



Pizza Ovens

User Manual



Models:

7491 Series

CONTENT



.....	4
1. GENERAL	4
2. LIABILITY AND WARRANTY.....	4
3. COPYRIGHT	4
4. DECLARATION OF CONFORMITY	4
5. TRANSPORT, PACKAGING AND STORAGE.....	4
6. SAFETY AND USAGE INSTRUCTIONS	4
7. INSTRUCTIONS FOR USE	5
8. PIZZA OVEN CONTROL	5
9. INSTALLATION AND CONNECTION OF THE PIZZA OVEN.....	6
10. TECHNICAL DESCRIPTION	7
11. OPERATION	8
12. CLEANING AND MAINTENANCE.....	8
13. DISPOSAL	9



.....	10
1. ALGEMEEN	10
2. AANSPRAKELIJKHEID EN GARANTIE.....	10
3. COPYRIGHT	10
4. CONFORMITEITSVERKLARING.....	10
5. TRANSPORT, VERPAKKING EN OPSLAG	10
6. VEILIGHEID- EN GEBRUIKSINSTRUCTIES	10
7. INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK.....	11
8. PIZZA OVEN BEDIENING.....	11
9. INSTALLATIE EN AANSLUITING VAN DE PIZZA OVEN	12
10. TECHNISCHE BESCHRIJVING.....	13
11. GEBRUIK.....	14
12. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD.....	14
13. AFVALVERWERKING	15



.....	16
1. ALLGEMEINES	16
2. HAFTUNG UND GEWÄHRLEISTUNG	16
3. URHEBERSCHUTZ	16
4. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	16
5. TRANSPORT, VERPACKUNG UND LAGERUNG	16
6. SICHERHEITS- UND VERWENDUNGSHINWEISE	16
7. VERWENDUNGSHINWEISE.....	17
8. PIZZAOFEN BEDIENELEMENTE	17
9. AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN DES PIZZAOFENS	18
10. TECHNISCHE ANGABEN	19
11. BEDIENUNG	20
12. REINIGUNG UND WARTUNG.....	21
13. ENTSORGUNG	21



.....	22
1. GENERAL	22
2. RESPONSABILITE ET GARANTIE	22
3. DROITS D'AUTEUR.....	22
4. DECLARATION DE CONFORMITE	22
5. TRANSPORT, EMBALLAGE ET STOCKAGE	22
6. CONSIGNES DE SECURITE ET D'UTILISATION.....	22
7. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	23
8. ÉLÉMENTS DE COMMANDE DU FOUR A PIZZA	23
9. INSTALLATION ET BRANCHEMENT DU FOUR A PIZZA	24
10. DESCRIPTION TECHNIQUE	25
11. OPERATION	26
12. NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....	26
13. DISPOSITION	27



1. GENERAL

This manual describes the installation, operation and maintenance of the unit and serves as an important source of information and reference. The knowledge of all safety instructions and handling instructions creates the conditions for the safe and proper operation of this machine. Moreover you have to respect the norms for the application of the instrument applicable to local safety regulations and general safety rules.

The manual is part of the product and has to be available in the immediate vicinity of the device for the installation, operation, maintenance and cleaning personnel at all times.

2. LIABILITY AND WARRANTY

All information and instructions in this manual have been compiled in accordance with applicable regulations and our many years of knowledge and experience. The translations of the manual are also provided in good faith. A liability for errors in translations or inaccuracies is excluded.

Please take the time to read the manual carefully before using the equipment. The device may only be used if knowing the user's manual. For loss and damage arising from failure to follow operating instructions, the manufacturer accepts no liability. We reserve the right to make technical changes to the product in the context of improving the performance characteristics and the development. The graphic illustrations in this manual may be able to vary slightly from the actual version of the device.

3. COPYRIGHT

All The operating instructions and the text of which contained, drawings, images or other illustrations are copyright protected. Copies in any kind and form, also only partially, and the further exploitation are not permitted without written approval of the manufacturer. Damages and other claims remain reserved.

4. DECLARATION OF CONFORMITY

We certify in the EC declaration of conformity, that our product complies with current standards and directives of the EU. If required we will be glad to send you this document.

5. TRANSPORT, PACKAGING AND STORAGE

Upon delivery, you must check immediately for completeness and transit damages. If an external damage is detected, do not accept the delivery or just under reserve. The extent of damage is to be noted on the delivery-note of the transporter. The damage or complaint has to be reported immediately to your supplier. Otherwise complaints or claims for damages are excluded.

6. SAFETY AND USAGE INSTRUCTIONS

The unit is built to the current rules of the art. Danger could be generated with this appliance, if used improperly or not according to specifications. The knowledge of the contents of the manual is one of the requirements to protect you from danger, and to avoid mistakes and to operate the device safely and smoothly.

To avoid danger and to ensure the optimal performance, no modifications or alterations may be made which have not been specifically authorized by the manufacturer. The device may be operated in a technically flawless and reliable condition. The information on occupational safety is related to the current regulations of the European Union valid at the time of manufacture of the device.



The operator is required to determine the conformity of the designated safety measures with the current state of regulations and comply with new regulations during the entire life of the equipment. Outside the European Union the site of operation applicable safety laws and local regulations have to be respected. In addition to the safety instructions in this manual you must follow and comply on generally applicable safety and accident prevention regulations for the range of the instrument and the applicable environmental regulations.

7. INSTRUCTIONS FOR USE

This unit is designed for commercial use. Designed, constructed and operated only by qualified personnel in professional kitchens. The reliability of the device is only guaranteed if used as specified in the manual. All technical procedures, including the erection and maintenance shall be performed exclusively by a qualified service technician.

The pizza ovens are intended only for baking pizza products. The pizza ovens are not suitable for baking cakes, breads, buns and pastries, as well as the preparation of similar or reheat food.

This device is not determined to be used by individuals (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and / or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for the safety or have received instructions on how to use the device.



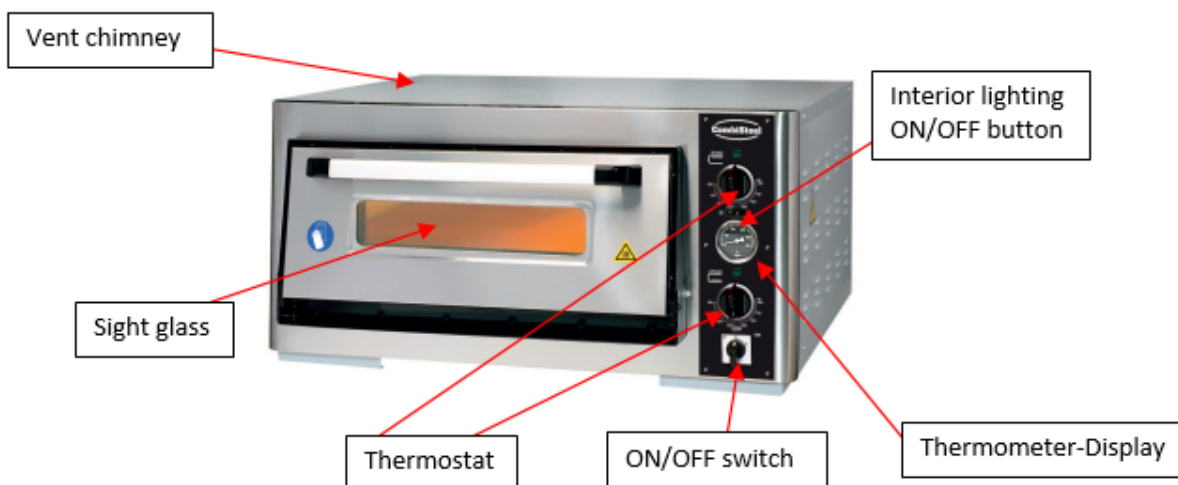
PLEASE NOTE:

