

# TELEPÍTÉSI, HASZNÁLATI ÉS KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ



**FF4 (FF4 Professional), FF44 (FF44 Professional),  
FF6 (FF6 Professional), FF66 (FF66 Professional),  
FF4P (FF4 Premium), FF44P (FF44 Premium, FF  
PREMIUM 44), FF6P (FF6 Premium), FF66P (FF66  
Premium), FF9P (FF9 Premium), FF99P (FF99  
Premium, FF PREMIUM 99), FF4FS (FF4 Full Samott),  
FF44FS (FF44 Full Samott), FF6FS (FF6 Full Samott),  
FF66FS (FF66 Full Samott), FF9FS (FF9 Full Samott),  
FF99FS (FF99 Full Samott), FF6FS PLUS (FF6 Full  
Samott PLUS), FF66FS PLUS (FF66 Full Samott  
PLUS), FFTS (FFT Statikus)**

**típusú elektromos pizzasütő kemencékhez**

# Használati útmutató

## BEVEZETÉS, ÁLTALÁNOS LEÍRÁS

A berendezés kizárólag különféle ételek, elsősorban **pizza** sütésére használható, bármilyen más jellegű felhasználás tilos! A gyártó és a forgalmazó cégek elutasítanak mindennemű felelősséget a nem megfelelő használatból eredő károkért. A gép csak a használati és a karbantartási előírások betartása esetén működik megfelelően. A nem rendeltetésszerű használat a garancia elvesztését vonhatja maga után.

A sütő a legszigorúbb biztonsági előírásoknak és Európai Unió szabványoknak, irányelveknek megfelelő. A gyártó cég fenntartja magának a jogot, hogy végrehajtsa a szükségesnek vélt technikai változtatásokat a gép fejlesztése érdekében.

A kemencékben alul és felül is találhatóak fűtőszálak, melyek külön szabályozhatóak. A kemencékben típustól függően alul vagy körben mindenhol samott lap is található a tökéletes hőelosztás érdekében. További jellemzők: hőmérséklet mérő, lenyitható ajtók, megfigyelő ablak, belső világítás, vastag 14 mm-es Bartoli Nello samott lap betétek.

## A KÉSZÜLÉK BEAZONOSÍTÁSA

A készülék beazonosítása a hátulján található adattáblával lehetséges. Ez tartalmazza a gyártás évét, a szériaszámot, az CE jelölés szimbólumát valamint további fontos információkat, paramétereket, amelyek a beüzemeléshez és működtetéshez nélkülözhetetlenek.

|                                                                                     |                      |                                                                                      |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                      | <b>Inox Bazis Kft</b><br>Arany Janos ut Kozponti major<br>9090 Pannonhalma (Hungary) |                                                                                       |
| Model                                                                               | <b>FF 44</b>         | made in EU                                                                           |                                                                                       |
| Serial number                                                                       | <input type="text"/> |                                                                                      |                                                                                       |
| Voltage                                                                             | Hz                   | Power                                                                                |  |
| <b>400 V~ 3N</b>                                                                    | <b>50/60 Hz</b>      | <b>5 kW</b>                                                                          |                                                                                       |



