

**biber**

# Pizzabackofen Edelstahl



Anleitung  
Instructions  
Instructions  
Istruzioni

## Inhalt

- 2 Typenschild
- 2 Allgemeine Informationen
- 2 Der Status „Ofen aus“
- 2 Garantie
- 3 Verwendungszweck
- 3 Nutzungsbeschränkungen
- 3 Installation
- 4 Nutzung und Betrieb
- 4 Bedienfeld
- 4 Erstinbetriebnahme
- 4 Einschalten des Ofens
- 5 Ausschalten des Ofens
- 5 Instandhaltung
- 5 Reinigung
- 5 Verschrottung
- 5 Allgemeine Hinweise

### Typenschild

Das Typenschild ist ein grauer Aufkleber, der auf der Rückseite des Ofens angebracht ist. Auf dem Etikett sind die folgenden Angaben gut leserlich und unverwischbar angegeben:

- Name des Herstellers
- Seriennummer
- Elektrische Leistung (kW/A)
- Elektrische Spannung und Frequenz (Volt/Hz)
- Modell
- Baujahr
- Aufschrift „Made in Italy“
- Gewicht des Ofens

### Allgemeine Informationen

- Diese Anleitung muss vollständig gelesen und verstanden werden, bevor Sie den Ofen benutzen.
- Die vorliegende Anleitung muss dem „befugten Bedienungspersonal“ stets zur Verfügung stehen und muss in der Nähe des Ofens an einem sicheren Ort aufbewahrt werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen-, Tier- oder Sachschäden, die durch Nichtbeachtung der in dieser Anleitung beschriebenen Regeln entstehen.
- Diese Anleitung ist ein wesentlicher Bestandteil des Backofens und muss bis zu seiner endgültigen Entsorgung aufbewahrt werden.
- Die „autorisierten Bediener“ dürfen nur Arbeiten am Ofen durchführen, für die sie ausdrücklich zuständig sind.

### Der Status „Ofen aus“

Vor der Durchführung von Wartungs- und/oder Einstellarbeiten am Backofen muss die Stromquelle durch Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose unterbrochen werden.

### Garantie

- Die Dauer der Garantie beträgt zwölf Monate und beginnt mit dem Datum der beim Kauf ausgestellten Rechnung.
- Innerhalb dieser Frist werden alle Teile, die sich aufgrund eindeutiger festgestellter Herstellungsfehler als defekt erweisen, mit

Ausnahme von elektrischen Bauteilen und solchen, die einem Verschleiß unterliegen, kostenlos und nur ab Werk ersetzt oder repariert.

- Die Garantie schließt Versandkosten und Arbeitskosten aus.
- Die Garantie erlischt, wenn festgestellt wird, dass der Schaden auf folgende Ursachen zurückzuführen ist: Transport, unsachgemäße oder unzureichende Wartung, Unerfahrenheit des Bedieners, Manipulationen, Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, Nichtbeachtung der Bestimmungen in der Anleitung.
- Jeglicher Rückgriff auf den Hersteller für direkte oder indirekte Schäden, die sich aus der Zeit des Stillstands der Maschine ergeben, ist ausgeschlossen: Panne, Warten auf Reparaturen oder in jedem Fall das nicht physische Vorhandensein des Geräts.



Am Gerät vorgenommene Änderungen/Beschädigungen und/oder der Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen führen zu einem sofortigen Verfall der Garantie und entbinden den Hersteller von jeglicher Haftung.

### Verwendungszweck

Der bestimmungsgemäße Gebrauch, für den der Backofen konzipiert und gebaut wurde, ist wie folgt:

- Bestimmungsgemäße Verwendung: Backen von Pizza, Überbacken gastronomischer Produkte und Aufwärmen von Speisen in einer ofenfesten Form bzw. auf einem Backblech.
- Der Backofen darf ausschließlich durch das zuständige Anwendergenutzt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person bei der Nutzung des Geräts unter-

stützt oder angeleitet.

- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

### Nutzungsbeschränkungen

Der Backofen wurde ausschließlich für den im vorstehenden Absatz beschriebenen Zweck konzipiert und gebaut; jede andere Art der Verwendung und Nutzung ist daher absolut verboten, um die Sicherheit der befugten Bediener und die Funktionstüchtigkeit des Backofens selbst jederzeit zu gewährleisten.

### Installation

#### Anforderungen an den Nutzer

Der Ort, an dem der Backofen aufgestellt wird, muss folgende Bedingungen erfüllen:

- Er muss trocken sein.
- Wasserquellen müssen ausreichend entfernt sein.
- Er muss angemessen belüftet und beleuchtet sein und die geltenden Hygiene- und Sicherheitsvorschriften müssen eingehalten werden.