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
- Keep these instructions carefully. If the device is passed to a third person, the manual must be handed over.
- All persons using the equipment must comply with the specifications in the manual and follow the safety instructions.
- Only operate the machine in enclosed spaces.

Any use of the device beyond its intended use and / or otherwise is prohibited and is considered to be improper. Any claims against the manufacturer and / or its agents for damages resulting from improper use of the equipment are excluded. If not used properly the operator is liable for all damages alone.

8. PIZZA OVEN CONTROL

The controls are described based on the pizza oven shown below. Please note that this model is selected only as an example to describe. For the specific model features of all pizza ovens, please refer to the model overview.



Make sure there is adequate protection for ovens (400V) at the main fuse box with ideally 32 amps!

9. INSTALLATION AND CONNECTION OF THE PIZZA OVEN

Safety instructions



WARNING! Electric Shock Hazard!

1. The unit may be operated only from properly installed electrical outlets with a single touch!
2. Device can cause injury if not correctly installed!
3. Prior to installing the data of the local power grid must be compared with the technical specifications of the device (the type plate)!
4. Connect the device only in accordance!
5. Do not unplug the device from the socket with the cord!
6. The power cable must not come into contact with hot parts!
7. Make sure that the cable is exposed to heat sources and not in contact with sharp edges!



WARNING! Hot Surface!

During the operation, some parts of the appliance become very hot. To avoid burns, do not touch the hot parts of the device!

1. Do not use this appliance if it is not working properly, damaged or dropped to the ground.
2. Do not use any accessories or spare parts that were not recommended by the manufacturer. This could pose a danger to the user or cause damage to the equipment and cause personal injury. In addition the warranty expires.
3. Do not route cables over carpeting or other heat insulation. Do not cover the cables. Keep the cables away from work areas and do not submerge in water.
4. Do not pull the cord for moving the device. Before moving the unit always disconnect the power cord.
5. Do not wrap the cord around the device and do not bend it.
6. Protect the device from rain water, humidity and moisture.
7. During operation do not move and do not tip over the device.
8. Do not place objects on top of the pizza oven, which could possibly cover the chimney.

**ATTENTION!**

The installation and maintenance of the equipment must be carried out only by qualified personal!

1. Unpack the unit and remove all packing material. Peel off the protective cover from the device. If adhesive residue remains, remove them with a suitable solvent.
2. To handle the weight of the device place the unit on a flat and safe place which is not heat sensitive.
3. Do never place the device on a flammable surface (such as: table cloth, carpet, etc.) or in the vicinity of combustible and flammable materials.
4. Do not place the unit near open fires, heaters or other heat sources.
5. Maintain a minimum distance of 20 cm from all sides.
6. Set the device so that the plug is accessible to disconnect the device quickly from the network if necessary.

10. TECHNICAL DESCRIPTION

	7491.1000	7491.1005
Temperature	85°C till 455°C	
Power	3,5 kW / 230V	7 kW / 400V
Dim. Inside	40x40x10cm	2x 40x40x10cm
Dim. outside	63x60x29cm	63x60x53cm
Capacity	1x Ø 36cm	1 + 1x Ø 36cm
Weight	38 kg	68 kg

	7491.1015	7491.1020
Temperature	85°C till 455°C	
Power	5 kW / 400V	10 kW / 400V
Dim. Inside	62x62x15cm	2x 62x62x15cm
Dim. outside	89x81x43cm	89x81x76cm
Capacity	4x Ø 30cm	4 + 4x Ø 30cm
Weight	75 kg	144 kg

	7491.1030	7491.1035
Temperature	85°C till 455°C	
Power	6 kW / 400V	12 kW / 400V
Dim. Inside	62x92x15cm	2x 62x92x15cm
Dim. outside	89x110x43cm	89x110x76cm
Capacity	6x Ø 30cm	6 + 6x Ø 30cm
Weight	102 kg	195 kg



11. OPERATION

Please follow the steps below before first usage of your pizza oven:

- Connect the equipment into a grounded single outlet. The unit must be grounded in a sufficient manner.
- Turn on the unit with the POWER switch (on units with a thermometer)
- Turn on the unit with the thermostat control (on units without a thermometer).
- Pre-heat the device at 200°C and leave it on for about 1 hour. Then cool down the unit. Then heat up the device at 350°C and leave it on for about 1 hour to eliminate the production residues. Then cool down the unit.
- The temperature is calculated separately for each baking chamber with thermostatic controls set.
- Take the unit into operation.



WARNING! Risk of burns!

The unit will become very hot during operation! Do not touch the hot surfaces of the device. Use the handle of the device.

Operation after pre-heating:

- Set the desired temperature. The temperature range of the pizza oven is at 85-455°C.
- The temperature indicator lights for upper- or lower heat goes on.
- When the set temperature is reached, the temperature indicator light goes off. If the temperature in the baking chamber is lit, the temperature indicator light goes on and the heating element heats up on the set temperature.
- Open the door of the pizza oven at the end of preheating.
- Place the pizza into the baking chamber and close the door.
- Do not leave the pizza oven unattended during operation.
- Monitor the baking process through the sight glass in the door.
- Remove the finished pizza from the oven.
- If you no longer use the device, disconnect the unit from the wall outlet.
- For a new usage, please follow all the steps that are described under "operation after pre-heating".



WARNING!

Do not clean the device directly with a water jet! So not use a pressure water jet. Allow to cool, before cleaning the device!

12. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning instructions:

- Clean the machine every day.
- Disconnect the unit from the power supply (pull the plug!) and allow it to cool down before being cleaned.
- Clean it only dry or with a damp cloth. Make sure that no moisture, oil or grease will enter the unit.
- After baking remove the baking residue with a brush while still warm.
- To clean the body, do not use metallic or sharp objects.
- Clean the exterior body with a soft cloth and mild detergent.
- Refractory stones do not clean with water! Door after switch off of the oven open.



Maintenance instructions:

- From time to time check the power cable for damage. Never use a machine when the cable is damaged. If the cable is damaged, it must be replaced by customer service or a qualified electrician to avoid danger.
- In case of damage or malfunctions, contact your dealer.
- Maintenance and repairs must be performed only by qualified personnel using original spare parts and accessories. Never attempt to carry out repairs to the equipment itself.

