

**ISTRUZIONI PER
L'INSTALLAZIONE ED USO**



FP 36 / FP 36 R / FP 66 R / FP 67 R / FP - 37 R / FP - 38 R / FP - 38 RS / FP - 68 R / FP - 68 RS

Dichiarazione di conformità con le norme

Il produttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle norme 2004/108/ES, 2006/95/ES legge nr.616/2006 coll. 17/2003 e corrispondenti direttive di governo. L'installazione deve essere eseguita secondo le norme in vigore. Attenzione - il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni, diretti o non diretti, causati da un'installazione scorretta, manomissioni o modifiche che, manutenzione insufficiente, uso improprio o da altri motivi menzionati nelle condizioni di vendita. Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per l'uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato. Le impostazioni originali predisposte dal produttore, non possono essere modificate dall'utente.

La etichetta con i dati tecnici è posta sulla parte posteriore dell'apparecchio. Per l'installazione attenersi scrupolosamente allo schema elettrico e ai dettagli di collegamento. Leggere tutte le informazioni seguenti:

DATI TECNICI

Modello	Diametro pizza	Numero termo-stati (pz)	Potenza massima (Kw)	Tensione (V/Hz)	Dimensioni camera (cm)	Dimensioni d'ingombro (kg)
fP-36	1x ø 32 cm	1	1,75	230/50	41x37x8	55x40x21
fP-36r	1x ø 35 cm	1	2	230/50	41x37x9	55x43x24,5
fP-66r	2x ø 35 cm	2	2,7	230/50	(2x) 41x37x9	55x43x37,5
fP-37r	1x ø 35 cm	1	2	230/50	41x37x9	55x43x24,5
fP-67r	2x ø 35 cm	2	2,7	230/50	(2x) 41x37x9	55x43x37,5
fP-38r	1x ø 35 cm	2	2	230/50	41x37x9	55x47x25
fP-68r	2x ø 35 cm	4	3,4	230/50	(2x) 41x37x9	57x47x45
fP-38rs	1x ø 35 cm	2	2	230/50	41x37x9	55x47x25
fP-68rs	2x ø 35 cm	4	3,4	230/50	(2x) 41x37x9	57x47x45

CONTROLLO DELL'IMBALLO E DELL' APPARECCHIO

I forni pizza sono spediti dal nostro magazzino in appositi imballi di protezione con tutti i corrispondenti simboli e sigle. Nell'imballo si trova il manuale d'uso. Controllare all'arrivo che l'apparecchio non abbia subito danneggiamenti durante il trasporto e che lo stesso sia completo nelle sue parti come da ordine. Nel caso di danni visibili reclamare immediatamente al vettore annotando sul documento relativo al trasporto il danno riscontrato. Ulteriori reclami non verranno presi in considerazione.

Avvertenze generali

Prima dell'uso leggere bene questo manuale in quanto fornisce informazioni importanti per una corretta installazione e gestione dell'apparecchio con particolare attenzione alla sicurezza.

- Le informazioni nel presente manuale riguardano esclusivamente il prodotto o linea dei prodotti per cui sono fornite (forni pizza elettrici).
- Conservare con cura il presente manuale.
- L'uso di questo apparecchio non è consentito ai bambini.
- In caso di vendita o di spostamento dell'apparecchio, verifi care che gli utenti oppure il centro di assistenza sono stati addestrati all'uso secondo le istruzioni d'installazione contenute in questo manuale.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo dal personale che conosce perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- L'apparecchio può essere messo in funzione e usato solo sotto sorveglianza.
- È consigliato un controllo da un centro di assistenza autorizzato almeno due volte all'anno.
- Per riparazione o sostituzione dei componenti difettosi devono essere utilizzati solo i ricambi originali dal produttore.
- Non lavare mai l'apparecchio con getti d'acqua e idropulitrici.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchio, scollegare immediatamente dalla rete elettrica e chiamare un centro di assistenza autorizzato.

Questo apparecchio può essere usato solo allo scopo per il quale è stato concepito, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso (pericolo di infortuni).

Deve essere garantita la più stretta osservanza delle prescrizioni di protezione antincendio.

- Il produttore declina ogni responsabilità o impegno di garanzia per danni dovuti ad una installazione non conforme oppure ad inosservanza delle prescrizioni.

Altretanto vale in caso di uso improprio dell'apparecchio da parte dell'operatore.

Posizionamento

Per assicurare un corretto funzionamento, l'apparecchio deve essere installato in un posto ben ventilato, secondo le norme vigenti. Se l'apparecchio dovesse essere posto vicino al muro oppure se in contatto con le pareti dei mobili, essi devono essere resistenti alla temperatura fino ai 60 °C. L'installazione, messa in funzione e regolazione devono essere eseguite dalla persona qualificata e autorizzata secondo le norme in vigore.

