

EK



pag. 2



pag. 12



pag. 22



pag. 32



pag. 42



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

CAP. 1 - INFORMAZIONI GENERALI

- 1.1 Premessa
- 1.2 Scopo del manuale
- 1.3 Garanzia
- 1.4 Identificazione della macchina
- 1.5 Postazioni di lavoro

CAP. 2 - NORME DI SICURAZZA PER L'USO DEL MACCHINARIO

- 2.1 Norme di sicurezza

CAP. 3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

- 3.1 Caratteristiche tecniche
- 3.2 Uso previsto dal costruttore
- 3.3 Dati tecnici

CAP. 4 - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E IL FUNZIONAMENTO

- 4.1 Istruzioni per la corretta installazione
 - 4.1.1 Scarico e movimentazione del forno
 - 4.1.2 Condizioni ambientali per il funzionamento
- 4.2 Avvertenze per la corretta installazione
 - 4.2.1 Collegamento elettrico
- 4.3 Descrizione dei comandi
 - 4.3.1 Forno tipo **EK 4 / EK 6** elettromeccanico
 - 4.3.2 Forno tipo **EK 44 / EK 66** elettromeccanico
- 4.4 Conduzione forno elettromeccanico **EK**

CAP. 5 - MANUTENZIONE

- 5.1 Manutenzione ordinaria
 - 5.1.1 Pulizia del forno
 - 5.1.2 Trasporto e spostamento del forno
- 5.2 Manutenzione straordinaria

CAP. 1 - INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Premessa

La ringraziamo per aver scelto un nostro forno.

Questa apparecchiatura è stata costruita facendo uso dei più moderni ritrovati tecnologici per garantire una lunga durata nel tempo e avere sempre il massimo rendimento durante il normale utilizzo.

Particolare cura è stata riposta nel progettare la macchina in conformità con le normative europee sulla sicurezza e per poter apporre il marchio CE.

Seguendo i consigli dati in questo manuale il forno da lei comperato sarà conservato in perfetta efficienza valorizzando così il capitale investito nell'acquisto.

1.2 Scopo del manuale

Questo manuale è relativo all'uso e alla manutenzione dei forni elettrici per pizza della serie EK ed intende dare una guida per l'impiego corretto e sicuro della macchina, e per la sua razionale manutenzione.

Ogni forno viene corredato con una copia del presente manuale.

Al fine di imparare in breve tempo ad adoperare il forno è necessario **LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE TECNICO SIN DAL PRIMO AVVIO.**

Questo forno è stato progettato per la cottura di alimenti ed in particolare pizza; ogni altro uso è da considerarsi improprio e vietato in quanto pericoloso.

Il buon funzionamento della macchina dipende in gran parte da una manutenzione corretta e regolare; le informazioni date in questo manuale sono le operazioni minime necessarie per garantire la conduzione in piena sicurezza del forno.

In base al costante miglioramento tecnico e alle normative in vigore, il forno potrebbe mostrare particolari diversi da quelli evidenziati in questo opuscolo, senza però che le notizie essenziali illustrate perdano della loro efficacia

Eventuali modifiche appariranno nella successiva edizione di questo manuale.

La duttilità della tipologia costruttiva del forno fa di questo uno strumento di lavoro in grado di soddisfare la clientela più esigente.

ATTENZIONE! La ditta declina ogni responsabilità per danni causati da un improprio uso della macchina e si riserva di perseguire vie legali per chiunque apporti modifiche non autorizzate.

1.3 Garanzia

La garanzia ha una durata di 12 mesi a partire dalla consegna, ed è limitata solo alla sostituzione del pezzo eventualmente malfunzionante o rotto per difetto di fabbricazione. Non sono coperte da garanzia le eventuali rotture o difettosità dovute a trasporto effettuato da terzi, errori di installazione e di manutenzione, da mal conduzione o negligenza e da manomissioni fatte da personale non autorizzato.

Sono esclusi da garanzia i vetri, le calotte, le lampadine, i piani refrattari e quanto altro si possa far riferire alla normale usura del forno.

La garanzia decade se il compratore non è in regola con i pagamento o per i prodotti eventualmente riparati, modificati, smontati senza autorizzazione scritta della ditta.

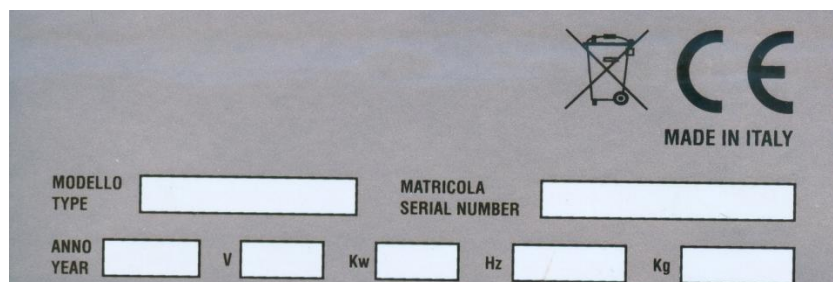
Per avere nel più breve tempo possibile l'intervento di assistenza si consiglia di far pervenire al servizio tecnico della ditta per iscritto tutte le informazioni inerenti il guasto e qualsiasi altra notizia utile a quantificare l'entità dell'intervento.

1.4 Identificazione della macchina

Il forno si identifica attraverso una targhetta che indica modello, anno di fabbricazione, matricola, marchio CE di conformità ed altre notizie necessarie per la corretta conduzione dell'apparecchiatura.

Questa è posizionata nel pannello posteriore.

Altre informazioni relative alla costruzione della macchina si possono desumere dalla lettura della dichiarazione di conformità alle normative di sicurezza allegata a questo manuale.



1.5 Postazioni di lavoro

Le apparecchiature devono essere programmate dall'operatore attraverso il quadro comandi che è posto sulla destra del forno in posizione frontale.

Attraverso la interpretazione dei dati che si possono leggere nella strumentazione di controllo è possibile avere sempre sotto controllo il processo di cottura.

CAP. 2 - NORME DI SICUREZZA PER L'USO DEL MACCHINARIO

2.1 Norme di sicurezza

- Queste avvertenze sono state redatte per la vostra e altrui sicurezza, vi preghiamo di leggere attentamente il manuale prima di installare il forno.
- Questa apparecchiatura è stata progettata e costruita per essere usata da persone adulte e responsabili; evitare che i bambini giochino con essa.
- Ogni modifica che si rendesse necessaria per l'installazione all'impianto elettrico esistente e ogni intervento di manutenzione dovranno essere eseguiti da personale esperto ed autorizzato.
- I forni rimangono caldi per lungo tempo anche dopo lo spegnimento: evitare di toccare e di far toccare le parti calde e di avvicinare oggetti, in special modo se infiammabili, alle pareti; usare sempre adeguate protezioni per introdurre e togliere gli elementi dal forno.
- Durante la cottura degli alimenti sorvegliare sempre il forno e spegnere l'attrezzatura se si registrano anomalie nel processo.
- Scollegare la macchina dalla rete spegnendo l'interruttore generale e togliendo la presa di corrente prima di effettuare la pulizia e qualsiasi intervento di manutenzione o di modifica agli apparati del forno.

- Per ragioni di sicurezza e igiene questa attrezzatura va tenuta sempre pulita; fare particolare attenzione a non far rimanere residui di grasso o alimenti all'interno della camera; fare attenzione a non graffiare il rivestimento della camera; pulire l'esterno con acqua e sapone facendo attenzione alla componentistica elettrica e l'interno del forno con prodotti specifici per il forno; non usare acidi o sostanze aggressive.
- Fare attenzione a non bagnare il vetro temperato dello sportello quando è ancora caldo in quanto potrebbe rompersi.
- Non rivestire le pareti della camera con carta da forno o fogli di alluminio.
- Non manomettere i dispositivi di sicurezza di cui è dotato il forno.
- Le operazioni descritte in questo manuale sono le sole che l'utente è autorizzato ad eseguire per proprio conto.
- Il forno deve essere posizionato su di una superficie piana ad almeno 10 cm dalle pareti della stanza in modo da dare adeguata aerazione
- Il forno è munito di uno scarico dei fumi. Questo deve essere collegato ad una canna fumaria e munito di uno scaricatore di condensa collocato in modo da non far accedere acqua all'interno del forno.
- Fare attenzione che non ci siano nelle immediate vicinanze del forno apparecchi elettrici che possano essere disturbati dal campo elettromagnetico prodotto dal forno.
- Conservare questo libretto con la massima cura ed in caso di rivendita del forno dovrà essere consegnato all'acquirente.
- Per eventuali riparazioni servirsi esclusivamente di ricambi originali; in caso di necessità contattare il centro di assistenza.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e dell'utente.
- Al momento della consegna si consiglia di controllare l'integrità e la qualità dell'apparecchiatura.
- Rispettare i collegamenti, le leggi edilizie ed i regolamenti antincendio locali.

CAP. 3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Caratteristiche tecniche

Il forno è stato costruito con lamiere trattate per essere utilizzate ad alte temperature, un piano di cottura in materiale refrattario e un telaio coibentato con fibra e lana di roccia.

Il gruppo di riscaldamento è costituito da due insiemi di resistenze elettriche poste una nel cielo e una nella platea del forno a comando indipendente.

Il forni della serie EK a controllo elettromeccanico permettono di regolare il processo di cottura rispettivamente grazie ad un termostato.

Considerando il particolare utilizzo gli strumenti di regolazione sono stati progettati con un'attenzione particolare alle esigenze dell'utilizzatore che con semplici manovre può impostare lo strumento secondo le proprie necessità.

La visione dentro la camera di cottura è possibile grazie all'illuminazione interna costituita da una lampada schermata a prova di calore.

3.2 Uso previsto dal costruttore

I forni elettrici descritti in questo manuale sono stati costruiti espressamente per la cottura di **pizza, prodotti di pasticceria e rosticceria ed altri prodotti destinati all'alimentazione.**

Qualsiasi altra destinazione d'uso è da intendersi impropria e perciò pericolosa.

La ditta diffida chiunque dal fare uso improprio del forno e declina ogni responsabilità per danni causati da tali comportamenti.

Questa apparecchiatura è stata costruita in conformità alle norme tecniche e alle direttive di settore.

3.3 Dati tecnici

Qui sotto sono indicati i dati generali dei diversi modelli di forni.

	Dimensioni Interne			Dimensioni Esterne			Peso	Potenza
	H	L	P	H	L	P	Kg.	Massima Kw

EK 4	140	660	660	325	890	860	82	4,5
EK 44	140	660	660	595	890	860	125	9
EK 6	140	660	990	325	890	1190	103	6,5
EK 66	140	660	990	595	890	1190	178	13

CAP. 4 - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E IL FUNZIONAMENTO

4.1 Istruzioni per la corretta installazione

Prima di installare il forno leggere attentamente il capitolo 2 relativo alle avvertenze.

4.1.1 Scarico e movimentazione del forno

Per movimentare il forno fare uso di mezzi meccanici.

Il forno viene consegnato su bancale di legno imballato con cartone e film di plastica trasparente, fare attenzione a posizionare il mezzo meccanico in corrispondenza dei punti indicati in modo da poter procedere al trasporto in piena sicurezza.

Se il forno deve essere trasportato facendo uso di mezzi di sollevamento (gru, carroponte) usare mezzi ausiliari adatti a reggere il peso del forno e muniti dei dispositivi di sicurezza.

Fare attenzione a collocare i mezzi ausiliari negli appositi punti di sollevamento.

4.1.2 Condizioni ambientali per il funzionamento

Il forno andrà posizionato in un luogo chiuso. La temperatura ambiente dovrà essere compresa tra i 6°C e i 40°C e l'umidità relativa non dovrà eccedere il 90%.

4.2 Avvertenze per la corretta installazione

ATTENZIONE: Queste operazioni devono essere eseguite da personale qualificato.

- Posizionare il forno su di una superficie piana ad una distanza adeguata (vedere cap. 2), prevedere un sufficiente spazio per movimentare il forno per gli interventi di manutenzione.
- Controllare che i valori della tensione di alimentazione del forno dell'impianto del cliente siano concordi con i valori riportati sulla targhetta del forno.
- Accertarsi della presenza della linea di terra sull'impianto del cliente e che questo sia rispondente alle norme di legge vigenti; se ci fosse necessità di cambiare il voltaggio di alimentazione attenersi alle informazioni fornite nello schema dell'impianto elettrico allegato a questo manuale.
- Togliere la protezione dai morsetti e allacciare la morsettiera, e il cavo di alimentazione.
- Munire l'impianto del cliente di un interruttore generale adeguato alla potenza assorbita; nel caso di più forni collegati in serie fare riferimento alla potenza somma di tutte le potenze indicate in targhetta di ciascun forno.
- Collegare il foro di scarico dei fumi con una canna fumaria e accertarsi che questa abbia un adeguato tiraggio; collegare uno scaricatore di condensa in modo che non acceda acqua all'interno del forno.

La ditta declina ogni responsabilità in caso di mancata osservazione in fase di installazione di tutte le norme di sicurezza riportate.

ATTENZIONE: Queste operazioni devono essere eseguite da personale qualificato.

4.2.1 Collegamento elettrico

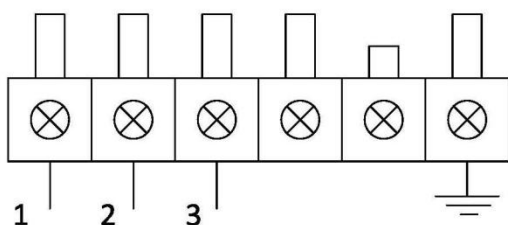
Accertarsi che l'interruttore generale dell'impianto del cliente sia sulla posizione di OFF (disinserito) e che la tensione di alimentazione sia la stessa di quella dichiarata dal costruttore.

Collegare ognuna delle camere di cottura con un interruttore generale quadripolare in accordo con i dati riportati in tabella e con la normativa del paese di riferimento.

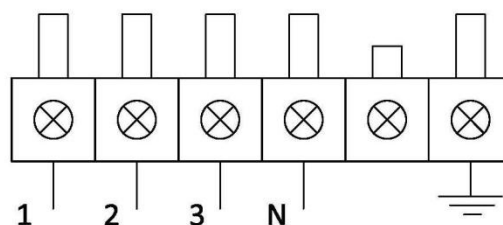
Per accedere ai morsetti, svitare e rimuovere il pannello laterale destro.

