



<b>NT 501</b>	<b>2002018</b>
<b>NT 502</b>	<b>2002028</b>
<b>NT 621</b>	<b>2002088</b>
<b>NT 622</b>	<b>2002095</b>
<b>NT 622VS</b>	<b>2002094</b>
<b>NT 901</b>	<b>2002101</b>
<b>NT 921</b>	<b>2002121</b>



**Bedienungsanleitung**

**Pizzaofen**

Seite 1 bis 22

**D/A/CH**

**Instruction manual**

**Pizza oven**

from page 23 to 44

**GB/UK**

**Mode d'emploi**

**Four à pizza**

de page 45 à page 66

**F/B/CH**

**Manuale di utilizzo**

**Forno per pizza**

pagine da 67 a 88

**I/CH**

**Instrucciones de uso**

**Horno para pizza**

de la página 89 a la 110

**E**

**Gebruiksaanwijzing**

**Pizzaoven**

blz. 111 t/m 132

**NL/B**

**Instrukcja obsługi**

**Piec do pizzy**

strony od 133 do 154

**PL**

**Инструкция по эксплуатации**

**Печь для пиццы**

страница 155 до 176

**RUS**



**DEUTSCH**

**Inhaltsverzeichnis**

**1. Sicherheit..... 2**  
1.1 Symbolerklärung ..... 2  
1.2 Wichtige Sicherheitshinweise ..... 3  
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 6

**2. Allgemeines ..... 7**  
2.1 Haftung und Gewährleistung ..... 7  
2.2 Urheberrecht ..... 7  
2.3 Konformitätserklärung ..... 7

**3. Transport, Verpackung und Lagerung ..... 8**  
3.1 Transportinspektion ..... 8  
3.2 Verpackung ..... 8  
3.3 Lagerung ..... 8

**4. Technische Daten..... 9**  
4.1 Technische Angaben..... 9  
4.2 Baugruppenübersicht ..... 11

**5. Installation und Bedienung ..... 13**  
5.1 Anweisungen für den Installateur ..... 13  
5.1.1 Hinweise zur Installation..... 13  
5.1.2 Aufstellung..... 14  
5.1.3 Elektrischer Anschluss ..... 15  
5.2 Anweisungen für den Benutzer ..... 16  
5.2.1 Sicherheitshinweise..... 16  
5.2.2 Erste Inbetriebnahme ..... 16  
5.2.3 Bedienblenden ..... 17  
5.2.4 Temperatureinstellungen..... 19  
5.2.5 Pizza backen ..... 19

**6. Reinigung..... 20**

**7. Mögliche Funktionsstörungen ..... 21**

**8. Entsorgung ..... 22**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
33154 Salzkotten  
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0    **Service-Hotline: 0180 5 971 197**  
Fax: +49 (0) 5258 971-120    (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)



## **Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

Diese Gebrauchsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

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

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

## **1. Sicherheit**

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### **1.1 Symbolerklärung**

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Gebrauchsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



**GEFAHR!**

**Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.**



**WARNUNG!**

**Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.**



**HEIßE OBERFLÄCHE!**

**Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!**



## VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



## HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

### 1.2 Wichtige Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.
- Lassen Sie **niemals** das Gerät während des Betriebes unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.

- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.



## **GEFAHR durch elektrischen Strom!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Das Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Das Netzkabel nicht auf Teppichboden oder andere brennbare Stoffe verlegen. Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.



- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht **Stromschlaggefahr**.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung,
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen;
  - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt;
  - bevor Sie das Gerät reinigen.



### **HEISSE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Die äußeren Teile des Pizzaofens können die Temperatur von 60 °C überschreiten. Um Verbrennungen zu vermeiden, die Bereiche oder Teile, die mit dem oben abgebildeten Symbol gekennzeichnet sind, nicht mit bloßen Fingern/ Händen berühren.
- Tragen Sie beim Entnehmen der Pizzen aus dem Pizzaofen Schutzhandschuhe, die über das Handgelenk gehen und für die hohen Temperaturen geeignet sind, und benutzen Sie Küchenutensilien mit langen Griffen. Bedienen Sie das Gerät nur über die dafür vorgesehene Türgriffe, Schalter oder Regler.



### **WARNUNG! Brand- oder Explosionsgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Geben Sie keine entflammaren Gegenstände und Nahrung auf Alkoholbasis in den Pizzaofen: sie verursachen Selbstentzündungen und Brände, die zu explosiven Erscheinungen führen können.

- Betreiben Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien (z. B. Benzin, Spiritus, Alkohol, etc.). Durch die Hitze verdampfen diese und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen, die zu schweren Personen- und Sachschäden führen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. **Achtung:** Schütten Sie kein Wasser auf das noch unter Spannung stehende Gerät: **Stromschlaggefahr!**

## 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



**VORSICHT!**

**Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur durch qualifiziertes Personal in Küchenbetrieben bedient werden!**

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Gebrauchsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

**Der Pizzaofen ist nur zum Backen von Pizza und ähnlichen Produkten bestimmt.**



**VORSICHT!**

**Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.**

**Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.**

**Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.**

## 2. Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Gebrauchsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Gebrauchsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Gebrauchsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



**VORSICHT!**

**Diese Gebrauchsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!**

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

### 2.2 Urheberschutz

Die Gebrauchsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



**HINWEIS!**

**Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.**

### 2.3 Konformitätserklärung



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

## 3. Transport, Verpackung und Lagerung

### 3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

### 3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



#### **HINWEIS!**

**Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.**

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

### 3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- nicht im Freien aufbewahren;
- trocken und staubfrei aufbewahren;
- keinen aggressiven Medien aussetzen;
- vor Sonneneinstrahlung schützen;
- mechanische Erschütterungen vermeiden;
- bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren, bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

## 4. Technische Daten

### 4.1 Technische Angaben

#### Pizzaofenserie NT

- Ausführung Stahlblech lackiert
- Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur von 0 °C bis 450 °C
- Unabhängige obere und untere Temperaturregelung
- Innenisolierung mit Steinwolle
- Innenbeleuchtung
- Backstein aus feuerbeständigem Stein

<b>Bezeichnung</b>	<b>Pizzaofen</b>	
Art.-Nr.:	<b>2002018</b>	<b>2002028</b>
Model:	<b>NT 501</b>	<b>NT 502</b>
Temperatur:	0 °C bis 450 °C	
Anschlusswert:	4 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Abmessungen Gerät:	B 800 x T 750 x H 360 mm	B 800 x T 750 x H 510 mm
Abmessungen Backkammer:	B 505 x T 530 x H 110 mm	je B 505 x T 530 x H 110 mm
Kapazität:	4 Pizzen Ø 25 cm	2 x 4 Pizzen Ø 25 cm
Gewicht:	44,6 kg	63,0 kg

<b>Bezeichnung</b>	<b>Pizzaofen</b>	
Art.-Nr.:	<b>2002088</b>	<b>2002095</b>
Model:	<b>NT 621</b>	<b>NT 622</b>
Temperatur:	0 °C bis 450 °C	
Anschlusswert:	5 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Abmessungen Gerät:	B 885 x T 790 x H 400 mm	B 885 x T 790 x H 710 mm
Abmessungen Backkammer:	B 605 x T 630 x H 140 mm	je B 605 x T 630 x H 140 mm
Kapazität:	4 Pizzen Ø 30 cm	2 x 4 Pizzen Ø 30 cm
Gewicht:	59,6 kg	102,8 kg

<b>Bezeichnung</b>	<b>Pizzaofen</b>
Art.-Nr.:	<b>2002094</b>
Model:	<b>NT 622VS**</b>
Temperatur:	0 °C bis 450 °C
Anschlusswert:	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Abmessungen Gerät:	B 930 x T 835 x H 730 mm
Abmessungen Backkammer:	je B 610 x T 640 x H 150 mm
Kapazität:	2 x 4 Pizzen Ø 30 cm
Gewicht:	150,6 kg

**\*\* die gesamte Backkammer dieses Gerätes ist aus Schamottestein**

<b>Bezeichnung</b>	<b>Pizzaofen</b>	
Art.-Nr.:	<b>2002101</b>	<b>2002121</b>
Model:	<b>NT 901</b>	<b>NT 921</b>
Temperatur:	0 °C bis 450 °C	
Anschlusswert:	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC	12 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Abmessungen Gerät:	B 1190 x T 780 x H 395 mm	B 1190 x T 780 x H 710 mm
Abmessungen Backkammer:	B 910 x T 610 x H 140 mm	je B 910 x T 610 x H 140 mm
Kapazität:	6 Pizzen Ø 30 cm	2 x 6 Pizzen Ø 30 cm
Gewicht:	80,3 kg	141,8 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

## 4.2 Baugruppenübersicht



- 1 Gehäuse
- 2 Innenbeleuchtung
- 3 Lüftungsöffnungen
- 4 Bedienblende
- 5 Tür mit Glasfenster
- 6 Türgriff
- 7 Pizzastein aus Schamotte
- 8 Backkammer

Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)



## **Untergestell NT 501N**

**geeignet für:**

**NT 501 / 2002018**

**NT 502 / 2002028**

Chromnickelstahl

B 760 x T 610 x H 900 mm

Gewicht: 14,6 kg

**Art.-Nr.: 200316**



## **Untergestell NT 601N**

**geeignet für:**

**NT 621 / 2002088**

**NT 622 / 2002095**

**NT 622VS / 2002094**

Chromnickelstahl

B 840 x T 670 x H 900 mm

Gewicht: 13,7 kg

**Art.-Nr.: 200317**



## **Untergestell NT 901N**

**geeignet für:**

**NT 901 / 2002101**

**NT 921 / 2002121**

Chromnickelstahl

B 1155 x T 665 x H 900 mm

Gewicht: 23,2 kg

**Art.-Nr.: 200318**



## 5. Installation und Bedienung

### 5.1 Anweisungen für den Installateur



#### VORSICHT!

Die Installation und Wartung des Gerätes dürfen nur von einem qualifizierten und befugtem Techniker gemäß den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes vorgenommen werden.

#### 5.1.1 Hinweise zur Installation

- Lesen Sie aufmerksam die folgende Gebrauchsanleitung, bevor Sie mit den Installationsarbeiten und der ersten Inbetriebnahme des Gerätes beginnen.
- Alle Arbeitsgänge zur Installation, Montage, Bedienung und Wartung müssen durch Fachpersonal, **das über die notwendigen fachlichen Anforderungen verfügt (genehmigt durch das Herstellerunternehmen oder den Händler) und unter Beachtung der geltenden Vorschriften des Installationslandes und der Vorschriften zur Produktsicherheit und Sicherheit des Arbeitsplatzes**, ausgeführt werden.
- Eine falsche Installation, Bedienung, Wartung, Reinigung und etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.
- Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen ab, die durch Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften verursacht wurden oder von Eingriffen auch an nur einzelnen Teilen des Geräts und der Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen stammen.
- Vergewissern Sie sich, dass zum Erreichen des Installationsortes keine Platzprobleme für die Durchfahrt durch Türen, Flure oder andere Passagen bestehen.
- **ACHTUNG:** Während des Transportes des Gerätes kann es zum Kippen desselben kommen, wodurch Beschädigungen und Beeinträchtigungen an Gegenständen und Personen auftreten können. Verwenden Sie für den Transport entsprechend dem Gewicht des Gerätes geeignete Mittel. Ziehen und kippen Sie das Gerät aus keinem Grund, sondern heben Sie es senkrecht vom Boden an und bewegen es horizontal.

## 5.1.2 Aufstellung

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Stellen Sie sicher, dass diese vollständig entfernt ist. Entfernen Sie die Transportsicherung aus der Backkammer.



**VORSICHT!**

**Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.**

- Das Gerät muss in geschlossenen und gut gelüfteten Räumen aufgestellt werden (nicht im Freien).
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Stromanschlüsse.
- Wir empfehlen, den Pizzaofen unter einen Dunstabzug aufzustellen, um die Ableitung der heißen Dämpfe und Gerüche zu gewährleisten. Anderenfalls muss die Ableitung dieser ins Freie sicher gestellt werden.
- Stellen Sie den Pizzaofen auf einer ebenen Fläche auf, um zu verhindern, dass er verrutschen oder kippen kann.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche. Alternativ kann der Pizzaofen auf einem geeigneten Untergestell (Abschnitt „**Zusätzliches Zubehör**“, Seite 12) installiert werden.
- Die Aufstellfläche muss gut zugänglich und ausreichend groß sein, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Blockieren oder verdecken Sie niemals die Lüftungsöffnungen des Gerätes.
- Die Aufstellfläche für den Pizzaofen muss für das Gewicht des Gerätes bei Höchstbelastung geeignet sein.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nassen oder feuchten Bereichen auf.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt an Wände, Möbel, Trennwände aus brennbaren Materialien oder in der Nähe von Behältern mit brennbaren Materialien (z. B. Gasflaschen) auf. Halten Sie zu diesen einen Mindestabstand von 20 cm ein. Im Falle, dass dies nicht möglich sein sollte, verkleiden Sie die brennbaren Teile mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material unter Einhaltung der Brandschutzvorschriften.
- **Das Gerät ist nicht für den Einbau oder eine Reihenaufstellung geeignet.**
- Lassen Sie genügend Platz, so dass die Stromversorgung problemlos hergestellt werden kann.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

### 5.1.3 Elektrischer Anschluss




**GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!**  
**Das Gerät kann bei unsachgemäßer Installation zu Verletzungen führen!**

**Vor der Installation die Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!**

- Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen.  
**Eine Spannungsabweichung von höchstens  $\pm 10\%$  ist erlaubt.**
- Falls das Gerät nicht über ein Gestell mit Rollen verfügt, welche das Bewegen erleichtert, empfehlen wir, zuerst den Anschluss an das Stromnetz und dann die Positionierung des Pizzaofens am Arbeitsort vorzunehmen.
- Achten Sie darauf, dass es während des Verrückens nicht zu Beschädigungen am Anschlusskabel kommt.
- Positionieren Sie das Anschlusskabel so, dass es an keinem Punkt einer höheren Umgebungstemperatur als  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$  ausgesetzt ist.
- Der Stromkreis muss mit mindestens 25A abgesichert sein.
- Wir empfehlen einen CEE32A/400 V Anschluss

#### **Potentialausgleichsanschluss**

- Der Potentialausgleich Anschluss zwischen verschiedenen Geräten muss an der durch folgendes Symbol  gekennzeichneten Klemmleiste erfolgen.  
Die Anschlussklemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.
- Diese Klemme ermöglicht den Anschluss Potentialausgleichskabels (Farbe gelb/grün) mit einem Querschnitt von 4 bis  $10\text{ mm}^2$ .
- Das Gerät muss in ein Potentialausgleichssystem eingebunden werden, dessen Wirksamkeit entsprechend der Vorgaben der geltenden Bestimmungen zu prüfen ist.

## 5.2 Anweisungen für den Benutzer



**VORSICHT!**

Lesen Sie die folgende Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, da sie Hinweise zur Sicherheit und zum Gebrauch des Pizzaofens liefert .

Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von geschultem Fachpersonal in Küchenbetrieben bedient werden.

### 5.2.1 Sicherheitshinweise

- Pizzaofen mittels Türgriff öffnen und schließen. Vermeiden Sie während des Betriebes jede Berührung der metallischen Teile: **Verbrennungsgefahr!**  
**Sämtliche Bedienelemente und Türgriffe sind vor strahlender Wärme geschützt.**
- Seien Sie beim Öffnen der Pizzaofentür äußerst aufmerksam: **Verbrennungsgefahr** beim Austreten von heißen Dämpfen.
- **Niemals** die Lüftungsöffnungen blockieren oder verdecken, den Pizzaofen teilweise oder ganz abdecken. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Bei Beschädigungen oder Bruch von Komponenten aus Glas, aus denen die Tür besteht, sind diese unverzüglich zu ersetzen (kontaktieren Sie den Kundendienst).
- Bei Nichtnutzung des Pizzaofens (z. B. 12 Stunden) lassen Sie die Pizzaofentür geöffnet.

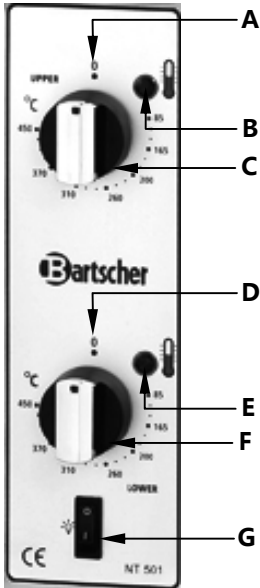
### 5.2.2 Erste Inbetriebnahme

- Stellen Sie sicher, dass sich nichts in der Backkammer befindet (Verpackungsfolien, Styroporreste, Gebrauchsanleitungen, etc.).
- Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung des elektrischen Anschlusses.
- Erhitzen Sie vor dem ersten Gebrauch den leeren Pizzaofen für ca. 2 Stunden auf eine Temperatur von 450 °C. Beachten Sie hierzu die Hinweise der Gebrauchsanleitung im Abschnitt **5.2.4 „Temperatureinstellungen“**.
- Das Gerät erzeugt möglicherweise einen unangenehmen Geruch, der auf Produktionsrückstände wie Fette, Öle und Harz zurückzuführen ist.
- Lassen Sie danach das Gerät abkühlen und reinigen es anschließend laut Anweisungen im **Abschnitt 6 „Reinigung“**.
- Das Gerät ist dann betriebsbereit.

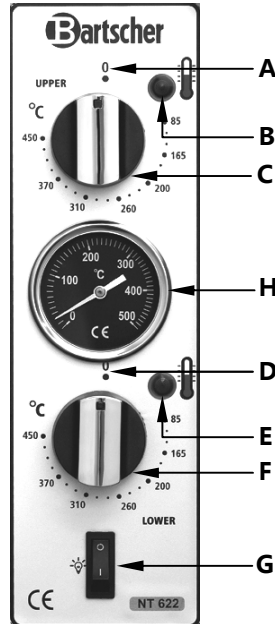
### 5.2.3 Bedienblenden

2002018

2002088 / 2002095 / 2002094 /  
2002101 / 2002121



- A Einstellmarkierung „0“
- B Kontrolllampe Oberhitze
- C Temperaturdrehregler Oberhitze
- D Einstellmarkierung „0“
- E Kontrolllampe Unterhitze
- F Temperaturdrehregler Unterhitze
- G Schalter Innenbeleuchtung



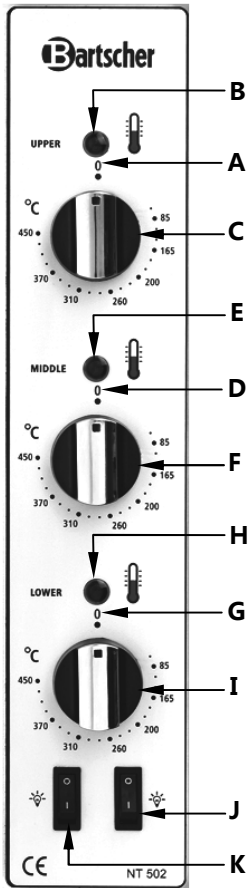
- A Einstellmarkierung „0“
- B Kontrolllampe Oberhitze
- C Temperaturdrehregler Oberhitze
- D Einstellmarkierung „0“
- E Kontrolllampe Unterhitze
- F Temperaturdrehregler Unterhitze
- G Schalter Innenbeleuchtung
- H Temperaturanzeige



#### HINWEIS!

Jede Backkammer der Pizzaöfen **NT-Serie (außer 2002028)** hat zwei Heizelemente: ein Heizelement ist unter dem Pizzastein aus Schamotte und das andere Heizelement im oberen Bereich des Pizzaofens. Die Heizelemente werden mittels des jeweiligen Temperaturdrehreglers für die Ober- und Unterhitze eingestellt.

2002028



- A Einstellmarkierung „0“
- B Kontrolllampe Oberhitze
- C Temperaturrehregler Oberhitze
- D Einstellmarkierung „0“
- E Kontrolllampe mittleres Heizelement
- F Temperaturrehregler mittleres Heizelement
- G Einstellmarkierung „0“
- H Kontrolllampe Unterhitze
- I Temperaturrehregler Unterhitze
- J Schalter Innenbeleuchtung obere Backkammer
- K Schalter Innenbeleuchtung untere Backkammer



## HINWEIS!

Der Pizzaofen **2002028** hat nur eine Backkammer, die durch den Pizzastein aus Schamotte in der Mitte der Backkammer in 2 einzelne Kammern geteilt wird.

Dieser Pizzaofen hat 3 Heizelemente bzw. 3 Temperaturrehregler:

der **obere** Temperaturrehregler ist für die Einstellung von Oberhitze der oberen Kammer, der **untere** – für die Einstellung der Unterhitze der unteren Kammer und

der **mittlere** – für die Einstellung der Unterhitze der oberen Kammer und der Oberhitze der unteren Kammer, da das Heizelement direkt unter dem Pizzastein in der Mitte der Backkammer liegt.

## 5.2.4 Temperatureinstellungen



### HINWEIS!

**Den Pizzaofen vor dem Pizzabacken immer auf die gewünschte Temperatur vorheizen!**

- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Stellen Sie für die gewählte Backkammer die gewünschte Temperatur für die Oberhitze / Unterhitze mit Hilfe des entsprechenden Temperaturreglers ein. Der Temperatureinstellbereich des Pizzaofens liegt bei 0 °C - 450 °C. Wir empfehlen für das Backen von Pizza eine Temperatureinstellung zwischen 300 °C - 400 °C.
- Die Kontrolllampen für Ober- oder Unterhitze leuchten auf, wenn das Gerät aufheizt.
- Die Temperatur im Inneren der Backkammer kann an der Temperaturanzeige der Geräte (**außer bei Pizzaoefen mit Art.-Nr. 2002018 und 2002028**) abgelesen werden.
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe. Sinkt die Temperatur in der Backkammer, leuchtet die Kontrolllampe wieder auf und das Heizelement heizt die Backkammer erneut bis zur eingestellten Temperatur auf.

## 5.2.5 Pizza backen

- Öffnen Sie nach dem Vorheizen die Tür des Pizzaofens mit Hilfe der Türgriffe.
- Legen Sie die vorbereiteten Pizzen auf den Pizzabackstein und schließen Sie die Tür.
- Lassen Sie den Pizzaofen während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt. Beobachten Sie den Backvorgang durch das Fenster in der Ofentür.
- Entnehmen Sie nach dem Backvorgang die fertigen Pizzen aus dem Ofen.



### **WARNUNG! Verbrennungsgefahr!**

**Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie beim Entnehmen der Pizzen aus der Backkammer Schutzhandschuhe, die über das Handgelenk gehen und für diese Temperaturen geeignet sind, und benutzen Sie Küchenutensilien mit langen Griffen (z. B. Pizzaschaufel).**

## 6. Reinigung



### WARNUNG!

**Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen. Das Gerät abkühlen lassen.**

**Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!**

**Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.**

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, besonders gründlich die Teile, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Entfernen Sie die Backrückstände vom Pizzabackstein sorgfältig nach jedem Backvorgang mit einem metallischen Spachtel oder Schaber, ohne Reinigungsmittel und Wasser zu benutzen.



### VORSICHT!

**Der Pizzastein darf auf keinen Fall mit Wasser gereinigt oder abgekühlt werden, denn das könnte diesen beschädigen.**

- Zur gründlichen Reinigung am Ende eines Tages den Pizzaofen für 30 Minuten auf höchster Temperatureinstellung (nur für Unterhitze einstellen) aufheizen. Danach abschalten und am folgenden Tag die kalte Fläche des Pizzabacksteines abbürsten.
- Reinigen Sie die kalte Backkammer (**außer** Pizzaofen mit **Art.-Nr. 2002094**, bei dem die gesamte Backkammer aus Schamottestein besteht) mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie bei stärkeren Verunreinigungen ein mildes Reinigungsmittel, wischen Sie anschließend mit einem in klarem Wasser getränkten Tuch nach, um Reinigerrückstände zu entfernen.
- Reinigen Sie die gesamte Backkammer vom Pizzaofen mit **Art.-Nr. 2002094** nach dem Abkühlen, indem Sie Backrückstände vom Pizzabackstein und den Innenwänden aus Schamotte mit einem metallischen Spachtel oder Schaber entfernen und diese abbürsten, ohne Reinigungsmittel und Wasser zu benutzen.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Benutzen Sie **niemals** aggressive oder säurehaltige sowie grobe Reinigungsmittel, welche die Oberfläche des Gerätes beschädigen können.
- Überprüfen Sie die Lüftungsöffnungen am Gehäuse in regelmäßigen Abständen. Bei Verunreinigungen oder Staub reinigen Sie diese mit einer Bürste oder einem Staubsauger, damit die Luftumwälzung im Inneren der Backkammer gewährleistet und ein gleichmäßiges Backergebnis erzielt werden kann.



## 7. Mögliche Funktionsstörungen

Bei einer Funktionsstörung trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. Prüfen Sie anhand folgender Tabelle, ob die Funktionsstörungen sich beheben lassen, bevor Sie einen Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Gerät ist eingeschaltet. Kontrolllampe leuchtet nicht und das Gerät heizt nicht.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Keine Stromversorgung.</li><li>• Temperaturrehregler defekt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stromversorgung und Kabelanschluss prüfen.</li><li>• Händler kontaktieren</li></ul>
Temperatur eingestellt, Kontrolllampe an, aber Gerät heizt nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Heizelement defekt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Händler kontaktieren</li></ul>
Temperatur eingestellt, steigt, kann aber nicht reguliert (eingestellt) werden.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperaturrehregler defekt</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Händler kontaktieren</li></ul>
Temperatur eingestellt, Gerät heizt auf, aber Kontrolllampe leuchtet nicht.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kontrolllampe defekt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Händler kontaktieren</li></ul>

### Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

- Gehäuse **nicht** öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren, wobei Folgendes anzugeben ist:
  - die Art der Betriebsstörung;
  - die Artikelnummer und Seriennummer (auf dem Typenschild an der Rückseite des Gerätes abzulesen).

## 8. Entsorgung

### Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



**WARNUNG!**

**Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.**



**VORSICHT!**



**Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
33154 Salzkotten  
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120

**Service-Hotline: 0180 5 971 197**  
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

**ENGLISH**

**Table of contents**

**1. Safety ..... 24**  
1.1 Key to symbols ..... 24  
1.2 Important safety instructions ..... 25  
1.3 Proper use ..... 28

**2. General information ..... 29**  
2.1 Liability and Warrantees ..... 29  
2.2 Copyright protection ..... 29  
2.3 Declaration of conformity ..... 29

**3. Transport, packaging and storage ..... 30**  
3.1 Delivery check ..... 30  
3.2 Packaging ..... 30  
3.3 Storage ..... 30

**4. Technical data ..... 31**  
4.1 Technical specification ..... 31  
4.2 Overview of parts ..... 33

**5. Installation and operation ..... 35**  
5.1 Instructions for the installer ..... 35  
5.1.1 Installation instructions ..... 35  
5.1.2 Setting up ..... 36  
5.1.3 Electrical connection ..... 37  
5.2 User instructions ..... 38  
5.2.1 Safety instructions ..... 38  
5.2.2 First use ..... 38  
5.2.3 Control panel ..... 39  
5.2.4 Temperature regulation ..... 41  
5.2.5 Baking pizza ..... 41

**6. Cleaning ..... 42**

**7. Possible Malfunctions ..... 43**

**8. Waste disposal ..... 44**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
33154 Salzkotten  
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0  
fax: +49 (0) 5258 971-120



**Read this instruction manual before using and keep them available at all times!**

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

Please keep these instructions and give them to future owners of the device.

## 1. Safety

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

All persons using the device must follow the recommendations and instructions in this instruction manual.

### 1.1 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.



**WARNING!**

This symbol highlights hazards which could lead to injury.



**WARNING!**

This symbol highlights dangerous situations which could lead to injury or death.



