITIONNÉES (FIG.4).



PENDANT LE TRANSPORT ET LE LEVAGE DU FOUR, ÉVITEZ TOUT ARRÊT BRUSQUE, ACCÉLÉRATION ET CHANGEMENT DE DIRECTION INATTENDU.



Pour simplifier les opérations de transport et de chargement/déchargement, le four est emballé dans une caisse en carton sur une base en bois (bois similaire à celui utilisé pour les palettes) et fixé avec des bandes d'acier. Le four est recouvert de nylon transparent.

Une fois le four transporté, soulevé et positionné à son lieu de travail approprié, procéder au déballage : couper les bandes fixées, retirer la caisse en carton et le nylon transparent.

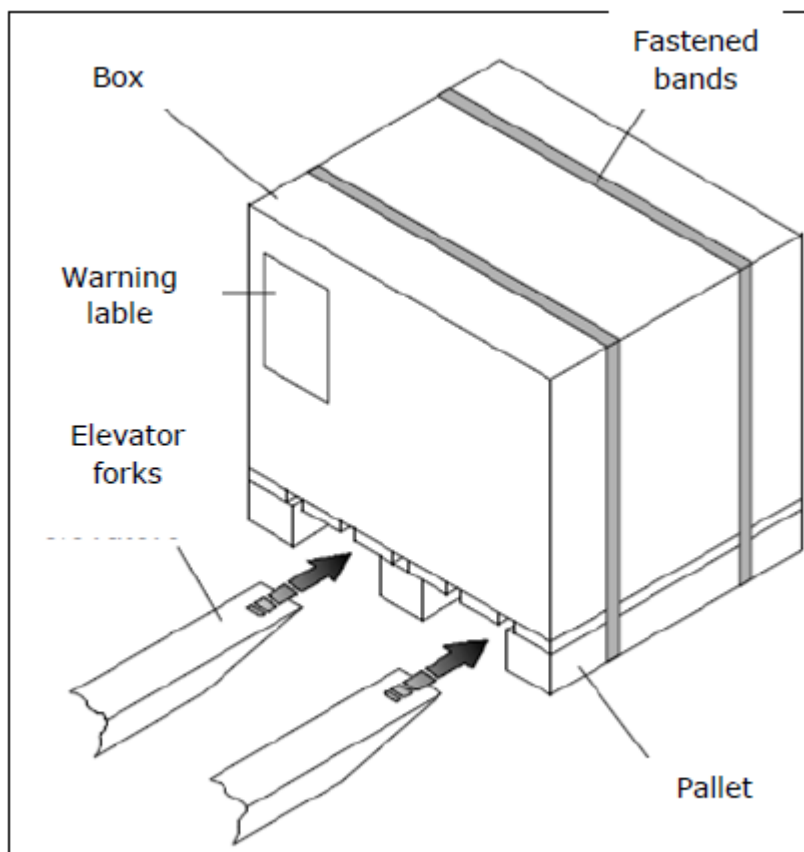


FIG.4

4. INSTALLATION

4.1 POSITIONNEMENT



LES OPERATIONS D'INSTALLATION DES FOURS (POSITIONNEMENT, RACCORDEMENT ELECTRIQUE, RACCORDEMENT GAZ ET FLOU, REGLAGES ET CONTROLES) DOIVENT ETRE EXECUTEES PAR UN TECHNICIEN QUALIFIE ET RESPECTANT LES REGLES LOCALES.



LE FOUR DOIT ETRE INSTALLE DANS DES LOCAUX TECHNIQUES AVEC UNE VENTILATION APPROPRIEE, DES SYSTEMES DE GAZ ADDITIONNELS ET L'ELIMINATION DES FUMEES DE CUISSON; LE VOLUME DES LOCAUX TECHNIQUES EST NORME ET DOIT ETRE SUFFISANT POUR MAINTENIR LES LIEUX DE TRAVAIL EN SECURITE.

Le four doit être positionné selon les dimensions minimales (mm) comme indiqué sur la FIG.5. Il doit être placé sur un support approprié capable de supporter son poids.

Il est conseillé de laisser de l'espace sur le côté droit (DX) du four afin de faciliter le retrait dudit panneau en cas d'entretien.

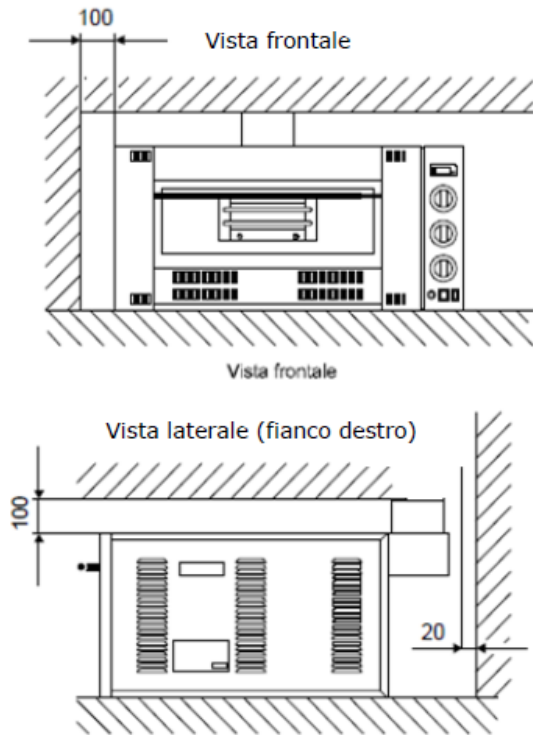


FIG.5

4.2 RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four est équipé d'un câble électrique (230V monophasé) placé à l'arrière et il est sans prise (FIG.6).

Les données électriques sont indiquées sur la plaque signalétique CE (FIG.1).

LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE DU FOUR AU RESEAU ELECTRIQUE DOIT ETRE EFFECTUE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIE



QUI A LA POSSESSION DES EXIGENCES TECHNIQUES ET PROFESSIONNELLES EXIGEEES PAR LE PAYS OÙ LE FOUR EST MIS EN SERVICE. LE TECHNICIEN DOIT EMETTRE UNE DECLARATION ECRITE DE CONFORMITE DES TRAVAUX EFFECTUES.



LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR TOUT DOMMAGE AUX PERSONNES, ANIMAUX ET CHOSES CAUSE PAR DES RACCORDEMENTS ELECTRIQUES ET AU GAZ INCORRECTS.

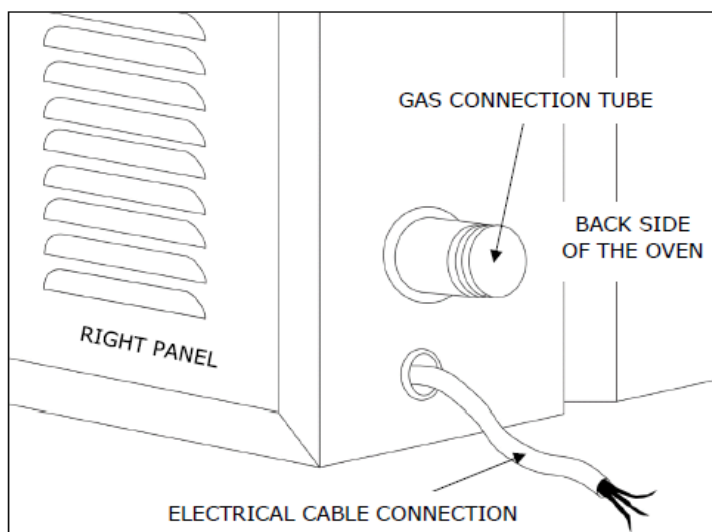


FIG.6



Le raccordement électrique doit être muni d'un **interrupteur automatique interposé ayant une portée adéquate**. Il ne doit pas y avoir moins de 3 mm entre les contacts.