FF4



FF44



FF6



FF66



FF4P



FF44P



FF6P



FF6

## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- **a gép beüzemelését illetve azon bármilyen szükséges módosítást kizárólag szakember végezheti**
- a sütő egyes részei a kikapcsolás után hosszú ideig melegek maradnak, azokat ilyenkor ne érintse meg, illetve ne tartson gyúlékony anyagokat a gép közelében
- ha működés közben valamilyen rendellenességet észlel, azonnal állítsa le a gépet és forduljon szerelőhöz
- a készülék elhelyezésekor vegye figyelembe azt, hogy használat közben felmelegszik
- a készülék elhelyezésekor vegye figyelembe annak súlyát
- ne tároljon a készülék közelében robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagokat
- a gépet zárt, fedett helyiségben kell használni, ahol a környezet hőmérséklete 6-40°C között van és a páratartalom nem több 90%-nál, **szabadtéri használatra a berendezés nem alkalmas**
- a gépet lapos, **vízszintes felületen kell elhelyezni** úgy, hogy a megfelelő szellőzés miatt a hátulja legalább 10 cm, az oldalai pedig legalább 50 cm távolságra legyenek a faltól
- ne tartson a gép közelében elektromos berendezéseket, mivel ezek működését zavarhatja a gép által gerjesztett mágneses mező
- használat közben tartsa be a helyi tűzvédelmi és munkavédelmi előírásokat
- **használat előtt távolítsa el a csomagolást valamint a fémet védő fóliákat. A fólia eltávolítása után törölje le vízzel vagy nem maró hatású semleges szerrel**
- **használat előtt ellenőrizze, nem sérült-e meg a kemence a szállítás során, sérült készüléket ne üzemeljen be, jelezze a hibát a forgalmazónak**
- A berendezés üzembe helyezését megfelelő szakember végezze. Beüzemelés előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót. Beüzemeléskor mindig figyelembe kell venni az vonatkozó helyi, nemzeti és nemzetközi előírásokat, szabványokat is. A biztonsági előírások betartása kötelező. A nem megfelelő beüzemelés balesetveszélyes és károkat okozhat a berendezésben is.
- ezen útmutatót tartsa meg, és a gép továbbadása esetén az új tulajdonosnak adja át

## **ELSŐ BEKAPCSOLÁS**

Ahhoz, hogy elkerüljük a samott lap eltörését és a festékréteg megsérülését, a következőket tegye meg:

- Állítsa a tekerőgombokat 3-as állásba. Ekkor bekapcsol a sütő.
- A készülék mintegy 120°C-ra hevül.
- Kb. 15 perc múlva nyissa ki a kamraajtókat. Vigyázzon, kerülje el a forró gőzt. Ekkor a készülék tárolása során a szigetelésbe került pára láthatóan eltávozik. Enyhe kellemetlen szagot érezhet, amit az első bekapcsoláskor egy természetes jelenség.
- Ezután csukja be az ajtókat, és állítsa a tekerőgombokat 7-es körüli állásba.
- A készülék tovább forrósodik. Maradjon így a készülék újabb 15 percig.
- Ezután állítsa a tekerőgombokat 0 állásba, a készülék kikapcsol.
- Hagyja a kellemetlen szagokat távozni.

A sütő így már kész a valódi használatra.

## **ELEKTROMOS BEKÖTÉS**

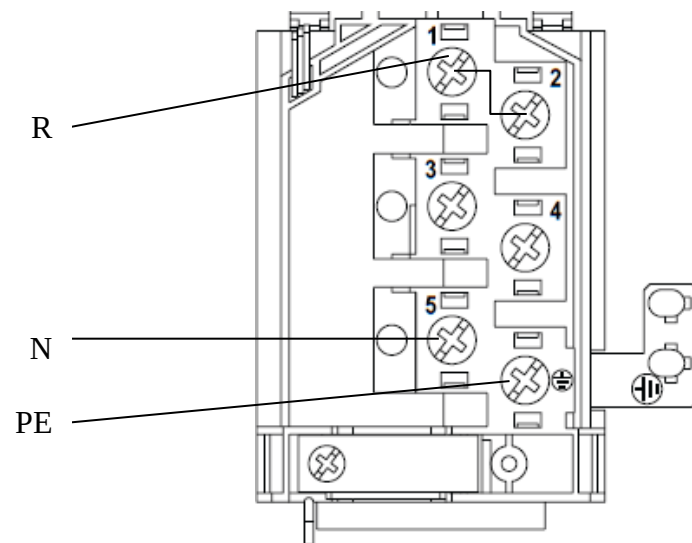
A Ferrara Forni sütők hálózati bekötése az alábbi ábrák szerint történik. AZ FF4, FF4P típus választhatóan 1 vagy 2 fázisra is köthető, a többi típus bekötése 3 fázisra történik.

Ügyeljen a biztosítékok méretezésére, illetve az áramerősség függvényében helyesen megválasztott vezeték keresztmetszetre!

