

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, USE AND MAINTANACE

Apparecchio: **FORNETTI ELETTRICI PER PIZZA**
Appliance: **ELECTRIC PIZZA OVENS**

Mod. FP36 -FP36R MONOCAMERA- SINGLE CHAMBER
Mod. FP66R BICAMERA - TWO-CHAMBERS



Apparecchio conforme alle direttive
Appliance in conformty with directives
Appareil conforme aux directive
Das Gerät entspricht den Normen

LVD 2006/95/EC – EMC 2004/108/EC

INDICE - INDEX - INDEX

IT	CH	
GB	IE	
FR	BE	LU
DE	AT	CH

PAG.	3
PAGE	9
PAGE	15
SEITE	21

SCHEMA ELETTRICO
WIRING DIAGRAM

FP36 - FP36R

PAG. 29

SCHEMA ELECTRIQUE
SCHALTPLAN

SCHEMA ELETTRICO
WIRING DIAGRAM
SCHEMA ELECTRIQUE
SCHALTPLAN

FP 66R

PAG. 30

PREMESSA

Il presente manuale contiene le necessarie istruzioni per l'uso e le norme di sicurezza da adottare per un corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua manutenzione.

INDICE CAPITOLI

CAP. 1 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

- 1.1 Controllo dell'imballo al ricevimento
- 1.2 Smaltimento dell'imballo

CAP. 2 - INFORMAZIONI GENERALI

- 2.1 Avvertenze importanti
- 2.2 Caratteristiche costruttive
- 2.3 Dati tecnici

CAP.3 - INSTALLAZIONE

- 3.1 Collocamento della macchina
- 3.2 Allacciamento elettrico

CAP.4 - USO E MANUTENZIONE

- 4.1 Prima dell'uso
- 4.2 Comandi
- 4.3 Prescrizioni d'uso
- 4.4 Pulizia ordinaria
- 4.5 Riparazioni e manutenzioni
- 4.6 Richiesta di ricambi
- 4.7 Garanzia

CAP. 1 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

1.1 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Le apparecchiature partono dal nostro magazzino con un adeguato imballo in cui è riportato, oltre alla simbologia convenzionale il modello e la tensione di allacciamento.

All'interno oltre alla macchina ci deve essere il presente manuale.

Al momento del ricevimento controllare che la fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine e che non presenti segni di maltrattamenti o caduta in caso contrario è necessario fare immediato reclamo del danno al vettore stendendo un rapporto dettagliato sugli eventuali danni subiti dall'apparecchiatura.

1.2 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo: carta, cartone e polistirolo sono prodotti assimilabili a rifiuti urbani solidi, quindi possono essere smaltiti senza difficoltà seguendo le norme in vigore.

CAP.2 - INFORMAZIONI GENERALI

2.1 - AVVERTENZE IMPORTANTI

I forni elettrici per pizza devono essere usati solo dal personale che conosce perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.

Qualsiasi lavoro di regolazione, manutenzione o pulizia deve essere eseguito con l'apparecchiatura disinserita elettricamente. Controllare periodicamente il cavo d'alimentazione, un cavo danneggiato costituisce un grave pericolo.

Se il fornello dà segno di anomalia di funzionamento si raccomanda di non usarlo ma di contattare il centro di assistenza.

I forni elettrici devono servire per cuocere la pizza, panini, toast o comunque prodotti alimentari; pertanto si raccomanda di non utilizzarli per qualsiasi altro uso.

Le apparecchiature sono costruite in osservanza delle norme vigenti; tuttavia esistono dei rischi residui, essi riguardano il pericolo di ustioni nella fase di carico e scarico del prodotto e durante la fase di pulizia della macchina.

2.2 - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

I forni elettrici mod. FP 36 - FP 36R - FP 66R sono caratterizzati da una linea semplice e razionale che unita a dimensioni compatte consente di collocarli in qualsiasi ambiente e in spazi ridotti.

I forni sono facili da usare, tutti i modelli sono dotati di temporizzatore e regolazione della temperatura tramite termostato.

Sono costruiti con camera interna e rivestimento esterno in acciaio INOX.

Il modello FP36 è dotato di griglia estraibile mentre i modelli FP36R e FP66R sono dotati di portina a ribalta e piano di cottura in materiale refrattario appositamente progettato con rigature sulla parte inferiore per avere una migliore velocità di riscaldamento ed un distribuzione omogenea della temperatura.

