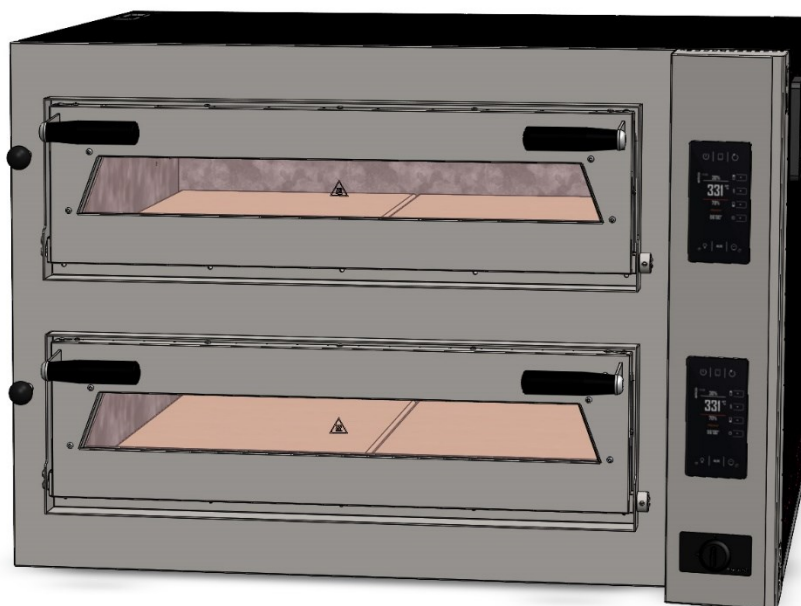
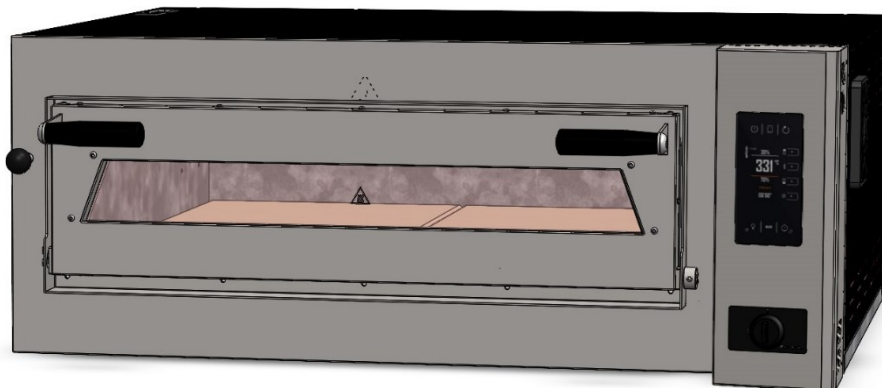


FORNI MODELLI PEPTC-N ÷ PDPTC-N



IT MANUALE DI INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE
(ISTRUZIONI IN ORIGINALE)

EN Installation, use and maintenance manual
(Translation of the original instructions)

DE Installations-, Gebrauchs- und Wartungshandbuch
(Übersetzung der Originalanleitung)

FR Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien
(Instructions originales)

ES Manual de instalación, uso y mantenimiento.
(Instrucciones originales)

INDICE

PREMESSA	3
SIMBOLOGIA UTILIZZATA	3
AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	3
SPECIFICHE GENERALI	8
TRASPORTO	10
INSTALLAZIONE	10
CONOSCERE IL FORNO	15
PRIMA ACCENSIONE E COLLAUDO FUNZIONALE	15
CONOSCERE IL DISPLAY	18
FUNZIONI' DEL FORNO	19
MANUTENZIONE E PULIZIA	27
POSSIBILI ANOMALIE, ALLARMI ED ERRORI	33
INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO	36

PREMESSA

Gentile cliente, desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta. Per consentirle di utilizzare al meglio il suo nuovo Forno, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale. I forni a cui fa riferimento il presente manuale, sono stati progettati esclusivamente per soddisfare le esigenze di cottura della pizza e di prodotti simili. La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite. L'installazione deve essere fatta esclusivamente da personale qualificato, in grado di garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

SIMBOLOGIA UTILIZZATA

Nel presente manuale i punti di rilevante importanza sono evidenziati dalla seguente simbologia:



ATTENZIONE:

Punto nel quale viene espressa una nota di particolare rilevanza.



PERICOLO:

Viene espressa un'importante nota di comportamento per la prevenzione di infortuni o danni materiali.



LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.



PERICOLO! SUPERFICIE CALDA.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Prima dell'uso o manutenzione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente manuale.

- Il manuale deve sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita, anche in caso di cessione. In caso di smarrimento chiedere una copia al rivenditore e/o al produttore (indicando il numero di matricola).
- La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche. Esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di inesperti in applicazioni domestiche e simili.
- Questa tipologia di apparecchi non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Tutte le operazioni di installazione, montaggio e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale specializzato e qualificato secondo le normative in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
- Prima di qualsiasi movimentazione o installazione dell'apparecchiatura, accertarsi dell'idoneità del locale che ospiterà lo stesso. Verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.

- Un'installazione, uso o manutenzione diverse da quelle indicate nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non deve essere installato dove il pubblico ha accesso.
- Qualora questo apparecchio debba essere posizionato in prossimità di pareti, pareti divisorie, mobili da cucina, finiture decorative, ecc, queste devono essere realizzati in materiale non combustibile o rivestite con idoneo materiale certificato termoisolante.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, sostituzione componenti o pulizia ordinaria/straordinaria, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e fanno decadere la garanzia.
- Alcune parti dell'apparecchiatura possono raggiungere temperature elevate. Si consiglia di fare attenzione a non toccare le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili o sensibili al calore, nemmeno per la movimentazione degli alimenti cotti.
- Non appoggiare alcun oggetto, soprattutto se costruito in materiale sensibile al calore, sopra al forno.
- **PERICOLO DI INCENDIO:** lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.
- **ATTENZIONE, PERICOLO DI ESPLOSIONE:** è vietato impiegare il forno in ambienti a rischio di esplosione.
- **ATTENZIONE:** è vietato inserire nella camera di cottura solidi o liquidi infiammabili, ad esempio alcolici, durante il funzionamento.
- Per movimentare le pietanze durante e dopo la cottura utilizzare sempre dispositivi di protezione personale (es. guanti) per evitare il pericolo di ustioni.
- Per la cottura utilizzare sempre materiali non sensibili al calore e certificati per il contatto con gli alimenti caldi.
- Utilizzare sempre utensili resistenti al calore (es. in acciaio). Utensili da cucina in plastica o simili potrebbero non resistere alle alte temperature del forno.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento, non lasciare pietanze nel forno senza custodia.
- Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini ed assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochino con esso.
- **ATTENZIONE:** spegnere sempre l'interruttore elettrico principale alla fine dell'utilizzo dell'apparecchiatura e prima delle operazioni di manutenzione.
- Se si nota una qualsiasi anomalia, cattivo funzionamento o guasto, non utilizzare l'apparecchiatura, contattare il rivenditore e/o un tecnico qualificato e specializzato. Qualora sia necessario sostituire dei componenti del prodotto, esigere sempre parti di ricambio originali pena il decadimento della Garanzia.
- Posizionare in un posto visibile i numeri telefonici di emergenza.

- L'apparecchiatura deve essere verificata da un tecnico qualificato e specializzato almeno una volta l'anno.
- La non osservanza anche parziale di queste norme può provocare danni e lesioni anche morali, fa decadere la garanzia e solleva il Produttore da qualsiasi responsabilità.
- Per la pulizia dell'apparecchiatura o di qualsiasi suo componente, accessorio o della sottostruttura NON utilizzare:
 - detergenti abrasivi o in polvere, aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc.)
 - utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc.);
 - getti d'acqua a vapore o a pressione.

MANUALE

Conservazione del manuale

Il presente manuale, che è parte integrante del prodotto, deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti all'installazione ed alla manutenzione.

Deterioramento o Smarrimento

In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia al proprio rivenditore o alla casa costruttrice.

Cessione dell'apparecchiatura

In caso di cessione del prodotto l'utilizzatore è obbligato a consegnare al nuovo proprietario anche il presente manuale.

Responsabilità

Con la consegna del presente manuale il Costruttore declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle indicazioni e prescrizioni in esso contenute.

Il Costruttore declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio dell'apparecchiatura od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali.

Responsabilità delle opere di installazione

La responsabilità delle opere eseguite durante l'installazione del prodotto non è da considerarsi a carico del Costruttore; essa è, e rimane, a carico dell'installatore al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla correttezza delle soluzioni di installazione adottate e alle relative compatibilità con il prodotto. Inoltre, si prescrive il rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

Uso

L'uso del prodotto è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata. Per eventuali ulteriori informazioni sull'utilizzo e/o installazione del prodotto rivolgersi al rivenditore da cui si ha effettuato l'acquisto.

!	RISCHIO RESIDUO
----------	------------------------

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA	DPI
Descrizione	Descrizione	Descrizione	Immagine
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento adeguati.	
		Mantenere pulita la zona antistante il forno.	
Schiacciamento	Il personale si può schiacciare le dita/mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale (Guanti).	
		Chiusura porta forno con schiacciamento mani o dita.	
Taglio	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (Guanti anti-taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).	
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti. (Capitolo INSTALLAZIONE)	
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.	  
	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.	
Termico	Il contatto con la facciata o la porta ed il vetro porta del forno può provocare ustioni.	Non toccare la facciata, la porta ed il vetro porta quando il forno è in temperatura. Usare le maniglie per aprire la/e porta/e.	

Termico	Toccare il piano refrattario ed il camino di scarico dell'apparecchio, può provocare ustioni.	Non toccare o avvicinare le mani al piano refrattario ed il camino di scarico.	
	L'utilizzo di teglie per alimenti possono provocare ustioni o scottature.	Durante l'uso di accessori per la cottura utilizzare dispositivi di protezione individuale adeguati (Guanti).	
	Durante la pulizia del forno ci si può ustionare e/o scottare.	Effettuare la pulizia con forno freddo. A caldo si effettua solo tramite spazzola con setole in ferro e manico lungo.	
	Fuoriuscita vapore caldo dalla camera quando si apre la porta del forno.	Prestare attenzione durante l'apertura della porta. Non avvicinare le mani o la faccia in prossimità dell'apertura della porta. Attendere che la vampata di vapore si sia estinta.	
Igienico, microbiologico	Scarsa pulizia della macchina e/o del locale dove è posizionata.	La mancanza di igiene può costituire un rischio per la salute delle persone. Fare particolare attenzione ai cicli di pulizia.	
Uso improprio	Utilizzare il forno per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato (cottura cibi) può causare danni a cose, animali e persone.	Leggere attentamente il manuale di istruzioni, Capitolo AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.	

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE PER FORNO

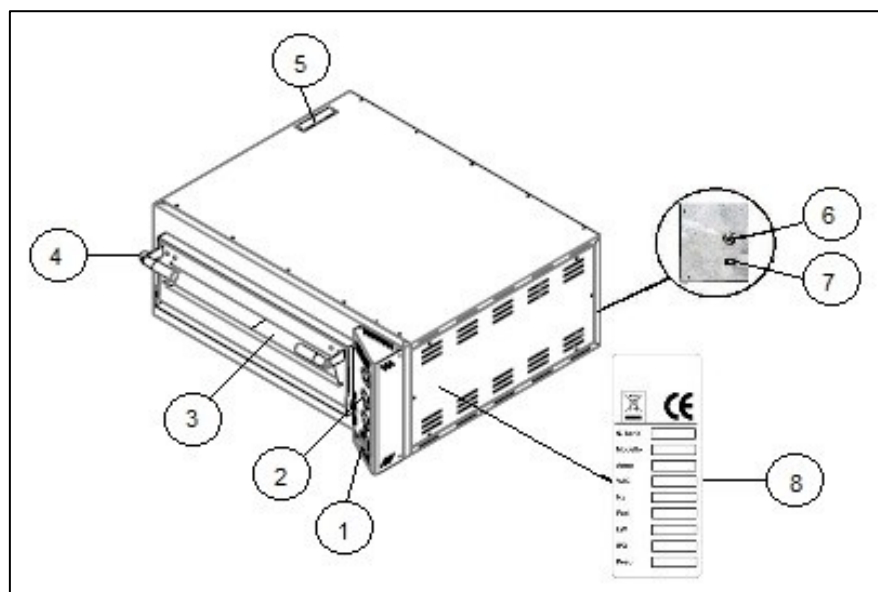
Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto	X	X	X				
Movimentazione	X	X	X				
Disimballo	X	X	X				
Montaggio	X	X	X				
Uso ordinario			X				
Regolazioni		X	X	X			
Pulizia ordinaria		X	X	X			
Pulizia straordinaria		X	X	X		X	
Manutenzione	X	X	X	X			
Smontaggio	X	X	X	X		X	
Demolizione	X	X	X	X		X	

SPECIFICHE GENERALI

Qui di seguito le specifiche generali che caratterizzano il forno:

1. Interruttore generale;
2. Frontale comandi;
3. Piano di cottura;
4. Pomello valvola camino;
5. Camino uscita fumi;
6. Passacavo alimentazione;
7. Attacco equipotenziale;
8. Targhetta dati tecnici.



LETTURA TARGA MATRICOLA

La targa di matricola si trova sul fianco destro dell'apparecchiatura.

Questa targa fornisce informazioni tecniche che risultano indispensabili per l'installazione, in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura.

Si raccomanda di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

NUMERO DI SERIE	Serial no.	
MODELLO	Model	
ANNO DI PRODUZIONE	Year	
ALIMENTAZIONE	VAC	
FREQUENZA	Hz	
FASI	Phase	
CONSUMI	kW	
GRADO DI PROTEZIONE	IPX	
PESO	Weight	

Made in Italy

CARATTERISTICHE TECNICHE

CARATTERISTICHE TECNICHE		Modelli PEPTC-N (camera singola)			
		PEP44TC-N	PEP66TTC-N	PEP66BTC-N	PEP99TC-N
Dimensioni esterne	LxPxH (cm)	99x92x38	99x127x38	134x92x38	134x127x38
Dimensioni camera	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Nr. pizze per camera	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Alimentazione elettrica (50/60 Hz)	V	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T
Potenza massima assorbita	kW	5,6	7,3	9,9	12,9
Assorbimento massimo (A)	230V 3	17,2	22,5	25	32,4
	400V 3+N+T	12,6	15,4	14,6	18,4
Sezione cavo di alimentazione (n x mm ²)	230V 3+T	4G4	4G6	4G6	4G8
	400V 3+N+T	5G4	5G4	5G4	5G6
Fusibile necessario nell'impianto elettrico di allacciamento	230V 3+T	3 x 32A	3 x 32A	3 x 32A	3 x 64A
	400V 3+N+T	3 x 16A	3 x 32A	3 x 16A	3 x 64A
Temperatura massima di esercizio	° C	400			
Peso netto	Kg	74	97	97	130
Dimensioni imballo	LxPxH (cm)	102x99x53	102x135x53	137x101x53	137x135x53
CARATTERISTICHE TECNICHE		Modelli PDP-N (doppia camera)			
		PDP44TC-N	PDP66TTC-N	PDP66BTC-N	PDP99TC-N
Dimensioni esterne	LxPxH (cm)	99x92x68	99x127x68	134x92x68	134x127x68
Dimensioni camera	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Nr. pizze per camera	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Alimentazione elettrica (50/60 Hz)	Volt	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T
Potenza massima assorbita	kW	11,2	14,6	19,8	25,8
Assorbimento massimo (A)	230V 3+T	34,4	45	50	64,8
	400V 3+N+T	24,5	31	27,3	37,2
Sezione cavo di alimentazione (mm ²)	230V 3+T	4G6	4G10	4G10	4G16
	400V 3+N+T	5G4	5G6	5G6	5G10
Fusibile necessario nell'impianto elettrico di allacciamento	230V 3+T	3 x 64A	3 x 64A	3 x 64A	3 x 64A
	400V 3+N+T	3 x 32A	3 x 32A	3 x 32A	3 x 64A
Temperatura massima di esercizio	° C	400			
Peso netto	Kg	149	175	177	235
Dimensioni imballo	LxPxH (cm)	102x99x82	102x135x82	137x101x82	137x135x82

TRASPORTO

Muniti di dispositivi di protezione personale, trasportare l'apparecchiatura nel luogo di installazione.

Alzare l'apparecchiatura quanto basta per spostarla agevolmente e prestare particolare cura al bilanciamento del peso poiché il baricentro non coincide con il centro geometrico dell'apparecchiatura. Fare attenzione all'inclinazione durante gli spostamenti; mantenere sempre la posizione orizzontale dell'apparecchiatura.

I mezzi di sollevamento (transpallet, carrello elevatore, ecc.) devono essere idonei alle masse, alle dimensioni e agli spostamenti da eseguire; per il sollevamento di ogni parte utilizzare un dispositivo di sollevamento con una portata superiore di almeno il 20% rispetto al peso della parte da trasportare.

È vietato apporre modifiche di propria iniziativa o utilizzare mezzi di fortuna per agganciare e sollevare le parti dell'apparecchiatura.

È vietato utilizzare mezzi di sollevamento diversi da quelli specificati in queste istruzioni.

Nessuna persona deve trovarsi in prossimità dell'apparecchiatura durante il trasporto ad eccezione di chi la sta trasportando.

INSTALLAZIONE

Verifiche preliminari

Per una corretta e sicura installazione del forno, accertarsi che siano soddisfatti tutti i punti del seguente elenco

Verificare che:	
il giorno dell'installazione siano disponibili i dispositivi di protezione personale (es. scarpe antinfortunistiche, guanti, ecc..)	
il giorno dell'installazione sia disponibile una adeguata apparecchiatura per il sollevamento (verificare i pesi e gli ingombri nelle pagine seguenti) e personale qualificato a compiere questa operazione	
il giorno dell'installazione sia presente un elettricista per la cablatura del forno (cavo e spina non forniti)	
le misure del forno scelto siano adeguate allo spazio disponibile nel locale di installazione	
il locale di installazione sia dedicato e conforme alla cottura di cibi, abbia un adeguato ricambio d'aria, non presenti elementi infiammabili o esplosivi, risponda alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti, sia riparato da agenti atmosferici, abbia temperature adeguate e che gli impianti rispettino le normative in vigore nel Paese di installazione	
l'apparecchiatura passi agevolmente per le porte. Nella scelta del locale di posizionamento, tenere conto che l'apparecchiatura deve essere facilmente movimentabile per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali opere murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc..) non ostacolino gli spostamenti	
nel locale di installazione vi sia una adeguata ventilazione secondo le normative vigenti nel Paese di installazione. In mancanza di questa, è obbligatoria una presa d'aria Ø14 cm/5,5 inch che comunichi con l'esterno o con un locale ventilato (es. magazzino, soffitta, garage, sottoscala)	
le dimensioni del locale di installazione permettano di mantenere scrupolosamente le distanze minime dal forno rispetto a pareti, altre apparecchiature, oggetti e materiali combustibili. In caso di vicinanza con apparecchiature calde o fredde mantenere una distanza di 50 cm/19,7 inch	
la pavimentazione del locale di installazione sia ignifuga, perfettamente livellata e in grado di supportare il peso dell'apparecchiatura	
sia presente un supporto ignifugo, stabile e adatto a sostenere il peso dell'apparecchiatura, dove appoggiare il forno.	

!

!!!ATTENZIONE!!!**PRIMA DI ACCENDERE IL FORNO, RIMUOVERE IL POLISITIROLO DA SOTTO LE PIETRE!!!****Scarico e movimentazione del forno**

Lo scarico e la movimentazione del forno devono essere fatti tramite un carrello elevatore, transpallet e/o attrezzature di sollevamento adeguate al peso da sollevare (vedere tabelle Dati Tecnici).

Inoltre, il personale addetto alla movimentazione, dev'essere qualificato al tipo di mansione.

**Caratteristiche del locale di installazione**

Verificare che il locale di installazione:

- sia dedicato e conforme alla cottura di cibi;
- abbia adeguato ricambio d'aria;
- non contenga elementi infiammabili o esplosivi;
- risponda alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
- sia riparato da agenti atmosferici;
- abbia temperature max da +5°C (41°F) a +35°C (95°F);
- abbia umidità non superiore a 70%;
- abbia un impianto elettrico a norma;
- sia provvisto di tutti gli allacciamenti necessari (elettricità, gas, idrici) e di scarico dei residui di produzione (es. evacuazione fumi);
- sia adeguatamente illuminato ed abbia tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti.

POSIZIONAMENTO DEL FORNO

!	L'INSTALLAZIONE DEL FORNO DEVE ESSERE FATTA DA PERSONALE QUALIFICATO SECONDO I REGOLAMENTI LOCALI, NAZIONALI ED EUROPEI.
----------	---

!	ASSICURARSI CHE IL PIANO D'APPOGGIO DEL FORNO ABBA UN'ADEGUATA CAPACITÀ PORTANTE E CHE SIA IN PIANO.
----------	---

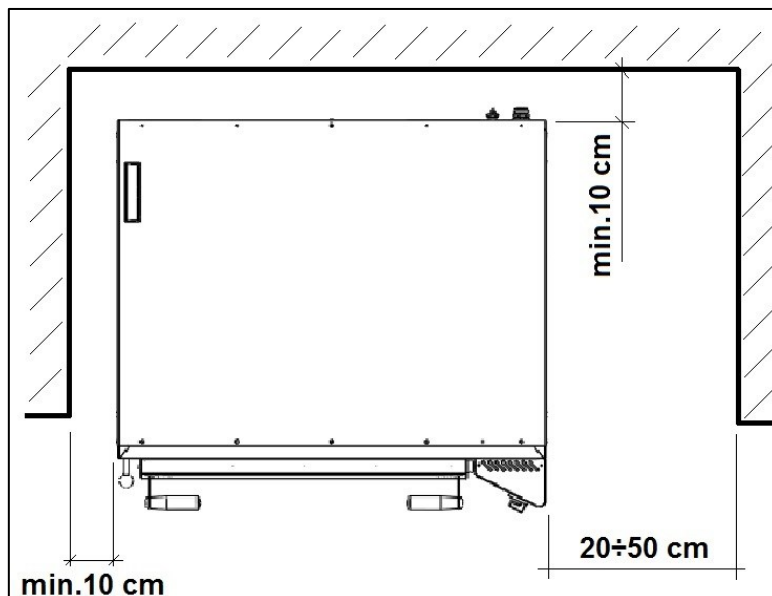
Il forno deve essere appoggiato sopra ad un supporto, del Fabbrikante o proprio purché:

- sia in materiale non infiammabile e non sensibile al calore;
- sia perfettamente stabile e planare;
- sostenga il peso dell'apparecchiatura.

Su richiesta al Fabbrikante sono disponibili dei supporti dedicati.

Dopo aver estratto il forno dall' apposito imballo, posizionarlo dove previsto tenendo conto delle distanze minime di sicurezza dai muri e/o altre attrezzature.

Per fare in modo che il forno sia ben areato la distanza minima dai muri e/o altre attrezzature non deve essere inferiore a 10 cm sul lato sinistro e posteriore. Mantenere una distanza di MINIMO 20 CM SUL LATO DESTRO o, dove possibile, almeno 50 cm per poter accedere comodamente all'impianto elettrico in caso di manutenzione e/o riparazione.



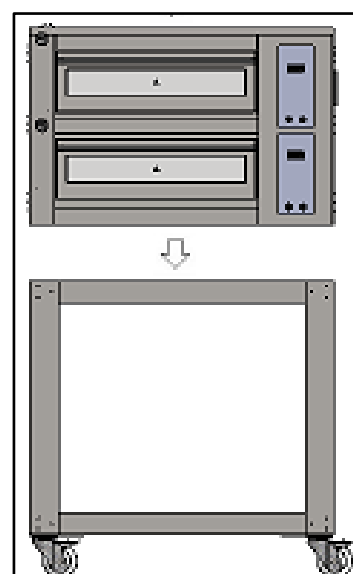
Sovrapposizione dei forni

È possibile sovrapporre solo i forni MONOCAMERA semplicemente impilandoli uno sopra l'altro, senza l'utilizzo di raccordo camino.

Si possono sovrapporre fino ad un massimo di 2 elementi nella versione monocamera.

Non si possono sovrapporre altri forni sopra i forni BICAMERA.

Il fabbricante realizza dei supporti dedicati per questa tipologia di forni; per eventuali info contattare il rivenditore.



!	ATTENZIONE! ASPORTARE IL FILM PROTETTIVO EVITANDO DI USARE UTENSILI CHE POSSONO DANNEGGIARE LE SUPERFICI.
----------	--

m	ATTENZIONE! NON APPOGGIARE NULLA AL DI SOPRA DEL FORNO, PERICOLO DI SURRISCALDAMENTO.
m	ATTENZIONE! NON COPRIRE LE GRIGLIE DI AREAZIONE, L'OSTRUZIONE DELLE GRIGLIE POTREBBE CAUSARE IL SURRISCALDAMENTO DELL'APPARECCHIO.

!	!!!ATTENZIONE!!! PRIMA DI ACCENDERE IL FORNO, RIMUOVERE IL POLISITIROLO DA SOTTO LE PIETRE!!!
----------	--



m	ATTENZIONE! Prima di iniziare ad installare il forno, smaltire gli imballi secondo quanto previsto dalle normative vigenti nel Paese di installazione. Attenzione, pericolo di soffocamento! Gli imballi, se lasciati incustoditi, potrebbero essere potenzialmente pericolosi per bambini e animali. Attenzione, pericolo di intralcio! Gli imballi, se lasciati incustoditi, potrebbero essere di intralcio ai mezzi e agli installatori durante le operazioni di montaggio.
----------	--

ALLACCIAMENTO ALL'IMPIANTO ELETTRICO

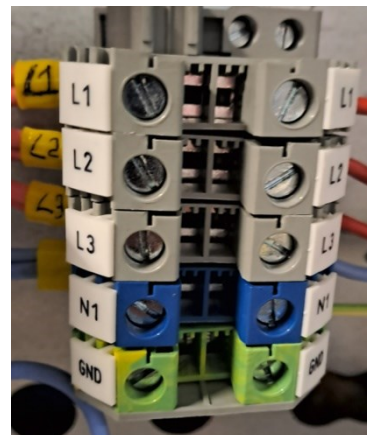
m	ATTENZIONE! L'ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA DEVE ESSERE FATTO DA PERSONALE QUALIFICATO.
----------	--

Il forno viene fornito privo di cavo di alimentazione. Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da un tecnico qualificato e specializzato interponendo un interruttore magnetotermico differenziale con caratteristiche adeguate, nel quale la distanza d'apertura minima tra i contatti sia di almeno 3 mm.

Il cavo di alimentazione e i fusibili montato sull'impianto elettrico devono rispettare i requisiti minimi indicati nella tabella delle caratteristiche tecniche riportate all'inizio di questo manuale.

Per collegare il forno alla rete elettrica è indispensabile, consultando lo schema elettrico, procedere come segue:

- Togliere il pannello laterale destro;
- Collegare alla morsettiera i conduttori del cavo di alimentazione, che deve essere del tipo H07-RNF omologato, con conduttori di sezione adeguata secondo le prescrizioni delle normative vigenti.



!	SEGUIRE INOLTRE LE SEGUENTI DISPOSIZIONI:
----------	--

- La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento.
- Il collegamento elettrico deve essere facilmente accessibile anche dopo l'installazione del forno.
- La distanza tra il forno e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre, il cavo stesso non deve trovarsi sotto il basamento del forno.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.

MESSA A TERRA

!	È OBBLIGATORIO CHE L'IMPIANTO DEL LOCALE SIA PROVVISIO DI MESSA A TERRA.
----------	---

In ottemperanza alle normative vigenti è obbligatorio collegare l'apparecchiatura ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le norme in vigore.

Il collegamento si effettua sull'apposito morsetto situato nella parte posteriore del forno, con un cavo di sezione minima 10mm².

Tale morsetto è contraddistinto dal seguente simbolo:



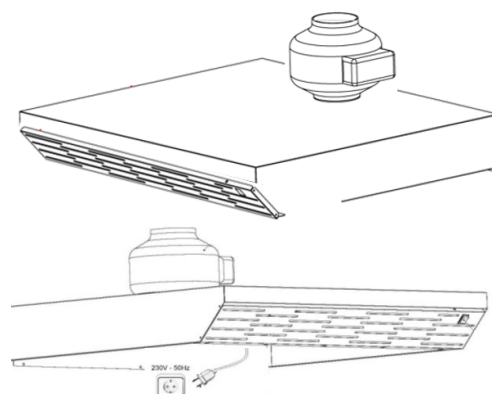
ASPIRAZIONE FUMI

Durante la cottura il forno può emettere in ambiente fumi e vapori.

Se non previsto dalle normative in vigore nel Paese di utilizzo, si consiglia di posizionare il forno sotto ad una cappa di aspirazione. Su richiesta al Fabbricante sono disponibili delle cappe di aspirazione dedicate con o senza motore di aspirazione.

La cappa dovrà essere posizionata sopra il forno e fissata con le apposite viti. Il collegamento elettrico va fatto ad una presa monofase da 10A - 230 V – 50 Hz.

Il diametro di uscita fumi della cappa e/o del motore è di 125 mm



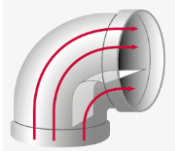
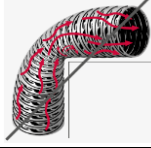
Scarico dei fumi (i tubi non sono forniti dall'azienda costruttrice del forno)

Durante l'installazione delle cappe e dei tubi di uscita dei fumi, bisogna tener presente che all'aumentare della lunghezza della condotta di scarico la contropressione (resistenza del tubo) aumenta e la quantità d'aria trasportata diminuisce.

Gomiti e curve sono problematici nella misura in cui generano superfici di impatto che arrestano il flusso d'aria e formano delle turbolenze. La contropressione aumenta. Per questo motivo la condotta di scarico deve contenere il minor numero possibile di gomiti e curve.

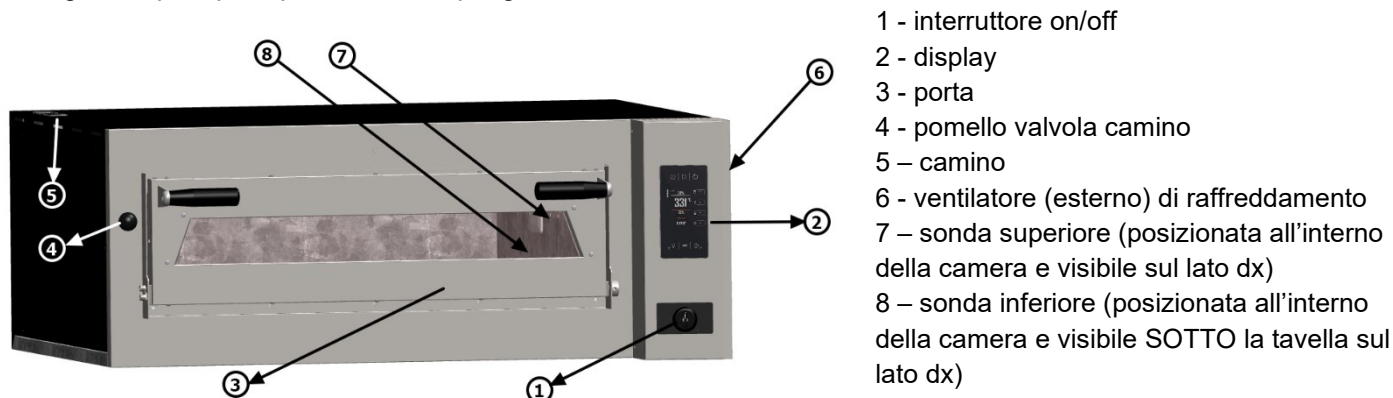
Se a causa di condizioni strutturali contingenti è necessario realizzare gomiti e curve, si consiglia di prevedere un raggio il più ampio possibile, poiché minore è il raggio di un gomito, maggiore è la contropressione.

Evitare anche angoli retti, che determinano perdite di pressione più elevate e quindi perdite a livello di rendimento.

		
Gomito a 45° Consigliabile	Gomito a 90° Consigliabile	Gomito a 90° con corpi conduttori Consigliabile
		
Gomito a 90°, tubo a spirale Consigliabile	Gomito ad angolo retto, 90° Non consigliabile	Gomito a 90°, tubo a spirale schiacciato Non consigliabile

CONOSCERE IL FORNO

Il forno è stato progettato esclusivamente per soddisfare le esigenze di cottura della pizza e di prodotti simili. Di seguito le parti principali che lo compongono



Utilizzo della valvola camino

La valvola del camino consente la regolazione del deflusso di fumi e vapori dalla camera di cottura ed il mantenimento in essa del calore.

Si consiglia di mantenere la valvola totalmente chiusa quando il forno è in fase di riscaldamento, per raggiungere nel minor tempo possibile la temperatura desiderata.

Durante la cottura regolare la valvola a seconda della tipologia di prodotto inserito (più o meno umido) e carico di lavoro.

PRIMA ACCENSIONE E COLLAUDO FUNZIONALE

!	ATTENZIONE!
LA PRIMA ACCENSIONE E IL COLLAUDO FUNZIONALE DEVONO ESSERE ESEGUITI DA UN TECNICO QUALIFICATO E SPECIALIZZATO.	

Verifica funzionale

Prima di accendere il forno verificare:

- Di aver asportato il film protettivo dove presente;
- Di aver inserito correttamente la spina nella presa d'alimentazione elettrica;
- Che la tensione d'alimentazione, la frequenza e la potenza dell'impianto siano compatibili con i valori riportati nella targhetta apposta sul lato destro del forno;

Prima accensione e collaudo funzionale

!	ATTENZIONE!
AL PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIATURA È CONSIGLIABILE RISCALDARE IL FORNO A VUOTO PER ELIMINARE CATTIVI ODORI CAUSATI DALL' EVAPORAZIONE DELL'UMIDITÀ CONTENUTA NELLE PIETRE REFRATTARIE, NEL MATERIALE ISOLANTE E NELLE PARTI METALLICHE INTERNE.	

Durante la prima accensione il tecnico dovrà verificare:

- che l'installazione sia stata effettuata rispettando scrupolosamente la normativa vigente e le indicazioni riportate dal produttore nel manuale di installazione;
- che l'impianto sul quale viene allacciato il prodotto rispetti le norme vigenti nel Paese di installazione;

- che la tensione di rete sia conforme ai dati rilevabili dalla targa matricola;
- che l'allacciamento all'impianto elettrico sia stato effettuato secondo le normative vigenti nel Paese di installazione e rispettando scrupolosamente le indicazioni del produttore riportate nel manuale di installazione;
- che dal prodotto siano state tolte tutte le pellicole di protezione
- che la camera del forno sia libera da oggetti non conformi (es. attrezzi di installazione, manuali, parti di imballo ecc)
- che lo scarico fumi sia presente e che rispetti scrupolosamente le indicazioni riportate dal produttore nel manuale di installazione e sia adeguato rispetto alle normative vigenti nel Paese di installazione

Inoltre, il tecnico incaricato di effettuare la prima accensione e il collaudo funzionale dovrà:

- consegnare all'utilizzatore tutta la documentazione relativa al forno
- istruire l'utilizzatore al corretto utilizzo del prodotto
- istruire l'utilizzatore sulla manutenzione periodica che deve essere eseguita sull'apparecchio (riportata nel capitolo Pulizia e Manutenzione)

AL PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIATURA riscaldare il forno a vuoto portandolo ad una temperatura di cielo e platea di 150 C° per almeno 8 ore, senza introdurre alimenti all'interno.

Durante tutto questo tempo si consiglia di tenere completamente aperto il camino di sfiato e di tenere la cappa o il sistema di aspirazione acceso.

In questa prima fase il forno, a causa dell'evaporazione dell'umidità contenuta nelle parti interne, produrrà fumi e odori possibilmente sgradevoli che scompariranno gradualmente nei successivi cicli di funzionamento.

Durante le fasi di prima accensione e collaudo funzionale il tecnico dovrà verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti dell'apparecchio.

Indicazioni generali per la cottura

La pizza ed i prodotti simili hanno tempi e temperature di cottura che dipendono dalla ricetta dell'impasto, dalla forma e spessore della pasta, nonché dalla quantità e tipologia degli ingredienti aggiunti.

Per tali motivi è sempre consigliabile effettuare preventivamente alcune prove di cottura, al fine di comprenderne al meglio le caratteristiche ed il funzionamento del forno.

Indicativamente le impostazioni del forno sono le seguenti:

- Tenere la valvola del camino chiusa fin tanto che il forno non ha raggiunto la temperatura impostata;
- Impostare la temperatura del Cielo desiderata;
- Impostare la temperatura della Platea desiderata;
- Impostare al bisogno il Timer (se presente).

È preferibile cucinare direttamente sulle pietre, in modo da ottenere un risultato migliore del prodotto.

Se si cucina direttamente su pietra si consiglia di impostare la temperatura del cielo superiore rispetto alla platea;

Se si cucina su teglia si consiglia di impostare la temperatura del cielo inferiore rispetto alla platea.

RAPPORTO DI PRIMA ACCENSIONE E COLLAUDO FUNZIONALE

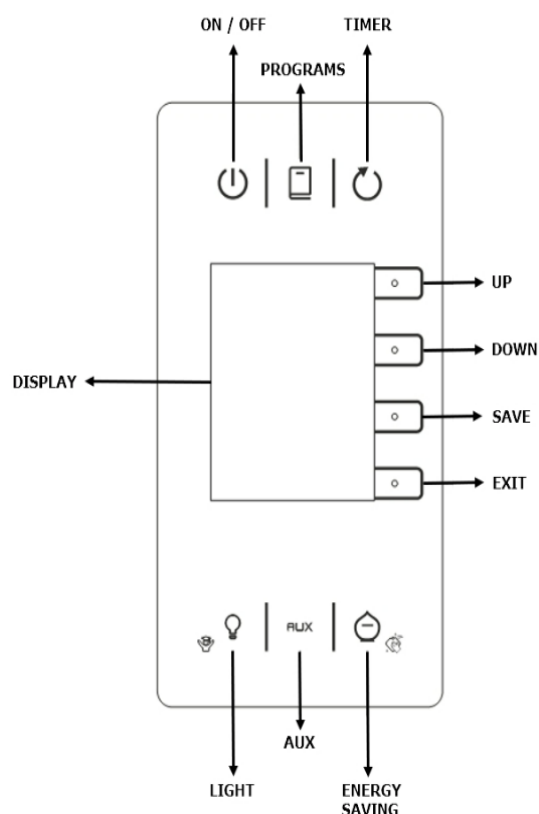
L'installazione e tutti i collegamenti (elettrici, gas, ecc.) devono essere eseguiti da un tecnico qualificato che deve rilasciare un documento/rapporto attestante la corretta installazione e l'avvenuto collaudo funzionale.

In aggiunta alla documentazione obbligatoria prevista dalla normativa vigente, il tecnico può compilare la seguente RELAZIONE DI PRIMO AVVIAMENTO E VERIFICA FUNZIONALE DEL PRODOTTO

Spazio per il timbro dell'azienda che effettua la prima accensione		Data				
		Luogo				
RAPPORTO DI PRIMA ACCENSIONE E VERIFICA FUNZIONALE DEL PRODOTTO						
USER sociale	Ragione		Città			
Cap			Nazione			
Telefono			Mail			
MATRICOLA			MODELLO			
CONTROLLO DEL LOCALE DI INSTALLAZIONE		SI	NO	INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO	SI	NO
Il locale di installazione è dedicato e conforme alla cottura di cibi?				L'installazione è stata effettuata da un tecnico specializzato rispettando la normativa vigente?		
Il locale di installazione ha un'adeguato ricambio d'aria?				L'installazione è stata effettuata mantenendo le distanze minime indicate nei manuali prodotto?		
Il locale di installazione risponde ai requisiti indicati nei manuali del prodotto?				L'installazione è stata effettuata rispettando le indicazioni riportate sui manuali prodotto?		
CONTROLLO DELL'IMPIANTO ELETTRICO		SI	NO	Sono state rimosse tutte le pellicole protettive?		
L'impianto elettrico nel locale di installazione è a norma?				PRIMA ACCENSIONE	SI	NO
E' stata verificata la dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico?				Il collaudo funzionale è stato effettuato da un tecnico specializzato?		
(SOLO PER I PRODOTTI A GAS) L'impianto a gas è a norma e con adeguata pressione?				Il prodotto si accende correttamente?		
(SOLO PER I PRODOTTI A GAS) E' stata verificata la dichiarazione di conformità dell'impianto gas?				Gli assorbimenti del prodotto corrispondono ai valori riportati nell'etichetta di matricola?		
La tensione di rete è conforme e adeguata ai dati riportati nell'etichetta matricola?				(SOLO PER PRODOTTI GAS) è stato verificato che tipo e pressione del gas siano adeguati al prodotto?		
Cavo e spina collegati all'impianto sono adeguati all'assorbimento del prodotto?				Sono state verificate tutte le funzionalità del prodotto?		
Il magnetotermico differenziale al quale è collegato il prodotto è adeguato e ha un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm?				Il prodotto è stato lasciato acceso per la durata minima indicata nei manuali?		
(SOLO PER PRODOTTI CON INVERTER) Il magnetotermico differenziale al quale è collegato il prodotto è in classe A?				L'utilizzatore è stato istruito correttamente sull'utilizzo e la manutenzione del prodotto?		
				All'utilizzatore è stata fornita tutta la documentazione a corredo del prodotto?		
Note del tecnico			Note dell'utilizzatore			
Nome e cognome del tecnico			Nome e cognome dell'utilizzatore			
Firma del tecnico			Firma dell'utilizzatore			

CONOSCERE IL DISPLAY

Descrizione del quadro comandi



ON/OFF Accensione e spegnimento del display

PROGRAMS Menù PROGRAMMI, vedi capitolo dedicato

TIMER attivazione TIMER, vedi capitolo dedicato

UP (TASTO INTERATTIVO 1) necessario per muoversi nelle videate interne al menù

DOWN (TASTO INTERATTIVO 2) necessario per muoversi nelle videate interne al menù

SAVE (TASTO INTERATTIVO 3) da utilizzare per salvare un'impostazione

EXIT (TASTO INTERATTIVO 4) da utilizzare per uscire dalle videate interne al menù

ENERGY SAVING & SCREEN CLEANING vedi capitolo dedicato

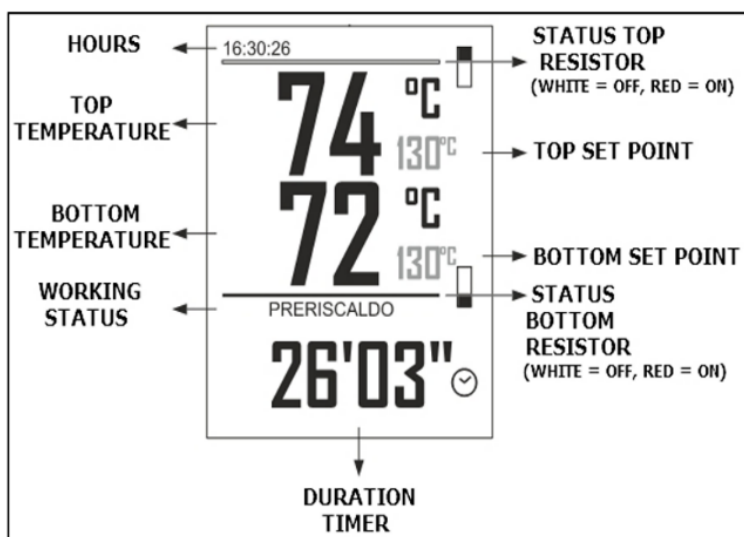
AUX nessuna funzione associata

LIGHT & INFO MENU' vedi capitolo dedicato

Quadro comandi

	ON / OFF	Premere una volta il pulsante per accendere il forno. Tenere premuto 3 secondi circa per spegnere il forno.
	PROGRAMS	Premere per accedere ai programmi salvati (vedi capitolo PROGRAMMI)
	TIMER	Permette di attivare/disattivare e modificare il timer (vedi capitolo TIMER)
	ENERGY SAVING & SCREEN CLEANING	Premere UNA VOLTA per accedere alla modalità RISPARMIO ENERGETICO (vedi capitolo ENERGY SAVING & SCREEN CLEANING). Tenuto premuto per 3 SECONDI circa per accedere alla funzione PULIZIA SCHERMO. Questa funzione blocca per 10 secondi le funzioni touch dello schermo così da permettere all'utilizzatore di pulire lo schermo senza attivare inavvertitamente nessun comando. Passati 10 secondi la funzione PULIZIA SCHERMO si disattiverà in automatico.
	LIGHT & EXPERT MENU'	Premuto UNA VOLTA accenderà la lampadina all'interno della camera; premuto una SECONDA VOLTA spegnerà la lampadina. Tenuto premuto per 3 SECONDI circa si accederà al MENU' ESPERTO (vedi capitolo LIGHT & EXPERT MENU')

Descrizione del display



HOURS Il display indica l'ora attuale

TOP TEMPERATURE Indicazione della temperatura rilevata dalla sonda superiore (cielo)

BOTTOM TEMPERATURE Indicazione della temperatura rilevata dalla sonda inferiore (platea)

WORKING STATUS Stato di lavoro (vedi capitolo dedicato)

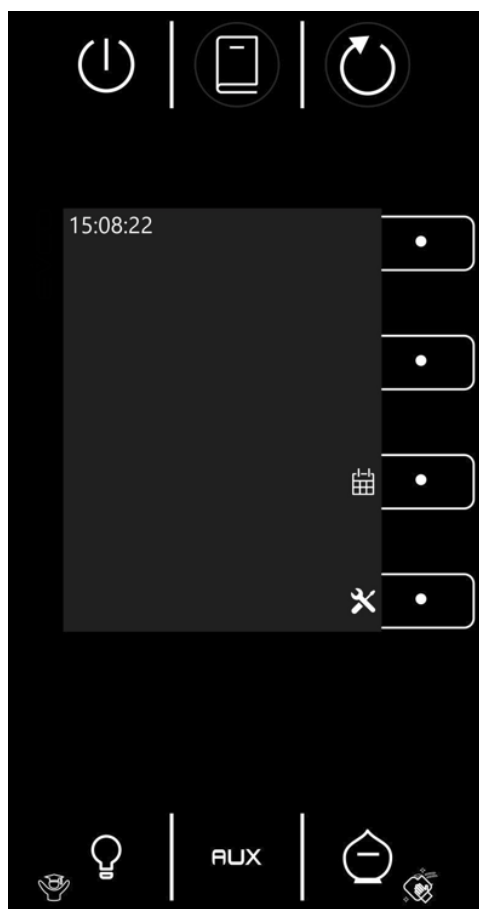
STATUS TOP / BOTTOM RESISTOR Stato di funzionamento delle resistenze superiori e inferiori (LINEA ROSSA = ACCESE / LINEA BIANCA = SPENTE)

TOP / BOTTOM SET POINT Set di temperatura superiore (cielo)

DURATION TIMER Minutaggio del TIMER (vedi capitolo TIMER)

FUNZIONI DEL FORNO

A forno alimentato, una volta posizionato l'interruttore su I, il display mostrerà:



1. **L'ORA** in alto a sinistra
2. L'icona **CALENDARIO** a destra (ATTENZIONE. questa icona è visibile solo quando è memorizzato almeno un programma)
3. L'icona **IMPOSTAZIONE** in basso a destra

IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA

Assicurarsi che il dispositivo sia spento.

1.		Toccare il tasto INTERATTIVO 4: il display visualizzerà il menù "Configurazione".
2.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare "Lingua".
3.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3: il display visualizzerà il menù "Lingua".
4.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare una lingua.
5.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3.
6.		Toccare il tasto INTERATTIVO 4 per uscire dalla procedura (o non operare per 60 s).

IMPOSTAZIONE DELL'ORA DELLA SETTIMANA

	ATTENZIONE - non togliere alimentazione al dispositivo nei due minuti successivi all'impostazione della dell'ora e del giorno della settimana
---	---

Assicurarsi che il dispositivo sia spento.

1.		Toccare il tasto INTERATTIVO 4: il display visualizzerà il menù " Configurazione ".
2.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare " Orologio ".
3.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3.
4.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare " Tempo ".
5.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3: il display visualizzerà l'ora in giallo.
6.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 entro 15 s per impostare il valore.
7.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3: il display visualizza i minuti in giallo.
8.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 entro 15 s per impostare il valore.
9.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3 (o non operare per 15 s).
10.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare " Giorno ".
11.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3: il display visualizzerà il giorno in giallo.
12.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 entro 15 s per impostare il valore.
13.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3 (o non operare per 15 s).
14.		Toccare il tasto INTERATTIVO 4 per uscire dalla procedura (o non operare per 60 s).

WORKING STATUS (stato di lavoro)

Il forno ha quattro stati di funzionamento:

1. **PRERISCALDAMENTO**
2. **PRONTO**
3. **COTTURA**: se TIMER attivo (vedi capitolo TIMER)
4. **ALLARME**: l'allarme specifico lampeggerà alternandosi con uno degli stati di funzionamento sopra indicato (vedi capitolo POSSIBILI ALLARMI E SOLUZIONI)

All'accensione dell'apparecchio, premendo il tasto , il forno entrerà nello stato di PRERISCALDAMENTO (l'indicazione comparirà in giallo al punto "f" del display).

Lo stato di PRERISCALDAMENTO terminerà passando allo stato di PRONTO (l'indicazione comparirà in verde al punto "f" del display) quando:

1. la temperatura letta da entrambe le sonde (TOP & BOTTOM TEMPERATURE) avranno raggiunto le temperature di SET impostate dall'utilizzatore;
2. durante lo stato di PRERISCALDAMENTO, l'utilizzatore premerà il tasto ; In questo modo il forno passerà allo stato di PRONTO.

ACCENSIONE / SPEGNIMENTO DEL DISPOSITIVO

Per accendere il dispositivo:

1.		Toccare il tasto ON/OFF
----	---	-------------------------

Per spegnere il dispositivo:

1.		Toccare per 3 s il tasto ON/OFF
----	---	---------------------------------

SET POINT

Come impostare il SET POINT di cielo e platea:

Per impostare il setpoint cielo:

- assicurarsi che il dispositivo sia acceso

1.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1: il display visualizzerà il valore in giallo.
2.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 entro 15 s per impostare il valore nei limiti r1 e r2 (default "0... 300").
3.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3 (o non operare per 15 s).
4.		Toccare il tasto INTERATTIVO 4 per uscire anzitempo dalla procedura (eventuali modifiche non verranno salvate).

Per impostare il setpoint platea:

- assicurarsi che il dispositivo sia acceso

1.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3: il display visualizzerà il valore in giallo.
2.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 entro 15 s per impostare il valore nei limiti r1 e r2 (default "0... 300").
3.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3 (o non operare per 15 s).
4.		Toccare il tasto INTERATTIVO 4 per uscire anzitempo dalla procedura (eventuali modifiche non verranno salvate).



PROGRAMMI

Per avviare il ciclo di cottura con le impostazioni memorizzate nel programma è necessario toccare il tasto START/STOP.

Ciascun programma può essere composto da una o due FASI di cottura.

ATTENZIONE: l'utilizzo delle **FASI** di cottura è suggerito per la cottura di pietanze (**non per la pizza**) che hanno necessità di due tipologie di cottura a temperature differenti.

Per aggiungere la seconda fase:

- assicurarsi che il dispositivo sia acceso

1.		Toccare per 3 s il tasto LUCE CAMERA: il display visualizzerà il menù " Esperto ".
2.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare " Aggiungi fase ".
3.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3.
4.		Toccare il tasto INTERATTIVO 4 per uscire dalla procedura (o non operare per 60 s).

Per configurare una fase:

- assicurarsi che il dispositivo sia acceso

1.		Toccare per 3 s il tasto LUCE CAMERA: il display visualizzerà il menù " Esperto ".
2.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare una fase.
3.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3.
4.	Configurare il dispositivo con le procedure illustrate nei paragrafi precedenti.	

Per cancellare la seconda fase:

- assicurarsi che il dispositivo sia acceso

1.		Toccare per 3 s il tasto LUCE CAMERA: il display visualizzerà il menù " Esperto ".
2.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare " Cancella fase ".
3.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3.
4.		Toccare nuovamente il tasto INTERATTIVO 3.
5.		Toccare il tasto INTERATTIVO 4 per uscire dalla procedura (o non operare per 60 s).

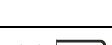
MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA

Configurare il dispositivo con le procedure illustrate nei paragrafi precedenti.

1.		Toccare per 3 s il tasto PROGRAMMI: il display visualizzerà il menù " Programmi ", la scritta " Programmi " è in giallo.
2.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare una posizione, eventuali programmi già memorizzati verranno sovrascritti.
3.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3: la scritta " Programmi " diventerà bianca.
4.		Toccare il tasto INTERATTIVO 4 per uscire dalla procedura (o non operare per 60 s).

AVVIO DI UN PROGRAMMA

Assicurarsi che il dispositivo sia acceso.

1.		Toccare il tasto PROGRAMMI: il display visualizzerà il menù " Programmi ".
2.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare un programma.
3.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3: il programma verrà avviato, lo stato dispositivo visualizzerà il nome del programma.
4.		Toccare il tasto INTERATTIVO 4 per uscire dalla procedura (o non operare per 60 s).

CANCELLAZIONE DI UN PROGRAMMA

Assicurarsi che il dispositivo sia acceso.

1.		Toccare il tasto PROGRAMMI: il display visualizzerà il menù " Programmi ".
2.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare un programma.
3.		Toccare per 3 s il tasto INTERATTIVO 4.
4.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3.
5.		Toccare il tasto INTERATTIVO 4 per uscire dalla procedura (o non operare per 60 s).

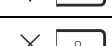
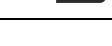
ACCENSIONE PROGRAMMATA SETTIMANALE

È possibile memorizzare fino a 9 accensioni programmate settimanali. All'accensione del dispositivo verrà avviato un programma. Per avviare il ciclo di cottura con le impostazioni memorizzate nel programma è necessario toccare il tasto START/STOP.

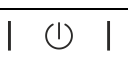
Memorizzazione di un'accensione

- assicurarsi che sia stato memorizzato almeno un programma (se non è stato memorizzato nessun programma, a dx del tasto INTERATTIVO 3 il simbolo del calendario non sarà visibile)
- assicurarsi che il dispositivo sia spento

1.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3.
2.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare " Aggiungi accensione ".
3.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3.
4.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare " Giorno ".
5.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3: il display visualizzerà il giorno in giallo.
6.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 entro 15 s per impostare il valore.
7.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3 (o non operare per 15 s).
8.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare " Tempo ".
9.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3: il display visualizzerà l'ora in giallo.
10.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 entro 15 s per impostare il valore.
11.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3: il display visualizza i minuti in giallo.
12.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 entro 15 s per impostare il valore.

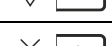
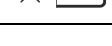
13.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3 (o non operare per 15 s).
14.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare " Programma ".
15.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3: il display visualizzerà il programma in giallo.
16.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 entro 15 s per impostare il valore.
17.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3 (o non operare per 15 s).
18.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare " Salva ".
19.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3.
20.		Toccare il tasto INTERATTIVO 4 per uscire dalla procedura (o non operare per 60 s).

Attivazione delle accensioni

1.		Spegnere il dispositivo.
2.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare un'accensione.
3.		Toccare il tasto START/STOP: il display visualizzerà il giorno e l'ora della prossima accensione e il programma che verrà avviato
		Toccare il tasto ON/STAND-BY per spegnere il dispositivo senza attivare le accensioni.

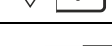
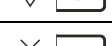
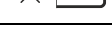
Modifica di un'accensione

Assicurarsi che il dispositivo sia spento.

1.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3.
2.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare " Accensioni ".
3.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3: il display visualizzerà le accensioni in giallo.
4.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare un'accensione.
5.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3.
6.		Toccare il tasto INTERATTIVO 4 per uscire dalla procedura (o non operare per 60 s).

Cancellazione di un'accensione

Assicurarsi che il dispositivo sia spento.