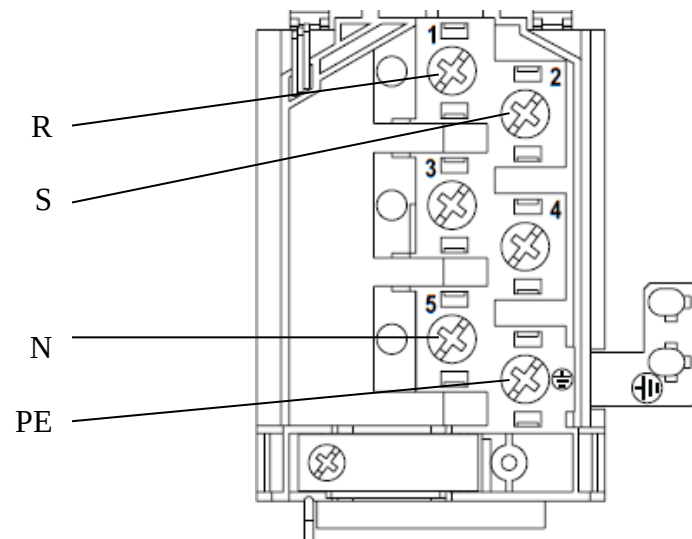
Bekötés előtt ellenőrizze, hogy a telepítési hely elektromos hálózata megfelel-e a készülék adattábláján feltüntetett követelményeknek. A berendezés védőföldeléssel ellátott.