Il est obligatoire de raccorder le fil de terre et celui-ci ne doit pas être interrompu.

L'alimentation en courant du four doit avoir une tolérance de +/- 10%.

Le schéma électrique du four est présenté à la fin du manuel.



À LA FIN DE L'OPÉRATION, LE TECHNICIEN AUTORISÉ DOIT ÉMETTRE UNE DÉCLARATION ÉCRITE QUI CONFIRME LA CONTINUITÉ DES MESURES DU CIRCUIT DE PROTECTION.

4.3 RACCORDEMENT AU GAZ

Le four est équipé d'un filetage G 3/4" pour le raccordement à l'alimentation en gaz. Il est placé à l'arrière du four (FIG.6). Le raccordement du gaz du four à l'alimentation en gaz doit être visible et des tubes métalliques en acier ou en cuivre doivent être utilisés.



LE FOUR EST ÉQUIPÉ D'UN FILETAGE G 3/4" POUR LE RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION EN GAZ. IL EST PLACÉ À L'ARRIÈRE DU FOUR (FIG.6). LE RACCORDEMENT DU GAZ DU FOUR À L'ALIMENTATION EN GAZ DOIT ÊTRE VISIBLE ET DES TUBES MÉTALLIQUES EN ACIER OU EN CUIVRE DOIVENT ÊTRE UTILISÉS.

Un raccord métallique en 3 parties doit être utilisé pour le raccordement entre le tube de gaz du four et l'alimentation en gaz. Placez des garnitures appropriées entre les raccords de tuyauterie pour assurer des joints serrés.



LE FOUR DOIT ÊTRE ALIMENTÉ AVEC LE TYPE DE GAZ POUR LEQUEL L'APPAREIL EST CONÇU (VOIR MANE-PALTE CE-FIG.1) ET LES CARACTÉRISTIQUES DOIVENT ÊTRE TELLES QU'INDIQUÉES DANS LES TABLEAUX 1-2-3-4-5 RESPECTIFS SELON LE MODÈLE.

4.4 CONTRÔLE DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

La pression d'alimentation du gaz doit être mesurée avec un manomètre à liquide (exemple un manomètre U, résolution minimum 0,1 mbar) comme suit :

- 1) Dévisser et retirer le côté droit (DX) du panneau (FIG.3-Ref.8) ;
- 2) Desserrer la vis d'étanchéité au gaz de la soupape de sécurité (robinet général) (FIG.7-Ref.1) ;
- 3) Connecter le manomètre U ;
- 4) Allumer le four selon les instructions (Chap.7)
- 5) Mesurer la pression d'alimentation du gaz ;
- 6) Retirer le manomètre U ;
- 7) Revisser la vis d'étanchéité de la soupape de sécurité (FIG.7-Ref.1) ;
- 8) Remettre en place et revisser le panneau latéral droit (DX) du four ;

4.5 CONTROLE DE FUITE DE GAZ

Après les opérations d'installation, il est nécessaire de contrôler qu'il n'y a pas de fuite de gaz ; pour vérifier, appliquez une solution d'eau savonneuse sur les joints des tuyaux, toute fuite donnera des bulles de savon.

Si dans l'alimentation en gaz il y a une installation de compteur de gaz, il sera également possible de vérifier toute fuite de gaz : éteignez le four pendant environ 10 minutes, le compteur de gaz ne doit pas lire de passage de gaz.



IL EST ABSOLUMENT INTERDIT D'UTILISER UNE FLAMME POUR VÉRIFIER UNE FUITE DE GAZ. LE NON-RESPECT DE CETTE REGLE PEUT PROVOQUER UNE EXPLOSION.

4.6 ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Le four est testé et conçu pour l'utilisation du gaz indiqué sur la plaque signalétique CE (FIG.1).



LORSQUE LE TYPE DE GAZ POUR LEQUEL LE FOUR EST CONÇU NE CORRESPOND PAS À L'ALIMENTATION EN GAZ, IL EST DONC OBLIGATOIRE DE SUIVRE LES ADAPTATIONS CORRECTES DE L'APPAREIL. IL EST OBLIGATOIRE DE RÉTABLIR LES JOINTS DES PIÈCES DE RÉGLAGE ET D'INDIQUER LE NOUVEAU TYPE DE GAZ SUR LA PLAQUE APRÈS LA TRANSFORMATION.



Comme indiqué ci-dessus en ce qui concerne la procédure d'adaptation, les étapes de transformation appropriées sont les suivantes :

A) Remplacement des buses des brûleurs supérieur et inférieur :

Retirer le panneau avant (FIG.3-Ref.2), dévisser les vis, retirer le régulateur d'air (FIG.9-Ref.1/2), les buses sont visibles et accessibles. Desserrer les buses avec une clé appropriée et les remplacer par des types adaptables comme indiqué dans les données techniques selon le modèle de four.

B) Remplacement de la buse du brûleur à inter-allumage :

Remplacer les buses du brûleur à inter-allumage (FIG.8-Ref.3) en suivant les indications comme indiqué dans les données techniques selon le modèle de four.

C) Remplacement de la buse pilote :

Dévisser le raccord (FIG.8-Ref.4) et remplacer la buse pilote par un autre type adaptable, en suivant les indications comme indiqué dans les données techniques selon le modèle de four.

D) Réglage de l'air




Brûleurs supérieur et inférieur :

Desserrer les vis (FIG.9-Ref.1) et régler le brûleur à air (FIG.9-Ref.2).

Après le réglage de l'air, serrer la vis dans la bonne position (FIG.9-Ref.1).

E) Réglage minimum des brûleurs supérieur et inférieur :

Pour le fonctionnement au gaz liquide (G30 - G31) le minimum est fixé et la vis (FIG.10-Ref.1) serrée, pour l'utilisation d'autres types de gaz le réglage minimum est le suivant :

- Retirer manuellement le bouton du brûleur respectif sur le panneau de commande (FIG.10-Ref.2/3) ;
- Tourner la vis (FIG.10-Ref.1) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre 2 ou 3 fois puis fixer à nouveau le bouton ;
- Allumer le brûleur et tourner le bouton en position  (Minimum) ;
- Retirer à nouveau le bouton et serrer la vis (FIG.10-Ref.1) jusqu'à ce que la flamme allumée soit visiblement acceptable ;
- Effectuer quelques tours de bouton  (Maximum)  (Minimum) pour vérifier la stabilité de la flamme.

Le brûleur à inter-allumage n'a pas de fonctionnement minimum, il n'est donc pas nécessaire de le régler.