1.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3.
2.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare " Accensioni ".
3.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3: il display visualizzerà le accensioni in giallo.
4.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare un'accensione.
5.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3.
6.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare " Cancella accensione ".
7.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3.
8.		Toccare nuovamente il tasto INTERATTIVO 3.
9.		Toccare il tasto INTERATTIVO 4 per uscire dalla procedura (o non operare per 60 s).

TIMER

Questa funzione serve per avviare o interrompere il **TIMER DI COTTURA**.

Attivando il timer, si attiverà un countdown (impostabile dall'utilizzatore) al termine del quale il forno emetterà un segnale acustivo.

Come avviare il TIMER COTTURA

Per avviare un ciclo di cottura:

- assicurarsi che il dispositivo sia acceso
- assicurarsi che il timer di cottura sia impostato

1.		Toccare il tasto START/STOP: il timer di cottura verrà avviato, lo stato dispositivo visualizzerà " COTTURA ", alla fine del conteggio visualizzerà " FINE ".
----	---	---

Per interrompere un ciclo di cottura:

1.		Toccare per 1 s il tasto START/STOP.
----	---	--------------------------------------

Come impostazione il TIMER

Assicurarsi che il dispositivo sia acceso.

1.		Toccare il tasto INTERATTIVO 4: il display visualizzerà i minuti in giallo.
2.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 entro 15 s per impostare il valore.
3.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3: il display visualizza i secondi in giallo.
4.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 entro 15 s per impostare il valore.
5.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3 (o non operare per 15 s).
6.		Toccare il tasto INTERATTIVO 4 per uscire anzitempo dalla procedura (eventuali modifiche non verranno salvate).

ENERGY SAVING & SCREEN CLEANING

Premendo una volta  si attiverà la modalità **RISPARMIO ENERGETICO**.

Questa modalità farà funzionare le resistenze alimentandole ad intervalli regolari permettendo una riduzione dei consumi fino al 50%. Questa modalità si disattiva in automatico dopo 240' oppure premendo nuovamente .

 **ACCESO** = RISPARMIO ENERGETICO ON

 **SPENTO** = RISPARMIO ENERGETICO OFF

Tenendo premuto  per tre secondi circa, si attiverà lo **SCREEN CLEANING**; in questa modalità il display non accetterà nessun comando così da permettere la sua pulizia. La **SCREEN CLEANING** dura 10 secondi durante i quali, nel display, comparirà un countdown; al termine della modalità **SCREEN CLEANING** il display ritornerà alla videata di funzionamento.



LIGHT & EXPERT MENU'

Premendo una volta  si attiverà la luce all'interno della camera.

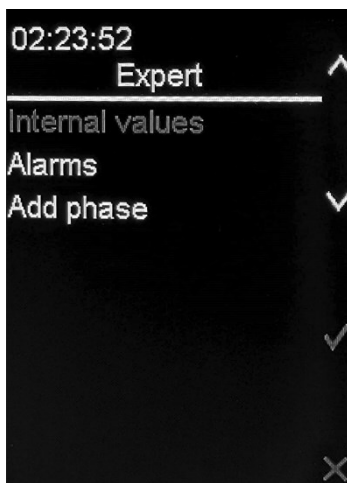
 ACCESO = LAMPADINA IN CAMERA ACCESA

 SPENTO = LAMPADINA IN CAMERA SPENTA

Tenendo premuto  per tre secondi circa, si accederà al **MENU' ESPERTO**

1.		Toccare per 3 s il tasto LUCE CAMERA: il display visualizzerà il menù "Esperto".
2.		Toccare il tasto INTERATTIVO 1 o il tasto INTERATTIVO 2 per selezionare " VALORI INTERNI, ALLARMI o AGGIUNGI FASE o CANCELLA FASE ".
3.		Toccare il tasto INTERATTIVO 3.
4.		Toccare il tasto INTERATTIVO 4 per uscire dalla procedura (o non operare per 60 s).

EXPERT MENU'



Questo menù permette di avere delle informazioni dettagliate sul funzionamento del forno precisamente per quanto riguarda:

VALORI INTERNI: all'interno di questa videata si potrà verificare

- IL VALORE LETTO DALLE SONDE (Cielo, Platea e sonda della Scheda)
- INGRESSO DIGITALE (il valore è sempre OPN; valore da non tenere in considerazione)
- CIELO (stato del relè in scheda ON/OFF)
- PLATEA (stato del relè in scheda ON/OFF)
- LUCE CAMERA (ON/OFF)
- AUX (il valore è sempre OFF; valore da non tenere in considerazione)

ALLARMI: all'interno di questa videata di potrà verificare

- SONDA CIELO ON/OFF (ON sonda funzionante / OFF sonda in allarme)
- SONDA PLATEA ON/OFF (ON sonda funzionante / OFF sonda in allarme)
- SONDA SCHEDA (ON sonda funzionante / OFF sonda in allarme)
- ALTA TEMP CONTROLLORE (ON T° display ok / OFF T° display > 70°)
- TERMICA (valore sempre in OFF quindi non indicativo per le attività di diagnostica)
- PORTA (valore sempre in OFF quindi non indicativo per le attività di diagnostica)
- OROLOGIO (ON timer attivo / OFF timer disattivato)

Per ulteriori info sugli allarmi vedi capitolo POSSIBILI ALLARMI E SOLUZIONI

AGGIUNGI FASE / CANCELLA FASE

In questa videata si potrà aggiungere o cancellare una o più fasi. Vedi capitolo PROGRAMMI – FASI.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Precauzioni di sicurezza

m	PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE, ADOTTARE LE SEGUENTI “PRECAUZIONI DI SICUREZZA”.
----------	---

- **Accertarsi** che il forno sia spento e completamente raffreddato;
- **Accertarsi** che il forno non sia alimentato elettricamente;
- **Accertarsi** che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente; staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
- **Utilizzare** i dispositivi di protezione individuale previsti dalla direttiva 89/391/CEE;
- **Non** utilizzare agenti chimici sulle pietre refrattarie e le parti interne del forno;
- **Non** utilizzare acqua tramite tubi o dispositivi di lavaggio ad alta pressione;
- **Non** utilizzare materiali o spugne abrasive per pulire i vetri porta e le parti metalliche del forno;
- **Non** pulire il vetro porta quando è caldo;
- **Installare** tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza una volta terminata la pulizia, la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere il forno in servizio.

MANUTENZIONE ORDINARIA RIVOLTA ALL'UTILIZZATORE

m	PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE, ADOTTARE LE “PRECAUZIONI DI SICUREZZA”.
----------	--

Per mantenere il forno sempre pulito ed efficiente è necessaria una pulizia e manutenzione ordinaria da effettuare ad intervalli regolari come segue:

Pulizia giornaliera

1. Pulire la parte interna della camera di cottura utilizzando uno spazzola di metallo per togliere depositi di farina e residui della cottura;
2. Pulire internamente ed esternamente il vetro della porta con un panno morbido e un detergente delicato; **ATTENZIONE** non pulire i cristalli temperati degli sportelli quando sono ancora caldi
Non utilizzare spugne abrasive.
3. Pulire le parti esterne del forno come porte, maniglie della porta e frontale comandi con un panno morbido e un detergente delicato. Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o in pressione. Evitare che l'acqua o eventuali prodotti utilizzati, vengano a contatto con le parti elettriche. È vietato utilizzare per la pulizia detergenti nocivi alla salute. Non utilizzare solventi, prodotti detergenti contenenti sostanze aggressive (clorate, acide, corrosive, abrasive ecc...) o utensili che possano danneggiare le superfici; prima di riavviare l'apparecchio, prestare attenzione a non lasciare nel forno quanto usato per la pulizia.
Non utilizzare spugne abrasive.

Pulizia settimanale

Pulire tutte le uscite di ventilazione poste sulla parte frontale, laterale e posteriore del forno;

Pulizia mensile

Lubrificare i perni della porta e la molla porta con un grasso spray non tossico.

SERVIZIO POST-VENDITA

Per la richiesta di parti di ricambio rivolgersi al proprio rivenditore facendo sempre riferimento ai dati riportati nella targa identificativa posta sul fianco dell'apparecchiatura (Modello, matricola, ecc.) ed al codice del ricambio riportato nell'esploso ricambi.

Per qualsiasi richiesta di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione, rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato l'apparecchio e/o ad un tecnico specializzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.

MANUTENZIONE STRAORDINARIA RIVOLTA AI TECNICI QUALIFICATI E SPECIALIZZATI

m	PER QUALSIASI OPERAZIONE CHE NON SIA DI COMPETENZA DELL'UTILIZZATORE, È NECESSARIO RICHIEDERE L'INTERVENTO DI UN TECNICO SPECIALIZZATO. RIVOLGERSI QUINDI AL PROPRIO RIVENDITORE E/O SERVIZIO DI ASSISTENZA DI ZONA.
----------	---

m	PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI INTERVENTO DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE INTERROMPERE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA E SEGUIRE LE "PRECAUZIONI DI SICUREZZA".
----------	---

!	LE ISTRUZIONI SEGUENTI RELATIVE ALLA "MANUTENZIONE STRAORDINARIA" SONO STRETTAMENTE RISERVATE A PERSONALE ABILITATO E SPECIALIZZATO
----------	--

IMPORTANTE

Per prevenire l'eccessiva usura (non coperta da garanzia) è obbligatorio **far effettuare una manutenzione completa almeno una volta all'anno da parte di un tecnico specializzato.**

Il tecnico dovrà pulire accuratamente la macchina in tutte le sue parti, verificare il funzionamento e lo stato di usura di tutti i componenti.

PULIZIA GENERALE

Provvedere regolarmente alla pulizia generale dell'apparecchiatura. Dopo il raffreddamento dell'apparecchio rimuovere accuratamente da tutti i componenti sia interni che esterni tutti i residui che si sono creati utilizzando un panno o spugna inumiditi, eventualmente con acqua saponata e poi sciacquare ed asciugare, pulendo le parti satinata nel verso della satinatura.

Asportare regolarmente e con cura gli eventuali grassi fuoriusciti in fase di cottura in quanto causa di possibili combustioni e deflagrazioni.

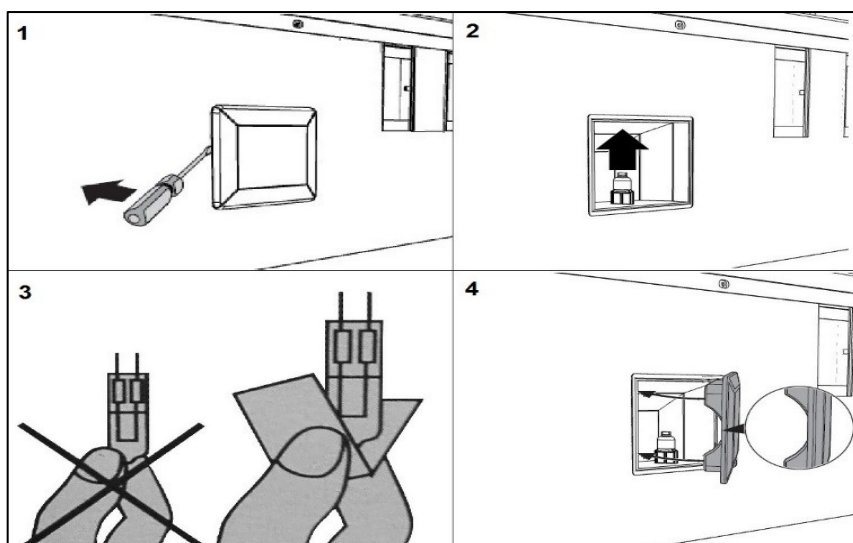
Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o in pressione. Evitare che l'acqua o eventuali prodotti utilizzati, vengano a contatto con le parti elettriche. È vietato utilizzare per la pulizia detergenti nocivi alla salute. Non pulire i cristalli temperati degli sportelli quando sono ancora caldi. Non utilizzare solventi, prodotti detergenti contenenti sostanze aggressive (clorate, acide, corrosive, abrasive ecc...) o utensili che possano danneggiare le superfici; prima di riavviare l'apparecchio, prestare attenzione a non lasciare nel forno quanto usato per la pulizia e/o la manutenzione.

SOSTITUZIONE DELLE LAMPADE DI ILLUMINAZIONE

m	PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE, ADOTTARE LE “PRECAUZIONI DI SICUREZZA”.
	NON SOSTITUIRE MAI LA LAMPADA CON IL FORNO CALDO!
	ASPETTARE CHE IL FORNO SI RAFFREDDI!
!	NON TOCCARE LA LAMPADA CON LE MANI NUDE , utilizzare sempre dei guanti, un pezzo di carta o un panno, in modo da evitare di rovinarla e di conseguenza diminuire la durata di vita della lampada.

Sostituire la lampada come segue:

1. Togliere il vetro di protezione della lampada tramite un utensile (ad esempio un cacciavite);
2. Sfilare e rimuovere lampada;
3. Sostituire la lampada con una originale o avente le stesse caratteristiche; **non toccare a mani nude**;
4. Montare il vetro di protezione.



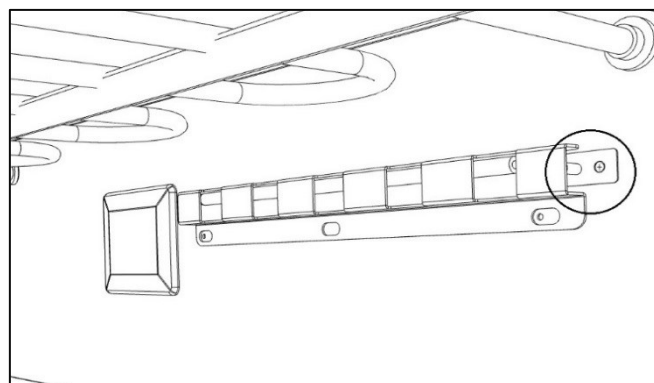
SOSTITUZIONE DELLE SONDE DI TEMPERATURA

m	PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE, ADOTTARE LE “PRECAUZIONI DI SICUREZZA”.
----------	--

1. Togliere il pannello laterale destro;
2. Scollegare la sonda dalla scheda di potenza all'interno del vano impianto elettrico (vedi schema elettrico);
3. Svitare la vite di fissaggio della sonda posta all'interno della camera;
4. Sfilare la sonda dall'interno camera;
5. Sostituire la sonda infilandola dall'interno camera;
6. Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare correttamente le polarità della sonda (vedi schema elettrico).

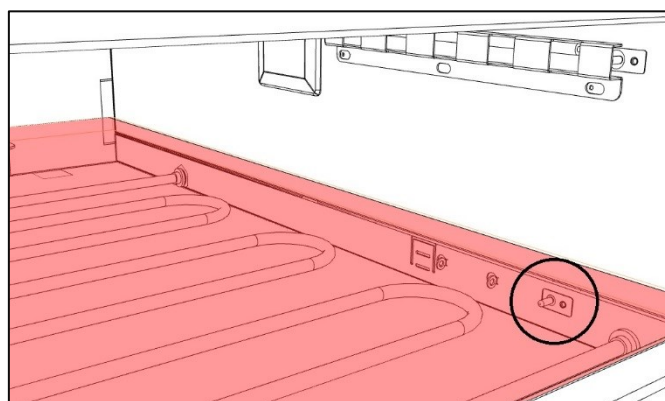
Per sostituire la sonda superiore procedere come segue:

- Togliere il pannello laterale destro;
- Scollegare la sonda dalla scheda di potenza all'interno del vano impianto elettrico (vedi schema elettrico);
- Svitare la vite di fissaggio della sonda posta all'interno della camera;
- Sfilare la sonda dall'interno camera;
- Sostituire la sonda infilandola dall'interno camera;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare correttamente le polarità della sonda (vedi schema elettrico).



Per sostituire la sonda inferiore procedere come segue:

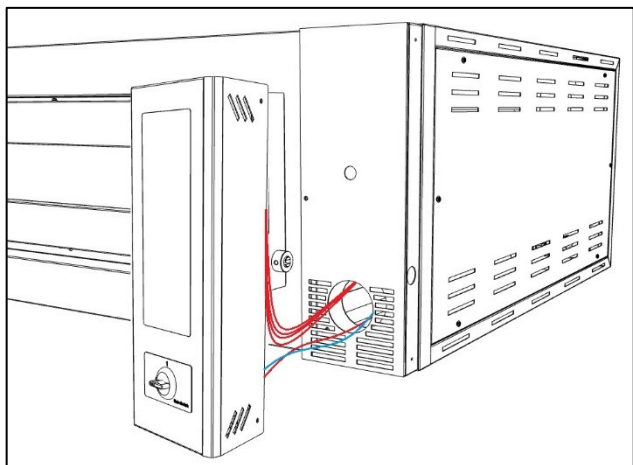
- Togliere il pannello laterale destro;
- Scollegare la sonda dalla scheda di potenza all'interno del vano impianto elettrico (vedi schema elettrico);
- Sollevare la tavella in prossimità del lato destro della camera;
- Svitare la vite di fissaggio della sonda posta all'interno della camera;
- Sfilare la sonda dall'interno camera;
- Sostituire la sonda infilandola dall'interno camera;
- Riposizionare la tavella;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare correttamente le polarità della sonda (vedi schema elettrico).



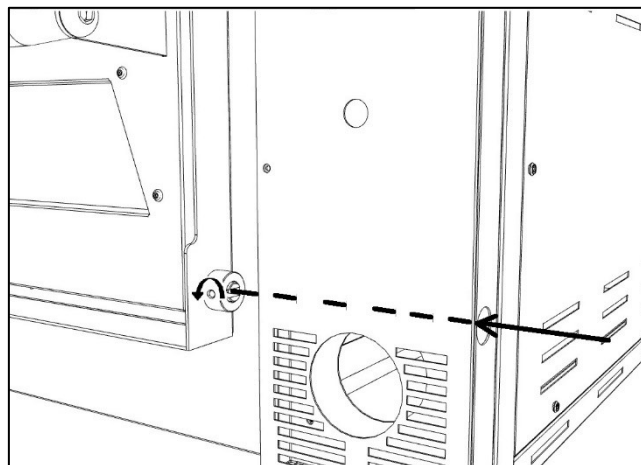
SOSTITUZIONE DEL VETRO e/o DELLA GUARNIZIONE PORTA

m

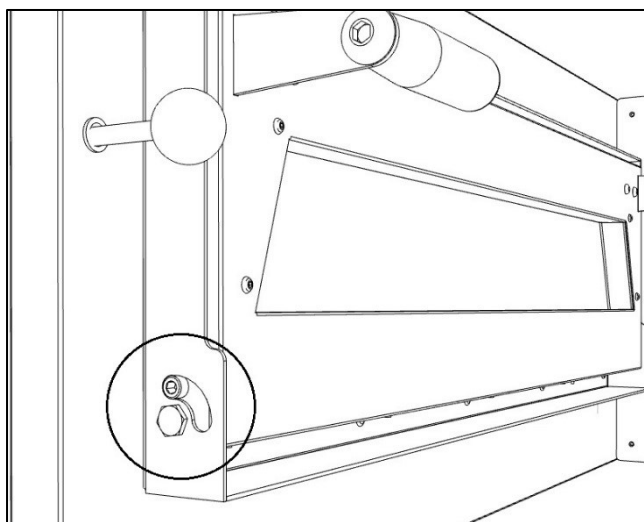
PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE, ADOTTARE LE “PRECAUZIONI DI SICUREZZA”.



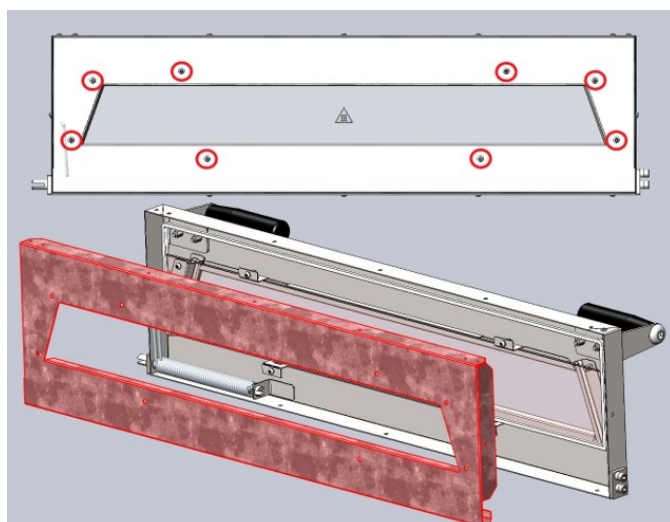
Togliere il frontale comandi senza scollegare i cablaggi.



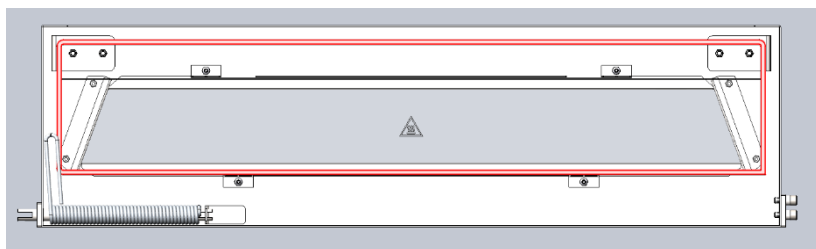
Inserire un cacciavite a taglio nel perno molla passando nel foro indicato. Allentare il grano che tiene bloccato il perno molla e ruotare il cacciavite in senso antiorario per scaricare la molla.



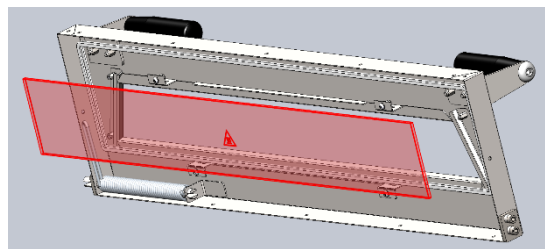
Togliere le viti nel lato sinistro della porta e rimuoverla



Svitare le viti di fissaggio della controporta (laterali e posteriori) e rimuoverla



Rimuovere o sostituire la guarnizione

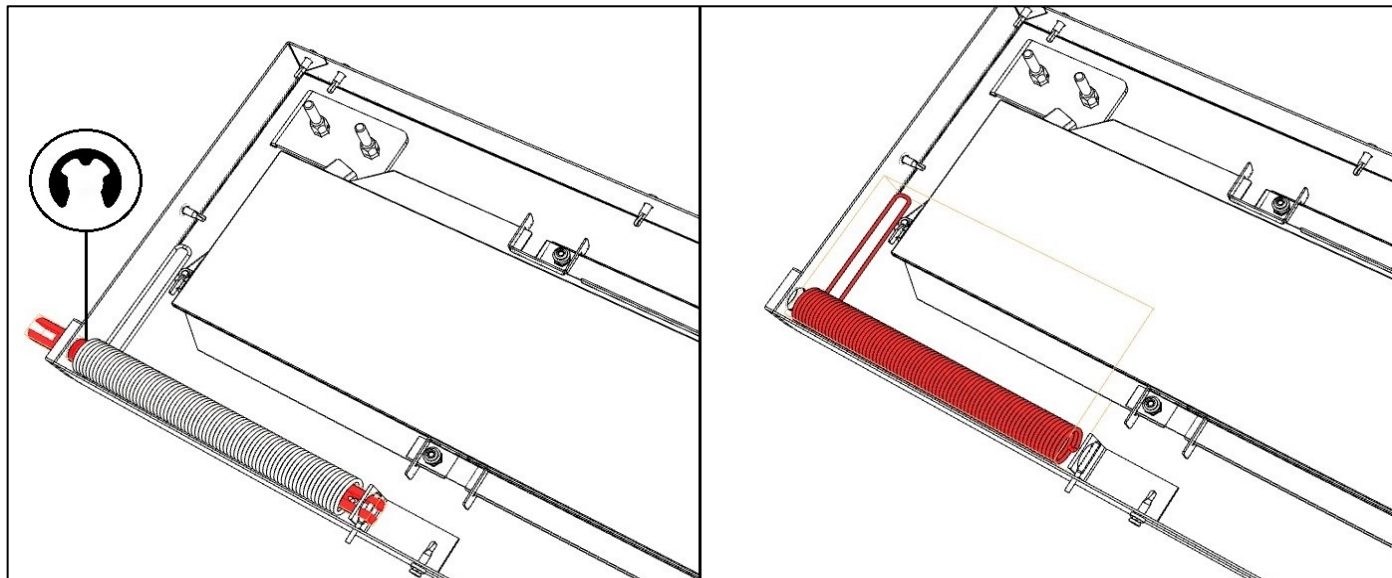


Rimuovere o sostituire il vetro

SOSTITUZIONE DELLA MOLLA PORTA

m	PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE, ADOTTARE LE “PRECAUZIONI DI SICUREZZA”.
----------	--

Per sostituire la molla porta seguire prima le istruzioni del capitolo precedente (**Sostituzione vetro porta**) per togliere la porta dal forno e smontare la controporta.



- Una volta smontata la controporta togliere il seeger che blocca il perno molla (figura a sinistra);
- Estrarre il perno per poter togliere la molla;
- Sostituire la molla e riposizionare il perno con il seeger di bloccaggio (figura a destra);
- Eseguire le operazioni inverse di per il montaggio della porta.

SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE

m	PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE, ADOTTARE LE “PRECAUZIONI DI SICUREZZA”.
----------	--

Una volta eseguite le “**Precauzioni di sicurezza**” sostituire le resistenze porta come segue:

- Per sostituire le **resistenze del cielo** togliere il pannello laterale destro;
- Scollegare i fili di alimentazione relativi alle resistenze da sostituire;
- Spostare la lana di roccia per accedere alle viti o dadi di fissaggio delle resistenze da sostituire;
- Togliere la resistenza guasta e sostituirla con quella nuova;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.
- Per sostituire le **resistenze della platea** togliere il pannello laterale destro;
- Scollegare i fili di alimentazione relativi alle resistenze da sostituire;
- Spostare la lana di roccia per accedere alle viti o dadi di fissaggio delle resistenze da sostituire;
- Togliere le tavole della platea;
- Togliere la resistenza guasta e sostituirla con quella nuova;
- Riposizionare le tavole ed eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

POSSIBILI ANOMALIE e ALLARMI

m	Se si nota una qualsiasi anomalia, cattivo funzionamento o guasto, non utilizzare l'apparecchiatura, contattare il rivenditore e/o un tecnico qualificato e specializzato. Qualora sia necessario sostituire dei componenti del prodotto, esigere sempre parti di ricambio originali pena il decadimento della garanzia.
----------	--

m	Tutti gli interventi riportati nella colonna SOLUZIONE contrassegnati con (*) devono essere eseguiti unicamente da personale specializzato e qualificato secondo le normative in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
----------	--

POSSIBILI ANOMALIE

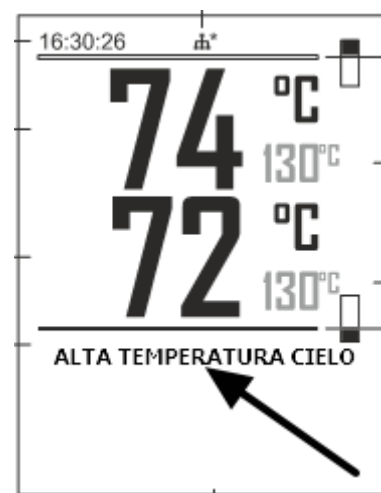
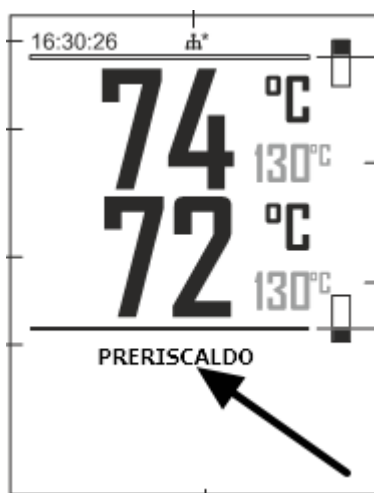
ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
IL FORNO NON SI ACCENDE	Mancanza di energia elettrica	Verificare l'interruttore generale, la presa, la spina ed il cavo di alimentazione, la morsettiera interna al vano comandi*
	L'interruttore generale è in posizione "0"	Portare l'interruttore generale in posizione "1"
IL DISPLAY È SPENTO (nonostante l'interruttore generale sia in posizione "1" e l'alimentazione elettrica sia presente)	Display scollegato	Verificare il collegamento elettrico del display *
	Display difettoso	Verificare il funzionamento del display *
LA LAMPADINA NON SI ACCENDE ANCHE SE IL FORNO RISCALDA	Lampadina bruciata	Sostituire la lampadina *
	Il trasformatore è guasto	Verificare il funzionamento del trasformatore *
	Il porta lampada è guasto	Verificare il funzionamento del porta lampada *
LA CAMERA DI COTTURA NON RISCALDA ADEGUATAMENTE	SET di cielo e/o platea sono stati impostati troppo bassi	Modificare i valori SET di cielo e platea
	Una o più resistenze non funzionano correttamente	Verificare la tensione e il corretto funzionamento delle resistenze *
	Una o più resistenze non sono alimentate	Verificare tutti i componenti che gestiscono l'alimentazione e il corretto funzionamento delle resistenze *
	Le sonde o termometri non funzionano correttamente	Verificare il funzionamento di sonde e/o termometri *
	La scheda (se presente) non legge la temperatura rilevata dalle sonde	Verificare il funzionamento della scheda *
IL FORNO È ACCESO, LA LAMPADINA NON SI ACCENDE E LE TEMPERATURE DI CIELO E PLATEA NON SALGONO	È scattato il termostato di sicurezza. In questa condizione le linee dello STATUS RESISTOR (vedi capitolo dedicato) sono sempre bianche (off) e la luce nella camera è sempre spenta (off)	Verificare il corretto funzionamento e riarmare del termostato di sicurezza (posto all'interno del pannello di destra) *

LA TEMPERATURA IN CAMERA DI COTTURA CONTINUA A SALIRE BEN OLTRE IL SET IMPOSTATO	Le resistenze sono continuamente alimentate	Verificare tutti i componenti che gestiscono l'alimentazione e il corretto funzionamento delle resistenze *
	Le sonde o termometri non funzionano correttamente	Verificare il funzionamento di sonde e/o termometri *
	La valvola camino è chiusa	Regolare la valvola camino
LA QUALITA' DELLA COTTURA DELLA PIZZA NON È QUELLA DESIDERATA	Le temperature di lavoro non vengono rispettate	Verificare se cielo e platea raggiungono le temperature di SET
	Le temperature di lavoro non sono ideali	Provare a fare delle prove di cottura con altri SET temperatura (vedi capitolo INDICAZIONI GENERALI PER LA COTTURA)
	Funzionamento anomalo di sonde/termostati, delle resistenze e/o della scheda	Verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti dedicati al controllo e riscaldamento delle resistenze e della temperatura *
LE PRIME PIZZE COTTE SI BRUCIANO	In preriscaldamento, il SET della PLATEA è stato impostato con un valore troppo elevato: i piani refrattari si sono scaldati eccessivamente bruciando le prime pizze cotte.	Modificare le impostazioni della platea nella fase di preriscaldamento del forno.
		Attendere che la temperatura dei refrattari si stabilizzi.

POSSIBILI ALLARMI

ALLARME	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
SONDA CIELO con numerazione della temperatura live sostituita da -	La sonda non è collegata correttamente o è danneggiata.	Verificare i collegamenti elettrici della sonda e il suo corretto funzionamento *
SONDA PLATEA con numerazione della temperatura live sostituita da -	La sonda non è collegata correttamente o è danneggiata.	Verificare i collegamenti elettrici della sonda e il suo corretto funzionamento *
ALTA TEMP CIELO	La sonda ha rilevato una temperatura in camera superiore ai 500° C	Verificare il corretto funzionamento della sonda e/o la causa dell'eccessivo aumento di temperatura *
ALTA TEMP PLATEA	La sonda ha rilevato una temperatura in camera superiore ai 500° C	Verificare il corretto funzionamento della sonda e/o la causa dell'eccessivo aumento di temperatura *
ALTA TEMP CONTROLLORE	La temperatura rilevata all'interno del display ha superato i 70°	Verificare il funzionamento del ventilatore di raffreddamento *
		Verificare le condizioni ambientali (T° MAX da +5°C a +35°C e umidità non superiore a 70%)
		Verificare l'eventuale presenza di polvere e/o componenti estranei che impediscono il corretto raffreddamento della scheda *
POWER FAILURE	È mancata l'alimentazione elettrica	Verificare la causa dell'interruzione * e premere il tasto  per rimuovere la segnalazione a display

IMPORTANTE: La segnalazione di un'allarme compare nel "WORKING STATUS" (vedi capitolo DESCRIZIONE DEL DISPLAY) alternandosi allo stato di funzionamento esempio: lo stato "PRERISCALDAMENTO" si alterna all'indicazione "ALTA TEMPERATURA CIELO"



INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO



Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005 n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

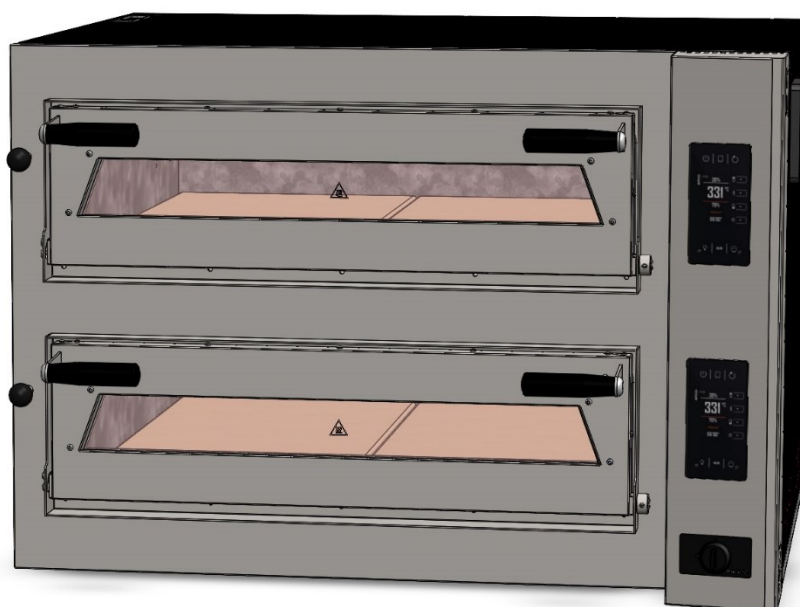
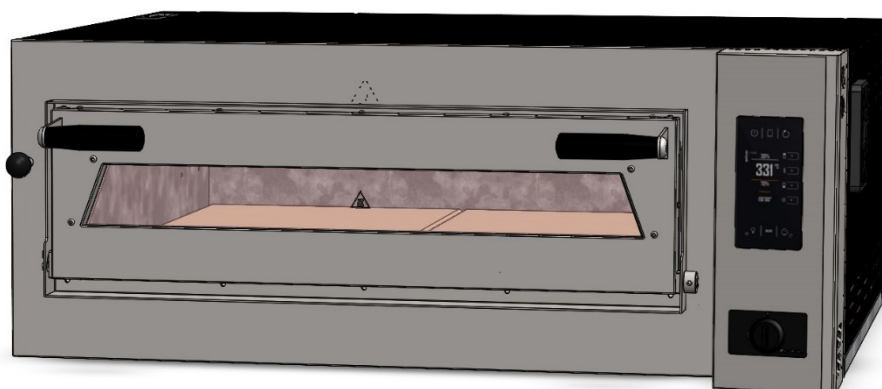
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

Iscr. Reg. Nazionale dei Produttori di AEE con il numero: IT08020000000645

Ovens models PEPTC-N ÷ PDPTC-N



EN Installation, use and maintenance manual
(Translation of the original instructions)

INDEX

PREMISE	40
SYMBOLS USED	40
SAFETY WARNINGS	40
GENERAL SPECIFICATIONS	45
TRANSPORT	47
INSTALLATION	47
KNOW THE OVEN	53
FIRST IGNITION AND FUNCTIONAL TESTING	53
KNOW THE DISPLAY	56
OVEN FUNCTIONS	57
MAINTENANCE AND CLEANING	65
POSSIBLE ANOMALIES, ALARMS AND ERRORS	71
INFORMATION FOR DEMOLITION AND DISPOSAL	74

PREMISE

Dear Customer, first of all we would like to thank you for choosing our product and congratulate you on your choice. To allow you to make the most of your new oven, please follow the instructions in this manual carefully. The ovens referred to in this manual have been exclusively designed to cook pizzas and similar products. The above-mentioned intended use and the configurations envisaged for these appliances are the only ones allowed by the Manufacturer: do not use the appliance in a manner that is inconsistent with the instructions provided. The installation must be carried out exclusively by qualified personnel, able to guarantee the best operating and safety conditions.

SYMBOLS

In this manual, points of significant importance are highlighted by the following symbols:



ATTENTION:

Point in which a note of particular importance is expressed.



DANGER:

An important note of behavior is expressed for the prevention of accidents or material damage.



READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.



DANGER! HOT SURFACE.

SAFETY WARNINGS

- The manual must always accompany the product throughout its life, even in the event of transfer. In case of loss, ask the retailer and/or the manufacturer for a copy (indicating the serial number).
- The rating plate provides important technical information. They are essential in the event of a request for intervention for maintenance or repair of the equipment: it is therefore recommended not to remove, damage or modify it
- This type of appliance is intended to be used for commercial applications, for example restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial enterprises such as bakeries, butchers etc., but is not intended for continuous mass production of food.
- This appliance is not intended for use by inexperienced people in domestic and similar applications.
- This type of appliance is not suitable for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge.
- All installation, assembly and extraordinary maintenance operations must be carried out exclusively by specialized and qualified personnel according to the regulations in force in the country of use and respecting the regulations relating to systems and workplace safety.
- Before any movement or installation of the equipment, make sure the suitability of the room that will house it. Check that the systems comply with the regulations in force in the country of use and with what is stated on the rating plate.
- Installation, use or maintenance other than that indicated in this manual may cause damage, injury or death.
- **WARNING:** This appliance must not be installed where the public has access.

- If this appliance must be positioned near walls, partitions, kitchen furniture, decorative finishes, etc., these must be made of non-combustible material or covered with suitable certified heat-insulating material.
- During assembly of the equipment, transit or permanence is not permitted of people not involved in installation near the work area.
- Before carrying out any maintenance, component replacement or ordinary/extraordinary cleaning, disconnect the equipment from the electrical power supply.
- Interventions, tampering or modifications not expressly authorized which do not comply with what is stated in this manual may cause damage, injuries or fatal accidents and will void the warranty.
- Some parts of the equipment can reach high temperatures. It is advisable to be careful not to touch the surfaces and not to bring near materials that may be flammable or sensitive to heat, not even when handling cooked food.
- Do not place any object, especially if made of heat-sensitive material, on top of the oven.
- FIRE HAZARD: leave the area around the equipment free and clean of combustibles. Do not keep flammable materials near this equipment.
- WARNING, DANGER OF EXPLOSION: it is forbidden to use the oven in environments at risk of explosion.
- ATTENTION: it is forbidden to insert flammable solids or liquids, for example alcohol, into the cooking chamber during operation.
- To handle food during and after cooking, always use personal protection devices (e.g. gloves) to avoid the risk of burns.
- When cooking, always use materials that are not sensitive to heat and certified for contact with hot foods.
- Always use heat-resistant tools (e.g. steel). Plastic or similar kitchen utensils may not withstand high oven temperatures.
- Supervise the appliance throughout its operation, do not leave food in the oven unattended.
- Avoid leaving the appliance unattended in the presence of children and make sure that they do not use it or play with it.
- WARNING: always turn off the main electrical switch when you have finished using the equipment and before carrying out maintenance operations.
- If you notice any anomaly, malfunction or failure, do not use the equipment, contact the dealer and/or a qualified and specialized technician. If it is necessary to replace components of the product, always request original spare parts under penalty of invalidation of the Warranty.
- Place emergency telephone numbers in a visible place.
- The equipment must be checked by a qualified and specialized technician at least once a year.
- Even partial non-compliance with these rules can cause damage and injury, including moral injury, voids the warranty and relieves the Manufacturer of any liability.
- To clean the equipment or any of its components, accessories or substructure DO NOT use:

- abrasive or powder detergents, aggressive or corrosive (e.g. hydrochloric/muriatic or sulfuric acid, caustic soda, etc.)
- abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);
- steam or pressure water jets.

MANUAL

Conservation of the manual

This manual, which is an integral part of the product, must be carefully preserved and must always be available for consultation, both by the user and by those responsible for installation and maintenance.

Deterioration or loss

If necessary, request a further copy from your dealer or the manufacturer.

Transfer of the equipment

In the event of transfer of the product, the user is obliged to also hand over this manual to the new owner.

Responsibility

With the delivery of this manual, the Manufacturer declines all responsibility, both civil and criminal, for accidents resulting from partial or total non-compliance with the indications and prescriptions contained therein.

The Manufacturer also declines any responsibility deriving from improper use of the equipment or incorrect use by the user, from unauthorized modifications and/or repairs, from the use of non-original spare parts.

Responsibility for installation works

The responsibility for the works carried out during the installation of the product is not to be considered the responsibility of the Manufacturer; it is, and remains, the responsibility of the installer who is responsible for carrying out checks relating to the correctness of the installation solutions adopted and their compatibility with the product. Furthermore, compliance with all the safety standards required by the specific legislation in force in the state where it is installed is required.

Use

The use of the product is subject, in addition to the provisions contained in this manual, also to compliance with all the safety standards required by the specific legislation in force in the country where it is installed. For any further information on the use and/or installation of the product, contact the retailer from whom you purchased it.

RESIDUAL RISKS OF THE OVENS:

The machine highlights the risks that were not fully eliminated during the design phase or when the suitable safety devices were installed. In order for the customer to be fully informed of the machine's residual risks, those that are ever-present have been listed below.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING	PPE
Description	Description	Description	Image
Slipping or falling	The operator can slip if the floor is wet or dirty.	Use the appropriate anti-slip personal protective equipment when using the appliance.	
		Keep the area in front of the oven clean.	
Crushing	The staff could crush their fingers or hand whilst handling moving parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing personal protective equipment (gloves).	
		Hands or fingers could get crushed when closing the oven door.	
Sharp element	Cutting injuries can occur when coming into contact with the machine frame's internal components during maintenance work.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing personal protective equipment (cut-resistant gloves and clothing that covers the forearms).	 
Tipping loads	Moving the appliance or part of it without suitable equipment.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the appliance or its packaging. (See chapter: INSTALLATION)	
Electric shocks (Electrocution)	Coming into contact with live electrical components during maintenance work that is carried out when the electric panel is live. The operator carries out the work (with an electric tool or without disconnecting the machine's power supply) whilst laying on a wet floor.	Appliance maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing electric shock-resistant personal protective equipment.	  
	Electrocution caused by the earthing system or electrical protective devices malfunctioning.	Install protective devices that conform with the current regulatory requirements, upstream of the appliance.	
Thermal	Contact with the oven's façade, door and door glass can cause burns.	Do not touch the façade, door or glass door when the oven is hot. Use the handles to open the door(s).	
	Touching the refractory surface and the appliance's chimney hood can cause burns.	Do not touch or place your hands near the refractory surface or the appliance's chimney hood.	
	Using baking trays can cause burns or scalds.	Use the appropriate personal protective equipment (gloves) when using cooking accessories.	
	You can scald and/or burn yourself whilst cleaning the oven.	Clean the oven when it is cold. The oven is only cleaned whilst hot using a long-handled iron bristle brush.	
	Hot steam escapes from the chamber when the oven door is opened.	Be careful when opening the door. Do not place your hands or face near the opening of the door. Wait for the burst of steam to dissipate.	
Hygienic and microbiological	Inadequately cleaning the machine and/or room where it is located.	Poor hygiene can pose a risk to human health. Pay special attention to the cleaning cycles.	

Improper use	Using the oven for purposes other than those for which it was designed (cooking foods), can cause damage to property, animals and people.	Please read the instruction manual carefully and Chapter in particular (SAFETY WARNINGS).	
---------------------	---	---	--

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT FOR OVENS

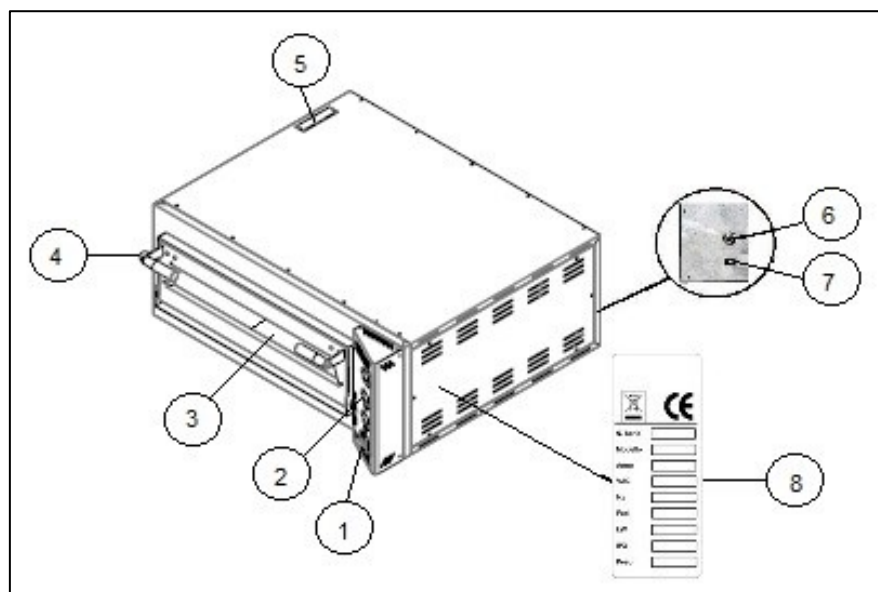
A summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the various phases of the appliance's service life, is provided below.

Phase	Protective clothing	Safety footwear	Gloves	Glasses	Hearing protectors	Mask	Hard hat or safety helmet
							
Transportation	X	X	X				
Handling	X	X	X				
Unpacking	X	X	X				
Assembly	X	X	X				
Normal use			X				
Adjustments		X	X	X			
Routine cleaning		X	X	X			
Non-routine cleaning		X	X	X		X	
Maintenance	X	X	X	X			
Disassembly	X	X	X	X		X	
Dismantling	X	X	X	X		X	

GENERAL SPECIFICATIONS

The general specifications that characterise the oven are provided below:

1. Switch 0/I;
2. Front controls;
3. Cooking area;
4. Chimney valve knob;
5. Smoke outlet chimney;
6. Power cable gland;
7. Equipotential bonding;
8. Technical data plate.



READING TECHNICAL DATA PLATE

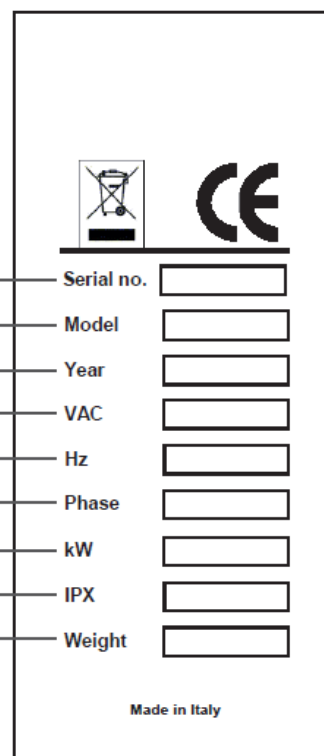
The technical data plate is located on the right side of the appliance.

This plate provides technical information that is essential for installation, in the event of a request for intervention for maintenance or repairs of the equipment.

It is recommended not to remove, damage or modify it.

SERIAL NUMBER	Serial no.	
MODEL	Model	
YEAR OF PRODUCTION	Year	
SUPPLY	VAC	
FREQUENCY	Hz	
PHASES	Phase	
CONSUMPTION	kW	
DEGREE OF PROTECTION	IPX	
WEIGHT	Weight	

Made in Italy



TECHNICAL DATA

TECHNICAL SPECIFICATIONS		Models PEPTC-N (single chamber)			
		PEP44TC-N	PEP66TTC-N	PEP66BTC-N	PEP99TC-N
External dimensions	WxDxH (cm)	99x92x38	99x127x38	134x92x38	134x127x38
Chamber dimensions	WxDxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
No. of pizzas per chamber	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Power supply (50/60 Hz)	V	230V 3+T 400 V 3+N+T	230V 3+T 400 V 3+N+T	230V 3+T 400 V 3+N+T	230V 3+T 400 V 3+N+T
Maximum power absorbed	kW	5.6	7.3	9.9	12.9
Maximum absorption (A)	230V 3+T	17,2	22,5	25	32,4
	400 V 3+N+T	12.6	15.4	14.6	18.4
Power cord cross-section (n x mm ²)	230V 3+T	4G4	4G6	4G6	4G8
	400 V 3+N+T	5G4	5G4	5G4	5G6
Fuse required in the external electrical system where the oven is connected	230V 3+T	3 x 32A	3 x 32A	3 x 32A	3 x 64A
	400V 3+N+T	3 x 16A	3 x 32A	3 x 16A	3 x 64A
Maximum operating temperature	°C	400			
Net weight	Kg	74	97	97	130
Package dimensions	WxDxH (cm)	102x99x53	102x135x53	137x101x53	137x135x53
TECHNICAL SPECIFICATIONS		Models PDPTC-N (double chamber)			
		PDP44TC-N	PDP66TTC-N	PDP66BTC-N	PDP99TC-N
External dimensions	WxDxH (cm)	99x92x68	99x127x68	134x92x68	134x127x68
Chamber dimensions	WxDxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
No. of pizzas per chamber	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Power supply (50/60 Hz)	Volts	230V 3+T 400 V 3+N+T	230V 3+T 400 V 3+N+T	230V 3+T 400 V 3+N+T	230V 3+T 400 V 3+N+T
Maximum power absorbed	Kw	11.2	14.6	19.8	25.8
Maximum absorption (A)	230V 3+T	34,4	45	50	64,8
	400 V 3+N+T	24.5	31	27.3	37.2
Power cord cross-section (mm ²)	230V 3+T	4G6	4G10	4G10	4G16
	400 V 3+N+T	5G4	5G6	5G6	5G10
Fuse required in the external electrical system where the oven is connected	230V 3+T	3 x 64A	3 x 64A	3 x 64A	3 x 64A
	400V 3+N+T	3 x 32A	3 x 32A	3 x 32A	3 x 64A
Maximum operating temperature	°C	400			
Net weight	kg	149	175	177	235
Package dimensions	WxDxH (cm)	102x99x82	102x135x82	137x101x82	137x135x82

TRANSPORT

Equipped with personal protective equipment, transport the equipment to the installation site.

Raise the equipment enough to move it easily and pay particular attention to balancing the weight since the center of gravity does not coincide with the geometric center of the equipment. Pay attention to the inclination when moving; always maintain the horizontal position of the equipment.

The lifting means (transpallet, forklift, etc.) must be suitable for the masses, dimensions and movements to be carried out; To lift each part, use a lifting device with a capacity at least 20% greater than the weight of the part to be transported.

It is forbidden to make modifications on your own initiative or to use makeshift means to hook and lift parts of the equipment.

It is forbidden to use lifting means other than those specified in these instructions.

No person must be near the equipment during transport except the person transporting it.

INSTALLATION

Preliminary checks

For correct and safe installation of the oven, make sure that all the points in the following list are met

Check that:	
on the day of installation, personal protective equipment is available (e.g. safety shoes, gloves, etc.)	
adequate lifting equipment is available on the day of installation (check the weights and dimensions on the following pages) together with personnel qualified to perform this operation	
on the day of installation there is an electrician to wire the oven (cable and plug not supplied) see table on page 9	
the dimensions of the selected oven are suitable to the available space in the installation room	
the installation room is dedicated and compliant with cooking food, has adequate air exchange, does not contain flammable or explosive elements, complies with current regulations in terms of safety at work and on systems, is sheltered from the weather, has temperatures adequate and the systems comply with the regulations in force in the country of installation	
The equipment passes through doorways when choosing the positioning room, take into account that the appliance must be easy to move for any extraordinary maintenance: be careful that any brickwork after installation (e.g.: wall construction, door replacement with narrower ones, renovations, etc.) do not hamper movements	
there is adequate ventilation in the room in compliance with the regulations in force in the Country of installation. If this is not the case, a Ø14 cm/5.5" air intake is mandatory, communicating with the outside or a ventilated room (i.e. storeroom, attic, garage, basement)	
the dimensions of the installation room allow to maintain the minimum distances from the walls, other equipment, objects and combustible materials. In case of proximity to hot or cold equipment, keep a distance of 50 cm/19.7"	
the floor of the installation room is fireproof, perfectly flat and capable of withstanding the weight of the appliance	
there is a fireproof support, stable and suitable to support the weight of the appliance, on which to place the oven. Specific support is available upon request to the Manufacturer	

!

!!!ATTENTION!!!**BEFORE TURNING ON THE OVEN, REMOVE THE POLYSTYRENE FROM UNDER THE STONES!!!****Unloading and handling the oven**

The unloading and handling of the oven must be done using a forklift, transpallet and/or lifting equipment suitable for the weight to be lifted (see Technical Data tables).

Furthermore, the personnel responsible for handling must be qualified for the type of task.

**Characteristics of the installation room**

Check that the installation room:

- is dedicated and compliant with the cooking of food;
- has adequate air exchange;
- does not contain flammable or explosive elements;
- complies with current regulations in terms of workplace and plant safety;
- is sheltered from atmospheric agents;
- has max temperatures from +5°C (41°F) to +35°C (95°F);
- has humidity not exceeding 70%;
- has a compliant electrical system;
- is equipped with all the necessary connections (electricity, gas, water) and for the discharge of production residues (e.g. fume extraction);
- is adequately lit and has all the hygiene and health requirements that comply with current laws.

POSITIONING OF THE OVEN

!	THE OVEN INSTALLATION MUST BE DONE BY QUALIFIED PERSONNEL IN ACCORDANCE WITH LOCAL, NATIONAL AND EUROPEAN REGULATIONS.
----------	---

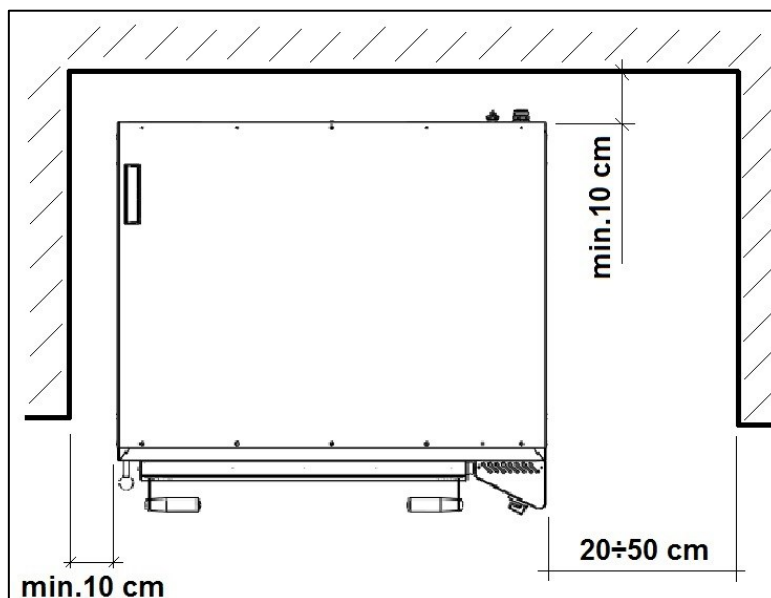
!	MAKE SURE THAT THE OVEN SUPPORT SURFACE HAS ADEQUATE LOAD-BEARING CAPACITY AND IS LEVEL.
----------	---

The oven must be placed on a support, supplied by the Manufacturer or your own, provided that:

- is made of non-flammable and heat-sensitive material;
- is perfectly stable and planar;
- supports the weight of the equipment.

Dedicated supports are available upon request from the Manufacturer.