**A bekötést mindenképpen megfelelő képzettséggel rendelkező szakember végezze.**

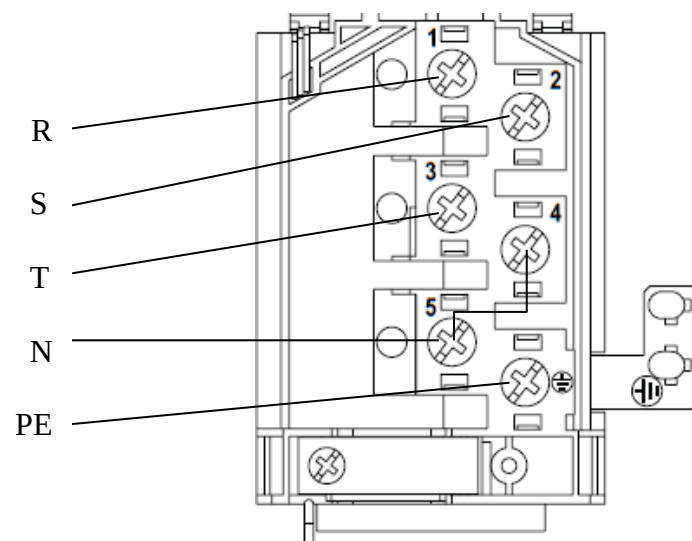
**Bekötés 1 fázisra:**



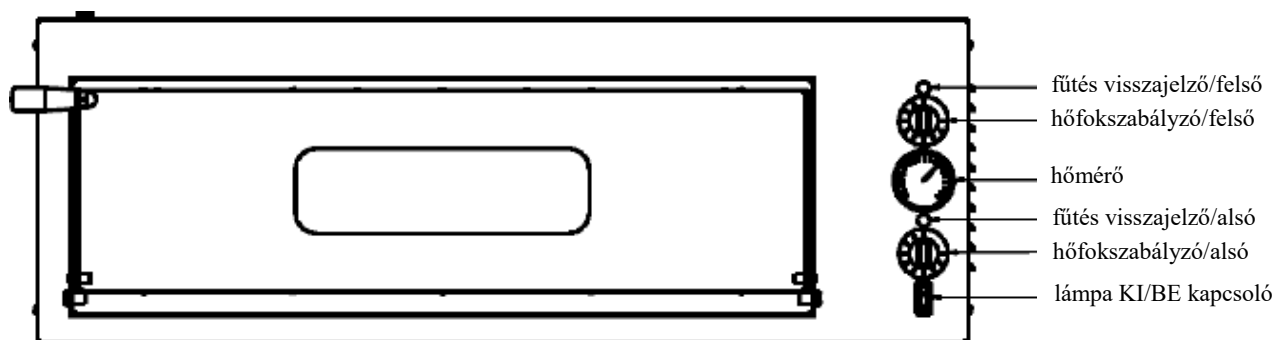
**Bekötés 2 fázisra:**



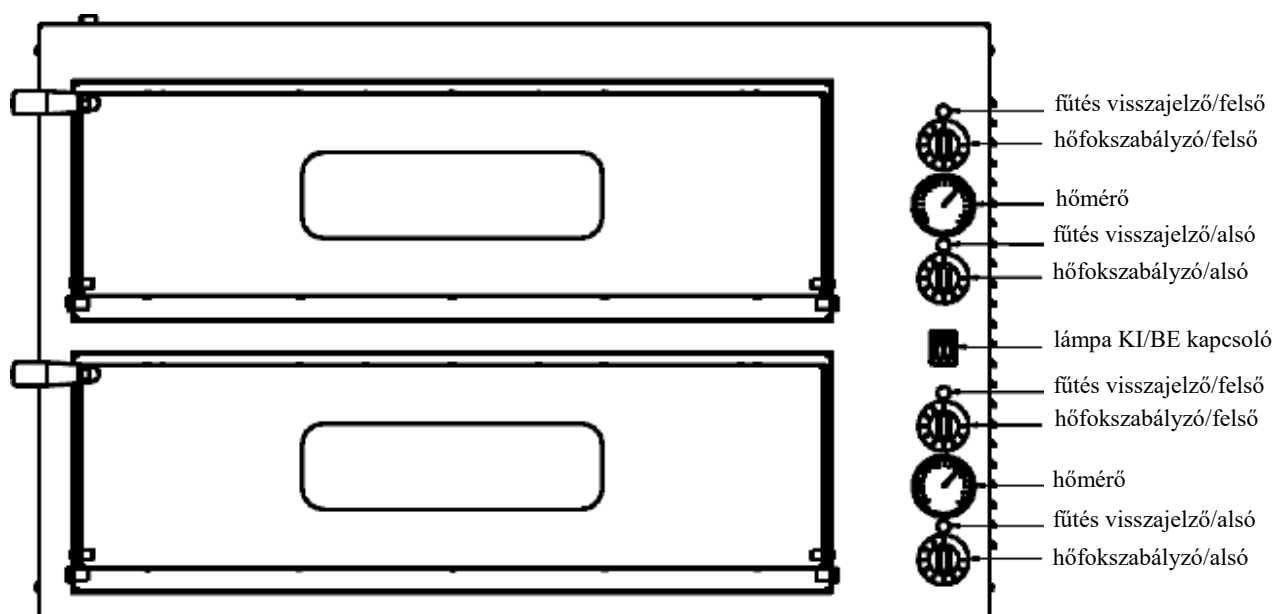
**Bekötés 3 fázisra:**



### Kezelőfelület egyaknás pizzakemence esetén:



### Kezelőfelület kétaknás pizzakemence esetén:



## **A PIZZAKEMENCE HASZNÁLATA**

A kemencékben alul és felül is találhatóak fűtőszálak, melyek külön szabályozhatóak a kezelőfelületen lévő alsó és felső piros színű tekerőgomb segítségével. A kemencékben típustól függően alul vagy körben mindenhol samott lap is található a tökéletes hőelosztás érdekében. Az egyes kamrák külön-külön szabályozhatóak.

- Tekerje az alsó fűtőszál bekapcsolásához az alsó hőfokszabályozó gombot a kívánt értékre. A készülék bekapcsol. (A gyártó első próbának 7-es körüli értéket javasol, amitől az egyéni tapasztalatoknak és a készített ételnek megfelelően természetesen el lehet térni.) Az alsó fűtést visszajelző LED bekapcsol.
- Tekerje a felső fűtőszál bekapcsolásához a felső hőfokszabályozó gombot a kívánt értékre. (A gyártó első próbának 8-as körüli értéket javasol, amitől az egyéni tapasztalatoknak és a készített ételnek megfelelően természetesen el lehet térni.) A felső fűtést visszajelző LED bekapcsol.