Tutti i modelli hanno un accurato isolamento con pannelli in lana di roccia e sono dotati di

resistenze elettriche di tipo corazzato.

2.3 - DATI TECNICI

MOD.	N° CAMERE	DIM. CAMERA LxPxH cm	DIM. ESTERNE cm L xPxH	ALIMENT	POTENZA KW	DIM.IMBALLO LxPxH cm	PESO KG
FP 36	1	41x36x6 H	55x43x21.5 H	230 V~	1.6	59x49x26 H	16
FP 36R	1	41x36x9 H	55x43x24.5 H	230 V~	1.6	59x49x26 H	19
FP 66R	2	41x36x9 H	55x43x37.5 H	230 V~	2.4	59x49x39 H	28

CAP. 3 - INSTALLAZIONE

3.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il forno deve essere posto su di un piano di appoggio di materiale non infiammabile e resistente alla temperatura che sia in grado di sopportare tranquillamente il suo peso . Deve essere collocato ad un'altezza da terra di almeno 80 cm, in posizione tale da permettere l'allacciamento elettrico e la manutenzione.

L'ambiente in cui viene installato deve essere sufficientemente aerato.

Rispettare una distanza di almeno 5 cm dalle pareti o scaffalature adiacenti e nel caso queste non avessero una buona resistenza al calore adottare adeguati accorgimenti per garantire l'isolamento termico installando delle protezioni, prestare la massima attenzione alle norme di prevenzione incendi. L'apparecchiatura non è adatta all'incasso .

3.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'installazione e messa in funzione dell'apparecchio devono essere eseguiti da personale qualificato in osservanza delle prescrizioni antinfortunistiche vigenti e norme CEI, rispettando le indicazioni riportate nella targhetta delle caratteristiche tecniche e nello schema elettrico. La sezione dei cavi deve essere adeguata alla potenza del forno indicata nella targhetta delle caratteristiche tecniche.

Assicurarsi del corretto collegamento dei cavi (*filo azzurro = filo neutro*).

L'interruttore generale o la presa devono essere nelle vicinanze dell'apparecchio e facilmente accessibili; in base alle disposizioni internazionali è da prevedere a monte dello stesso un dispositivo che permetta di staccare in modo onnipolare l'apparecchio dalla rete con apertura dei contatti di almeno 3 mm. La tensione di alimentazione quando l'apparecchio è in funzione, non deve discordarsi dal valore nominale di $\pm 10\%$.

L'apparecchiatura deve essere collegata alla linea di terra che deve essere perfettamente efficiente.

CAP.4 - USO E MANUTENZIONE

4.1 - PRIMA DELL'USO

Prima di mettere in funzione il forno o eseguire qualsiasi operazione sullo stesso leggere