After removing the oven from its packaging, place it where intended taking into account the minimum safety distances from walls and/or other equipment. To ensure that the oven is well ventilated, the minimum distance from walls and/or other equipment must not be less than 10 cm on the left and rear side. Maintain a distance of MINIMUM 20 CM ON THE RIGHT SIDE or, where possible, at least 50 cm to be able to comfortably access the electrical system in case of maintenance and/or repairs.



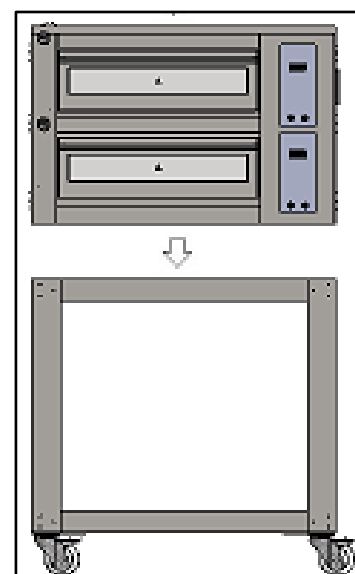
Overlapping of ovens

It is possible to stack only SINGLE CHAMBER ovens by simply stacking them one on top of the other, without using a chimney connection.

Up to a maximum of 2 elements can be superimposed in the single-chamber version.

Other ovens cannot be stacked on top of the TWO-CAMERA ovens.

The manufacturer creates dedicated supports for this type of ovens; for any information contact the retailer.



!	ATTENTION! REMOVE THE PROTECTIVE FILM AVOIDING USING TOOLS WHICH CAN DAMAGE THE SURFACES.
---	---

m	ATTENTION! DO NOT PLACE ANYTHING OVER THE OVEN, DANGER OF OVERHEATING.
---	--

m	ATTENTION! DO NOT COVER THE VENTILATION GRILLES, OBSTRUCTION OF THE GRILLES COULD CAUSE THE APPLIANCE TO OVERHEATING.
---	---

!	!!!ATTENTION!!! BEFORE TURNING ON THE OVEN, REMOVE THE POLYSTYRENE FROM UNDER THE STONES!!!
---	---



m	ATTENTION! Before starting to install the oven, dispose of the packaging in accordance with the regulations in force in the country of installation. Attention, choking hazard! The packaging, if left unattended, could be potentially dangerous for children and animals. Attention, risk of obstruction! The packaging, if left unattended, could be a hindrance to vehicles and installers during assembly operations.
---	--

CONNECTION TO THE ELECTRICAL SYSTEM

m

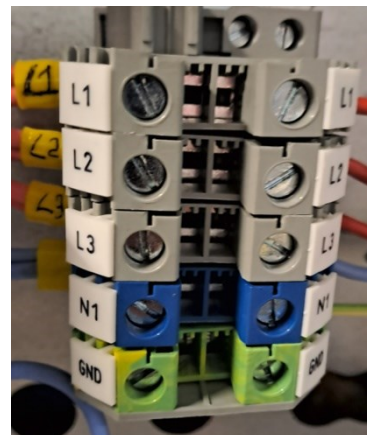
ATTENTION!
THE CONNECTION TO THE ELECTRICITY MAINS MUST BE MADE BY QUALIFIED PERSONNEL.

The oven is supplied without a power cable. The connection to the electrical network must be carried out by a qualified and specialized technician by installing a differential magnetothermal switch with adequate characteristics, in which the minimum opening distance between the contacts is at least 3 mm.

The power cable and fuses mounted on the electrical system must comply with the minimum requirements indicated in the technical characteristics table at the beginning of this manual.

To connect the oven to the electrical network it is essential, consulting the electrical diagram, to proceed as follows:

- Remove the right side panel;
- Connect the conductors of the power cable to the terminal block, which must be of the approved H07-RNF type, with conductors of adequate cross-section according to the provisions of the regulations in force.



!

ALSO FOLLOW THE FOLLOWING PROVISIONS:

- • The electrical socket must be easily accessible and must not require any movement.
- • The electrical connection must be easily accessible even after installing the oven.
- • The distance between the oven and the socket must be such as not to cause tension in the power cord. Furthermore, the cable itself must not be located under the oven base.
- • If the power cable is damaged, it must be replaced by the technical assistance service or by a qualified technician in order to prevent any risk.

ELECTRICAL EARTHING

!

IT'S MANDATORY THAT THE SYSTEM IN THE ROOM IS EQUIPPED WITH ELECTRICAL EARTHING..

In compliance with current regulations, it is mandatory to connect the equipment to an equipotential system whose efficiency must be correctly verified according to the regulations in force.

The connection is made on the appropriate terminal located in the rear part of the oven, with a cable with a minimum section of 10mm²

This terminal is marked with the following symbol:

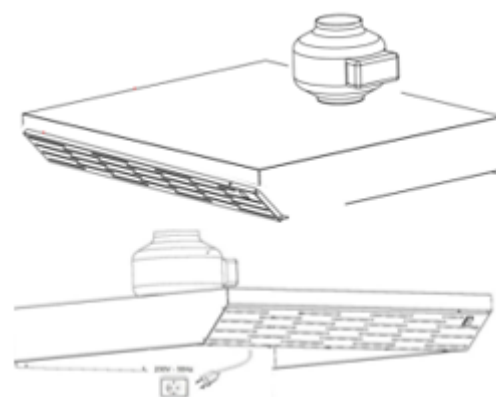


SMOKE EXTRACTION

During cooking, the oven can emit fumes and vapors into the environment. If not required by the regulations in force in the country of use, we recommend placing the oven under an extractor hood. Dedicated extraction hoods with or without extraction motor are available upon request from the Manufacturer.

The hood must be positioned above the oven and fixed with the appropriate screws. The electrical connection must be made to a 10A - 230 V – 50 Hz single-phase socket.

The fume outlet diameter of the hood and/or motor is 125 mm



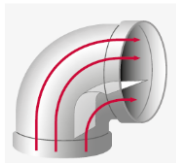
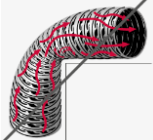
Fume exhaust (the tubes are not supplied by the phone manufacturing company)

Whilst installing the hoods and flue pipes, you must bear in mind that as the length of the exhaust pipe increases, the back pressure (pipe resistance) increases and the quantity of air being transported decreases.

Elbows and bends are problematic to the extent that they generate impact surfaces that stop the flow of air and form turbulence. This increases the back pressure. For this reason, the flue pipe must contain as few elbows and bends as possible.

Should elbows and bends need to be installed as a result of contingent structural conditions, we recommend making the radius as wide as possible, as the smaller the radius of an elbow, the greater the back pressure.

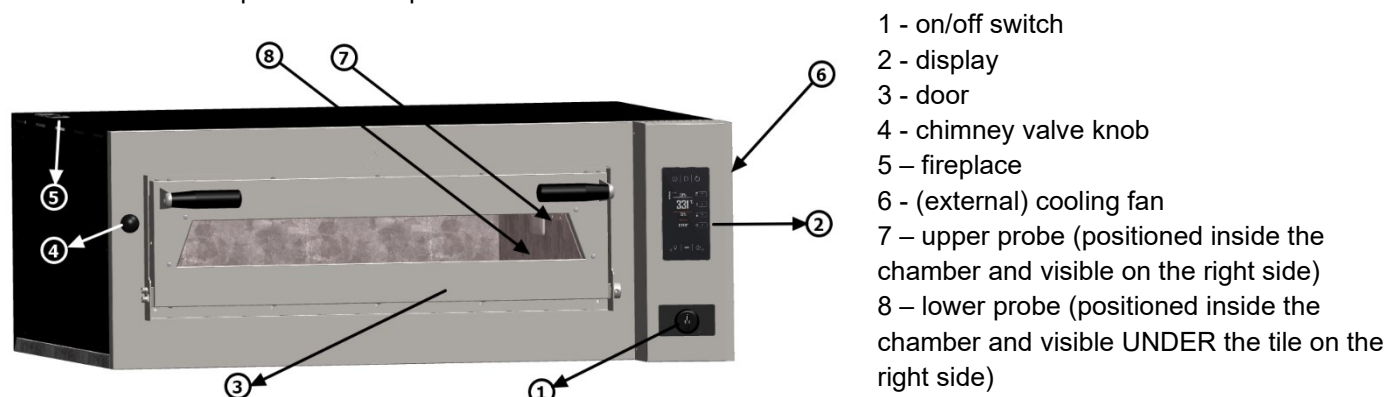
Right angles should also be avoided as they lead to higher pressure losses and therefore losses in terms of efficiency.

		
45° elbow Recommended	90° elbow Recommended	90° elbow with conduit bodies Recommended
		
90° elbow, spiral pipe Recommended	90° right-angle elbow Not recommended	90° elbow, crushed spiral pipe Not recommended

KNOW THE OVEN

The oven was designed exclusively to meet the needs of cooking pizza and similar products.

Below are the main parts that compose it



Using the chimney valve

The chimney valve allows the outflow of smoke and vapours from the cooking chamber to be adjusted and the same's heat to be retained.

We recommend keeping the valve fully closed when the oven is heating up, so that it can reach the desired temperature as quickly as possible.

During the cooking process, adjust the valve according to the type of product being cooked (more or less moisture) and the workload.

FIRST IGNITION AND FUNCTIONAL TESTING

!	ATTENTION! THE FIRST START-UP AND FUNCTIONAL TESTING MUST BE CARRIED OUT BY A QUALIFIED AND SPECIALIZED TECHNICIAN.
---	--

Functional check

Before turning on the oven, check:

- That you have removed the protective film where present;
- That you have correctly inserted the plug into the electrical power socket;
- That the power supply voltage, frequency and power of the system are compatible with the values shown on the plate on the right side of the oven.

First start-up and functional testing

!	ATTENTION! WHEN USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME, IT IS ADVISABLE TO HEAT THE OVEN UNLOADED TO ELIMINATE BAD ODORS CAUSED BY THE EVAPORATION OF THE MOISTURE CONTAINED IN THE REFRACTORY STONES, IN THE INSULATING MATERIAL AND IN THE INTERNAL METAL PARTS.
---	---

During the first start-up the technician must check:

- that the installation was carried out scrupulously respecting current legislation and the instructions given by the manufacturer in the installation manual;
- that the system to which the product is connected complies with the regulations in force in the country of installation;
- that the mains voltage complies with the data found on the rating plate;

- that the connection to the electrical system has been carried out in accordance with the regulations in force in the country of installation and scrupulously respecting the manufacturer's instructions given in the installation manual;
- that all protective films have been removed from the product
- that the oven chamber is free from non-compliant objects (e.g. installation tools, manuals, packaging parts, etc.)
- that the fume exhaust is present and that it scrupulously complies with the instructions given by the manufacturer in the installation manual and is adequate with respect to the regulations in force in the country of installation

Furthermore, the technician in charge of carrying out the first ignition and functional testing must:

- give the user all the documentation relating to the oven
- instruct the user in the correct use of the product
- instruct the user on the periodic maintenance that must be carried out on the appliance (reported in the Cleaning and Maintenance chapter)

WHEN USING THE EQUIPMENT FOR THE FIRST TIME, heat the empty oven to a top and bottom temperature of 150 C° for at least 8 hours, without placing any food inside.

During this entire time it is advisable to keep the vent chimney completely open and to keep the hood or extraction system turned on.

In this first phase the oven, due to the evaporation of the humidity contained in the internal parts, will produce possibly unpleasant fumes and odors which will gradually disappear in subsequent operating cycles.

During the initial start-up and functional testing phases, the technician must verify the correct functioning of all the components of the appliance.

General instructions for cooking

Pizza and similar products have cooking times and temperatures that depend on the dough recipe, the shape and thickness of the dough, as well as the quantity and type of ingredients added.

For these reasons it is always advisable to carry out some cooking tests beforehand, in order to better understand the characteristics and functioning of the oven.

Approximately the oven settings are as follows:

- Keep the chimney valve closed until the oven has reached the set temperature;
- Set the desired sky temperature;
- Set the desired floor temperature;
- Set the Timer (if present) as needed.

It is preferable to cook directly on the stones, in order to obtain a better result of the product.

If you cook directly on a stone it is advisable to set the temperature of the top higher than the bottom;

If you are cooking on a tray, it is advisable to set the temperature of the top lower than that of the bottom.

FIRST START-UP REPORT AND FUNCTIONAL CHECK OF THE PRODUCT

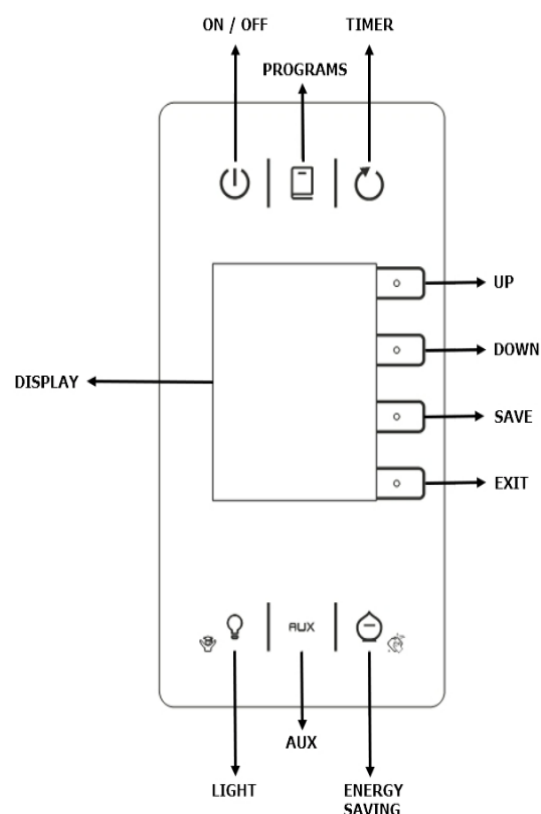
The installation and all connections (electrical, gas, etc.) must be carried out by a qualified technician who must issue a document/report certifying correct installation and successful functional testing.

In addition to the mandatory documentation required by current legislation, the technician can complete the following FIRST START-UP AND FUNCTIONAL CHECK REPORT OF THE PRODUCT

Space for the stamp of the company that carries out the first start-up		Date	
		Place	
FIRST START-UP REPORT AND FUNCTIONAL CHECK OF THE PRODUCT			
USER		City	
Business name			
ZIP Code		Nation	
Telephone		E-mail	
SERIAL NUMBER		MODEL	
INSTALLATION PLACE CONTROL		YES NO	INSTALLATION OF PRODUCT
Is the installation room dedicated and compliant with cooking food?			Was the installation carried out by a specialized technician in compliance with current legislation?
Does the installation room have adequate air exchange?			Was the installation carried out maintaining the minimum distances indicated in the product?
Does the installation room meet the requirements indicated in the product manuals?			Was the installation carried out following the instructions in the product manuals?
CHECKING THE ELECTRICAL SYSTEM		YES NO	Have all protective films been removed?
Is the electrical system in the installation room up to standard?			FIRST IGNITION
Has the technician checked the declaration of conformity of the electrical system?			Was the functional testing carried out by a specialized technician?
(ONLY FOR GAS PRODUCTS) Is the gas system up to standard and with adequate pressure?			Does the product turn on correctly?
(ONLY FOR GAS PRODUCTS) Has the declaration of conformity of the gas system been verified?			Do the product absorptions correspond to the values reported on the serial number label?
Is the mains voltage compliant and adequate with the data reported on the serial number label?			(ONLY FOR GAS PRODUCTS) Has it been verified that the type and pressure of the gas are suitable for the product?
Are the cable and plug connected to the system adequate for the absorption of the product?			Have all product features been verified?
Is the differential circuit breaker to which the product is connected adequate and has an opening between the contacts of at least 3 mm?			Has the product been left on for the minimum duration indicated in the manuals?
(ONLY FOR PRODUCTS WITH INVERTER) Is the differential circuit breaker to which the product is connected class A?			Has the user been correctly trained on the use and maintenance of the product?
			Has all the documentation accompanying the product been provided to the user?
Technician's notes		User notes	
Name and surname of the technician		Name and surname of user	
Technician's signature		User's signature	

KNOW THE DISPLAY

Description of the control panel



ON/OFF Turning the display on and off

PROGRAMS PROGRAMS menu, see dedicated chapter

TIMER Timer activation, see dedicated chapter

UP (INTERACTIVE KEY 1) necessary to move around the internal menu screens

DOWN (INTERACTIVE KEY 2) necessary to move around the internal menu screens

SAVE (INTERACTIVE KEY 3) to use to save a setting

EXIT (INTERACTIVE KEY 4) to be used to exit the internal menu screens

ENERGY SAVING & SCREEN CLEANING see dedicated chapter

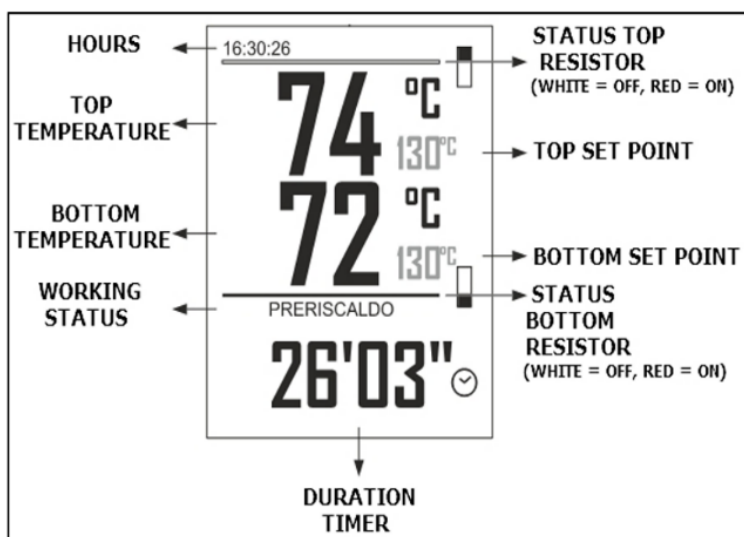
AUX no associated functions

LIGHT & INFO MENU' see dedicated chapter

Control panel

	ON / OFF	Press the button once to turn on the oven. Press and hold for approximately 3 seconds to turn off the oven.
	PROGRAMS	Press to access the saved programs (see PROGRAMS chapter).
	TIMER	Allows you to activate/deactivate and modify the timer (see TIMER chapter).
	ENERGY SAVING & SCREEN CLEANING	Press ONCE to access ENERGY SAVING mode (see ENERGY SAVING & SCREEN CLEANING chapter). Press and hold for approximately 3 SECONDS to access the SCREEN CLEANING function. This function blocks the touch functions of the screen for 10 seconds so as to allow the user to clean the screen without inadvertently activating any command. After 10 seconds the SCREEN CLEANING function will automatically deactivate.
	LIGHT & EXPERT MENU'	Pressed ONCE it will turn on the light bulb inside the room; pressed a SECOND TIME will turn off the light bulb. If held down for approximately 3 SECONDS you will access the EXPERT MENU (see LIGHT & EXPERT MENU chapter).

Descrizione del display



HOURS The display indicates the current time

TOP TEMPERATURE Indication of the temperature detected by the upper probe (top probe)

BOTTOM TEMPERATURE Indication of the temperature detected by the lower probe (bottom probe)

WORKING STATUS Work status (see dedicated chapter)

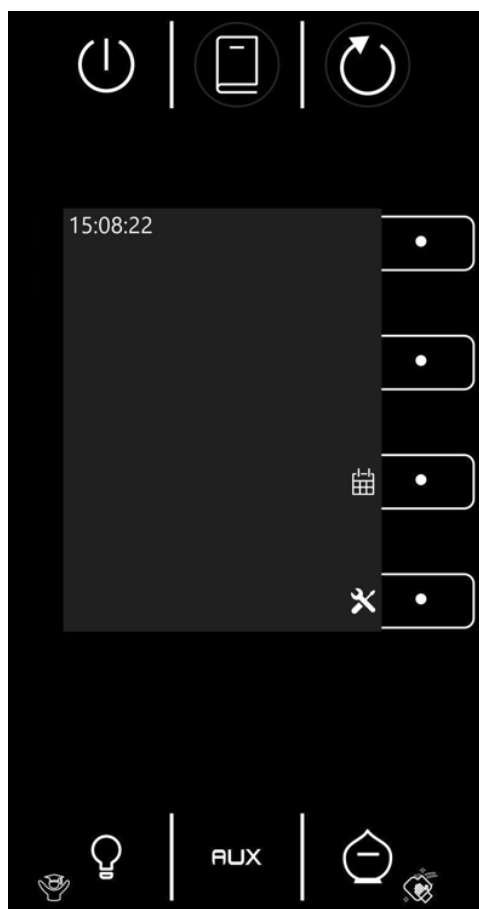
STATUS TOP / BOTTOM RESISTOR Operating status of the upper and lower resistors (RED LINE = ON / WHITE LINE = OFF)

TOP / BOTTOM SET POINT

DURATION TIMER Timer running time (see TIMER chapter)

OVEN FUNCTIONS

With the oven powered, once the switch is positioned on I, the display will show:



1. **THE TIME** at the top left
2. The **CALENDAR** icon on the right (ATTENTION. this icon is only visible when at least one program is stored)
3. The **SETUP** icon at the bottom right

SETTING LANGUAGE

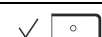
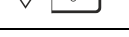
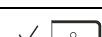
Make sure the device is turned off

1.		Touch the INTERACTIVE 4 button: the display will show the "Configuration" menu.
2.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select "Language".
3.		Touch the INTERACTIVE 3 button: the display will show the "Language" menu.
4.		Touch the INTERACTIVE 1 key or the INTERACTIVE 2 key to select a language.
5.		Touch the INTERACTIVE 3 button.
6.		Touch the INTERACTIVE 4 button to exit the procedure (or do not operate for 60 s).

SETTING THE TIME OF THE WEEK

	ATTENTION - do not remove power from the device within two minutes of setting the time and day of the week
---	--

Make sure the device is turned off.

1.		Touch the INTERACTIVE 4 button: the display will show the "Configuration" menu.
2.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select "Clock".
3.		Touch the INTERACTIVE 3 button.
4.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select "Time".
5.		Touch the INTERACTIVE 3 button: the display will show the time in yellow.
6.		Touch the INTERACTIVE 1 key or the INTERACTIVE 2 key within 15 s to set the value.
7.		Touch the INTERACTIVE 3 button: the display shows the minutes in yellow.
8.		Touch the INTERACTIVE 1 key or the INTERACTIVE 2 key within 15 s to set the value.
9.		Touch the INTERACTIVE 3 button (or do not operate for 15 s).
10.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select "Day".
11.		Touch the INTERACTIVE 3 button: the display will show the day in yellow.
12.		Touch the INTERACTIVE 1 key or the INTERACTIVE 2 key within 15 s to set the value.
13.		Touch the INTERACTIVE 3 button (or do not operate for 15 s).
14.		Touch the INTERACTIVE 4 button to exit the procedure (or do not operate for 60 s).

WORKING STATUS

The oven has four operating states:

1. **PREHEATING**
2. **READY**
3. **COOKING**: if TIMER active (see chapter TIMER)
4. **ALARM**: the specific alarm will flash alternating with one of the operating states indicated above (see POSSIBLE ALARMS AND SOLUTIONS chapter)

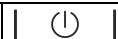
When the appliance is turned on, by pressing the button, the oven will enter the PREHEATING state (the indication will appear in yellow at point "f" on the display).

The PREHEATING state will end by switching to the READY state (the indication will appear in green at point "f" on the display) when:

1. the temperature read by both probes (TOP & BOTTOM TEMPERATURE) will have reached the SET temperatures set by the user:
2. during the PREHEATING state, the user will press the button; This will bring the oven to the READY state.

SWITCHING THE OVEN ON AND OFF

To turn on the oven:

1.		Push ON/OFF button
----	---	--------------------

To turn off the oven:

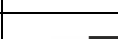
1.		Press the ON/OFF button for 3 seconds
----	---	---------------------------------------

SET POINT

How to set the fix top and bottom SETPOINT:

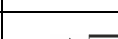
To fix top setpoint:

- make sure the device is turned on

1.		Touch the INTERACTIVE 1 button: the display will show the value in yellow.
2.		Touch the INTERACTIVE 1 key or the INTERACTIVE 2 key within 15 s to set the value within the r1 and r2 limits (default "0... 300").
3.		Touch the INTERACTIVE 3 button (or do not operate for 15 s).
4.		Touch the INTERACTIVE 4 button to exit the procedure prematurely (any changes will not be saved).

To fix bottom setpoint:

- make sure the device is turned on

1.		Touch the INTERACTIVE 3 button: the display will show the value in yellow.
2.		Touch the INTERACTIVE 1 key or the INTERACTIVE 2 key within 15 s to set the value within the r1 and r2 limits (default "0... 300").
3.		Touch the INTERACTIVE 3 button (or do not operate for 15 s).
4.		Touch the INTERACTIVE 4 button to exit the procedure prematurely (any changes will not be saved).



PROGRAMS

To start the cooking cycle with the settings stored in the program it is necessary to touch the START/STOP button.

Each program can be composed of one or two cooking PHASES.

ATTENTION: the **USE** of the **COOKING PHASES** is recommended for cooking dishes (**not for pizza**) which require two types of cooking at different temperatures.

To add the second phase:

- make sure the device is turned on

1.		Touch the ROOM LIGHT button for 3 s: the display will show the "Expert" menu.
2.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select "Add phase".
3.		Touch the INTERACTIVE 3 button.
4.		Touch the INTERACTIVE 4 button to exit the procedure (or do not operate for 60 s).

To configure a phase:

- make sure the device is turned on

1.		Touch the ROOM LIGHT button for 3 s: the display will show the "Expert" menu.
2.		Touch the INTERACTIVE 1 key or the INTERACTIVE 2 key to select a phase.
3.		Touch the INTERACTIVE 3 button.
4.	Configure the device with the procedures illustrated in the previous paragraphs.	

To cancel the second phase:

- make sure the device is turned on

1.		Touch the ROOM LIGHT button for 3 s: the display will show the "Expert" menu.
2.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select "Delete Phase".
3.		Touch the INTERACTIVE 3 button.
4.		Touch the INTERACTIVE 3 button again.
5.		Touch the INTERACTIVE 4 button to exit the procedure (or do not operate for 60 s).

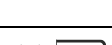
STORAGE OF A PROGRAM

Configure the device with the procedures illustrated in the previous paragraphs.

1.		Touch the PROGRAMS button for 3 s: the display will show the "Programs" menu, the wording "Programs" is in yellow.
2.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select a position, any programs already stored will be overwritten.
3.		Touch the INTERACTIVE 3 button: the writing "Programs" will become white.
4.		Touch the INTERACTIVE 4 button to exit the procedure (or do not operate for 60 s).

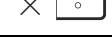
STARTING A PROGRAM

Make sure your device is turned on.

1.		Touch the PROGRAMS button: the display will show the "Programs" menu.
2.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select a program.
3.		Touch the INTERACTIVE 3 button: the program will start, the device status will display the name of the program.
4.		Touch the INTERACTIVE 4 button to exit the procedure (or do not operate for 60 s).

CANCELLATION OF A PROGRAM

Make sure your device is turned on..

1.		Touch the PROGRAMS button: the display will show the "Programs" menu.
2.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select a program.
3.		Touch the INTERACTIVE 4 button for 3 s.
4.		Touch the INTERACTIVE 3 button.
5.		Touch the INTERACTIVE 4 button to exit the procedure (or do not operate for 60 s).

WEEKLY PROGRAMMED SWITCH-ON

It is possible to memorize up to 9 weekly programmed switch-ons. A program will start when you turn on the device. To start the cooking cycle with the settings stored in the program it is necessary to touch the START/STOP button.

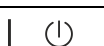
Memorization of an ignition

- make sure that at least one program has been stored (if no program has been stored, the calendar symbol will not be visible to the right of the INTERACTIVE 3 button)
- make sure the device is turned off

1.		Touch the INTERACTIVE 3 button.
2.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select "Add power".
3.		Touch the INTERACTIVE 3 button.
4.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select "Day".
5.		Touch the INTERACTIVE 3 button: the display will show the day in yellow.
6.		Touch the INTERACTIVE 1 key or the INTERACTIVE 2 key within 15 s to set the value.
7.		Touch the INTERACTIVE 3 button (or do not operate for 15 s).
8.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select "Time".
9.		Touch the INTERACTIVE 3 button: the display will show the time in yellow.
10.		Touch the INTERACTIVE 1 key or the INTERACTIVE 2 key within 15 s to set the value.
11.		Touch the INTERACTIVE 3 button: the display shows the minutes in yellow.
12.		Touch the INTERACTIVE 1 key or the INTERACTIVE 2 key within 15 s to set the value.
13.		Touch the INTERACTIVE 3 button (or do not operate for 15 s).

14.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select "Program".
15.		Touch the INTERACTIVE 3 button: the display will show the program in yellow.
16.		Touch the INTERACTIVE 1 key or the INTERACTIVE 2 key within 15 s to set the value.
17.		Touch the INTERACTIVE 3 button (or do not operate for 15 s).
18.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select "Save".
19.		Touch the INTERACTIVE 3 button.
20.		Touch the INTERACTIVE 4 button to exit the procedure (or do not operate for 60 s).

Activation of the ignitions

1.		Turn off the device.
2.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select a power on.
3.		Touch the START/STOP button: the display will show the day and time of the next switch-on and the program that will be started
		Touch the ON/STAND-BY button to turn off the device without activating the ignitions.

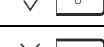
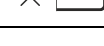
Changing an ignition

Make sure the device is turned off.

1.		Touch the INTERACTIVE 3 button.
2.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select "Power".
3.		Touch the INTERACTIVE 3 button: the display will show the activations in yellow.
4.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select a power on.
5.		Touch the INTERACTIVE 3 button.
6.		Touch the INTERACTIVE 4 button to exit the procedure (or do not operate for 60 s).

Cancellation of an ignition

Make sure the device is turned off.

1.		Touch the INTERACTIVE 3 button.
2.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select "Power".
3.		Touch the INTERACTIVE 3 button: the display will show the activations in yellow.
4.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select a power on.
5.		Touch the INTERACTIVE 3 button.
6.		Touch the INTERACTIVE 1 button or the INTERACTIVE 2 button to select "Clear power on".
7.		Touch the INTERACTIVE 3 button.
8.		Touch the INTERACTIVE 3 button again.
9.		Touch the INTERACTIVE 4 button to exit the procedure (or do not operate for 60 s).

TIMER

This function is used to start or stop the COOKING TIMER.

By activating the timer, a countdown will be activated (settable by the user) at the end of which the oven will emit an acoustic signal.

How to start the COOKING TIMER

To start a cooking cycle:

- make sure the device is turned on
- make sure the cooking timer is set

1.		Touch the START/STOP button: the cooking timer will start, the device status will display "COOKING", at the end of the count it will display "END".
----	---	---

To interrupt a cooking cycle:

1.		Touch the START/STOP button for 1 s.
----	---	--------------------------------------

How to set the TIMER

Make sure your device is turned on.

1.		Touch the INTERACTIVE 4 button: the display will show the minutes in yellow.
2.		Touch the INTERACTIVE 1 key or the INTERACTIVE 2 key within 15 s to set the value.
3.		Touch the INTERACTIVE 3 button: the display shows the seconds in yellow.
4.		Touch the INTERACTIVE 1 key or the INTERACTIVE 2 key within 15 s to set the value.
5.		Touch the INTERACTIVE 3 button (or do not operate for 15 s).
6.		Touch the INTERACTIVE 4 button to exit the procedure prematurely (any changes will not be saved).

ENERGY SAVING & SCREEN CLEANING

By pressing once  ENERGY SAVING mode will be activated.

This mode will make the resistors work by feeding them at regular intervals, allowing a reduction in consumption of up to 50%. This mode is deactivated automatically after 240' or by pressing again. .

 ON = ENERGY SAVING ON

 SPENDO = ENERGY SAVING OFF

Holding down  for approximately three seconds, SCREEN CLEANING will be activated; in this mode the display will not accept any commands so as to allow it to be cleaned. SCREEN CLEANING lasts 10 seconds during which, in the display, a countdown will appear; at the end of the SCREEN CLEANING mode the display will return to the operating screen.



LIGHT & EXPERT MENU'

By pressing once  the light inside the room will be activated.

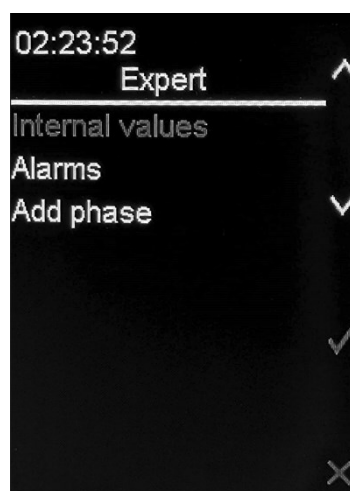
 ON = LIGHT IN THE ROOM ON

 OFF = LIGHT IN THE ROOM OFF

Holding down  for approximately three seconds, you will access the **EXPERT MENU**

1.		Touch the ROOM LIGHT button for 3 s: the display will show the "Expert" menu.
2.		Touch the INTERACTIVE 1 key or the INTERACTIVE 2 key to select "INTERNAL VALUES, ALARMS or ADD PHASE or DELETE PHASE".
3.		Touch the INTERACTIVE 3 button.
4.		Touch the INTERACTIVE 4 button to exit the procedure (or do not operate for 60 s).

EXPERT MENU'



This menu allows you to have detailed information on the operation of the oven precisely regarding:

INTERNAL VALUES: you can check them within this screen

- THE VALUE READ BY THE PROBES (Heaven, Floor and Card probe)
- DIGITAL INPUT (the value is always OPN; value not to be taken into consideration)
- SKY (status of the relay on the ON/OFF board)
- FLOOR (status of the relay on the ON/OFF board)
- ROOM LIGHT (ON/OFF)
- AUX (the value is always OFF; value not to be taken into consideration)

ALARMS: you can check them in this screen

- SKY PROBE ON/OFF (ON probe functioning / OFF probe in alarm)
- FLOOR PROBE ON/OFF (ON probe working / OFF probe in alarm)
- BOARD PROBE (ON probe functioning / OFF probe in alarm)
- HIGH CONTROLLER TEMP (ON T° display ok / OFF T° display > 70°)
- THERMAL (value always OFF therefore not indicative for diagnostic activities)
- DOOR (value always OFF therefore not indicative for diagnostic activities)
- CLOCK (ON timer active / OFF timer deactivated)

For further information on alarms, see the chapter POSSIBLE ALARMS AND SOLUTIONS

ADD PHASE / DELETE PHASE

In this screen you can add or delete one or more phases. See chapter PROGRAMS – PHASES.

MAINTENANCE AND CLEANING

Safety precautions

m	BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING AND/OR MAINTENANCE OPERATIONS, ADOPT THE FOLLOWING "SAFETY PRECAUTIONS".
----------	--

- Make sure the oven is turned off and completely cooled;
- Make sure the oven is not electrically powered;
- Make sure that the power cannot be accidentally reactivated; remove the plug from the electrical power socket;
- Use the personal protective equipment required by Directive 89/391/EEC;
- Do not use chemical agents on the refractory stones and the internal parts of the oven;
- Do not use water through hoses or high-pressure washing devices;
- Do not use abrasive materials or sponges to clean the door glass and metal parts of the oven;
- Do not clean the glass door when it is hot;
- Install all protections and reactivate all safety devices once cleaning, maintenance or repair operations have been completed, before putting the oven back into service.

ORDINARY MAINTENANCE DIRECTED TO THE USER

m	BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING AND/OR MAINTENANCE OPERATIONS, ADOPT THE "SAFETY PRECAUTIONS"
----------	---

To keep the oven always clean and efficient, ordinary cleaning and maintenance is necessary to be carried out at regular intervals as follows:

Daily cleaning

1. Clean the inside of the cooking chamber using a metal brush to remove flour deposits and cooking residues;
2. Clean the door glass internally and externally with a soft cloth and a mild detergent; **WARNING:** do not clean the tempered glass of the doors when they are still hot. Do not use abrasive sponges.
3. Clean the external parts of the oven such as doors, door handles and control front with a soft cloth and a mild detergent. Do not wash the equipment with direct or pressurized water jets. Prevent water or any products used from coming into contact with the electrical parts. It is forbidden to use detergents that are harmful to health for cleaning. Do not use solvents, cleaning products containing aggressive substances (chlorinated, acidic, corrosive, abrasive, etc.) or tools that can damage the surfaces; Before restarting the appliance, be careful not to leave anything used for cleaning in the oven. Do not use abrasive sponges.

Weekly cleaning

Clean all the ventilation outlets located on the front, side and rear of the oven;

Monthly cleaning

Lubricate the door pins and door spring with a non-toxic spray grease.

AFTER SALES SERVICE

To request spare parts, contact your dealer, always referring to the data shown on the identification plate located on the side of the equipment (Model, serial number, etc.) and the spare part code shown in the spare parts exploded view. For any request for extraordinary maintenance, repairs and/or replacement, contact exclusively the authorized dealer from whom you purchased the appliance and/or a specialized technician in possession of the technical-professional requirements required by current regulations.

EXTRAORDINARY MAINTENANCE DIRECTED TO QUALIFIED AND SPECIALIZED TECHNICIANS

m	FOR ANY OPERATION WHICH IS NOT THE RESPONSIBILITY OF THE USER, IT IS NECESSARY TO REQUEST THE INTERVENTION OF A SPECIALIZED TECHNICIAN. THEN CONTACT YOUR LOCAL DEALER AND/OR ASSISTANCE SERVICE.
----------	--

m	BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING AND/OR MAINTENANCE INTERVENTION, SWITCH OFF THE ELECTRICAL POWER AND FOLLOW THE "SAFETY PRECAUTIONS".
----------	---

!	THE FOLLOWING INSTRUCTIONS RELATING TO "EXTRAORDINARY MAINTENANCE" ARE STRICTLY RESERVED FOR QUALIFIED AND SPECIALIZED PERSONNEL
----------	---

IMPORTANT

To prevent excessive wear (not covered by warranty) it is mandatory to have complete maintenance carried out at least once a year by a specialized technician.

The technician will have to carefully clean the machine in all its parts, check the functioning and state of wear of all the components.

GENERAL CLEANING

Regularly ensure general cleaning of the equipment. After the appliance has cooled, carefully remove all residues that have been created from all internal and external components using a damp cloth or sponge, possibly with soapy water and then rinse and dry, cleaning the satin-finished parts in the direction of the satin finish.

Regularly and carefully remove any fat released during cooking as it causes possible combustion and explosions.

Do not wash the equipment with direct or pressurized water jets. Prevent water or any products used from coming into contact with the electrical parts. It is forbidden to use detergents that are harmful to health for cleaning. Do not clean the tempered glass doors when they are still hot. Do not use solvents, cleaning products containing aggressive substances (chlorinated, acidic, corrosive, abrasive, etc.) or tools that can damage the surfaces; Before restarting the appliance, be careful not to leave anything used for cleaning and/or maintenance in the oven.

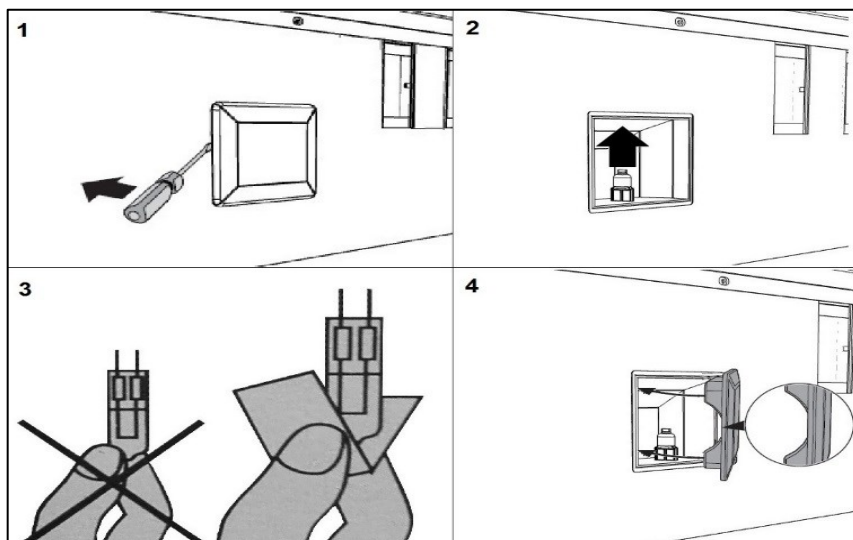
REPLACEMENT OF LIGHTING BULBS

m	BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING AND/OR MAINTENANCE OPERATIONS, ADOPT THE “SAFETY PRECAUTIONS”.
----------	--

	NEVER REPLACE THE LAMP WHEN THE OVEN IS HOT!
	WAIT FOR THE OVEN TO COOL DOWN!
	DO NOT TOUCH THE LAMP WITH YOUR BARE HANDS, always use gloves, a piece of paper or a cloth, to avoid damaging it and consequently reducing the lifespan of the lamp.

Replace the lamp as follows:

1. Remove the lamp protection glass using a tool (for example a screwdriver);
2. Slide out and remove the bulb;
3. Replace the lamp with an original one or one with the same characteristics; do not touch with bare hands;
4. Fit the protective glass.



REPLACEMENT OF THE TEMPERATURE PROBES

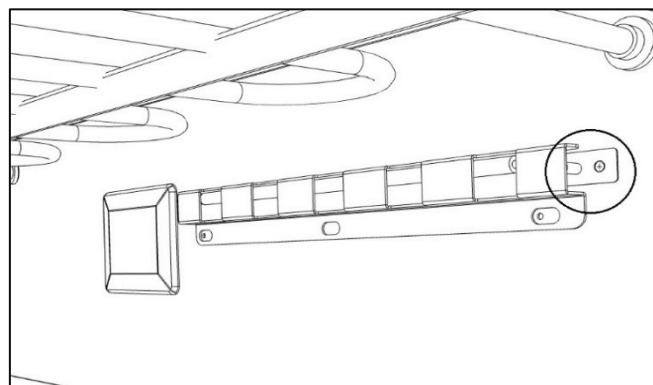
m

**BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING AND/OR MAINTENANCE OPERATIONS,
ADOPT THE "SAFETY PRECAUTIONS".**

1. Remove the right side panel;
2. Disconnect the probe from the power board inside the electrical system compartment (see electrical diagram);
3. Unscrew the probe fixing screw located inside the chamber;
4. Remove the probe from inside the chamber;
5. Replace the probe by inserting it from inside the chamber;
6. Carry out the reverse operations for reassembly, making sure to connect the polarities of the probe correctly (see electrical diagram).

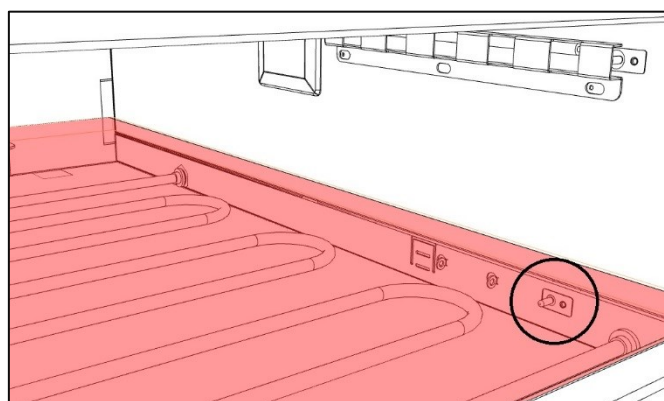
To replace the upper probe proceed as follows:

- Remove the right side panel;
- Disconnect the probe from the power board inside the electrical system compartment (see electrical diagram);
- Unscrew the fixing screw of the probe located inside the chamber;
- Remove the probe from inside the chamber;
- Replace the probe by inserting it from inside the chamber;
- Carry out the reverse operations for reassembly, making sure to connect the polarities of the probe correctly (see electrical diagram).



To replace the lower probe proceed as follows:

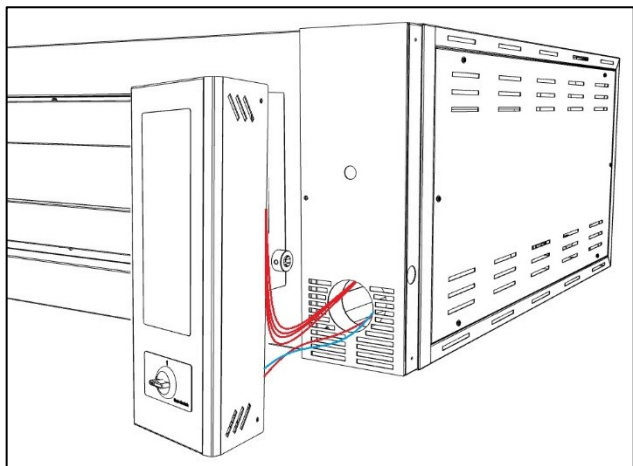
- Remove the right side panel;
- Disconnect the probe from the power board inside the electrical system compartment (see electrical diagram);
- Lift the tile near the right side of the chamber;
- Unscrew the fixing screw of the probe located inside the chamber;
- Remove the probe from inside the chamber;
- Replace the probe by inserting it from inside the chamber;
- Reposition the tile;
- Carry out the reverse operations for reassembly, making sure to connect the polarities of the probe correctly (see electrical diagram).



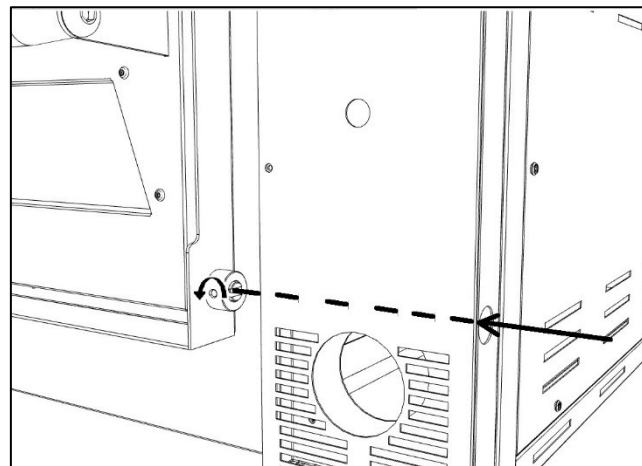
REPLACEMENT OF THE GLASS and/or DOOR SEAL

m

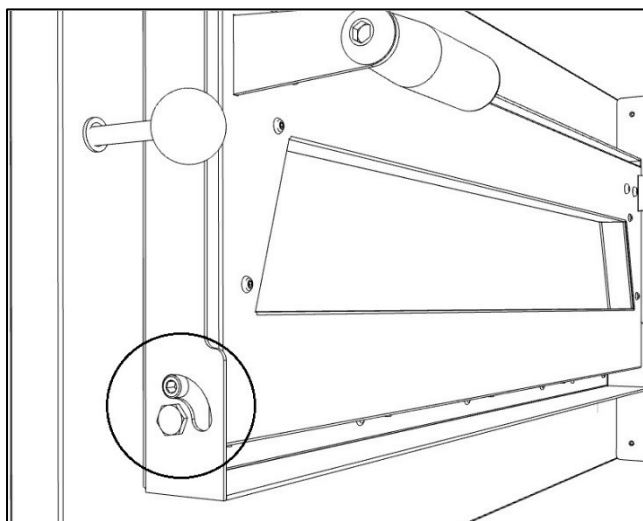
BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING AND/OR MAINTENANCE OPERATIONS, ADOPT THE "SAFETY PRECAUTIONS".



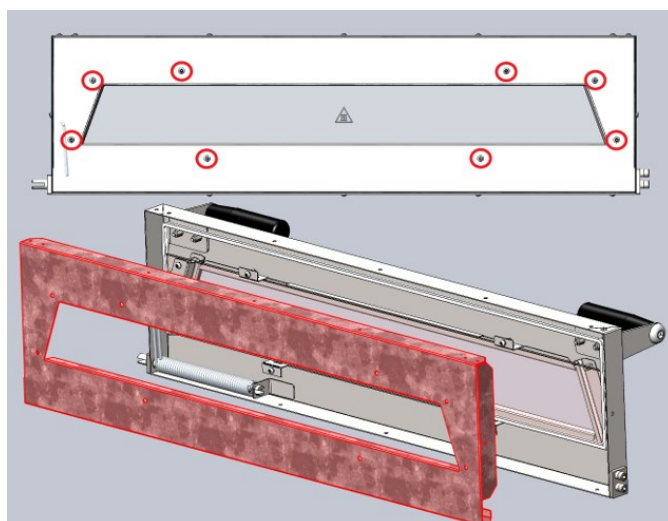
Remove the control front without disconnecting the wiring.



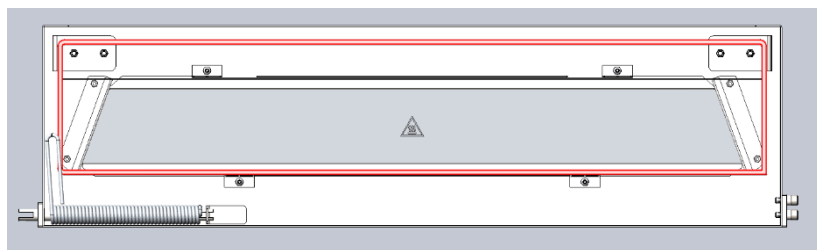
Insert a flat-blade screwdriver into the spring pin, passing through the indicated hole. Loosen the grub screw that holds the spring pin and turn the screwdriver anticlockwise to unload the spring.



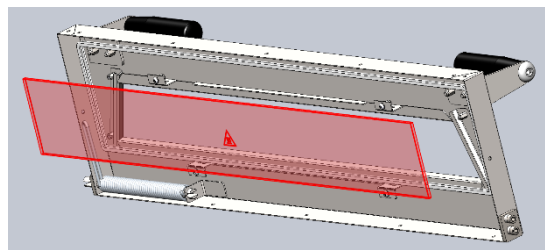
Remove the screws on the left side of the door and remove it



Unscrew the fixing screws of the inner door (side and rear) and remove it



Remove or replace the gasket

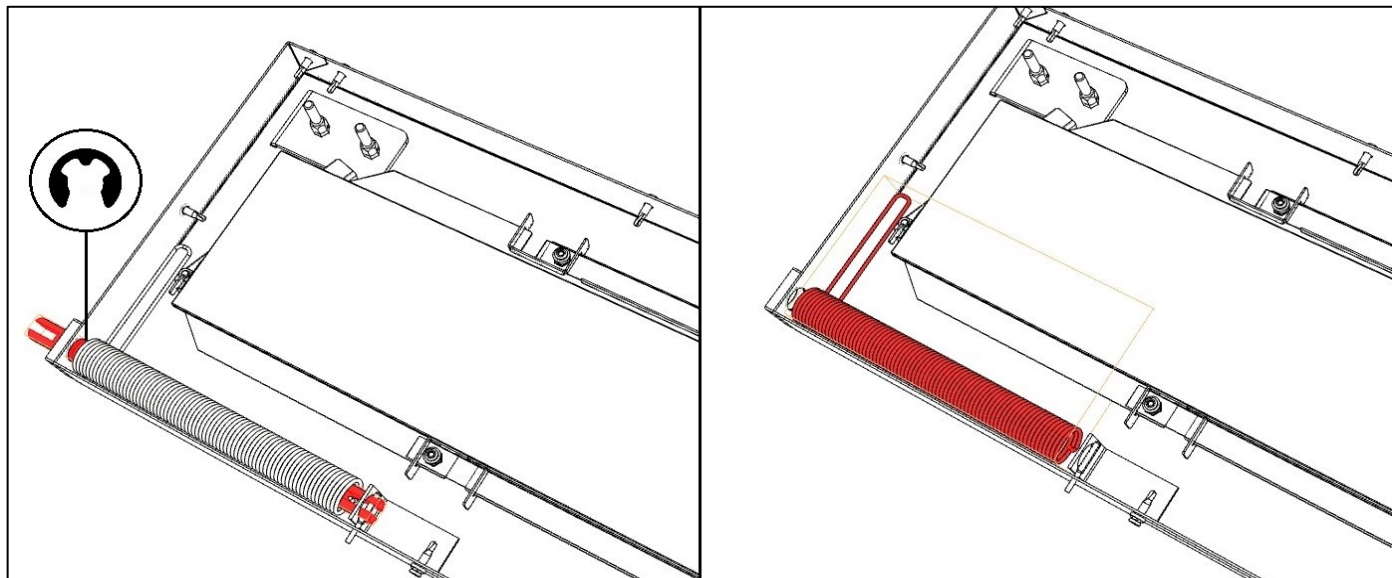


Remove or replace the glass

Replacing the door spring

m	BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING AND/OR MAINTENANCE OPERATIONS, ADOPT THE “SAFETY PRECAUTIONS”.
---	--

To replace the door spring, firstly follow the instructions provided in the previous chapter (**Replacing the door glass**) to remove the door from the oven, and then separate the inner door.



- Once the inner door has been removed, remove the circlip that locks the spring pin (figure on the left);
- Remove the pin in order to be able to remove the spring;
- Replace the spring and reposition the pin with the locking circlip (figure on the right);
- Carry out the steps in reverse order to reassemble the door.

REPLACING HEATING ELEMENTS

m	BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING AND/OR MAINTENANCE OPERATIONS, ADOPT THE “SAFETY PRECAUTIONS”.
---	--

Once the “Safety precautions” have been carried out, replace the heating elements as follows:

- Remove the right side panel to replace the top’s heating elements;
- Disconnect the power supply wires for the heating elements being replaced;
- Move the mineral wool aside to access the fixing screws or nuts of the heating elements being replaced;
- Remove the faulty heating element and replace it with the new one;
- Carry out the steps in reverse order for the reassembly.
- Remove the right side panel to replace the bottom’s heating elements;
- Disconnect the power supply wires for the heating elements being replaced;
- Move the mineral wool aside to access the fixing screws or nuts of the heating elements being replaced;
- Remove the bottom’s hollow tiles;
- Remove the faulty heating element and replace it with the new one;
- Reposition the hollow tiles and carry out the steps in reverse order for the reassembly.