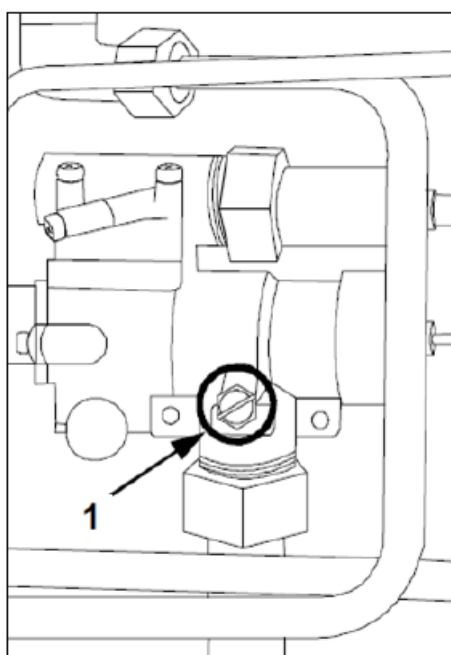


FIG.7

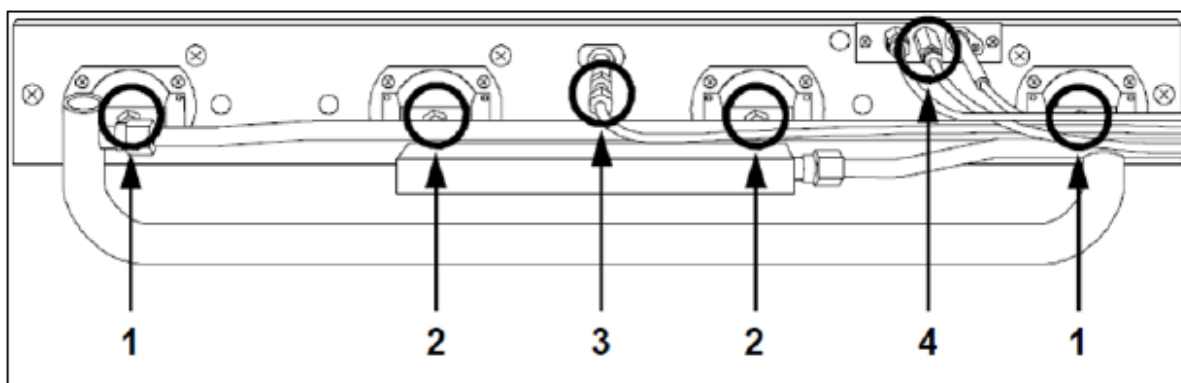


FIG.8

- 1- Brûleurs supérieurs
- 2- Brûleurs inférieurs
- 3- Brûleurs à allumage intermittent
- 4- Veilleuse

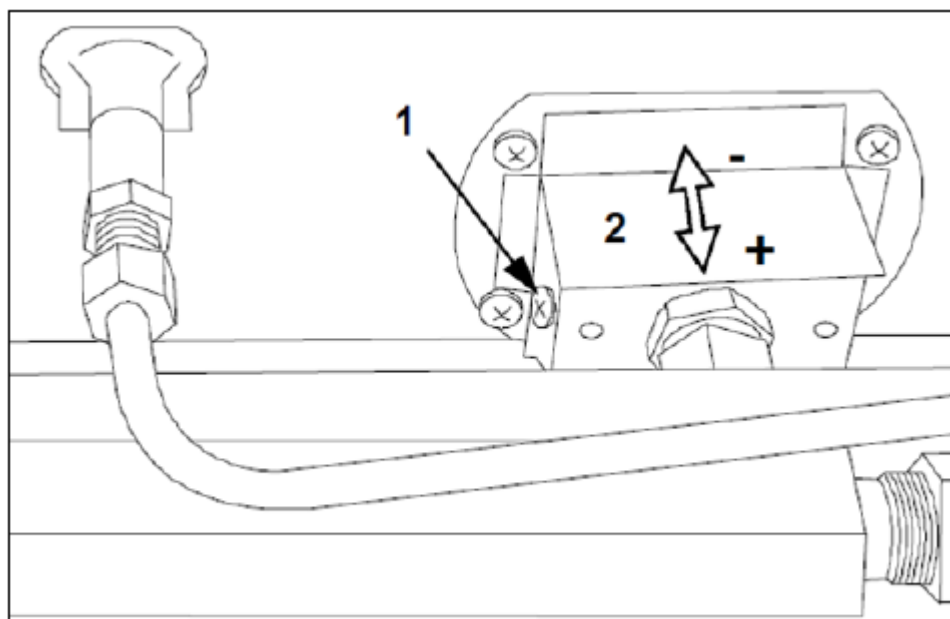


FIG.9

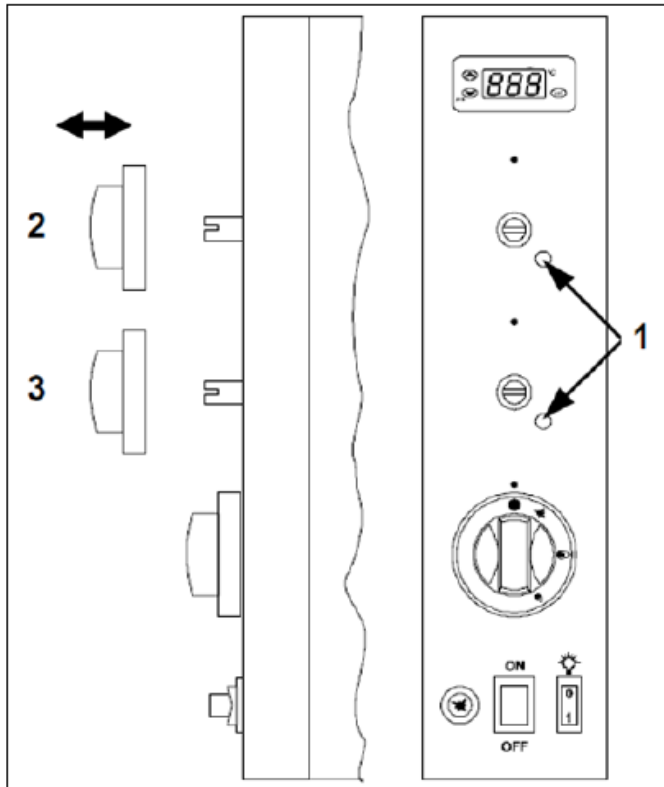


FIG.10

4.7 RACCORDEMENT AU FEU

Les appareils sont équipés d'un tuyau d'évacuation des produits combustibles (\varnothing 150 mm) et doivent être raccordés de l'une des manières suivantes, conformément aux normes et réglementations en vigueur.

Installer le four dans un local suffisamment aéré conformément aux réglementations en vigueur.



LE FOUR DOIT ÊTRE INSTALLÉ À AU MOINS 0,50 MÈTRES DE LA HOTTE, DE LA CHEMINÉE OU DIRECTEMENT À L'EXTÉRIEUR.

