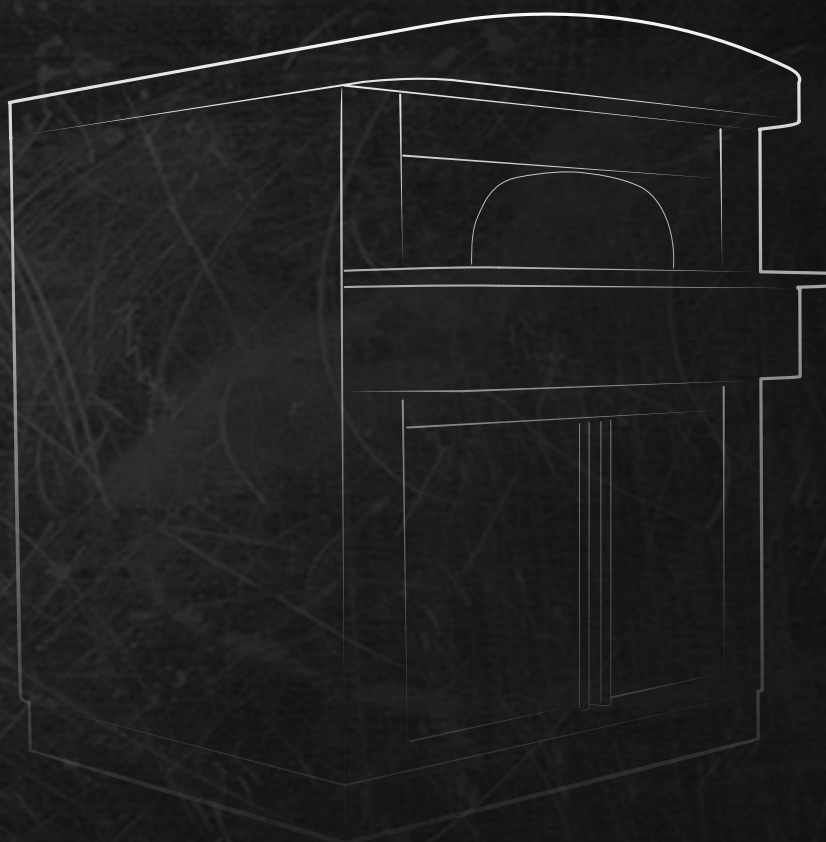




FORNO 550	ELETTRICO
OVEN 550	ELECTRICAL
FOUR 550	ÉLECTRIQUE
HORNO 550	ELÉCTRICO
OFEN 550	ELEKTRISCH
ПЕЧЬ 550	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

6N
9N



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

PREMESSA

Gentile cliente, desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.

Per consentirLe di utilizzare al meglio il Suo nuovo forno, La invitiamo a seguire attentamente quanto descritto in questo manuale.

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

La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite.

L'installazione deve essere fatta esclusivamente da personale qualificato, in grado di garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

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

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

SOMMARIO

PREMESSA	2
SIMBOLOGIA UTILIZZATA	4
AVVERTENZE DI SICUREZZA	5
CONOSCERE IL FORNO	8
VERIFICA FUNZIONALE	9
ACCENSIONE	9
PRIMA ACCENSIONE	10
CONOSCERE IL DISPLAY	10
RESISTENZA CIELO	11
RESISTENZA PLATEA	11
ILLUMINAZIONE	12
MENÙ	12
FUNZIONE CALENDAR	13
FUNZIONE SETTINGS	15
LANGUAGES	17
INFO	17
USB	18
WIFI	19
UPDATE	20
CAMINO	21
CAPPA	21
LIEVITATORE	22
PULIZIA E MANUTENZIONE	23
INUTILIZZO DEL FORNO PER LUNGHI PERIODI	24
SMALTIMENTO A FINE VITA	25
ALCUNI SUGGERIMENTI	26
LETTURA TARGA MATRICOLA	27
SERVIZIO POST-VENDITA	28
GARANZIA	28

SIMBOLOGIA UTILIZZATA

I seguenti simboli danno delle importanti indicazioni.



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



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



Pericolo elettricità: è presente una tensione elettrica pericolosa

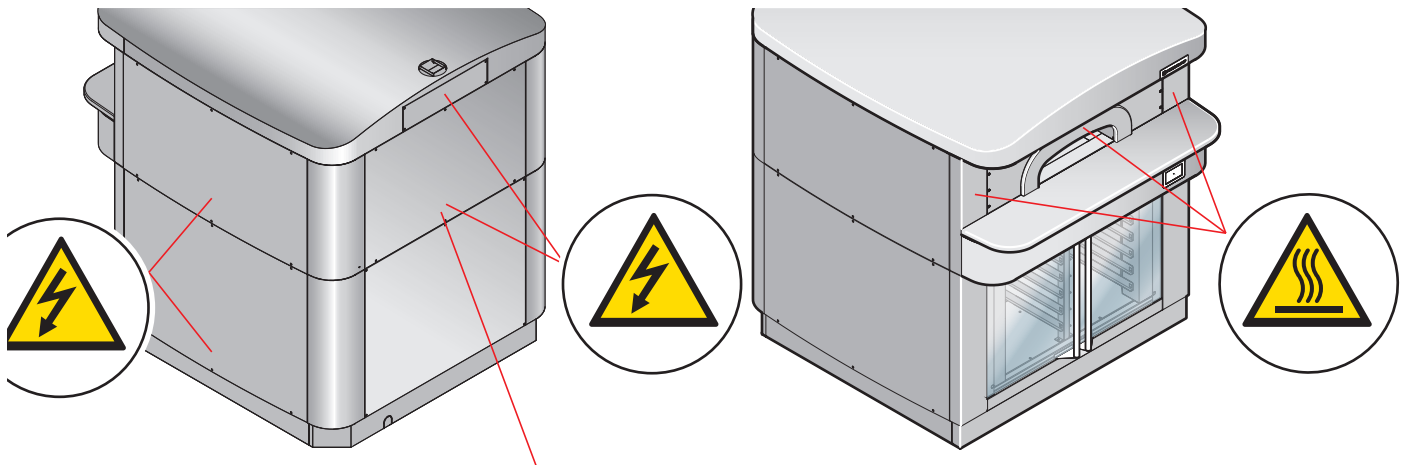


Equipotenziale: i terminali, se collegati tra di loro, portano le varie parti di un'apparecchiatura o di un sistema allo stesso potenziale (non necessariamente il potenziale di terra)



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

ETICHETTE APPLICATE ALLA MACCHINA



! DANGER
PERICOLO ELETTRICITÀ

PERICOLO ELETTRICITÀ



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

SUPERFICI CALDE

AVVERTENZE DI SICUREZZA

-  Prima dell'uso o manutenzione dell'apparecchiatura **leggere attentamente il presente manuale.**
- Il manuale deve sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita, anche in caso di cessione.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione o di pulizia ordinaria, **scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.**
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- Un uso o una manutenzione diverse da quelle indicate nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche. Esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: **si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.**
- Quando questo apparecchio deve essere posizionato in prossimità di pareti, pareti divisorie, mobili da cucina, finiture decorative, ecc., devono essere realizzati in materiale non combustibile. In caso, devono essere rivestiti con idoneo materiale termoisolante non combustibile.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non deve essere installato dove il pubblico ha accesso.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.
- **Alcune parti dell'apparecchiatura possono raggiungere temperature elevate.** Si consiglia di fare attenzione a non toccare le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili o sensibili al calore, nemmeno per la movimentazione degli alimenti cotti.
- Non appoggiare alcun oggetto, soprattutto se costruito in materiale sensibile al calore, sopra al forno.
- Per movimentare le pietanze durante e dopo la cottura utilizzare sempre dispositivi di protezione personale (es. guanti) per evitare il pericolo di ustioni.
- Per la cottura utilizzare sempre materiali non sensibili al calore e certificati per il contatto con gli alimenti caldi.
- Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per imprese commerciali per la produzione di alimenti e pasti. Un uso diverso da quello indicato è considerato improprio, potenzialmente pericoloso per persone e animali e potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di inesperti in applicazioni domestiche e simili.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini ed assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochi con esso.
- Per la pulizia dell'apparecchiatura o di qualsiasi suo componente, accessorio o della sottostruttura **NON** utilizzare:
 - detergenti abrasivi o in polvere, aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...)
 - utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
 - getti d'acqua a vapore o a pressione.

- La pulizia periodica effettuata secondo le indicazioni di questo manuale, garantisce un uso sicuro e performante dell'apparecchiatura.
- Il personale che utilizza l'apparecchiatura deve essere professionalmente preparato e va periodicamente addestrato sull'utilizzo e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli incidenti.
- Utilizzare sempre utensili resistenti al calore (es. in acciaio). Utensili da cucina in plastica o simili potrebbero non resistere alle alte temperature del forno.
- **ATTENZIONE:** La chiusura amovibile e relativo supporto raggiungono temperature molto elevate, fare attenzione a non ustionarsi e utilizzare idonei DPI (es. guanti..).
Posizionare il supporto:
 - verificando la sua stabilità in un luogo non raggiungibile da persone non addette alla cottura
 - accertandosi che non sia d'intralcio nelle zone di passaggio e di manovra.**Assicurarsi che la chiusura amovibile non entri in contatto con materiale combustibile o sensibile al calore.**
- **PERICOLO DI INCENDIO:** lasciare libera e pulita da combustibili l'area intorno all'apparecchiatura. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.
- **ATTENZIONE: PERICOLO DI ESPLOSIONE!** È vietato impiegare il forno in ambienti a rischio di esplosione.
- **ATTENZIONE:** prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o in caso di lunga inattività, spegnere sempre l'interruttore del quadro elettrico.
- Se si nota una qualsiasi anomalia (es. cavo di alimentazione danneggiato, ecc..), cattivo funzionamento o guasto, non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un tecnico specializzato. Esigere parti di ricambio originali pena il decadimento della Garanzia.
- **ATTENZIONE:** è vietato immettere nella camera di cottura alimenti o liquidi infiammabili durante il funzionamento.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento, non lasciare pietanze nel forno senza custodia!
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.
- Si consiglia di far controllare l'apparecchiatura almeno una volta all'anno.
- **MANUALE: Conservazione del manuale**
Il presente manuale, che è parte integrante del prodotto, deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti all'installazione ed alla manutenzione.
- **Deterioramento o Smarrimento**
In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia al proprio rivenditore o alla casa costruttrice.
- **Cessione dell'apparecchiatura**
In caso di cessione del prodotto l'utilizzatore è obbligato a consegnare al nuovo proprietario anche il presente manuale.
- **Responsabilità**
Con la consegna del presente manuale il Costruttore declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle indicazioni e prescrizioni in esso contenute.
Il Costruttore declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio dell'apparecchiatura od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali.

- **Responsabilità delle opere di installazione**

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

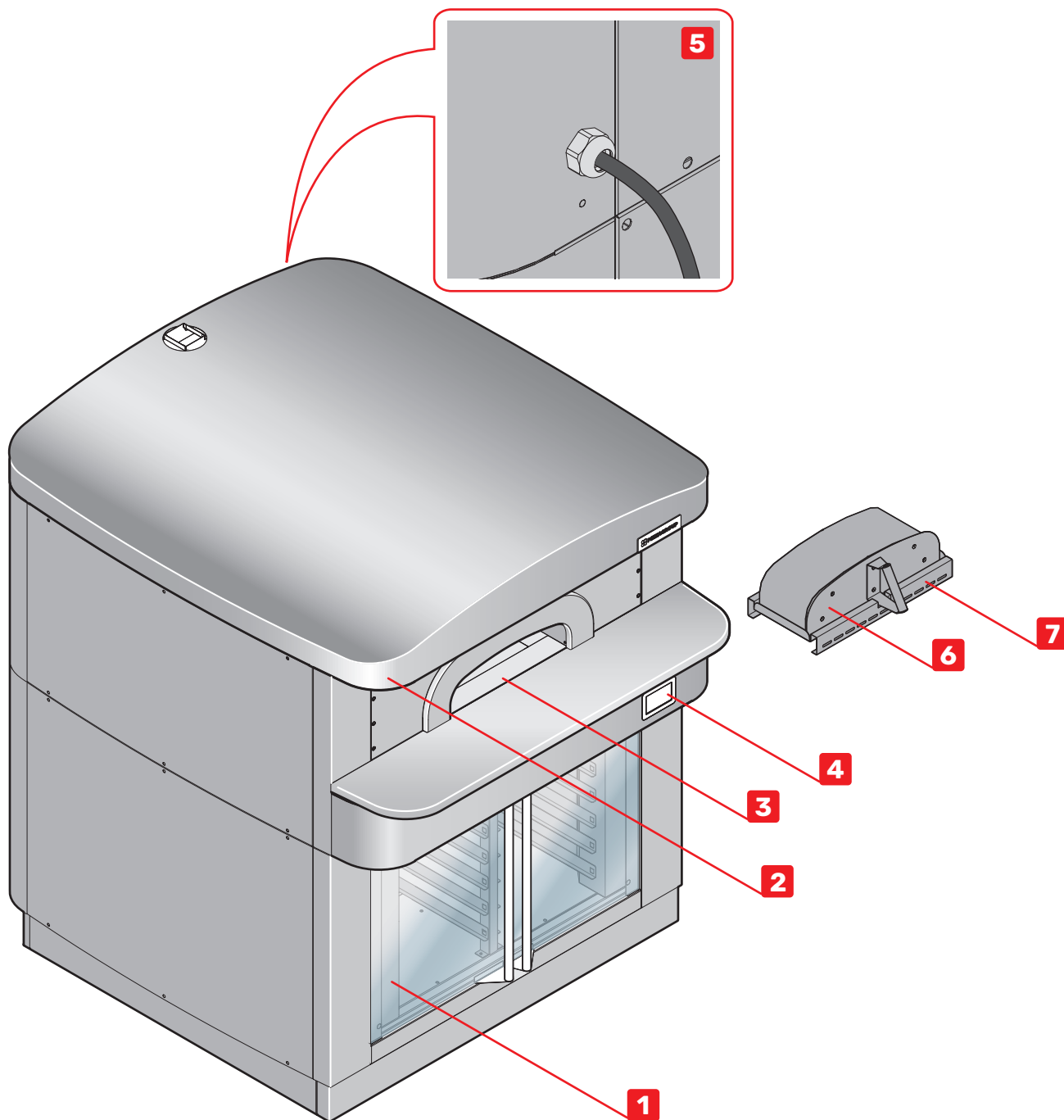
- **Uso**

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

CONOSCERE IL FORNO

Il forno 550 è utilizzabile per la cottura di pizze.
Di seguito le parti principali che lo compongono:

- 1 - cella di lievitazione/supporto
- 2 - cappa
- 3 - forno
- 4 - display touch
- 5 - ingresso cavo di alimentazione
- 6- chiusura amovibile
- 7- supporto



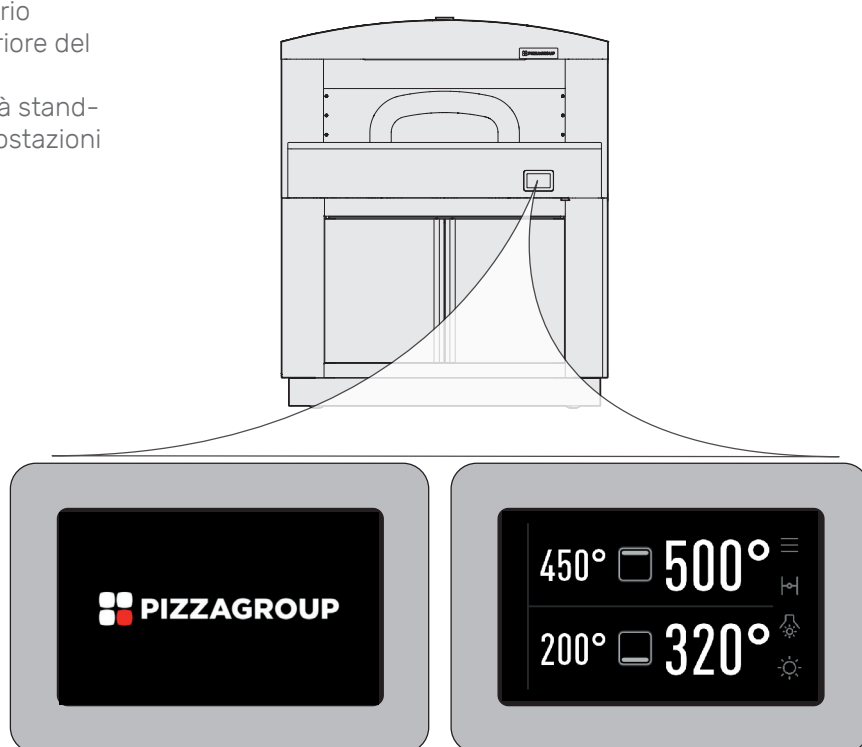
VERIFICA FUNZIONALE

Prima di accendere il forno verificare:

- 1 la completa rimozione del film protettivo dove presente;
- 2 il corretto inserimento della spina nella presa d'alimentazione elettrica;
- 3 che la tensione d'alimentazione, la frequenza e la potenza dell'impianto siano compatibili con i valori riportati nella targhetta apposta sul lato destro del forno;
- 4 che l'interno del forno sia libero da polistiroli e materiali protettivi in genere.

ACCENSIONE

Per alimentare l'apparecchiatura, è necessario premere l'interruttore posto sulla parte inferiore del frontale in prossimità del display. Il display si illuminerà e si avvierà in modalità stand-by, con le resistenze spente e le ultime impostazioni salvate.



PRIMA ACCENSIONE

Si raccomanda che la prima accensione con relativo collaudo funzionale vengano effettuati da personale tecnico specializzato (vedasi MI).

Al primo utilizzo dell'apparecchiatura è consigliabile riscaldare il forno a vuoto, per eliminare cattivi odori causati dall'evaporazione dell'eventuale umidità contenuta nelle parti interne.

Seguire la seguente procedura:

- 1 impostare la temperatura del cielo e della platea a 150° C;
- 2 lasciare il forno in funzione per 8 ore.

Posizionare correttamente la chiusura amovibile sulla bocca del forno.

Accendere l'apparecchiatura impostando indicativamente la temperatura cielo a 480°C e platea a 430°C.

E' necessario regolare le temperature in base al carico di lavoro, al tipo di impasto, ecc.

Al raggiungimento del valore impostato, rimuovere la chiusura amovibile usando esclusivamente l'impugnatura dedicata e riporla nell'apposito supporto.

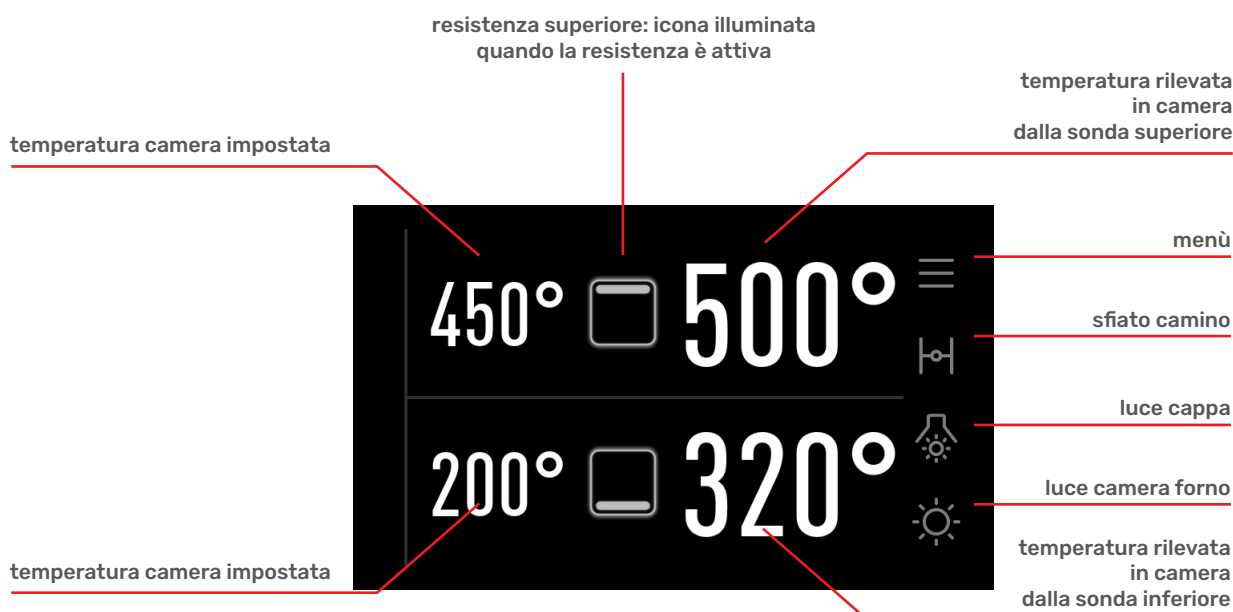
ATTENZIONE: La chiusura amovibile e relativo supporto raggiungono temperature molto elevate, fare attenzione a non ustionarsi e utilizzare idonei DPI (es. guanti..).

Posizionare il supporto:

- verificando la sua stabilità
- in un luogo non raggiungibile da persone non addette alla cottura
- accertandosi che non sia d'intralcio nelle zone di passaggio e di manovra.

Assicurarsi che la chiusura amovibile non entri in contatto con materiale combustibile o sensibile al calore.

CONOSCERE IL DISPLAY



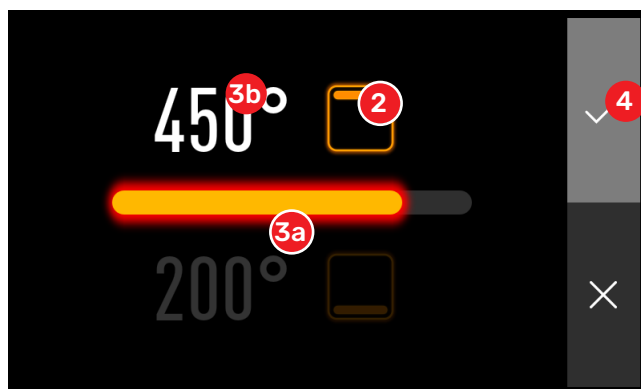
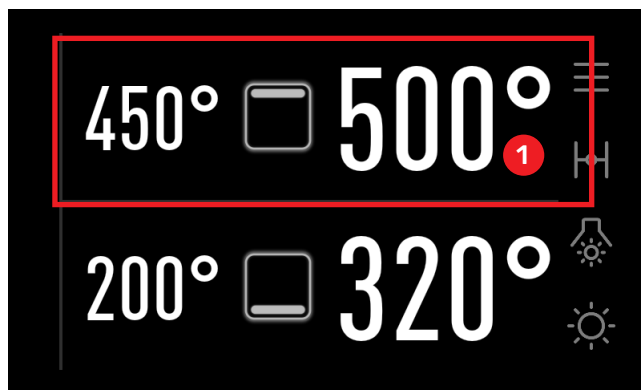
RESISTENZA CIELO

Assicurarsi che la resistenza sia accesa (icona illuminata quando la resistenza è attiva).

Per accendere la resistenza e regolare la temperatura **cielo**:

- 1** toccare in un qualsiasi punto dell'area superiore per regolare la temperatura delle resistenze del **cielo**
- 2** premere l'icona per accendere o spegnere la resistenza
- 3a** premere e scorrere la barra della temperatura da regolare (es. 450°C cielo); le temperature impostabili sono da min 80° a max 515°C
- 3b** premere sulla temperatura da variare, digitare la temperatura desiderata sul tastierino numerico che apparirà e premere **OK**
- 4** premere sul tasto  per confermare

I parametri inseriti non possono essere salvati ma ad ogni accensione il forno terrà in memoria le ultime impostazioni utilizzate.



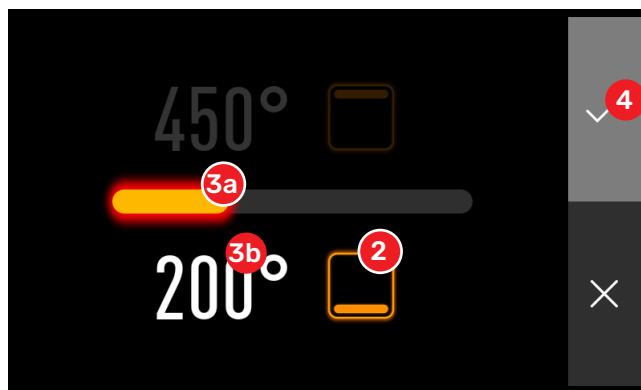
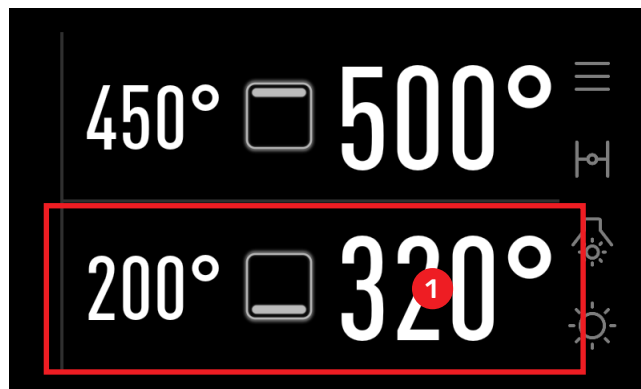
RESISTENZA PLATEA

Assicurarsi che la resistenza sia accesa (icona illuminata quando la resistenza è attiva).

Per accendere la resistenza e regolare la temperatura **platea**:

- 1** toccare in un qualsiasi punto dell'area superiore per regolare la temperatura delle resistenze del **platea**
- 2** premere l'icona per accendere o spegnere la resistenza
- 3a** premere e scorrere la barra della temperatura da regolare (es. 450°C cielo); le temperature impostabili sono da min 80°C a max 515°C
- 3b** premere sulla temperatura da variare, digitare la temperatura desiderata sul tastierino numerico che apparirà e premere **OK**
- 4** premere sul tasto  per confermare

I parametri inseriti non possono essere salvati ma ad ogni accensione il forno terrà in memoria le ultime impostazioni utilizzate.



ILLUMINAZIONE

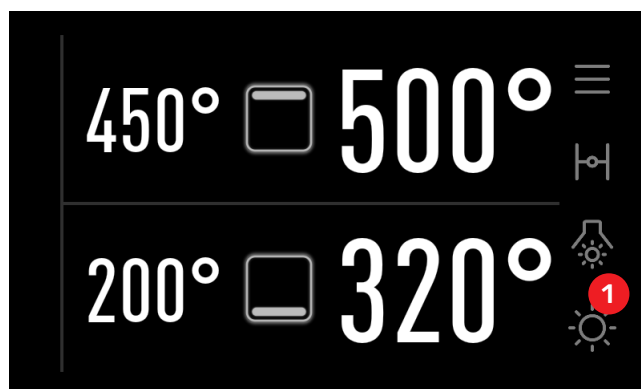
Il forno dispone di un sistema di illuminazione

Per attivarlo e disattivarlo dalla schermata home del forno:

1 premere sull'icona .

L'icona si illuminerà quando è accesa la luce della camera del forno.

Il pulsante luci, nella schermata "home" forno, controlla l'illuminazione della camera del forno, mentre nella schermata "home" lievitatore, controlla l'illuminazione interna del lievitatore.



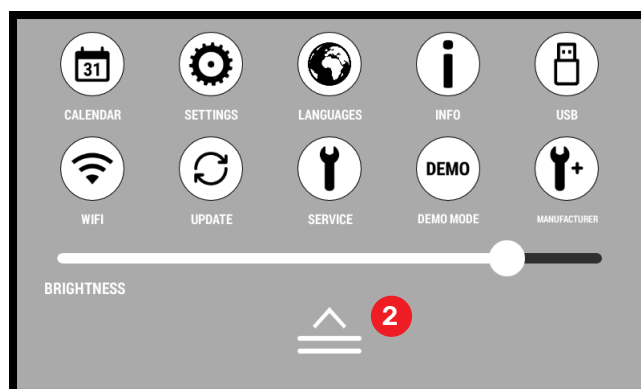
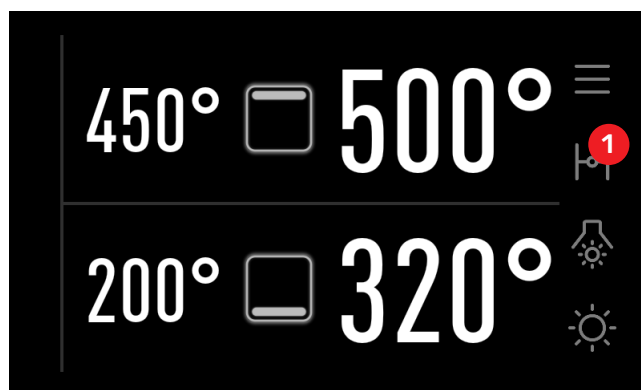
MENÙ

Entrando nel menù si avrà accesso a varie impostazioni.

Per accedere al menù:

1 premere sull'icona .

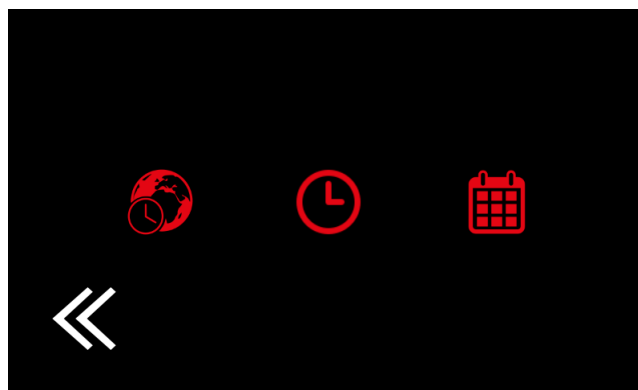
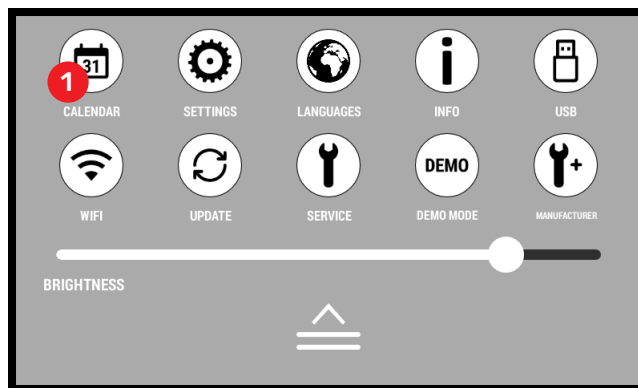
2 premere e scorrere sulla barra "brightness" per regolare la luminosità del display.



FUNZIONE CALENDAR

Premendo sull'icona  si accederà alla funzione calendar.

Apparirà una schermata di accesso a diverse impostazioni.

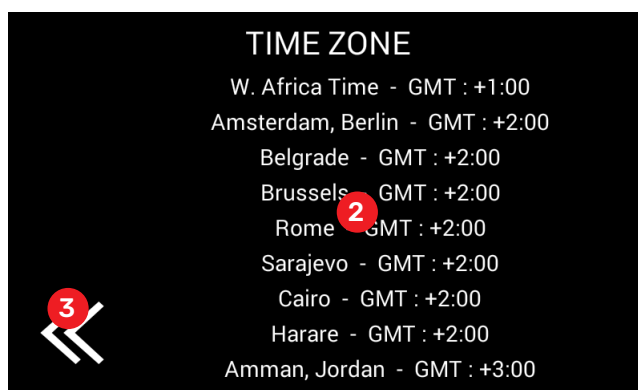
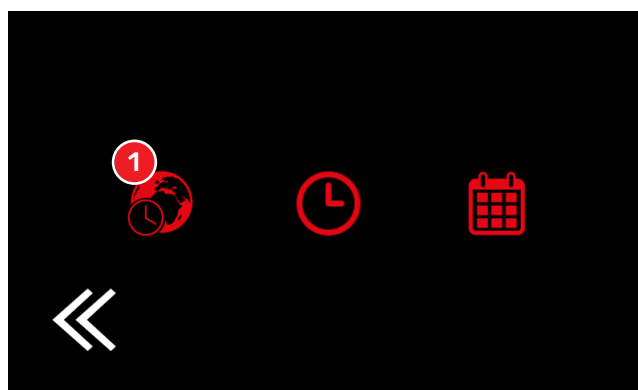


IMPOSTAZIONI FUSO ORARIO

Premendo sull'icona  si accede al settaggio del fuso orario.

Per impostare il fuso orario:

- 1 premere sull'icona .
- 2 selezionare la voce desiderata (es. Rome).
- 3 premere sulla freccia per tornare alla schermata precedente.

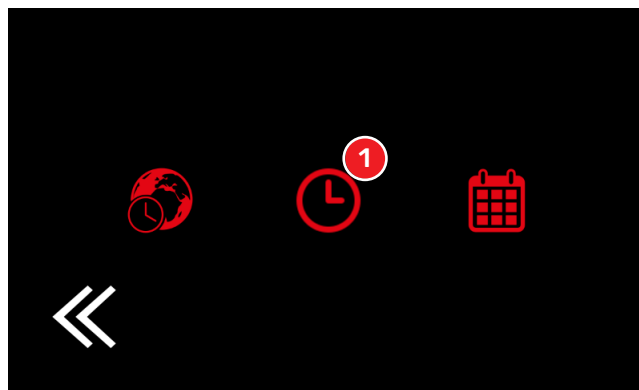


IMPOSTAZIONI ORA

Premendo sull'icona  si accede al settaggio dell'ora.

Per impostare il ora:

- 1 premere sull'icona .
- 2 digitare l'orario desiderato.
- 3 premere il tasto  per confermare o  per annullare e tornare alla schermata precedente.

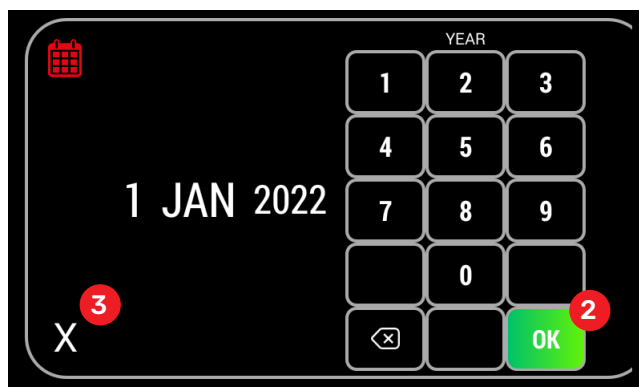
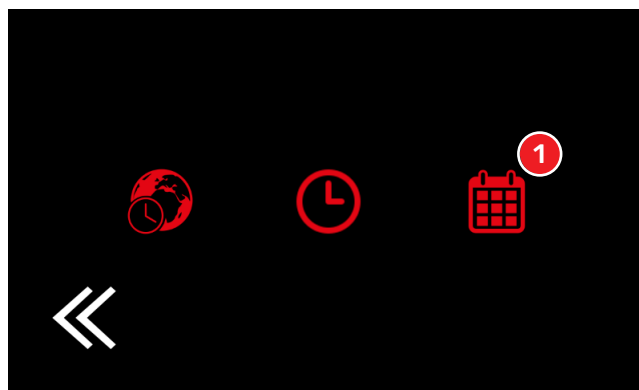


IMPOSTAZIONI DATA

Premendo sull'icona  si accede al settaggio della data.

Per impostare la data:

- 1 premere sull'icona .
- 2 digitare la data desiderata.
- 3 premere il tasto  per confermare o  per annullare e tornare alla schermata precedente.

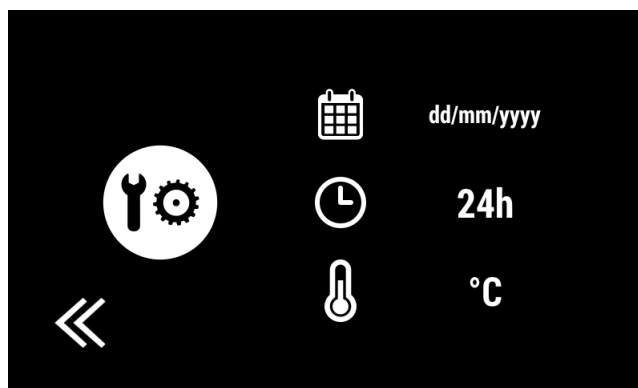
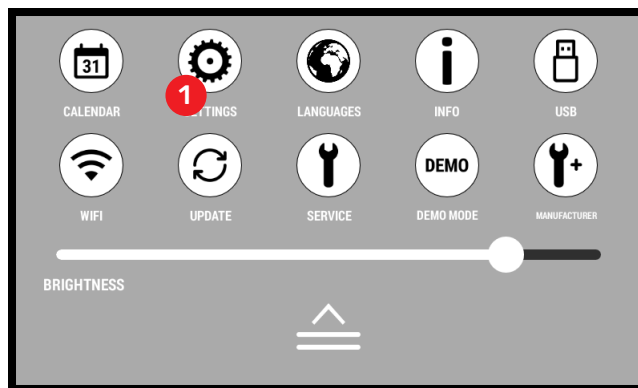


FUNZIONE SETTINGS

1 Premendo sull'icona  si accederà alla funzione settings.

Apparirà una schermata di accesso a diverse impostazioni.

Premendo sull'icona  si verrà rimandati ad un menù protetto da password dedicato dal produttore.



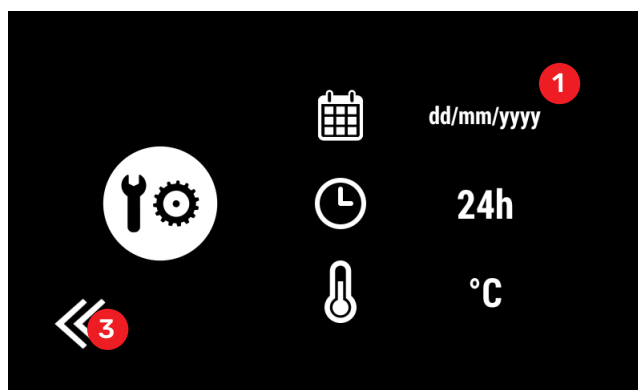
IMPOSTAZIONI MODALITÀ DATA

È possibile scegliere tra due diverse letture della data:

- dd/mm/yyyy
- yyyy/mm/dd
- mm/gg/yyyy

Per scegliere la modalità desiderata:

- 1** premere su dd/mm/yyyy ;
- 2** selezionare la voce desiderata.
- 3** premere sulla freccia per tornare alla schermata precedente.



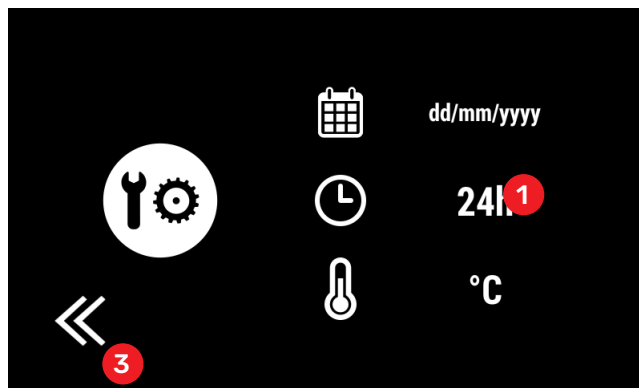
IMPOSTAZIONI MODALITÀ ORA

É possibile scegliere tra due diverse letture dell'ora:

- 12h
- 24h

Per scegliere la modalità desiderata:

- 1** premere su 24h.
- 2** selezionare la voce desiderata.
- 3** premere sulla freccia per tornare alla schermata precedente.



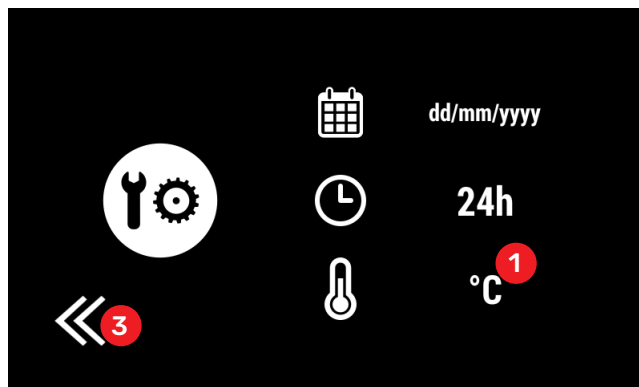
IMPOSTAZIONI UNITÀ TEMPERATURA

É possibile scegliere tra due diverse unità di misura per la lettura della temperatura:

- °C
- °F

Per scegliere la modalità desiderata:

- 1** premere su °C.
- 2** selezionare la voce desiderata.
- 3** premere sulla freccia per tornare alla schermata precedente.

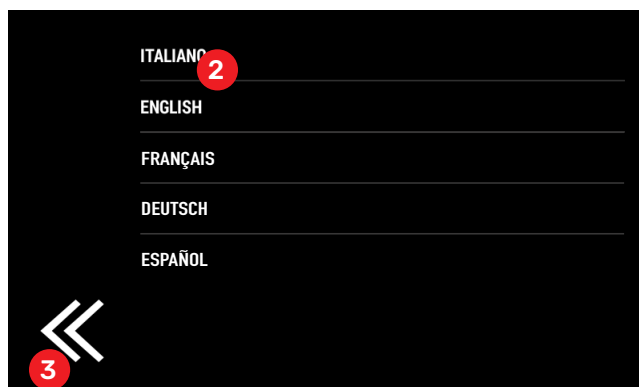
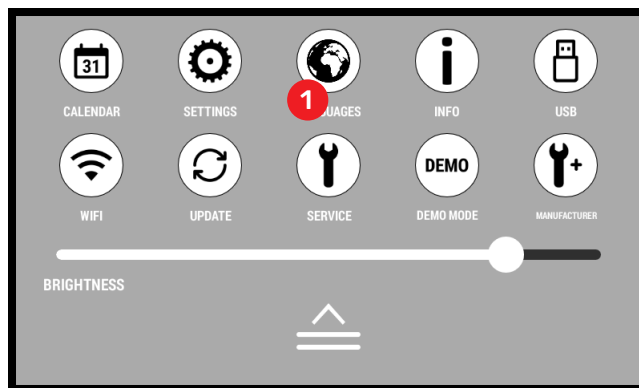


LANGUAGES

É possibile scegliere tra diverse lingue.

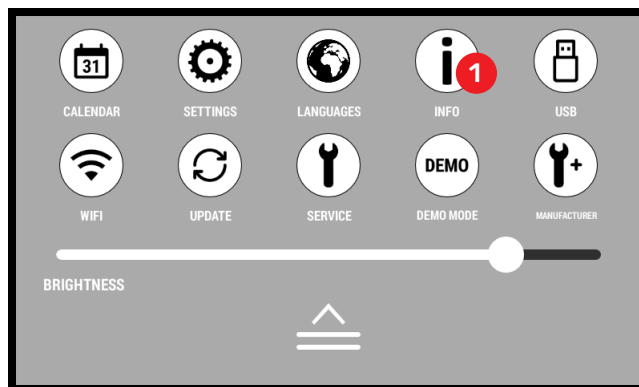
Per scegliere quella desiderata:

- 1 premere sull'icona .
- 2 selezionare la voce desiderata.
- 3 premere sulla freccia per tornare alla schermata precedente.



INFO

- 1 premendo sull'icona  apparirà una schermata riassuntiva di informazioni sul software utili al tecnico.
- 2 premere sull'icona  per tornare alla schermata precedente.



USB

Questa funzione permette di aggiornare la macchina importando ed esportando informazioni direttamente da USB.

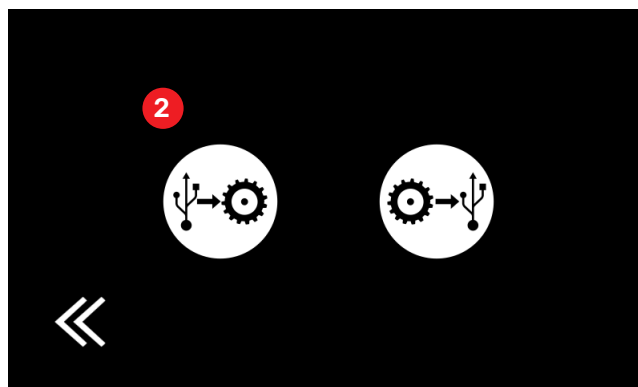
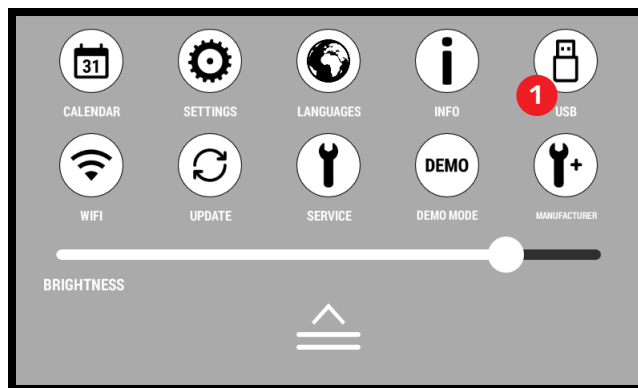
Per accedere alla funzione, inserire la chiavetta USB e:

- 1 Premendo sull'icona  si accederà alla funzione USB.

Selezionare la modalità desiderata **2**:

- l'icona a sinistra permette di esportare dalla chiavetta USB verso il forno le informazioni desiderate;
- l'icona a destra permette di importare dal forno verso la chiavetta USB le informazioni desiderate

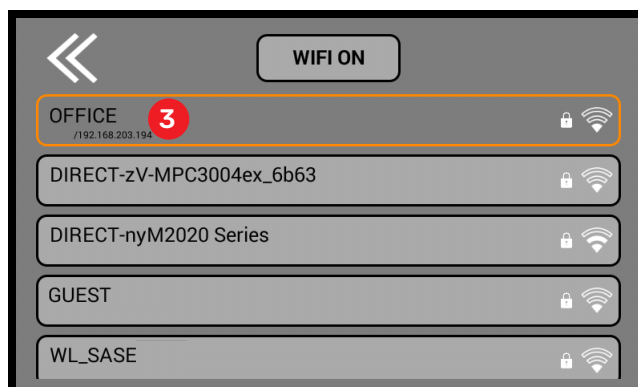
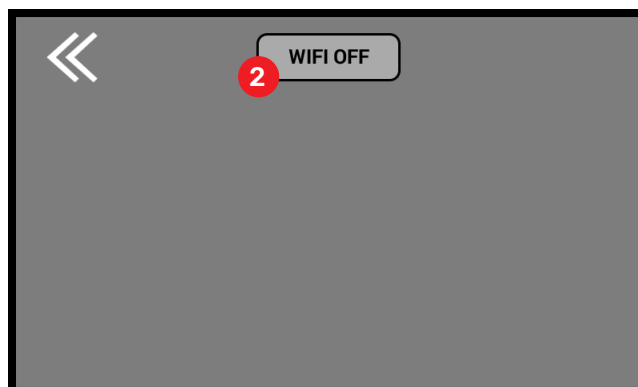
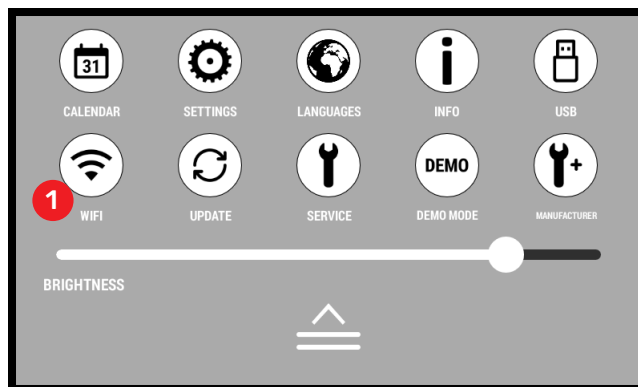
NOTA: l'esportazione dei dati può essere effettuata esclusivamente su richiesta del servizio di assistenza.



WIFI

Questa funzione permette di collegare l'apparecchio ad una rete wifi per effettuare connessioni da remoto. Per farlo:

- 1 Premendo sull'icona  si accederà alla funzione WIFI.
- 2 Premendo sull'icona  si attiverà la funzione wifi, verranno ricercate le reti disponibili
- 3 Selezionare la rete desiderata
- 4 Inserire le credenziali se richieste



UPDATE

Questa funzione permette di installare gli aggiornamenti la macchina.

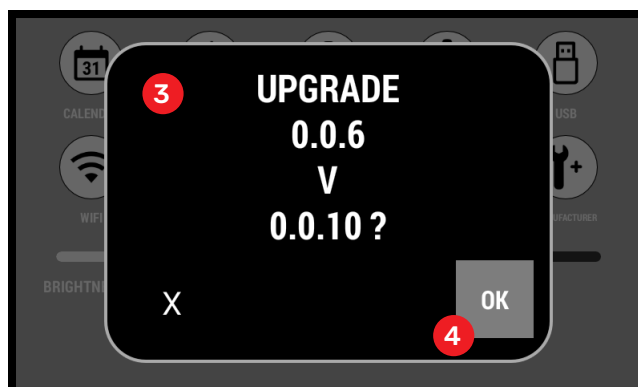
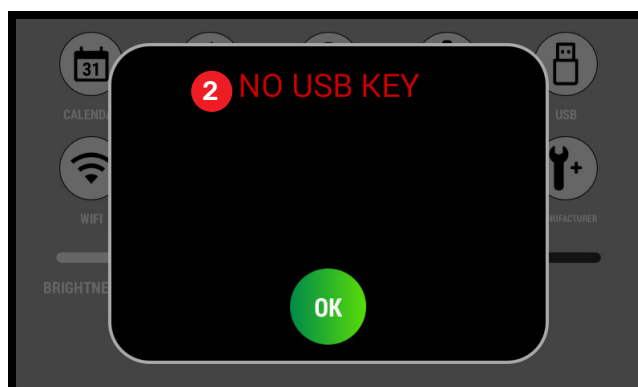
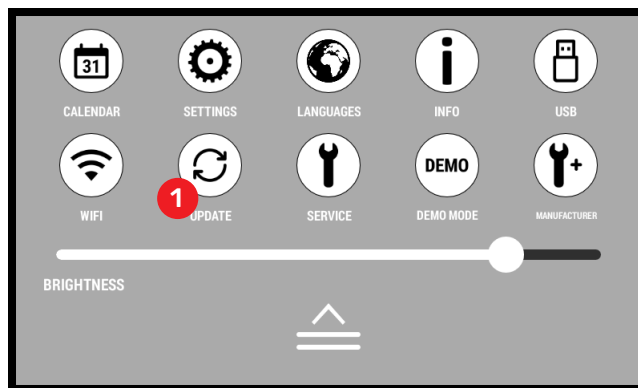
Ad ogni avvio, in automatico, il forno ricerca la presenza di aggiornamenti, prima nella periferica USB ed in seguito tramite WIFI.

Se non sono presenti aggiornamenti, il forno si avvia normalmente.

Nel caso in cui vengano rilevati aggiornamenti, viene proposta la schermata di UPGRADE della quale è possibile scegliere se proseguire **OK** o meno l'aggiornamento (tasto X).

È possibile procedere anche all'aggiornamento manuale del prodotto, procedendo come segue:

- 1** Premendo sull'icona  si accederà alla funzione UPDATE.
- 2** Se la chiavetta USB non è inserita correttamente apparirà questa schermata
- 3** Nel caso in cui la chiavetta sia inserita correttamente e sia stato trovato un aggiornamento disponibile, apparirà questa schermata.
- 4** Premere su **OK** per confermare l'installazione dell'aggiornamento.



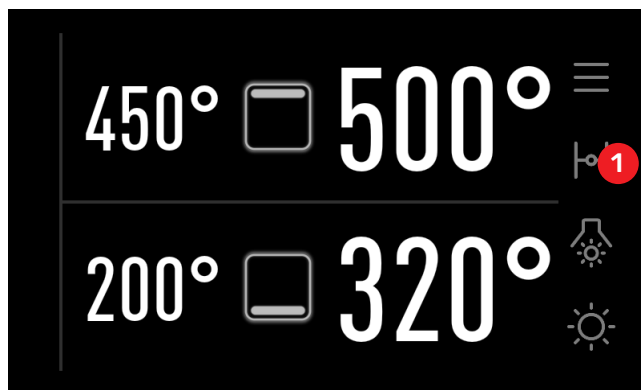
CAMINO

Il forno dispone di un camino di sfiato dei vapori presenti all'interno della camera di cottura.