POSSIBLE ANOMALIES and ALARMS

m	If you notice any anomaly, malfunction or fault, do not use the equipment, contact the dealer and/or a qualified and specialized technician. If it is necessary to replace components of the product, always request original spare parts otherwise the warranty will be void.
----------	---

m	All interventions reported in the SOLUTION column marked with (*) must be carried out only by specialized and qualified personnel according to the regulations in force in the country of use and respecting the regulations relating to systems and workplace safety.
----------	---

POSSIBLE ANOMALIES

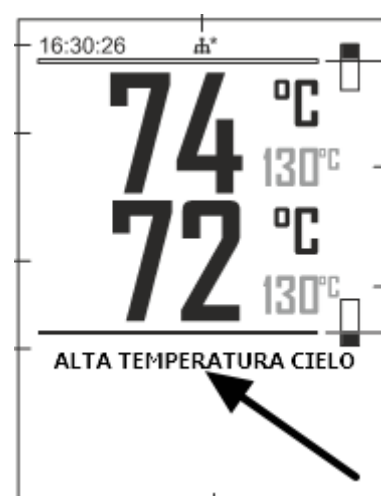
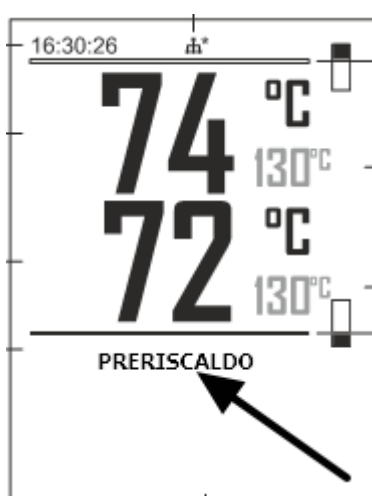
ANOMALY	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
THE OVEN DOES NOT TURN ON	Lack of electricity	Check the main switch, the socket, the plug and the power cable, the terminal block inside the control compartment(*)
	The main switch is in the "0" position	Move the main switch to position "1"
THE DISPLAY IS OFF (despite the main switch being in position "1" and the electrical power supply being present)	Display disconnected	Check the electrical connection of the display (*)
	Defective display	Verificare il funzionamento del display (*)
THE LIGHT DOES NOT TURN ON EVEN THOUGH THE OVEN HEATS UP	Burnt out light bulb	Replace bulb *
	The transformer is faulty	Check the operation of the transformer (*)
	The lamp holder is faulty	Check the operation of the lamp holder (*)
THE COOKING CHAMBER DOES NOT HEAT ADEQUATELY	Sky and/or floor SET were set too low	Modify the SET values of the sky and floor
	One or more resistors are not working properly	Check the voltage and correct operation of the resistors (*)
	One or more resistors are not powered	Check all the components that manage the power supply and the correct functioning of the resistors (*)
	The probes or thermometers are not working properly	Check the operation of probes and/or thermometers (*)
	The card (if present) does not read the temperature detected by the probes	Check the operation of the card (*)
THE OVEN IS TURNED ON, THE LIGHT BULB DOES NOT TURN ON AND THE SKY AND FLOOR TEMPERATURES DO NOT RISE	The safety thermostat tripped. In this condition the lines of the STATUS RESISTOR (see dedicated chapter) are always white (off) and the light in the chamber is always off (off)	Check correct operation and reset the safety thermostat (located inside the right panel *)
THE TEMPERATURE IN THE COOKING CHAMBER	Le resistenze sono continuamente alimentate	Check all the components that manage the power supply and the correct functioning of the resistors (*)

CONTINUES TO RISE WELL ABOVE THE SET SET	The probes or thermometers are not working properly	Check the operation of probes and/or thermometers (*)
	The chimney valve is closed	Adjust the chimney valve
THE COOKING QUALITY OF THE PIZZA IS NOT THAT DESIRED	The working temperatures are not respected	Check if the ceiling and floor reach SET temperatures
	Working temperatures are not ideal	Try cooking tests with other temperature SETS (see chapter GENERAL COOKING INSTRUCTIONS)
	Abnormal operation of probes/thermostats, resistors and/or the board	Check the correct functioning of all the components dedicated to the control and heating of the resistors and the temperature (*)
THE FIRST COOKED PIZZAS BURN	During preheating, the PLATFORM SET was set with a value that was too high: the refractory surfaces heated up excessively, burning the first cooked pizzas.	Change the platene settings during the oven preheating phase.
		Wait for the temperature of the refractories to stabilize.

POSSIBLE ALARMS

ANOMALY	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
TOP PROBE with live temperature numbering replaced by -	The probe is not connected correctly or is damaged.	Check the probe's electrical connections and its correct functioning (*)
BOTTOM PROBE with live temperature numbering replaced by -	The probe is not connected correctly or is damaged.	Check the probe's electrical connections and its correct functioning (*)
HIGH TOP TEMP	The probe detected a temperature in rooms above 500° C	Check the correct functioning of the probe and/or the cause of the excessive temperature increase (*)
HIGH FLOOR TEMP	The probe detected a temperature in rooms above 500° C	Check the correct functioning of the probe and/or the cause of the excessive temperature increase (*)
HIGH TEMP CONROLLER	The temperature detected inside the display exceeded 70°	Check the operation of the cooling fan(*)
		Check the environmental conditions (MAX T° from +5°C to +35°C and humidity not exceeding 70%)
		Check for the presence of dust and/or foreign components that prevent the card from cooling correctly (*)
POWER FAILURE	There was no power supply	Check the cause of the interruption (*) and press the  button to remove the message on the display

IMPORTANT: The alarm signal appears in the "WORKING STATUS" (see chapter DESCRIPTION OF THE DISPLAY) alternating with the operating state, example: the "PREHEATING" state alternates with the "HIGH SKY TEMPERATURE" indication



INFORMATION FOR DEMOLITION AND DISPOSAL



Pursuant to Art. 13 of Legislative Decree No. 151 of 25 July 2005, "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC, and 2003/108/EC, concerning the reduction of the use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as the disposal of some waste."

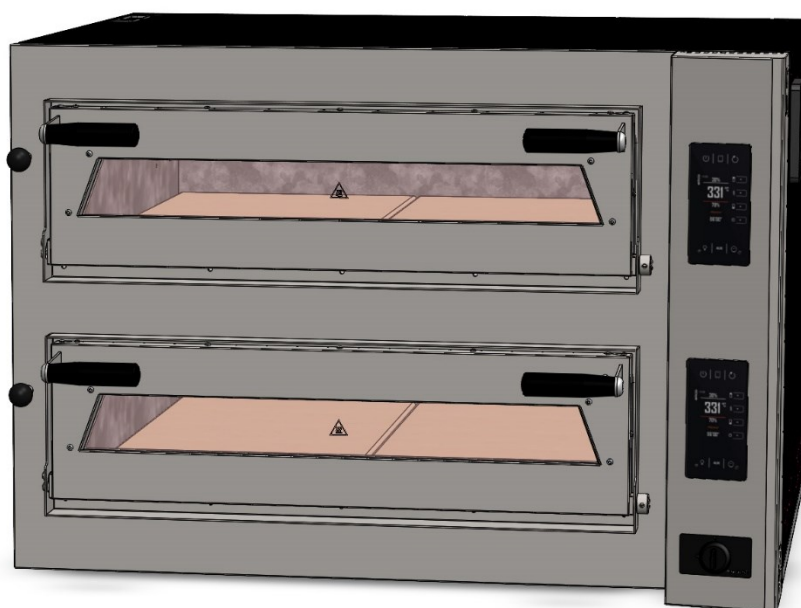
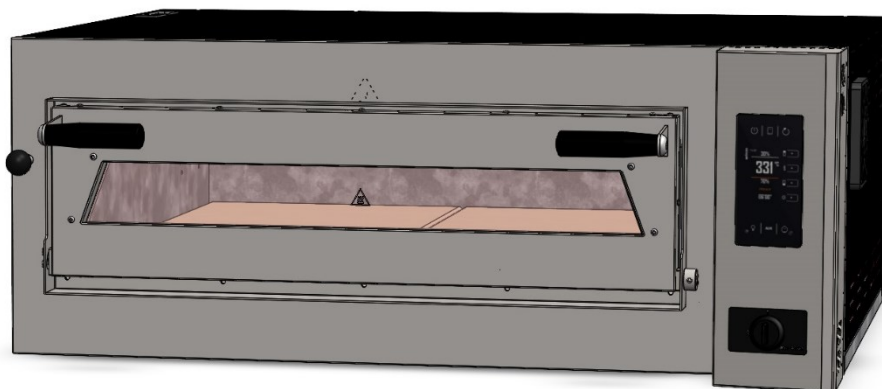
The crossed bin symbol on the appliance or its packaging indicates that the product must be collected separately from other waste at the end of its service life.

The collection of this equipment at the end of its life is organised and managed by the manufacturer. Any user who wishes to dispose of the equipment must therefore contact the manufacturer and follow the manufacturer-adopted procedure to allow for the separate collection of the equipment at the end of its life.

Appropriate separate collection in order to recycle, process and dispose of the disassembled equipment helps avoid possible negative effects on the environment and health, and promotes the reuse and/or recycling of the equipment materials. The unlawful disposal of the product results in the application of administrative sanctions provided for by the applicable law.

Enrolled on the National Register of EEE Manufacturers, under entry No: IT08020000000645

OVENS modelle PEPTC-N ÷ PDPTC-N



DE Installations-, Gebrauchs- und Wartungshandbuch
(Übersetzung der Originalanleitung)

INDEX

PRÄMISSE	77
VERWENDETE SYMBOLE	77
SICHERHEITSWARNUNGEN	77
ALLGEMEINE SPEZIFIKATION	82
TRANSPORT	84
INSTALLATION	84
KENNEN SIE DEN OFEN	90
ERSTE ZÜNDUNG UND FUNKTIONSPRÜFUNG	90
KENNEN SIE DAS DISPLAY	93
OFENFUNKTIONEN	94
WARTUNG UND REINIGUNG	103
MÖGLICHE ANOMALIEN, ALARME UND FEHLER	109
I INFORMATIONEN ZUM ABBRUCH UND ENTSORGUNG	142

PRÄMISSE

Sehr geehrter Kunde, zunächst möchten wir uns bei Ihnen dafür bedanken, dass Sie uns durch den Kauf unseres Produkts den Vorzug gegeben haben, und gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl. Damit Sie Ihren neuen Ofen optimal nutzen können, bitten wir Sie, die Beschreibungen in diesem Handbuch sorgfältig zu befolgen. Die Öfen, auf die sich dieses Handbuch bezieht, wurden ausschließlich für die Zubereitung von Pizza und ähnlichen Produkten entwickelt. Der oben angegebene Verwendungszweck und die für dieses Gerät vorgesehenen Konfigurationen sind die einzigen, die vom Hersteller zugelassen sind: Verwenden Sie das Gerät nicht im Widerspruch zu den bereitgestellten Anweisungen. Die Installation darf ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das in der Lage ist, die besten Betriebs- und Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.

VERWENDETE SYMBOLE

In diesem Handbuch werden wichtige Punkte durch die folgenden Symbole hervorgehoben:



AUFMERKSAMKEIT:

Punkt, in dem eine Anmerkung von besonderer Bedeutung zum Ausdruck gebracht wird.



GEFAHR:

Zur Vermeidung von Unfällen oder Sachschäden wird ein wichtiger Verhaltenshinweis ausgesprochen.



LESEN SIE DIE ANWEISUNGEN, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN.



GEFAHR! HEISSE OBERFLÄCHE.

SICHERHEITSWARNUNGEN

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden oder warten.

- Das Handbuch muss das Produkt während seiner gesamten Lebensdauer, auch im Falle einer Weitergabe, stets begleiten. Bei Verlust bitten Sie den Händler und/oder den Hersteller um eine Kopie (unter Angabe der Seriennummer).
- Das Typenschild gibt wichtige technische Informationen. Sie sind unerlässlich, wenn ein Eingriff zur Wartung oder Reparatur des Geräts angefordert wird. Es wird daher empfohlen, das Gerät nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu modifizieren.
- Dieser Gerätetyp ist für den gewerblichen Einsatz bestimmt, beispielsweise in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien etc., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch unerfahrene Personen im häuslichen und ähnlichen Bereich bestimmt.
- Dieser Gerätetyp ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet.
- Alle Installations-, Montage- und außerordentlichen Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von spezialisiertem und qualifiziertem Personal gemäß den im Einsatzland geltenden Vorschriften und unter Einhaltung der Vorschriften für Systeme und Sicherheit am Arbeitsplatz durchgeführt werden.

- Stellen Sie vor jeder Bewegung oder Installation des Geräts sicher, dass der Raum, in dem es untergebracht werden soll, dafür geeignet ist. Überprüfen Sie, ob die Anlagen den im Einsatzland geltenden Vorschriften und den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Eine Installation, Verwendung oder Wartung, die nicht in diesem Handbuch beschrieben ist, kann zu Schäden, Verletzungen oder zum Tod führen.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät darf nicht an Orten installiert werden, an denen die Öffentlichkeit Zugang hat.
- Wenn dieses Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Oberflächen usw. aufgestellt werden muss, müssen diese aus nicht brennbarem Material bestehen oder mit geeignetem, zertifiziertem wärmeisolierendem Material abgedeckt sein.
- Während der Montage der Geräte ist ein Transport oder Aufenthalt nicht gestattet
- von Personen, die nicht an der Installation in der Nähe des Arbeitsbereichs beteiligt sind.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten, den Austausch von Komponenten oder eine normale/außerordentliche Reinigung durchführen.
- Nicht ausdrücklich genehmigte Eingriffe, Manipulationen oder Modifikationen, die nicht den Angaben in diesem Handbuch entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen und führen zum Erlöschen der Garantie.
- Einige Teile der Ausrüstung können hohe Temperaturen erreichen. Es ist ratsam, darauf zu achten, die Oberflächen nicht zu berühren und nicht in die Nähe von Materialien zu kommen, die brennbar oder hitzeempfindlich sein könnten, auch nicht beim Umgang mit gekochten Lebensmitteln.
- Stellen Sie keine Gegenstände, insbesondere solche aus hitzeempfindlichem Material, auf den Ofen.
- **BRANDGEFAHR:** Lassen Sie den Bereich um das Gerät frei und frei von brennbaren Stoffen. Bewahren Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe dieses Geräts auf.
- **WARNUNG, EXPLOSIONSGEFAHR:** Es ist verboten, den Ofen in explosionsgefährdeten Umgebungen zu verwenden.
- **ACHTUNG:** Es ist verboten, während des Betriebs brennbare Feststoffe oder Flüssigkeiten, beispielsweise Alkohol, in den Garraum einzubringen.
- Verwenden Sie beim Umgang mit Lebensmitteln während und nach dem Kochen immer persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe), um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Kochen immer Materialien, die hitzeunempfindlich und für den Kontakt mit heißen Speisen zertifiziert sind.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Utensilien (z. B. Stahl). Küchenutensilien aus Kunststoff oder ähnlichem können hohen Ofentemperaturen möglicherweise nicht standhalten.
- Beaufsichtigen Sie das Gerät während des gesamten Betriebs und lassen Sie Lebensmittel nicht unbeaufsichtigt im Ofen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in der Gegenwart von Kindern und stellen Sie sicher, dass diese es nicht benutzen oder damit spielen.

- **ACHTUNG:** Schalten Sie immer den Hauptschalter aus, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen und bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Wenn Sie eine Anomalie, Fehlfunktion oder einen Fehler bemerken, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an den Händler und/oder einen qualifizierten und spezialisierten Techniker. Wenn Komponenten des Produkts ausgetauscht werden müssen, fordern Sie immer Originalersatzteile an, andernfalls erlischt die Garantie.
- Notrufnummern gut sichtbar anbringen.
- Die Ausrüstung muss mindestens einmal im Jahr von einem qualifizierten und spezialisierten Techniker überprüft werden.
- Selbst eine teilweise Nichtbeachtung dieser Regeln kann zu Schäden und Verletzungen, einschließlich moralischer Verletzungen, führen, führt zum Erlöschen der Garantie und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- NICHT zum Reinigen des Geräts oder seiner Komponenten, Zubehörteile oder Unterkonstruktionen verwenden:
 - abrasive oder pulverförmige, aggressive oder ätzende Reinigungsmittel (z. B. Salz-/Salz- oder Schwefelsäure, Natronlauge usw.)
 - abrasive oder scharfe Werkzeuge (z. B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
 - Dampf- oder Druckwasserstrahlen.

HANDBUCH

Konservierung des Handbuchs

Dieses Handbuch, das ein integraler Bestandteil des Produkts ist, muss sorgfältig aufbewahrt werden und muss sowohl für den Benutzer als auch für die für die Installation und Wartung verantwortlichen Personen jederzeit zur Einsichtnahme verfügbar sein.

Verschlechterung oder Verlust

Fordern Sie bei Bedarf ein weiteres Exemplar bei Ihrem Händler oder beim Hersteller an.

Übergabe der Ausrüstung

Im Falle einer Weitergabe des Produkts ist der Benutzer verpflichtet, auch diese Anleitung an den neuen Eigentümer auszuhändigen.

Verantwortung

Mit der Übergabe dieses Handbuchs lehnt der Hersteller jegliche zivil- und strafrechtliche Haftung für Unfälle ab, die auf die teilweise oder vollständige Nichtbeachtung der darin enthaltenen Hinweise und Vorschriften zurückzuführen sind.

Der Hersteller lehnt außerdem jegliche Verantwortung ab, die sich aus unsachgemäßer Verwendung des Geräts oder falscher Verwendung durch den Benutzer, aus nicht autorisierten Änderungen und/oder Reparaturen oder aus der Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen ergibt.

Verantwortung für Installationsarbeiten

Die Verantwortung für die während der Installation des Produkts durchgeführten Arbeiten liegt nicht beim Hersteller; Es liegt und bleibt die Verantwortung des Installateurs, der für die Durchführung von Kontrollen hinsichtlich der Richtigkeit der gewählten Installationslösungen und ihrer Kompatibilität mit dem Produkt verantwortlich ist. Darüber hinaus ist die Einhaltung aller Sicherheitsstandards erforderlich, die die spezifische Gesetzgebung des Staates, in dem es installiert wird, vorschreibt.

Verwenden

Die Verwendung des Produkts unterliegt neben den in diesem Handbuch enthaltenen Bestimmungen auch der Einhaltung aller Sicherheitsstandards, die durch die spezifische Gesetzgebung des Landes, in dem es installiert wird, erforderlich sind. Für weitere Informationen zur Verwendung und/oder Installation des Produkts wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie es gekauft haben.

Restrisiko

RESTRISIKEN DER ÖFEN

Die Maschine weist auf Risiken hin, die aus konstruktiver Sicht oder durch den Einbau geeigneter Schutzvorrichtungen nicht vollständig beseitigt wurden. Zur vollständigen Information des Kunden sind die Restrisiken, die an der Maschine verbleiben, nachfolgend aufgeführt.

RESTRISIKO	GEFAHRENSITUATION	WARNUNG	PSA
Beschreibung	Beschreibung	Beschreibung	Abbildung
Verrutschen oder Stürzen	Der Bediener kann wegen des Vorhandenseins von Wasser oder Schmutz auf dem Boden verrutschen.	Wenn Sie das Gerät benutzen, verwenden Sie geeignete persönliche Schutzausrüstung, um ein Verrutschen zu vermeiden.	
		Halten Sie den Bereich vor dem Ofen sauber.	
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Umgang mit beweglichen Teilen die Finger oder die Hand zerquetschen.	Die Wartung darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung (Handschuhe) durchgeführt werden.	
		Das Schließen der Ofentür mit Quetschgefahr von Händen und Fingern.	
Schnittgefahr	Scharfe Verletzungen durch die Innenteile des Maschinenrahmens sind bei Wartungsarbeiten möglich.	Die Wartung darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung durchgeführt werden (Schnittschutzhandschuhe und Kleidung, die den Unterarm abdecken).	
Kippen von Lasten	Handhabung des Gerätes oder eines Teils davon ohne geeignete Mittel.	Verwenden Sie bei der Handhabung mit dem Gerät oder seiner Verpackung geeignete Hebemittel oder -systeme. (Kapitel INSTALLATION)	
Stromschlag (elektrischer Schlag)	Kontakt mit spannungsführenden elektrischen Teilen während Wartungsarbeiten, die am Schaltschrank unter Spannung durchgeführt werden. Der Bediener eingreift (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne die Stromversorgung der Maschine zu unterbrechen), indem er auf dem nassen Boden liegt.	Die Wartung der Geräte darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung gegen Stromschlag durchgeführt werden.	  
	Stromschlag durch Fehlfunktion des Erdungssystems oder der elektrischen Schutzvorrichtungen.	Installieren Sie vor dem Gerät geeignete Schutzeinrichtungen, die den geltenden gesetzlichen Anforderungen entsprechen.	
Hitze	Der Kontakt mit den Außenseiten, der Ofentür oder dem Glas der Ofentür kann zu Verbrennungen führen.	Die Außenseiten, die Ofentür und das Glas der Ofentür nicht berühren, wenn der Ofen heiß ist. Die Tür/en an den Griffen öffnen.	
	Der Kontakt mit der hitzebeständigen Platte und dem Kamin des Geräts kann zu Verbrennungen führen.	Niemals die hitzebeständige Platte und den Kamin des Geräts berühren.	
	Die Verwendung von Ofenblechen kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.	Verwenden Sie während des Einsatzes von Zubehör zum Garen geeignete persönliche Schutzausrüstungen (Handschuhe).	
	Beim Reinigen und Warten des Ofens kann man sich ebenfalls verbrennen.	Den Ofen nur dann reinigen, wenn er kalt ist. Ist der Ofen heiß, darf er nur mit Metallbürste mit langem Stiel gereinigt werden.	

	Austreten von heißem Dampf beim Öffnen der Ofentür.	Öffnen Sie den Ofen vorsichtig. Halten Sie die Hände oder das Gesicht von der Öffnung fern. Warten Sie, bis die Dampf Wolke sich verflüchtigt hat.	
Hygienisch, mikrobiologisch	Schlechte Reinigung der Maschine und/oder des Raumes, in dem sie sich befindet.	Mangelhafte Hygiene kann ein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen. Achten Sie besonders auf die Reinigungszyklen.	
Unzulässige Anwendung	Die Verwendung des Ofens für andere als die Zwecke, für die er ausgelegt ist (Garen von Speisen), kann zu Schäden an Sachen, Tieren und Personen führen.	Lesen Sie die Bedienungsanleitung, Kapitel SICHERHEITSHINWEISE, aufmerksam durch.	

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG FÜR

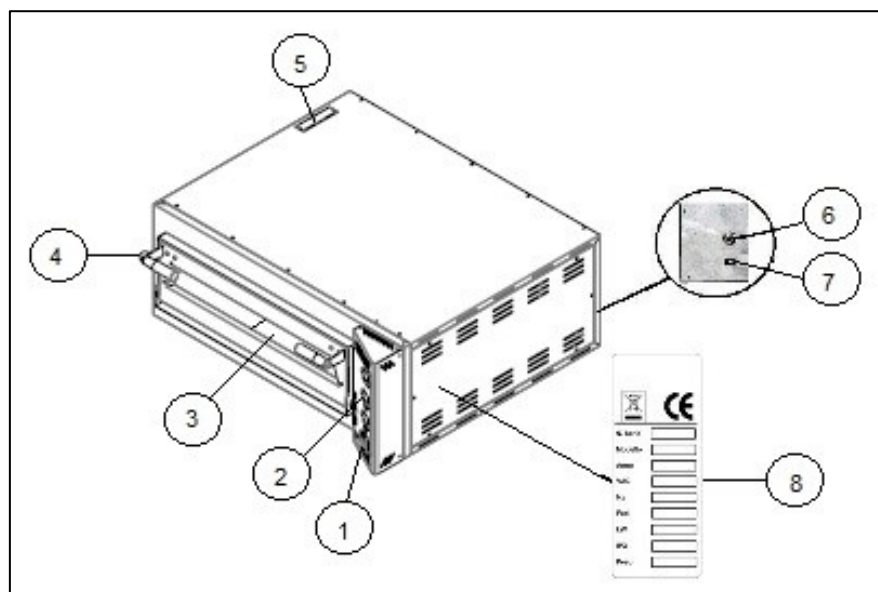
Folgende Tabelle umfasst die persönliche Schutzausrüstung (PSA), die in den verschiedenen Phasen des Lebenszyklus des Geräts verwendet werden soll.

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Brille	Gehörschutz	Maske	Helm oder Schutzhelm
							
Transport	X	X	X				
Verlagerung	X	X	X				
Auspacken	X	X	X				
Montage	X	X	X				
Planmäßige Nutzung			X				
Einstellungen		X	X	X			
Planmäßige Reinigung		X	X	X			
Außerplanmäßige Reinigung		X	X	X		X	
Wartung	X	X	X	X			
Abbau	X	X	X	X		X	
Verschrottung	X	X	X	X		X	

ALLGEMEINE SPEZIFIKATION

Nachfolgend finden Sie die allgemeinen Spezifikationen, die den Ofen charakterisieren:

1. Schalten ;
2. Bedienelemente vorne;
3. Herd;
4. Knopf für Kaminventil;
5. Rauchabzugskamin;
6. Stromkabelverschraubung;
7. Potenzialausgleich;
8. Technisches Datenschild.



ABLESEN DES SERIENSCHILDS

Das Seriennummernschild befindet sich auf der rechten Seite des Geräts.

Dieses Schild enthält technische Informationen, die für die Installation unerlässlich sind, falls ein Eingriff zur Wartung oder Reparatur des Geräts angefordert wird.

Es wird empfohlen, es nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu verändern

		
SERIENNUMMER	Serial no.	
MODELL	Model	
BAUJAHR	Year	
VERSORGUNG	VAC	
FREQUENZ	Hz	
PHASEN	Phase	
VERBRAUCH	kW	
SCHUTZGRAD	IPX	
GEWICHT	Weight	
Made in Italy		

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN		Modelle PEPTC-N			
		PEP44TC-N	PEP66TTC-N	PEP66BTC-N	PEP99TC-N
Außenmaße	LxPxH (cm)	99x92x38	99x127x38	134x92x38	134x127x38
Raumaße	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Anzahl der Pizzen pro Zimmer	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Stromversorgung (50/60Hz)	V	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T
Maximale aufgenommene Leistung	kW	5,6	7,3	9,9	12,9
Maximale Absorption (A)	230V 3	17,2	22,5	25	32,4
	400V 3+N+T	12,6	15,4	14,6	18,4
Stromkabelquerschnitt (n x mm ²)	230V 3+T	4G4	4G6	4G6	4G8
	400V 3+N+T	5G4	5G4	5G4	5G6
Sicherung im elektrischen Anschlusssystem erforderlich	230V 3+T	3 x 32A	3 x 32A	3 x 32A	3 x 64A
	400V 3+N+T	3 x 16A	3 x 32A	3 x 16A	3 x 64A
Maximale Betriebstemperatur	° C	400			
Nettogewicht	Kg	74	97	97	130
Verpackungsmaße	LxPxH (cm)	102x99x53	102x135x53	137x101x53	137x135x53
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN		Modelle PDP-N			
		PDP44TC-N	PDP66TTC-N	PDP66BTC-N	PDP99TC-N
Außenmaße	LxPxH (cm)	99x92x68	99x127x68	134x92x68	134x127x68
Raumaße	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Anzahl der Pizzen pro Zimmer	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Stromversorgung (50/60Hz)	Volt	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T
Maximale aufgenommene Leistung	kW	11,2	14,6	19,8	25,8
Maximale Absorption (A)	230V 3+T	34,4	45	50	64,8
	400V 3+N+T	24,5	31	27,3	37,2
Stromkabelquerschnitt (n x mm ²)	230V 3+T	4G6	4G10	4G10	4G16
	400V 3+N+T	5G4	5G6	5G6	5G10
Sicherung im elektrischen Anschlusssystem erforderlich	230V 3+T	3 x 64A	3 x 64A	3 x 64A	3 x 64A
	400V 3+N+T	3 x 32A	3 x 32A	3 x 32A	3 x 64A
Maximale Betriebstemperatur	° C	400			
Nettogewicht	Kg	149	175	177	235
Verpackungsmaße	LxPxH (cm)	102x99x82	102x135x82	137x101x82	137x135x82

TRASPORT

Transportieren Sie die Ausrüstung mit persönlicher Schutzausrüstung zum Installationsort.

Heben Sie das Gerät so weit an, dass Sie es leicht bewegen können, und achten Sie besonders auf den Gewichtsausgleich, da der Schwerpunkt nicht mit dem geometrischen Mittelpunkt des Geräts übereinstimmt. Achten Sie beim Bewegen auf die Neigung; Halten Sie stets die horizontale Position des Geräts ein.

Die Hebemittel (Hubwagen, Gabelstapler usw.) müssen für die auszuführenden Massen, Abmessungen und Bewegungen geeignet sein; Verwenden Sie zum Heben jedes Teils ein Hebegerät mit einer Tragfähigkeit, die mindestens 20 % größer ist als das Gewicht des zu transportierenden Teils.

Es ist verboten, eigenmächtig Änderungen vorzunehmen oder Teile der Ausrüstung mit behelfsmäßigen Mitteln einzuhängen und anzuheben.

Es ist verboten, andere als die in dieser Anleitung angegebenen Hebemittel zu verwenden.

Während des Transports darf sich außer der Person, die das Gerät transportiert, keine Person in der Nähe des Geräts aufhalten.

INSTALLATION

Vorläufige Kontrollen

Stellen Sie für eine korrekte und sichere Installation des Ofens sicher, dass alle Punkte in der folgenden Liste erfüllt sind

Prüfe das:	
am Montagetag steht persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung (z. B. Sicherheitsschuhe, Handschuhe etc.)	
Am Tag der Installation stehen ausreichend Hebezeuge zur Verfügung (überprüfen Sie die Gewichte und Abmessungen auf den folgenden Seiten) und qualifiziertes Personal für die Durchführung dieser Arbeiten	
Am Tag der Installation ist ein Elektriker anwesend, der den Ofen verkabelt (Kabel und Stecker nicht im Lieferumfang enthalten).	
Die Abmessungen des gewählten Ofens sind passend zu den Platzverhältnissen im Aufstellraum	
Der Aufstellraum ist speziell für die Zubereitung von Speisen bestimmt und geeignet, verfügt über einen ausreichenden Luftaustausch, enthält keine brennbaren oder explosiven Elemente, entspricht den geltenden Vorschriften zur Arbeits- und Anlagensicherheit, ist vor Witterungseinflüssen geschützt, hat angemessene Temperaturen und die Systeme entsprechen den im Installationsland geltenden Vorschriften	
Das Gerät passt problemlos durch die Türen. Berücksichtigen Sie bei der Auswahl des Standorts, dass das Gerät für außergewöhnliche Wartungsarbeiten leicht beweglich sein muss: Achten Sie darauf, dass alle nach der Installation durchgeführten Bauarbeiten (z. B. Errichtung von Wänden, Austausch von Türen durch schmalere, Renovierungen usw.) durchgeführt werden die Bewegung nicht behindern	
Im Installationsraum ist eine ausreichende Belüftung gemäß den im Installationsland geltenden Vorschriften vorhanden. Ist dies nicht der Fall, ist ein Lufteinlass mit $\varnothing 14$ cm/5,5 Zoll, der mit der Außenseite oder einem belüfteten Raum (z. B. Lager, Dachboden, Garage, Keller) kommuniziert, zwingend erforderlich.	
Die Abmessungen des Aufstellraums ermöglichen die genaue Einhaltung der Mindestabstände des Ofens zu Wänden, anderen Geräten, Gegenständen und brennbaren Materialien. Halten Sie bei der Nähe zu heißen oder kalten Geräten einen Abstand von 50 cm/19,7 Zoll ein	
Der Bodenbelag des Aufstellraums ist feuerfest, perfekt eben und in der Lage, das Gewicht der Ausrüstung zu tragen	
Es gibt eine feuerfeste Unterlage, die stabil und geeignet ist, das Gewicht des Geräts zu tragen, auf der der Ofen aufgestellt werden kann	

!

!!! AUFMERKSAMKEIT!!!**BEVOR SIE DEN OFEN EINSCHALTEN, ENTFERNEN SIE DAS POLYSTYROL UNTER DEN STEINEN!!!****Entladen und Handhabung des Ofens**

Das Entladen und Bewegen des Ofens muss mit einem Gabelstapler, Hubwagen und/oder Hebezeug erfolgen, das für das zu hebende Gewicht geeignet ist (siehe Tabellen der technischen Daten).

Darüber hinaus muss das für die Handhabung verantwortliche Personal für die Art der Aufgabe qualifiziert sein.

**Eigenschaften des Aufstellraums**

Überprüfen Sie den Installationsort:

- ist beim Kochen von Speisen engagiert und konform;
- hat einen ausreichenden Luftaustausch;
- enthält keine brennbaren oder explosiven Elemente;
- entspricht den aktuellen Vorschriften zur Arbeits- und Anlagensicherheit;
- ist vor Witterungseinflüssen geschützt;
- hat maximale Temperaturen von +5°C (41°F) bis +35°C (95°F);
- hat eine Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 70 %;
- verfügt über ein konformes elektrisches System;
- ist mit allen notwendigen Anschlüssen (Strom, Gas, Wasser) und der Ableitung von Produktionsrückständen (z. B. Rauchgasabsaugung) ausgestattet;
- ist ausreichend beleuchtet und erfüllt alle hygienischen und gesundheitlichen Anforderungen, die den geltenden Gesetzen entsprechen.

POSITIONIERUNG DES OFEN

!	DIE OFENINSTALLATION MUSS VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN LOKALEN, NATIONALEN UND EUROPÄISCHEN VORSCHRIFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.
----------	--

!	Achten Sie darauf, dass die Auflagefläche des Backofens ausreichend tragfähig und eben ist.
----------	--

Der Ofen muss auf einer vom Hersteller bereitgestellten oder von Ihnen selbst bereitgestellten Unterlage aufgestellt werden:

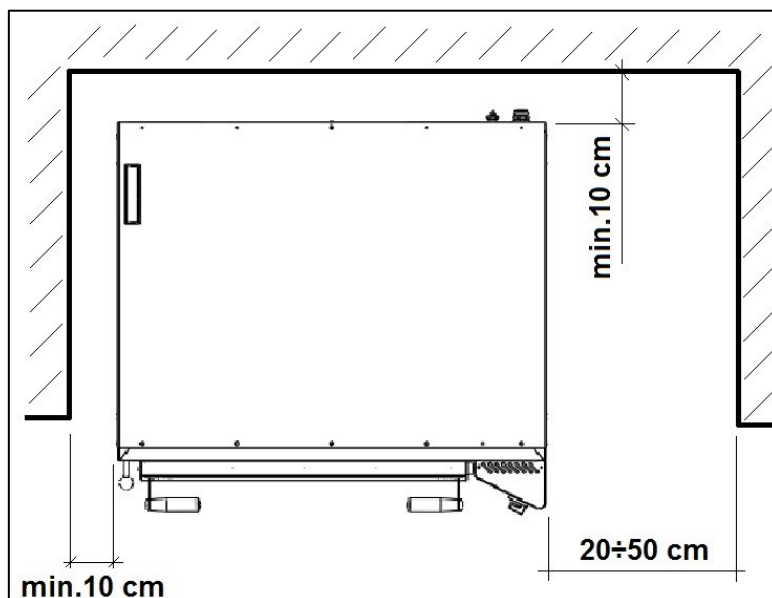
- besteht aus nicht brennbarem und hitzeunempfindlichem Material;
- ist vollkommen stabil und eben;
- trägt das Gewicht der Ausrüstung.

Spezielle Halterungen sind auf Anfrage beim Hersteller erhältlich.

Nachdem Sie den Ofen aus der Verpackung genommen haben, stellen Sie ihn unter Berücksichtigung der Mindestsicherheitsabstände zu Wänden und/oder anderen Geräten an der vorgesehenen Stelle auf.

Um eine gute Belüftung des Ofens zu gewährleisten, darf der Mindestabstand zu Wänden und/oder anderen Geräten auf der linken und hinteren Seite nicht weniger als 10 cm betragen.

Halten Sie einen Abstand von **MINDESTENS 20 CM AUF DER RECHTEN SEITE** oder, wenn möglich, mindestens 50 cm ein, um bei Wartungs- und/oder Reparaturarbeiten bequem auf die elektrische Anlage zugreifen zu können.



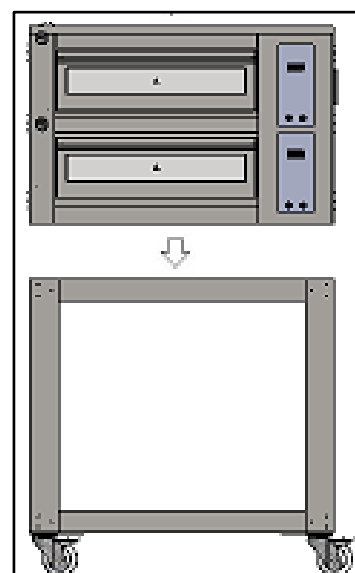
Überlappung von Öfen

Es ist möglich, nur EINKAMMER-Öfen zu stapeln, indem man sie einfach übereinander stapelt, ohne einen Schornsteinanschluss zu verwenden.

Bei der Einkammerversion können maximal 2 Elemente übereinander gelegt werden.

Andere Öfen können nicht auf die ZWEI-KAMERA-Öfen gestapelt werden.

Der Hersteller stellt spezielle Halterungen für diese Art von Öfen her; Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den Händler.



!	AUFMERKSAMKEIT! ENTFERNEN SIE DIE SCHUTZFOLIE UND VERMEIDEN SIE DIE VERWENDUNG VON WERKZEUGEN, DIE DIE OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN KÖNNEN.
----------	--

m	AUFMERKSAMKEIT! Stellen Sie nichts auf den Backofen, es besteht Überhitzungsgefahr.
m	AUFMERKSAMKEIT! Decken Sie die Lüftungsgitter nicht ab. Eine Verstopfung der Gitter könnte zu einer Überhitzung des Geräts führen.

!	!!! AUFMERKSAMKEIT!!! BEVOR SIE DEN OFEN EINSCHALTEN, ENTFERNEN SIE DAS POLYSTYROL UNTER DEN STEINEN!!!
----------	---



m	AUFMERKSAMKEIT! Bevor Sie mit der Installation des Ofens beginnen, entsorgen Sie die Verpackung gemäß den im Installationsland geltenden Vorschriften. Achtung, Erstickungsgefahr! Wenn die Verpackung unbeaufsichtigt bleibt, kann sie für Kinder und Tiere potenziell gefährlich sein. Achtung, Verstopfungsgefahr! Wenn die Verpackung unbeaufsichtigt bleibt, könnte sie für die Fahrzeuge und Installateure während der Montagearbeiten ein Hindernis darstellen.
----------	--

ANSCHLUSS AN DAS ELEKTRISCHE SYSTEM

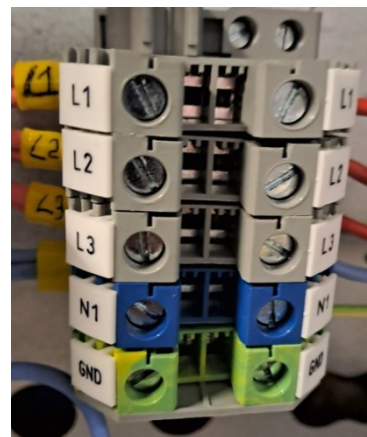
m	AUFMERKSAMKEIT! DER ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ MUSS DURCH QUALIFIZIERTES PERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN.
----------	---

Der Ofen wird ohne Netzkabel geliefert. Der Anschluss an das Stromnetz muss von einem qualifizierten und spezialisierten Techniker durchgeführt werden, indem ein magnetothermischer Differentialschalter mit geeigneten Eigenschaften installiert wird, bei dem der Mindestöffnungsabstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm beträgt.

Das Stromkabel und die an der elektrischen Anlage montierten Sicherungen müssen den Mindestanforderungen entsprechen, die in der Tabelle mit den technischen Merkmalen am Anfang dieses Handbuchs angegeben sind.

Um den Ofen an das Stromnetz anzuschließen, müssen Sie unbedingt wie folgt vorgehen und dabei den Schaltplan konsultieren:

- Entfernen Sie die rechte Seitenverkleidung;
- Schließen Sie die Leiter des Stromkabels an die Klemmenleiste an, die vom zugelassenen Typ H07-RNF sein muss, mit Leitern mit ausreichendem Querschnitt gemäß den Bestimmungen der geltenden Vorschriften.



!	BEACHTEN SIE AUCH DIE FOLGENDEN BESTIMMUNGEN:
----------	--

- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein und darf keine Bewegung erfordern.
- Der elektrische Anschluss muss auch nach der Installation des Ofens leicht zugänglich sein.
- Der Abstand zwischen Backofen und Steckdose muss so groß sein, dass keine Spannung im Netzkabel entsteht. Darüber hinaus darf sich das Kabel selbst nicht unter dem Ofenboden befinden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom technischen Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um jeglichem Risiko vorzubeugen.

ERDUNG

!	ES IST ZWINGEND, DASS DIE RAUMANLAGE MIT EINER ERDUNG AUSGESTATTET IST.
----------	--

In Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften ist es zwingend erforderlich, das Gerät an ein Äquipotentialsystem anzuschließen, dessen Effizienz gemäß den geltenden Vorschriften korrekt überprüft werden muss.

Der Anschluss erfolgt an der entsprechenden Klemme im hinteren Teil des Ofens mit einem Kabel mit einem Mindestquerschnitt von 10 mm².

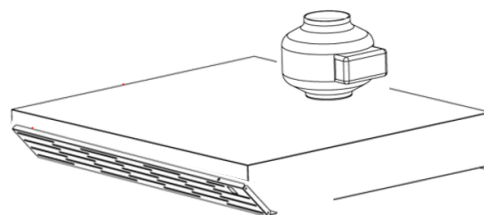
Dieses Terminal ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet:



RAUCHABZUG

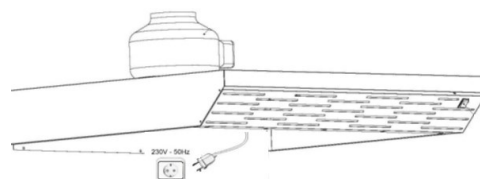
Während des Garens kann der Backofen Dämpfe und Dämpfe an die Umgebung abgeben.

Sofern die im Einsatzland geltenden Vorschriften dies nicht erfordern, empfehlen wir, den Backofen unter einer Dunstabzugshaube aufzustellen. Spezielle Absaughauben mit oder ohne Absaugmotor sind auf Anfrage beim Hersteller erhältlich.



Die Haube muss über dem Ofen positioniert und mit den entsprechenden Schrauben befestigt werden. Der elektrische Anschluss muss an einer einphasigen Steckdose mit 10 A – 230 V – 50 Hz erfolgen.

Der Rauchaustrittsdurchmesser der Haube bzw. des Motors beträgt 125 mm



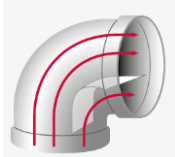
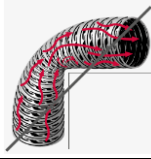
Rauchabzug (Die Röhren werden nicht vom Ofenhersteller geliefert)

Beim Einbau von Hauben und Rauchabzugsrohren ist zu beachten, dass mit zunehmender Länge des Abgasrohres der Gegendruck (Widerstand des Rohres) zunimmt und die transportierte Luftmenge abnimmt.

Bögen und Biegungen sind insofern problematisch, als sie Aufprallflächen erzeugen, die den Luftstrom stoppen und Turbulenzen bilden. Der Gegendruck erhöht sich. Aus diesem Grund muss das Abgasrohr möglichst wenige Bögen und Bögen enthalten.

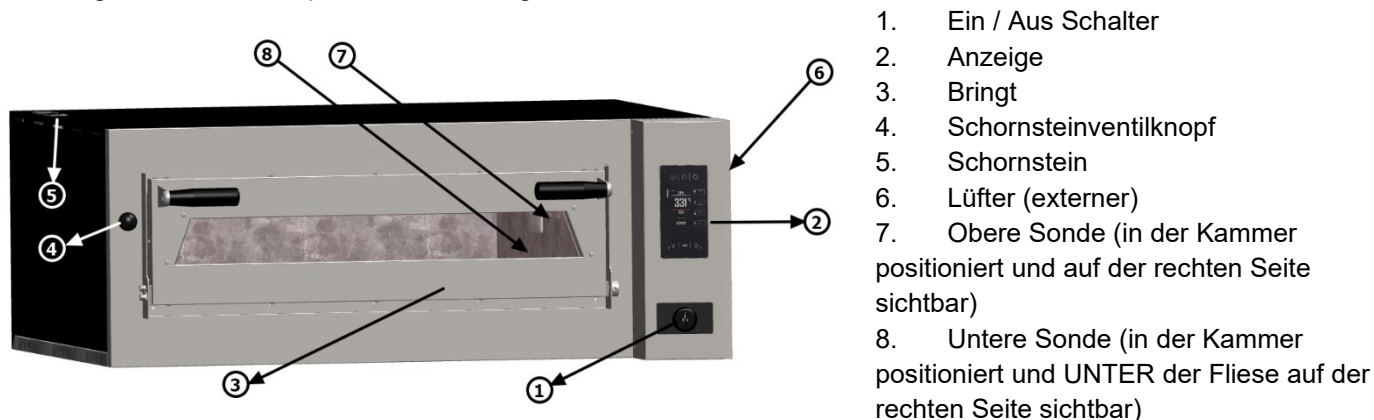
Wenn es aufgrund baulicher Gegebenheiten erforderlich ist, Bögen und Bögen herzustellen, empfiehlt es sich, einen möglichst großen Radius vorzusehen, da der Gegendruck umso größer ist, je kleiner der Radius eines Bogens ist.

Vermeiden Sie außerdem rechte Winkel, die zu höheren Druckverlusten und damit zu Effizienzverlusten führen.

		
Ellobogen 45° Empfohlen	Ellobogen 90° Empfohlen	Ellobogen 90° mit leitenden Körpern Empfohlen
		
Ellobogen 90°, Spiralrohr Empfohlen	Ellobogen im rechten Winkel, 90° Nicht empfohlen	Ellobogen 90°, Zerkleinertes Spiralrohr Nicht empfohlen

KENNEN SIE DEN OFEN

Der Ofen wurde ausschließlich für die Bedürfnisse beim Backen von Pizza und ähnlichen Produkten entwickelt. Nachfolgend sind die Hauptbestandteile aufgeführt, aus denen es besteht



Verwendung des Kaminventils

Das Kaminventil ermöglicht die Regulierung des Abflusses von Rauch und Dämpfen aus dem Garraum und die Aufrechterhaltung der Wärme darin.

Es empfiehlt sich, das Ventil während des Aufheizens des Ofens vollständig geschlossen zu halten, um die gewünschte Temperatur in kürzester Zeit zu erreichen.

Stellen Sie das Ventil während des Garens je nach Art des eingelegten Produkts (mehr oder weniger feucht) und Arbeitsbelastung ein.

ERSTE ZÜNDUNG UND FUNKTIONSPRÜFUNG

!	AUFMERKSAMKEIT! DIE ERSTE INBETRIEBNAHME UND FUNKTIONSPRÜFUNG DÜRFEN DURCH EINEN QUALIFIZIERTEN UND SPEZIALISIERTEN TECHNIKER DURCHGEFÜHRT WERDEN.
----------	--

Funktionsprüfung

Überprüfen Sie dies, bevor Sie den Ofen einschalten:

- Die Schutzfolie, sofern vorhanden, entfernt zu haben;
- Dass Sie den Stecker richtig in die Steckdose gesteckt haben;
- Dass die Versorgungsspannung, Frequenz und Leistung des Systems mit den auf dem Schild auf der rechten Seite des Ofens angegebenen Werten kompatibel sind;

Erste Inbetriebnahme und Funktionstest

!	AUFMERKSAMKEIT! BEI DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DES GERÄTS WIRD ES EMPFOHLEN, DEN OFEN OHNE BESCHÄFTIGUNG ZU BEHEBEN, UM SCHLECHTE GERÜCHE ZU BESEITEN, DIE DURCH DIE VERDAMPFUNG DER FEUCHTIGKEIT IN DEN SCHEUFENFESTEN STEINEN, IM ISOLIERMATERIAL UND IN DEN INNEREN METALLTEILEN VERURSACHT WERDEN.
----------	--

Bei der ersten Zündung muss der Techniker dies überprüfen:

- dass die Installation unter sorgfältiger Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und der Anweisungen des Herstellers im Installationshandbuch durchgeführt wurde;
- dass das System, an das das Produkt angeschlossen wird, den im Installationsland geltenden Vorschriften entspricht;
- dass die Netzspannung mit den auf dem Seriennummernschild angegebenen Daten übereinstimmt;
- dass der Anschluss an die elektrische Anlage gemäß den im Installationsland geltenden Vorschriften und unter strikter Beachtung der im Installationshandbuch enthaltenen Anweisungen des Herstellers erfolgt ist;
- dass alle Schutzfolien vom Produkt entfernt wurden
- dass der Ofenraum frei von nicht konformen Gegenständen ist (z. B. Installationswerkzeuge, Handbücher, Verpackungsteile usw.)
- dass der Rauchabzug vorhanden ist und dass dieser den Anweisungen des Herstellers im Installationshandbuch genau entspricht und den im Installationsland geltenden Vorschriften entspricht

Darüber hinaus muss der für die Durchführung der ersten Zündung und Funktionsprüfung zuständige Techniker dies tun:

- Geben Sie dem Benutzer die gesamte Dokumentation zum Ofen
- Weisen Sie den Benutzer in die korrekte Verwendung des Produkts ein
- Informieren Sie den Benutzer über die regelmäßige Wartung, die am Gerät durchgeführt werden muss (siehe Kapitel Reinigung und Wartung)

BEI DER ERSTEN VERWENDUNG DES GERÄTS GERÄTS heizt den leeren Backofen mindestens 8 Stunden lang auf eine Ober- und Untertemperatur von 150 °C auf, ohne dass Lebensmittel hineinkommen.

Während dieser gesamten Zeit empfiehlt es sich, den Abluftkamin vollständig geöffnet zu halten und die Dunstabzugshaube bzw. Absauganlage eingeschaltet zu lassen.

In dieser ersten Phase erzeugt der Ofen aufgrund der Verdunstung der in den Innenteilen enthaltenen Feuchtigkeit möglicherweise unangenehme Dämpfe und Gerüche, die in den folgenden Betriebszyklen allmählich verschwinden.

Während der ersten Inbetriebnahme- und Funktionstestphase muss der Techniker die korrekte Funktion aller Komponenten des Geräts überprüfen.

Allgemeine Hinweise zum Kochen

Für Pizza und ähnliche Produkte gelten Garzeiten und -temperaturen, die von der Teigrezeptur, der Form und Dicke des Teigs sowie der Menge und Art der hinzugefügten Zutaten abhängen.

Aus diesen Gründen ist es immer ratsam, vorab einige Kochtests durchzuführen, um die Eigenschaften und Funktionsweise des Ofens besser zu verstehen.

Die Ofeneinstellungen sind ungefähr wie folgt:

- Halten Sie das Kaminventil geschlossen, bis der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat;
- Stellen Sie die gewünschte Himmelstemperatur ein;
- Stellen Sie die gewünschte Plateautemperatur ein;
- Stellen Sie den Timer (falls vorhanden) nach Bedarf ein.

Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, empfiehlt es sich, direkt auf den Steinen zu kochen.

Wenn Sie direkt auf einem Stein kochen, empfiehlt es sich, die Temperatur oben höher einzustellen als unten;

Wenn Sie auf einem Blech kochen, empfiehlt es sich, die Temperatur oben niedriger einzustellen als die Temperatur unten.

ERSTER INBETRIEBNAHME- UND FUNKTIONSPRÜFBERICHT

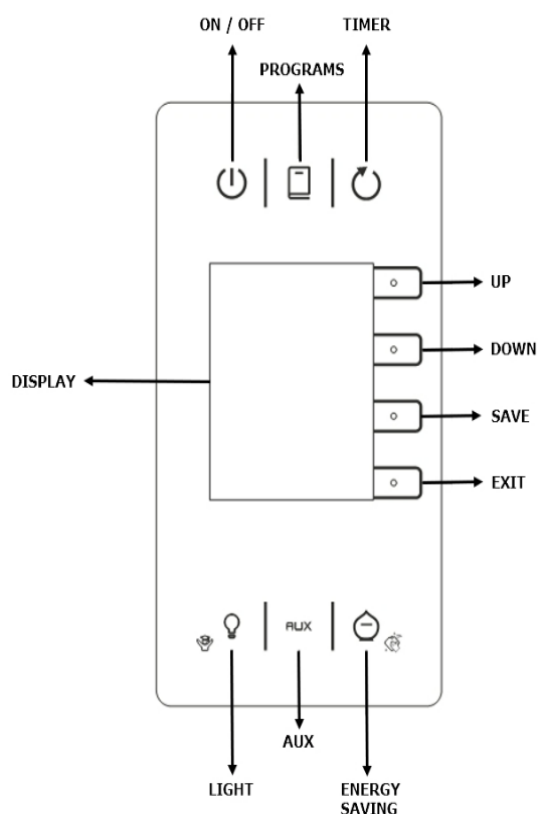
Die Installation und alle Anschlüsse (Strom, Gas usw.) müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden, der ein Dokument/einen Bericht ausstellen muss, der die ordnungsgemäße Installation und die erfolgreiche Funktionsprüfung bescheinigt.

Zusätzlich zu der gesetzlich vorgeschriebenen Pflichtdokumentation kann der Techniker Folgendes ausfüllen RELAZIONE DI ERSTE INBETRIEBNAHME UND FUNKTIONSPRÜFUNG DES PRODUKTS

Platz für den Stempel des Unternehmens, das die erste Zündung durchführt		Datum	
		Ort	
ERST-INBETRIEBNAHMEBERICHT UND FUNKTIONSPRÜFUNG DES PRODUKTS			
BENUTZER		Stadt	
Firmenname			
POSTLEITZAHL		Nation	
Telefon		E-Mail-Adresse	
SERIENNUMMER		Modell	
INSTALLATIONSORTKONTROLLE		JA	NEIN
Ist der Aufstellraum speziell für die Zubereitung von Speisen vorgesehen und konform?			
Verfügt der Aufstellraum über einen ausreichenden Luftaustausch?			
Entspricht der Installationsraum den in den Produkthandbüchern angegebenen Anforderungen?			
ÜBERPRÜFUNG DES ELEKTRISCHEN SYSTEMS		JA	NEIN
Entspricht die elektrische Anlage im Aufstellraum dem Standard?			
Wurde die Konformitätserklärung der elektrischen Anlage überprüft?			
(NUR FÜR GASPRODUKTE) Entspricht das Gassystem dem Standard und verfügt es über ausreichenden Druck?			
(NUR FÜR GASPRODUKTE) Wurde die Konformitätserklärung der Gasanlage überprüft?			
Entspricht die Netzspannung den Angaben auf dem Seriennummernschild und ist ausreichend?			
Sind das mit dem System verbundene Kabel und der Stecker für die Aufnahme des Produkts ausreichend?			
Ist der Fehlerstromschutzschalter, an den das Produkt angeschlossen ist, ausreichend und weist eine Öffnung zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm auf?			
(NUR FÜR PRODUKTE MIT INVERTER) Ist der Differentialschutzschalter, an den das Produkt angeschlossen ist, Klasse A?			
Anmerkungen des Technikers		PRODUKTINSTALLATION	
		Wurde die Installation von einem spezialisierten Techniker unter Einhaltung der geltenden Gesetzgebung durchgeführt?	
		Wurden bei der Installation die in den Produkthandbüchern angegebenen Mindestabstände eingehalten?	
		Wurde die Installation gemäß den Anweisungen in den Produkthandbüchern durchgeführt?	
		Sind alle Schutzfolien entfernt?	
		ERSTE ZÜNDUNG	
		Wurde die Funktionsprüfung durch einen Fachtechniker durchgeführt?	
		Lässt sich das Produkt richtig einschalten?	
		Entsprechen die Produktabsorptionen den auf dem Seriennummernetikett angegebenen Werten?	
		(NUR FÜR GASPRODUKTE) Wurde überprüft, ob Art und Druck des Gases für das Produkt geeignet sind?	
		Wurden alle Produkteigenschaften überprüft?	
		Wurde das Produkt für die in den Handbüchern angegebene Mindestdauer eingeschaltet gelassen?	
		Wurde der Benutzer ordnungsgemäß in der Verwendung und Wartung des Produkts geschult?	
		Wurden dem Benutzer alle dem Produkt beiliegenden Dokumentationen zur Verfügung gestellt?	
Vor- und Nachname des Technikers		Benutzernotizen	
Unterschrift des Technikers		Vor- und Nachname des Benutzers	
Benutzersignatur			

KENNEN SIE DAS DISPLAY

Beschreibung des Bedienfelds



ON/OFF Ein- und Ausschalten des Displays

PROGRAMS Menü PROGRAMME, siehe entsprechendes Kapitel

TIMER Aktivierung des TIMERS, siehe entsprechendes Kapitel

UP (INTERAKTIVE TASTE 1) Es ist notwendig, sich durch die internen Menübildschirme zu bewegen

DOWN (INTERAKTIVE TASTE 2) Es ist notwendig, sich durch die internen Menübildschirme zu bewegen

SAVE (INTERAKTIVE TASTE 3) um eine Einstellung zu speichern

EXIT (INTERAKTIVE TASTE 4) Zum Verlassen der internen Menübildschirme

ENERGY SAVING & SCREEN CLEANING siehe entsprechendes Kapitel

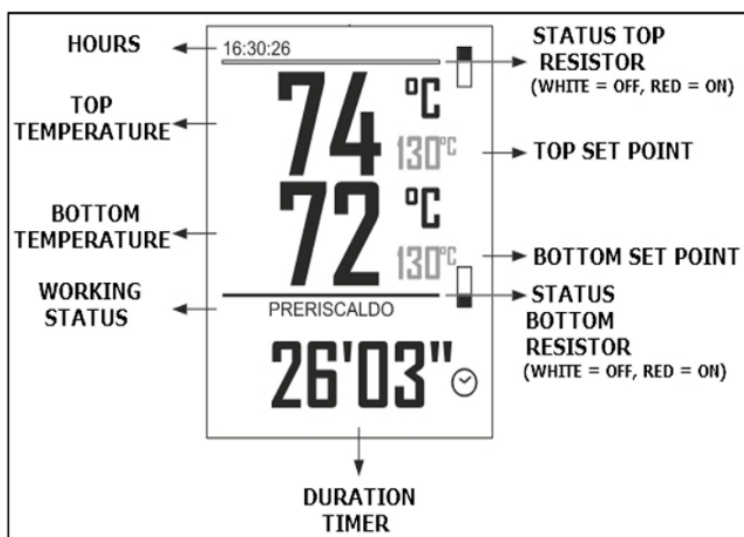
AUX keine zugehörigen Funktionen

LIGHT & INFO MENU' siehe entsprechendes Kapitel

Bedienfeld

	ON / OFF	Drücken Sie die Taste einmal, um den Ofen einzuschalten. Halten Sie die Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt, um den Ofen auszuschalten..
	PROGRAMS	Drücken Sie , um auf die gespeicherten Programme zuzugreifen (siehe Kapitel PROGRAMME).
	TIMER	Ermöglicht das Aktivieren/Deaktivieren und Ändern des Timers (siehe Kapitel TIMER).
	ENERGY SAVING & SCREEN CLEANING	Drücken Sie EINMAL, um in den Energiesparmodus zu gelangen (siehe Kapitel Energiesparen und Bildschirmreinigung). Halten Sie die Taste etwa 3 SEKUNDEN lang gedrückt, um auf die Funktion „BILDSCHIRMREINIGUNG“ zuzugreifen. Diese Funktion blockiert die Touch-Funktionen des Bildschirms für 10 Sekunden, damit der Benutzer den Bildschirm reinigen kann, ohne versehentlich einen Befehl zu aktivieren. Nach 10 Sekunden wird die Funktion BILDSCHIRMREINIGUNG automatisch deaktiviert.
	LIGHT & EXPERT MENU'	Durch einmaliges Drücken wird die Glühlampe im Raum eingeschaltet; Wenn Sie ein ZWEITES MAL drücken, wird die Glühlampe ausgeschaltet. Wenn Sie die Taste etwa 3 SEKUNDEN lang gedrückt halten, gelangen Sie zum EXPERTENMENÜ (siehe Kapitel LICHT- UND EXPERTENMENÜ).