- Fűtse fel az egységet, amíg el nem éri a sütési hőfokot. A hőmérsékletet a hőmérőn tudja ellenőrizni. A beállított értékek elérésekor a LED-ek kikapcsolnak.
- Helyezze az ételt a kemencébe, megfelelő védőeszköz (kesztyű) használatával. A behelyezéshez extrém hőálló edények, pizzaformák, tálcák, valamint lapát használatát javasoljuk.
- A kemence lekapcsolásához egyszerűen az „0”-ra kell csavarni mindkét hőfokszabályzót.

## **TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS**

- tisztítás vagy karbantartás előtt győződjön meg arról hogy a készülék már lehűlt
- tisztítás vagy karbantartás közben kapcsolja ki a gépet a főkapcsolóval és csatlakoztassa le azelektromos hálózatról
- a gépet mindig tartsa tisztán, a külső részeket szappanos, mosószeres vízzel tisztítsa, a főzőkamratisztításakor pedig ne használjon savat vagy maró anyagot,
- arra különösen figyeljen, hogy tisztítás után zsír vagy ételmaradék ne maradjon a sütőkamrában
- vigyázzon, hogy tisztítás közben az elektromos alkatrészek ne sérüljenek meg
- az ajtó üvegrészét ne tisztítsa le amíg az meleg, mivel ilyenkor berepedhet
- az eljáráshoz tartsa be a helyspecifikus „takarítási és fertőtlenítési utasítás” előírásait
- soha ne tisztítsa a készüléket vízsugárral
- a tisztítást nedves ronggyal végezze, ne használjon drótkefét vagy egyéb súroló hatású eszközt
- minden használat előtt ellenőrizze a gép általános műszaki állapotát, a látható alkatrészek, vezetékek épségét, ha bármilyen hibát észlel, ne használja a készüléket, jelezze azt egy szerviznek
- évente egyszer célszerű szakemberrel átvizsgáltatni a készüléket, feltárni az esetleges hibákat és megoldani őket

## **HULLADÉK KEZELÉS**

Ügyeljen környezete védelmére és tisztaságára. A csomagolóanyagot kérjük, helyezze a típusának megfelelő szelektív hulladékgyűjtő konténerbe. Ha a készülék elhasználódott vagy cserére szorul, régi készülékét térítés ellenében leadhatja az Inox-Bázis Kft.-nél. A leadott gépek megsemmisítéséről vagy újrahasznosításáról előírászerűen gondoskodunk.



## SZÁLLÍTÁS, CSOMAGOLÁS

A készülék a mindenkor érvényes előírásoknak megfelelően van csomagolva. A csomagolás megvédi a terméket a szállítás során esetlegesen bekövetkező sérülésektől. A kiszállítás és a mozgatás lehetőleg megfelelő gépek, berendezések segítségével történjen. A készülékeket zárt rakterű járművel ajánlott szállítani. A szállítás során biztosítani kell, hogy a berendezés megfelelően legyen rögzítve, ne tudjon elmozdulni, elborulni vagy megsérülni.

## GARANCIA

A termékre érvényes garancia a vásárlás napjától számított 12 hónap és csak hibásan működő alkatrészek cseréjére valamint gyártási hibák javítására vonatkozik. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károsodásokért, amelyek a szakszerűtlen, nem rendeltetésszerű használatból, a szakszerűtlen beüzemelési vagy karbantartási, javítási munkákból, vagy a nem eredeti pótalkatrészek beszereléséből erednek. Az előbb felsoroltak a garancia megszűnését eredményezik. A Ferrara Forni kemencék telephelyi garanciások.