13. DISPOSAL

At the end of its life your old unit is to be disposed of according to national regulations. It is advisable to contact a specialist disposal company. To exclude an abuse and the associated risks, please make sure that your old machine is unusable prior to disposal and poses no danger to others.

Important!

From 455°C - during commissioning / cleaning pyrolysis turn off the interior lights to extend the life of the bulb.
Refractory stone: At commissioning the oven must be gradually heated, otherwise the stone can be damaged (cleaning only dry).



1. ALGEMEEN

Deze handleiding beschrijft de installatie, de bediening en het onderhoud van de unit en dient als een belangrijke bron voor informatie en naslag. De kennis van alle veiligheidsvoorschriften en richtlijnen voor gebruik zetten de voorwaarden voor veilig en correct gebruik van dit apparaat. Bovendien moeten de lokale veiligheidsvoorschriften en regels voor algemene veiligheid met betrekking tot dit apparaat gerespecteerd worden.

De handleiding is een integraal onderdeel van het product en moet ten alle tijde beschikbaar zijn in de nabijheid van het apparaat voor de personen die installatie, de bediening, het onderhoud en de schoonmaak van het apparaat uitvoeren.

2. AANSPRAKELIJKHEID EN GARANTIE

Alle informatie en instructies in deze handleiding werden samengesteld volgens alle geldende voorschriften en onze vele jaren aan ervaring. De vertalingen van de handleiding worden ook voorzien ter goeder trouw. We zijn niet aansprakelijk voor fouten in de vertaling of inaccuraten informatie.

Gelieve de tijd te nemen om de handleiding zorgvuldig door te lezen vooraleer u de uitrusting gebruikt. Het apparaat mag enkel worden gebruikt indien de gebruiker de handleiding kent. Voor verlies en schade die voortvloeit door het niet volgen van deze instructies, is de fabrikant niet aansprakelijk.

We behouden ons het recht om technische verbeteringen uit te voeren om de prestatie en ontwikkeling te verbeteren. De grafische illustraties in deze handleiding kunnen zodoende licht afwijken van de huidige versie van het apparaat.

3. COPYRIGHT

De handleiding en de tekst daarin, de afbeeldingen, tekeningen en andere illustraties vallen onder de bescherming van copyright. Kopieën in enige vorm, ook gedeeltelijke, en de verdere exploitatie is niet toegestaan zonder voorafgaande geschreven toestemming van de fabrikant. Schadevergoedingen en andere eisen kunnen afgedwongen worden.

4. CONFORMITEITSVERKLARING

Wij verklaren in de EC conformiteitsverklaring dat ons product voldoet aan de huidige standaard en richtlijnen van de EU. Indien nodig zullen we u dit document graag bezorgen.

5. TRANSPORT, VERPAKKING EN OPSLAG

Bij levering dient u het product onmiddellijk na te kijken op compleetheid en beschadiging door transport. Indien u uiterlijke schade bemerkt, aanvaard de levering dan niet, of enkel voorwaardelijk. De schade moet worden genoteerd op de aflevering bon van de transporteur. De schade of klacht moet onmiddellijk worden gemeld aan uw leverancier. Indien niet, worden klachten en schadeclaims niet aanvaard.

6. VEILIGHEID- EN GEBRUIKSINSTRUCTIES

De unit werd gebouwd volgens de huidige regels van kunst. Gevaarlijke situaties kunnen ontstaan door dit apparaat indien het incorrect of niet volgens de aangegeven specificaties wordt gebruikt. De kennis van de inhoud van deze handleiding is een van de vereisten om u tegen gevaar te beschermen, om foutief gebruik te vermijden en om het toestel veilig en vlot te kunnen gebruiken.



Om gevaarlijke situaties te vermijden en om optimale prestatie te verzekeren, mogen geen aanpassingen of wijzigingen aan het apparaat gebeuren anders dan die specifiek erkend door de fabrikant. Het apparaat kan worden gebruikt in een technisch foutloze en betrouwbare toestand.

De informatie over arbeidsveiligheid is gerelateerd aan de huidige richtlijnen van de Europese Unie, geldend op het moment van de fabricage van het apparaat. De gebruiker is verplicht om de conformiteit van de ontworpen veiligheidsmaatregelen te toetsen aan de huidige geldende regelgeving en nieuwe regels te volgen gedurende de volledige levensduur van het apparaat. Buiten de Europese Unie moeten de lokale veiligheidsvoorschriften en -wetten gerespecteerd worden.

In aanvulling op de veiligheidsinstructies in deze handleiding, dient u algemeen geldende veiligheidsvoorschriften en preventiemaatregelen toe te passen in de gebruiksomgeving van het apparaat, en de toepasselijke milieuvoorschriften te volgen.

7. INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

Deze unit werd ontworpen voor commercieel gebruik. Ontworpen, gebouwd en bediend enkel door gekwalificeerd personeel in professionele keukens. De betrouwbaarheid van het apparaat is enkel gegarandeerd indien het wordt gebruikt zoals specifiek aangegeven in de handleiding. Alle technische procedures, inclusief de opstelling en het onderhoud, zullen exclusief gebeuren door gekwalificeerde onderhoudstechnici.

De pizzaovens zijn alleen bedoeld voor het bakken van pizzaproducten. De pizzaovens zijn niet geschikt voor het bakken van taarten, brood, broodjes en gebak, maar ook voor het bereiden van soortgelijk voedsel of het opwarmen van voedsel.

Dit apparaat is niet ontworpen om te worden gebruikt door individuen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij onder toezicht van een persoon die instaat voor de veiligheid en werd opgeleid om het apparaat te bedienen.



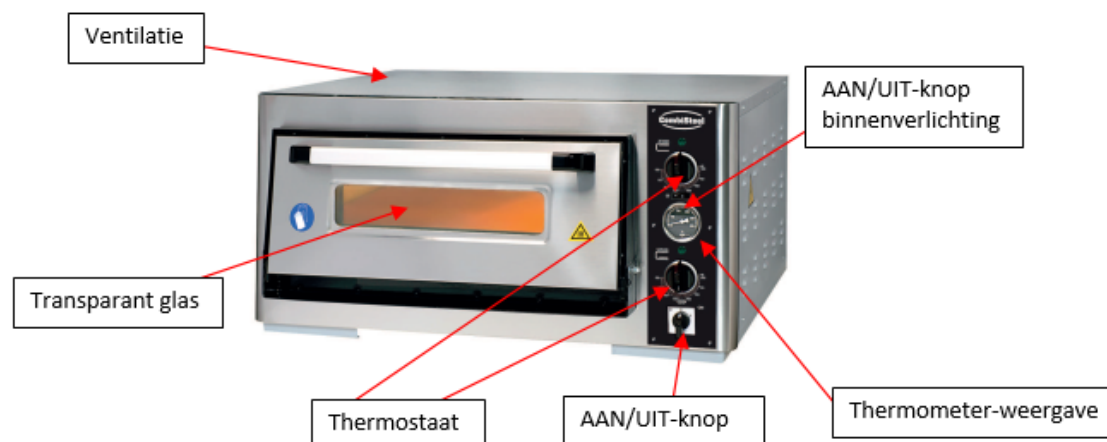
LET OP:

- Houd toezicht op kinderen om zeker te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Als het apparaat wordt overgedragen aan een derde persoon, dient de handleiding mee overgedragen te worden.
- Elke persoon die de uitrusting gebruikt moet voldoen aan de specificaties in de handleiding en de veiligheidsinstructies volgen.
- Gebruik de machine alleen in afgesloten ruimtes.

