



Virtus®
THE PURSUIT OF EXCELLENCE

SERVICE



+ 49 2381 - 973 710



Hüserstraße 53 | 59075 Hamm



www.virtusnet.de





WARNING!

BEFORE SWITCHING ON THE OVEN: REMOVE THE REFRACTORY STONES CAREFULLY, REMOVE THE POLYSTYRENE UNDER ALL THE STONES, AND THEN PUT AGAIN THE STONES INSIDE THE ROOM OF THE OVEN.

ВНИМАНИЕ!

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ПЕЧИ ОСТОРОЖНО ПРИПОДНЯТЬ ШАМОТНЫЙ КАМЕНЬ И ДОСТАТЬ ПОЛИСТИРОЛОВЫЙ УПЛОТНИТЕЛЬ ПОД КАМНЯМИ. АККУРАТНО ПОЛОЖИТЬ КАМЕНЬ В ПЕРВОНАЧАЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ.

ATTENTION!

AVANT D'ALLUMER LE FOUR, ENLEVER LES PIERRE SOIGNEUSEMENT, ENLEVER LE POLYSTYRENE QUI SE TROUVE DESSOUS TOUTES LES PIERRES ET, SEULEMENT APRES AVOIR FAIT CA, REMETTRE LES PIERRE DANS LE FOUR.

ATTENZIONE!

PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE IL FORNO SOLLEVARE CON CAUTELA LE PIETRE, TOGLIERE IL POLISTIROLO DA SOTTO TUTTE LE PIETRE PRESENTI, MANEGGIARE LE PIETRE CON CURA E DOPO AVER RIMOSSO IL POLISTIROLO RIMETTERE LE PIETRE ALL'INTERNO DELLA CAMERA.

ATENDIMENTO!

ANTES DE PÔR EM FUNCIONAMEINTO O FORNO , LEVANTAR COM CUIDADO AS PEDRAS , TIRAR O POLIESTIRENO PRESENTE EMBAIXO DAS PEDRAS, MANIPULAR COM CUIDADO AS PEDRAS E DEPOIS DE TER TIRADO O POLIETIRENO VOLTAR A COLOCAR AS PEDRAS DENTRO DA CÂMARA.

¡ATENCIÓN!

ANTES DE PONER EN MARCHA EL HORNO, LEVANTAR CON CUIDADO LAS PIEDRAS, QUITAR EL POLIESTERENO QUE SE ENCUENTRA DEBAJO DE ESTAS, MANIPULAR LAS PIEDRAS CON CUIDADO Y TRAS HABER QUITADO EL POLIESTERENO VOLVER A RECOLOCARLAS EN EL INTERIOR DE LA CÁMARA.

ACHTUNG!

**UNTER DEN STEINEN BEFINDET SICH EINE SCHICHT AUS POLYSTYROL, BITTE DIESES POLYSTYROL VOR DEM EINSCHALTEN DES OFENS ENTFERNEN.
BEHANDLE DIE STEINE SORGFÄLTIG UND, NACH DEM ENTFERNEN DES POLYSTYROLS, LEGEN SIE DIE STEINE WIEDER IN DEN KAMMERN**

UWAGA!

PRZED URUCHOMIENIEM PIECA NALEŻY W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI WYJĄĆ Z PIECA PŁYTY SZAMOTOWE, USUNĄĆ ZABEZPIECZENIE STYROPIANOWE, A NASTĘPNIE PONOWNIE UMIEŚCIĆ PŁYTY SZAMOTOWE W PIECU.

تنبيه:

قبل استخدام الفرن ارفع الأحجار بحذر، وأزل البوليستيرين من تحت جميع الأحجار الموجودة، تعامل مع الأحجار بحذر، وبعد إزالة البوليستيرين أعد وضع الأحجار داخل الغرفة.

ITALIANO

MATRICOLA	4
ETICHETTA MATRICOLA	4
INFORMAZIONI GENERALI	4
IMPORTANZA DEL MANUALE	4
STATO "FORNO SPENTO"	4
GARANZIA	4
DESTINAZIONE D'USO	5
LIMITI D'USO	5
INSTALLAZIONE	5
PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE	5
COLLEGAMENTO ELETTRICO	5
MORSETTIERA	6
EQUIPOTENZIALE	6
USO E FUNZIONAMENTO	7
PANNELLO COMANDI	7
PRIMA MESSA IN FUNZIONE	12
ACCENSIONE DEL FORNO	12
SPEGNIMENTO DEL FORNO	12
MANUTENZIONE	13
PULIZIA	13
DEMOLIZIONE	13
AVVERTENZE GENERALI	13

MATRICOLA

ETICHETTA MATRICOLA

La matricola è costituita da una etichetta adesiva serigrafata di colore grigio, applicata sul retro del forno. Nella targhetta sono indicati in modo leggibile e indelebile i seguenti dati:

- | | |
|-----------------------------|---|
| - Nome del fabbricante; | - N° di matricola ; |
| - Potenza elettrica (kW/A); | - Tensione e frequenza elettrica (Volt/Hz); |
| - Modello; | - Anno di costruzione |
| - Dicitura "Made in Italy"; | - Peso del forno |

INFORMAZIONI GENERALI

IMPORTANZA DEL MANUALE

Prima di utilizzare il forno in oggetto è obbligatorio leggere e comprendere in tutte le sue parti il presente manuale.