Il prodotto non viene dotato di filo di alimentazione: usare un cavo di gomma di sezione adeguata all'assorbimento dichiarato e di classe di isolamento non inferiore a H07RN-F; collegare il suddetto cavo ai morsetti come rappresentato nella figura sotto e come descritto nello schema elettrico allegato. Verificare l'efficienza dell'impianto di terra del cliente.

230V - 3ph. - 50/60Hz

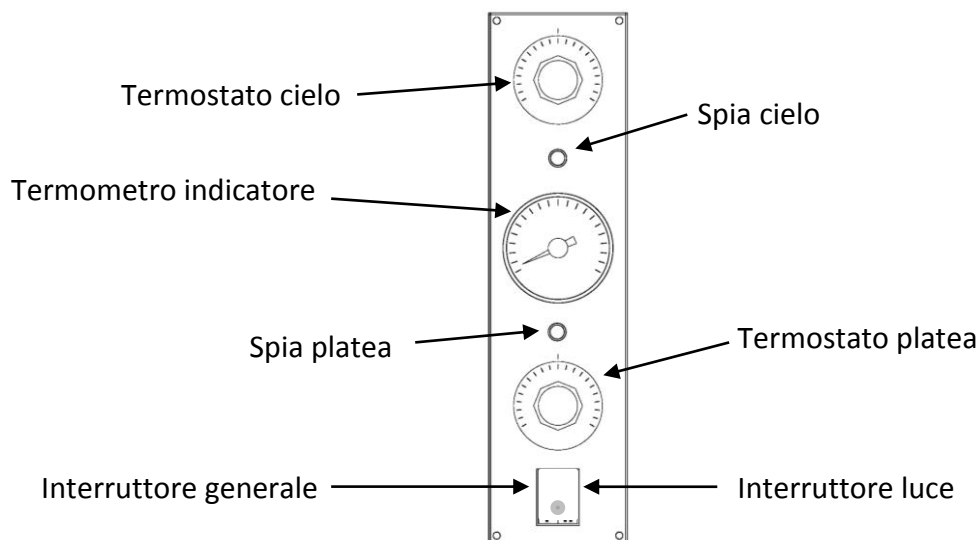


400V - 3ph. + N - 50/60Hz

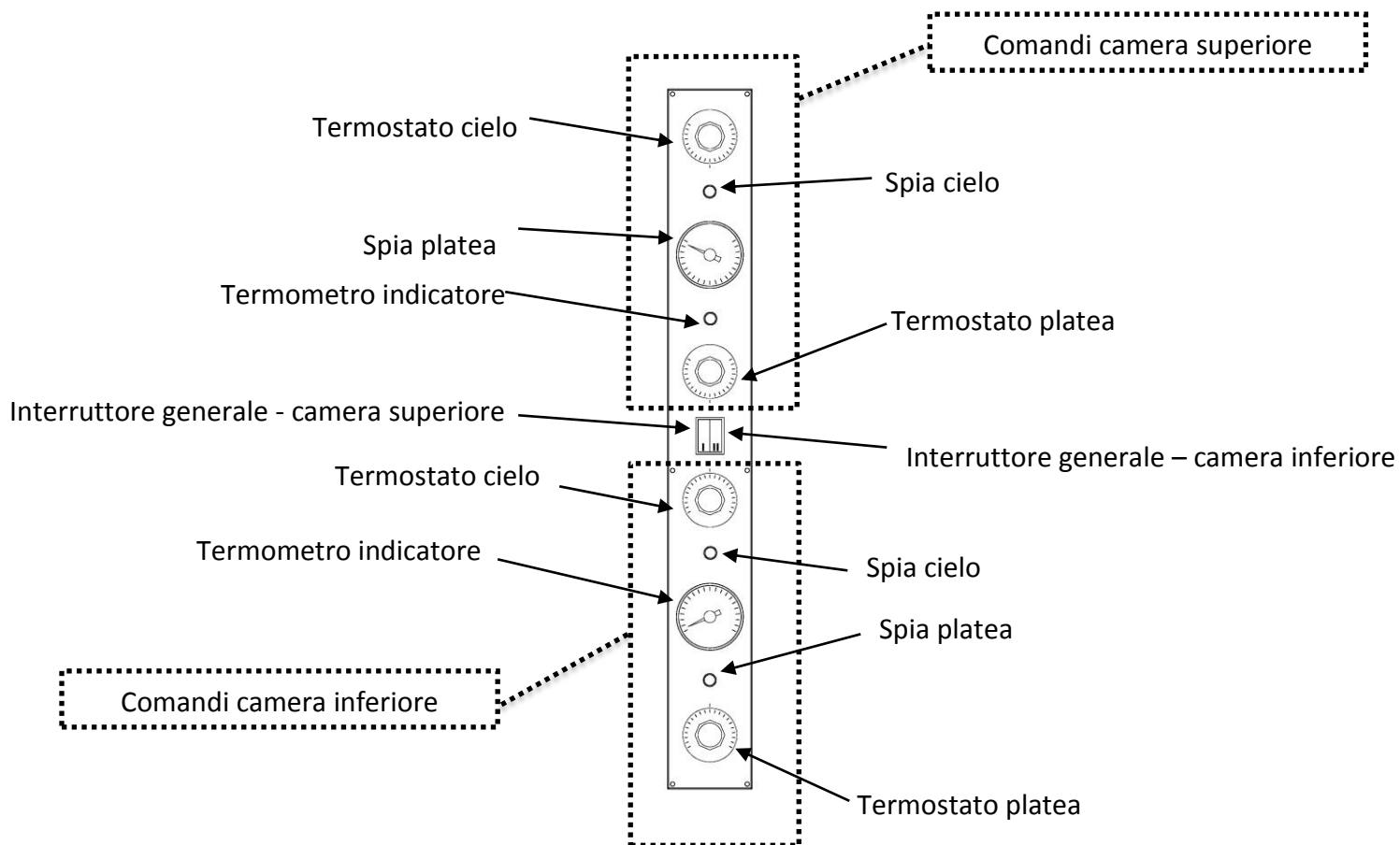


4.3 Descrizione dei comandi

4.3.1 Forno EK 4 / EK 6



4.3.6 Forno EK 44 / EK 66



4.4 Conduzione forno elettromeccanico EK

La descrizione sottostante fa riferimento ai capitoli 4.3.1, 4.3.2.

Premere il tasto Interruttore generale per consentire l'accensione del forno.

Impostare la temperatura desiderata sui termostati di cielo e platea.

Le relative spie accese indicano che le resistenze sono in funzione, lo spegnersi delle spie indica il raggiungimento della temperatura desiderata.

Sul Termometro indicatore verrà indicata la temperatura nella camera di cottura.

A questo punto il forno è pronto per la cottura degli alimenti.

CAP.5 - MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione assicurarsi di avere scollegato la macchina dalla rete elettrica.

Leggere attentamente la descrizione delle operazioni seguendone tutti i passi.

5.1 Manutenzione ordinaria

5.1.1 Pulizia del forno

Isolare sempre la macchina dalla fonte di alimentazione elettrica e far raffreddare il forno prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia.

Occorre dedicare particolare cura alla pulizia interna del forno, l'accumulo di grasso e altro materiale alimentare all'interno del forno potrebbe essere causa di incendi.

Per la pulizia della camera di cottura usare un panno umido, evitare detersivi aggressivi o sostanze acide in modo da preservare il rivestimento interno della camera.

Pulendo la superficie esterna fare attenzione al quadro comandi e allo sportello dei contatti elettrici, non far filtrare acqua all'interno del telaio del forno.

Pulire periodicamente le prese d'aria dei pannelli del forno.

La pulizia dei vetri temprati deve essere effettuata solo ed esclusivamente a forno freddo onde evitarne la rottura degli stessi a causa della brusca variazione di temperatura.

5.1.2 Trasporto del forno

Il forno è stato progettato per essere trasportato a mano o tramite mezzo meccanico.

Il forno viene consegnato al cliente appoggiato su di un pallet di legno per permettere un trasporto con mezzo meccanico tipo muletto o mezzo similare. In caso di trasporto manuale dovrà essere impiegato un numero sufficiente di addetti tale che il peso del forno distribuito equamente non risulti essere superiore a 30 Kg a persona in accordo con il D.L.vo 626/94.

Se venisse usato un mezzo munito di gancio utilizzare delle staffe adeguate al peso del forno e che involupino interamente l'imballo.

5.2 Manutenzione straordinaria

Ogni intervento di manutenzione che non sia specificato in questo manuale deve essere effettuato da tecnico specializzato o soltanto dopo aver contattato il servizio di assistenza tecnica della ditta.

INTRODUCTION

The present manual provides safety directions and instructions for the oven use and maintenance. This manual must be consigned to the people working on the oven or doing the maintenance.

INDEX

1 – GENERAL INFORMATION

- 1.1 *Introduction*
- 1.2 *Aim of this manual*
- 1.3 *Warranty*
- 1.4 *Equipment identification*
- 1.5 *Operator working position*

2 – SAFETY MEASURES FOR EQUIPMENT USE

- 2.1 *Safety measures*

3 – EQUIPMENT DESCRIPTION

- 3.1 *Technical characteristics*
- 3.2 *Manufacturer's recommended use*
- 3.3 *Technical data*

4 – INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

- 4.1 *Instructions for correct installation*
 - 4.1.1 *Unloading and transporting the oven*
 - 4.1.2 *Environmental conditions for use*
- 4.2 *Recommendations for correct installation*
 - 4.2.1 *Electrical connections*
- 4.3 *Description of controls*
 - 4.3.1 *Oven model **EK 4 / EK 6** electro mechanic*
 - 4.3.2 *Oven model **EK 44 / EK 66** electro mechanic*
- 4.4 *Operating procedure for **EK** electro mechanic oven*

5 – MAINTENANCE

- 5.1 *Standard maintenance*
 - 5.1.1 *Cleaning the oven*
 - 5.1.2 *Moving the oven*
- 5.2 *Further maintenance*

CHAP.1 – GENERAL INFORMATION

1.2 Introduction

Thank you for having chosen our product.

This piece of equipment has been constructed with the help of the most up to date technology available to guarantee long lasting use and maximum performance under normal working conditions.

Particular care has been taken in designing the product to ensure that it conforms to European safety regulations and can therefore carry the EC symbol.

If the recommendations set out in this manual are followed carefully, your oven will maintain perfect operational efficiency and consequently the value of the investment made.

1.2 Aim of this manual

This manual covers the use and maintenance of electric pizza ovens of the EK. It is intended as a guide for proper and safe operation together with maintenance recommendations.

Each oven comes supplied with a copy of this manual.

In order to understand how to operate the oven in the shortest possible time it is necessary to

READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND OPERATING THE OVEN.

This oven has been designed for cooking foodstuffs and in particular Pizza. Use for any other purpose is prohibited as it can be dangerous.

Efficient operation of the equipment depends largely on correct periodic maintenance; the procedures contained in this manual are the minimum required for the oven to work safely.

Due to continual technical improvements and changing safety regulations the oven in your possession may appear slightly different from the one described in this booklet. That will in no way effect the validity of the information and illustrations provided.

Any eventual modifications carried out will be described in future revisions of this manual.

The way this oven has been designed makes it an efficient working tool for even the most demanding of client applications.

WARNING! The manufacturer can accept no responsibility for damage to persons or object due to improper use and reserves the right to take the necessary legal action in cases where unauthorized modifications have been carried out to the equipment.

1.3 Warranty

The product is guaranteed for a period of 12 months from delivery date and is limited to the replacement of any component malfunctions or failures due to manufacturing defects.

The guarantee does not cover any eventual failure or malfunctions caused by transportation by third parties, installation or maintenance errors, incorrect operating procedures or modifications carried out by unauthorized persons.

The guarantee does not cover glass, canopies, bulbs, refractive surfaces or any other elements subject to normal wear and tear.

The guarantee will not be deemed valid if regular payment has not been effected by the purchaser and if the product has been repaired, modified or dismantled without prior written permission from the manufacturer.

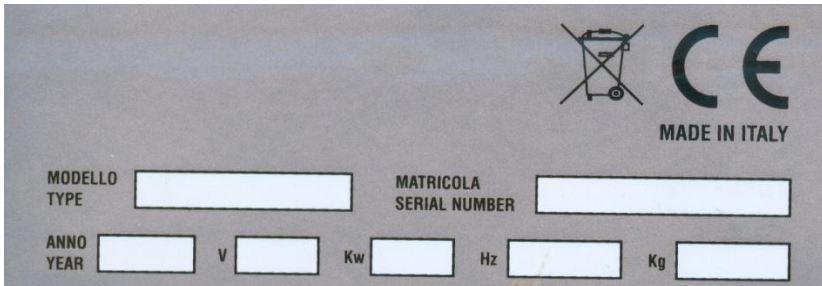
In order to receive assistance in the quickest possible time it is recommended that a full written description of the problem together with any other pertinent information be sent immediately to the manufacturer.

1.4 Equipment identification

The oven is identified by a fitted plate showing the model, year of manufacture, serial number, EC conformity symbol and other information necessary for correct operation.

This plate is located on the rear of the oven.

Further information regarding the equipment manufacture can be obtained by reading the declaration of conformity with safety regulations enclosed with this manual.



1.5 Operator working position

The oven must be programmed by the operator using the control panel found on the front right hand side

The cooking process can be controlled at all times by referring to control instruments

CHAP.2 - SAFETY MEASURES FOR EQUIPMENT USE

2.1 Safety measures

- These warnings have been listed for your own safety as well as the safety of others; we urge you to read the manual carefully before installing the oven.
- This equipment has been designed and manufactured for use by adults responsible for their own actions. Do not allow children near the oven.
- Any modifications found necessary for installing the oven in the existing electrical system and each maintenance operation must be carried out by fully qualified and authorised personnel.
- The ovens are still hot long after they have been turned off; therefore do not touch or allow anyone to come near the hot parts. Do not bring any objects, especially flammable ones, in contact with the surfaces. Always use adequate protection when putting food into the oven or taking it out.
- During the cooking process, always keep the oven under visual control and turn it off immediately should any anomalies arise.
- Disconnect the oven at the mains by turning off the main switch and unplugging it before carrying out any cleaning or maintenance operations, or when making any modifications to the oven.
- The equipment should always be kept clean for safety and hygiene purposes; in particular, make sure that no grease or food residue is left inside the cooking chamber; be careful not to scratch the material the chamber is coated with; clean the outside using soap and water being careful to avoid wetting any electrical components, while the inside of the oven should be cleaned with specific cleaning agents. Do not use acids or abrasive substances.