Elk gebruik anders dan het voorziene gebruik is verboden en wordt als ongepast beschouwd. Elke vordering voor schade jegens de fabrikant en/of zijn agentschappen die het resultaat zijn van ongepast gebruik van het toestel wordt uitgesloten van de garantie. Bij incorrect gebruik is alleen de gebruiker aansprakelijk voor mogelijke schade.

8. PIZZA OVEN BEDIENING

De bedieningselementen worden beschreven op basis van de onderstaande pizzaoven. Houd er rekening mee dat dit model alleen als voorbeeld is geselecteerd om te beschrijven. Voor de specifieke modeleigenschappen van alle pizzaovens verwijzen wij u naar het modeloverzicht.



Zorg voor voldoende bescherming voor ovens (400V) bij de hoofdzekeringenkast met idealiter 32 ampère!

9. INSTALLATIE EN AANSLUITING VAN DE PIZZA OVEN

Veiligheidsinstructies



WAARSCHUWING! Gevaar op elektrische schokken!

1. De unit mag enkel gebruikt worden vanaf degelijk geïnstalleerde stopcontacten zonder tussenstuk.
2. Het apparaat kan verwondingen veroorzaken indien het niet correct werd geïnstalleerd.
3. Voor installatie moet de data van het lokale elektriciteitsnet worden vergeleken met de technische specificaties van het apparaat (type-plaat)!
4. Verbind het apparaat enkel als dit overeenstemt!
5. Trek de stekker niet uit het stopcontact met het stroomsnoer!
6. Het stroomsnoer mag niet in aanraking komen met hete onderdelen!
7. Zorg ervoor dat het snoer niet wordt blootgesteld aan hittebronnen en scherpe voorwerpen!



WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Tijdens het gebruik worden bepaalde onderdelen van het apparaat heel heet. Om brandwonden te vermijden, raak de hete onderdelen van het toestel niet aan!

1. Gebruik dit apparaat niet als het niet naar behoren werkt, beschadigd is of op de grond gevallen is.
2. Gebruik geen toebehoren of reserveonderdelen die niet werden aanbevolen door de fabrikant. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker of schade aanrichten aan het toestel en persoonlijke verwondingen veroorzaken. Bovendien vervalt desgevallend de garantie.
3. Leg de snoeren niet over tapijt of andere hitte-insulators. Bedek de snoeren niet. Houd snoeren weg van werkoppervlakken en dompel niet onder in water.
4. Trek niet aan het snoer om het apparaat te verplaatsen. Trek de stekker altijd uit het stopcontact vooraleer u het apparaat verplaatst.
5. Draai het snoer niet rond het apparaat en buig het niet om.
6. Bescherm het apparaat tegen regenwater, luchtvochtigheid en vocht.
7. Verplaats of kantel het apparaat niet tijdens gebruik.
8. Plaats geen voorwerpen op de pizzaoven die de ventilatie zouden kunnen bedekken.



AANDACHT!

De installatie en het onderhoud van de installatie mag enkel worden uitgevoerd door erkend personeel!

1. Pak de unit uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Verwijder de beschermende laag van het apparaat. Indien er residueel plakmiddel achterblijft, verwijder het met geschikt solvent.
2. Om het gewicht van het apparaat te dragen, plaats de unit op een vlakke ondergrond die niet hittegevoelig is.
3. Plaats het apparaat nooit op een licht-ontvlambaar oppervlak (tafellaken, tapijt...) of in de omgeving van explosieve of ontvlambare materialen.
4. Plaats de unit nooit in de buurt van open vlammen, verwarming of andere hittebronnen.
5. Zorg voor een minimum afstand van 20cm langs alle kanten.
6. Plaats het apparaat zodanig dat u indien nodig snel de stekker uit het stopcontact kan trekken.

10. TECHNISCHE BESCHRIJVING

	7491.1000	7491.1005
Temperatuur	85°C tot 455°C	
Vermogen	3,5 kW / 230V	7 kW / 400V
Interne afmeting	40x40x10cm	2x 40x40x10cm
Externe afmeting	63x60x29cm	63x60x53cm
Capaciteit	1x Ø 36cm	1 + 1x Ø 36cm
Gewicht	38 kg	68 kg

	7491.1015	7491.1020
Temperatuur	85°C tot 455°C	
Vermogen	5 kW / 400V	10 kW / 400V
Interne afmeting	62x62x15cm	2x 62x62x15cm
Externe afmeting	89x81x43cm	89x81x76cm
Capaciteit	4x Ø 30cm	4 + 4x Ø 30cm
Gewicht	75 kg	144 kg

	7491.1030	7491.1035
Temperatuur	85°C tot 455°C	
Vermogen	6 kW / 400V	12 kW / 400V
Interne afmeting	62x92x15cm	2x 62x92x15cm
Externe afmeting	89x110x43cm	89x110x76cm
Capaciteit	6x Ø 30cm	6 + 6x Ø 30cm
Gewicht	102 kg	195 kg



11. GEBRUIK

Gelieve onderstaande stappen te volgen voor het eerste gebruik van uw pizzaoven:

- Sluit de installatie aan op een geaard enkelvoudig stopcontact. De unit moet afdoende geaard zijn.
- Schakel het apparaat in met de POWER-schakelaar (op apparaten met een thermometer)
- Schakel de unit in met de thermostaatregeling (op units zonder thermometer).
- Verwarm het apparaat voor op 200°C en laat het ongeveer 1 uur aanstaan. Laat het apparaat vervolgens afkoelen. Verwarm het apparaat vervolgens op 350°C en laat het ongeveer 1 uur staan om de productie-resten te verwijderen. Laat het apparaat vervolgens afkoelen.
- De temperatuur wordt voor elke bakkamer apart berekend met ingestelde thermostaatregelaars.
- Neem het apparaat in gebruik.



WAARSCHUWING! Risico op brandwonden!

De unit kan heel erg heet worden tijdens gebruik. Raak de hete vlakken van het apparaat niet aan. Gebruik het handvat van het apparaat.