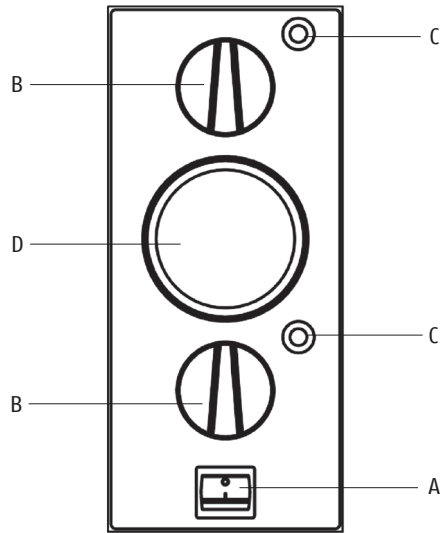


Der Backofen darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien aufgestellt werden (Holz, Kunststoff, Brennstoff, Gas, etc.). Vermeiden Sie unbedingt den Kontakt der heißen Oberflächen des Backofens mit entzündlichen Gegenständen. Gewährleisten Sie zudem stets die Einhaltung der Brandschutzbedingungen. Lassen Sie um den Backofen herum mindestens 30 cm Platz.

Vergewissern Sie sich, dass die Spannung, die Frequenz und die Leistung der Stromversorgung mit den Werten übereinstimmen, die auf dem Typenschild auf der Rückseite des Ofens angegeben sind. Die Eigenschaften der Netzsteckdose müssen mit dem am Kabel installierten Stecker kompatibel sein.

## Nutzung und Betrieb

### Bedienfeld



#### A Hauptschalter

Aktiviert und deaktiviert den Betrieb aller Widerstände.

- Pos. I: Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum ein.
- Pos. 0: Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum aus.

#### B Temperaturregler

- Pos. 0: Schaltet den Betrieb der Heizung aus.
- Pos. 50–320 °C: Stellt die gewünschte Temperatur ein.

#### C Kontrollleuchte

Eingeschaltet: Meldet den Betrieb der Heizung in Funktion.

#### D Thermometer

Zeigt die Temperatur im Backofen-Innenraum an.

### Erstinbetriebnahme

Entfernen Sie vor dem Einschalten des Backofens die Schutzfolie und verwenden Sie keine Werkzeuge, die die Oberflächen beschädigen könnten.

1. Reinigen Sie die Backofenfront mit einem weichen, trockenen Tuch, um eventuelle Rückstände zu entfernen.
2. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose.
3. Drücken Sie den Hauptschalter.
4. Aktivieren Sie die Heizelemente. Dazu die Temperaturregler auf eine Temperatur von 150 °C einstellen, die auf dem Drehknopf angegeben ist; die entsprechenden Kontrollleuchten leuchten auf und zeigen den Betrieb der aktiven Heizelemente an.
5. Lassen Sie den Ofen etwa 1 Stunde lang in Betrieb.
6. Drücken Sie den Hauptschalter und schalten Sie die Heizelemente aus.
7. Öffnen Sie die Backofentür für etwa 15 Minuten, damit Dämpfe und Gerüche entweichen können.
8. Schließen Sie die Tür und wiederholen Sie den unter Punkt 4. beschriebenen Vorgang, um die Thermostate auf eine Temperatur von 320 °C zu bringen.
9. Den Backofen etwa 1 Stunde laufen lassen.
10. Schalten Sie die Heizelemente aus, indem Sie die Thermostate auf die Position „0“ (Aus) stellen; die entsprechenden Kontrollleuchten gehen aus.
11. Schalten Sie den Backofen aus.

### Einschalten des Ofens

1. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose.
2. Drücken Sie den Hauptschalter.
3. Aktivieren Sie den Betrieb der Heizelemente, indem Sie die Thermostate auf die gewünschte Temperatur stellen; die entsprechenden Kontrollleuchten leuchten auf und zeigen den Betrieb der verwendeten Heizelemente an.

4. Sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, kann die Pizza zum Backen in den Ofen geschoben werden.
5. Öffnen Sie die Backofentür von Hand an den dafür vorgesehenen Griffen.
6. Schieben Sie die zu backende(n) Pizza(s) mit geeigneten Werkzeugen in den Ofen. Es ist wichtig, die Tür nicht zu lange offen zu lassen, da die freigesetzte Wärme die Ofentemperatur senkt.
7. Die Tür wieder schließen und den Garvorgang über das Sichtfenster kontrollieren.
8. Die Backtemperatur der Pizza variiert je nachdem, ob sie direkt auf die Steinbackfläche oder auf ein Backblech gegeben wird. Im ersten Fall empfehlen wir, die Unterhitze auf 280 °C und die Oberhitze auf 320 °C einzustellen; im zweiten Fall hingegen die Unterhitze auf 320 °C und die Oberhitze auf 280 °C.
9. Nach Beendigung des Backvorgangs die Tür öffnen, die Pizza und/oder die Pizzen herausnehmen und die Tür wieder schließen.