Dopo aver tolto l'imballo, controllare che l'apparecchio non si sia stato danneggiato durante il trasporto. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana (dislivello massimo fino ai 2°). Piccoli dislivelli possono essere eliminati agendo sui piedini regolabili. Posizionare l'apparecchio sotto una cappa aspirante per eliminare i vapori e cattivi odori durante la cottura. Il prodotto può essere posto in opera o come un apparecchio singolo oppure in linea con altri apparecchi di nostra produzione. Mantenere la distanza minima di 10 cm dai materiali infiammabili. In caso contrario provvedere all'isolamento termico delle parti infiammabili secondo la direttiva EN 061008.

Elementi di sicurezza dal punto di vista di protezione contro l'incendio secondo la norma di EN 061008

- L'apparecchio può essere utilizzato solo da persone adulte
 - L'apparecchio può essere usato in ambienti ordinari, secondo la norma EN 332000.1.
- Nel caso in cui si stiano effettuando lavori che potrebbero dar luogo a temporanee formazioni di gas o di vapori infiammabili con il rischio di incendi od esplosioni (per esempio incollaggio di linoleum, PVC, ect) l'apparecchio deve essere spento in largo anticipo.
- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie non infiammabile con area superiore a quella del piano dell'apparecchio di almeno 10 cm su tutti i lati. Sull'apparecchio o nelle vicinanze dello stesso, non devono essere posti oggetti che contengano i materiali infiammabili (rispettare la distanza minima di sicurezza di 10 cm tra l'apparecchio ed eventuali materiali infiammabili).

Tabella: punto di infiammabilità dei materiali di costruzione secondo le norme vigenti:

A – non infiammabili	granito, pietra arenaria, cemento, mattoni, piastre ceramiche, intonaci
B – non facilmente infiammabili	akumin, eraclite, lihnos, itaver
C1 – difficilmente infiammabili	legno, legno compensato, sirkoklit, carta indurita, formica
C2 – infiammabilità media	lastre in truciolato, solodur, tavole in sughero, gomma, rivestimenti per pavimenti
C3 – facilmente infiammabili	tavole in fibra di legno, polistirolo, poliuretano, PVC

Installazione

Il produttore declina ogni responsabilità o impegno di garanzia per danni dovuti ad una installazione non conforme oppure ad inosservanza delle prescrizioni.

Altrettanto vale in caso di uso improprio dell'apparecchio da parte dell'operatore.

SOLO per tecnici specializzati

Seguente istruzioni si rivolgono ai tecnici qualificati per l'installazione, che deve prevedere tutte le operazioni in una maniera corretta e secondo le norme in vigore.

L'installazione degli apparecchi professionali, smontaggio o rimozione per evitare possibili danneggiamenti, possono essere eseguiti in conformità con un contratto di manutenzione firmato da un rivenditore autorizzato. Tali operazioni devono essere eseguite in osservanza delle prescrizioni antinfotunistiche vigenti e norme EN rispettando le indicazioni riportate nella targhetta delle caratteristiche tecniche.

Qualsiasi operazione di riparazione, posizionamento, riequilibrio ect., deve essere eseguita solo con l'apparecchio scollegato dalla rete elettrica. Prestare molta attenzione in caso di necessità di riparare l'apparecchio sotto la tensione.

Allacciamento alla rete elettrica

Il cavo di alimentazione deve essere protetto da un fusibile secondo la corrente nominale che dipende dalla potenza dell'apparecchio installato. Verificare la potenza dell'apparecchio sull'etichetta posta sulla parte posteriore o laterale dell'apparecchio. Il conduttore di messa a terra deve essere più lungo degli altri conduttori. Collegare l'apparecchio direttamente alla rete elettrica. Montare fra l'apparecchio e la rete un interruttore unipolare di sezionamento con apertura dei contatti di almeno 3 mm, corrispondente al carico e alle norme in vigore. Questo interruttore non deve interrompere il conduttore di messa a terra (giallo-verde).

Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga la temperatura superiore ai 50°C rispetto alla temperatura dell'ambiente.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete verificare che:

- Il fusibile di sicurezza del cavo di alimentazione sopporti il carico di corrente dell'apparecchio (vedi la targhetta)
- La rete elettrica sia dotata di un'efficace messa a terra corrispondente alle norme e leggi vigenti.
- la presa o l'interruttore di alimentazione siano ben accessibili.

Il produttore si declina da ogni responsabilità per danni dovuti ad inosservanza delle regole menzionate sopra.

Prima del primo uso è necessario togliere tutte le pellicole di protezione e pulire l'apparecchio – vedi il capitolo „Pulizia e manutenzione“.

Manutenzione:

Si consiglia di far controllare il presente apparecchio almeno due volte all'anno da un centro di assistenza professionale. Tutti gli interventi nell'interno dell'apparecchio possono essere eseguiti solo da una persona qualificata e autorizzata.

