

TELEPÍTÉSI, HASZNÁLATI ÉS KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ



FF4 - (FF4 Professional)

FF4FS - FF4FS

FF4P - (FF4 Premium)

FF44 - (FF44 Professional)

FF44FS - (FF44 Professional)

FF44P - (FF44 Premium, FF PREMIUM 44)

FF6 - (FF6 Professional)

FF6FS - (FF6 Full Samott)

FF6FS PLUS - (FF6 Full Samott PLUS)

FF6P - (FF6 Premium)

FF66 - (FF66 Professional)

FF66FS - (FF66 Full Samott)

FF66FS PLUS - (FF66 Full Samott PLUS)

FF66P - (FF66 Premium)

FF9FS - (FF9 Full Samott)

FF9P - (FF9 Premium)

FF99FS - (FF99 Full Samott)

FF99P - (FF99 Premium, FF PREMIUM 99)

FFTS - (FFT Statikus)

típusú elektromos pizzasütő kemencékhez

Inox-Bázis Kft.
9090 Pannonhalma,
Arany János u. Központi Major

email/web:
info@inoxbазis.hu
www.inoxbазis.hu

Telefon:
+36 1 788 1828

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 Uniós 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 ajtó, 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.

		Inox Bazis Kft Arany Janos ut Kozponti major 9090 Pannonhalma (Hungary)	
Model	FF 44	made in EU	
Serial number			
Voltage	Hz	Power	
400 V~ 3N	50/60 Hz	5 kW	



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

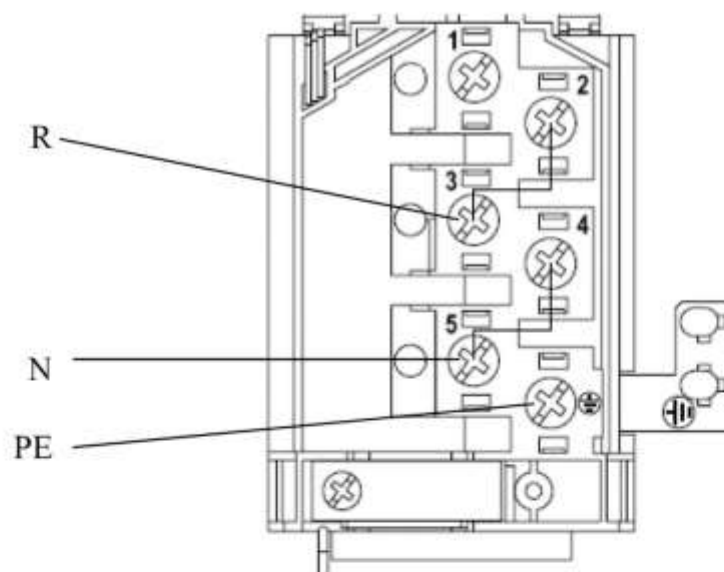
A Ferrara Forni sütők hálózati bekötése az alábbi ábrák szerint történik. AZ FF4, FF4P típus választhatóan 1 vagy 2 fázisra is köthető, a többi típus bekötése 3 fázisra történik.

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

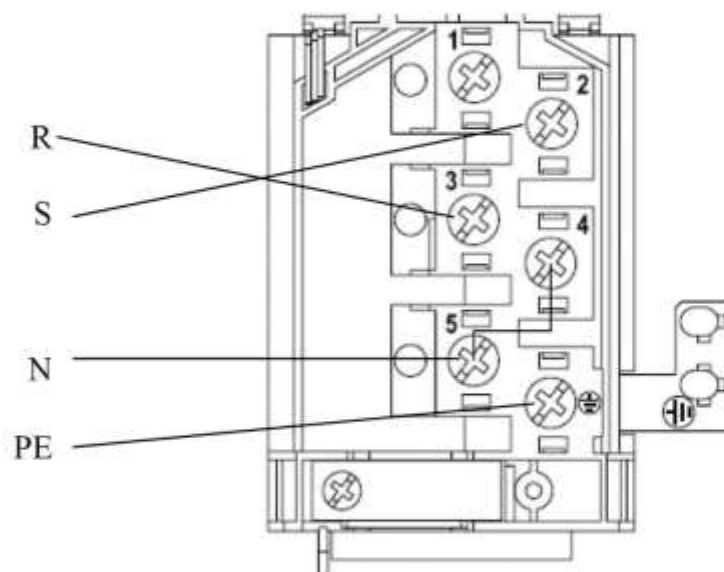
Bekötés előtt ellenőrizze, hogy a telepítési hely elektromos hálózata megfelel-e a készülék adattábláján feltüntetett követelményeknek. A berendezés védőföldeléssel ellátott.