### Ausschalten des Ofens

Schalten Sie den Ofen nach der Benutzung aus, indem Sie die Temperaturregler auf die Pos. „0“ stellen und den Ausschalter drücken.



### Instandhaltung

Vor der Durchführung jeglicher Instandhaltungsarbeiten muss der Netzstecker des Backofens aus der Steckdose gezogen werden.

### Reinigung

- Die Reinigung muss am Ende eines jeden Gebrauchs unter Beachtung der Hygienevorschriften und des Schutzes der Funktionstüchtigkeit des Backofens durchgeführt werden.
- Reinigung der Steinbackfläche: Diese Arbeit muss bei heißem Ofen erledigt werden. Sobald der Ofen eine Temperatur von etwa 300 °C erreicht hat, schalten Sie ihn aus.

- Öffnen Sie die Tür und reinigen Sie die Fläche mithilfe einer Bürste mit Borsten aus Pflanzenfasern oder weichem Metall und einem langen Stiel, um die Berührung der heißen Teile zu vermeiden.
- Äußere Reinigung des Backofens: (Edelstahloberfläche, Sichtfenster und Bedienfelder): Diese Arbeit muss bei kaltem Ofen erledigt werden.



Wir empfehlen dem Anwender, entsprechende Schutzhandschuhe und Kleidung zu tragen, um Verbrennungen zu vermeiden. Für die Reinigung dürfen nicht benutzt werden: Strahlwasser, Schleifmittel, ätzende Substanzen und alles andere, das die Komponenten beschädigen bzw. die Sicherheit im Allgemeinen und vor allem die hygienischen Bedingungen beeinträchtigen kann.

Wenden Sie sich für jeden außerordentlichen Wartungseingriff, jede Reparatur und/oder den Ersatz von Komponenten ausschließlich an den autorisierten Händler, bei dem Sie den Backofen gekauft haben, bzw. an einen autorisierten Techniker, der die technischen und beruflichen Anforderungen erfüllt, die von den geltenden Bestimmungen gefordert werden.

### Verschrottung

#### Allgemeine Hinweise

Entsorgen Sie das Gerät entsprechend der in Ihrem Land geltenden Umweltvorschriften. Elektrische Abfälle dürfen nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden. Geben Sie das ausgediente Gerät bei einer zentralen Sammelstelle ab.

## Contents

6	Nameplate
6	General information
6	"Oven off" status
6	Warranty
7	Intended use
7	Usage restrictions
7	Installation
8	Use and operation
8	Control panel
8	Initial use
8	Turning the oven on
9	Turning the oven off
9	Maintenance
9	Cleaning
9	Disposal (scrapping)
9	General information

### Nameplate

The nameplate is a grey sticker affixed to the back of the oven. This label includes the following clearly legible and indelible information:

- Name of the manufacturer
- Serial number
- Electrical output (kW/A)
- Voltage and electrical frequency (volts/Hz)
- Model
- Year of manufacture
- "Made in Italy" inscription
- Oven weight

### General information

- Please read and understand these instructions in full before using the oven.
- These instructions must always be available to the "authorised operating personnel" and must be kept in a safe place near the oven.
- The manufacturer assumes no liability for damages to people, animals or property that result from failure to comply with the rules outlined in these instructions.
- These instructions form an essential part of the oven and must be stored safely until its final disposal.
- The "authorised operators" must only carry out work on the oven for which they are expressly responsible.

### "Oven off" status

Before any maintenance work or adjustments on the oven, you must disconnect the power source by unplugging the power plug.

### Warranty

- The warranty is twelve months, beginning on the date of your purchase invoice.
- Within this period, all parts that are proven to be defective due to clearly identified manufacturing defects, with the exception of electrical components and consumables, will be replaced or repaired free of charge and only ex works.

- The warranty excludes shipping and labour costs.
- The warranty shall be voided if it is determined that the damage is due to the following causes: transport, improper or insufficient maintenance, operator inexperience, tampering, repairs by unauthorised personnel, failure to comply with the stipulations in the instructions.
- Recourse to the manufacturer for direct or indirect damages resulting from periods of downtime of the machine is excluded: breakdown, waiting times for repairs or, in any case, if the appliance is not physically present.



Modifications/damages to the appliance and/or the use of nonoriginal spare parts shall immediately void the warranty and release the manufacturer from any and all liability.

### Intended use

The proper use for which the oven has been designed and built is as follows:

- Intended use: baking pizza, grilling food products and heating up meals in an oven-proof dish or on a baking tray.
- The oven may only be used by the responsible operating personnel (user).
- This appliance is not intended to be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience and a lack of knowledge, unless they are supported or instructed by a person responsible for their safety when using the appliance.
- Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

### Usage restrictions

The oven has been designed and built exclusively for the purpose described in the previous paragraph; any other kind of use and application is therefore absolutely prohibited in order to ensure the safety of the authorised operators and the proper functioning of the oven itself at all times.