## HIBAELHÁRÍTÁS

**Figyelem:** A karbantartási-javítási munkákat csak a készülék hálózatról történő leválasztása után végezzék el!

| Hibajelenség                                      | Lehetséges megoldás                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nem működik a sütőkamrában elhelyezett világítás. | Cserélje ki az égőt magas hőmérséklet tűrő OSRAM vagy TUNGSRAM égőre.                                                                                         |
| Nem sül a pizza alsó része.                       | Nézze meg, hogy kattan-e teljes elfordítás után az alsó fűtést vezérlő hőfokszabályzó. Amennyiben nem kattan, cseréltesse azt ki szakemberrel.                |
| Nem sül a pizza felső része.                      | Nézze meg, hogy kattan-e teljes elfordítás után a felső fűtést vezérlő hőfokszabályzó. Amennyiben nem kattan, cseréltesse azt ki szakemberrel.                |
| A készülék nem indul.                             | Ellenőrizze, hogy a tápkábel be van-e dugva és azt, hogy rendben van-e az áramellátás a telepítés helyén. Ha nem ezek okozzák a problémát, hívjon szakembert. |

**Egyéb meghibásodások esetén keresse fel a készülék forgalmazóját vagy egy szakszervizt.**

Amennyiben ez nem hoz gyors megoldást, jelentse a hibát az Inox-Bázis Kft. hibajelentő szerviz oldalán:

<https://www.inoxbasis.hu/szerviz/>

## **HULLADÉKKEZELÉS**

A környezetvédelem fontosságának felismerésével párhuzamosan egyre többször halljuk azt a kifejezést, hogy „zöld” vállalat, „zöld” iroda, azt azonban csak kevesen tudják, hogy mit is takarnak pontosan ezek a fogalmak.

Az Inox Bázis Kft., mint gyártó, mélyen elkötelezett a környezetvédelem területén, ezeknek az értékrendeknek megfelelően a termékeink 100%-ban újrahasznosítható anyagokból készülnek.

A termékeinkből keletkező hulladékot telephelyeinken díjmentesen átvesszük, és a szelektív hulladékbegyűjtés, az újrahasznosítás, illetve az ártalmatlanítás elősegítése érdekében.

Magyarországi telephelyeink a weboldalunkon megtalálhatóak: [www.inoxbasis.hu](http://www.inoxbasis.hu)

**Műszaki adatok:**

| <b>Műszaki adatok/Modell</b> | <b>FF4</b>     | <b>FF44</b>    |
|------------------------------|----------------|----------------|
| Sütőkamra méret:             | 700×700×140 mm | 700×700×140 mm |
| Sütőkamrák száma:            | 1              | 2              |
| Külső méret:                 | 950×755×330 mm | 970×840×700 mm |
| Teljesítmény:                | 5 kW           | 10 kW          |
| Súly:                        | 75 kg          | 149 kg         |
| Tápfeszültség:               | 400V / 230V    | 400V           |
| Max. hőmérséklet:            | 500°C          | 500°C          |

| <b>Műszaki adatok/Modell</b> | <b>FF6</b>      | <b>FF66</b>     |
|------------------------------|-----------------|-----------------|
| Sütőkamra méret:             | 1050×710×140 mm | 1050×710×140 mm |
| Sütőkamrák száma:            | 1               | 2               |
| Külső méret:                 | 1285×755×330 mm | 1285×755×590 mm |
| Teljesítmény:                | 7,6 kW          | 15,2 kW         |
| Súly:                        | 95 kg           | 180 kg          |
| Tápfeszültség:               | 400V            | 400V            |
| Max. hőmérséklet:            | 500°C           | 500°C           |

| <b>Műszaki adatok/Modell</b> | <b>FF4P</b>    | <b>FF44P</b>   |
|------------------------------|----------------|----------------|
| Sütőkamra méret:             | 700×700×140 mm | 700×700×140 mm |
| Sütőkamrák száma:            | 1              | 2              |
| Külső méret:                 | 995×900×400 mm | 970×840×700 mm |
| Teljesítmény:                | 5 kW           | 10 kW          |
| Súly:                        | 85 kg          | 149 kg         |
| Tápfeszültség:               | 400V/230V      | 400V           |
| Max. hőmérséklet:            | 500°C          | 500°C          |