Beschreibung der Anzeige



HOURS Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an

TOP TEMPERATURE Anzeige der von der oberen Sonde erfassten Temperatur (Himmel)

BOTTOM TEMPERATURE Anzeige der vom unteren Fühler (Boden) erfassten Temperatur

WORKING STATUS Arbeitsstatus (siehe entsprechendes Kapitel)

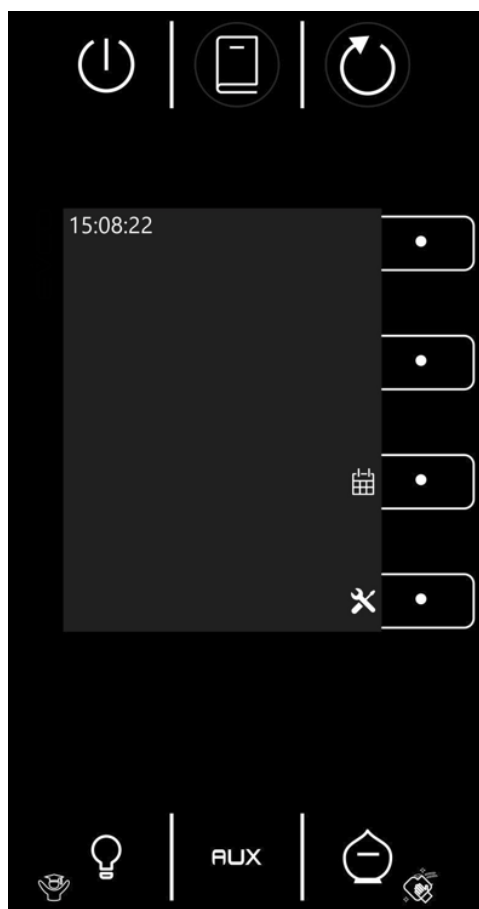
STATUS TOP / BOTTOM RESISTOR Betriebszustand der oberen und unteren Widerstände (ROTE LINIE = EIN / WEISSE LINIE = AUS)

TOP / BOTTOM SET POINT Oberer Temperatursollwert (Himmel)

DURATION TIMER TIMER-Laufzeit (siehe Kapitel TIMER)

OFENFUNKTIONEN

Sobald der Ofen eingeschaltet ist und der Schalter auf I steht, wird auf dem Display angezeigt:



1. DIE ZEIT oben links
2. Das KALENDER-Symbol auf der rechten Seite (ACHTUNG. Dieses Symbol ist nur sichtbar, wenn mindestens ein Programm gespeichert ist)
3. Das SETUP-Symbol unten rechts

SPRACHEINSTELLUNGEN

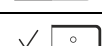
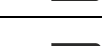
Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

1.		Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Berühren Sie die INTERACTIVE 4-Taste: Auf dem Display wird das Menü „Konfiguration“ angezeigt.
2.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder die Schaltfläche INTERACTIVE 2, um „Sprache“ auszuwählen.
3.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3: Auf dem Display wird das Menü „Sprache“ angezeigt.
4.		Berühren Sie die Taste INTERAKTIV 1 oder INTERAKTIV 2, um eine Sprache auszuwählen.
5.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3.
6.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 4, um den Vorgang zu beenden (oder führen Sie den Vorgang 60 Sekunden lang nicht durch).

EINSTELLEN DER WOCHENZEIT

	AUFMERKSAMKEIT Trennen Sie das Gerät nicht innerhalb von zwei Minuten nach dem Einstellen von Uhrzeit und Wochentag von der Stromversorgung
---	---

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

1.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 4: Auf dem Display wird das Menü „Konfiguration“ angezeigt.
2.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder die Schaltfläche INTERACTIVE 2, um „Uhr“ auszuwählen.
3.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3.
4.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder die Schaltfläche INTERACTIVE 2, um „Zeit“ auszuwählen.
5.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3: Das Display zeigt die Uhrzeit in Gelb an.
6.		Berühren Sie innerhalb von 15 s die Taste INTERAKTIV 1 oder die Taste INTERAKTIV 2, um den Wert einzustellen.
7.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3: Das Display zeigt die Minuten in Gelb an.
8.		Berühren Sie innerhalb von 15 s die Taste INTERAKTIV 1 oder die Taste INTERAKTIV 2, um den Wert einzustellen.
9.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3 (oder betätigen Sie sie 15 Sekunden lang nicht).
10.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder die Schaltfläche INTERACTIVE 2, um „Tag“ auszuwählen.
11.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3: Das Display zeigt den Tag in Gelb an.
12.		Berühren Sie innerhalb von 15 s die Taste INTERAKTIV 1 oder die Taste INTERAKTIV 2, um den Wert einzustellen.
13.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3 (oder betätigen Sie sie 15 Sekunden lang nicht).
14.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 4, um den Vorgang zu beenden (oder führen Sie den Vorgang 60 Sekunden lang nicht durch).

WORKING STATUS (Arbeits status)

Der Ofen verfügt über vier Betriebszustände:

1. **VORHEIZEN**
2. **BEREIT**
3. **GAREN:** wenn TIMER aktiv (siehe Kapitel TIMER)
4. **ALARM:** Der spezifische Alarm blinkt abwechselnd mit einem der oben angegebenen Betriebszustände (siehe Kapitel MÖGLICHE ALARME UND LÖSUNGEN).

Wenn Sie das Gerät einschalten, drücken Sie die Taste , Der Ofen wechselt in den Zustand VORHEIZEN (die Anzeige erscheint in Gelb am Punkt „f“ auf dem Display).

Der Zustand VORHEIZEN wird beendet, indem in den Zustand BEREIT gewechselt wird (die Anzeige erscheint in grüner Farbe am Punkt „f“ auf dem Display):

1. Die von beiden Sonden gemessene Temperatur (OBER- und UNTENTEMPERATUR) hat die vom Benutzer eingestellten SET-Temperaturen erreicht:
2. Während des Zustands VORHEIZEN drückt der Benutzer die Taste ; Dadurch wird der Ofen in den BEREIT-Zustand versetzt.

EIN-/AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Um das Gerät einzuschalten:

1.		Berühren Sie die EIN/AUS-Taste
----	---	--------------------------------

Um das Gerät auszuschalten:

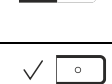
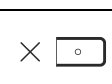
1.		Berühren Sie die EIN/AUS-Taste 3 Sekunden lang
----	---	--

SET POINT

So stellen Sie den SOLLWERT für Decke und Boden ein:

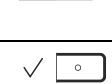
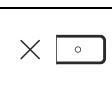
Zum Einstellen des Himmelsollwerts:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist

1.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1: Das Display zeigt den Wert in Gelb an.
2.		Berühren Sie innerhalb von 15 s die Taste INTERACTIVE 1 oder die Taste INTERACTIVE 2, um den Wert innerhalb der Grenzen r1 und r2 einzustellen (Standard „0...300“).
3.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3 (oder betätigen Sie sie 15 Sekunden lang nicht).
4.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 4, um den Vorgang vorzeitig zu beenden (Änderungen werden nicht gespeichert).

Zum Festlegen des Publikumssollwerts:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist

1.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3: Das Display zeigt den Wert in Gelb an.
2.		Berühren Sie innerhalb von 15 s die Taste INTERACTIVE 1 oder die Taste INTERACTIVE 2, um den Wert innerhalb der Grenzen r1 und r2 einzustellen (Standard „0...300“).
3.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3 (oder betätigen Sie sie 15 Sekunden lang nicht).
4.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 4, um den Vorgang vorzeitig zu beenden (Änderungen werden nicht gespeichert).



PROGRAMME

Um den Garzyklus mit den im Programm gespeicherten Einstellungen zu starten, muss die START/STOP-Taste berührt werden.

Jedes Programm kann aus einer oder zwei Garphasen bestehen.

ACHTUNG: Die Verwendung der Garphasen wird zum Garen von Gerichten (nicht Pizza) empfohlen, die zwei Gararten bei unterschiedlichen Temperaturen erfordern.

Um die zweite Phase hinzuzufügen:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist

1.		Berühren Sie die RAUMLICHT-Taste 3 s lang: Das Display zeigt das Menü „Experte“ an.
2.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder die Schaltfläche INTERACTIVE 2, um „Phase hinzufügen“ auszuwählen.
3.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3.
4.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 4, um den Vorgang zu beenden (oder führen Sie den Vorgang 60 Sekunden lang nicht durch).

So konfigurieren Sie eine Phase:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist

1.		Berühren Sie die RAUMLICHT-Taste 3 s lang: Das Display zeigt das Menü „Experte“ an.
2.		Berühren Sie die Taste INTERACTIVE 1 oder die Taste INTERACTIVE 2, um eine Phase auszuwählen.
3.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3.
4.		Konfigurieren Sie das Gerät mit den in den vorherigen Absätzen beschriebenen Verfahren.

Um die zweite Phase abubrechen:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist

1.		Berühren Sie die RAUMLICHT-Taste 3 s lang: Das Display zeigt das Menü „Experte“ an.
2.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder die Schaltfläche INTERACTIVE 2, um „Phase löschen“ auszuwählen.
3.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3.
4.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3 erneut.
5.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 4, um den Vorgang zu beenden (oder führen Sie den Vorgang 60 Sekunden lang nicht durch).

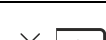
SPEICHERUNG EINES PROGRAMMS

Konfigurieren Sie das Gerät mit den in den vorherigen Absätzen beschriebenen Verfahren.

1.		Berühren Sie die PROGRAMME-Taste 3 s lang: Das Display zeigt das Menü „Programme“ an, der Schriftzug „Programme“ ist gelb.
2.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder die Schaltfläche INTERACTIVE 2, um eine Position auszuwählen. Alle bereits gespeicherten Programme werden überschrieben.
3.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3: Die Schrift „Programme“ wird weiß.
4.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 4, um den Vorgang zu beenden (oder führen Sie den Vorgang 60 Sekunden lang nicht durch).

EIN PROGRAMM STARTEN

Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät eingeschaltet ist.

1.		Berühren Sie die Taste PROGRAMME: Auf dem Display wird das Menü „Programme“ angezeigt.
2.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder die Schaltfläche INTERACTIVE 2, um ein Programm auszuwählen.
3.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3: Das Programm wird gestartet, im Gerätestatus wird der Name des Programms angezeigt.
4.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 4, um den Vorgang zu beenden (oder führen Sie den Vorgang 60 Sekunden lang nicht durch).

STORNIERUNG EINES PROGRAMMS

Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät eingeschaltet ist.

1.		Berühren Sie die Taste PROGRAMME: Auf dem Display wird das Menü „Programme“ angezeigt.
2.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder die Schaltfläche INTERACTIVE 2, um ein Programm auszuwählen.
3.		Berühren Sie die INTERACTIVE 4-Taste 3 Sekunden lang.
4.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3.
5.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 4, um den Vorgang zu beenden (oder führen Sie den Vorgang 60 Sekunden lang nicht durch).

WÖCHENTLICH PROGRAMMIERTES EINSCHALTEN

Es ist möglich, bis zu 9 wöchentlich programmierte Einschaltungen zu speichern. Beim Einschalten des Geräts startet ein Programm. Um den Garzyklus mit den im Programm gespeicherten Einstellungen zu starten, muss die START/STOP-Taste berührt werden.

Auswendiglernen einer Zündung

- Stellen Sie sicher, dass mindestens ein Programm gespeichert wurde (wenn kein Programm gespeichert wurde, ist das Kalendersymbol rechts neben der Schaltfläche INTERACTIVE 3 nicht sichtbar).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist

1.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3.
2.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder die Schaltfläche INTERACTIVE 2, um „Strom hinzufügen“ auszuwählen.
3.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3.
4.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder die Schaltfläche INTERACTIVE 2, um „Tag“ auszuwählen.
5.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3: Das Display zeigt den Tag in Gelb an.
6.		Berühren Sie innerhalb von 15 s die Taste INTERAKTIV 1 oder die Taste INTERAKTIV 2, um den Wert einzustellen.
7.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3 (oder betätigen Sie sie 15 Sekunden lang nicht).
8.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder die Schaltfläche INTERACTIVE 2, um „Zeit“ auszuwählen.
9.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3: Das Display zeigt die Uhrzeit in Gelb an.
10.		Berühren Sie innerhalb von 15 s die Taste INTERAKTIV 1 oder die Taste INTERAKTIV 2, um den Wert einzustellen.
11.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3: Das Display zeigt die Minuten in Gelb an.
12.		Berühren Sie innerhalb von 15 s die Taste INTERAKTIV 1 oder die Taste INTERAKTIV 2, um den Wert einzustellen.
13.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3 (oder betätigen Sie sie 15 Sekunden lang nicht).
14.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder die Schaltfläche INTERACTIVE 2, um „Programm“ auszuwählen.
15.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3: Das Display zeigt das Programm in Gelb an.
16.		Berühren Sie innerhalb von 15 s die Taste INTERAKTIV 1 oder die Taste INTERAKTIV 2, um den Wert einzustellen.
17.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3 (oder betätigen Sie sie 15 Sekunden lang nicht).
18.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder INTERACTIVE 2, um „Speichern“ auszuwählen.
19.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3.
20.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 4, um den Vorgang zu beenden (oder führen Sie den Vorgang 60 Sekunden lang nicht durch).

Aktivierung der Zündungen

1.		Schalten Sie das Gerät aus.
2.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder die Schaltfläche INTERACTIVE 2, um ein Einschalten auszuwählen.
3.		Berühren Sie die START/STOP-Taste: Auf dem Display werden Tag und Uhrzeit des nächsten Einschaltens sowie das zu startende Programm angezeigt
		Berühren Sie die ON/STAND-BY-Taste, um das Gerät auszuschalten, ohne die Zündung zu aktivieren.

Eine Zündung wechseln

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

1.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3.
2.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder die Schaltfläche INTERACTIVE 2, um „Power“ auszuwählen.
3.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3: Das Display zeigt die Aktivierungen in Gelb an.
4.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder die Schaltfläche INTERACTIVE 2, um ein Einschalten auszuwählen.
5.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3.
6.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 4, um den Vorgang zu beenden (oder führen Sie den Vorgang 60 Sekunden lang nicht durch).

Abbruch einer Zündung

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

1.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3.
2.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder die Schaltfläche INTERACTIVE 2, um „Power“ auszuwählen.
3.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3: Das Display zeigt die Aktivierungen in Gelb an.
4.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder die Schaltfläche INTERACTIVE 2, um ein Einschalten auszuwählen.
5.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3.
6.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 1 oder die Schaltfläche INTERACTIVE 2, um „Einschalten löschen“ auszuwählen.
7.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3.
8.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3 erneut.
9.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 4, um den Vorgang zu beenden (oder führen Sie den Vorgang 60 Sekunden lang nicht durch).

TIMER

Mit dieser Funktion wird der GARTIMER gestartet oder gestoppt.

Durch die Aktivierung des Timers wird ein Countdown aktiviert (vom Benutzer einstellbar), an dessen Ende der Ofen ein akustisches Signal abgibt.

So starten Sie den GARTIMER

Per avviare un ciclo di cottura:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist
- Stellen Sie sicher, dass der Kochtimer eingestellt ist

1.		Berühren Sie die START/STOP-Taste: Der Kochtimer startet, der Gerätestatus zeigt „KOCHEN“ an, am Ende der Zählung wird „ENDE“ angezeigt..
----	---	---

Um einen Garzyklus zu unterbrechen:

1.		Berühren Sie die START/STOP-Taste 1 Sekunde lang.
----	---	---

So stellen Sie den TIMER ein

Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät eingeschaltet ist.

1.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 4: Das Display zeigt die Minuten in Gelb an.
2.		Berühren Sie innerhalb von 15 s die Taste INTERAKTIV 1 oder die Taste INTERAKTIV 2, um den Wert einzustellen.
3.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3: Das Display zeigt die Sekunden in Gelb an.
4.		Berühren Sie innerhalb von 15 s die Taste INTERAKTIV 1 oder die Taste INTERAKTIV 2, um den Wert einzustellen.
5.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3 (oder betätigen Sie sie 15 Sekunden lang nicht).
6.		Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 4, um den Vorgang vorzeitig zu beenden (Änderungen werden nicht gespeichert).

ENERGY SAVING & SCREEN CLEANING

Durch einmaliges Drücken  Der ENERGIESPAR-Modus wird aktiviert.

In diesem Modus arbeiten die Widerstände, indem sie in regelmäßigen Abständen gespeist werden, was eine Reduzierung des Verbrauchs um bis zu 50 % ermöglicht. Dieser Modus wird automatisch nach 240 Minuten oder durch erneutes Drücken deaktiviert .

 EIN = ENERGIESPAREN EIN

 AUS = ENERGIESPAREN AUS

Zurückhalten  für etwa drei Sekunden wird SCREEN CLEANING aktiviert; In diesem Modus akzeptiert das Display keine Befehle, sodass es gereinigt werden kann. Die Bildschirmreinigung dauert 10 Sekunden. im Display angezeigt. ein Countdown erscheint; Am Ende des BILDSCHIRMREINIGUNGS-Modus kehrt die Anzeige zum Betriebsbildschirm zurück.



💡 LIGHT & EXPERT MENU'

Durch einmaliges Drücken 💡 Das Licht im Raum wird aktiviert.

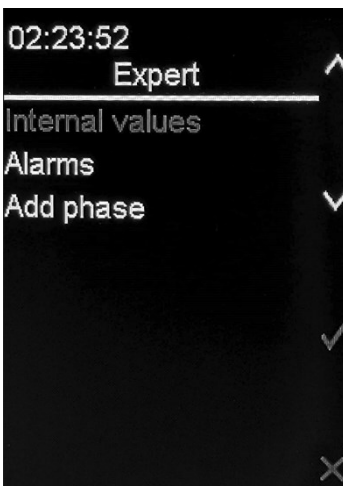
💡 EIN = LICHT IM RAUM AN

💡 AUS = LICHT IM RAUM AUS

Zurückhalten 💡 für ca. drei Sekunden gelangen Sie zum **EXPERTENMENÜ**

1.	💡	Berühren Sie die RAUMLICHT-Taste 3 s lang: Das Display zeigt das Menü „Experte“ an.
2.		Berühren Sie die Taste INTERAKTIV 1 oder die Taste INTERAKTIV 2, um „INTERNE WERTE, ALARME oder PHASE HINZUFÜGEN oder PHASE LÖSCHEN“ auszuwählen.
3.	✓	
4.	✗	Berühren Sie die Schaltfläche INTERACTIVE 3.

EXPERT MENU'



In diesem Menü erhalten Sie detaillierte Informationen zum Betrieb des Ofens, insbesondere in Bezug auf:

INTERNE WERTE: Sie können sie auf diesem Bildschirm überprüfen

- DER VON DEN SONDEN GELESENE WERT (Himmel-, Boden- und Kartensonde)
- DIGITALER EINGANG (der Wert ist immer OPN; Wert darf nicht berücksichtigt werden)
- SKY (Status des Relais auf der ON/OFF-Platine)
- FLOOR (Status des Relais auf der EIN/AUS-Platine)
- RAUMLICHT (AN/AUS)
- AUX (der Wert ist immer AUS; Wert darf nicht berücksichtigt werden)

ALARM: Sie können es auf diesem Bildschirm überprüfen

- SKY PROBE ON/OFF (Ein-Sonde in Betrieb / Aus-Sonde im Alarmzustand)
- BODENFÜHLER EIN/AUS (EIN-Fühler in Betrieb / AUS-Fühler im Alarmzustand)
- BOARD-FÜHLER (EIN-Fühler in Betrieb / AUS-Fühler im Alarmzustand)
- HOHE CONTROLLER TEMP (EIN T°-Anzeige ok / AUS T°-Anzeige > 70°)
- THERMISCH (Wert immer AUS, daher kein Hinweis auf Diagnoseaktivitäten)
- TÜR (Wert immer AUS, daher nicht aussagekräftig für Diagnoseaktivitäten)
- UHR (EIN-Timer aktiv / AUS-Timer deaktiviert)

Weitere Informationen zu Alarmen finden Sie im Kapitel **MÖGLICHE ALARME UND LÖSUNGEN**

PHASE HINZUFÜGEN / PHASE LÖSCHEN

In diesem Bildschirm können Sie eine oder mehrere Phasen hinzufügen oder löschen. Siehe Kapitel PROGRAMME – PHASEN.

WARTUNG UND REINIGUNG

Sicherheitsvorkehrungen

m	VOR JEDLICHEN WARTUNGS- UND REINIGUNGSARBEITEN SIND DIE FOLGENDEN „SICHERHEITSVORKEHRUNGEN“ ZU TREFFEN.
----------	--

- **Sicherstellen**, dass der Ofen ausgeschaltet und vollkommen abgekühlt ist;
- **Sicherstellen**, dass der Ofen nicht mit Strom versorgt wird;
- **Sicherstellen**, dass die Stromversorgung versehentlich nicht wieder eingeschaltet werden kann; den Stecker ziehen;
- Die von der Richtlinie 89/391/EWG vorgesehene **individuelle Schutzausrüstung** tragen;
- **Keine** chemischen Mittel auf den feuerfesten Steinen und Innenteilen des Ofens verwenden;
- **Kein** Wasser aus unter Hochdruck stehenden Schläuchen oder Spülvorrichtungen verwenden;
- **Keine** scheuernden Materialien oder Schwämme zum Reinigen der Türscheiben und Metallteile des Ofens verwenden;
- Die Türscheibe **nicht** in warmem Zustand reinigen;
- Nach beendeten Wartungs-, Reinigungs- oder Reparaturarbeiten vor der Wiederinbetriebnahme des Ofens alle Schutzvorrichtungen **installieren** und die Sicherheitsvorrichtungen wieder aktivieren.

Ordentliche Instandhaltung durch den Benutzer

m	VOR JEDLICHEN WARTUNGS- UND REINIGUNGSARBEITEN SIND DIE FOLGENDEN „SICHERHEITSVORKEHRUNGEN“ ZU TREFFEN.
----------	--

Um den Ofen stets sauber und funktionstüchtig zu erhalten, ist eine ordentliche Reinigung und Instandhaltung erforderlich, die wie folgt in regelmäßigen Abständen auszuführen ist.

- **Tägliche Reinigung**
 1. Die Innenseite der Backkammer mit einer Metallbürste reinigen, um Mehlablagerungen und Backreste zu entfernen;
 2. Die Türscheibe innen und außen mit einem weichen Tuch und einem sanften Reinigungsmittel reinigen;
Keine Scheuerschwämme verwenden.
 3. Die äußeren Ofenteile wie Türen, Türgriffe und frontales Bedienfeld mit einem weichen Tuch und einem sanften Reinigungsmittel reinigen.
Keine Scheuerschwämme verwenden.
- **Wöchentliche Reinigung**
Die äußeren Ofenteile mit einem weichen Tuch und einem sanften Reinigungsmittel sorgfältig reinigen.
Keine Scheuerschwämme verwenden.
Sämtliche Entlüftungsausgänge auf der Vorder- und Rückseite und den Seitenteilen des Ofens reinigen;
- **Monatliche Reinigung**
Türstifte und -feder mit einem ungiftigen Sprühfett schmieren.
Um auf die Feder zugreifen zu können, die linke Seitenwand öffnen.

Kundendienst

Um Ersatzteile anzufordern, wenden Sie sich an Ihren Händler und beziehen Sie sich dabei immer auf die Daten auf dem Typenschild an der Seite des Geräts (Modell, Seriennummer usw.) und den Ersatzteilcode, der in der Explosionszeichnung der Ersatzteile angegeben ist.

Bei Anfragen zu außergewöhnlichen Wartungs-, Reparatur- und/oder Ersatzarbeiten wenden Sie sich ausschließlich an den Vertragshändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, und/oder an einen spezialisierten Techniker, der über die technisch-professionellen Anforderungen der geltenden Vorschriften verfügt

AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG DURCH QUALIFIZIERTE UND SPEZIALISIERTE TECHNIKER

m	FÜR ALLE VORGÄNGE, DIE NICHT IN DER VERANTWORTUNG DES BENUTZERS LIEGEN, Es ist notwendig, die Intervention eines spezialisierten Technikers anzufordern. DANN KONTAKTIEREN SIE IHREN ÖRTLICHEN HÄNDLER UND/ODER KUNDENDIENST.
----------	--

m	BEVOR SIE REINIGUNGS- UND/ODER WARTUNGSARBEITEN DURCHFÜHREN, SCHALTEN SIE DIE STROMVERSORGUNG AUS UND BEFOLGEN SIE DIE „SICHERHEITSHINWEISE“.
----------	--

!	DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN BEZÜGLICH „AUSSERORDENTLICHER WARTUNG“ SIND AUSSCHLIESSLICH QUALIFIZIERTEM UND FACHPERSONAL VORBEHALTEN
----------	--

WICHTIG

Um übermäßigem Verschleiß vorzubeugen (nicht durch die Garantie abgedeckt), ist es zwingend erforderlich, mindestens einmal im Jahr eine vollständige Wartung durch einen spezialisierten Techniker durchführen zu lassen.

Der Techniker muss die Maschine in allen Teilen sorgfältig reinigen und die Funktion und den Verschleißzustand aller Komponenten überprüfen.

ALLGEMEINE REINIGUNG

Sorgen Sie regelmäßig für eine allgemeine Reinigung der Geräte. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, entfernen Sie vorsichtig alle entstandenen Rückstände an allen Innen- und Außenteilen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm, eventuell mit Seifenlauge, spülen und trocknen Sie es anschließend ab und reinigen Sie die satinierten Teile in Richtung der Satinierung .

Entfernen Sie beim Kochen freigesetztes Fett regelmäßig und sorgfältig, da es zu Verbrennungen und Explosionen kommen kann.

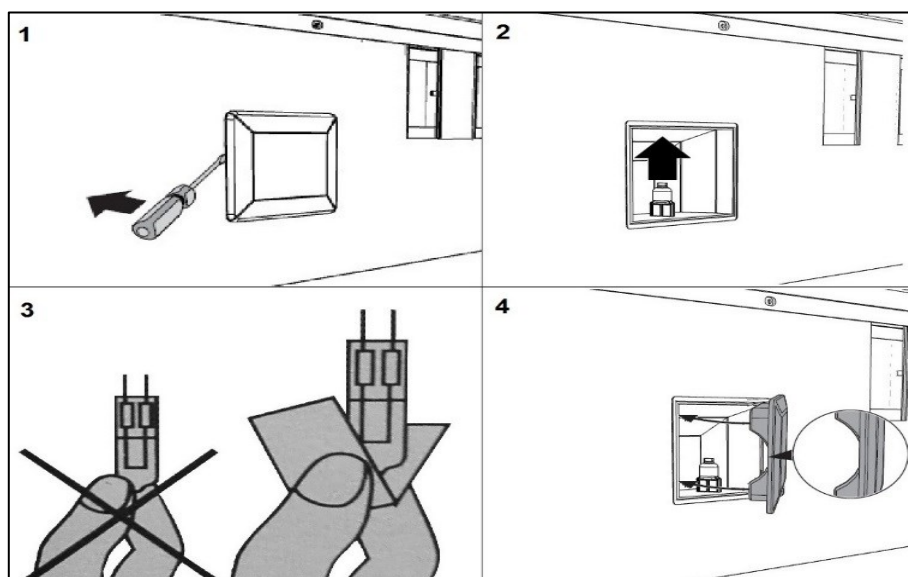
Waschen Sie die Ausrüstung nicht mit direktem oder unter Druck stehendem Wasserstrahl. Vermeiden Sie den Kontakt von Wasser oder verwendeten Produkten mit den elektrischen Teilen. Es ist verboten, zur Reinigung gesundheitsschädliche Reinigungsmittel zu verwenden. Reinigen Sie die Türen aus gehärtetem Glas nicht, wenn sie noch heiß sind. Verwenden Sie keine Lösungsmittel, Reinigungsmittel mit aggressiven Substanzen (chlorhaltig, säurehaltig, ätzend, scheuernd usw.) oder Werkzeuge, die die Oberflächen beschädigen können; Bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen, achten Sie darauf, keine zur Reinigung und/oder Wartung verwendeten Gegenstände im Ofen zurückzulassen.

Auswechslung der Lampen

m	VOR JEDLICHEN WARTUNGS- UND REINIGUNGSARBEITEN SIND DIE FOLGENDEN „SICHERHEITSVORKEHRUNGEN“ ZU TREFFEN.
	DIE LAMPE NIEMALS BEI WARMEM OFEN AUSWECHSELN!
	ABWARTEN, BIS DER OFEN ABGEKÜHLT IST!
!	DIE LAMPE NICHT MIT DEN HÄNDEN BERÜHREN , immer Handschuhe, ein Stück Papier oder ein Tuch verwenden, um eine Beschädigung zu vermeiden und folglich nicht die Lebensdauer der Lampe zu verringern;

Die Lampe wie folgt auswechseln:

1. Das Schutzglas der Lampe mit einem Werkzeug (z. B. ein Schraubenzieher) entfernen;
2. Die Lampe herausziehen;
3. Die Lampe mit einer Originallampe austauschen oder mit einer mit gleichen Eigenschaften; **nicht mit bloßen Händen berühren**;
4. Das Schutzglas wieder einsetzen.



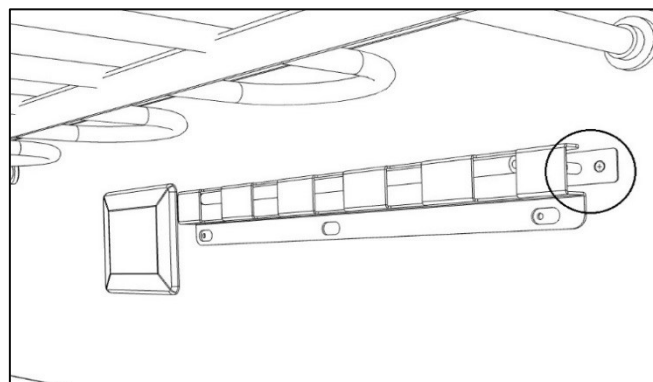
AUSTAUSCH DER TEMPERATURFÜHLER

m	BEVOR SIE REINIGUNGS- UND/ODER WARTUNGSARBEITEN DURCHFÜHREN, BEACHTEN SIE DIE „SICHERHEITSHINWEISE“.
----------	---

1. Entfernen Sie die rechte Seitenverkleidung;
2. Trennen Sie die Sonde von der Stromversorgungsplatine im Fach der elektrischen Anlage (siehe Schaltplan);
3. Lösen Sie die Befestigungsschraube der Sonde im Inneren der Kammer.
4. Entfernen Sie die Sonde aus dem Inneren der Kammer.
5. Ersetzen Sie die Sonde, indem Sie sie von innen in die Kammer einführen.
6. Führen Sie für den Zusammenbau die umgekehrten Schritte durch und achten Sie dabei auf die richtige Polarität der Sonde (siehe Schaltplan).

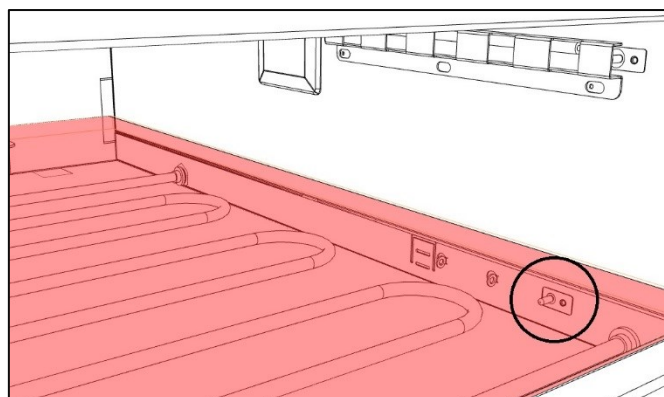
Um die obere Sonde auszutauschen, gehen Sie wie folgt vor:

- Um die obere Sonde auszutauschen, gehen Sie wie folgt vor: Entfernen Sie die rechte Seitenwand;
- Trennen Sie die Sonde von der Stromversorgungsplatine im Fach der elektrischen Anlage (siehe Schaltplan);
- Lösen Sie die Befestigungsschraube der Sonde im Inneren der Kammer;
- Entfernen Sie die Sonde aus dem Inneren der Kammer;
- Ersetzen Sie die Sonde, indem Sie sie von innen in die Kammer einführen.
- Führen Sie für den Zusammenbau die umgekehrten Schritte aus und achten Sie dabei auf die richtige Polarität der Sonde (siehe Schaltplan).



Um die untere Sonde auszutauschen, gehen Sie wie folgt vor:

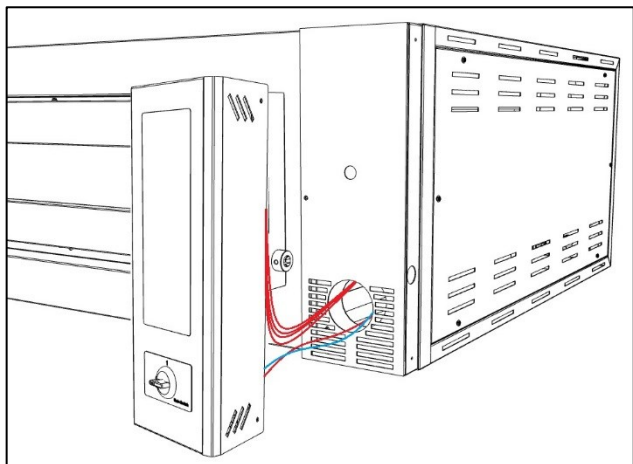
- Entfernen Sie die rechte Seitenverkleidung.
- Trennen Sie die Sonde von der Stromversorgungsplatine im Fach der elektrischen Anlage (siehe Schaltplan);
- Heben Sie die Fliese in der Nähe der rechten Seite der Kammer an.
- Lösen Sie die Befestigungsschraube der Sonde im Inneren der Kammer;
- Entfernen Sie die Sonde aus dem Inneren der Kammer;
- Ersetzen Sie die Sonde, indem Sie sie von innen in die Kammer einführen.
- Positionieren Sie die Fliese neu.
- Führen Sie für den Zusammenbau die umgekehrten Schritte durch und achten Sie dabei auf die richtige Polarität der Sonde (siehe Schaltplan).



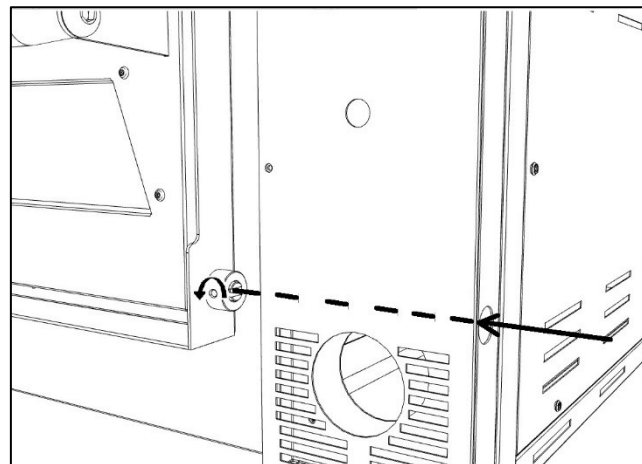
AUSTAUSCH DES GLASES und/oder DER TÜRDICHTUNG

m

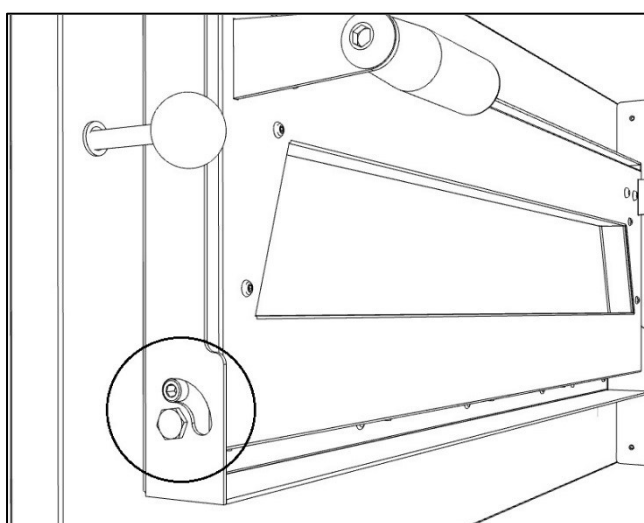
BEVOR SIE REINIGUNGS- UND/ODER WARTUNGSARBEITEN DURCHFÜHREN, BEACHTEN SIE DIE „SICHERHEITSHINWEISE“.



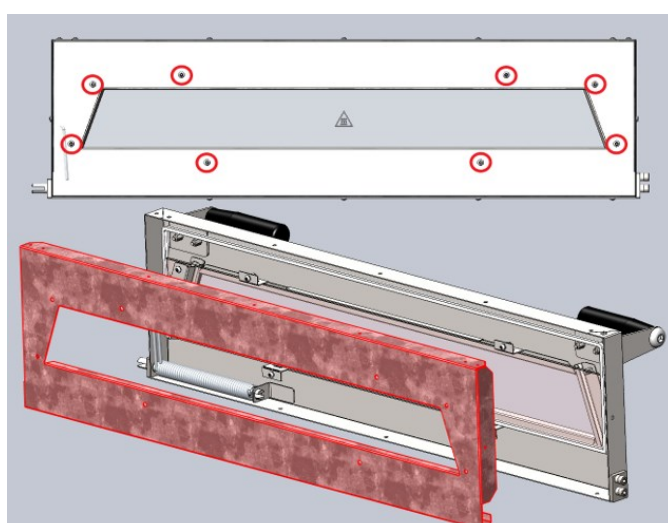
Entfernen Sie die Bedienfront, ohne die Verkabelung zu trennen.



Führen Sie einen Schlitzschraubendreher durch das angezeigte Loch in den Federstift ein. Lösen Sie die Madenschraube, die den Federstift hält, und drehen Sie den Schraubendreher gegen den Uhrzeigersinn, um die Feder zu entlasten.



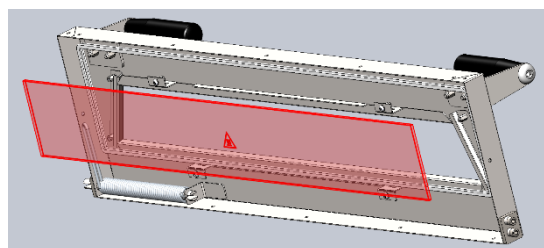
Entfernen Sie die Schrauben auf der linken Seite der Tür und nehmen Sie sie ab



Lösen Sie die Befestigungsschrauben der Innentür (seitlich und hinten) und nehmen Sie sie ab



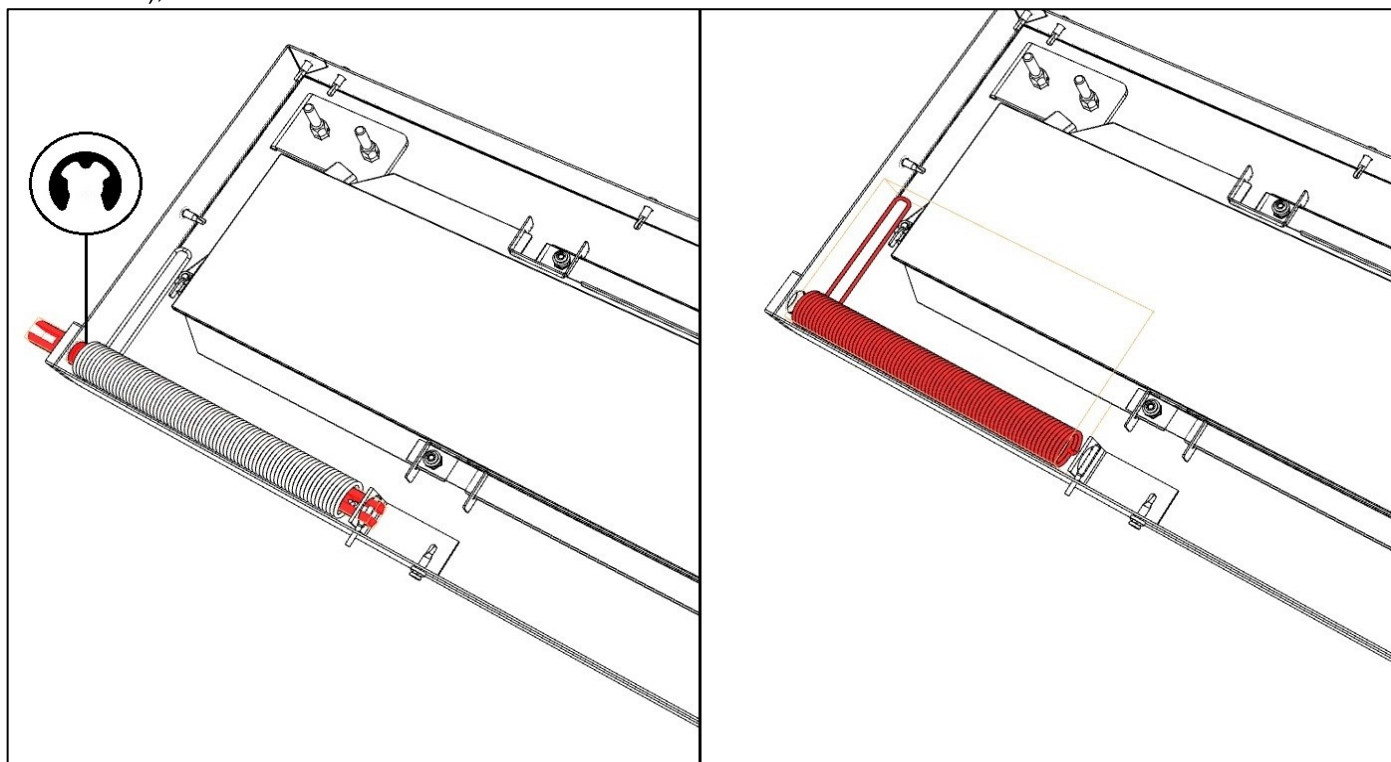
Entfernen oder ersetzen Sie die Dichtung



Entfernen oder ersetzen Sie das Glas

Auswechslung der Türfeder

Bei der Auswechslung der Türfeder zuerst die Hinweise des vorangehenden Kapitels beachten (**Auswechslung der Türscheibe**), um die Ofentür zu entfernen und die Vortür auszumontieren.



- Nach der Demontage der Vortür den Seeger-Ring abnehmen, der den Federstift sichert (Abbildung links);
- Den Stift abziehen, um die Feder herausnehmen zu können;
- Die Feder auswechseln und den Stift mit dem Seeger-Ring wieder anbringen (Abbildung rechts);
- Für die Türmontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

AUSTAUSCH VON WIDERSTÄNDEN

m	BEVOR SIE REINIGUNGS- UND/ODER WARTUNGSARBEITEN DURCHFÜHREN, BEACHTEN SIE DIE „SICHERHEITSHINWEISE“.
----------	---

Nachdem die „Sicherheitsvorkehrungen“ durchgeführt wurden, tauschen Sie die Türwiderstände wie folgt aus:

- Um die Deckenwiderstände auszutauschen, entfernen Sie die rechte Seitenwand;
- Trennen Sie die Stromkabel der auszutauschenden Widerstände;
- Bewegen Sie die Steinwolle, um an die Befestigungsschrauben oder Muttern der auszutauschenden Widerstände zu gelangen.
- Entfernen Sie den defekten Widerstand und ersetzen Sie ihn durch den neuen;
- Für den Zusammenbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.
- Um die Bodenwiderstände auszutauschen, entfernen Sie die rechte Seitenwand;
- Trennen Sie die Stromkabel der auszutauschenden Widerstände;
- Bewegen Sie die Steinwolle, um an die Befestigungsschrauben oder Muttern der auszutauschenden Widerstände zu gelangen.
- Entfernen Sie die Bodenfliesen;
- Entfernen Sie den defekten Widerstand und ersetzen Sie ihn durch den neuen;
- Positionieren Sie die Fliesen neu und führen Sie für den Zusammenbau die umgekehrten Schritte aus.

MÖGLICHE STÖRUNGEN und ALARME

m	Wenn Sie eine Anomalie, Fehlfunktion oder einen Fehler bemerken, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an den Händler und/oder einen qualifizierten und spezialisierten Techniker. Wenn es notwendig ist, Komponenten des Produkts auszutauschen, fordern Sie immer Originalersatzteile an, andernfalls erlischt die Garantie.
----------	--

m	Alle in der mit (*) gekennzeichneten Spalte „LÖSUNG“ aufgeführten Eingriffe dürfen nur von spezialisiertem und qualifiziertem Personal gemäß den im Einsatzland geltenden Vorschriften und unter Einhaltung der Vorschriften zur System- und Arbeitsplatzsicherheit durchgeführt werden.
----------	--

MÖGLICHE ANOMALIEN

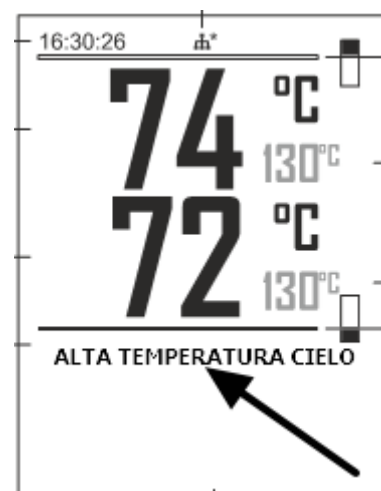
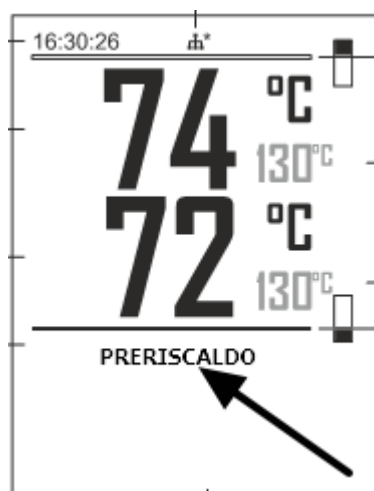
ANOMALIE	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
DER OFEN LÄSST SICH NICHT EINSCHALTEN	Mangel an Strom	Überprüfen Sie den Hauptschalter, die Steckdose, den Stecker und das Netzkabel sowie die Klemmenleiste im Steuerfach *
	Der Hauptschalter steht auf „0“.	Bringen Sie den Hauptschalter in die Position „1“.
DAS DISPLAY IST AUS (obwohl der Hauptschalter auf Position „1“ steht und die Stromversorgung vorhanden ist)	Anzeige getrennt	Überprüfen Sie den elektrischen Anschluss des Displays *
	Defektes Display	Überprüfen Sie die Funktion des Displays *
Das Licht geht nicht an, obwohl der Ofen aufheizt	Durchgebrannte Glühbirne	Ersetzen Sie die Glühbirne *
	Der Transformator ist defekt	Überprüfen Sie die Funktion des Transformators *
	Die Lampenfassung ist defekt	Überprüfen Sie die Funktion der Lampenfassung *
Der Garraum wird nicht ausreichend geheizt	Sky und/oder Floor SET waren zu niedrig eingestellt	Ändern Sie die SET-Werte von Himmel und Boden
	Ein oder mehrere Widerstände funktionieren nicht richtig	Überprüfen Sie die Spannung und die korrekte Funktion der Widerstände *
	Einer oder mehrere Widerstände werden nicht mit Strom versorgt	Überprüfen Sie alle Komponenten, die die Stromversorgung steuern, und die korrekte Funktion der Widerstände *
	Die Sonden oder Thermometer funktionieren nicht richtig	Überprüfen Sie die Funktion der Sonden und/oder Thermometer *
	Die Karte (falls vorhanden) liest die von den Sonden erfasste Temperatur nicht	Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Karte *
Der Ofen ist eingeschaltet, die Glühbirne schaltet sich nicht ein und die Himmels- und Bodentemperaturen steigen nicht an	Der Sicherheitsthermostat hat ausgelöst. In diesem Zustand sind die Leitungen des STATUSWIDERSTANDS (siehe entsprechendes Kapitel) immer weiß	Überprüfen Sie die ordnungsgemäße Funktion und setzen Sie den Sicherheitsthermostat zurück (befindet sich im rechten Bedienfeld).

	(aus) und das Licht in der Kammer ist immer aus (aus).	
Die Temperatur im Garraum steigt weiterhin deutlich über den eingestellten Wert	Die Widerstände werden kontinuierlich mit Strom versorgt	Überprüfen Sie alle Komponenten, die die Stromversorgung verwalten, und die korrekte Funktion der Widerstände *
	Die Sonden oder Thermometer funktionieren nicht richtig	Überprüfen Sie die Funktion der Sonden und/oder Thermometer *
	Das Kaminventil ist geschlossen	Stellen Sie das Kaminventil ein
Die Backqualität der Pizza ist nicht so erwünscht	Die Arbeitstemperaturen werden nicht eingehalten	Überprüfen Sie, ob Decke und Boden die eingestellten Temperaturen erreichen
	Die Arbeitstemperaturen sind nicht ideal	Probieren Sie Kochversuche mit anderen Temperatureinstellungen aus (siehe Kapitel ALLGEMEINE KOCHHINWEISE).
	Anormaler Betrieb von Sonden/Thermostaten, Widerständen und/oder der Platine	Überprüfen Sie die korrekte Funktion aller Komponenten zur Steuerung und Erwärmung der Widerstände und der Temperatur *
Die ersten gekochten Pizzas brennen	Während des Vorheizens wurde der PLATTEN-SET auf einen zu hohen Wert eingestellt: Die feuerfesten Oberflächen erhitzen sich übermäßig und die ersten gebackenen Pizen verbrannten.	Ändern Sie die Platteneinstellungen während der Vorheizphase des Ofens.
		Warten Sie, bis sich die Temperatur der feuerfesten Materialien stabilisiert hat.

MÖGLICHE ALARME

ALARM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
HIMMELSONDE mit Live-Temperaturnummerierung ersetzt durch -	Die Sonde ist nicht richtig angeschlossen oder beschädigt.	Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse der Sonde und ihre korrekte Funktion *
BODENSONDE mit Live-Temperaturnummerierung ersetzt durch -	Die Sonde ist nicht richtig angeschlossen oder beschädigt.	Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse der Sonde und ihre korrekte Funktion *
HOHE HIMMELSTEMP	Die Sonde hat in Räumen eine Temperatur über 500° C festgestellt	Überprüfen Sie die korrekte Funktion der Sonde und/oder die Ursache für den übermäßigen Temperaturanstieg *
HOHE BODENTEMPERATUR	Die Sonde hat in Räumen eine Temperatur über 500° C festgestellt	Überprüfen Sie die korrekte Funktion der Sonde und/oder die Ursache für den übermäßigen Temperaturanstieg *
HOHE CONTROLLER-TEMPERATUR	Die im Display gemessene Temperatur überstieg 70°	Überprüfen Sie die Funktion des Kühlgebläses*
		Verificare le condizioni ambientali (T° MAX da +5°C a +35°C e umidità non superiore a 70%)
		Überprüfen Sie die Umgebungsbedingungen (maximale Temperatur von +5 °C bis +35 °C und Luftfeuchtigkeit nicht über 70 %). Überprüfen Sie, ob Staub und/oder Fremdkörper vorhanden sind, die die ordnungsgemäße Kühlung der Karte verhindern *
STROMAUSFALL	Es gab keine Stromversorgung	Überprüfen Sie die Ursache der Unterbrechung * und drücken Sie die Taste  um die Meldung auf dem Display zu entfernen

WICHTIG: Das Alarmsignal erscheint im „ARBEITSSTATUS“ (siehe Kapitel BESCHREIBUNG DER ANZEIGE) im Wechsel mit dem Betriebszustand. Beispiel: Der Zustand „VORHEIZUNG“ wechselt mit der Anzeige „HOHE HIMMELTEMPERATUR“.



INFORMATIONEN ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG



Gemäß Art. 13 der ital. Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005 zur „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG im Hinblick auf die Eindämmung der Verwendung von gefährlichen Substanzen in Elektro- und Elektronikgeräten sowie die Entsorgung der Abfälle“.

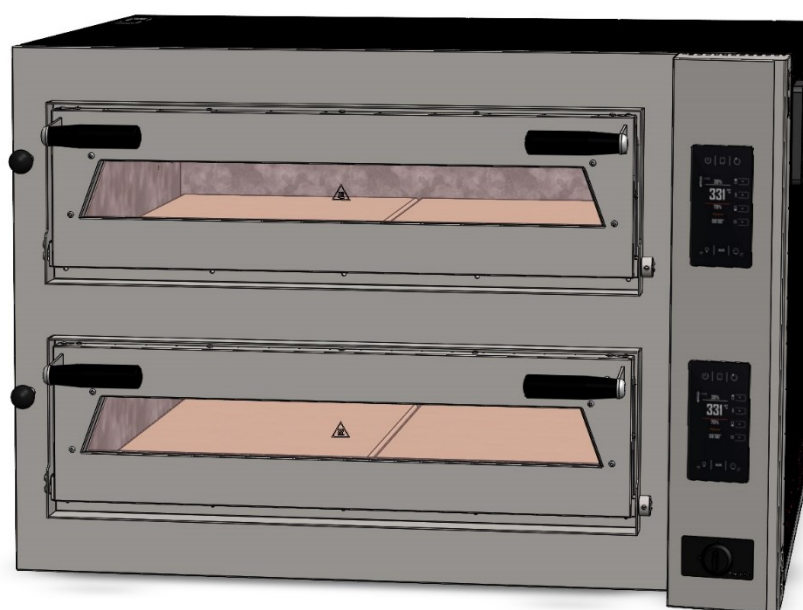
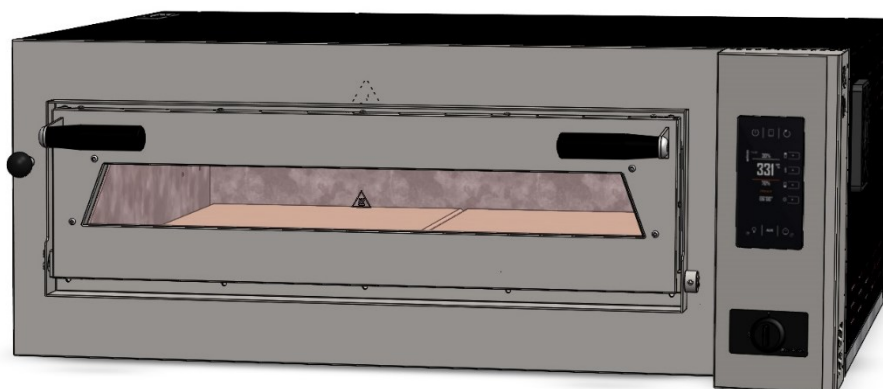
Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne am Gerät oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss.