- Be very careful not to wet the tempered glass door while still hot as this could cause it to fracture.
- Do not cover the cooking chamber walls with oven-proof paper or aluminium foil.
- Do not interfere with the safety devices fitted to the oven.
- The operations described in this manual are the only ones the user is authorized to carry out without specialist assistance.
- The oven must be positioned on a flat surface at least 10 cm from the wall to ensure adequate ventilation.
- The oven is equipped with a vapour/smoke extractor. This must be hooked up to a chimney and fitted with a condensation release point so that no water can gain access to the inside of the oven.
- Make sure that in the immediate vicinity of the oven there is no electrical apparatus which may be disturbed by the electrical field which is produced.
- Keep this manual in a safe place as it should be passed on to the purchaser if the oven is resold.
- For any repairs necessary, only use official spare parts recommended by the manufacturer. Contact the service centre for advice.
- Lack of observation of the above recommendations could compromise both the equipment and operator safety.
- It is recommended that the oven be thoroughly checked on delivery.
- When making connections always observe local building and fire safety regulations.

CHAP.3 - EQUIPMENT DESCRIPTION

3.1 Technical characteristics

The oven had been constructed using sheet steel specially treated to withstand high temperatures, a cooking surface in refractory material and a frame insulated with rockwool and fibre.

The heating unit consists of two groups of electrical elements, one located at the top and one at the bottom of the cooking chamber with separate controls.

EK series ovens with electro mechanic control allow the cooking process to be regulated by means of a thermostat the former type.

These heat regulation devices have been designed with a view to allowing the operator to set the devices according to requirements with the simplest of operations.

Lighting inside the cooking chamber is provided by a heat shielded light bulb.

3.2 Manufacturer's recommended use

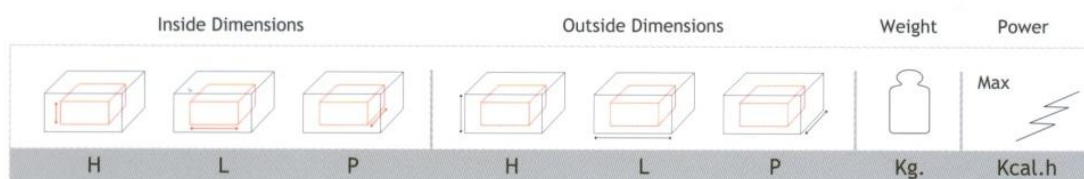
The electric ovens described in this manual have been specifically designed for cooking **pizza, pastry, roast meats and other similar foodstuffs.**

Any other use is prohibited and therefore dangerous.

The manufacturer prohibits any improper use of the oven and declines any responsibility for damage caused to persons or thing arising from such actions. This equipment has been constructed conforming to the appropriate technical norms and directives governing the sector.

3.3 Technical data

Below are listed the general technical data of the different oven models.



	Inside Dimensions			Outside Dimensions			Weight	Power
	H	L	P	H	L	P	Kg.	Max Kcal.h
EK 4	140	660	660	325	890	860	82	4,5
EK 44	140	660	660	595	890	860	125	9
EK 6	140	660	990	325	890	1190	103	6,5
EK 66	140	660	990	595	890	1190	178	13

CHAP.4 – INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

4.1 Instructions for correct installation

N.B. Before installing the oven read carefully chapter 2 on safety measures.

4.1.1 Unloading and transporting the oven.

Use a mechanical device to move the oven.

The oven is delivered on a wooden pallet with cardboard and transparent plastic film. Be very careful to position the mechanical lifting device in the points shown so that the oven can be moved safely and securely.

If the oven needs to be transported by lifting devices (crane, bridge crane, etc.) use auxiliary means capable of taking the oven's weight fitted with safety mechanisms; make sure the auxiliary devices are connected to the appropriate lifting points.

4.1.2 Environmental conditions for use

The oven must be used indoor as it is not suitable for outdoor use. Room temperature must be between 6°C and 40 °C and humidity should not exceed 90%.

4.2 Recommendations for correct installation

WARNING! These operations must only be carried out by qualified technicians

- Place the oven on a flat surface at a suitable distance from the wall (see Chapter. 2). Allow enough space around the oven to carry out maintenance operations.
- Make sure that the voltage values of the client's power supply match those shown on the identification plate fitted to the oven.
- Check that the client's electrical supply system is earthed and that it conforms with the regulations. If the voltage needs to be changed, take off the rear cover of the oven and refer to the information supplied by the electrical circuit diagram with this manual
- Remove the protective cover from the terminals and connect up the electrical supply lead.
- Fit a general on/off switch to the client's electrical supply system suitable for the power absorption. If more than one oven is connected in series, in order to fit the most suitable switch, add together the total power absorption by referring to the identification plates on each individual piece of equipment.

Connect up the outlet for the fumes to a chimney and make sure that it has a good draught, make provision for a condensation release point so that no water can enter oven.

WARNING! The manufacturer declines all responsibility for damage or problems caused by lack of observation of the required safety norms during oven installation.

WARNING! These operations must only be carried out by qualified technicians

4.2.1 Electrical connections

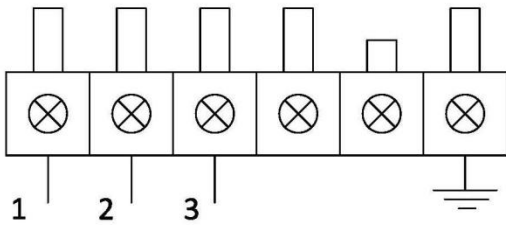
Make sure that the client’s main on/off switch is in the OFF position and that the voltage is the same as that declared by the manufacturer.

Connect up each cooking chamber with a four-pole on/off switch which conforms with the data shown in the table and the regulations in force in the country of use.

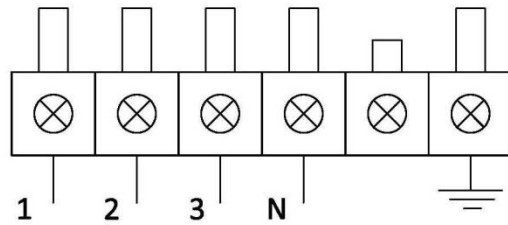
Open the right panel of the oven to gain access to the terminals. The oven is supplied without a mains lead and so a suitable rubber covered lead of the correct absorption and insulated to no less than H07RN-F standard should be fitted. Connect the lead to the terminals according to the figure below and as described in the attached electric diagram.

Make sure the client’s system is earthed (this is essential for oven installation).

230V - 3ph. - 50/60Hz

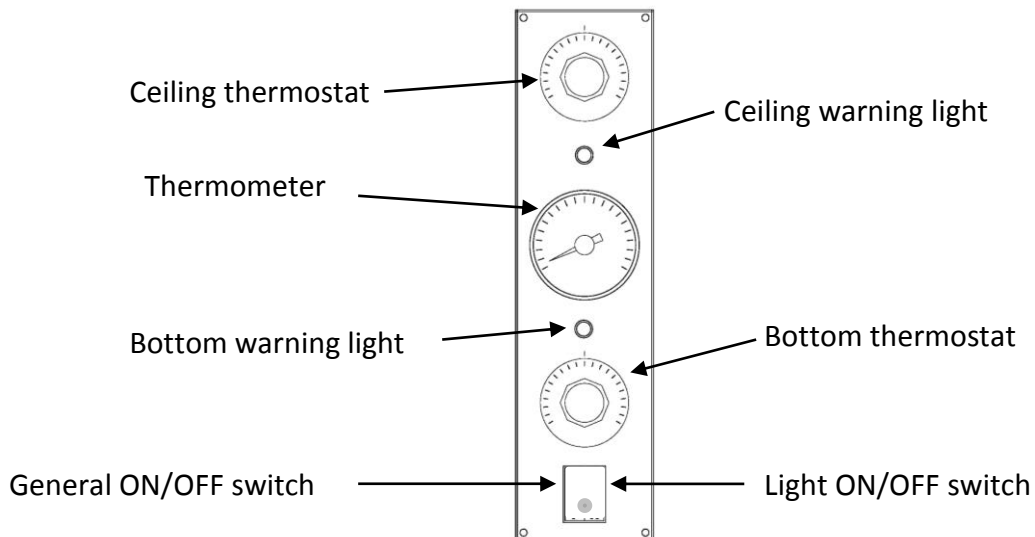


400V - 3ph. + N - 50/60Hz

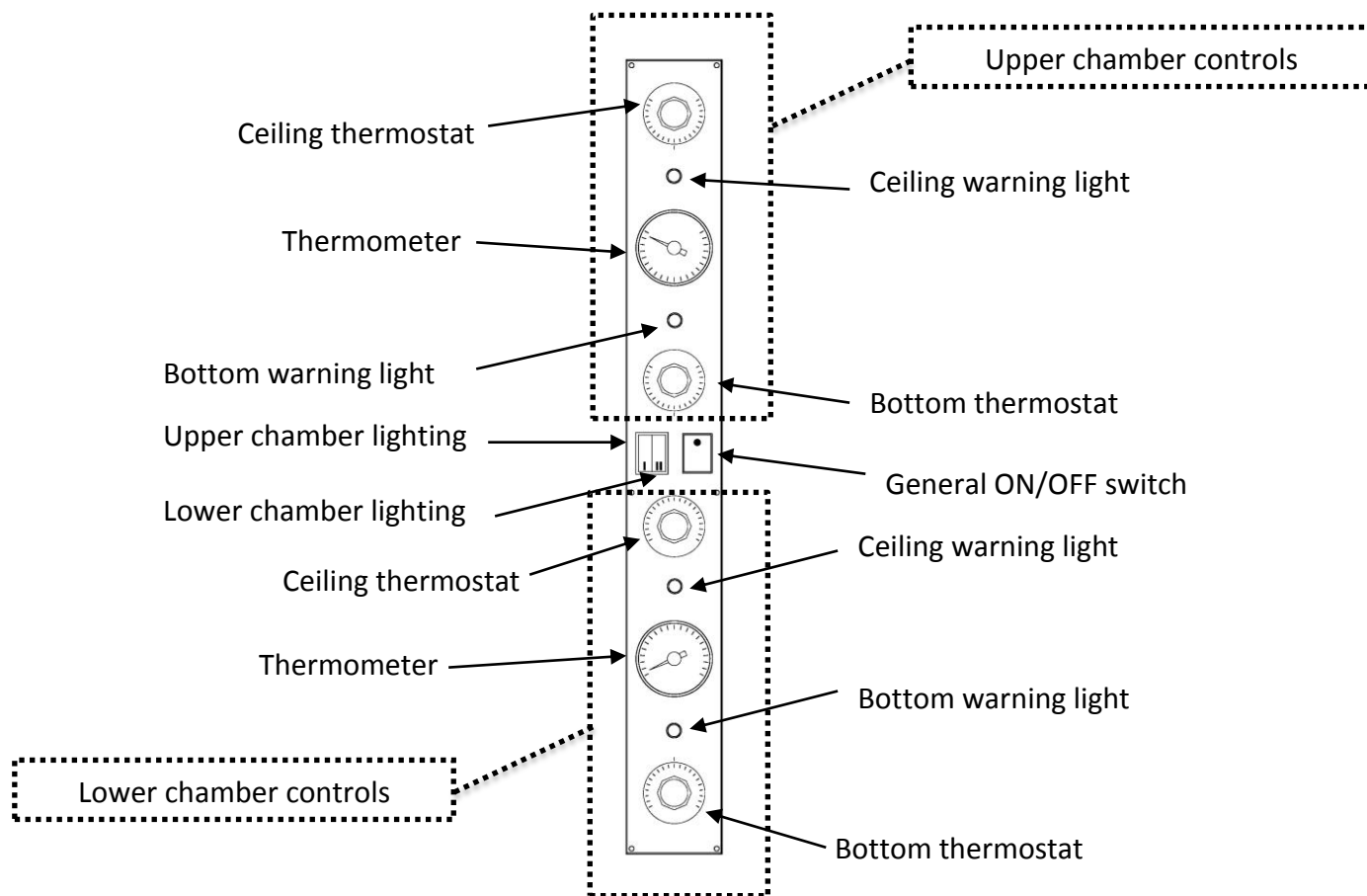


4.3 Description of controls

4.3.1 EK 4 / EK 6 electro mechanic oven



4.3.2 EK 44 / EK 66 electro mechanic oven



4.4 Operating procedure for TEKNO/TK electro mechanic

The description below refers to chapters 4.3.1, 4.3.2.

Press the General switch to turn the oven on.

Set the required temperature with the ceiling and bottom thermostats.

When the relative warning lights come on this means that the elements are on, when the lights go out it means the required temperature has been reached.

The thermometer shows the temperature in the cooking chamber.

The oven is now ready to cook.

CHAP.5 – MAINTENANCE

WARNING: Before carrying out any maintenance operations make sure that the machine has been disconnected from the main electrical supply.

Read the instructions given here carefully, following them step by step.

5.1 Standard maintenance

5.1.1 Cleaning the oven

Always disconnect the oven from the electrical power supply and allow it to cool before carrying out any cleaning operations.

Build-up of grease or other food residue inside the oven can constitute a fire hazard and so particular attention must be paid when cleaning the inside of the oven.

No harsh cleaning agents or acid substances must be used on the coating inside the chamber but use a damp cloth instead.

When cleaning the outside of the oven take special care when cleaning around the controls; not to allow water to come in contact with the electrical components or to filter through inside the oven frame.

Periodically clean the air vents on the panels and check that the smoke/vapour outlet is working efficiently.

Be very careful not to clean and/or wet the tempered glass door while still hot as the sudden drop of temperature could cause it to fracture.

5.1.2 Moving the oven

The oven has been designed to be lifted either by hand or by mechanical means.

The oven is delivered to the client's premises on a wooden pallet to allow it to be moved by means of a fork lift truck or similar means. If it is moved manually there should be enough manpower available so that the weight distributed equally among them is no more than 30 kg. per head, conforming to Working Directive 626/94. If a hook lifting system is used, make sure that straps are able to withstand the weight of the oven and that they cover the whole area of the package.

5.2 Further maintenance

Any other procedures which have not been described in this manual must be carried out by specialized technicians or alternatively contact the manufacturer's service assistance.