**HOT SURFACE!**

This symbol is a warning that the device surface is hot when in use. Ignoring this warning may result in burns!



### CAUTION!

This symbol highlights dangerous situations which could lead to light injuries, or damage, malfunction, and/or destruction of the device.



### NOTE!

This symbol highlights recommendations and information aimed for effective and trouble-free device operation.

## 1.2 Important safety instructions

- The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.
- **Do not** move or tilt the device when in operation.
- Only use the device indoors.
- This device may only be operated in technically proper and safe condition.
- Prevent access of children to the package materials like plastic bags and foamed polystyrene elements. **Suffocation hazard!**
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.



## **DANGER! Electric shock hazard!**

To avoid the hazard results please follow the safety instructions below.

- Never allow the power cable to come into contact with heat sources or sharp edges. The power cable should not hang over the side of the working surface. Ensure that no one can step on or trip over the cable.
- The power cable must not be folded, bent or tangled, and must always remain fully unrolled. Never place the device or other objects on the power cable.
- Do not lay the power cable over carpets or other inflammable materials. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not immerse it into water.
- Check the power cord regularly for damage. Do not use the appliance if the power cord is damaged. If this cable is damaged, it must be replaced by customer service or a qualified electrician in order to avoid dangers.
- The supply cable must be disconnected from the socket only by pulling the plug.
- Never carry or lift the device by the supply cable.

- In any case do not open the device housing. In case of electrical or mechanical modifications the **electric shock hazard** will occur.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- **Never** operate the device with moist hands or standing on wet floor.
- Disconnect the device from the electric power supply:
  - when the device is not used,
  - in case of anomalies during operation,
  - before cleaning.



**HOT SURFACE!** Burn hazard!

To avoid the hazard results please follow the safety instructions below.

- Temperature of external parts of the pizza oven may exceed 60 °C. To avoid burns, do not touch the areas or parts which are marked with the above mentioned symbol with bare fingers or hands.
- When taking the pizza out of the oven use the heat-resistant gloves protecting hands and wrists. Furthermore, use kitchen utensils with long handles. During the operation of the device you can touch only door handles, switches or regulators.



**WARNING!** Fire or explosion hazard!

To avoid the hazard results please follow the safety instructions below.

- Do not place any flammable objects or food products containing alcohol in the pizza oven: this may lead to self-ignition and fire, resulting in an explosion.

- **Never** use the device near flammable materials, such as alcohol, spirits, or petrol. High temperature may cause their evaporation and due to contact with the ignition sources the deflagration may occur, and in result the injuries and damages.
- In case of fire before the fire extinguishing activities remove the plug from the socket or disconnect the device from the power supply (pull the plug!).

**Caution:** Do not spray the device with water when it is still connected to the power supply: **Electric shock hazard!**

## 1.3 Proper use



### **CAUTION!**

**This device has been designed and built for commercial use and can be operated in kitchens by the qualified personnel only!**

The operational safety of the device is assured only in case of proper use, according to the operation manual.

All technical activities like installation and maintenance must be performed by the qualified service personnel only.

**The pizza oven is designed only for baking pizza and similar products.**



### **CAUTION!**

**Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.**

**Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.**

**The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.**



## 2. General information

### 2.1 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology.



#### **CAUTION!**

**Read this manual carefully and thoroughly before any operation of the device, and especially before turning it on!**

Manufacturer **is not liable** for any damages or faults caused by:

- violation of advice concerning operation and cleaning;
- use other than designed;
- alterations made by user;
- use of inadequate spare parts.

We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

### 2.2 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.



#### **NOTE!**

**The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.**

### 2.3 Declaration of conformity



The device complies with the current standards and directives of the EU. We certify this in the EC declaration of conformity. If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

## 3. Transport, packaging and storage

### 3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

### 3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.



#### NOTE!

**If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.**

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

### 3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- do not store outdoors;
- keep it dry and dust-free;
- do not expose it to aggressive media;
- do not expose it to direct sunlight;
- avoid mechanical shocks and vibration;
- in case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly, if required refresh or renew.

## 4. Technical data

### 4.1 Technical specification

#### Pizza oven series NT

- material: enamelled steel
- thermostatic analogue control of adjustable temperature from 0 °C to 450 °C
- independent upper and lower temperature control
- internal isolation with rock wool
- internal lighting
- fire proof chamotte plate

<b>Name</b>	<b>Pizza Oven</b>	
Code-no.:	<b>2002018</b>	<b>2002028</b>
Model:	<b>NT 501</b>	<b>NT 502</b>
Temperature:	from 0 °C to 450 °C	
Power:	4 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Device dimensions:	W 800 x D 750 x H 360 mm	W 800 x D 750 x H 510 mm
Baking chamber dimensions:	W 505 x D 530 x H 110 mm	each W 505 x D 530 x H 110 mm
Load:	4 pizzas Ø 25 cm	2 x 4 pizzas Ø 25 cm
Weight:	45.6 kg	63.0 kg

<b>Name</b>	<b>Pizza Oven</b>	
Code-no.:	<b>2002088</b>	<b>2002095</b>
Model:	<b>NT 621</b>	<b>NT 622</b>
Temperature:	from 0 °C to 450 °C	
Power:	5 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Device dimensions:	W 885 x D 790 x H 400 mm	W 885 x D 790 x H 710 mm
Baking chamber dimensions:	W 605 x D 630 x H 140 mm	each W 605 x D 630 x H 140 mm
Load:	4 pizzas Ø 30 cm	2 x 4 pizzas Ø 30 cm
Weight:	59.6 kg	102.8 kg

<b>Name</b>	<b>Pizza Oven</b>
Code-no.:	<b>2002094</b>
Model:	<b>NT 622VS**</b>
Temperature:	from 0 °C to 450 °C
Power:	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Device dimensions:	W 930 x D 835 x H 730 mm
Baking chamber dimensions:	each W 610 x D 640 x H 150 mm
Load:	2 x 4 pizzas Ø 30 cm
Weight:	150.6 kg

**\*\*the entire baking chamber of this device is made of chamotte**

<b>Name</b>	<b>Pizza Oven</b>	
Code-no.:	<b>2002101</b>	<b>2002121</b>
Model:	<b>NT 901</b>	<b>NT 921</b>
Temperature:	from 0 °C to 450 °C	
Power:	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC	12 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Device dimensions:	W 1190 x D 780 x H 395 mm	W 1190 x D 780 x H 710 mm
Baking chamber dimensions:	W 910 x D 610 x H 140 mm	each W 910 x D 610 x H 140 mm
Load:	6 pizza Ø 30 cm	2 x 6 pizzas Ø 30 cm
Weight:	80.3 kg	141.8 kg

We reserve the right to make technical changes!

## 4.2 Overview of parts



- 1 Housing
- 2 Internal lighting
- 3 Ventilation ducts
- 4 Control panel
- 5 Glass pane door
- 6 Door handle
- 7 Chamotte plate
- 8 Baking chamber

## Additional accessories (not included in the delivery)



### **Base Unit NT 501N**

designed for:

**NT 501 / 2002018**

**NT 502 / 2002028**

chrome-nickel steel

W 760 x D 610 x H 900 mm

weight: 14.6 kg

**Code-no. 200316**



### **Base Unit NT 601N**

designed for:

**NT 621 / 2002088**

**NT 622 / 2002095**

**NT 622VS / 2002094**

chrome-nickel steel

W 840 x D 670 x H 900 mm

weight: 13.7 kg

**Code-no. 200317**



### **Base Unit NT 901N**

designed for:

**NT 901 / 2002101**

**NT 921 / 2002121**

chrome-nickel steel

W 1155 x D 665 x H 900 mm

weight: 23.2 kg

**Code-no. 200318**

## 5. Installation and operation

### 5.1 Instructions for the installer



#### CAUTION!

The installation and maintenance work related to the device may be performed only by the qualified and authorized technician, in accordance with international, national and location regulations.

#### 5.1.1 Installation instructions

- Before the installation and the use of the device, read carefully these operating instructions.
- Any operation related to installation, assembly, operation and maintenance must be performed by the specialized personnel who **has appropriate qualifications (manufacturer' or seller's authorisation). The required activities need to be performed while taking into account the installation regulations valid in a given country as well as the product safety legislation and health and safety regulations.**
- Defective installation, mistakes during the operation, conservation and cleaning, as well as possible changes and modifications may cause improper operation, damages and injuries.
- Manufacturer will not assume any liability for personal injuries or material damages resulting from the failure to observe the aforementioned regulations or tampering with single components of the device or using non-original spare parts.
- Make sure that there are no obstacles on the path to the installation site limiting access through doors, corridors or other communication routes.
- **NOTE:** During the transport of the device, it may turn over, which might result in the damage to the device itself or other objects or in personal injuries. During the device's transport, use the measures appropriate for its weight. The device should not be pulled or tipped, but lifted perpendicularly to the floor and moved horizontally.

## 5.1.2 Setting up

- Unpack the device and remove the packaging. Remove the protective foil from the device before its first use. Make sure that it has been completely removed. Remove transportation safeguards from the baking chamber.



### **CAUTION!**

**Never remove the rating plate or warning labels from the device.**

- The device must be installed in a closed and well-ventilated room (indoors).
- Before placing the device, check the dimensions and the exact position of electrical connections.
- To remove steam and odours place the pizza oven under a kitchen hood. Always make sure that the steam and odours are channelled outside.
- To avoid skidding or overturning of the oven, place the pizza oven on an even surface.
- Place the device on a stable, dry and water-proof and heat-resistant surface. The pizza oven may be also installed on an appropriate base unit (see item „**Additional Accessories**“, page 34).
- The place of installation must be easily accessible and sufficiently big to enable easy operation of the device and ensure proper air circulation.
- Never block or cover ventilation ducts of the device.
- The surface under the oven must support the weight of the oven with full load.
- **Never** place the device in a humid or wet environment.
- **Never** place the oven directly next to the walls, furniture, partitions made of flammable material or near the tanks with flammable materials (e.g. gas bottles). Leave the distance of at least 20 cm. If it is not possible, flammable elements should be isolated with inflammable thermal insulation, while observing fire protection regulations.
- **The device is not designed for built-in installation or putting in a series with other devices.**
- Leave the appropriate space for easily accessible power supply.
- Do not place any objects on the device.



### 5.1.3 Electrical connection




#### **DANGER! Risk of electrical shock!**

**The device may cause injuries if installed improperly!  
Before installation the local power grid specification should be compared with that of the device (see rating plate).  
Connect the device only in case of full compliance!**

- Before connecting the device to the power supply, make sure that the values of voltage and frequency shown on the rating plate are consistent with the data of the existing electrical installation.  
**Voltage tolerance shall not exceed  $\pm 10\%$ .**
- If the device is placed on the base with wheels that make it easy to move the device, it is recommended to connect it to the power supply first and then install the pizza oven at the site of operation.
- When moving the device, make sure that the power cord is not damaged.
- The power cord should be placed in such a way as to ensure that in no place it is exposed to the temperature exceeding 50 °C.
- Electrical circuit must have at least 25A protection.
- Recommended socket: CEE32A/400 V

#### **Equipotential bonding connection**

- Equipotential bonding conductor between different devices shall be connected to the terminal marked with . The terminal is located at the rear side of the device.
- This terminal allows for connecting the equipotential bonding conductor (yellow-green colour) with a cross section from 4 to 10 mm<sup>2</sup>.
- The device must be connected to the equipotential bonding circuit the effectiveness of which complies with the instructions included in the valid regulations.

## 5.2 User instructions



### CAUTION!

Read carefully these operating instructions, because they include important instructions regarding safety and operation of the pizza oven.

The device is intended for professional use and may be operated by the trained kitchen personnel only.

### 5.2.1 Safety instructions

- Open and close the pizza oven using door handles. During the operation avoid touching any metal parts of the device: **Risk of burns!**  
**Any control elements and door handles are protected against radiating heat.**
- Use extra care when opening the pizza oven's door. There is a risk of burn by escaping hot steam.
- **Never** block or cover ventilation ducts, never cover the pizza oven partially or fully. Do not place any objects on the device.
- In case of damaging or breaking glass elements of the door, replace it immediately (contact the technical support).
- In the event of the device's downtime (e.g. 12 hours), leave the glass door of the pizza oven slightly ajar.

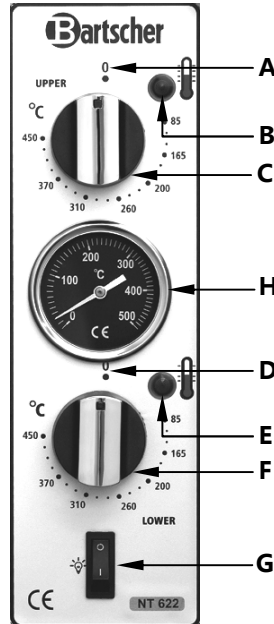
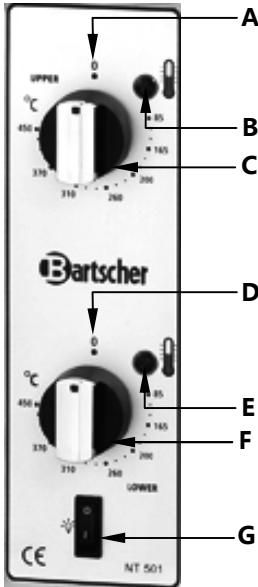
### 5.2.2 First use

- Make sure that there are no objects in the baking chamber (packaging foil, polystyrene remains, operating instructions, etc.).
- Before the first use, check the correctness of the installation, stability and levelling of the device, as well as the quality of electrical connection.
- Before the operation, preheat the empty pizza oven for ca. 2 hours at the temperature set for 450 °C. For this purpose follow the instructions included in item **5.2.4 „Temperature regulation“**.
- The device may produce unpleasant smell caused by the post-production residues such as grease, oil or resin.
- Next, leave the device to cool down and clean it according to the instructions included in item **6 „Cleaning“**.
- The device is ready to work.

### 5.2.3 Control panel

2002018

2002088 / 2002095 / 2002094 /  
2002101 / 2002121



- A „0“ position indicator
- B Upper heating element control light
- C Temperature regulator, upper heating element
- D „0“ position indicator
- E Lower heating element control light
- F Temperature regulator, lower heating element
- G Internal lighting switch

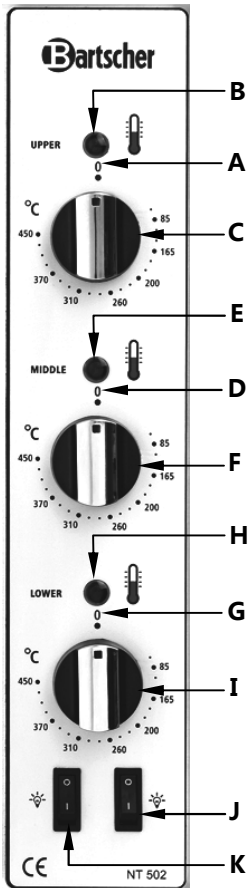
- A „0“ position indicator
- B Upper heating element control light
- C Temperature regulator, upper heating element
- D „0“ position indicator
- E Lower heating element control light
- F Temperature regulator, lower heating element
- G Internal lighting switch
- H Temperature indicator



#### NOTE!

Each baking chamber of the pizza oven series **NT (except for 2002028)** is equipped with two heating elements: One heating element is under the chamotte plate, and the other one – in the upper part of the pizza oven. Each heating element is controlled via separate temperature regulator.

2002028



- A „0“ position indicator
- B Upper heating element control light
- C Temperature regulator, upper heating element
- D „0“ position indicator
- E Middle heating element control light
- F Temperature regulator, middle heating element
- G „0“ position indicator
- H Lower heating element control light
- I Temperature regulator, lower heating element
- J Internal lighting switch – upper baking chamber
- K Internal lighting switch – lower baking chamber

## NOTE!

Pizza oven **2002028** has only one baking chamber, Which is divided into two separate parts by the chamotte plate put in the middle.

This pizza oven has 3 heating elements and 3 temperature regulators:

**upper** temperature regulator controls the upper heating element of the upper chamber,

**lower** temperature regulator controls the lower heating element of the lower chamber,

and the **medium** temperature regulator controls the lower heating element of the upper chamber and the upper heating element of the lower chamber, because the heating element is located directly under the chamotte plate in the middle of the baking chamber.

## 5.2.4 Temperature regulation



**Before baking the pizza, the oven should be pre-heated to the desired temperature!**

- Connect the device to the power supply.
- Set the desired temperature for the selected upper/lower heating element using the appropriate temperature regulators. The temperature of the pizza oven can be adjusted within the range from 0 °C to 450 °C. When baking pizza it is recommended to set the temperature in the range from 300 °C to 400 °C.
- Upper and lower heating element control lights come on during pre-heating of the device.
- Value of the temperature inside the baking chamber may be read on the temperature indicator of the device (except for pizza ovens, code-no. **2002018** and **2002028**).
- When the set temperature has been reached, the control light will go off. When the temperature in the baking chamber decreases, the control light will come on again and the heater will start heating the baking chamber up to the set temperature.

## 5.2.5 Baking pizza

- After pre-heating the backing chamber, open the oven door using door handles.
- Place the prepared pizzas on the chamotte plate and close the door.
- Do not leave the pizza oven unattended during its operation. Observe the baking process through the window in the oven door,
- When the baking is finished, remove the pizzas from the oven.



**WARNING! Danger of burns!**

**To avoid burns when removing pizza from the oven, use the heat-resistant gloves protecting hands and wrists. Furthermore, use kitchen utensils with long handles (e.g. pizza shovel).**

## 6. Cleaning



### WARNING!

**Disconnect the device from the power supply before cleaning. Let the device cool down.**

**Never clean the device with use of water jet!**

**Be careful and do not let the water into the device.**

- Regularly clean the device while taking special care in case of elements which come into contact with food products.
- Before cleaning, leave the device to cool down.
- Carefully remove any remains from the chamotte plate following every baking, using metal shovel or scraper, without any cleaning agents or water.



### CAUTION!

**To avoid damaging the chamotte plate do not clean or cool it with water.**

- In order to thoroughly clean the device at the end of the day, heat the pizza oven for 30 minutes at the highest temperature (only lower heating element should be switched on). Then switch the device off and on the next day brush the surface of the chamotte plate with cold waters.
- Clean a cold baking chamber (**except for** pizza oven code-no. **2002094**, in which the entire chamber is made of chamotte) with a soft, moist cloth. If necessary use a mild cleaning agent, and then wipe it with a cloth soaked with clean water to remove the remains of the cleaning agent.
- Clean the entire baking chamber of the pizza oven code-no.**2002094** after the device has cooled down, by removing remains from the chamotte plate and chamotte internal walls using a metal spatula or scraper, without using any cleaning agents or water.
- Clean the device housing with a soft, moist cloth and a mild cleaning agent. **Never** use abrasive or acid or coarse cleaning agents as they may damage the device surface.
- Clean the ventilation ducts in the housing regularly. If there is dirt or dust on the ventilation ducts, clean them using a brush or vacuum cleaner to ensure proper air circulation inside the chamber and optimal baking uniformity.

## 7. Possible Malfunctions

In case of any malfunction, disconnect the device from the power supply.  
Based on the table below, check whether it is possible to remove defects without notifying a customer service point or contacting the sales agent.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The device is switched on. The control light is not lit and the device is not heating up.	<ul style="list-style-type: none"><li>• No power supply.</li><li>• Damaged temperature regulator.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check the power supply and the connection cable.</li><li>• Contact the sales agent.</li></ul>
Temperature is set, the control light is lit, but the device is not heating up.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Damaged heating element.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contact the sales agent.</li></ul>
Temperature is set, it is increasing, but there is no possibility to adjust it.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Damaged temperature regulator.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contact the sales agent.</li></ul>
Temperature is set, the device is heating up, but the control light is not lit.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Damaged control light.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contact the sales agent.</li></ul>

### If you cannot remove the malfunctions:

- do not open the housing,
- notify the customer service point or contact the sales agent, while providing the following information:
  - type of malfunction;
  - article and serial number (rating plate at the rear of the device).

## 8. Waste disposal

### Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.



### **WARNING!**

**To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.**



### **CAUTION!**



**For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.**



## FRANÇAIS

### Table des matières

<b>1. Sécurité</b> .....	<b>46</b>
1.1 Explication des symboles .....	46
1.2 Consignes importantes de sécurité .....	47
1.3 Utilisation conforme .....	50
<b>2. Généralités</b> .....	<b>51</b>
2.1 Responsabilité et garantie .....	51
2.2 Protection des droits d'auteur .....	51
2.3 Déclaration de conformité .....	51
<b>3. Transport, emballage et stockage</b> .....	<b>52</b>
3.1 Inspection suite au transport .....	52
3.2 Emballage .....	52
3.3 Stockage .....	52
<b>4. Données techniques</b> .....	<b>53</b>
4.1 Indications techniques .....	53
4.2 Aperçu des composants .....	55
<b>5. Installation et utilisation</b> .....	<b>57</b>
5.1 Instructions pour l'installateur .....	57
5.1.1 Remarques sur l'installation .....	57
5.1.2 Installation .....	58
5.1.3 Raccordement électrique .....	59
5.2 Instructions pour l'utilisateur .....	60
5.2.1 Consignes de sécurité .....	60
5.2.2 Première mise en marche .....	60
5.2.3 Panneau de commande .....	61
5.2.4 Réglage des températures .....	63
5.2.5 Cuisson des pizzas .....	63
<b>6. Nettoyage</b> .....	<b>64</b>
<b>7. Anomalies de fonctionnement</b> .....	<b>65</b>
<b>8. Elimination des éléments usés</b> .....	<b>66</b>



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !**

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

## 1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

### 1.1 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



**DANGER !**

**Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.**



**AVERTISSEMENT !**

**Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.**



**SURFACES CHAUDES !**

**Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!**



### ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



### INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

## 1.2 Consignes importantes de sécurité

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.

- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.



## **DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !**

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes concernant votre sécurité.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon d'alimentation sur un tapis, une moquette ni sur aucun autre matériau inflammable. Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail et ne peut pas être immergé dans l'eau ni aucun autre liquide.
- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a un risque d'électrocution ou de choc électrique.

- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation,
  - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
  - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
  - avant de nettoyer l'appareil.



### **SURFACES CHAUDES ! Risques de brûlure !**

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes concernant votre sécurité.

- La température des parties extérieures du four à pizza peut dépasser 60 °C. Pour éviter les brûlures, ne pas toucher avec les doigts ou les mains nues les zones ou les parties qui sont marquées avec le symbole de danger ci-dessus.
- Lorsque vous sortez les pizzas du four à pizza, portez des gants qui protègent au-delà du poignet et qui sont adaptés à des températures élevées et utilisez des ustensiles de cuisine équipés de longs manches. En utilisant l'appareil, ne touchez que les poignées de porte, les interrupteurs ou les régulateurs prévus à cet effet.



### **AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie ou d'explosion !**

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes concernant votre sécurité.

- Ne pas placer d'objets inflammables ni d'aliments à base d'alcool dans le four à pizza: cela peut entraîner une combustion spontanée et un incendie, et provoquer des explosions.

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil près de combustibles, matériaux inflammables (essence, alcool, white-spirit, etc.). Les températures élevées peuvent provoquer une évaporation puis, suite à un contact avec une source d'inflammation, peuvent conduire à une déflagration et, par conséquent, à des dommages corporels et matériels.
- En cas d'incendie, avant de prendre les mesures appropriées de lutte anti-incendie, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche!). **Attention** : Ne pas répandre de l'eau sur l'appareil si celui-ci est encore sous tension: **Risque de choc électrique !**

### 1.3 Utilisation conforme



#### **ATTENTION !**

**L'appareil est conçu et fabriqué pour une utilisation professionnelle et ne peut être utilisé que par du personnel qualifié dans les locaux de cuisine!**

La sécurité d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service qualifié.

**Le four à pizza est uniquement destiné à la cuisson de pizzas et de produits similaires.**



#### **ATTENTION !**

**Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.**

**Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.**

**L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.**

## 2. Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



#### **ATTENTION !**

**Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !**

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

### 2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation de ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



#### **INDICATION !**

**Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.**

### 2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

## 3. Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

### 3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



#### **INDICATION !**

**Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.**

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

### 3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- ne pas garder les emballages à l'extérieur ;
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière ;
- ne pas les exposer aux fluides agressifs ;
- les protéger des rayons du soleil ;
- éviter les secousses mécaniques ;
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.



## 4. Données techniques

### 4.1 Indications techniques

#### Fours à pizzas Série NT

- En tôle d'acier émaillé
- Réglage de température thermostatique et analogique de 0 °C à 450 °C
- Températures de la voûte et de la sole réglables séparément
- Isolation intérieure par laine minérale
- Éclairage intérieur
- Sole en pierre réfractaire

Nom	Four à pizza	
Code-No. :	<b>2002018</b>	<b>2002028</b>
Modèle:	<b>NT 501</b>	<b>NT 502</b>
Températures:	0 °C à 450 °C	
Valeurs d'alimentation:	4 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensions de l'appareil:	L 800 x P 735 x H 360 mm	L 800 x P 735 x H 510 mm
Dimensions de la chambre de cuisson:	L 520 x P 515 x H 110 mm	chacune L 520 x P 515 x H 110 mm
Capacité:	4 pizzas Ø 25 cm	2 x 4 pizzas Ø 25 cm
Poids:	45,9 kg	64,6 kg

Nom	Four à pizza	
Code-No. :	<b>2002088</b>	<b>2002095</b>
Modèle:	<b>NT 621</b>	<b>NT 622</b>
Températures:	0 °C à 450 °C	
Valeurs d'alimentation:	5 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensions de l'appareil:	L 885 x P 790 x H 400 mm	L 885 x P 790 x H 710 mm
Dimensions de la chambre de cuisson:	L 605 x P 630 x H 140 mm	chacune L 605 x P 630 x H 140 mm
Capacité:	4 pizzas Ø 30 cm	2 x 4 pizzas Ø 30 cm
Poids:	59,6 kg	102,8 kg

<b>Nom</b>	<b>Four à pizza</b>
Code-No. :	<b>2002094**</b>
Modèle:	<b>NT 622VS</b>
Températures:	0 °C à 450 °C
Valeurs d'alimentation:	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensions de l'appareil:	L 930 x P 835 x H 730 mm
Dimensions de la chambre de cuisson:	chacune L 610 x P 640 x H 150 mm
Capacité:	2 x 4 pizzas Ø 30 cm
Poids:	150,6 kg

**\*\* l'ensemble de la chambre de cuisson de ce modèle constitué de brique réfractaire**

<b>Nom</b>	<b>Four à pizza</b>	
Code-No. :	<b>2002101</b>	<b>2002121</b>
Modèle:	<b>NT 901</b>	<b>NT 921</b>
Températures:	0 °C à 450 °C	
Valeurs d'alimentation:	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC	12 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensions de l'appareil:	L 1190 x P 780 x H 395 mm	L 1190 x P 780 x H 710 mm
Dimensions de la chambre de cuisson:	L 910 x P 610 x H 140 mm	chacune L 910 x P 610 x H 140 mm
Capacité:	6 pizzas Ø 30 cm	2 x 6 pizzas Ø 30 cm
Poids:	80,3 kg	141,8 kg

Sous réserve de modifications techniques !