Per aprirlo o chiuderlo:

1 toccare l'icona 

Quando il camino è aperto l'icona apparirà così 



CAPPA

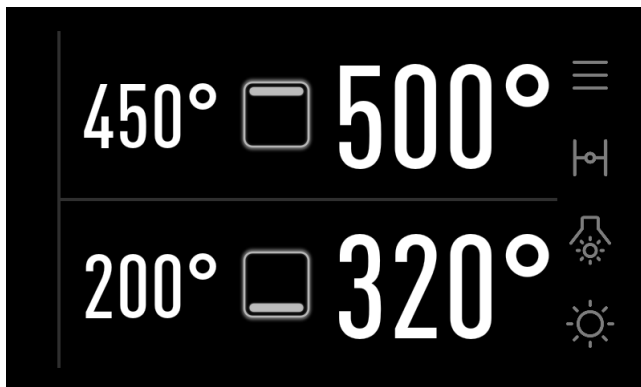
La composizione dell'apparecchiatura dispone di una cappa integrata.

Il suo funzionamento avviene in modo automatico appena la temperatura in prossimità della cappa supera i 40 °C.

La cappa dispone di un sistema di illuminazione, per attivarla e disattivarla:

1 toccare l'icona 

Quando il sistema di illuminazione è attivo l'icona sarà illuminata.



LIEVITATORE

Nella parte inferiore della composizione è presente un lievitatore.

Per entrare nei suoi parametri di controllo, fare uno scroll verticale dalla pagina "home" del forno ¹, apparirà la schermata "home" del lievitatore.

Per regolare la temperatura del lievitatore:

- ² toccare in un qualsiasi punto dell'area
- ^{3a} premere e scorrere la barra della temperatura da regolare (es. 50°C); le temperature impostabili sono da min 5°C a max 60°C
- ^{3b} premere sulla temperatura da variare, digitare la temperatura desiderata sul tastierino numerico che apparirà e premere **OK**.
- ⁴ premere sul tasto ☒ per avviare il riscaldamento

L'icona sarà illuminata quando la resistenza è attiva, per accendere o spegnere la resistenza del lievitatore premere sull'icona .

Il lievitatore dispone di un sistema di illuminazione

Per attivarlo e disattivarlo dalla schermata home del lievitatore:

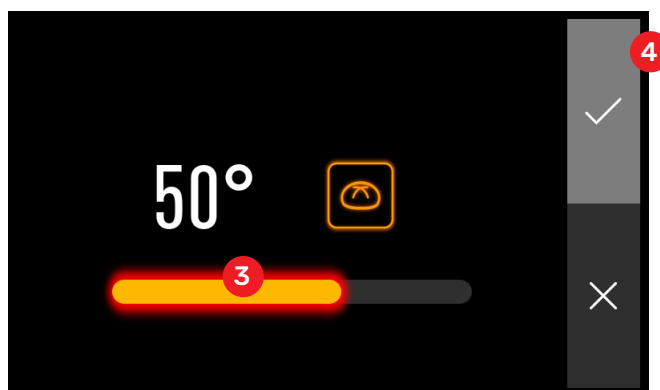
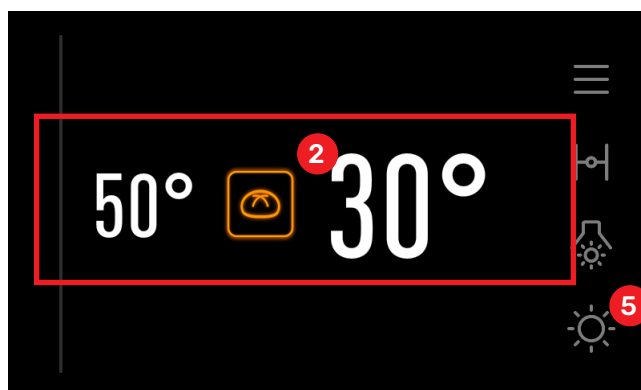
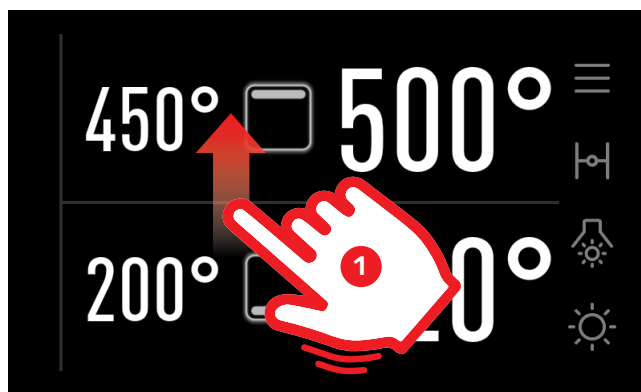
- ⁵ premere sull'icona .

Aprendo le porte del lievitatore la luce si accende automaticamente. Chiudendo la porta si spegne. Nel caso in cui la luce venga accesa con il pulsante luci e venga poi aperta una porta del lievitatore, alla chiusura della porta, si spegnerà la luce interna anche se inizialmente accesa con il pulsante.

L'icona  si illuminerà quando è accesa la luce della cella di lievitazione.

Il pulsante luci, nella schermata "home" forno, controlla l'illuminazione della camera del forno, mentre nella schermata "home" lievitatore, controlla l'illuminazione interna del lievitatore.

Per ritornare alla schermata "home" del forno, fare uno scroll verticale nel senso opposto al precedente



PULIZIA E MANUTENZIONE

 La pulizia di qualsiasi componente va effettuata a forno completamente freddo e indossando dispositivi di protezione individuale (es. guanti, ecc...).

 Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare:

- detergenti abrasivi o in polvere;
- detergenti aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...).

Non usare tali sostanze nemmeno per pulire la sotto-struttura/il pavimento sotto l'apparecchiatura o il basamento;

- utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- getti d'acqua a vapore o a pressione.

 Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un tecnico specializzato.

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura (agendo sull'interruttore dell'impianto) ed indossare adeguati strumenti di protezione individuale (es. guanti, ecc...).

L'utilizzatore deve effettuare le sole operazioni di manutenzione ordinaria, per la manutenzione straordinaria contattare il Rivenditore oppure un Tecnico Specializzato richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato. Il Fabbricante non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detergenti non adatti).

PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FORNO

Giornaliera:

- Pulire tutte le parti in acciaio utilizzando un panno imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un accurato risciacquo e un'asciugatura.
- Pulire i cristalli con un panno morbido e del detergente specifico per vetri.
- Pulire il display con un panno morbido e poco detergente per superfici delicate. Evitare di utilizzare grosse quantità di prodotto in quanto eventuali infiltrazioni potrebbero causare gravi danni al display.
- Evitare inoltre l'utilizzo di detergenti troppo aggressivi che potrebbero rovinare il materiale di costruzione del display (policarbonato).
- Pulire la camera di cottura da eventuali residui, spazzolare le pietre con una spazzola ed asportare tutti i residui.

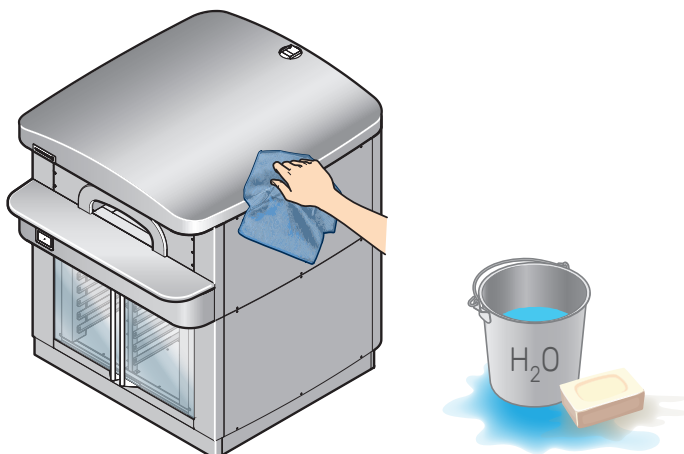
Mensile:

- È possibile effettuare la pulizia tramite pirolisi portando il forno vuoto ad una temperatura di 450°C per 20 min, rimuovere poi eventuali residui.
- Pulire il filtro della cappa di aspirazione.
- Pulire il filtro delle ventole di raffreddamento.

Annuale:

Per prevenire l'eccessiva usura (non coperta da garanzia) è obbligatorio far effettuare una manutenzione completa almeno una volta all'anno da parte di un tecnico specializzato.

Il tecnico dovrà pulire accuratamente la macchina in tutte le sue parti, verificare il funzionamento e lo stato di usura di tutti i componenti.



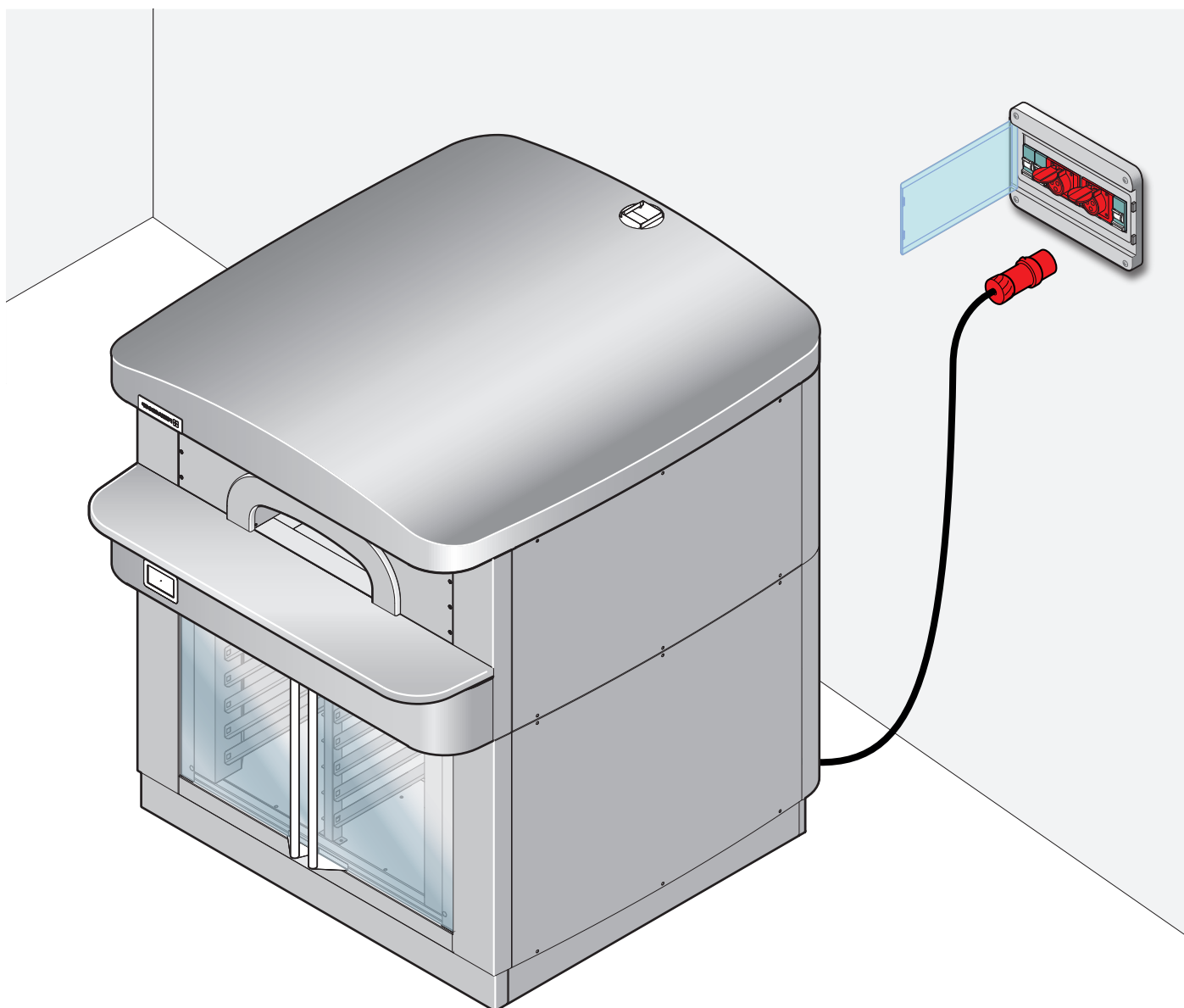
INUTILIZZO DEL FORNO PER LUNGHI PERIODI

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica.

Proteggere le parti esterne in acciaio dell'apparecchiatura passandole con un panno morbido appena imbevuto con olio di vaselina.

Al ripristino, prima dell'utilizzo:

- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica;
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.



SMALTIMENTO A FINE VITA



Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi prima di smaltire l'apparecchiatura assicurarsi che non sia più possibile utilizzarla: a tal fine il cavo di alimentazione va tagliato o rimosso (ad apparecchiatura scollegata dalla rete elettrica).

SMALTIMENTO APPARECCHIATURA



Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche" Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stato immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente. Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso. E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN ITALIA

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche)
- al rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN NAZIONI DELL'UNIONE EUROPEA

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

ALCUNI SUGGERIMENTI

In caso di malfunzionamento contattare il rivenditore e/o un tecnico specializzato e chiedere un'intervento di verifica.

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
il forno non si accende, il display è spento	manca di energia elettrica	verificare la presa, la spina ed il cavo di alimentazione; nel caso risulti tutto regolare contattare un tecnico specializzato
la camera di cottura non si riscalda adeguatamente	le temperature di cielo e/o platea sono stati impostati troppo bassi	aumentare la temperatura impostata di cielo e/o platea
	le resistenze sono parzialmente funzionanti o danneggiate	chiamare un tecnico specializzato
allarme sonde	Le sonde sono guaste	chiamare un tecnico specializzato
allarme termostato sicurezza	è stata rilevata una temperatura troppo elevata	chiamare un tecnico specializzato
la luce in camera di cottura non funziona	La lampadina è guasta	chiamare un tecnico specializzato
aspiratore cappa non funziona	La sonda non rileva una temperatura sufficiente per avviare il ventilatore	attendere l'aumento della temperatura
	La sonda è danneggiata (allarme sonda)	chiamare un tecnico specializzato
	l'aspiratore è guasto	chiamare un tecnico specializzato
la luce cappa non funziona	il led è guasto	sostituire la bara led
la cella di lievitazione non si riscalda	la resistenza è guasta	chiamare un tecnico specializzato
la luce cella non funziona	il led è guasto	sostituire la/le barra/e led
Allarme sonda	la sonda è guasta	chiamare un tecnico specializzato

SERVIZIO POST-VENDITA

PARTI DI RICAMBIO / MANUTENZIONE

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

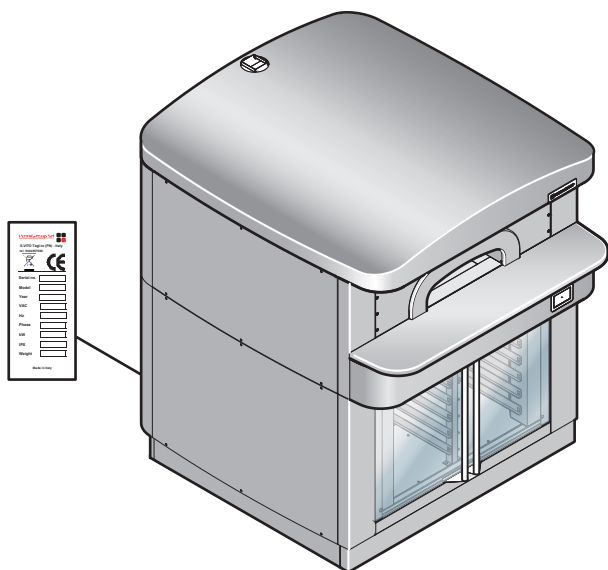
Per qualsiasi richiesta di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione, rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato il prodotto e/o ad un tecnico specializzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.

LETTURA TARGA MATRICOLA

La matricola si trova sul pannello posteriore dell'apparecchiatura.

Fornisce informazioni tecniche che risultano indispensabili per l'installazione, in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura.

Si raccomanda di non asportarla, danneggiarla o modificarla.



PizzaGroup Srl



S.VITO Tagl.to (PN) - Italy

tel. 0434857000



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

Made in Italy

GARANZIA

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

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

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

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

Le denunce di vizi o non conformità, palesi o occulte, devono essere inviate dal Cliente a PIZZA GROUP in forma scritta, allegando una relazione tecnica completa e dettagliata che riporti il numero di matricola del prodotto. PIZZA GROUP riceve la denuncia di cui sopra, a sua scelta, senza limitazione o rinuncia alcuna ai suoi diritti, potrà:

- a) autorizzare in forma scritta la restituzione del prodotto o del pezzo che dovranno esser resi dal Cliente franco nostro stabilimento, accompagnati da regolare documento di trasporto e autorizzazione al reso emessa da PIZZA GROUP (nessun reso verrà accettato senza preventiva autorizzazione scritta di PIZZA GROUP);
- b) inviare un suo incaricato presso il Cliente;
- c) inviare al Cliente i componenti necessari per rimuovere il vizio o la non conformità;
- d) respingere la denuncia.

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

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

La garanzia non copre tutte le parti soggette a normale usura comprese manopole, parti mobili e asportabili, parti in vetro, materiale refrattario, tubazioni e tutti gli eventuali componenti o accessori ove il vizio sia determinato dall'usura. La garanzia non copre inoltre parti danneggiate in occasione o a causa della spedizione/trasporto franco fabbrica, eventuali danni causati da errata o carente manutenzione, da uso improprio o errate manovre del personale del Cliente, da trattamento difettoso o trascurato, da eccessivo utilizzo dei dispositivi, da danni o deterioramenti causati o aggravati dalla mancata interruzione dell'uso dei beni in presenza di problemi tecnici, o sbalzi di tensione elettrica o di temperatura di lavorazione o da ogni altra causa non direttamente imputabili al produttore.

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

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

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

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

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

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

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

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

FOREWORD

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

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

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

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

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

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

INDEX

INTRODUCTION	2
SYMBOLS USED	4
SAFETY INSTRUCTIONS	5
KNOWING YOUR OVEN	8
FUNCTIONAL CHECK	9
SWITCHING ON	9
FIRST START-UP	10
GETTING TO KNOW THE DISPLAY	10
TOP ELEMENT	11
BOTTOM ELEMENT	11
LIGHTING	12
MENU	12
CALENDAR FUNCTION	13
SETTINGS FUNCTION	15
LANGUAGES	17
INFO	17
USB	18
WIFI	19
UPDATE	20
CHIMNEY	21
HOOD	21
PROVER	22
CLEANING AND MAINTENANCE	23
OVEN DOWNTIME FOR PROLONGED PERIODS	24
DISPOSAL AT END OF LIFE	25
SOME TIPS	26
READING THE SERIAL NUMBER PLATE	27
AFTER-SALES SERVICE	28
GUARANTEE	28

SYMBOLS USED

The following symbols give important information.



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



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



Electricity hazard: dangerous electrical voltage is present

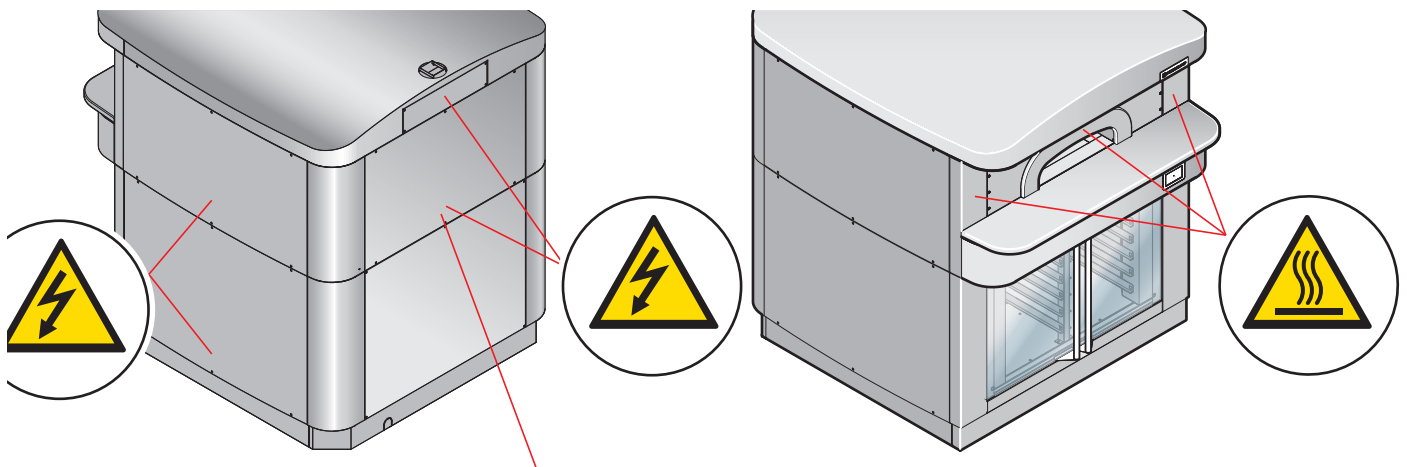


Equipotential: the terminals, if connected to each other, carry various parts of a device or system to the same potential (not necessarily the earth potential)



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

LABELS APPLIED TO THE MACHINE



ELECTRICAL HAZARD

! DANGER



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

HOT SURFACES

SAFETY WARNINGS

-  **Read this guide carefully** before using and maintaining the appliance, and keep it with care in an accessible place for any future consultation by the various operators.
- The manual must always accompany the product through its life, even in case of transfer.
- Before performing any cleaning or maintenance, **disconnect the appliance from the mains**.
- Unauthorised actions, tampering or modifications that do not follow the information provided in this manual can cause damages, injuries or fatal accidents **and null and void the warranty**.
- Use or maintenance that fail to comply with the instructions in this manual may cause damage, injury or fatal accidents.
- The serial plate provides important technical information. This is vital in case of a request for maintenance or repair of the equipment: **please do not remove, damage or modify it**.
- When this appliance is to be placed near walls, partitions, kitchen cabinets, decorative finishes, etc., they must be made of non-combustible material. If not, they must be coated with a suitable non-combustible thermal insulation material.
- **WARNING:** This appliance must not be installed where the public has access.
- If the power supply cable is damaged it must be replaced by Technical Service or by a qualified technician in order to prevent any risk.
- **Some parts of the equipment can reach high temperatures.** We advise you to avoid touching surfaces and not to get materials either flammable or sensitive to heat, near the appliance, not even when handling cooked food.
- Do not rest objects on the oven, above all if built in material sensitive to heat.
- To handle the dishes during and after cooking, always use personal protective equipment (e.g. gloves) to avoid the risk of burns.
- For cooking, always use materials that are not sensitive to heat and certified for contact with hot food.
- During use, always remember to close the door as soon as the visual inspection of the dishes is completed; be careful not to pinch your fingers during this operation.
- These appliances are intended for use in commercial enterprises for the production of food and meals. A use other than the stated one is considered improper, potentially dangerous for people and animals and might permanently damage the appliance.
- This type of appliances is intended to be used for commercial applications, for example restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial companies such as bakeries, butcher shops etc., but not intended for the continuous mass production of food
- This appliance is not destined to be used by people inexperienced in domestic or similar applications.
- This appliance is not suitable for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities or with a lack of experience and knowledge.
- Avoid leaving the appliance unattended in the presence of children and make sure that it is not used by them or that they play with it.
- To clean the appliance, any of its components, accessories or the sub-structure, **DO NOT** use:
 - aggressive, abrasive, powder or corrosive detergents (e.g. hydrochloric or sulphuric acid, caustic soda, etc.).
 - abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);
 - steamed or pressurised water jets.
- Periodic cleaning carried out according to the instructions in this manual guarantees safe and efficient use of the equipment.
- The staff using the appliance must be professionally prepared and periodically trained on its use, as well as the safety and accident prevention regulations.

- Always use tools resistant to heat (e.g. in steel). Cooking utensils in plastic or similar material might not withstand the oven high temperatures.
- **WARNING:** The removable lid and its support can reach very high temperatures: be careful not to burn yourself and use suitable PPE (e.g. gloves).
 - position the support: making sure that it is stable in a place that cannot be reached by people not in charge of cooking
 - making sure that it is away from transit and activity areas.

Make sure that the removable lid does not come into contact with combustible or heat-sensitive material.
- **RISK OF ENTANGLEMENT:** always pay the utmost attention not to get entangled during the continuous running of the conveyor belt.
- **FIRE HAZARD:** leave the area around the equipment free and clean of fuels. Do not store flammable materials near this appliance.
- **WARNING: RISK OF EXPLOSION! It is forbidden to use the oven in environments at risk of explosion.**
- **WARNING:** before carrying out any cleaning operation or in case of long inactivity, always turn off the switch of the electrical panel.
- If you notice any anomaly (e.g. damaged power cable, etc.), malfunction or fault, do not use the appliance and contact a Service Centre authorized by the Manufacturer. Demand original spare parts, or the Warranty will be null and void.
- **WARNING:** it is forbidden to place flammable solids or liquids in the cooking chamber during the operation.
- Monitor the appliance during its entire operation, do not leave dishes in the oven unattended!
- Failure to follow these regulations may cause damage or even fatal injury, invalidate the guarantee and relieve the Manufacturer of all liability.
- We recommend you have the appliance checked by an Authorized Service Centre at least once a year.
- **MANUAL: Care and storage of the manual**
This manual, which is an integral part of the appliance, must be stored carefully and must always be available for consultation, both by the user and those responsible for installation and maintenance.
- **Deterioration or loss**
If necessary, request an additional copy from your dealer or the manufacturer.
- **Transfer of the appliance**
If the product is transferred to a new owner, the user must also hand over this manual to the new owner.
- **Liability**
By providing this manual, the Manufacturer declines all liability, whether civil or criminal, for accidents resulting from the partial or total failure to follow the instructions and provisions contained herein.
The Manufacturer also declines all liability arising from improper use of the appliance or incorrect use by the user, unauthorised modifications and/or repairs, or the use of non-original spare parts.
- **Responsibility for installation work**
The Manufacturer is not responsible for works carried out during the installation of the product. Such responsibility belongs to and remains with the installer, who is also responsible for carrying out checks to ascertain that any adopted installation solutions are correct and compatible with the product. Moreover, all the safety regulations provided for by the specific legislation in force at the country of installation must be strictly followed.

- **Use**

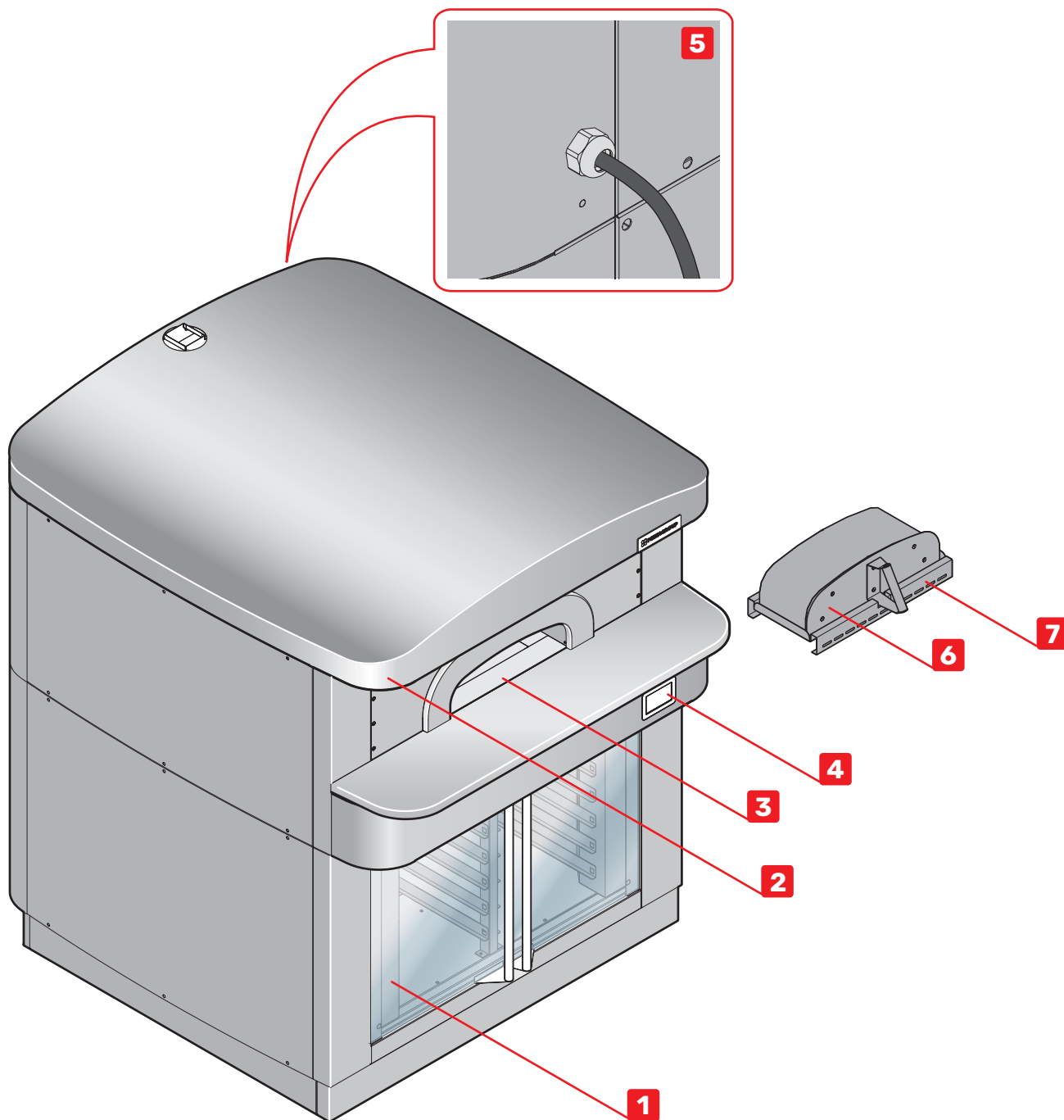
The use of the product is subject to both the provisions of this manual and all the safety regulations provided for by the specific legislation in force in the country of installation. For any further information on the use and/or installation of the product, please contact the dealer from which the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

KNOWING YOUR OVEN

The 550 oven can be used to cook pizzas.

Find below the main parts it consists of:

- 1 - leavening/support cell
- 2 - hood
- 3 - oven
- 4 - touch display
- 5 - power cable inlet
- 6 - removable lid
- 7 - support



FUNCTIONAL CHECK

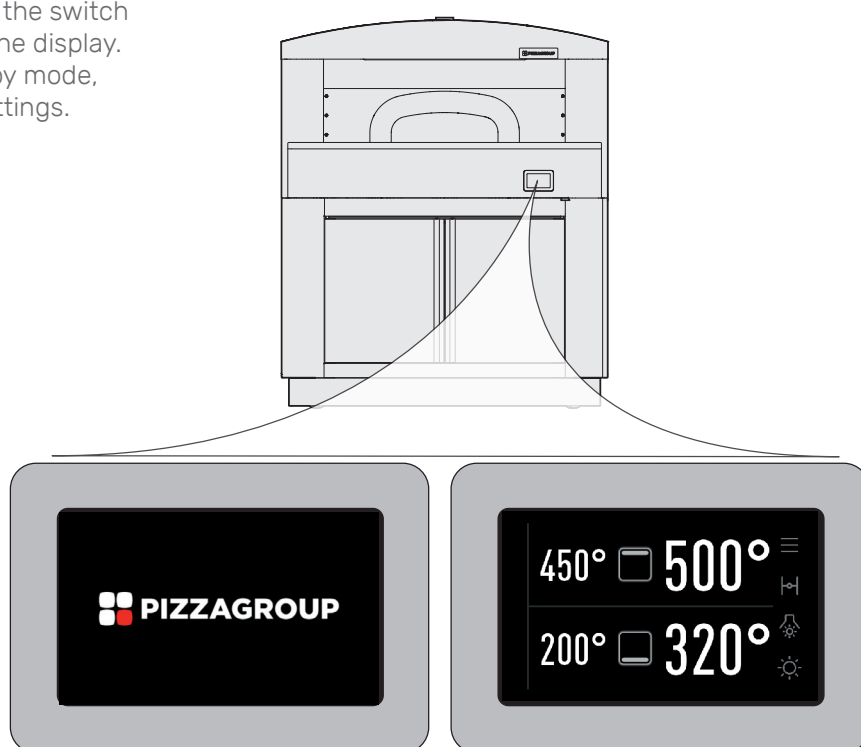
Before switching the oven on, check:

- 1 the protective film (if any) has been removed;
- 2 the plug is correctly inserted in the mains socket;
- 3 the voltage, frequency and power of the system are compatible with the values shown on the plate found on the right-hand side of the oven;
- 4 that the inside of the oven is free from polystyrene and protective materials in general.

NE

SWITCHING ON

To power the equipment, you need to press the switch located on the lower part of the front near the display. The display will light up and start in stand-by mode, with the elements off and the last saved settings.



FIRST START-UP

It is recommended that the first switching on and the corresponding functional test be carried out by specialised technical personnel (see MI).

When using the equipment for the first time, it is advisable to heat the oven when empty to eliminate bad smells caused by the evaporation of any moisture contained in the internal parts.

Follow the steps below:

- 1 set the top and bottom temperature to 150 °C;
- 2 leave the oven running for 8 hours.

Correctly position the removable lid on the oven opening.

Switch on the appliance, setting the top temperature to about 480 °C and the bottom temperature to about 430 °C. The temperature needs to be adjusted depending on the workload, type of dough, etc.

When the set value has been reached, remove the removable lid using the dedicated handle only, and place it in its support.

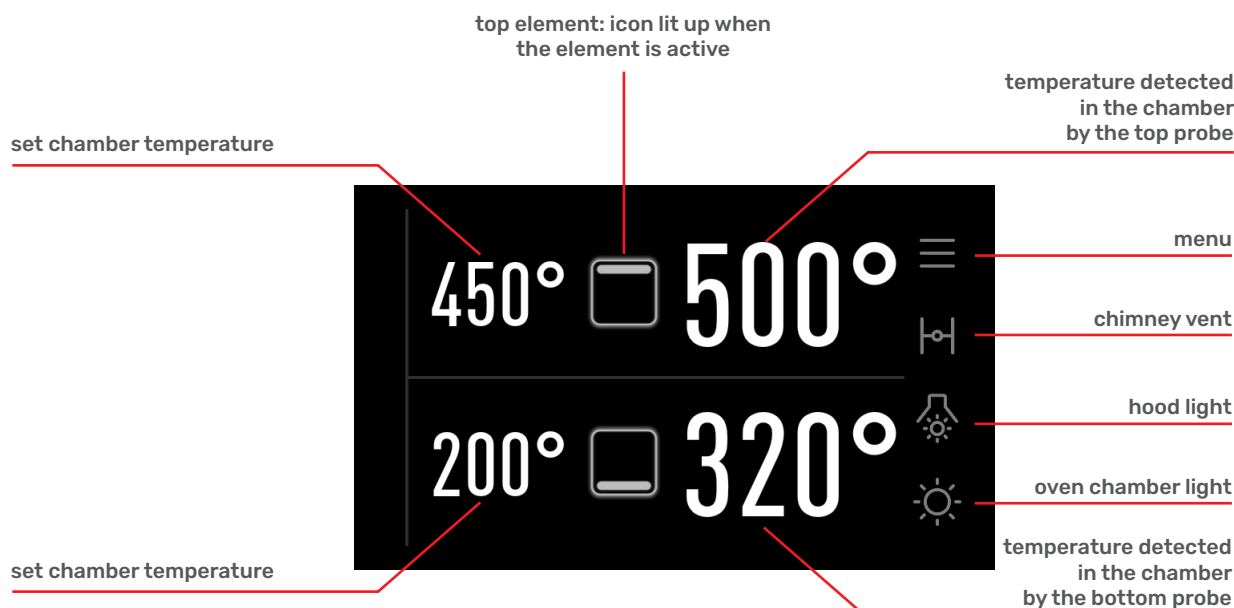
WARNING: The removable lid and its support can reach very high temperatures: be careful not to burn yourself and use suitable PPE (e.g. gloves).

Position the support:

- making sure that it is stable
- in a place that cannot be reached by people not in charge of cooking
- making sure that it is away from transit and activity areas.

Make sure that the removable lid does not come into contact with combustible or heat-sensitive material.

GETTING TO KNOW THE DISPLAY



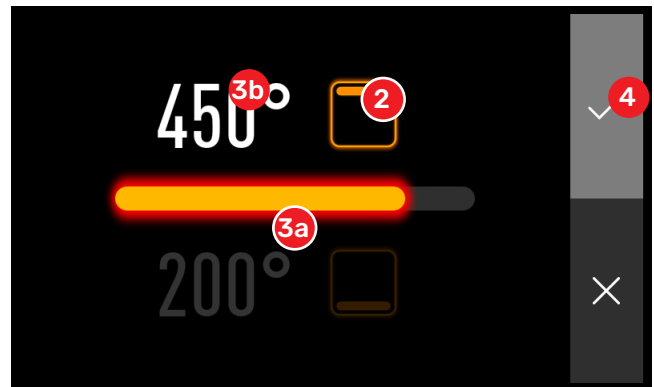
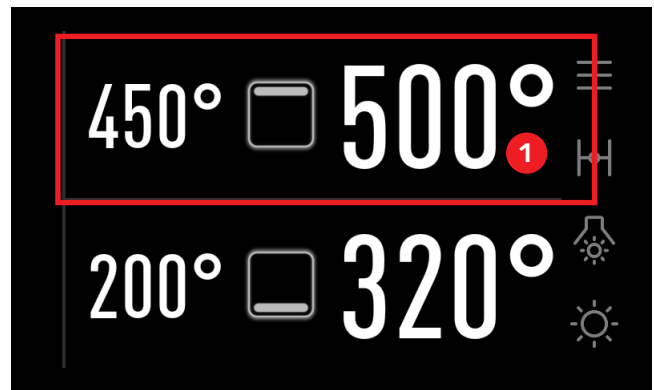
TOP ELEMENT

Make sure the element is on (icon lit up when the element is active).

To turn the element on and adjust the **top** temperature:

- 1 touch anywhere in the upper area to adjust the temperature of the **top** elements
- 2 press the icon to turn the element on or off
- 3a press and scroll the bar of the temperature to be adjusted (e.g. 450 °C top); temperatures between 80°C min and 515°C max may be set
- 3b press on the temperature to be changed, type the desired temperature on the numeric keypad that will appear and press **OK**
- 4 press the  button to confirm

The parameters entered cannot be saved but each time the oven is switched on, the oven will remember the last settings used.



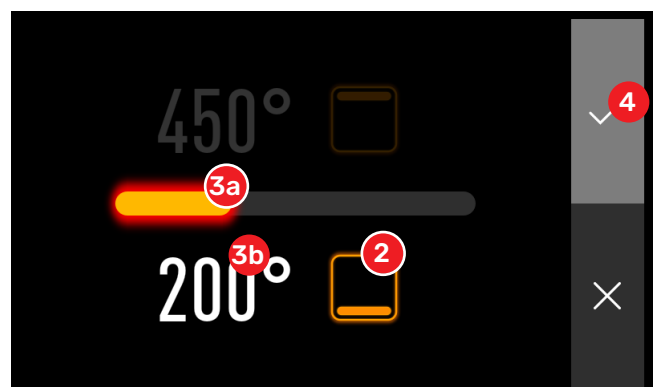
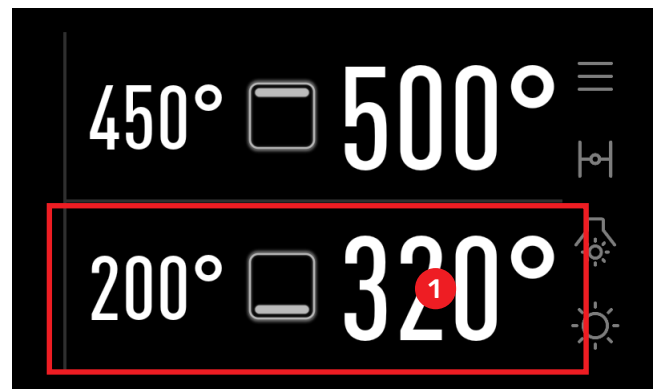
BOTTOM ELEMENT

Make sure the element is on (icon lit up when the element is active).

To turn the element on and adjust the **bottom** temperature:

- 1 touch any point of the top area to adjust the temperature of the **bottom** elements
- 2 press the icon to turn the element on or off
- 3a press and scroll the bar of the temperature to be adjusted (e.g. 450 °C top); temperatures between 80°C min and 515°C max may be set
- 3b press on the temperature to be changed, type the desired temperature on the numeric keypad that will appear and press **OK**
- 4 press the  button to confirm

The parameters entered cannot be saved but each time the oven is switched on, the oven will remember the last settings used.



LIGHTING

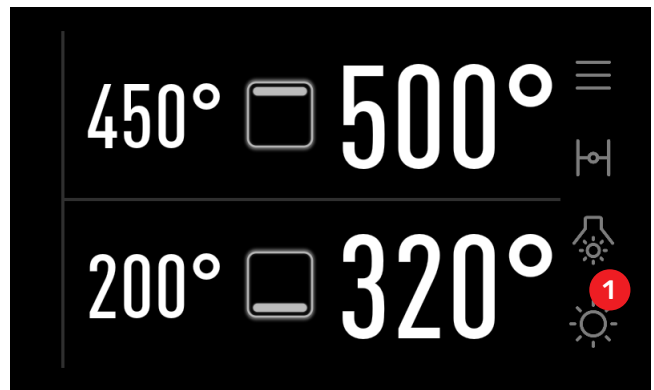
The oven has a lighting system

To activate and deactivate it from the oven home screen:

1 press on the icon 

The icon will light up when the oven chamber light is on.

The light button, on the oven "home" screen, controls the lighting of the oven chamber, while on the prover "home" screen, it controls the internal lighting of the prover.



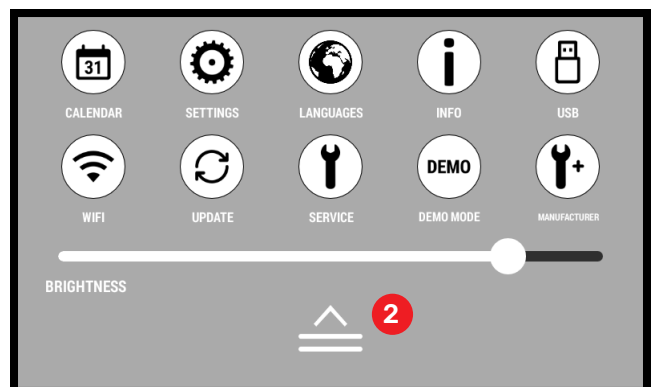
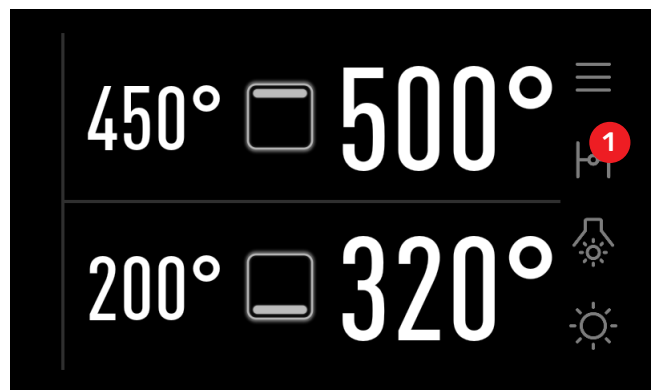
MENU

Entering the menu you access various settings.

To access the menu:

1 press on the icon 

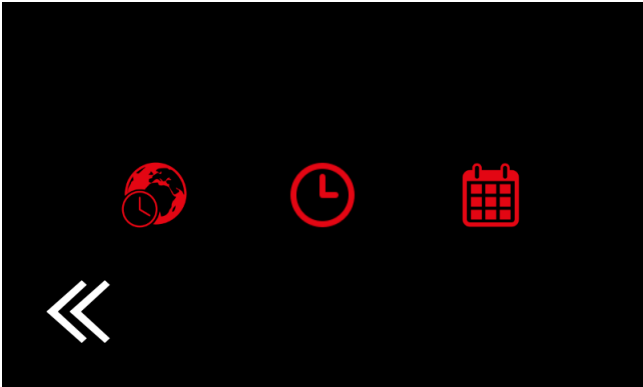
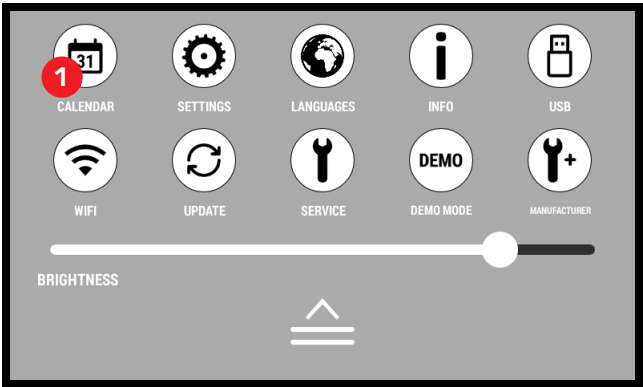
2 press and scroll through the "brightness" bar to adjust the display brightness.



CALENDAR FUNCTION

Pressing on the  icon, you access the calendar function.

An screen will be displayed, giving access to various settings.

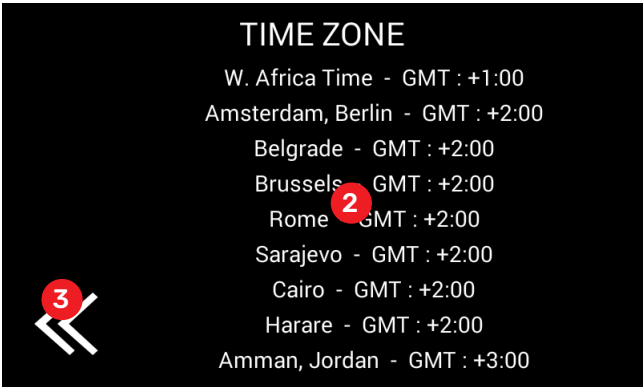
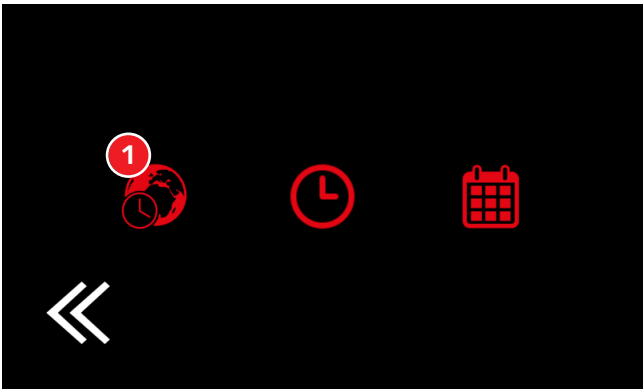


TIME ZONE SETTING

Pressing on the  icon you access the time zone setting.

To set the time zone:

- 1 press on the  icon.
- 2 select the desired item (e.g. Rome).
- 3 press on the arrow to return to the previous screen.

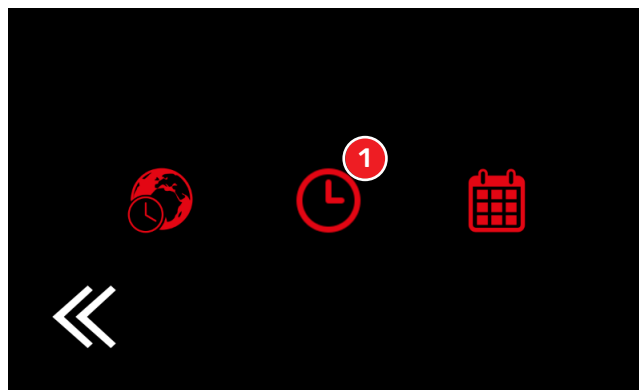


SETTING THE TIME

Pressing on the  icon you access the time setting.

To set the time:

- 1 press on the .
- 2 enter the desired time.
- 3 press the  button to confirm or  to cancel and return to the previous screen.

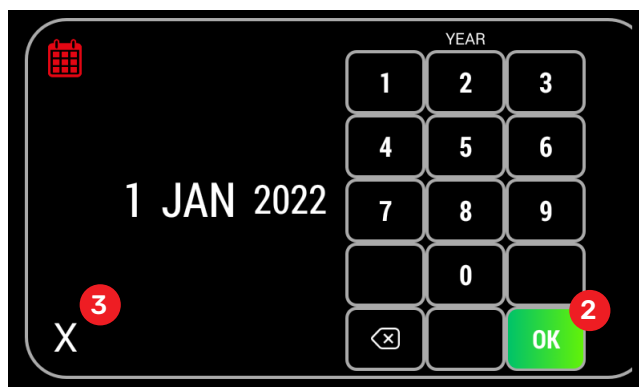
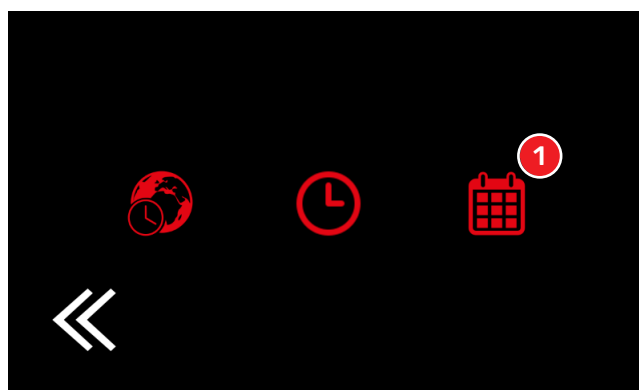


SETTING THE DATE

Pressing on the  icon you access the date setting.

To set the date:

- 1 press on the .
- 2 enter the desired date.
- 3 press the  button to confirm or  to cancel and return to the previous screen.

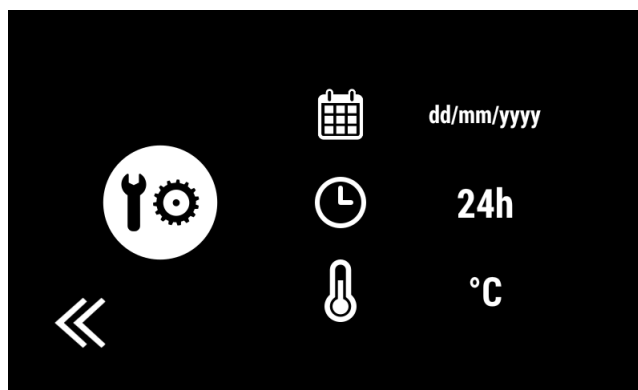
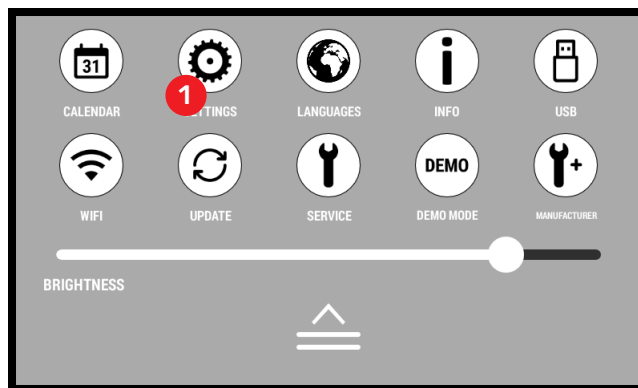


SETTINGS FUNCTION

1 Pressing on the  icon, you access the settings.

An screen will be displayed, giving access to various settings.

Clicking the  icon will redirected to a dedicated menu protected by password by the manufacturer.



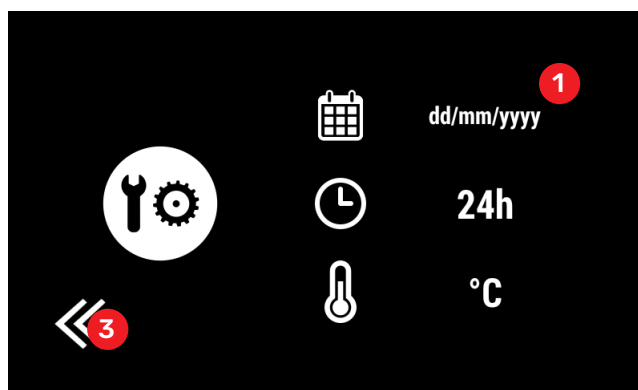
DATE MODE SETTING

It is possible to choose between two different date readings:

- dd/mm/yyyy
- yyyy/mm/dd
- mm/gg/yyyy

To select the desired mode:

- 1** Press on dd/mm/yyyy ;
- 2** select the desired item.
- 3** press on the arrow to return to the previous screen.