Il presente manuale deve sempre essere a disposizione degli "operatori autorizzati" e trovarsi vicino al forno bene custodito e conservato.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali e cose, causati dall'inosservanza delle norme descritte nel presente manuale.

Il presente manuale è parte integrante del forno e deve essere conservato fino allo smaltimento finale dello stesso.

Gli "operatori autorizzati" devono eseguire sul forno esclusivamente gli interventi di loro specifica competenza.

STATO "FORNO SPENTO"

Prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento manutentivo e/o regolazione sul forno è obbligatorio sezionare la fonte di alimentazione elettrica, togliendo la spina di alimentazione dalla presa di rete, assicurandosi che il forno sia effettivamente spento e raffreddato.

GARANZIA

La durata della garanzia è di dodici mesi e decorre dalla data della ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto.

Entro tale periodo saranno sostituiti o riparati gratuitamente e solo franco ns. stabilimento i particolari che per cause ben accertate ed inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura.

Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione e il costo della manodopera.

La garanzia decade nei casi in cui si accerti che il danno sia stato provocato da: trasporto, errata o insufficiente manutenzione, imperizia degli operatori, manomissioni, riparazioni eseguite da personale non autorizzato, inosservanza delle prescrizioni del manuale.

Si esclude ogni rivalsa nei confronti del costruttore per danni diretti o indiretti conseguenti al tempo in cui la macchina rimarrà inoperosa causa:

avaria, in attesa per le riparazioni, o comunque riferibile alla non presenza fisica dell'apparecchiatura.



LE MANOMISSIONI E/O LA SOSTITUZIONE DI PEZZI CON RICAMBI NON ORIGINALI, FANNO DECADERE LA GARANZIA, ED ESONERANO IL FABBRICANTE DA OGNI RESPONSABILITÀ.

DESTINAZIONE D'USO

L'uso previsto per cui è stata progettato e realizzato il forno è il seguente:

USO PREVISTO: COTTURA DELLA PIZZA, PANE, FOCACCE, GRATINATURA DI PRODOTTI GASTRONOMICI E RISCALDAMENTO DI VIVANDE SU TEGLIA.

IL FORNO PUÒ ESSERE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE DA UN OPERATORE ADDETTO (UTILIZZATORE).

QUESTO APPARECCHIO NON E' DESTINATO AD ESSERE UTILIZZATO DA PERSONE (BAMBINI COMPRESI) CON CAPACITA' FISICHE, SENSORIALI O MENTALI RIDOTTE, O CON MANCANZA DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, A MENO CHE NON ABBIANO RICEVUTO ASSISTENZA O ISTRUZIONI ALL'USO DELL'APPARECCHIO DA UNA PERSONA RESPONSABILE DELLA LORO SICUREZZA.

I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI PER EVITARE CHE GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

LIMITI D'USO

Il forno in oggetto è stato progettato e realizzato esclusivamente per la destinazione d'uso descritta al paragrafo precedente e pertanto è assolutamente vietato qualsiasi altro tipo d'impiego e utilizzo al fine di garantire, in ogni momento, la sicurezza degli operatori autorizzati e l'efficienza del forno stesso.

INSTALLAZIONE

PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE

Il luogo dove viene installato il forno deve avere le seguenti caratteristiche ambientali:

- essere asciutto, la temperatura e l'umidità relativa del locale nel quale deve essere installato non devono superare i valori indicati nella tabella dei dati tecnici;
- fonti idriche adeguatamente distanti;
- ventilazione ed illuminazione idonee e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.



IL FORNO NON DEVE ESSERE INSTALLATO IN PROSSIMITÀ DI MATERIALI INFIAMMABILI (LEGNO, PLASTICA, COMBUSTIBILI, GAS, ETC.). EVITARE NEL MODO PIU' ASSOLUTO IL CONTATTO D'OGGETTI INFIAMMABILI CON LE SUPERFICI CALDE DEL FORNO. ASSICURARE SEMPRE LE CONDIZIONI DI SICUREZZA ANTINCENDIO. MANTENERE UNO SPAZIO LIBERO ATTORNO AL FORNO DI ALMENO 30 CM.

Verificare che la tensione d'alimentazione, la frequenza e la potenza dell'impianto siano compatibili con i valori riportati sia nelle caratteristiche tecniche che nella targhetta apposta sul retro del forno.

Le caratteristiche della presa d'alimentazione elettrica devono essere compatibili con la spina installata sul cavo.

COLLEGAMENTO ELETTRICO



IL COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL FORNO ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA DEVE ESSERE ESEGUITO OBBLIGATORIAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE DA UN TECNICO AUTORIZZATO (ELETTRICISTA) IN POSSESSO DEI REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI RICHIESTI DALLE NORME VIGENTI NEL PAESE DI UTILIZZO DEL FORNO, CHEDERE DI RILASCIARE UNA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DELL'INTERVENTO ESEGUITO.