VORBEMERKUNG

Dieses Handbuch enthält die notwendigen Gebrauchsanleitungen und die Sicherheitsvorschriften, die für einen korrekten Betrieb des Geräts beachtet werden müssen. Das Handbuch muss den Personen ausgehändigt werden, die für den Gebrauch und die Wartung des Geräts zuständig sind.

INHALT

KAP. 1 - ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- 1.1 Vorbemerkung
- 1.2 Zweck des Handbuchs
- 1.3 Garantie
- 1.4 Kennzeichnung des Geräts
- 1.5 Arbeitsplätze

KAP. 2 - SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DEN GEBRAUCH DES GERÄTS

- 2.1. Sicherheitsvorschriften

KAP. 3 - BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- 3.1. Technische Eigenschaften
- 3.2 Bestimmungsgemäße Verwendung laut Hersteller
- 3.3 Technische Daten

KAP. 4 - INSTALLATIONS- UND BETRIEBSANLEITUNGEN

- 4.1 Anleitung zur korrekten Installation
 - 4.1.1 Abladen und Bewegen des Ofens
 - 4.1.2 Umweltbedingungen für den Betrieb
- 4.2 Hinweise zur korrekten Installation
 - 4.2.1 Elektrischer Anschluss
- 4.3. Beschreibung der Steuerelemente
 - 4.3.1 Elektromechanischer Ofen Typ **EK 4/ EK 6**
 - 4.3.2 Elektromechanischer Ofen Typ **EK 44 / EK 66**
- 4.4 Bedienung des elektromechanischen Ofens **EK**

KAP. 5 - WARTUNG

- 5.1 Planmäßige Wartung
 - 5.1.1 Reinigung des Ofens
 - 5.1.2 Transport und Bewegung des Ofens
- 5.2 Außerplanmäßige Wartung

KAP. 1 - ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.3 Vorbemerkung

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Ofen entschieden haben.

Bei der Entwicklung dieses Geräts kam modernste Technik zum Einsatz, damit eine lange Lebensdauer gewährleistet ist und während des normalen Betriebs stets höchste Leistungen erzielt werden.

Dabei wurde besonders auf die Einhaltung der europäischen Sicherheitsbestimmungen geachtet, damit das CE-Kennzeichen angebracht werden kann.

Wenn Sie den Empfehlungen in dieser Anleitung folgen, bleibt der von Ihnen erworbene Ofen optimal leistungsfähig und Ihre Investition zahlt sich aus.

1.2 Zweck des Handbuchs

Dieses Handbuch betrifft den Gebrauch und die Wartung von elektrischen Pizzaöfen der Serie EK und dient als Anleitung zur korrekten und sicheren Anwendung des Geräts sowie zu einer sinnvollen Wartung.

Jedem Ofen liegt eine Kopie dieses Handbuchs bei.

Um sich schnell mit der Bedienung des Ofens vertraut zu machen, muss DIESE TECHNISCHE ANLEITUNG BEREITS BEI DER ERSTEN INBETRIEBNAHME AUFMERKSAM GELESEN WERDEN.

Der Ofen ist zum Garen von Lebensmitteln, insbesondere von Pizza, ausgelegt. Jeder andere Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß, ist gefährlich und deshalb verboten.

Der einwandfreie Betrieb des Geräts hängt zum großen Teil von der regelmäßigen, korrekten Wartung ab. Es sind mindestens die in diesem Handbuch beschriebenen Instandhaltungsarbeiten nötig, damit der Ofen gefahrlos betrieben werden kann.

Durch die ständige Weiterentwicklung aufgrund von technischen Verbesserungen oder neuen Vorschriften kann es sein, dass Einzelheiten an Ihrem Ofen anders sind, als in dieser Anleitung beschrieben. Die wesentlichen Informationen bleiben aber immer gültig.

Eventuelle Veränderungen werden in die nächste Ausgabe des Handbuchs aufgenommen.

Die durch die Konstruktionsweise des Ofens gewährleistete Flexibilität macht ihn zu einem Arbeitsgerät, das auch die anspruchsvollsten Kunden zufriedenstellt.

ACHTUNG! Die Herstellerfirma haftet nicht für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch des Geräts entstanden sind, und behält sich rechtliche Mittel vor, wenn nicht genehmigte Veränderungen am Gerät vorgenommen werden.

1.3 Garantie

Die Garantie gilt 12 Monate ab Lieferdatum und umfasst nur den Austausch von Teilen, die aufgrund von Herstellungsmängeln defekt sind oder nicht richtig funktionieren. Die Garantie deckt keine Schäden oder Defekte ab, die beim Transport durch Dritte, durch Installations- und Wartungsfehler, durch falsche Bedienung und Fahrlässigkeit oder durch von nicht autorisierten Personen vorgenommene Veränderungen am Gerät verursacht wurden.

Nicht von der Garantie abgedeckt sind Glasscheiben, Kuppeln, Lampen, Schamottplatten und alle normalen Verschleißteile des Ofens.

Die Garantie verfällt, wenn der Käufer in Zahlungsverzug ist, oder wenn Geräte ohne schriftliche Genehmigung der Herstellerfirma repariert, verändert oder auseinandergebaut wurden.

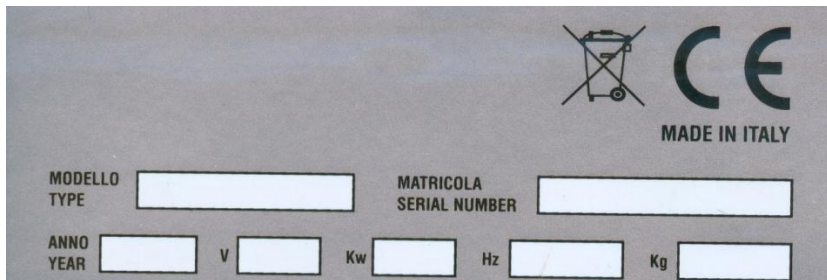
Damit das Problem so schnell wie möglich behoben werden kann, sollten dem technischen Kundendienst der Herstellerfirma schriftlich alle Informationen zum aufgetretenen Defekt und den Auswirkungen mitgeteilt werden. So kann abgeschätzt werden, welche Arbeiten nötig sind.

1.4 Kennzeichnung des Geräts

Der Ofen ist mit einem Typenschild gekennzeichnet, auf dem das Modell, das Baujahr, die Seriennummer, die CE-Kennzeichnung und andere für den korrekten Betrieb des Geräts nötigen Angaben zu finden sind.

Das Typenschild ist an der Rückwand angebracht.

Weitere Informationen in Bezug auf die Konstruktion des Geräts lassen sich aus der Konformitätserklärung zu den Sicherheitsvorschriften ableiten, die diesem Handbuch beiliegt.



1.5 Arbeitsplätze

Die Programmierung der Geräte muss über die Bedienelemente vorn rechts am Ofen erfolgen.

Anhand der Daten, die an den Messgeräten abgelesen werden können, kann der Garvorgang ständig überwacht werden.

KAP. 2 - SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DEN GEBRAUCH DES GERÄTS

2.1 Sicherheitsvorschriften

- Diese Sicherheitshinweise dienen Ihrer Sicherheit und der von Anderen, lesen Sie das Handbuch daher aufmerksam durch, bevor Sie den Ofen installieren.
- Das Gerät ist für die Bedienung durch erwachsene, verantwortungsbewusste Personen ausgelegt und konstruiert. Lassen Sie keine Kinder damit spielen.
- Alle Veränderungen, die für den Anschluss an die vorhandene elektrische Anlage erforderlich sind sowie alle Wartungsarbeiten müssen von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Öfen bleiben auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiß. Heiße Bauteile nicht berühren oder berühren lassen und keine Gegenstände, vor allem keine brennbaren, in die Nähe der Ofenwände stellen oder legen. Beim Einsetzen oder Herausnehmen von Elementen in den bzw. aus dem Ofen immer geeignete Schutzkleidung tragen.
- Während Lebensmittel gegart werden, den Ofen immer beaufsichtigen und das Gerät ausschalten, falls Störungen auftreten.
- Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten oder vor Veränderungen an den Ofenteilen das Gerät vom Stromnetz trennen, indem es über den Hauptschalter ausgeschaltet und der Netzstecker abgezogen wird.

- Aus Sicherheits- und Hygienegründen muss das Gerät stets sauber gehalten werden. Achten Sie besonders darauf, dass keine Fett- oder Lebensmittelrückstände in der Garkammer verbleiben, und dass die Auskleidung der Garkammer nicht zerkratzt wird. Reinigen Sie den Ofen außen mit Wasser und Seife (Vorsicht bei den elektrischen Bauteilen!) und innen mit speziellen Backofenreinigungsmitteln. Keine Säuren oder ätzende Mittel verwenden.
- Das gehärtete Glas der Ofentür darf nicht nass gemacht werden, solange es noch heiß ist. Es könnte dadurch zerspringen.
- Die Wände der Garkammer nicht mit Backpapier oder Alufolie auslegen.
- Keine Veränderungen an den Sicherheitsvorrichtungen vornehmen, mit denen der Ofen ausgestattet ist.
- Die in diesem Handbuch beschriebenen Tätigkeiten sind die einzigen, die der Anwender selbst am Gerät ausführen darf.
- Der Ofen muss auf einer ebenen Fläche im Abstand von mindestens 10 cm von den Wänden des Raums aufgestellt werden, damit ausreichende Belüftung möglich ist.
- Der Ofen ist mit einem Rauchabzug ausgestattet. Dieser muss an ein Rauchabzugsrohr angeschlossen und mit einem Kondensatableiter versehen werden, der so angebracht ist, dass kein Wasser in den Ofen eindringen kann.
- Achten Sie darauf, dass sich in unmittelbarer Nähe des Ofens keine Elektrogeräte befinden, die durch das vom Ofen erzeugte elektromagnetische Feld gestört werden könnten.
- Diese Anleitung muss sorgfältig aufbewahrt und bei Weiterverkauf des Ofens an den neuen Besitzer weitergegeben werden.
- Für eventuelle Reparaturen ausschließlich Originalersatzteile verwenden. Wenden Sie sich bei Bedarf bitte an den Kundendienst.
- Bei Missachtung dieser Hinweise steht die Sicherheit des Geräts und des Anwenders auf dem Spiel.
- Wir empfehlen, direkt nach Empfang des Geräts zu prüfen, ob es vollständig und in einwandfreiem Zustand ist.
- Alle Anschlüsse müssen vorschriftsmäßig ausgeführt und alle vor Ort geltenden Bau- und Brandschutzvorschriften eingehalten werden.

KAP. 3 - BESCHREIBUNG DES GERÄTS

3.1 Technische Eigenschaften

Der Ofen besteht aus behandeltem Blech, das für Hochtemperaturanwendungen geeignet ist, einer Garplatte aus Schamottmaterial und einem mit Mineralfaser/Mineralwolle gedämmten Gehäuse.

Das Heizaggregat besteht aus zwei unabhängig voneinander gesteuerten Heizwiderstandseinheiten, von denen sich eine in der Decke und eine in der Bodenplatte des Garraums befindet.

Bei den Öfen der Serie EK mit elektromechanischer Steuerung kann der Garvorgang über einen Thermostat reguliert werden. Über diesen kann je nach Bedarf eingestellt werden, mit welcher Leistung die Heizwiderstände arbeiten sollen. Auf diese Weise wird viel Energie gespart.

In Hinsicht auf die spezielle Anwendungsart wurde bei der Konstruktion der Regler besonders auf Bedienerfreundlichkeit geachtet. So kann das Gerät mit wenigen Handgriffen je nach eigenem Bedarf eingestellt werden.

Durch die Innenbeleuchtung durch eine abgeschirmte, hitzebeständige Lampe ist die Sicht in die Garkammer möglich.

3.2 Bestimmungsgemäße Verwendung laut Hersteller

Die in diesem Handbuch beschriebenen elektrischen Öfen sind ausdrücklich für das Garen von **Pizza, Gebäck, Braten und anderen Lebensmitteln konstruiert.**

Jede andersartige Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und daher gefährlich.

Die Herstellerfirma warnt vor jedem nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch und haftet nicht für Schäden, die dadurch entstehen.

Das Gerät wurde unter Einhaltung der technischen Vorschriften und Richtlinien konstruiert, die für diesen Bereich gelten.

3.3 Technische Daten

Im Folgenden sind die allgemeinen Daten für die verschiedenen Ofenmodelle angegeben.

	Innenmaße			Außenabmessungen			Gewicht	Macht
	H	L	P	H	L	P	Kg.	Max Kw

EK 4	140	660	660	325	890	860	82	4,5
EK 44	140	660	660	595	890	860	125	9
EK 6	140	660	990	325	890	1190	103	6,5
EK 66	140	660	990	595	890	1190	178	13

KAP. 4 - INSTALLATIONS- UND BETRIEBSANLEITUNGEN

4.1 Anleitung zur korrekten Installation

Vor der Installation des Ofens aufmerksam Kapitel 2 mit den Warnhinweisen lesen.

4.1.1 Abladen und Bewegen des Ofens

Den Ofen mithilfe von mechanischen Geräten bewegen.

Der Ofen wird auf einer Holzpalette und mit Karton und transparenter Plastikfolie verpackt geliefert. Achten Sie darauf, die Geräte für den Transport an den angegebenen Punkten zu positionieren, damit der Transport gefahrlos erfolgen kann.

Wenn der Ofen mit Hebemitteln (Kran, Laufkran) transportiert werden muss, verwenden Sie Hilfsmittel, die das Ofengewicht tragen können und mit den nötigen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet sind.

Achten Sie darauf, die Hilfsmittel an den entsprechenden Anschlagpunkten anzubringen.

4.1.2 Umweltbedingungen für den Betrieb

Der Ofen muss in einem geschlossenen Raum aufgestellt werden. Die Raumtemperatur muss zwischen 6 °C und 40 °C liegen und die relative Luftfeuchtigkeit darf 90 % nicht überschreiten.

4.2 Hinweise zur korrekten Installation

ACHTUNG: Diese Tätigkeiten müssen von Fachpersonal ausgeführt werden.