Die Sammlung dieses Geräts am Ende seiner Lebensdauer wird vom Hersteller organisiert und abgewickelt. Der Benutzer, der dieses Gerät entsorgen möchte, muss sich daher an den Hersteller wenden und sich nach dem von ihm eingerichteten System richten, damit eine getrennte Sammlung des Geräts am Ende seiner Lebensdauer möglich ist.

Die fachgerechte getrennte Sammlung zur anschließenden Überführung des entsorgten Geräts in das Recycling, die Aufbereitung und die umweltgerechte Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und unterstützt die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die illegale Entsorgung des Produkts von Seiten des Halters führt zur Verhängung der von den geltenden Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen.

**Eingetr. in das nationale Verzeichnis der Elektro- und Elektronikgerätehersteller unter der Nummer:
IT08020000000645**

FOURS modèles PEPTC-N ÷ PDPTC-N



FR Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien
(Traduction des instructions originales)

INDEX

PRÉMISE	115
SYMBOLES UTILISÉS	115
AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ	115
SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES	120
TRASPORT	122
INSTALLATION	122
CONNAÎTRE LE FOUR	128
PREMIER ALLUMAGE ET TEST FONCTIONNEL	128
CONNAÎTRE L'AFFICHAGE	131
FONCTIONS DU FOUR	132
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	141
ANOMALIES, ALARMES ET ERREURS POSSIBLES	147
INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION	150

PREMISE

Cher client, nous tenons tout d'abord à vous remercier pour la préférence que vous nous avez accordée en achetant notre produit et nous vous félicitons pour votre choix. Pour vous permettre d'utiliser au mieux votre nouveau four, nous vous invitons à suivre attentivement ce qui est décrit dans ce manuel. Les fours auxquels ce manuel fait référence ont été conçus exclusivement pour répondre aux besoins de cuisson des pizzas et produits similaires. L'usage prévu indiqué ci-dessus et les configurations prévues pour cet équipement sont les seules autorisées par le Fabricant: ne pas utiliser l'équipement en désaccord avec les instructions fournies. L'installation doit être réalisée exclusivement par du personnel qualifié, capable de garantir les meilleures conditions de fonctionnement et de sécurité.

SYMBOLES UTILISÉS

Dans ce manuel, les points d'importance significative sont mis en évidence par les symboles suivants:



ATTENTION:

Point dans lequel une note d'une importance particulière est exprimée.



DANGER:

Une note de comportement importante est exprimée pour la prévention des accidents ou des dégâts matériels.



LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.



DANGER! SURFACE CHAUDE.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser ou d'entretenir l'équipement, lisez attentivement ce manuel.

- Le manuel doit toujours accompagner le produit tout au long de sa vie, même en cas de transfert. En cas de perte, demander une copie au revendeur et/ou au fabricant (en indiquant le numéro de série).
- La plaque signalétique fournit des informations techniques importantes. Ils sont indispensables en cas de demande d'intervention pour maintenance ou réparation du matériel : il est donc recommandé de ne pas le retirer, l'endommager ou le modifier.
- Ce type d'appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais n'est pas destiné à la production continue et massive d'aliments.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes inexpérimentées dans des applications domestiques et similaires.
- Ce type d'appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances.
- Toutes les opérations d'installation, de montage et d'entretien extraordinaire doivent être effectuées exclusivement par du personnel spécialisé et qualifié selon la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et dans le respect de la réglementation relative aux systèmes et à la sécurité du travail.
- Avant tout déplacement ou installation du matériel, s'assurer de l'adéquation du local qui l'abritera. Vérifier que les systèmes sont conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique.

- Une installation, une utilisation ou un entretien autre que ceux indiqués dans ce manuel peut provoquer des dommages, des blessures, voire la mort.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil ne doit pas être installé là où le public a accès.
- Si cet appareil doit être placé à proximité de murs, cloisons, meubles de cuisine, finitions décoratives, etc., ceux-ci doivent être fabriqués en matériau incombustible ou recouverts d'un matériau calorifuge certifié approprié.
- Pendant le montage de l'équipement, le transit ou la permanence n'est pas autorisé
- de personnes non impliquées dans l'installation à proximité de la zone de travail.
- Avant d'effectuer tout entretien, remplacement de composants ou nettoyage ordinaire/extraordinaire, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Les interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et non conformes à ce qui est indiqué dans ce manuel peuvent provoquer des dommages, des blessures ou des accidents mortels et annuleront la garantie.
- Certaines parties de l'équipement peuvent atteindre des températures élevées. Il est conseillé de faire attention à ne pas toucher les surfaces et à ne pas approcher de matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur, même lors de la manipulation d'aliments cuits.
- Ne placez aucun objet, surtout s'il est constitué d'un matériau sensible à la chaleur, sur le dessus du four.
- **RISQUE D'INCENDIE** : laissez la zone autour de l'équipement libre et propre de tout combustible. Ne gardez pas de matériaux inflammables à proximité de cet équipement.
- **AVERTISSEMENT, DANGER D'EXPLOSION** : il est interdit d'utiliser le four dans des environnements à risque d'explosion.
- **ATTENTION** : il est interdit d'introduire des solides ou des liquides inflammables, par exemple de l'alcool, dans la chambre de cuisson pendant le fonctionnement.
- Pour manipuler les aliments pendant et après la cuisson, utilisez toujours des équipements de protection individuelle (par exemple des gants) pour éviter tout risque de brûlure.
- Lors de la cuisson, utilisez toujours des matériaux insensibles à la chaleur et certifiés pour le contact avec des aliments chauds.
- Utilisez toujours des ustensiles résistants à la chaleur (par exemple en acier). Les ustensiles de cuisine en plastique ou similaires peuvent ne pas résister aux températures élevées du four.
- Surveillez l'appareil tout au long de son fonctionnement, ne laissez pas d'aliments dans le four sans surveillance.
- Évitez de laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants et assurez-vous qu'ils ne l'utilisent pas ou ne jouent pas avec.
- **ATTENTION** : éteignez toujours l'interrupteur électrique principal lorsque vous avez fini d'utiliser l'équipement et avant d'effectuer des opérations de maintenance.
- Si vous constatez une anomalie, un dysfonctionnement ou un défaut, n'utilisez pas l'équipement, contactez le revendeur et/ou un technicien qualifié et spécialisé. S'il est nécessaire de remplacer des composants du produit, demander toujours des pièces de rechange d'origine sous peine d'annulation de la garantie.

- Placez les numéros de téléphone d'urgence dans un endroit visible.
- Le matériel doit être vérifié par un technicien qualifié et spécialisé au moins une fois par an.
- Le non-respect même partiel de ces règles peut provoquer des dommages et des blessures, y compris un préjudice moral, annuler la garantie et dégager le Fabricant de toute responsabilité.
- Pour nettoyer l'équipement ou l'un de ses composants, accessoires ou sous-structure, NE PAS utiliser :
 - détergents abrasifs ou pulvérulents, agressifs ou corrosifs (par exemple acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc.)
 - outils abrasifs ou pointus (par exemple éponges abrasives, grattoirs, brosses en acier, etc.) ;
 - jets de vapeur ou d'eau sous pression.

MANUEL

Conservation du manuel

Ce manuel, qui fait partie intégrante du produit, doit être soigneusement conservé et doit toujours être disponible pour consultation, tant par l'utilisateur que par les responsables de l'installation et de la maintenance.

Détérioration ou perte

Si nécessaire, demandez une copie supplémentaire à votre revendeur ou au fabricant.

Transfert du matériel

En cas de transfert du produit, l'utilisateur est tenu de remettre également ce manuel au nouveau propriétaire.

Responsabilité

Avec la remise de ce manuel, le Fabricant décline toute responsabilité, tant civile que pénale, pour les accidents résultant du non-respect partiel ou total des indications et prescriptions qui y sont contenues.

Le Fabricant décline également toute responsabilité découlant d'une mauvaise utilisation de l'équipement ou d'une utilisation incorrecte par l'utilisateur, de modifications et/ou réparations non autorisées, de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

Responsabilité des travaux d'installation

La responsabilité des travaux effectués lors de l'installation du produit ne doit pas être considérée comme de la responsabilité du Fabricant ; il est et reste de la responsabilité de l'installateur qui est chargé d'effectuer les contrôles relatifs à l'exactitude des solutions d'installation adoptées et à leur compatibilité avec le produit. En outre, le respect de toutes les normes de sécurité requises par la législation spécifique en vigueur dans l'État où il est installé est requis.

Utilisation

L'utilisation du produit est soumise, outre aux dispositions contenues dans ce manuel, également au respect de toutes les normes de sécurité requises par la législation spécifique en vigueur dans le pays où il est installé. Pour toute information complémentaire sur l'utilisation et/ou l'installation du produit, contactez le revendeur auprès duquel vous l'avez acheté.

Risque résiduel

RISQUES RÉSIDUELS

La machine met en évidence les risques qui n'ont pas été complètement éliminés du point de vue de la conception ou avec l'installation de protections adéquates. Pour une parfaite information du client, les risques résiduels subsistant sur la machine sont énumérés ci-après.

RISQUE RÉSIDUEL	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT	EPI
Description	Description	Description	Image
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en raison de la présence d'eau ou de saleté sur le sol.	Utiliser un équipement de protection individuelle antidérapant adapté durant l'utilisation de l'équipement.	
		Maintenir la zone située devant le four en bon état de propreté.	
Écrasement	Le personnel peut se faire écraser les doigts/la main durant le mouvement des pièces mobiles.	L'entretien ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni des équipements de protection individuelle adaptés (gants).	
		Fermeture porte-four avec écrasement des mains ou des doigts.	
Coupures	Des coupures sont possibles en cas de contact avec les pièces internes du châssis de la machine durant les travaux d'entretien.	L'entretien ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni d'équipements de protection individuelle adaptés (gants anti-coupure et vêtements couvrant l'avant-bras).	 
Basculement de charges	Exécution d'un mouvement de l'appareil ou d'une partie de celui-ci sans utiliser les moyens adaptés.	Lors de la manipulation de l'équipement ou de son emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés. (Chapitre INSTALLATION)	
Choc électrique (électrocution)	Contact avec des composants électriques sous tension durant les opérations d'entretien effectuées avec le panneau électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans débrancher l'alimentation de la machine) étendu au sol avec surface de sol mouillée.	L'entretien de la machine ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni d'équipements de protection individuelle adaptés contre l'électrocution.	  
	Électrocution causée par un dysfonctionnement du système de mise à la terre ou des dispositifs de protection électrique.	Installer des dispositifs de protection conformes aux critères réglementaires en vigueur en amont de l'équipement.	
Calorifique	Le contact avec la façade ou la porte et la porte vitrée du four peut provoquer des brûlures.	Ne pas toucher la façade et la porte vitrée quand le four est en température. Utiliser les poignées pour ouvrir la/les porte(s).	
	Toucher le plan réfractaire et la cheminée d'évacuation de l'appareil, peut provoquer des brûlures.	Ne pas toucher ou approcher les mains du plan réfractaire et de la cheminée d'évacuation.	
	L'utilisation des plaques de cuisson pour les aliments peut provoquer des brûlures ou des inflammations.	Utiliser un équipement de protection individuelle antidérapant adapté durant l'utilisation de l'appareil (gants).	
	Il est possible de se brûler et/ou d'être échaudé lors du nettoyage du four.	Effectuer le nettoyage avec le four froid. Il est uniquement effectué avec des brosses à poils de fer et avec le port de manche longue, à chaud.	

	De la vapeur chaude s'échappe de la chambre lorsque la porte du four est ouverte.	Faire attention lors de l'ouverture de la porte. Ne pas approcher les mains ou le visage à proximité de l'ouverture de la porte. Attendre que la bouffée de vapeur s'arrête.	
Risque hygiénique, microbiologique	Mauvais nettoyage de la machine et/ou du local où elle se trouve.	Le manque d'hygiène peut impliquer un risque pour la santé humaine. Faire particulièrement attention aux cycles de nettoyage.	
Mauvaise utilisation	Utiliser le four à des fins différentes de celles pour lesquelles il a été conçu (cuisson des aliments) peut causer des dommages aux objets, aux animaux et aux personnes.	Lire attentivement le manuel d'instructions, Chapitre CONSIGNES DE SÉCURITÉ.	

ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

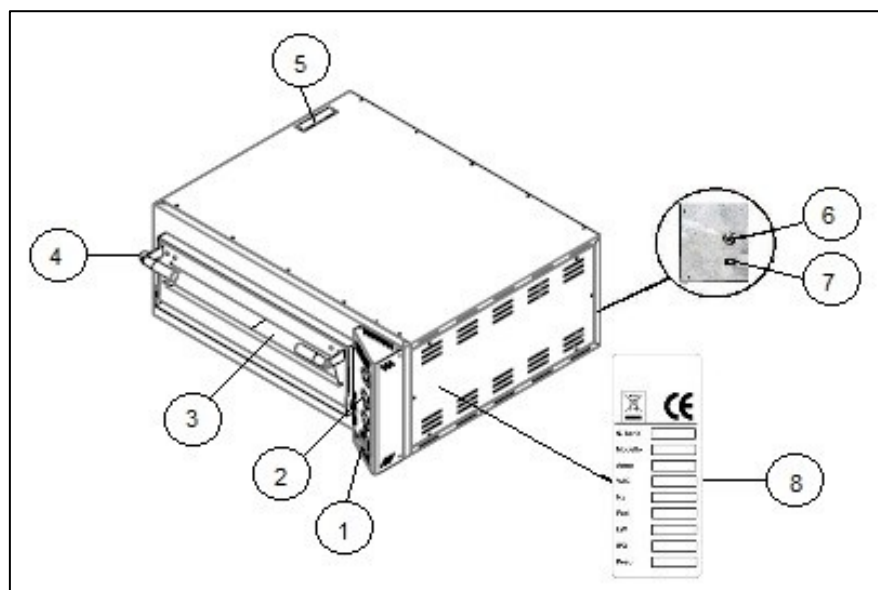
Vous trouverez ci-dessous un tableau récapitulatif des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases de la vie de l'équipement.

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque et cagoule
							
Transport	X	X	X				
Manutention	X	X	X				
Déballage	X	X	X				
Montage	X	X	X				
Usage ordinaire			X				
Réglages		X	X	X			
Nettoyage ordinaire		X	X	X			
Nettoyage extraordinaire		X	X	X		X	
Entretien	X	X	X	X			
Démontage	X	X	X	X		X	
Démolition	X	X	X	X		X	

SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

Vous trouverez ci-dessous les spécifications générales qui caractérisent le four:

1. Changer;
2. Commandes avant;
3. Poêle;
4. Bouton de valve de cheminée;
5. Cheminée de sortie de fumée;
6. Presse-étoupe d'alimentation;
7. Liaison équipotentielle;
8. Plaque signalétique technique.



LECTURE DE LA PLAQUE DE SÉRIE

La plaque du numéro de série est située sur le côté droit de l'appareil.

Cette plaque fournit les informations techniques indispensables à l'installation, en cas de demande d'intervention pour la maintenance ou la réparation du matériel.

Il est recommandé de ne pas le retirer, l'endommager ou le modifier.

		
NUMÉRO DE SÉRIE	Serial no.	
MODÈLE	Model	
ANNÉE DE PRODUCTION	Year	
ALIMENTATION	VAC	
FRÉQUENCE	Hz	
PHASES	Phase	
CONSOMMATIONS	kW	
DEGRÉ DE PROTECTION	IPX	
POIDS	Weight	
Made in Italy		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		Models PEPTC-N (une seule chambre)			
		PEP44TC-N	PEP66TTC-N	PEP66BTC-N	PEP99TC-N
Dimensions extérieures	LxPxH (cm)	99x92x38	99x127x38	134x92x38	134x127x38
Dimensions de la pièce	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Nombre de pizzas par chambre	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Source de courant (50/60 Hz)	V	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T
Puissance maximale absorbée	kW	5,6	7,3	9,9	12,9
Absorption maximale (A)	230V 3	17,2	22,5	25	32,4
	400V 3+N+T	12,6	15,4	14,6	18,4
Section du câble d'alimentation (n x mm²)	230V 3+T	4G4	4G6	4G6	4G8
	400V 3+N+T	5G4	5G4	5G4	5G6
Fusible requis dans le système de connexion électrique	230V 3+T	3 x 32A	3 x 32A	3 x 32A	3 x 64A
	400V 3+N+T	3 x 16A	3 x 32A	3 x 16A	3 x 64A
Température de fonctionnement maximale	° C	400			
Poids net	Kg	74	97	97	130
Dimensions de l'emballage	LxPxH (cm)	102x99x53	102x135x53	137x101x53	137x135x53
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		Modelli PDP-N (chambre double)			
		PDP44TC-N	PDP66TTC-N	PDP66BTC-N	PDP99TC-N
Dimensions extérieures	LxPxH (cm)	99x92x68	99x127x68	134x92x68	134x127x68
Dimensions de la pièce	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Nombre de pizzas par chambre	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Source de courant (50/60 Hz)	Volt	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T
Puissance maximale absorbée	kW	11,2	14,6	19,8	25,8
Absorption maximale (A)	230V 3+T	34,4	45	50	64,8
	400V 3+N+T	24,5	31	27,3	37,2
Section du câble d'alimentation (n x mm²)	230V 3+T	4G6	4G10	4G10	4G16
	400V 3+N+T	5G4	5G6	5G6	5G10
Fusible requis dans le système de connexion électrique	230V 3+T	3 x 64A	3 x 64A	3 x 64A	3 x 64A
	400V 3+N+T	3 x 32A	3 x 32A	3 x 32A	3 x 64A
Température de fonctionnement maximale	° C	400			
Poids net	Kg	149	175	177	235
Dimensions de l'emballage	LxPxH (cm)	102x99x82	102x135x82	137x101x82	137x135x82

TRANSPORT

Equipé d'un équipement de protection individuelle, transporter le matériel jusqu'au site d'installation.

Surélevez suffisamment l'équipement pour le déplacer facilement et portez une attention particulière à l'équilibrage du poids puisque le centre de gravité ne coïncide pas avec le centre géométrique de l'équipement. Faites attention à l'inclinaison lors du déplacement ; maintenir toujours la position horizontale de l'équipement.

Les moyens de levage (transpalettes, chariots élévateurs, etc.) doivent être adaptés aux masses, dimensions et mouvements à effectuer ; Pour soulever chaque pièce, utilisez un appareil de levage d'une capacité au moins 20% supérieure au poids de la pièce à transporter.

Il est interdit d'apporter des modifications de sa propre initiative ou d'utiliser des moyens de fortune pour accrocher et soulever des parties du matériel.

Il est interdit d'utiliser des moyens de levage autres que ceux spécifiés dans cette notice.

Aucune personne ne doit se trouver à proximité de l'équipement pendant le transport sauf la personne qui le transporte.

INSTALLATION

Vérifications préliminaires

Pour une installation correcte et sûre du four, assurez-vous que tous les points de la liste suivante sont respectés

Vérifier que:	
le jour de l'installation, des équipements de protection individuelle sont disponibles (ex. chaussures de sécurité, gants, etc.)	
le jour de l'installation, des moyens de levage adéquats sont disponibles (vérifier les poids et dimensions sur les pages suivantes) et du personnel qualifié pour réaliser cette opération	
le jour de l'installation, un électricien est présent pour câbler le four (câble et fiche non fournis)	
les dimensions du four choisi sont adaptées à l'espace disponible dans le local d'installation	
le local d'installation est dédié et conforme à la cuisson des aliments, dispose d'un échange d'air adéquat, ne contient pas d'éléments inflammables ou explosifs, est conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité du travail et des installations, est protégé des agents atmosphériques, a des températures adéquates et que les systèmes sont conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation	
l'appareil passe facilement à travers les portes. Lors du choix de l'emplacement, tenez compte du fait que l'équipement doit être facilement déplaçable pour tout entretien extraordinaire : faites attention à tous les travaux de construction postérieurs à l'installation (par exemple construction de murs, remplacement de portes par des portes plus étroites, rénovations, etc.). ne gêne pas le mouvement	
il y a une ventilation adéquate dans le local d'installation conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation. A défaut, une entrée d'air de $\varnothing 14$ cm communiquant avec l'extérieur ou avec une pièce aérée (ex. entrepôt, grenier, garage, cave) est obligatoire.	
les dimensions du local d'installation permettent de respecter scrupuleusement les distances minimales entre le four et les murs, autres équipements, objets et matériaux combustibles. En cas de proximité avec un équipement chaud ou froid, maintenez une distance de 50 cm/19,7 pouces	
le sol du local d'installation est ignifuge, parfaitement nivelé et capable de supporter le poids de l'équipement	
il existe un support ignifuge, stable et adapté pour supporter le poids de l'appareil, sur lequel placer le four.	

!

!!!ATTENTION!!!**AVANT D'ALLUMER LE FOUR, RETIRER LE POLYSTYRÈNE SOUS LES PIERRES!!!**

Déchargement et manipulation du four

Le déchargement et la manutention du four doivent être effectués à l'aide d'un chariot élévateur, d'un transpalette et/ou d'un équipement de levage adapté au poids à soulever (voir tableaux des Données Techniques).

De plus, le personnel chargé de la manutention doit être qualifié pour le type de tâche.



Caractéristiques du local d'installation

Vérifiez que l'emplacement d'installation:

- est dévoué et conforme à la cuisson des aliments ;
- dispose d'un échange d'air adéquat ;
- ne contient pas d'éléments inflammables ou explosifs ;
- est conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité des lieux de travail et des usines ;
- est à l'abri des agents atmosphériques ;
- a des températures maximales de +5°C (41°F) à +35°C (95°F) ;
- a une humidité ne dépassant pas 70 % ;
- dispose d'un système électrique conforme ;
- est équipé de tous les raccordements nécessaires (électricité, gaz, eau) et d'évacuation des résidus de production (par exemple extraction des fumées) ;
- est suffisamment éclairé et répond à toutes les exigences hygiéniques et sanitaires conformes aux lois en vigueur.

POSITIONNEMENT DU FOUR

!	L'INSTALLATION DU FOUR DOIT ÊTRE RÉALISÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ SELON LA RÉGLEMENTATION LOCALE, NATIONALE ET EUROPÉENNE.
----------	---

!	ASSUREZ-VOUS QUE LA SURFACE DE SUPPORT DU FOUR A UNE CAPACITÉ PORTANTE ADÉQUATE ET EST DE NIVEAU.
----------	--

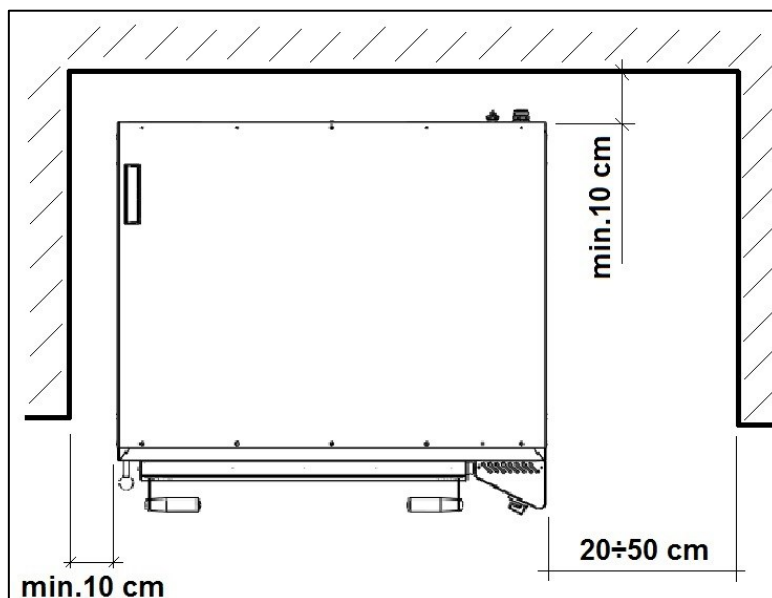
Le four doit être placé sur un support, fourni par le Fabricant ou ou juste aussi longtemps que:

- est fabriqué dans un matériau ininflammable et insensible à la chaleur;
- est parfaitement stable et plan;
- supporte le poids de l'équipement;
- Su richiesta al Fabbrikante sono disponibili dei supporti dedicati.

Après avoir retiré le four de son emballage, placez-le à l'endroit prévu en tenant compte des distances minimales de sécurité par rapport aux murs et/ou autres équipements.

Pour garantir une bonne ventilation du four, la distance minimale par rapport aux murs et/ou autres équipements ne doit pas être inférieure à 10 cm sur le côté gauche et arrière.

Maintenir une distance de MINIMUM 20 CM SUR LE CÔTÉ DROIT ou, si possible, au moins 50 cm pour pouvoir accéder confortablement au système électrique en cas d'entretien et/ou de réparations.



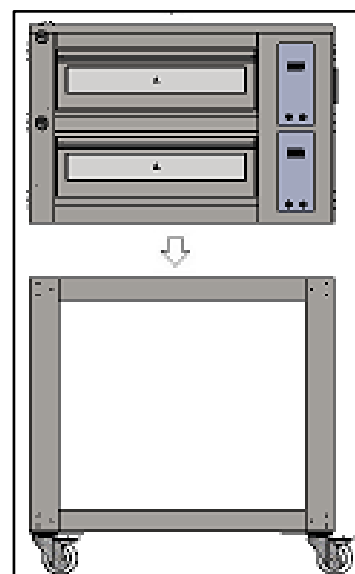
Chevauchement des fours

Il est possible d'empiler uniquement des fours MONO CHAMBRE en les empilant simplement les uns sur les autres, sans utiliser de raccordement de cheminée.

Dans la version à chambre unique, jusqu'à 2 éléments maximum peuvent être superposés.

Les autres fours ne peuvent pas être empilés sur les fours à DEUX CAMÉRA.

Le constructeur crée des supports dédiés à ce type de fours ; pour toute information contacter le revendeur.



!	ATTENTION! RETIRER LE FILM DE PROTECTION EN ÉVITANT D'UTILISER DES OUTILS POUVANT ENDOMMAGER LES SURFACES.
---	---

m	ATTENTION! NE PLACEZ RIEN AU-DESSUS DU FOUR, DANGER DE SURCHAUFFE.
m	ATTENTION! NE COUVREZ PAS LES GRILLES D'AÉRATION, L'OBSTRUCTION DES GRILLES POURRAIT PROVOQUER UNE SURCHAUFFE DE L'APPAREIL.

!	!!!ATTENTION!!! AVANT D'ALLUMER LE FOUR, RETIRER LE POLYSTYRÈNE SOUS LES PIERRES!!!
---	--



m	ATTENTION! Avant de commencer l'installation du four, éliminer l'emballage conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation. Attention, risque d'étouffement! L'emballage, s'il est laissé sans surveillance, pourrait être potentiellement dangereux pour les enfants et les animaux. Attention, risque d'obstruction! L'emballage, s'il est laissé sans surveillance, pourrait constituer une gêne pour les véhicules et les installateurs lors des opérations de montage.
---	---

RACCORDEMENT AU SYSTÈME ÉLECTRIQUE

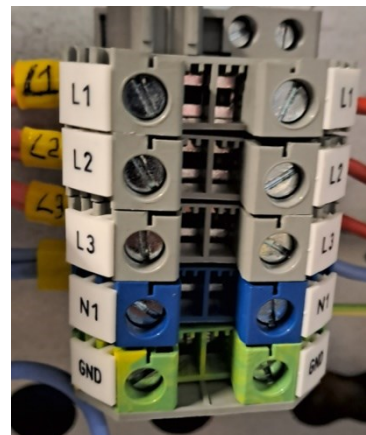
m	ATTENTION! LE RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE RÉALISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.
----------	--

Le four est fourni sans câble d'alimentation. Le raccordement au réseau électrique doit être effectué par un technicien qualifié et spécialisé en installant un interrupteur magnétothermique différentiel aux caractéristiques adéquates, dans lequel la distance minimale d'ouverture entre les contacts est d'au moins 3 mm.

Le câble d'alimentation et les fusibles montés sur l'installation électrique doivent être conformes aux exigences minimales indiquées dans le tableau des caractéristiques techniques au début de ce manuel.

Pour connecter le four au réseau électrique, il est indispensable de procéder comme suit, en consultant le schéma électrique:

- Retirez le panneau latéral droit ;
- Raccorder les conducteurs du câble d'alimentation au bornier, qui doit être du type homologué H07-RNF, avec des conducteurs de section adéquate selon les dispositions de la réglementation en vigueur.



!	SUIVRE ÉGALEMENT LES DISPOSITIONS SUIVANTES:
----------	---

- La prise électrique doit être facilement accessible et ne doit nécessiter aucun mouvement.
- Le branchement électrique doit être facilement accessible même après l'installation du four.
- La distance entre le four et la prise doit être telle qu'elle ne provoque pas de tension dans le cordon d'alimentation. De plus, le câble lui-même ne doit pas se trouver sous la base du four.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque..

MISE À LA TERRE

!	IL EST OBLIGATOIRE QUE LE SYSTÈME DE LA CHAMBRE SOIT ÉQUIPÉ D'UNE MISE À LA TERRE
----------	--

Conformément à la réglementation en vigueur, il est obligatoire de connecter l'équipement à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée selon la réglementation en vigueur.

Le raccordement se fait sur la borne appropriée située dans la partie arrière du four, avec un câble d'une section minimale de 10 mm².

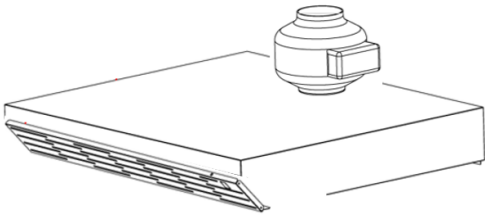
Ce terminal est marqué du symbole suivant:



EXTRAIT DES FUMÉES

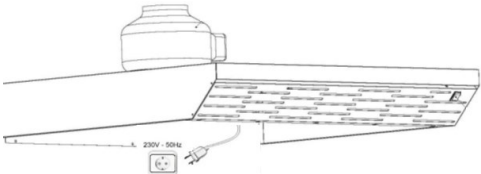
Pendant la cuisson, le four peut émettre des fumées et des vapeurs dans l'environnement.

Si la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation ne l'exige pas, nous recommandons de placer le four sous une hotte aspirante. Des hottes d'extraction dédiées avec ou sans moteur d'extraction sont disponibles sur demande auprès du Fabricant.



La hotte doit être positionnée au-dessus du four et fixée avec les vis appropriées. Le raccordement électrique doit être effectué sur une prise monophasée 10A - 230 V – 50 Hz.

Le diamètre de sortie des fumées de la hotte et/ou du moteur est de 125 mm



Échappement des fumées (les tubes ne sont pas fournis par le fabricant du four)

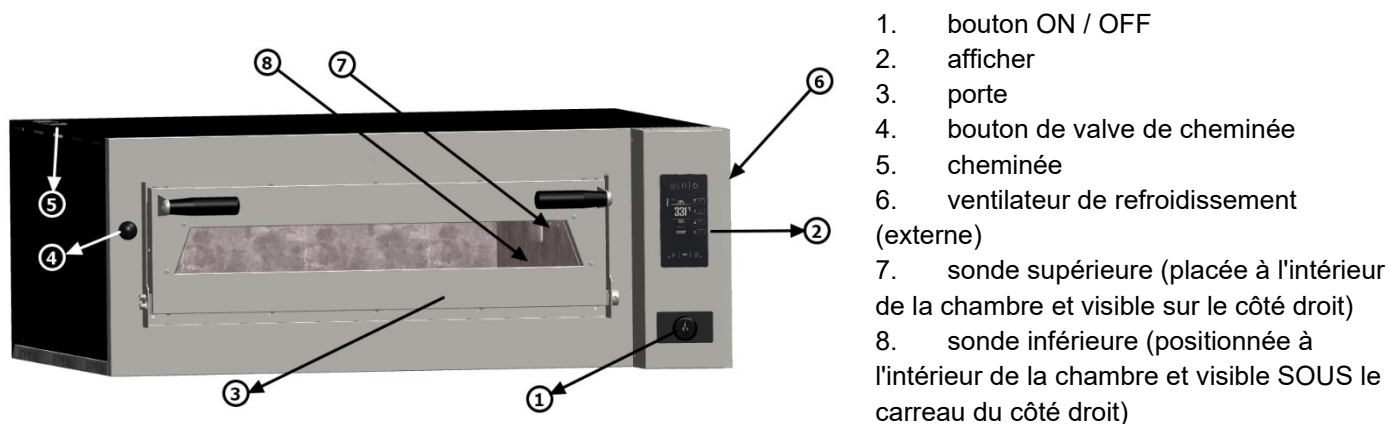
Lors de l'installation de hottes et de tuyaux d'évacuation des fumées, il faut garder à l'esprit qu'à mesure que la longueur du tuyau d'évacuation augmente, la contre-pression (résistance du tuyau) augmente et la quantité d'air transportée diminue. Les coudes et les courbures sont problématiques dans la mesure où ils génèrent des surfaces d'impact qui arrêtent le flux d'air et forment des turbulences. La contre-pression augmente. C'est pour cette raison que le tuyau d'échappement doit contenir le moins de coudes et de coudes possible.

Si, en raison de conditions structurelles contingentes, il est nécessaire de créer des coudes et des coudes, il est conseillé de prévoir un rayon aussi grand que possible, car plus le rayon d'un coude est petit, plus la contre-pression est grande. Evitez également les angles droits, qui entraînent des pertes de charge plus importantes et donc des pertes de rendement.

Coude 45° Recommandé	Coude 90° Recommandé	Coude 90° avec des corps conducteurs Recommandé
Coude 90°, tubo a spirale Recommandé	Coude à angle droit, 90° Pas Recommandé	Coude 90°, tube en spirale écrasé Pas Recommandé

CONNAÎTRE LE FOUR

Le four a été conçu exclusivement pour répondre aux besoins de cuisson de pizzas et produits similaires.
Ci-dessous les principales pièces qui le composent



Utilisation du bouton de cheminée

Le clapet de cheminée permet de réguler l'écoulement des fumées et vapeurs de la chambre de cuisson et d'y maintenir la chaleur.

Il est conseillé de maintenir la vanne complètement fermée lorsque le four chauffe, pour atteindre la température souhaitée dans les plus brefs délais.

Pendant la cuisson, réglez la vanne en fonction du type de produit inséré (plus ou moins humide) et de la charge de travail..

PREMIER ALLUMAGE ET TEST FONCTIONNEL

!	ATTENTION! LA PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ ET LES TESTS FONCTIONNELS DOIVENT ÊTRE RÉALISÉS PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ ET SPÉCIALISÉ.
---	---

Contrôle fonctionnel

Avant d'allumer le four, vérifiez:

- Avoir retiré le film protecteur s'il est présent;
- Que vous avez correctement inséré la fiche dans la prise électrique;
- Que la tension d'alimentation, la fréquence et la puissance du système soient compatibles avec les valeurs indiquées sur la plaque située sur le côté droit du four;

Première mise en service et tests fonctionnels

!	ATTENTION! LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL, IL EST CONSEILLÉ DE CHAUFFER LE FOUR À DÉCHARGE POUR ÉLIMINER LES MAUVAISES ODEURS CAUSÉES PAR L'ÉVAPORATION DE L'HUMIDITÉ CONTENUE DANS LES PIERRES RÉFRACTAIRES, DANS LE MATÉRIAU ISOLANT ET DANS LES PARTIES MÉTALLIQUES INTERNES.
----------	---

Lors du premier allumage le technicien devra vérifier:

- que l'installation a été réalisée scrupuleusement en respectant la législation en vigueur et les instructions données par le fabricant dans la notice d'installation;
- que le système auquel le produit est connecté est conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation;
- que la tension du secteur est conforme aux données indiquées sur la plaque du numéro de série;
- que le raccordement au système électrique a été effectué conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation et en respectant scrupuleusement les instructions du fabricant données dans la notice d'installation;
- que tous les films protecteurs ont été retirés du produit
- que la chambre du four est exempte d'objets non conformes (par exemple outils d'installation, manuels, pièces d'emballage, etc.)
- que l'évacuation des fumées est présente et qu'elle respecte scrupuleusement les instructions données par le fabricant dans le manuel d'installation et est adéquate au regard de la réglementation en vigueur dans le pays d'installation

De plus, le technicien chargé d'effectuer le premier allumage et les tests fonctionnels devra:

- remettre à l'utilisateur toute la documentation relative au four
- instruire l'utilisateur sur l'utilisation correcte du produit
- informer l'utilisateur sur l'entretien périodique à effectuer sur l'appareil (rapporté dans le chapitre Nettoyage et Entretien)
-

LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'ÉQUIPEMENT Chauffez le four vide à une température supérieure et inférieure de 150°C pendant au moins 8 heures, sans y placer d'aliments.

Pendant tout ce temps, il est conseillé de maintenir la cheminée de ventilation complètement ouverte et de maintenir la hotte ou le système d'extraction allumés.

Dans cette première phase, le four, en raison de l'évaporation de l'humidité contenue dans les parties internes, produira des fumées et des odeurs éventuellement désagréables qui disparaîtront progressivement au cours des cycles de fonctionnement ultérieurs.

Lors des phases de mise en service initiale et de tests fonctionnels, le technicien doit vérifier le bon fonctionnement de tous les composants de l'appareil.

Instructions générales pour la cuisson

Les pizzas et produits similaires ont des temps et des températures de cuisson qui dépendent de la recette de pâte, de la forme et de l'épaisseur de la pâte, ainsi que de la quantité et du type d'ingrédients ajoutés. Pour ces raisons, il est toujours conseillé d'effectuer au préalable quelques tests de cuisson, afin de mieux comprendre les caractéristiques et le fonctionnement du four.

Les réglages du four sont approximativement les suivants:

- Gardez le robinet de la cheminée fermé jusqu'à ce que le four atteigne la température réglée;
- Réglez la température du ciel souhaitée;
- Réglez la température du Plateau souhaitée;
- Réglez la minuterie selon vos besoins (si présente).

Il est préférable de cuisiner directement sur les pierres, afin d'obtenir un meilleur résultat du produit.

Si vous cuisinez directement sur une pierre, il est conseillé de régler la température du dessus plus élevée que celle du dessous;

Si vous cuisinez sur une plaque, il est conseillé de régler la température du dessus plus basse que celle du dessous.

PREMIER DÉMARRAGE ET RAPPORT DE TEST FONCTIONNEL

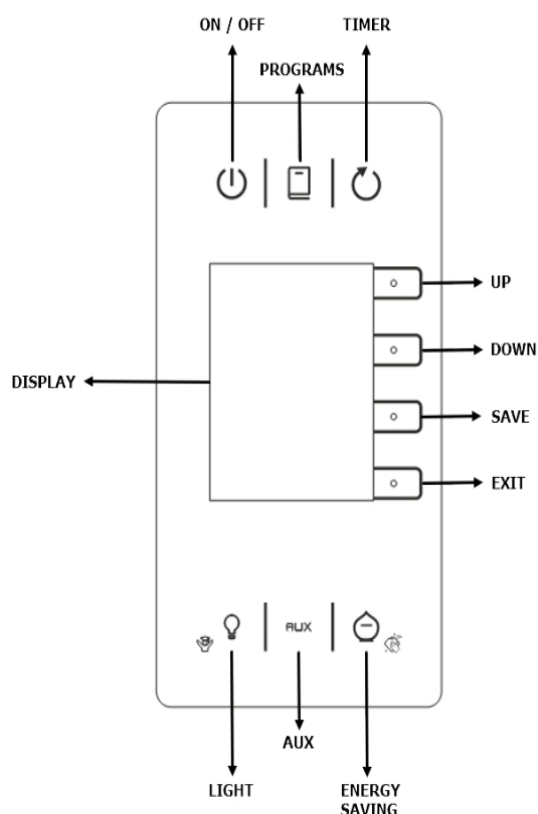
L'installation et tous les raccordements (électriques, gaz, etc.) doivent être effectués par un technicien qualifié qui devra délivrer un document/rapport certifiant l'installation correcte et la réussite des tests fonctionnels.

En plus de la documentation obligatoire exigée par la législation en vigueur, le technicien peut compléter le suivant PREMIER RAPPORT DE MISE EN MARCHÉ ET DE VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

Espace pour le cachet de l'entreprise qui effectue la mise en service		Data	
		Lieu	
PREMIER RAPPORT DE MISE EN SERVICE ET VÉRIFICATION FONCTIONNELLE			
UTILISATEUR Entreprise		Ville	
Code Residence		Nation	
Téléphone		Adresse Mail	
Numéro de série		Modèle	
CONTRÔLE DU LIEU D'INSTALLATION	OUI NON	INSTALLATION DU PRODUIT	OUI NON
Le local d'installation est-il dédié et conforme à la cuisson des aliments ?		L'installation a-t-elle été réalisée par un technicien spécialisé dans le respect de la législation en vigueur ?	
La salle d'installation dispose-t-elle d'un échange d'air adéquat ?		L'installation a-t-elle été réalisée en respectant les distances minimales indiquées dans les manuels des produits ?	
La salle d'installation répond-elle aux exigences indiquées dans les manuels des produits ?		L'installation a-t-elle été effectuée en suivant les instructions des manuels du produit ?	
VÉRIFICATION DU SYSTÈME ÉLECTRIQUE	OUI NON	Tous les films de protection ont-ils été retirés ?	
Le système électrique du local d'installation est-il conforme aux normes ?		PREMIERE ALLUMAGE	OUI NON
La déclaration de conformité du système électrique a-t-elle été vérifiée ?		Les tests fonctionnels ont-ils été réalisés par un technicien spécialisé ?	
(UNIQUEMENT POUR LES PRODUITS À GAZ) Le système de gaz est-il conforme aux normes et avec une pression adéquate ?		Le produit s'allume-t-il correctement ?	
(UNIQUEMENT POUR LES PRODUITS À GAZ) La déclaration de conformité de l'installation à gaz a-t-elle été vérifiée ?		Les absorptions du produit correspondent-elles aux valeurs reportées sur l'étiquette du numéro de série ?	
La tension du système est-elle conforme et adéquate aux données indiquées sur l'étiquette du produit ?		(UNIQUEMENT POUR LES PRODUITS À GAZ) A-t-il été vérifié que le type et la pression du gaz sont adaptés au produit ?	
Le câble et la fiche connectés au système sont-ils adéquats pour l'absorption du produit ?		Toutes les fonctionnalités du produit ont-elles été vérifiées ?	
Le disjoncteur différentiel auquel le produit est connecté est-il adéquat et présente-t-il une ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm ?		Le produit a-t-il été laissé allumé pendant la durée minimale indiquée dans les manuels ?	
(UNIQUEMENT POUR LES PRODUITS AVEC ONDULEUR) Le disjoncteur différentiel auquel le produit est connecté est-il de classe A ?		L'utilisateur a-t-il été correctement formé à l'utilisation et à l'entretien du produit ?	
		Toute la documentation accompagnant le produit a-t-elle été fournie à l'utilisateur ?	
Note du technicien		Note de l'utilisateur	
Nom et prénom du technicien		Nom et prénom de l'utilisateur	
Signature du technicien		Signature de l'utilisateur	

CONNAÎTRE LE PANNEAU DE COMMANDE

Description du panneau de commande



ON/OFF Allumer et éteindre l'écran

PROGRAMS Menu PROGRAMMES, voir chapitre dédié

TIMER Activation TIMER, voir chapitre dédié

UP (BOUTON INTERACTIF 1) nécessaire de se déplacer dans les écrans du menu interne

DOWN (BOUTON INTERACTIF 2) nécessaire de se déplacer dans les écrans du menu interne

SAVE (BOUTON INTERACTIF 3) à utiliser pour enregistrer un paramètre

EXIT (TASTO INTERATTIVO 4) à utiliser pour quitter les écrans du menu interne

ENERGY SAVING & SCREEN CLEANING voir chapitre dédié

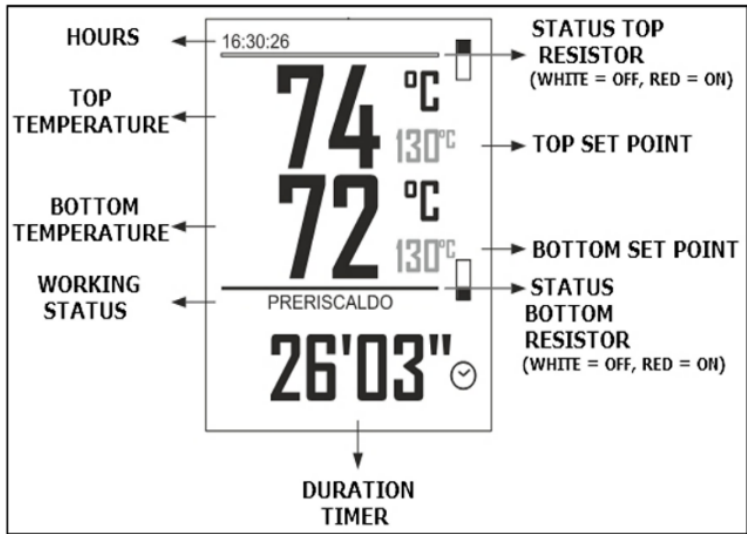
AUX aucune fonction associée

LIGHT & INFO MENU' voir chapitre dédié

Panneau de contrôle

	ON / OFF	Appuyez une fois sur le bouton pour allumer le four. Maintenez enfoncé pendant environ 3 secondes pour éteindre le four.
	PROGRAMS	Appuyez pour accéder aux programmes enregistrés (voir chapitre PROGRAMMES)
	TIMER	Permet d'activer/désactiver et de modifier le timer (voir chapitre TIMER)
	ENERGY SAVING & SCREEN CLEANING	Appuyez UNE FOIS pour accéder au mode ÉCONOMIE D'ÉNERGIE (voir chapitre ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ET NETTOYAGE DE L'ÉCRAN). Appuyez et maintenez enfoncé pendant environ 3 SECONDES pour accéder à la fonction NETTOYAGE DE L'ÉCRAN. Cette fonction bloque les fonctions tactiles de l'écran pendant 10 secondes afin de permettre à l'utilisateur de nettoyer l'écran sans activer par inadvertance aucune commande. Après 10 secondes, la fonction SCREEN CLEANING se désactive automatiquement
	LIGHT & EXPERT MENU'	Appuyez UNE FOIS pour allumer l'ampoule à l'intérieur de la pièce ; enfoncé une DEUXIÈME FOIS éteindra l'ampoule. En appuyant pendant environ 3 SECONDES vous accéderez au MENU EXPERT (voir chapitre MENU LUMIÈRE & EXPERT)

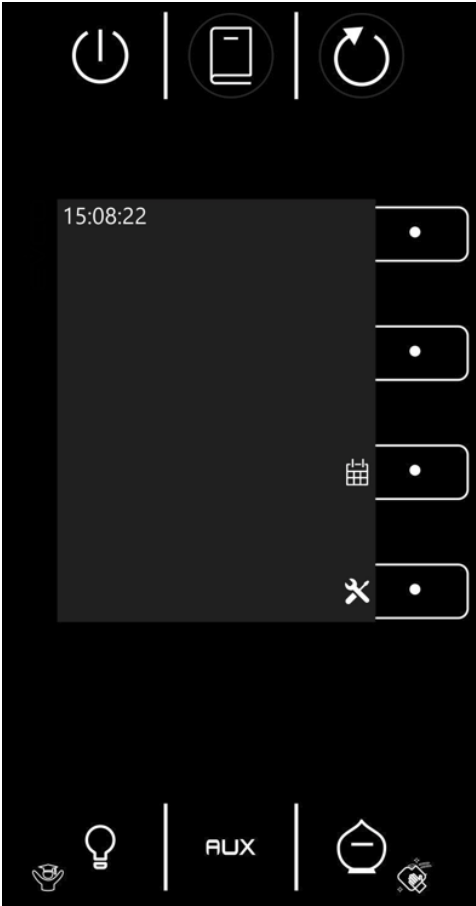
Description de l'ecran d'affichage



- HOURS** L'écran indique l'heure actuelle
- TOP TEMPERATURE** Indication de la température détectée par la sonde supérieure (ciel)
- BOTTOM TEMPERATURE** Indication de la température relevée par la sonde inférieure (plancher)
- WORKING STATUS** Statut de travail (voir chapitre dédié)
- STATUS TOP / BOTTON RESISTOR** Etat de fonctionnement des résistances supérieure et inférieure (LIGNE ROUGE = ON / LIGNE BLANCHE = OFF)
- TOP / BOTTOM SET POINT** Température de consigne supérieure (ciel)
- DURATION TIMER** Durée de fonctionnement du TIMER (voir chapitre TIMER)

FONCTIONS DU FOUR

Le four étant sous tension, une fois l'interrupteur positionné sur I, l'écran affichera:



1. **L'HEURE** en haut à gauche
2. **L'icône CALENDRIER** à droite (ATTENTION : cette icône n'est visible que lorsqu'au moins un programme est mémorisé)
3. **L'icône SETUP** en bas à droite

PARAMÈTRES DE LANGUE

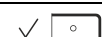
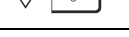
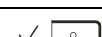
Assurez-vous que l'appareil est éteint

1.		Touchez le bouton INTERACTIF 4 : l'écran affichera le menu "Configuration".
2.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 1 ou INTERACTIF 2 pour sélectionner « Langue ».
3.		Effleurez le bouton INTERACTIF 3 : l'écran affichera le menu « Langue ».
4.		Appuyez sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner une langue.
5.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 3.
6.		Effleurez le bouton INTERACTIF 4 pour quitter la procédure (ou ne pas opérer pendant 60 s).

RÉGLAGE DE L'HEURE DE LA SEMAINE

	ATTENTION ne coupez pas l'alimentation de l'appareil dans les deux minutes suivant le réglage de l'heure et du jour de la semaine
---	---

Assurez-vous que l'appareil est éteint.

1.		Touchez le bouton INTERACTIF 4 : l'écran affichera le menu "Configuration".
2.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 1 ou INTERACTIF 2 pour sélectionner « Horloge ».
3.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 3.
4.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 1 ou INTERACTIF 2 pour sélectionner « Heure ».
5.		Touchez le bouton INTERACTIF 3 : l'écran affichera l'heure en jaune.
6.		Appuyez sur la touche INTERACTIVE 1 ou INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour définir la valeur.
7.		Effleurez le bouton INTERACTIF 3 : l'écran affiche les minutes en jaune.
8.		Appuyez sur la touche INTERACTIVE 1 ou INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour définir la valeur.
9.		Effleurez le bouton INTERACTIF 3 (ou ne faites pas fonctionner pendant 15 s).
10.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 1 ou INTERACTIF 2 pour sélectionner « Jour ».
11.		Touchez le bouton INTERACTIF 3 : l'écran affichera le jour en jaune.
12.		Appuyez sur la touche INTERACTIVE 1 ou INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour définir la valeur.
13.		Effleurez le bouton INTERACTIF 3 (ou ne faites pas fonctionner pendant 15 s).
14.		Effleurez le bouton INTERACTIF 4 pour quitter la procédure (ou ne pas opérer pendant 60 s).

WORKING STATUS (état de fonctionnement)

Le four a quatre états de fonctionnement:

- PRÉCHAUFFAGE**
- PRÊT**
- CUISSON: si TIMER actif** (voir chapitre TIMER)
- ALARME:** l'alarme spécifique clignotera en alternance avec l'un des états de fonctionnement indiqués ci-dessus (voir chapitre ALARMES ET SOLUTIONS POSSIBLES)

Lorsque l'appareil est allumé, en appuyant sur la touche , le four entrera dans l'état de PRÉCHAUFFAGE (l'indication apparaîtra en jaune au point "f" sur l'écran).

L'état PRÉCHAUFFAGE se terminera par le passage à l'état PRÊT (l'indication apparaîtra en vert au point "f" sur l'afficheur") lorsque:

- la température lue par les deux sondes (TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE) aura atteint les températures de CONSIGNE définies par l'utilisateur;
- pendant l'état PRÉCHAUFFAGE, l'utilisateur appuiera sur le bouton; Cela amènera le four à l'état PRÊT.

ALLUMER / ÉTEINDRE L'APPAREIL

Pour allumer l'appareil:

1.		Appuyez sur le bouton ON/OFF
----	---	------------------------------

Pour éteindre l'appareil:

1.		Appuyez sur le bouton ON/OFF pendant 3 s
----	---	--

SET POINT

Comment régler la TEMPERATURE DE CONSIGNE du plafond et du sol

Pour définir la consigne du ciel:

- assurez-vous que l'appareil est allumé

1.		Touchez le bouton INTERACTIF 1 : l'écran affichera la valeur en jaune.
2.		Appuyez sur la touche INTERACTIVE 1 ou INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour définir la valeur dans les limites r1 et r2 (par défaut «0...300»).
3.		Effleurez le bouton INTERACTIF 3 (ou ne faites pas fonctionner pendant 15 s).
4.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 4 pour quitter prématurément la procédure (les modifications ne seront pas enregistrées).

Pour définir le point de consigne d'audience:

- assurez-vous que l'appareil est allumé

1.		Touchez le bouton INTERACTIF 3 : l'écran affichera la valeur en jaune.
2.		Appuyez sur la touche INTERACTIVE 1 ou INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour définir la valeur dans les limites r1 et r2 (par défaut « 0... 300 »).
3.		Effleurez le bouton INTERACTIF 3 (ou ne faites pas fonctionner pendant 15 s).
4.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 4 pour quitter prématurément la procédure (les modifications ne seront pas enregistrées).



PROGRAMMES

Pour démarrer le cycle de cuisson avec les paramètres enregistrés dans le programme, il est nécessaire d'appuyer sur le bouton START/STOP.

Chaque programme peut être composé d'une ou deux PHASES de cuisson.

ATTENTION: l'utilisation des PHASES de cuisson est recommandée pour la cuisson de plats (pas de pizza) qui nécessitent deux types de cuisson à des températures différentes.

Pour ajouter la deuxième phase:

- assurez-vous que l'appareil est allumé

1.		Effleurez la touche ROOM LIGHT pendant 3 s : l'écran affichera le menu "Expert".
2.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 1 ou INTERACTIF 2 pour sélectionner « Ajouter une phase ».
3.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 3.
4.		Effleurez le bouton INTERACTIF 4 pour quitter la procédure (ou ne pas opérer pendant 60 s).

Pour configurer une phase:

- assurez-vous que l'appareil est allumé

1.		Effleurez la touche ROOM LIGHT pendant 3 s : l'écran affichera le menu "Expert".
2.		Appuyez sur la touche INTERACTIVE 1 ou sur la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner une phase.
3.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 3.
4.		Configurez l'appareil avec les procédures illustrées dans les paragraphes précédents.

Pour annuler la deuxième phase:

- assurez-vous que l'appareil est allumé

1.		Effleurez la touche ROOM LIGHT pendant 3 s : l'écran affichera le menu "Expert".
2.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 1 ou INTERACTIF 2 pour sélectionner « Supprimer la phase ».
3.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 3.
4.		Appuyez à nouveau sur le bouton INTERACTIF 3.
5.		Effleurez le bouton INTERACTIF 4 pour quitter la procédure (ou ne pas opérer pendant 60 s).

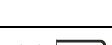
CONFIGURATION D'UN PROGRAMME

Configurez l'appareil avec les procédures illustrées dans les paragraphes précédents.