PER IL COLLEGAMENTO DIRETTO ALLA RETE E' NECESSARIO PREVEDERE UN DISPOSITIVO AVENTE APERTURA TRA I CONTATTI TALE DA ASSICURARE LA DISCONNESSIONE COMPLETA NELLE CONDIZIONI DELLA CATEGORIA DI SOVRATENSIONE III, CONFORMEMENTE ALLE REGOLE DI INSTALLAZIONE.

Per collegare la macchina alla rete elettrica è indispensabile procedere nel modo seguente:

1. Smontare il pannello destro del forno.
2. Collegare alla morsettiera (FIG. A/B) i conduttori L1—L2—L3—N — $\perp$ di un cavo di alimentazione tipo H07RNF 3G X "x" mm² sguainato con puntalini.
3. Assemblare all'altra estremità del cavo una spina normalizzata e polarizzata (la distinzione tra fase e neutro deve essere inequivocabile).

Per collegare il forno a 230V MONOFASE è sufficiente fare un ponte tra L1-L2-L3 con le apposite piastrine presenti inserite nella morsettiera.

L1	Morsetto N. 1
L2	Morsetto N. 2
L3	Morsetto N. 3
N	Morsetto N. 5
$\perp$	Morsetto N. 6



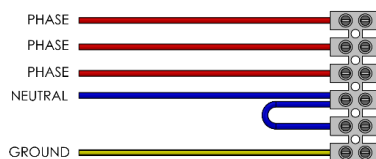
A COLLEGAMENTO ELETTRICO ULTIMATO, IL TECNICO AUTORIZZATO (ELETTRICISTA) DEVE RILASCIARE UNA DICHIARAZIONE CHE ATTESTI LA MISURAZIONE DI CONTINUITÀ DEL CIRCUITO DI PROTEZIONE EQUIPOTENZIALE.

L'APPARECCHIATURA DEVE ESSERE COLLEGATA TRAMITE UN INTERRUTTORE DIFFERENZIALE (RCD) AVENTE CORRENTE MINIMA NOMINALE D'INTERVENTO NON SUPERIORE AI 30 MA.

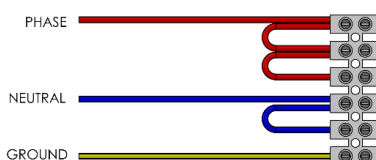
MORSETTIERA

La morsettiera è posta internamente al forno.

400 V
3 PH



230 V
1 PH



230 V
3 PH



Tipologia forno	N. di cavi	Sezione (mm ²)
1/40; 2/40	3	2,5
1/50; 2/50; 3/50	5	4

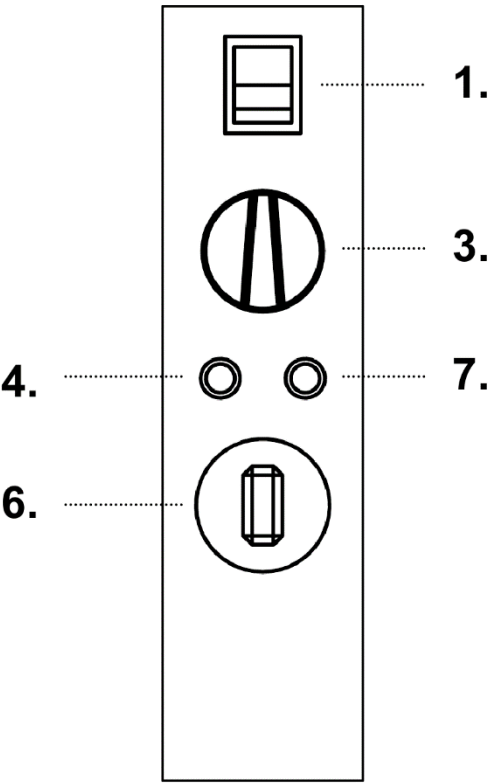
EQUIPOTENZIALE

L'apparecchiatura deve essere inserita in un sistema equipotenziale. Il morsetto di collegamento si trova in prossimità della morsettiera di alimentazione del forno. Il filo equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mm².