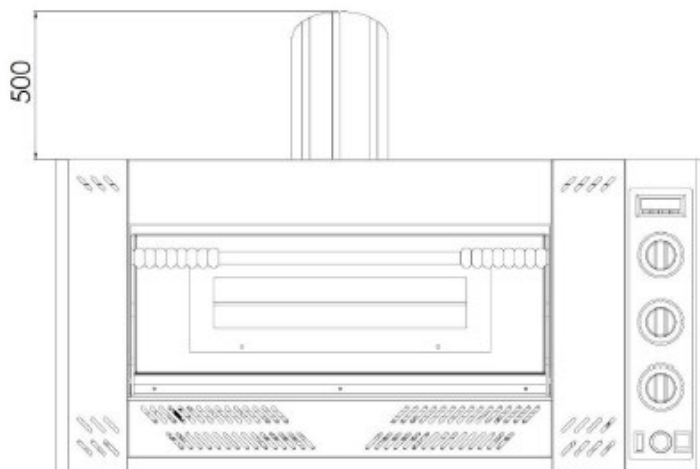


FIG.11

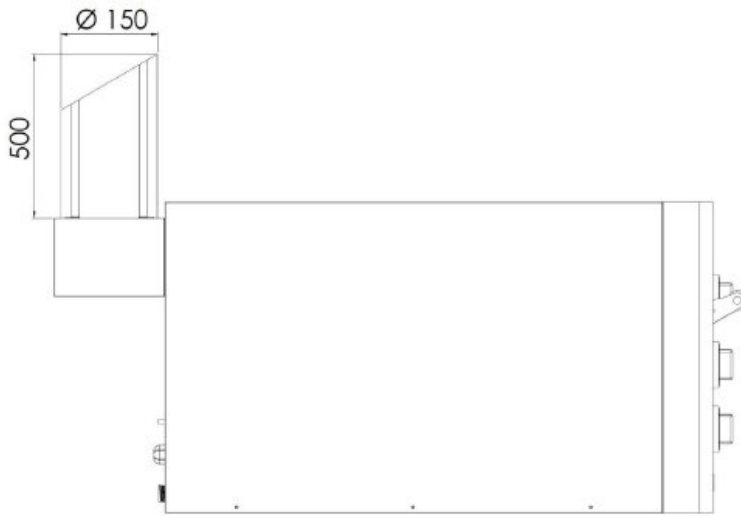


FIG.12

Le type d'appareil "A" (voir les caractéristiques de la plaque signalétique) :

Le four à gaz de type "A" doit évacuer les produits combustibles à travers une hotte adaptée, ou un dispositif similaire, relié au foyer en plein état de fonctionnement ou directement à l'extérieur sans qu'il soit permis d'utiliser un ventilateur.

L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré afin d'éviter une concentration excessive de substances nocives pour la santé dans le local où il est installé.



LE DÉBIT D'AIR NÉCESSAIRE À LA COMBUSTION DOIT ÊTRE DE $2 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kw}$ PUISSANCE DU FOUR, PLUS $35 \text{ m}^3/\text{h}$ DANS LE LOCAL POUR LE BIEN-ÊTRE DE LA PERSONNE.

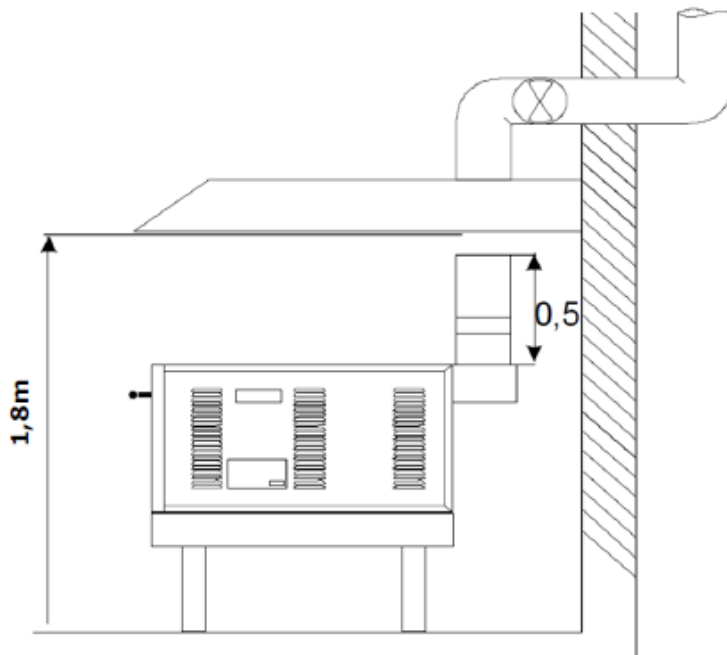


FIG.13



5. CONSEILS DE SÉCURITÉ

5.1 DIRECTIVES ET RÈGLES

Les fours de l'entreprise de construction sont conçus, fabriqués et conformes aux directives suivantes :

Direttiva 2014/35/UE « Basse tension »

Direttiva 2014/30/UE « Compatibilité électromagnétique »

Norma Europea EN 203-1-2 per « Appareils à gaz professionnels »

Regolamento GAR UE 2016/426 « Appareils à combustion de combustibles gazeux ».

5.2 DISPOSITIFS DE SECURITE

En référence et en observant les normes citées ci-dessus, tous les composants du four sont conformes à la norme de sécurité et sont garantis par l'entreprise de construction.

SOUPAPE DE SECURITE:

Il s'agit d'une soupape avec thermocouple qui interrompt le flux de gaz vers les brûleurs lorsque la flamme pilote s'éteint accidentellement. Elle est fixée sur le côté droit du four.



IL EST ABSOLUMENT INTERDIT DE MANIPULER (SAUF DE LEUR DEMONTAGE) TOUT DISPOSITIF DE SECURITE DANS LE FOUR.



IL EST ABSOLUMENT INTERDIT DE REMPLACER TOUT DISPOSITIF DE SECURITE OU SES COMPOSANTS PAR DES PIÈCES QUI NE SONT PAS D'ORIGINE.

5.3 RISQUES RESIDUELS

La machine présente plusieurs risques qui n'ont pas été complètement éliminés du point de vue de la conception ou de l'installation de dispositifs de protection adéquats.

Néanmoins, le Fabricant a pris des mesures pour informer les opérateurs de ces risques à travers ce manuel, en indiquant soigneusement les équipements de protection individuelle qu'ils doivent utiliser.

Risque résiduel	Description de la situation dangereuse
Brûlures	Contact avec des surfaces chaudes, faire attention aux symboles présents sur le four et utiliser des gants adaptés. Attention à la possible fuite de chaleur due à l'ouverture de la porte pendant le fonctionnement du four.
Électrocution	Contact avec des pièces sous tension pendant les opérations de maintenance effectuées avec le tableau électrique sous tension.
Renversement de marchandises	Lors de la manutention de la machine ou de l'emballage qui la contient, en utilisant des systèmes de levage ou des accessoires non adaptés ou avec la charge déséquilibrée.



6. UTILISATION ET FONCTION

6.1 PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande (FIG.14) est fixé sur le côté droit de la partie avant du four, d'où les utilisateurs peuvent faire fonctionner ou cuisiner manuellement dans le four.