Istruzioni Per l'uso

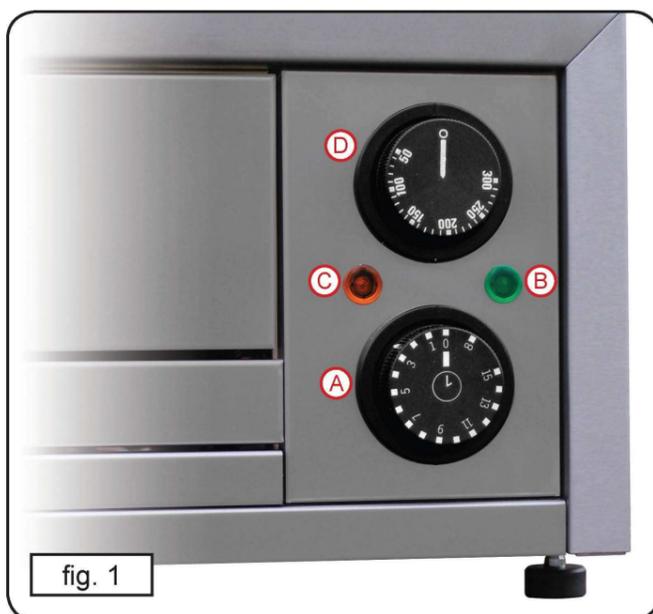
Attenzione! Prima dell'uso togliere dall'apparecchio le pellicole di protezione. Lavare le superfici con acqua e detersivo per piatti e asciugare con un panno morbido. Prima di cominciare la cottura accendere il forno e lasciarlo in funzione alla temperatura massima per circa 30 minuti, affinché vengano eliminati i residui protettivi.

Prima del primo uso del forno impostare la temperatura a 150°C e lasciarlo funzionare per 8 ore. Dopo aver eseguito questa operazione, si può cominciare ad usare il forno nel modo standard. Aprire e chiudere la porta usando le maniglie. Per prevenire il rischio di ustioni, non toccare mai le parti metalliche se l'apparecchio è in funzione. Tutti i comandi e maniglie sono protetti contro il calore radiante. Durante la manipolazione con i cibi dentro la camera di cottura, usare i guanti di protezione. Non coprire il forno (nemmeno parzialmente) e non posizionare nessun oggetto sopra. Comandi (fig. 1)

Dopo aver messo l'apparecchio in funzione, ruotare la manopola del temporizzatore (A) nel valore di tempo richiesto (da 0 a 15 minuti). La spia gialla (B) accesa segnala l'apparecchio in funzione.

Il forno può essere usato anche senza la funzione a tempo:

Ruotare la manopola del temporizzatore (A) nella posizione „ON“. Per regolare la temperatura del forno, ruotare la manopola del termostato (D) nel valore di temperatura richiesta. Dopo aver raggiunto la temperatura richiesta, la spia verde (C) si spegnerà. Il forno verrà spento con l'impostazione del temporizzatore nella posizione 0.



Raccomandazioni

- Durante la cottura controllare lo stato delle pizze, se necessario girarle per ottenere una cottura uniforme.
- All'inizio di cottura accendere la camera di cottura e impostare le manopole alla temperatura massima. Dopo aver raggiunto la temperatura massima, impostare le manopole alla temperatura d'esercizio.
- La temperatura impostata dalla manopola superiore di solito non coincide con quella impostata dalla manopola inferiore (la temperatura delle resistenze inferiori va impostata più bassa)
- Quando il forno è acceso e vuoto, le piastre refrattarie si riscaldano anche per irraggiamento dalle resistenze superiori.
- Nei forni a due camere una parte del calore si trasferisce da una camera all'altra.
- Pulire regolarmente le piastre refrattarie con strumenti adatti che possono essere ordinati a richiesta.
- Per prolungare la vita delle lampadine, accendere la luce interna solo durante la cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: non lavare l'apparecchio con diretti getti d'acqua o apparecchi ad alta pressione. Pulire l'apparecchio giornalmente. La manutenzione giornaliera aiuta ad a prolungare la vita ed efficienza del prodotto. Prima di procedere alla pulizia, verificare che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica. Ogni volta scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Le parti di acciaio inox pulire con un panno non abrasivo bagnato in una soluzione d'acqua con detergente, quindi risciacquare abbondantemente con l'acqua pulita ed asciugare accuratamente con un panno morbido. non usare detersivi abrasivi o corrosivi. Durante la pulizia prestare particolare attenzione a non danneggiare le piastre refrattarie. Non lavarle mai con l'acqua – se raffreddate velocemente, potrebbero danneggiarsi.

Come procedere nel caso di guasto

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare un centro di assistenza del rivenditore.