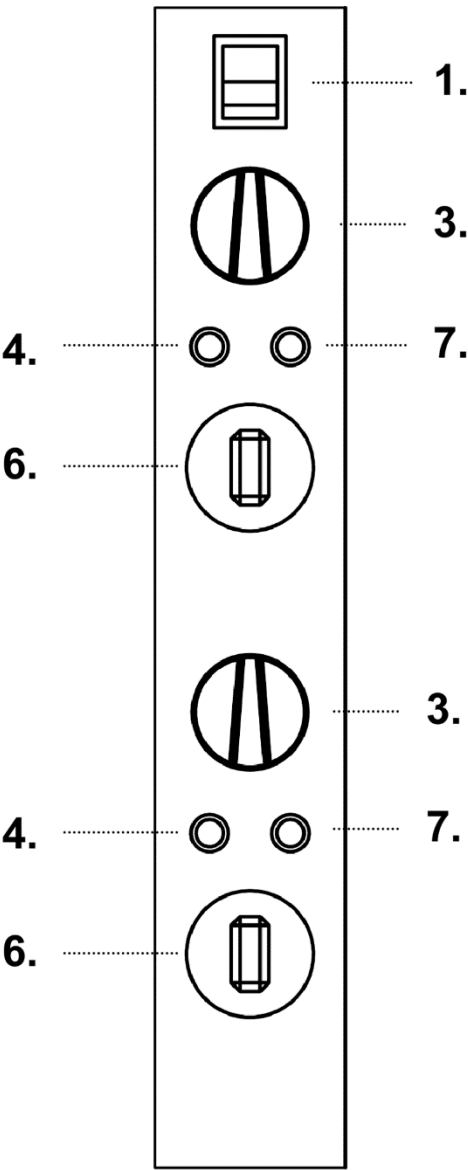
USO E FUNZIONAMENTO

PANNELLO COMANDI

1/40

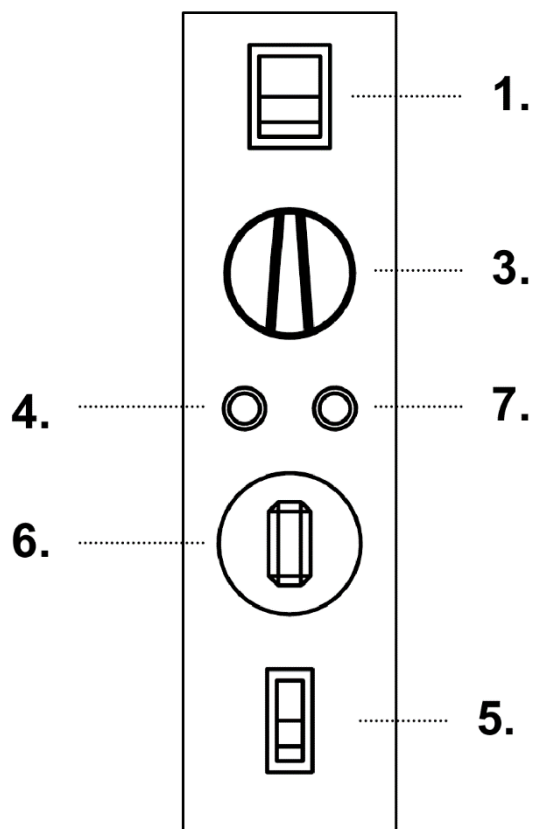


2/40

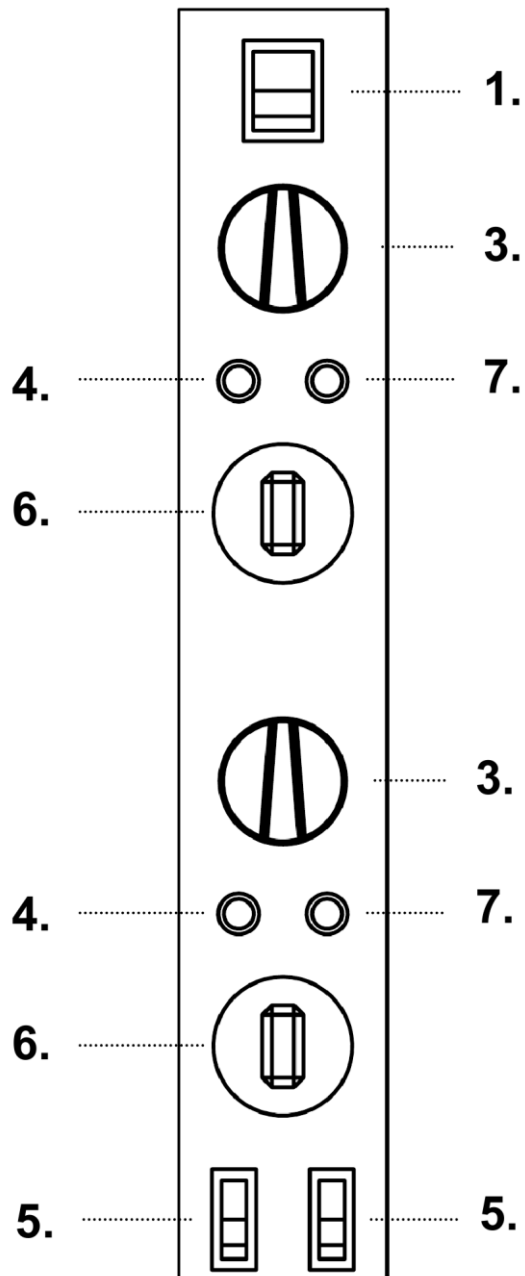


RIF.	DENOMINAZIONE	FUNZIONE
1	Interruttore generale	Attiva e disattiva il funzionamento di tutte le resistenze.
3	Termostato	• Pos. 0: Disattiva il funzionamento della resistenza • Pos. 50-320°C: Attiva il funzionamento della resistenza ed imposta la temperatura desiderata.
4	Spia luminosa	Accesa segnala il funzionamento della resistenza in uso.
6	Timer	Regola il tempo di cottura.
7	Spia luminosa	Accesa segnala il funzionamento del timer.