- Den Ofen auf einer ebenen Fläche mit einem entsprechenden Sicherheitsabstand (siehe Kap. 2) aufstellen, dabei auch genügend Platz für die Bewegung des Ofens bei Wartungsarbeiten vorsehen.
- Prüfen Sie, dass die Versorgungsspannung an der elektrischen Anlage des Kunden den Angaben auf dem Typenschild des Ofens entspricht.
- Versichern Sie sich, dass an der elektrischen Anlage des Kunden eine Erdungsleitung vorhanden ist und diese den geltenden Vorschriften entspricht. Falls die Versorgungsspannung geändert werden muss, halten Sie sich an die Angaben im Schaltplan, der diesem Handbuch beiliegt.
- Die Schutzabdeckung der Anschlussklemmen abnehmen und die Klemmenleiste und das Versorgungskabel anschließen.
- An der elektrischen Anlage des Kunden einen Hauptschalter für die entsprechende Leistungsaufnahme installieren. Falls mehrere Öfen in Reihe geschaltet werden, ist die Summe der auf jedem Ofen angegebenen Leistungen ausschlaggebend.
- Die Rauchabzugsöffnung an ein Rauchabzugsrohr anschließen und überprüfen, dass ausreichend Zug vorhanden ist. Einen Kondensatableiter so anbringen, dass kein Wasser in den Ofen eindringen kann.

Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung, falls während der Installation die genannten Sicherheitsvorschriften missachtet werden.

ACHTUNG: Diese Tätigkeiten müssen von Fachpersonal ausgeführt werden.

4.2.1 Elektrischer Anschluss

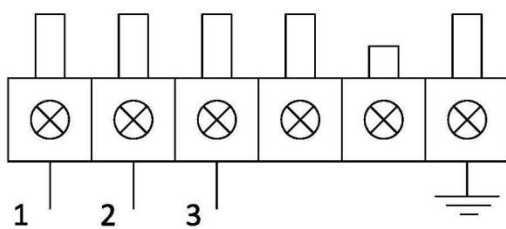
Überprüfen Sie, dass sich der Hauptschalter der Anlage des Kunden in der Stellung OFF (aus) befindet und die Versorgungsspannung wie vom Hersteller gefordert ist.

Jede Garkammer mit einem vierpoligen Hauptschalter entsprechend den Daten in der Tabelle und den Vorschriften im Aufstellungsland anschließen.

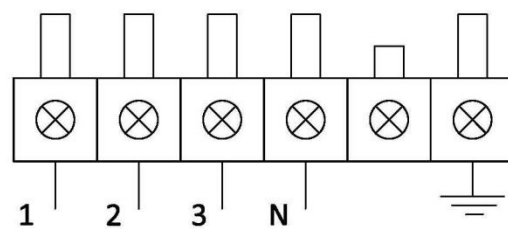
Um Zugang zu den Klemmen zu erhalten, die rechte Seitenwand abschrauben und abnehmen.

Das Gerät wird ohne Versorgungskabel ausgeliefert. Verwenden Sie ein Gummikabel mit für die Leistungsaufnahme geeignetem Querschnitt und Isolationsklasse nicht unter H07RN-F. Das Kabel wie in der Abbildung unten gezeigt und im beiliegenden Schaltplan erklärt anschließen. Prüfen Sie, dass die Erdungsanlage des Kunden korrekt funktioniert.

230V - 3ph. - 50/60Hz

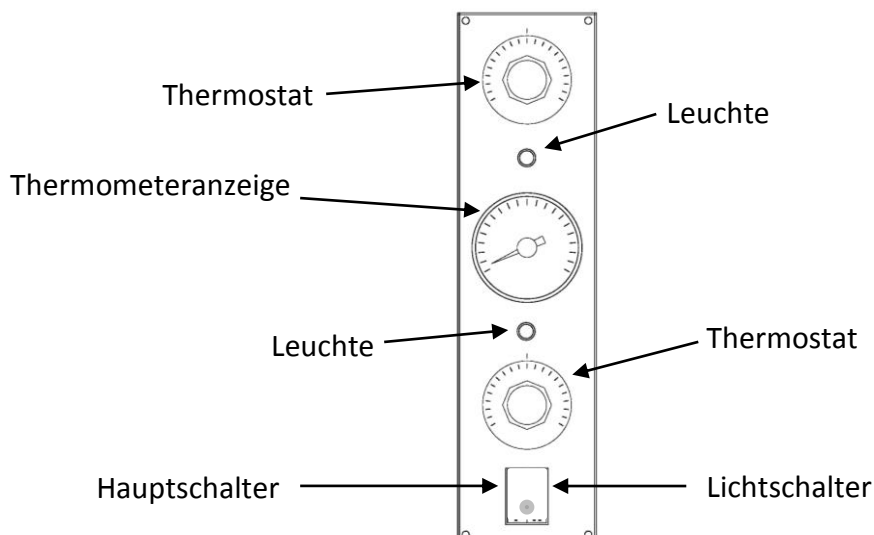


400V - 3ph. + N - 50/60Hz

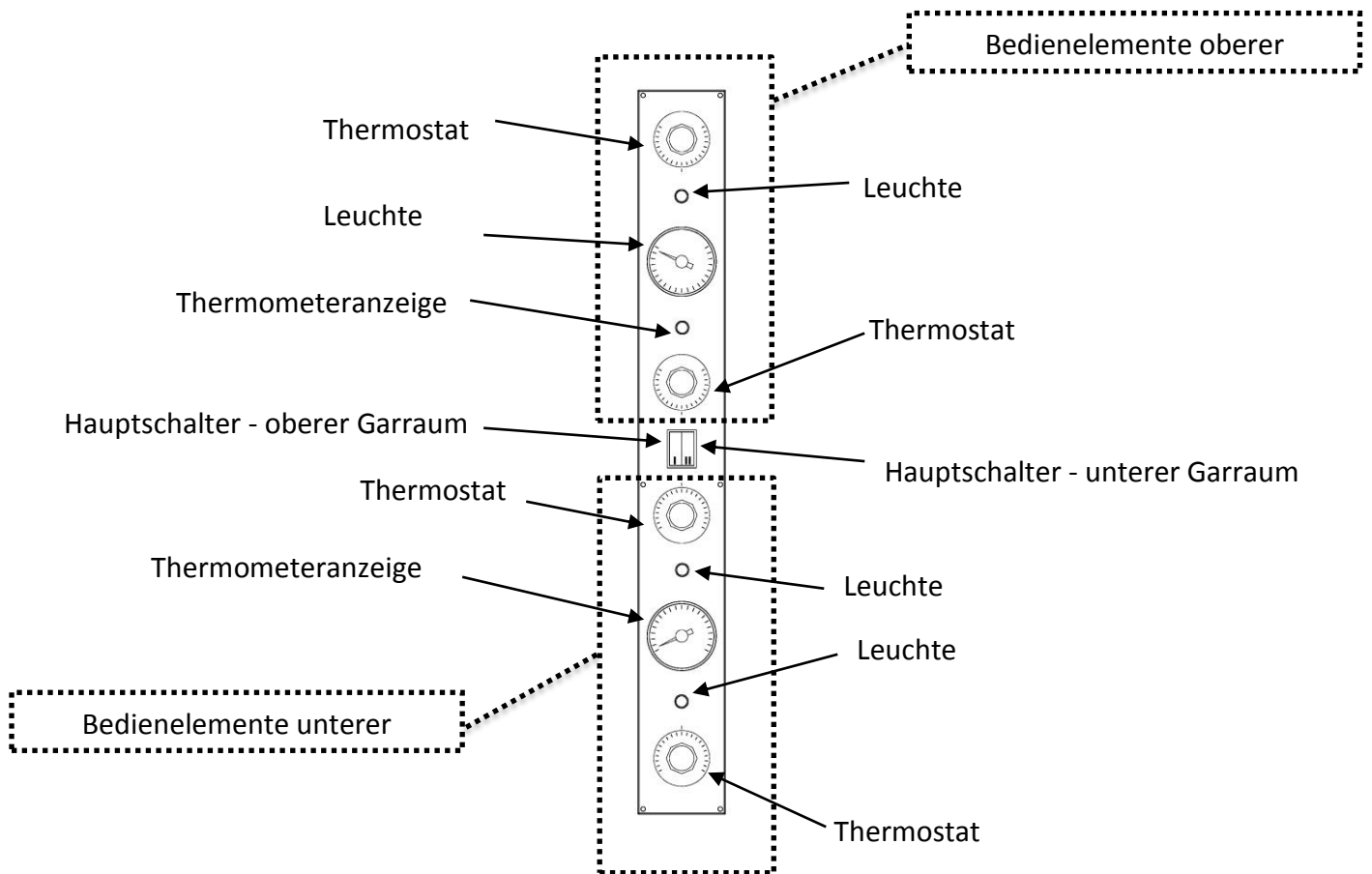


4.3. Beschreibung der Steuerelemente

4.3.1 Ofen EK 4 / EK 6



4.3.6 Ofen EK 44 / EK 66



4.4 Bedienung des elektromechanischen Ofens EK

Die folgenden Beschreibungen nehmen Bezug auf die Kapitel 4.3.1 und 4.3.2.

Den Hauptschalter drücken, um den Ofen einzuschalten.

Die gewünschte Temperatur an den Thermostaten der Garraumdecke und des Garraumbodens einstellen.

Wenn die entsprechenden Leuchten an sind, sind die Heizwiderstände in Funktion. Wenn die Leuchte ausgeht, ist die gewünschte Temperatur erreicht.

Auf dem Thermometer wird die Temperatur in der Garkammer angezeigt.

Der Ofen ist für das Garen der Lebensmittel bereit.

KAP. 5 - WARTUNG

ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor allen Wartungseingriffen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde.

Lesen Sie aufmerksam die Beschreibung der Tätigkeiten und führen Sie sie Schritt für Schritt aus.

5.1 Planmäßige Wartung

5.1.1 Reinigung des Ofens

Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung und lassen Sie den Ofen abkühlen, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.

Besonders das Innere des Ofens muss sorgfältig gereinigt werden, denn Fett- und Lebensmittelrückstände darin können Brände verursachen.

Zur Reinigung der Garkammer ein feuchtes Tuch verwenden und keine ätzenden Reinigungsmittel oder Säuren benutzen, um die Auskleidung der Garkammer nicht zu beschädigen.

Bei der Reinigung der Außenflächen an den Bedienelementen und an der Klappe für die elektrischen Anschlüsse besonders vorsichtig vorgehen und darauf achten, dass kein Wasser in das Ofengehäuse eindringt.

Die Luftschlitze an den Ofenwänden regelmäßig saubermachen.

Die Scheiben aus gehärtetem Glas dürfen nur bei kaltem Ofen gereinigt werden, um zu verhindern, dass sie aufgrund des plötzlichen Temperaturunterschieds zerspringen.

5.1.2 Transport des Ofens

Der Ofen ist dafür ausgelegt, von Hand oder mithilfe von mechanischen Geräten transportiert zu werden.

Der Ofen wird dem Kunden auf einer Holzpalette ausgeliefert, die den Transport mit einem mechanischen Gerät, wie z.B. einem Hubwagen oder Ähnlichem ermöglicht. Beim manuellen Transport müssen ausreichend viele Arbeiter mitarbeiten, damit das gleichmäßig verteilte Gewicht des Ofens 30 kg pro Person nicht überschreitet (laut ital. Gesetzeserlass 626/94).

Falls ein Gerät mit Haken verwendet wird, für das Ofengewicht geeignete Bügel verwenden, die ganz um die Verpackung herumreichen.

5.2 Außerplanmäßige Wartung

Alle Wartungsarbeiten, die nicht in diesem Handbuch aufgeführt sind, dürfen nur von Fachpersonal bzw. nur nach Absprache mit unserem Kundendienst ausgeführt werden.

AVANT-PROPOS

Les instructions nécessaires pour l'emploi et les normes de sécurité à adopter pour garantir un bon fonctionnement de l'appareil, sont contenues dans ce manuel. Ce manuel doit être remis aux personnes préposées à l'emploi de la machine et à sa maintenance.

SOMMAIRE

CHAP. 1 - INFORMATIONS GÉNÉRALES

- 1.1 Avant-propos
- 1.2 Objectif du manuel
- 1.3 Garantie
- 1.4 Identification de la machine
- 1.5 Postes de travail

CHAP. 2 - NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'EMPLOI DE L'APPAREIL

- 2.1 Normes de sécurité

CHAP. 3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

- 3.1 Caractéristiques techniques
- 3.2 Domaine d'utilisation prévu par le fabricant
- 3.3 Données techniques

CHAP. 4 - INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET LE FONCTIONNEMENT

- 4.1 Instructions pour une bonne installation
 - 4.1.1 Déchargement et manutention du four
 - 4.1.2 Conditions environnementales pour le fonctionnement
- 4.2 Mises en garde pour une bonne installation
 - 4.2.1 Branchement électrique
- 4.3 Description des commandes
 - 4.3.1 Four type **EK 4 / EK 6** électromécanique
 - 4.3.2 Four type **EK 44 / EK 66** électromécanique
- 4.4 Emploi du four électromécanique **EK**

CHAP. 5 - MAINTENANCE

- 5.1 Maintenance ordinaire
 - 5.1.1 Nettoyage du four
 - 5.1.2 Transport et déplacement du four
- 5.2 Maintenance extraordinaire

CHAP. 1 - INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.4 Avant-propos

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos fours.

Cet appareil a été fabriqué en exploitant les dernières découvertes technologiques afin de garantir une longue durée dans le temps et d'obtenir toujours un rendement maximal pendant l'utilisation normale.

Une attention particulière a été accordée dans la conception de la machine conformément aux réglementations européennes sur la sécurité et pour pouvoir apposer le marquage CE.

En suivant les conseils donnés dans ce manuel, le four que vous avez acheté sera conservé en parfait état de fonctionnement en valorisant ainsi le capital investi dans l'achat.

1.2 Objectif du manuel

Ce manuel fournit des informations concernant l'emploi et la maintenance des fours électriques pour pizzas de la série EK et souhaite offrir un guide pour l'emploi correct et sûr de la machine, et pour sa maintenance rationnelle.

Chaque four est accompagné d'une copie de ce manuel.

Pour apprendre rapidement à utiliser le four, il faut LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL TECHNIQUE DÉS LE PREMIER ALLUMAGE.

Ce four a été conçu pour la cuisson d'aliments et en particulier de pizzas ; tout autre emploi est à considérer comme impropre et interdit puisqu'il est dangereux.