### Installation

#### *Requirements of the user*

The location in which the oven is set up must meet the following conditions:

- It must be dry.
- Water sources must be sufficiently far away.
- It must be appropriately ventilated and illuminated and the applicable hygiene and safety regulations must be observed.

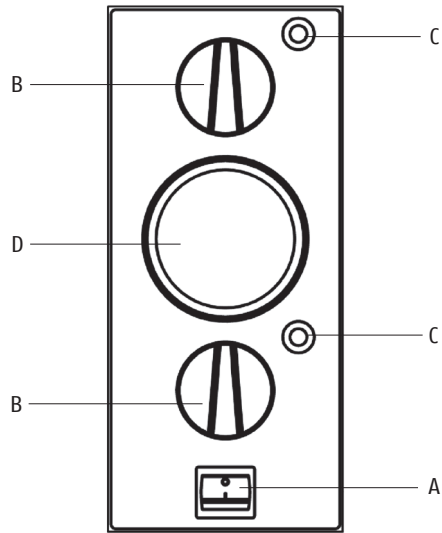


The oven must not be set up near flammable materials (wood, plastic, fuel, gas, etc.). Avoid any contact of the hot surfaces of the oven with flammable objects. Fire safety regulations must also always be observed. Leave at least 30 cm clearance around the oven.

Make sure that the voltage, frequency and output of the power supply match the values indicated on the nameplate on the back of the oven. The power socket must be compatible with the plug installed on the cable.

## Use and operation

### Control panel



#### A Main switch

Activates and deactivates the operation of all resistors.

- Pos. I: Switches on the lighting inside the oven.
- Pos. 0: Switches off the lighting inside the oven.

#### B Temperature controls

- Pos. 0: Switches off the operation of the heating.
- Pos. 50 – 320 °C: Sets the desired temperature.

#### C Indicator

Light On: indicates that the heating is currently in operation.

#### D Thermometer

Indicates the temperature inside the oven.

### Initial use

Before turning on the oven, remove the protective film and do not use any tools that could damage the surfaces.

1. Clean the front of the oven with a soft, dry cloth to remove any residues.
2. Insert the plug of the power cable into the socket.
3. Press the main switch.
4. Activate the heating elements. Set the temperature controls to a temperature of 150°C, indicated on the rotary knob; the corresponding indicator lights will light up and show that the active heating elements are in operation.
5. Leave the oven running for approximately 1 hour.
6. Press the main switch and turn off the heating elements.
7. Open the oven door for around 15 minutes to allow any vapours and odours to escape.
8. Close the door and repeat the process described in point 4, bringing the thermostats up to a temperature of 320 °C.
9. Allow the oven to run for approximately 1 hour.
10. Turn off the heating elements by setting the thermostats to the position "0"; the corresponding indicator lights will go off.
11. Switch off the oven.

### Turning the oven on

1. Plug the oven into a socket.
2. Press the main switch.
3. Activate the operation of the heating elements by setting the thermostats to the desired temperature; the corresponding indicator lights will light up and show the operation of the heating elements in use.
4. As soon as the oven has reached the desired temperature, the pizza can be slid into the oven to be baked.
5. Open the oven door by hand using the designated handles.

6. Slide the pizza(s) to be baked into the oven using suitable tools. It is important not to leave the door open for too long, since the heat released lowers the temperature inside the oven.
7. Close the door again and monitor the cooking process via the viewing window.
8. The baking temperature of the pizza varies depending on whether it is placed on the pizza stone or on a baking tray. When using the stone, we recommend setting the bottom heat to 280°C and the top heat to 320 °C; for a baking tray, set the bottom heat to 320 °C and the top heat to 280 °C.
9. After the baking process is finished, open the door, take out the pizza and/or pizzas and close the door once more.

### Turning the oven off

After use, turn the oven off by setting the temperature controls to Pos. "0" and pressing the power switch.



### Maintenance

Before carrying out any maintenance work, the oven must be unplugged.

### Cleaning

- The oven must be cleaned after each use, to ensure hygiene regulations are met and the oven functions properly.
- The pizza stone must be cleaned while the oven is hot.
- As soon as the oven has reached a temperature of around 300 °C, turn it off. Open the door and clean the surface with the help of a brush with bristles made of plant fibres or soft metal and a long handle to avoid touching the hot elements.
- The exterior of the oven (stainless steel surface, viewing window and control panels must be cleaned when the oven is cold.



We recommend that the operating personnel wear suitable protective gloves and clothing to avoid burns. The following should not be used for cleaning: water jets, abrasives, corrosive substances and any-thing else that may damage the components or impair the safety in general and in particular the hygiene conditions.

For all non-routine maintenance operations, all repairs and/or replacement of components, you must contact the authorised dealer from whom you purchased the oven or an authorised technician who meets the technical and professional requirements stipulated in the regulations.

### Disposal (scrapping)

#### General information

Dispose of the appliance in accordance with the environmental laws in your country. Electrical waste must not be disposed of with household waste. Take the discarded appliance to a central collection point.