1/40 CON LUCE

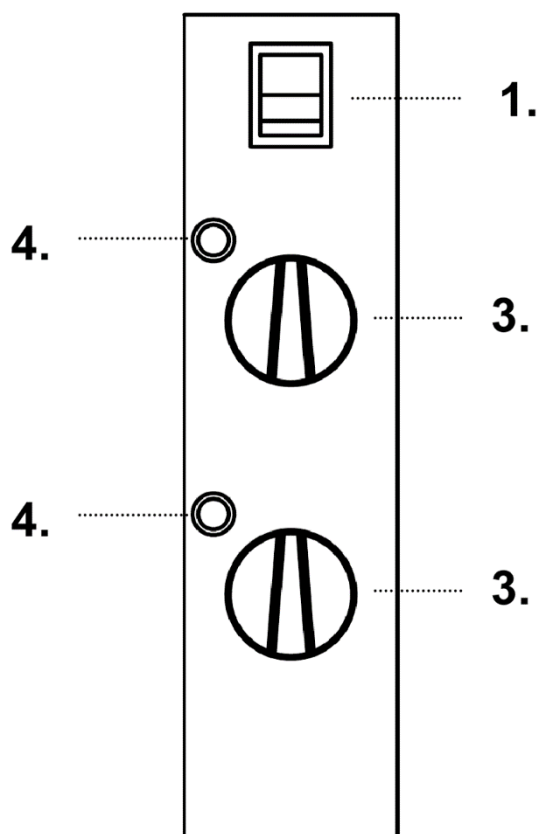


2/40 CON LUCE

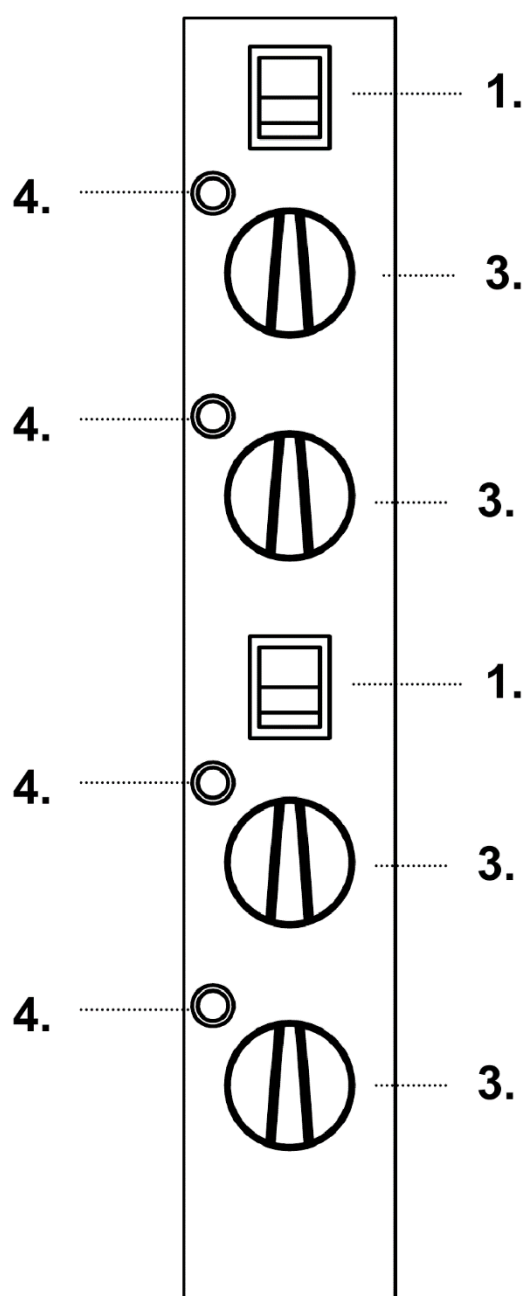


RIF.	DENOMINAZIONE	FUNZIONE
1	Interruttore generale	Attiva e disattiva il funzionamento di tutte le resistenze.
3	Termostato	• Pos. 0: Disattiva il funzionamento della resistenza • Pos. 50-320°C: Attiva il funzionamento della resistenza ed imposta la temperatura desiderata.
4	Spia luminosa	Accesa segnala il funzionamento della resistenza in uso.
5	Interruttore luce camera	• Pos. 1: accende la luce nella camera del forno; • Pos. 0: spegne la luce nella camera del forno
6	Timer	Regola il tempo di cottura.
7	Spia luminosa	Accesa segnala il funzionamento del timer.