Le bon fonctionnement de la machine dépend en grande partie d'une maintenance correcte et régulière ; les informations fournies dans ce manuel sont les opérations minimales nécessaires pour garantir l'emploi du four en toute sécurité.

En fonction de l'amélioration technique constante et des réglementations en vigueur, le four pourrait montrer des détails différents de ceux mis en évidence dans cet opuscule, toutefois, sans que les informations essentielles illustrées perdent de leur efficacité.

D'éventuelles modifications apparaîtront dans l'édition suivante de ce manuel.

Grâce à la ductilité du type de fabrication du four, cet outil de travail est en mesure de satisfaire la clientèle la plus exigeante.

ATTENTION ! La société décline toute responsabilité suite à des dommages provoqués par un usage impropre de la machine et se réserve de poursuivre par voie légale toute personne qui apporterait des modifications non autorisées.

1.3 Garantie

La garantie a une durée de 12 mois à compter de la livraison et est limitée uniquement au remplacement de la pièce présentant éventuellement un dysfonctionnement ou étant en panne dû à un défaut de fabrication. Les éventuelles ruptures ou défauts dus au transport effectué par des tiers, à des erreurs d'installation et de maintenance, au mauvais emploi ou à de la négligence et à des altérations effectuées par un personnel non autorisé, ne sont pas couvertes.

Les vitres, les capots, les ampoules, les plans réfractaires et tout ce qui est lié à l'usure normale du four, sont exclus de la garantie.

La garantie déchoit si l'acheteur n'est pas en règle dans les paiements ou pour les produits éventuellement réparés, modifiés, démontés sans autorisation écrite de l'entreprise.

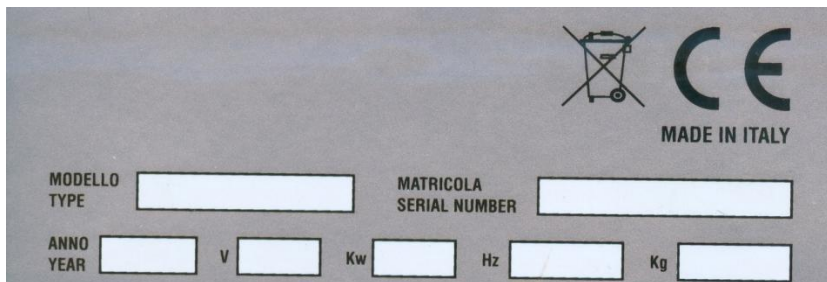
Pour recevoir le plus rapidement possible une intervention d'assistance, il est conseillé de faire parvenir par écrit, toutes les informations liées à la panne et toute autre information utile, au service technique de l'entreprise, afin d'évaluer l'ampleur de l'intervention.

1.4 Identification de la machine

Le four est identifié à travers une plaque qui indique le modèle, l'année de fabrication, le numéro de série, le marquage CE de conformité et d'autres informations nécessaires pour assurer un bon emploi de l'appareil.

Elle est placée dans le tableau arrière.

D'autres informations concernant la fabrication de la machine peuvent être obtenues en lisant la déclaration de conformité aux normes de sécurité annexée à ce manuel.



1.5 Postes de travail

Les appareils doivent être programmés par l'opérateur à travers le tableau de commandes qui est situé sur la droite du four à l'avant.

À travers l'interprétation des données qui peuvent être lues dans l'instrumentation de contrôle, il est possible de garder sous contrôle le processus de cuisson.

CHAP. 2 - NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'EMPLOI DE L'APPAREIL

2.1 Normes de sécurité

- Ces mises en garde ont été rédigées pour votre sécurité et celle des autres, nous vous prions de lire attentivement le manuel avant d'installer le four.
- Cet appareil a été conçu et fabriqué pour être employé par des personnes adultes et responsables ; éviter que les enfants jouent avec celui-ci.
- Toute modification apportée à l'installation électrique existante qui serait nécessaire pour l'installation et toute intervention de maintenance devront être effectuées par un personnel expérimenté et autorisé.
- Les fours restent chauds pendant longtemps après leur extinction : éviter de toucher et de faire toucher les parties chaudes et d'approcher des objets, en particulier s'ils sont inflammables, des parois ; toujours utiliser des protections adéquates pour introduire et retirer les éléments du four.

- Pendant la cuisson des aliments, toujours surveiller le four et éteindre l'appareil si des anomalies sont constatées au cours du processus.
- Débrancher la machine du réseau en éteignant l'interrupteur général et en retirant la prise de courant avant d'effectuer toute intervention de nettoyage et de maintenance ou de modification aux appareils du four.
- Pour des raisons de sécurité et d'hygiène, cet appareil doit être maintenu toujours propre ; faire particulièrement attention à retirer tout résidu de graisse ou d'aliment dans la chambre ; faire attention à ne pas griffer le revêtement de la chambre ; nettoyer l'extérieur avec de l'eau et du savon en faisant attention à l'ensemble des composants électriques et l'intérieur du four avec des produits spécifiques pour le four ; ne pas employer des acides ou des substances agressives.
- Faire attention à ne mouiller le verre trempé de la porte lorsqu'il est encore chaud puisqu'il pourrait se briser.
- Ne pas revêtir les parois de la chambre avec du papier sulfurisé ou du papier aluminium.
- Ne pas altérer les dispositifs de sécurité dont le four est équipé.
- Les opérations décrites dans ce manuel sont les seules que l'utilisateur est autorisé à effectuer personnellement.
- Le four doit être positionné sur une surface plane à au moins 10 cm des murs de la pièce pour assurer une bonne aération
- Le four est équipé d'un évacuateur des fumées. Celui-ci doit être relié à un conduit de fumée et équipé d'un purgeur de vapeur d'eau placé de façon à ce que l'eau ne puisse accéder à l'intérieur du four.
- Faire attention à ce qu'il n'y ait aucun appareil électrique qui puisse gêner le champ électromagnétique produit par le four, à proximité de celui-ci.
- Conserver minutieusement ce livret et en cas de revente du four, il devra être remis à l'acheteur.
- Pour d'éventuelles réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange originales ; en cas de besoin, contacter le centre d'assistance.
- Le non-respect des indications ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et de l'utilisateur.
- Lors de la livraison, il est conseillé de contrôler l'intégrité et la qualité de l'appareil.
- Respecter les branchements, les lois de la construction et les réglementations anti-incendie locales.

CHAP. 3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Caractéristiques techniques

Le four a été fabriqué avec des tôles traitées pour être utilisées à hautes températures, un plan de cuisson en matériau réfractaire et un bâti isolé avec de la fibre et de la laine de roche.

Le groupe de chauffage est constitué de deux ensembles de résistances électriques situées une dans le ciel et une dans le plateau du four à commande indépendante.

Les fours de la série EK à contrôle électromécanique permettent de régler le processus de cuisson respectivement grâce à un thermostat ; notamment ce dernier permet de sélectionner la puissance à envoyer aux résistances en fonction du besoin d'utilisation, permettant ainsi une économie d'énergie considérable.

Compte tenu de l'utilisation particulière, les instruments de réglage ont été conçus en accordant une attention particulière aux besoins de l'utilisateur qui, par des simples manœuvres, peut configurer l'instrument selon ses propres nécessités.

La vision au sein de la chambre de cuisson est possible grâce à l'éclairage interne constitué d'une ampoule blindée résistante à la chaleur.

3.2 Domaine d'utilisation prévu par le fabricant

Les fours électriques décrits dans ce manuel ont été fabriqués exclusivement pour la cuisson de **pizzas, produits de pâtisserie et rôtisserie et d'autres produits destinés à l'alimentation.**

Toute autre utilisation est considérée comme impropre et par conséquent dangereuse.

La société défie toute personne de faire un usage impropre du four et décline toute responsabilité suite à des dommages provoqués par ces comportements.

Cet appareil a été fabriqué conformément aux normes techniques et aux directives de secteur.

3.3 Données techniques

Les données générales des différents modèles de fours sont indiquées ci-dessous.

	Dimensions Int.			Dimensions Ext.			Poids	Puissance
	H	L	P	H	L	P	Kg.	Max Kw

EK 4	140	660	660	325	890	860	82	4,5
EK 44	140	660	660	595	890	860	125	9
EK 6	140	660	990	325	890	1190	103	6,5
EK 66	140	660	990	595	890	1190	178	13

CHAP. 4 - INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET LE FONCTIONNEMENT

4.1 Instructions pour une bonne installation

Avant d'installer le four, lire attentivement le chapitre 2 concernant les mises en garde.

4.1.1 Déchargement et manutention du four

Pour manutentionner le four, utiliser des dispositifs mécaniques.

Le four est livré sur une palette en bois emballé dans du carton et du film en plastique transparent, faire attention à positionner le dispositif mécanique au niveau des points indiqués afin de pouvoir procéder au transport en toute sécurité.

Si le four doit être transporté au moyen de dispositifs de levage (grue, pont roulant), utiliser des dispositifs auxiliaires adaptés à supporter le poids du four et équipés des dispositifs de sécurité.

Faire attention à bien placer les dispositifs auxiliaires dans les points de levage appropriés.

4.1.2 Conditions environnementales pour le fonctionnement

Le four devra être positionné dans un milieu fermé. La température ambiante devra être comprise entre 6°C et 40°C et l'humidité relative ne devra pas dépasser les 90 %.

4.2 Mises en garde pour une bonne installation

ATTENTION : Ces opérations doivent être effectuées par un personnel qualifié.

- Positionner le four sur une surface plane à une distance appropriée (voir chap. 2), prévoir un espace suffisant pour manutentionner le four pour les interventions de maintenance.
- Contrôler que les valeurs de la tension d'alimentation du four de l'installation du client soient conformes aux valeurs reportées sur la plaque du four.
- S'assurer qu'une ligne de terre soit présente sur l'installation du client et qu'elle réponde aux normes légales en vigueur ; s'il est nécessaire de changer le voltage d'alimentation, s'en tenir aux informations fournies dans le schéma de l'installation électrique annexé à ce manuel.
- Retirer la protection des bornes et brancher la plaque à bornes et le cordon d'alimentation.
- Équiper l'installation du client d'un interrupteur général adapté à la puissance absorbée ; si plusieurs fours sont branchés en série, se référer à la puissance sommée de toutes les puissances indiquées sur la plaque de chaque four.
- Raccorder le trou d'évacuation des fumées à un conduit de fumée et s'assurer que ce dernier ait un tirage approprié ; raccorder un purgeur de vapeur d'eau de façon à ce que l'eau ne puisse accéder à l'intérieur du four.

La société décline toute responsabilité en cas de non-respect de toutes les normes de sécurité reportées, lors de la phase d'installation.

ATTENTION : Ces opérations doivent être effectuées par un personnel qualifié.

4.2.1 Branchement électrique

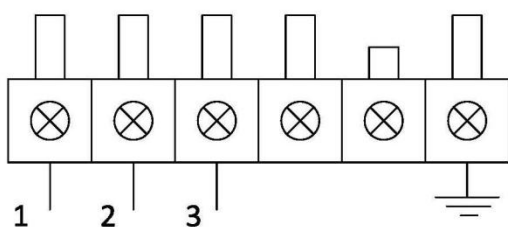
S'assurer que l'interrupteur général de l'installation du client soit sur OFF (débranché) et que la tension d'alimentation soit la même que celle déclarée par le fabricant.

Brancher chaque chambre de cuisson à un interrupteur général quadripolaire conforme aux données reportées dans le tableau et à la réglementation du pays de référence.

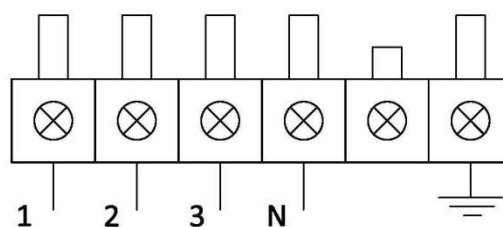
Pour accéder aux bornes, dévisser et retirer le panneau latéral droit.

Le produit n'est pas équipé d'un fil d'alimentation : utiliser un câble en caoutchouc dont la section est adaptée à l'absorption déclarée et la classe d'isolement est supérieure ou égale à H07RN-F ; brancher le câble susdit aux bornes comme représenté sur la figure ci-dessous et comme décrit dans le schéma électrique annexé. Vérifier le bon fonctionnement de l'installation de terre du client.