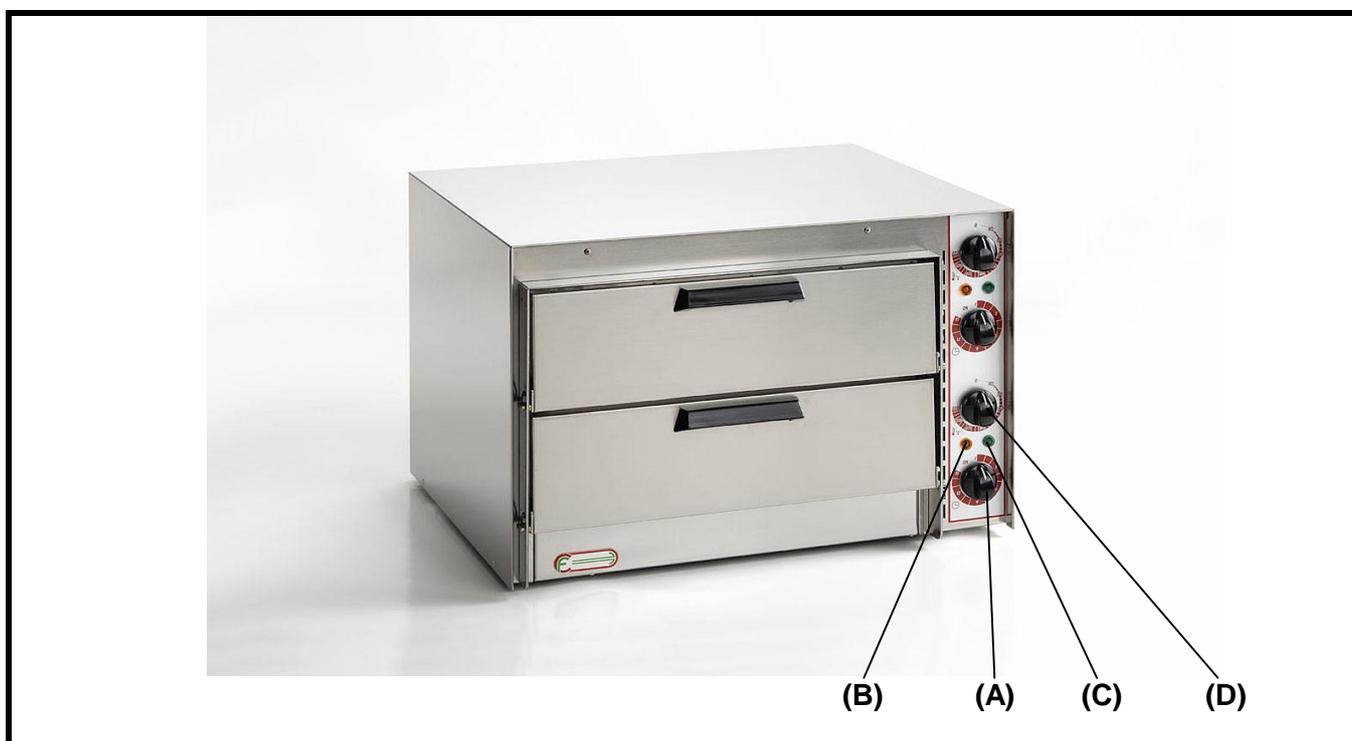
ATTENTAMENTE le istruzioni.

La pellicola che protegge le superfici va tolta accuratamente ad eventuali residui di colla vanno

puliti. Non usare per tale operazione utensili appuntiti, sostanze abrasive o infiammabili. Gli isolanti termici impiegati, residui grassi delle lavorazioni durante i primi minuti di funzionamento producono fumo e odori sgradevoli. Consigliamo alla prima accensione di far funzionare il forno a vuoto alla massima potenza per 20-30 minuti tenendo l'ambiente il più possibile aerato.

4.2 - COMANDI

Per accendere l'apparecchio ruotare la manopola (A) del timer in senso orario ed impostare il tempo desiderato tra 0 e 15 minuti. La lampada spia arancione (B) si accenderà ad indicare che l'apparecchio è sotto tensione. Se si vuole utilizzare il forno in modo continuo è possibile impostare il temporizzatore nella posizione manuale ruotando la manopola dello stesso in senso antiorario fino a posizionare l'indice nella posizione ON.



Per regolare la temperatura del forno ruotare la manopola del termostato (D) in senso orario ed impostare la temperatura desiderata tra 0° e 320° quando la temperatura impostata è stata raggiunta si spegnerà la spia luminosa verde (C).

Per spegnere gli elementi riscaldanti prima del tempo impostato ruotare delicatamente la manopola del temporizzatore in senso antiorario e riportare l'indice nella posizione 0 fare attenzione poiché eventuali forzature potrebbero danneggiarlo irreparabilmente.

4.3 PRESCRIZIONI D'USO

Aprire e chiudere lo sportello usando le apposite maniglie, quando il forno è acceso o è ancora in temperatura evitare di introdurre le mani. Munirsi di guanti e di attrezzi adatti all'esercizio. Non coprire anche parzialmente il forno.