1	Thermostat/Thermomètre
2	Bouton du brûleur supérieur
●	Arrêt
🔥	Puissance maximale
🔥	Puissance minimale
3	Bouton du brûleur inférieur
●	Arrêt
🔥	Puissance maximale
🔥	Puissance minimale
4	Bouton général
●	Arrêt
★	Allumage pilote
🔥	Allumage intermédiaire - puissance maximale
🔥	Allumage intermédiaire - puissance minimale
5	Allumage pilote piézoélectrique
6	Interrupteur général
7	Interrupteur d'éclairage du four

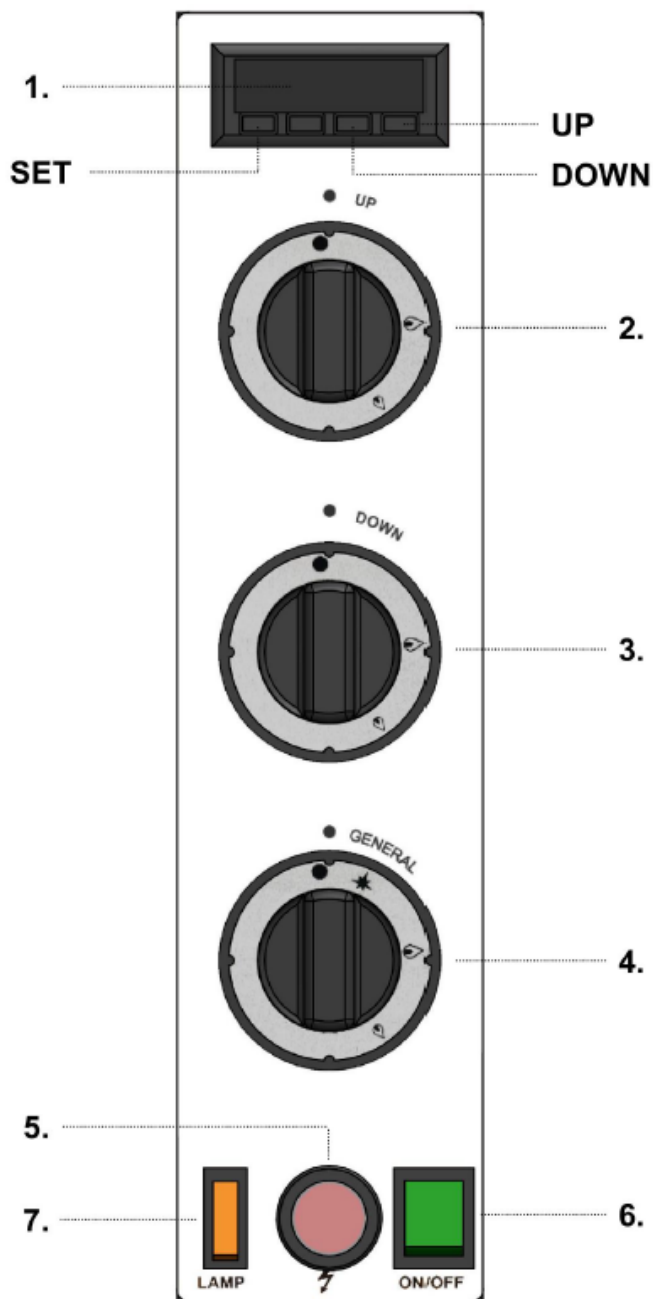


FIG.14

6.2 UTILISATION DU FOUR



LE FOUR NE PEUT ÊTRE MIS EN SERVICE QU'APRÈS UNE INSTALLATION COMPLÈTE AVEC UNE DÉCLARATION ÉCRITE DES ÉLECTRICIENS ET DES GAZISTES CONFORMES AUX RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES ET AU GAZ.



La mise en service du four peut être effectuée par un employé/opérateur en respectant scrupuleusement la séquence d'opérations suivante :




6.3 ALLUMAGE DES BRÛLEURS

- 1) Brancher le branchement électrique du four au réseau électrique
- 2) Tourner le bouton de la languette d'allumage de l'alimentation en gaz ;
- 3) Appuyer sur l'interrupteur électrique général (FIG.14-Ref.6), la lampe verte s'allumera ;
- 4) Régler le thermostat/thermomètre sur la température de travail en appuyant sur les touches « set » et « + » ou « - » (FIG.14-Ref.1). Si la température désirée est égale ou inférieure à la température atmosphérique, il sera impossible d'allumer les brûleurs car le thermostat est relié à l'électrovanne d'alimentation en gaz qui arrête le débit de gaz lorsque la température atteint la valeur désirée.

A) BRÛLEUR INTERALLUMAGE

- 5) Tournez le bouton du robinet général d'alimentation en gaz (FIG.14-Ref.4) sur la position  appuyez et maintenez le bouton et appuyez à plusieurs reprises sur la veilleuse d'allumage piézoélectrique (FIG.14-Ref.5) ; relâchez le bouton si la veilleuse s'allume ; la flamme de la veilleuse doit rester allumée ; si ce n'est pas le cas, répétez l'opération. Il est possible de contrôler la flamme de la veilleuse à travers la fente située sur le côté droit du panneau frontal (FIG.3-Ref.2).
- 6) Tournez le bouton du robinet général (FIG.14-Ref.4) sur la position  (puissance maximale) ;

B) BRÛLEURS SUPÉRIEURS ET INFÉRIEURS

- 7) Ouvrez les robinets respectifs du brûleur supérieur (FIG.14-Ref.2) et inférieur (FIG.14-Ref.3) et tournez-les dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position  (puissance maximale). La flamme du brûleur à allumage intermittent se propage à tous les brûleurs supérieurs et inférieurs. Une fois la température souhaitée atteinte, les brûleurs s'éteignent : c'est-à-dire qu'ils s'arrêtent à intervalles réguliers et recommencent à fonctionner de manière à maintenir la température.

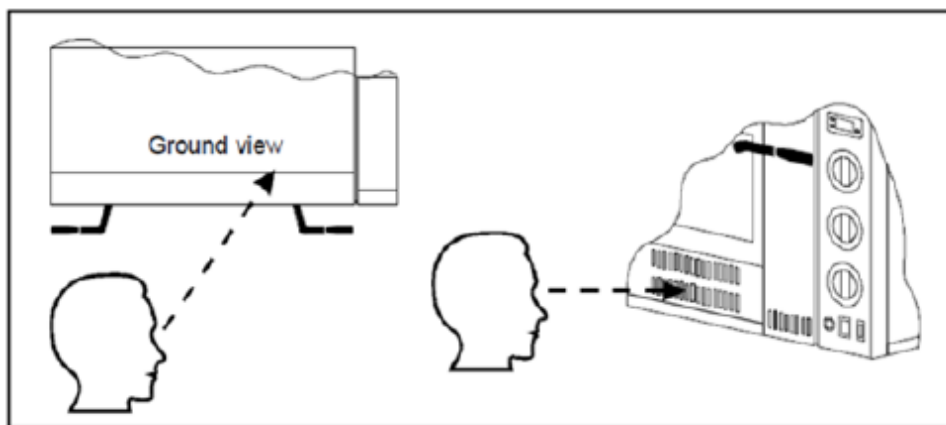


FIG.15

6.4 CUISSON DE LA PIZZA

Une fois que le four a atteint la température souhaitée (voir point 5 du présent paragraphe), visible sur le thermostat/thermomètre (FIG.14-Ref.1), il est possible de mettre la pizza au four pour la cuisson.

- 1) Ouvrir manuellement la porte du four (FIG.3-Ref.3) à l'aide des poignées (FIG.3-Ref.1) ;
- 2) Pour éclairer l'intérieur du four, appuyer sur « on » la lampe du four (FIG.14-Ref.7) ;



LORSQUE VOUS OUVREZ LA PORTE DU FOUR AVEC LE FOUR ALLUMÉ, IL EST IMPORTANT DE MAINTENIR UNE DISTANCE DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LA CHALEUR DIRECTE DU FOUR.