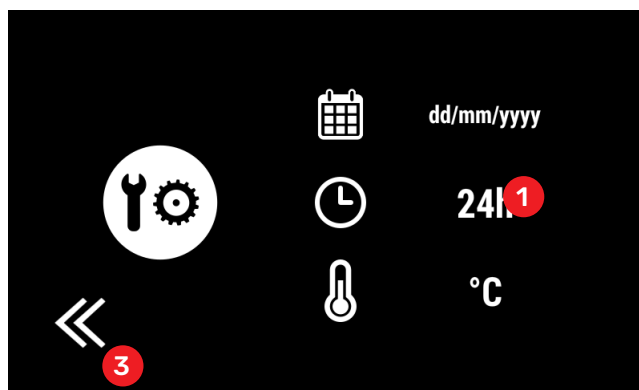
TIME MODE SETTING

It is possible to choose between two different time readings:

- 12h
- 24h

To select the desired mode:

- 1** press on 24h.
- 2** select the desired item.
- 3** press on the arrow to return to the previous screen.



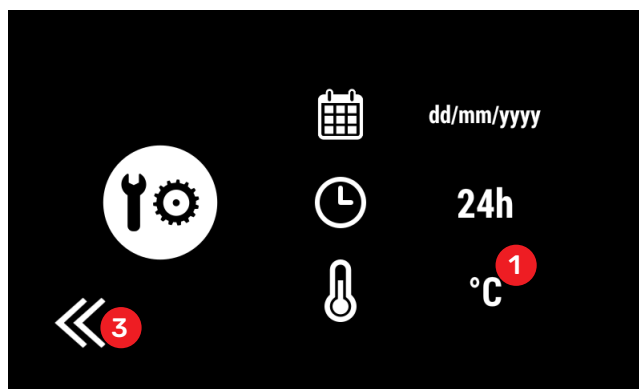
TEMPERATURE UNIT SETTING

It is possible to choose between two different temperature units of measurement:

- °C
- °F

To select the desired mode:

- 1** press on °C.
- 2** select the desired item.
- 3** press on the arrow to return to the previous screen.

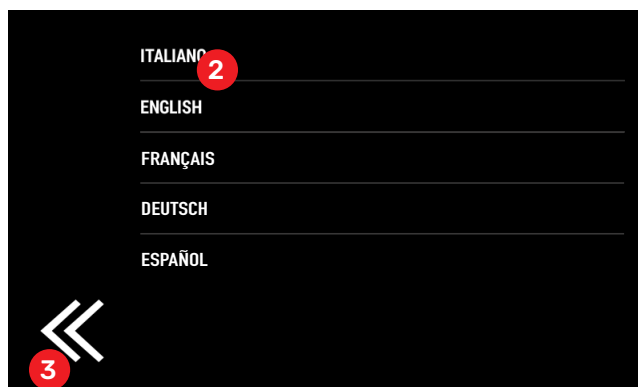
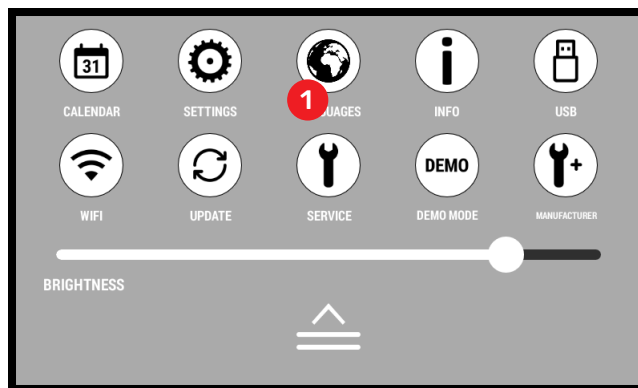


LANGUAGES

It is possible to choose different languages.

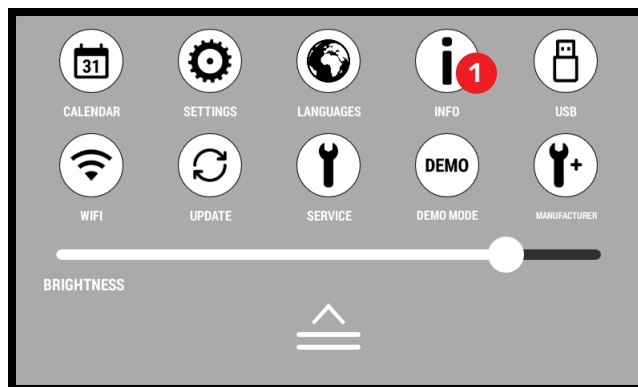
To select the desired language:

- 1 press on the  icon.
- 2 select the desired item.
- 3 press on the arrow to return to the previous screen.



INFO

- 1 pressing on the  icon a summary screen will be displayed
- 2 press on the  icon to go back to the previous screen.



USB

This function allows updating the machine by importing and exporting information directly from a USB stick.

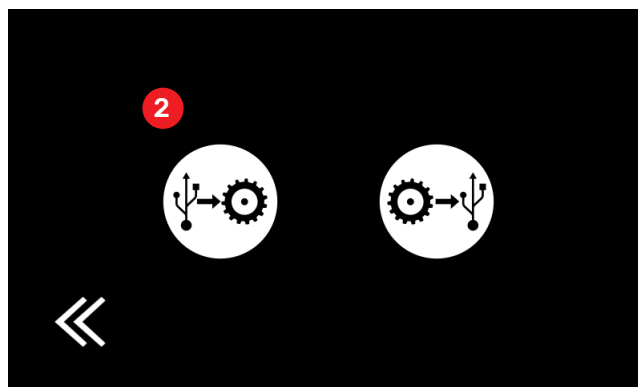
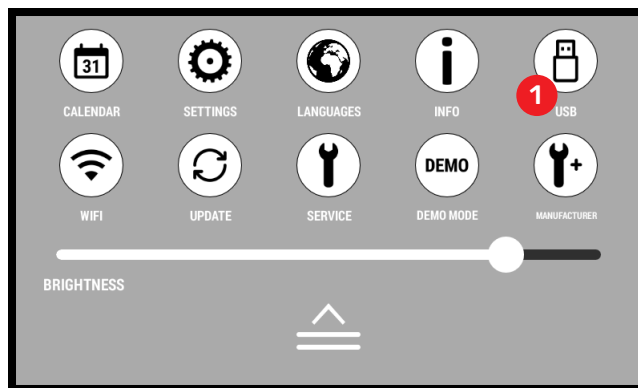
To access the function, insert the USB stick and:

1 Press the  icon to access the USB function.

Select the desired mode **2**:

- the icon on the left allows to transfer the desired information from the USB stick to the oven;
- the icon on the right allows to transfer the desired information from the oven to the USB stick

NOTE: Data export can only be carried out at the request of the service department.

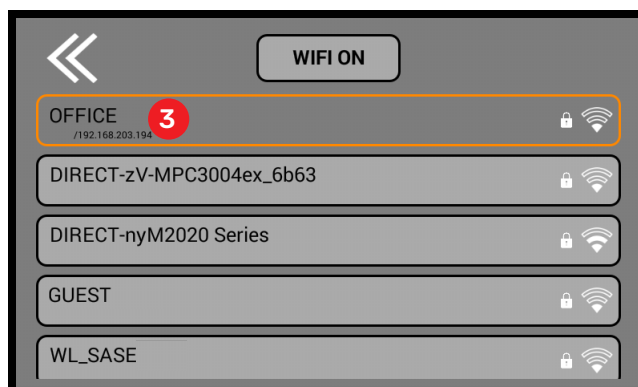
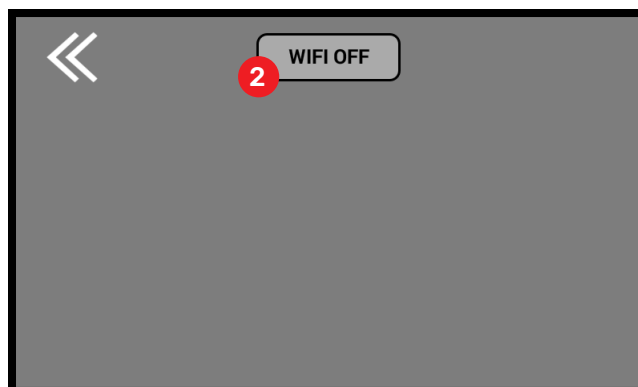
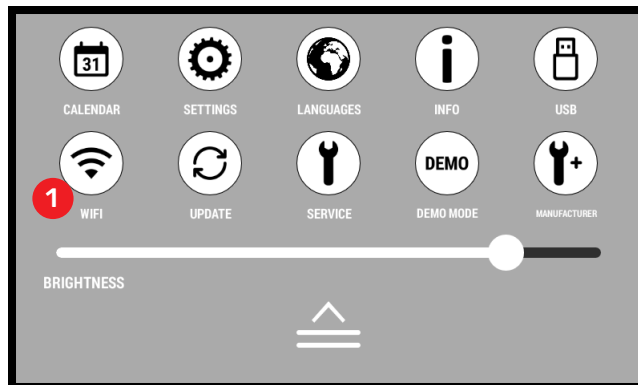


WIFI

This function allows the connection of the device to the WIFI network for remote connections.

To do this:

- 1 Press the  icon to access to the WIFI function.
- 2 Press the  icon to activate the Wi-Fi function; the available networks will be searched
- 3 Select the desired network
- 4 If required, enter your credentials



UPDATE

This function allows the installation of updates on the appliance.

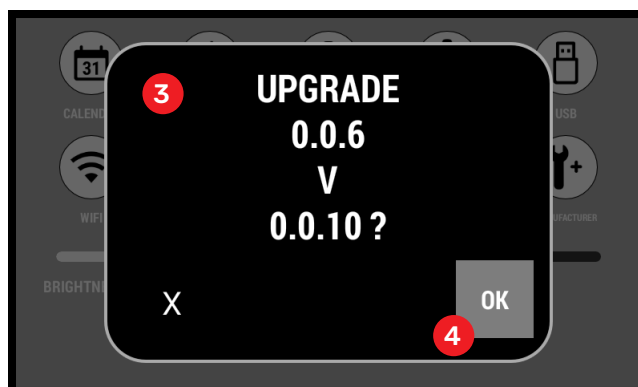
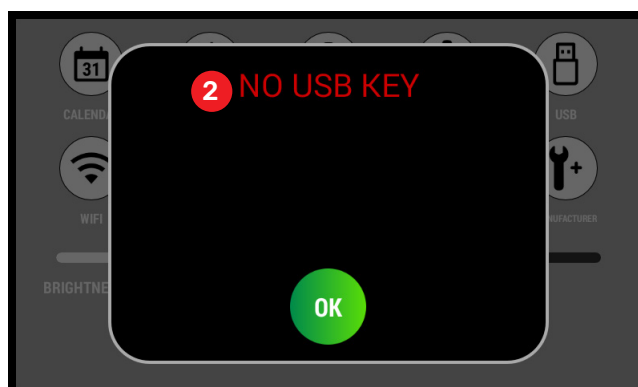
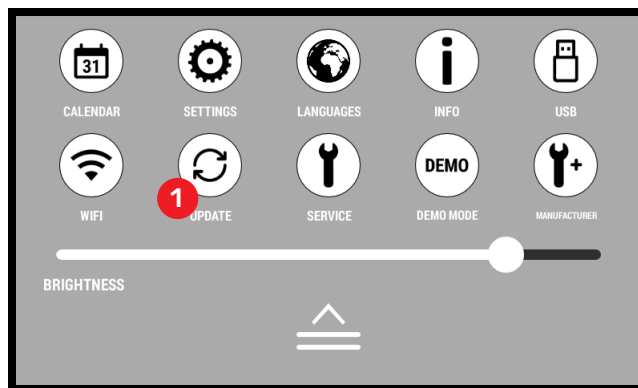
Every time it is started, the oven automatically searches for updates, first in the USB stick and then through the Wi-Fi network.

If there are no updates, the oven starts normally.

If updates are detected, the UPGRADE screen is displayed, from which it is possible to choose whether to continue **OK** with the update or not (X button).

It is also possible to update the product manually with the following procedure:

- 1 Press the  icon to access to the UPDATE function.
- 2 If the USB stick is not inserted correctly, the following screen appears
- 3 If the USB stick is inserted correctly and an available update has been found, the following screen appears.
- 4 Press **OK** to confirm the installation of the update.



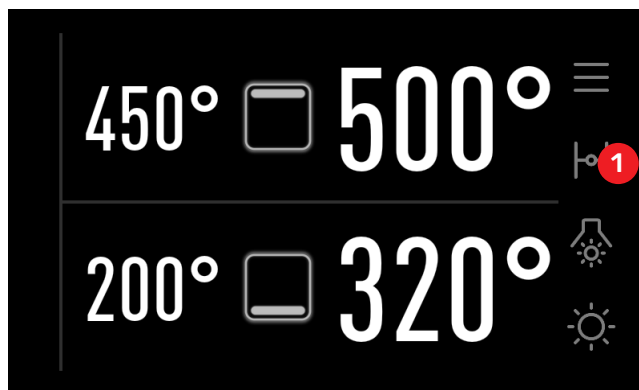
CHIMNEY

The oven has a chimney for venting the steam present inside the cooking chamber.

To open or close it:

1 touch the  icon

When the fireplace is open, the icon will appear like this .



HOOD

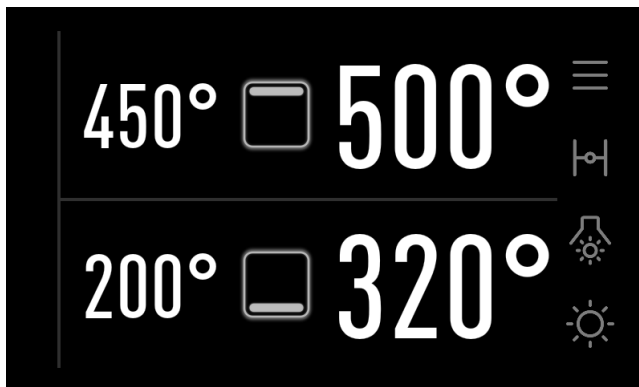
The composition of the appliance has an integrated hood.

Its operation is automatic as soon as the temperature near the hood exceeds 40 °C.

The hood has a lighting system to activate and deactivate it.

1 touch the  icon

When the lighting system is active, the icon will be illuminated.



PROVER

In the lower part of the composition there is a prover. To enter its control parameters, scroll vertically from the oven's home page **1** and the prover's home screen will be displayed.

To adjust the prover temperature:

- 2** touch anywhere in the area
- 3a** press and scroll the bar of the temperature to be adjusted (e.g. 50 °C); temperatures between 5°C min and 60°C max may be set
- 3b** press on the temperature to be changed, type the desired temperature on the numeric keypad that will appear and press **OK**
- 4** press the  button to start the heating

The icon will be lit when the element is active, to turn the element of the prover on and off press the .

The prover is fitted with a lighting system

To enable or disable it, from the prover home screen:

- 5** press on the icon .

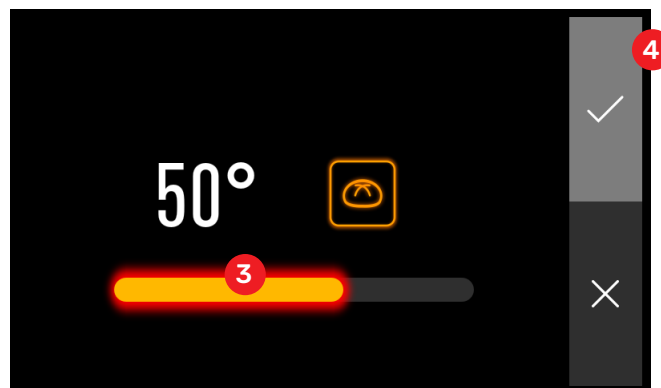
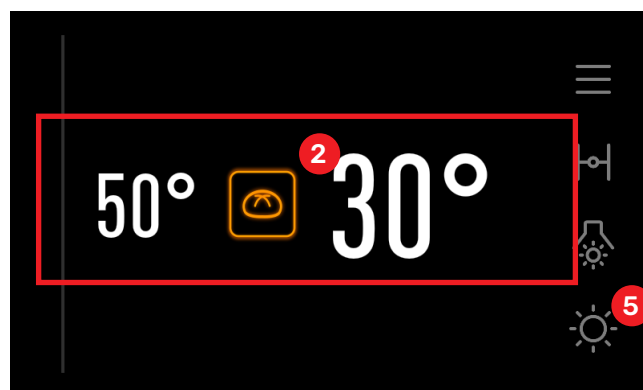
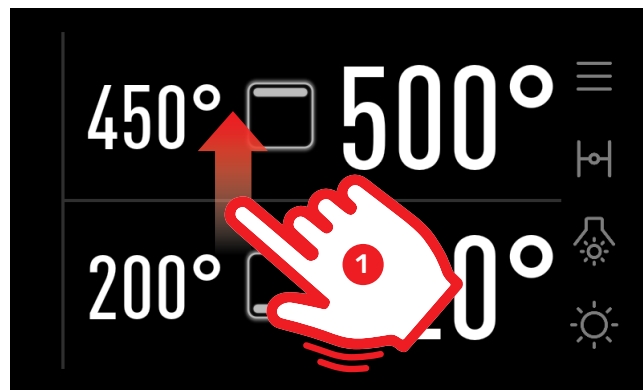
When the doors of the prover are opened, the light switches on automatically. Closing the door switches it off.

If the light is switched on with the light button and a door of the prover is then opened, when the door is closed, the internal light will switch off even if initially it was switched on with the button.

The  icon will light when the leavening cell light is on.

The light button, on the oven "home" screen, controls the lighting of the oven chamber, while on the prover "home" screen, it controls the internal lighting of the prover.

To go back to the oven "home" screen, scroll vertically in the direction opposite to the previous one



CLEANING AND MAINTENANCE

 Any cleaning must be carried out with the oven completely cold and wearing adequate personal protection devices (e.g. gloves, etc.).

 When cleaning any part or accessory do NOT use:

- abrasive or powder detergents;
- aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric or sulphuric acid, caustic soda, etc.).
Never use these substances also when cleaning the substructure/floor under the appliance or its base;
- abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);
- steamed or pressurised water jets.

 It is best to have a specialised technician perform maintenance and inspection on the appliance at least once a year to ensure top working and safety conditions.

Before carrying out any cleaning operations, it is necessary to disconnect the power supply of the appliance (using the system switch) and wear suitable personal protection equipment (e.g. gloves, etc.).

The user must only carry out routine maintenance, for extraordinary maintenance, contact the Dealer or a Specialised Technician, requesting the intervention of an authorised technician. The Manufacturer warranty does not cover damages due to negligent or incorrect maintenance or cleaning (e.g. use of unsuitable detergents).

OVEN CLEANING AND MAINTENANCE

Daily:

- Use a cloth dampened with hot soapy water on all steel parts and end with rinsing and drying.
- Clean any glass with a soft cloth and special glass detergent.
- Clean the display with a soft cloth and a little detergent for delicate surfaces. Avoid using considerable quantities of product since any infiltration may damage the display.
- Avoid also using very aggressive detergents that may damage the material the display is made of (polycarbonate).
- Clean the cooking chamber of any residues, brush the stones with a brush and remove all residues.

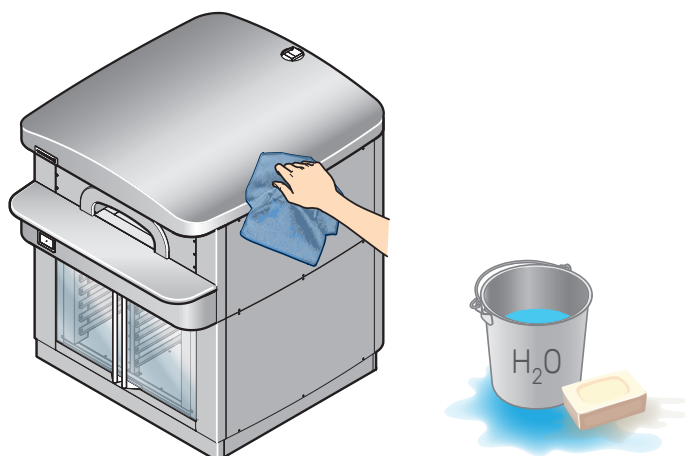
Monthly:

- It is also possible to clean using a pyrolysis cycle by taking the empty oven to a temperature of 450°C for 20 min and then removing all residues.
- Clean the cooking chamber of any residues
- Clean the filter of the cooling fans.

Yearly:

In order to prevent excessive wear and tear (not covered by warranty), make sure that maintenance by a specialised technician is carried out at least once a year.

The technician must thoroughly clean the machine in all its parts, check the operation of all components and their wear.



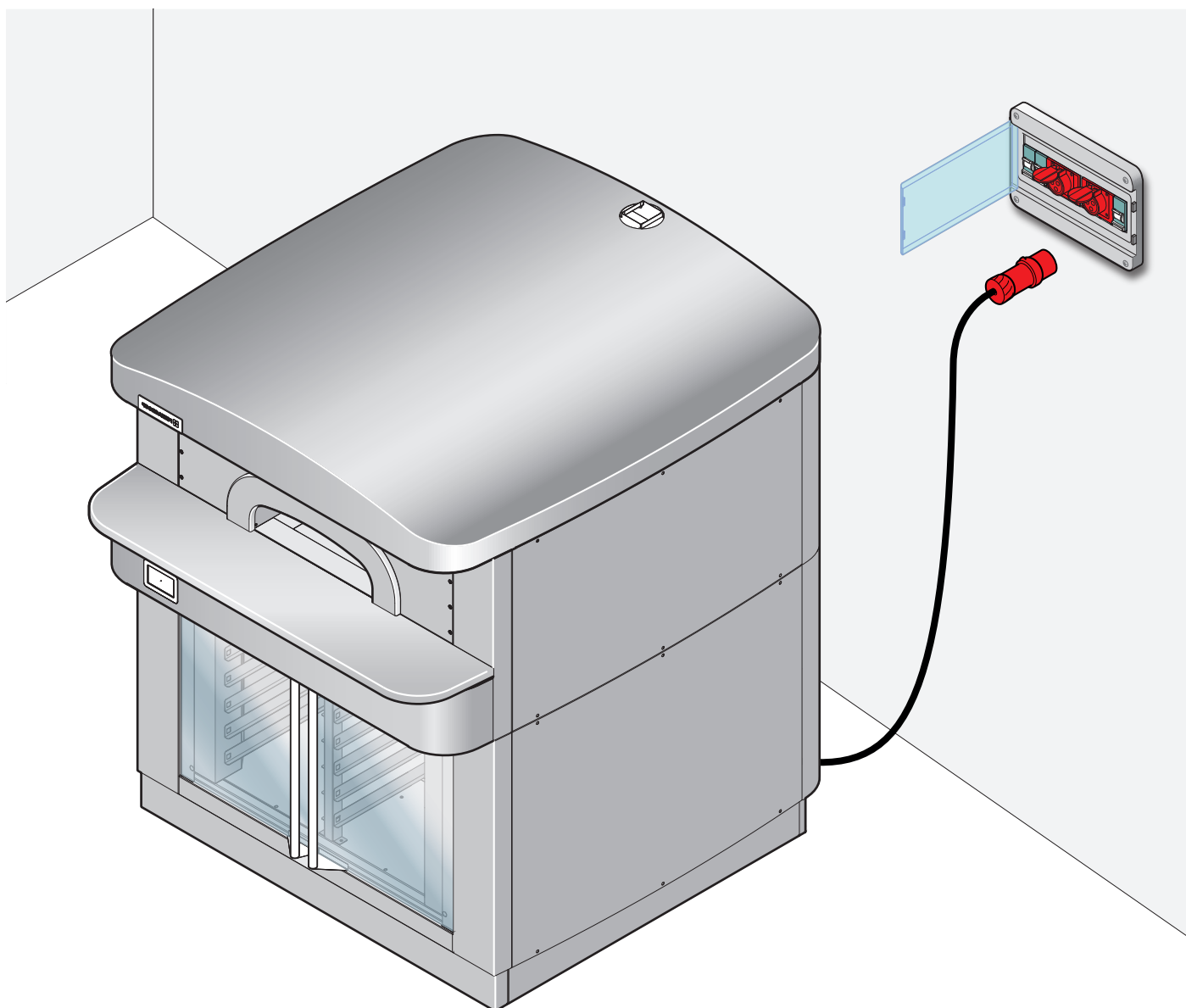
OVEN DOWNTIME FOR PROLONGED PERIODS

During any downtime, switch the power off.

Protect the steel outside surfaces passing over them with a soft cloth slightly damp with Vaseline oil.

Before resuming operations:

- accurately clean the equipment and accessories;
- reconnect the equipment to the power;
- inspect the equipment before using it.



DISPOSAL AT END OF LIFE

 To avoid any unauthorised use and associated risks, before discarding the machine make sure it cannot be used; for this purpose, cut and remove the power cord (once the equipment is unplugged).

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



Pursuant to art. 13 of Legislative Decree no. 49 of 2014 "Implementation of WEEE directive 2012/19/EU on electric and electronic waste", the barred bin symbol specifies that the product was introduced on the market after August 13, 2005 and that it must not be discarded with other waste at the end of its working life but disposed of separately. All the equipment has been made with recyclable metal materials (stainless steel, iron, aluminium, zinc plate, copper, etc.) that as a percentage make up more than 90% of the weight. Attention must be paid to the management of this product at the end of its life, reducing any negative impact on the environment and improving the efficiency of resources, applying the principles of "who pollutes pays", prevention, preparation for re-use, recycling and recovery. Please remember that illicit or incorrect product disposal is punishable by law.

INFORMATION ON DISPOSAL IN ITALY

WEEE equipment in Italy must be delivered to:

- to Collection Centres (also named eco-islands or eco-platforms)
- the dealer where new equipment is purchased who must withdraw it free of charge ("one to one" withdrawal).

INFORMATION ON DISPOSAL IN EUROPEAN UNION COUNTRIES

The EU Directives on WEEE equipment has been adopted in different ways by different countries, therefore in order to dispose of this equipment correctly we suggest that you contact your local authority or your dealer in order to ask the correct method of disposal.

SOME TIPS

In the event of a malfunction, contact your dealer and/or a specialist technician and ask for a check-up.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
the oven does not switch on, the display is off	no power	check the socket, the plug and the power cable; if everything appears correct, contact a specialised technician
the cooking chamber does not heat up adequately	the top and/or bottom temperatures have been set too low	increase the set top and/or bottom temperatures
	the resistors are partially functional or damaged	call a specialist technician
probe alarm	The probes are faulty	call a specialist technician
safety thermostat alarm	temperature detected too high	call a specialist technician
the light in the cooking chamber does not work	The lamp is faulty	call a specialist technician
the hood extractor fan is not working	The probe does not detect sufficient temperature to start the fan	wait for the temperature to rise
	The probe is damaged (probe alarm)	call a specialist technician
	the extractor is faulty	call a specialist technician
the hood light is not working	the LED is faulty	replace the LED bar
the proving cell is not heating	the heating element is faulty	call a specialist technician
the cell light does not work	the LED is faulty	replace LED bar(s)
Probe alarm	the probe is faulty	call a specialist technician

AFTER-SALES SERVICE

SPARE PARTS / MAINTENANCE

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

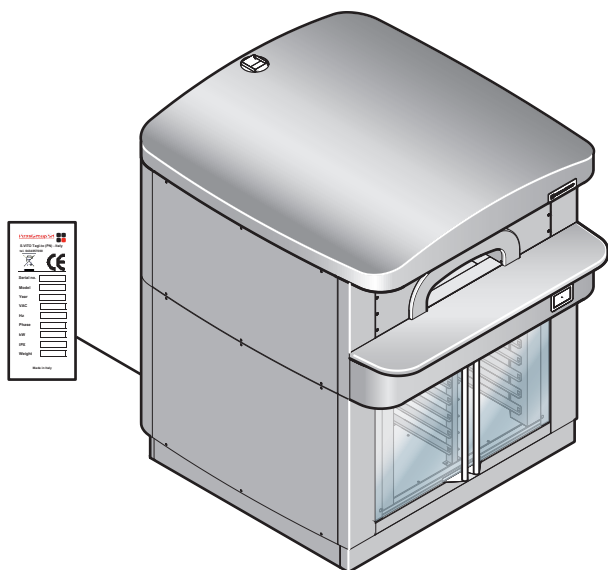
For any request for extraordinary maintenance, repair and/or replacement, only contact the authorised local dealer from whom the product was purchased, and/or a specialised technician in possession of the technical-professional requirements provided for by the regulations in force.

READING THE SERIAL NUMBER PLATE

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

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

Please do not remove, damage or modify it.



SERIAL NUMBER

MODEL

YEAR OF PRODUCTION

SUPPLY

FREQUENCY

PHASES

CONSUMPTION

DEGREE OF PROTECTION

WEIGHT

PizzaGroup S.r.l.



S.VITO Tagl.to (PN) - Italy

tel. 0434857000



Serial no.

Model

Year

VAC

Hz

Phase

kW

IPX

Weight

Made in Italy

GUARANTEE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

The guarantee automatically becomes null and void if the hidden defect/non-conformity is not reported in writing within 8 (eight) days from the date it is first identified. The guarantee also becomes null and void if equipment, devices or spare parts not supplied by PIZZA GROUP are installed on the product, in case of modifications not authorised by the manufacturer, if the product serial number is cancelled, modified or made illegible. The guarantee also becomes null and void in the event of total or partial non-compliance with the provisions and instructions contained in the manuals accompanying the product.

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

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

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

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

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

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

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

PRÉMISSSE

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

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

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

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

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

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

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

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

SOMMAIRE

PRÉMISSE	2
SYMBOLES UTILISÉS	4
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	5
CONNAÎTRE LE FOUR	8
CONTRÔLE FONCTIONNEL	9
ALLUMAGE	9
PREMIER ALLUMAGE	10
CONNAÎTRE L’AFFICHEUR	10
RÉSISTANCE VOÛTE	11
RÉSISTANCE SOLE	11
ÉCLAIRAGE	12
MENU	12
FONCTION CALENDAR	13
FONCTION SETTINGS	15
LANGUES	17
INFOS	17
USB	18
WIFI	19
MISE À JOUR	20
CONDUIT	21
HOTTE	21
CELLULE DE LEVAGE	22
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	23
NON-UTILISATION DU FOUR PENDANT DE LONGUES PÉRIODES	24
ÉLIMINATION EN FIN DE VIE	25
QUELQUES CONSEILS	26
LECTURE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE	27
SERVICE APRÈS-VENTE	28
GARANTIE	28

SYMBOLES UTILISÉS

Les symboles suivants fournissent d'importantes indications.



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



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



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

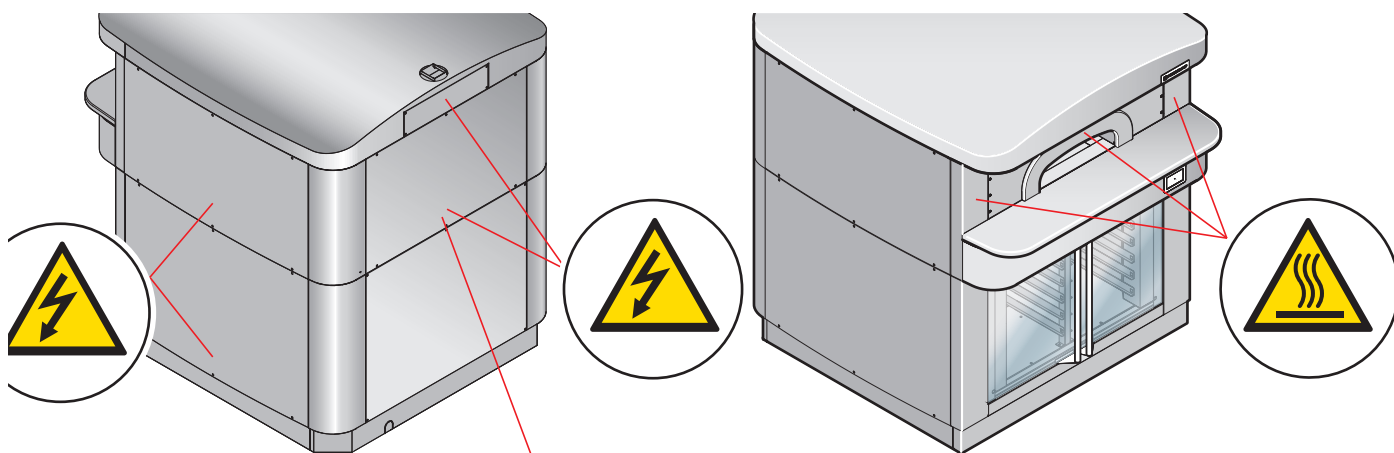


Équipotentiel : les bornes, si elles sont connectées entre elles, portent les différentes parties d'un appareil ou d'un système au même potentiel (non pas nécessairement le potentiel de la terre)



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

ÉTIQUETTES APPLIQUÉES SUR LA MACHINE



DANGER D'ÉLECTRICITÉ

! DANGER

DANGER D'ÉLECTRICITÉ

SURFACES CHAUDES



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

-  Avant l'utilisation ou l'entretien de l'appareil, **lire attentivement ce manuel** et le conserver soigneusement dans un endroit accessible pour toute consultation ultérieure par les différents opérateurs.
- Le manuel doit toujours accompagner le produit tout au long de sa vie, même en cas de vente.
- Avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage ordinaire, **débrancher l'appareil de l'alimentation électrique**.
- Des interventions non autorisées, des altérations ou des modifications qui ne sont pas conformes aux dispositions de ce manuel peuvent causer des dommages, des blessures ou la mort **et annuleront la garantie**.
- Une utilisation ou un entretien autre que ceux indiqués dans le manuel peut causer des dommages, des blessures ou des accidents mortels.
- La plaque signalétique fournit des informations techniques importantes. Elles fournissent des informations indispensables à en cas de demande d'intervention pour l'entretien ou la réparation de l'appareil : **il est recommandé de ne pas les enlever, les endommager ou les modifier**.
- Lorsque cet appareil doit être placé à proximité de murs, de cloisons, d'armoires de cuisine, de finitions décoratives, etc., ces derniers doivent être fabriqués en matériau incombustible. Dans le cas contraire, ils doivent être recouverts d'un matériau d'isolation thermique incombustible approprié.
- ATTENTION : Cet appareil ne doit pas être installé là où le public a accès.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout type de risque.
- **Certaines parties de l'appareil peuvent atteindre des températures élevées**. Il est conseillé de faire attention à ne pas toucher les surfaces et à ne pas s'approcher de matériaux pouvant être inflammables ou sensibles à la chaleur, même pour la manipulation des aliments cuits.
- Ne placer aucun objet, surtout s'il est fait d'un matériau sensible à la chaleur, sur le dessus du four.
- Pour manipuler les plats pendant et après la cuisson, utiliser toujours des équipements de protection individuelle (par ex, des gants) pour éviter les risques de brûlures.
- Pour la cuisson, utiliser toujours des matériaux non sensibles à la chaleur et certifiés pour le contact avec les aliments chauds.
- Pendant l'utilisation, penser toujours à fermer la porte dès que l'inspection visuelle des plats est terminée ; attention à ne pas se pincer les doigts lors de cette opération.
- Ces appareils sont destinés à être utilisés dans des entreprises commerciales pour la production d'aliments et de repas. Une utilisation autre que celle indiquée est considérée comme impropre, potentiellement dangereuse pour les personnes et les animaux et pourrait endommager irréremédiablement l'appareil.
- Ce type d'appareils est destiné aux applications commerciales, par exemple les cuisines de restaurants, de cantines, d'hôpitaux et d'entreprises commerciales, telles que des boulangeries, des boucheries, etc., mais n'est pas destiné à la production en masse et en continu d'aliments.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes inexpérimentées pour des applications domestiques ou similaires.
- Cet appareil n'est pas adapté pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances.
- Éviter de laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne l'utilisent pas ou qu'ils jouent avec.
- Pour nettoyer l'appareil ou l'un de ses composants, accessoires ou sous-structure, NE PAS utiliser :

- les détergents abrasifs ou en poudre, agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc...)
- outils abrasifs ou pointus (ex : éponges abrasives, grattoirs, brosses en acier, etc...);
- jets de vapeur ou d'eau sous pression.
- Un nettoyage périodique effectué conformément aux instructions de ce manuel garantit une utilisation sûre et efficace de l'appareil.
- Le personnel qui utilise l'appareil doit être professionnellement préparé et doit être périodiquement formé à son utilisation et aux règles de sécurité et de prévention des accidents.
- Utiliser toujours des outils résistants à la chaleur (par ex, en acier). Les ustensiles de cuisine en plastique ou similaires peuvent ne pas résister aux températures élevées du four.
- **ATTENTION** : La porte amovible et son support atteignent des températures très élevées, veiller à ne pas se brûler et utiliser des EPI appropriés (par exemple des gants).
Positionner le support :
 - en vérifiant sa stabilité dans un endroit inaccessible aux personnes qui ne sont pas en charge de la cuisson.
 - en veillant à ce qu'il ne gêne pas dans les zones de passage et de manœuvre.**Veiller à ce que la porte amovible n'entre pas en contact avec des matériaux combustibles ou sensibles à la chaleur.**
- **DANGER DE COINCEMENT** : toujours faire très attention à ne pas rester coincé pendant le fonctionnement continu du tapis transporteur.
- **RISQUE D'INCENDIE** : laisser la zone autour de l'appareil libre et exempte de combustibles. Ne pas garder de matériaux inflammables à proximité de cet appareil.
- **ATTENTION : DANGER D'EXPLOSION** II est interdit d'installer le four dans des endroits à risque d'explosion.
- **ATTENTION** : avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou en cas d'inactivité prolongée, éteindre toujours l'interrupteur du tableau électrique.
- Si l'on constate une anomalie (ex : câble d'alimentation endommagé, etc.), un dysfonctionnement ou une panne, ne pas utiliser l'appareil et contacter un Centre d'Assistance agréé par le Fabricant. Demander des pièces détachées originales sous peine de déchéance de la Garantie.
- **ATTENTION** : il est interdit de mettre des aliments ou des liquides inflammables dans la chambre de cuisson pendant le fonctionnement.
- Surveiller l'appareil tout au long de son fonctionnement, ne pas laisser de plats dans le four sans surveillance !
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des blessures, voire mortelles, annule la garantie et dégage le fabricant de toute responsabilité.
- Il est conseillé de faire contrôler l'appareil par un Centre de Service Agréé au moins une fois par an.
- **MANUEL : Conservation du manuel**
Ce manuel, qui fait partie intégrante du produit, doit être conservé avec soin et doit toujours être disponible pour consultation, tant par l'utilisateur que par le personnel chargé de l'installation et de l'entretien.
- **Détérioration ou Perte**
Si nécessaire, demander une copie supplémentaire au revendeur ou au fabricant.
- **Cession de l'appareil**
En cas de cession du produit, l'utilisateur est tenu de remettre également ce manuel au nouveau propriétaire.

- **Responsabilité**

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

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

- **Responsabilité des travaux d'installation**

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

- **Utilisation**

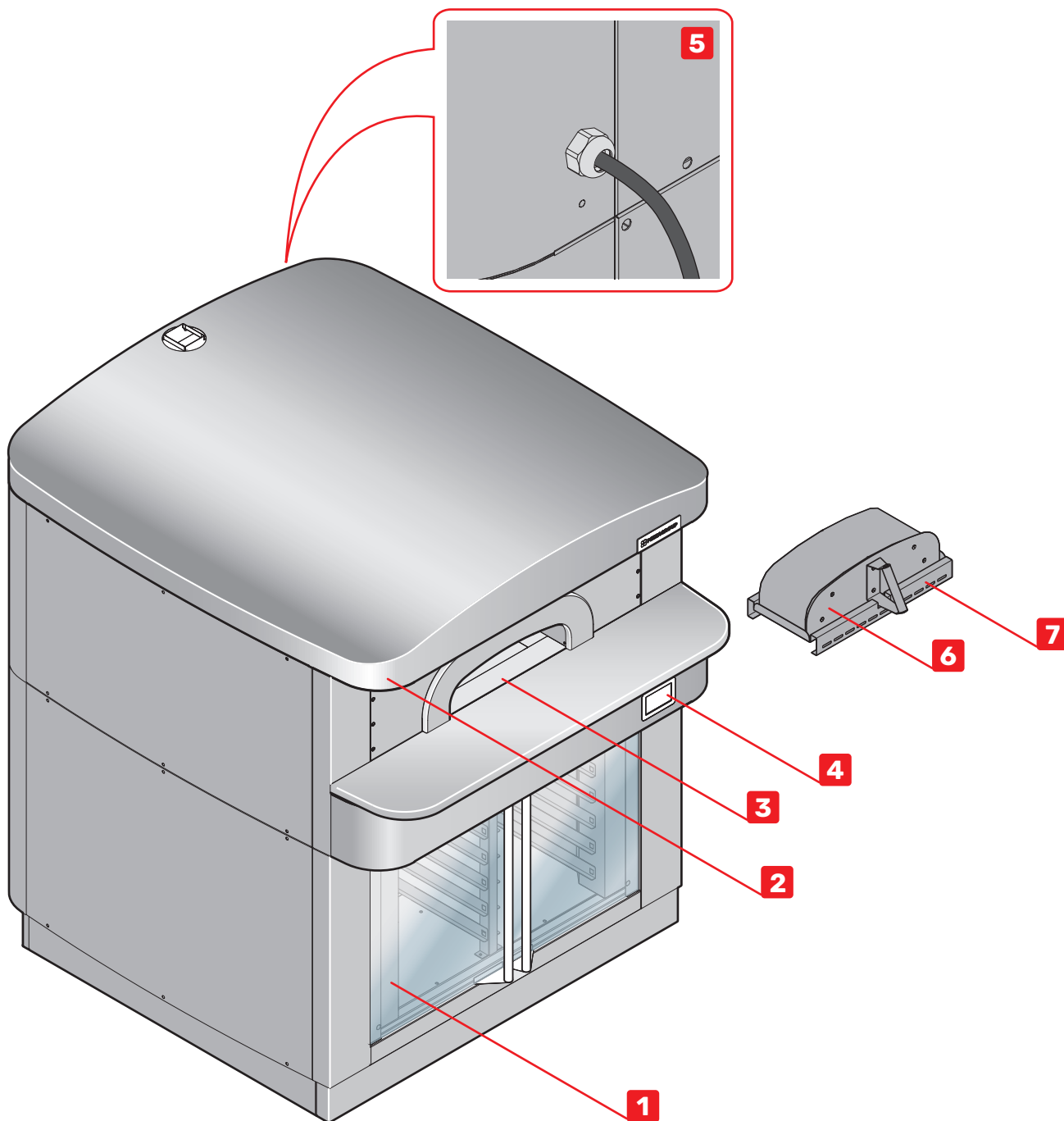
L'utilisation du produit est soumise non seulement aux prescriptions contenues dans ce manuel, mais aussi au respect de toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays d'installation de celui-ci. Pour toute information complémentaire sur l'utilisation et/ou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

CONNAÎTRE DE FOUR

Le four 550 peut être utilisé pour la cuisson des pizzas.

Ci-dessous figurent les principales parties qui le composent :

- 1 - cellule de levage/support
- 2 - hotte
- 3 - four
- 4 - afficheur tactile
- 5 - entrée câble d'alimentation
- 6 - porte amovible
- 7 - support



CONTRÔLE FONCTIONNEL

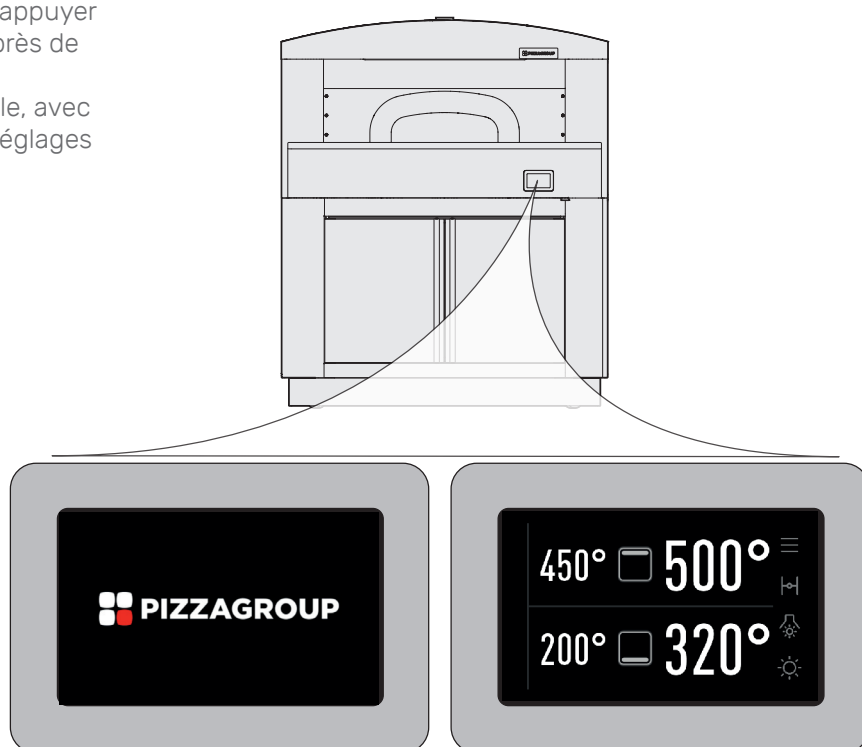
Avant d'allumer le four, vérifier :

- 1 que le film protecteur si présent ait été complètement retiré ;
- 2 que la fiche soit bien insérée dans la prise d'alimentation électrique ;
- 3 que la tension d'alimentation, la fréquence et la puissance du système soient compatibles avec les valeurs indiquées sur la plaque appliquée côté droit du four ;
- 4 que l'intérieur du four soit exempt de polystyrène et de matériaux de protection en général.

ALLUMAGE

Pour alimenter l'appareil, il est nécessaire d'appuyer sur l'interrupteur situé en bas de la façade près de l'afficheur.

L'afficheur s'allume et démarre en mode veille, avec les résistances désactivées et les derniers réglages sauvegardés.



PREMIER ALLUMAGE

Il est préférable que le premier allumage avec test fonctionnel relatif soit effectué par du personnel technique spécialisé (voir MI).

Lors de la première utilisation de l'appareil, il est conseillé de chauffer le four à vide pour éliminer les mauvaises odeurs causées par l'évaporation de l'humidité contenue dans les pièces internes.

Suivre la procédure suivante :

- 1 régler la température de la voûte et de la sole à 150 °C ;
- 2 laisser le four en marche pendant 8 heures.

Placer correctement la porte amovible sur la bouche du four.

Mettre l'appareil en marche, en réglant approximativement la température de la voûte à 480 °C et de la sole à 430 °C.

Il faut ajuster les températures en fonction de la charge de travail, du type de pâte, etc.

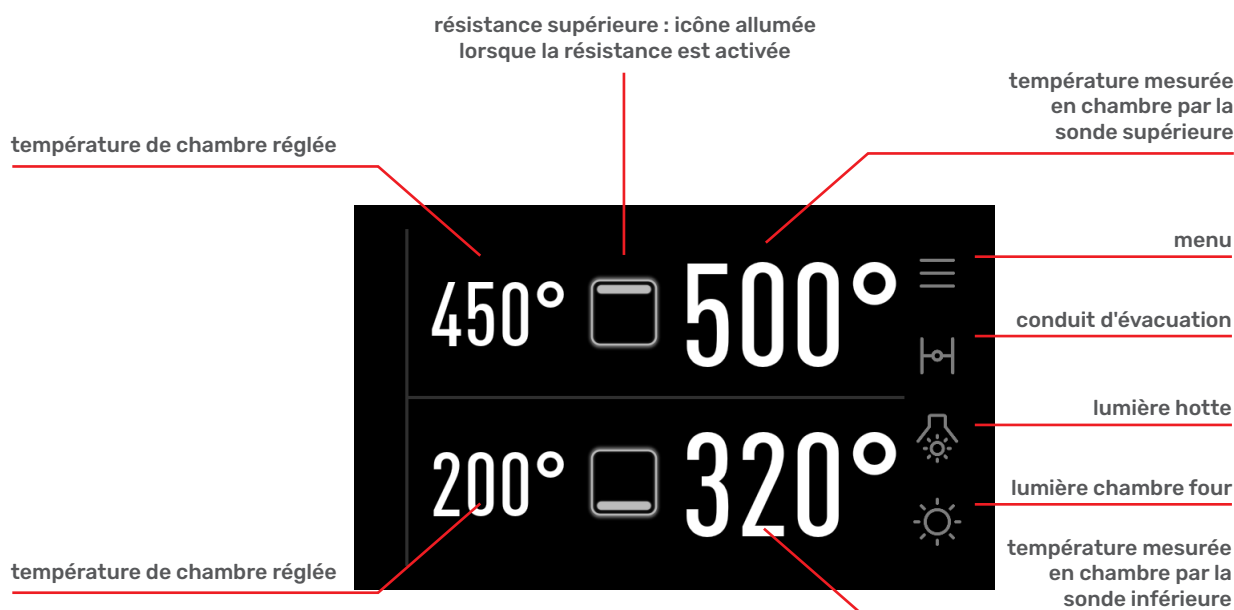
Lorsque la valeur de consigne est atteinte, retirer la porte amovible en utilisant uniquement la poignée prévue à cet effet et la placer sur le support approprié.

ATTENTION : La porte amovible et son support atteignent des températures très élevées, veiller à ne pas se brûler et utiliser des EPI appropriés (par exemple des gants).

- Positionner le support :
- en vérifiant sa stabilité
- dans un endroit inaccessible aux personnes qui ne sont pas en charge de la cuisson.
- en veillant à ce qu'il ne gêne pas dans les zones de passage et de manœuvre.

Veiller à ce que la porte amovible n'entre pas en contact avec des matériaux combustibles ou sensibles à la chaleur.

CONNAÎTRE L'AFFICHEUR



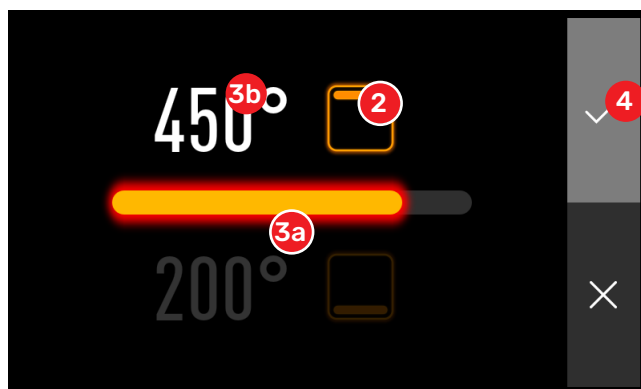
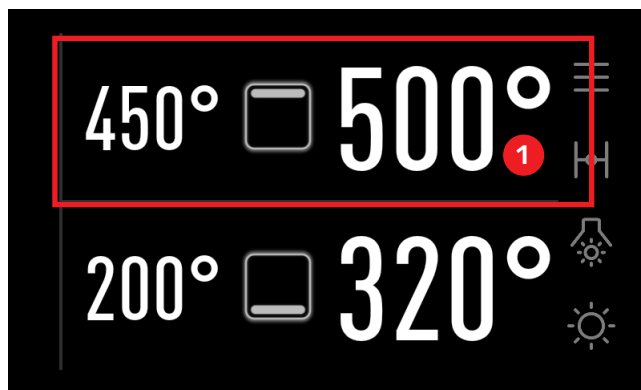
RÉSISTANCE VOÛTE

S'assurer que la résistance est allumée (icône allumée lorsque la résistance est activée).

Pour allumer la résistance et régler la température **voûte** :

- 1 Presser n'importe quel endroit du haut de l'afficheur pour régler la température des résistances de la **voûte**
- 2 presser l'icône pour allumer ou éteindre la résistance
- 3a presser et faire défiler la barre de la température à régler (ex. 450 °C voûte) ; les températures réglables sont de 80° à max 515°C
- 3b presser sur la température à varier, saisir la température souhaitée sur le clavier numérique qui apparaîtra et appuyer sur **OK**
- 4 Appuyer sur la touche  pour confirmer

Les paramètres saisis ne peuvent pas être sauvegardés, mais chaque fois que le four est allumé, il garde en mémoire les derniers réglages utilisés.