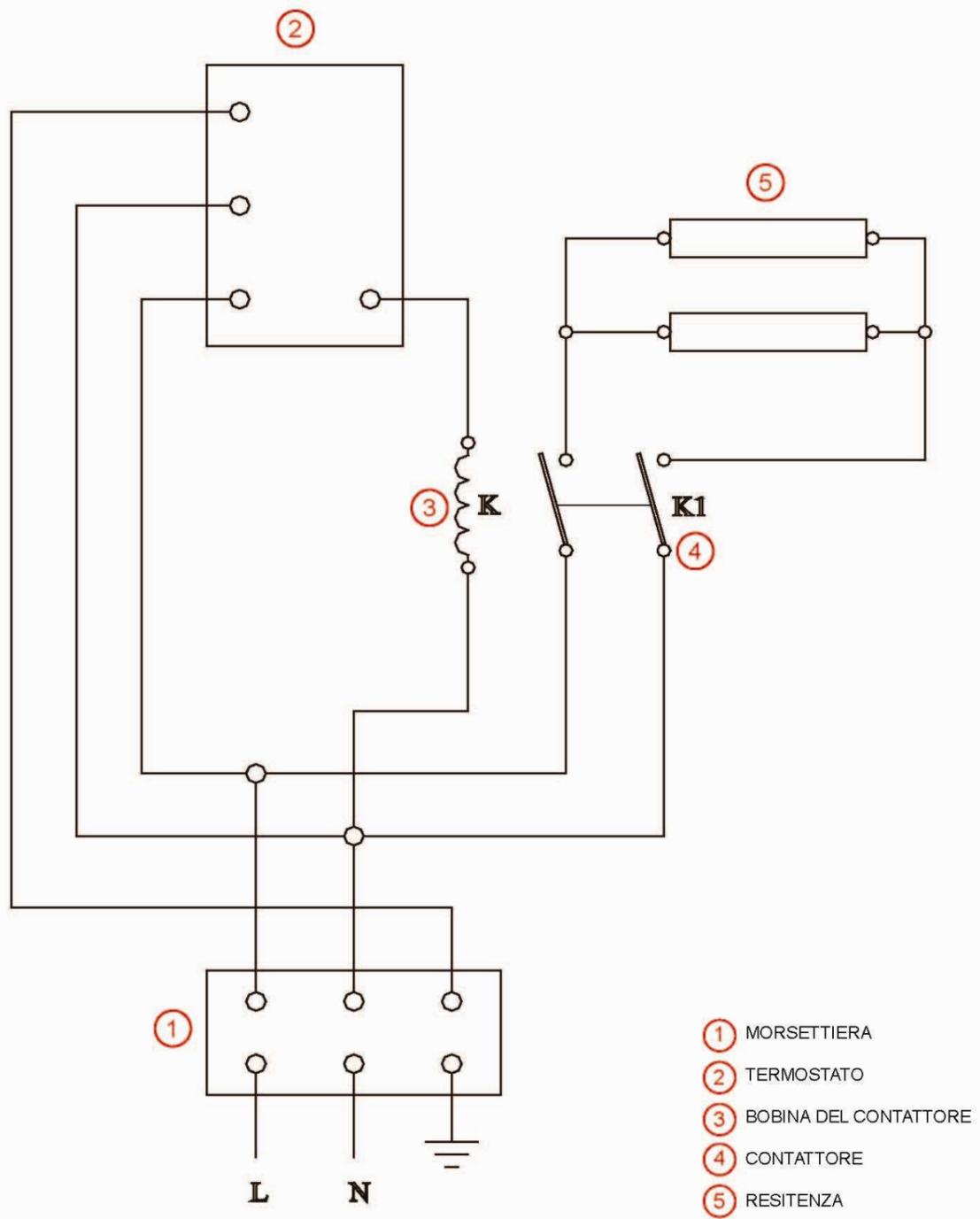
Avvertenze:

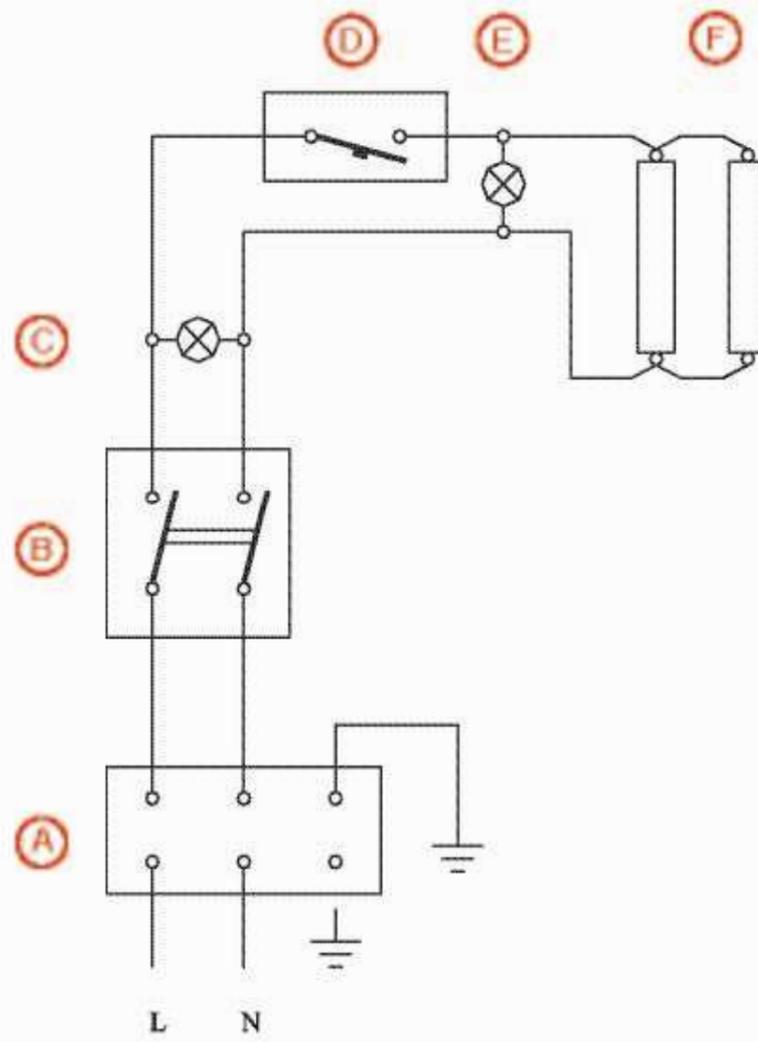
La garanzia non copre le parti di consumo soggette a normale usura (guarnizioni in gomma, lampadine, parti in vetro e in plastica, ect.). La garanzia non copre danni causati da un'installazione non corrispondente con il manuale – effettuata dalla persona non autorizzata non è stato fatto in conformità con le rispettive istruzioni – da un operatore idoneo secondo le rispettive normative o se l'apparecchio è stato manipolato in modo non professionale (intromissione nel sistema interno) oppure se è stato gestito dal personale non addestrato, e in contrasto con le istruzioni per l'uso e ulteriormente poi non riguarda nemmeno danni causati dalle influenze di natura, oppure da altri fenomeni esterni.