- 3) Mettre la/les pizza(s) à cuire à l'intérieur du four à l'aide d'instruments adaptés. Il est important d'éviter de laisser la porte du four ouverte pendant une période prolongée, car la chaleur sortant du four réduit la température.
- 4) Fermer la porte du four et contrôler la cuisson à travers le verre de visualisation (FIG.3-Ref.4) ;



5) La température de cuisson de la pizza varie en fonction de sa préparation, en la plaçant directement sur la sole ignifuge ou dans le plat de cuisson. Dans le premier cas, il est conseillé de régler la température de cuisson à 320÷350°C avec les brûleurs supérieurs au maximum (le bouton des brûleurs supérieurs en position « puissance maximale ») et les brûleurs inférieurs au minimum (le bouton des brûleurs inférieurs en position « puissance minimale »). Dans le deuxième cas, il est conseillé de régler la température de cuisson à 320÷350°C avec les brûleurs supérieurs au maximum (le bouton des brûleurs inférieurs en position « puissance minimale ») et les brûleurs inférieurs au maximum (le bouton des brûleurs inférieurs en position « puissance maximale ») ;

6) Après la cuisson, ouvrir la porte du four et sortir la pizza et refermer la porte du four.



LE CHOIX DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON IDÉALE ET LA RÉGULATION RELATIVE DES BRÛLEURS SUPÉRIEURS ET INFÉRIEURS DÉPENDENT EXCLUSIVEMENT DE L'EXPÉRIENCE DE L'UTILISATEUR.

POUR UNE UTILISATION CONTINUE, NE PAS DÉPASSER LA TEMPÉRATURE DE 350°C, AFIN D'ÉVITER UNE SURCHARGE DE TEMPÉRATURE DU FOUR ET SA PREMIÈRE USURE.

6.5 FOUR NON UTILISÉ

La mise hors service du four peut être effectuée par l'opérateur en respectant scrupuleusement les points suivants :

- 1) Éteindre le four en tournant les boutons en position ● « Off » (FIG.14-Ref.2/3/4) ;
- 2) Éteindre l'éclairage interne du four en utilisant l'interrupteur d'éclairage (FIG.14-Ref.7) ;
- 3) Éteindre l'interrupteur général (FIG.14-Ref.6) en éteignant le voyant vert ;
- 4) Fermer le robinet d'allumage intermédiaire de l'alimentation en gaz ;
- 5) Débrancher le câble électrique du four et la fiche du réseau électrique.

6.6 ALERTES ET ALARMES

CODE	SIGNIFICATION
ALERTES	
Out1	LED allumée : Si elle est allumée, la charge est sous tension Si elle clignote : - le changement du point de consigne de travail est en cours - la protection de la charge est en cours
ALARMES	
Pr1	La sonde ne fonctionne pas Solutions : - vérifier l'intégrité de la sonde - vérifier la connexion instrument-sonde - vérifier la température du four
Lorsque la cause qui a provoqué l'alarme disparaît, l'instrument rétablit le fonctionnement normal.	

7. ENTRETIEN

7.1 ENTRETIEN GÉNÉRAL

Afin de garantir le niveau d'efficacité et de sécurité, l'opérateur doit connaître et comprendre tous les contrôles, les périodes et les modalités établies au préalable pour toute opération d'entretien.



DÉBRANCHER LA CONNEXION ÉLECTRIQUE DU FOUR DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE ET FERMER LE ROBINET D'ALLUMAGE INTERMÉDIAIRE DE L'ALIMENTATION EN GAZ AVANT TOUTE ENTRETIEN, QU'IL S'AGISSE DE GÉNÉRALITÉS OU DE GRANDES ACTIVITÉS.

1) Nettoyage de la sole calcinée : cette opération peut être effectuée avec le four chaud. Une fois que la température du four atteint environ 350°C, ouvrir la porte du four et nettoyer la sole avec une brosse en fibres végétales et à long manche pour éviter tout contact avec les parties chaudes du four. Il est recommandé à l'opérateur d'utiliser des gants et des vêtements appropriés pour éviter les brûlures.

2) Nettoyage des parties externes du four (surface en acier inoxydable, vitre et panneau de commande) : cette ouverture s'effectue lorsque le four est froid.

3) Le nettoyage doit être effectué tous les jours.



7.2 ENTRETIEN MAJEUR

Tout entretien majeur, réparation et remplacement de pièces doivent être effectués exclusivement par le revendeur agréé auprès duquel le four a été acheté ; ou par tout technicien agréé ayant des exigences de directives.

7.3 REMPLACEMENT DES BRÛLEURS SUPÉRIEURS ET INFÉRIEURS

- Retirer le panneau frontal (FIG.3-Ref.2) ;
- Dévisser les raccords, débrancher le tube de gaz qui se trouve devant le brûleur à remplacer ;
- Retirer le brûleur à régulation d'air (FIG.16-Ref.2) dévisser les vis (FIG.16-Ref.1) et le faire sortir ;
- Dévisser les 4 vis (FIG.16-Ref.4) faire sortir le brûleur (FIG.16-Ref.3) et le remplacer ;
- Fixer le nouveau brûleur en suivant la procédure ci-dessus.

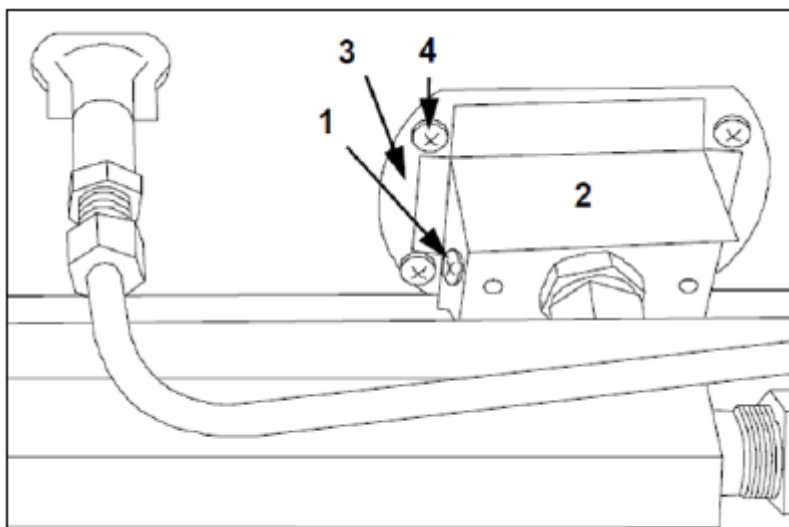


FIG.16

7.4 REMPLACEMENT DES BRÛLEURS À INTERALLUMAGE

- Retirer le panneau avant (FIG.3-Ref.2) dévisser les vis ;
- Dévisser les 3 vis qui maintiennent le support du brûleur en place (FIG.17-Ref.1) ;
- Retirer le sol ignifuge interne ;
- Extraire manuellement le brûleur par la porte du four ;
- Fixer le nouveau brûleur en suivant la procédure ci-dessus.