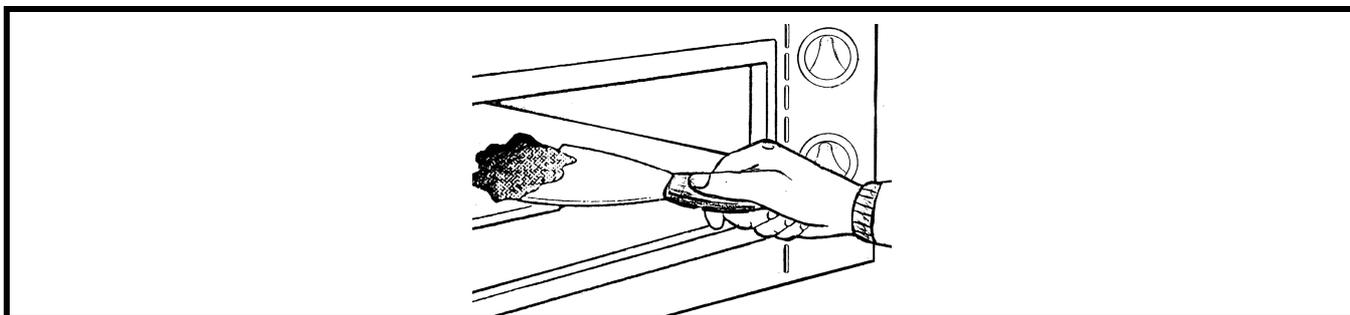
Per evitare surriscaldamento esterno ed eventuali danni se si usa il forno per un periodo prolungato non superare la temperatura di 280°.

4.4- PULIZIA ORDINARIA

La pulizia della macchina va effettuata a macchina spenta e fredda con cavo di alimentazione scollegato.

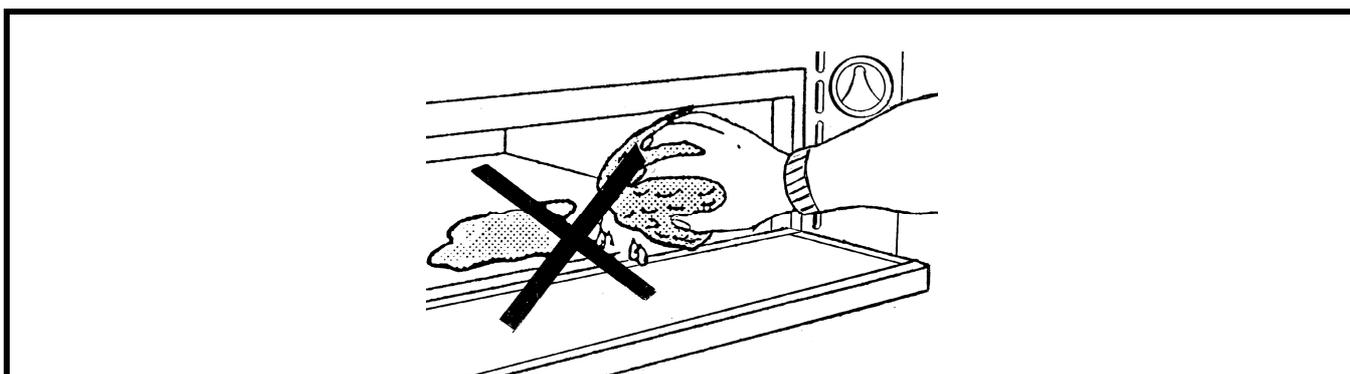
La pulizia deve essere quotidiana e particolarmente scrupolosa per tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti.

L'apparecchio non deve essere pulito con idropulitrici, getti d'acqua o sostanze abrasive.



Il piano di cottura dei modelli FP36R e FP66R va pulito ogni fine lavoro mediante una spatola di ferro o raschietto.

Evitare assolutamente di lavare o raffreddare il piano in refrattario del forno con acqua poiché tale operazione potrebbe causarne la rottura.



Controllare periodicamente ed eventualmente pulire i fori di aerazione della pannellatura destra che racchiude i comandi del forno affinché la circolazione dell'aria sia agevolata all'interno della struttura.

4.5 - RIPARAZIONI E MANUTENZIONI

Qualsiasi lavoro di manutenzione o riparazione deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.

Prima di iniziare togliere la spina o disinserire l'interruttore posto a monte.

Per sostituire il cavo di alimentazione, accedere al termostato, timer, spie luminose e altri componenti elettrici bisogna sfilare il pannello di destra verso il basso dopo aver svitato le tre viti .fissaggio. Per sostituire le resistenze elettriche bisogna togliere l'isolamento , disconnettere i collegamenti elettrici, allentare e togliere i dadi, quindi sfilare la resistenza dall'interno della camera.