## Sommaire

10	Plaque signalétique
10	Informations générales
10	Le statut « Four éteint »
10	Garantie
11	Utilisation prévue
11	Restrictions d'utilisation
11	Installation
11	Utilisation et fonctionnement
12	Panneau de commande
12	Première mise en service
12	Mise en marche du four
13	Arrêt du four
13	Maintenance
13	Nettoyage
13	Élimination
13	Consignes générales

### Plaque signalétique

La plaque signalétique désigne l'autocollant gris collé au dos du four. L'étiquette présente les informations suivantes, bien lisibles et ineffaçables :

- Nom du fabricant
- Numéro de série
- Puissance électrique (kW/A)
- Tension électrique et fréquence (volts/Hz)
- Modèle
- Année de construction
- Mention « Made in Italy »
- Poids du four

### Informations générales

- Lisez ce mode d'emploi dans son intégralité et assurez-vous de l'avoir bien compris avant d'utiliser le four.
- Le présent mode d'emploi doit rester à la disposition du « personnel habilité » et être conservé en lieu sûr à proximité du four.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels, animaux ou matériels résultant du non-respect des règles décrites dans ce mode d'emploi.
- Ce mode d'emploi fait partie intégrante du four et doit être conservé jusqu'à sa mise au rebut définitive.
- Les « utilisateurs habilités » ne peuvent réaliser à l'aide du four que des tâches pour lesquelles ils sont expressément compétents.

### Le statut « Four éteint »

Coupez l'alimentation électrique en débranchant la fiche du four de la prise de courant avant toute tâche de maintenance ou de réglage.

### Garantie

- La garantie s'élève à douze mois et commence à la date indiquée sur la facture d'achat.
- Pendant cette période, toutes les pièces s'avérant défectueuses à cause d'un défaut de fabrication clairement identifié seront remplacées ou réparées gratuitement et uniquement départ usine, à l'exception

toutefois des composants électriques et des pièces soumises à l'usure.

- La garantie exclut les frais de port et les coûts de main-d'œuvre.
- La garantie expire si les dommages sont liés à l'une des causes suivantes : transport, maintenance non conforme ou insuffisante, inexpérience de l'utilisateur, manipulations, réparations effectuées par un personnel non habilité, non-respect des dispositions du mode d'emploi.
- Tout recours à l'encontre du fabricant pour des dommages directs ou indirects résultant de la période d'arrêt de la machine est exclu : panne, attente de réparation ou absence physique de l'appareil.



Des modifications effectuées sur l'appareil, des dommages et/ou l'emploi de pièces de rechange non originales entraînent la caducité immédiate de la garantie et libèrent le fabricant de toute responsabilité.

### Utilisation prévue

L'utilisation conforme, pour laquelle le four a été conçu et fabriqué, est la suivante :

- Utilisation conforme : cuisson de pizzas, gratiner des produits alimentaires et réchauffer des repas dans un plat allant au four ou sur une plaque.
- Le four ne doit être utilisé que par le personnel compétent (l'utilisateur).
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales restreintes, ou bien ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient accompagnées ou guidées par une personne en charge de leur sécurité lors de l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés en permanence pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

### Restrictions d'utilisation

Le four a été exclusivement conçu et fabriqué pour l'usage mentionné au paragraphe précédent ; toute utilisation qui en divergerait est donc strictement interdite en vue de garantir la sécurité des utilisateurs autorisés et le bon fonctionnement du four lui-même.

### Installation

#### Exigences requises de l'utilisateur

Le lieu accueillant le four doit respecter les conditions suivantes :

- L'emplacement doit être sec.
- Les arrivées d'eau doivent être suffisamment éloignées.
- Il doit être correctement aéré et éclairé, les consignes de sécurité et d'hygiène doivent être respectées.

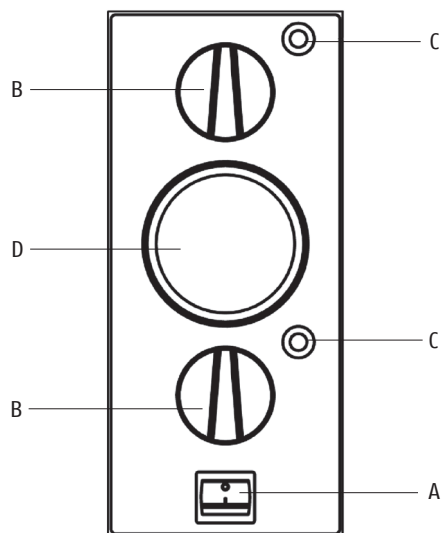


Ne placez pas le four à proximité de matériaux inflammables (bois, plastique, carburants, gaz, etc.) Évitez tout contact entre les surfaces brûlantes du four et des objets inflammables. Respectez toujours les consignes de protection contre les incendies. Laissez un espace d'au moins 30 cm tout autour du four.