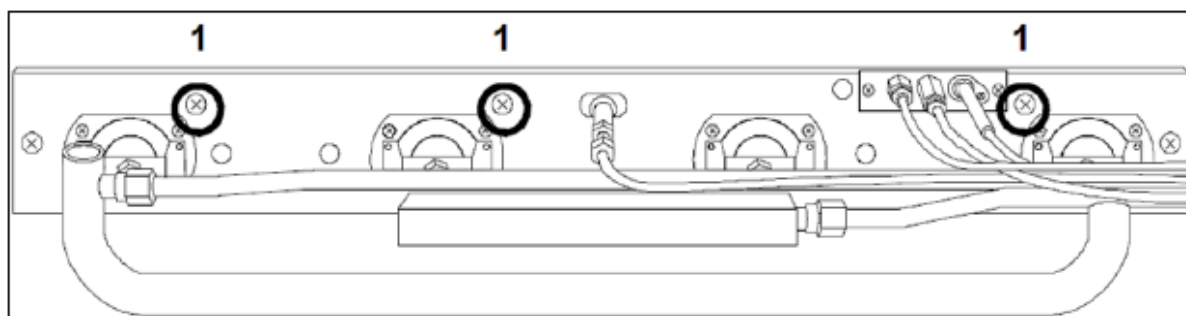


FIG.17



7.5 REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE, DU PILOTE ET DES BOUCHONS

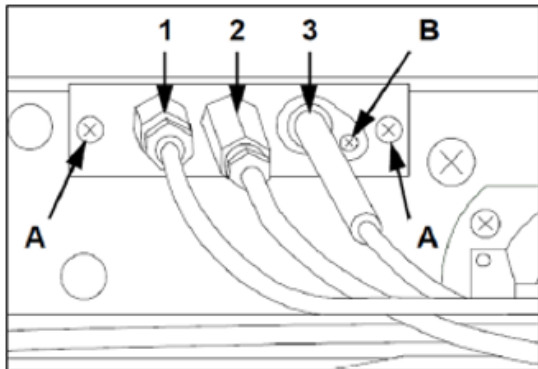


FIG.18

A) THERMOCOUPLE

- Retirer le panneau avant (FIG.3-Ref.2) dévisser les vis ;
- Dévisser le thermocouple avec une clé appropriée (FIG.18-Ref.1) ;
- Fixer le nouveau thermocouple en suivant la procédure ci-dessus.

B) PILOTE

- Dévisser les 2 vis de support (FIG.18-Ref.A) fixer le nouveau pilote ;
- Fixer le nouveau pilote en suivant la procédure ci-dessus (FIG.18-Ref.2).

C) BOUCHON

- Retirer le bouchon en dévissant la vis (FIG:18-Ref.B) ;
- Fixer le nouveau bouchon (FIG.18-Ref.3) en suivant la procédure ci-dessus.

7.6 REMPLACEMENT DU ROBINET DE GAZ

- Retirer le panneau latéral droit DX (FIG.3-Ref.8) en dévissant les vis ;
- Retirer manuellement du panneau de commande le bouton du robinet à remplacer ;
- Débrancher le robinet de ses raccords de gaz respectifs (FIG.19-Ref.1).
- Fixer le nouveau robinet de gaz en suivant la procédure ci-dessus.

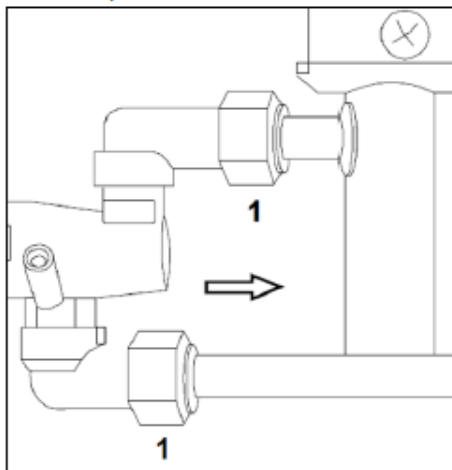


FIG.19

8. DÉMOLITION

- Respecter les règles/normes en vigueur concernant la démolition.
- Au moment de la démolition du four, séparer les parties qui constituent le four selon les différents types de matériaux utilisés dans la construction (plastique, cuivre, fer, etc.).

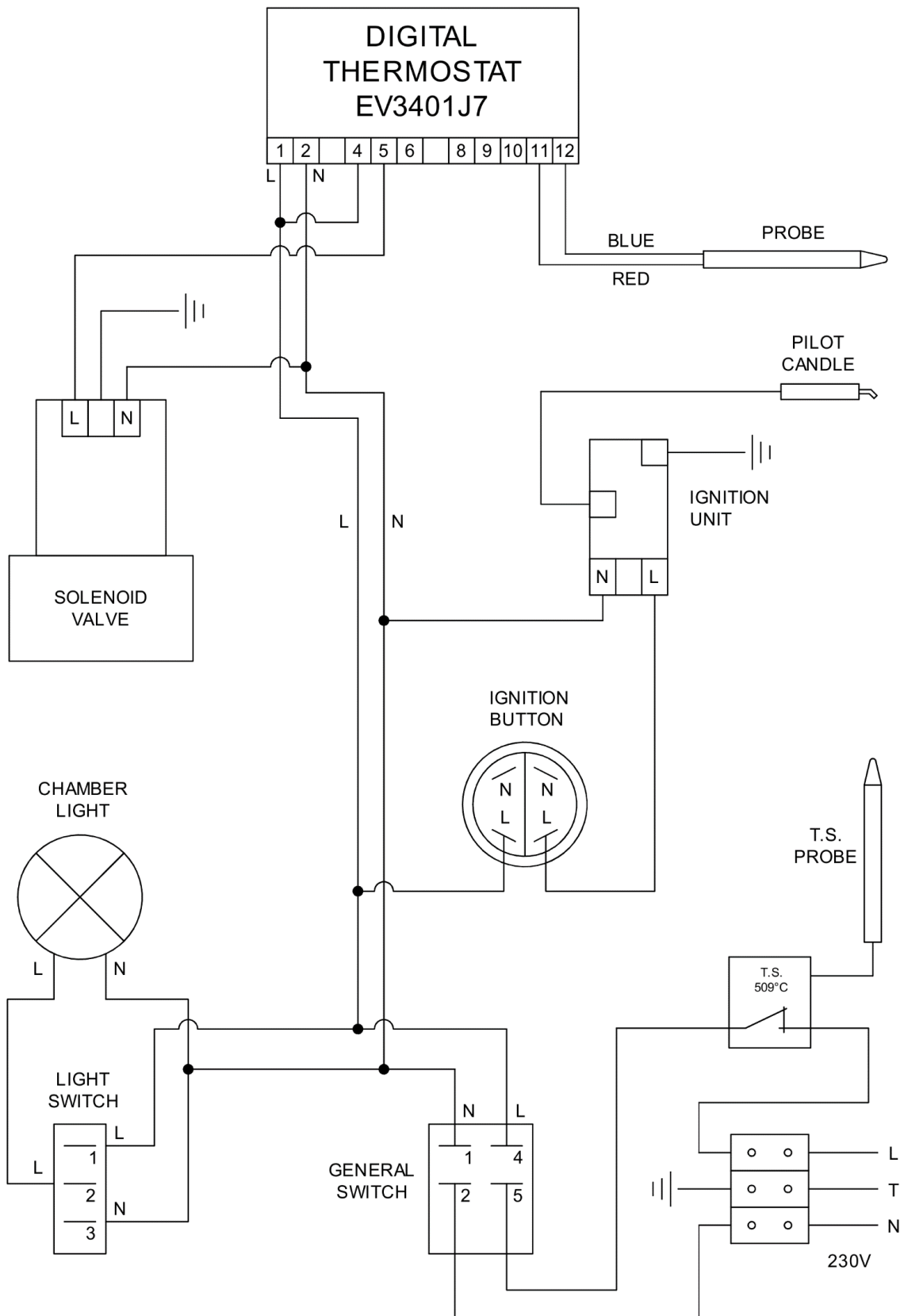
9. PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange originales doivent être achetées exclusivement auprès du revendeur agréé chez qui le four a été acheté.