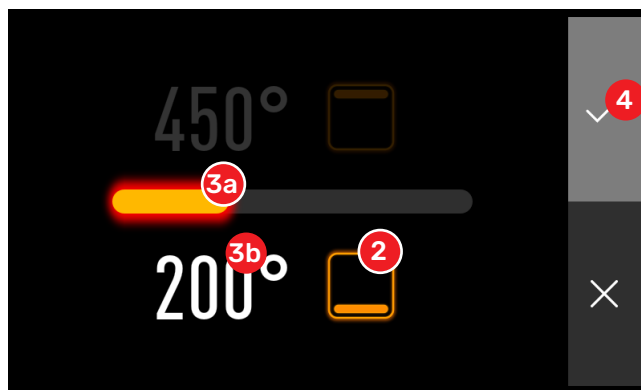
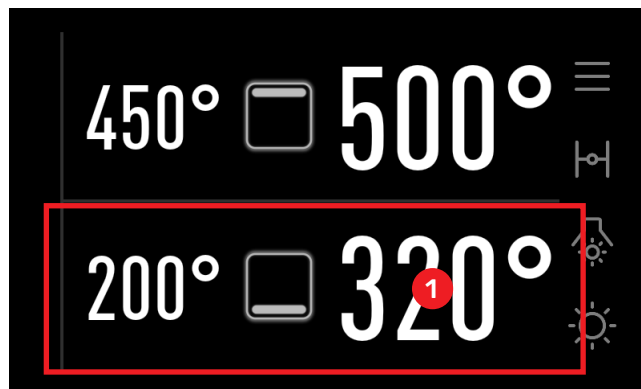
RÉSISTANCE SOLE

S'assurer que la résistance est allumée (icône allumée lorsque la résistance est activée).

Pour allumer la résistance et régler la température **sole** :

- 1 presser n'importe quel endroit du haut de l'afficheur pour régler la température des résistances de la **sole**
- 2 presser l'icône pour allumer ou éteindre la résistance
- 3a presser et faire défiler la barre de la température à régler (ex. 450 °C voûte) ; les températures réglables sont de 80° à max 515°C
- 3b presser sur la température à varier, saisir la température souhaitée sur le clavier numérique qui apparaîtra et appuyer sur **OK**
- 4 Appuyer sur la touche  pour confirmer

Les paramètres saisis ne peuvent pas être sauvegardés, mais chaque fois que le four est allumé, il garde en mémoire les derniers réglages utilisés.



ÉCLAIRAGE

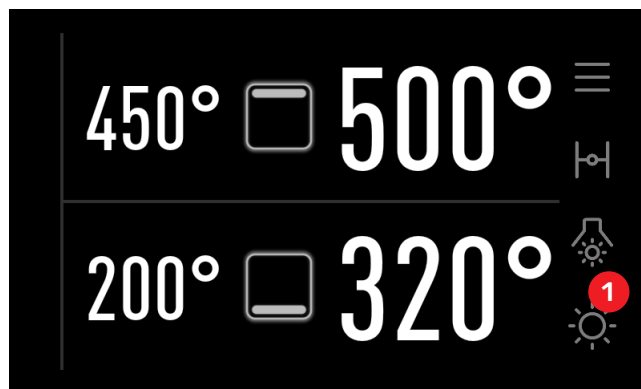
Le four dispose d'un système d'éclairage

Pour l'activer et le désactiver depuis la page-écran home du four :

1 appuyer sur l'icône .

L'icône s'illumine lorsque la lumière de la chambre du four est allumée,

Le bouton d'éclairage, sur l'écran d'accueil du four, contrôle l'éclairage de la chambre du four, tandis que sur l'écran d'accueil de la cellule de levage, il contrôle l'éclairage à l'intérieur de la cellule de levage.



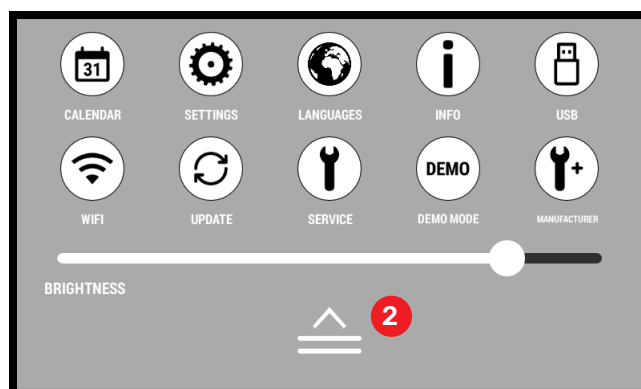
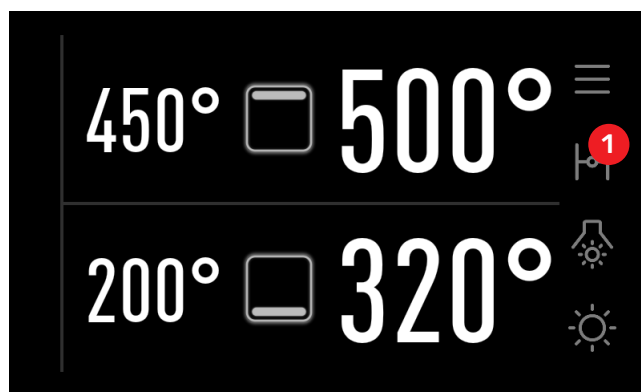
MENU

En entrant dans le menu, il est possible d'accéder aux différents réglages.

Pour accéder au menu :

1 appuyer sur l'icône .

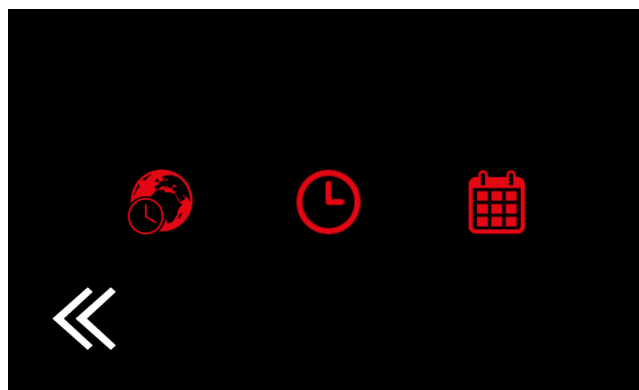
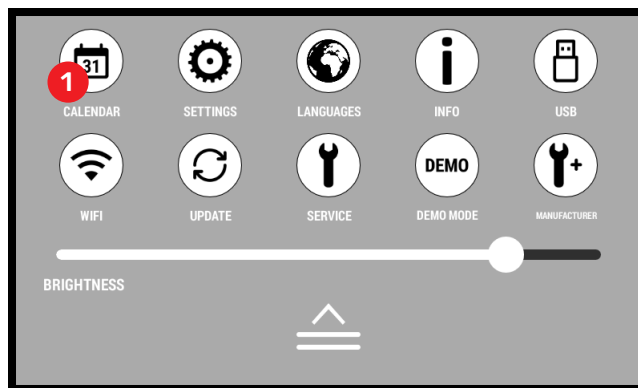
2 appuyer et faire défiler la barre "brightness" pour régler la luminosité de l'afficheur.



FONCTION CALENDAR

En appuyant sur l'icône , la fonction calendar s'allumera.

Une page-écran d'accès à différents réglages apparaîtra.

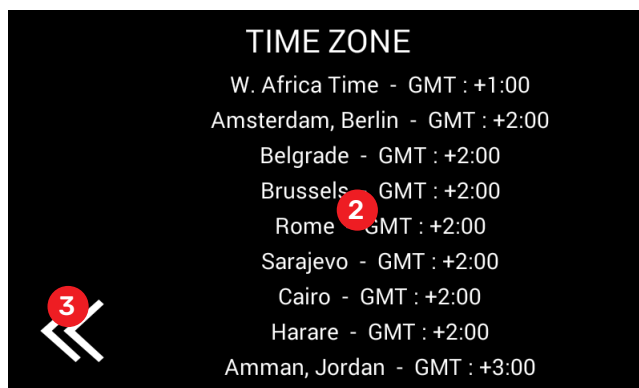
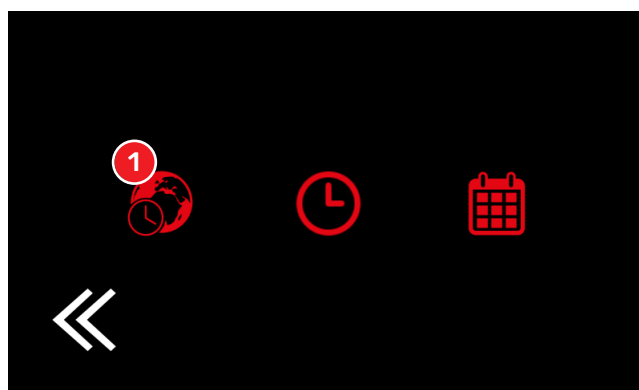


RÉGLAGE DU FUSEAU HORAIRE

En appuyant sur l'icône , il est possible d'accéder au réglage du fuseau horaire.

Pour régler le fuseau horaire :

- 1 appuyer sur l'icône .
- 2 sélectionner l'option souhaitée (ex. Rome).
- 3 appuyer sur la flèche pour revenir à la page-écran précédente.

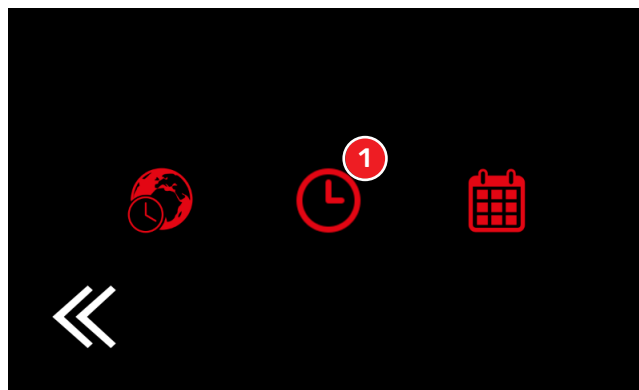


RÉGLAGE DE L'HEURE

En appuyant sur l'icône , il est possible d'accéder au réglage de l'heure.

Pour régler l'heure :

- 1 appuyer sur l'icône .
- 2 saisir l'heure souhaitée.
- 3 appuyer sur la touche **OK** pour confirmer ou **X** pour annuler et revenir à la page-écran précédente.

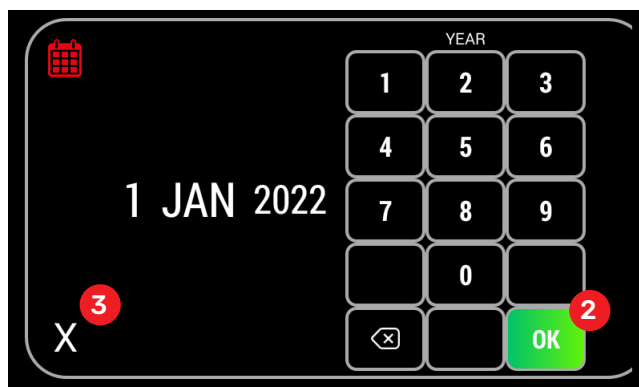
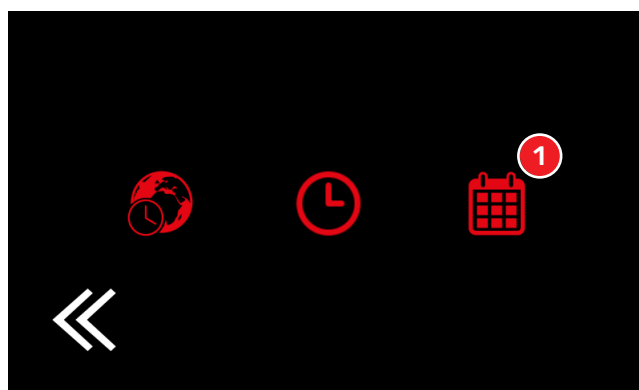


RÉGLAGES DE LA DATE

En appuyant sur l'icône , il est possible d'accéder au réglage de la date.

Pour régler la date :

- 1 appuyer sur l'icône .
- 2 saisir la date souhaitée.
- 3 appuyer sur la touche **OK** pour confirmer ou **X** pour annuler et revenir à la page-écran précédente.



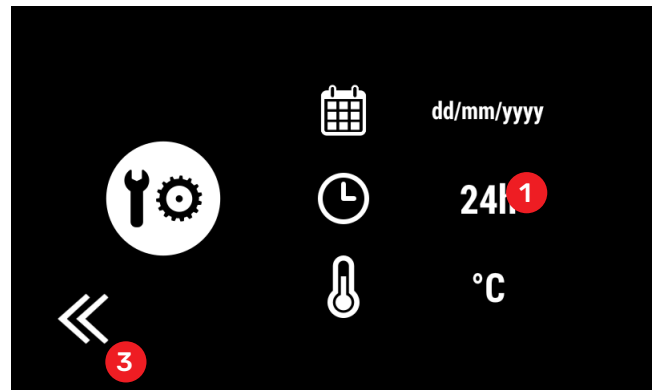
RÉGLAGES DU MODE HEURE

IL EST possible de choisir entre deux différentes lectures de l'heure :

- 12h
- 24h

Pour choisir le mode souhaité :

- 1** appuyer sur 24h.
- 2** sélectionner l'option souhaitée.
- 3** appuyer sur la flèche pour revenir à la page-écran précédente.



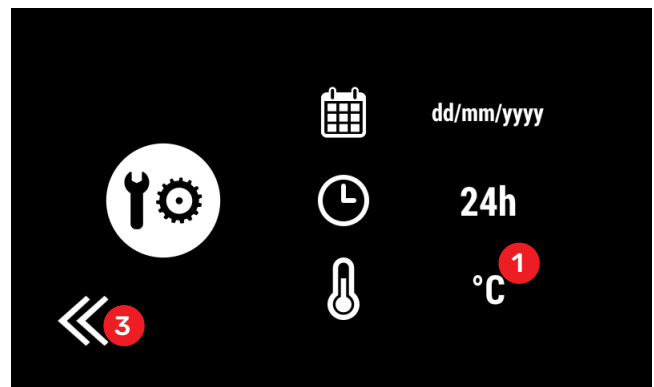
RÉGLAGES DE L'UNITÉ DE TEMPÉRATURE

IL EST possible de choisir entre deux unités de mesure différentes pour lire la température :

- °C
- °F

Pour choisir le mode souhaité :

- 1** appuyer sur °C.
- 2** sélectionner l'option souhaitée.
- 3** appuyer sur la flèche pour revenir à la page-écran précédente.

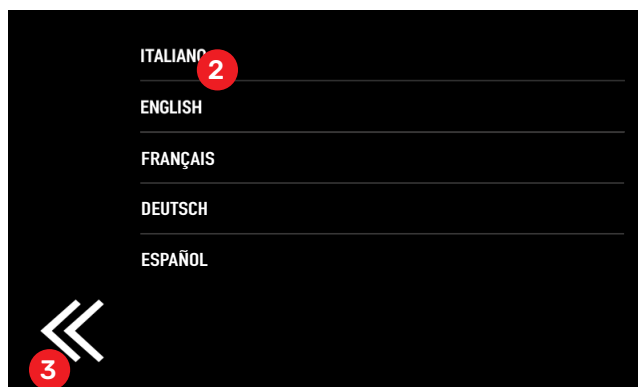
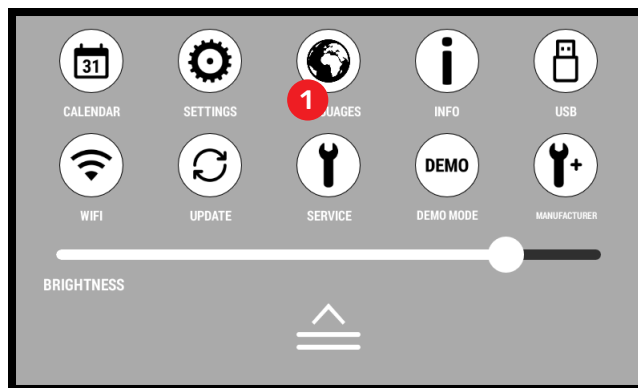


LANGUES

IL EST possible de choisir entre différentes langues.

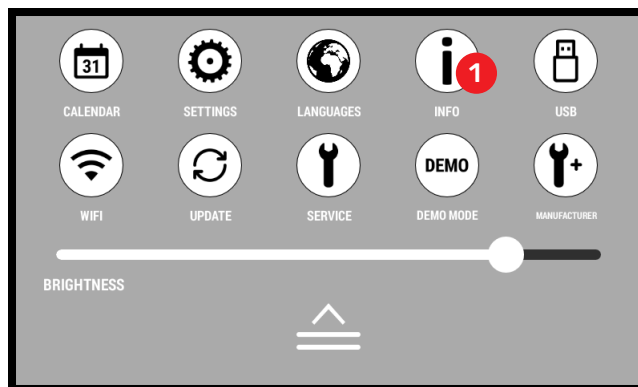
Pour choisir la langue souhaitée :

- 1 appuyer sur l'icône .
- 2 sélectionner l'option souhaitée.
- 3 appuyer sur la flèche pour revenir à la page-écran précédente.



INFOS

- 1 en appuyant sur l'icône  une page-écran récapitulative apparaîtra
- 2 appuyer sur l'icône  pour revenir à la page-écran précédente.



USB

Cette fonction permet de mettre à jour la machine, en important et en exportant des informations directement par USB.

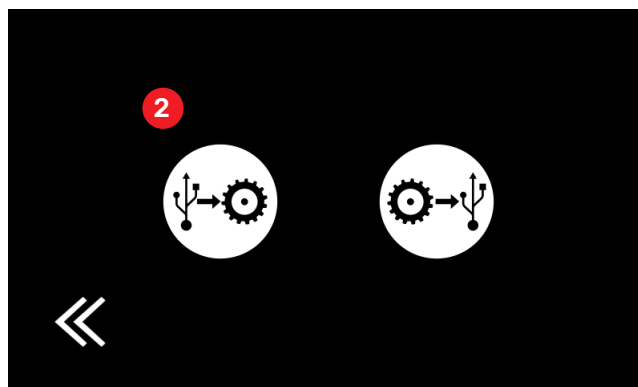
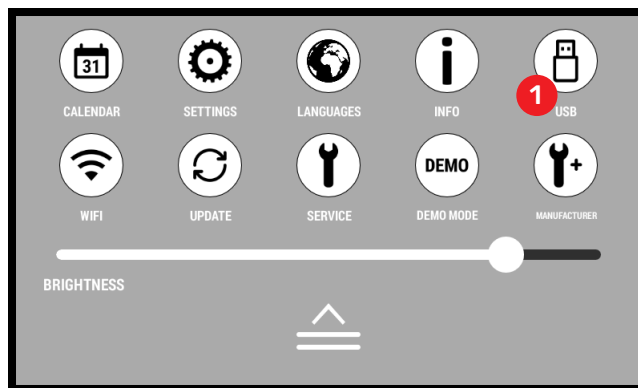
Pour accéder à la fonction, insérer la clé USB et :

- 1** En appuyant sur l'icône  , il est possible d'accéder à la fonction USB.

Sélectionner le mode souhaitée **2** :

- l'icône à gauche permet d'exporter les informations souhaitées depuis la clé USB vers le four ;
- l'icône à droite permet d'importer les informations souhaitées depuis le four vers la clé USB

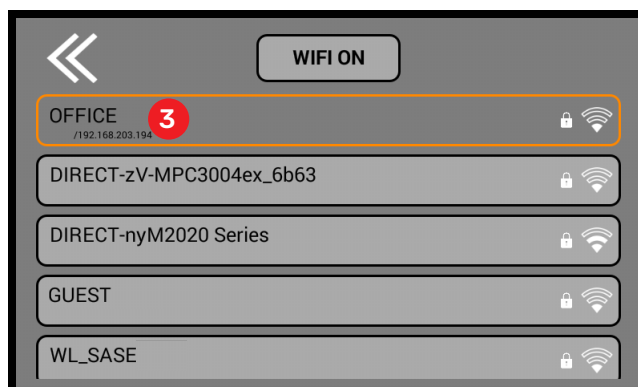
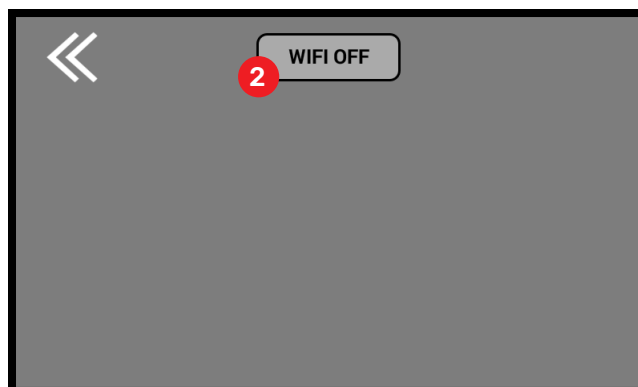
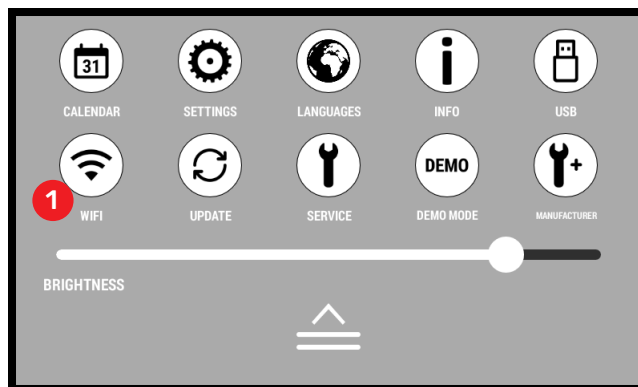
REMARQUE : l'exportation des données peut être effectuée uniquement sur demande auprès du service d'assistance.



WIFI

Cette fonction permet de connecter l'appareil à un réseau wifi pour effectuer des connexions à distance. Pour le faire :

- 1 En appuyant sur l'icône , il est possible d'accéder à la fonction WIFI.
- 2 En appuyant sur l'icône , la fonction wifi s'activera, les réseaux disponibles seront recherchés
- 3 Sélectionner le réseau souhaité
- 4 Insérer les identifiants si nécessaire



MISE À JOUR

Cette fonction permet d'installer les mises à jour de la machine.

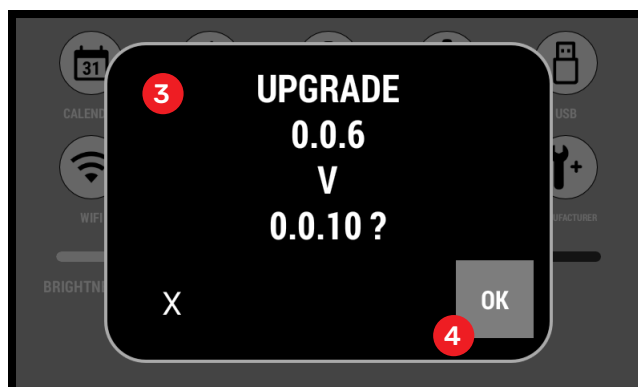
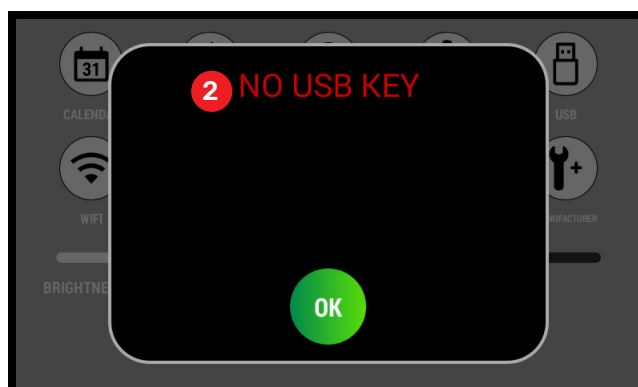
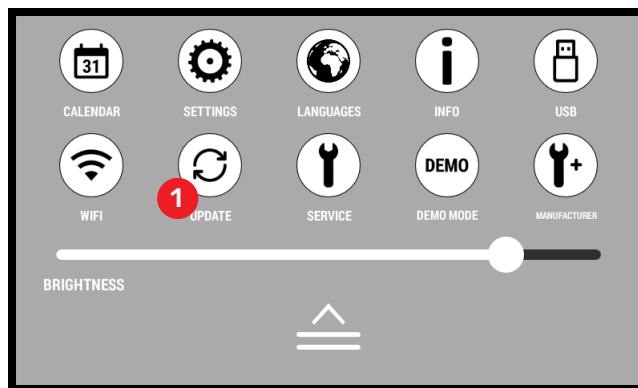
À chaque démarrage, le four recherche automatiquement les mises à jour, d'abord dans le périphérique USB puis via WIFI.

S'il n'y a pas de mises à jour disponibles, le four démarre normalement.

Si des mises à jour sont disponibles, la page-écran UPGRADE s'affiche pour choisir de poursuivre **OK** ou non la mise à jour (touche X).

IL EST possible de procéder également à la mise à jour manuelle du produit, en procédant comme suit :

- 1 En appuyant sur l'icône , il est possible d'accéder à la fonction UPDATE.
- 2 Si la clé USB n'est pas insérée correctement, cette page-écran apparaîtra
- 3 Si la clé est insérée correctement et qu'une mise à jour disponible a été trouvée, cette page-écran apparaîtra.
- 4 Presser sur **OK** pour confirmer l'installation de la mise à jour.



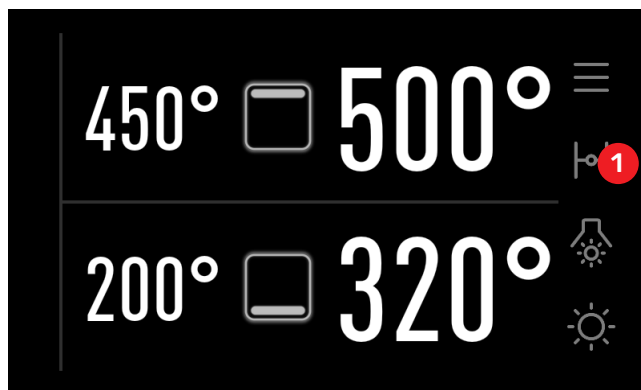
CONDUIT

Le four est équipé d'un conduit d'évacuation des vapeurs qui se forment à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Pour l'ouvrir ou le fermer :

1 presser l'icône 

Lorsque le conduit est ouvert, l'icône apparaîtra ainsi .



HOTTE

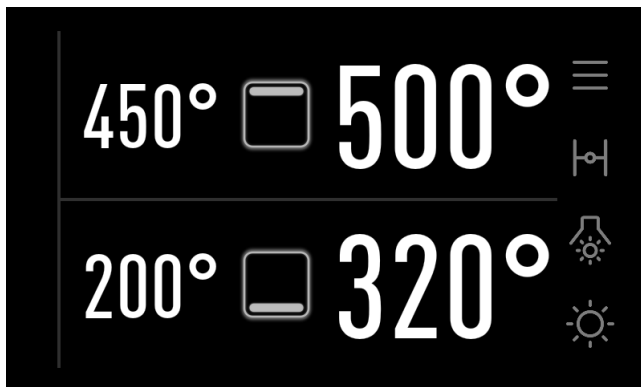
La composition de l'appareil comporte une hotte intégrée.

Il fonctionne automatiquement dès que la température à proximité de la hotte dépasse 40 °C.

La hotte dispose d'un système d'éclairage, qui peut être allumé et éteint :

1 presser l'icône 

Lorsque le système d'éclairage est activé, l'icône s'allume.



CELLULE DE LEVAGE

En bas de la composition de l'appareil se trouve une cellule de levage.

Pour accéder aux paramètres de contrôle, faire un scroll vertical de la page "home" du four **1**, la page-écran "home" de la cellule de levage apparaîtra.

Pour régler la température de la cellule de levage :

- 2** Presser à n'importe quel endroit de l'espace température
- 3a** presser et faire défiler la barre de la température à régler (ex. 50 °C) ; es températures réglables sont de 5° a max 60°C
- 3b** presser sur la température à varier, saisir la température souhaitée sur le clavier numérique qui apparaîtra et appuyer sur **OK**
- 4** appuyer sur le bouton  pour démarrer le chauffage

L'icône s'allume lorsque la résistance est active, pour allumer ou éteindre la résistance de la cellule de levage, appuyer sur l'icône .

La cellule de levage dispose d'un système d'éclairage

Pour l'activer et le désactiver depuis la page-écran home de la cellule de levage :

- 5** appuyer sur l'icône .

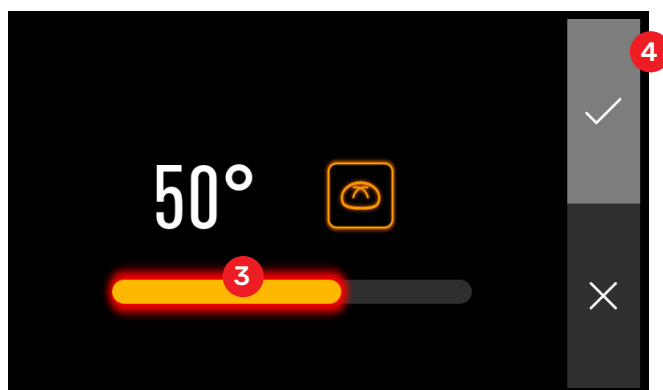
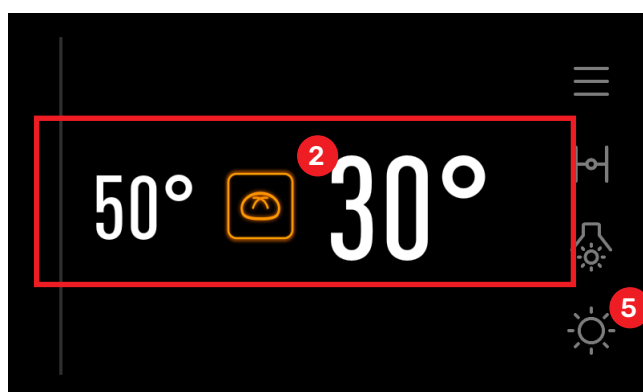
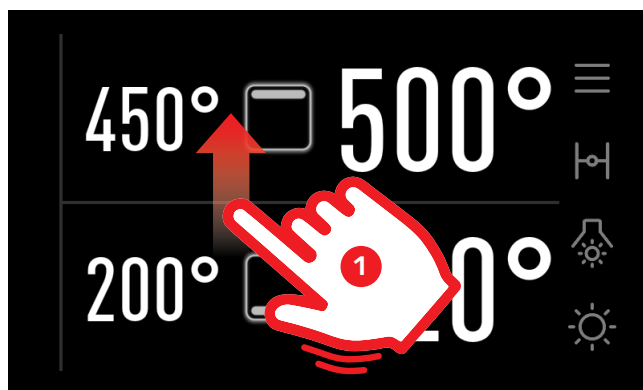
En ouvrant les portes de la cellule de levage, l'éclairage s'allume automatiquement. La fermeture de la porte l'éteint.

Si l'éclairage est allumé à l'aide du bouton d'éclairage et qu'une porte de la cellule de levage est ensuite ouverte, lorsque la porte est fermée, l'éclairage intérieur s'éteint même s'il a été initialement allumé à l'aide du bouton.

L'icône  s'allume lorsque la lumière de la cellule de levage est allumée,

Le bouton d'éclairage, sur l'écran d'accueil du four, contrôle l'éclairage de la chambre du four, tandis que sur l'écran d'accueil de la cellule de levage, il contrôle l'éclairage à l'intérieur de la cellule de levage.

Pour revenir à l'écran d'accueil du four, faire défiler l'écran verticalement dans le sens opposé au précédent.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 Tout composant doit être nettoyé lorsque le four est complètement froid et en portant des équipements de protection individuelle (ex. gants, etc...).

 Pour nettoyer tout composant ou accessoire, NE PAS utiliser :

- nettoyants abrasifs ou en poudre ;
- détergents agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc...). Ne pas utiliser ces substances même pour nettoyer la sous-structure / le sol sous l'appareil ou la base ;
- outils abrasifs ou pointus (ex : éponges abrasives, grattoirs, brosses en acier, etc...) ;
- jets de vapeur ou d'eau sous pression.

 Pour s'assurer que l'appareil est en parfait état d'utilisation et de sécurité, il est recommandé de le faire entretenir et contrôler par un technicien spécialisé au moins une fois par an.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il est nécessaire de débrancher l'alimentation électrique de l'appareil (à l'aide de l'interrupteur du système) et de porter des équipements de protection individuelle appropriés (ex : gants, etc...). L'utilisateur doit effectuer uniquement les opérations d'entretien ordinaire ; pour l'entretien extraordinaire, contacter le Revendeur ou un Technicien Spécialisé en demandant l'intervention d'un technicien agréé. Le Fabricant n'accepte pas sous garantie les dommages résultant d'un manque d'entretien ou d'un mauvais nettoyage (par ex., l'utilisation de détergents inappropriés).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

Quotidien :

- Nettoyer toutes les pièces en acier à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse et terminer par un rinçage et un séchage soigneux.
- Nettoyer les vitres avec un chiffon doux et un produit nettoyant spécifique pour vitres.
- Nettoyer l'écran avec un chiffon doux et un peu de produit nettoyant pour les surfaces délicates. Éviter d'utiliser de grandes quantités de produit car toute infiltration pourrait endommager gravement l'écran.
- Éviter également l'utilisation de détergents trop agressifs qui pourraient endommager le matériau de construction de l'écran (polycarbonate).
- Nettoyer la chambre de cuisson en éliminant les éventuels résidus, brosser les pierres avec une brosse et enlever les résidus.

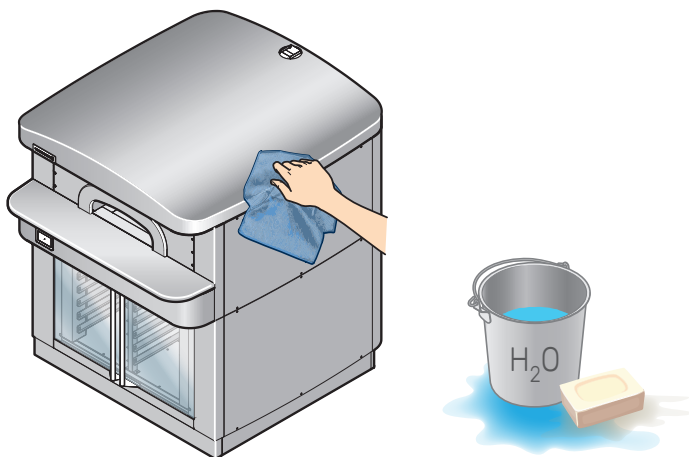
Mensuel :

- Il est possible d'effectuer le nettoyage par pyrolyse en amenant le four vide à une température de 450° C pendant 20 min, retirer ensuite les éventuels résidus.
- Nettoyer les filtres de la hotte.
- Nettoyer le filtre des ventilateurs de refroidissement.

Annuel :

Pour éviter une usure excessive (non couverte par la garantie), il est obligatoire de faire effectuer un entretien complet au moins une fois par an par un technicien spécialisé.

Le technicien doit soigneusement nettoyer la machine dans toutes ses parties, vérifier le fonctionnement et l'état d'usure de tous les composants.



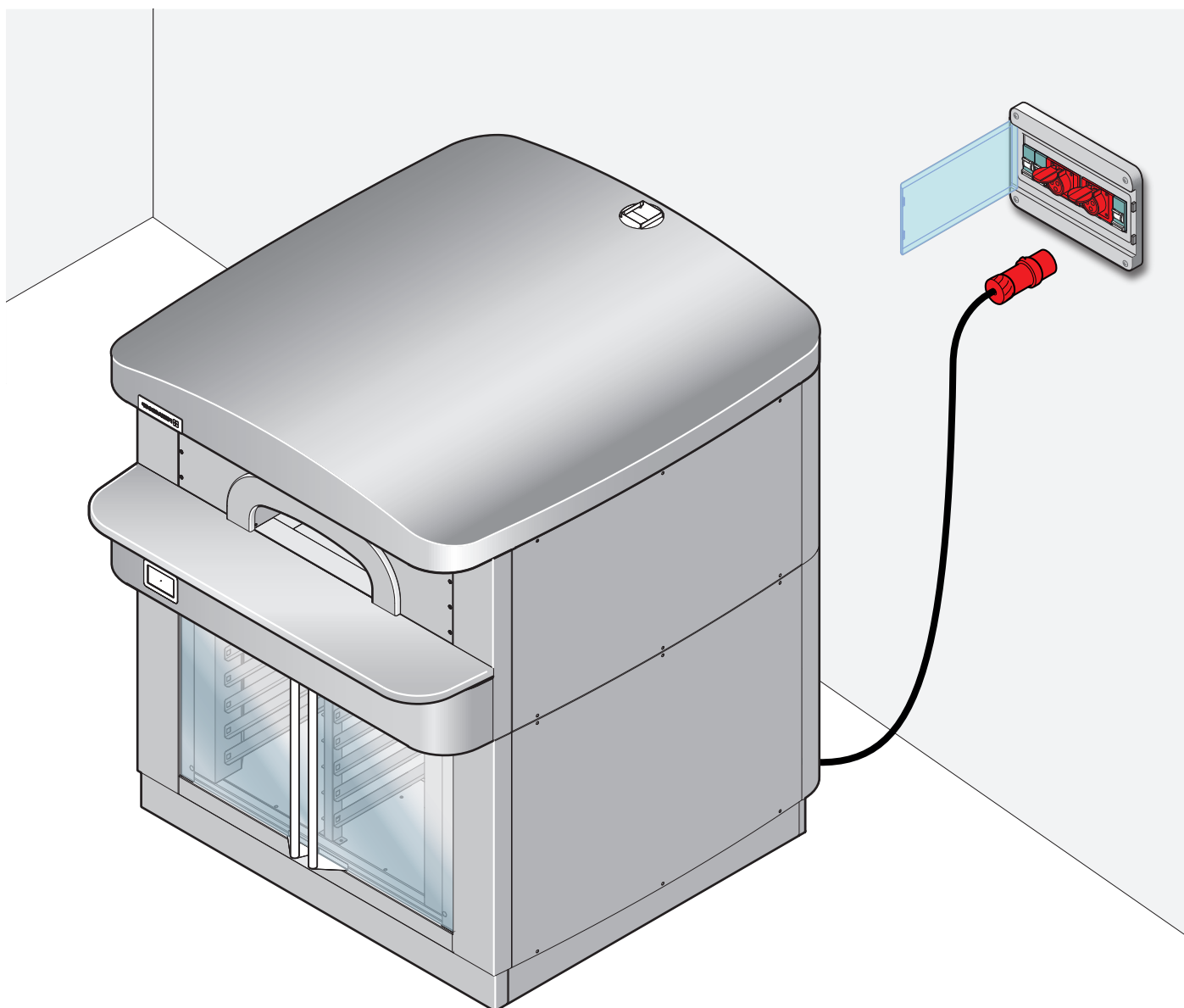
NON-UTILISATION DU FOUR PENDANT DE LONGUES PÉRIODES

Pendant les périodes d'inactivité, débrancher l'alimentation électrique.

Protéger les parties extérieures en acier de l'appareil en les essuyant avec un chiffon doux légèrement imbibé d'huile de vaseline.

Avant la réutilisation :

- effectuer un nettoyage en profondeur du matériel et des accessoires ;
- rebrancher l'appareil à l'alimentation électrique ;
- soumettre l'appareil à une inspection avant de le réutiliser.



ÉLIMINATION EN FIN DE VIE

 Pour éviter toute utilisation non autorisée et les risques qui y sont associés, avant d'éliminer l'appareil, il faut s'assurer qu'il ne puisse plus être utilisé : pour cela, le câble d'alimentation doit être coupé ou débranché (avec l'appareil débranché du secteur).

ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



Conformément à l'art. 13 du Décret Législatif n° 49 de 2014 « Mise en œuvre de la directive DEEE 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques » La marque de la poubelle barrée précise que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'à la fin de sa durée de vie, il ne doit pas être assimilé à d'autres déchets mais doit être éliminé séparément. Tous les appareils sont fabriqués avec des matériaux métalliques recyclables (acier inoxydable, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans un pourcentage supérieur à 90 % en poids. Il faut faire attention à la gestion de ce produit en fin de vie, en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité de l'utilisation des ressources, en appliquant les principes de « pollueur-payeur », de prévention, de préparation au réemploi, de recyclage et de récupération. Il faut savoir qu'une élimination abusive ou incorrecte du produit entraîne l'application des sanctions prévues par la législation en vigueur.

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION EN ITALIE

En Italie, les appareils DEEE doivent être livrés :

- aux Centres de Tri (également appelés îles écologiques ou plateformes écologiques)
- au revendeur chez qui sera acheté un nouvel appareil, celui-ci est tenu de les récupérer gratuitement (collecte « one-to-one »).

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DANS LES PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE

La Directive européenne sur les équipements DEEE a été transposée différemment par chaque pays, par conséquent si l'on souhaite se débarrasser de cet appareil, nous suggérons de contacter les autorités locales ou le revendeur pour demander la bonne méthode de mise au rebut.

QUELQUES CONSEILS

En cas de dysfonctionnement, contacter le revendeur et/ou un technicien spécialisé et demander une intervention pour vérification.

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
le four ne s'allume pas, l'écran est éteint	absence d'énergie électrique	vérifier la prise, la fiche et le câble d'alimentation ; si tout est régulier, contacter un technicien spécialisé.
la chambre de cuisson ne chauffe pas adéquatement	les températures de voûte et/ou de sole sont trop basses	augmenter la température réglée de la voûte et/ou de la sole
	les résistances sont partiellement fonctionnelles ou endommagées	appeler un technicien spécialisé
alarme des sondes	Les sondes sont défectueuses	appeler un technicien spécialisé
alarme thermostat de sécurité	une température trop élevée a été relevée	appeler un technicien spécialisé
la lumière de la chambre de cuisson ne fonctionne pas	La lampe est défectueuse	appeler un technicien spécialisé
l'aspirateur de la hotte ne fonctionne pas	La sonde ne détecte pas une température suffisante pour activer le ventilateur	attendre l'augmentation de la température
	La sonde est endommagée (alarme sonde)	appeler un technicien spécialisé
	l'aspirateur est défectueux	appeler un technicien spécialisé
la lumière de la hotte ne fonctionne pas	la led est défectueuse	remplacer la barre de leds
la cellule de levage ne chauffe pas	la résistance est défectueuse	appeler un technicien spécialisé
la lumière de la cellule ne fonctionne pas	la led est défectueuse	remplacer la/les barres/ de leds
alarme de la sonde	la sonde est défectueuse	appeler un technicien spécialisé

SERVICE APRÈS-VENTE

PIÈCES DE RECHANGE / ENTRETIEN

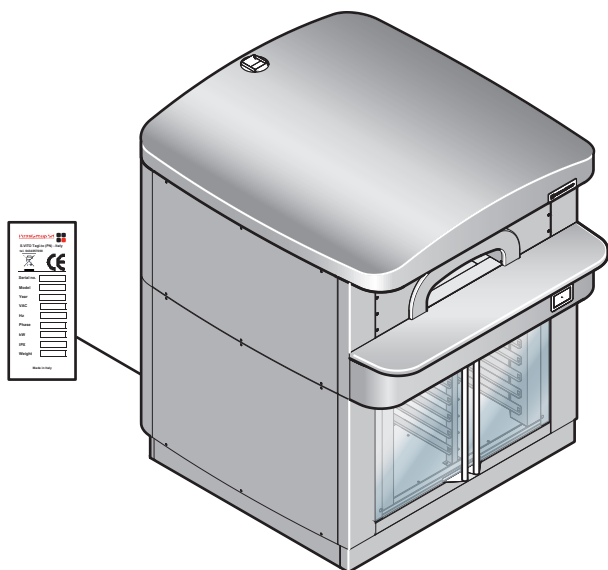
Pour la demande de pièces de rechange, contacter le revendeur en se référant toujours aux données indiquées sur la plaque signalétique située sur le côté du produit (Modèle, numéro de série, etc.) et au code de la pièce de rechange indiqué sur la vue éclatée.

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

LECTURE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

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

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



NUMÉRO DE SÉRIE

MODÈLE

ANNÉE DE PRODUCTION

ALIMENTATION

FRÉQUENCE

PHASES

CONSOMMATIONS

DEGRÉ DE PROTECTION

POIDS

PizzaGroup Srl



S.VITO Tagl.to (PN) - Italy

tel. 0434857000



Serial no.

Model

Year

VAC

Hz

Phase

kW

IPX

Weight

Made in Italy

GARANTIE

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

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

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

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

Les réclamations, pour vices ou non-conformités manifestes ou cachés, doivent être envoyées par le Client à PIZZA GROUP par écrit, en joignant un rapport technique complet et détaillé qui comprend le numéro de série du produit.

À la réception de la réclamation susmentionnée, PIZZA GROUP, à sa discrétion et sans aucune limitation ou renonciation à ses droits, peut :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PREÁMBULO

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

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

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

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

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

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

El idioma original de redacción del manual es el italiano.

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

SUMARIO

PREMISA	2
SIMBOLOGÍA UTILIZADA	4
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	5
CONOCER EL HORNO	8
COMPROBACIÓN FUNCIONAL	9
ENCENDIDO	9
PRIMER ENCENDIDO	10
CONOCER LA PANTALLA	10
RESISTENCIA DEL TECHO	11
RESISTENCIA SOLERA	11
ILUMINACIÓN	12
MENÚ	12
FUNCIÓN CALENDAR	13
FUNCIÓN SETTINGS	15
IDIOMAS	17
INFO	17
USB	18
WIFI	19
ACTUALIZACIÓN	20
CHIMENEA	21
CAMPANA	21
FERMENTADOR	22
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	23
INUTILIZACIÓN DEL HORNO DURANTE LARGOS PERIODOS	24
ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA	25
ALGUNAS SUGERENCIAS	26
LECTURA PLACA MATRÍCULA	27
SERVICIO POSVENTA	28
GARANTÍA	28

SIMBOLOGÍA UTILIZADA

Los siguientes símbolos proporcionan información importante.



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



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



Peligro eléctrico: hay una tensión eléctrica peligrosa

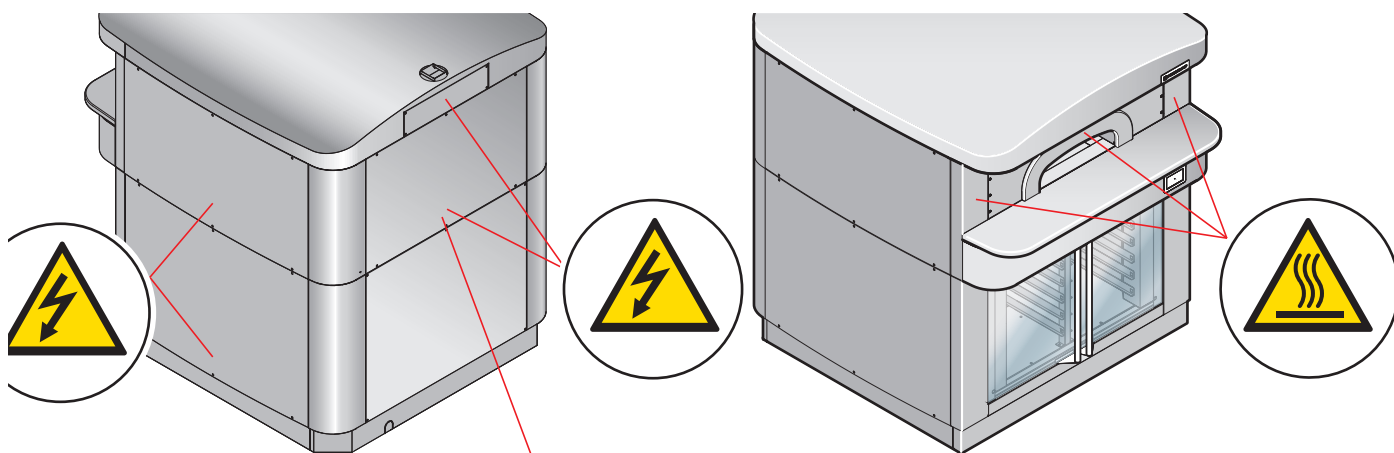


Equipotencial: los terminales, conectados entre sí, llevan las diversas partes de un equipo o sistema al mismo potencial (no necesariamente el potencial de tierra)



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

ETIQUETAS APLICADOS A LA MÁQUINA



PELIGRO DE ELECTRICIDAD

! DANGER

PELIGRO DE ELECTRICIDAD

SUPERFICIES CALIENTES



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

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

-  Antes de utilizar y mantener el equipo, **lea atentamente este manual** y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas por parte de los distintos operadores.
- El manual debe acompañar siempre al producto durante toda su vida útil, incluso si se vende.
- Antes de llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento o limpieza ordinaria, **desconecte el equipo del suministro eléctrico**.
- Las intervenciones, cambios o modificaciones no expresamente autorizados que no respeten las indicaciones de este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales **y anulan la garantía**.
- El uso o el mantenimiento distintos de los especificados en este manual pueden provocar daños, lesiones o la muerte.
- La placa del número de serie proporciona información técnica importante. Ésta es indispensable si se solicita una intervención para una operación de mantenimiento o de reparación del equipo: **Por lo tanto, se recomienda no retirarla, dañarla ni modificarla**.
- Cuando este equipo se coloque cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, molduras decorativas, etc., debe ser de material incombustible. En caso contrario, deben cubrirse con un material aislante del calor adecuado e incombustible.
- **ATENCIÓN:** Este equipo no debe instalarse donde el público tenga acceso.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado para evitar cualquier riesgo.
- **Algunas partes del equipo pueden alcanzar altas temperaturas.** Se debe tener cuidado de no tocar superficies ni materiales que puedan ser inflamables o sensibles al calor, incluso para manipular alimentos cocinados.
- No coloque ningún objeto, especialmente objetos hechos de material sensible al calor, encima del horno.
- Para mover los platos durante y después de la cocción, utilice siempre equipos de protección personal (por ejemplo, guantes) para evitar el peligro de quemaduras.
- Para cocinar, utilice siempre materiales que no sean sensibles al calor y certificados para el contacto con alimentos calientes.
- Durante el uso, recuerde siempre cerrar la puerta tan pronto como se haya completado la inspección visual de los platos; tenga cuidado de no pellizcarse los dedos durante esta operación.
- Estos equipos están destinados a ser utilizados en empresas comerciales para la producción de alimentos y comidas. Un uso diferente del indicado se considera inapropiado, potencialmente peligroso para personas y animales y podría dañar irreparablemente el equipo.
- Este tipo de equipos está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo, cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción masiva continua de alimentos.
- Este equipo no está destinado a ser utilizado por inexpertos en aplicaciones domésticas y similares.
- Este equipo no es adecuado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos.
- Evite dejar el aparato sin vigilancia en presencia de niños y asegúrese de que no lo utilicen ni jueguen con él.
- Para limpiar el equipo, cualquiera de sus componentes o accesorios o la subestructura **NO** use:

- detergentes abrasivos o en polvo, agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico, muriático o sulfúrico, sosa cáustica, etc...).
 - utensilios abrasivos o en punta (por ejemplo, esponjas abrasivas, rascadores, cepillos de acero, etc...);
 - chorros de agua a vapor o a presión.
 - La limpieza periódica realizada de acuerdo con las instrucciones de este manual garantiza un uso seguro y eficiente del equipo.
 - El personal que utilice el equipo debe estar formado profesionalmente y debe ser instruido regularmente en su uso y en las normas de seguridad y prevención de accidentes.
 - Siempre use herramientas resistentes al calor (por ejemplo, de acero). Los utensilios de cocina en plástico o similares no pueden soportar altas temperaturas en el horno.
 - **ATENCIÓN:** El cierre desmontable y el soporte correspondiente alcanzan temperaturas muy elevadas, tenga cuidado de no quemarse y utilice EPI adecuados (por ejemplo, guantes...).
- Colocar el soporte:
- comprobar su estabilidad en un lugar no accesible por personas no encargadas de la cocción
 - asegurándose de que no obstaculice las zonas de paso y de maniobra.
- Asegúrese de que el cierre desmontable no entre en contacto con material combustible o sensible al calor.**
- **PELIGRO DE QUEDAR ATRAPADO:** Tenga siempre el máximo cuidado para no quedar atrapado durante el funcionamiento continuo de la cinta transportadora.
 - **PELIGRO DE INCENDIO:** deje el área alrededor del equipo libre y limpia de combustibles. No guarde materiales inflamables cerca de este equipo.
 - **ATENCIÓN: ¡PELIGRO DE EXPLOSIÓN!** Está prohibido usar el horno en atmósferas potencialmente explosivas.
 - **ATENCIÓN:** Antes de realizar cualquier operación de limpieza o en caso de inactividad prolongada, desconecte siempre el interruptor del cuadro eléctrico.
 - Si observa alguna anomalía (por ejemplo, un cable de alimentación dañado, etc.), un mal funcionamiento o avería, no use el equipo y contacte un centro de servicio autorizado por el Fabricante. Solicite repuestos originales, de lo contrario, la garantía quedará anulada.
 - **ATENCIÓN:** está prohibido introducir alimentos o líquidos inflamables en la cámara de cocción durante el funcionamiento.
 - Supervise el equipo durante su funcionamiento, ¡no deje alimentos en el horno sin una funda!
 - El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime al Fabricante de toda responsabilidad.
 - Recomendamos que un Centro de Servicio Autorizado revise el equipo al menos una vez al año.
 - **MANUAL: Conservación del manual**
Este manual, que forma parte integrante del producto, debe guardarse con cuidado y estar siempre disponible para su consulta, tanto por el usuario como por los responsables de la instalación y el mantenimiento.
 - **Deterioro o pérdida**
Si es necesario, solicite una copia adicional a su distribuidor o al fabricante.
 - **Cesión del equipo**
Si se transfiere el producto, el usuario está obligado a entregar también este manual al nuevo propietario.
 - **Responsabilidad**
Con la entrega de este manual, el Fabricante declina toda responsabilidad, civil o penal, por accidentes derivados de la inobservancia parcial o total de las instrucciones y prescripciones aquí contenidas.