Vérifiez que la tension, la fréquence et la puissance de l'alimentation électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique au dos du four. Les propriétés de la prise de courant doivent être compatibles avec la fiche du câble.

## Utilisation et fonctionnement

### Panneau de commande



#### A Interrupteur principal

Active et désactive le fonctionnement de toutes les résistances.

- Pos. I : Allume l'éclairage à l'intérieur du four.
- Pos. 0 : Éteint l'éclairage à l'intérieur du four.

#### B Thermostat

- Pos. 0 : Éteint le chauffage.
- Pos. 50–320 °C : Règle la température souhaitée.

#### C Témoin

Lumineux Allumé : le chauffage fonctionne.

#### D Thermomètre

Indique la température à l'intérieur du four.

### Première mise en service

Retirez le film protecteur avant d'allumer le four et n'utilisez pas d'outils qui pourraient endommager les surfaces.

1. Nettoyez la face avant du four à l'aide d'un chiffon doux et sec pour retirer d'éventuels résidus.
2. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise de courant.
3. Appuyez sur l'interrupteur principal.
4. Activez les éléments chauffants. Réglez la température sur 150 °C en tournant le bouton ; les voyants lumineux correspondants s'allument pour indiquer l'activation des éléments chauffants.
5. Faites fonctionner le four pendant environ une heure.
6. Appuyez sur l'interrupteur principal et éteignez les éléments chauffants.
7. Ouvrez la porte du four pendant environ 15 minutes pour évacuer la vapeur et les odeurs.
8. Fermez la porte et répétez le processus indiqué au point 4 pour amener le thermostat à 320 °C.
9. Faites fonctionner le four pendant environ une heure.
10. Éteignez les éléments chauffants en plaçant le thermostat sur la position 0 ; les voyants lumineux correspondants s'éteignent.
11. Éteignez le four.

### Mise en marche du four

1. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise de courant.
2. Appuyez sur l'interrupteur principal.
3. Activez les éléments chauffants en réglant la température souhaitée à l'aide du thermostat ; les voyants lumineux correspondants s'allument pour indiquer le fonctionnement des éléments chauffants.
4. La pizza peut être enfournée dès que le four a atteint la température souhaitée.
5. Ouvrez la porte du four à la main à l'aide de la poignée prévue à cet effet.

6. Enfournez la ou les pizza(s) à cuire à l'aide d'outils appropriés. Il est important de ne pas laisser la porte ouverte trop longtemps car l'évacuation de chaleur abaisse la température du four.
7. Refermez la porte et surveillez la cuisson par la fenêtre.
8. La température de cuisson de la pizza peut varier en fonction de la surface choisie (à même la pierre ou sur une plaque). Dans le premier cas, nous vous conseillons de régler la température de la sole à 280 °C et la température de la voûte à 320 °C ; dans le second cas, nous vous conseillons de régler la température de la sole à 320 °C et la température de la voûte à 280 °C.
9. Ouvrez la porte à la fin de la cuisson pour sortir la ou les pizza(s) puis refermez la porte.

### Arrêt du four

Éteignez le four après utilisation en réglant le thermostat sur 0 et en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt.



### Maintenance

Débranchez la prise du four avant toute tâche de maintenance.

### Nettoyage

- Le nettoyage doit être effectué au terme de chaque utilisation dans le respect des consignes d'hygiène et de la protection de la fonctionnalité du four.
- Nettoyage de la surface de cuisson en pierre : à réaliser lorsque le four est encore chaud.
- Éteignez le four dès qu'il atteint une température d'environ 300 °C. Ouvrez la porte et nettoyez la surface à l'aide d'une brosse à poils en fibres végétales ou en métal souple avec un long manche pour éviter de toucher les parties brûlantes.
- Nettoyage extérieur du four (surface inox, fenêtre et panneau de commande) : à réaliser lorsque le four est froid.



Nous recommandons aux utilisateurs de porter des gants de protection et des vêtements appropriés pour éviter les brûlures. Ne pas utiliser dans le cadre du nettoyage : jet d'eau, abrasifs, substances corrosives et tout ce qui pourrait endommager les composants ou affecter la sécurité générale et surtout les conditions d'hygiène.

Pour toute intervention de maintenance extraordinaire, toute réparation et/ou tout remplacement de composants, adressez-vous exclusivement au revendeur habilité auprès duquel vous avez acheté le four ou à un technicien habilité remplissant les exigences techniques et professionnelles requises par les dispositions en vigueur.

### Élimination

#### Consignes générales

Éliminez l'appareil conformément aux réglementations en vigueur dans votre pays. Les appareils électriques ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers. Déposez l'appareil usagé dans un point de collecte.