230V - 3ph. - 50/60Hz

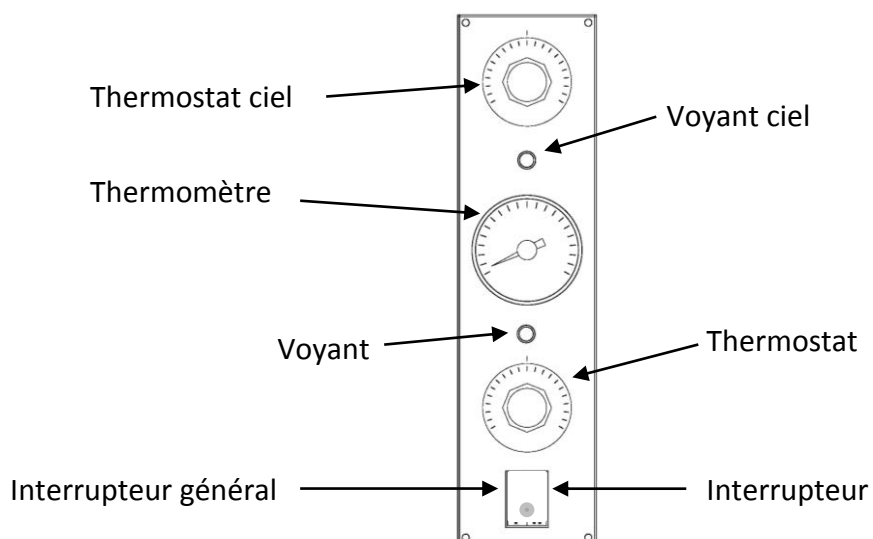


400V - 3ph. + N - 50/60Hz

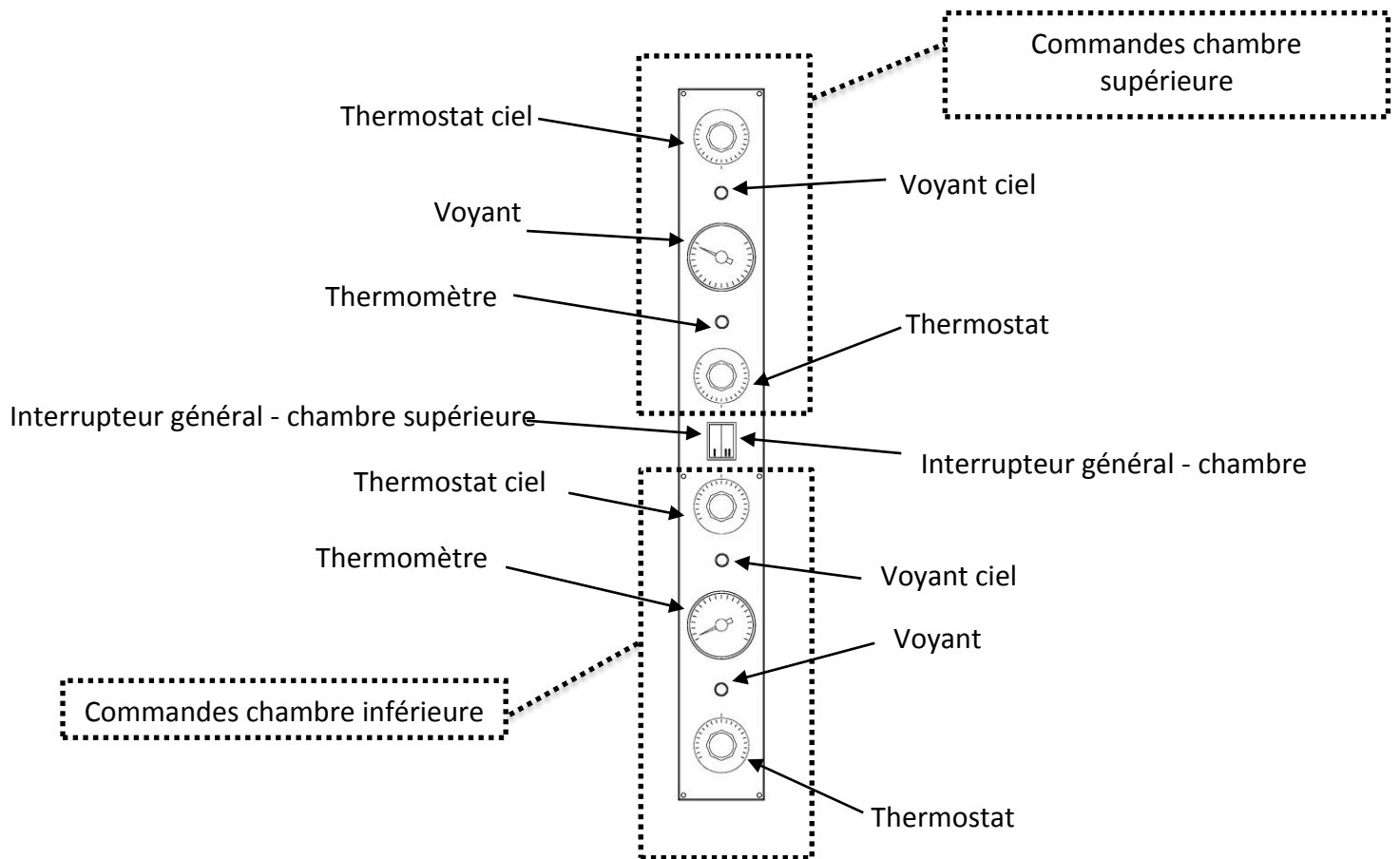


4.3 Description des commandes

4.3.1 Four EK 4 / EK 6



4.3.6 Four EK 44 / EK 66



4.4 Emploi du four électromécanique EK

La description ci-dessous se réfère aux chapitres 4.3.1, 4.3.2.

Appuyer sur la touche Interrupteur général pour allumer le four.

Régler la température souhaitée sur les thermostats de ciel et de plateau.

Les voyants correspondants allumés indiquent que les résistances sont en marche, lorsque les voyants s'éteignent, cela indique que la température souhaitée a été atteinte.

La température atteinte dans la chambre de cuisson est indiquée sur le Thermomètre indicateur.

À ce stade, le four est prêt pour la cuisson des aliments.

CHAP.5 - MAINTENANCE

ATTENTION : Avant d'effectuer toute intervention de maintenance, s'assurer d'avoir débranché la machine du réseau électrique.

Lire attentivement la description des opérations en suivant toutes les étapes.

5.1 Maintenance ordinaire

5.5.1 Nettoyage du four

Toujours isoler la machine de la source d'alimentation électrique et faire refroidir le four avant de commencer toute opération de nettoyage.

Accorder une attention particulière au nettoyage interne du four, l'accumulation de graisse et autres substances alimentaires à l'intérieur du four pourraient entraîner un incendie.

Pour nettoyer la chambre de cuisson, utiliser un chiffon humide, éviter tout produit agressif ou toute substance acide afin de préserver le revêtement interne de la chambre.

En nettoyant la surface externe, faire attention au tableau de commandes et à la porte des contacts électriques, ne faire filtrer de l'eau à l'intérieur du bâti du four.

Nettoyer périodiquement les prises d'air des panneaux du four.

Le nettoyage des vitres trempées doit être effectué uniquement et exclusivement lorsque le four est froid afin d'éviter qu'elles ne se brisent à cause de la brusque variation de température.

5.1.2 Transport du four

Le four a été conçu pour être transporté manuellement ou au moyen d'un dispositif mécanique.

Le four est livré au client posé sur une palette en bois pour permettre de le transporter à l'aide d'un dispositif mécanique tel qu'un chariot élévateur ou un dispositif similaire. En cas de transport manuel, un nombre suffisant de préposés devra être employé, de façon à ce que le poids réparti de manière équitable ne soit pas supérieur à 30 kg par personne, conformément au D-L. 626/94.

Si un dispositif équipé de crochet est utilisé, employer des brides appropriées au poids du four et qui enveloppent entièrement l'emballage.

5.2 Maintenance extraordinaire

Toute intervention de maintenance qui ne serait pas spécifiée dans ce manuel doit être effectuée par un technicien spécialisé ou seulement après avoir contacté le service après-vente de la société.

INTRODUCCIÓN

El presente manual contiene las instrucciones necesarias para el uso y las normas de seguridad que se deben seguir para obtener un buen funcionamiento del equipo. Este manual se debe entregar a aquellas personas que deban usar la máquina y a las que se encarguen de su mantenimiento.

ÍNDICE

CAP. 1 - INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1 *Introducción*
- 1.2 *Finalidad del manual*
- 1.3 *Garantía*
- 1.4 *Identificación de la máquina*
- 1.5 *Puesto de trabajo*

CAP. 2 - NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA MAQUINARIA

- 2.1 *Normas de seguridad*

CAP. 3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

- 3.1 *Características técnicas*
- 3.2 *Uso previsto por el fabricante*
- 3.3 *Datos técnicos*

CAP. 4 - INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y EL FUNCIONAMIENTO

- 4.1 *Instrucciones para realizar una instalación correcta*
 - 4.1.1 *Descarga y desplazamiento del horno*
 - 4.1.2 *Condiciones ambientales para el funcionamiento*
- 4.2 *Advertencias para realizar una instalación correcta*
 - 4.2.1 *Conexión eléctrica*
- 4.3 *Descripción de los mandos*
 - 4.3.1 *Tipo de horno **EK 4 / EK 6** electromecánico*
 - 4.3.2 *Tipo de horno **EK 44 / EK 66** electromecánico*
- 4.4 *Manejo del horno electromecánico **EK***

CAP. 5 - MANTENIMIENTO

- 5.1 *Mantenimiento ordinario*
 - 5.1.1 *Limpieza del horno*
 - 5.1.2 *Transporte y desplazamiento del horno*
- 5.2 *Mantenimiento extraordinario*

CAP. 1 - INFORMACIÓN GENERAL

1.5 Introducción

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros hornos.

Este equipo se ha fabricado usando la tecnología más moderna para garantizar una larga duración y obtener siempre el máximo rendimiento cuando se utiliza normalmente.

Se ha puesto un cuidado especial en el diseño de la máquina, de acuerdo con las normativas europeas sobre seguridad con el fin de aplicar la marca CE.

Siguiendo los consejos que se dan en este manual, el horno que usted ha adquirido se mantendrá en perfecto estado de funcionamiento, aumentando el valor del capital que ha invertido en la compra.

1.2 Finalidad del manual

Este manual contiene las indicaciones para el uso y el mantenimiento de los hornos eléctricos para pizza de la serie EK. Pretende ser una guía para el uso correcto y seguro de la máquina y para un mantenimiento eficiente.

Todos los hornos contienen una copia de este manual.

Para aprender en poco tiempo a manejar el horno es necesario LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL TÉCNICO A PARTIR DE LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA.

Este horno se ha concebido para cocinar alimentos y especialmente pizza; cualquier otro uso se considera inadecuado y prohibido ya que es peligroso.

El buen funcionamiento de la máquina depende en gran medida de un mantenimiento correcto y regular; toda la información recogida en este manual trata de las operaciones mínimas necesarias para garantizar un manejo del horno con total seguridad.

De acuerdo con la mejora técnica constante y la normativa en vigor, aunque el horno presente detalles diferentes de aquellos que se indican en este catálogo, la información esencial ilustrada no pierde su validez.

Las modificaciones eventuales aparecerán en la sucesiva edición de este manual.

La ductilidad del tipo de fabricación del horno hace que esta herramienta de trabajo sea capaz de satisfacer a los clientes más exigentes.

¡ATENCIÓN! La empresa declina cualquier responsabilidad por daños causados tras un uso inadecuado de la máquina y se reserva el derecho de utilizar medios legales contra quien realice modificaciones sin autorización.

1.3 Garantía

La garantía cubre un periodo de 12 meses a partir de la entrega, y está limitada sólo a la sustitución de la pieza defectuosa o rota por defecto de fabricación. No están cubiertos por la garantía los defectos o posibles roturas debidos al transporte realizado por terceros, errores de instalación y de mantenimiento, por un uso incorrecto o negligencia y por manipulaciones realizadas por personal sin autorización.

No están incluidos en la garantía los vidrios, los casquetes, las bombillas, los pisos refractarios y todo aquello inherente al desgaste normal del horno.

La garantía vence si el comprador no cumple con los pagos o por los productos que se pudieran haber reparado, modificado, desmontado sin autorización escrita de la empresa.

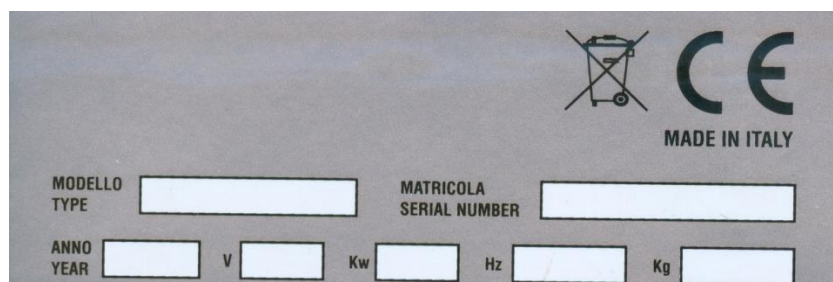
Para obtener en el menor tiempo posible la intervención de la asistencia se aconseja comunicar al servicio técnico de la empresa por escrito todas las informaciones inherentes a la avería y cualquier información útil que ayude a calcular la magnitud de la intervención.

1.4 Identificación de la máquina

El horno se identifica a través de una placa con el modelo, año de fabricación, matrícula, marca CE de conformidad y otras informaciones necesarias para el manejo correcto del equipo.

Ésta se encuentra ubicada en el panel trasero.

Información adicional correspondiente a la fabricación de la máquina se puede obtener con la lectura de la declaración de conformidad a la normativa de seguridad adjunta a este manual.



1.5 Puestos de trabajo

El operador se ocupará de programar los equipos a través del cuadro de mandos que se encuentra a la derecha del horno en posición frontal.

El proceso de cocción se puede tener siempre bajo control a través de la interpretación de los datos que se pueden leer en la instrumentación de control.

CAP. 2 - NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA MAQUINARIA

2.1 Normas de seguridad

- Estas advertencias se han redactado por su seguridad y la de los demás; le rogamos que lea atentamente el manual antes de instalar el horno.
- Este equipo se ha diseñado y fabricado para ser usado por personas adultas y responsables. No deje que los niños lo usen para jugar.
- Cada modificación que fuera necesaria para la instalación en el sistema eléctrico existente y cada intervención de mantenimiento deberán ser realizadas por personal experto y autorizado.

- Los hornos permanecen calientes durante largo tiempo incluso después de que se hayan apagado: evite tocar y que otros toquen las partes calientes y acercar objetos, especialmente si son inflamables, a las paredes; use siempre protecciones adecuadas para introducir y sacar los elementos del horno.
- Durante la cocción de los alimentos vigile siempre el horno y apague el equipo si detecta anomalías en el proceso.
- Desconecte la máquina de la red apagando el interruptor general y desconectando la toma de corriente antes de realizar la limpieza y antes de cualquier intervención de mantenimiento o de modificación en los aparatos del horno.
- Por razones de seguridad y de higiene este equipo debe mantenerse siempre limpio; ponga atención especial a la eliminación de los restos de grasa o alimentos dentro de la cámara; tenga cuidado de no rayar el revestimiento de la cámara; limpie el exterior con agua y jabón teniendo cuidado con los componentes eléctricos y el interior del horno con productos específicos para el horno; no use ácidos o sustancias agresivas.
- Ponga atención en no mojar el vidrio templado de la puerta cuando todavía esté caliente ya que podría romperse.
- No cubra las paredes de la cámara con papel de horno o con papel de aluminio.
- No manipule los dispositivos de seguridad del horno.
- Las operaciones descritas en este manual son las únicas que el usuario está autorizado a realizar por cuenta propia.
- El horno se debe colocar sobre una superficie plana, por lo menos a 10 cm de las paredes de la habitación, para permitir una ventilación adecuada.
- El horno tiene un sistema para evacuar los humos. Éste se debe conectar a un conducto para humos con una descarga para la condensación colocada de manera que no haga entrar agua dentro del horno.
- Controle que no haya en las zonas cercanas al horno aparatos eléctricos que puedan sufrir interferencias por el campo electromagnético producido por el horno.
- Conserve este manual con la máxima atención ya que en caso de venta del horno lo tendrá que entregar al comprador.
- Si hace falta realizar reparaciones utilice solo recambios originales; en caso de necesidad póngase en contacto con el centro de asistencia.
- Si no se respeta todo lo que se ha mencionado anteriormente se puede poner en peligro la seguridad del equipo y del usuario.
- Cuando se entrega el producto se aconseja controlar su integridad y la calidad del equipo.
- Respete las conexiones, las leyes en construcción y los reglamentos locales contra incendios.