Gebruik na voorverwarmen:

- Stel de gewenste temperatuur in. Het temperatuurbereik van de pizzaoven is 85-455°C.
- De temperatuurindicatielampjes voor boven- of onderwarmte gaan aan.
- Als de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het temperatuurcontrolelampje uit. Als de temperatuur in de bakkamer verlicht is, gaat het temperatuurcontrolelampje branden en warmt het verwarmingselement op tot de ingestelde temperatuur.
- Open de deur van de pizzaoven aan het einde van het voorverwarmen.
- Leg de pizza in de bakkamer en sluit de deur.
- Laat de pizzaoven tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Volg het bakproces door het kijkglas in de deur.
- Haal de afgewerkte pizza uit de oven.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet meer gebruikt.
- Volg bij een nieuw gebruik alle stappen die beschreven staan onder "gebruik na voorverwarmen".



WAARSCHUWING!

Maak het apparaat niet schoon onder stralend water, zeker niet met een hogedrukreiniger! Laat afkoelen voor u het apparaat schoonmaakt!

12. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Schoonmaakinstructies:

- Maak het apparaat elke dag schoon.
- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat afgekoeld is vooraleer u het schoonmaakt.
- Maak het enkel droog schoon of met een vochtige doek. Waak ervoor dat geen vocht, olie of vet in de unit zelf terecht komt.
- Verwijder na het bakken het residu met een borstel terwijl het apparaat nog warm is.
- Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen om de omkasting schoon te maken.
- Maak de buitenkant schoon met een zachte doek en een milde detergent.
- Vuurvaste stenen mogen niet met water worden schoongemaakt! Deur na uitschakelen van de oven open zetten.



Onderhoudsinstructies:

- Kijk het stroomsnoer regelmatig na op beschadigingen. Gebruik nooit een machine waarvan het stroom-snoer beschadigd is. Als het snoer beschadigd is, dient het te worden vervangen door de klantendienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- In het geval van schade of defect, neem contact op met uw leverancier.
- Onderhoud en reparaties mogen enkel worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel en enkel met gebruik van originele reserveonderdelen en toebehoren. Voer nooit eigenhandig reparaties uit aan het apparaat.

13. AFVALVERWERKING

Aan het einde van de levensduur van uw oude unit, moet u zich van uw apparaat ontdoen volgens de nationale richtlijnen. Het wordt aangeraden om contact op te nemen met een gespecialiseerd verwerkingsbedrijf. Om misbruik tegen te gaan, vergewis u ervan dat uw oude machine daadwerkelijk niet langer bruikbaar is voor u zich ervan ontdoet, en dat het geen gevaar vormt voor anderen.

Belangrijk!

Vanaf 455°C - schakel tijdens inbedrijfstelling / reiniging pyrolyse de binnenverlichting uit om de levensduur van de lamp te verlengen.

Vuurvaste steen: Bij inbedrijfstelling moet de oven geleidelijk worden verwarmd, anders kan de steen beschadigd raken (alleen droog reinigen).



1. ALLGEMEINES

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

2. HAFTUNG UND GEWÄHRLEISTUNG

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler oder Irrtümer wird nicht übernommen.

Bitte nehmen Sie sich ausreichend Zeit, um die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig zu lesen. Eine Inbetriebnahme darf nur nach Kenntnis der Bedienungsanleitung vorgenommen werden. Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor. Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

3. URHEBERSCHUTZ

Die Bedienungsanleitung und deren enthaltene Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Kopien in jeglicher Art und Form, auch nur zum Teil, sowie die weitere Verwertung sind ohne schriftliche Freigabe des Herstellers nicht gestattet. Schadensersatz und weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

4. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir bescheinigen in der EG-Konformitätserklärung, dass das Gerät den aktuellen Normen und Richtlinien der EU entspricht. Bei Bedarf senden wir Ihnen dieses Dokument gerne zu.

5. TRANSPORT, VERPACKUNG UND LAGERUNG

Bei Lieferung ist unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden zu überprüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden bitte die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt annehmen. Der Schadensumfang ist auf dem Lieferschein des Transporteurs zu vermerken. Den Schaden bzw. die Reklamation bitte unverzüglich Ihrem Anbieter melden. Andererseits sind Reklamationen oder Schadenersatzansprüche ausgeschlossen.

6. SICHERHEITS- UND VERWENDUNGSHINWEISE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.



Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind. Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union. Der Betreiber ist verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

7. VERWENDUNGSHINWEISE

Dieses Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und nur vom Fachpersonal in Großküchenbetrieben zu bedienen. Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet. Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Die Pizzaöfen sind nur zum Backen von Pizzaprodukten bestimmt. Die Pizzaöfen sind nicht für das Backen von Kuchen, Brot, Brötchen und ähnlicher Gebäcke oder das Zubereiten oder Aufwärmen von Speisen bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.



BITTE UNBEDINGT BEACHTEN:

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

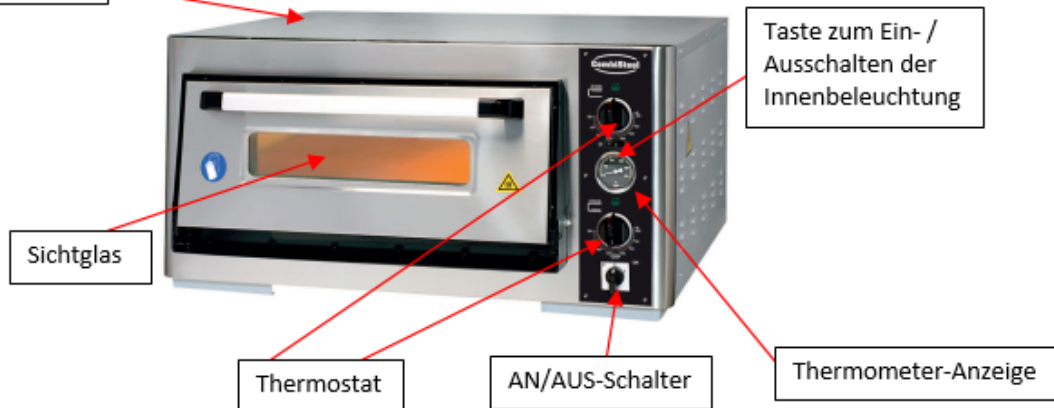
Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen. Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

8. PIZZAOFEN BEDIENELEMENTE

Anhand des unteren Pizzaofen werden die Bedienelemente beschrieben. Bitte berücksichtigen Sie, dass dieses Modell nur exemplarisch zur Beschreibung ausgewählt ist. Die konkreten Modelleigenschaften aller Pizzaöfen entnehmen Sie bitte unseren Verkaufsunterlagen.



Entlüftungskamin



Achten Sie auf eine ausreichende Absicherung bei Öfen (400V) in der Unterverteilung idealerweise mit 32 Ampere!

9. AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN DES PIZZAOFENS

Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

1. Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.
2. Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.
3. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.



WARNUNG! Heiße Oberfläche.

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren!

1. Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
2. Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
3. Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser eintauchen.
4. Gerät niemals durch Ziehen am Netzkabel versetzen. Vor dem Umsetzen des Gerätes immer den Netzstecker ziehen.
5. Kabel nicht um das Gerät wickeln und nicht knicken.
6. Gerät vor Regenwasser, Feuchtigkeit und Nässe schützen.
7. Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.
8. Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf den Pizzaofen, die ggf. den Kamin bedecken könnten!

**WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!**

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen! Vor Installation die Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Achten Sie auf die bauseitige ausreichende Absicherung am Schaltkasten!

**ACHTUNG!**

Die Installation und Wartung des Gerätes sollte nur durch Fachpersonal durchgeführt werden!

1. Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Ziehen Sie die Schutzfolie vom Gerät ab. Sollten Klebstoffreste zurückbleiben, entfernen Sie diese mit einem geeigneten Lösungsmittel.
2. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
3. Stellen Sie das Gerät niemals auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.) oder in die Nähe von brennbaren und leicht entzündlichen Materialien auf. Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
4. Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu allen Seiten ein.
5. Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät schnell vom Netz getrennt werden kann.

10. TECHNISCHE ANGABEN

	7491.1000	7491.1005
Temperatur	85°C bis 455°C	
Anschluss	3,5 kW / 230V	7 kW / 400V
Innenmaße	40x40x10cm	2x 40x40x10cm
Außenmaße	63x60x29cm	63x60x53cm
Kapazität	1x Ø 36cm	1 + 1x Ø 36cm
Gewicht	38 kg	68 kg

	7491.1015	7491.1020
Temperatur	85°C bis 455°C	
Anschluss	5 kW / 400V	10 kW / 400V
Innenmaße	62x62x15cm	2x 62x62x15cm
Außenmaße	89x81x43cm	89x81x76cm
Kapazität	4x Ø 30cm	4 + 4x Ø 30cm
Gewicht	75 kg	144 kg

	7491.1030	7491.1035
Temperatur	85°C bis 455°C	
Anschluss	6 kW / 400V	12 kW / 400V
Innenmaße	62x92x15cm	2x 62x92x15cm
Außenmaße	89x110x43cm	89x110x76cm
Kapazität	6x Ø 30cm	6 + 6x Ø 30cm
Gewicht	102 kg	195 kg



11. BEDIENUNG

Bitte beachten Sie unbedingt die nachfolgenden Schritte vor der Erstbedienung Ihres Pizzaofens:

- Das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose anschließen. Das Gerät muss in ausreichender Weise geerdet werden.
- Schalten Sie das Gerät mit dem EIN-/AUS Schalter (oder Nockenschalter) ein.
- Das Gerät für ca. 1 Stunde auf ca. 200°C eingeschaltet lassen, dann das Gerät abkühlen, anschließend das Gerät für ca. 1 Stunde auf 350°C eingeschaltet lassen. Hierbei erzeugt das Gerät unangenehme Gerüche, die auf Produktionsrückstände wie Harze, fette, Öle zurückzuführen sind. Lassen Sie danach das Gerät abkühlen (**Ab 400°C Innenbeleuchtung ausschalten!**)
- Die Temperatur wird getrennt für jede Backkammer mit den Temperaturreglern eingestellt.
- Danach ist das Gerät betriebsbereit.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß, berühren Sie die heißen Oberflächen des Gerätes nicht. Benutzen Sie den Handgriff des Gerätes.

Bedienung nach dem Vorheizen:

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Der einstellbare Temperaturbereich des Pizzaofens liegt bei 85° -455°C.
- Die Kontrolllampen für die Ober- oder Unterhitze leuchten auf.
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe. Sinkt die Temperatur in der Backkammer, leuchtet die Kontrolllampe wieder auf und das Heizelement heizt bis zur eingestellten Temperatur auf.
- Öffnen Sie nach Ablauf der Vorheizzeit die Tür des Pizzaofens.
- Legen Sie die Pizzen in die Backkammer und schließen Sie die Tür.
- Lassen Sie den Pizzaofen während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Beobachten Sie den Backvorgang durch das Türfenster.
- Entnehmen Sie die fertigen Pizzen aus dem Ofen.
- Falls Sie das Gerät nicht mehr benutzen, trennen Sie das Gerät von der Steckdose.
- Für eine erneute Benutzung befolgen Sie bitte alle Schritte, die unter „Bedienung nach dem Vorheizen“ beschrieben sind



ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen! Grundsätzlich reinigen sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand!



12. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigungshinweise:

- Reinigen Sie das Gerät täglich.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!) und lassen Sie es abkühlen, bevor es gereinigt wird.
- Reinigen Sie das Gerät trocken oder mit einem feuchten Tuch. Vergewissern Sie sich, dass keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett in das Gerät eindringt.
- Entfernen Sie die Backrückstände nach dem Backen in noch warmem Zustand mit einer Bürste oder einem Besen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes niemals metallische oder spitze Gegenstände.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Schamottsteine nicht mit Wasser reinigen! Türklappe nach dem Ausschalten des Ofens geöffnet lassen.

Wartungshinweise:

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!

13. ENTSORGUNG

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen. Um ein Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, stellen Sie bitte sicher, dass Ihr altes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar ist und hiervon keine Gefahren für andere ausgeht.

Wichtiger Hinweis!

Ab 455°C - während der Inbetriebnahme/Reinigung-Pyrolyse schalten Sie die Innenbeleuchtung aus, um die Lebensdauer der Glühbirne zu verlängern

Schamottstein: Bei Inbetriebnahme muss der Ofen stufenweise aufgeheizt werden, da ansonsten Schäden am Stein entstehen können nur trocken reinigen oder bürsten!



1. GENERAL

Ce manuel décrit l'installation, le fonctionnement et la maintenance de l'appareil et constitue une source importante d'informations et de références. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et instructions de manipulation crée les conditions pour un fonctionnement sûr et correct de cette machine. De plus, vous devez respecter les normes d'application de l'instrument applicables aux règles de sécurité locales et aux règles générales de sécurité.

Le manuel fait partie du produit et doit être disponible à proximité immédiate de l'appareil pour le personnel d'installation, de fonctionnement, d'entretien et de nettoyage à tout moment.

2. RESPONSABILITE ET GARANTIE

Toutes les informations et instructions contenues dans ce manuel ont été compilées conformément aux réglementations en vigueur et à nos nombreuses années de connaissances et d'expérience. Les traductions du manuel sont également fournies de bonne foi. Une responsabilité pour les erreurs dans les traductions ou les inexactitudes est exclue.

Veuillez prendre le temps de lire attentivement le manuel avant d'utiliser l'équipement. L'appareil ne peut être utilisé que si vous connaissez le manuel de l'utilisateur. En cas de perte et de dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, le fabricant décline toute responsabilité.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques au produit dans le cadre de l'amélioration des caractéristiques de performance et du développement. Les illustrations graphiques de ce manuel peuvent être légèrement différentes de la version actuelle de l'appareil.