Nel caso si dovesse sostituire il cavo di alimentazione deve possedere le seguenti caratteristiche: deve essere del tipo HO5RN-F o H07RN-F ed avere una sezione adeguata alla potenza, pertanto consultare la tabella ricambi dove sono riportate le sezioni minime del cavo da adottare, inoltre bisogna avere l'accortezza che in caso di rottura del passacavo il conduttore di terra si stacchi dopo i cavi della tensione.

4.6- RICHIESTA PARTI DI RICAMBIO

Per richiedere pezzi di ricambio è necessario specificare i seguenti dati : tipo di forno, numero di matricola completo di anno di fabbricazione, il numero di riferimento del particolare e la quantità.

4.7 - GARANZIA

La garanzia ha inizio dalla data di acquisto ed ha la validità di mesi 12 (dodici).

Le parti componenti l'apparecchio che a insindacabile giudizio della nostra Società risultassero viziate per originario difetto di materiale o di lavorazione, saranno riparate e sostituite gratuitamente presso il centro di assistenza più vicino. Non sono viceversa coperte da garanzia:

- danni da trasporto (graffi, ammaccature e simili)
- avarie dovute ad errata installazione
- danni causati da negligenza, manomissione, incapacità d'uso e riparazioni effettuate da personale non autorizzato
- lampadine, parti in vetro e plastica, manopole, guarnizioni in gomme, parti elettriche e tutti gli eventuali accessori
- installazione o regolazione delle apparecchiature
- manutenzione

La Società non risponde di eventuali danni causati a persone o a cose dovute ad avarie o forzata sospensione d'uso dell'apparecchiatura.

INTRODUCTION

The present manual contains the necessary instructions for use and the safety regulations to be adopted for the correct functioning of the appliance. This manual should be handed over to the persons in charge of the appliance's use and maintenance.

CHAPTER INDEX

- Chapter 1 - **RECEIPT OF APPLIANCE**
- 1.1 Control of packaging on receipt
 - 1.2 Disposal of packaging
- Chapter 2 - **GENERAL INFORMATION**
- 2.1 Important instructions
 - 2.2 Description of the appliance
 - 2.3 Technical data
- Chapter 3 - **INSTALLATION**
- 3.1 Installation of the appliance
 - 3.2 Electrical connection
- Chapter 4 - **USE AND MAINTENANCE**
- 4.1 Before use
 - 4.2 Controls
 - 4.3 Instructions for use
 - 4.4 Ordinary cleaning operations
 - 4.5 Repairs and maintenance
 - 4.6 Spare parts
 - 4.7 Guarantee

Chapter 1 - RECEIPT OF APPLIANCE

1.1 - CONTROL OF PACKAGING ON RECEIPT

The appliances leave our warehouse with suitable packaging which quotes the model and voltage, as well as any symbology. The present manual should be included with the appliance. The packaging should be controlled on receipt.

If it shows signs of mistreatment on delivery, a complaint should be made immediately to the carrier by drawing up an accurate report on any damage caused to the appliance.

1.2 - DISPOSAL OF PACKAGING

The packaging components - paper, cardboard and polystyrene - can all be classified as solid urban refuse and therefore can be easily disposed of according to the regulations in force.

Chapter 2 - GENERAL INFORMATION

2.1- IMPORTANT INSTRUCTIONS

The electric pizza ovens must only be used by persons who are perfectly familiar with the safety regulations contained in this manual.

Any adjustment, maintenance or cleaning operations must be carried out when the appliance is electrically disconnected. Check the power supply periodically, a damaged wire is a serious danger.

The appliance should not be used if it shows signs of functioning irregularities and the nearest service centre should be contacted.

The electric pizza ovens should only be used for cooking pizza, sandwiches, toasts or anyway for cooking food. Any other use has to be considered as improper.

The appliance is manufactured according to the safety regulations in force; nevertheless, there is still the danger of burns when inserting and removing food and during cleaning operations.

2.2 - CONSTRUCTION FEATURES

Electric pizza ovens mod. FP 36 – FP 36 R – FP 66R, feature an essential and functional line that, Together with a compact construction, make them suitable for any room and small spaces.

The ovens are easy to use; all models are equipped with timer and thermostat for temperature control.

Inner cooking chamber and external coating are made in stainless steel.