## 4.2 Aperçu des composants



- 1 Enceinte
- 2 Éclairage intérieur
- 3 Ouvertures de ventilation
- 4 Panneau de contrôle
- 5 Porte vitrée
- 6 Poignée de porte
- 7 Pierre réfractaire
- 8 Chambre de cuisson

## Accessoires supplémentaires (non inclus)



### Support NT 501N

adapté pour:

NT 501 / 2002018

NT 502 / 2002028

Acier chrome-nickel

L 760 x P 610 x H 900 mm

Poids: 14,6 kg

Code-No. : 200316



### Support NT 601N

adapté pour:

NT 621 / 2002088

NT 622 / 2002095

NT 622VS / 2002094

Acier chrome-nickel

L 840 x P 670 x H 900 mm

Poids : 13,7 kg

Code-No. : 200317



### Support NT 901N

adapté pour:

NT 901 / 2002101

NT 921 / 2002121

Acier chrome-nickel

L 1155 x P 665 x H 900 mm

Poids: 23,2 kg

Code-No. : 200318

## 5. Installation et utilisation

### 5.1 Instructions pour l'installateur



#### ATTENTION !

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié et agréé conformément aux réglementations internationales, nationales et locales en vigueur dans le pays d'installation.

#### 5.1.1 Remarques sur l'installation

- Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant de commencer les travaux d'installation et de mise en service de l'appareil.
- Toutes les opérations d'installation, de montage, d'utilisation et de conservation doivent être effectuées par un personnel qualifié **qui possède les autorisations requises (approuvé par l'entreprise de fabrication ou le revendeur). Les étapes requises doivent être effectuées conformément à la réglementation d'installation nationale en vigueur ainsi qu'aux règles relatives à la sécurité des produits et à la sécurité et l'hygiène au travail.**
- Une installation défectueuse, une exploitation, un entretien, et un nettoyage inappropriés ainsi que tous changements ou modifications éventuels peuvent provoquer des dysfonctionnements, des dommages et des blessures.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages aux personnes ou aux biens qui ont été causés par le non-respect des prescriptions susmentionnées ou issus d'interventions sur des pièces individuelles de l'appareil et par l'utilisation de pièces de rechange non originales.
- Lors du transport de l'appareil vers le lieu d'installation, assurez-vous qu'aucun obstacle ne gêne le passage à travers portes, couloirs ou autres ouvertures.
- **ATTENTION:** Lors du transport de l'appareil, celui-ci présente un risque de basculement par lequel des dommages et des pertes peuvent se produire sur les biens et les personnes. Lors du transport de l'appareil veuillez utiliser les moyens appropriés adaptés au poids de l'appareil. Surtout ne pas faire glisser et ne pas incliner l'appareil, mais le soulever à la verticale du sol et le déplacer horizontalement.

## 5.1.2 Installation

- Déballiez l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage. Avant l'utilisation, retirez le film protecteur de l'appareil. Assurez-vous que celui-ci a été complètement retiré. Retirez le verrou de transport de la chambre de cuisson.



### ATTENTION !

**Ne jamais enlever la plaque signalétique ni les signes d'avertissements de l'appareil.**

- L'appareil doit être placé dans un local clos et bien aéré (non à l'extérieur).
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez, les dimensions et l'emplacement exact des connecteurs d'alimentation.
- Nous vous recommandons de placer le four à pizza sous une hotte, pour permettre l'évacuation des vapeurs chaudes et des odeurs. Dans tous les cas, assurez-vous d'évacuer les fumées vers l'extérieur.
- Pour éviter que le four ne glisse ou bascule, placez le four à pizza sur un sol égal et à niveau.
- Placez l'appareil sur une surface stable, sèche et résistante à l'eau et aux températures élevées. Alternativement, le four à pizza peut être installé sur un socle approprié (voir la partie „**Accessoires supplémentaires**“, page 56).
- L'emplacement d'installation doit être facilement accessible et suffisamment spacieux pour permettre le libre fonctionnement de l'appareil ainsi qu'une bonne circulation de l'air.
- Ne jamais obstruer ni couvrir les ouvertures de ventilation.
- Le sol sous le four doit avoir une force d'appui suffisante pour pouvoir supporter le poids du four en pleine charge.
- **Ne jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- **Ne jamais** placer le four directement contre les murs, les meubles, les cloisons en matériaux inflammables ou à proximité de réservoirs contenant des matériaux inflammables (par ex. bouteilles de gaz). Gardez une distance d'au moins 20 cm. Lorsque cela est impossible, les éléments combustibles devraient être isolés avec des matériaux non-inflammables et en conformité avec la réglementation anti-incendie.
- **Cet appareil n'est pas adapté pour être encastré ni pour être installé en série.**
- Laissez suffisamment d'espace pour procéder facilement au raccordement de l'alimentation électrique.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.

### 5.1.3 Raccordement électrique




#### **DANGER ! Risque de choc électrique!**

**En cas d'installation incorrecte, l'appareil peut provoquer des blessures!**

**Avant l'installation, comparer les données techniques d'alimentation locale de l'appareil (voir la plaque signalétique). Ne branchez l'appareil qu'en cas de pleine conformité!**

- Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, assurez-vous que la tension et la fréquence figurant sur la plaque signalétique coïncident avec les données du réseau d'alimentation électrique.  
**La tolérance de tension autorisée ne peut pas dépasser  $\pm 10\%$ .**
- Si l'appareil n'est pas placé sur un support à roulettes pour faciliter le déplacement, nous recommandons d'effectuer en premier lieu le raccordement à l'alimentation électrique, puis le placement approprié du four à pizza sur le lieu de fonctionnement.
- En déplaçant l'appareil, veillez à ne pas endommager le câble électrique.
- Placez le câble d'alimentation de sorte qu'il ne soit exposé nulle part à des températures supérieures à 50 °C.
- Le circuit doit avoir au moins une protection de 25A.
- Nous recommandons une prise CEE32A/400 V

#### **Raccordement pour ligne de compensation de potentiel**

- La liaison équipotentielle entre les différents appareils doit être connectée à la borne marquée du symbole  La borne est située à l'arrière de l'appareil.
- Cette borne permet de connecter le câble de compensation de potentiel (jaune-vert) avec une section transversale de 4 à 10 mm<sup>2</sup>.
- L'appareil doit être relié à un circuit compensation de potentiel dont l'efficacité correspond aux recommandations contenues dans les règlements en vigueur.

## 5.2 Instructions pour l'utilisateur



### ATTENTION !

Ces instructions doivent être lues attentivement, car elles contiennent des consignes importantes quant à la sécurité et à l'utilisation du four à pizza. Cet appareil est conçu pour un usage professionnel et ne peut être utilisé que par un personnel de cuisine qualifié.

### 5.2.1 Consignes de sécurité

- Ce four à pizza doit être ouvert et fermé à l'aide de la poignée de porte. Pendant le fonctionnement, surtout ne pas toucher aux parties métalliques: **Risque de brûlures! Toutes les commandes et les poignées de porte sont protégées de la chaleur rayonnante.**
- Faites particulièrement attention lors de l'ouverture de la porte du four à pizzas. Risque de brûlure par échappement de vapeur chaude.
- **Ne jamais** obstruer ni couvrir la ventilation, ne jamais couvrir le four à pizza ni partiellement ni complètement. Ne pas placer d'objets sur l'appareil.
- En cas de dommage ou de rupture des composants de la porte vitrée, ceux-ci doivent être remplacés immédiatement (contactez le service).
- Lorsque l'appareil est arrêté (par ex. 12 heures) la porte vitrée du four à pizza doit être laissée entrouverte.

### 5.2.2 Première mise en marche

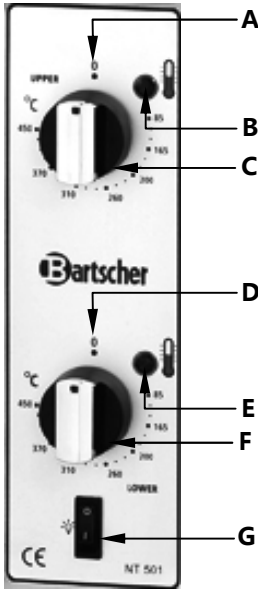
- Assurez-vous que rien n'a été laissé dans la chambre du four (films d'emballage, restes de mousse de polystyrène, manuels, etc.).
- Avant la mise en service, vérifiez si l'installation de l'appareil, sa stabilité et sa mise à niveau sont corrects, ainsi que l'exécution appropriée des branchements électriques.
- Avant l'utilisation, chauffez le four à pizza à vide pendant environ 2 heures à 450 °C. Pour ce faire, suivez les instructions figurant à la section **5.2.4 „Réglage de la température“**.
- L'appareil peut émettre une odeur désagréable causée par des résidus de production, tels que des graisses, huiles ou résines.
- Ensuite, laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le selon les instructions figurant à la **section 6 „Nettoyage“**.
- L'appareil est prêt à être utilisé.



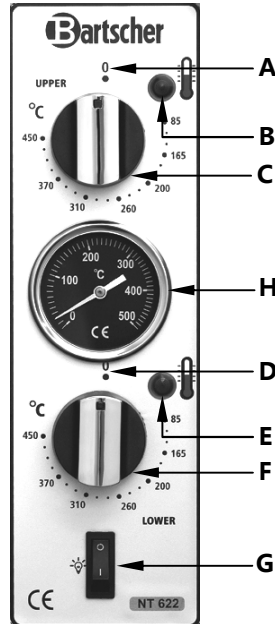
### 5.2.3 Panneau de commande

2002018

2002088 / 2002095 / 2002094 /  
2002101 / 2002121



- A Repère de réglage „0“
- B Témoin de chauffe supérieur
- C Réglage de température de voûte
- D Repère de réglage „0“
- E Témoin de chauffe, inférieur
- F Réglage de température de sole
- G Interrupteur d'éclairage intérieur



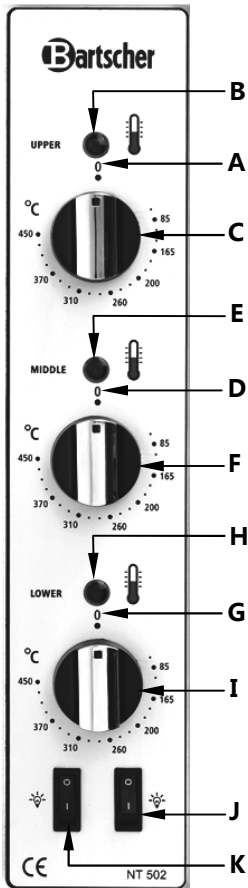
- A Repère de réglage „0“
- B Témoin de chauffe supérieur
- C Réglage température de voûte
- D Repère de réglage „0“
- E Témoin de chauffe, inférieur
- F Réglage température de sole
- G Interrupteur d'éclairage intérieur
- H Indicateur de température



#### INDICATION !

Chaque chambre de four à pizzas de **série NT (sauf 2002028)** est équipée de deux résistances: une résistance située sous la plaque réfractaire, et la seconde - sur le dessus du four à pizza. Chacun des éléments chauffants supérieur et inférieur est commandé par un dispositif de commande de température séparé.

2002028



- A Repère de réglage „0“
- B Témoin supérieur de chauffe
- C Réglage de température de la résistance supérieure
- D Repère de réglage „0“
- E Témoin intermédiaire de chauffe
- F Réglage de température de la résistance intermédiaire
- G Repère de réglage „0“
- H Témoin inférieur de chauffe
- I Réglage de température de la résistance inférieure
- J Eclairage haut de la chambre de cuisson
- K Eclairage bas de la chambre de cuisson



## INDICATION !

Le four à pizza **2002028** n'a qu'une seule chambre de cuisson partagée en 2 parties individuelles par la pierre réfractaire placée dans le milieu de la chambre de cuisson.

Ce four à pizza est équipé de 3 résistances et de 3 réglages de température:

Réglage **supérieur** de température utilisé pour commander la résistance supérieure de la partie haute de la chambre,

**inférieur** - pour régler la résistance de chauffe inférieure de la partie basse de la chambre,

et **intermédiaire** – pour régler la résistance inférieure de la partie haute de la chambre et la résistance supérieure de la partie basse de la chambre, car la résistance se trouve directement sous la plaque réfractaire située au milieu de la chambre de four.

## 5.2.4 Réglage des températures



### INDICATION !

**Avant la cuisson, le four à pizza doit toujours être préchauffé à la température désirée!**

- Brancher l'appareil à l'alimentation électrique.
- En utilisant les réglages de température appropriés au compartiment sélectionné, choisir la température souhaitée pour la résistance de chauffe supérieure / inférieure. La plage de température du four à pizza est comprise entre 0 °C - 450 °C. Lors de la cuisson de la pizza nous vous recommandons de régler la température entre 300 °C et 400 °C.
- Les témoins des résistances supérieure et inférieure s'allument lorsque l'appareil chauffe.
- La température à l'intérieur de la chambre du four peut être lue à partir de l'indicateur de température de l'appareil (**sauf les fours à pizzas Code-No. 2002018 et 2002028**).
- Après avoir atteint la température de consigne, le témoin s'éteint. Lorsque la température à l'intérieur du four baisse, le témoin se rallume et, à nouveau, la résistance chauffe la chambre du four jusqu'à la température de consigne.

## 5.2.5 Cuisson des pizzas

- Après le préchauffage four à pizzas, ouvrir la porte du four en utilisant la poignée de porte.
- Placer les pizzas préparées sur la plaque réfractaire et refermer la porte.
- Lors de son fonctionnement, ne laissez pas le four à pizza sans surveillance. Observez le processus de cuisson à travers la fenêtre de la porte du four.
- Après la cuisson, retirez la pizza prête du four.



### AVERTISSEMENT ! Risques de brûlures !

**Pour éviter les brûlures lors du retrait de la pizza du four, utiliser des gants qui protègent au-delà des poignets et qui sont adaptés à des températures élevées, utiliser également des outils de cuisine avec un manche long (par ex. pelle à pizza).**

## 6. Nettoyage



### AVERTISSEMENT !

**Avant de nettoyer l'appareil, vous devez le débrancher de l'alimentation électrique. Attendre jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.**

**Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil !**

**Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.**

- Veuillez nettoyer régulièrement l'appareil à un soin particulier dans le cas d'éléments qui entrent en contact avec des articles alimentaires.
- Avant le nettoyage, laissez refroidir l'appareil.
- A l'aide d'une spatule ou d'un grattoir métallique, sans utiliser d'agents de nettoyage ni d'eau, retirez soigneusement les résidus de la plaque réfractaire après chaque cuisson.



### ATTENTION !

**Ne pas nettoyer ni refroidir à l'eau la plaque réfractaire car cela risque de l'endommager.**

- Afin de nettoyer à fond, à la fin de la journée, chauffer le four à pizzas à la température la plus élevée pendant 30 minutes (allumer uniquement la résistance inférieure). Puis éteindre, et le lendemain, brosser la surface froide de la plaque réfractaire.
- Nettoyer la chambre du four après refroidissement (**sauf le four à pizza Code-No. 2002094**, dans lequel l'ensemble de la chambre est faite de brique réfractaire) avec un chiffon doux et humide. Pour la saleté tenace, vous pouvez utiliser un détergent doux, puis essuyez avec un chiffon humidifié avec de l'eau claire pour enlever les résidus de détergent.
- Nettoyer l'ensemble de la chambre du four à pizza. **Code-No. 2002094** après refroidissement en enlevant des restes de la plaque réfractaire et des parois internes réfractaires à l'aide d'une spatule métallique ou d'un grattoir et en balayant, ne pas utiliser de produits de nettoyage ni d'eau.
- Nettoyez l'enceinte avec un chiffon humide et un détergent doux. Ne **jamais** utiliser de produits de nettoyage agressifs, acides ou abrasifs qui pourraient endommager les surfaces de l'appareil.
- Vérifier régulièrement les trous de ventilation sur l'enceinte. S'ils sont sales ou poussiéreux, nettoyez-les avec une brosse ou un aspirateur pour assurer la circulation de l'air à l'intérieur de la chambre du four et l'uniformité de la cuisson.

## 7. Anomalies de fonctionnement

En cas de mauvais fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Veuillez consulter le tableau ci-dessous pour voir s'il est possible d'éliminer les défauts sans appeler nos services ni le notifier au vendeur.

PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
L'appareil est allumé. Le témoin est éteint et l'appareil ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Absence d'alimentation</li><li>• Le bouton de réglage de température est endommagé.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez l'alimentation et le câble d'alimentation.</li><li>• Contactez le vendeur</li></ul>
La température est réglée, Le témoin est allumé, mais l'appareil ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La résistance est défectueuse.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contactez le vendeur</li></ul>
Le réglage de température est effectué et la température augmente, mais elle ne peut pas être réglée.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le thermostat est endommagé</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contactez le vendeur</li></ul>
Le réglage de température est effectué, l'appareil chauffe, mais le témoin de contrôle ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le témoin est endommagé.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contactez le vendeur</li></ul>

**Si vous ne pouvez pas éliminer les causes d'un mauvais fonctionnement:**

- **Ne pas** ouvrir l'enceinte,
- Informer le service à la clientèle ou contacter le vendeur en fournissant les informations suivantes:
  - description de la panne;
  - numéro d'article et numéro de série (voir la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil).

## 8. Elimination des éléments usés

### Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



### **AVERTISSEMENT !**

**Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.**



### **ATTENTION !**



**Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.**

## ITALIANO

## Indice

<b>1. Sicurezza.....</b>	<b>68</b>
1.1 Spiegazione dei simboli.....	68
1.2 Indicazioni importanti relative alla sicurezza.....	69
1.3 Uso conforme alla destinazione .....	72
<b>2. Informazioni generali.....</b>	<b>73</b>
2.1 Responsabilità del produttore e garanzia.....	73
2.2 Difesa dei diritti d'autore.....	73
2.3 Dichiarazione di conformità.....	73
<b>3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio.....</b>	<b>74</b>
3.1 Controllo della fornitura.....	74
3.2 Imballaggio.....	74
3.3 Stoccaggio.....	74
<b>4. Parametri tecnici.....</b>	<b>75</b>
4.1 Dati tecnici.....	75
4.2 Presentazione dei sottogruppi dell'impianto.....	77
<b>5. Installazione e utilizzo.....</b>	<b>79</b>
5.1 Indicazioni per l'installatore.....	79
5.1.1 Indicazioni relative all'installazione.....	79
5.1.2 Posizionamento.....	80
5.1.3 Allacciamento elettrico.....	81
5.2 Indicazioni per l'utente.....	82
5.2.1 Indicazioni relative alla sicurezza.....	82
5.2.2 Primo avviamento.....	82
5.2.3 Pannello di comando.....	83
5.2.4 Impostazione della temperatura.....	85
5.2.5 Cottura della pizza.....	85
<b>6. Pulizia.....</b>	<b>86</b>
<b>7. Possibili guasti.....</b>	<b>87</b>
<b>8. Smaltimento.....</b>	<b>88</b>

Bartscher GmbH  
 Franz-Kleine-Str. 28  
 33154 Salzkotten  
 Germania

Tél.: +49 (0) 5258 971-0  
 Fax: +49 (0) 5258 971-120



**Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni e conservarle in un luogo sicuro!**

Il presente manuale di utilizzo contiene la descrizione dell'installazione dell'apparecchiatura, il suo funzionamento e la manutenzione, ed è una fonte importante di informazioni e consigli.

Per usare correttamente e in piena sicurezza l'apparecchiatura è necessario conoscere e rispettare tutte le indicazioni sulla sicurezza e sul funzionamento in esso contenute. Inoltre vanno rispettate le norme locali riguardanti la prevenzione degli incidenti e i principi di igiene e sicurezza sul lavoro.

Il manuale di utilizzo è parte integrante dell'apparecchiatura, e va conservato nei pressi dell'apparecchiatura, affinché le persone che installano l'apparecchiatura, che effettuano lavori di manutenzione, che utilizzano e puliscono l'apparecchiatura, possano avervi accesso. Qualora l'apparecchiatura sia trasmessa a terze persone, sarà necessario conferirgli anche le presenti manuale di utilizzo.

## 1. Sicurezza

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo lo stato dell'arte nel settore della tecnologia. Tuttavia l'apparecchiatura può essere fonte di rischi, se viene usata in modo scorretto o non conforme con la sua destinazione d'uso.

Tutte le persone che utilizzeranno l'apparecchiatura dovranno prendere in considerazione le raccomandazioni e le indicazioni contenute nelle presenti manuale di utilizzo.

### 1.1 Spiegazione dei simboli

Le indicazioni importanti riguardanti la sicurezza e questioni tecniche, sono state evidenziate nel presente manuale con opportuni simboli. Tali indicazioni vanno assolutamente rispettate, per evitare eventuali incidenti, con danni per la salute delle persone e danni per le cose.



**PERICOLO!**

Questo simbolo indica un pericolo diretto, tale da provocare gravi lesioni corporee o la morte.



**AVVERTIMENTO!**

Questo simbolo indica situazioni pericolose, tali da provocare gravi lesioni corporee o la morte.



**SUPERFICIE ROVENTE!**

Il simbolo segnala la presenza di una superficie rovente durante il funzionamento dell'apparecchio. Il mancato rispetto dell'avvertenza può essere causa di ustioni!





### PRUDENZA!

Questo simbolo indica la possibile comparsa di situazioni pericolose, tali da provocare lesioni leggere, il danneggiamento, il malfunzionamento e/ o la rottura dell'apparecchiatura.



### INDICAZIONE!

Questo simbolo indica i consigli e le informazioni a cui attenersi per garantire un utilizzo dell'apparecchiatura privo di problemi ed efficace.

## 1.2 Indicazioni importanti relative alla sicurezza

- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con limitata agilità fisica, sensoriale o mentale, oppure con esperienza insufficiente e/o conoscenza insufficiente, a meno che le tali persone non si trovino sotto la vigilanza di una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ottenuto delle indicazioni, di come bisogna utilizzare l'apparecchio.
- I bambini dovrebbero trovarsi sotto sorveglianza, per avere la certezza, che non giocano con l'apparecchio.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchiatura, non lasciarla **mai** senza supervisione.
- L'apparecchiatura potrà essere utilizzata unicamente in ambienti chiusi.
- L'apparecchiatura non prevede la possibilità di funzionamento con un timer esterno o un comando a distanza.
- Impedire ai bambini l'accesso ai materiali di imballaggio, quali ad es.: sacchi di plastica ed elementi in polistirolo. **Rischio di soffocamento!**
- L'apparecchiatura può essere utilizzata solamente quando non vi siano riserve circa il suo stato tecnico, il che permette di lavorare in sicurezza.
- I lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato utilizzando pezzi di ricambio e accessori originali. **Non cercare mai di riparare da soli il dispositivo!**

- Non vanno utilizzati accessori o parti di ricambio diversi da quelli consigliati dal produttore. Questo può portare a situazioni pericolose per l'utilizzatore, l'apparecchiatura può danneggiarsi, o provocare danni alla salute e rischio per la vita delle persone, ed inoltre questo provoca la perdita della garanzia.
- Senza il consenso espresso del produttore, è vietato realizzare qualsiasi variazione o modifica dell'apparecchiatura, per evitare eventuali pericoli e per assicurare il funzionamento ottimale.



## **PERICOLO! Rischio di fulminazione elettrica!**

Per prevenire gli effetti dei fattori di rischio, rispettare le seguenti indicazioni di sicurezza.

- Evitare il contatto del cavo di alimentazione con fonti di calore e spigoli taglienti. Il cavo di alimentazione non dovrà pendere dal tavolo o da un altro piano di lavoro. Fare attenzione, affinché nessuno pesti il cavo o si inciampi su di esso.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato, attorcigliato, deve essere sempre completamente disteso. Non appoggiare mai l'apparecchio o alcun oggetto sul cavo di alimentazione.
- Non posare il cavo di alimentazione sulla moquette o su altri materiali infiammabili. Non coprire il cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere posato nell'area di lavoro e non deve essere immerso in acqua o altri liquidi.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.
- Per staccare il cavo di alimentazione dalla presa, tirare la spina.
- Non trasportare, non spostare e non sollevare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione.

- Non aprire mai l'involucro esterno dell'apparecchiatura. In caso di interventi sui raccordi elettrici o di modifiche elettriche o meccaniche, si presenterà il **rischio di fulminazione elettrica**.
- E' vietato utilizzare detergenti aggressivi, e va fatto attenzione che l'acqua non entri all'interno dell'apparecchiatura.
- Non utilizzare mai l'apparecchiatura con mani umide o con i piedi su un pavimento bagnato.
- Staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica,
  - quando l'apparecchiatura non è usata,
  - in presenza di disturbi durante il funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchiatura.



### **SUPERFICIE ROVENTE! Pericolo di ustione!**

Per prevenire gli effetti dei fattori di rischio, rispettare le seguenti indicazioni di sicurezza.

- La temperatura degli elementi esterni del forno per la pizza può superare i 60 °C. Per evitare ustioni, non toccare le zone ed i pezzi contrassegnate con il pittogramma riportato sopra.
- Durante l'estrazione della pizza dal forno, utilizzare guanti protettivi che coprano interamente i polsi, adatti alle alte temperature. Inoltre, sarà necessario usare utensili da cucina con il manico lungo. Durante l'uso dell'apparecchiatura, toccare solo le impugnature dello sportello, gli interruttori e i regolatori.



### **AVVERTIMENTO! Pericolo di incendio o di esplosione!**

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni di sicurezza a seguire:

- Non collocare oggetti infiammabili o articoli alimentari contenenti alcool all'interno del forno per la pizza. Infatti, esiste il rischio di autoaccensione, incendio ed esplosione.

- Non usare **mai** l'apparecchiatura nelle vicinanze di materiali facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcool metilico, alcool etilico ecc.) L'alta temperatura può comportare l'evaporazione, ed il contatto con le fonti di ignizione può comportare deflagrazioni, con danni alle persone ed alle cose.
- In caso di incendio, prima di intraprendere le azioni necessarie ai fini dell'eliminazione della fiamme, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica (tirare la spina!).

**Nota:** Non gettare acqua sull'apparecchiatura finché si troverà sotto tensione: **Pericolo di fulminazione!**

### 1.3 Uso conforme alla destinazione



#### **PRUDENZA!**

L'apparecchiatura è stata progettata e costruita per l'uso industriale. All'interno delle cucine dovrà essere utilizzata unicamente da personale qualificato!

La sicurezza di utilizzo dell'apparecchiatura è garantita soltanto in caso di uso conforme alla destinazione, nel rispetto delle indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso.

Qualsiasi operazione tecnica, compreso il montaggio e la manutenzione, dovrà essere realizzata da personale qualificato.

Il forno per la pizza è destinato solo alla cottura di pizze e prodotti simili.



#### **PRUDENZA!**

L'utilizzo dell'apparecchiatura per scopi diversi dalla sua normale destinazione d'uso è vietato, ed è considerato un utilizzo non conforme con la destinazione d'uso.

Si esclude qualsiasi richiesta di risarcimento verso il produttore e/o i suoi rappresentanti, per danni insorti in conseguenza di un utilizzo dell'apparecchiatura non conforme con la destinazione d'uso.

La responsabilità per i danni insorti durante l'utilizzo dell'apparecchiatura in modo non conforme con la sua destinazione d'uso è esclusivamente a carico dell'utilizzatore.

## 2. Informazioni generali

### 2.1 Responsabilità del produttore e garanzia

Tutte le informazioni contenute nel presente manuale sono state raccolte rispettando le norme in vigore, lo stato attuale delle conoscenze di progettazione e costruzione, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale.

Anche le traduzioni del presente manuale sono state realizzate nel modo il più corretto possibile. Non ci assumiamo tuttavia la responsabilità per eventuali errori di traduzione. La versione che fa fede è il manuale di utilizzo allegato in lingua tedesca.

Nel caso di ordine di modelli speciali o con opzioni supplementari, o nel caso di applicazione degli ultimi risultati del progresso tecnico, l'apparecchiatura fornita può essere difforme dalle descrizioni e dai disegni contenuti nel presente manuale di utilizzo.



#### **PRUDENZA!**

**Prima di iniziare qualsiasi operazione legata all'apparecchiatura, ed in particolar modo al suo avviamento, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso!**

Il fabbricante **non sarà ritenuto responsabile** di danni e malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni relative all'uso ed alla pulizia;
- utilizzo non conforme alla destinazione;
- modifiche apportate dall'utente;
- utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati;

Ci riserviamo il diritto di introdurre delle modifiche tecniche nel prodotto, al fine di migliorare le caratteristiche funzionali dell'apparecchiatura e di migliorarla.