## Contenuto

14	Targhetta
14	Informazioni generali
14	Condizione "Forno spento"
14	Garanzia
15	Utilizzo previsto
15	Restrizioni d'uso
15	Installazione
16	Uso e funzionamento
16	Pannello di controllo
16	Prima messa in funzione
16	Accensione del forno
17	Spegnimento del forno
17	Manutenzione
17	Pulizia
17	Smaltimento
17	Avvertenze generali

### Targhetta

La targhetta è un adesivo grigio applicato sul retro del forno. Le seguenti informazioni devono essere riportate sull'etichetta in modo leggibile e indelebile:

- Nome del produttore
- Numero di serie
- Potenza elettrica (kW/A)
- Tensione e frequenza elettrica (Volt/Hz)
- Modello
- Anno di produzione
- Iscrizione "Made in Italy"
- Peso del forno

### Informazioni generali

- Le presenti istruzioni devono essere lette e comprese interamente prima di utilizzare il forno.
- Queste istruzioni devono essere sempre a disposizione dell'"operatore autorizzato" e devono essere conservate vicino al forno in un luogo sicuro.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza delle regole esposte in queste istruzioni.
- Il presente manuale è parte integrante del forno e deve essere conservato fino al suo smaltimento definitivo.
- Gli "operatori autorizzati" possono eseguire solo gli interventi sul forno di cui sono espressamente responsabili.

### Condizione "Forno spento"

Prima di effettuare interventi di manutenzione e/o regolazione sul forno, è necessario scollegare la fonte di alimentazione elettrica estraendo la spina di rete dalla presa.

### Garanzia

- La durata della garanzia è di dodici mesi e decorre dalla data della fattura emessa al momento dell'acquisto.
- Entro questo periodo, tutte le parti che si rivelano difettose a causa di difetti di

fabbricazione chiaramente identificati, ad eccezione dei componenti elettrici e di quelli soggetti a usura, saranno sostituite o riparate gratuitamente e solo franco fabbrica.

- La garanzia esclude i costi di spedizione e di manodopera.
- La garanzia decade se si stabilisce che il danno è dovuto alle seguenti cause: trasporto, manutenzione impropria o insufficiente, inesperienza dell'operatore, manomissione, riparazioni effettuate da personale non autorizzato, mancata osservanza delle disposizioni contenute nelle istruzioni.
- È esclusa qualsiasi forma di rivalsa nei confronti del produttore per danni diretti o indiretti derivanti dal periodo di inattività della macchina: guasto, attesa di riparazioni o comunque assenza fisica dell'apparecchio.



Eventuali modifiche/danni apportati all'apparecchio e/o l'utilizzo di ricambi non originali invalidano immediatamente la garanzia e sollevano il produttore da qualsiasi responsabilità.

### Utilizzo previsto

- L'utilizzo previsto per cui il forno è stato progettato e costruito è il seguente: Utilizzo secondo gli scopi previsti: cuocere la pizza, gratinare prodotti gastronomici e riscaldare gli alimenti in una pirofila o su una teglia.
- Il forno può essere utilizzato solo dal personale operativo responsabile (utente).
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sempre sorvegliati al fine di evitare che giochino con l'apparecchio.

### Restrizioni d'uso

Il forno è stato progettato e costruito esclusivamente per lo scopo descritto nel paragrafo precedente; al fine di garantire in ogni momento la sicurezza degli operatori autorizzati e il funzionamento del forno stesso è quindi assolutamente vietato qualsiasi altro tipo di utilizzo e applicazione.

### Installazione

#### Requisiti per l'utente

Il luogo in cui viene collocato il forno deve soddisfare le seguenti condizioni:

- Deve essere asciutto.
- Le fonti d'acqua devono essere sufficientemente distanti.
- Il locale deve essere adeguatamente ventilato e illuminato e devono essere rispettate le norme igieniche e di sicurezza vigenti.



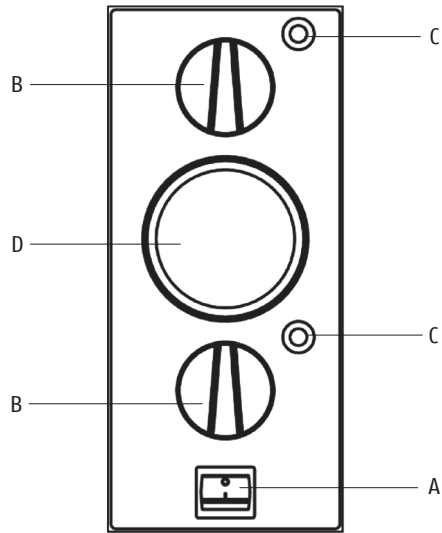
È vietato collocare il forno in prossimità di materiali combustibili (legno, plastica, combustibile, gas, ecc.) È assolutamente da evitare il contatto delle superfici calde del forno con oggetti infiammabili. Inoltre, è necessario garantire sempre il rispetto delle condizioni di sicurezza antincendio. Lasciare almeno 30 cm di spazio intorno al forno.