Asimismo, el fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido del equipo o del uso incorrecto por parte del usuario, de modificaciones y/o reparaciones no autorizadas o del uso de piezas de repuesto no originales.

- **Responsabilidad de los trabajos de instalación**

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

- **Uso**

El uso del producto está sujeto no sólo a las prescripciones contenidas en este manual, sino también al cumplimiento de todas las normas de seguridad previstas por la legislación específica vigente en el país donde se instala.

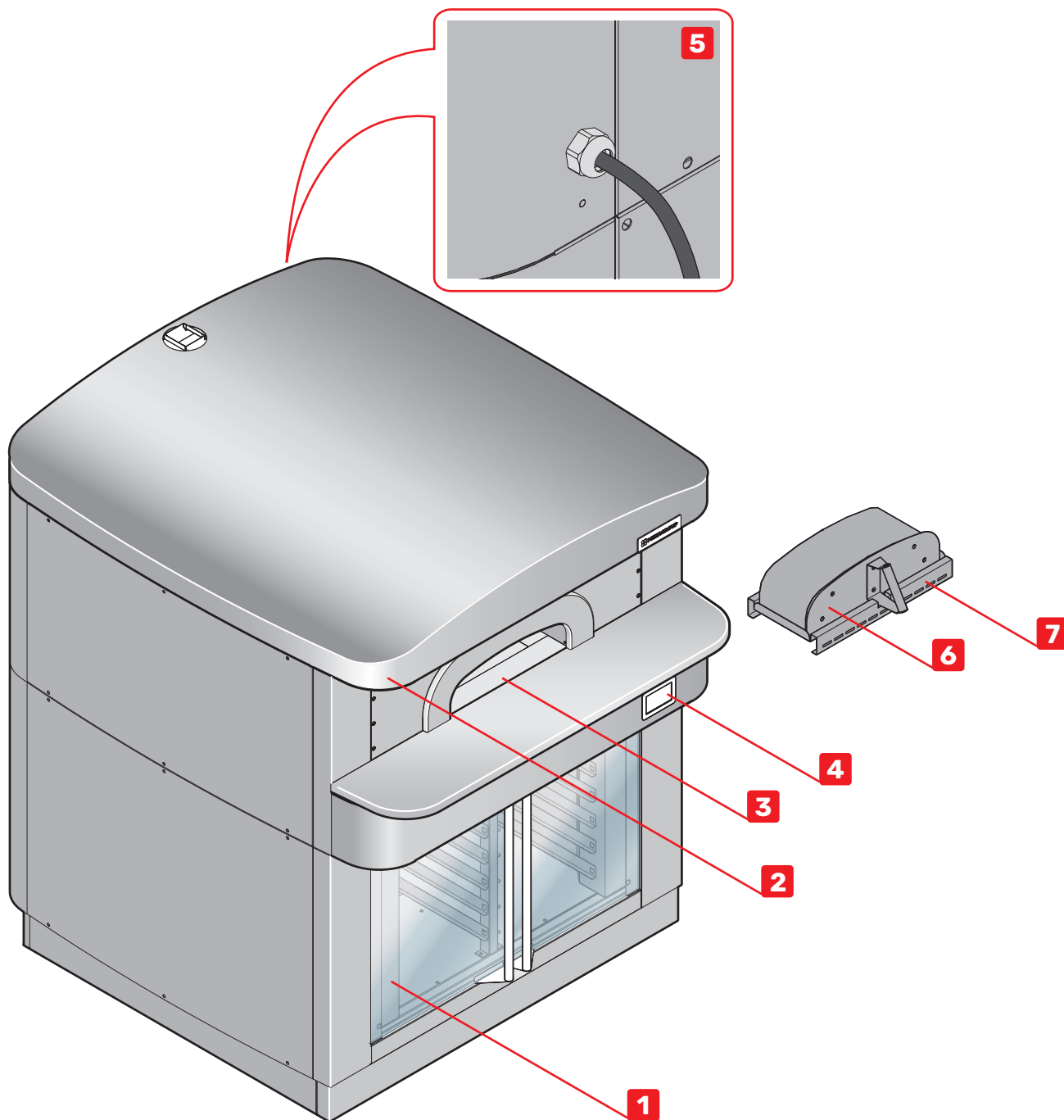
Para cualquier información adicional sobre el uso y/o la instalación del producto, póngase en contacto con el distribuidor al que se lo compró.

CONOCER EL HORNO

El horno 550 puede utilizarse para hornear pizzas.

A continuación se muestran las principales partes que lo componen:

- 1 - célula de fermentación/soporte
- 2 - campana
- 3 - horno
- 4 - pantalla táctil
- 5 - entrada del cable de alimentación
- 6 - cierre desmontable
- 7 - soporte



COMPROBACIÓN FUNCIONAL

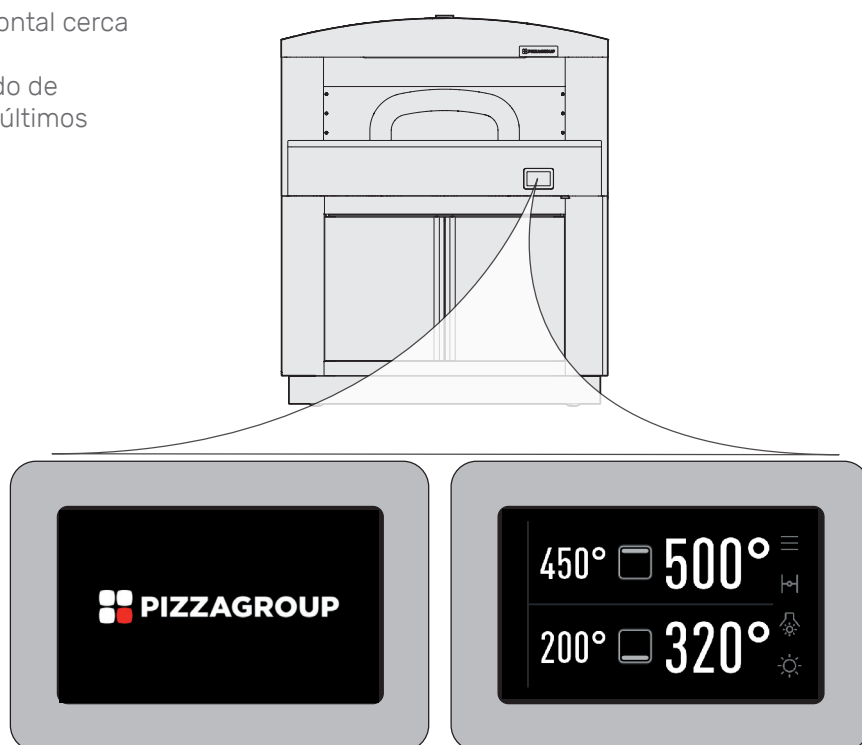
Antes de encender el horno, compruebe:

- 1 la eliminación completa de la película protectora, cuando la haya;
- 2 la inserción correcta del enchufe en la toma de corriente eléctrica;
- 3 que la tensión de alimentación, la frecuencia y la potencia de la instalación sean compatibles con los valores indicados en la placa de características situada en el lado derecho del horno;
- 4 que el interior del horno esté libre de poliestireno y materiales de protección en general.

ENCENDIDO

Para alimentar el equipo, es necesario pulsar el interruptor situado en la parte inferior del frontal cerca de la pantalla.

La pantalla se iluminará y se iniciará en modo de espera, con las resistencias apagadas y los últimos ajustes guardados.



PRIMER ENCENDIDO

Se recomienda que la primera puesta en marcha y la correspondiente prueba de funcionamiento sean realizadas por personal técnico especializado (ver MI).

En el primer uso del equipo es aconsejable calentar el horno en vacío para eliminar los malos olores causados por la evaporación de cualquier humedad contenida en las partes internas.

Siga el siguiente procedimiento:

- 1 ajustar la temperatura del techo y de la solera a 150 °C.
- 2 dejar el horno en funcionamiento durante 8 horas.

Coloque correctamente el cierre desmontable en la boca del horno.

Encienda el aparato configurando indicativamente la temperatura del cielo a 480 °C y la solera a 430 °C.

Es necesario ajustar las temperaturas de acuerdo con la carga de trabajo, el tipo de masa, etc.

Al alcanzar el valor configurado, retire el cierre desmontable utilizando exclusivamente la empuñadura dedicada y colóquelo en el soporte correspondiente.

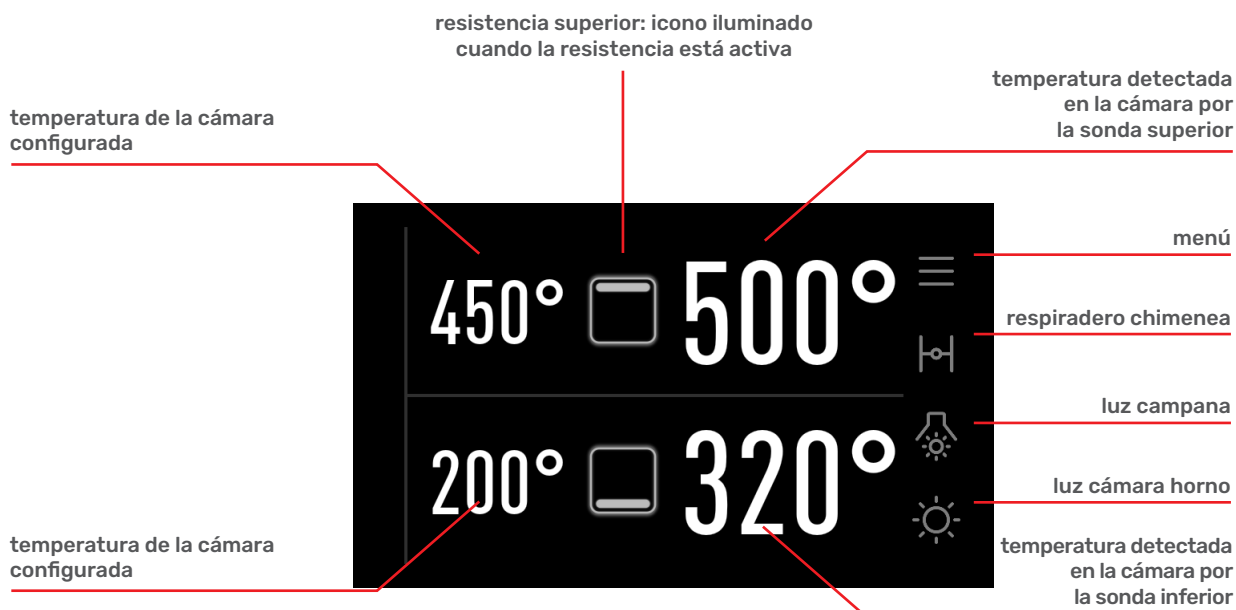
ATENCIÓN: El cierre desmontable y el soporte correspondiente alcanzan temperaturas muy elevadas, tenga cuidado de no quemarse y utilice EPI adecuados (por ejemplo, guantes...).

Colocar el soporte:

- comprobar su estabilidad
- en un lugar no accesible por personas no encargadas de la cocción
- asegurándose de que no obstaculice las zonas de paso y de maniobra.

Asegúrese de que el cierre desmontable no entre en contacto con material combustible o sensible al calor.

CONOCER EL DISPLAY



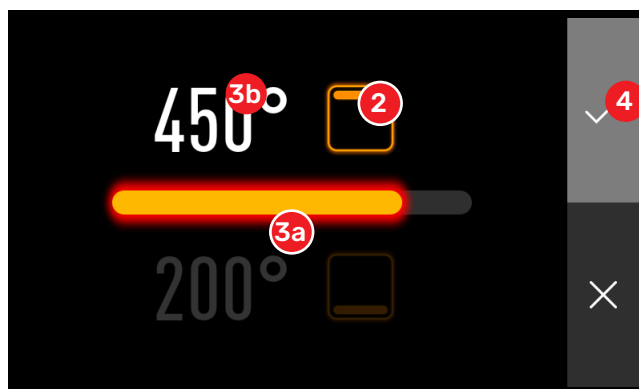
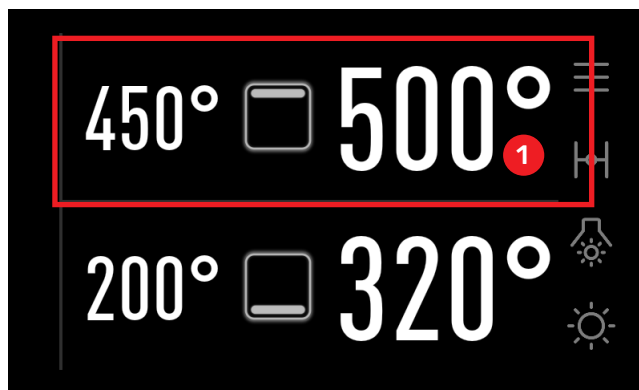
RESISTENCIA TECHO

Asegúrese de que la resistencia está encendida (el icono se ilumina cuando la resistencia está activa).

Para encender la resistencia y ajustar la temperatura **techo**:

- 1 toque en cualquier punto del área superior para regular la temperatura de las resistencias del **techo**
- 2 pulse el icono para encender o apagar la resistencia
- 3a pulse y deslice la barra de temperatura a ajustar (ej. 450 °C cielo); as temperaturas ajustables van de un mínimo de 80° a un máximo de 515°C
- 3b pulse sobre la temperatura a variar, escriba la temperatura deseada en el teclado numérico que aparecerá y pulse **OK**
- 4 pulse el botón  para confirmar

Los parámetros introducidos no se pueden guardar pero cada vez que se enciende el horno tendrá en memoria los últimos ajustes utilizados.



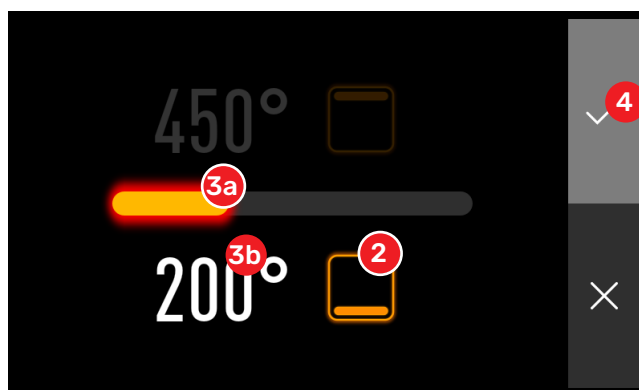
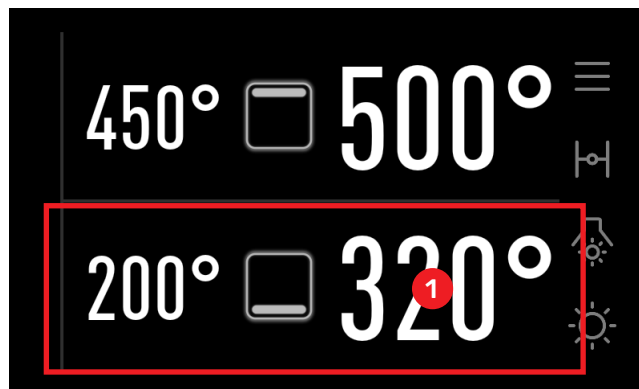
RESISTENCIA SOLERA

Asegúrese de que la resistencia está encendida (el icono se ilumina cuando la resistencia está activa).

Para encender la resistencia y ajustar la temperatura **solera**:

- 1 toque en cualquier punto del área superior para regular la temperatura de las resistencias del **solera**
- 2 pulse el icono para encender o apagar la resistencia
- 3a pulse y deslice la barra de temperatura a ajustar (ej. 450 °C cielo); as temperaturas ajustables van de un mínimo de 80° a un máximo de 515°C
- 3b pulse sobre la temperatura a variar, escriba la temperatura deseada en el teclado numérico que aparecerá y pulse **OK**
- 4 pulse el botón  para confirmar

Los parámetros introducidos no se pueden guardar pero cada vez que se enciende el horno tendrá en memoria los últimos ajustes utilizados.



ILUMINACIÓN

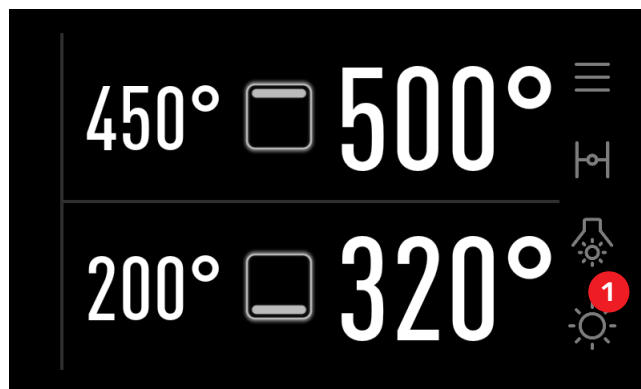
El horno dispone de un sistema de iluminación

Para activarlo y desactivarlo desde la pantalla de inicio del horno:

1 pulse sobre el icono .

El icono se iluminará cuando la luz de la cámara del horno esté encendida.

El botón de las luces, en la pantalla de "inicio" del horno, controla la iluminación de la cámara del horno, mientras que en la pantalla de "inicio" del fermentador, controla la iluminación del interior del fermentador.



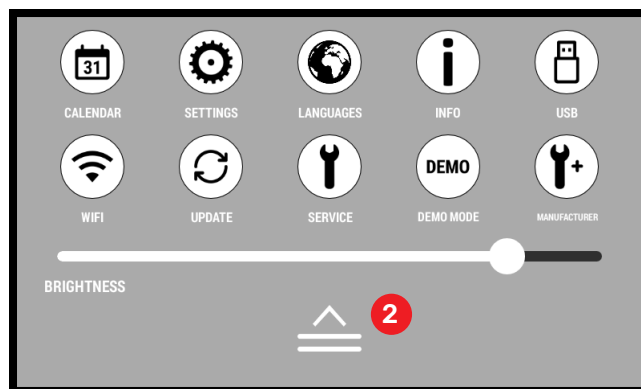
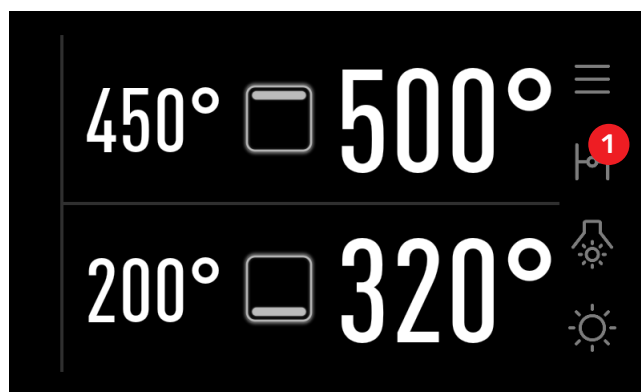
MENÚ

Al entrar en el menú, tendrá acceso a varios ajustes.

Para acceder al menú:

1 pulse sobre el icono .

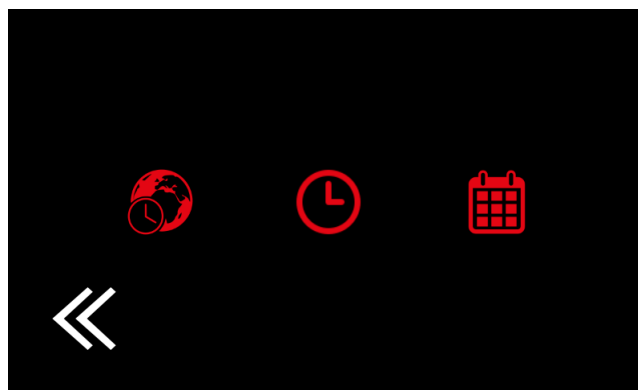
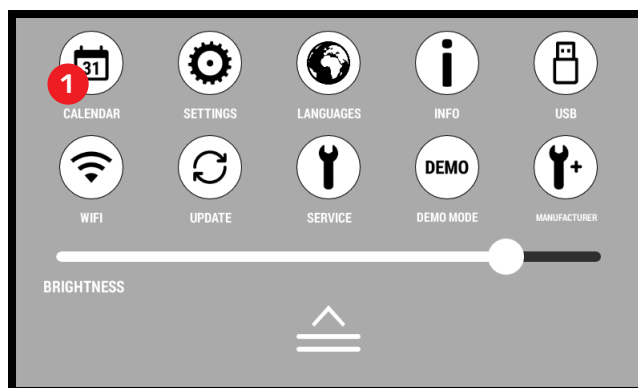
2 pulse y deslice la barra «brightness» para ajustar el brillo de la pantalla.



FUNCIÓN CALENDAR

Pulsando sobre el icono  se accederá a la función calendar.

Aparecerá una pantalla de acceso a diferentes ajustes.

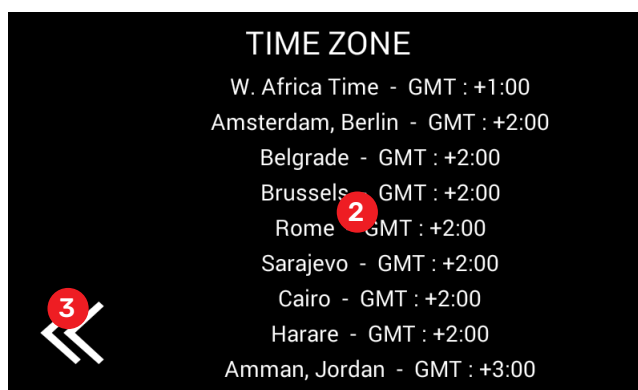
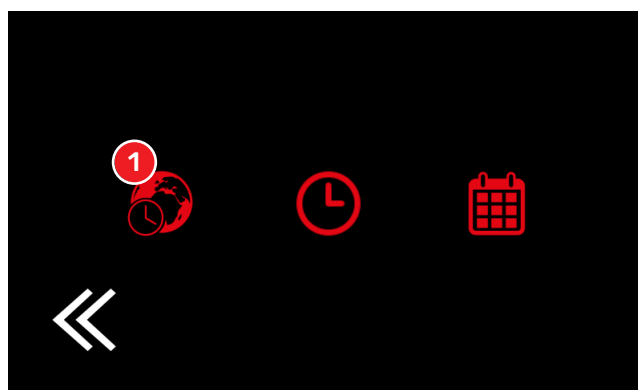


AJUSTES DEL HUSO HORARIO

Pulsando sobre el icono  se accede a la configuración del huso horario.

Para ajustar el huso horario:

- 1 pulse sobre el icono .
- 2 seleccione el elemento deseado (por ejemplo, Roma).
- 3 pulse la flecha para volver a la pantalla anterior.

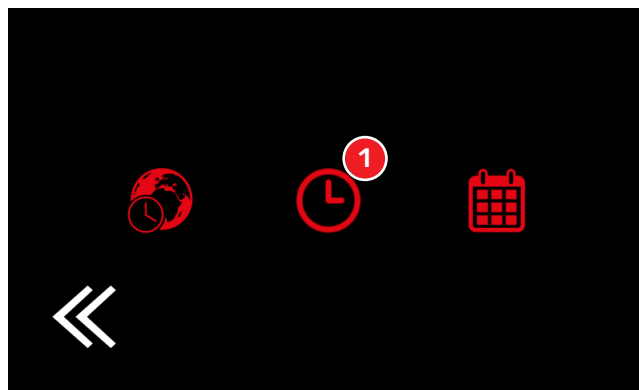


AJUSTES AHORA

Pulsando sobre el icono  se accede al ajuste de la hora.

Para ajustar la hora:

- 1 pulse sobre el icono .
- 2 ingrese la hora deseada.
- 3 pulse el botón **OK** para confirmar o **X** para cancelar y volver a la pantalla anterior.

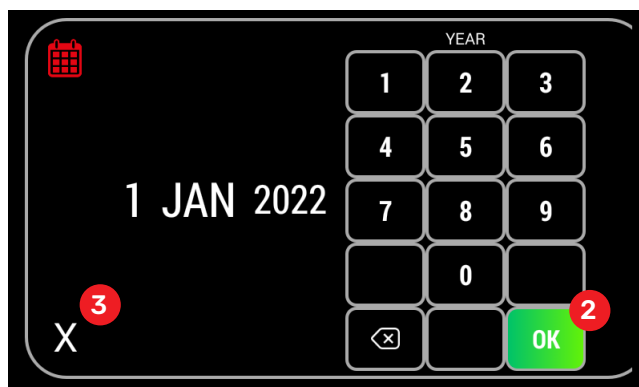
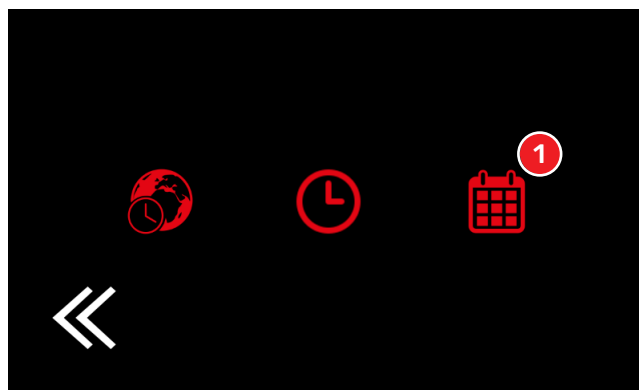


AJUSTES DE FECHA

Pulsando sobre el icono  se accede al ajuste de la fecha.

Para establecer la fecha:

- 1 pulse sobre el icono .
- 2 Ingrese la fecha deseada.
- 3 pulse el botón **OK** para confirmar o **X** para cancelar y volver a la pantalla anterior.

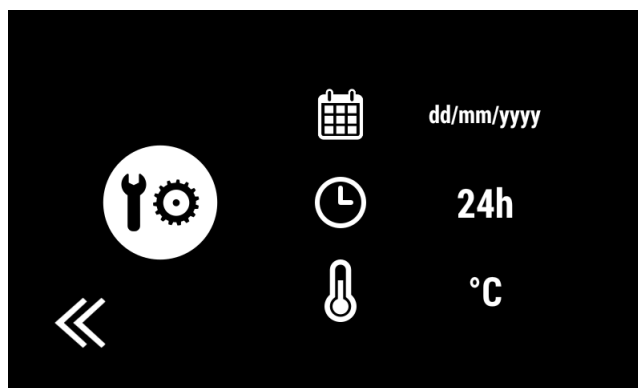
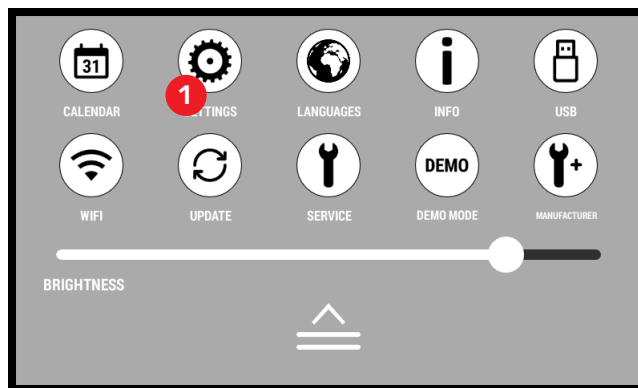


FUNCIÓN SETTINGS

1 Pulsando sobre el icono  se accederá a la función settings.

Aparecerá una pantalla de acceso a diferentes ajustes.

Haciendo clic en el icono , será redirigido a un menú protegido por contraseña dedicado por el fabricante.



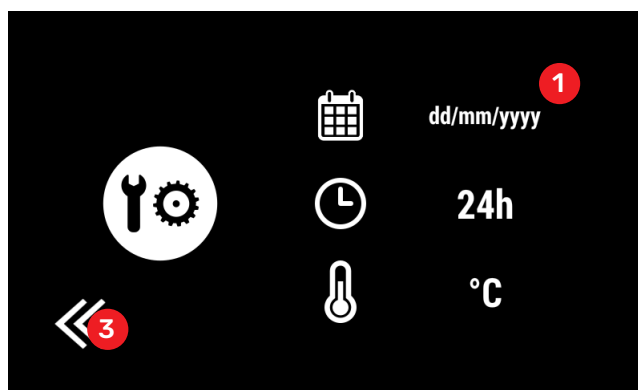
AJUSTES DEL MODO DE FECHA

puede elegir entre dos lecturas diferentes de la fecha:

- dd/mm/yyyy
- yyyy/mm/dd
- mm/dd/yyyy

Para elegir el modo deseado:

- 1** pulsae dd/mm/yyyy ;
- 2** seleccione el elemento deseado.
- 3** pulse la flecha para volver a la pantalla anterior.



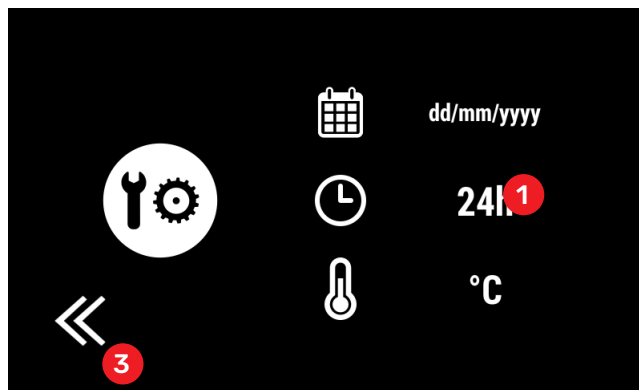
AJUSTES DE MODO DE HORA

SE puede elegir entre dos lecturas diferentes de la hora:

- 12h
- 24h

Para elegir el modo deseado:

- 1** pulse en 24h.
- 2** seleccione el elemento deseado.
- 3** pulse la flecha para volver a la pantalla anterior.



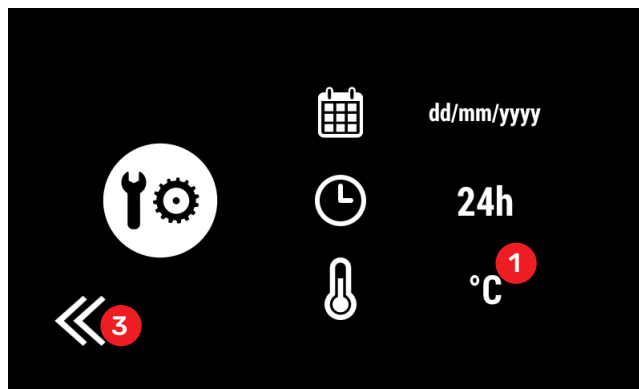
AJUSTES UNIDAD TEMPERATURA

ES posible elegir entre dos unidades de medida diferentes para la lectura de la temperatura:

- °C
- °F

Para elegir el modo deseado:

- 1** pulse °C.
- 2** seleccione el elemento deseado.
- 3** pulse la flecha para volver a la pantalla anterior.

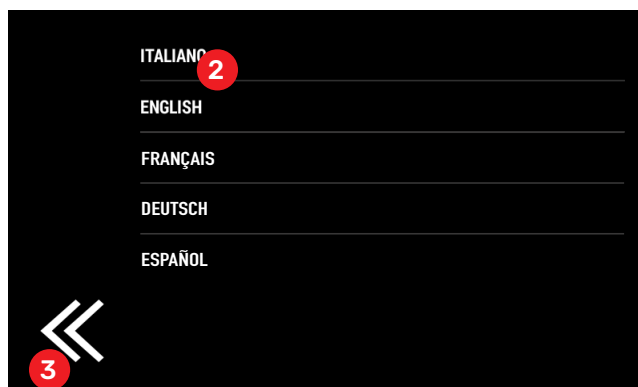
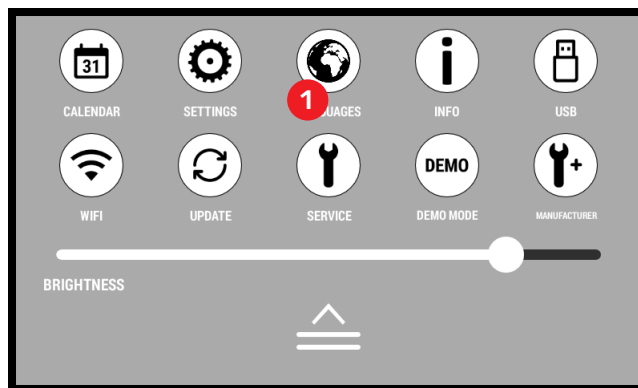


IDIOMAS

SE puede elegir entre varios idiomas.

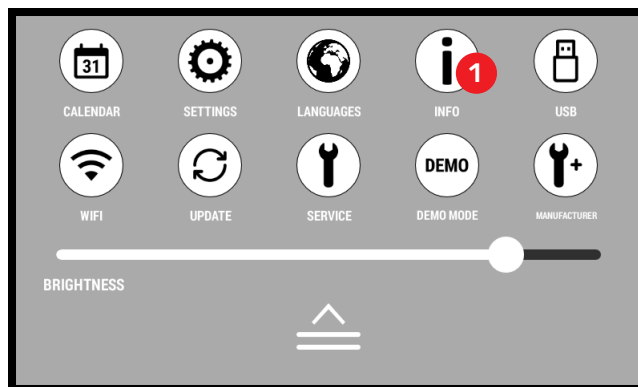
Para elegir la deseada:

- 1 pulse sobre el icono .
- 2 seleccione el elemento deseado.
- 3 pulse la flecha para volver a la pantalla anterior.



INFO

- 1 pulsando sobre el icono  aparecerá una pantalla de resumen
- 2 pulse el icono  para volver a la pantalla anterior.



USB

Esta función permite actualizar la máquina importando y exportando información directamente desde USB.

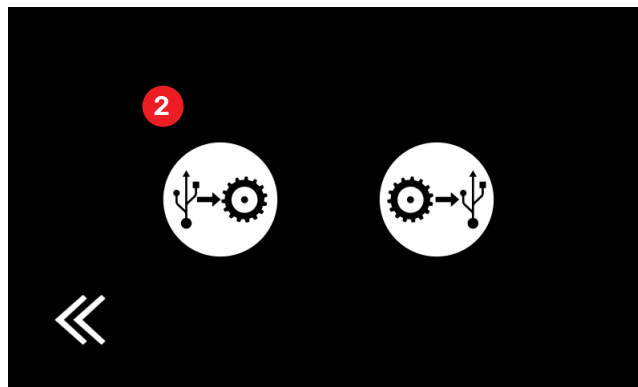
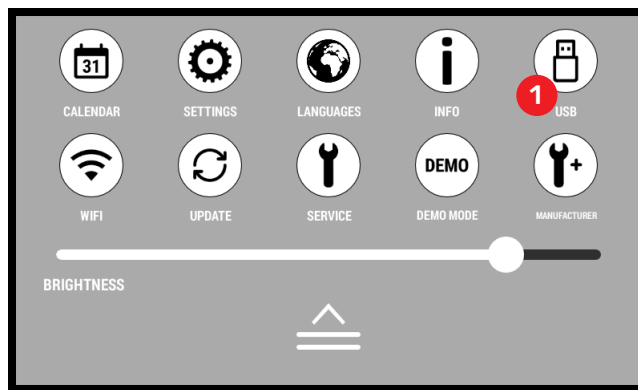
Para acceder a la función, inserte la memoria USB y:

- 1** Pulsando sobre el icono  accederá a la pantalla función USB.

Seleccione el modo deseado **2**:

- el icono de la izquierda permite exportar la información deseada de la memoria USB al horno;
- el icono de la derecha permite importar la información deseada del horno a la memoria USB

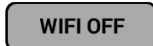
NOTA: La exportación de datos sólo puede realizarse a petición del servicio técnico.

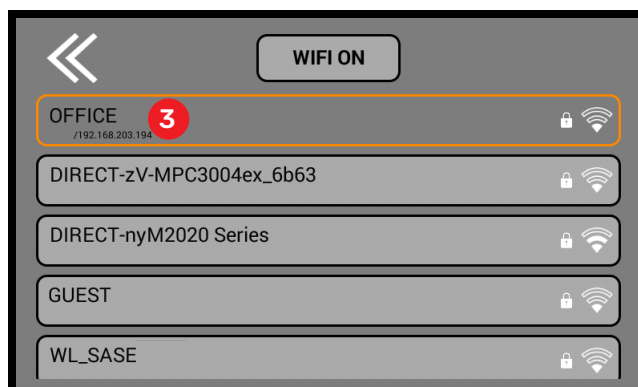
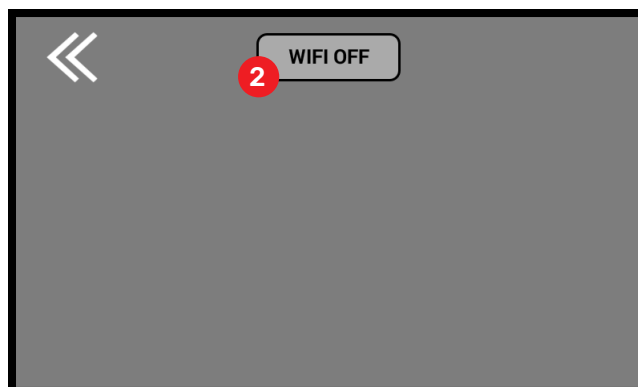
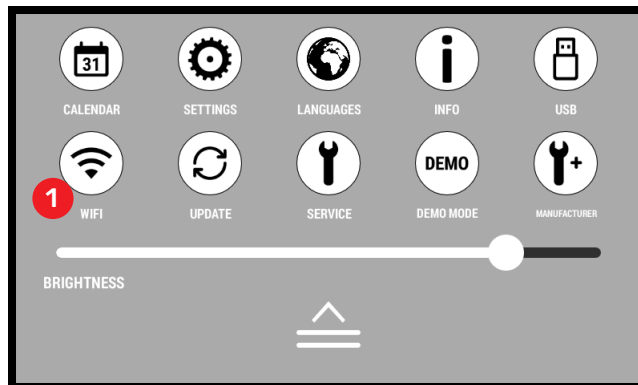


WIFI

Esta función permite conectar el dispositivo a una red wifi para conexiones remotas.

Para ello:

- 1 Pulsando sobre el icono  accederá a la función WIFI.
- 2 Pulsando sobre el icono  se activará la función wifi y se buscarán las redes disponibles
- 3 Seleccione la red deseada
- 4 Introduzca las credenciales si es necesario



ACTUALIZACIÓN

Esta función permite instalar actualizaciones en la máquina.

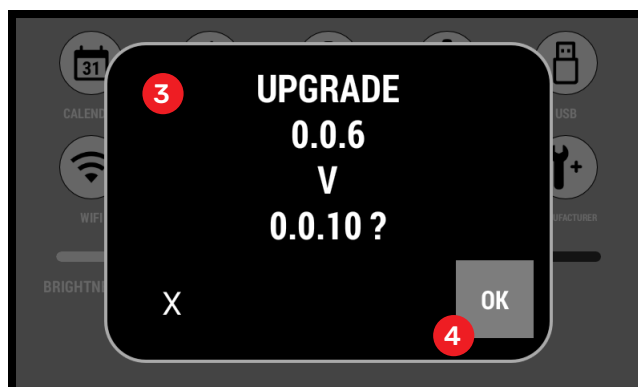
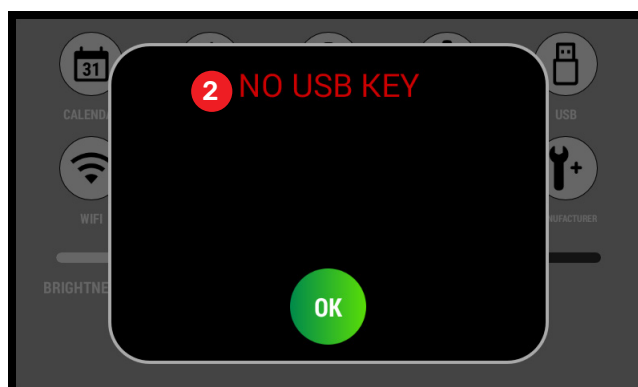
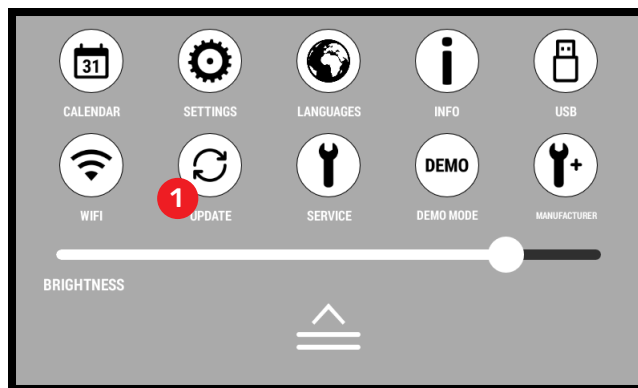
En cada puesta en marcha, el horno busca automáticamente las actualizaciones, primero en el dispositivo USB y después a través de WIFI.

Si no hay actualizaciones, el horno arranca normalmente.

En el caso de que se detecten actualizaciones, se ofrece la pantalla ACTUALIZACIÓN, desde la que se puede elegir si continuar o no con **OK** (tecla X).

È también es posible actualizar el producto manualmente procediendo como se indica a continuación:

- 1** Pulsando sobre el icono  accederá a la función UPDATE.
- 2** Si la memoria USB no está insertada correctamente, aparecerá esta pantalla
- 3** Si la memoria está insertada correctamente y se ha encontrado una actualización disponible, aparecerá esta pantalla.
- 4** Pulse **OK** para confirmar la instalación de la actualización.



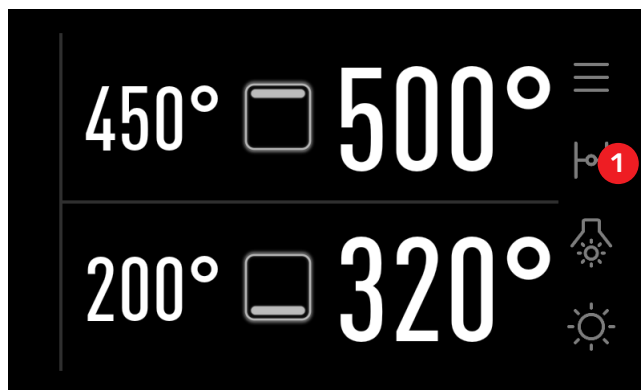
CHIMENEA

El horno dispone de una chimenea de ventilación de los vapores presentes en el interior de la cámara de cocción.

Para abrirla o cerrarla:

1 toque el icono 

Cuando la chimenea está abierta, el icono aparecerá así 



CAMPANA

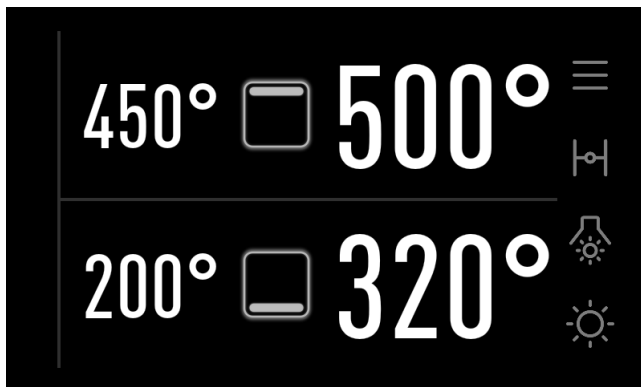
La composición del equipo tiene una campana integrada.

Se activa automáticamente en cuanto la temperatura en las proximidades de la campana supera los 40 °C.

La campana tiene un sistema de iluminación, para encenderlo y apagarlo:

1 toque el icono 

Cuando el sistema de iluminación está activo, el icono se iluminará.



FERMENTADOR

En la parte inferior de la composición hay un fermentador. Para entrar en sus parámetros de control, hacer un desplazamiento vertical desde la página «home» del horno **1**, aparecerá la pantalla «home» del fermentador.

Para ajustar la temperatura del fermentador:

- 2** toque en cualquier punto de la zona
- 3a** pulse y deslice la barra de la temperatura a ajustar (ej. 50 °C); as temperaturas ajustables van de un mínimo de 5°C a un máximo de 60°C
- 3b** pulse sobre la temperatura a variar, escriba la temperatura deseada en el teclado numérico que aparecerá y pulse **OK**
- 4** pulse el botón  para empezar a calentar

El icono se iluminará cuando la resistencia esté activa, para encender o apagar la resistencia del fermentador pulse sobre el icono .

El fermentador dispone de un sistema de iluminación

Para activarlo y desactivarlo desde la pantalla home del fermentador:

- 5** pulse sobre el icono .

Al abrir las puertas de la unidad de fermentación, la luz se enciende automáticamente.

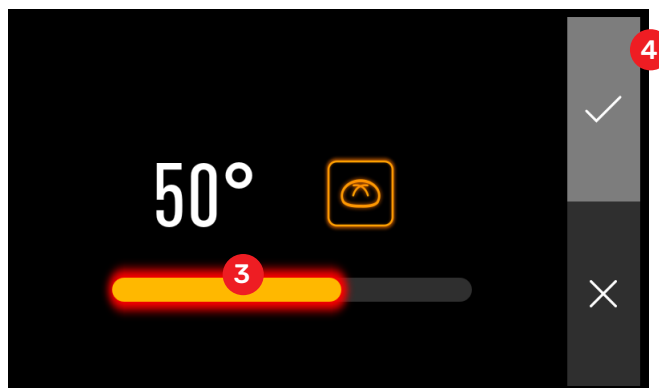
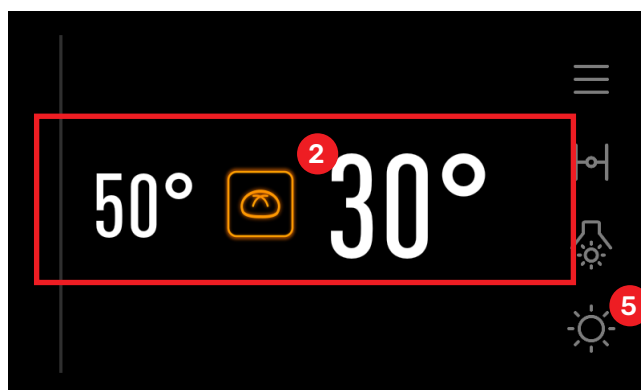
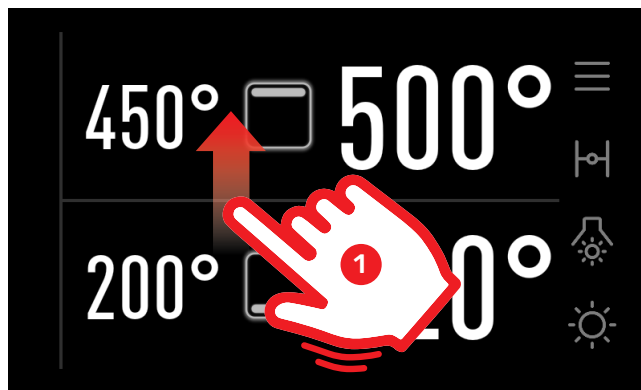
Al cerrar la puerta se apaga.

En el caso de que la luz se encienda con el botón luces y a continuación se abra una puerta del fermentador, cuando se cierre la puerta, la luz interna se apagará aunque se haya encendido inicialmente con el botón.

El icono  se iluminará cuando la luz de la celda de fermentación esté encendida.

El botón de las luces, en la pantalla de "inicio" del horno, controla la iluminación de la cámara del horno, mientras que en la pantalla de "inicio" del fermentador, controla la iluminación del interior del fermentador.

Para volver a la pantalla de "inicio" del horno, desplácese verticalmente en dirección contraria a la anterior



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



La limpieza de cualquier componente debe llevarse a cabo en un horno completamente frío y usando un equipo de protección personal (por ejemplo, guantes, etc.).



Para limpiar cualquier componente o accesorio, NO utilice:

- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico, muriático o sulfúrico, soda cáustica, etc...). No use estas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura / suelo debajo del equipo o la base;
- utensilios abrasivos o en punta (por ejemplo, esponjas abrasivas, rascadores, cepillos de acero, etc...);
- chorros de agua a vapor o a presión.



Para que el equipo esté en perfectas condiciones de uso y seguridad, recomendamos que sea revisado y comprobado al menos una vez al año por un técnico especializado.

Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza, es necesario desconectar la alimentación del equipo (mediante el interruptor del sistema) y llevar un equipo de protección personal adecuado (por ejemplo, guantes, etc.).

El usuario sólo debe realizar las operaciones de mantenimiento ordinario, para el mantenimiento extraordinario póngase en contacto con el distribuidor o con un técnico especializado y solicite la intervención de un técnico autorizado. El Fabricante no reconoce en garantía los daños derivados de una falta de limpieza o limpieza equivocada (por ejemplo, utilización de detergentes no adecuados).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

Diaria:

- Limpie todas las piezas de acero con un paño empapado en agua jabonosa tibia y termine aclarando y secando bien.
- Limpie los cristales con un paño suave y un limpiador de cristales específico.
- Limpie el display con un paño suave y un poco de detergente para superficies delicadas. Evite utilizar grandes cantidades de producto ya que cualquier infiltración podría causar daños graves al display.
- También evite el uso de detergentes demasiado agresivos que podrían dañar el material de construcción del display (policarbonato).
- Limpie la cámara de cocción de cualquier residuo, cepille las piedras con un cepillo y elimine todos los residuos.

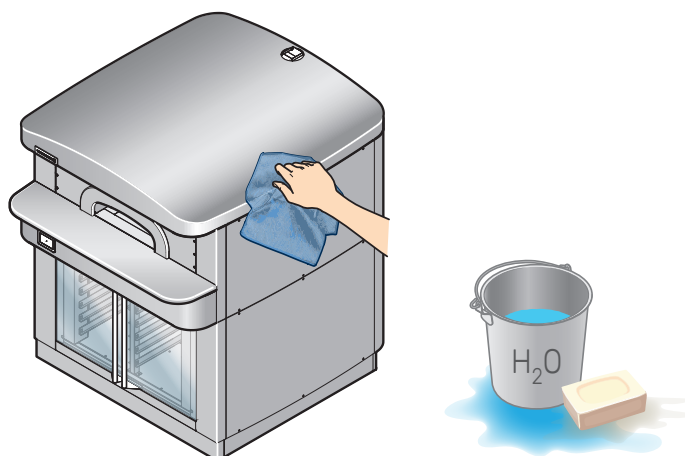
Mensual:

- Es posible realizar la limpieza por pirólisis llevando el horno vacío a una temperatura de 450°C durante 20 min, y eliminando a continuación cualquier residuo.
- Limpie el filtro de la campana de aspiración.
- Limpie el filtro del ventilador de refrigeración.

Anual:

Para evitar un desgaste excesivo (no cubierto por la garantía), es obligatorio que un técnico especializado realice un mantenimiento completo al menos una vez al año.

El técnico debe limpiar a fondo la máquina en todas sus partes, comprobar el funcionamiento y el estado de desgaste de todos los componentes.