1.		Effleurez le bouton PROGRAMMES pendant 3 s : l'écran affichera le menu "Programmes", la mention "Programmes" est en jaune.
2.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 1 ou INTERACTIF 2 pour sélectionner une position, tous les programmes déjà stockés seront écrasés.
3.		Effleurez le bouton INTERACTIF 3 : l'inscription « Programmes » deviendra blanche.
4.		Effleurez le bouton INTERACTIF 4 pour quitter la procédure (ou ne pas opérer pendant 60 s).

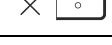
DÉMARRER UN PROGRAMME

Assurez-vous que votre appareil est allumé

1.		Touchez le bouton PROGRAMMES : l'écran affichera le menu "Programmes".
2.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 1 ou INTERACTIF 2 pour sélectionner un programme.
3.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 3 : le programme démarrera, l'état de l'appareil affichera le nom du programme.
4.		Effleurez le bouton INTERACTIF 4 pour quitter la procédure (ou ne pas opérer pendant 60 s).

ANNULATION D'UN PROGRAMME

Assurez-vous que votre appareil est allumé

1.		Touchez le bouton PROGRAMMES : l'écran affichera le menu "Programmes".
2.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 1 ou INTERACTIF 2 pour sélectionner un programme.
3.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 4 pendant 3 s.
4.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 3.
5.		Effleurez le bouton INTERACTIF 4 pour quitter la procédure (ou ne pas opérer pendant 60 s).

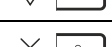
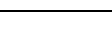
ALLUMAGE PROGRAMMÉ HEBDOMADAIRE

Il est possible de mémoriser jusqu'à 9 allumages programmés hebdomadaires. Un programme démarrera lorsque vous allumerez l'appareil. Pour démarrer le cycle de cuisson avec les paramètres enregistrés dans le programme, il est nécessaire d'appuyer sur le bouton START/STOP.

Mémorisation d'un allumage

- assurez-vous qu'au moins un programme a été stocké (si aucun programme n'a été stocké, le symbole du calendrier ne sera pas visible à droite du bouton INTERACTIVE 3)
- assurez-vous que l'appareil est éteint

1.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 3.
2.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 1 ou INTERACTIF 2 pour sélectionner « Ajouter de l'alimentation ».
3.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 3.
4.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 1 ou INTERACTIF 2 pour sélectionner « Jour ».
5.		Touchez le bouton INTERACTIF 3 : l'écran affichera le jour en jaune.
6.		Appuyez sur la touche INTERACTIVE 1 ou INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour définir la valeur.
7.		Effleurez le bouton INTERACTIF 3 (ou ne faites pas fonctionner pendant 15 s).
8.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 1 ou INTERACTIF 2 pour sélectionner « Heure ».
9.		Touchez le bouton INTERACTIF 3 : l'écran affichera l'heure en jaune.
10.		Appuyez sur la touche INTERACTIVE 1 ou INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour définir la valeur.

11.		Effleurez le bouton INTERACTIF 3 : l'écran affiche les minutes en jaune.
12.		Appuyez sur la touche INTERACTIVE 1 ou INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour définir la valeur.
13.		Effleurez le bouton INTERACTIF 3 (ou ne faites pas fonctionner pendant 15 s).
14.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 1 ou INTERACTIF 2 pour sélectionner « Programme ».
15.		Touchez le bouton INTERACTIF 3 : l'écran affichera le programme en jaune.
16.		Appuyez sur la touche INTERACTIVE 1 ou INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour définir la valeur.
17.		Effleurez le bouton INTERACTIF 3 (ou ne faites pas fonctionner pendant 15 s).
18.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 1 ou INTERACTIF 2 pour sélectionner « Enregistrer ».
19.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 3.
20.		Effleurez le bouton INTERACTIF 4 pour quitter la procédure (ou ne pas opérer pendant 60 s).

Activation des allumages

1.	Éteindre le dispositif.	
2.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 1 ou INTERACTIF 2 pour sélectionner une mise sous tension.
3.		Appuyez sur le bouton START/STOP : l'écran affichera le jour et l'heure du prochain allumage et le programme qui sera démarré.
		Touchez le bouton ON/STAND-BY pour éteindre l'appareil sans activer les allumages.

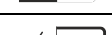
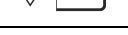
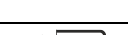
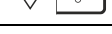
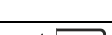
Changer un allumage

Assurez-vous que l'appareil est éteint

1.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 3.
2.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 1 ou INTERACTIF 2 pour sélectionner « Alimentation ».
3.		Touchez le bouton INTERACTIF 3 : l'écran affichera les activations en jaune.
4.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 1 ou INTERACTIF 2 pour sélectionner une mise sous tension.
5.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 3.
6.		Effleurez le bouton INTERACTIF 4 pour quitter la procédure (ou ne pas opérer pendant 60 s).

Annulation d'un allumage

Assurez-vous que l'appareil est éteint

1.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 3.
2.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 1 ou INTERACTIF 2 pour sélectionner « Alimentation ».
3.		Touchez le bouton INTERACTIF 3 : l'écran affichera les activations en jaune.
4.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 1 ou INTERACTIF 2 pour sélectionner une mise sous tension.
5.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 3.
6.		Appuyez sur le bouton INTERACTIVE 1 ou INTERACTIVE 2 pour sélectionner « Effacer la mise sous tension ».
7.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 3.
8.		Appuyez à nouveau sur le bouton INTERACTIF 3.
9.		Effleurez le bouton INTERACTIF 4 pour quitter la procédure (ou ne pas opérer pendant 60 s).

TIMER

Cette fonction permet de démarrer ou d'arrêter le MINUTERIE DE CUISSON.

En activant la minuterie, un compte à rebours sera activé (réglable par l'utilisateur) à la fin duquel le four émettra un signal acoustique.

Comment démarrer le MINUTEUR DE CUISSON

Pour démarrer un cycle de cuisson:

- assurez-vous que l'appareil est allumé
- assurez-vous que la minuterie de cuisson est réglée

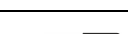
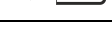
1.		Appuyez sur le bouton START/STOP : le minuteur de cuisson commencera, l'état de l'appareil affichera « CUISSON », à la fin du décompte il affichera « FIN ».
----	---	--

Pour interrompre un cycle de cuisson:

1.		Appuyez sur le bouton START/STOP pendant 1 s.
----	---	---

Comment régler la MINUTERIE

Assurez-vous que votre appareil est allumé

1.		Touchez le bouton INTERACTIF 4 : l'écran affichera les minutes en jaune.
2.		Appuyez sur la touche INTERACTIVE 1 ou INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour définir la valeur.
3.		Effleurez le bouton INTERACTIF 3 : l'écran affiche les secondes en jaune.
4.		Appuyez sur la touche INTERACTIVE 1 ou INTERACTIVE 2 dans les 15 s pour définir la valeur.
5.		Effleurez le bouton INTERACTIF 3 (ou ne faites pas fonctionner pendant 15 s).
6.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 4 pour quitter prématurément la procédure (les modifications ne seront pas enregistrées).

 ENERGY SAVING & SCREEN CLEANING

Appuyer une fois  pour activer le mode ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.

Ce mode fera fonctionner les résistances en les alimentant à intervalles réguliers, permettant une réduction de la consommation jusqu'à 50 %. Ce mode se désactive automatiquement après 240' ou en appuyant à nouveau .

 ALLUMÉ = ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ON

 ÉTEINT = ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

En le maintenant enfoncé  pendant environ trois secondes, SCREEN CLEANING sera activé ; dans ce mode, l'écran n'acceptera aucune commande afin de permettre son nettoyage. Le **SCREEN CLEANING** dure 10 secondes pendant lesquelles, à l'écran, un compte à rebours apparaîtra ; à la fin du mode SCREEN CLEANING, l'affichage reviendra à l'écran de fonctionnement.



 LIGHT & EXPERT MENU'

En appuyant une fois  la lumière à l'intérieur de la pièce sera activée.

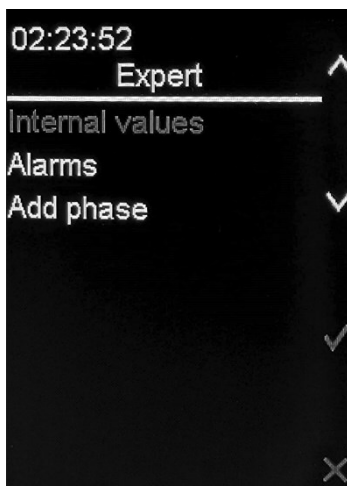
 ALLUMÉ = AMPOULE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON ALLUMÉE

 ÉTEINT = AMPOULE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON ÉTEINTE

Maintenir enfoncé  pendant environ trois secondes, vous accéderez au **MENU EXPERT**

1.		Effleurez la touche ROOM LIGHT pendant 3 s : l'écran affichera le menu "Expert".
2.		Appuyer sur la touche INTERACTIVE 1 ou la touche INTERACTIVE 2 pour sélectionner "VALEURS INTERNES, ALARMES ou AJOUTER UNE PHASE ou SUPPRIMER UNE PHASE".
3.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 3.
4.		Appuyez sur le bouton INTERACTIF 4 pour quitter la procédure (ou ne pas opérer pendant 60 s)..

EXPERT MENU'



Ce menu permet d'avoir des informations détaillées sur le fonctionnement du four notamment en ce qui concerne:

VALEURS INTERNES: vous pouvez les vérifier dans cet écran

- LA VALEUR LUE PAR LES SONDES (Sonde Ciel, Sol et Carte)
- ENTRÉE NUMÉRIQUE (la valeur est toujours OPN ; valeur à ne pas prendre en compte)
- SKY (état du relais sur la carte ON/OFF)
- ETAGE (état du relais sur la carte ON/OFF)
- LUMIÈRE DE LA PIÈCE (ON/OFF)
- AUX (la valeur est toujours OFF ; valeur à ne pas prendre en compte)

ALARMES: vous pouvez les vérifier dans cet écran

- SKY PROBE ON/OFF (sonde ON en fonctionnement / sonde OFF en alarme)
- SONDE DE SOL ON/OFF (sonde ON en fonctionnement / sonde OFF en alarme)
- SONDE CARTE (sonde ON en fonctionnement / sonde OFF en alarme)
- HAUTE TEMP CONTROLER (Affichage T° ON ok / Affichage T° OFF > 70°)
- THERMIQUE (valeur toujours OFF donc non indicative pour les activités de diagnostic)
- DOOR (valeur toujours OFF donc non indicative pour les activités de diagnostic)
- HORLOGE (minuterie ON active / minuterie OFF désactivée)

Pour plus d'informations sur les alarmes, voir le chapitre **ALARMES ET SOLUTIONS POSSIBLES**

AJOUTER UNE PHASE / SUPPRIMER UNE PHASE

Dans cet écran, vous pouvez ajouter ou supprimer une ou plusieurs phases. Voir chapitre PROGRAMMES – PHASES.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Précautions de sécurité

m	AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION D'ENTRETIEN ET/OU DE MANUTENTION, PRENDRE LES « PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ SUIVANTES » :
----------	--

- **S'assurer** que le four soit éteint et froid ;
- **S'assurer** que l'alimentation électrique du four soit coupée ;
- **S'assurer** que l'alimentation ne puisse pas être réactivée accidentellement. Débrancher la prise secteur ;
- **Utiliser** les équipements de protection individuelle prévus par la Directive 89/391/CEE ;
- **Ne pas** utiliser d'agents chimiques sur les pierres réfractaires et les parties internes du four ;
- **Ne pas** utiliser d'eau dans les tuyaux ou des dispositifs de lavage à haute pression ;
- **Ne pas** utiliser d'éponges ou matériaux abrasifs pour nettoyer la porte vitrée et les parties métalliques du four ;
- **Ne pas** nettoyer la porte vitrée si le four est chaud ;
- **Installer** toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité une fois le nettoyage, l'entretien ou les réparations terminés, avant de remettre le four en service.

Entretien ordinaire sous la responsabilité de l'utilisateur

m	AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE ET/OU D'ENTRETIEN, PRENDRE LES « PRÉCAUTIONS SUIVANTES DE SÉCURITÉ SUIVANTES » :
----------	--

Pour garder le four toujours propre et efficace, il est nécessaire de procéder au nettoyage et à l'entretien ordinaire à intervalles réguliers comme indiqué ci-après :

- **Nettoyage quotidien**
 1. Nettoyer la partie intérieure de la chambre de cuisson en utilisant une brosse en métal pour enlever les dépôts de farine et les résidus de cuisson ;
 2. Nettoyer la vitre du four (intérieur et extérieur) avec un chiffon doux et un détergent délicat ;
Ne pas utiliser d'éponges abrasives.
 3. Nettoyer l'extérieur du four, à savoir les portes, les poignées de porte et les commandes situées en façade avec un chiffon doux et un détergent délicat.
Ne pas utiliser d'éponges abrasives.
- **Nettoyage hebdomadaire**
Nettoyer soigneusement toutes les parties extérieures du four avec un chiffon doux et un détergent délicat.
Ne pas utiliser d'éponges abrasives.
Nettoyer toutes les bouches de ventilation situées sur la façade, sur les côtés et à l'arrière du four ;
- **Nettoyage mensuel**
Lubrifier les pivots et le ressort de la porte avec un spray graissant non toxique.
Pour accéder au ressort ouvrir le panneau latéral gauche.

Service après-vente

Pour demander des pièces de rechange, contactez votre revendeur en vous référant toujours aux données indiquées sur la plaque d'identification située sur le côté de l'équipement (Modèle, numéro de série, etc.) et au code de la pièce de rechange indiqué dans la vue éclatée des pièces de rechange.

Pour toute demande d'entretien extraordinaire, de réparation et/ou de remplacement, s'adresser exclusivement au revendeur agréé auprès duquel vous avez acheté l'appareil et/ou à un technicien spécialisé en possession des exigences technico-professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE RÉALISÉ À DES TECHNICIENS QUALIFIÉS ET SPÉCIALISÉS

m	POUR TOUTE OPÉRATION QUI N'EST PAS DE LA RESPONSABILITÉ DE L'UTILISATEUR, IL EST NÉCESSAIRE DE DEMANDER L'INTERVENTION D'UN TECHNICIEN SPÉCIALISÉ. ALORS CONTACTEZ VOTRE REVENDEUR LOCAL ET/OU SERVICE D'ASSISTANCE.
----------	---

m	AVANT D'EFFECTUER TOUTE INTERVENTION DE NETTOYAGE ET/OU D'ENTRETIEN, COUPEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET SUIVEZ LES "PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ".
----------	---

!	LES INSTRUCTIONS SUIVANTES RELATIVES À LA « MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE » SONT STRICTEMENT RÉSERVÉES AU PERSONNEL QUALIFIÉ ET SPÉCIALISÉ
----------	--

IMPORTANT:

Pour éviter une usure excessive (non couverte par la garantie), il est obligatoire de faire effectuer un entretien complet **au moins une fois par an** par un technicien spécialisé.

Le technicien devra nettoyer soigneusement la machine dans toutes ses pièces, vérifier le fonctionnement et l'état d'usure de tous les composants.

NETTOYAGE GÉNÉRAL

Assurer régulièrement le nettoyage général du matériel. Une fois l'appareil refroidi, éliminez soigneusement tous les résidus qui se sont formés sur tous les composants internes et externes à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide, éventuellement avec de l'eau savonneuse, puis rincez et séchez en nettoyant les parties satinées dans le sens du satinage. .

Retirez régulièrement et soigneusement les graisses dégagées lors de la cuisson car elles provoquent d'éventuelles combustions et explosions.

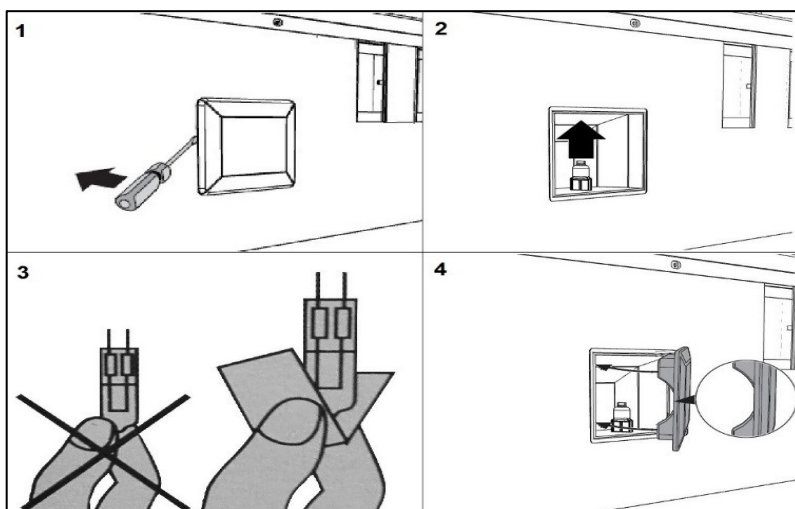
Ne lavez pas le matériel avec des jets d'eau directs ou sous pression. Évitez que l'eau ou tout produit utilisé entre en contact avec les parties électriques. Il est interdit d'utiliser des détergents nocifs pour la santé pour le nettoyage. Ne nettoyez pas les portes en verre trempé lorsqu'elles sont encore chaudes. Ne pas utiliser de solvants, de produits de nettoyage contenant des substances agressives (chlorées, acides, corrosives, abrasives, etc.) ou d'outils pouvant endommager les surfaces ; Avant de redémarrer l'appareil, veillez à ne rien laisser utilisé pour le nettoyage et/ou l'entretien dans le four.

Remplacement des ampoules d'éclairage

m	AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE ET/OU D'ENTRETIEN, PRENDRE LES « PRÉCAUTIONS SUIVANTES DE SÉCURITÉ SUIVANTES » :
	NE JAMAIS REMPLACER L'AMPOULE QUAND LE FOUR EST CHAUD !
	ATTENDRE QUE LE FOUR REFROIDISSE !
!	NE PAS TOUCHER l'ampoule avec les mains, toujours utiliser des gants, un morceau de papier ou un chiffon pour le pas l'abimer et de ce fait diminuer sa durée de vie ;

Remplacer l'ampoule de la manière suivante :

1. Retirer la vitre de protection de la lampe à l'aide d'un outil (par exemple un tournevis) ;
2. Glisser et retirer la lampe ;
3. Remplacer la lampe par une originale ou ayant les même caractéristiques ; **ne pas toucher à mains nues** ;
4. Monter la vitre de protection.



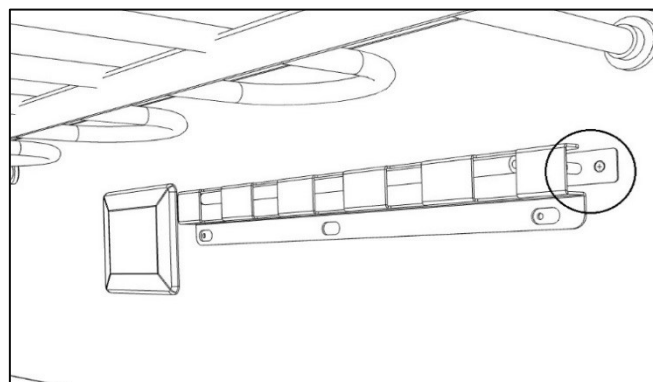
REEMPLACEMENT DES SONDES DE TEMPÉRATURE

m	AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE ET/OU ENTRETIEN, ADOPTER LES « PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ »
----------	--

- Retirez le panneau latéral droit ;
- Débrancher la sonde de la carte d'alimentation à l'intérieur du compartiment de l'installation électrique (voir schéma électrique) ;
- Dévissez la vis de fixation de la sonde située à l'intérieur de la chambre ;
- Retirez la sonde de l'intérieur de la chambre ;
- Remplacez la sonde en l'insérant depuis l'intérieur de la chambre ;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage en veillant à bien relier les polarités de la sonde (voir schéma électrique).

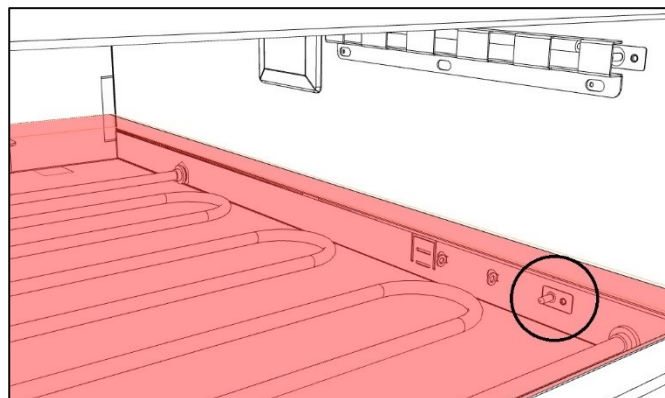
Remplacement de la sonde de température du ciel

1. Enlever le panneau latéral droit ;
2. Débrancher la sonde de la carte de puissance à l'intérieur du compartiment électrique (voir schéma électrique) ;
3. Dévisser la vis de fixation de la sonde placée à l'intérieur de la chambre ;
4. Ôter la sonde de l'intérieur de la chambre ;
5. Remplacer la sonde en la plaçant à l'intérieur de la chambre ;
6. Effectuer les opérations inverses pour le remontage, en faisant attention à connecter correctement les polarités de la sonde (voir schéma électrique).



Remplacement de la sonde de température de la sole

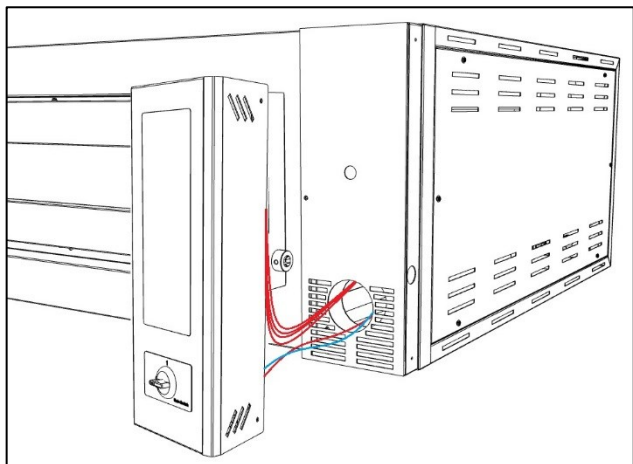
1. Enlever le panneau latéral droit ;
2. Débrancher la sonde de la carte de puissance à l'intérieur du compartiment électrique (voir schéma électrique) ;
3. Soulever la brique qui se trouve à proximité du côté droit de la chambre ;
4. Dévisser la vis de fixation de la sonde placée à l'intérieur de la chambre ;
5. Ôter la sonde de l'intérieur de la chambre ;
6. Remplacer la sonde en la plaçant à l'intérieur de la chambre ;
7. Replacer la brique ;
8. Effectuer les opérations inverses pour le remontage, en faisant attention à connecter correctement les polarités de la sonde (voir schéma électrique).



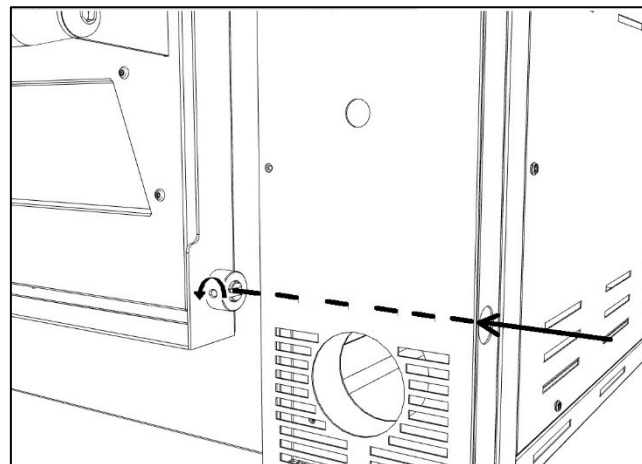
REPLACEMENT DE LA VITRE et/ou du JOINT DE PORTE

m

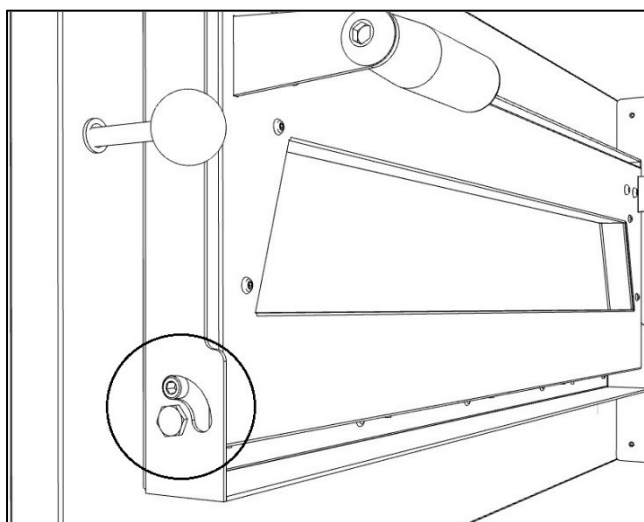
AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE ET/OU ENTRETIEN, ADOPTER LES « MESURES DE SÉCURITÉ »



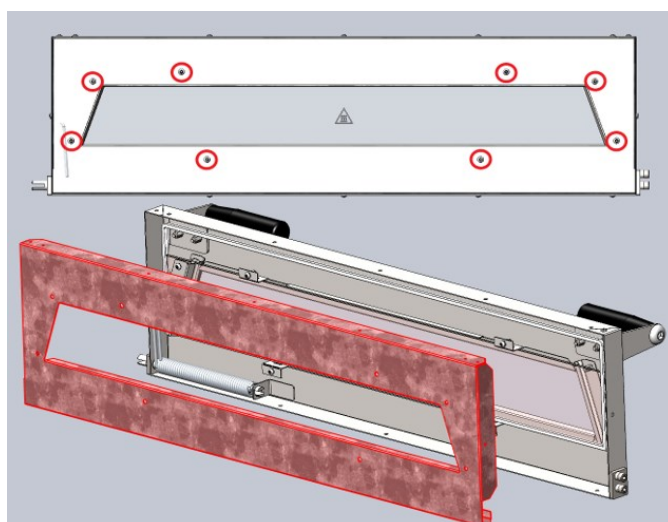
Retirez la façade de commande sans débrancher le câblage.



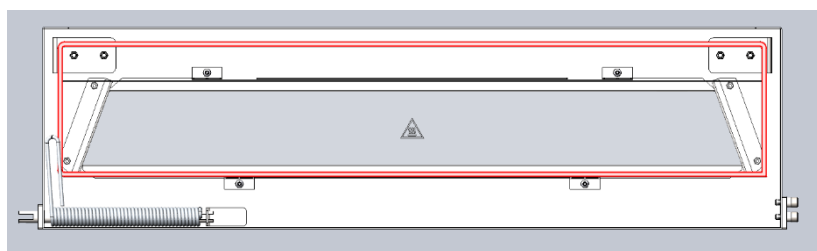
Insérez un tournevis à lame plate dans la goupille élastique en passant par le trou indiqué. Desserrez la vis sans tête qui maintient la goupille à ressort et tournez le tournevis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour décharger le ressort.



Retirez les vis sur le côté gauche de la porte et retirez-la

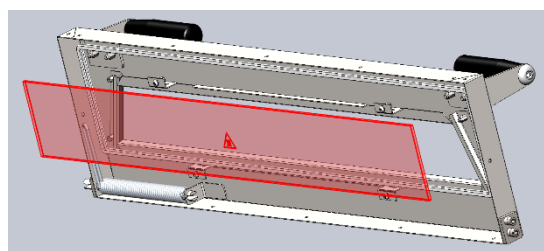


Dévissez les vis de fixation de la porte intérieure (côté et arrière) et retirez-la



Retirer ou remplacer le joint

o

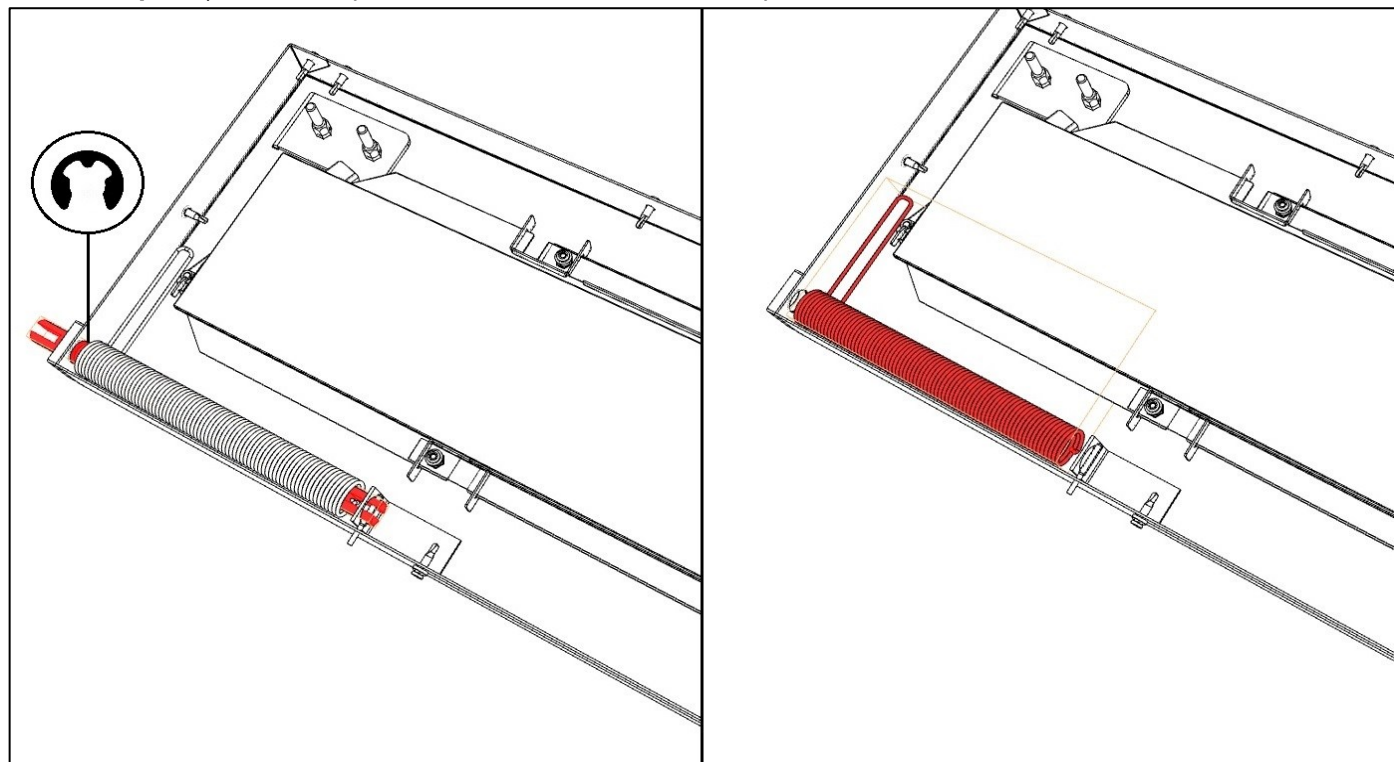


Retirez ou remplacez le verre

REEMPLACEMENT DU RESSORT DE PORTE

m	AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE ET/OU ENTRETIEN, ADOPTER LES « PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ ».
----------	---

Pour remplacer le ressort de la porte suivre auparavant les instructions du chapitre précédent (**Remplacement de la vitre de la porte**), enlever la porte du four et démonter la contreporte.



- Une fois la contreporte démontée, enlever le seeger qui bloque le pivot à ressort (dessin à gauche) ;
- Extraire le pivot pour pouvoir enlever le ressort ;
- Remplacer le ressort et replacer le pivot avec le seeger de blocage (dessin à droite) ;
- Effectuer les opérations en sens inverse pour le montage de la porte.

REEMPLACEMENT DES RÉSISTANCES

m	AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE ET/OU ENTRETIEN, ADOPTER LES « PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ ».
----------	---

Après avoir appliqué les « **Précautions de sécurité** », procéder comme suit pour remplacer les résistances :

- Pour remplacer les **résistances du ciel** enlever le panneau latéral droit ;
- Débrancher les câbles d'alimentation relatifs aux résistances à remplacer ;
- Déplacer la laine de roche pour accéder aux vis ou aux écrous de fixation des résistances à remplacer ;
- Enlever la résistance endommagée et la remplacer avec la nouvelle résistance ;
- Effectuer les opérations en sens inverse pour le remontage.
- Pour remplacer les **résistances de la sole** enlever le panneau latéral droit ;
- Débrancher les câbles d'alimentation relatifs aux résistances à remplacer ;
- Déplacer la laine de roche pour accéder aux vis ou aux écrous de fixation des résistances à remplacer ;
- Enlever les briques de la sole ;
- Enlever la résistance endommagée et la remplacer avec la nouvelle résistance ;
- Replacer les briques et effectuer les opérations en sens inverse pour le remontage.
- Riposizionare le tavole ed eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

ANOMALIES ET ALARMES POSSIBLES

m	Si vous constatez une anomalie, un dysfonctionnement ou un défaut, n'utilisez pas l'équipement, contactez le revendeur et/ou un technicien qualifié et spécialisé. S'il est nécessaire de remplacer des composants du produit, demandez toujours des pièces de rechange d'origine, sinon la garantie sera annulée.
m	Toutes les interventions signalées dans la colonne SOLUTION marquées d'un (*) doivent être effectuées uniquement par du personnel spécialisé et qualifié selon la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et en respectant la réglementation relative aux systèmes et à la sécurité du travail.

ANOMALIES POSSIBLES

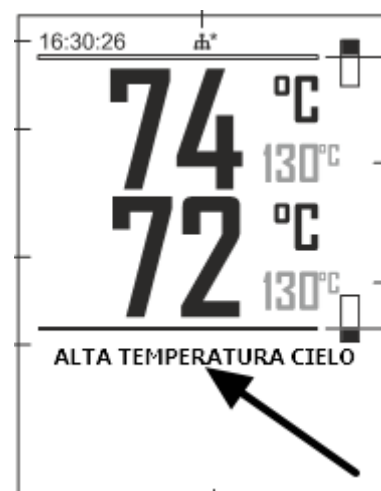
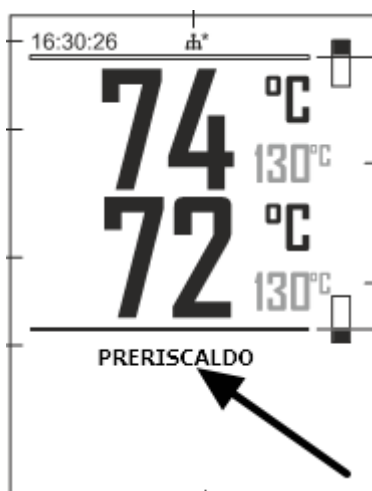
ANOMALIE	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
LE FOUR NE S'ALLUME PAS	Manque d'électricité	Vérifier l'interrupteur principal, la prise, la fiche et le câble d'alimentation, le bornier à l'intérieur du compartiment de commande*
	L'interrupteur principal est en position « 0 »	Mettez l'interrupteur principal en position « 1 »
L'AFFICHEUR EST ÉTEINT (bien que l'interrupteur principal soit en position « 1 » et que l'alimentation électrique soit présente)	Affichage déconnecté	Vérifier le branchement électrique de l'afficheur *
	Affichage défectueux	Vérifier le fonctionnement de l'afficheur *
LA LUMIÈRE NE S'ALLUME PAS MÊME SI LE FOUR CHAUFFE	Ampoule grillée	Remplacer l'ampoule *
	Le transformateur est défectueux	Vérifier le fonctionnement du transformateur *
	Le support de lampe est défectueux	Vérifier le fonctionnement du support de lampe *
LA CHAMBRE DE CUISSON NE CHAUFFE PAS ADÉQUATEMENT	Le ciel et/ou le sol SET ont été réglés trop bas	Modifier les valeurs SET du ciel et du sol
	Une ou plusieurs résistances ne fonctionnent pas correctement	Verificare la tensione e il corretto funzionamento delle resistenze *
	Une ou plusieurs résistances ne sont pas alimentées	Vérifier tous les composants qui gèrent l'alimentation et le bon fonctionnement des résistances*
	Les sondes ou les thermomètres ne fonctionnent pas correctement	Vérifier le fonctionnement des sondes et/ou thermomètres *
	La carte (si présente) ne lit pas la température détectée par les sondes	Vérifier le fonctionnement de la carte *
LE FOUR EST ALLUMÉ, L'AMPOULE NE S'ALLUME PAS ET LES TEMPÉRATURES DU CIEL ET DU SOL N'AUGMENTENT PAS	Le thermostat de sécurité s'est déclenché. Dans cette condition les lignes de la RÉSISTANCE D'ÉTAT (voir chapitre dédié) sont toujours blanches (éteintes) et la lumière dans la chambre est toujours éteinte (éteinte)	Vérifier le bon fonctionnement et réinitialiser le thermostat de sécurité (situé à l'intérieur du panneau droit) *
LA TEMPÉRATURE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	Les résistances sont alimentées en continu	Vérifier tous les composants qui gèrent l'alimentation et le bon fonctionnement des résistances*

CONTINUE DE MONTER BIEN AU-DESSUS DE LA CONSIGNE	Les sondes ou les thermomètres ne fonctionnent pas correctement	Vérifier le fonctionnement des sondes et/ou thermomètres *
	La vanne de cheminée est fermé	Ajuster la vanne de cheminée
LA QUALITÉ DE CUISSON DE LA PIZZA N'EST PAS CELLE DESIRÉE	Les températures de travail ne sont pas respectées	Vérifiez si le plafond et le sol atteignent les températures SET.
	Les températures de travail ne sont pas idéales	Essayez des tests de cuisson avec d'autres SETS de température (voir chapitre INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE CUISSON)
	Fonctionnement anormal des sondes/thermostats, résistances et/ou de la carte	Vérifier le bon fonctionnement de tous les composants dédiés au contrôle et à la chauffe des résistances et de la température*
LES PREMIÈRES PIZZAS CUITES BRÛLENT	Lors du préchauffage, le PLATE SET a été réglé sur une valeur trop élevée : les surfaces réfractaires se sont chauffées excessivement, brûlant les premières pizzas cuites.	Modifiez les réglages des plaques pendant la phase de préchauffage du four.
		Attendez que la température des réfractaires se stabilise.

ALARMES POSSIBLES

ALARME	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
SONDA CIEL avec numérotation de température en direct remplacé par -	La sonde n'est pas collée correctement ou est danneggiata.	Vérifiez les collègues électriques de la sonde et votre fonctionnement du cordon *
SONDE DE SOL con avec numérotation de température en direct remplacé par -	La sonde n'est pas collée correctement ou est danneggiata.	Vérifiez les collègues électriques de la sonde et votre fonctionnement du cordon *
TEMPÉRATURE DU CIEL ÉLEVÉE	La sonde a atteint une température en chambre supérieure à 500° C	Vérifiez le fonctionnement correct de la sonde et/ou la cause de l'augmentation excessive de la température *
TEMPÉRATURE DE SOL ÉLEVÉE	La sonde a atteint une température en chambre supérieure à 500° C	Vérifiez le fonctionnement correct de la sonde et/ou la cause de l'augmentation excessive de la température *
TEMPÉRATURE ÉLEVÉE DU CONTRÔLEUR	La température ambiante à l'intérieur de l'écran est supérieure à 70°	Vérifier le fonctionnement du ventilateur de refroidissement*
		Vérifier les conditions ambiantes (T° MAX de +5°C à +35°C et humidité non supérieure à 70%)
		Vérifiez l'éventuelle présence de poudre et/ou de composants étrangers qui empêchent le corretto raffreddamento della scheda *
POWER FAILURE	Interruption de l'alimentation électrique	Vérifiez la cause de l'interruption * et appuyez sur le bouton  pour annuler la signalisation sur l'écran.

IMPORTANT : La signalisation d'une alarme compare le « WORKING STATUS » (voir le chapitre DESCRIPTION DE L'AFFICHAGE) en alternance avec l'état de fonctionnement, exemple : l'état « PRERISCALDAMENTO » et l'alternative à l'indication « HAUTE TEMPÉRATURE CIELO »



INFORMATION SUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION



Conformément à l'article 13 du décret législatif du 25 juillet 2005 n° 151 « Application des directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, et élimination des déchets ».

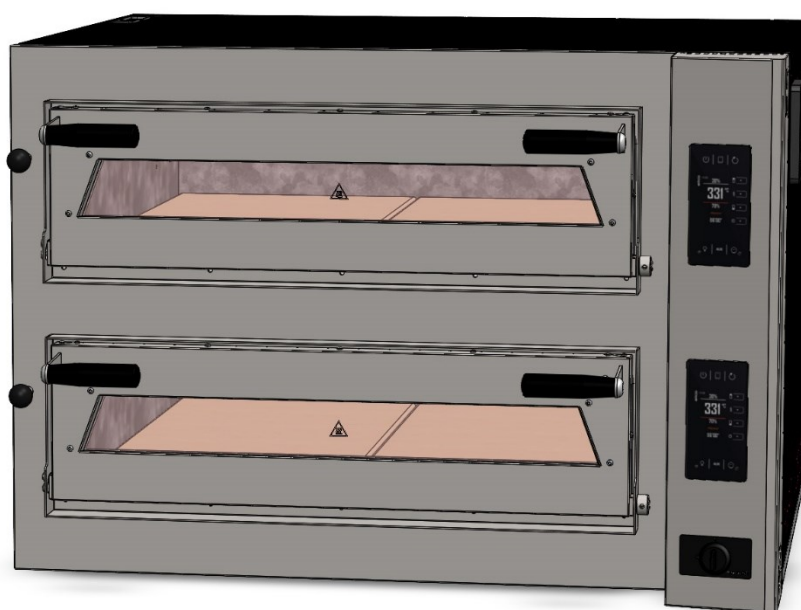
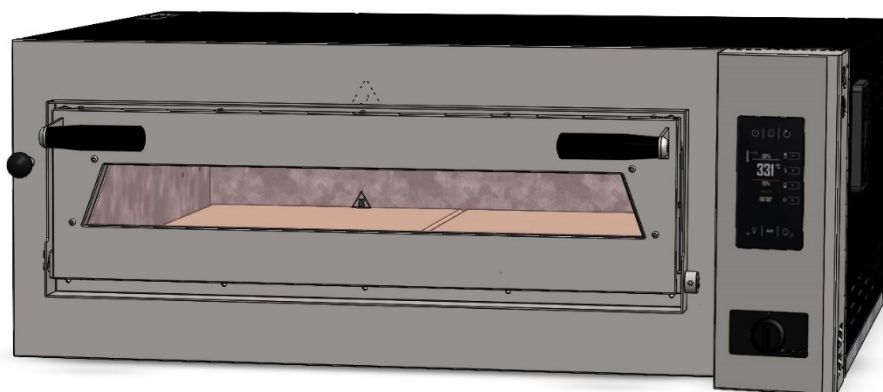
Le symbole de poubelle barrée présent sur l'appareil ou sur l'emballage indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être recyclé séparément des autres déchets.

La collecte de cet équipement à la fin de sa vie utile est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur souhaitant se débarrasser de cet équipement devra contacter le fabricant et suivre le système adopté par ce dernier afin de permettre le tri sélectif de l'équipement en fin de vie utile.

Le tri sélectif pour envoi successif de l'appareil en recyclage, traitement et élimination écologique, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation ou le recyclage des matériaux composant l'équipement en question. L'élimination inadéquate du produit par son propriétaire implique l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

**Inscription Registre national des Fabricants de produits EEE sous le numéro :
IT08020000000645**

HORNOS modelos PEPTC-N ÷ PDPTC-N



ES **Manual de instalación, uso y mantenimiento.**
(Traducción del manual original.)

ÍNDICE

PREMISA	153
SÍMBOLOS UTILIZADOS	153
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	153
ESPECIFICACIONES GENERALES	158
TRANSPORTE	160
INSTALACIÓN	160
CONOCE EL HORNO	166
PRIMER ENCENDIDO Y PRUEBAS FUNCIONALES	166
CONOCE LA PANTALLA	169
FUNCIONES DEL HORNO	170
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	178
POSIBLES ANOMALÍAS, ALARMAS Y ERRORES	184
INFORMACIÓN PARA DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN	187

PREMISA

Estimado cliente, en primer lugar queremos agradecerle la preferencia que nos ha brindado al adquirir nuestro producto y lo felicitamos por su elección. Para permitirle aprovechar al máximo su nuevo horno, le invitamos a seguir atentamente lo que se describe en este manual. Los hornos a los que se refiere este manual han sido diseñados exclusivamente para satisfacer las necesidades de cocción de pizzas y productos similares. El uso previsto indicado anteriormente y las configuraciones previstas para este equipo son las únicas permitidas por el Fabricante: no utilice el equipo en desacuerdo con las instrucciones proporcionadas. La instalación debe ser realizada exclusivamente por personal cualificado, capaz de garantizar las mejores condiciones de funcionamiento y seguridad.

SÍMBOLOS UTILIZADOS

En este manual, los puntos de gran importancia se destacan mediante los siguientes símbolos:



ATENCIÓN:

Punto en el que se expresa una nota de particular importancia..



PELIGRO:

Se expresa una nota importante de comportamiento para la prevención de accidentes o daños materiales..



LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.



PELIGRO! SUPERFICIE CLDA.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Antes de usar o mantener el equipo, lea atentamente este manual.

- El manual debe acompañar siempre al producto durante toda su vida, incluso en caso de traslado. En caso de pérdida, solicite una copia al minorista y/o al fabricante (indicando el número de serie).
- La placa de características proporciona información técnica importante. Son imprescindibles en caso de solicitud de intervención para mantenimiento o reparación del equipo: por lo tanto, se recomienda no quitarlo, dañarlo o modificarlo.
- Este tipo de aparato está destinado a aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción continua de alimentos en masa.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas sin experiencia en aplicaciones domésticas y similares.
- Este tipo de aparato no es adecuado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos.
- Todas las operaciones de instalación, montaje y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas exclusivamente por personal especializado y cualificado según la normativa vigente en el país de utilización y respetando la normativa relativa a sistemas y seguridad en el trabajo.
- Antes de cualquier movimiento o instalación del equipo, asegúrese de la idoneidad del local que lo albergará. Comprobar que los sistemas cumplen con la normativa vigente en el país de uso y con lo indicado en la placa de características.

- La instalación, el uso o el mantenimiento distintos a los indicados en este manual pueden causar daños, lesiones o la muerte.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato no debe instalarse en un lugar donde el público tenga acceso.
- Si este aparato debe colocarse cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, acabados decorativos, etc., estos deben ser de material incombustible o revestidos con material termoaislante certificado adecuado.
- Durante el montaje del equipo no se permite el tránsito ni la permanencia.
- de personas ajenas a la instalación cerca del área de trabajo.
- Antes de realizar cualquier mantenimiento, sustitución de componentes o limpieza ordinaria/extraordinaria, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.
- Las intervenciones, manipulaciones o modificaciones no expresamente autorizadas que no cumplan con lo establecido en este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anularán la garantía.
- Algunas partes del equipo pueden alcanzar altas temperaturas. Es recomendable tener cuidado de no tocar las superficies y no acercar materiales que puedan ser inflamables o sensibles al calor, ni siquiera al manipular alimentos cocinados.
- No coloque ningún objeto, especialmente si está hecho de material sensible al calor, encima del horno.
- **PELIGRO DE INCENDIO:** dejar el área alrededor del equipo libre y limpia de combustibles. No mantenga materiales inflamables cerca de este equipo.
- **ADVERTENCIA, PELIGRO DE EXPLOSIÓN:** está prohibido utilizar el horno en ambientes con riesgo de explosión.
- **ATENCIÓN:** está prohibido introducir sólidos o líquidos inflamables, por ejemplo alcohol, en la cámara de cocción durante el funcionamiento.
- Para manipular alimentos durante y después de la cocción, utilice siempre dispositivos de protección personal (por ejemplo, guantes) para evitar el riesgo de quemaduras.
- Al cocinar, utilice siempre materiales que no sean sensibles al calor y certificados para el contacto con alimentos calientes.
- Utilice siempre utensilios resistentes al calor (por ejemplo, de acero). Es posible que los utensilios de cocina de plástico o similares no resistan las altas temperaturas del horno.
- Supervise el aparato durante todo su funcionamiento, no deje alimentos en el horno sin vigilancia.
- Evite dejar el aparato desatendido en presencia de niños y asegúrese de que no lo utilicen ni jueguen con él.
- **ATENCIÓN:** apague siempre el interruptor eléctrico general cuando haya terminado de utilizar el equipo y antes de realizar operaciones de mantenimiento.
- Si observa alguna anomalía, mal funcionamiento o avería, no utilice el equipo, contacte con el distribuidor y/o con un técnico cualificado y especializado. Si es necesario sustituir componentes del producto, solicite siempre repuestos originales bajo pena de invalidación de la Garantía.
- Coloque los números de teléfono de emergencia en un lugar visible.

- El equipo debe ser revisado por un técnico cualificado y especializado al menos una vez al año.
- Incluso el incumplimiento parcial de estas normas puede causar daños y lesiones, incluido el daño moral, anula la garantía y exime al Fabricante de cualquier responsabilidad.
- NO lo use para limpiar el equipo o cualquiera de sus componentes, accesorios o subestructura:
 - Detergentes abrasivos o en polvo, agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico, sosa cáustica, etc.)
 - herramientas abrasivas o puntiagudas (por ejemplo, esponjas abrasivas, raspadores, cepillos de acero, etc.);
 - chorros de vapor o agua a presión.

MANUAL

Conservación del manual

Este manual, que forma parte integrante del producto, debe conservarse cuidadosamente y debe estar siempre disponible para consulta, tanto por parte del usuario como de los responsables de la instalación y mantenimiento.

Deterioro o pérdida

Si es necesario, solicite una copia adicional a su distribuidor o al fabricante.

Traslado del equipo

En caso de transferencia del producto, el usuario está obligado a entregar también este manual al nuevo propietario.

Responsabilidad

Con la entrega de este manual, el Fabricante declina toda responsabilidad, tanto civil como penal, por accidentes resultantes del incumplimiento parcial o total de las indicaciones y prescripciones contenidas en el mismo.

El Fabricante también declina cualquier responsabilidad derivada del uso inadecuado del equipo o uso incorrecto por parte del usuario, de modificaciones y/o reparaciones no autorizadas, del uso de repuestos no originales.

Responsabilidad de los trabajos de instalación

La responsabilidad por los trabajos realizados durante la instalación del producto no se considera responsabilidad del Fabricante; Es y sigue siendo responsabilidad del instalador, que debe realizar los controles relativos a la corrección de las soluciones de instalación adoptadas y a su compatibilidad con el producto. Además, se exige el cumplimiento de todas las normas de seguridad exigidas por la legislación específica vigente en el estado donde se instale.

Usar

El uso del producto está sujeto, además de las disposiciones contenidas en este manual, también al cumplimiento de todas las normas de seguridad exigidas por la legislación específica vigente en el país donde se instala. Para obtener más información sobre el uso y/o instalación del producto, comuníquese con el minorista donde lo compró.

RIESGOS RESIDUALES HORNO

La máquina detecta riesgos que no se eliminaron completamente desde el punto de vista de las proyecciones o con la instalación de protecciones adecuadas. Para que el Cliente esté totalmente informado se listan, a continuación, los riesgos residuales que siguen en la máquina.

RIESGOS RESIDUALES	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA	EPI
Descripción	Descripción	Descripción	Imagen
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalarse por presencia de agua o suciedad en el suelo.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos adecuados de protección individual anti-resbalamiento.	
		Conservar limpia la zona delante del horno.	
Aplastamiento	El personal puede aplastarse los dedos/mano durante el movimiento de las partes móviles.	El mantenimiento debe ser desempeñado solo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual (Guantes).	
		Cierre puerta del horno con aplastamiento de manos o dedos.	
Corte	Pueden ocurrir cortes debidos a las partes internas del chasis máquina durante las intervenciones de mantenimiento.	El mantenimiento debe ser desempeñado solo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual (Guantes anti corte y prendas que cubran el antebrazo).	 
Vuelco cargas	Movilización del aparato o de una parte sin medios adecuados.	Durante la movilización del aparato o del embalaje del mismo utilizar accesorios o sistemas de levantamiento adecuados. (Capítulo 4 INSTALACIÓN)	
Choque Eléctrico (Electrocución)	Contacto con partes eléctricas en tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico en tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin seccionar la alimentación de la máquina) estirado en el suelo con superficie mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser desempeñado solo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual contra la electrocución.	  
	Electrocución provocada por mal funcionamiento de la instalación de toma de tierra o de los dispositivos de protección eléctrica.	Instalar arriba del aparato unos dispositivos de protección conformes a las reglamentaciones vigentes.	
Térmico	El contacto con la fachada o la puerta y el vidrio de la puerta del horno puede provocar quemaduras.	No tocar la fachada, la puerta y el vidrio de la puerta cuando el horno está en temperatura. Usar los tiradores para abrir la/s puerta/s.	
	Tocar el plano refractario y la chimenea de descarga del aparato, puede provocar quemaduras.	No tocar o acercar las manos al plano refractario y a la chimenea de descarga.	
	El uso de bandejas para alimentos pueden provocar quemaduras.	Durante el uso de accesorios para la cocción, utilizar equipos adecuados de protección individual (Guantes).	
	Durante la limpieza del horno se pueden producir quemaduras.	Realizar la limpieza cuando el horno esté frío. En caliente se efectúa solo mediante cepillo con cerdas de hierro y mango alargado.	
	Escape de vapor caliente de la cámara cuando se abre la puerta del horno.	Prestar mucha atención durante la apertura de la puerta. No acercar las manos o la cara a la apertura de la puerta. Esperar que la vaharada de vapor se haya disipado.	
Higiénico, microbiológico	Falta de limpieza de la máquina y/o del local en el que se encuentra.	La falta de higiene puede ser un riesgo para la salud de las personas. Tener mucho cuidado con los ciclos de limpieza.	

Uso incorrecto	Utilizar el horno para finalidades diferentes de aquellas para las que ha sido diseñado (cocción de alimentos) puede causar daños a cosas, animales y personas.	Leer atentamente el manual de instrucciones, Capítulo 2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	
-----------------------	---	---	--

DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL PARA HORNO

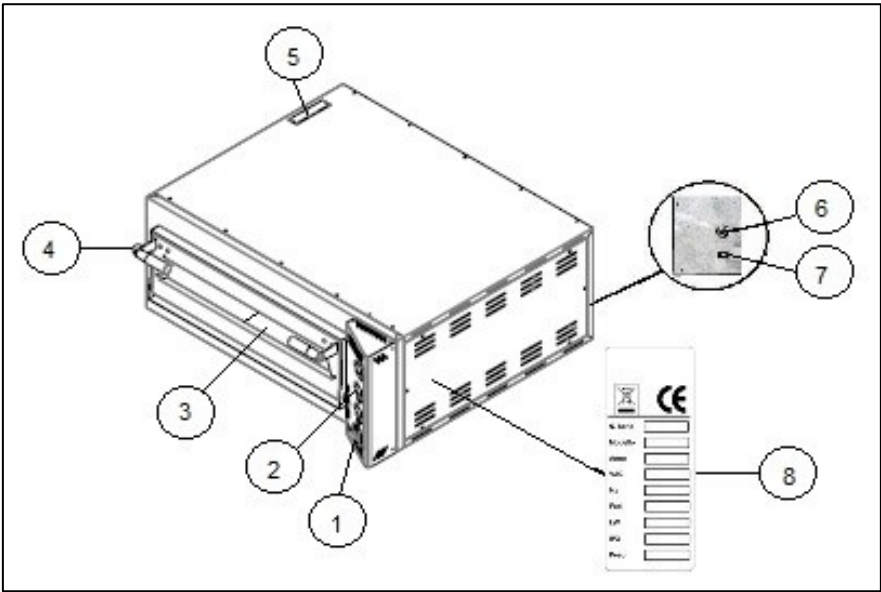
A continuación, un cuadro resumen de los Equipos de Protección Individual (EPI) que se deben utilizar durante las diferentes fases de vida del aparato.