Assicurarsi che la tensione, la frequenza e la potenza dell'alimentazione corrispondano ai valori indicati sulla targhetta applicata sul retro del forno. Le caratteristiche della presa di rete devono essere compatibili con la spina installata sul cavo.



## Uso e funzionamento

### Pannello di controllo



#### A Interruttore principale

Attiva e disattiva il funzionamento di tutte le resistenze.

- Pos. I: Accende l'illuminazione interna del forno
- Pos. 0: Spegne l'illuminazione interna del forno.

#### B Regolatore di temperatura

- Pos. 0: Disattiva il funzionamento di riscaldamento.
- Pos. 50 - 320 °C: Imposta la temperatura desiderata.

#### C Spia

Acceso: indica che il riscaldamento è in funzione.

#### D Termometro

Mostra la temperatura interna del forno.

### Prima messa in funzione

Prima di accendere il forno, rimuovere la pellicola protettiva e non utilizzare strumenti che potrebbero danneggiare le superfici.

1. Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido e asciutto per rimuovere eventuali residui.
2. Inserire la spina del cavo di rete nella presa.
3. Premere l'interruttore principale.
4. Attivare gli elementi riscaldanti. A tal fine, impostare le manopole di regolazione della temperatura su una temperatura di 150 °C, indicata sulla manopola; le spie corrispondenti si accendono per indicare che gli elementi riscaldanti attivi sono in funzione.
5. Lasciare il forno in funzione per circa 1 ora.
6. Premere l'interruttore principale e spegnere gli elementi riscaldanti.
7. Aprire la porta del forno per circa 15 minuti per consentire la fuoriuscita di fumi e odori.
8. Chiudere la porta e ripetere la procedura descritta al punto 4 per portare i termostati alla temperatura di 320 °C
9. Lasciare il forno in funzione per circa 1 ora.
10. Spegnerne gli elementi riscaldanti impostando i termostati sulla posizione "0" OFF; le spie corrispondenti si spengono.
11. Spegnerne il forno.

### Accensione del forno

1. Inserire la spina del cavo di rete nella presa.
2. Premere l'interruttore principale.
3. Attivare il funzionamento degli elementi riscaldanti impostando i termostati sulla temperatura desiderata; le spie corrispondenti si accendono per indicare il funzionamento degli elementi riscaldanti attivi.
4. Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata, la pizza può essere infornata per la cottura.
5. Aprire la porta del forno manualmente utilizzando le apposite maniglie.

6. Posizionare la pizza (o le pizze) da cuocere nel forno utilizzando gli strumenti adatti. È importante non lasciare lo sportello aperto per troppo tempo, poiché il calore rilasciato abbasserà la temperatura del forno.
7. Richiudere lo sportello e controllare il processo di cottura attraverso la finestra di ispezione
8. La temperatura di cottura della pizza varia a seconda che sia posizionata direttamente sulla superficie di cottura in pietra o su una teglia. Nel primo caso, si consiglia di impostare il riscaldamento inferiore a 280 °C e il riscaldamento superiore a 320 °C; nel secondo caso, invece, si consiglia di impostare il riscaldamento inferiore a 320 °C e il riscaldamento superiore a 280 °C.
9. Al termine della cottura, aprire lo sportello, rimuovere la pizza e/o le pizze e richiudere lo sportello.

### Spegnimento del forno

Spegnere il forno dopo l'uso portando i termostati sulla posizione "0" e premere l'interruttore di spegnimento.



### Manutenzione

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, è necessario scollegare la spina del forno dalla presa di corrente.

### Pulizia

- La pulizia deve essere effettuata alla fine di ogni utilizzo, in conformità alle norme igieniche e al fine di mantenere il funzionamento del forno.
- Pulizia della superficie di cottura in pietra: questo lavoro deve essere eseguito quando il forno è caldo.
- Quando il forno ha raggiunto una temperatura di circa 300 °C, spegnerlo. Aprire lo sportello e pulire la superficie utilizzando una spazzola con setole in fibra vegetale o in metallo morbido e un lungo manico, per evitare di toccare le parti calde.

- Pulizia esterna del forno: (superficie in acciaio inox, finestra di ispezione e pannelli di controllo): questo lavoro deve essere eseguito quando il forno è freddo.



Si raccomanda agli operatori di indossare guanti e indumenti protettivi adeguati per evitare ustioni. Non utilizzare per la pulizia: getti d'acqua, abrasivi, sostanze corrosive e quant'altro possa danneggiare i componenti o compromettere la sicurezza in generale e, soprattutto, le condizioni igieniche.

Per qualsiasi intervento di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione di componenti, rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato presso il quale si è acquistato il forno o a un tecnico autorizzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalla normativa vigente.

### Smaltimento

#### Avvertenze generali

Smaltire l'apparecchio in conformità alle norme ambientali in vigore nel proprio Paese. I rifiuti elettrici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Consegnare l'apparecchio dismesso presso un punto di raccolta ufficiale.