1/40 2T



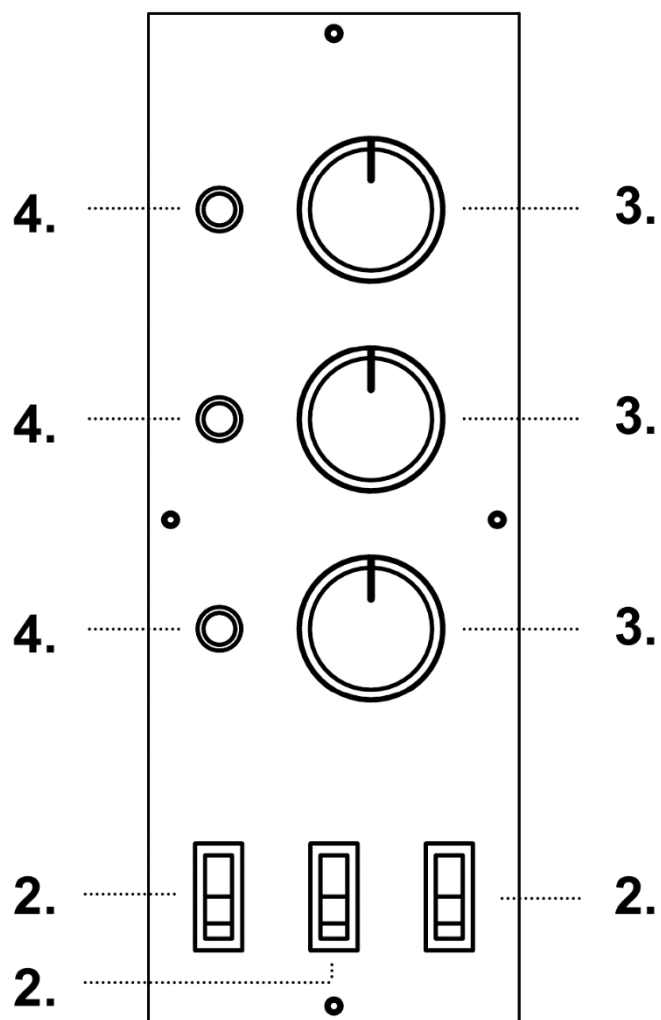
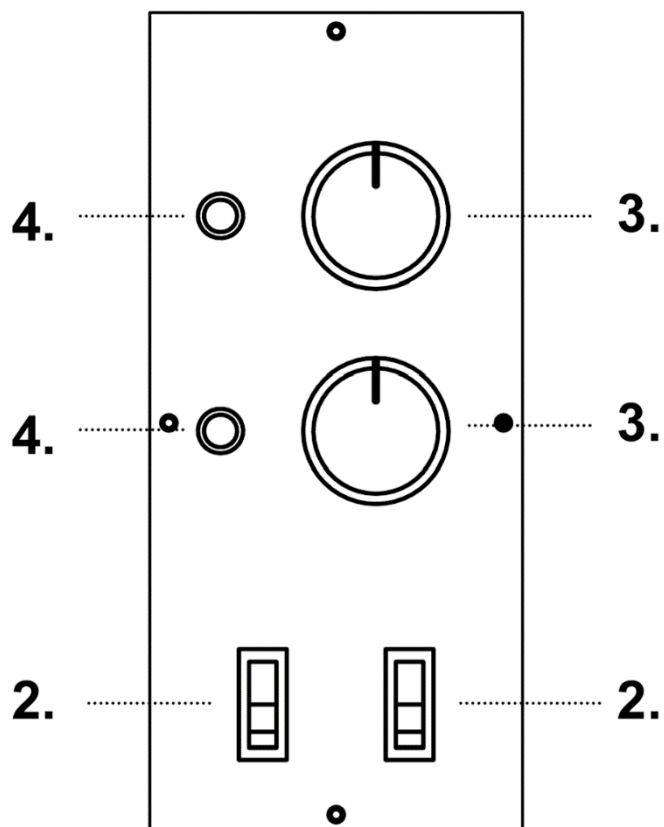
2/40 4T



RIF.	DENOMINAZIONE	FUNZIONE
1	Interruttore generale	Attiva e disattiva il funzionamento di tutte le resistenze.
3	Termostato	• Pos. 0: Disattiva il funzionamento della resistenza e della luce • Pos. 50-320°C: Attiva la luce e il funzionamento della resistenza ed imposta la temperatura desiderata.
4	Spia luminosa	Accesa segnala il funzionamento della resistenza in uso.