### 2.2 Difesa dei diritti d'autore

Il presente manuale di utilizzo e i testi, i disegni, le foto e gli altri elementi in esso contenuto sono soggetti alle leggi di difesa dei diritti d'autore. E' vietato riprodurre il contenuto del manuale di utilizzo in qualunque forma e in qualunque modo (anche parzialmente) ed è vietato l'utilizzo e/o la trasmissione del suo contenuto a terze persone senza l'assenso scritto del produttore. La violazione di quanto sopra produrrà l'obbligo del pagamento di un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di rivendicare ulteriori risarcimenti.



#### **INDICAZIONE!**

**I dati, i testi, i disegni, le foto e le descrizioni contenute nel presente manuale sono soggette alle leggi di difesa del diritto d'autore, e alle norme di protezione della proprietà industriale. Ogni utilizzo non permesso verrà punito.**

### 2.3 Dichiarazione di conformità



L'apparecchiatura rispetta le norme ed indicazioni dell'Unione Europea attualmente in vigore. Confermiamo quanto sopra nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità Vi inviamo volentieri l'opportuna Dichiarazione di Conformità.

## 3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio

### 3.1 Controllo della fornitura

Alla ricezione della fornitura va immediatamente controllato che l'apparecchiatura sia completa e che non sia stata danneggiata durante il trasporto. Nel caso si rilevino danneggiamenti visibili dovuti al trasporto, va rifiutata l'accettazione dell'apparecchiatura, o va eseguita un'accettazione condizionale.

L'ambito dei danneggiamenti va riportato sui documenti di trasporto/lettera di trasporto dello spedizioniere. Successivamente va fatto il reclamo.

I danni non visibili vanno comunicati immediatamente dopo la loro rilevazione, in quando le richieste di risarcimento possono essere presentate solo entro i termini di reclamo in vigore.

### 3.2 Imballaggio

Vi preghiamo di non gettare l'imballaggio dell'apparecchiatura. Può essere necessario per conservare l'apparecchiatura, durante un trasloco o durante l'invio dell'apparecchiatura al nostro punto di assistenza nel caso si presenti un'eventuale danneggiamento. Prima di avviare l'apparecchiatura è necessario eliminare completamente da essa ogni materiale di imballaggio interno ed esterno.



#### **INDICAZIONE!**

**Nello smaltimento dell'imballaggio vanno rispettate le norme in vigore in un dato paese. I materiali di imballaggio riciclabili vanno riciclati.**

Vi preghiamo di controllare che l'apparecchiatura e gli accessori siano completi. Se mancasse una qualsiasi parte, Vi preghiamo di contattare il nostro Reparto Servizio Clienti.

### 3.3 Stoccaggio

L'imballaggio va mantenuto chiuso fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, e durante la conservazione vanno rispettate le marcature riguardanti il modo di posa ed immagazzinamento dell'imballaggio.

L'imballaggio dell'apparecchiatura va sempre conservato secondo le seguenti condizioni:

- non immagazzinare all'aperto;
- conservare in un ambiente asciutto, proteggendo dalla polvere;
- non esporre all'azione di mezzi aggressivi;
- proteggere dall'azione dei raggi solari;
- evitare gli urti;
- nel caso di immagazzinamento per un tempo prolungato (oltre i tre mesi), controllare regolarmente lo stato di tutte le parti e dell'imballaggio, in caso di necessità rinfrescare e rinnovare l'apparecchiatura.

## 4. Parametri tecnici

### 4.1 Dati tecnici

#### Serie dei forni per pizza NT

- Realizzazione: Acciaio inossidabile smaltato
- Controllo analogico e termostatico della temperatura, in un intervallo compreso tra 0 °C e 450 °C
- Regolazione indipendente della temperatura Resistenza inferiore e superiore
- Isolamento interno in lana minerale
- illuminazione interna
- Piastra refrattaria ignifuga

<b>Nome</b>	<b>Forno per pizza</b>	
N. art.:	<b>2002018</b>	<b>2002028</b>
Modello:	<b>NT 501</b>	<b>NT 502</b>
Temperatura:	da 0 °C a 450 °C	
Valori di allacciamento:	4 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensioni dell'apparecchiatura:	L 800 x P 750 x A 360 mm	L 800 x P 750 x A 510 mm
Dimensioni della camera del forno:	L 505 x P 530 x A 110 mm	ogni L 505 x P 530 x A 110 mm
Infornata:	4 pizze Ø 25 cm	2 x 4 pizze Ø 25 cm
Peso:	44,6 kg	63,0 kg

<b>Nome</b>	<b>Forno per pizza</b>	
N. art.:	<b>2002088</b>	<b>2002095</b>
Modello:	<b>NT 621</b>	<b>NT 622</b>
Temperatura:	da 0 °C a 450 °C	
Valori di allacciamento:	5 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensioni dell'apparecchiatura:	L 885 x P 790 x A 400 mm	L 885 x P 790 x A 710 mm
Dimensioni della camera del forno:	L 605 x P 630 x A 140 mm	ogni L 605 x P 630 x A 140 mm
Infornata:	4 pizze Ø 30 cm	2 x 4 pizze Ø 30 cm
Peso:	59,6 kg	102,8 kg

<b>Nome</b>	<b>Forno per pizza</b>
N. art.:	<b>2002094</b>
Modello:	<b>NT 622VS**</b>
Temperatura:	da 0 °C a 450 °C
Valori di allacciamento:	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensioni dell'apparecchiatura:	L 930 x P 835 x A 730 mm
Dimensioni della camera del forno:	ogni L 610 x P 640 x A 150 mm
Infornata:	2 x 4 pizze Ø 30 cm
Peso:	150,6 kg

**\*\*l'intera camera di cottura di quest'apparecchiatura è realizzata in pietra refrattaria**

<b>Nome</b>	<b>Forno per pizza</b>	
N. art.:	<b>2002101</b>	<b>2002121</b>
Modello:	<b>NT 901</b>	<b>NT 921</b>
Temperatura:	da 0 °C a 450 °C	
Valori di allacciamento:	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC	12 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensioni dell'apparecchiatura:	L 1190 x P 780 x A 395 mm	L 1190 x P 780 x A 710 mm
Dimensioni della camera del forno:	L 910 x P 610 x A 140 mm	ogni L 910 x P 610 x A 140 mm
Infornata:	6 pizze Ø 30 cm	2 x 6 pizze Ø 30 cm
Peso:	80,3 kg	141,8 kg

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!



## 4.2 Presentazione dei sottogruppi dell'impianto



- 1 Corpo esterno
- 2 Illuminazione interna
- 3 Fori di ventilazione
- 4 Pannello di comando
- 5 Sportello con vetro
- 6 Impugnatura dello sportello
- 7 Piastra refrattaria
- 8 Camera del forno

Equipaggiamento aggiuntivo (non compreso nella fornitura)



## Base di appoggio NT 501N

adatta a:

**NT 501 / 2002018**

**NT 502 / 2002028**

acciaio al nichel-cromo

L 760 x P 610 x A 900 mm

Peso: 14,6 kg

**N. art.: 200316**



## Base di appoggio NT 601N

adatta a:

**NT 621 / 2002088**

**NT 622 / 2002095**

**NT 622VS / 2002094**

acciaio al nichel-cromo

L 840 x P 670 x A 900 mm

Peso: 13,7 kg

**N. art.: 200317**



## Base di appoggio NT 901N

adatta a:

**NT 901 / 2002101**

**NT 921 / 2002121**

acciaio al nichel-cromo

L 1155 x P 665 x A 900 mm

Peso: 23,2 kg

**N. art.: 200318**

## 5. Installazione e utilizzo

### 5.1 Indicazioni per l'installatore



#### **PRUDENZA!**

Tutti i lavori di installazione, collegamento e manutenzione, dovranno essere effettuati esclusivamente da un installatore gas qualificato, in conformità con le norme internazionali, nazionali e locali.

#### 5.1.1 Indicazioni relative all'installazione

- Prima dell'inizio dei lavori di installazione e del primo utilizzo, leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Tutte le operazioni legate all'installazione, al montaggio, all'utilizzo ed alla manutenzione dovranno essere realizzate da personale specializzato, **in possesso delle abilitazioni richieste (autorizzazione del fabbricante o del venditore)**. **Le operazioni richieste dovranno essere realizzate nel rispetto delle norme di installazione vigenti in un dato paese, nonché ai sensi delle norme di sicurezza del prodotto e dei principi di sicurezza e igiene professionale.**
- L'installazione errata, gli errori commessi nell'uso, nella manutenzione, nella pulizia, nonché eventuali modifiche e cambiamenti potranno provocare problemi di funzionamento, danni e lesioni.
- Il fabbricante non risponderà di eventuali danni a persone o al patrimonio, dovuti al mancato rispetto delle istruzioni di cui sopra, all'ingerenza nei pezzi dell'apparecchiatura o all'uso di pezzi di ricambio non originali.
- Accertarsi che, lungo il percorso diretto al luogo di installazione, non vi siano elementi tali da limitare la luce di passaggio attraverso le porte, i corridoi e le altre vie di comunicazione.
- **ATTENZIONE:** Durante il trasporto dell'apparecchiatura, quest'ultima potrà rovesciarsi, provocando danni a cose e persone, nonché ai meccanismi. Adottare misure adeguata al peso dell'apparecchiatura. L'apparecchiatura non potrà essere trascinata né inclinata, ma dovrà essere sollevata parallelamente al piano di appoggio e spostata in orizzontale.

## 5.1.2 Posizionamento

- Estrarre l'apparecchiatura dalla confezione ed eliminare completamente il materiale di imballaggio. Prima di avviare l'apparecchiatura, rimuovere la pellicola protettiva. Accertarsi che sia stata completamente rimossa. Rimuovere gli accorgimenti di protezione utilizzati ai fini del trasporto.



### **PRUDENZA!**

**Non rimuovere mai la targhetta nominale e le etichette di avvertimento dall'apparecchiatura.**

- L'apparecchiatura deve essere posizionata in un luogo chiuso e ben ventilato (non all'aperto!).
- Prima di posizionare l'apparecchiatura, controllare le dimensioni e la posizione corretta dei raccordi elettrici e del gas.
- Per scaricare i vapori caldi e gli odori, si consiglia di posizionare il forno per pizza sotto ad una cappa. In ogni caso, garantire un adeguato scarico dei vapori verso l'esterno.
- Per impedire lo scivolamento o il rovesciamento del forno, posizionarlo su un piano di appoggio livellato.
- Collocare l'apparecchiatura su una superficie stabile, asciutta ed impermeabile, resistente alle alte temperature. In alternativa, il forno potrà essere installato su una base di appoggio adeguata (punto „**Equipaggiamento aggiuntivo**“, pagina 78).
- Il luogo di posizionamento dovrà essere facilmente accessibile e sufficientemente ampio da garantire un utilizzo comodo ed una buona circolazione dell'aria.
- Non coprire mai e non bloccare i fori di ventilazione dell'apparecchiatura.
- Il piano di appoggio del forno dovrà avere una portata adeguata al peso del forno a pieno carico.
- Non posizionare **mai** l'apparecchiatura in una zona umida o bagnata.
- Non collocare **mai** il forno su pareti, mobili, tramezzi in materiali infiammabili o nelle vicinanze di serbatoi con materiali infiammabili (ad es. bombole di gas). Mantenere una distanza di almeno 20 cm. Qualora ciò non sia possibile, gli elementi infiammabili dovranno essere isolati per mezzo di materiali termoisolanti non infiammabili, mantenendo una distanza conforme ai dettami delle norme antincendio.
- **L'apparecchiatura non è adatta all'incasso né alla collocazione in serie.**
- Garantire una superficie tale da consentire il corretto funzionamento dell'impianto elettrico.
- Non collocare oggetti sull'apparecchiatura.

### 5.1.3 Allacciamento elettrico




**PERICOLO! Rischio di fulminazione elettrica!**

**In caso di installazione errata dell'apparecchiatura, essa potrà provocare lesioni!**

**Prima di installare l'apparecchiatura, verificare i parametri della rete elettrica locale con i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedasi targhetta nominale). Collegare l'apparecchiatura solo in caso di piena conformità!**

- Prima di collegare l'apparecchiatura all'alimentazione sarà necessario accertarsi che i valori di tensione e frequenza riportati sulla targhetta nominale siano conformi a quelli dell'impianto elettrico utilizzato.  
**Per quanto concerne la tensione, si ammette una tolleranza di  $\pm 10\%$ .**
- Nel caso in cui l'apparecchiatura non sia collocata su una base di appoggio con rotelle, si consiglia di effettuare prima il collegamento alla rete elettrica, e successivamente la collocazione del forno presso la sua postazione definitiva.
- Durante lo spostamento, fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione.
- Il cavo di alimentazione dovrà essere posizionato in modo tale da non essere esposto all'azione di temperature superiori a 50 °C .
- Il circuito elettrico delle prese dovrà essere protetto con un salvavita da almeno 25A.
- Consigliamo di utilizzare una presa CEE32A/400 V

### Collegamento equipotenziale

- Il cavo equipotenziale tra le varie apparecchiature dovrà essere collegato al morsetto indicato con il simbolo .  
Il morsetto si trova sulla parte posteriore dell'apparecchiatura .
- Questo morsetto permette di collegare il cavo equipotenziale (colore giallo-verde), di sezione compresa tra 4 e 10 mm<sup>2</sup>.
- L'apparecchiatura dovrà essere collegata ad un circuito di livellamento dei potenziali (dispersione a terra), la cui efficacia dovrà soddisfare i requisiti imposti dalle norme vigenti.

## 5.2 Indicazioni per l'utente



### PRUDENZA!

Le presenti istruzioni per l'uso dovranno essere lette attentamente, poiché contengono importanti indicazioni relative alla sicurezza ed all'uso del forno per pizza.

L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e potrà essere utilizzata solo da personale adeguatamente addestrato.

### 5.2.1 Indicazioni relative alla sicurezza

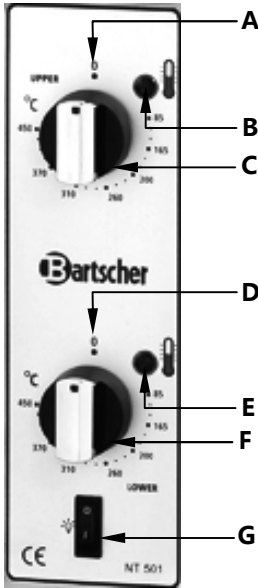
- Aprire il forno per pizza e chiuderlo utilizzando l'impugnatura dello sportello. Durante il funzionamento, non toccare gli elementi in metallo. **Pericolo di ustione! Tutti gli elementi di comando e le impugnature degli sportelli sono protette dal calore radiante.**
- Mantenere una particolare prudenza durante l'apertura del forno per pizza. Rischio di ustione dovuto alla fuoriuscita di vapori caldi.
- Non bloccare **mai** né coprire i fori di ventilazione, non coprire il forno per pizza in tutto o in parte. Non collocare oggetti sull'apparecchiatura.
- In caso di danneggiamento o rottura degli elementi in vetro dello sportello, sostituirli immediatamente (contattare il servizio assistenza).
- In caso di sosta nell'utilizzo dell'apparecchiatura (ad es. 12 ore), gli sportelli in vetro del forno per pizza dovranno rimanere leggermente aperti.

### 5.2.2 Primo avviamento

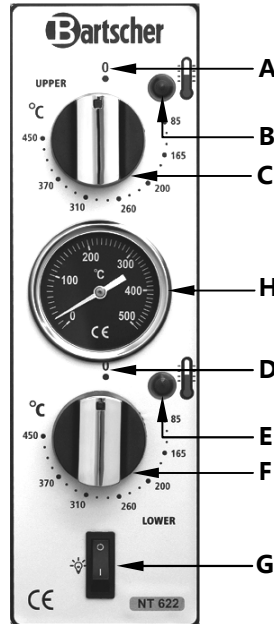
- Accertarsi che la camera del forno sia vuota (pellicole, resti di polistirolo, istruzioni per l'uso ecc.).
- Prima dell'avviamento, controllare la correttezza dell'installazione, la stabilità ed il livellamento dell'apparecchiatura, nonché la corretta realizzazione dell'allacciamento elettrico e del gas.
- Prima di iniziare l'uso, scaldare il forno vuoto per circa 2 ore, ad una temperatura di 450 °C. A tal fine, procedere secondo le indicazioni riportate al punto **5.2.4 „Impostazione della temperatura“**.
- Dall'apparecchiatura potrà fuoriuscire un odore sgradevole, causato dai resti delle sostanze utilizzate durante la produzione (lubrificanti, oli, resina).
- Pulire l'apparecchiatura in conformità con le indicazioni contenute al **punto 6 „Pulizia“**.
- L'apparecchiatura è pronta per funzionare.

### 5.2.3 Pannello di comando

2002018



2002088 / 2002095 / 2002094 /  
2002101 / 2002121



- A Tacca di impostazione „0“
- B Spia della resistenza superiore
- C Regolatore della temperatura, resistenza superiore
- D Tacca di impostazione „0“
- E Spia della resistenza inferiore
- F Regolatore della temperatura, resistenza inferiore
- G Interruttore dell'illuminazione interna

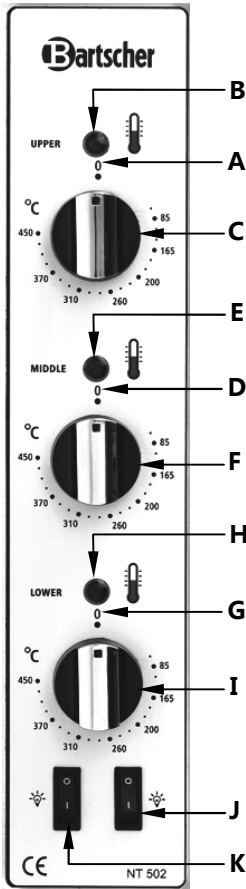
- A Tacca di impostazione „0“
- B Spia della resistenza superiore
- C Regolatore della temperatura, resistenza superiore
- D Tacca di impostazione „0“
- E Spia della resistenza inferiore
- F Regolatore della temperatura, resistenza inferiore
- G Interruttore dell'illuminazione interna
- H Indicatore di temperatura



#### INDICAZIONE!

Ogni camera del forno per pizza della **serie NT (eccetto 2002028)** è provvista di due resistenze: Una resistenza si trova sopra alla piastra refrattaria, mentre la seconda si trova nella parte superiore del forno. Ciascuna delle resistenze (inferiore e superiore) viene comandata con un regolatore di temperatura separato.

2002028



- A Tacca di impostazione „0“
- B Spia della resistenza superiore
- C Regolatore della temperatura, resistenza superiore
- D Tacca di impostazione „0“
- E Spia della resistenza centrale
- F Regolatore di temperatura per la resistenza centrale
- G Tacca di impostazione „0“
- H Spia della resistenza inferiore
- I Regolatore della temperatura, resistenza inferiore
- J Interruttore dell'illuminazione interna della camera superiore del forno.
- K Interruttore dell'illuminazione interna della camera inferiore del forno.



## INDICAZIONE!

Il forno per pizza **2002028** ha una sola camera di cottura.

Essa è divisa in due zone separate dalla piastra refrattaria collocata al centro.

Questo forno per pizza ha 3 resistenze e 3 regolatori della temperatura:

regolatore **superiore** della temperatura – controllo della resistenza superiore della camera superiore, regolatore **inferiore** – controllo della resistenza inferiore della camera inferiore

**centrale** – controllo della resistenza inferiore della camera superiore e della resistenza superiore della camera inferiore (la resistenza si trova subito sotto alla piastra refrattaria collocata al centro della camera del forno).



## 5.2.4 Impostazione della temperatura



### **INDICAZIONE!**

**Prima di cuocere la pizza, riscaldare sempre il forno fino a raggiungere la temperatura richiesta!**

- Collegare l'apparecchiatura all'alimentazione.
- Mediante i regolatori di temperatura, andremo ad impostare la temperatura richiesta per la resistenza superiore/inferiore della camera scelta. La possibilità di regolazione della temperatura del forno per pizza è compresa nell'intervallo 0 °C - 450 °C. Per la cottura della pizza consigliamo di impostare una temperatura compresa tra 300 °C e 400 °C.
- Le spie della resistenza superiore e inferiore della resistenza si accendono durante il riscaldamento.
- Il valore della temperatura all'interno della camera del forno potrà essere letto dall'indicatore della temperatura dell'apparecchiatura (**fatta eccezione per il forno n. art. 2002018 e 2002028**).
- Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia si spegnerà. Quando la temperatura all'interno del forno scenderà, la spia si accenderà nuovamente e la resistenza scalderà la camera del forno fino al raggiungimento della temperatura impostata.

## 5.2.5 Cottura della pizza

- Dopo il riscaldamento preliminare del forno per la pizza, aprire lo sportello del forno utilizzando le impugnature della porta.
- Collocare le pizze preparate sulla piastra refrattaria e chiudere lo sportello.
- Durante il funzionamento del forno per la pizza, non lasciarlo senza supervisione. Osservare il processo di cottura dall'oblo presente nello sportello del forno.
- Al termine della cottura, estrarre la pizza pronta dal forno.



### **AVVERTIMENTO! Pericolo di ustione!**

**Durante l'estrazione della pizza dal forno, utilizzare guanti protettivi che coprano interamente i polsi, adatti alle alte temperature. Inoltre, sarà necessario usare utensili da cucina con il manico lungo (ad es. palette per pizza).**

## 6. Pulizia



### AVVERTIMENTO!

**Prima di procedere alla pulizia, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Attendere che l'apparecchiatura si raffreddi.**

**Non usare mai getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura.**

**Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura.**

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura, osservando una particolare cautela nel caso degli elementi che entrano a contatto con gli articoli alimentari.
- Prima della pulizia, lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- Con una paletta o un raschietto in metallo, senza usare detersivi né acqua, eliminare con cura i residui dalla piastra refrattaria dopo ogni cottura.



### PRUDENZA!

**La piastra refrattaria non può essere pulita o raffreddata con acqua, poiché esiste il rischio di danneggiarla.**

- Per effettuare una pulizia accurata alla fine della giornata, riscaldare il forno per 30 minuti, impostando la temperatura massima (accendere solo la resistenza inferiore). Successivamente, spegnere la resistenza e spazzolare (il giorno seguente) la superficie della piastra refrattaria.
- Pulire la camera del forno fredda (**eccetto** il forno per pizza **n. art.: 2002094**, in cui l'intera camera è interamente realizzata in materiale refrattario), servendosi di un panno morbido e umido. In caso di sporco ostinato, è possibile utilizzare un detersivo delicato. Dopo il suo uso, potremo strofinare la superficie con un panno imbevuto di acqua pulita, in modo tale da eliminare i residui di detersivo.
- Pulire tutta la camera del forno per pizza **n. art. 2002094** dopo il suo raffreddamento, eliminando i resti dalla piastra refrattaria e dalle pareti refrattarie interne con una spatola di metallo o un raschietto, senza usare detersivi o acqua.
- Pulire il corpo esterno dell'apparecchiatura con un panno morbido ed umido, con aggiunta di un detersivo delicato. Non usare **mai** detersivi aggressivi, acidi e a grana grossa, poiché esiste il rischio di danneggiare le superfici dell'apparecchiatura.
- Controllare regolarmente i fori di ventilazione del corpo esterno. In presenza di sporco o polvere, pulire i fori con uno spazzolino o un aspirapolvere, in modo tale da garantire la circolazione dell'aria all'interno della camera del forno ed una cottura uniforme.

## 7. Possibili guasti

In caso di malfunzionamento, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.  
In base alla tabella a seguire, verificare se è possibile eliminare i malfunzionamenti senza contattare il servizio assistenza o avvertire il venditore.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
L'apparecchiatura è accesa. La spia non si accende e l'apparecchiatura non si riscalda	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alimentazione assente</li><li>• Regolatore di temperatura danneggiato.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controllare l'alimentazione ed il cavo di collegamento</li><li>• Contattare il venditore.</li></ul>
Temperatura impostata, spia accesa, apparecchiatura che non si scalda	<ul style="list-style-type: none"><li>• Resistenza danneggiata</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contattare il venditore.</li></ul>
La temperatura è impostata, il valore cresce, ma non è possibile effettuare regolazioni	<ul style="list-style-type: none"><li>• Regolatore di temperatura danneggiato.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contattare il venditore.</li></ul>
Temperatura impostata, l'apparecchiatura si scalda ma la spia non si accende.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Spia danneggiata</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contattare il venditore.</li></ul>

### Qualora non sia possibile eliminare i malfunzionamenti:

- **non** aprire l'involucro esterno,
- avvisare il servizio assistenza o contattare il rivenditore, indicando:
  - tipo di malfunzionamento;
  - numero dell'articolo, numero di serie (vedi targhetta nominale sulla parete posteriore dell'apparecchiatura).

## 8. Smaltimento

### Apparecchiature usate

Al termine del periodo di utilizzo, le apparecchiature usate vanno smaltite, secondo le norme in vigore nel dato paese. Consigliamo di contattare ditte specializzate o le strutture delle autorità locali responsabili dello smaltimento dei rifiuti.



### AVVERTIMENTO!

**Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi, prima di smaltire l'apparecchiatura bisogna assicurarsi che non sia possibile riattivarla. A tal fine va sconnessa l'apparecchiatura dall'alimentazione e va tagliato il cavo di alimentazione.**



### PRUDENZA!



**Durante lo smaltimento dell'apparecchiatura, vanno rispettate le opportune norme statali o regionali.**

---

**ESPAÑOL**
**Índice de contenido**

<b>1. Seguridad.....</b>	<b>90</b>
1.1 Explicación de los símbolos .....	90
1.2 Indicaciones de seguridad importantes .....	91
1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto .....	94
<b>2. Informaciones generales .....</b>	<b>95</b>
2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía.....	95
2.2 Protección de los derechos de autor .....	95
2.3 Declaración de Compatibilidad .....	95
<b>3. Transporte, embalaje y almacenaje.....</b>	<b>96</b>
3.1 Control de entregas.....	96
3.2 Embalaje .....	96
3.3 Almacenaje.....	96
<b>4. Especificaciones técnicas.....</b>	<b>97</b>
4.1 Datos técnicos .....	97
4.2 Presentación de las partes del dispositivo.....	99
<b>5. Instalación y servicio .....</b>	<b>101</b>
5.1 Indicaciones para el instalador .....	101
5.1.1 Indicaciones de instalación.....	101
5.1.2 Colocación.....	102
5.1.3 Conexión eléctrica.....	103
5.2 Indicaciones para el usuario.....	104
5.2.1 Indicaciones de seguridad.....	104
5.2.2 Primera puesta en marcha .....	104
5.2.3 Paneles de control.....	105
5.2.4 Ajuste de la temperatura .....	107
5.2.5 Horneado de pizza .....	107
<b>6. Limpieza.....</b>	<b>108</b>
<b>7. Fallos posibles .....</b>	<b>109</b>
<b>8. Recuperación .....</b>	<b>110</b>

Bartscher GmbH  
 Franz-Kleine-Straße 28  
 33154 Salzkotten  
 Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
 Fax: +49 (0) 5258 971-120



**¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar seguro!**

La presente manual de instrucciones describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía. El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La manual de instrucciones constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella. Si entrega el dispositivo a una tercera persona, debe también entregarle este manual de instrucciones.

## 1. Seguridad

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

Todas las personas que utilicen el dispositivo, deben respetar las recomendaciones e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones.

### 1.1 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.



**¡PELIGRO!**

Este símbolo indica un peligro directo, cuya consecuencia podría ser lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.