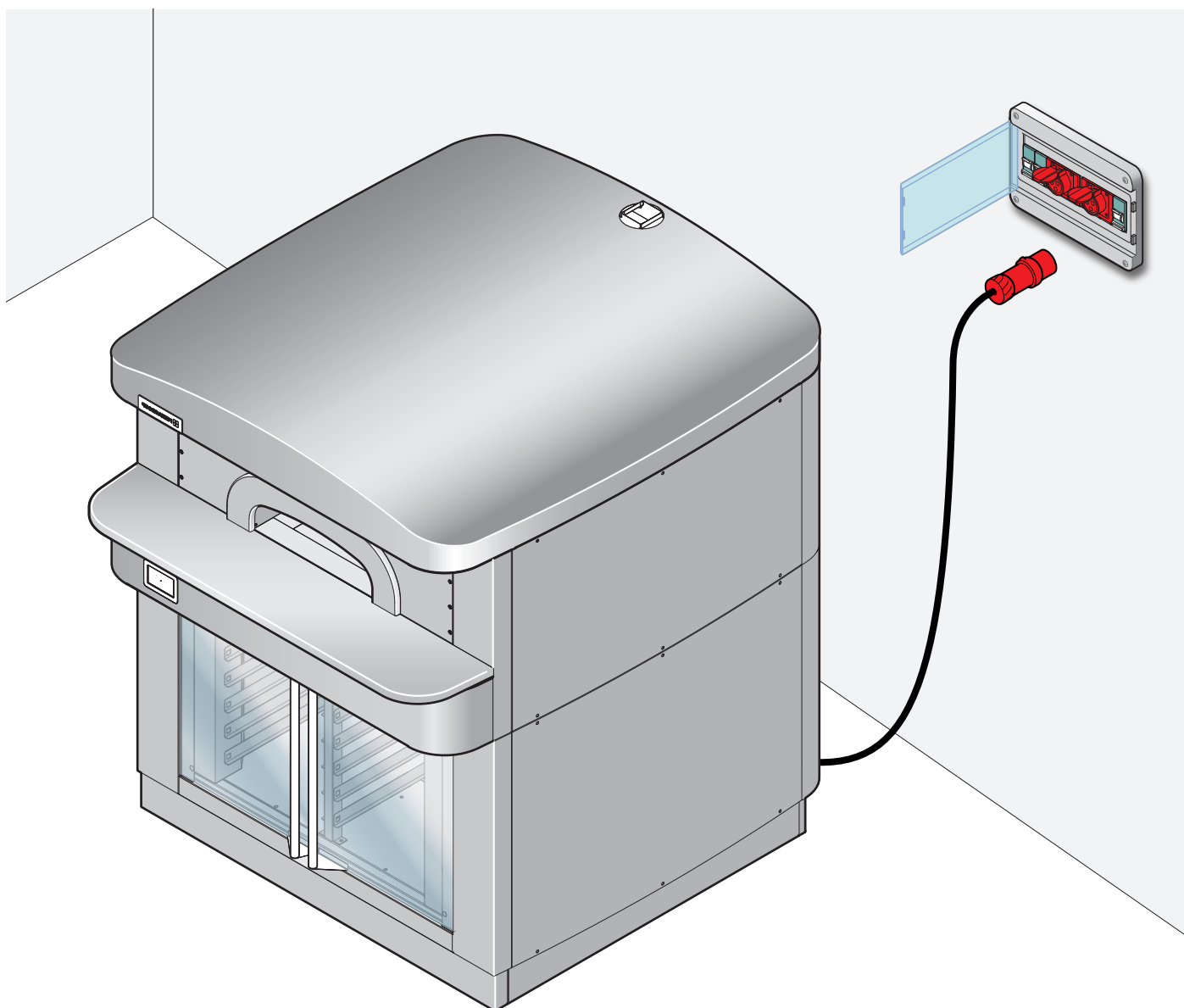
INUTILIZACIÓN DEL HORNO DURANTE LARGOS PERIODOS DE TIEMPO

Durante períodos de inactividad, desconecte el suministro eléctrico.

Proteja las partes exteriores de acero del equipo pasando un paño suave ligeramente mojado en aceite de vaselina.

Cuando se realice la restauración, antes de la utilización:

- efectúe una cuidadosa limpieza del equipo y de los accesorios;
- vuelva a conectar el equipo al suministro eléctrico;
- realice un control del equipo antes de volver a utilizarlo.



ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL



Para evitar un posible uso no autorizado y los riesgos que conlleva, antes de desechar el equipo, asegúrese de que ya no sea posible utilizarlo: para ello, corte o desenchufe el cable de alimentación (con el equipo desconectado de la red eléctrica).

ELIMINACIÓN DEL EQUIPO



Según cuanto indicado por el Art. 13 del Decreto Legislativo n° 49 del 2014 "Aplicación de la Directiva RAEE 2012/19/EU sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos" la marca del contenedor tachado con una barra específica que el producto se ha puesto a la venta después del 13 de agosto de 2005 y que al final de su vida útil no debe asimilarse a otros residuos, sino que debe eliminarse por separado. Todos los equipos están realizados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc) con un porcentaje superior al 90% en el peso. Es necesario eliminar correctamente este producto al final de su vida útil para reducir el impacto negativo en el medio ambiente y mejorar la eficacia de la utilización de los recursos, aplicando los principios de "quien contamina paga", prevención, preparación para la reutilización, reciclado y recuperación. Se recuerda que la eliminación ilegal o no correcta del producto supone la aplicación de las sanciones previstas por la normativa legal actual.

INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN EN ITALIA

En Italia, los equipos RAEE deben entregarse:

- en los centros de recogida (también conocidos como islas ecológicas o plataformas ecológicas)
- al Concesionario del que se compra un nuevo equipo y que es obligado a retirarlo gratuitamente (retirada "uno a uno").

INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN EN PAÍSES DE LA UNIÓN EUROPEA

La Directiva Comunitaria sobre equipos RAEE ha sido aplicada de manera diferente en cada país, por lo tanto si se desea eliminar este equipo sugerimos que se ponga en contacto con las autoridades locales o el distribuidor para preguntar cuál es el método correcto de eliminación.

ALGUNAS SUGERENCIAS

caso de avería, póngase en contacto con su distribuidor y/o un técnico especializado y solicite una revisión.

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
el horno no se enciende, el display está apagado	falta de electricidad	compruebe la toma de corriente, el enchufe y el cable de alimentación; si todo está en orden, póngase en contacto con un técnico especializado
la cámara de cocción no se calienta correctamente	las temperaturas del cielo y/o de la caseta eran demasiado bajas	aumente la temperatura programada del techo y/o de la platea
	las resistencias están parcialmente funcionales o dañadas	llame a un técnico especializado
alarma de sonda	Las sondas están defectuosas	llame a un técnico especializado
alarma del termostato de seguridad	se ha detectado una temperatura demasiado alta	llame a un técnico especializado
la luz de la cámara de cocción no funciona	La bombilla ha fallado	llame a un técnico especializado
la campana extractora no funciona	La sonda no detecta temperatura suficiente para poner en marcha el ventilador	espere a que suba la temperatura
	La sonda está dañada (alarma de sonda)	llame a un técnico especializado
	El aspirador está averiado	llame a un técnico especializado
la luz de la campana no funciona	el LED está defectuoso	sustitución de la barra de led
la celda de fermentación no se calienta	la resistencia está defectuosa	llame a un técnico especializado
la luz de la celda no funciona	el LED está defectuoso	Sustituya la o las barras led
Alarma de sonda	la sonda está averiada	llame a un técnico especializado

SERVICIO POSVENTA

PIEZAS DE RECAMBIO / MANTENIMIENTO

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

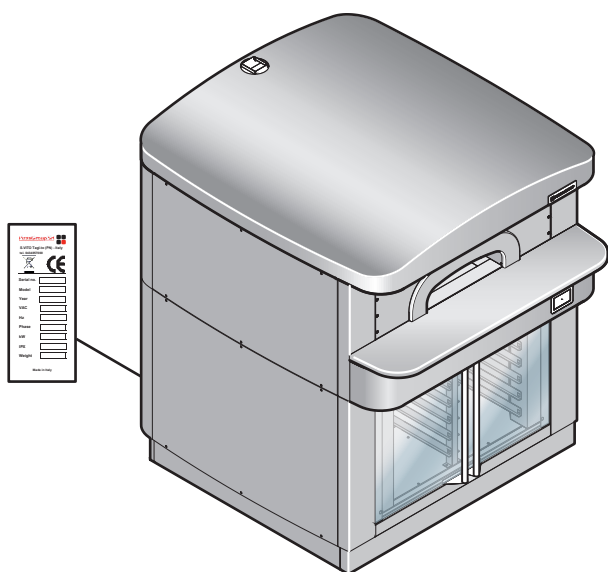
Para cualquier solicitud de mantenimiento extraordinario, reparación y/o sustitución, diríjase únicamente al distribuidor autorizado al que adquirió el producto y/o a un técnico especializado que esté en posesión de los requisitos técnico-profesionales exigidos por la normativa vigente.

LECTURA DE LA PLACA DE MATRÍCULA

El número de serie se encuentra en el panel posterior del equipo.

Proporciona información técnica indispensable para la instalación, en caso de solicitud de servicio para el mantenimiento o la reparación del equipo.

No lo retire, dañe o modifique.



NÚMERO DE SERIE

MODELO

AÑO DE PRODUCCIÓN

ALIMENTACIÓN

FRECUENCIA

FASES

CONSUMO

GRADO DE PROTECCIÓN

PESO

PizzaGroup Srl



S.VITO Tagl.to (PN) - Italy

tel. 0434857000



Serial no.

Model

Year

VAC

Hz

Phase

kW

IPX

Weight

Made in Italy

GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VORWORT

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

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

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

Der oben genannte Verwendungszweck und die für diese Geräte vorgesehenen Konfigurationen sind die einzigen vom Hersteller zugelassenen: Weichen Sie bei der Verwendung dieses Geräts nicht von den erteilten Anweisungen ab.

Die Installation darf ausschließlich durch Fachpersonal erfolgen, das in der Lage ist, die besten Betriebs- und Sicherheitsbedingungen zu garantieren.

Die Ausgangssprache der Originalanleitung ist Italienisch.

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

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	2
VERWENDETE SYMBOLE	4
SICHERHEITSHINWEISE	5
DEN OFEN KENNENLERNEN	8
FUNKTIONSPRÜFUNG	9
EINSCHALTEN	9
ERSTEINSCHALTUNG	10
INFOS ZUM DISPLAY	10
HEIZELEMENT OBERHITZE	11
HEIZELEMENT UNTERHITZE	11
BELEUCHTUNG	12
MENÜ	12
KALENDERFUNKTION	13
EINSTELLFUNKTIONEN	15
SPRACHEN	17
INFO	17
USB	18
WIFI	19
UPDATE	20
KAMIN	21
ABZUGSHAUBE	21
GÄRSCHRANK	22
REINIGUNG UND WARTUNG	23
NICHTBENUTZUNG DES OFENS ÜBER LÄNGERE ZEITRÄUME	24
ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER	25
EINIGE EMPFEHLUNGEN	26
KUNDENDIENST	27
LESEN DES TYPENSCHILDS	28
GARANTIE	29

VERWENDETE SYMBOLE

Die nachstehenden Symbole erteilen wichtige Angaben.



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



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



Gefahr durch elektrische Spannung: Es liegt gefährliche elektrische Spannung an

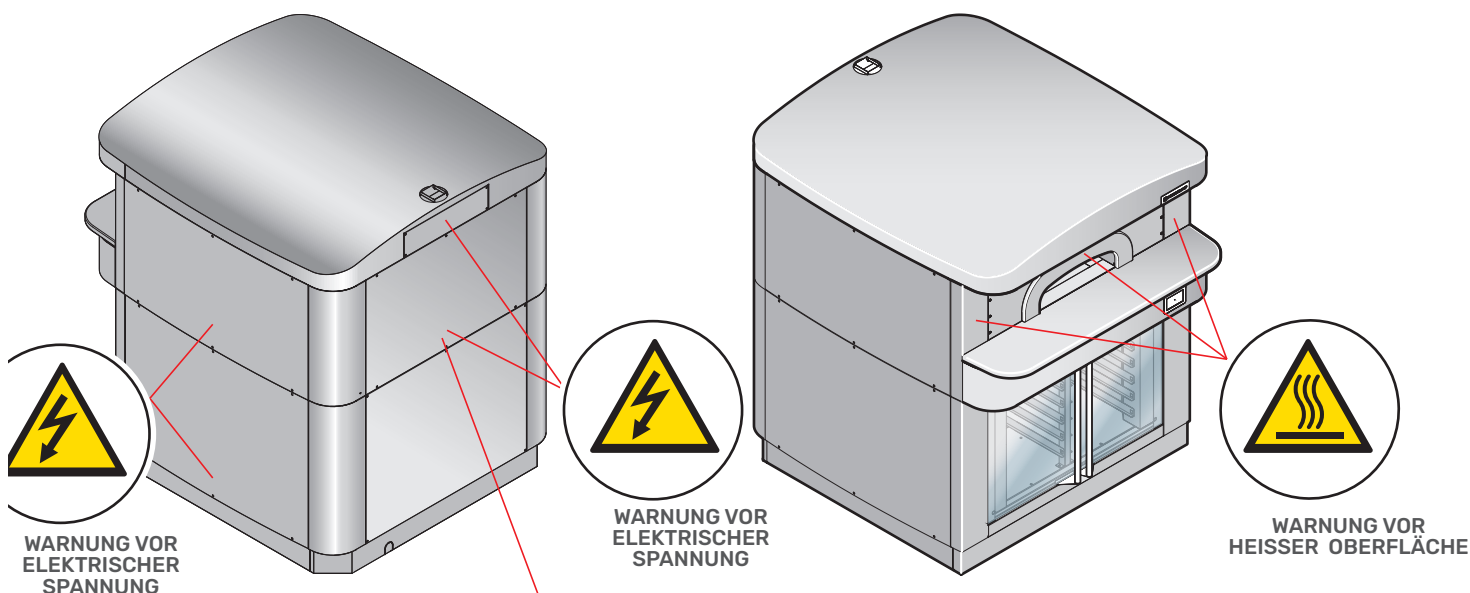


Potentialausgleich: Die Kontakte bringen, wenn sie aneinander angeschlossen werden, die verschiedenen Teile eines Geräts oder einer Anlage auf das gleiche Potential (nicht notwendigerweise das Erdungspotential)



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

AN DER MASCHINE ABGEBRACHTE ETIKETTEN



DANGER

ATTENZIONE: TOGLIERE LA TENSIONE
PRIMA DI RIMUOVERE QUESTO PANNELLO

WARNING: UNPLUG THE MACHINE FROM THE
MAINS SUPPLY PRIOR TO REMOVING THIS PANEL

ACHTUNG: VOR DEM AUSBAU DIESER TAFEL
ENTFERNEN SIE DIE SPANNUNG

ATTENTION: DEBRANCHER L'ALIMENTATION
AVANT DE RETIRER CE PANNEAU

ATTENCIÓN: CUIDADO QUITAR LA CORRIENTE
ANTES DE QUITAR ESTA SHAPA

ОСТОРОЖНО: ОТКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕРЕД
ОТКРЫТИЕМ ПАНЕЛИ



SICHERHEITSHINWEISE

-  Vor dem Gebrauch und der Wartung des Produkts **aufmerksam dieses Handbuch lesen**.
- Das Handbuch muss das Produkt während seiner Lebensdauer auch im Fall des Verkaufs stets begleiten.
- Vor jeglichen Eingriffen zur Wartung oder planmäßigen Reinigung **ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen**.
- Arbeiten oder Veränderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden und nicht den Bestimmungen in der vorliegenden Anleitung entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen.
- Eine von der im Handbuch angegebene abweichende Verwendung oder Wartung kann zu Schäden, Verletzungen oder Unfällen mit Todesfolge führen.
- Das Typenschild erteilt wichtige technische Informationen. Diese erweisen sich im Fall der Vereinbarung eines Eingriffs zur Wartung oder Reparatur des Geräts als unverzichtbar. **Es wird daher empfohlen, es nicht zu entfernen, zu beschädigen bzw. zu verändern**.
- Wird dieses Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Zierleisten usw. aufgestellt, müssen diese aus nicht brennbarem Material bestehen. Ansonsten müssen sie mit einem geeigneten, nicht brennbaren, wärmeisolierenden Material abgedeckt werden.
- **ACHTUNG:** Dieses Gerät darf nicht an Orten installiert werden, zu denen die Öffentlichkeit Zugang hat.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu vermeiden.
- **Einige Teile des Geräts können hohe Temperaturen erreichen.** Es wird empfohlen, darauf zu achten, die Oberflächen nicht zu berühren und keine Materialien anzunähern, die entzündlich oder wärmeempfindlich sein können, auch nicht zum Bewegen der gegarten Lebensmittel.
- Kein Gegenstände, vor allem keine aus wärmeempfindlichem Material, auf den Ofen stellen.
- Zum Bewegen der Gerichte während oder nach dem Garen stets persönliche Schutzausrüstung verwenden (z. B. Handschuhe), um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Zum Garen stets wärmeunempfindliche und für den Kontakt mit warmen Lebensmitteln zertifizierte Materialien verwenden.
- Diese Geräte sind dazu bestimmt, in gewerblichen Unternehmen für die Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln eingesetzt zu werden. Eine von der angegebenen abweichende Verwendung wird als unsachgemäß, potentiell gefährlich für Personen und Tiere betrachtet und könnte das Gerät irreparabel beschädigen.
- Diese Gerätetypen sind für den Einsatz in gewerblichen Bereichen bestimmt, z. B. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für eine kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch unerfahrene Personen im Haushalt und ähnlichen Kleinküchen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Seiten von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis geeignet.
- Vermeiden Sie es, das Gerät in Gegenwart von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen und vergewissern Sie sich, dass es von diesen nicht verwendet wird bzw. diese nicht damit spielen.
- Zum Reinigen des Geräts oder jeglicher seiner Teile, Zubehöre oder des Unterbaus Folgendes **NICHT** verwenden:
 - scheuernde, aggressive oder korrosive Reinigungsmittel oder solche in Pulverform (z. B. Salzsäure bzw. Schwefelsäure, Natronlauge, usw.)
 - scheuernde oder spitze Utensilien

- (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten, usw.);
- Wasserdampf- oder Druckstrahlen.
- Die regelmäßige Reinigung gemäß den Angaben in diesem Handbuch garantiert eine sichere und zuverlässige Verwendung des Geräts.
- Das mit der Verwendung des Geräts betraute Personal muss professionell eingewiesen und von Zeit zu Zeit hinsichtlich des Gebrauchs und der Sicherheits- und Unfallverhütungsbestimmungen geschult werden.
- Stets wärmebeständige Utensilien verwenden (z. B. aus Stahl). Küchenutensilien aus Kunststoff oder Ähnlichem könnten den hohen Ofentemperaturen nicht standhalten.
- **ACHTUNG:** Die abnehmbare Ofenklappe und die zugehörige Halterung erreichen sehr hohe Temperaturen. Seien Sie stets sehr vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen, und tragen Sie geeignete PSA (z. B. Handschuhe). Positionieren der Halterung:
 - Überprüfung ihrer Stabilität
 - Anbringen an einem Ort, der ausschließlich für die Köche erreichbar ist.
 - Sie darf kein Hindernis in Durchgangs- oder Manövrierbereiche darstellen.**Immer darauf achten, dass die abnehmbare Ofenklappe nicht mit brennbarem oder hitzeempfindlichem Material in Berührung kommt.**
- **BRANDGEFAHR:** Den Bereich um das Gerät herum frei und sauber von Brennstoffen halten. In der Nähe dieses Geräts keine entzündlichen Materialien aufbewahren.
- **ACHTUNG: EXPLOSIONSGEFAHR!** Es ist untersagt, den Ofen in explosionsgefährdeten Umgebungen einzusetzen.
- **ACHTUNG:** Vor jeglichen Reinigungsvorgängen oder im Fall langer Nichtbenutzung das Gerät stets über den Schalter auf der Schalttafel ausschalten.
- Sollten Sie eine Störung (z. B. ein beschädigtes Netzkabel usw.), eine Fehlfunktion oder einen Ausfall feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an einen Fachtechniker. Es sind Original-Ersatzteile zu verlangen, andernfalls erlischt die Garantie.
- **ACHTUNG:** Es ist untersagt, während des Betriebs entzündliche Lebensmittel oder Flüssigkeiten in die Garkammer zu geben.
- Überwachen Sie das Gerät während seiner gesamten Betriebsdauer und lassen Sie keine Gerichte unbeaufsichtigt im Ofen!
- Die Nichtbeachtung dieser Vorgaben kann Schäden und, auch tödliche, Verletzungen verursachen, führt zum Erlöschen der Garantie und enthebt den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal jährlich kontrollieren zu lassen.
- **ANLEITUNG: Aufbewahrung der Anleitung**
Diese Anleitung, die fester Bestandteil des Produkts ist, muss sorgfältig aufbewahrt werden und muss sowohl dem Benutzer als auch den für die Installation und Wartung zuständigen Personen jederzeit zur Verfügung stehen.
- **Beschädigung oder Verlust**
Bei Bedarf fragen Sie Ihren Händler oder den Hersteller nach einem zusätzlichen Exemplar.
- **Übertragung des Geräts**
Im Falle einer Übertragung des Produkts ist der Benutzer verpflichtet, auch dieses Handbuch an den neuen Besitzer zu übergeben.
- **Haftung**
Mit der Aushändigung dieser Bedienungsanleitung lehnt der Hersteller jede zivil- oder strafrechtliche Haftung für Unfälle ab, die sich aus der vollständigen oder teilweisen Nichtbeachtung der darin enthaltenen Anweisungen und Vorschriften ergeben.
Der Hersteller lehnt auch jede Haftung ab, die sich aus einer unsachgemäßen

oder falschen Verwendung des Geräts durch den Benutzer, aus nicht genehmigten Änderungen und/oder Reparaturen oder aus der Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen ergibt.

- **Verantwortung für die Installationsarbeiten**

Die Verantwortung für die bei der Installation des Produkts durchgeführten Arbeiten liegt nicht beim Hersteller, sondern beim Installateur, der die Korrektheit der gewählten Installationslösungen und deren Kompatibilität mit dem Produkt zu überprüfen hat und dies auch weiterhin tut. Außerdem ist die Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften des jeweiligen Landes, in dem das Gerät installiert wird, vorgeschrieben.

- **Verwendung**

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

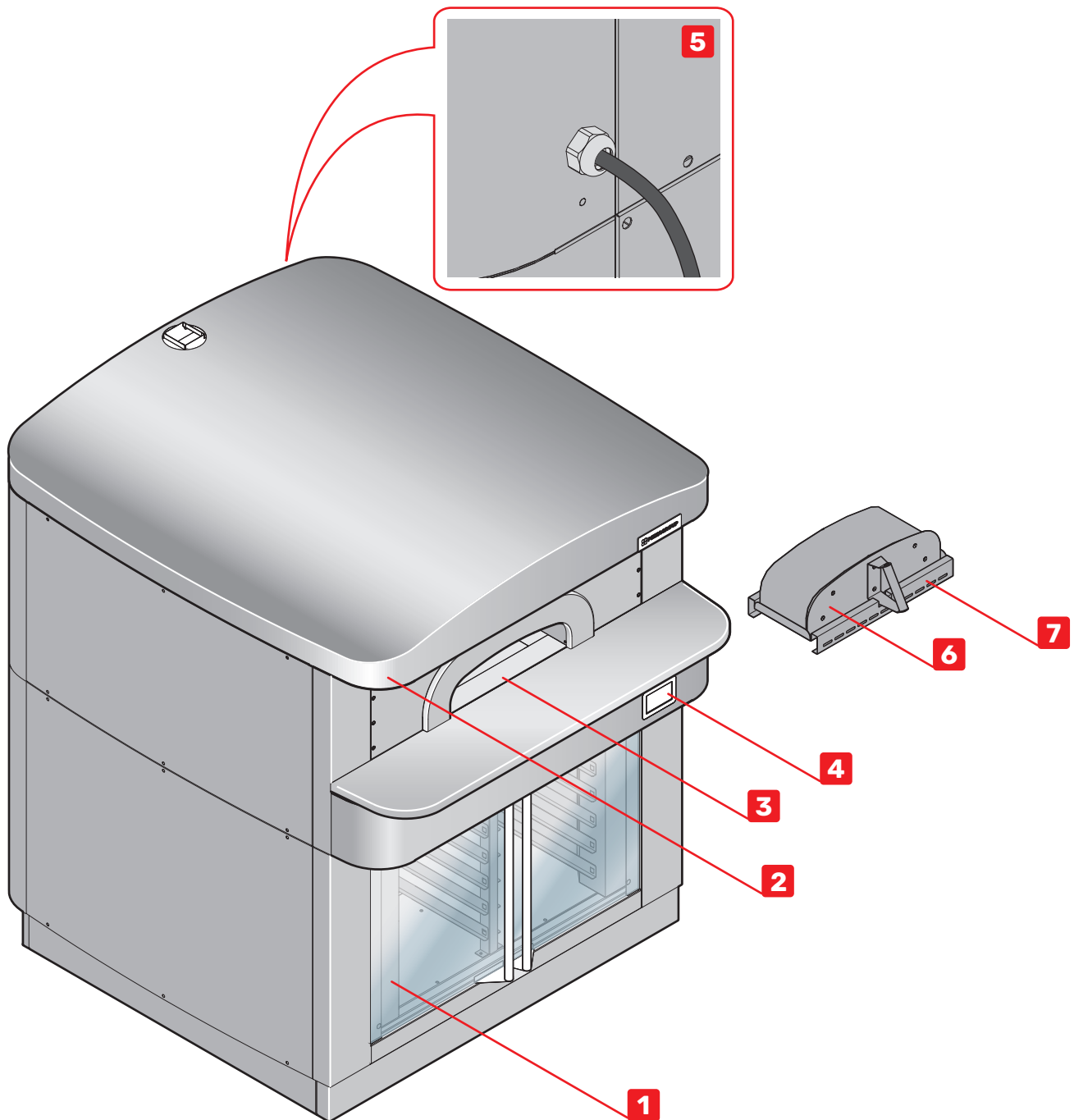
Für weitere Informationen zur Verwendung und/oder Installation des Produkts wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie es gekauft haben.

DEN OFEN KENNENLERNEN

Der Ofen 550 eignet sich zum Pizzabacken.

Im Anschluss seine Hauptbestandteile:

- 1 - Gärkammer/Träger
- 2 - Abzugshaube
- 3 - Ofen
- 4 - Touchscreen
- 5 - Eingang Netzkabel
- 6- Ofenklappe
- 7- Halterung



FUNKTIONSPRÜFUNG

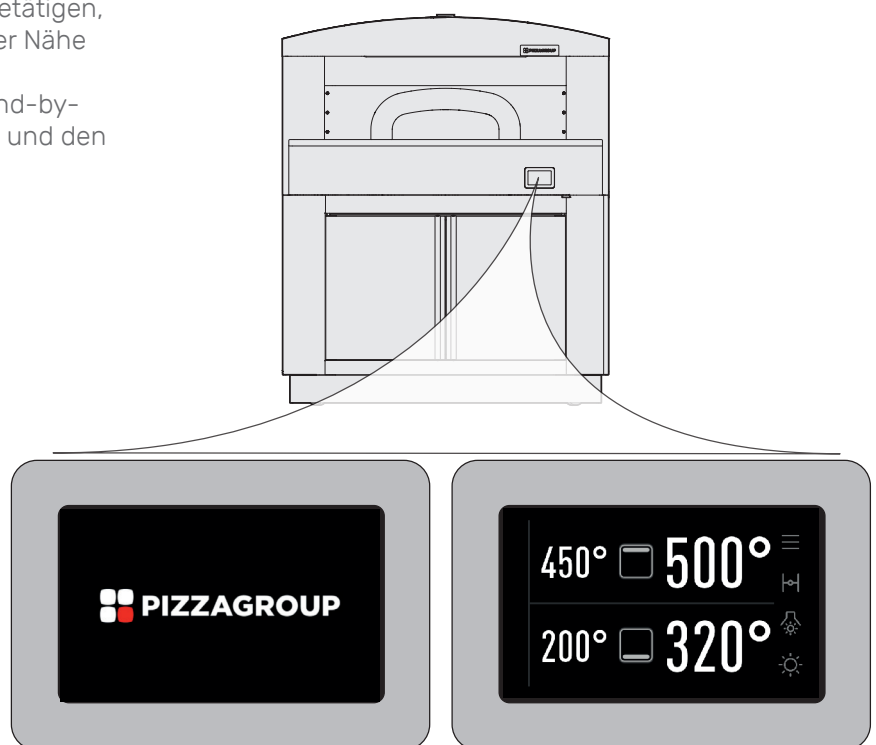
Vor dem Einschalten des Ofens Folgendes überprüfen:

- 1 dass die Schutzfolie, wo vorhanden, vollständig entfernt wurde;
- 2 das korrekte Einstecken des Steckers in die Steckdose;
- 3 dass Versorgungsspannung, Frequenz und Leistung der Anlage mit den auf dem Typenschild an der rechten Ofenseite angegebenen Werten übereinstimmen;
- 4 Im Inneren des Ofens dürfen keine Styroporreste oder sonstige allgemeine Schutzmaterialien verbleiben.

EINSCHALTEN

Zum Einschalten des Geräts den Schalter betätigen, der sich im unteren Teil der Frontplatte in der Nähe des Displays befindet.

Das Display leuchtet auf und startet im Stand-by-Modus mit ausgeschalteten Heizelementen und den zuletzt gespeicherten Einstellungen.



ERSTEINSCHALTUNG

Wir empfehlen, die erste Einschaltung und die entsprechende Funktionsprüfung von technischem Fachpersonal (siehe MI) durchführen zu lassen.

Bei der Ersteinschaltung des Geräts ist es empfehlenswert, den Ofen leer zu erwärmen, um unangenehme Gerüche zu beseitigen, die durch das Verdampfen eventueller in den inneren Teilen enthaltener Feuchtigkeit verursacht werden.

Wie folgt vorgehen:

- 1 die Temperatur von Oberhitze und Unterhitze auf 150 °C einstellen;
- 2 den Ofen 8 Stunden lang in Betrieb lassen.

Die abnehmbare Ofenklappe korrekt in die Öffnung einsetzen.

Gerät einschalten und die Temperaturen (Richtwerte) einstellen, für die Oberhitze auf 480 °C bzw. für die Unterhitze auf 430 °C. Die Temperaturen müssen je nach Auslastung, Teigart usw. angepasst werden.

Sobald der eingestellte Wert erreicht ist, die Ofenklappe abnehmen, dabei nur am extra dafür vorgesehenen Griff anfassen, und in die entsprechende Halterung legen.

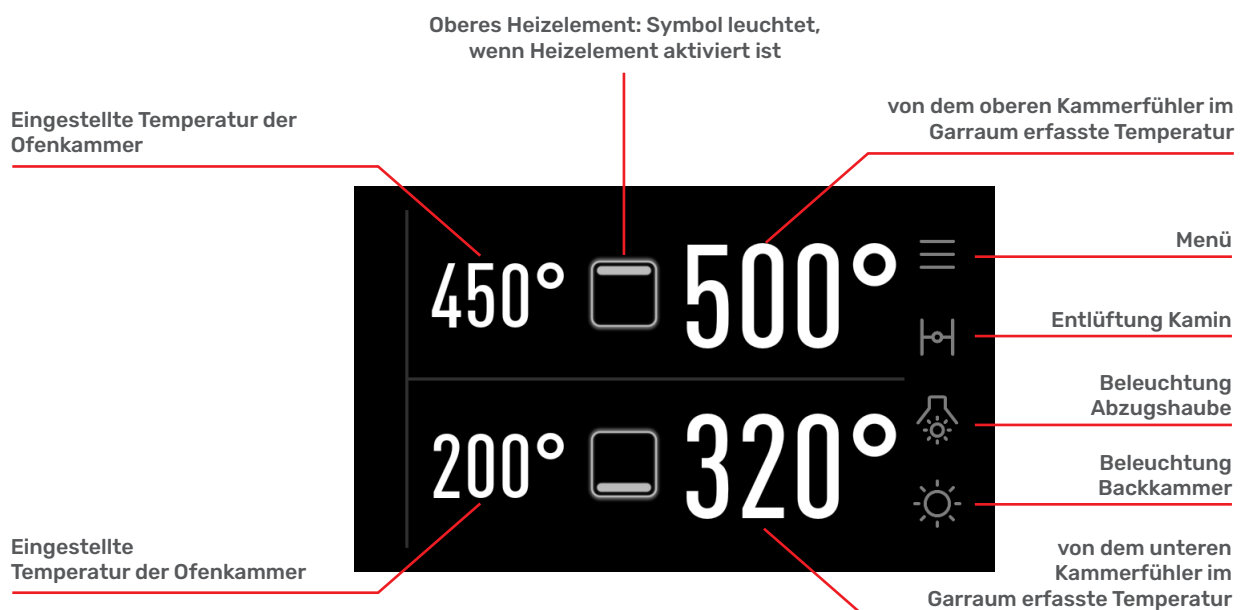
ACHTUNG: Die abnehmbare Ofenklappe und die zugehörige Halterung erreichen sehr hohe Temperaturen. Seien Sie stets sehr vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen, und tragen Sie geeignete PSA (z. B. Handschuhe).

Positionieren der Halterung:

- Überprüfung ihrer Stabilität
- Anbringen an einem Ort, der ausschließlich für die Köche erreichbar ist.
- Sie darf kein Hindernis in Durchgangs- oder Manövrierebereiche darstellen.

Immer darauf achten, dass die abnehmbare Ofenklappe nicht mit brennbarem oder hitzeempfindlichem Material in Berührung kommt.

INFOS ZUM DISPLAY



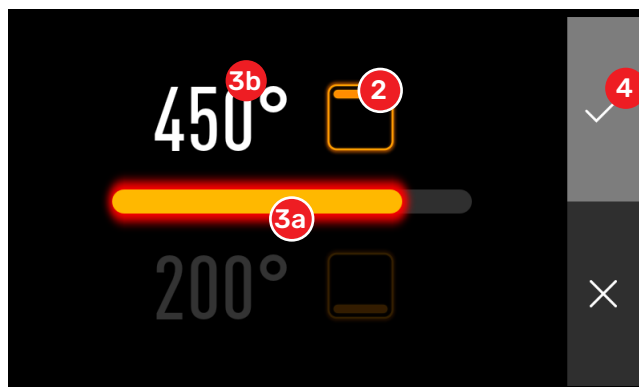
HEIZELEMENT OBERHITZE

Sicherstellen, dass oberes Heizelement angeschaltet ist (Symbol leuchtet, wenn Heizelement aktiviert ist).
Heizelement anstellen und Temperatur einstellen

Oberhitze:

- 1 Eine beliebige Stelle im oberen Bereich antippen, um die Temperatur der Heizelemente für die **Oberhitze** einzustellen.
- 2 Zum ein- oder auszuschalten des Heizelements auf das Symbol klicken.
- 3a Gedrückt halten und zum Einstellen der Temperatur (z. B. 450 °C Oberhitze) den Balken entsprechend verschieben; die einstellbaren Temperaturen reichen von min. 80° bis max. 515°C
- 3b Die zu ändernde Temperatur anklicken und gewünschte Temperatur auf dem erscheinenden Ziffernblock eingeben und auf klicken **OK**.
- 4 Bestätigen über die Taste 

Die eingegebenen Parameter können nicht gespeichert werden, aber der Ofen startet bei jedem Einschalten mit den zuletzt verwendeten Einstellungen.



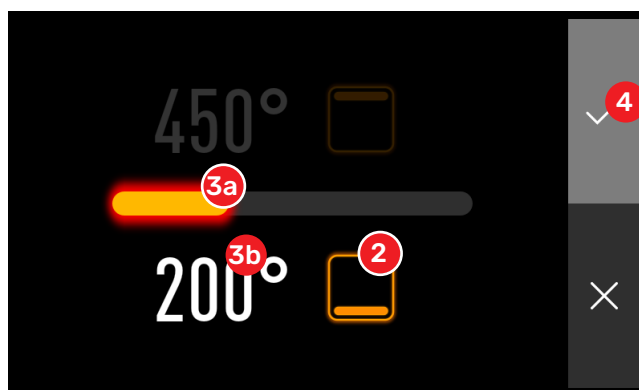
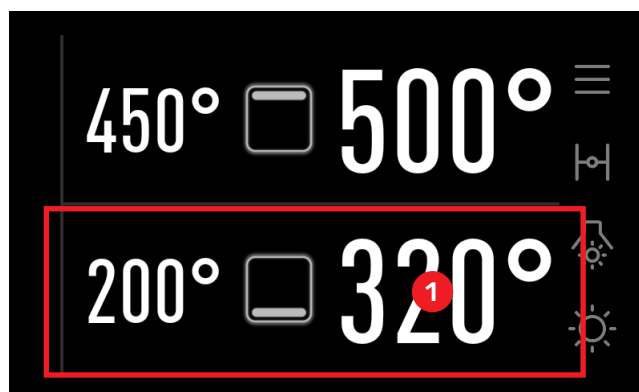
HEIZELEMENT UNTERHITZE

Sicherstellen, dass oberes Heizelement angeschaltet ist (Symbol leuchtet, wenn Heizelement aktiviert ist).
Heizelement anstellen und Temperatur einstellen

Unterhitze:

- 1 Eine beliebige Stelle im oberen Bereich antippen, um die Temperatur der Heizelemente für die **Unterhitze** einzustellen.
- 2 Zum ein- oder auszuschalten des Heizelements auf das Symbol klicken.
- 3a Gedrückt halten und zum Einstellen der Temperatur (z. B. 450 °C Oberhitze) den Balken entsprechend verschieben; die einstellbaren Temperaturen reichen von min. 80° bis max. 515°C
- 3b Die zu ändernde Temperatur anklicken und gewünschte Temperatur auf dem erscheinenden Ziffernblock eingeben und auf klicken **OK**.
- 4 Bestätigen über die Taste 

Die eingegebenen Parameter können nicht gespeichert werden, aber der Ofen startet bei jedem Einschalten mit den zuletzt verwendeten Einstellungen.



BELEUCHTUNG

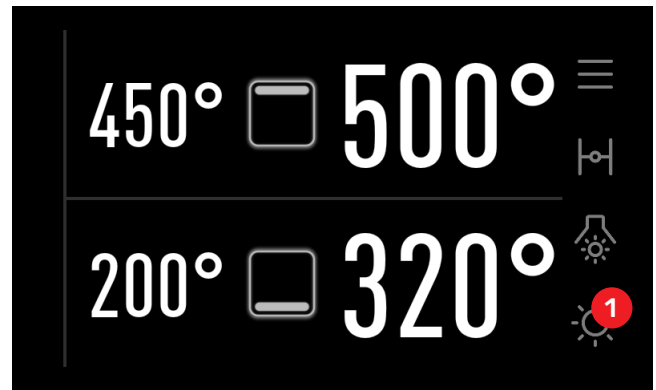
Der Ofen verfügt über ein Beleuchtungssystem.

Die Beleuchtung kann vom Startbildschirm des Ofens ein- und ausgeschaltet werden:

1 Symbol  anklicken.

Bei eingeschaltener Beleuchtung der Ofenkammer leuchtet das Symbol auf.

Über die Taste für Beleuchtung auf dem Startbildschirm des Ofens wird die Beleuchtung der Ofenkammer gesteuert, während die entsprechende Taste auf dem Startbildschirm des Gärsschranks die Beleuchtung im Gärsschrank regelt.



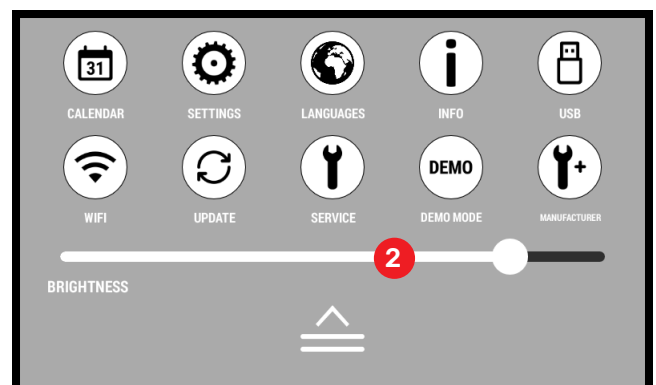
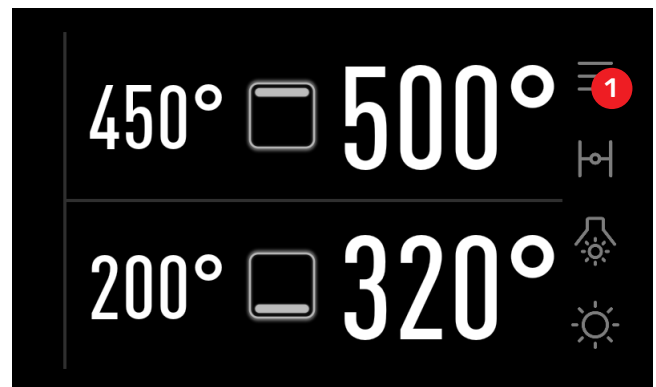
MENÜ

Durch Aufrufen des Menüs erfolgt der Zugriff auf verschiedene Einstellungen.

Menü aufrufen:

1 Symbol  anklicken.

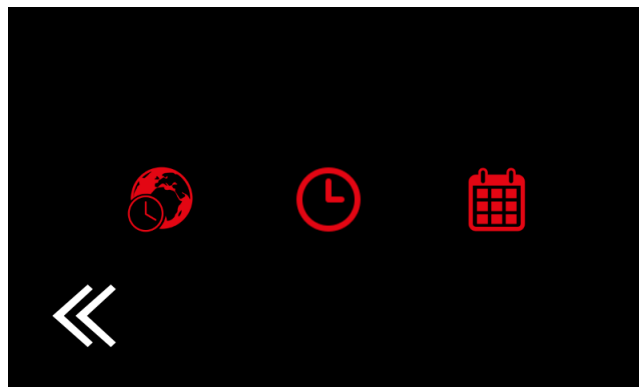
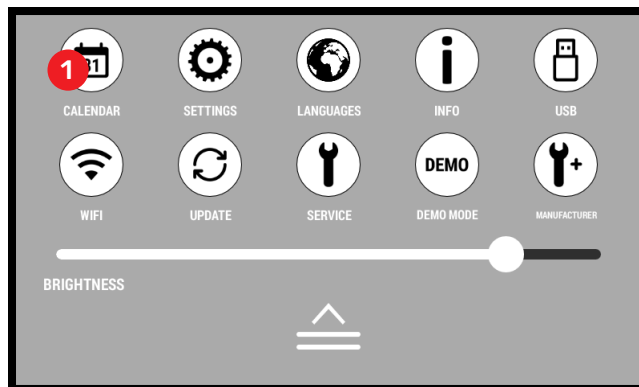
2 Gedrückt halten und zum Einstellen der Helligkeit den Balken entsprechend verschieben.



KALENDERFUNKTION

Symbol  anklicken, um die Kalenderfunktion aufzurufen.

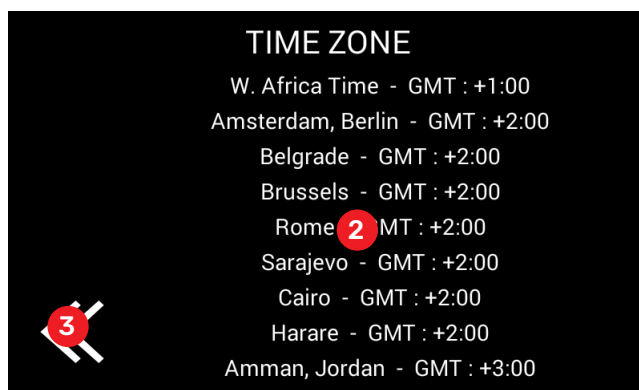
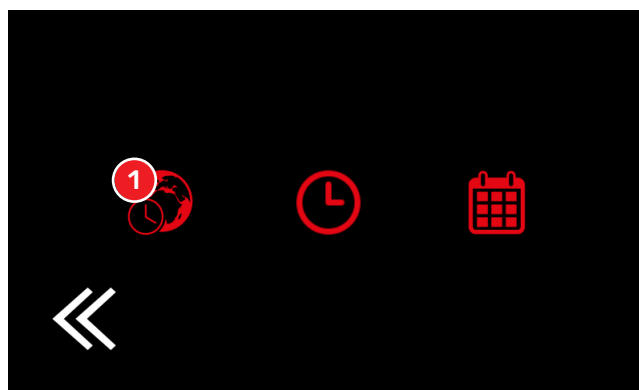
Es erscheint eine Bildschirmsicht mit den verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten.



ZEITZONE EINSTELLEN

Symbol  anklicken für die Zeitzoneneinstellung.
zeitzone folgendermaßen einstellen:

- 1 Symbol  anklicken.
- 2 Gewünschte Zone (z. B. Rom) auswählen.
- 3 Über den Pfeil zur vorigen Bildschirmsicht zurückkehren.

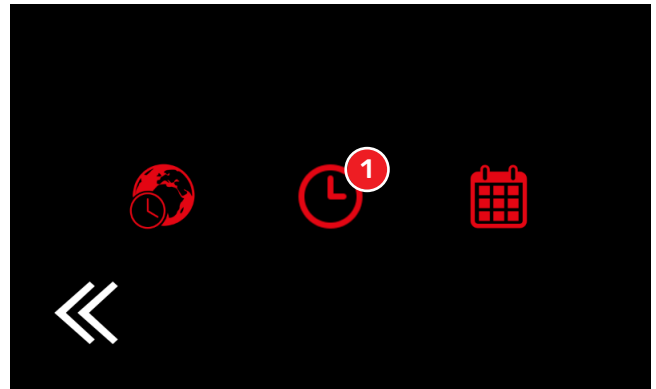


UHRZEIT EINSTELLEN

Symbol  anklicken für die Einstellung der Uhrzeit.

Uhrzeit folgendermaßen einstellen:

- 1 Symbol  anklicken.
- 2 Uhrzeit eingeben.
- 3 Bestätigen mit Taste  oder  annullieren und zur vorigen Bildschirmansicht zurückkehren.

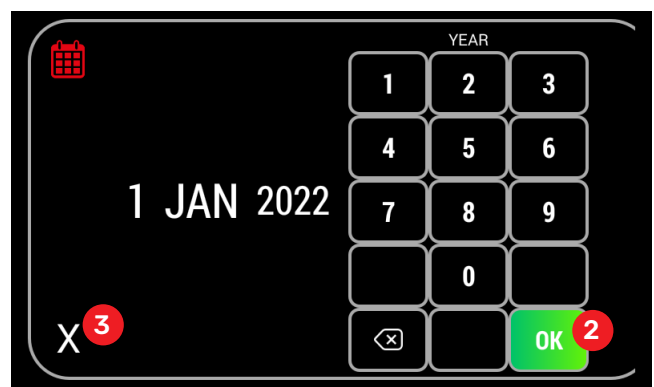
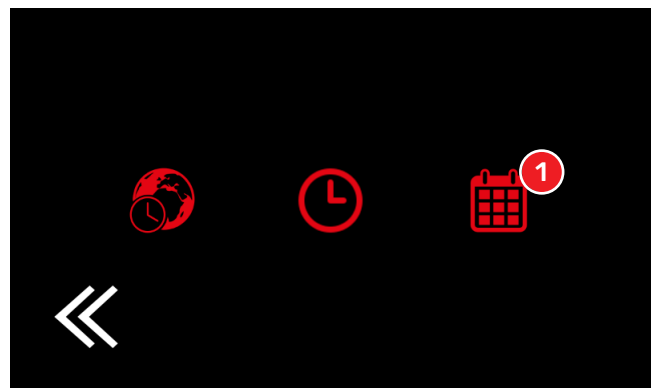


DATUM EINSTELLEN

Symbol  anklicken für die Einstellung des Datums.

Datum folgendermaßen einstellen:

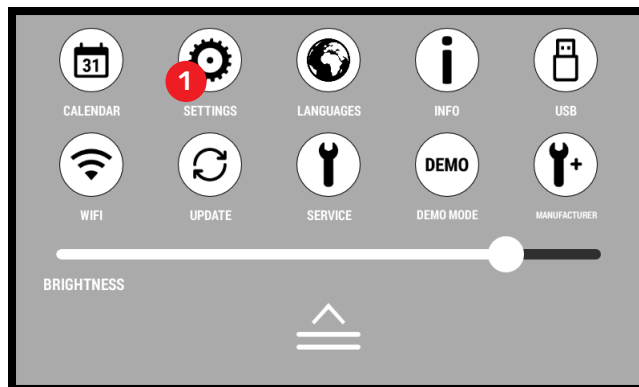
- 1 Symbol anklicken .
- 2 Uhrzeit eingeben.
- 3 Bestätigen mit Taste  oder  annullieren und zur vorigen Bildschirmansicht zurückkehren.



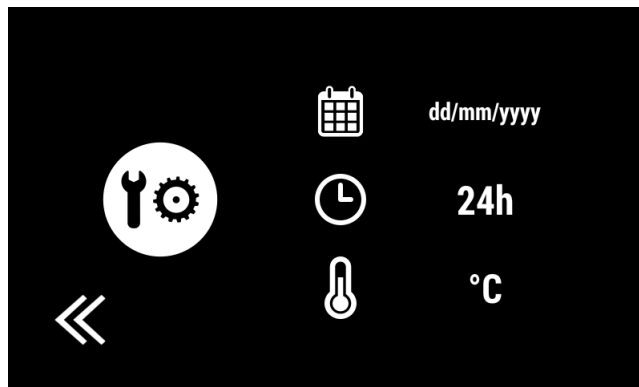
EINSTELLFUNKTIONEN

- 1 Über Symbol  die Kalenderfunktion aufrufen.

Es erscheint eine Bildschirmansicht mit den verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten.



Durch Drücken des Symbols  gelangen Sie in ein passwortgeschütztes Menü, das vom Hersteller bereitgestellt wird.



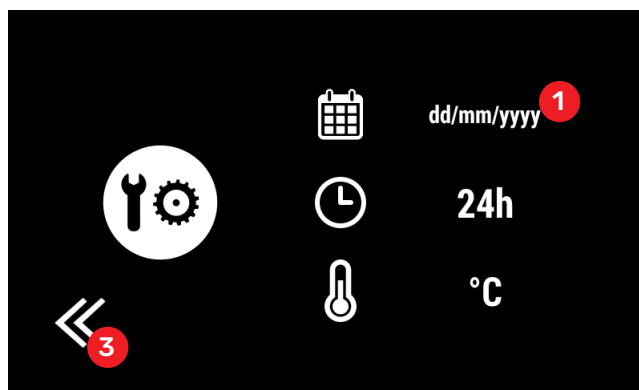
ANZEIGEMODUS FÜR DATUM EINSTELLEN

Es gibt die Auswahl unter 2 verschiedenen Anzeigemodi für das Datum:

- TT/MM/JJJJ
- JJJJ/MM/TT
- MM/TT/JJJJ

Gewünschte Sprache folgendermaßen auswählen:

- 1 TT/MM/JJJJ anklicken.
- 2 Gewünschten Anzeigenmodus auswählen.
- 3 Über den Pfeil zur vorigen Bildschirmansicht zurückkehren.



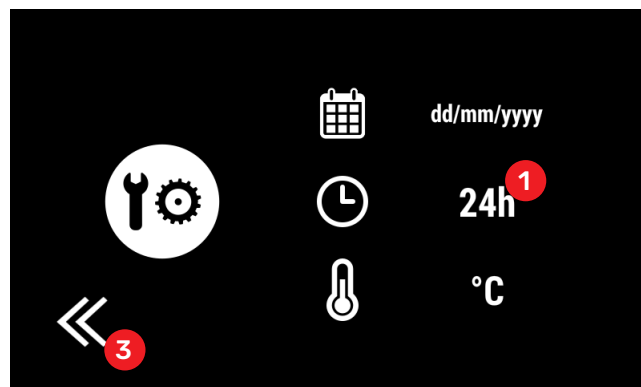
STUNDENMODUS EINSTELLEN

Es gibt die Auswahl unter 2 Anzeigemodi für die Uhrzeit:

- 12 h
- 24 h

Gewünschte Sprache folgendermaßen auswählen:

- 1** 24 h anklicken.
- 2** Gewünschten Anzeigenmodus auswählen.
- 3** Über den Pfeil zur vorigen Bildschirmansicht zurückkehren.



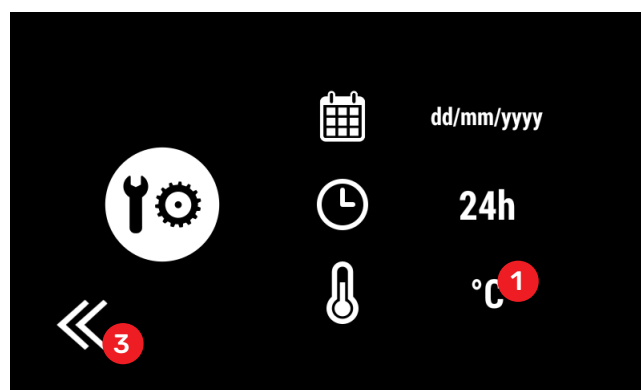
TEMPERATUREINHEIT EINSTELLEN

Es gibt die Auswahl unter 2 Temperatureinheiten:

- °C
- °F

Gewünschte Sprache folgendermaßen auswählen:

- 1** °C anklicken
- 2** Gewünschten Anzeigenmodus auswählen.
- 3** Über den Pfeil zur vorigen Bildschirmansicht zurückkehren.