1/50, 2/50 4T, 3/50

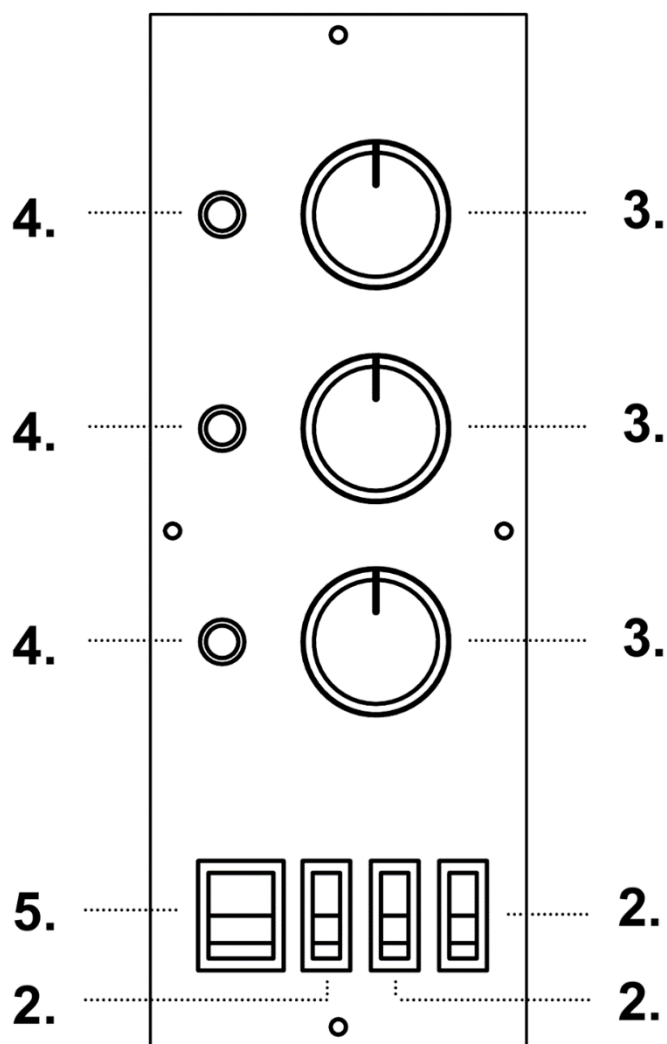
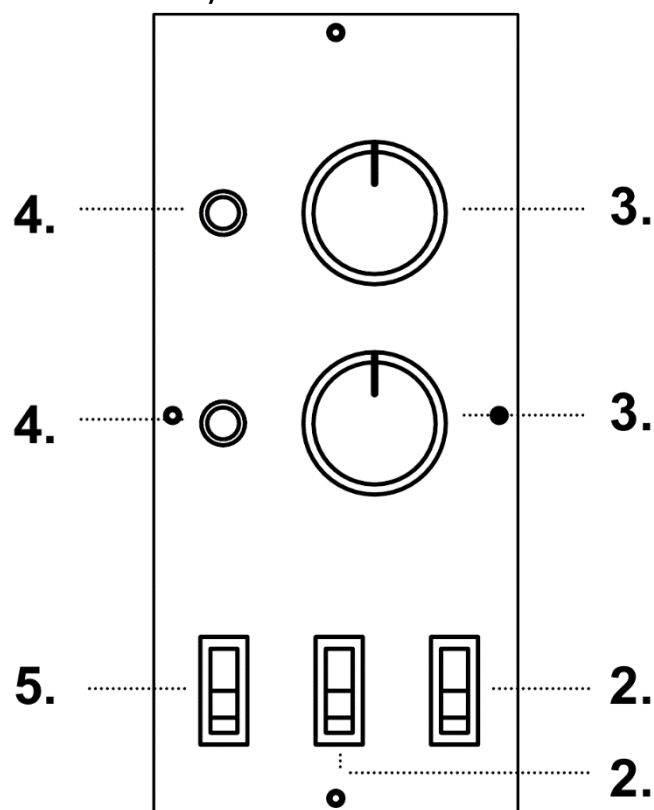
2/50



RIF.	DENOMINAZIONE	FUNZIONE
2	Interruttore resistenza	• Pos. I: Attiva il funzionamento della resistenza; • Pos. 0: Disattiva il funzionamento della resistenza.
3	Termostato	• Pos. 0: Disattiva il funzionamento della resistenza e della luce • Pos. 45-455°C: Attiva la luce e il funzionamento della resistenza ed imposta la temperatura desiderata.
4	Spia luminosa	Accesa segnala il funzionamento della resistenza in uso.

1/50, 2/50 4T CON LUCE,
3/50 CON LUCE

2/50 CON LUCE



RIF.	DENOMINAZIONE	FUNZIONE
2	Interruttore resistenza	• Pos. I: Attiva il funzionamento della resistenza; • Pos. 0: Disattiva il funzionamento della resistenza.
3	Termostato	• Pos. 0: Disattiva il funzionamento della resistenza e della luce • Pos. 45-455°C: Attiva la luce e il funzionamento della resistenza ed imposta la temperatura desiderata.
4	Spia luminosa	Accesa segnala il funzionamento della resistenza in uso.
5	Interruttore luce camera	• Pos. 1: accende la luce nella camera del forno; • Pos. 0: spegne la luce nella camera del forno

PRIMA MESSA IN FUNZIONE

Prima di accendere il forno togliere il polistirolo da sotto le pietre e asportare il film protettivo evitando di usare utensili che possano danneggiare le superfici.



NONOSTANTE LE POTENZIALITÀ TERMICHE OFFERTE DAL FORNO, PER MOTIVI DI SICUREZZA, LA TEMPERATURA MASSIMA CONSENTITA SELEZIONABILE CON L'AUSILIO DEI TERMOSTATI È 320/455°C.



LA MESSA IN SERVIZIO DEL FORNO PUÒ ESSERE EFFETTUATA SOLO AD INSTALLAZIONE COMPLETA CON RILASCIO DA PARTE DEI TECNICI AUTORIZZATI DELLA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO.