**¡ADVERTENCIA!**

Este símbolo indica una situación peligrosa, que podría causar lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.



**¡SUPERFICIE CALIENTE!**

El símbolo indica que la superficie del dispositivo ésta caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!



### ¡ATENCIÓN!

Este símbolo indica la posible existencia de situaciones de riesgo que podrían ocasionar lesiones leves o daños, mal funcionamiento y/o deterioro del dispositivo.



### ¡INDICACIÓN!

Este símbolo indica consejos e información que debe respetar para que la utilización del dispositivo sea efectiva y sin fallos.

## 1.2 Indicaciones de seguridad importantes

- El dispositivo no está indicado para el uso de personas (incluidos niños) con alguna disfunción física, sensorial o mental, o que no tengan la suficiente experiencia y/o conocimiento, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de un adulto responsable de su seguridad o que hubieran recibido de él indicaciones de cómo debe ser utilizado el dispositivo.
- Los niños deben estar bajo la supervisión de un adulto, para tener la seguridad de que no jueguen con el dispositivo.
- Durante el funcionamiento del dispositivo, **nunca** lo deje sin supervisión.
- El dispositivo debe utilizarse exclusivamente en interiores.
- El dispositivo no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o por control remoto.
- El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.
- No se debe permitir a los niños el acceso al material de embalaje, tales como sacos de plástico y espuma de poliestireno. **¡Riesgo de asfixia!**
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos cualificados empleando piezas de repuesto y accesorios originales. **¡No intente nunca reparar usted mismo el dispositivo!**

- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.



## **¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!**

Con el fin de evitar los resultados del peligro, se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad.

- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado. No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- El cable de alimentación no debe colocarse sobre alfombras ni ningún otro tipo de material inflamable. No se debe cubrir el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe encontrarse en la zona de trabajo y no debe sumergirse en agua u otros líquidos.
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarle al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.
- El cable de alimentación se debe siempre desacoplar de la toma de corriente tirando únicamente del enchufe.
- No trasladar, mover ni levantar el dispositivo por el cable de alimentación.



- En ningún caso se debe abrir la carcasa del dispositivo. En el caso de modificar el circuito eléctrico o manipular el diseño eléctrico o mecánico existe el **riesgo de choque eléctrico**.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- **No** se debe nunca utilizar el dispositivo con las manos húmedas o estando sobre una superficie mojada.
- Desconecte el aparato de la fuente de alimentación,
  - cuando el dispositivo no está siendo utilizado,
  - si durante su funcionamiento hay interferencias,
  - antes de limpiar el dispositivo.



**¡SUPERFICIE CALIENTE! ¡Riesgo de quemaduras!**

Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las siguientes indicaciones de seguridad.

- La temperatura de los elementos externos del horno para pizza no puede superar los 60 °C. Para evitar quemaduras, no tocar con los dedos y las manos desnudas las zonas o los elementos marcados con el símbolo de arriba.
- Al sacar la pizza del horno para pizza, usar guantes de protección que lleguen más arriba de las muñecas y aptos para altas temperaturas y usar utensilios de cocina con mango largo. Al usar el dispositivo, solo se pueden tocar las asas de las puertas, los interruptores y los reguladores.



**¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de incendio o de explosión!**

Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las siguientes indicaciones de seguridad.

- No meter en el horno para pizza objetos inflamables ni alimentos que contengan alcohol: pueden causar autoinflamaciones e incendios que podrían provocar explosiones.

- No usar **nunca** el dispositivo cerca de materiales inflamables o fácilmente combustibles (p.ej. gasolina, alcohol, etc.). Las altas temperaturas pueden hacer que se evaporen y, al entrar en contacto con fuentes de ignición, provocar una deflagración, lo que puede causar daños personales y materiales.
- En el caso de incendio, antes de tomar medidas para apagar el fuego, debe desconectar el aparato de la toma de corriente eléctrica (¡desacoplar el enchufe!). **Atención:** No rociar el aparato con agua si se encuentra conectado a la toma de corriente: **¡Riesgo de choque eléctrico!**

### 1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto



**¡ATENCIÓN!**

**¡El dispositivo ha sido proyectado y construido para uso industrial y debe ser manejado en las cocinas solo por personal cualificado!**

La seguridad de explotación del dispositivo está garantizada únicamente si el dispositivo es utilizado de acuerdo a su uso previsto, de acuerdo con los datos contenidos en las instrucciones de empleo.

Todas las actividades técnicas, tales como el montaje y el mantenimiento, deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.

**El horno para pizza está indicado solo para hornear pizza y productos similares.**



**¡ATENCIÓN!**

**El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.**

**No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.**

**Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.**

## 2. Informaciones generales

### 2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la manual de instrucciones se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma. La versión que decide es la manual de instrucciones anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.



#### ¡ATENCIÓN!

**¡Antes de iniciar cualquier operación relacionada con el dispositivo, sobre todo antes de ponerlo en marcha, leer con atención las presentes instrucciones de uso!**

El fabricante **no se hace responsable** de los daños y fallos derivados de:

- el incumplimiento de las instrucciones de uso y limpieza;
- el uso inapropiado;
- la introducción de cambios por el usuario;
- el uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

### 2.2 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la manual de instrucciones de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



#### ¡INDICACIÓN!

**Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.**

### 2.3 Declaración de Compatibilidad



El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE. A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

## 3. Transporte, embalaje y almacenaje

### 3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

### 3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



#### **¡INDICACIÓN!**

**Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.**

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

### 3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- en caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje, si es necesario, renueve el dispositivo.

## 4. Especificaciones técnicas

### 4.1 Datos técnicos

#### Serie de hornos para pizza NT

- fabricación: chapa de acero lacada
- control analógico termostático de la temperatura con ajuste de 0 °C a 450 °C
- regulación independiente de la temperatura: inferior y superior
- aislamiento interior con lana mineral
- iluminación interior
- piedra para pizza resistente al fuego

<b>Nombre</b>	<b>Horno para pizza</b>	
Código:	<b>2002018</b>	<b>2002028</b>
Modelo:	<b>NT 501</b>	<b>NT 502</b>
Temperatura:	0 °C a 450 °C	
Potencia nominal:	4 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Medidas del dispositivo (mm):	an. 800 x prof. 750 x al. 360	an. 800 x prof. 750 x al. 510
Medidas de la cámara de cocción (mm):	an. 505 x prof. 530 x al. 110	cada an. 550 x prof. 530 x al. 110
Capacidad:	4 pizzas Ø 25cm	2 x 4 pizzas Ø 25 cm
Peso:	44,6 kg	63,0 kg

<b>Nombre</b>	<b>Horno para pizza</b>	
Código:	<b>2002088</b>	<b>2002095</b>
Modelo:	<b>NT 621</b>	<b>NT 622</b>
Temperatura:	0 °C a 450 °C	
Potencia nominal:	5 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Medidas del dispositivo (mm):	an. 885 x prof. 790 x al. 400	an. 885 x prof. 790 x al. 710
Medidas de la cámara de cocción (mm):	an. 605 x prof. 630 x al. 140	cada an. 605 x prof. 630 x al. 140
Capacidad:	4 pizzas Ø 30 cm	2 x 4 pizzas Ø 30 cm
Peso:	59,6 kg	102,8 kg

<b>Nombre</b>	<b>Horno para pizza</b>
Código:	<b>2002094</b>
Modelo:	<b>NT 622VS**</b>
Temperatura:	0 °C a 450 °C
Potencia nominal:	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Medidas del dispositivo (mm):	an. 520 x prof. 515 x al. 110
Medidas de la cámara de cocción (mm):	cada an. 520 x prof. 515 x al. 110
Capacidad:	2 x 4 pizzas Ø 30 cm
Peso:	150,6 kg

**\*\* toda la cámara de cocción de este dispositivo está hecha de chamota**

<b>Nombre</b>	<b>Horno para pizza</b>	
Código:	<b>2002101</b>	<b>2002121</b>
Modelo:	<b>NT 901</b>	<b>NT 921</b>
Temperatura:	0 °C a 450 °C	
Potencia nominal:	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC	12 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Medidas del dispositivo (mm):	an. 1190 x prof. 780 x al. 395	an. 1190 x prof. 780 x al. 710
Medidas de la cámara de cocción (mm):	an. 910 x prof. 610 x al. 140	cada an. 910 x prof. 610 x al. 140
Capacidad:	6 pizzas Ø 30 cm	2 x 6 pizzas Ø 30 cm
Peso:	80,3 kg	141,8 kg

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

## 4.2 Presentación de las partes del dispositivo



- 1 Carcasa
- 2 Iluminación interior
- 3 Orificios de ventilación
- 4 Panel de control
- 5 Puerta con ventana de cristal
- 6 Asa de la puerta
- 7 Chamota
- 8 Cámara de cocción

## Accesorios adicionales (no incluidos en la entrega)



### **Bastidor NT 501N**

apto para:

**NT 501 / 2002018**

**NT 502 / 2002028**

acero de cromo-níquel

an. 760 x prof. 610 x al. 900 mm

peso: 14,6 kg

**Código: 200316**



### **Bastidor NT 601N**

apto para:

**NT 621 / 2002088**

**NT 622 / 2002095**

**NT 622VS / 2002094**

acero de cromo-níquel

an. 840 x prof. 670 x al. 900 mm

peso: 13,7 kg

**Código: 200317**



### **Bastidor NT 901N**

apto para:

**NT 901 / 2002101**

**NT 921 / 2002121**

acero de cromo-níquel

an. 1155 x prof. 665 x al. 900 mm

peso: 23,2 kg

**Código: 200318**



## 5. Instalación y servicio

### 5.1 Indicaciones para el instalador



¡ATENCIÓN!

Todos los trabajos de instalación y mantenimiento relacionados con el dispositivo solo debe realizarlos un técnico cualificado y autorizado conforme a la normativa internacional, nacional y local vigente.

#### 5.1.1 Indicaciones de instalación

- Antes de comenzar los trabajos de instalación y empezar a usar el dispositivo, leer atentamente las presentes instrucciones de uso.
- Todas las operaciones relacionadas con la instalación, montaje, servicio y mantenimiento debe realizarlas personal especializado, **que tenga las autorizaciones requeridas (concedidas por el fabricante o el vendedor) y observando la normativa vigente en el país de instalación y la normativa de seguridad de productos y seguridad en el trabajo.**
- La incorrecta instalación, uso, mantenimiento y limpieza y los posibles cambios y modificaciones pueden causar mal funcionamiento, daños y lesiones.
- El fabricante no se hace responsable de los daños personales o materiales derivados del incumplimiento de la normativa arriba mencionada, la injerencia en las piezas individuales del dispositivo o el uso de piezas de recambio no originales.
- Comprobar que, al llegar al lugar de instalación, no haya elementos que impidan atravesar puertas, pasillos u otras zonas de paso.
- **ATENCIÓN:** El dispositivo puede volcarse durante el transporte, lo que puede ocasionar daños en el propio dispositivo, otros objetos o daños personales. Tomar medidas adecuadas al peso del dispositivo durante el transporte. No se debe arrastrar ni inclinar el dispositivo, sino levantarlo verticalmente al suelo y moverlo en posición horizontal.

## 5.1.2 Colocación

- Desembalar el dispositivo y retirar el material de embalaje. Antes de poner en marcha el dispositivo, retirar la lámina protectora. Comprobar que se haya retirado toda. Retirar las protecciones para el transporte de la cámara de cocción.



**¡ATENCIÓN!**

**No retirar nunca la placa de características ni las advertencias de peligro.**

- Colocar el dispositivo en una estancia cerrada y bien ventilada (no al aire libre).
- Antes de colocar el dispositivo, comprobar las medidas y la posición exacta de las conexiones eléctricas.
- Recomendamos colocar el horno para pizza debajo de una campana extractora para evacuar los vapores calientes y los olores. En caso contrario, se debe garantizar su evacuación al exterior.
- Para impedir que el horno se deslice o se vuelque, colocarlo sobre una superficie lisa.
- Colocar el dispositivo sobre una superficie estable, seca y resistente al agua y a las altas temperaturas. Alternativamente, se puede instalar el horno para pizza sobre un bastidor apropiado (punto “**Accesorios adicionales**”, página 100).
- El lugar de colocación debe ser fácilmente accesible y lo suficientemente grande para usar libremente el dispositivo y garantizar una buena circulación del aire.
- No bloquear ni cubrir nunca los orificios de ventilación del dispositivo.
- La superficie debajo del horno debe ser apropiada para el peso del horno con la máxima carga.
- No colocar **nunca** el dispositivo en entornos húmedos o mojados.
- No colocar **nunca** el horno directamente junto a paredes, muebles o tabiques hechos con materiales inflamables o cerca de recipientes con materiales inflamables (p.ej. botellas de gas). Mantener una distancia mínima de 20 cm. Cuando no sea posible, aislar los elementos inflamables con materiales termoaislantes no inflamables conforme a la normativa de protección contra incendios.
- **El dispositivo no está indicado para empotrar ni colocar en hilera.**
- Dejar el espacio suficiente para conectar a la fuente de alimentación sin problema.
- No colocar sobre el dispositivo ningún objeto.

### 5.1.3 Conexión eléctrica




**¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!  
¡En caso de una instalación incorrecta, el dispositivo puede causar lesiones!**

**Antes de instalar el dispositivo, comprobar que los parámetros de la red eléctrica local coincidan con los parámetros técnicos del dispositivo (ver placa de características). ¡Conectar el dispositivo solo si los parámetros coinciden!**

- Antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica, comprobar que los valores de tensión y frecuencia que aparecen en la placa de características coinciden con los datos de la instalación eléctrica existente.  
**Se permite una tolerancia de tensión que no supere el  $\pm 10\%$ .**
- Si el dispositivo no está colocado sobre un bastidor con ruedas que permita moverlo fácilmente, recomendamos conectarlo primero a la red eléctrica y, a continuación, colocar el horno para pizza en el lugar de trabajo.
- Al desplazar el dispositivo, tenga cuidado de no dañar el cable de alimentación.
- Colocar el cable de alimentación de tal modo que no esté expuesto en ningún lugar a una temperatura superior a 50 °C.
- El circuito debe estar protegido por lo menos con 25A.
- Recomendamos un enchufe CEE32A/400 V

### Conexión equipotencial

- Realizar la conexión equipotencial entre diferentes dispositivos con la regleta de bornes marcada con el símbolo .
- La regleta está en la parte posterior del dispositivo.
- Esta regleta permite conectar un cable de conexión equipotencial (color amarillo y verde) con una sección de 4 a 10 mm<sup>2</sup>.
- El dispositivo debe estar conectado a un circuito de conexión equipotencial cuya eficacia corresponda a las recomendaciones de la normativa vigente.

## 5.2 Indicaciones para el usuario



### ¡ATENCIÓN!

Leer las presentes instrucciones de uso con atención, ya que contienen importantes indicaciones de seguridad y uso del horno para pizza.

El dispositivo está indicado para uso profesional y solo puede ser operado por personal de cocina cualificado.

### 5.2.1 Indicaciones de seguridad

- Abrir y cerrar el horno para pizza con el asa de la puerta. Durante el funcionamiento, evitar tocar cualquier parte metálica: **¡riesgo de quemaduras! Todos los elementos de servicio y las asas de la puerta están protegidos del calor radiante.**
- Tenga especial cuidado al abrir la puerta del horno para pizza: **riesgo de quemaduras** al salir los vapores calientes.
- No bloquear ni tapar **nunca** los orificios de ventilación, no cubrir el horno para pizza ni parcial ni totalmente. No colocar sobre el dispositivo ningún objeto.
- En caso de daños o rotura de los elementos de cristal de la puerta, cambiarlos inmediatamente (ponerse en contacto con el servicio).
- Cuando no se vaya a usar el dispositivo (p.ej. 12 horas), dejar la puerta de cristal del horno ligeramente abierta.

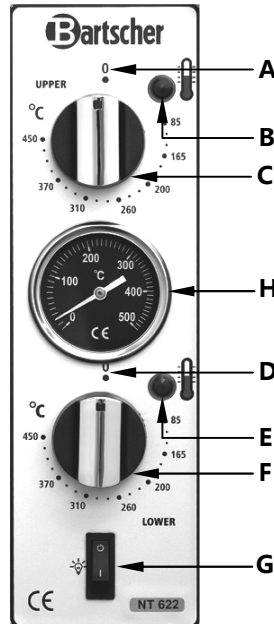
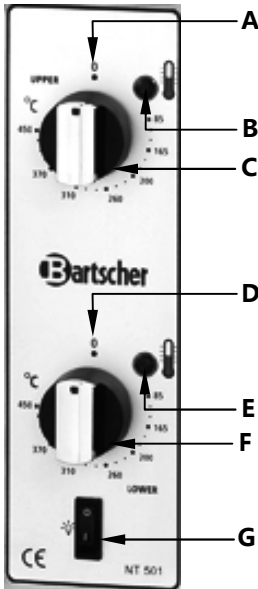
### 5.2.2 Primera puesta en marcha

- Asegurarse de que no haya nada en la cámara de cocción (láminas de embalaje, restos de poliestireno, instrucciones de uso, etc.).
- Antes de poner en marcha el dispositivo, comprobar la corrección de la instalación, la estabilidad y la nivelación, así como la conexión eléctrica.
- Antes de comenzar a usar el dispositivo, calentar el horno vacío durante unas 2 horas a una temperatura de 450 °C. Para ello, seguir las instrucciones del punto **5.2.4 “Ajuste de la temperatura”**.
- El dispositivo puede generar un olor desagradable, causado por los restos de producción como grasas, aceites o resina.
- A continuación, dejar enfriar el dispositivo y limpiarlo conforme a las instrucciones del **punto 6 “Limpieza”**.
- El dispositivo está listo para usar.

### 5.2.3 Paneles de control

2002018

2002088 / 2002095 / 2002094 /  
2002101 / 2002121



- A Marca de ajuste "0"
- B Piloto de la resistencia superior
- C Regulador de temperatura de la resistencia superior
- D Marca de ajuste "0"
- E Piloto de la resistencia inferior
- F Regulador de temperatura de la resistencia inferior
- G Interruptor de la iluminación interior

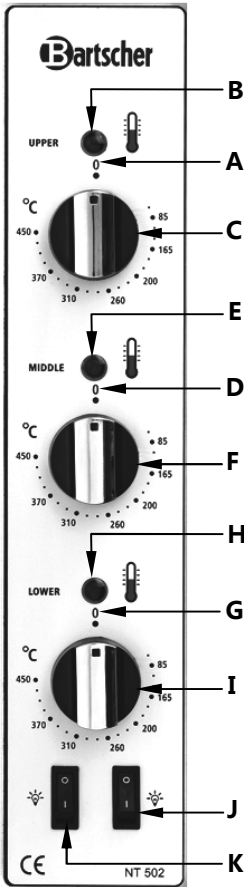
- A Marca de ajuste "0"
- B Piloto de la resistencia superior
- C Regulador de temperatura de la resistencia superior
- D Marca de ajuste "0"
- E Piloto de la resistencia inferior
- F Regulador de temperatura de la resistencia inferior
- G Interruptor de la iluminación interior
- H Indicador de temperatura



#### ¡INDICACIÓN!

Cada cámara de cocción del horno para pizza de la **serie NT (excepto 2002028)** está equipado con dos resistencias: una resistencia está debajo de la chamota, y la otra en la parte superior del horno para pizza. Cada una de las resistencias inferior y superior está controlada mediante un regulador de temperatura individual.

2002028



- A Marca de ajuste "0"
- B Piloto de la placa superior
- C Regulador de temperatura de la placa superior
- D Marca de ajuste "0"
- E Piloto de la placa central
- F Regulador de temperatura de la placa central
- G Marca de ajuste "0"
- H Piloto de la placa inferior
- I Regulador de temperatura de la placa inferior
- J Interruptor de la iluminación interior de la cámara de cocción superior
- K Interruptor de la iluminación interior de la cámara de cocción inferior

## ¡INDICACIÓN!

El horno para pizza **2002028** solo tiene una cámara de cocción, que está dividida en dos partes individuales por la chamota colocada en el centro.

Este horno para pizza tiene 3 resistencias y 3 reguladores de temperatura:

**superior** – sirve para ajustar la resistencia superior de la cámara superior,

**inferior** – sirve para ajustar la resistencia inferior de la cámara inferior,

**central** – sirve para ajustar la resistencia inferior de la cámara superior y la resistencia superior de la cámara inferior, ya que la resistencia se encuentra directamente debajo de la chamota colocada en el centro de la cámara de cocción.

#### 5.2.4 Ajuste de la temperatura



##### **¡INDICACIÓN!**

**Antes de hornear la pizza, ¡calentar siempre el horno hasta la temperatura deseada!**

- Conectar el dispositivo a una fuente de alimentación.
- Mediante los reguladores de temperatura oportunos, ajustar la temperatura deseada para la resistencia superior/inferior de la cámara seleccionada. El margen de regulación de temperatura del horno para pizza es de 0 °C - 450 °C. En caso de hornear pizza, recomendamos ajustar la temperatura entre 300 °C y 400 °C.
- Los pilotos de la resistencia superior e inferior se iluminan durante el calentamiento del dispositivo.
- El valor de la temperatura dentro de la cámara de cocción se puede leer en el indicador de temperatura del dispositivo (**excepto los hornos para pizza código 2002018 y 2002028**).
- Después de alcanzar la temperatura ajustada, se apaga el piloto. Cuando la temperatura en la cámara comience a bajar, el piloto se encenderá de nuevo y la resistencia volverá a calentar la cámara de cocción hasta la temperatura ajustada.

#### 5.2.5 Horneado de pizza

- Después de precalentar el horno para pizza, abrir la puerta del horno usando las asas de la puerta.
- Colocar las pizzas preparadas en la chamota y cerrar la puerta.
- No dejar el horno para pizza sin supervisión durante el funcionamiento. Observar el proceso de horneado por la ventana en la puerta de horno.
- Después de finalizar el horneado, sacar las pizzas listas del horno.



##### **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras!**

**Para evitar quemaduras al sacar la pizza del horno, usar guantes de protección que lleguen más allá de las muñecas y aptos para altas temperaturas y usar utensilios de cocina con mango largo (p.ej. paletas para pizza).**

## 6. Limpieza



### ¡ADVERTENCIA!

**Antes de limpiar debe desconectar el dispositivo de la fuente de alimentación. Esperar hasta que el aparato se enfríe lo suficiente.**

**¡Nunca utilice un chorro de agua a presión para limpiar el aparato!**

**Debe prestar atención a que no entre agua dentro del dispositivo.**

- Limpiar regularmente el dispositivo, teniendo especial cuidado con los elementos que están en contacto con los alimentos.
- Antes de limpiarlo, dejar enfriar el dispositivo.
- Retirar minuciosamente los restos de la chamota después de cada horneado con una espátula o una rasqueta metálica, sin usar productos de limpieza ni agua.



### ¡ATENCIÓN!

**La chamota no se puede limpiar o enfriar con agua, ya que puede resultar dañada.**

- Para limpiar minuciosamente el horno al final de la jornada, calentar el horno para pizza durante 30 minutos a la máxima temperatura (encender solo la resistencia inferior). A continuación, apagarlo y al día siguiente cepillar la superficie fría de la chamota.
- Limpiar la cámara de cocción fría (**excepto** el horno para pizza **código 2002094**, cuya cámara entera está hecha de chamota) con un paño suave y húmedo. Cuando haya mucha suciedad, se puede usar un producto de limpieza suave y, a continuación, pasar un paño humedecido con agua limpia para retirar los restos del producto de limpieza.
- Limpiar toda la cámara del horno para pizza **código 2002094** después de enfriarse retirando los restos de la chamota y las paredes interiores con una espátula o una rasqueta metálica y cepillándolas, sin usar productos de limpieza ni agua.
- Limpiar la carcasa del dispositivo con un paño suave y húmedo y un producto de limpieza suave. No usar **nunca** productos de limpieza agresivos, ácidos o abrasivos que puedan dañar las superficies del dispositivo.
- Controlar regularmente los orificios de ventilación en la carcasa. Si hay suciedad o polvo, limpiarlos con un cepillo o un aspirador para garantizar la circulación del aire dentro de la cámara de cocción y un horneado uniforme.



## 7. Fallos posibles

En caso de problemas de funcionamiento, desenchufar el dispositivo de la fuente de alimentación. En base a la tabla de abajo, comprobar si se pueden eliminar los fallos sin llamar al servicio o informar al vendedor.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El dispositivo está encendido. El piloto no se ilumina y el dispositivo no se calienta.	<ul style="list-style-type: none"><li>• No hay alimentación.</li><li>• El regulador de temperatura está dañado.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comprobar la alimentación y el cable de conexión.</li><li>• Ponerse en contacto con el vendedor.</li></ul>
La temperatura está ajustada, el piloto encendido, pero el dispositivo no se calienta.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La resistencia está dañada.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ponerse en contacto con el vendedor.</li></ul>
La temperatura está ajustada, sube, pero no se puede regular.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El regulador de temperatura está dañado.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ponerse en contacto con el vendedor.</li></ul>
La temperatura está ajustada, el dispositivo se calienta, pero el piloto no se ilumina.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El piloto está dañado.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ponerse en contacto con el vendedor.</li></ul>

### Si no se pueden eliminar los problemas:

- **no** abrir la carcasa,
- informar al servicio o ponerse en contacto con el vendedor, indicando:
  - el tipo de fallo;
  - el código y el número de serie del dispositivo (ver placa de características en la pared posterior del dispositivo).

## 8. Recuperación

### Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.



**¡ADVERTENCIA!**

**Para evitar eventuales abusos, y sus riesgos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.**



**¡ATENCIÓN!**



**Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.**

---

**NEDERLANDS****Inhoudsopgave**

<b>1. Veiligheid .....</b>	<b>112</b>
1.1 Symboolverklaring .....	112
1.2 Belangrijke aanwijzingen voor veilig gebruik .....	113
1.3 Reglementair gebruik .....	116
<b>2. Algemeen .....</b>	<b>117</b>
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring .....	117
2.2 Auteursrecht .....	117
2.3 Verklaring van Conformiteit .....	117
<b>3. Transport, verpakking en bewaring.....</b>	<b>118</b>
3.1 Controle bij aflevering.....	118
3.2 Verpakking .....	118
3.3 Bewaring .....	118
<b>4. Specificaties .....</b>	<b>119</b>
4.1 Technische Gegevens.....	119
4.2 Overzicht van onderdelen.....	121
<b>5. Installatie en bediening.....</b>	<b>123</b>
5.1 Aanwijzingen voor de installateur .....	123
5.1.1 Aanwijzingen voor de installatie .....	123
5.1.2 Plaatsing.....	124
5.1.3 Elektrische aansluiting.....	125
5.2 Aanwijzingen voor de gebruiker .....	126
5.2.1 Aanwijzingen voor veilig gebruik.....	126
5.2.2 Eerste ingebruikneming.....	126
5.2.3 Bedieningspaneel.....	127
5.2.4 Temperatuurregeling .....	129
5.2.5 Bakken van pizza .....	129
<b>6. Reiniging.....</b>	<b>130</b>
<b>7. Mogelijke storingen.....</b>	<b>131</b>
<b>8. Afvalverwijdering .....</b>	<b>132</b>

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
33154 Salzkotten  
Duitsland

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120



**Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!**

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.

## 1. Veiligheid

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.

### 1.1 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



**GEVAAR!**

Dit symbool wijst op direct gevaar dat kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.



**WAARSCHUWING!**

Dit symbool wijst op onveilige situaties die kunnen leiden tot zwaar lichamelijk letsel of de dood.



**HEET OPPERVLAK!**

Dit symbool waarschuwt ervoor dat het werkende apparaat een heet oppervlak heeft. Veronachtzaming van de waarschuwing kan verbranding veroorzaken!