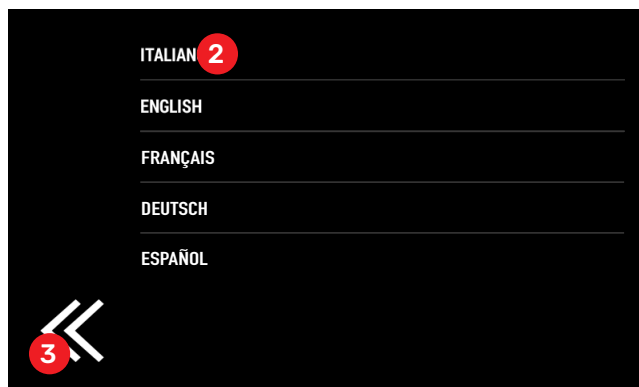
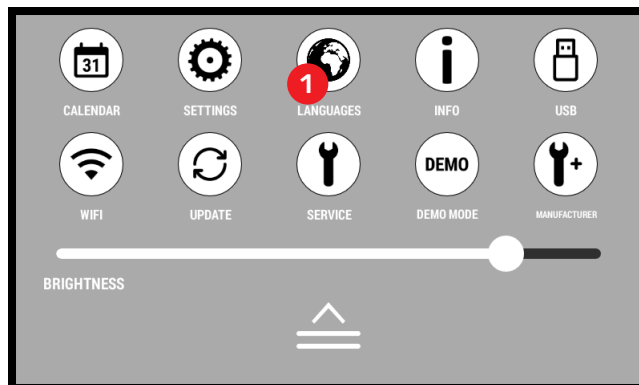


SPRACHEN

Sprachauswahl aus mehreren Sprachen möglich.

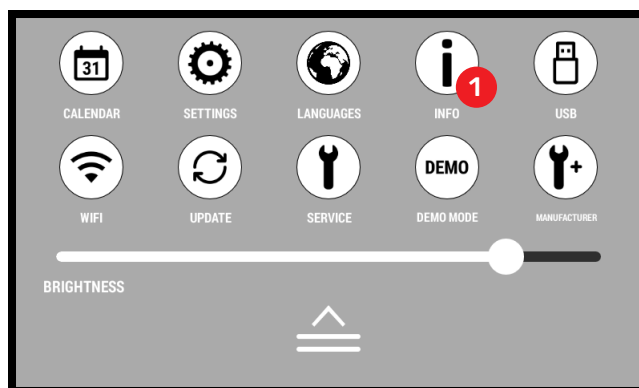
Gewünschte Sprache auswählen:

- 1 Symbol  anklicken.
- 2 Gewünschten Anzeigenmodus auswählen.
- 3 Über den Pfeil zur vorigen Bildschirmansicht zurückkehren.



INFO

- 1 Symbol  anklicken.
Es erscheint ein Übersichtsbildschirm.
- 2 Symbol  anklicken, um zur vorigen Bildschirmansicht zurückzukehren.



USB

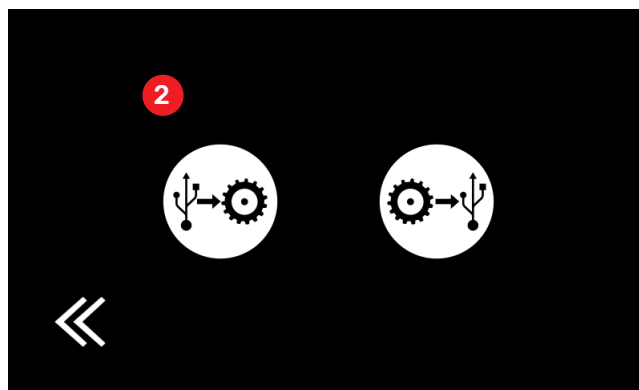
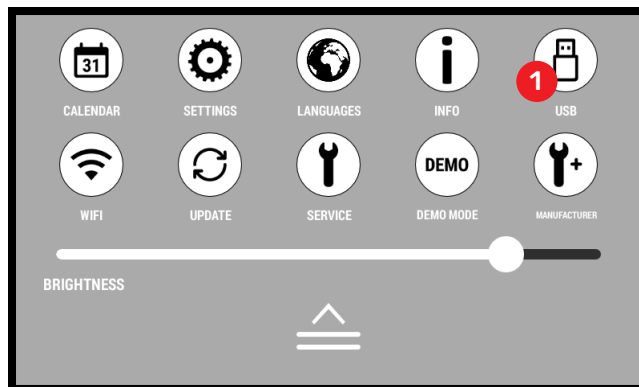
Über diese Funktion kann das Gerät durch Importieren und Exportieren von Informationen direkt von USB aktualisiert werden.

Stecken Sie den USB-Stick ein und:

- 1** Durch Drücken des  Symbols wird die USB-Funktion aufgerufen.

- Wählen Sie den gewünschten Garmodus aus **2**:
- mit dem Symbol auf der linken Seite können Sie die gewünschten Informationen vom USB-Stick in den Ofen exportieren;
 - mit dem Symbol rechts können Sie Informationen aus dem Ofen auf den USB-Stick importieren

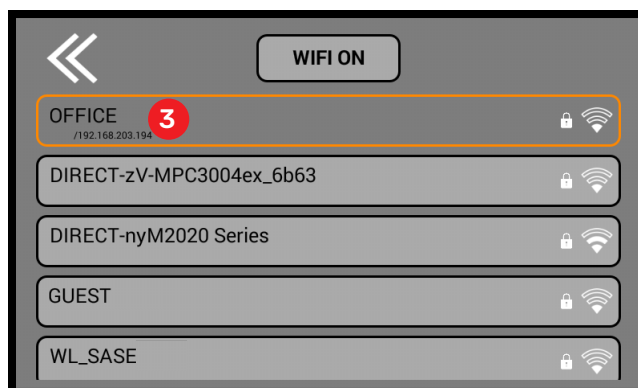
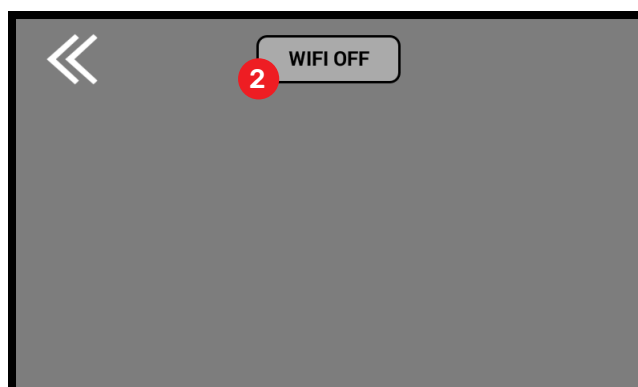
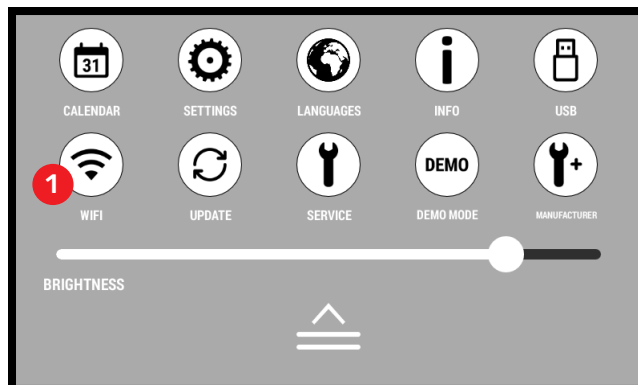
HINWEIS: Der Datenexport kann nur auf Anfrage der Kundendienstabteilung durchgeführt werden.



WIFI

Über diese Funktion kann das Gerät für Fernverbindungen mit einem WiFi-Netzwerk verbunden werden.
Dazu gehen Sie wie folgt vor:

- 1 Durch Drücken des  Symbols wird die WIFI-Funktion aufgerufen.
- 2 Durch Drücken des Symbols  aktiviert sich die WiFi-Funktion. Netzwerke werden gesucht, die verfügbar sind
- 3 Wählen Sie das gewünschte Netz aus
- 4 Geben Sie die Anmeldeinformationen ein, wenn nötig



UPDATE

Über diese Funktion können Updates auf dem Gerät installiert werden.

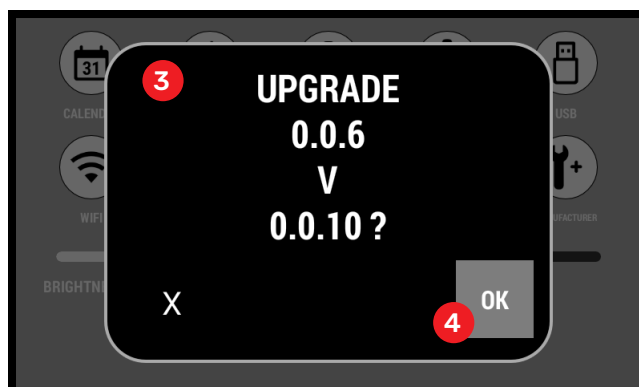
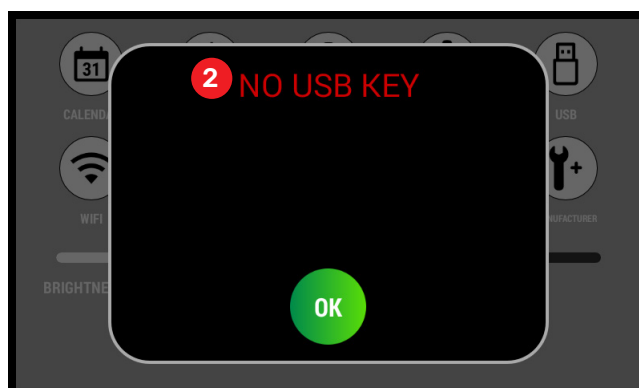
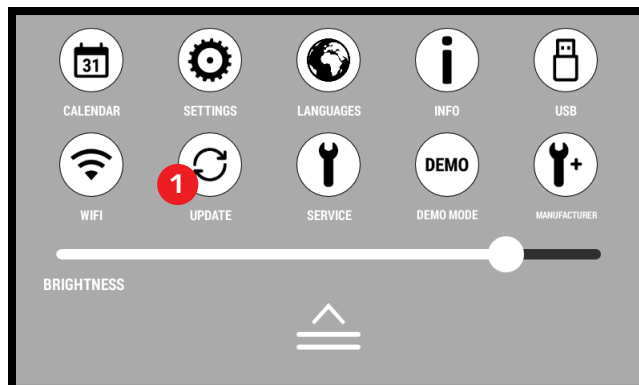
Der Ofen sucht bei jedem Start automatisch nach Aktualisierungen, zunächst auf dem USB-Stick und später über WIFI.

Gibt es keine Aktualisierungen, startet der Ofen normal.

Wenn Aktualisierungen erkannt werden, wird der Bildschirm **UPGRADE** angezeigt, auf dem Sie wählen können, ob die Aktualisierung fortgesetzt werden soll **OK** oder nicht (Taste X).

Es ist möglich, das Produkt manuell zu aktualisieren, indem Sie wie folgt vorgehen:

- 1 Durch Drücken des Symbols  wird die UPDATE-Funktion aufgerufen.
- 2 Wenn der USB-Stick nicht korrekt eingesteckt ist, erscheint dieser Bildschirm
- 3 Wenn der USB-Stick richtig eingesteckt ist und ein verfügbares Update gefunden wurde, erscheint dieser Bildschirm.
- 4 Drücken Sie **OK**, um die Installation des Updates zu bestätigen.



KAMIN

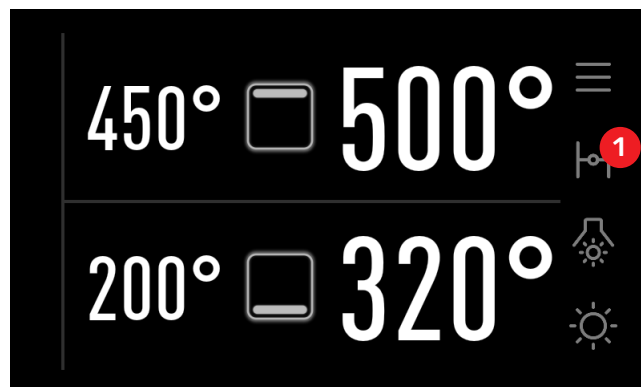
Der Ofen verfügt über einen Entlüftungskamin zum Abführen der Dämpfe aus dem Inneren des Garraums.

Zum Öffnen oder Schließen folgendermaßen vorgehen:

1 Symbol  anklicken.

Bei geöffnetem Kamin sieht das Symbol wie

folgt aus .



ABZUGSHAUBE

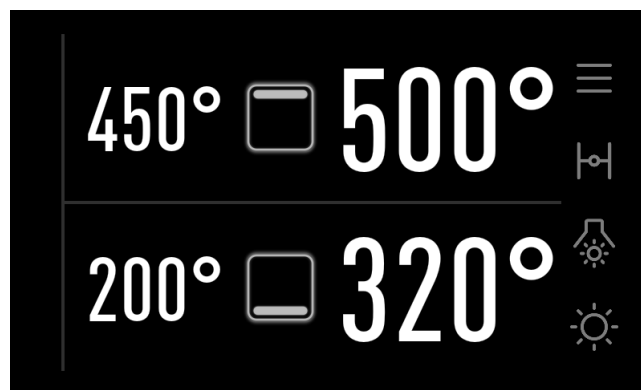
Zum Gesamtaufbau des Gerätes gehört eine integrierte Abzugshaube.

Sie schaltet sich automatisch ein, sobald die Temperatur in der Umgebung der Abzugshaube 40 °C überschreitet.

Zur Abzugshaube gehört auch eine Beleuchtung, die folgendermaßen ein- bzw. ausgeschaltet wird:

1 Symbol  anklicken.

Bei eingeschalteter Beleuchtung leuchtet das Symbol auf.



GÄRSCHRANK

Im unteren Teil des Gesamtaufbaus befindet sich ein Gärschrank.

Für die Eingabe der Steuerungsparameter auf der Startbildschirmseite des Ofens nach oben scrollen

1, bis die Startseite des Gärschranks erscheint.

Zur Temperaturregulierung des Gärschranks folgendermaßen vorgehen:

- 2** Beliebige Stelle im Bereich antippen.
- 3a** Gedrückt halten und zum Einstellen der Temperatur (z. B. 50 °C) den Balken entsprechend verschieben; die einstellbaren Temperaturen sind von min. 5°C bis max. 60°C
- 3b** Die zu ändernde Temperatur anklicken und gewünschte Temperatur auf dem erscheinenden Ziffernblock eingeben und auf klicken **OK**.
- 4** Aufheizen starten über die Taste 

Das Symbol leuchtet auf, wenn das Heizelement eingeschaltet ist. Zum Ein- oder Ausschalten des Heizelements des

Gärschranks das Symbol  anklicken.

Der Gärschrank verfügt über ein Beleuchtungssystem.

Die Beleuchtung kann vom Startbildschirm des Gärschranks ein- und ausgeschaltet werden:

- 5** Symbol  anklicken.

Automatisches Anstellen der Beleuchtung bei Öffnen des Gärschranks. Bei Schließen der Tür wird sie ausgeschaltet.

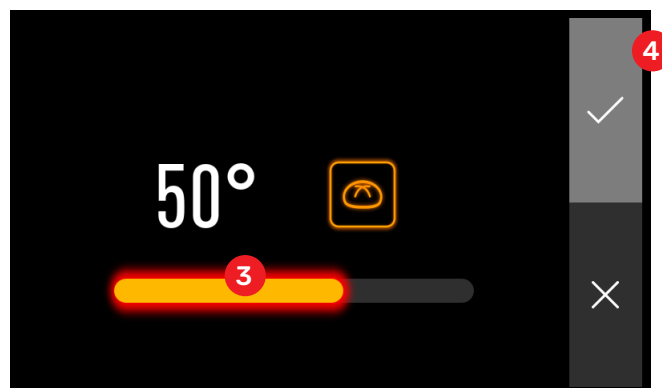
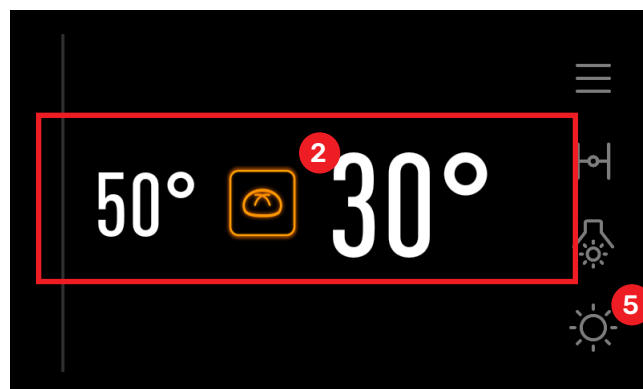
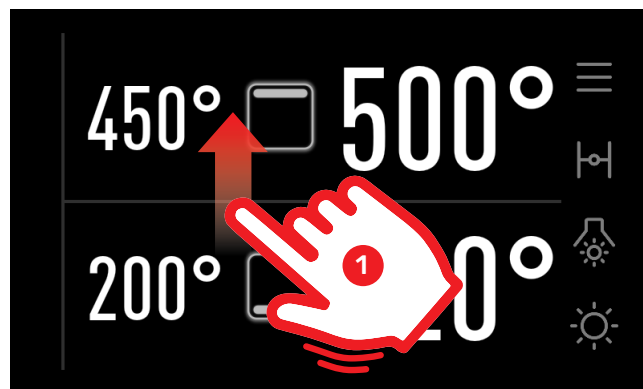
Wird die Beleuchtung über die entsprechende Taste eingeschaltet und dann eine Tür zum Gärschrank geöffnet, schaltet sich die Innenbeleuchtung beim Schließen der Tür aus, auch wenn sie zunächst mit der Taste eingeschaltet wurde.

Bei eingeschalteter Beleuchtung des Gärschranks

leuchtet das Symbol  auf.

Über die Taste für Beleuchtung auf dem Startbildschirm des Ofens wird die Beleuchtung der Ofenkammer gesteuert, während die entsprechende Taste auf dem Startbildschirm des Gärschranks die Beleuchtung im Gärschrank regelt.

Um zum Startbildschirm des Ofens zurückzukehren, vertikal in die entgegengesetzte Richtung zum vorherigen Bildschirm scrollen.



REINIGUNG UND WARTUNG

! Das Reinigen jeglicher Komponenten muss bei vollkommen abgekühltem Ofen und mit persönlicher Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe, usw.) ausgestattet erfolgen.

! Zum Reinigen jeglicher Komponenten oder Zubehörteile Folgendes NICHT verwenden:

- scheuernde oder Reinigungsmittel in Pulverform;
- aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Salzsäure bzw. Schwefelsäure, Natronlauge, usw.)
Verwenden Sie diese Substanzen auch nicht, um den Unterbau/den Fußboden unter dem Gerät oder das Untergestell zu reinigen;
- scheuernde oder spitze Utensilien (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten, usw.);
- Wasserdampf- oder Druckstrahlen.

! Damit das Gerät in einem einwandfreien Gebrauchs- und Sicherheitszustand ist, wird empfohlen, es mindestens einmal jährlich von einem Fachmann warten und überprüfen zu lassen..

Vor jeglichen Reinigungsvorgängen muss die Stromversorgung zum Gerät unterbrochen werden (durch Betätigen des Anlagenschalters) und es ist geeignete persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe, usw.) anzulegen. Der Benutzer darf nur gewöhnliche Wartungsarbeiten durchführen. Für außergewöhnliche Wartungsarbeiten wenden Sie sich an den Händler oder einen spezialisierten Techniker und fordern Sie einen autorisierten Techniker an. Der Hersteller leistet keinerlei Garantie für Schäden durch mangelnde Wartung oder fehlerhafte Reinigung (z. B. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel).

REINIGUNG UND WARTUNG DES OFENS

Täglich:

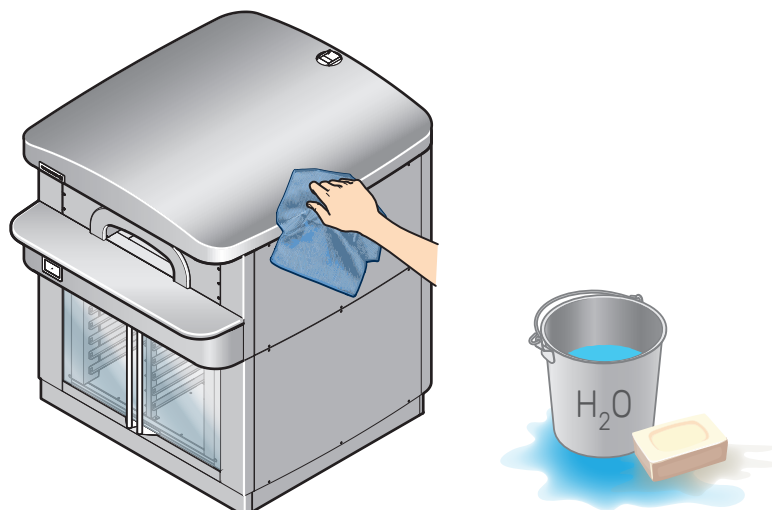
- Sämtliche Stahlteile unter Verwendung eines mit warmem Seifenwasser getränkten Tuches reinigen und zum Schluss gründlich abspülen und trocknen.
- Die Scheiben mit einem weichen Tuch und speziellem Glasreiniger reinigen.
- Das Display mit einem weichen Tuch und wenig Reinigungsmittel für empfindliche Oberflächen reinigen. Die Verwendung großer Produktmengen vermeiden, da eventuell eindringende Produkte schwere Schäden am Display verursachen könnten.
- Außerdem ist die Verwendung zu aggressiver Reinigungsmittel zu vermeiden, die das Displaymaterial (Polycarbonat) beschädigen könnten.
- Reinigen Sie den Garraum von allen Rückständen, bürsten Sie die Steine mit einer Bürste ab und entfernen Sie alle Rückstände.

Monatlich:

- Es ist möglich, die Reinigung durch Pyrolyse vorzunehmen, indem der leere Ofen 20 Minuten lang auf eine Temperatur von 450 °C gebracht wird und dann alle Rückstände entfernt werden.
- Reinigen Sie den Filter der Abzugshaube.
- Reinigen Sie den Filter des Kühllüfters.

Jährlich:

Zur Vermeidung von übermäßigem Verschleiß (der nicht durch die Garantie abgedeckt ist) ist es zwingend erforderlich, mindestens einmal im Jahr eine komplette Wartung durch einen Fachmann durchführen zu lassen. Der Techniker muss das Gerät in allen Teilen gründlich reinigen und die Funktion und den Verschleißzustand aller Komponenten überprüfen.



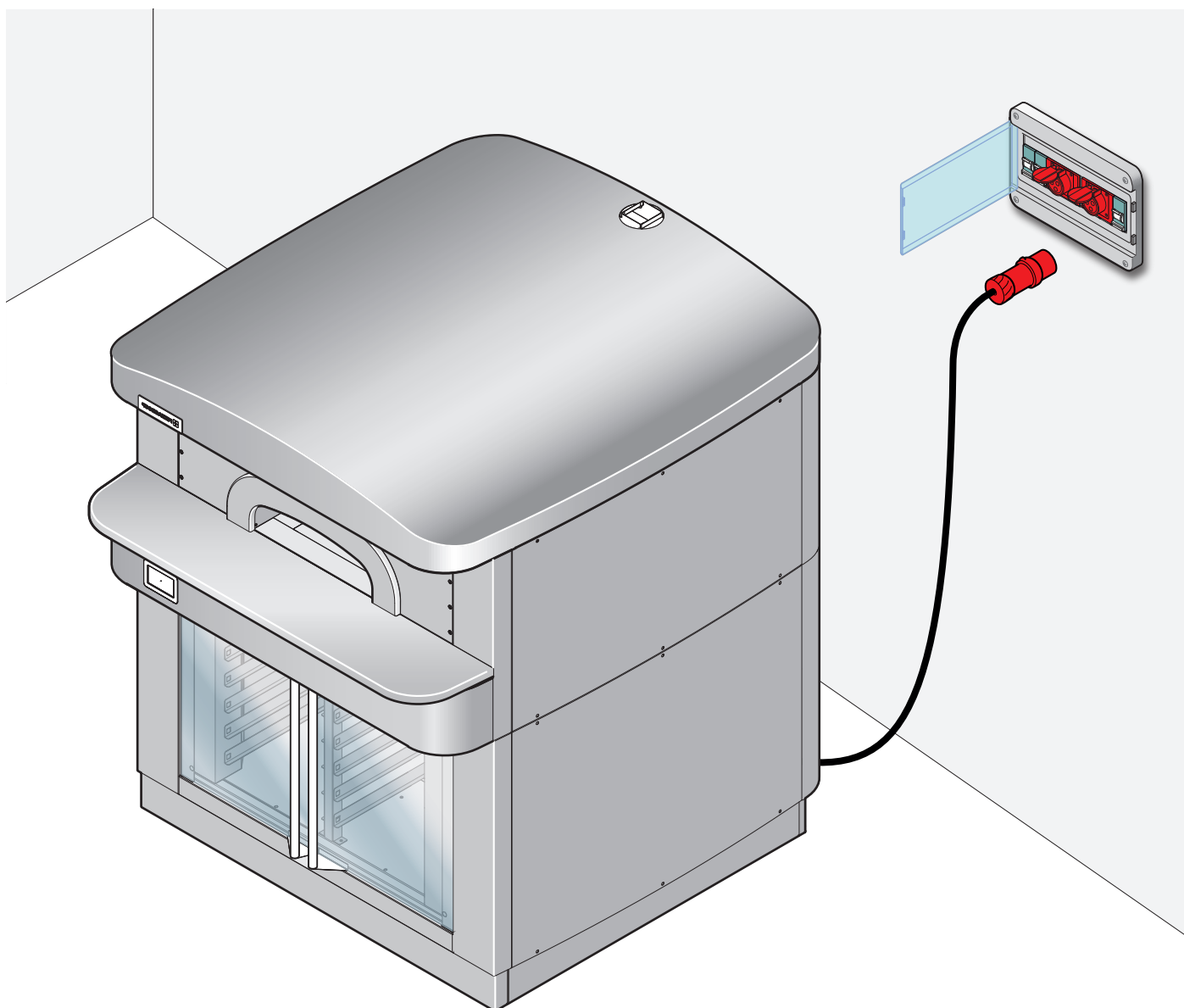
NICHTBENUTZUNG DES OFENS ÜBER LÄNGERE ZEITRÄUME

Während Zeiträumen der Inaktivität die elektrische Stromversorgung unterbrechen.

Die äußeren Teile aus Stahl des Geräts schützen, indem diese mit einem weichen, mit etwas Vaselineöl getränkten Tuch abgerieben werden.

Zur Wiederinbetriebnahme vor der Verwendung:

- das Gerät und sein Zubehör gründlich reinigen;
- das Gerät wieder an die Stromversorgung anschließen;
- das Gerät vor der Wiederinbetriebnahme einer Kontrolle unterziehen.



ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER



Um eine eventuelle unzulässige Verwendung und die damit verbundenen Risiken vor der Entsorgung des Geräts zu vermeiden, sicherstellen, dass es nicht mehr einsatzfähig ist: zu diesem Zweck ist das Versorgungskabel abzuschneiden oder zu entfernen (bei vom Stromnetz getrennten Gerät).

GERÄTEENTSORGUNG



Gemäß Art. 13 der Gesetzesverordnung Nr. 49 aus dem Jahr 2014 „Umsetzung der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gibt die Kennzeichnung mit der durchgestrichenen Mülltonne an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde und am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern getrennt entsorgt werden muss. Alle Geräte sind aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Kupfer, usw.) zu einem Prozentsatz von mehr als 90 % des Gewichts hergestellt. Die Achtsamkeit bei der Behandlung dieses Produkts an seinem Lebensende ist erforderlich, um die negativen Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren und den wirksamen Einsatz von Ressourcen zu verbessern, indem die Grundsätze des „wer verschmutzt, bezahlt“, der Vorbeugung, Aufbereitung für die Wiederverwertung, des Recyclings und der Rückgewinnung angewandt werden. Es wird daran erinnert, dass die illegale oder nicht korrekte Entsorgung des Produkts die Verhängung der von den geltenden Gesetzesvorschriften vorgesehenen Sanktionen nach sich zieht.

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN ITALIEN

In Italien müssen WEEE-Geräte wie folgt abgegeben werden:

- Bei Sammelstellen (auch ökologische Inseln oder ökologische Plattformen genannt)
- Bei dem Händler, bei dem ein neues Gerät erworben wird, der gehalten ist, es kostenlos abzuholen (Abholung „eins gegen eins“).

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN EU-LÄNDERN

Die Gemeinschaftsrichtlinie zu WEEE-Geräten wurde von jedem Land auf unterschiedliche Weise umgesetzt, daher empfehlen wir, sich zur Entsorgung dieses Geräts an die lokalen Behörden oder den Händler zu wenden, um die korrekte Entsorgungsweise zu erfahren.

EINIGE EMPFEHLUNGEN

Bei Störungen wenden Sie sich an Ihren Händler und/oder einen Fachtechniker und lassen Sie das Gerät überprüfen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Der Ofen schaltet sich nicht ein, das Display ist ausgeschaltet	Keine Stromversorgung	die Steckdose, den Stecker und das Stromkabel prüfen. Wenn alles in Ordnung ist, wenden Sie sich an einen Fachtechniker
Garkammer erwärmt sich nicht ausreichend	die Temperaturen der Ofendecke und/oder des Ofenbodens waren zu niedrig eingestellt	die eingestellte Temperatur der Ofendecke und/oder des Ofenbodens zu erhöhen
	Heizwiderstände funktionieren nur zum Teil oder sind beschädigt	einen spezialisierten Techniker kontaktieren
Alarm Kammerfühler	Die Fühler sind defekt	einen spezialisierten Techniker kontaktieren
Alarm Sicherheitsthermostat	eine zu hohe Temperatur wurde festgestellt	einen spezialisierten Techniker kontaktieren
die Beleuchtung in des Garraums funktioniert nicht	Die Leuchte ist defekt	einen spezialisierten Techniker kontaktieren
die Abzugshaube funktioniert nicht	Der Fühler erkennt nicht genügend Temperatur, um den Lüfter zu starten	auf den Anstieg der Temperatur warten
	Der Fühler ist defekt (Fühlerfehler)	einen spezialisierten Techniker kontaktieren
	die Abzugshaube ist defekt	einen spezialisierten Techniker kontaktieren
die Abzugshaubenbeleuchtung funktioniert nicht	die LED ist defekt	die LED-Leiste austauschen
der Gärschrank erwärmt sich nicht	der Widerstand ist defekt	einen spezialisierten Techniker kontaktieren
die Schrankbeleuchtung funktioniert nicht	die LED ist defekt	die LED-Leiste(n) austauschen
Alarm Kammerfühler	der Fühler ist defekt	einen spezialisierten Techniker kontaktieren

KUNDENDIENST

ERSATZTEILE/WARTUNG

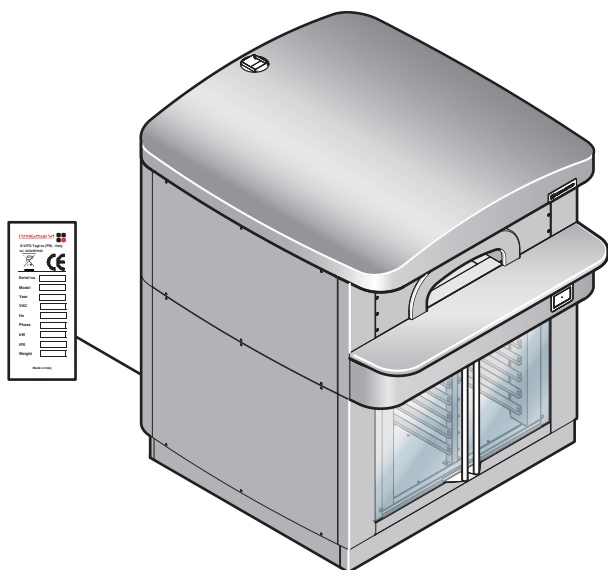
Bei der Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich an Ihren Händler, wobei Sie sich immer auf die Daten auf dem Typenschild an der Seite des Produkts (Modell, Seriennummer usw.) und den Ersatzteilcode auf der Explosionsliste beziehen müssen.

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

LESEN DES TYPENSCHILDS

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

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



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

PizzaGroup Srl 

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

Serial no.	
Model	
Year	
VAC	
Hz	
Phase	
kW	
IPX	
Weight	

Made in Italy

GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Die Garantie wird außerdem nicht für durch anlässlich oder aufgrund des Versands/Transports frei Haus, eventuelle Schäden durch fehler- oder mangelhafte Wartung, unsachgemäßen Gebrauch oder fehlerhafte Manöver des Personals des Kunden, unzureichende oder nachlässige Behandlung, übermäßigen Einsatz der Geräte, durch die nicht erfolgte Unterbrechung der Verwendung der Güter bei technischen Problemen verursachte oder verschlimmerte Schäden oder Beeinträchtigungen oder Spannungs- oder Temperaturschwankungen während der Arbeit oder durch jegliche nicht direkt dem Hersteller zuzuschreibende Gründe verursachte Schäden geleistet.

Die Garantie erlischt automatisch, sollten versteckte Mängel/Abweichungen nicht innerhalb von 8 (acht) Tagen nach ihrer Entdeckung angezeigt werden. Die Garantie erlischt außerdem, wenn auf den Produkten nicht von PIZZA GROUP gelieferte Geräte, Vorrichtungen oder Ersatzteile installiert werden, wenn nicht vom Hersteller genehmigte Änderungen vorgenommen werden bzw. die Seriennummer des Produkts gelöscht, verändert oder unleserlich gemacht wird. Die Garantie erlischt außerdem im Fall der vollumfänglichen oder teilweisen Nichtbeachtung der in den das Produkt begleitenden Bedienungsanleitungen enthaltenen Vorschriften und Anweisungen.

PIZZA GROUP haftet ausschließlich für die dem Kunden als unmittelbare und direkte Folge einer fahrlässigen oder erheblich schuldhaften Nichterfüllung der sich aus diesem Vertrag ergebenden Pflichten entstandenen Schäden. PIZZA GROUP haftet in keinem Fall für vom Kunden oder Dritten davongetragene indirekte Schäden wie, als Beispiel und ohne Anspruch auf Vollständigkeit, Imageschäden, Verdienstausschlag, Produktionsausfall, entgangene Verträge, Bußgelder oder Erstattungen jeglicher Art.

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

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

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

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

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

ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

Рассматриваемые в настоящей брошюре печи предназначены для приготовления пиццы, хлеба, фокаччи, запекания и нагрева продуктов на противнях.

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

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

Исходным языком документа является итальянский.

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

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	2
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИМВОЛЫ	4
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	5
СВЕДЕНИЯ О ПЕЧИ	8
ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПРОВЕРКА	9
ВКЛЮЧЕНИЕ	9
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ	10
ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ	10
РЕЗИСТОР ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ	11
РЕЗИСТОР ДНА	11
ОСВЕЩЕНИЕ	12
МЕНЮ	12
ФУНКЦИЯ КАЛЕНДАРЬ	13
ФУНКЦИЯ НАСТРОЙКИ	15
ЯЗЫКИ	17
ИНФОРМАЦИЯ	17
USB	18
WI-FI	19
ОБНОВЛЕНИЕ	20
ДЫМОХОД	21
ВЫТЯЖКА	21
РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ	22
ОЧИСТКА И УХОД	23
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫЙ ПРОСТОЙ ПЕЧИ	24
УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ	25
НЕКОТОРЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	26
ДАННЫЕ НА ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ	27
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	28
ГАРАНТИЯ	28

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИМВОЛЫ

Приведенные ниже символы указывают важную информацию.



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



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



Опасность поражения электрическим током: присутствует опасное электрическое напряжение

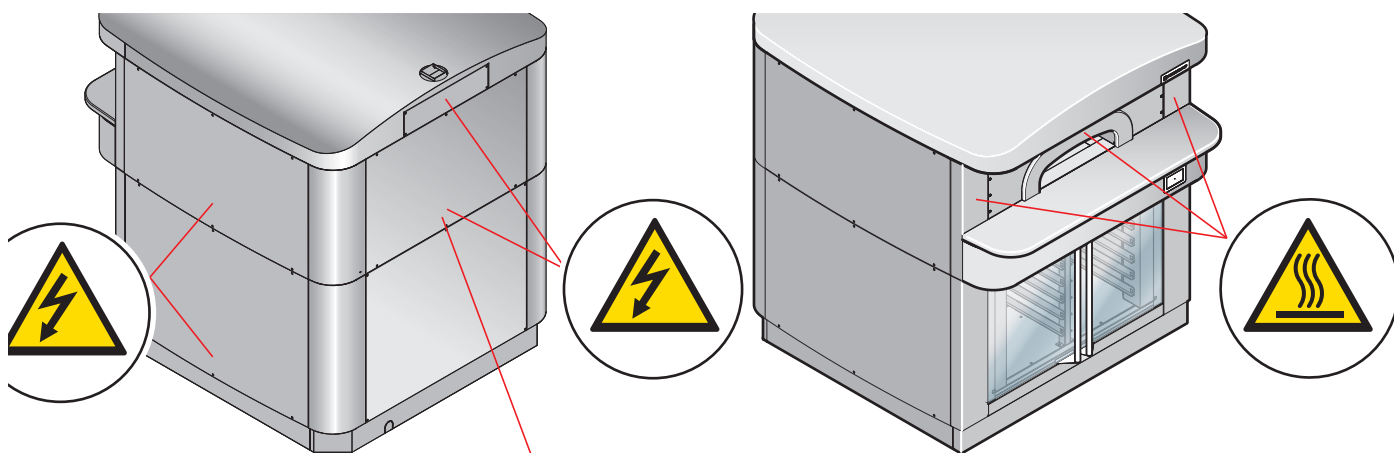


Равнопотенциальное соединение: зажимы, которые при соединении между собой приводят различные части оборудования или системы к одному потенциалу (необязательно к потенциалу заземления)



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

ЗНАКИ, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА МАШИНУ



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

! DANGER



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

ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

-  Перед началом эксплуатации или техобслуживания оборудования **внимательно прочитать данное руководство** и бережно хранить его в месте, доступном для любых обращений со стороны операторов в будущем.
- Руководство всегда должно прилагаться к устройству на всем протяжении его срока службы, в том числе в случае передачи другому владельцу.
- Перед выполнением любых работ по техобслуживанию или плановой очистке **отсоединить оборудование от электросети**.
- Работы, несанкционированные вмешательства или специально не разрешенные модификации, не соответствующие указаниям данного руководства, могут вызывать повреждения, травмы или несчастные случаи со смертельным исходом и **влекут за собой аннулирование гарантии**.
- Эксплуатация или техобслуживание оборудования без соблюдения изложенных в данном руководстве указаний может привести к нанесению ущерба, травмам и смерти.
- На паспортной табличке приводится важная техническая информация. Она необходима в случае запроса на техобслуживание или ремонт оборудования, **поэтому рекомендуется не снимать, не повреждать и не вносить в нее изменений**.
- Если это оборудование должно устанавливаться вблизи стен, перегородок, кухонной мебели, декоративной отделки и т.д., эти стены, перегородки и т.д. должны быть изготовлены из негорючего материала. Если это невозможно, стены, перегородки и пр., должны покрываться негорючим теплоизоляционным материалом.
- **ВНИМАНИЕ:** Это оборудование не должно устанавливаться в месте свободного доступа для посетителей.
- При повреждении токоподводящего кабеля для предупреждения опасности он должен заменяться сервисной службой или квалифицированным специалистом.
- **Некоторые части оборудования могут сильно нагреваться.** Стараться не прикасаться к поверхностям и не помещать поблизости воспламеняющиеся и чувствительные к теплу материалы, даже для перемещения готовых продуктов.
- Не ставить на печь никаких предметов, особенно изготовленных из чувствительных к теплу материалов.
- Для перемещения блюд во время и после приготовления для предупреждения ожогов обязательно использовать средства индивидуальной защиты (например, перчатки).
- Для приготовления обязательно использовать материалы, не чувствительные к теплу и сертифицированные на контакт с горячими продуктами питания.
- Во время использования всегда закрывать дверь сразу после осмотра блюд; при выполнении этой операции следить за тем, чтобы не защемить пальцы.
- Это оборудование предназначено для использования на предприятиях торговли для производства продуктов питания и различных блюд. Использование в целях, отличных от указанной, считается неправильным, потенциально опасным для людей и животных и может привести к необратимым повреждениям оборудования.
- Это оборудование предназначено для использования на предприятиях торговли, например, на кухнях ресторанов, в столовых, кухнях больниц и таких магазинах, как булочные, мясные лавки и пр., но не для непрерывного массового производства продуктов питания

- Это оборудование не предназначено для использования неопытными лицами в быту и пр.
- Это оборудование не пригодно для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющими достаточного опыта и знаний.
- Не оставлять оборудование без присмотра в присутствии детей и убедиться, что они не пользуются и не играют с ним.
- Для очистки оборудования, его любого компонента или аксессуара, а также опорной конструкции, НЕ использовать:
 - абразивные, порошковые, агрессивные или коррозионные моющие средства (например, хлористоводородную, соляную или серную кислоту, каустическую соду и т.д.).
 - абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки и щетки из стали и т.д.);
 - струи водяного пара или воду под давлением.
- Периодическая очистка, проведенная в соответствии с указаниями этого руководства, гарантирует безопасную и эффективную работу этого оборудования.
- Работающий с оборудованием персонал должен иметь профессиональную подготовку и периодически проходить обучение по его эксплуатации, а также по технике безопасности и охране труда.
- Использовать только утварь, стойкую к высоким температурам (например, из стали). Утварь из пластика или аналогичных материалов может не выдерживать высокую температуру печи.
- **ВНИМАНИЕ:** Съёмная дверка и соответствующая подставка нагреваются до очень высоких температур. Осторожно! Не обожгитесь! Используйте соответствующие СИЗ (напр., перчатки).

Поместите подставку:

- проверяя ее устойчивость, в место, недоступное для посторонних лиц,
- проверяя, что она не создает препятствий в зонах прохода и выполнения рабочих операций.

Убедитесь, что съёмная дверка не вступает в контакт с горючими материалами или материалами, чувствительными к воздействию высоких температур.

- **ОПАСНОСТЬ ЗАТЯГИВАНИЯ:** всегда уделять максимальное внимание тому, чтобы не оказаться затянутыми при непрерывном перемещении ленточного транспортера.
- **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА:** зона вокруг оборудования должна всегда оставаться свободной, не допускать наличия в ней горючих материалов. Не допускать нахождения огнеопасных материалов вблизи данного оборудования.
- **ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА!** Запрещается эксплуатировать печь во взрывоопасных средах.
- **ВНИМАНИЕ:** перед выполнением любой операции очистки или при длительном простое всегда выключать выключатель на электрощите.
- В случае обнаружения любых неисправностей (например, поврежденного кабеля питания и т.д.), неправильного функционирования или поломки не использовать оборудование и обратиться в Центр технической поддержки, уполномоченный Изготовителем. Требовать использования фирменных запчастей, в противном случае оборудование снимается с гарантии.
- **ВНИМАНИЕ:** во время функционирования запрещается помещать в духовую камеру воспламеняющиеся продукты питания и жидкости.
- Наблюдать за оборудованием на протяжении всей его работы, не оставлять продукты в печи без присмотра!

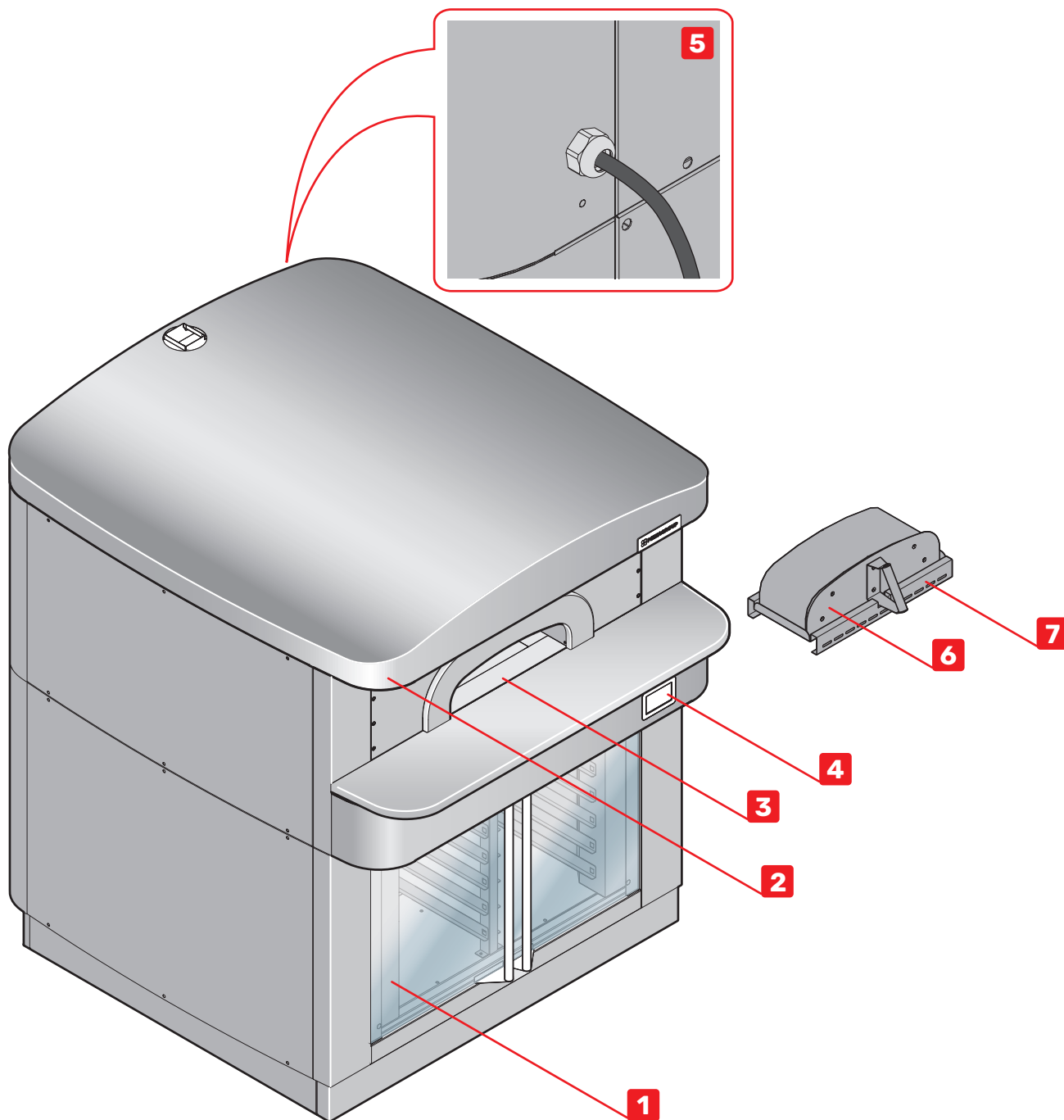
- Несоблюдение указанных норм может привести к повреждениям и травмам, в том числе со смертельным исходом, к аннулированию гарантии и освобождает Изготовителя от всякой ответственности.
- Рекомендуются обеспечивать проверку оборудования силами уполномоченного центра технической поддержки минимум один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

СВЕДЕНИЯ О ПЕЧИ

Печь 550 предназначена для выпекания пиццы.

Ниже перечислены основные образующие ее части:

- 1 - расстоечная камера/опора
- 2 - вытяжка
- 3 - печь
- 4 - сенсорный дисплей
- 5 - вход токоподводящего кабеля
- 6- съемную дверку
- 7- подставку



ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПРОВЕРКА

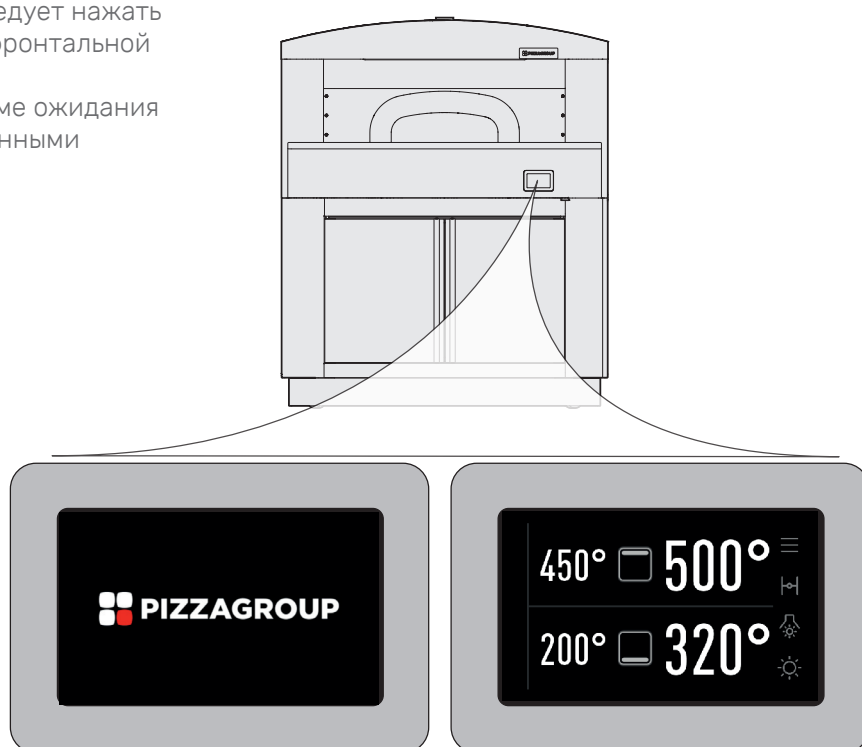
Перед включением печи проверить:

- 1 что была полностью снята защитная пленка;
- 2 что был правильно введен штепсель в розетку электрического тока;
- 3 что напряжение питания и мощность установки совместимы со значениями, приведенными на табличке, установленной на правой боковой панели печи;
- 4 что внутренняя часть печи свободна от полистирола и другого защитного материала.

ВКЛЮЧЕНИЕ

Для подачи питания на оборудование следует нажать выключатель, расположенный внизу на фронтальной панели рядом с дисплеем.

Дисплей включится и запустится в режиме ожидания с выключенными резисторами и сохраненными последними настройками.



ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Первое включение и соответствующую функциональную проверку рекомендуется поручать квалифицированному специалисту (см. инструкции по установке).

При первом использовании оборудования рекомендуется нагреть пустую печь для удаления неприятных запахов, образующихся в результате испарения влаги, которая может содержаться во внутренних частях.

Выполнить следующие операции:

- 1 задать температуру верхней части и дна на 150 °C;
- 2 оставить печь работать на 8 часов.

Правильно установите съемную дверку на входное отверстие печи.

Включите печь, задавая приблизительную температуру для верхней части 480 °C, дна 430 °C.

Температура должна регулироваться исходя из рабочей нагрузки, типа теста и пр.

По достижении заданного значения снимите съемную дверку, пользуясь исключительно специальной ручкой, и положите дверку на специальную подставку.

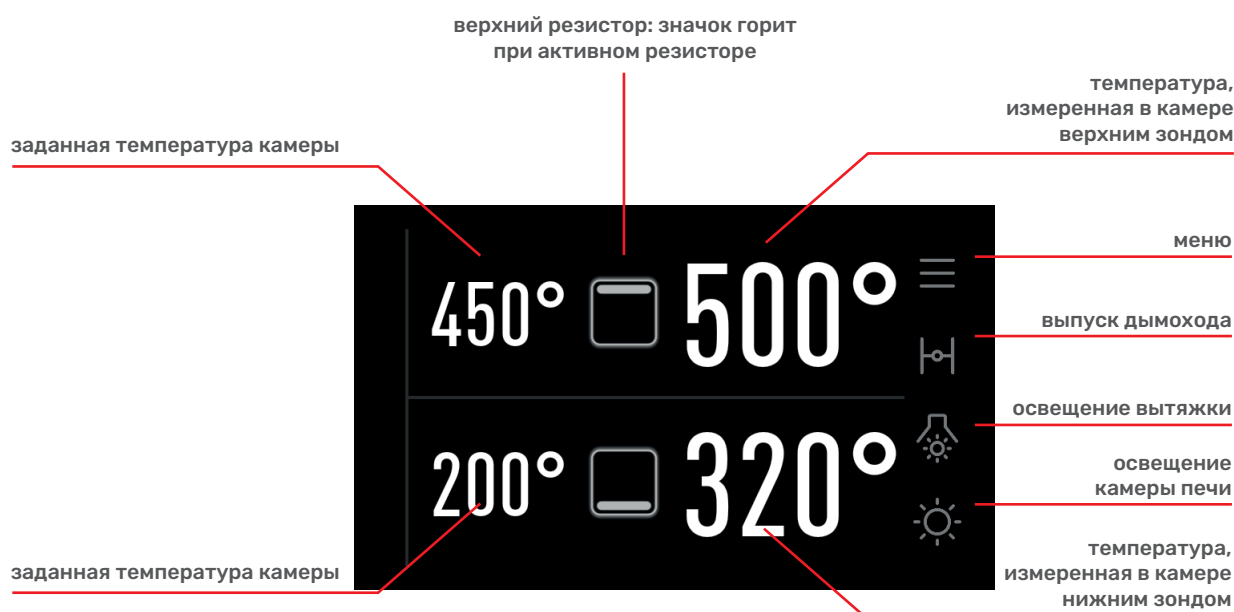
ВНИМАНИЕ: Съемная дверка и соответствующая подставка нагреваются до очень высоких температур. Осторожно! Не обожгитесь! Используйте соответствующие СИЗ (напр., перчатки).