Gli elementi di imballaggio sono da smaltire secondo le prescrizioni vigenti. Anche l'apparecchio, giunto alla fine della sua vita di utilizzazione, deve essere smaltito secondo le regole vigenti.

SCHEMA DI CONNESSIONE

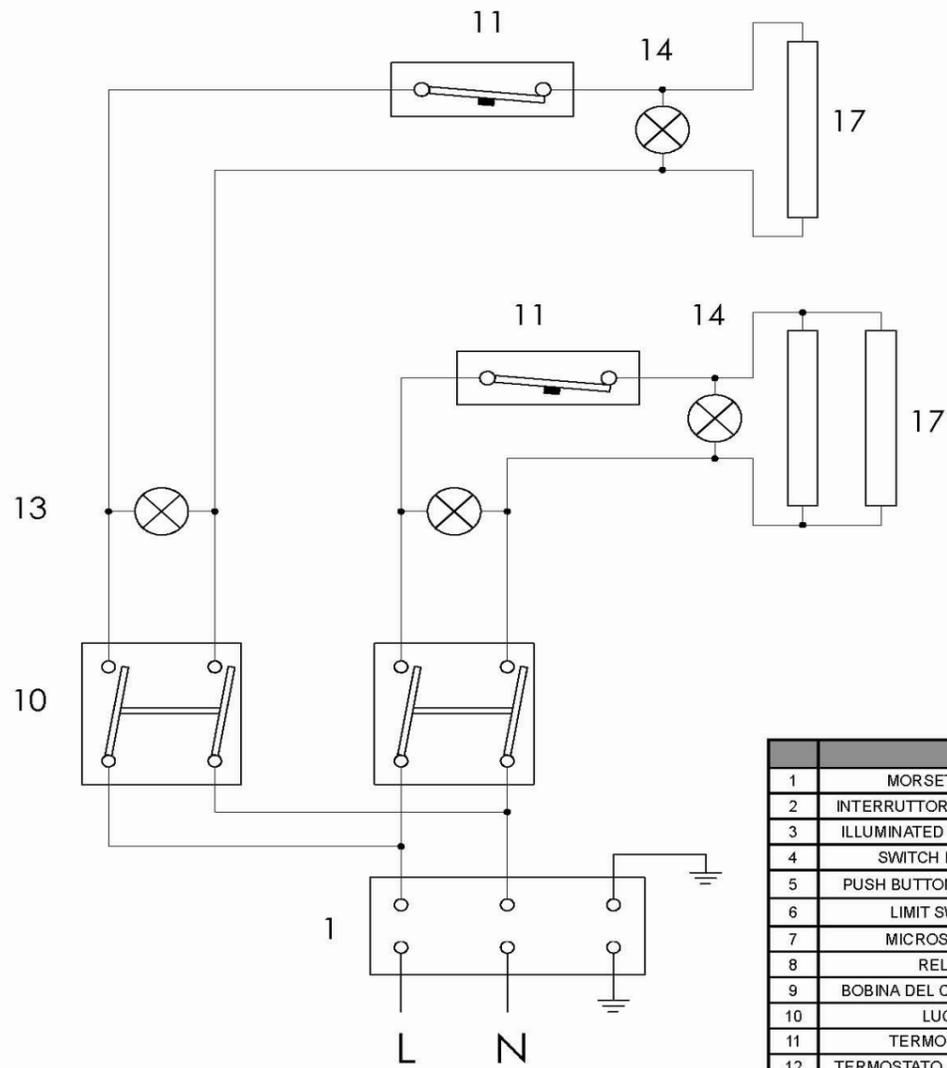
FP - 36





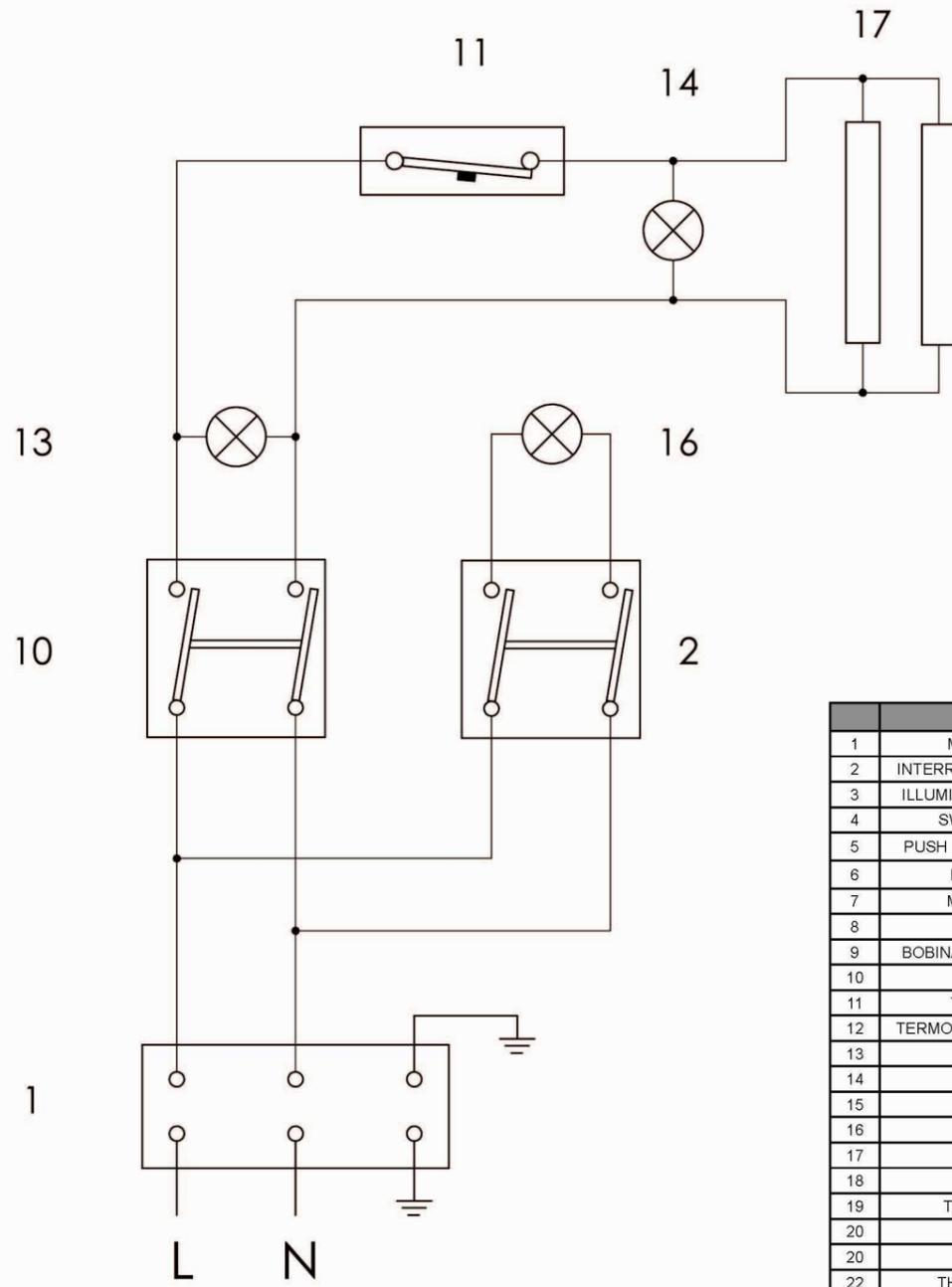
- (A) MORSETTIERA
- (B) TEMPORIZZATORE
- (C) SPIA VERDE
- (D) TERMOSTATO
- (E) SPIA GIALLA
- (F) RESISTENZA