### VOORZICHTIG!

Dit symbool wijst op de mogelijkheid van het ontstaan van onveilige situaties die kunnen leiden tot lichte verwondingen of beschadiging, storingen in de werking of vernietiging van het apparaat.



### TIP!

Dit symbool wijst op adviezen en informatie waarmee de bediening van het apparaat efficiënt en storingsvrij blijft.

## 1.2 Belangrijke aanwijzingen voor veilig gebruik

- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.
- Het apparaat is niet bestemd voor aansluiting op een tijdschakelaar of werking met een afstandsbediening.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.
- Voorkom dat kinderen in contact kunnen komen met verpakkingsmaterialen als plastic zakken en elementen van polystyreen. **Verstikkingsgevaar!**
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeer u nooit zelf het apparaat te repareren!**

- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.



## **GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!**

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen. Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.
- Leg de voedingskabel niet op vloerbedekking of andere brandbare materialen. De voedingskabel niet bedekken. Houd de voedingskabel verwijderd van de werkplek en dompel hem niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.
- Trek de voedingskabel altijd aan de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat nooit aan de voedingskabel verplaatsen, optillen of voortbewegen.
- Maak de behuizing onder geen enkel beding open. Bij aanraking van de elektrische aansluitingen of veranderingen van de elektrische of mechanische constructie bestaat gevaar voor elektrische schokken.

- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het apparaat **nooit** bedienen met natte of vochtige handen of terwijl u op een natte vloer staat.
- Haal het apparaat van het lichtnet,
  - als u het apparaat niet gebruikt;
  - als er tijdens het gebruik storingen optreden;
  - vóór reiniging van het apparaat.



### **HEET OPPERVLAK! Gevaar voor verbranding!**

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- De temperatuur van de onderdelen aan de buitenkant van de pizzaoven kan hoger worden dan 60°C. Raak de oppervlakken en onderdelen die zijn gemerkt met het symbool hierboven niet aan met blote handen of vingers om verbrandingen te voorkomen.
- Gebruik beschermende handschoenen die reiken tot boven de polsen en die beschermen tegen hoge temperaturen als u de pizza uit de pizzaoven haalt. Gebruik daarnaast kookgereedschappen met een lange handgreep. Raak tijdens de bediening van het apparaat alleen de deurgrepen, schakelaars en instelknoppen aan.



### **WAARSCHUWING! Brand- of explosiegevaar!**

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Plaats geen brandbare voorwerpen, noch alcoholhoudende voedingsmiddelen in de pizzaoven: zij veroorzaken zelfontbranding en brand, die kunnen leiden tot ontploffingsverschijnselen.

- Gebruik het apparaat **nooit** in de buurt van brandbare en licht ontvlambare materialen (bv. benzine, spiritus, alcohol etc.). Door de hoge temperatuur verdampen ze en kunnen ze ontploffen bij contact met ontstekingsbronnen, waardoor ernstig persoonlijk letsel en materiële schade kan ontstaan.
- Koppel bij brand eerst het apparaat los van het elektriciteitsnet (trek de stekker eruit!), voordat u passende brandbestrijdende maatregelen neemt. **Opmerking:** Besproei het apparaat niet met water als het nog onder spanning staat: **Gevaar voor elektrische schokken!**

### 1.3 Reglementair gebruik



#### **VOORZICHTIG!**

**Het apparaat is ontworpen en gemaakt voor professioneel gebruik en mag in keukens alleen worden bediend door gekwalificeerd personeel!**

Veilige exploitatie van het apparaat is uitsluitend gewaarborgd bij gebruik dat in overeenstemming is met zijn bestemming en in lijn met de gegevens uit de gebruiksaanwijzing.

Alle technische handelingen, inclusief montage en onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde klantenservice.

**De pizzaoven is uitsluitend bestemd voor het bakken van pizza en vergelijkbare producten.**



#### **VOORZICHTIG!**

**Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.**

**Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.**

**Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.**



## 2. Algemeen

### 2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing. Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen.



#### **VOORZICHTIG!**

**Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt.**

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en gebreken die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor bediening en reiniging;
- oneigenlijk gebruik;
- het aanbrengen van wijzigingen door de gebruiker;
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

### 2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden veelevoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.



#### **TIP!**

**De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.**

### 2.3 Verklaring van Conformiteit



Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

## 3. Transport, verpakking en bewaring

### 3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

### 3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.



**TIP!**

**Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.**

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

### 3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- niet buitenshuis bewaren;
- droog en stofvrij bewaren;
- niet blootstellen aan agressieve middelen;
- tegen straling van de zon beschermen;
- mechanische schokken vermijden;
- bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren, indien nodig verbeteren of vernieuwen.

## 4. Specificaties

### 4.1 Technische Gegevens

#### Serie pizzaovens NT

- uitvoering: gelakt blikstaal
- analoge temperatuurcontrole met thermostaat, tussen 0 °C en 450 °C
- onafhankelijk instelbare temperatuur voor boven en onder
- binnenisolatie van steenwol
- binnenverlichting
- chamottebaksteen

Naam	Pizzaoven	
Art. nr.:	<b>2002018</b>	<b>2002028</b>
Model:	<b>NT 501</b>	<b>NT 502</b>
Temperatuur:	0 °C tot 450 °C	
Aansluitwaarden:	4 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Afmetingen van het apparaat:	B 800 x D 750 x H 360 mm	B 800 x D 750 x H 510 mm
Afmetingen ovenruimte:	B 505 x D 530 x H 110 mm	per stuk B 505 x D 530 x H 110 mm
Capaciteit:	4 pizza's Ø 25 cm	2 x 4 pizza's Ø 25 cm
Gewicht:	45,9 kg	64,6 kg

Naam	Pizzaoven	
Art. nr.:	<b>2002088</b>	<b>2002095</b>
Model:	<b>NT 621</b>	<b>NT 622</b>
Temperatuur:	0 °C tot 450 °C	
Aansluitwaarden:	5 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Afmetingen van het apparaat:	B 885 x D 790 x H 400 mm	B 885 x D 790 x H 710 mm
Afmetingen ovenruimte:	B 605 x D 630 x H 140 mm	per stuk B 520 x D 515 x H 110 mm
Capaciteit:	4 pizza's Ø 30 cm	2 x 4 pizza's Ø 30 cm
Gewicht:	59,6 kg	102,8 kg

<b>Naam</b>	<b>Pizzaoven</b>
Art. nr.:	<b>2002094</b>
Model:	<b>NT 622VS**</b>
Temperatuur:	0 °C tot 450 °C
Aansluitwaarden:	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Afmetingen van het apparaat:	B 930 x D 835 x H 730 mm
Afmetingen ovenruimte:	per stuk B 610 x D 640 x H 150 mm
Capaciteit:	2 x 4 pizza's Ø 30 cm
<b>Naam</b>	150,6 kg

**\*\*de hele ovenruimte van dit model is gemaakt van chamotte**

<b>Naam</b>	<b>Pizzaoven</b>	
Art. nr.:	<b>2002101</b>	<b>2002121</b>
Model:	<b>NT 901</b>	<b>NT 921</b>
Temperatuur:	0 °C tot 450 °C	
Aansluitwaarden:	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC	12 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Afmetingen van het apparaat:	B 1190 x D 780 x H 395 mm	B 1190 x D 780 x H 710 mm
Afmetingen ovenruimte:	B 910 x D 610 x H 140 mm	per stuk B 910 x D 610 x H 140 mm
Capaciteit:	6 pizza's Ø 30 cm	2 x 6 pizza's Ø 30 cm
Gewicht:	80,3 kg	141,8 kg

Wijzigingen voorbehouden!

## 4.2 Overzicht van onderdelen



- 1 Behuizing
- 2 Binnenverlichting
- 3 Ventilatieopeningen
- 4 Bedieningspaneel
- 5 Deur met glazen ruit
- 6 Deurgreep
- 7 Chamottebaksteen
- 8 Ovenruimte

## Extra uitrusting (niet meegeleverd)



### Onderstel NT 501N

geschikt voor:

**NT 501 / 2002018**

**NT 502 / 2002028**

chromnikkelstaal

B 760 x D 610 x H 900 mm

gewicht: 14,6 kg

**Art. nr.: 200316**



### Onderstel NT 601N

geschikt voor:

**NT 621 / 2002088**

**NT 622 / 2002095**

**NT 622VS / 2002094**

chromnikkelstaal

B 840 x D 670 x H 900 mm

gewicht: 13,7 kg

**Art. nr.: 200317**



### Onderstel NT 901N

geschikt voor:

**NT 901 / 2002101**

**NT 921 / 2002121**

chromnikkelstaal

B 1155 x D 665 x H 900 mm

gewicht: 23,2 kg

**Art. nr.: 200318**

## 5. Installatie en bediening

### 5.1 Aanwijzingen voor de installateur



#### VOORZICHTIG!

Alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en bevoegd technicus, volgens de geldende internationale, nationale en lokale voorschriften.

#### 5.1.1 Aanwijzingen voor de installatie

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat installeert en in gebruik neemt.
- Alle handelingen in verband met de installatie, montage, bediening en onderhoud moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel dat **beschikt over de vereiste bevoegdheden (een autorisatie van de producent of de leverancier)**. **De vereiste handelingen moeten worden uitgevoerd met inachtneming van de installatievoorschriften die gelden in het betreffende land, de veiligheidsvoorschriften van het product en de voorschriften voor arbeidshygiëne en veiligheid op het werk.**
- Gebrekkige installatie en fouten bij de bediening, het onderhoud en de reiniging van het apparaat, alsmede eventuele aanpassingen en modificatie kunnen storingen bij het gebruik, beschadigingen en letsel veroorzaken.
- De producent is niet aansprakelijk voor persoonlijke of materiële schade die is ontstaan als gevolg van het niet opvolgen van de bovengenoemde voorschriften of ingrijpen, ook in losse onderdelen van het apparaat, en het toepassen van niet-originele reserveonderdelen.
- Zorg ervoor dat de installatieplaats goed toegankelijk is en er geen elementen zijn die het transport door deuren, gangen of andere doorgangen bemoeilijken.
- **OPGELET:** Het apparaat kan tijdens het transport omvallen, waardoor het apparaat zelf beschadigd kan raken en verdere materiële schade en persoonlijk letsel kan ontstaan. Gebruik tijdens het transport van het apparaat hulpmiddelen die geschikt zijn voor zijn gewicht. Trek niet aan het apparaat en houd het niet schreef, maar til het loodrecht omhoog en verplaats het horizontaal.

## 5.1.2 Plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder het verpakkingsmateriaal. Verwijder de beschermingsfolie van het apparaat voordat u het inschakelt. Controleer of de folie volledig is verwijderd. Verwijder de transportbeveiliging uit de ovenruimte.



### **VOORZICHTIG!**

**Verwijder nooit het typeplaatje, noch de waarschuwingsaanduidingen van het apparaat.**

- Plaats het apparaat in een gesloten en goed geventileerde ruimte (niet in de open lucht!).
- Controleer voordat u het apparaat plaatst de afmetingen en de exacte positie van de elektrische aansluiting.
- Wij bevelen aan de pizzaoven onder een afzuigkap te plaatsen om de hete kookdampen en geuren af te voeren. Zorg in ieder geval voor afvoer van de kookdampen naar buiten.
- Zet de pizzaoven op een vlakke ondergrond om te voorkomen dat hij verschuift of omvalt.
- Plaats het apparaat op een stabiele, droge en watervaste ondergrond die bestand is tegen hoge temperaturen. Als alternatief kunt u de pizzaoven ook installeren op een onderstel (hoofdstuk "**Extra uitrusting**", pagina 122).
- De opstelplaats moet makkelijk toegankelijk en voldoende groot zijn om vrije bediening van het apparaat en goede luchtcirculatie mogelijk te maken.
- De ventilatieopeningen van het apparaat nooit blokkeren of bedekken.
- De ondergrond van de pizzaoven moet een draagvermogen hebben dat geschikt is voor het gewicht van de volledig gevulde oven.
- Plaats het apparaat **nooit** in een vochtige of natte omgeving.
- Plaats de oven **nooit** direct tegen muren, meubelen, afscheidingen van brandbare materialen of in de buurt van reservoirs met brandbare materialen (bv. gasflessen). Zorg voor een afstand van minimaal 20 cm. Als dit niet mogelijk is, moet u de brandbare elementen isoleren met behulp van onbrandbare warmte-isolerende materialen en u daarbij strikt houden aan de brandpreventievoorschriften.
- **Het apparaat is niet geschikt voor inbouw of serieplaatsing!**
- Zorg voor voldoende ruimte voor probleemloze elektrische aansluiting.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.



### 5.1.3 Elektrische aansluiting



**GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!**

**Wanneer het apparaat niet juist is geïnstalleerd kan het lichamelijk letsel veroorzaken!**

**Vergelijk de gegevens van het lokale elektriciteitsnet met de technische gegevens van het apparaat (zie het typeplaatje) voordat u het installeert. Sluit het apparaat alleen aan wanneer deze volledig met elkaar overeenstemmen!**

- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het lichtnet, of de spanningswaarden en de frequentie van de bestaande elektrische installatie overeenkomen met de waarden die staan vermeld op het typeplaatje.  
**Een maximale afwijking van de spanning van  $\pm 10\%$  is toelaatbaar.**
- Indien het apparaat niet is geplaatst op een onderstel met wieltjes die het verplaatsen vereenvoudigen, bevelen wij aan om eerst de elektrische aansluiting te maken en vervolgens de pizzaoven op zijn definitieve plaats te zetten.
- Zorg ervoor dat u bij het verplaatsen de voedingskabel niet beschadigt.
- Plaats de voedingskabel zodanig dat hij nooit wordt blootgesteld aan temperaturen die hoger zijn dan 50°C.
- De stroomkring moet met minimaal 25A beveiligd zijn.
- Wij bevelen het stopcontact CEE32A/400 V aan

#### **Potentiaalvereffeningsaansluiting**

- Sluit de kabel voor potentiaalvereffening tussen verschillende apparaten aan op de klem die is aangeduid met het symbool .  
De aansluitklem bevindt zich op de achterkant van het apparaat.
- Deze klem maakt aansluiting van een kabel voor potentiaalvereffening (kleur geelgroen) met een doorsnede van 4 tot 10 mm<sup>2</sup> mogelijk.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een potentiaalvereffeningssysteem, waarvan de effectiviteit overeenkomt met de aanbevelingen uit de geldende voorschriften.

## 5.2 Aanwijzingen voor de gebruiker



### VOORZICHTIG!

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, omdat hij belangrijke aanwijzingen bevat voor de veiligheid en het gebruik van de pizzaoven. Het apparaat is alleen bestemd voor professioneel gebruik en mag uitsluitend bediend worden door geschoold keukenpersoneel.

### 5.2.1 Aanwijzingen voor veilig gebruik

- Open en sluit de pizzaoven met behulp van de deurhandgreep. Vermijd tijdens de werking het aanraken van metalen onderdelen: **Gevaar voor verbranding!**  
**Alle bedieningselementen en handgrepen zijn beschermd tegen warmtestraling.**
- Wees bijzonder voorzichtig tijdens het openen van deur van de pizzaoven. Verbrandingsgevaar door het ontsnappen van hete dampen.
- De ventilatieopeningen van het apparaat **nooit** blokkeren of bedekken, de pizzaoven niet gedeeltelijk of geheel bedekken. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Bij beschadiging of breuk van de glazen onderdelen van de deur moet u ze onmiddellijk vervangen (neem contact op met de klantenservice).
- Laat de deur een klein beetje openstaan wanneer u pizzaoven tijdelijk niet gebruikt (bv. 12 uur).

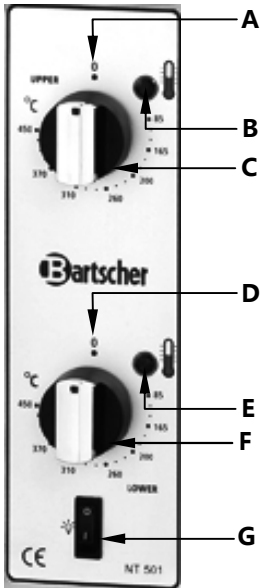
### 5.2.2 Eerste ingebruikneming

- Zorg ervoor dat er zich niets in de ovenruimte bevindt (verpakkingsfolie, polystyreenresten, gebruiksaanwijzing, etc.).
- Controleer voor de ingebruikname of het apparaat op de juiste wijze is geïnstalleerd, of het apparaat stabiel en waterpas staat en controleer ook de uitvoering van de elektrische aansluiting.
- Voordat u begint met het gebruik moet u de lege pizzaoven gedurende ca. 2 uur verwarmen bij een temperatuur van 450 °C. Volg hier voor de aanwijzingen uit hoofdstuk 5.2.4 "**Temperatuurregeling**".
- Er kan een onaangename geur ontstaan die het gevolg is van productieresten zoals smeren, oliën of hars.
- Laat het apparaat vervolgens afkoelen en maak het schoon in overeenstemming met de aanwijzingen uit **hoofdstuk 6 "Reiniging"**.
- Het apparaat is klaar voor gebruik.

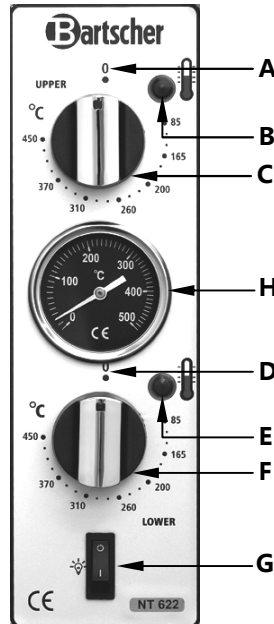
### 5.2.3 Bedieningspaneel

2002018

2002088 / 2002095 / 2002094 /  
2002101 / 2002121



- A** Instelmarkering "0"
- B** Controlelampje verwarmingselement boven
- C** Temperatuurregelaar, verwarmingselement boven
- D** Instelmarkering "0"
- E** Controlelampje verwarmingselement onder
- F** Temperatuurregelaar, verwarmingselement onder
- G** Schakelaar voor de binnenverlichting

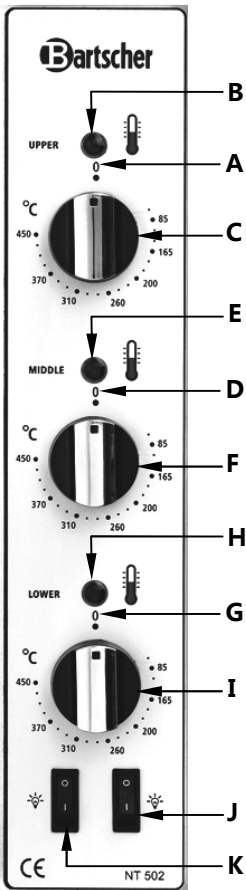


- A** Instelmarkering "0"
- B** Controlelampje verwarmingselement boven
- C** Temperatuurregelaar, verwarmingselement boven
- D** Instelmarkering "0"
- E** Controlelampje verwarmingselement onder
- F** Temperatuurregelaar, verwarmingselement onder
- G** Schakelaar voor de binnenverlichting
- H** Temperatuuraanduiding



Elke ovenruimte van de pizzaoven van de **serie NT (met uitzondering van 2002028)** is uitgerust met twee verwarmingselementen: één verwarmingselement bevindt zich onder de chamottebaksteen, de tweede bevindt zich in het bovenste gedeelte van de pizzaoven. Elk van de verwarmingselementen onder en boven wordt bestuurd met behulp van een aparte temperatuurregelaar.

## 2002028



- A Instelmarkering "0"
- B Controlelampje verwarmingselement boven
- C Temperatuurregelaar, verwarmingselement boven
- D Instelmarkering "0"
- E Controlelampje verwarmingselement midden
- F Temperatuurregelaar voor het verwarmingselement midden
- G Instelmarkering "0"
- H Controlelampje verwarmingselement onder
- I Temperatuurregelaar, verwarmingselement onder
- J Schakelaar voor de binnenverlichting van de bovenste ovenruimte
- K Schakelaar voor de binnenverlichting van de onderste ovenruimte



De pizzaoven heeft maar één ovenruimte die in twee aparte delen is verdeeld door de in het midden geplaatste chamotte baksteen.

Deze pizzaoven **2002028** heeft 3 verwarmingselementen en 3 temperatuurregelaars:

de **bovenste** temperatuurregelaar dient voor de besturing van het bovenste verwarmingselement van de bovenste ovenruimte;

de **onderste** – voor besturing van het onderste verwarmingselement van de onderste ovenruimte,

en de **middelste** – voor besturing van het onderste verwarmingselement van de bovenste ovenruimte en het bovenste verwarmingselement van de onderste ovenruimte, omdat het verwarmingselement zich direct onder de chamottebaksteen in het midden van de ovenruimte bevindt.

## 5.2.4 Temperatuurregeling



**Voordat u begint met het bakken van pizza's moet u de oven altijd eerst voorverwarmen tot de gewenste temperatuur!**

- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.
- Stel de gewenste temperatuur in voor het bovenste/onderste verwarmingselement van de gekozen ovenruimte met behulp van de betreffende temperatuurregelaars. De temperatuurregeling van de pizzaoven omvat het bereik 0 °C - 450 °C. Wij bevelen voor het bakken van pizza's een temperatuur aan tussen 300 °C en 400 °C.
- De controlelampjes van het bovenste en onderste verwarmingselement branden tijdens het opwarmen van het apparaat.
- De temperatuurwaarde in de ovenruimte kunt u aflezen van de temperatuuraanduiding van het apparaat (**met uitzondering van de pizzaovens art. nr. 2002018 en 2002028**).
- Na het bereiken van de ingestelde temperatuur dooft het lampje. Zodra de temperatuur in de ovenruimte daalt, gaat het controlelampje opnieuw branden en het verwarmingselement verhit de ovenruimte opnieuw tot de ingestelde temperatuur.

## 5.2.5 Bakken van pizza

- Nadat de pizzaoven is voorverwarmd, opent u de deur van de oven met de deurhandgreep.
- Plaats de voorbereide pizza op de chamottebaksteen en sluit de deur.
- Laat de pizzaoven niet zonder toezicht werken. Volg het bakproces door het kijkvenster in de oven deur.
- Haal de pizza's uit de oven zodra het bakproces klaar is.



**WAARSCHUWING! Gevaar voor verbranding!**

**Gebruik beschermende handschoenen die reiken tot boven de polsen en die beschermen tegen hoge temperaturen als u de pizza uit de pizzaoven haalt. Gebruik daarnaast kookgereedschappen met een lange handgreep (bv. een pizzaschep).**

## 6. Reiniging



### WAARSCHUWING!

**Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat u begint met schoonmaken. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.**

**Het apparaat nooit wassen met water onder hoge druk!**

**Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat kan komen.**

- Maak het apparaat regelmatig schoon en wees hierbij bijzonder zorgvuldig bij elementen die in contact komen met voedingsmiddelen.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.
- Verwijder na iedere bakbeurt de restjes van de chamottebaksteen met een metalen spatel of schraper, zonder gebruik van schoonmaakmiddelen en water.



### VOORZICHTIG!

**De chamottebaksteen mag niet worden gereinigd of gekoeld met water, omdat hij op die manier beschadigd kan raken.**

- Schakel aan het einde van de dag de pizzaoven gedurende 30 minuten in op de hoogste stand (alleen de temperatuurregelaar van het onderste verwarmings-element) om hem goed schoon te maken. Schakel hem vervolgens uit en borstel de volgende dag de koude chamottebaksteen af.
- Maak de koude ovenruimte (met uitzondering van pizzaoven **art. nr. 2002094**, waarvan de ovenruimte in zijn geheel is gemaakt van chamotte) schoon met een zacht, vochtig doekje. Gebruik bij ernstige verontreiniging een mild schoonmaakmiddel en neem hem vervolgens af met een in schoon water gedrenkt doekje om de resten schoonmaakmiddel te verwijderen.
- Maak de hele ovenruimte van pizzaoven **art. nr.: 2002094** na afkoeling schoon door de resten met een metalen spatel of schraper van de chamottebaksteen en - binnenwanden te verwijderen en veeg hem schoon. Gebruik geen schoonmaakmiddelen of water.
- Maak de behuizing van het apparaat schoon met behulp van een zacht, vochtig doekje en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik **nooit** agressieve, zure of grofkorrelige schoonmaakmiddelen toe die de oppervlakte van het apparaat kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de ventilatieopeningen in de behuizing. Als deze vuil of stoffig zijn, moet u ze schoonmaken met behulp van een borstel of stofzuiger, om ervoor te zorgen dat de luchtcirculatie in de ovenruimte en een gelijkmatig bakresultaat verzekerd zijn.

## 7. Mogelijke storingen

Bij storingen koppelt u het apparaat los van het elektriciteitsnet. Controleer aan de hand van onderstaande tabel of het mogelijk is de storing weg te nemen zonder de hulp in te roepen van de servicedienst of de leverancier in te lichten.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Het apparaat is ingeschakeld. Het controlelampje brandt niet en het apparaat warmt niet op.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Geen stroomvoorziening.</li><li>• Defecte temperatuur-regelaar.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controleer de voeding en de aansluitkabel.</li><li>• Neem contact op met de leverancier.</li></ul>
De temperatuur is ingesteld, het controlelampje ingeschakeld, maar het apparaat warmt niet op.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Het verwarmingselement is beschadigd.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Neem contact op met de leverancier.</li></ul>
De temperatuur is ingesteld, de temperatuur stijgt, maar hij kan niet geregeld (ingesteld) worden.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Defecte temperatuur-regelaar.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Neem contact op met de leverancier.</li></ul>
De temperatuur is ingesteld, het apparaat warmt op maar het controlelampje brandt niet.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Defect controlelampje.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Neem contact op met de leverancier.</li></ul>

### Indien u de storingen niet kunt verhelpen:

- maak de behuizing **niet** open;
- informeer de klantenservice of neem contact op met de leverancier. Hierbij vermeldt u:
  - de aard van de storing;
  - het artikelnummer en het serienummer van het apparaat (deze gegevens staan op het typeplaatje op de achterwand van het apparaat).

## 8. Afvalverwijdering

### Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.



### **WAARSCHUWING!**

**Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.**



### **VOORZICHTIG!**



**Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.**



**POLSKI****Spis treści**

<b>1. Bezpieczeństwo .....</b>	<b>134</b>
1.1 Wyjaśnienie symboli .....	134
1.2 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	135
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem .....	138
<b>2. Informacje ogólne .....</b>	<b>139</b>
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja .....	139
2.2 Ochrona praw autorskich .....	139
2.3 Deklaracja zgodności .....	139
<b>3. Transport, opakowanie i magazynowanie .....</b>	<b>140</b>
3.1 Kontrola dostawy .....	140
3.2 Opakowanie .....	140
3.3 Magazynowanie .....	140
<b>4. Parametry techniczne .....</b>	<b>141</b>
4.1 Dane techniczne .....	141
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia .....	143
<b>5. Instalacja i obsługa .....</b>	<b>145</b>
5.1 Wskazówki dla instalatora .....	145
5.1.1 Wskazówki dotyczące instalacji .....	145
5.1.2 Ustawienie .....	146
5.1.3 Przyłącze elektryczne .....	147
5.2 Wskazówki dla użytkownika .....	148
5.2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	148
5.2.2 Pierwsze uruchomienie .....	148
5.2.3 Panele obsługi .....	149
5.2.4 Ustawianie temperatury .....	151
5.2.5 Pieczenie pizzy .....	151
<b>6. Czyszczenie .....</b>	<b>152</b>
<b>7. Możliwe usterki .....</b>	<b>153</b>
<b>8. Utylizacja .....</b>	<b>154</b>

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
33154 Salzkotten  
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Faks: +49 (0) 5258 971-120



**Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!**

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik.

Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

## 1. Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględnić zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

### 1.1 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



#### **ZAGROŻENIE!**

Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.