The model FP 36 is equipped with a removable grid, while models FP36R and FP66R are

equipped with an overturning door and with a cooking surface in a refractory material. This refractory plate is specially designed with a ribbed under part to obtain speedy heating and homogeneous temperature distribution.

All models are carefully insulated with mineral wool panels and are equipped with sheathed electric heating elements.

2.3 TECHNICAL DATA

MODEL	NO. CHAMBERS	SIZE OF CHAMBERS	OUTER DIMENSIONS	VOLTAGE V~	POWER kW	SIZE OF PACKAGING	WEIGHT KG
FP36	1	41x36xH 6	55x43xH 21.5	230	1.6	59x49xH 26	16
FP 36R	1	41x36xH 9	55x43xH 24.5	230	1.6	59x49xH 26	19
FP 66R	2	41x36xH 9	55x43xH 37.5	230	2.4	59x49xH 39	28

Chapter 3 - INSTALLATION

3.1 INSTALLATION OF THE APPLIANCE

The oven must be fitted on a stand made from non-inflammable material, resistant to high temperatures and that can bear its weight.

A minimum height from ground of 80 cm is necessary to allow electrical connections and servicing.

The room in which the oven is placed should be sufficiently aired.

Keep a distance of at least 5 cm between the appliance and the walls or adjacent shelving and if the latter should not have an adequate resistance to heat, it is necessary to assure insulation from heat by means of protections and follow fire prevention rules most carefully.

The unit is not intended to be built-in.

3.2 - ELECTRICAL CONNECTION

The installation and functioning of the appliance must be carried out by qualified personnel in conformity with the accident prevention measures in force and the CEI legislations. The instructions on the technical data plate and on the electric drawing should also be observed.

The cross section of the cables should suit the power of the oven stated on the technical data plate.

Make sure that wires are connected properly (light blue wire = neutral wire)

The mains or socket must be close to the appliance and easily accessible. In accordance with the international regulations, a device should also be provided for above the socket for the disconnection of the appliance from the mains with a contact opening of at least 3 mm. When the appliance is working, power supply should never diverge from the rated figure more than +/- 10%.

Appliance must be connected to a perfectly efficient earth line.

Chapter 4 - USE AND MAINTENANCE

4.1- BEFORE USE

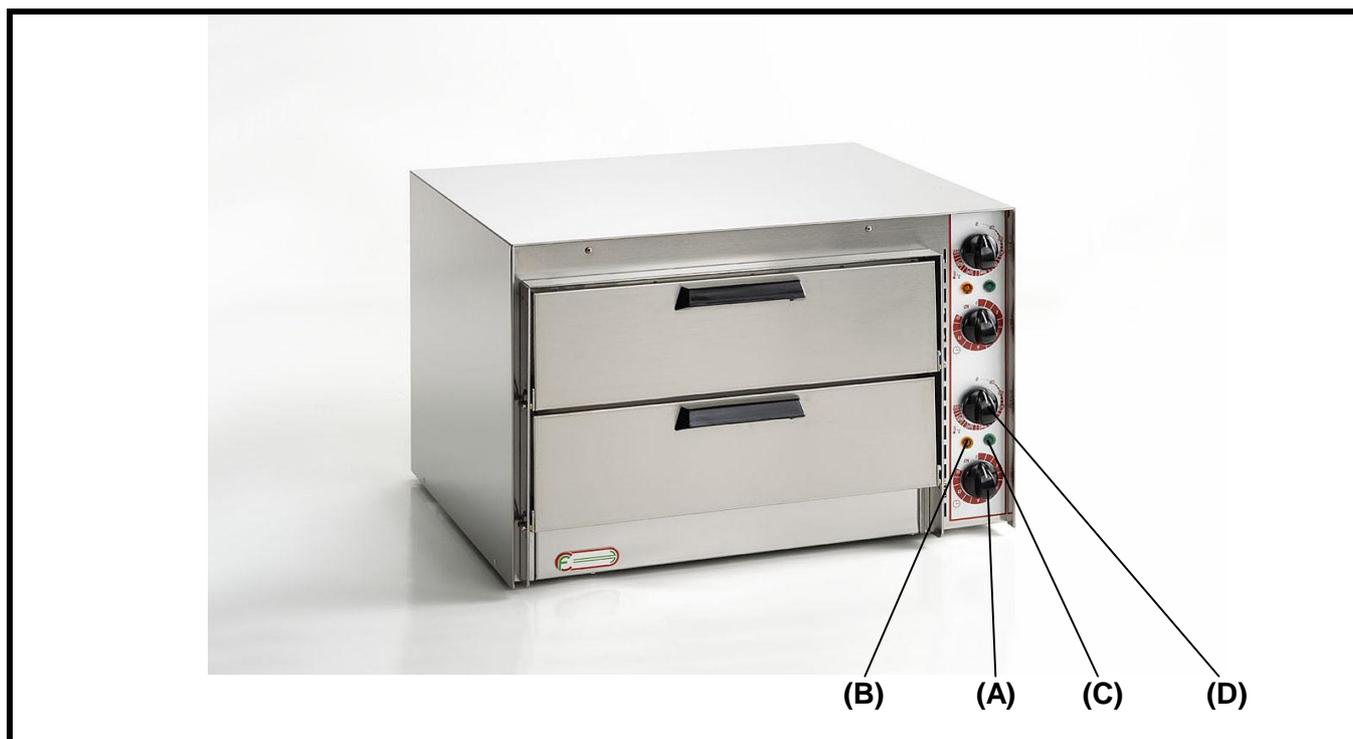
Before using the oven or carrying out any kind of operation on it read the instructions CAREFULLY.