FP - 66 R



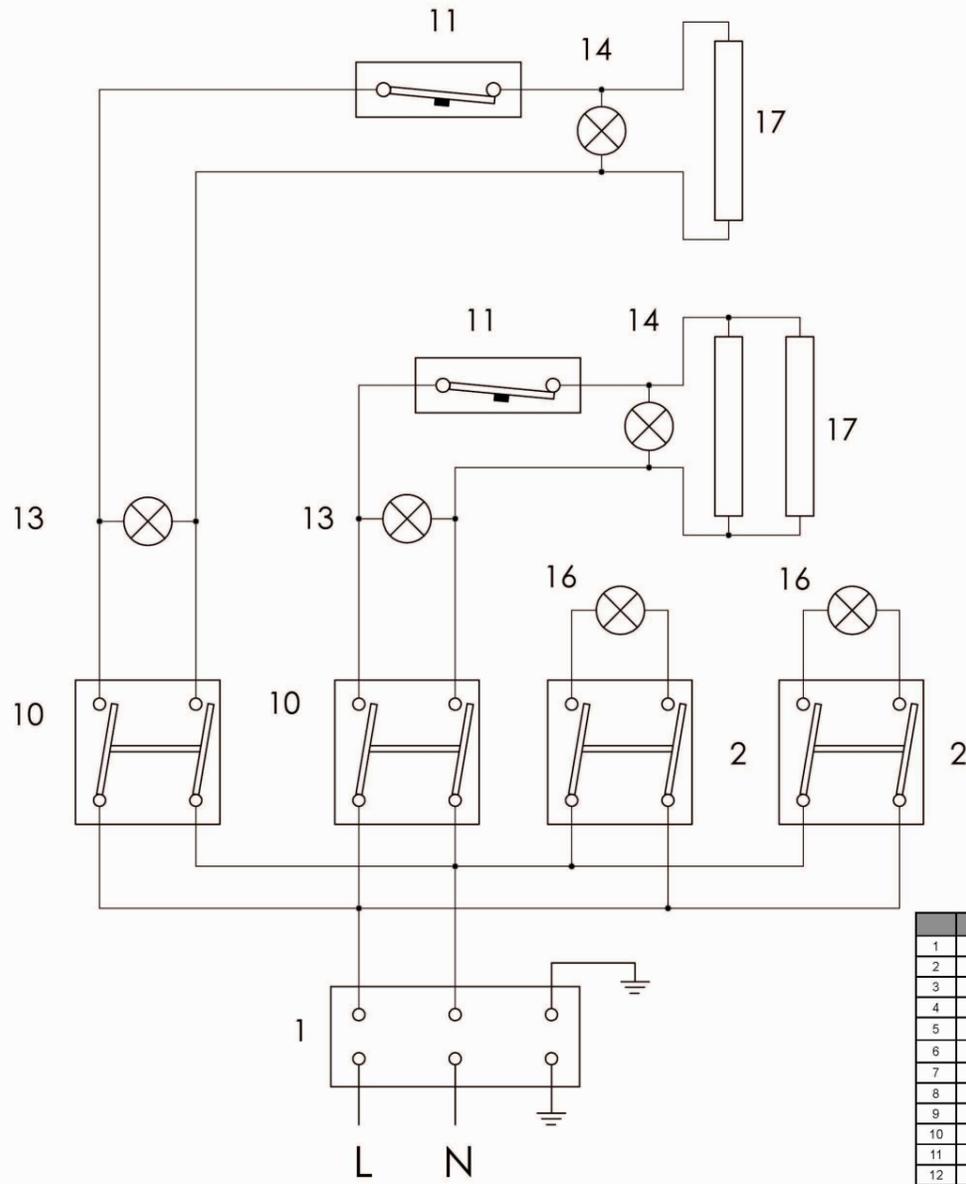
1	MORSETTIERA
2	INTERRUTTORE GENERALE
3	ILLUMINATED SWITCH O / I
4	SWITCH ROTARY
5	PUSH BUTTON SWITCHES
6	LIMIT SWITCH
7	MICROSWITCH
8	RELAY
9	BOBINA DEL CONTATTORE
10	LUCE
11	TERMOSTATO
12	TERMOSTATO DI SICUREZZA
13	SPIA GIALLA
14	SPIA VERDE
15	DIODE
16	LUCE
17	RESISTENZA
18	HOTPLATE
19	TRANSFORMER
20	FUSE
20	RHEOSTAT
22	THERMOCOUPLE
23	SENSOR
24	MOTOR LIFT
25	MOTOR FANS
26	STARTING CONDENSER
27	SPARK PLUG
28	GAS VALVE (SIT)
29	SOCKET
30	DIGITAL THERMOMETER
31	CONTROL UNIT