| <b>Műszaki adatok/Modell</b> | <b>FF6P</b>     | <b>FF66P</b>    |
|------------------------------|-----------------|-----------------|
| Sütőkamra méret:             | 700×1050×140 mm | 700×1050×140 mm |
| Sütőkamrák száma:            | 1               | 2               |
| Külső méret:                 | 1325×835×400 mm | 1325×835×700 mm |
| Teljesítmény:                | 7,6 kW          | 15,2 kW         |
| Súly:                        | 115 kg          | 170 kg          |
| Tápfeszültség:               | 400V            | 400V            |
| Max. hőmérséklet:            | 500°C           | 500°C           |

| <b>Műszaki adatok/Modell</b> | <b>FF9P</b>      | <b>FF99P</b>     |
|------------------------------|------------------|------------------|
| Sütőkamra méret:             | 1050×1050×140 mm | 1050×1050×140 mm |
| Sütőkamrák száma:            | 1                | 2                |
| Külső méret:                 | 1325×1185×400 mm | 1325×1250×700 mm |
| Teljesítmény:                | 9,8 kW           | 19,6 kW          |
| Súly:                        | 110 kg           | 220 kg           |
| Tápfeszültség:               | 400V             | 400V             |
| Max. hőmérséklet:            | 500°C            | 500°C            |

| <b>Műszaki adatok/Modell</b> | <b>FF4FS</b>   | <b>FF44FS</b>  |
|------------------------------|----------------|----------------|
| Sütőkamra méret:             | 700×700×140 mm | 700×700×140 mm |
| Sütőkamrák száma:            | 1              | 2              |
| Külső méret:                 | 990×840×400 mm | 990×840×700 mm |
| Teljesítmény:                | 5 kW           | 10 kW          |
| Súly:                        | 85 kg          | 150 kg         |
| Tápfeszültség:               | 400V/230V      | 400V           |
| Max. hőmérséklet:            | 500°C          | 500°C          |

| <b>Műszaki adatok/Modell</b> | <b>FF6FS</b>    | <b>FF66FS</b>   |
|------------------------------|-----------------|-----------------|
| Sütőkamra méret:             | 700×1050×140 mm | 700×1050×140 mm |
| Sütőkamrák száma:            | 1               | 2               |
| Külső méret:                 | 990×1190×400 mm | 990×1190×700 mm |
| Teljesítmény:                | 7,5 kW          | 15,2 kW         |
| Súly:                        | 99 kg           | 170 kg          |
| Tápfeszültség:               | 400V            | 400V            |
| Max. hőmérséklet:            | 500°C           | 500°C           |

| <b>Műszaki adatok/Modell</b> | <b>FF9FS</b>     | <b>FF99FS</b>    |
|------------------------------|------------------|------------------|
| Sütőkamra méret:             | 1050×1050×140 mm | 1050×1050×140 mm |
| Sütőkamrák száma:            | 1                | 2                |
| Külső méret:                 | 1345×1190×400 mm | 1345×1190×700 mm |
| Teljesítmény:                | 10 kW            | 20 kW            |
| Súly:                        | 149 kg           | 210 kg           |
| Tápfeszültség:               | 400V             | 400V             |
| Max. hőmérséklet:            | 500°C            | 500°C            |

| <b>Műszaki adatok/Modell</b> | <b>FF6FS PLUS</b> | <b>FF66FS PLUS</b> |
|------------------------------|-------------------|--------------------|
| Sütőkamra méret:             | 1050×700×140 mm   | 1050×700×140 mm    |
| Sütőkamrák száma:            | 1                 | 2                  |
| Külső méret:                 | 1345×840×400 mm   | 1345×840×700 mm    |
| Teljesítmény:                | 7,5 kW            | 15,2 kW            |
| Súly:                        | 99 kg             | 170 kg             |
| Tápfeszültség:               | 400V              | 400V               |
| Max. hőmérséklet:            | 500°C             | 500°C              |