CAP. 3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Características técnicas

El horno se ha fabricado con chapa tratada para soportar las altas temperaturas, un piso de cocción en material refractario y un bastidor aislado con fibra y lana de roca.

El grupo calefactor está constituido por dos grupos de resistencias eléctricas. Una situada en la bóveda y otra en la solea del horno, la cuales son comandadas de manera independiente.

Los hornos de la serie EK con control electromecánico permiten regular el proceso de cocción respectivamente gracias a un termostato. Este último permite seleccionar la potencia que se desea enviar a las resistencias según la necesidad de uso, permitiendo un significativo ahorro energético.

Teniendo en cuenta el uso particular, los instrumentos de regulación se han concebido con una especial atención en las necesidades del usuario que con maniobras sencillas puede configurar el instrumento según sus necesidades.

Se puede ver el interior de la cámara de cocción gracias a la iluminación interna generada por una bombilla blindada para soportar el calor.

3.2 Uso previsto por el fabricante

Los hornos eléctricos descritos en este manual se han fabricado expresamente para la cocción de **pizza, productos de pastelería, de asador y otros productos destinados para la alimentación.**

Cualquier otro empleo se considerará inadecuado y por consiguiente peligroso.

La empresa advierte a los usuarios sobre el uso incorrecto del horno y declina cualquier responsabilidad por daños causados con dichos comportamientos.

Este equipo se ha fabricado de acuerdo con las normas técnicas y las directivas del sector.

3.3 Datos técnicos

A continuación están indicados los datos generales de los diferentes modelos de hornos.

	Dimensiones Int.			Dimensiones Ext.			Peso	Potencia
	H	L	P	H	L	P	Kg.	Max Kw

EK 4	140	660	660	325	890	860	82	4,5
EK 44	140	660	660	595	890	860	125	9
EK 6	140	660	990	325	890	1190	103	6,5
EK 66	140	660	990	595	890	1190	178	13

CAP. 4 - INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y EL FUNCIONAMIENTO

4.1 Instrucciones para realizar una instalación correcta

Antes de instalar el horno lea atentamente el capítulo 2 correspondiente a las advertencias.

4.1.1 Descarga y desplazamiento del horno

Para desplazar el horno use medios mecánicos.

El horno se entrega sobre un palé de madera embalado con cartón y película de plástico transparente; ponga atención a colocar el medio mecánico de acuerdo con los puntos indicados para poder transportarlo con total seguridad.

Si el horno se debe transportar usando medios de elevación (grúa, grúa puente) utilice medios auxiliares adecuados para sujetar el peso del horno con dispositivos de seguridad.

Coloque los medios auxiliares con atención en los correspondientes puntos de elevación.

4.1.2 Condiciones ambientales para el funcionamiento

El horno se colocará en un lugar cerrado. La temperatura ambiente debe estar entre los 6 °C y los 40 °C y la humedad relativa no debe superar el 90%.

4.2 Advertencias para realizar una instalación correcta

ATENCIÓN: Estas operaciones deben ser realizadas por personal especializado.

- Coloque el horno sobre una superficie plana a una distancia adecuada (consulte el cap. 2), deje un espacio suficiente para desplazar el horno en el momento de las intervenciones de mantenimiento.
- Controle que los valores de la tensión de alimentación del horno de la instalación del cliente estén de acuerdo con los valores indicados en la placa de identificación del horno.
- Asegúrese de que haya línea de tierra en la instalación del cliente y que ésta respete las normas de ley vigentes; si hiciera falta cambiar el voltaje de alimentación atégase a la información proporcionada en el esquema de la instalación eléctrica adjunto a este manual.
- Quite la protección de los terminales y conecte el bloque de terminales y el cable de alimentación.
- Proporcione a la instalación del cliente un interruptor general adecuado a la potencia absorbida; si hubiera varios hornos conectados en serie tome como referencia la suma de la potencia de todas las potencias indicadas en la placa de identificación de cada horno.
- Conecte el orificio de evacuación de humos con un conducto de salida y asegúrese de que éste absorba perfectamente; conecte un sistema de descarga para la condensación de manera que no entre agua dentro del horno.

La empresa declina cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento, en fase de instalación, de todas las normas de seguridad indicadas.

ATENCIÓN: Estas operaciones deben ser realizadas por personal especializado.

4.2.1 Conexión eléctrica

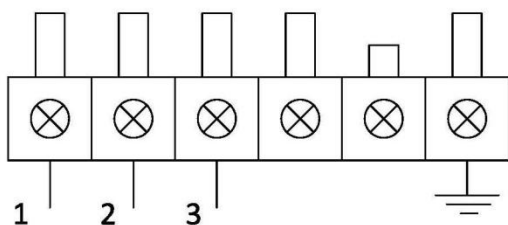
Asegúrese que el interruptor general de la instalación del cliente esté en la posición OFF (desconectado) y que la tensión de alimentación sea la misma de aquella declarada por el fabricante.

Conecte cada una de las cámaras de cocción con un interruptor general de cuatro polos que respete los datos de la tabla y la normativa del país de referencia.

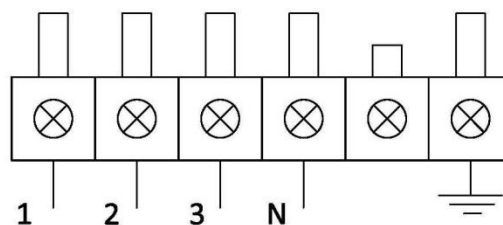
Para acceder a los terminales desatornille y desmonte el panel lateral derecho.

El producto no contiene el cable de alimentación: use un cable de goma de sección adecuada con la absorción declarada y de clase de aislamiento superior a H07RN-F; conecte dicho cable a los terminales como está representado en la figura de abajo y como se describe en el esquema eléctrico adjunto. Compruebe el buen funcionamiento de la instalación de tierra del cliente.

230V - 3ph. - 50/60Hz

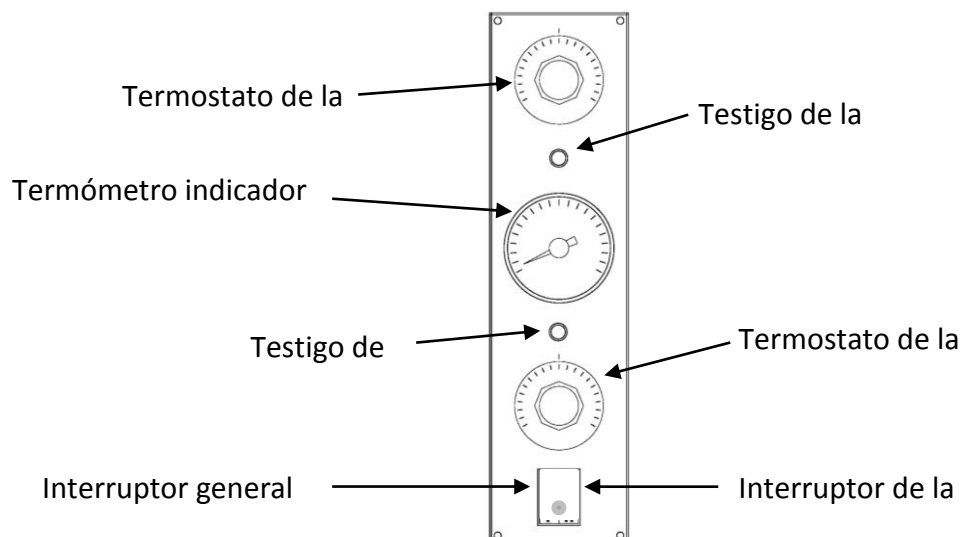


400V - 3ph. + N - 50/60Hz

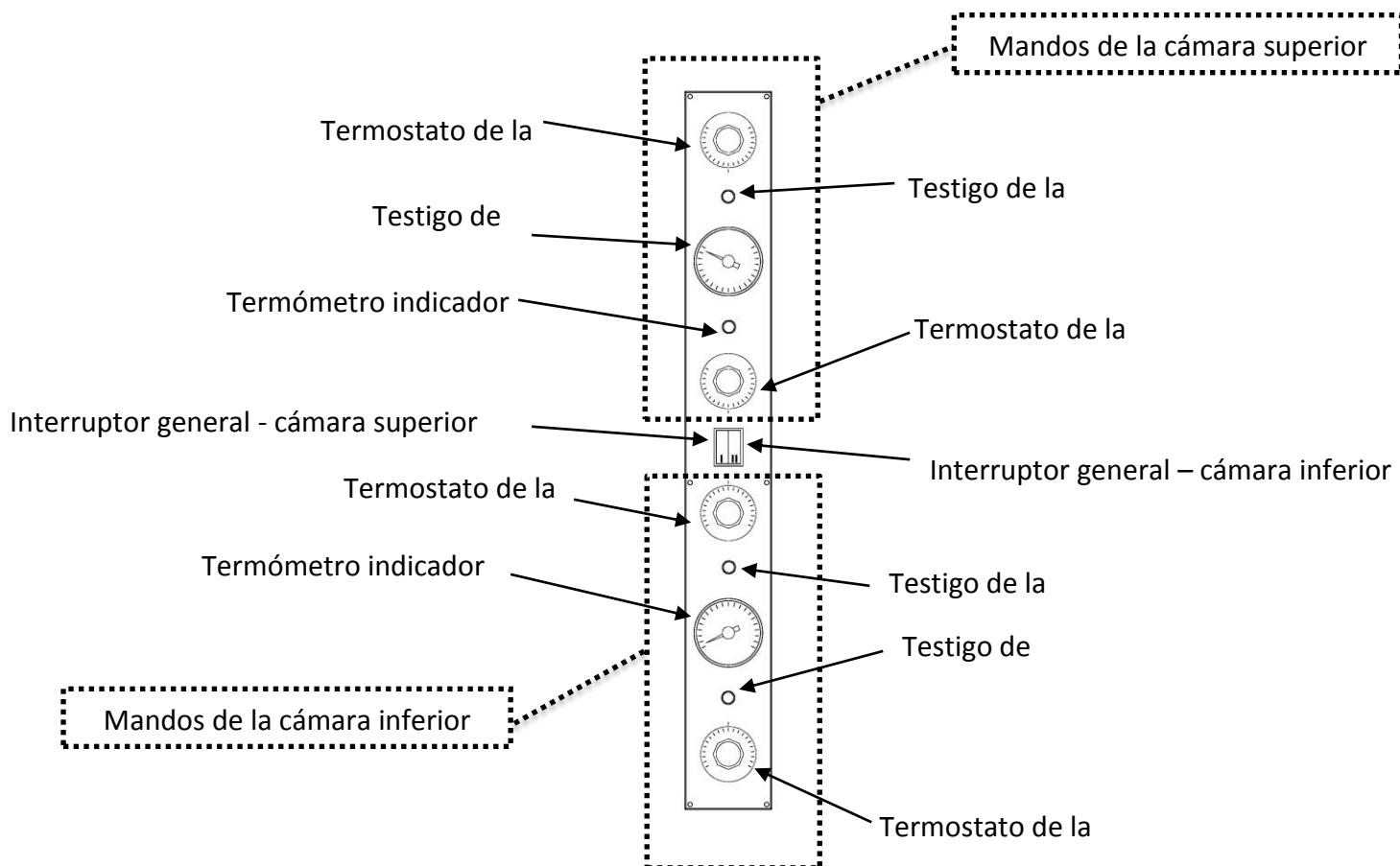


4.3 Descripción de los mandos

4.3.1 Horno EK 4 / EK 6



4.3.6 Horno EK 44 / EK 66



4.4 Manejo del horno electromecánico EK

La descripción siguiente se refiere a los capítulos 4.3.1, 4.3.2.

Presione la tecla interruptor general para encender el horno.

Configure la temperatura deseada en los termostatos de la bóveda y de la platea.

Los testigos correspondientes encendidos indican que las resistencias están en funcionamiento; cuando se apagan los testigos quiere decir que se ha alcanzado la temperatura deseada.

En el termómetro indicador se verá la temperatura de la cámara de cocción.

Entonces el horno estará listo para cocinar los alimentos.

CAP. 5 - MANTENIMIENTO

ATENCIÓN: Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento asegúrese de haber desconectado la máquina de la red eléctrica.

Lea atentamente la descripción de las operaciones siguiendo todos los pasos.

5.1 Mantenimiento ordinario

5.1.1 Limpieza del horno

Aísle siempre la máquina de la fuente de alimentación eléctrica y deje enfriar el horno antes de empezar cualquier operación de limpieza.

Hay que dedicar un cuidado especial a la limpieza del interior del horno, ya que la acumulación de grasa y otros materiales alimentarios en su interior podrían causar incendios.

Para limpiar la cámara de cocción use un paño húmedo, evite detergentes agresivos o sustancias ácidas para poder conservar en buen estado el revestimiento interno de la cámara.

Al limpiar la superficie exterior tenga cuidado con el cuadro de mandos y con la puerta de los contactos eléctricos, no haga filtrar el agua en el interior del bastidor del horno.

Limpie con regularidad las tomas de aire de los paneles del horno.

La limpieza del vidrio templado se debe realizar sólo y exclusivamente cuando el horno esté frío para evitar la rotura de los mismos a causa de la brusca variación de temperatura.

5.1.2 Transporte del horno

El horno se ha diseñado para ser transportado manualmente o mediante un medio mecánico.

El horno se entrega al cliente apoyado en un palé de madera para permitir un transporte con medio mecánico de tipo carretilla elevadora o un medio parecido. Si se transporta manualmente se deberá emplear un número suficiente de encargados como para poder distribuir el peso del horno de manera equitativa para que no supere unos 30 kg por persona de acuerdo con el Decreto legislativo 626/94.

Si se usara un medio con gancho utilice estribos adecuados para el peso del horno que envuelvan completamente el embalaje.

5.2 Mantenimiento extraordinario

Cada intervención de mantenimiento que no esté especificada en este manual debe ser realizada por un técnico especializado o sólo después de haberse puesto en contacto con el servicio de asistencia técnica de la empresa.