A bekötést mindenképpen megfelelő képzettséggel rendelkező szakember végezze.

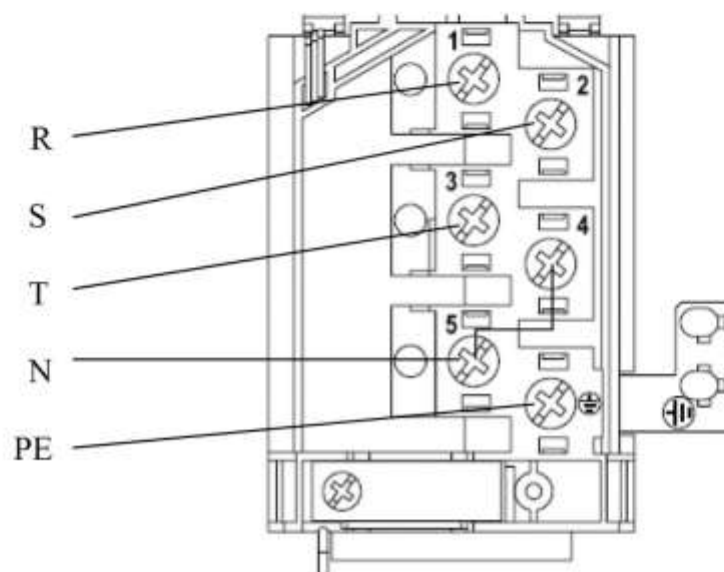
Bekötés 1 fázisra:
(csak FF4)



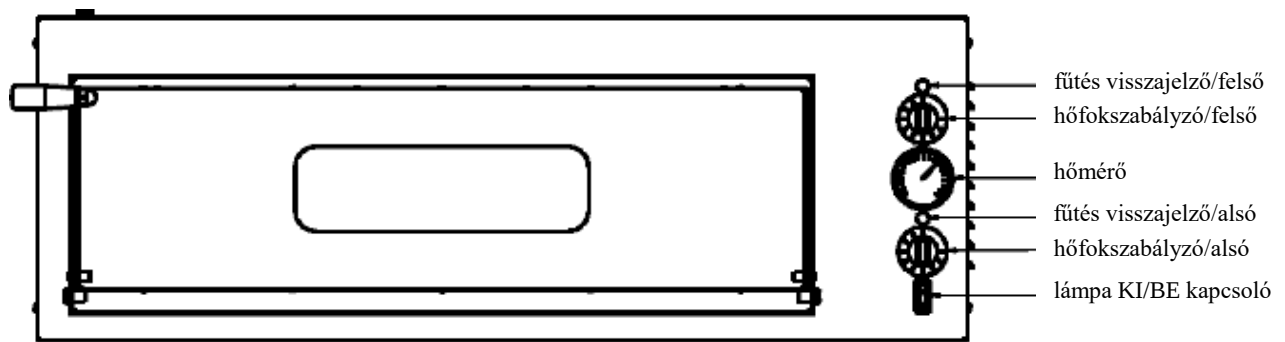
Bekötés 2 fázisra:



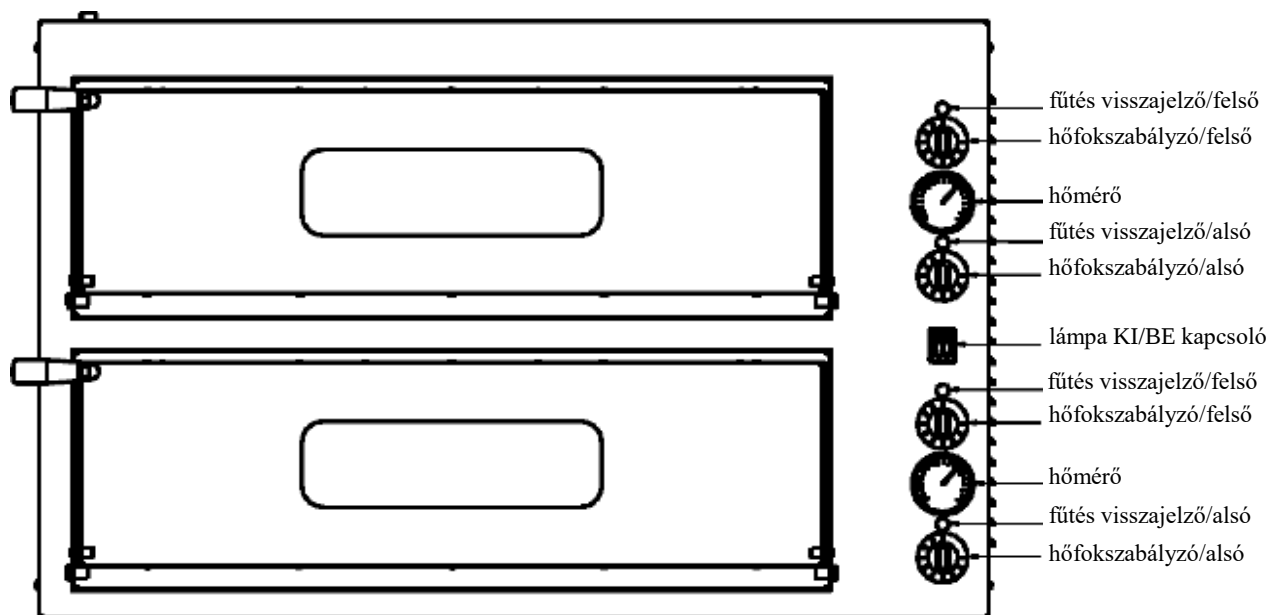
Bekötés 3 fázisra:



Kezelőfelület egyaknás pizzakemence esetén:



Kezelőfelület kétaknás pizzakemence esetén:



A PIZZAKEMENCE HASZNÁLATA

A kemencékben alul és felül is találhatóak fűtőszálak, melyek külön szabályozhatók 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 szabályozhatók.

- Tekerje az alsó fűtőszál bekapcsolásához az alsó hőfokszabályozó gombot a kívánt értékre. A készülék bekapcsol. (A gyártó első próbának 7-es körüliértéket javasol, amitől az egyéni tapasztalatoknak és a készített ételnek megfelelően természetesen el lehet térni.) Az alsó fűtést visszajelző LEDbe kapcsol.
- Tekerje a felső fűtőszál bekapcsolásához a felső hőfokszabályozó gombot akivánt 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 ahőmérőn 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 fő kapcsolóval 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 meg, 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 eszközöket
- 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 hőmérséklettűró OSRAM vagy TUNGSRAM égőre.
Nem sül a pizza alsó része.	Nézze meg, hogy kattán-e teljes elfordítás után az alsó fűtést vezérlő hőfokszabályzó. Amennyiben nem kattán, cseréltesse azt ki szakemberrel.
Nem sül a pizza felső része.	Nézze meg, hogy kattán-e teljes elfordítás után a felső fűtést vezérlő hőfokszabályzó. Amennyiben nem kattán, 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.inoxbазis.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 megtalálhatóak a weboldalunkon: www.inoxbazis.hu

Műszaki adatok:

Műszaki adatok/Modell	FF4	FF44
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

Műszaki adatok/Modell	FF6	FF66
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

Műszaki adatok/Modell	FF4P	FF44P
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

Műszaki adatok/Modell	FF6P	FF66P
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

Műszaki adatok/Modell	FF9P	FF99P
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

Műszaki adatok/Modell	FF4FS	FF44FS
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

Műszaki adatok/Modell	FF6FS	FF66FS
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

Műszaki adatok/Modell	FF9FS	FF99FS
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

Műszaki adatok/Modell	FF6FS PLUS	FF66FS PLUS
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