Поместите подставку:

- проверяя ее устойчивость,
- в место, недоступное для посторонних лиц,
- проверяя, что она не создает препятствий в зонах прохода и выполнения рабочих операций.

Убедитесь, что съемная дверка не вступает в контакт с горючими материалами или материалами, чувствительными к воздействию высоких температур.

ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ



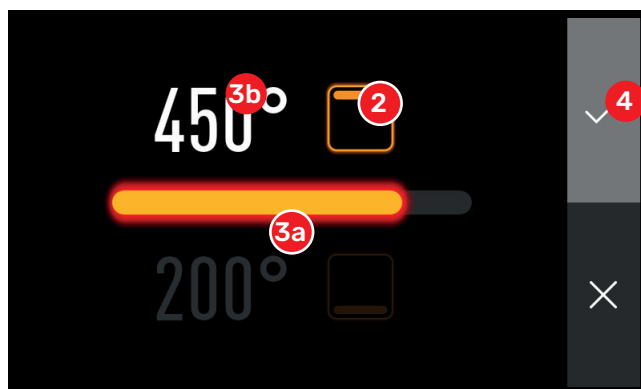
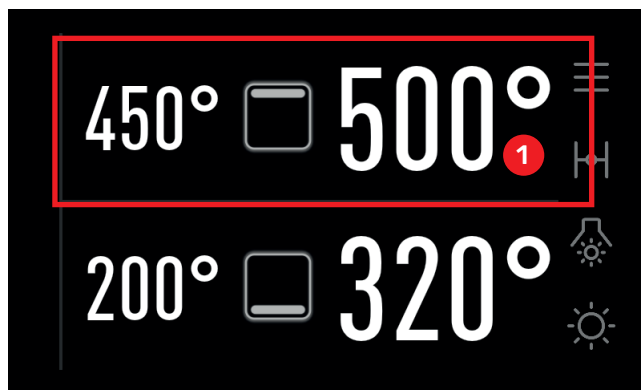
РЕЗИСТОР ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ

Убедиться, что резистор включен (значок горит при активном резисторе).

Для включения резистора и регулирования температуры **верхней части**:

- 1** нажать в любой точке верхней части для регулирования температуры резисторов **верхней части**
- 2** нажать значок для включения или выключения резистора
- 3a** нажать и прокрутить строку регулируемой температуры (напр., 450 °C верхней части); могут задаваться температуры от мин. 80° до макс. 515°C
- 3b** нажать изменяемую температуру, ввести требуемую температуру с помощью открывающейся цифровой клавиатуры и нажать **OK**
- 4** нажать кнопку  для подтверждения

Введенные параметры сохранить нельзя, но при каждом включении печь будет иметь в памяти последние использовавшиеся настройки.



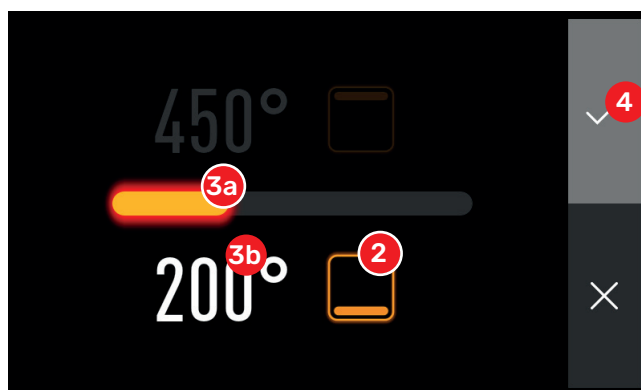
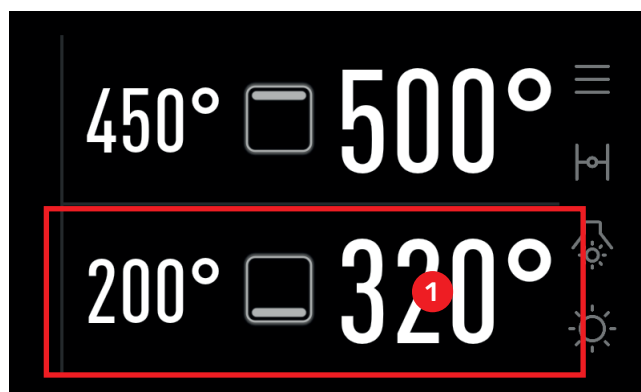
РЕЗИСТОР ДНА

Убедиться, что резистор включен (значок горит при активном резисторе).

Для включения резистора и регулирования температуры **дна**:

- 1** нажать в любой точке верхней части для регулирования температуры резисторов **дна**
- 2** нажать значок для включения или выключения резистора
- 3a** нажать и прокрутить строку регулируемой температуры (напр., 450 °C верхней части); могут задаваться температуры от мин. 80° до макс. 515°C
- 3b** нажать изменяемую температуру, ввести требуемую температуру с помощью открывающейся цифровой клавиатуры и нажать **OK**
- 4** нажать кнопку  для подтверждения

Введенные параметры сохранить нельзя, но при каждом включении печь будет иметь в памяти последние использовавшиеся настройки.



ОСВЕЩЕНИЕ

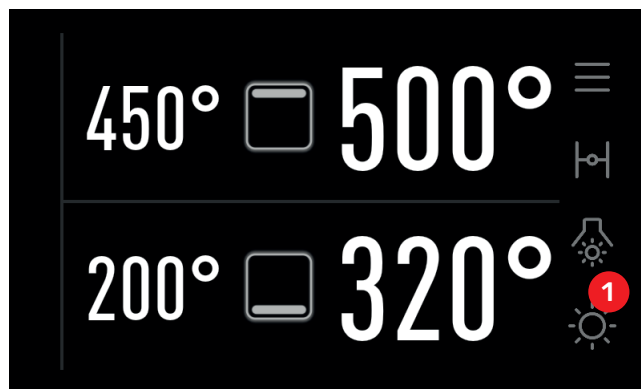
Печь оснащена системой освещения

Для ее подключения и отключения с главного экрана печи:

1 нажать значок 

Значок включается при включении освещения камеры печи.

Кнопка освещения на главном экране печи управляет освещением камеры печи, а на главном экране расстоечного шкафа – внутренним освещением расстоечного шкафа.



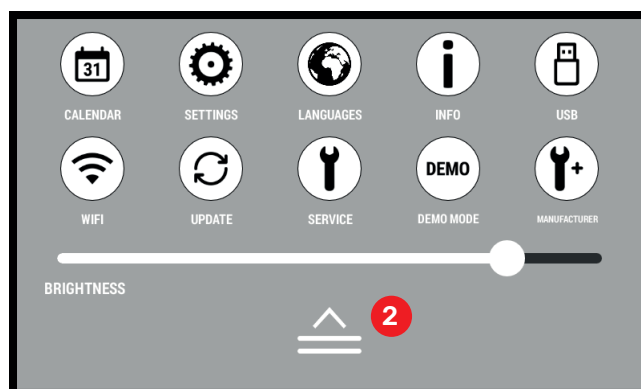
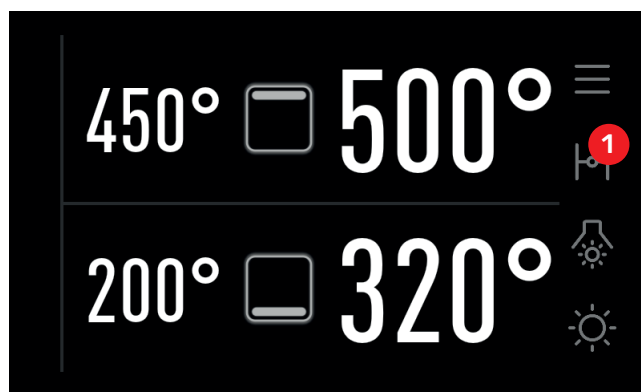
МЕНЮ

При входе в меню открывается доступ к различным настройкам.

Для доступа к меню:

1 нажать значок 

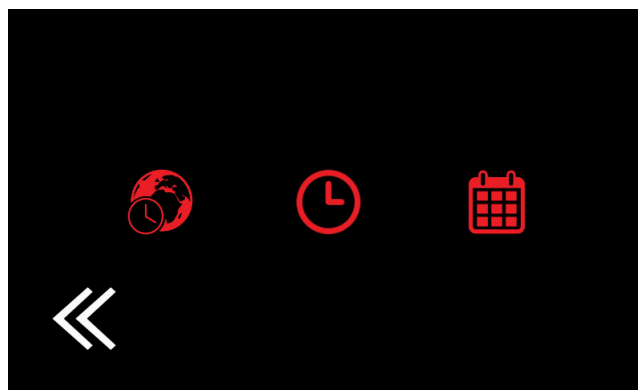
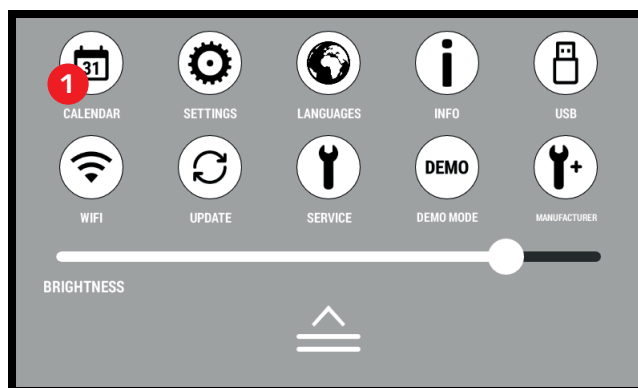
2 нажать и переместить ползунок «яркость» для регулирования яркости дисплея.



ФУНКЦИЯ КАЛЕНДАРЬ

При нажатии значка  предоставляется доступ к функции «календарь».

Откроется экран доступа к различным настройкам.

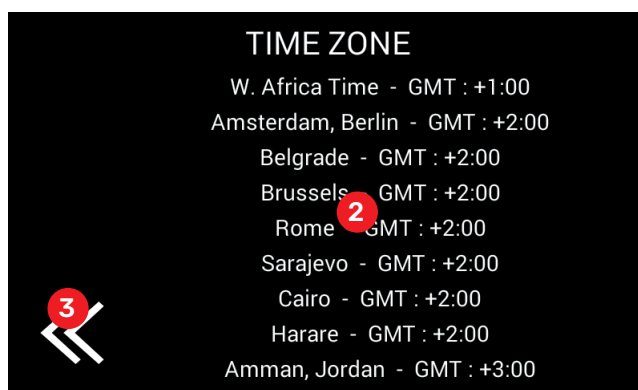
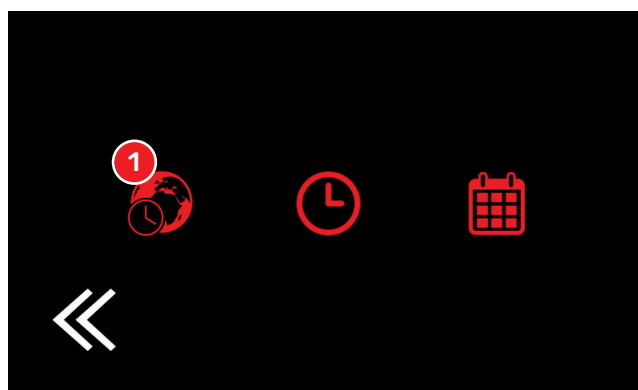


НАСТРОЙКА ЧАСОВОГО ПОЯСА

При нажатии значка  предоставляется доступ к настройке часового пояса.

Для задания часового пояса:

- 1 нажать значок .
- 2 выбрать нужный пункт (напр., Рим).
- 3 нажать стрелку для возврата к предыдущему экрану.

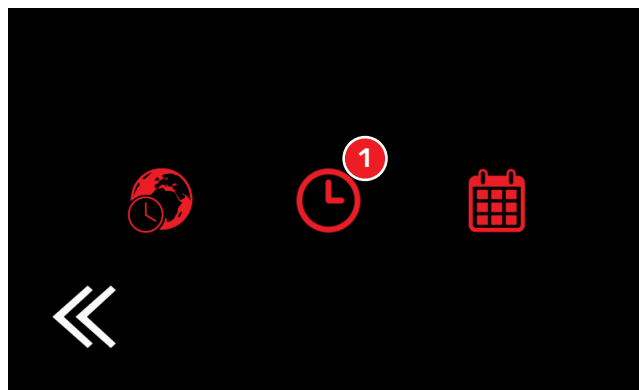


ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ

При нажатии значка  предоставляется доступ к настройке времени.

Для задания времени:

- 1 нажать значок .
- 2 ввести необходимое время.
- 3 нажать клавишу  для подтверждения или  для отмены и возврата к предыдущему экрану.

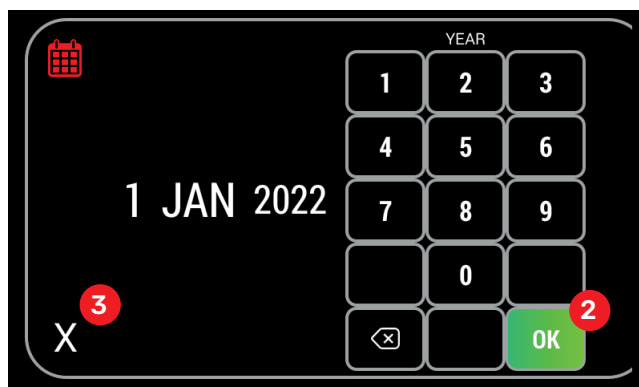
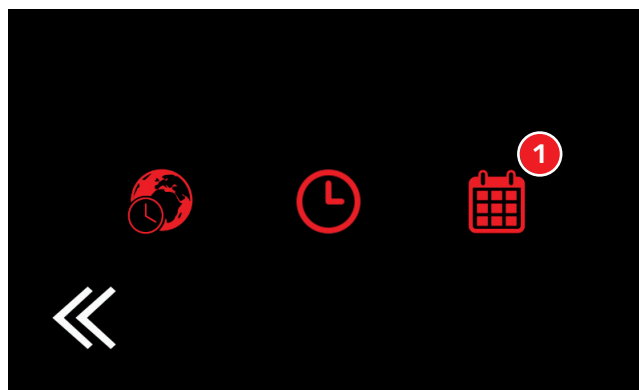


ЗАДАНИЕ ДАТЫ

При нажатии значка  предоставляется доступ к настройке даты.

Для задания даты:

- 1 нажать значок .
- 2 ввести необходимую дату.
- 3 нажать клавишу  для подтверждения или  для отмены и возврата к предыдущему экрану.

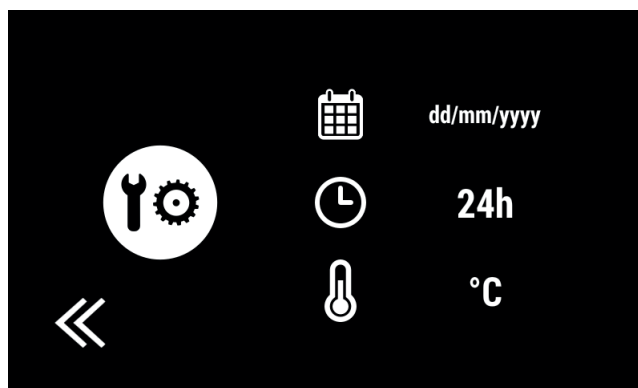
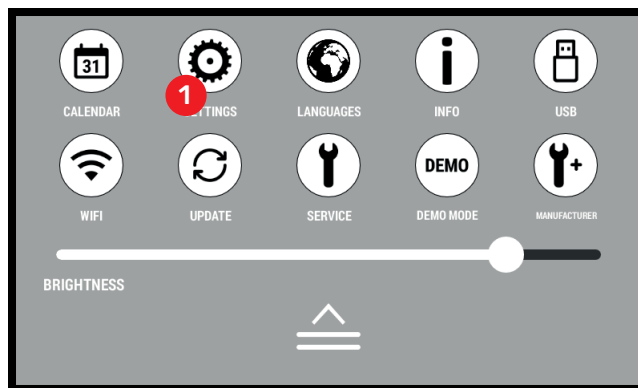


ФУНКЦИЯ НАСТРОЙКИ

1 При нажатии значка  предоставляется доступ к функции «настройки».

Откроется экран доступа к различным настройкам.

При нажатии значка  выполняется переход к меню, защищенному производителем специальным паролем.



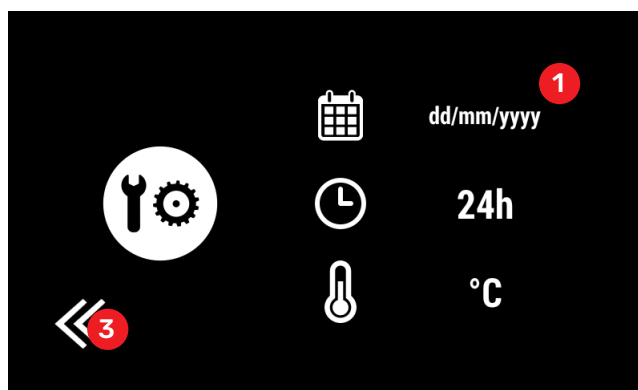
НАСТРОЙКИ РЕЖИМА ДАТА

Можно выбрать один из форматов отображения даты:

- дд /мм/гггг
- гггг/мм/дд
- мм/дд/гггг

Для выбора требуемого формата:

- 1** нажать дд /мм/гггг ;
- 2** выбрать нужный пункт.
- 3** нажать стрелку для возврата к предыдущему экрану.



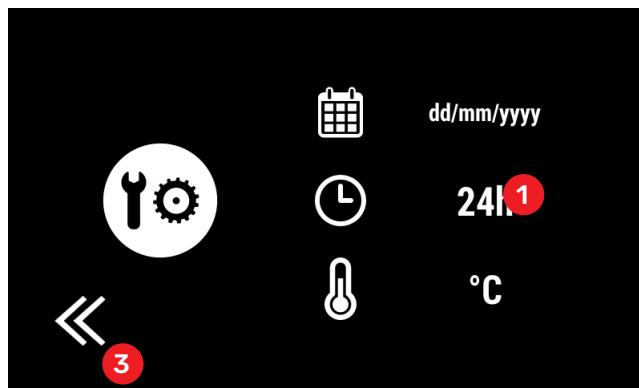
НАСТРОЙКИ РЕЖИМА ВРЕМЕНИ

Можно выбрать один из двух форматов отображения времени:

- 12h
- 24h

Для выбора требуемого формата:

- 1 нажать 24h.
- 2 выбрать нужный пункт.
- 3 нажать стрелку для возврата к предыдущему экрану.



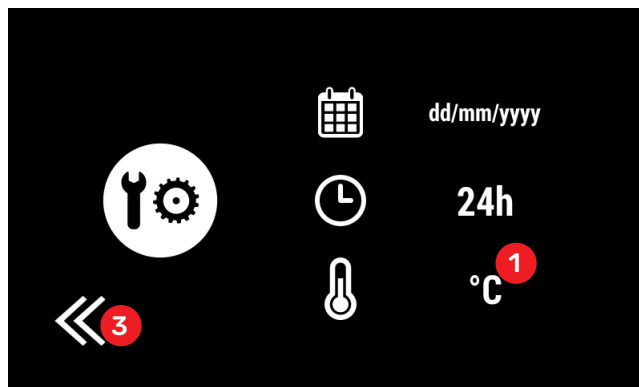
НАСТРОЙКИ ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Можно выбрать одну из двух единиц измерения температуры:

- °C
- °F

Для выбора требуемого формата:

- 1 нажать °C.
- 2 выбрать нужный пункт.
- 3 нажать стрелку для возврата к предыдущему экрану.

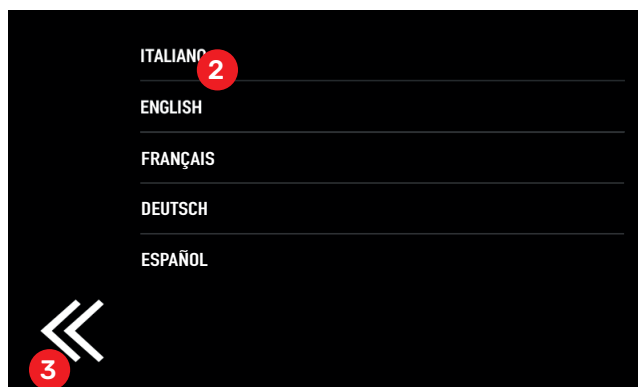
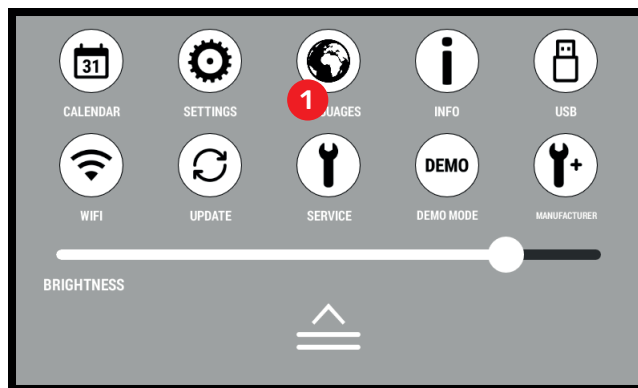


ЯЗЫКИ

Можно выбрать один из языков.

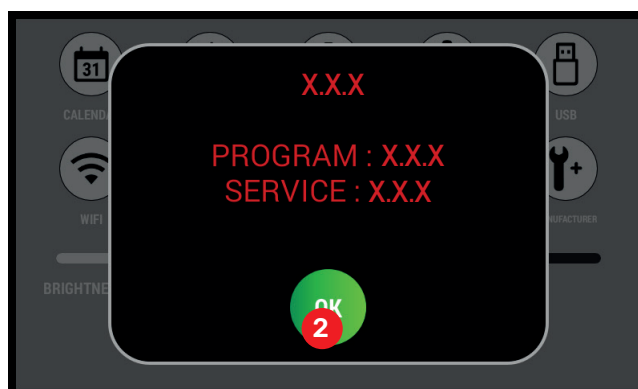
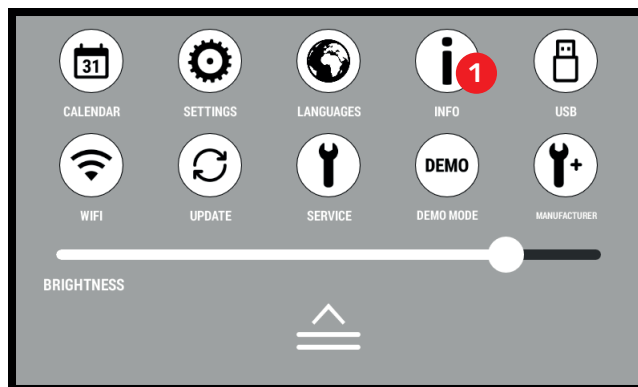
Для выбора требуемого языка:

- 1 нажать значок .
- 2 выбрать нужный пункт.
- 3 нажать стрелку для возврата к предыдущему экрану.



ИНФОРМАЦИЯ

- 1 при нажатии значка  откроется сводный экран
- 2 нажать значок  для возврата к предыдущему экрану.



USB

Эта функция позволяет обновлять оборудование, импортируя или экспортируя информацию непосредственно с/на USB-накопитель.

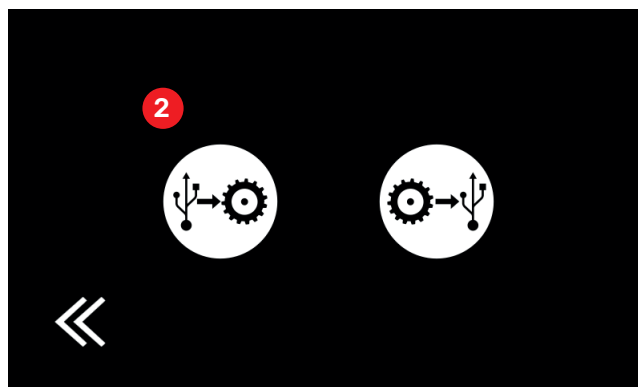
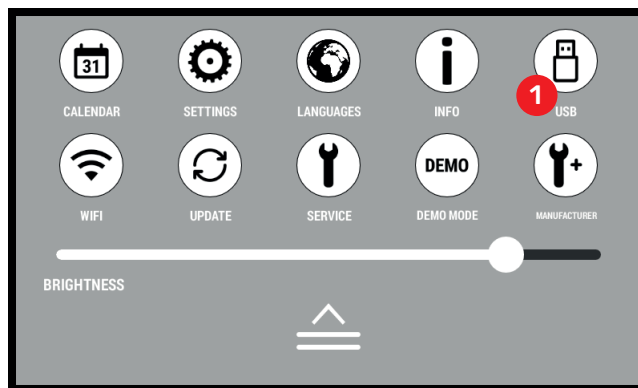
Для доступа к этой функции вставить USB-накопитель и:

- 1 При нажатии значка  предоставляется доступ к функции «USB».

Выбрать требуемый режим **2**:

- значок слева позволяет экспортировать нужную информацию с USB-накопителя в печь;
- значок справа позволяет импортировать нужную информацию из печи на USB-накопитель

ПРИМЕЧАНИЕ: экспорт данных может выполняться исключительно по запросу сервисной службы.

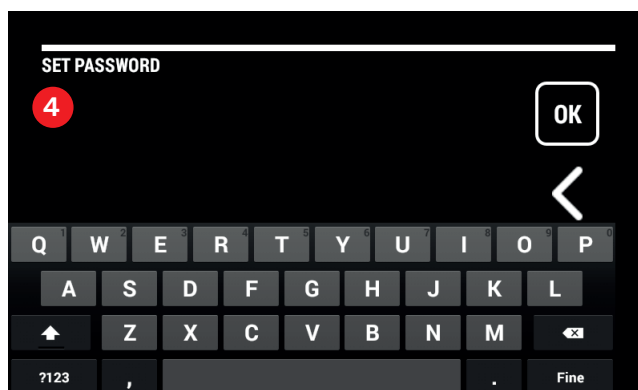
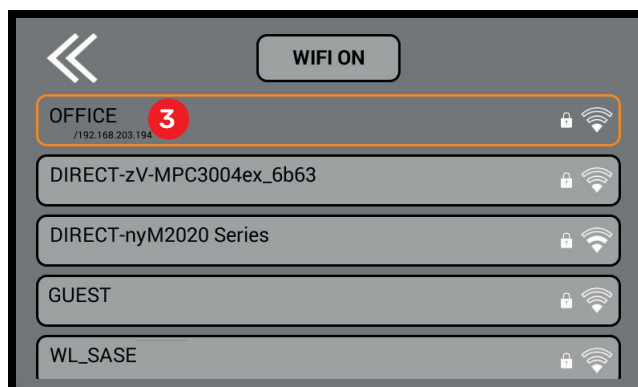
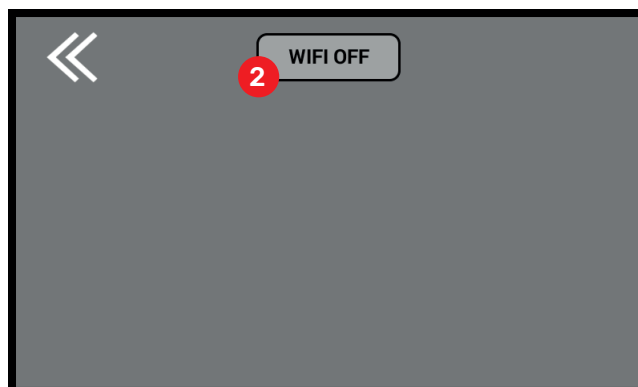
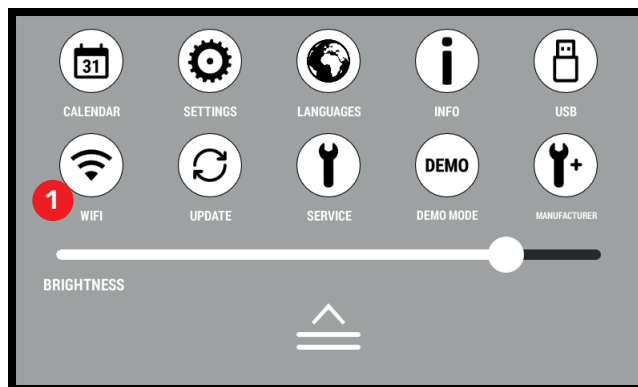


WI-FI

Эта функция позволяет подсоединять прибор к сети wi-fi для выполнения удаленных подключений.

Для этого:

- 1 При нажатии значка  предоставляется доступ к функции «WI-FI».
- 2 При нажатии значка  активируется функция «WI-FI» и выполняется поиск доступных сетей
- 3 Выбрать нужную сеть
- 4 При необходимости ввести учетные данные



ОБНОВЛЕНИЕ

Эта функция позволяет устанавливать обновления на оборудование.

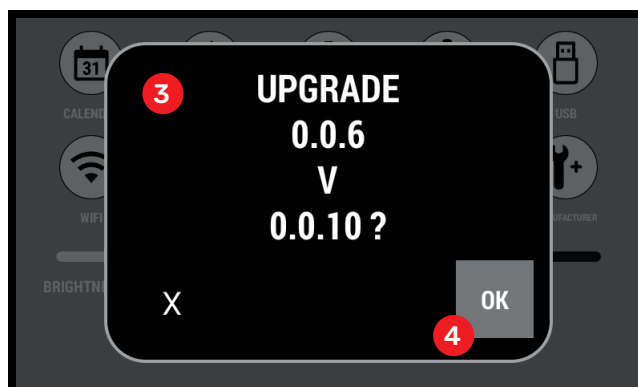
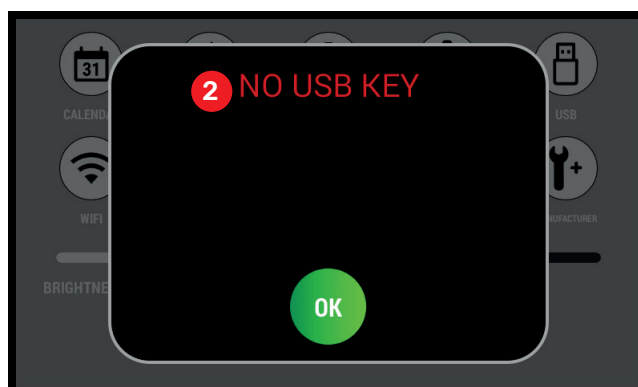
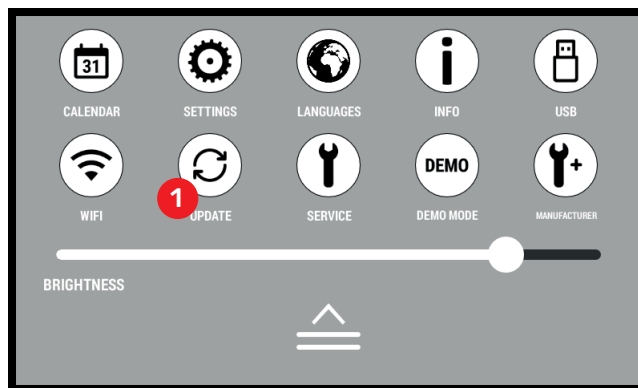
При каждом запуске печь автоматически выполняет поиск наличия обновлений: вначале на USB-накопителе, затем - с помощью WI-FI.

Если обновлений нет, печь запускается в штатном режиме.

При обнаружении обновлений открывается окно UPGRADE (АПГРЕЙД), на котором можно решить, выполнять обновление **OK** или нет (кнопка X).

Можно также выполнить обновление устройства вручную, выполняя для этого следующие операции:

- 1 При нажатии значка  предоставляется доступ к функции «ОБНОВЛЕНИЕ».
- 2 Если USB-накопитель вставлен неправильно, отображается следующий экран
- 3 Если USB-накопитель вставлен правильно и было обнаружено доступное обновление, отображается следующий экран.
- 4 Нажать **OK** для подтверждения установки обновления.



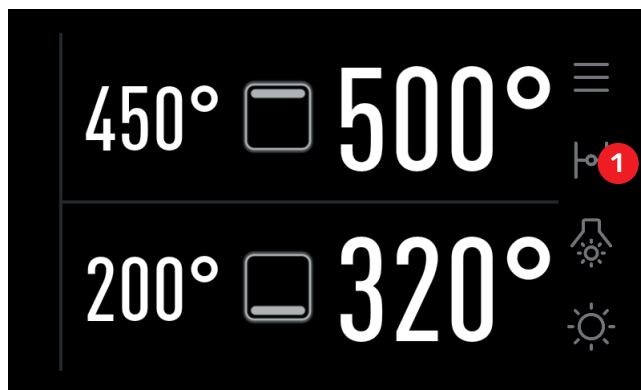
ДЫМОХОД

Печь оснащена дымоходом для выпуска паров, образующихся в духовой камере.

Для его открытия или закрытия:

1 нажать значок 

Когда дымоход открыт, значок имеет следующий вид .



ВЫТЯЖКА

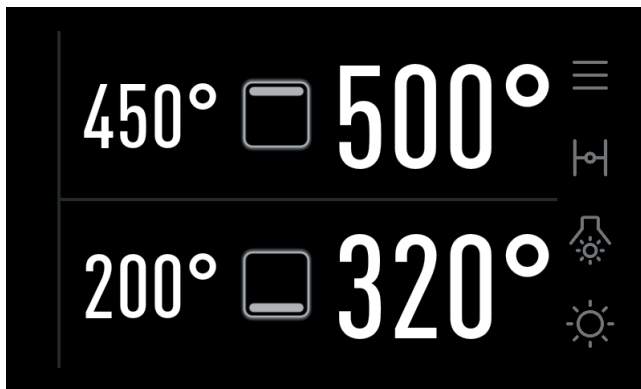
Оборудование имеет встроенную вытяжку.

Она включается автоматически, как только температура вблизи нее превысит 40 °С.

Вытяжка оснащена системой освещения. Для ее включения и выключения:

1 нажать значок 

При активной системе освещения значок подсвечивается.



РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ

В нижней части агрегата расположен расстоечный шкаф.

Для входа в его параметры управления прокрутить по вертикали главную страницу печи **1**, отобразится главный экран расстоечного шкафа.

Для регулирования температуры расстоечного шкафа:

- 2** нажать в любой точке этой области
- 3a** нажать и прокрутить строку регулируемой температуры (напр., 50 °C); могут задаваться температуры от мин. 5°C до макс. 60°C
- 3b** нажать изменяемую температуру, ввести требуемую температуру с помощью открывающейся цифровой клавиатуры и нажать **OK**
- 4** нажать кнопку  для запуска нагрева

Значок подсвечивается при активном резисторе, для включения или выключения резистора расстоечного шкафа нажать значок .

Расстоечный шкаф оснащен системой освещения

Для ее подключения и отключения с главного экрана расстоечного шкафа:

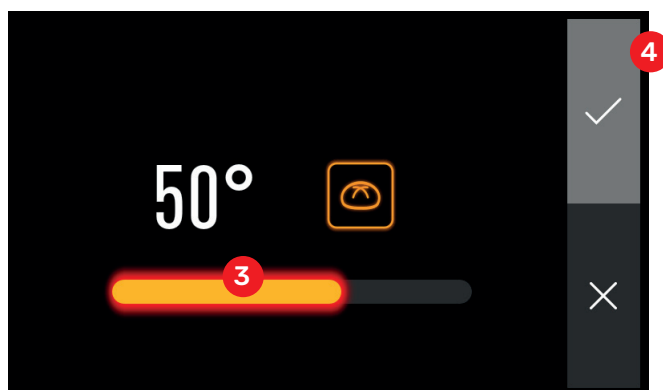
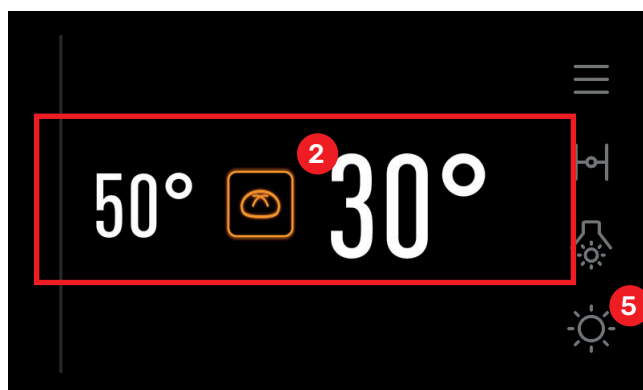
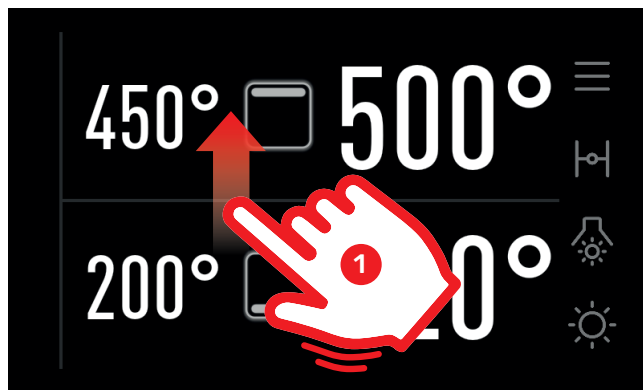
- 5** нажать значок .

При открытии дверей расстоечного шкафа освещение автоматически включается. При закрытии двери освещение выключается. Если освещение включается кнопкой освещения и затем открывается дверь расстоечного шкафа, при закрытии двери внутреннее освещение выключится даже если оно изначально было включено кнопкой.

Значок  включается при включении освещения расстоечной камеры.

Кнопка освещения на главном экране печи управляет освещением камеры печи, а на главном экране расстоечного шкафа - внутренним освещением расстоечного шкафа.

Для возврата к главному экрану печи выполнить прокрутку по вертикали в направлении, противоположном предыдущему



ОЧИСТКА И УХОД

 Очистка любых компонентов должна выполняться на полностью остывшей печи с использованием средств индивидуальной защиты (например, перчаток и т.д.).

 Для очистки любого компонента или комплектующего НЕ использовать:

- абразивные и порошковые моющие средства;
- агрессивные и коррозионные моющие средства (напр., соляную или серную кислоту, каустическую соду и т.д.). Не использовать такие вещества даже для очистки под конструкцией и пола под оборудованием или основанием;
- абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки и щетки из стали и т.д.);
- струи воды или пара под давлением.

 Для обеспечения идеальных условий эксплуатации и безопасности оборудования рекомендуется минимум один раз в год поручать его техобслуживание и проверку квалифицированному специалисту.

Перед выполнением любых работ по очистке необходимо отключить электропитание оборудования (с помощью рубильника установки) и надеть подходящие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и т.д.). Пользователь должен выполнять только операции по плановому техобслуживанию, а в случае экстренного техобслуживания обращаться к Дилеру или к квалифицированному специалисту, заказывая помощь уполномоченного техника. Изготовитель не предоставляет гарантию на повреждения, нанесенные в результате неправильного техобслуживания или очистки (например, в случае использования неподходящих моющих средств).

ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПЕЧЬЮ

Ежедневно:

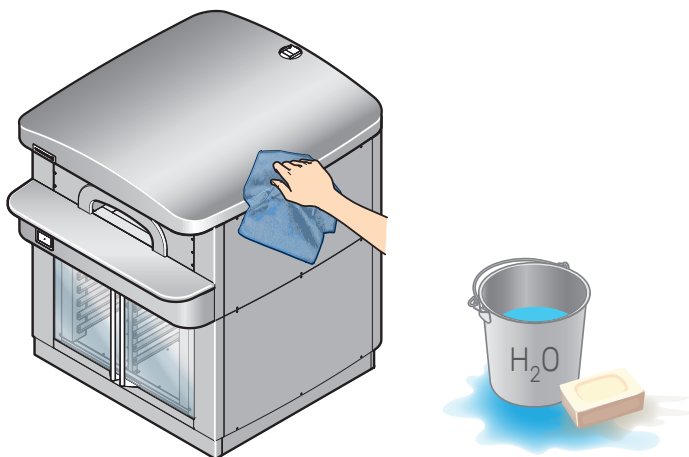
- Очистить все части из стали салфеткой, смоченной в горячей мыльной воде, после чего выполнить тщательное споласкивание и сушку.
- Очищать стекла мягкой салфеткой и специальным моющим средством для стекол.
- Чистить дисплей экрана мягкой салфеткой с малым количеством моющего средства для деликатных поверхностей. Избегать использования большого количества средства, так как возможные инфильтрации могут привести к серьезным повреждениям дисплея.
- Кроме того, избегать использования слишком агрессивных средств, так как они могут повредить материал, из которого изготовлен дисплей (поликарбонат).
- Очищать духовую камеру от всех остатков, сметать остатки с камней щеткой.

Ежемесячно:

- Можно выполнять очистку с помощью пиролиза, доводя пустую печь до температуры 450°C на 20 минут, удаляя затем все остатки.
- Очищать фильтр вытяжки.
- Очищать фильтры охлаждающих вентиляторов.

Раз в год:

Для предупреждения повышенного износа (на которое не распространяется гарантия) обязательно поручать выполнение полного техобслуживания не реже одного раза в год квалифицированному специалисту. Технический специалист должен тщательно очистить все части оборудования, проверить функциональность и износ всех компонентов.



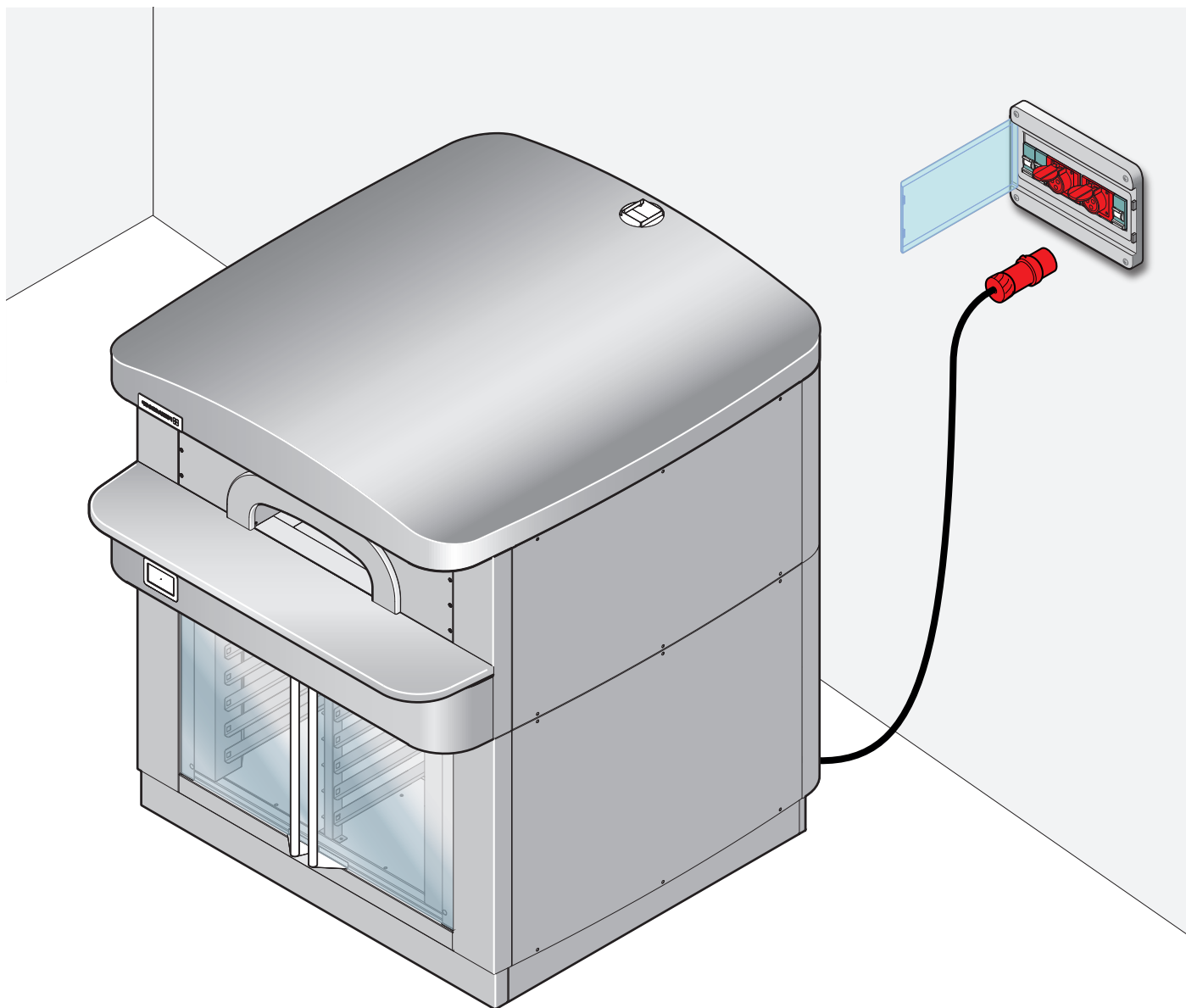
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫЙ ПРОСТОЙ ПЕЧИ

В периоды простоя отключать подачу электричества.

Защитить наружные стальные части оборудования, протирая их мягкой салфеткой, слегка смоченной в вазелиновом масле.

Перед началом работы:

- выполнить тщательную очистку оборудования и принадлежностей;
- снова подсоединить оборудование к электросети;
- перед возобновлением работы оборудования выполнить его контроль.



УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ

 Для предупреждения неуполномоченного использования и связанного с этим риска перед утилизацией оборудования убедиться, что его невозможно больше использовать. Для этого следует отрезать или снять токоподводящий кабель (на оборудовании, отсоединенном от электросети).

УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ



В соответствии со ст. 13 Законодательного декрета № 49 от 2014 «Во исполнение Директивы RAEE 2012/19/ЕС Об отходах электрического и электронного оборудования» значок перечеркнутого мусорного контейнера означает, что продукт выпущен на рынок после 13 августа 2005 г. и по завершении срока службы не должен выбрасываться с другими отходами, а должен утилизироваться отдельно. Все оборудование изготовлено из металлических материалов, подлежащих переработке (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованное железо, медь и т.д.), составляющих более 90% общего веса. Необходимо обратить внимание на то, чтобы данное изделие после завершения срока службы было утилизировано с минимальным негативным воздействием на окружающую среду и повышением эффективности использования ресурсов, применяя принцип «загрязнивший платит», а также профилактику, подготовку к повторному использованию, переработке и восстановлению. Напоминаем, что при незаконной или неправильной утилизации оборудования действуют санкции, предусмотренные действующим законом.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ В ИТАЛИИ

В Италии отходы от электрического или электронного оборудования должны сдаваться:

- в центры сбора (называемые также “экологическими островками или платформами”)
- дистрибьютору, у которого приобретено новое изделие, который обязан забрать старое бесплатно (“одно за другое”).

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ В СТРАНАХ ЕВРОСОЮЗА

В разных странах ЕС были приняты различные Директивы по электрическому и электронному оборудованию, поэтому для правильной утилизации оборудования рекомендуем обратиться в местные органы власти или к своему дилеру для получения указаний по правильной утилизации.

НЕКОТОРЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

В случае неисправности обратиться к дилеру и/или к квалифицированному специалисту для проведения проверки.

НЕПОЛАДКА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЙ СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
печь не включается, дисплей выключен	не подается электрический ток	проверить розетку, штепсель и токоподводящий кабель; если они в порядке, обратиться к техническому специалисту
духовая камера не нагревается должным образом	температура верхней части и/или дна задана на слишком низкие значения	повысить заданную температуру верхней части и/или дна
	резисторы работают частично или повреждены	вызвать квалифицированного специалиста
сигнал тревоги зондов	Зонды неисправны	вызвать квалифицированного специалиста
сигнал тревоги предохранительного термостата	обнаружена слишком высокая температура	вызвать квалифицированного специалиста
не включается свет в духовой камере	Перегорела лампочка	вызвать квалифицированного специалиста
не работает вытяжной вентилятор вытяжки	Зонд не обнаруживает температуру, достаточную для запуска вентилятора	дождаться повышения температуры
	Зонд поврежден (сигнал тревоги зонда)	вызвать квалифицированного специалиста
	неисправен вытяжной вентилятор	вызвать квалифицированного специалиста
не включается свет вытяжки	неисправен светодиод	заменить светодиодную планку
расстоечная камера не нагревается	неисправен резистор	вызвать квалифицированного специалиста
не включается свет камеры	неисправен светодиод	заменить светодиодную планку/планки
Сигнал тревоги зонда	зонд неисправен	вызвать квалифицированного специалиста

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЗАПЧАСТИ / ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

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

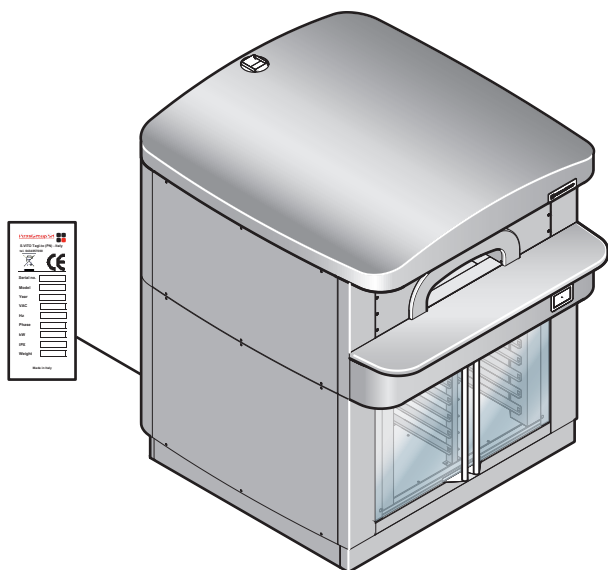
Для заказа экстренного техобслуживания, ремонта и/или замены обращайтесь исключительно к уполномоченному дилеру, у которого было приобретено оборудование, и/или к квалифицированному специалисту, отвечающему техническим и профессиональным требованиям, установленным действующими нормами.

ДАННЫЕ НА ТАБЛИЧКЕ

Заводская табличка находится на задней панели оборудования.

На ней приводится техническая информация, необходимая в случае запроса на техобслуживание или ремонт оборудования,

поэтому рекомендуется не снимать ее, не повреждать и не вносить в нее изменений.



СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

МОДЕЛЬ

ГОД ВЫПУСКА

ПИТАНИЕ

ЧАСТОТА

ФАЗЫ

ПОТРЕБЛЕНИЕ

КЛАСС ЗАЩИТЫ

МАССА

PizzaGroup Srl



S.VITO Tagl.to (PN) - Italy

tel. 0434857000



Serial no.

Model

Year

VAC

Hz

Phase

kW

IPX

Weight

Made in Italy

ГАРАНТИЯ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Кроме того, гарантия не распространяется на детали, поврежденные во время или по причине отгрузки/перевозки на условиях «франко-завод», повреждения, нанесенные в результате неправильного или недостаточного техобслуживания, неправильного применения или неправильных действий персонала Заказчика, неправильного или небрежного обращения, слишком интенсивного использования оборудования, в результате ущерба или повреждений, нанесенных или усугубленных в результате продолжения эксплуатации оборудования при наличии технических проблем, или перепадов электрического напряжения или температуры обработки или любой другой причины, ответственность за которую не может возлагаться на производителя.

Гарантия утрачивает силу автоматически в случае, если о скрытом дефекте/несоответствии не сообщается в письменной форме в течение 8 (восьми) дней с даты выявления. Кроме того, гарантия утрачивает силу при установке на изделия оборудования или устройств, не поставленных PIZZA GROUP, при внесении модификаций, не утвержденных производителем, а также если стерт, изменен или нечитаем серийный номер изделия. Оборудование снимается с гарантии также при полном или частичном несоблюдении предписаний и инструкций, приведенных в сопровождающих оборудование руководствах.

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

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

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

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

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

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

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



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