3. DROITS D'AUTEUR

Toutes les instructions d'utilisation et le contenu de ce manuel, dessins, images ou autres illustrations sont protégés par copyright. Les copies de quelque nature que ce soit, même partiellement, et leur exploitation ultérieure ne sont pas autorisées sans l'accord écrit du fabricant. Les dommages et autres réclamations restent réservés.

4. DECLARATION DE CONFORMITE

Nous certifions dans la déclaration CE de conformité que notre produit est conforme aux normes et directives en vigueur dans l'UE. Si nécessaire, nous serons heureux de vous envoyer ce document.

5. TRANSPORT, EMBALLAGE ET STOCKAGE

Lors de la livraison, vous devez vérifier immédiatement l'intégralité et les dommages de transport. Si un dommage externe est détecté, n'acceptez pas la livraison ou juste sous réserve. L'étendue des dommages doit être notée sur le bordereau de livraison du transporteur. Le dommage ou la plainte doit être signalé immédiatement à votre fournisseur. Sinon, les plaintes ou réclamations pour dommages sont exclues.

6. CONSIGNES DE SECURITE ET D'UTILISATION

L'unité est construite selon les règles actuelles de l'art. Un danger pourrait être généré avec cet appareil, s'il est mal utilisé ou non selon les spécifications. La connaissance du contenu du manuel est l'une des exigences pour vous protéger contre les dangers et pour éviter les erreurs et pour utiliser l'appareil en toute sécurité et en douceur.



Pour éviter tout danger et assurer une performance optimale, aucune modification ou altération ne peut être effectuée qui n'a pas été spécifiquement autorisée par le fabricant. L'appareil peut fonctionner dans des conditions techniquement irréprochables et fiables.

Les informations sur la sécurité au travail sont liées aux réglementations en vigueur dans l'Union européenne en vigueur au moment de la fabrication de l'appareil. L'opérateur est tenu de déterminer la conformité des mesures de sécurité indiquées avec l'état actuel des réglementations et de se conformer aux nouvelles réglementations pendant toute la durée de vie de l'équipement. En dehors de l'Union européenne, le site d'exploitation doit être respecté.

En plus des consignes de sécurité de ce manuel, vous devez respecter et respecter les règles générales de sécurité et de prévention des accidents pour la portée de l'appareil et les réglementations environnementales applicables.

7. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Cette unité est conçue pour un usage commercial. Conçu, construit et utilisé uniquement par du personnel qualifié dans les cuisines professionnelles. La fiabilité de l'appareil n'est garantie que si elle est utilisée comme spécifié dans le manuel. Toutes les procédures techniques, y compris le montage et la maintenance, doivent être effectuées exclusivement par un technicien qualifié.

Les fours à pizza ne sont destinés qu'à la cuisson de pizzas. Les fours à pizza ne sont pas appropriés pour la cuisson de gâteaux, de pain, de petits pains et autres pâtisseries ou pour la préparation ou le réchauffage d'aliments.

Ce dispositif n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et / ou de connaissances, à moins d'être supervisé par une personne responsable de la sécurité ou d'avoir reçu des instructions sur la façon d'utiliser le dispositif.



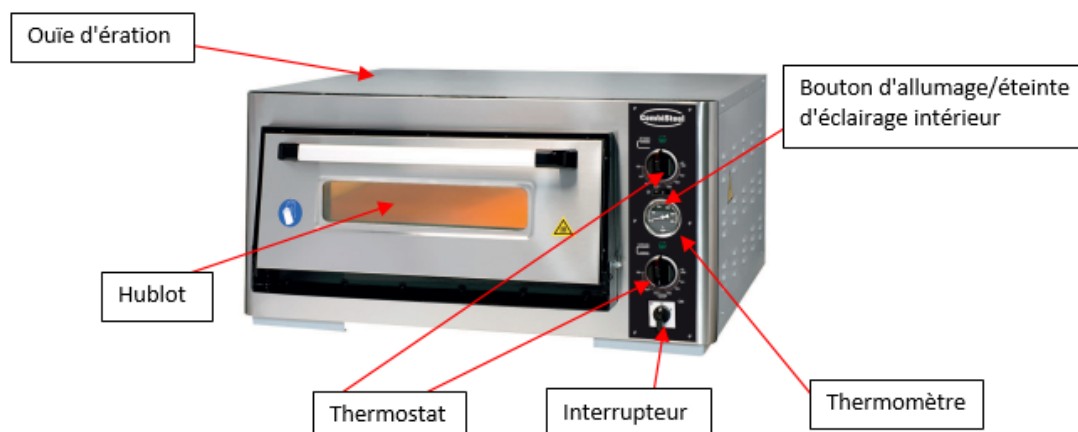
VEUILLEZ NOTER:

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Conservez ces instructions avec attention. Si le dispositif est transmis à une tierce personne, le manuel doit être remis.
- Toutes les personnes utilisant l'équipement doivent se conformer aux spécifications du manuel et respecter les consignes de sécurité.
- N'utilisez la machine que dans des espaces clos.

Toute utilisation de l'appareil au-delà de son utilisation prévue et / ou autrement est interdite et est considérée comme inappropriée. Toute réclamation contre le fabricant et / ou ses agents pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation de l'équipement est exclue. S'il n'est pas utilisé correctement, l'opérateur est responsable de tous les dommages seuls.

8. ÉLÉMENTS DE COMMANDE DU FOUR A PIZZA

Le four à pizza représenté ci-dessous décrit les éléments de commande. Veuillez considérer que ce modèle n'a été sélectionné qu'à titre d'exemple de description. Vous trouverez les propriétés concrètes de modèle de tous les fours à pizza dans notre documentation de vente.



Veillez à une protection suffisante pour les fours (400V) dans l'armoire de coupe-circuits principaux avec optimalement 32 ampères!

9. INSTALLATION ET BRANCHEMENT DU FOUR A PIZZA

Consignes de sécurité



ATTENTION! Danger par courant électrique!

1. L'appareil ne peut être branché que sur des prises de courant individuelles reliées à la terre et installées selon les règles de l'art.
2. Ne pas tirer sur le câble pour retirer la fiche de la prise de courant.
3. Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

Veiller à ce que le câble n'entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes tranchantes. Ne pas laisser pendre le câble de la table ou du comptoir.



ATTENTION! Surface chaude!

Certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes durant la marche ! Ne pas toucher les parties d'appareil chaudes pour éviter les brûlures !

1. Ne pas utiliser cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé sur le sol.
2. Ne pas utiliser d'accessoires ou de pièces de rechange n'ayant pas été recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient représenter un risque pour l'utilisateur ou causer des dommages sur l'appareil et entraîner des dommages physiques. En outre, cela entraîne une exclusion de garantie.
3. Ne pas poser le câble sur un tissu de tapis ou sur d'autres isolations thermiques. Ne pas recouvrir le câble. Tenir le câble éloigné des zones de travail et ne pas l'immerger.
4. Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation. Retirer toujours la fiche de secteur avant de déplacer l'appareil.
5. Ne pas enrouler le câble autour de l'appareil et ne pas le plier.
6. Tenir l'appareil à l'abri de l'eau de pluie, de l'humidité et de l'eau.
7. Ne pas bouger et retourner l'appareil pendant la marche.
8. Ne pas poser sur le four à pizza des objets susceptibles de boucher l'ouïe d'aération !