Carefully remove the film which protects the steel surfaces and clean any glue residue. Do not use pointed implements, abrasive or inflammable substances for this operation. The insulating materials used can produce an unpleasant odour during the first minutes of functioning. As a result, when using the appliance for the first time, it is recommended to leave

it function empty at the max. power for 20-30 minutes while keeping the room as well ventilated as possible.

4.2 CONTROLS

In order to switch on the oven, turn clockwise the knob (A) of the timer until reaching the requested time of cooking from 0 to 15 minutes. The orange light (B) turns on to signal that the appliance is on. In order to use the oven without timing, you can choose the manual mode by turning the knob unclockwise until pointer is in the position ON.



To regulate the temperature of the oven, turn clockwise the thermostat knob (D) until reaching the requested temperature between 50 and 320°. When temperature is reached, the green light (C) turns off.

To turn off heating elements before set time, turn slowly timer knob unclockwise until reaching the O position. Take care, as forced operation can damage it seriously!

4.3 INSTRUCTIONS FOR USE

Open and close the door using the handle; avoid putting hands in when the oven is on or is still hot. Use gloves or appropriate accessories for this purpose.

Do not cover the oven, even partially.

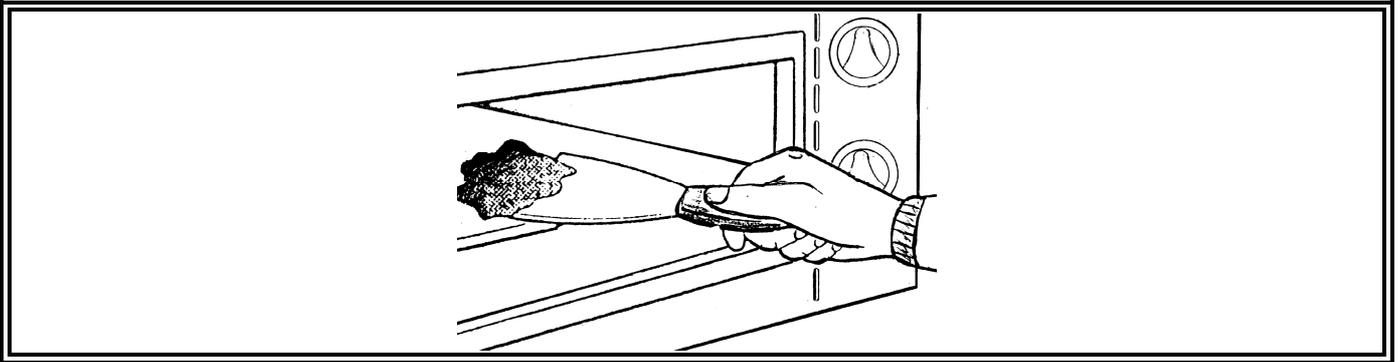
For an extended use of the oven, do not exceed a temperature of 280°C to prevent external overheating and any damage.