La prima messa in funzione deve essere effettuata procedendo come segue:

- 1) Pulire il frontale del forno con un panno asciutto e morbido in modo da rimuovere eventuali residui;
- 2) Collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di alimentazione elettrica;
- 3) Portare l'interruttore delle resistenze in pos. "I"; Per il forno 1/40 e 2/40: premere l'interruttore generale;
- 4) Attivare il funzionamento delle resistenze portando i termostati alla temperatura di 150°C, si accenderanno le rispettive spie luminose che segnalano il funzionamento delle resistenze in uso;
- 5) Lasciare in funzione il forno per circa 1 h;
- 6) Disattivare il funzionamento delle resistenze portando i termostati in pos. "0", si spegneranno le rispettive spie luminose; per il forno 1/40 e 2/40: premere l'interruttore generale e disattivare le resistenze;
- 7) Aprire la porta del forno per 15min circa in modo da lasciare evacuare eventuali vapori e odori;
- 8) Richiudere la porta e ripetere l'operazione descritta al punto 4) portando i termostati alla temperatura di 400°C; per il forno 1/40 e 2/40: portare i termostati alla temperatura di 320°C.
- 9) Lasciare in funzione il forno per circa 1 h;
- 10) Disattivare il funzionamento delle resistenze portando i termostati in pos. "0" e si spegneranno le rispettive spie luminose;
- 11) Spegnerne il forno.
- 12) Con il forno 1/40 e 2/40 è possibile regolare il tempo di cottura impostando i minuti con il timer. Al termine del tempo impostato si disattiveranno le resistenze. Per scegliere il modo di cottura continuo portare la manopola del timer su "ON" girandola verso sinistra.

ACCENSIONE DEL FORNO

- 1) Collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di alimentazione elettrica;
- 2) Portare l'interruttore delle resistenze in pos. "I"; per il forno 1/40 e 2/40: premere l'interruttore generale;
- 3) Attivare il funzionamento delle resistenze portando i termostati alla temperatura desiderata, si accenderanno le rispettive spie luminose che segnalano il funzionamento delle resistenze in uso;
- 4) Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata è possibile inserire nel forno la pizza per la cottura;
- 5) Aprire manualmente la porta del forno tramite le apposite maniglie;
- 6) Inserire all'interno del forno la pizza e/o le pizze da cuocere servendosi di strumenti idonei a questo tipo d'impiego. È importante evitare di lasciare troppo a lungo aperta la porta in quanto il calore fuoriuscito abbassa la temperatura del forno;
- 7) Richiudere la porta;
- 8) La temperatura di cottura della pizza varia a seconda che la stessa sia posta direttamente sulla pietra refrattaria o su una teglia. Nel primo caso si consiglia di impostare la temperatura di cottura a **280°C** per la base e **320°C** per il cielo; nel secondo caso, invece, **320°C** per la base e **280 °C** per il cielo;
- 9) A cottura ultimata aprire la porta ed estrarre la pizza e/o le pizze e richiudere la porta.

SPEGNIMENTO DEL FORNO

Una volta terminato l'utilizzo del forno procedere come segue:

Spegnerne il forno portando nella pos. "0" gli interruttori che mettono in funzione le resistenze e le manopole che regolano i termostati.

Per il forno 1/40 e 2/40: premere l'interruttore generale e disattivare le resistenze.

MANUTENZIONE



PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI TIPO DI INTERVENTO MANUTENTIVO È OBBLIGATORIO DISINSERIRE LA SPINA DEL FORNO DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.

PULIZIA

La pulizia deve essere eseguita alla fine di ogni utilizzo in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità del forno.

Pulizia del piano refrattario: questa operazione va effettuata con il forno caldo.

Una volta raggiunta la temperatura di circa 350°C, spegnere il forno, aprire la porta e pulire il piano mediante una spazzola in fibra vegetale o metallo morbido dotata di manico lungo tale da evitare il contatto con parti calde del forno.

Pulizia esterna del forno: (superfici in acciaio inox, vetro d'ispezione e pannello comandi): questa operazione va effettuata a forno freddo.
vigenti.



SI RACCOMANDA ALL'OPERATORE ADDETTO DI UTILIZZARE APPOSITI GUANTI E INDUMENTI IDONEI PER EVITARE SCOTTATURE.

PER LA PULIZIA E' VIETATO L'USO DI: GETTI D'ACQUA, POLVERI ABRASIVE, SOSTANZE CORROSIVE O QUANTO ALTRO CHE POSSA DANNEGGIARE I COMPONENTI E COMPROMETTERE LA SICUREZZA IN GENERALE, ED IN PARTICOLARE SOTTO IL PROFILO IGIENICO.

Per ogni intervento di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato il forno e/o ad un tecnico autorizzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.

DEMOLIZIONE

AVVERTENZE GENERALI

All'atto della demolizione del forno, attenersi obbligatoriamente alle prescrizioni delle normative vigenti. Procedere alla differenziazione delle parti che costituiscono il forno secondo i diversi tipi di materiali di costruzione (Plastica, rame, ferro, ecc...).