#### **GORĄCA POWIERZCHNIA!**

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grosi poparzeniem!



## OSTROŻNIE!

Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.



## WSKAZÓWKA!

Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.

### 1.2 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorcznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie nie przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

#### **Niebezpieczeństwo uduszenia się!**

- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**

- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



## **ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty. Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu zasilającego nie układać na wykładzinach dywanowych lub innych palnych materiałach. Nie przykrywać przewodu zasilającego. Przewód zasilający nie może znajdować się w obszarze pracy i nie może być zanurzany w wodzie lub innych cieczach.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewód zasilający zawsze odłączać od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić, nie przesuwać i nie unosić urządzenia za przewód zasilający.

- W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Nigdy nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Odłączyć urządzenie od zasilania,
  - gdy urządzenie nie jest używane,
  - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
  - przed czyszczeniem urządzenia.



### **GORĄCA POWIERZCHNIA! Zagrożenie oparzeniem!**

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Temperatura zewnętrznych części pieca do pizzy może przekraczać 60 °C. Aby uniknąć poparzeń, nie należy dotykać gołymi palcami ani dłońmi obszarów lub części, które są oznakowane symbolem pokazanym powyżej.
- Podczas wyjmowania pizzy z pieca do pizzy stosować rękawice ochronne sięgające poza nadgarstki i przystosowane do wysokich temperatur, ponadto należy używać narzędzi kuchennych z długim uchwytem. Podczas obsługi urządzenia można dotykać tylko uchwytów drzwi, wyłączników oraz regulatorów.



### **OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu!**

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- W piecu do pizzy nie umieszczać palnych przedmiotów ani artykułów spożywczych zawierających alkohol: może dojść do samozapłonu i pożaru, co może spowodować wybuchy.

- **Nigdy** nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów (np. benzyna, spirytus, alkohol itd.). Wysoka temperatura może spowodować ich parowanie i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do deflagracji, a w konsekwencji szkód osobowych i rzeczowych.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności prowadzących do zwalczania ognia, odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!). **Uwaga:** Nie zraszać urządzenia wodą, gdy jest ono jeszcze pod napięciem: **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

### 1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem



#### **OSTROŻNIE!**

Urządzenie zostało zaprojektowane i skonstruowane do użytku przemysłowego i może być obsługiwane w kuchniach tylko przez wykwalifikowany personel!

Bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia gwarantowane jest tylko przy zgodnym z przeznaczeniem zastosowaniu, odpowiednio do danych zawartych w instrukcji obsługi. Wszystkie czynności techniczne, także montaż i konserwacja, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

**Piec do pizzy jest przeznaczony tylko do pieczenia pizzy i podobnych produktów.**



#### **OSTROŻNIE!**

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

## 2. Informacje ogólne

### 2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejść odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



#### **OSTROŻNIE!**

**Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!**

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszeniu.

### 2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



#### **WSKAZÓWKA!**

**Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.**

### 2.3 Deklaracja zgodności



Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

## 3. Transport, opakowanie i magazynowanie

### 3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

### 3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



#### **WSKAZÓWKA!**

**Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.**

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

### 3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.



## 4. Parametry techniczne

### 4.1 Dane techniczne

#### Seria pieców do pizzy NT

- wykonanie: blacha stalowa emaliowana
- termostatyczna, analogowa kontrola temperatury regulowanej w zakresie 0 °C do 450 °C
- niezależna regulacja temperatury: grzałka dolna i górna
- wewnętrzna izolacja z wełny mineralnej
- oświetlenie wewnętrzne
- ognioodporna płyta szamotowa

<b>Nazwa</b>	<b>Piec do pizzy</b>	
Nr art.:	<b>2002018</b>	<b>2002028</b>
Model:	<b>NT 501</b>	<b>NT 502</b>
Temperatura:	0 °C do 450 °C	
Wartości przyłączeniowe:	4 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Wymiary urządzenia (mm):	szer. 800 x gł. 750 x wys. 360	szer. 800 x gł. 750 x wys. 510
Wymiary komory pieca (mm):	szer. 505 x gł. 530 x wys. 110	każda szer. 505 x gł. 530 x wys. 110
Wsad:	4 pizze Ø 25 cm	2 x 4 pizze Ø 25 cm
Ciężar:	44,6 kg	63,0 kg

<b>Nazwa</b>	<b>Piec do pizzy</b>	
Nr art.:	<b>2002088</b>	<b>2002095</b>
Model:	<b>NT 621</b>	<b>NT 622</b>
Temperatura:	0 °C do 450 °C	
Wartości przyłączeniowe:	5 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Wymiary urządzenia (mm):	szer. 885 x gł. 790 x wys. 400	szer. 885 x gł. 790 x wys. 710
Wymiary komory pieca (mm):	szer. 605 x gł. 630 x wys. 140	każda szer. 605 x gł. 630 x wys. 140
Wsad:	4 pizze Ø 30 cm	2 x 4 pizze Ø 30 cm
Ciężar:	59,6 kg	102,8 kg

<b>Nazwa</b>	<b>Piec do pizzy</b>
Nr art.:	<b>2002094</b>
Model:	<b>NT 622VS**</b>
Temperatura:	0 °C do 450 °C
Wartości przyłączeniowe:	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Wymiary urządzenia:	szer. 930 x gł. 835 x wys. 730
Wymiary komory pieca:	każda szer. 610 x gł. 640 x wys. 150 mm
Wsad:	2 x 4 pizze Ø 30 cm
Ciężar:	150,6 kg

**\*\*cała komora piecowa tego urządzenia jest wykonana z szamotu**

<b>Nazwa</b>	<b>Piec do pizzy</b>	
Nr art.:	<b>2002101</b>	<b>2002121</b>
Model:	<b>NT 901</b>	<b>NT 921</b>
Temperatura:	0 °C do 450 °C	
Wartości przyłączeniowe:	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC	12 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Wymiary urządzenia (mm):	szer. 1190 x gł. 780 x wys. 395	szer. 1190 x gł. 780 x wys. 710
Wymiary komory pieca (mm):	szer. 910 x gł. 610 x wys. 140	każda szer. 910 x gł. 610 x wys. 140
Wsad:	6 szt. pizy Ø 30 cm	2 x 6 szt. pizy Ø 30 cm
Ciężar:	80,3 kg	141,8 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

## 4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



- 1 Obudowa
- 2 Oświetlenie wewnętrzne
- 3 Otwory wentylacyjne
- 4 Panel obsługi
- 5 Drzwi ze szklanym oknem
- 6 Uchwyt drzwi
- 7 Płyta szamotowa
- 8 Komora pieca

Wyposażenie dodatkowe (nie należy do zakresu dostawy)



## **Podstawa NT 501N**

**przystosowana do:**

**NT 501 / 2002018**

**NT 502 / 2002028**

stal chromowo-niklowa  
szer. 760 x gł. 610 x wys. 900 mm  
ciężar: 14,6 kg  
**Nr art.: 200316**



## **Podstawa NT 601N**

**przystosowana do:**

**NT 621 / 2002088**

**NT 622 / 2002095**

**NT 622VS / 2002094**

stal chromowo-niklowa  
szer. 840 x gł. 670 x wys. 900 mm  
ciężar: 13,7 kg  
**Nr art.: 200317**



## **Podstawa NT 901N**

**przystosowana do:**

**NT 901 / 2002101**

**NT 921 / 2002121**

stal chromowo-niklowa  
szer. 1155 x gł. 665 x wys. 900 mm  
ciężar: 23,2 kg  
**Nr art.: 200318**

## 5. Instalacja i obsługa

### 5.1 Wskazówki dla instalatora



#### OSTROŻNIE!

Wszystkie prace instalacyjne i konserwacyjne związane z urządzeniem mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowanego i uprawnionego technika zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.

#### 5.1.1 Wskazówki dotyczące instalacji

- Przed rozpoczęciem prac instalacyjnych i rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Wszystkie operacje związane z instalacją, montażem, obsługą i konserwacją muszą być przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel, **który posiada wymagane uprawnienia (autoryzacja producenta lub sprzedawcy)**. Wymagane czynności muszą być wykonywane z uwzględnieniem przepisów instalacyjnych obowiązujących w danym kraju oraz przepisów dotyczących bezpieczeństwa produktu i BHP.
- Wadliwa instalacja, błędy przy obsłudze, konserwacji i czyszczeniu, jak również ewentualne zmiany i modyfikacje mogą być przyczyną wadliwego działania, uszkodzeń i obrażeń.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub materialne wynikające z nieprzestrzegania powyżej wspomnianych przepisów lub ingerencji także w pojedyncze części urządzenia i stosowania nieoryginalnych części zamiennych.
- Należy upewnić się, że na drodze do miejsca instalacji nie ma elementów ograniczających przejazd przez drzwi, korytarze lub inne ciągi komunikacyjne.
- **UWAGA:** Podczas transportowania urządzenia może dojść do jego przewrócenia, co może spowodować uszkodzenie samego urządzenia, innych przedmiotów lub szkody osobowe. Podczas transportowania urządzenia należy stosować środki odpowiednie do jego ciężaru. Urządzenia nie należy ciągnąć ani przechylać, lecz unosić prostopadle do podłoża i przemieszczać poziomo.

## 5.1.2 Ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć materiał opakowaniowy. Przed uruchomieniem zdjąć folię ochronną z urządzenia. Upewnić się, że została ona całkowicie usunięta. Usunąć zabezpieczenie transportowe z komory pieca.



### **OSTROŻNIE!**

**Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej ani oznakowań ostrzegawczych.**

- Urządzenie musi być ustawione w zamkniętym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu (nie na wolnym powietrzu).
- Przed ustawieniem urządzenia należy sprawdzić wymiary i dokładną pozycję przyłączy elektrycznych.
- W celu odprowadzania gorących oparów oraz zapachów, zalecamy ustawienie pieca do pizzy pod okapem. W każdym przypadku należy zapewnić odprowadzenie oparów na zewnątrz.
- Aby uniemożliwić ześlizgiwanie się lub przewrócenie się pieca, ustawić piec do pizzy na równym podłożu.
- Ustawić urządzenie na stabilnej, suchej i wodoodpornej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Alternatywnie piec do pizzy można zainstalować na odpowiedniej podstawie (punkt „**Wyposażenie dodatkowe**“, strona 144).
- Miejsce ustawienia musi być łatwo dostępne i wystarczająco obszerne, aby możliwa była swobodna obsługa urządzenia i dobra cyrkulacja powietrza.
- Nigdy nie zastawiać ani nie zakrywać otworów wentylacyjnych urządzenia.
- Podłoże pod piecem musi mieć nośność odpowiednią do ciężaru pieca z pełnym wsadem.
- **Nigdy** nie należy ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać pieca bezpośrednio przy ścianach, meblach, przegrodach z palnych materiałów lub w pobliżu zbiorników z palnymi materiałami (np. butle gazowe). Zachować odstęp co najmniej 20 cm. W przypadku, gdy nie jest to możliwe, palne elementy należy odizolować za pomocą niepalnych materiałów termoizolacyjnych z zachowaniem zgodności z przepisami p.poż.
- **Urządzenie nie jest przystosowane do zabudowy ani do ustawienia w układzie szeregowym.**
- Należy pozostawić odpowiednią przestrzeń pozwalającą na bezproblemowe zasilanie elektryczne.
- Na urządzeniu nie ustawiać żadnych przedmiotów.

### 5.1.3 Przyłącze elektryczne



**ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

**W przypadku niewłaściwej instalacji urządzenie może spowodować obrażenia!**


**Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!**

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego należy upewnić się, że wartości napięcia i częstotliwości widniejące na tabliczce znamionowej pokrywają się z danymi istniejącej instalacji elektrycznej.

**Dopuszcza się tolerancję napięcia nieprzekraczającą  $\pm 10\%$ .**

- Jeśli urządzenie nie jest ustawione na podstawie z kółkami ułatwiającymi przemieszczanie, zalecamy wykonanie najpierw przyłączenia do zasilania elektrycznego, a następnie odpowiednie ustawienie pieca do pizzy na miejscu pracy.
- Podczas przesuwania należy uważać, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
- Przewód zasilający ułożyć tak, aby w żadnym miejscu nie był narażony na oddziaływanie temperatury przekraczającej 50 °C.
- Obwód prądowy musi mieć co najmniej 25A zabezpieczenie.
- Zalecamy gniazdo CEE32A/400 V.

#### **Przyłącze wyrównania potencjałów**

- Przewód wyrównania potencjałów pomiędzy różnymi urządzeniami należy podłączyć do zacisku oznakowanego symbolem . Zacisk znajduje się z tyłu urządzenia.
- Zacisk ten umożliwia podłączenie przewodu do wyrównania potencjałów (kolor żółto-zielony) o przekroju od 4 do 10 mm<sup>2</sup>.
- Urządzenie musi być podłączone do obwodu wyrównania potencjałów, którego skuteczność odpowiada zaleceniom zawartym w obowiązujących przepisach.

## 5.2 Wskazówki dla użytkownika



### OSTROŻNIE!

Niniejszą instrukcję obsługi należy uważnie przeczytać, ponieważ zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania pieca do pizzy.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i może być obsługiwane tylko przez przeszkolony personel kuchenny.

### 5.2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Piec do pizzy należy otwierać i zamykać za pomocą uchwytu drzwi. Podczas pracy unikać dotykania jakichkolwiek części metalowych: **Zagrożenie oparzeniem!** **Wszelkie elementy obsługi i uchwyty drzwi są chronione przed promieniującym ciepłem.**
- Zachować szczególną ostrożność podczas otwierania drzwi pieca do pizzy. Zagrożenie poparzeniem przez wydostające się gorące opary.
- **Nigdy** nie zastawiać ani nie zakrywać otworów wentylacyjnych, nie zakrywać pieca do pizzy ani częściowo, ani całkowicie. Na urządzeniu nie kłaść żadnych przedmiotów.
- W przypadku uszkodzeń lub złamań szklanych składników drzwi, należy je niezwłocznie wymienić (skontaktować się z serwisem).
- W przypadku przestoju urządzenia (np. 12 godzin) szklane drzwi pieca do pizzy należy pozostawić nieco uchylone.

### 5.2.2 Pierwsze uruchomienie

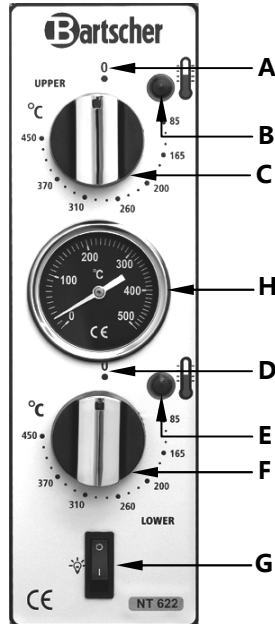
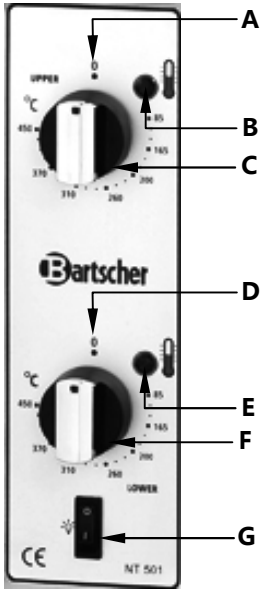
- Upewnić się, że nic nie znajduje się w komorze pieca (folie opakowaniowe, resztki styropianu, instrukcje obsługi itp.).
- Przed uruchomieniem należy sprawdzić poprawność instalacji, stabilność i wypoziomowanie urządzenia, jak również poprawność wykonania przyłącza elektrycznego.
- Przed rozpoczęciem użytkowania rozgrzewać pusty piec do pizzy przez ok. 2 godziny przy temperaturze 450 °C. W tym celu postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie **5.2.4 „Ustawianie temperatury“**.
- Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach, którego przyczyną są pozostałości poprodukcyjne takie, jak smary, oleje lub żywica.
- Następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia i oczyścić je zgodnie ze wskazówkami zawartymi w **punkcie 6 „Czyszczenie“**.
- Urządzenie jest gotowe do pracy.



### 5.2.3 Panele obsługi

2002018

2002088 / 2002095 / 2002094 /  
2002101 / 2002121



- A Znacznik ustawienia „0“
- B Kontrolka górnej grzałki
- C Regulator temperatury, górna grzałka
- D Znacznik ustawienia „0“
- E Kontrolka dolnej grzałki
- F Regulator temperatury, dolna grzałka
- G Włącznik oświetlenia wewnętrznego

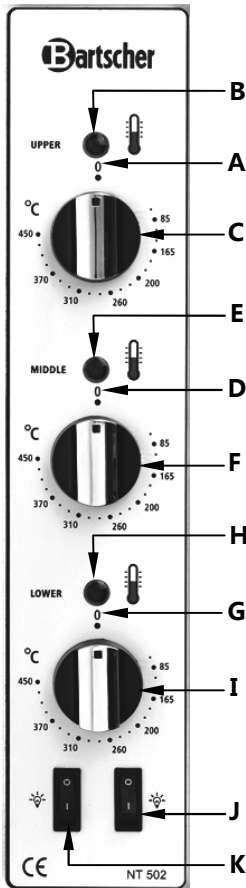
- A Znacznik ustawienia „0“
- B Kontrolka górnej grzałki
- C Regulator temperatury, górna grzałka
- D Znacznik ustawienia „0“
- E Kontrolka dolnej grzałki
- F Regulator temperatury, dolna grzałka
- G Włącznik oświetlenia wewnętrznego
- H Wskaźnik temperatury



#### WSKAZÓWKA!

Każda komora pieca do pizzy **serii NT (oprócz 2002028)** jest wyposażona w dwie grzałki: Jedna grzałka znajduje się pod płytą szamotową, a druga - w górnej części pieca do pizzy. Każda z grzałek dolna i górna jest sterowana za pomocą oddzielnego regulatora temperatury.

2002028



- A Znacznik ustawienia „0“
- B Kontrolka górnej grzałki
- C Regulator temperatury, górna grzałka
- D Znacznik ustawienia „0“
- E Kontrolka środkowej grzałki
- F Regulator temperatury dla środkowej grzałki
- G Znacznik ustawienia „0“
- H Kontrolka dolnej grzałki
- I Regulator temperatury, dolna grzałka
- J Włącznik wewnętrznego oświetlenia górnej komory pieca
- K Włącznik wewnętrznego oświetlenia dolnej komory pieca



## WSKAZÓWKA!

Piec do pizzy **2002028** ma tylko jedną komorę do pieczenia, która jest podzielona na dwie oddzielne części przez umieszczoną na środku płytę szamotową.

Ten piec do pizzy ma 3 grzałki i 3 regulatory temperatury:

**górny** regulator temperatury służy do sterowania górną grzałką górnej komory,

**dolny** – do sterowania dolną grzałką dolnej komory,

a **środkowy** – do sterowania dolną grzałką górnej komory i górną grzałką dolnej komory, ponieważ grzałka znajduje się bezpośrednio pod płytą szamotową umieszczoną po środku komory pieca.

## 5.2.4 Ustawianie temperatury



### **WSKAZÓWKA!**

**Przed pieczeniem pizzy piec należy zawsze rozgrzać do żądanej temperatury!**

- Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego.
- Za pomocą odpowiednich regulatorów temperatury, dla wybranej komory ustawić żądaną temperaturę dla grzałki górnej/dolnej. Możliwość regulacji temperatury pieca do pizzy obejmuje zakres 0 °C - 450 °C. W przypadku pieczenia pizzy zalecamy ustawienie temperatury pomiędzy 300 °C i 400 °C.
- Kontrolki górnej i dolnej grzałki świecą się podczas rozgrzewania urządzenia.
- Wartość temperatury we wnętrzu komory pieca można odczytać ze wskaźnika temperatury urządzenia (**oprócz pieców do pizzy nr art. 2002018 i 2002028**).
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury kontrolka gaśnie. Gdy temperatura w komorze pieca spadnie, kontrolka zaświeci się ponownie i grzałka znów rozgrzeje komorę pieca do ustawionej temperatury.

## 5.2.5 Pieczenie pizzy

- Po wstępnym rozgrzaniu pieca do pizzy otworzyć drzwi pieca korzystając z uchwytów drzwi.
- Przygotowane pizze umieścić na płycie szamotowej i zamknąć drzwi.
- Podczas pracy pieca do pizzy, nie pozostawiać go bez nadzoru. Obserwować proces pieczenia przez okienko w drzwiach pieca,
- Po zakończeniu pieczenia wyjąć gotowe pizze z pieca.



### **OSTRZEŻENIE! Zagrożenie oparzeniem!**

**Aby uniknąć poparzeń podczas wyjmowania pizzy z pieca, stosować rękawice ochronne sięgające poza nadgarstki i przystosowane do wysokich temperatur, ponadto należy używać narzędzi kuchennych z długim uchwytem (np. łopatki do pizzy).**

## 6. Czyszczenie



### OSTRZEŻENIE!

**Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.**

**Nigdy nie używać strumienia wody pod ciśnieniem do czyszczenia urządzenia!**

**Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.**

- Regularnie czyścić urządzenie zachowując szczególną staranność w przypadku elementów, które mają styczność z artykułami spożywczymi.
- Przed czyszczeniem, pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Za pomocą metalowej łopatki lub skrobaka, bez użycia środków czyszczących i wody, starannie usuwać resztki z płyty szamotowej po każdym pieczeniu.



### OSTROŻNIE!

**Płyta szamotowa nie może być czyszczona lub schładzana wodą, ponieważ można ją w ten sposób uszkodzić.**

- W celu dokładnego oczyszczenia na koniec dnia, przez 30 minut rozgrzewać piec do pizzy przy najwyższej temperaturze (włączyć tylko dolną grzałkę). Następnie wyłączyć i następnego dnia wyszczotkować zimną powierzchnię płyty szamotowej.
- Zimną komorę pieca (**oprócz** pieca do pizzy **nr art. 2002094**, w którym cała komora jest wykonana z szamotu) oczyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki. W przypadku silnych zabrudzeń można zastosować łagodny środek czyszczący, a następnie przetrzeć ściereczką nasączoną czystą wodą, aby usunąć pozostałości środka czyszczącego.
- Całą komorę pieca do pizzy **nr art. 2002094** oczyścić po ostygnięciu usuwając pozostałości z płyty szamotowej i szamotowych ścianek wewnętrznych za pomocą metalowej szpachelki lub skrobaka i omiatając, nie stosować środków czyszczących i wody.
- Obudowę urządzenia czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka myjącego. **Nigdy** nie stosować agresywnych lub kwaśnych oraz gruboziarnistych środków czyszczących, które mogłyby uszkodzić powierzchnie urządzenia.
- Regularnie kontrolować otwory wentylacyjne w obudowie. W razie zanieczyszczenia lub zakurzenia oczyścić je za pomocą szczoteczki lub odkurzacza, aby zapewnić obieg powietrza we wnętrzu komory pieca i równomierność pieczenia.

## 7. Możliwe usterki

W razie zakłóceń w działaniu należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Na podstawie poniższej tabeli należy sprawdzić, czy możliwe jest usunięcie usterek bez wzywania serwisu lub powiadamiania sprzedawcy.

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie jest włączone. Kontrolka nie świeci i urządzenie nie grzeje.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brak zasilania.</li><li>• Uszkodzony regulator temperatury.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprawdzić zasilanie i przewód przyłączeniowy.</li><li>• Skontaktować się ze sprzedawcą.</li></ul>
Temperatura ustawiona, kontrolka załączona, ale urządzenie nie rozgrzewa się.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uszkodzona grzałka.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skontaktować się ze sprzedawcą.</li></ul>
Temperatura ustawiona, rośnie, ale nie można jej regulować.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uszkodzony regulator temperatury.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skontaktować się ze sprzedawcą.</li></ul>
Temperatura ustawiona, urządzenie rozgrzewa się, ale kontrolka nie świeci.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uszkodzona kontrolka.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skontaktować się ze sprzedawcą.</li></ul>

### Jeśli nie można wyeliminować zakłóceń działania:

- **nie** otwierać obudowy,
- powiadomić serwis lub skontaktować się ze sprzedawcą, przy czym należy podać:
  - rodzaj usterki;
  - numer artykułu i numer seryjny (patrz tabliczka znamionowa na tylnej ścianie urządzenia).

## 8. Utylizacja

### Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



#### **OSTRZEŻENIE!**

**Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.**



#### **OSTROŻNIE!**



**Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.**

## РУССКИЙ

## Содержание

<b>1. Безопасность .....</b>	<b>156</b>
1.1 Значение символики .....	156
1.2 Меры предосторожности по технике безопасности .....	157
1.3 Использование по назначению .....	160
<b>2. Общие сведения .....</b>	<b>161</b>
2.1 Ответственность и гарантийные обязательства .....	161
2.2 Защита авторских прав .....	161
2.3 Декларация о нормативном соответствии .....	161
<b>3. Транспортировка, упаковка и хранение .....</b>	<b>162</b>
3.1 Транспортная инспекция .....	162
3.2 Упаковка .....	162
3.3 Хранение .....	162
<b>4. Технические данные .....</b>	<b>163</b>
4.1 Технические характеристики .....	163
4.2 Описание частей прибора .....	165
<b>5. Инсталляция и обслуживание .....</b>	<b>167</b>
5.1 Технические инструкции для установщика .....	167
5.1.1 Рекомендации по установке .....	167
5.1.2 Установка .....	168
5.1.3 Электрическое присоединение .....	169
5.2 Указания для пользователя .....	170
5.2.1 Рекомендации по технике безопасности .....	170
5.2.2 Первый ввод в действие .....	170
5.2.3 Панели обслуживания .....	171
5.2.4 Регулирование температуры .....	173
5.2.5 Печенье пиццы .....	173
<b>6. Очистка .....</b>	<b>174</b>
<b>7. Возможные неисправности .....</b>	<b>175</b>
<b>8. Утилизация .....</b>	<b>176</b>

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
33154 Salzkotten  
Германия

Тел.: +49 (0) 5258 971-0  
Факс: +49 (0) 5258 971-120



**Перед эксплуатацией прибора прочитать инструкцию по эксплуатации и хранить ее в доступном месте!**

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку, обслуживание и уход за прибором и служит важным информационным источником и справочником.

Знание и выполнение всех содержащихся в ней мер предосторожности и инструкции по эксплуатации является предпосылкой безопасной и правильной работы с прибором.

Кроме этого, необходимо соблюдать действующие на территории пользования прибором указания по предотвращению несчастных случаев и общие указания по безопасности.

Инструкция по эксплуатации является частью продукта и должна храниться в месте, всегда доступном для персонала по установке, эксплуатации и чистки прибора.

В случае передачи прибора третьему лицу, ему необходимо передать также данную инструкцию по обслуживанию.

## 1. Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с руководством по эксплуатации или не по прямому назначению.

Все лица, пользующиеся прибором, должны соблюдать указания, содержащиеся в данной инструкции по обслуживанию.

### 1.1 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности выделены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Необходимо обязательно соблюдать эти указания во избежание несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



**ОПАСНО!**

Этот символ сигнализирует о непосредственной угрозе, последствием которой могут стать серьезные повреждения или смертельный исход.



**ОСТОРОЖНО!**

Этот символ сигнализирует об опасных ситуациях, которые могли бы привести к тяжелым телесным повреждениям или к смертельному исходу.



**ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!**

Символ предупреждает о горячей поверхности прибора во время его работы. Пренебрежение предупреждения может привести к получению ожогов!





## ВНИМАНИЕ!

Этот символ сигнализирует о возможных опасных ситуациях, которые могли бы привести к легким телесным повреждениям или травмам, дефектному действию и/или поломке прибора.



## УКАЗАНИЕ!

Этот символ выделяет советы и информацию, которые следует соблюдать для обеспечения эффективного и безаварийного обслуживания прибора.