4.3 - ORDINARY CLEANING OPERATIONS

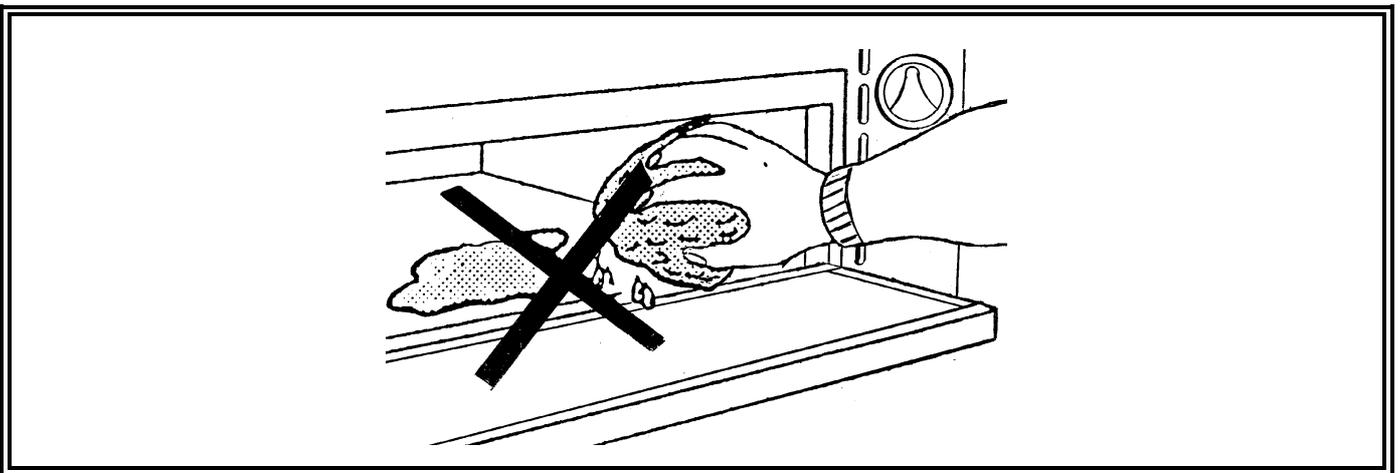
Cleaning should be carried out when the supply cable is disconnected from the mains and when the appliance is cool.

The appliance must be cleaned daily, in particular the parts that come into contact with food.

The appliance must not be cleaned with hydro-cleaners, jets of water or abrasive substances.



After working, clean the cooking surface using a steel scraper or brush.
Never wash or cool the refractory cooking surface with water that may break it.



Check airing holes on the external panels periodically and, if necessary, clean them to ensure a proper circulation of air within the structure.

4.5 - REPAIRS AND MAINTENANCE

All maintenance and repair operations must be carried out exclusively by qualified personnel. Disconnect the plug or turn off the switch placed above it before beginning.

To reach the electric components : power cord, thermostat, timer, lights and other electric components, remove the panel on the right-hand side by loosening the three screws and pull out the panel from the down side.

To replace the heating elements, remove the insulation, disconnect electrical connections, unscrew and remove the nuts, then pull out the heating elements from the chamber.

To replace the power cord, be sure that the new one is of the following kind: type HO5RN-F or H07RN-F with a cross section suiting the power of the appliance. See table of spare parts describing the minimum cross-section required for the cord. In the event the fairlead should break, the earth conductor should disconnect after the power wiring.

4.6 SPARE PARTS

The following information should be provided when spare parts are needed: type of oven, serial number and year of production, code number of the of part and quantity.

4.7 - GUARANTEE

The guarantee starts from the date of purchase and is valid for 12 (twelve) months.

Any of the component parts of the appliance which become spoiled due to a defect in the material or manufacturing, according to the unquestionable judgement of our Company, will be repaired and replaced free of charge in the nearest service centre.

The following, however, are not covered by the guarantee:

- Damage during transport (scratches, dents etc.).**
- Breakdowns due to incorrect installation.**
- Damage caused by negligence, tampering, incompetence, repairs carried out by non-authorized personnel.**
- Bulbs, glass and plastic parts, dials, rubber gaskets, electrical parts and all accessories.**
- Installation or regulation of appliance.**
- Maintenance.**

The company is not responsible for any damage caused to persons or objects by breakdowns or the forced suspension of the appliance's use.