**AVERTISSEMENT ! Danger par courant électrique !**

Lors d'une installation non conforme aux fins, l'appareil peut causer des blessures ! Avant l'installation, comparer les données du réseau électrique local avec les données techniques de l'appareil (voir plaque signalétique). Ne brancher l'appareil qu'en cas de conformité ! Veiller à une protection suffisante de la part du client dans l'armoire de distribution électrique!

**ATTENTION!**

L'installation et la maintenance de l'appareil ne sont à effectuer que par du personnel qualifié !

1. Déballer l'appareil et retirer tout le matériel d'emballage. Enlever le film protecteur de l'appareil. En cas de résidus de colle, enlever ceux-ci à l'aide d'un solvant approprié.
2. Installer l'appareil sur une surface plane et sûre pouvant supporter le poids de l'appareil et étant résistante à la chaleur.
3. Ne jamais placer l'appareil sur un support combustible (par exemple : nappe, tapis, etc.) ou à proximité de matériaux combustibles et facilement inflammables. Ne pas installer l'appareil à proximité de foyers ouverts, de fours électriques, de fourneaux de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
4. Maintenir une distance d'au moins 20 cm de tous les côtés.
5. Installer l'appareil de sorte que la fiche soit accessible, de manière à pouvoir débrancher rapidement l'appareil.

10. DESCRIPTION TECHNIQUE

	7491.1000	7491.1005
Température	85°C - 455°C	
Branchement	3,5 kW / 230V	7 kW / 400V
Dimen. Intér.	40x40x10cm	2x 40x40x10cm
Dimen. Extér.	63x60x29cm	63x60x53cm
Capacité	1x Ø 36cm	1 + 1x Ø 36cm
Poids	38 kg	68 kg

	7491.1015	7491.1020
Température	85°C - 455°C	
Branchement	5 kW / 400V	10 kW / 400V
Dimen. Intér.	62x62x15cm	2x 62x62x15cm
Dimen. Extér.	89x81x43cm	89x81x76cm
Capacité	4x Ø 30cm	4 + 4x Ø 30cm
Poids	75 kg	144 kg

	7491.1030	7491.1035
Température	85°C - 455°C	
Branchement	6 kW / 400V	12 kW / 400V
Dimen. Intér.	62x92x15cm	2x 62x92x15cm
Dimen. Extér.	89x110x43cm	89x110x76cm
Capacité	6x Ø 30cm	6 + 6x Ø 30cm
Poids	102 kg	195 kg



11. OPERATION

Observer impérativement les étapes suivantes avant la première utilisation de votre four à pizza :

- Brancher l'appareil à une prise de courant individuelle reliée à la terre. L'appareil doit être suffisamment relié à la terre.
- Mettre l'appareil en marche à l'aide du bouton marche/arrêt (ou commutateur à cames).
- Laisser l'appareil allumé à env. 200°C durant env. 1 heure. Puis laisser refroidir l'appareil. Ensuite, laisser l'appareil allumé à 350°C durant env. 1 heure. Pendant ce processus, l'appareil dégage de mauvaises odeurs provenant de résidus de production tels que résines, graisses, huiles. Laisser ensuite refroidir l'appareil (à partir de 400°C, éteindre l'éclairage intérieur !)
- La température est réglée séparément pour chaque chambre de cuisson grâce aux régulateurs de température
- L'appareil est alors prêt à fonctionner.



ATTENTION! Risque de brûlures!

L'appareil deviendra très chaud pendant le fonctionnement! Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez la poignée de l'appareil.

Utilisation après la préchauffe :

- Régler sur la température souhaitée. La plage de température réglable du four à pizza va de 85° à 455 °C.
- Les voyants lumineux pour le chauffage de voûte et de sole s'allument.
- Le voyant lumineux s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. Si la température baisse dans la chambre de cuisson, le voyant lumineux se rallume et l'élément chauffant chauffe jusqu'à obtention de la température sélectionnée.
- Après expiration du temps de préchauffe, ouvrir la porte du four à pizza.
- Placer les pizzas dans la chambre de cuisson et fermer la porte.
- Ne pas laisser le four à pizza sans surveillance durant la marche.
- Observer le processus de cuisson par le hublot de la porte.
- Retirer les pizzas cuites du four.
- En cas de non-utilisation de l'appareil, débrancher celui-ci.
- Pour une nouvelle utilisation, observer toutes les étapes décrites dans la rubrique « Utilisation après la préchauffe ».



ATTENTION!

L'appareil n'est pas approprié pour être nettoyé directement sous un jet d'eau. Pour cette raison, ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer cet appareil ! En règle générale, nettoyer l'appareil uniquement à l'état refroidi !

12. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Instructions de nettoyage:

- Nettoyer l'appareil chaque jour.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche de secteur !) et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Ne nettoyer l'appareil qu'à sec ou à l'aide d'un chiffon humide. S'assurer qu'il n'y ait pas d'infiltration d'humidité, d'huile ou de graisse dans l'appareil.
- Après la cuisson, éliminer les résidus de cuisson à l'état encore chaud à l'aide d'une brosse ou d'un balai.
- Pour nettoyer l'appareil, ne jamais utiliser d'objets métalliques ou pointus.
- Nettoyer le coffre à l'aide d'un chiffon souple et d'un liquide vaisselle doux.
- Ne pas nettoyer les pierres réfractaires à l'eau ! Laisser la porte ouverte après avoir éteint le four.



Instructions de maintenance:

- Contrôler de temps en temps le câble d'alimentation électrique afin d'exclure des endommagements. Ne jamais utiliser l'appareil en cas d'endommagement du câble. Si le câble présente des dommages, il doit être remplacé par le service clientèle ou par un électricien qualifié en vue d'éviter des risques.
- En cas de dommages ou de pannes, consultez votre commerçant spécialisé.
- Les travaux de maintenance et de réparation ne peuvent être effectués que par du personnel qualifié et sous l'utilisation de pièces de rechange et d'accessoires originaux. N'essayez jamais d'exécuter vous-même des réparations sur l'appareil !

13. DISPOSITION

En fin de vie, votre vieille unité doit être éliminée conformément aux réglementations nationales. Il est conseillé de contacter une entreprise d'élimination spécialisée. Pour exclure un abus et les risques associés, assurez-vous que votre ancienne machine est inutilisable avant la mise au rebut et ne présente aucun danger pour les autres.

Remarque importante !

De 455°C - lors de la mise / nettoyage pyrolyse éteindre les lumières intérieures de prolonger la durée de vie de l'ampoule.

Pierre: Au démarrage, le four a progressivement sont chauffés, endommager contraire à la pierre peut se poser Et propre ou une brosse sec seulement!