FP - 37 R



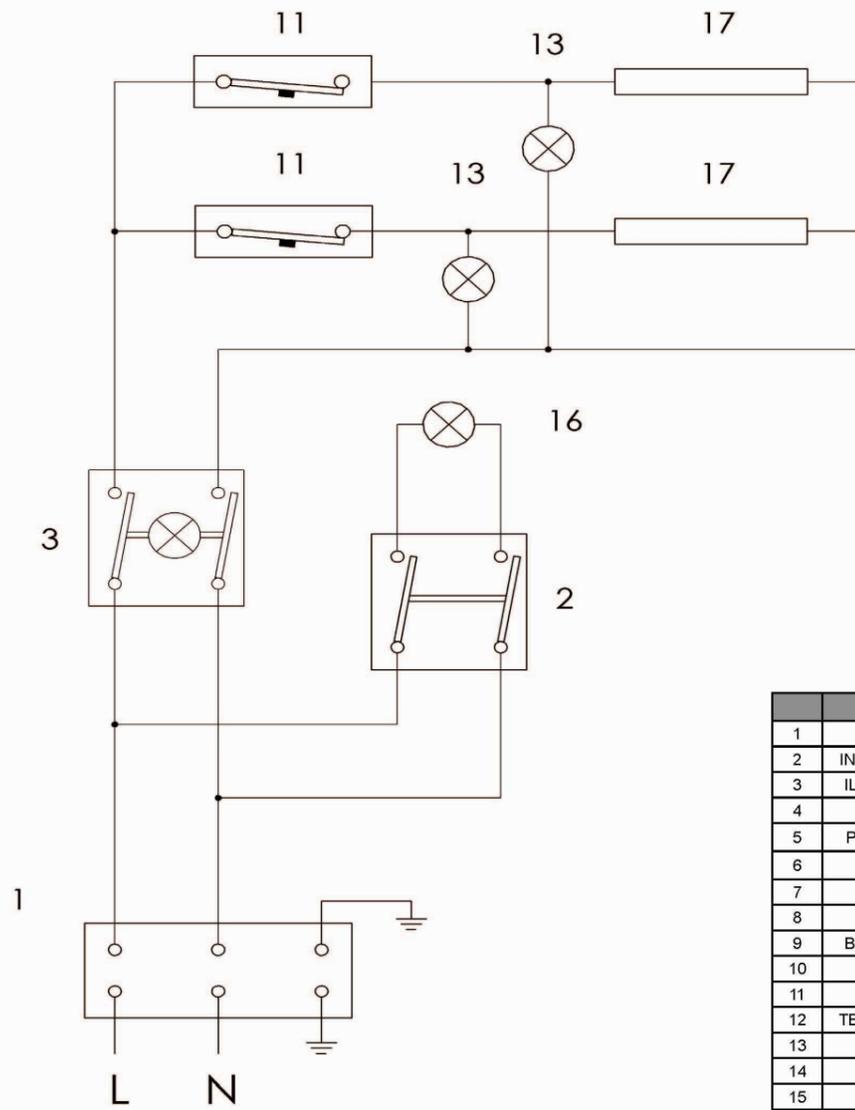
1	MORSETTIERA
2	INTERRUTTORE GENERALE
3	ILLUMINATED SWITCH O/I
4	SWITCH ROTARY
5	PUSH BUTTON SWITCHES
6	LIMIT SWITCH
7	MICROSWITCH
8	RELAY
9	BOBINA DEL CONTATTORE
10	LUCE
11	TERMOSTATO
12	TERMOSTATO DI SICUREZZA
13	SPIA GIALLA
14	SPIA VERDE
15	DIODE
16	LUCE
17	RESISTENZA
18	HOTPLATE
19	TRANSFORMER
20	FUSE
20	RHEOSTAT
22	THERMOCOUPLE
23	SENSOR
24	MOTOR LIFT
25	MOTOR FANS
26	STARTING CONDENSER
27	SPARK PLUG
28	GAS VALVE (SIT)
29	SOCKET
30	DIGITAL THERMOMETER
31	CONTROL UNIT

FP - 67 R



1	MORSETTIERA
2	INTERRUTTORE GENERALE
3	ILLUMINATED SWITCH O / I
4	SWITCH ROTARY
5	PUSH BUTTON SWITCHES
6	LIMIT SWITCH
7	MICROSWITCH
8	RELAY
9	BOBINA DEL CONTATTORE
10	LUCE
11	TERMOSTATO
12	TERMOSTATO DI SICUREZZA
13	SPIA GIALLA
14	SPIA VERDE
15	DIODE
16	LUCE
17	RESISTENZA
18	HOTPLATE
19	TRANSFORMER
20	FUSE
20	RHEOSTAT
22	THERMOCOUPLE
23	SENSOR
24	MOTOR LIFT
25	MOTOR FANS
26	STARTING CONDENSER
27	SPARK PLUG
28	GAS VALVE (SIT)
29	SOCKET
30	DIGITAL THERMOMETER
31	CONTROL UNIT

FP - 38 R/RS



1	MORSETTIERA
2	INTERRUTTORE GENERALE
3	ILLUMINATED SWITCH O / I
4	SWITCH ROTARY
5	PUSH BUTTON SWITCHES
6	LIMIT SWITCH
7	MICROSWITCH
8	RELAY
9	BOBINA DEL CONTATTORE
10	LUCE
11	TERMOSTATO
12	TERMOSTATO DI SICUREZZA
13	SPIA GIALLA
14	SPIA VERDE
15	DIODE
16	LUCE
17	RESITENZA
18	HOTPLATE
19	TRANSFORMER
20	FUSE
20	RHEOSTAT
22	THERMOCOUPLE
23	SENSOR
24	MOTOR LIFT
25	MOTOR FANS
26	STARTING CONDENSER
27	SPARK PLUG
28	GAS VALVE (SIT)
29	SOCKET
30	DIGITAL THERMOMETER
31	CONTROL UNIT