IL EST ABSOLUMENT INTERDIT DE REMPLACER DES COMPOSANTS SANS LES PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES.

WIRING DIAGRAM / ELEKTRISCH SCHEMA / ELEKTRISCHES SCHEMA / SCHEMA ÉLECTRIQUE



TECHNICAL DATA / TECHNISCHE GEGEVENS / TECHNISCHE DATEN /
DONNÉES TECHNIQUES

7485.0010

MODEL G4	Unit of measure	UPPER SIDE Burners	LOWER CENTRAL Burners	TOTAL
Total nominal thermal capacity	(kW)	10,2	7,5	16
Reduced thermal capacity	(kW)	4,2	4,2	
Reduced thermal capacity NL	(kW)			8
Ø injector				
G30 28...30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	2 x 1,05	2 x 0,85	
G30 50mbar G31 50mbar	(mm.)	2 x 0,90	2 x 0,70	
G20 20mbar	(mm.)	2 x 1,50	2 x 1,20	
G25 20mbar	(mm.)	2 x 1,65	2 x 1,45	
G25.3 25mbar	(mm.)	2 x 1,60	2 x 1,30	
Ø by-pass				
G30 28..30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	0,80	0,80	
G30-50mbar G31 50mbar	(mm.)	0,65	0,65	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	Reg.	Reg.	
burner pilot nozzle				
G30 28..30mbar G31 30...37mbar	N°	22	22	
G30-50mbar G31 50mbar	N°	22	22	
G20 / G25 / G25.3	N°	29,2	29,2	
interignition burner nozzle				
G30 28..30mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	1,20	1,20	
primary air regulation				
G30 28...30mbar (vedi FIG.9)	(mm.)	5mm Opened	5mm Opened	
G30 50mbar	(mm.)	5mm Opened	5mm Opened	
G20 20mbar	(mm.)	Closed	Closed	
G25 20mbar	(mm.)	Closed	Closed	
G25.3 25mbar	(mm.)	Closed	Closed	

7518.0015

MODEL G6	Unit of measure	UPPER SIDE Burners	LOWER CENTRAL Burners	TOTAL
Total nominal thermal capacity	(kW)	16	9	21.5
Reduced thermal capacity	(kW)	6	6	18
Total nominal thermal capacity NL	(kW)			24
Reduced thermal capacity NL	(kW)			10
Ø injector				
G30 28...30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	2 x 1,25	2 x 0,95	
G30 50mbar G31 50mbar	(mm.)	2 x 1,15	2 x 0,80	
G20 20mbar	(mm.)	2 x 2,10	2 x 1,50	
G25 20mbar	(mm.)	2 x 2,45	2 x 1,65	
G25.3 25mbar	(mm.)	2 x 2,30	2 x 1,55	
Ø by-pass				
G30 28...30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	1,10	1,10	
G30-50mbar G31 50mbar	(mm.)	0,90	0,90	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	Reg.	Reg.	
burner pilot nozzle				
G30 28...30mbar G31 30...37mbar	N°	22	22	
G30-50mbar G31 50mbar	N°	22	22	
G20 / G25 / G25.3	N°	29,2	29,2	
interignition burner nozzle				
G30 28...30mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	1,20	1,20	
primary air regulation				
G30 28...30mbar (vedi FIG.9)	(mm.)	5mm Opened	5mm Opened	
G30 50mbar	(mm.)	5mm Opened	5mm Opened	
G20 20mbar	(mm.)	Closed	Closed	
G25 20mbar	(mm.)	Closed	Closed	
G25.3 25mbar	(mm.)	Closed	Closed	

7518.0020

MODEL G9	Unit of measure	UPPER SIDE Burners	LOWER CENTRAL Burners	TOTAL
Total nominal thermal capacity	(kW)	16*	16*	27
Total nominal thermal capacity NL	(kW)			28
Reduced thermal capacity	(kW)	6*	6*	
Reduced thermal capacity DE-AT	(kW)	6*	6*	
Reduced thermal capacity NL	(kW)			12
Ø injector				
G30 28...30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	2 x 1,25	4 x 0,95	
G30 50mbar G31 50mbar	(mm.)	2 x 1,15	4 x 0,80	
G20 20mbar	(mm.)	2 x 2,10	4 x 1,50	
G25 20mbar	(mm.)	2 x 2,45	4 x 1,65	
G25.3 25mbar	(mm.)	2 x 2,30	4 x 1,55	
Ø by-pass				
G30 28...30mbar G31 30...37mbar	(mm.)	1,10	1,10	
G30-50mbar G31 50mbar	(mm.)	0,90	0,90	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	Reg.	Reg.	
burner pilot nozzle				
G30 28...30mbar G31 30...37mbar	N°	22	22	
G30-50mbar G31 50mbar	N°	22	22	
G20 / G25 / G25.3	N°	29,2	29,2	
interignition burner nozzle				
G30 28...30mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20 / G25 / G25.3	(mm.)	1,20	1,20	
primary air regulation				
G30 28...30mbar (vedi FIG.9)	(mm.)	5mm Opened	5mm Opened	
G30 50mbar	(mm.)	5mm Opened	5mm Opened	
G20 20mbar	(mm.)	Closed	Closed	
G25 20mbar	(mm.)	Closed	Closed	
G25.3 25mbar	(mm.)	Closed	Closed	

**GAS PRESSURE DATA / GASDRUKGEGEVENS / GASDRUCKDATEN /
DONNÉES SUR LA PRESSION DU GAZ**

Category	Gas	Inlet supply pressures [mbar]			Destination countries
		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	
II2H3B/P		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	AT - CH
	G20	20	17	25	
	G30/G31	50	42.5	57.5	
II2ELL3B/P		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	DE
	G20	20	17	25	
	G25	20	17	25	
	G30/G31	50	42.5	57.5	
II2H3+		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	ES - CZ - GR - GB - IT
	G20	20	17	25	
	G30/G31	G30:28-30 G31:37	G30:20 G31:25	G30:35 G31:45	
II2E+3+		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	FR - BE
	G20	20	17	25	
	G25	25	17	25	
	G30/G31	G30:28-30 G31:37	G30:20 G31:25	G30:35 G31:45	
I3+		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	CY
	G30/G31	G30:28-30 G31:37	G30:20 G31:25	G30:35 G31:45	
II2H3B/P		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	HR - NO - RO
	G20	20	17	25	
	G30/G31	28-30	25	35	
II2EK3B/P		P _{nominal}	P _{minimum}	P _{maximum}	NL
	G20	20	17	25	
	G25.3	25	20	30	
	G30/G31	28-30	25	35	