### 1.2 Меры предосторожности по технике безопасности

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными, интеллектуальными способностями, недостаточным опытом и знаниями о приборе, если они не находятся под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или не получили от него соответствующие указания по использованию прибора.
- Не оставлять детей во время работы прибора без присмотра, чтобы исключить возможность игры детей с прибором.
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.
- Прибор следует использовать исключительно в закрытых помещениях.
- Конструкция прибора не предусматривает взаимодействия с внешними часами или дистанционным управлением.
- Сделать невозможным доступ детей к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты или пенополистироловые элементы. **Опасность удушья!**
- Прибор может быть взят в эксплуатацию лишь в безукоризненном и безопасном для работы состоянии.
- Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей. **Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправное состояние.**

- Не использовать принадлежности или запасные части, которые не были одобрены изготовителем. Они могут представлять опасность для потребителя или причинить вред прибору или ущерб человеку, к тому же теряется право на удовлетворение гарантии.
- Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недопустимо предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они чётко не разрешены изготовителем.



## **ОПАСНО! Опасность поражения электрическим током!**

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Не допускать контакта провода питания с источниками тепла и острыми краями. Провод питания не должен свисать со стола или другого основания. Следите за тем, чтобы никто не мог наступать на провод или спотыкаться об него.
- Провод питания не должен подвергаться изгибам, запутыванию, и должен всегда находиться в разложенном состоянии. Никогда не устанавливайте прибор или другие предметы на проводе питания.
- Провод питания не прокладывать на ковровых покрытиях или других легко воспламеняющихся материалах. Не накрывать провод питания. Провод питания не должен находиться в зоне работы и не должен погружаться в воду или другие жидкости.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его должен заменить электрик или персоналом сервиса.
- Провод питания следует всегда отсоединять от розетки с помощью вилки.
- Никогда не перемещать, не передвигать и не поднимать прибор с помощью провода питания.

- Ни в коем случае не открывать корпус прибора. В случае нарушения электрических присоединений или модификаций электрической или механической конструкции, появится **угроза поражения электрическим током.**
- Не применять никакие едкие чистящие вещества и следить за тем, чтобы вода не попала в прибор.
- Никогда не обслуживать прибор влажными руками или стоя на мокром основании.
- Отсоединить прибор от сети питания,
  - если прибор не используется,
  - если во время эксплуатации появятся помехи,
  - перед очисткой прибора.



### **ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ! Опасность получения ожогов!**

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Температура внешних частей печи для пиццы может превышать 60 °C. Во избежание ожогов, не прикасайтесь голыми пальцами или ладонями к поверхностям или частям, обозначенным выше символом.
- Во время изъятия пиццы из печи пользуйтесь защитными перчатками длиной за запястья, предусмотренными для высоких температур. Кроме того использовать кухонные инструменты с длинной ручкой. Во время обслуживания прибора можно прикасаться только к ручкам дверей, выключателям и регуляторам.



### **ОСТОРОЖНО! Опасность пожара или взрыва!**

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Не помещать в печь горючих предметов или пищевых продуктов, содержащих спирт: может произойти самовозгорание или пожар, в результате чего может произойти взрыв.

- **Никогда** не пользоваться прибором вблизи горючих и легковоспламеняющихся материалов (например, бензин, спирт, алкоголь и т.п.). Высокая температура может привести к их испарению и в результате контакта с источниками возгорания может произойти дефлаграция, и вследствие этого - телесные повреждения и имущественный ущерб.
- В случае пожара, перед началом соответствующих действий, направленных на ликвидацию огня, отключите прибор от источника электропитания (вынуть вилку!). **Внимание:** Не разбрызгивать воду над прибором, который находится под напряжением: **Опасность поражения электрическим током!**

## 1.4 Использование по назначению



### **ВНИМАНИЕ!**

Прибор запроектирован и сконструирован для промышленного использования, и может обслуживаться исключительно квалифицированным персоналом!

Безопасность эксплуатации прибора гарантирована только в случае соответствующего назначению применения, в соответствии с данными в инструкции по обслуживанию.

Все технические действия, в том числе монтаж и техобслуживание, могут осуществляться исключительно квалифицированным персоналом.

Печь для пиццы предназначена только для печения пиццы и подобных продуктов.



### **ВНИМАНИЕ!**

Любое отклонение от пользования по прямому назначению и / или другое использование прибора запрещено и является использованием несоответственно прямому назначению.

Претензии любого рода к изготовителю и / или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены. За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

## 2. Общие сведения

### 2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и указания в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учётом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний.

Переводы инструкции по эксплуатации также сделаны на уровне лучших знаний. Однако ответственность за ошибки в переводе мы на себя взять не можем. Основой служит приложенная немецкая версия инструкции по эксплуатации.

Действительный объём поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и чертёжных изображений.



#### **ВНИМАНИЕ!**

**Перед началом каких-либо действий с прибором, особенно перед его включением, внимательно прочитайте данную инструкцию по обслуживанию!**

Производитель не **несет ответственность** за повреждения и вред, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний на тему обслуживания и очистки;
- использования не по назначению;
- введения изменений пользователем;
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения продукта в рамках улучшения качеств использования и дальнейшего исследования.

### 2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведёт за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.



#### **УКАЗАНИЕ!**

**Содержание, тексты и прочие изображения защищены авторскими правами и находятся под защитой других прав защиты производства. Каждое злоупотребление наказуемо.**

### 2.3 Декларация о нормативном соответствии



Прибор соответствует действующим нормам и директивам ЕС. Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием вышлем Вам Заявление о соответствии.

## 3. Транспортировка, упаковка и хранение

### 3.1 Транспортная инспекция

Полученный груз незамедлительно проверить на комплектность и на транспортный ущерб. При внешне опознаваемом транспортном ущербе груз не принимать или принять с оговоркой.

Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной/ перевозчика. Подать рекламацию.

Скрытый ущерб reklamировать сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих рекламационных сроков.

### 3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может Вам понадобиться для хранения, при переезде или если Вы в случае возможных повреждений будете высылать прибор в нашу сервисную службу. Полностью освободите прибор перед вводом в строй от внешнего и внутреннего упаковочного материала.



#### **УКАЗАНИЕ!**

**Если Вы намереваетесь выкинуть упаковочный материал, соблюдайте предписания, действующие в Вашей стране. Подвозите вторично перерабатываемый упаковочный материал к месту сбора материалов вторичной переработки.**

Проверьте, полностью ли укомплектован прибор и запасные принадлежности. В случае недостачи каких-либо частей свяжитесь с нашей службой Сервиса.

### 3.3 Хранение

Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесённые на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- не держать под открытым небом;
- хранить в сухом и свободном от пыли месте;
- не подвергать воздействию агрессивных веществ;
- предохранять от воздействия солнечных лучей;
- избегать механических сотрясений;
- при длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролировать общее состояние всех частей и упаковки.  
В случае необходимости освежить или обновить.

## 4. Технические данные

### 4.1 Технические характеристики

#### Серия печей для пиццы NT

- материал: стальной эмалированный листовый материал
- термостатический, аналоговый контроль температуры, регулируемой в диапазоне от 0 °C до 450 °C
- независимое регулирование температуры: нижний и верхний нагревательный элемент
- внутренняя изоляция из минеральной ваты
- внутреннее освещение
- огнестойкая шамотная плита

Название	Печь для пиццы	
Артикул:	<b>2002018</b>	<b>2002028</b>
Модель:	<b>NT 501</b>	<b>NT 502</b>
Температура:	0 °C до 450 °C	
Параметры присоединения:	4 кВт / 400 В 50/60 Гц 2 NAC	6 кВт / 400 В 50/60 Гц 3 NAC
Габариты прибора:	Ш 800 x Г 750 x В 360 мм	Ш 800 x Г 750 x В 510 мм
Размер камеры печи:	Ш 505 x Г 530 x В 110 мм	каждая Ш 505 x Г 530 x В 110 мм
Загрузка:	4 пиццы Ø 25 см	2 x 4 пиццы Ø 25 см
Вес:	44,6 кг	63,0 кг

Название	Печь для пиццы	
Артикул:	<b>2002088</b>	<b>2002095</b>
Модель:	<b>NT 621</b>	<b>NT 622</b>
Температура:	0 °C до 450 °C	
Параметры присоединения:	5 кВт / 400 В 50/60 Гц 2 NAC	10 кВт / 400 В 50/60 Гц 3 NAC
Габариты прибора:	Ш 885 x Г 790 x В 400 мм	Ш 885 x Г 790 x В 710 мм
Размер камеры печи:	Ш 605 x Г 630 x В 140 мм	каждая Ш 605 x Г 630 x В 140 мм
Загрузка:	4 пиццы Ø 30 см	2 x 4 пиццы Ø 30 см
Вес:	59,6 кг	102,8 кг

Название	Печь для пиццы
Артикул:	<b>2002094</b>
Модель:	<b>NT 622VS**</b>
Температура:	0 °C до 450 °C
Параметры присоединения:	10 кВт / 400 В 50/60 Гц 3 NAC
Габариты прибора:	Ш 930 x Г 835 x В 730 мм
Размер камеры печи:	каждая Ш 610 x Г 640 x В 150 мм
Загрузка:	2 x 4 пиццы Ø 30 см
Вес:	150,6 кг

**\*\*рабочая камера этой печи полностью из шамотной глины**

Название	Печь для пиццы	
Артикул:	<b>2002101</b>	<b>2002121</b>
Модель:	<b>NT 901</b>	<b>NT 921</b>
Температура:	0 °C до 450 °C	
Параметры присоединения:	6 кВт / 400 В 50/60 Гц 3 NAC	12 кВт / 400 В 50/60 Гц 3 NAC
Габариты прибора:	Ш 1190 x Г 780 x В 395 мм	Ш 1190 x Г 780 x В 710 мм
Размер камеры печи:	Ш 910 x Г 610 x В 140 мм	каждая Ш 910 x Г 610 x В 140 мм
Загрузка:	6 шт. пиццы Ø 30 см	2 x 6 шт. пиццы Ø 30 см
Вес:	80,3 кг	141,8 кг

Технические изменения возможны!



## 4.2 Описание частей прибора



- 1 Корпус
- 2 Внутреннее освещение
- 3 Вентиляционные отверстия
- 4 Панель обслуживания
- 5 Двери со стеклом
- 6 Ручка дверей
- 7 Шамотная плита
- 8 Рабочая камера

Дополнительное оснащение (не входит в объем поставки)



## Подставка NT 501N

подходит к:

**NT 501 / 2002018**

**NT 502 / 2002028**

хромоникелевая сталь  
Ш 760 x Г 610 x В 900 мм

вес: 14,6 кг

**Артикул: 200316**



## Подставка NT 601N

подходит к:

**NT 621 / 2002088**

**NT 622 / 2002095**

**NT 622VS / 2002094**

хромоникелевая сталь  
Ш 840 x Г 670 x В 900 мм

вес: 13,7 кг

**Артикул: 200317**



## Подставка NT 901N

подходит к:

**NT 901 / 2002101**

**NT 921 / 2002121**

хромоникелевая сталь  
Ш 1155 x Г 665 x В 900 мм

вес: 23,2 кг

**Артикул: 200318**

## 5. Инсталляция и обслуживание

### 5.1 Технические инструкции для установщика



#### **ВНИМАНИЕ!**

Все работы по установке и техобслуживанию прибора могут выполняться только квалифицированным и уполномоченным техником в соответствии с действующими международными, отечественными и локальными предписаниями.

#### 5.1.1 Рекомендации по установке

- Перед началом работ по установке и эксплуатации прибора следует внимательно ознакомиться с данной инструкцией по обслуживанию.
- Все операции, связанные с установкой, монтажом, эксплуатацией и техобслуживанием должны выполняться специализированным персоналом, **который владеет требуемыми полномочиями (авторизация производителя или продавца)**. Необходимые операции должны выполняться с учетом предписаний по установке, действующих в данной стране, а также положений, которые касаются безопасности изделия и правил по технике безопасности.
- Неправильная установка, ошибки при эксплуатации, техобслуживании и очистке, а также возможные изменения и модификации могут стать причиной неправильного действия, повреждения прибора, а также телесных повреждений.
- Производитель не несет никакой ответственности за персональный или материальный ущерб, возникший в результате несоблюдения указанных выше предписаний или вмешательства, в том числе в отдельные части прибора, а также применения неоригинальных запчастей.
- Следует убедиться, что на пути к месту установки нет элементов, ограничивающих проезд через двери, коридоры или другие коммуникационные трассы.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время транспортировки прибора может дойти до его переворачивания, что может стать причиной повреждения самого прибора, других предметов или телесных повреждений. Во время транспортировки прибора следует пользоваться средствами, соответствующими для его веса. Прибор нельзя тянуть или переворачивать, его следует поднимать перпендикулярно к основанию и перемещать в горизонтальном положении.

## 5.1.2 Установка

- Распаковать прибор и удалить упаковочный материал. Перед включением снять с прибора защитную пленку. Убедиться, что она полностью удалена. Из рабочей камеры удалить средства предохранения на время транспорта.



### **ВНИМАНИЕ!**

**Никогда не удалять с прибора номинальную табличку или предупреждающие обозначения.**

- Прибор должен быть установлен в закрытом и хорошо вентилируемом помещении (не на открытом воздухе).
- Перед установкой прибора следует проверить размеры и точность положения присоединения электропитания.
- С целью выведения горячих паров и запахов, рекомендуем установить печь для пиццы под дымоотводным зонтом. В любом случае необходимо обеспечить выведение паров наружу.
- Чтобы исключить соскальзывание или переворачивание печи для пиццы, ее следует установить на ровном основании.
- Установить прибор на стабильной, сухой и водоотталкивающей поверхности, отличающейся стойкостью к воздействию высоких температур. В качестве альтернативы печь для пиццы можно установить на соответствующей подставке (пункт „Дополнительное оснащение“, стр. 166).
- Место установки должно быть легко доступным и достаточно просторным для обеспечения возможности свободного обслуживания прибора и хорошей циркуляции воздуха.
- Никогда не следует закрывать или прикрывать вентиляционные отверстия прибора.
- Основание под печью для пиццы должно иметь грузоподъемность, соответствующую для веса печи с полной загрузкой.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- **Никогда** не устанавливать печь для пиццы непосредственно возле стен, мебели, перегородок из горючих материалов или вблизи резервуаров с горючими материалами (например, баллоны с газом). Сохранить расстояние как минимум 20 см. Если это невозможно, горючие элементы следует очень тщательно изолировать от прибора с помощью негорючих теплоизолирующих материалов в соответствии с правилами пожарной безопасности.
- **Прибор не приспособлен к застройке или установке в мебельном ряду.**
- Следует оставить соответствующее пространство для исключения помех при обеспечении электропитания.
- На приборе не следует устанавливать никаких предметов.

### 5.1.3 Электрическое присоединение



**ОПАСНО! Опасность поражения электрическим током!**

**В случае неправильной установки прибор может стать причиной получения травм!**


**Перед установкой прибора следует сравнить параметры локальной электрической сети с техническими данными прибора (см. номинальный щиток). Прибор можно подключать только в ситуации полного соответствия параметров!**

- Перед подключением прибора к источнику электропитания следует убедиться, что параметры напряжения и частоты, указанные на номинальном щитке, соответствуют параметрам имеющейся сети электропитания.

**Величина допуска  $\pm 10\%$ .**

- Если прибор не установлен на подставке с колесиками для облегчения перемещения, рекомендуем сначала подключить печь для пиццы к источнику электропитания, после чего установить ее соответствующим способом на рабочем месте.
- Во время перемещения следует обращать внимание, чтобы не повредить электрический провод.
- Провод питания следует уложить таким образом, чтобы он нигде не был подвержен воздействию температуры выше  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Электрическая цепь в розетке должна иметь защиту как минимум 25А.
- Рекомендуем розетку CEE32A/400 В

#### **Присоединение уравнивания потенциалов**

- Провод уравнивания потенциалов между разными приборами следует подсоединить к зажиму с символом . Соответствующий зажим находится в задней части прибора.
- Этот зажим дает возможность подсоединять провод для уравнивания потенциалов (желто-зеленый цвет) с сечением от 4 до  $10\text{ мм}^2$ .
- Прибор должен быть подключен к контуру уравнивания потенциалов с эффективностью, соответствующей указаниям действующих предписаний.

## 5.2 Указания для пользователя



### **ВНИМАНИЕ!**

Следует внимательно ознакомиться с данной инструкцией по обслуживанию, поскольку она содержит важные указания на тему безопасности и эксплуатации печи для пиццы.

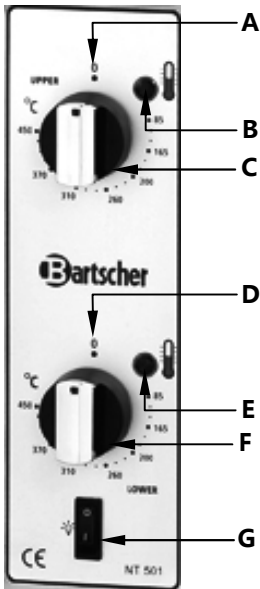
Прибор предназначен для профессионального использования, а его обслуживание должно быть поручено соответствующим образом подготовленному персоналу из отрасли гастрономии. **Рекомендации по технике безопасности**

- Печь для пиццы следует открывать и закрывать с помощью ручки двери. Во время работы следует избегать прикасания к каким-либо металлическим частям: **Опасность получения ожогов! Все элементы обслуживания и ручки дверей защищены от излучаемого тепла.**
- Соблюдать особую осторожность во время открывания дверей печи для пиццы. Угроза получения ожогов в результате выхода горячего пара.
- **Никогда** не блокировать и не закрывать вентиляционные отверстия, не прикрывать печь для пиццы ни частично, ни полностью. На приборе не следует устанавливать никаких предметов.
- В случае повреждения или поломки стеклянных элементов дверей их следует немедленно заменить (связаться с представителем сервисного центра).
- В случае простоя прибора (например, 12 часов) стеклянные двери печи для пиццы следует оставить слегка открытыми.

### 5.2.2 Первый ввод в действие

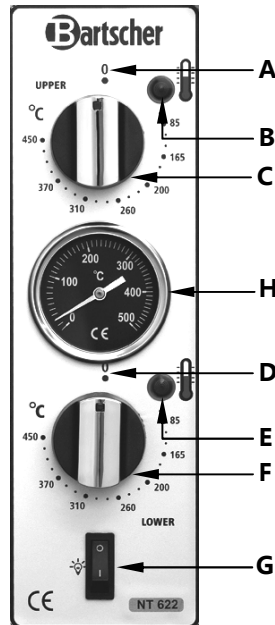
- Убедиться, что никакие предметы не находятся в рабочей камере (упаковочная пленка, остатки пенополистирола, инструкции по обслуживанию. и т.п.).
- Перед вводом в действие следует проверить правильность установки, стабильность и строгую горизонтальность положения прибора, а также правильность выполнения электрического присоединения.
- Перед началом эксплуатации пустую печь для пиццы следует разогревать в течение ок. 2 часов при температуре 450 °C. Для этого следует поступать согласно рекомендациям, содержащимся в пункте **5.2.4 „Регулирование температуры“**.
- Из прибора может выходить неприятный запах, причиной которого являются фабричные остатки, такие как смазка, масла или смола.
- Далее дать прибору остыть и очистить его согласно указаниям в **пункте 6 „Очистка“**.
- Прибор готов к работе.

### 5.2.3 Панели обслуживания 2002018



- A** Отметка установки „0“
- B** Контрольная лампочка верхнего нагревательного элемента
- C** Регулятор температуры, верхний нагревательный элемент
- D** Отметка установки „0“
- E** Контрольная лампочка нижнего нагревательного элемента
- F** Регулятор температуры, нижний нагревательный элемент
- G** Включатель внутреннего освещения

### 2002088 / 2002095 / 2002094 / 2002101 / 2002121



- A** Отметка установки „0“
- B** Контрольная лампочка верхнего нагревательного элемента
- C** Регулятор температуры, верхний нагревательный элемент
- D** Отметка установки „0“
- E** Контрольная лампочка нижнего нагревательного элемента
- F** Регулятор температуры, нижний нагревательный элемент
- G** Включатель внутреннего освещения
- H** Указатель температуры

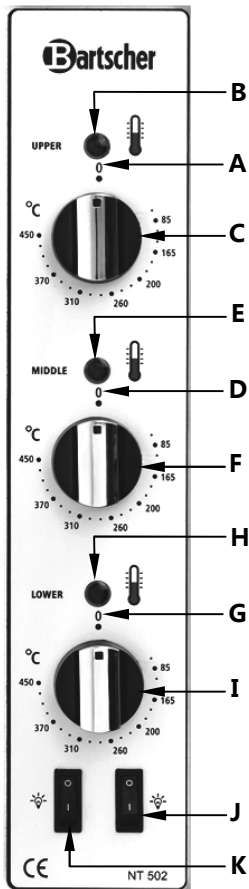


#### УКАЗАНИЕ!

Каждая рабочая камера печи для пиццы **серии NT (за исключением 2002028)** оснащена двумя нагревательными элементами: Один нагревательный элемент находится под шамотной плитой, а второй - в верхней части печи для пиццы.

Управление каждой из грелок, как верхней, так и нижней, осуществляется с помощью отдельного регулятора температуры.

2002028



- A Отметка установки „0“
- B Контрольная лампочка верхнего нагревательного элемента
- C Регулятор температуры, верхний нагревательный элемент
- D Отметка установки „0“
- E Контрольная лампочка среднего нагревательного элемента
- F Регулятор температуры для среднего нагревательного элемента
- G Отметка установки „0“
- H Контрольная лампочка нижнего нагревательного элемента
- I Регулятор температуры, нижний нагревательный элемент
- J Включатель внутреннего освещения верхней рабочей камеры
- K Включатель внутреннего освещения нижней рабочей камеры



### УКАЗАНИЕ!

Печь для пиццы **2002028** имеет только одну рабочую камеру, разделенную на две отдельные части с помощью расположенной посередине шамотной плиты.

Эта печь для пиццы имеет 3 нагревательных элемента и 3 регулятора температуры:

**верхний** регулятор температуры служит для управления верхним нагревательным элементом верхней камеры,

**нижний** – для управления нижним нагревательным элементом нижней камеры,

а **средний** – для управления нижним нагревательным элементом верхней камеры и верхним нагревательным элементом нижней камеры, т.к. нагревательный элемент находится непосредственно под шамотной плитой, расположенной в середине рабочей камеры.



## 5.2.4 Регулирование температуры



### **УКАЗАНИЕ!**

**Перед печением пиццы печь для пиццы следует всегда разогреть до требуемой температуры!**

- Подсоединить прибор к источнику электропитания.
- С помощью соответствующих регуляторов температуры, для выбранной рабочей камеры установить требуемую температуру для верхнего/нижнего нагревательного элемента. Возможность регулирования температуры печи для пиццы предусматривает диапазон 0 °C - 450 °C. В случае печения пиццы рекомендуем установить температуру от 300 °C до 400 °C.
- Контрольные лампочки верхнего и нижнего нагревательного элемента светятся во время разогрева прибора.
- Величина температуры внутри рабочей камеры показана на указателе температуры прибора (за исключением печей для пиццы арт. 2002018 и 2002028).
- После достижения установленной температуры контрольная лампочка погаснет. Когда температура в рабочей камере снизится, контрольная лампочка повторно засветится и нагревательный элемент опять разогреет камеру печи для пиццы до установленной температуры.

## 5.2.5 Печение пиццы

- После предварительного разогрева печи для пиццы открыть двери печи для пиццы, пользуясь ручками дверей.
- Приготовленную пиццу поместить на шамотной плите и закрыть двери.
- Во время работы печи для пиццы ее не следует оставлять без присмотра. Наблюдать за процессом через стекло в дверях печи для пиццы.
- По окончании печения вынуть готовую пиццу из печи для пиццы.



### **ОСТОРОЖНО! Опасность получения ожогов!**

**Во избежание получения ожогов во время изъятия пиццы из печи для пиццы следует пользоваться защитными рукавицами длиной за запястья, предусмотренными для высоких температур.**

**Кроме того следует использовать кухонные инструменты с длинной ручкой (напр. лопатки для пиццы).**

## 6. Очистка



### ОСТОРОЖНО!

**Перед очисткой отсоединить прибор от источника электропитания. Подождать, пока прибор остынет. Для очистки прибора не использовать струю воды под давлением!**

**Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода.**

- Регулярно очищать прибор, соблюдая особую тщательность в случае элементов, которые входят в контакт с пищевыми продуктами.
- Перед очисткой оставить прибор остывать.
- С помощью металлической лопатки или скребка, без применения чистящих средств и воды, после каждого печения старательно удалить остатки продуктов с шамотной плиты.



### ВНИМАНИЕ!

**Шамотную плиту нельзя чистить или охлаждать с помощью воды, т.к. это грозит ее повреждением.**

- Для тщательной очистки, в конце дня, в течение 30 минут следует разогревать печь для пиццы при самой высокой температуре (включить только один нагревательный элемент). Далее выключить печь для пиццы, и на следующий день очистить щеткой холодную поверхность шамотной плиты.
- Холодную рабочую камеру (за исключением печи для пиццы **арт. 2002094**, в которой рабочая камера полностью выполнена из шамотной глины) очистить с помощью мягкой, влажной салфетки. В случае сильных загрязнений можно воспользоваться мягким чистящим средством, после чего протереть салфеткой, намоченной чистой водой, чтобы удалить остатки чистящего средства.
- Всю рабочую камеру печи для пиццы **арт. 2002094** очистить после того как она остынет, удаляя остатки и сметая их с шамотной плиты и шамотных внутренних стенок с помощью металлической лопатки или скребка.  
Не использовать воду или чистящие средства.
- Корпус прибора очищать с помощью мягкой, влажной салфетки с добавлением мягкого моющего средства. **Никогда** не следует пользоваться агрессивными или содержащими кислоты чистящими средствами, которые могли бы поцарапать поверхности прибора.
- Регулярно проверять вентиляционные отверстия в корпусе. В случае загрязнения или запыления очистить отверстия с помощью щетки или пылесоса, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха внутри рабочей камеры и равномерное печение.

## 7. Возможные неисправности

В случае помех в работе следует отключить прибор от источника электропитания. Используя информацию в таблице ниже, следует проверить, можно ли устранить неисправности без привлечения сервисного персонала или информирования продавца.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Прибор включен. Контрольная лампочка не светится и прибор не нагревается.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Отсутствует сетевое питание.</li><li>• Поврежден регулятор температуры.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Проверить сетевое питание и присоединительный провод.</li><li>• Связаться с продавцом.</li></ul>
Температура установлена, контрольная лампочка светится, но прибор не нагревается.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Поврежден нагревательный элемент.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Связаться с продавцом.</li></ul>
Температура установлена, повышается, но ее нельзя регулировать.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Поврежден регулятор температуры.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Связаться с продавцом.</li></ul>
Температура установлена, прибор нагревается, но контрольная лампочка не светится.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Повреждена контрольная лампочка.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Связаться с продавцом.</li></ul>

### Если нельзя удалить неисправности:

- не открывать корпус,
- сообщить в сервис или обратиться к продавцу. При этом следует указать:
  - вид неисправности;
  - номер артикула и серийный номер (см. номинальный щиток на задней стенке прибора).

## 8. Утилизация

### Старые приборы

Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно национальным предписаниям утилизации. Рекомендуется вступить в контакт с одной из фирм, занимающейся утилизацией или связаться с отделом по утилизации Вашей коммуны.



### **ОСТОРОЖНО!**

**Для исключения нарушения и связанными с этим опасностями, приведите прибор перед утилизацией в непригодное состояние. Для этого прибор отключить от сети и удалить сетевой кабель от прибора.**



### **ВНИМАНИЕ!**



При утилизации прибора придерживайтесь к действующим в Вашей стране и в Вашей коммуне предписаниям.