Fase	Prendas de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectores auriculares	Mascarilla	Casco o casco de seguridad
							
Transporte	X	X	X				
Movilización	X	X	X				
Desembalaje	X	X	X				
Montaje	X	X	X				
Uso ordinario			X				
Ajustes		X	X	X			
Limpieza ordinaria		X	X	X			
Limpieza extraordinaria		X	X	X		X	
Mantenimiento	X	X	X	X			
Desmontaje	X	X	X	X		X	
Demolición	X	X	X	X		X	

ESPECIFICACIONES GENERALES

A continuación se detallan las especificaciones generales que caracterizan al horno:

- 1. Interruptor principal;
- 2. Controles frontales;
- 3. Cocina;
- 4. Pomo de válvula de chimenea;
- 5. Chimenea de salida de humos;
- 6. Prensaestopas para cables de alimentación;
- 7. Compensación de potencial;
- 8. Placa de datos técnicos.



LECTURA DE PLACA DE SERIE

La placa del número de serie se encuentra en el lado derecho del aparato.

Esta placa proporciona información técnica imprescindible para la instalación, en caso de solicitud de intervención para mantenimiento o reparación del equipo.

Se recomienda no quitarlo, dañarlo o modificarlo..

		
NÚMERO DE SERIE	Serial no.	
MODELO	Model	
AÑO DE PRODUCCIÓN	Year	
ALIMENTACIÓN	VAC	
FRECUENCIA	Hz	
FASES	Phase	
CONSUMO	kW	
GRADO DE PROTECCIÓN	IPX	
PESO	Weight	
Made in Italy		

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		Modelos PEPTC-N (Cámara de cocción única)			
		PEP44TC-N	PEP66TTC-N	PEP66BTC-N	PEP99TC-N
Dimensiones externas	LxPxH (cm)	99x92x38	99x127x38	134x92x38	134x127x38
Dimensiones de la habitación	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Nº de pizzas por habitación	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Fuente de alimentación (50/60 Hz)	V	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T
Potencia máxima absorbida	kW	5,6	7,3	9,9	12,9
Absorción máxima (A)	230V 3	17,2	22,5	25	32,4
	400V 3+N+T	12,6	15,4	14,6	18,4
Sección del cable de alimentación (n x mm²)	230V 3+T	4G4	4G6	4G6	4G8
	400V 3+N+T	5G4	5G4	5G4	5G6
Fusible requerido en el sistema de conexión eléctrica	230V 3+T	3 x 32A	3 x 32A	3 x 32A	3 x 64A
	400V 3+N+T	3 x 16A	3 x 32A	3 x 16A	3 x 64A
Temperatura máxima de funcionamiento	° C	400			
Peso neto	Kg	74	97	97	130
Dimensiones del embalaje	LxPxH (cm)	102x99x53	102x135x53	137x101x53	137x135x53
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		Modelli PDP-N (Doble cámara de cocción)			
		PDP44TC-N	PDP66TTC-N	PDP66BTC-N	PDP99TC-N
Dimensiones externas	LxPxH (cm)	99x92x68	99x127x68	134x92x68	134x127x68
Dimensiones de la habitación	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Nº de pizzas por habitación	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Fuente de alimentación (50/60 Hz)	Volt	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T	230V 3+T 400V 3+N+T
Potencia máxima absorbida	kW	11,2	14,6	19,8	25,8
Absorción máxima (A)	230V 3+T	34,4	45	50	64,8
	400V 3+N+T	24,5	31	27,3	37,2
Sección del cable de alimentación (n x mm²)	230V 3+T	4G6	4G10	4G10	4G16
	400V 3+N+T	5G4	5G6	5G6	5G10
Fusible requerido en el sistema de conexión eléctrica	230V 3+T	3 x 64A	3 x 64A	3 x 64A	3 x 64A
	400V 3+N+T	3 x 32A	3 x 32A	3 x 32A	3 x 64A
Temperatura máxima de funcionamiento	° C	400			
Peso neto	Kg	149	175	177	235
Dimensiones del embalaje	LxPxH (cm)	102x99x82	102x135x82	137x101x82	137x135x82

TRANSPORTE

Equipado con equipo de protección personal, transporte el equipo al lugar de instalación.

Elevar el equipo lo suficiente para moverlo con facilidad y prestar especial atención a equilibrar el peso ya que el centro de gravedad no coincide con el centro geométrico del equipo. Preste atención a la inclinación al moverse; Mantenga siempre la posición horizontal del equipo.

Los medios de elevación (transpaletas, carretillas elevadoras, etc.) deberán ser los adecuados a las masas, dimensiones y movimientos a realizar; Para levantar cada pieza utilizar un dispositivo de elevación con una capacidad al menos un 20% mayor que el peso de la pieza a transportar.

Está prohibido realizar modificaciones por iniciativa propia o utilizar medios improvisados para enganchar y levantar partes del equipo.

Está prohibido utilizar medios de elevación distintos a los especificados en estas instrucciones.

Ninguna persona debe estar cerca del equipo durante el transporte excepto la persona que lo transporta..

INSTALACIÓN

Controles preliminares

Para una instalación correcta y segura del horno, asegúrese de que se cumplan todos los puntos de la siguiente lista

Mira esto:	
el día de la instalación, se dispone de equipo de protección personal (por ejemplo, calzado de seguridad, guantes, etc.)	
el día de la instalación se dispone de equipo de elevación adecuado (consulte los pesos y dimensiones en las páginas siguientes) y personal calificado para realizar esta operación	
el día de la instalación, un electricista está presente para cablear el horno (cable y enchufe no incluidos)	
las dimensiones del horno elegidas son adecuadas al espacio disponible en el local de instalación	
el local de instalación sea dedicado y compatible con la cocción de alimentos, tenga un adecuado intercambio de aire, no contenga elementos inflamables o explosivos, cumpla con la normativa vigente en materia de seguridad en el trabajo y en los sistemas, esté protegido de los agentes atmosféricos, tenga temperaturas adecuadas y que la Los sistemas cumplen con las normas vigentes en el país de instalación	
el aparato pasa fácilmente a través de las puertas. Al elegir la ubicación, tenga en cuenta que el equipo debe ser fácilmente desplazable para cualquier mantenimiento extraordinario: preste atención a cualquier obra posterior a la instalación (por ejemplo, construcción de paredes, sustitución de puertas por otras más estrechas, renovaciones, etc.). no obstaculizar el movimiento	
existe una ventilación adecuada en el local de instalación según la normativa vigente en el país de instalación. En su defecto, es obligatoria una entrada de aire de $\varnothing 14$ cm/5,5 pulgadas que comunique con el exterior o con una habitación ventilada (por ejemplo, almacén, ático, garaje, sótano)	
las dimensiones del local de instalación permiten mantener escrupulosamente las distancias mínimas entre el horno y las paredes, otros equipos, objetos y materiales combustibles. En caso de proximidad a equipos fríos o calientes, mantenga una distancia de 50 cm/19,7 pulgadas.	
El suelo del local de instalación es ignífugo, perfectamente nivelado y capaz de soportar el peso del equipo.	
hay un soporte ignífugo, estable y adecuado para soportar el peso del aparato, sobre el que colocar el horno.	

!

!!!ATENCIÓN!!!**ANTES DE ENCENDER EL HORNO, QUITAR EL POLIESTIRENO DE DEBAJO DE LAS PIEDRAS!!!****Descarga y manipulación del horno**

La descarga y manipulación del horno se debe realizar mediante carretilla elevadora, transpallet y/o equipo de elevación adecuado al peso a levantar (ver tablas de Datos Técnicos).

Además, el personal responsable de la manipulación debe estar cualificado para el tipo de tarea

**Características de la sala de instalación**

Compruebe que la ubicación de instalación:

- es dedicado y obediente con la cocción de los alimentos;
- tiene un intercambio de aire adecuado;
- no contiene elementos inflamables o explosivos;
- cumple con la normativa vigente en materia de seguridad laboral y de planta;
- está al abrigo de los agentes atmosféricos;
- tiene temperaturas máximas de +5°C (41°F) a +35°C (95°F);
- tiene una humedad no superior al 70%;
- tiene un sistema eléctrico compatible;
- está equipado con todas las conexiones necesarias (electricidad, gas, agua) y descarga de residuos de producción (por ejemplo, extracción de humos);
- está adecuadamente iluminado y cuenta con todos los requisitos higiénicos y sanitarios que cumplen las leyes vigentes.

POSICIONAMIENTO DEL HORNO

!	LA INSTALACIÓN DEL HORNO DEBE SER REALIZADA POR PERSONAL CUALIFICADO SEGÚN LA NORMATIVA LOCAL, NACIONAL Y EUROPEA.
----------	---

!	ASEGÚRESE DE QUE LA SUPERFICIE DE SOPORTE DEL HORNO TIENE LA CAPACIDAD DE CARGA ADECUADA Y ESTÁ NIVELADA.
----------	--

El horno debe colocarse sobre un soporte, proporcionado por el Fabricante o por su propia cuenta.:

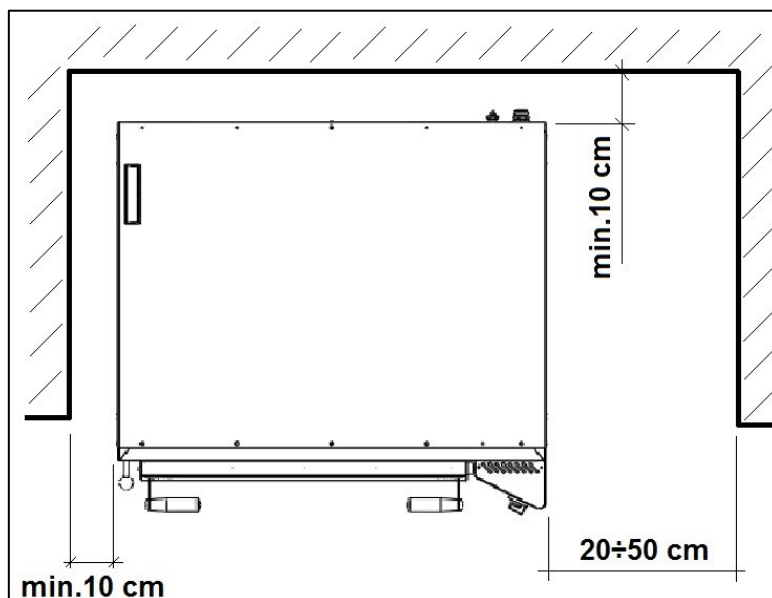
- esté fabricado de un material no inflamable e insensible al calor;
- es perfectamente estable y plano;
- soporta el peso del equipo.

Los soportes dedicados están disponibles a pedido del fabricante.

Después de sacar el horno de su embalaje, colocarlo en el lugar previsto teniendo en cuenta las distancias mínimas de seguridad respecto a paredes y/u otros equipos.

Para garantizar que el horno esté bien ventilado, la distancia mínima a las paredes y/u otros equipos no debe ser inferior a 10 cm en el lado izquierdo y trasero.

Mantener una distancia MÍNIMA DE 20 CM EN EL LADO DERECHO o, en lo posible, al menos 50 cm para poder acceder cómodamente al sistema eléctrico en caso de mantenimiento y/o reparaciones.



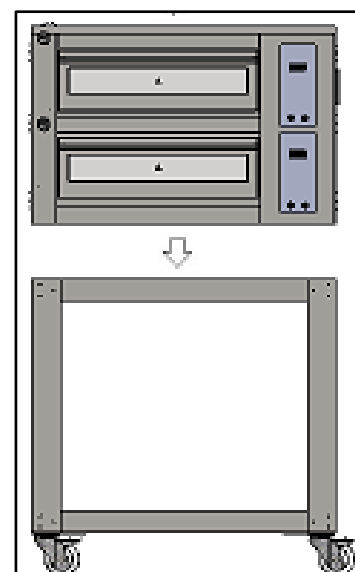
Superposición de hornos

Es posible apilar únicamente hornos MONOCÁMARA simplemente apilándolos uno encima del otro, sin necesidad de utilizar una conexión a la chimenea.

En la versión monocámara se pueden superponer hasta un máximo de 2 elementos.

No se pueden apilar otros hornos encima de los hornos de DOS CÁMARAS.

El fabricante crea soportes dedicados para este tipo de hornos; Para cualquier información póngase en contacto con el minorista..



!	¡ATENCIÓN! QUITAR LA PELÍCULA PROTECTORA EVITANDO UTILIZAR HERRAMIENTAS QUE PUEDAN DAÑAR LAS SUPERFICIES.
----------	--

m	¡ATENCIÓN! NO COLOQUE NADA SOBRE EL HORNO, PELIGRO DE SOBRECALENTAMIENTO.
----------	--

m	¡ATENCIÓN! NO CUBRA LAS REJILLAS DE VENTILACIÓN, LA OBSTRUCCIÓN DE LAS REJILLAS PODRÍA PROVOCAR SOBRECALENTAMIENTO DEL APARATO.
----------	--

!	!!!ATENCIÓN!!! ANTES DE ENCENDER EL HORNO, QUITAR EL POLIESTIRENO DE DEBAJO DE LAS PIEDRAS!!!
----------	--



m	ATENCIÓN! Antes de comenzar a instalar el horno, eliminar el embalaje de acuerdo con la normativa vigente en el país de instalación. ¡Atención, peligro de asfixia! El embalaje, si se deja desatendido, podría ser potencialmente peligroso para los niños y los animales. ¡Atención, riesgo de obstrucción! El embalaje, si se deja sin vigilancia, podría suponer un obstáculo para los vehículos y los instaladores durante las operaciones de montaje.
----------	---

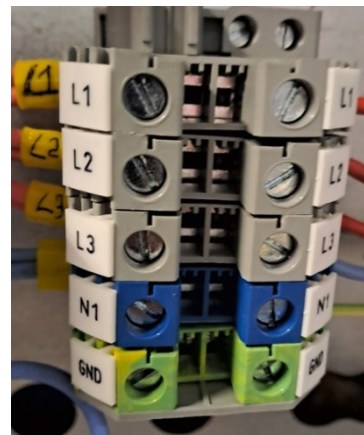
CONEXIÓN AL SISTEMA ELÉCTRICO

m	¡ATENCIÓN! LA CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA DEBE SER REALIZADA POR PERSONAL CUALIFICADO.
----------	--

El horno se suministra sin cable de alimentación. La conexión a la red eléctrica debe ser realizada por un técnico cualificado y especializado instalando un interruptor magnetotérmico diferencial de características adecuadas, en el que la distancia mínima de apertura entre los contactos sea de al menos 3 mm.

El cable de alimentación y los fusibles montados en el sistema eléctrico deben cumplir con los requisitos mínimos indicados en la tabla de características técnicas al inicio de este manual.

Para conectar el horno a la red eléctrica es imprescindible proceder de la siguiente manera, consultando el esquema eléctrico:



- Retire el panel lateral derecho;
- Conectar los conductores del cable de alimentación a la regleta de bornes, que debe ser del tipo homologado H07-RNF, con conductores de sección adecuada según las exigencias de la normativa vigente.

!	SIGA TAMBIÉN LAS SIGUIENTES DISPOSICIONES:
----------	--

- La toma de corriente debe ser de fácil acceso y no debe requerir ningún movimiento.
- La conexión eléctrica debe ser fácilmente accesible incluso después de instalar el horno.
- La distancia entre el horno y la toma de corriente debe ser tal que no produzca tensión en el cable de alimentación. Además, el cable en sí no debe situarse debajo de la base del horno.
- Si el cable de alimentación está dañado deberá ser sustituido por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado para evitar cualquier riesgo.

TOMA DE TIERRA

!	ES OBLIGATORIO QUE EL SISTEMA DE HABITACIÓN ESTÉ EQUIPADO CON PUESTA A TIERRA.
----------	--

En cumplimiento de la normativa vigente, es obligatorio conectar el equipo a un sistema equipotencial cuya eficiencia debe verificarse correctamente según la normativa vigente.

La conexión se realiza en el terminal correspondiente situado en la parte trasera del horno, con un cable de sección mínima de 10mm².

Este terminal está marcado con el siguiente símbolo:

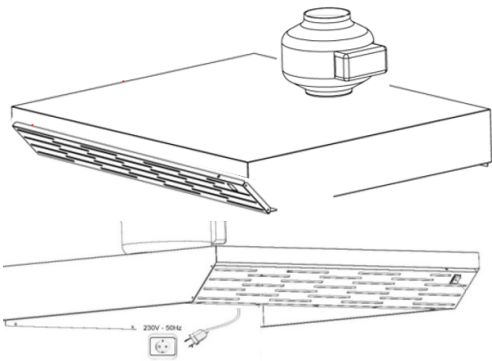


EXTRACCIÓN DE HUMOS

Durante la cocción, el horno puede emitir humos y vapores al ambiente. Si no lo exige la normativa vigente en el país de uso, recomendamos colocar el horno bajo una campana extractora. Campanas de extracción dedicadas con o sin motor de extracción están disponibles a pedido del fabricante.

La campana debe colocarse encima del horno y fijarse con los tornillos adecuados. La conexión eléctrica debe realizarse a una toma monofásica de 10A - 230 V – 50 Hz.

El diámetro de salida de humos de la campana y/o motor es de 125 mm.

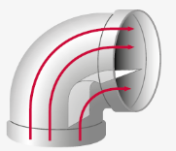
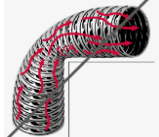


Salida de humos (los tubos no los suministra la empresa fabricante del horno)

Durante la instalación de campanas y tubos de salida de humos hay que tener en cuenta que a medida que aumenta la longitud del tubo de escape, aumenta la contrapresión (resistencia del tubo) y disminuye la cantidad de aire transportado. Los codos y las curvas son problemáticos en la medida en que generan superficies de impacto que detienen el flujo de aire y forman turbulencias. La contrapresión aumenta. Por este motivo, el tubo de escape debe contener la menor cantidad de codos y curvaturas posibles.

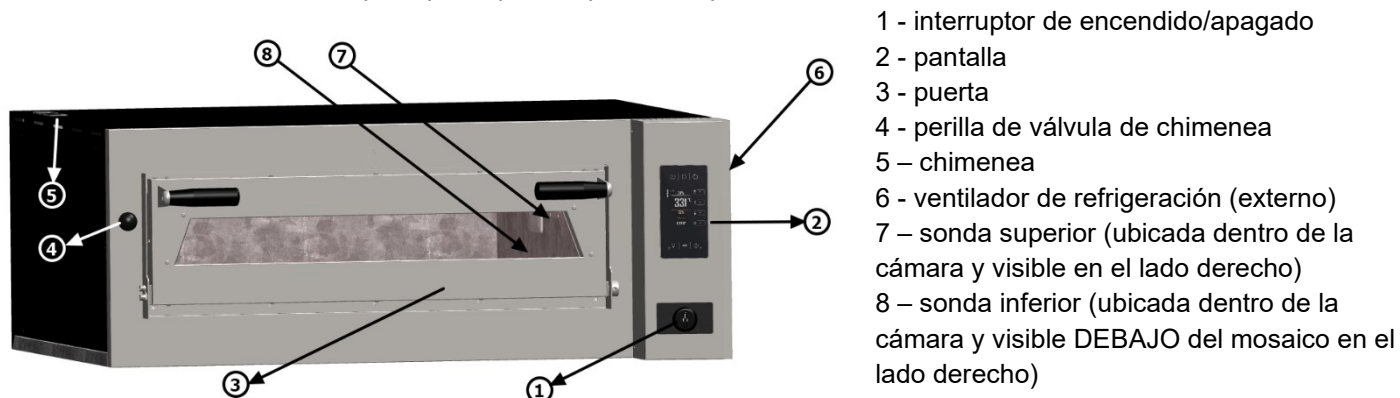
Si por condiciones estructurales contingentes es necesario crear codos y codos, es aconsejable prever un radio lo más grande posible, ya que cuanto menor sea el radio de un codo, mayor será la contrapresión.

Evite también los ángulos rectos, que provocan mayores pérdidas de presión y, por tanto, pérdidas de eficiencia..

		
Codo a 45° Recomendado	Codo a 90° Recomendado	Codo a 90° cuerpos conductores Recomendado
		
Codo a 90°, tubo espiral Recomendado	Codo en ángulo recto, 90° No recomendado	Codo a 90°, tubo espiral triturado No recomendado

CONOCE EL HORNO

El horno fue diseñado exclusivamente para satisfacer las necesidades de cocción de pizza y productos similares. A continuación se detallan las principales partes que lo componen.



Uso de la válvula de chimenea

La válvula de chimenea permite regular la salida de humos y vapores de la cámara de cocción y mantener el calor en la misma.

Es recomendable mantener la válvula completamente cerrada cuando el horno esté calentando, para alcanzar la temperatura deseada en el menor tiempo posible.

Durante la cocción, regular la válvula en función del tipo de producto introducido (más o menos húmedo) y de la carga de trabajo.

PRIMER ENCENDIDO Y PRUEBAS

!	¡ATENCIÓN! LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA Y PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO DEBE SER REALIZADA POR UN TÉCNICO CUALIFICADO Y ESPECIALIZADO.
---	--

control funcional

Antes de encender el horno comprobar:

- Haber retirado la película protectora cuando esté presente;
- Que ha insertado correctamente el enchufe en la toma de corriente eléctrica;
- Que la tensión de alimentación, frecuencia y potencia del sistema sean compatibles con los valores mostrados en la placa situada en el lado derecho del horno.

Primera puesta en marcha y pruebas funcionales

!	¡ATENCIÓN! AL UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ SE ACONSEJA CALENTAR EL HORNO DESCARGADO PARA ELIMINAR LOS MALOS OLORES PROVOCADOS POR LA EVAPORACIÓN DE LA HUMEDAD CONTENIDA EN LAS PIEDRAS REFRACTARIAS, EN EL MATERIAL AISLANTE Y EN LAS PARTES METÁLICAS INTERNAS
---	---

Durante la primera puesta en marcha el técnico deberá comprobar:

- que la instalación se realizó respetando escrupulosamente la legislación vigente y las instrucciones dadas por el fabricante en el manual de instalación;
- que el sistema al que está conectado el producto cumpla con las normas vigentes en el país de instalación;
- que la tensión de red corresponda a los datos indicados en la placa del número de serie;
- que la conexión al sistema eléctrico se ha realizado de acuerdo con la normativa vigente en el país de instalación y respetando escrupulosamente las instrucciones del fabricante recogidas en el manual de instalación;
- que se hayan eliminado todas las películas protectoras del producto
- que la cámara del horno esté libre de objetos no conformes (por ejemplo, herramientas de instalación, manuales, piezas de embalaje, etc.)
- que la evacuación de humos esté presente y que cumpla escrupulosamente las instrucciones dadas por el fabricante en el manual de instalación y sea adecuada respecto a la normativa vigente en el país de instalación

Además, el técnico encargado de realizar el primer encendido y pruebas de funcionamiento deberá:

- Entregar al usuario toda la documentación relativa al horno.
- Instruir al usuario en el uso correcto del producto.
- instruir al usuario sobre el mantenimiento periódico que debe realizarse en el aparato (informado en el capítulo Limpieza y Mantenimiento)

AL UTILIZAR EL EQUIPO POR PRIMERA VEZ Calentar el horno vacío a una temperatura superior e inferior de 150°C durante al menos 8 horas, sin colocar ningún alimento en su interior.

Durante todo este tiempo es recomendable mantener la chimenea de ventilación completamente abierta y mantener encendida la campana o sistema de extracción.

En esta primera fase el horno, debido a la evaporación de la humedad contenida en las partes internas, producirá humos y olores posiblemente desagradables que desaparecerán progresivamente en sucesivos ciclos de funcionamiento.

Durante las fases iniciales de puesta en marcha y pruebas funcionales, el técnico debe verificar el correcto funcionamiento de todos los componentes del aparato.

Instrucciones generales para cocinar

La pizza y productos similares tienen tiempos y temperaturas de cocción que dependen de la receta de la masa, de la forma y espesor de la masa, así como de la cantidad y tipo de ingredientes añadidos.

Por estos motivos siempre es recomendable realizar algunas pruebas de cocción previamente, para conocer mejor las características y funcionamiento del horno.

Los ajustes del horno son aproximadamente los siguientes:

- Mantenga cerrada la válvula de la chimenea hasta que el horno alcance la temperatura programada;
- Establezca la temperatura del cielo deseada;
- Establezca la temperatura de meseta deseada;
- Configure el temporizador (si está presente) según sea necesario.

Es preferible cocinar directamente sobre las piedras, para obtener un mejor resultado del producto.

Si cocina directamente sobre una piedra, es aconsejable ajustar la temperatura de la parte superior a la de la parte inferior;

Si cocinas en bandeja, es recomendable ajustar la temperatura de la parte superior a una temperatura más baja que la de la parte inferior.

PRIMER INFORME DE PUESTA EN MARCHA Y PRUEBA FUNCIONAL

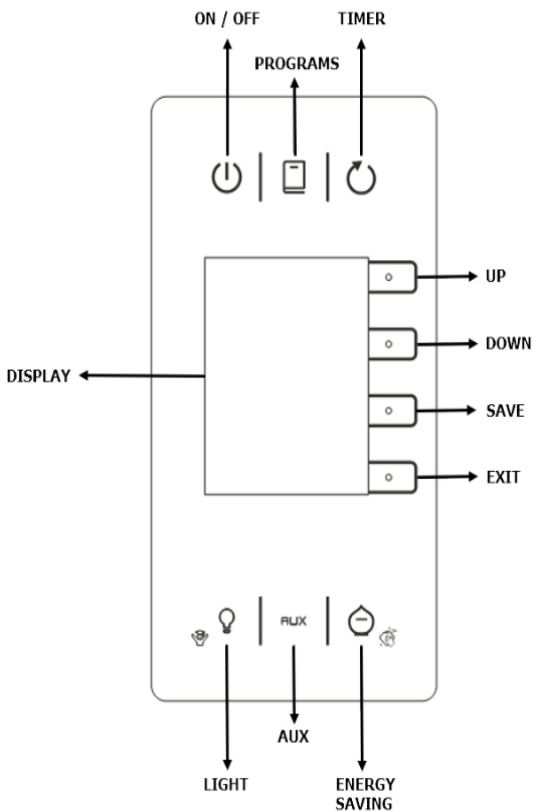
La instalación y todas las conexiones (eléctricas, gas, etc.) deben ser realizadas por un técnico cualificado que deberá emitir un documento/informe que acredite la correcta instalación y las pruebas funcionales exitosas.

Además de la documentación obligatoria que exige la legislación vigente, el técnico puede cumplimentar el siguiente INFORME DE PRIMERA PUESTA EN MARCHA Y COMPROBACIÓN FUNCIONAL DEL PRODUCTO

Espacio para el sello de la empresa que realiza el primer encendido		Fecha			
		Lugar			
PRIMER INFORME DE PUESTA EN MARCHA Y VERIFICACIÓN FUNCIONAL DEL PRODUCTO					
USUARIO				Ciudad	
Nombre Empresa					
Código Postal				Nación	
Teléfono				Correo electrónico	
Número de serie				Modelo	
CONTROL DEL LUGAR DE INSTALACIÓN		SI	NO	INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	
La sala de instalación está dedicada y cumple con los requisitos para cocinar alimentos?				La instalación fue realizada por un técnico especializado cumpliendo con la legislación vigente?	
La sala de instalación tiene un intercambio de aire adecuado?				La instalación se realizó manteniendo las distancias mínimas indicadas en los manuales del producto?	
La sala de instalación cumple con los requisitos indicados en los manuales del producto?				La instalación se realizó siguiendo las instrucciones de los manuales del producto?	
COMPROBACIÓN DEL SISTEMA ELÉCTRICO		SI	NO	Se han eliminado todas las películas protectoras?	
El sistema eléctrico de la sala de instalación está a la altura?				PRIMERA PUESTA EN SERVICIO	
Se ha verificado la declaración de conformidad del sistema eléctrico?				Las pruebas funcionales fueron realizadas por un técnico especializado?	
(SÓLO PARA PRODUCTOS DE GAS) ¿El sistema de gas cumple con los estándares y tiene la presión adecuada?				El producto enciende correctamente?	
(SÓLO PARA PRODUCTOS DE GAS) ¿Se ha verificado la declaración de conformidad del sistema de gas?				Las absorciones del producto corresponden a los valores reportados en la etiqueta del número de serie?	
La tensión de red cumple y es adecuada con los datos indicados en la etiqueta del número de serie?				(SÓLO PARA PRODUCTOS A GAS) ¿Se ha verificado que el tipo y presión del gas son los adecuados para el producto?	
El cable y enchufe conectados al sistema son adecuados para la absorción del producto?				Se han verificado todas las características del producto?	
El disyuntor diferencial al que está conectado el producto es adecuado y tiene una apertura entre los contactos de al menos 3 mm?				Se ha dejado el producto encendido durante el tiempo mínimo indicado en los manuales?	
(SÓLO PARA PRODUCTOS CON INVERSOR) El disyuntor diferencial al que está conectado el producto es clase A?				El usuario ha sido correctamente formado sobre el uso y mantenimiento del producto?	
				Se ha proporcionado al usuario toda la documentación que acompaña al producto?	
Notas del técnico			Notas de usuario		
Nombre y apellidos del técnico			Nombre y apellidos del usuario		
Firma del técnico			Firma de usuario		

CONOCE LA PANTALLA

Descripción del panel de control

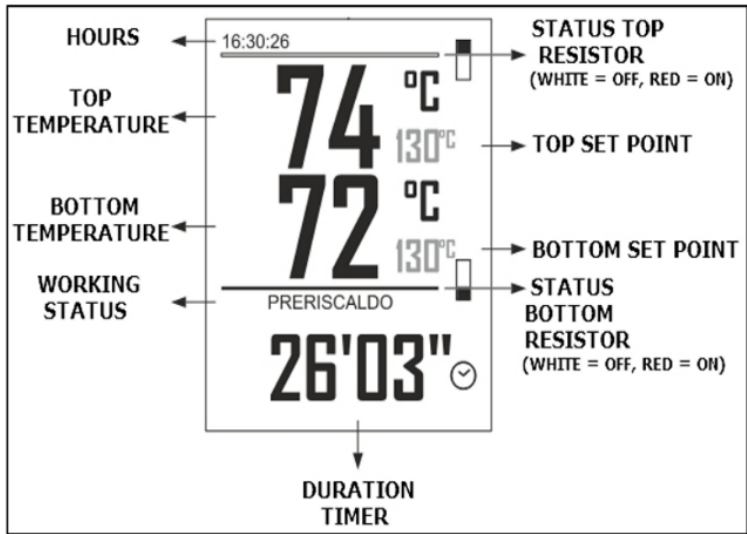


- ON/OFF** Encendido y apagado de la pantalla
- PROGRAMS** Menú PROGRAMAS, ver capítulo dedicado
- TIMER** Activación del TIMER, ver capítulo dedicado
- UP (BOTÓN INTERACTIVO 1)** necesario para moverse por las pantallas del menú interno
- DOWN (BOTÓN INTERACTIVO 2)** necesario para moverse por las pantallas del menú interno
- SAVE (BOTÓN INTERACTIVO 3)** utilizar para guardar una configuración
- EXIT (BOTÓN INTERACTIVO 4)** Se utilizará para salir de las pantallas del menú interno.
- ENERGY SAVING & SCREEN CLEANING** ver capítulo dedicado
- AUX** nessuna funzione associata
- LIGHT & INFO MENU'** ver capítulo dedicado

Panel de control

	ON / OFF	Presione el botón una vez para encender el horno. Mantenga presionado durante aproximadamente 3 segundos para apagar el horno.
	PROGRAMS	Pulsar para acceder a los programas guardados (ver capítulo PROGRAMAS)
	TIMER	Permite activar/desactivar y modificar el temporizador (ver capítulo TIMER)
	ENERGY SAVING & SCREEN CLEANING	Presione UNA VEZ para acceder al modo AHORRO DE ENERGÍA (consulte el capítulo AHORRO DE ENERGÍA Y LIMPIEZA DE PANTALLA). Mantenga presionado durante aproximadamente 3 SEGUNDOS para acceder a la función LIMPIEZA DE PANTALLA. Esta función bloquea las funciones táctiles de la pantalla durante 10 segundos para permitir al usuario limpiar la pantalla sin activar ningún comando inadvertidamente. Después de 10 segundos la función LIMPIEZA DE PANTALLA se desactivará automáticamente.
	LIGHT & EXPERT MENU'	Presionado UNA VEZ encenderá la bombilla dentro de la habitación; presionado por SEGUNDA VEZ apagará la bombilla. Si se mantiene presionado durante aproximadamente 3 SEGUNDOS accederá al MENÚ EXPERTO (ver capítulo LUZ Y MENÚ EXPERTO)

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA



- HOURS** La pantalla indica la hora actual
- TOP TEMPERATURE** Indicación de la temperatura detectada por la sonda superior (cielo)
- BOTTOM TEMPERATURE** Indicación de la temperatura detectada por la sonda inferior (suelo)
- WORKING STATUS** Estado laboral (ver capítulo dedicado)
- STATUS TOP / BOTTON RESISTOR** Estado de funcionamiento de las resistencias superior e inferior (LÍNEA ROJA = ON / LÍNEA BLANCA = OFF)
- TOP / BOTTOM SET POINT** Configuración de temperatura superior (cielo)
- DURATION TIMER** Duración del TIMER (ver capítulo TIMER)

FUNCIONES DEL HORNO

Con el horno encendido, una vez que el interruptor esté en I, la pantalla mostrará:



1. **LA HORA** en la parte superior izquierda
2. El ícono **CALENDARIO** a la derecha (ATENCIÓN. este ícono solo es visible cuando hay al menos un programa almacenado)
3. El icono de **CONFIGURACIÓN** en la parte inferior derecha

CONFIGURACIÓN DE IDIOMA

Asegúrese de que el dispositivo esté apagado.

1.		Toque el botón INTERACTIVE 4: la pantalla mostrará el menú "Configuración".
2.		Toque el botón INTERACTIVO 1 o el botón INTERACTIVO 2 para seleccionar "Idioma".
3.		Toque el botón INTERACTIVE 3: la pantalla mostrará el menú "Idioma".
4.		Toque la tecla INTERACTIVO 1 o la tecla INTERACTIVO 2 para seleccionar un idioma.
5.		Toque el botón INTERACTIVO 3.
6.		Toque el botón INTERACTIVE 4 para salir del procedimiento (o no lo utilice durante 60 s).

AJUSTE DE LA HORA DE LA SEMANA

	ATENCIÓN no desconecte la energía del dispositivo dentro de los dos minutos posteriores a la configuración de la hora y el día de la semana
---	---

Asegúrese de que el dispositivo esté apagado.

1.		Toque el botón INTERACTIVO 4: la pantalla mostrará el menú "Configuración".
2.		Toque el botón INTERACTIVO 1 o el botón INTERACTIVO 2 para seleccionar "Reloj".
3.		Toque el botón INTERACTIVO 3.
4.		Toque el botón INTERACTIVO 1 o el botón INTERACTIVO 2 para seleccionar "Hora".
5.		Toque el botón INTERACTIVO 3: la pantalla mostrará la hora en amarillo.
6.		Toque la tecla INTERACTIVO 1 o la tecla INTERACTIVO 2 antes de 15 s para configurar el valor.
7.		Toque el botón INTERACTIVO 3: la pantalla muestra los minutos en amarillo.
8.		Toque la tecla INTERACTIVO 1 o la tecla INTERACTIVO 2 antes de 15 s para configurar el valor.
9.		Toque el botón INTERACTIVO 3 (o no lo utilice durante 15 s).
10.		Toque el botón INTERACTIVO 1 o el botón INTERACTIVO 2 para seleccionar "Día".
11.		Toque el botón INTERACTIVO 3: la pantalla mostrará el día en amarillo.
12.		Toque la tecla INTERACTIVO 1 o la tecla INTERACTIVO 2 antes de 15 s para configurar el valor.
13.		Toque el botón INTERACTIVO 3 (o no lo utilice durante 15 s).
14.		Toque el botón INTERACTIVO 4 para salir del procedimiento (o no lo utilice durante 60 s).

WORKING STATUS (estado de trabajo)

El horno tiene cuatro estados de funcionamiento.:

1. **PRECALENTAMIENTO**
2. **LISTO**
3. **COCCIÓN:** si TIMER está activo (ver capítulo TIMER)
4. **ALARMA:** la alarma específica parpadeará alternando con uno de los estados de funcionamiento indicados anteriormente (ver capítulo POSIBLES ALARMAS Y SOLUCIONES)

Cuando el aparato esté encendido, al presionar el botón , el horno entrará en estado PRECALENTAMIENTO (la indicación aparecerá en amarillo en el punto "f" del display).

El estado de PRECALENTAMIENTO finalizará pasando al estado LISTO (la indicación aparecerá en verde en el punto "f" del display) cuando:

1. la temperatura leída por ambas sondas (TEMPERATURA SUPERIOR E INFERIOR) habrá alcanzado las temperaturas SET configuradas por el usuario:
2. durante el estado de PRECALENTAMIENTO, el usuario presionará el botón ; Esto llevará el horno al estado LISTO.

ENCENDER / APAGAR EL DISPOSITIVO

Para encender el dispositivo:

1.		Toque el botón ENCENDIDO/APAGADO
----	---	----------------------------------

Per spegnere il dispositivo:

1.		Toque el botón ON/OFF durante 3 s.
----	---	------------------------------------

SET POINT

Cómo configurar el SET POINT del techo y suelo:

Para configurar el punto de ajuste del cielo:

- asegúrese de que el dispositivo esté encendido

1.		Toque el botón INTERACTIVO 1: el display mostrará el valor en amarillo.
2.		Toque la tecla INTERACTIVO 1 o la tecla INTERACTIVO 2 dentro de 15 s para establecer el valor dentro de los límites r1 y r2 (por defecto "0...300").
3.		Toque el botón INTERACTIVE 3 (o no lo utilice durante 15 s).
4.		Toque el botón INTERACTIVE 4 para salir prematuramente del procedimiento (no se guardarán los cambios).

Para establecer el punto de ajuste de audiencia:

- asegúrese de que el dispositivo esté encendido

1.		Toque el botón INTERACTIVE 3: la pantalla mostrará el valor en amarillo.
2.		Toque la tecla INTERACTIVO 1 o la tecla INTERACTIVO 2 dentro de 15 s para establecer el valor dentro de los límites r1 y r2 (por defecto "0...300").
3.		Toque el botón INTERACTIVE 3 (o no lo utilice durante 15 s).
4.		Toque el botón INTERACTIVE 4 para salir prematuramente del procedimiento (no se guardarán los cambios).



PROGRAMAS

Para iniciar el ciclo de cocción con los ajustes almacenados en el programa es necesario tocar el botón START/STOP.

Cada programa puede estar compuesto por una o dos FASES de cocción..

ATENCIÓN: se recomienda el uso de las FASES de cocción para platos de cocción (no para pizza) que requieran dos tipos de cocción a diferentes temperaturas.

Para agregar la segunda fase:

- asegúrese de que el dispositivo esté encendido

1.		Toque el botón LUZ HABITACIÓN durante 3 s: en la pantalla aparecerá el menú "Experto".
2.		Toque el botón INTERACTIVO 1 o el botón INTERACTIVO 2 para seleccionar "Agregar fase".
3.		Toque el botón INTERACTIVO 3.
4.		Toque el botón INTERACTIVE 4 para salir del procedimiento (o no lo utilice durante 60 s).

Para configurar una fase:

- asegúrese de que el dispositivo esté encendido

1.		Toque el botón LUZ HABITACIÓN durante 3 s: en la pantalla aparecerá el menú "Experto".
2.		Toque la tecla INTERACTIVO 1 o la tecla INTERACTIVO 2 para seleccionar una fase.
3.		Toque el botón INTERACTIVO 3.
4.	Configure el dispositivo con los procedimientos ilustrados en los párrafos anteriores.	

Para cancelar la segunda fase:

- asegúrese de que el dispositivo esté encendido

1.		Toque el botón LUZ HABITACIÓN durante 3 s: en la pantalla aparecerá el menú "Experto".
2.		Toque el botón INTERACTIVO 1 o el botón INTERACTIVO 2 para seleccionar "Eliminar fase".
3.		Toque el botón INTERACTIVO 3.
4.		Toque el botón INTERACTIVO 3 nuevamente.
5.		Toque el botón INTERACTIVE 4 para salir del procedimiento (o no lo utilice durante 60 s).

ALMACENAMIENTO DE UN PROGRAMA

Configure el dispositivo con los procedimientos ilustrados en los párrafos anteriores.

1.		Toque el botón PROGRAMAS durante 3 s: en la pantalla aparecerá el menú "Programas", la palabra "Programas" está en amarillo.
2.		Toque el botón INTERACTIVO 1 o el botón INTERACTIVO 2 para seleccionar una posición; se sobrescribirán todos los programas ya almacenados.
3.		Toque el botón INTERACTIVE 3: la inscripción "Programas" se volverá blanca.
4.		Toque el botón INTERACTIVE 4 para salir del procedimiento (o no lo utilice durante 60 s).

COMENZAR UN PROGRAMA

Asegúrate de que tu dispositivo esté encendido.

1.		Toque el botón PROGRAMAS: la pantalla mostrará el menú "Programas".
2.		Toque el botón INTERACTIVO 1 o el botón INTERACTIVO 2 para seleccionar un programa.
3.		Toque el botón INTERACTIVO 3: el programa se iniciará, el estado del dispositivo mostrará el nombre del programa.
4.		Toque el botón INTERACTIVE 4 para salir del procedimiento (o no lo utilice durante 60 s).

CANCELACIÓN DE UN PROGRAMA

Asegúrate de que tu dispositivo esté encendido.

1.		Toque el botón PROGRAMAS: la pantalla mostrará el menú "Programas".
2.		Toque el botón INTERACTIVO 1 o el botón INTERACTIVO 2 para seleccionar un programa.
3.		Toque el botón INTERACTIVO 4 durante 3 s.
4.		Toque el botón INTERACTIVO 3.
5.		Toque el botón INTERACTIVE 4 para salir del procedimiento (o no lo utilice durante 60 s).

ENCENDIDO SEMANAL PROGRAMADO

Es posible memorizar hasta 9 encendidos programados semanales. Se iniciará un programa cuando encienda el dispositivo. Para iniciar el ciclo de cocción con los ajustes almacenados en el programa es necesario tocar el botón START/STOP.

Memorización de un encendido

- asegúrese de que se haya almacenado al menos un programa (si no se ha almacenado ningún programa, el símbolo del calendario no será visible a la derecha del botón INTERACTIVE 3)
- asegúrese de que el dispositivo esté apagado

1.		Toque el botón INTERACTIVO 3.
2.		Toque el botón INTERACTIVE 1 o el botón INTERACTIVE 2 para seleccionar "Agregar energía".
3.		Toque el botón INTERACTIVO 3.
4.		Toque el botón INTERACTIVO 1 o el botón INTERACTIVO 2 para seleccionar "Día".
5.		Toque el botón INTERACTIVE 3: la pantalla mostrará el día en amarillo.
6.		Toque la tecla INTERACTIVO 1 o la tecla INTERACTIVO 2 antes de 15 s para configurar el valor.
7.		Toque el botón INTERACTIVE 3 (o no lo utilice durante 15 s).
8.		Toque el botón INTERACTIVO 1 o el botón INTERACTIVO 2 para seleccionar "Hora".
9.		Toque el botón INTERACTIVE 3: la pantalla mostrará la hora en amarillo.
10.		Toque la tecla INTERACTIVO 1 o la tecla INTERACTIVO 2 antes de 15 s para configurar el valor.
11.		Toque el botón INTERACTIVE 3: la pantalla muestra los minutos en amarillo.

12.		Toque la tecla INTERACTIVO 1 o la tecla INTERACTIVO 2 antes de 15 s para configurar el valor.
13.		Toque el botón INTERACTIVE 3 (o no lo utilice durante 15 s).
14.		Toque el botón INTERACTIVO 1 o el botón INTERACTIVO 2 para seleccionar "Programa".
15.		Toque el botón INTERACTIVE 3: la pantalla mostrará el programa en amarillo.
16.		Toque la tecla INTERACTIVO 1 o la tecla INTERACTIVO 2 antes de 15 s para configurar el valor.
17.		Toque el botón INTERACTIVE 3 (o no lo utilice durante 15 s).
18.		Toque el botón INTERACTIVO 1 o el botón INTERACTIVO 2 para seleccionar "Guardar".
19.		Toque el botón INTERACTIVO 3.
20.		Toque el botón INTERACTIVE 4 para salir del procedimiento (o no lo utilice durante 60 s).

Activación de los encendidos

1.		Apague el dispositivo.
2.		Toque el botón INTERACTIVO 1 o el botón INTERACTIVO 2 para seleccionar un encendido.
3.		Toque el botón START/STOP: la pantalla mostrará el día y la hora del próximo encendido y el programa que se iniciará
		Toque el botón ON/STAND-BY para apagar el dispositivo sin activar los encendidos.

Cambiar un encendido

Asegúrese de que el dispositivo esté apagado

1.		Toque el botón INTERACTIVO 3.
2.		Toque el botón INTERACTIVO 1 o el botón INTERACTIVO 2 para seleccionar "Encendido".
3.		Toque el botón INTERACTIVO 3: el display mostrará las activaciones en amarillo.
4.		Toque el botón INTERACTIVO 1 o el botón INTERACTIVO 2 para seleccionar un encendido.
5.		Toque el botón INTERACTIVO 3.
6.		Toque el botón INTERACTIVE 4 para salir del procedimiento (o no lo utilice durante 60 s).

Cancelación de un encendido

Asegúrese de que el dispositivo esté apagado

1.		Toque el botón INTERACTIVO 3.
2.		Toque el botón INTERACTIVO 1 o el botón INTERACTIVO 2 para seleccionar "Encendido".
3.		Toque el botón INTERACTIVO 3: el display mostrará las activaciones en amarillo.
4.		Toque el botón INTERACTIVO 1 o el botón INTERACTIVO 2 para seleccionar un encendido.
5.		Toque el botón INTERACTIVO 3.
6.		Toque el botón INTERACTIVO 1 o el botón INTERACTIVO 2 para seleccionar "Borrar encendido".
7.		Toque el botón INTERACTIVO 3.
8.		Toque el botón INTERACTIVO 3 nuevamente.
9.		Toque el botón INTERACTIVE 4 para salir del procedimiento (o no lo utilice durante 60 s).

 TIMER

Esta función se utiliza para iniciar o detener el TEMPORIZADOR DE COCCIÓN.

Al activar el temporizador se activará una cuenta atrás (configurable por el usuario) al final de la cual el horno emitirá una señal acústica.

Cómo iniciar el TEMPORIZADOR DE COCCIÓN

Para iniciar un ciclo de cocción:

- asegúrese de que el dispositivo esté encendido
- asegúrese de que el temporizador de cocción esté configurado

1.		Toque el botón START/STOP: el temporizador de cocción se iniciará, el estado del dispositivo mostrará "COCINANDO", al final del conteo mostrará "END"
----	---	---

Para interrumpir un ciclo de cocción:

1.		Toque el botón START/STOP durante 1 s
----	---	---------------------------------------

Cómo configurar el TEMPORIZADOR

Asegúrate de que tu dispositivo esté encendido

1.		Toque el botón INTERACTIVE 4: la pantalla mostrará los minutos en amarillo.
2.		Toque la tecla INTERACTIVO 1 o la tecla INTERACTIVO 2 antes de 15 s para configurar el valor.
3.		Toque el botón INTERACTIVE 3: la pantalla muestra los segundos en amarillo.
4.		Toque la tecla INTERACTIVO 1 o la tecla INTERACTIVO 2 antes de 15 s para configurar el valor.
5.		Toque el botón INTERACTIVE 3 (o no lo utilice durante 15 s).
6.		Toque el botón INTERACTIVE 4 para salir prematuramente del procedimiento (no se guardarán los cambios).

 ENERGY SAVING & SCREEN CLEANING

Al presionar una vez  Se activará el modo AHORRO DE ENERGÍA.

Este modo hará funcionar las resistencias alimentándolas a intervalos regulares, permitiendo una reducción del consumo de hasta un 50%. Este modo se desactiva automáticamente después de 240' o presionando nuevamente .

 ENCENDIDO = AHORRO DE ENERGÍA ENCENDIDO

 APAGADO = AHORRO DE ENERGÍA APAGADO

Manteniendo pulsado  durante aproximadamente tres segundos se activará LIMPIEZA DE PANTALLA; en este modo la pantalla no aceptará ningún comando para permitir su limpieza. Allá **SCREEN CLEANING** dura 10 segundos durante los cuales, en la pantalla, aparecerá una cuenta regresiva; al finalizar el modo LIMPIEZA DE PANTALLA, la pantalla volverá a la pantalla operativa.



LIGHT & EXPERT MENU'

Al presionar una vez  La luz dentro de la habitación se activará

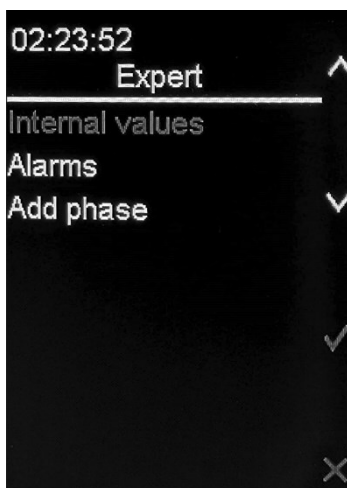
 ENCENDIDO = LUZ EN LA HABITACIÓN ENCENDIDA

 APAGADO = LUZ EN LA HABITACIÓN APAGADA

Manteniendo pulsado  durante aproximadamente tres segundos, accederá al **MENÚ EXPERTO**

1.		Toque el botón LUZ HABITACIÓN durante 3 s: en la pantalla aparecerá el menú "Experto".
2.		Toque la tecla INTERACTIVO 1 o la tecla INTERACTIVO 2 para seleccionar "VALOR INTERNO, ALARMAS o AÑADIR FASE o BORRAR FASE".
3.		Toque el botón INTERACTIVO 3.
4.		Toque el botón INTERACTIVE 4 para salir del procedimiento (o no lo utilice durante 60 s).

EXPERT MENU'



Este menú le permite tener información detallada sobre el funcionamiento del horno específicamente en cuanto a:

VALORES INTERNOS: puedes comprobarlo dentro de esta pantalla

- EL VALOR LEÍDO POR LAS SONDAS (Sonda Cielo, Suelo y Carta)
- ENTRADA DIGITAL (el valor siempre es OPN; valor no a tener en cuenta)
- SKY (estado del relé en la placa ON/OFF)
- SUELO (estado del relé en la placa ON/OFF)
- LUZ DE LA HABITACIÓN (ENCENDIDO/APAGADO)
- AUX (el valor siempre está en OFF; valor no a tener en cuenta)

ALARMAS: puedes comprobarlo en esta pantalla

- SKY PROBE ON/OFF (sonda ON en funcionamiento / sonda OFF en alarma)
- SONDA DE SUELO ON/OFF (Sonda ON funcionando / Sonda OFF en alarma)
- SONDA DE TARJETA (sonda ON en funcionamiento / sonda OFF en alarma)
- TEMPERATURA ALTA DEL CONTROLADOR (visualización de T° ENCENDIDO ok / visualización de T° APAGADO > 70°)
- TÉRMICO (valor siempre APAGADO por lo tanto no indicativo para actividades de diagnóstico)
- PUERTA (el valor siempre está APAGADO, por lo tanto no es indicativo para actividades de diagnóstico)
- RELOJ (temporizador ON activo / temporizador OFF desactivado)

Para más información sobre alarmas consultar el capítulo **POSIBLES ALARMAS Y SOLUCIONES**

AÑADIR FASE / ELIMINAR FASE

En esta pantalla puede agregar o eliminar una o más fases. Ver capítulo PROGRAMAS – FASES.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Precauciones de seguridad

m	ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE OPERACIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO, CUMPLIR CON ESTAS "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD".
----------	--

- **Asegurarse** de que el horno esté apagado y bien enfriado;
- **Asegurarse** de que el horno no esté alimentado eléctricamente;
- **Asegurarse** de que la alimentación no pueda volverse a encender casualmente; desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica;
- **Utilizar** los equipos de protección individual previstos por la directiva 89/391/CEE;
- **No** utilizar productos químicos sobre las lozas ignífugas y sobre las partes internas del horno;
- **No** utilizar agua a través de tubos o limpiadoras a presión elevada;
- **No** utilizar materiales o esponjas abrasivas para limpiar los cristales de la puerta y las partes metálicas del horno;
- **No** limpiar el cristal de la puerta cuando sigue caliente;
- **Instalar** todas las protecciones y volver a activar todos los dispositivos de seguridad una vez terminada la limpieza, el mantenimiento o las operaciones de reparación, antes de la nueva puesta en marcha del horno.

Mantenimiento diario para usuarios

m	ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE OPERACIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO, CUMPLIR CON ESTAS "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD".
----------	--

Para conservar el horno siempre limpio y eficiente, se precisa una limpieza y un mantenimiento ordinarios que deben efectuarse a plazos regulares, como se describe a continuación:

- **Limpieza diaria**
 1. Limpiar la parte interna de la cámara de cocción utilizando un cepillo de metal para retirar los depósitos de harina y residuos de la cocción;
 2. Limpiar internamente y externamente el vidrio de la puerta con un paño suave y un detergente delicado;
No utilizar esponjas abrasivas.
 3. Limpiar las partes exteriores del horno como puertas, tiradores de la puerta y frontón mando con un paño suave y un detergente delicado.
No utilizar esponjas abrasivas.
- **Limpieza semanal**

Limpiar minuciosamente las partes exteriores del horno con un paño suave y un detergente delicado.
No utilizar esponjas abrasivas.

Limpiar todas las salidas de ventilación que se encuentran en la parte delantera, lateral y trasera del horno;
- **Limpieza mensual**

Engrasar los pernos y resortes de la puerta con una grasa no tóxica.
Para acceder al muelle abrir el panel lateral izquierdo.

Servicio postventa

Para solicitar repuestos, comuníquese con su distribuidor, consultando siempre los datos que se muestran en la placa de identificación ubicada en el costado del equipo (Modelo, número de serie, etc.) y el código del repuesto que se muestra en el despiece de repuestos.

Para cualquier solicitud de mantenimiento, reparación y/o sustitución extraordinaria, dirijase exclusivamente al distribuidor autorizado donde adquirió el electrodoméstico y/o a un técnico especializado que esté en posesión de los requisitos técnico-profesionales exigidos por la normativa vigente.

MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO DIRIGIDO A TÉCNICOS CUALIFICADOS Y ESPECIALIZADOS

m	PARA CUALQUIER OPERACIÓN QUE NO SEA RESPONSABILIDAD DEL USUARIO, ES NECESARIO SOLICITAR LA INTERVENCIÓN DE UN TÉCNICO ESPECIALIZADO. ENTONCES CONTACTE A SU DISTRIBUIDOR LOCAL Y/O SERVICIO DE ASISTENCIA.
----------	---

m	ANTES DE REALIZAR CUALQUIER INTERVENCIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO, APAGUE LA ENERGÍA ELÉCTRICA Y SIGA LAS "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD".
----------	--

!	LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES RELATIVAS AL "MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO" ESTÁN Estrictamente reservadas al personal cualificado y especializado
----------	--

IMPORTANTE

Para evitar un desgaste excesivo (no cubierto por la garantía) es obligatorio realizar un mantenimiento completo al menos una vez al año por un técnico especializado.

El técnico deberá limpiar cuidadosamente la máquina en todas sus partes, comprobar el funcionamiento y estado de desgaste de todos los componentes.

LIMPIEZA GENERAL

Asegúrese periódicamente de la limpieza general del equipo. Después de que el aparato se haya enfriado, elimine con cuidado todos los residuos que se hayan creado en todos los componentes internos y externos utilizando un paño o una esponja húmedos, posiblemente con agua y jabón y luego enjuague y seque, limpiando las partes satinadas en la dirección del acabado satinado. .

Retire periódicamente y con cuidado la grasa que se desprende durante la cocción, ya que provoca posibles combustión y explosiones.

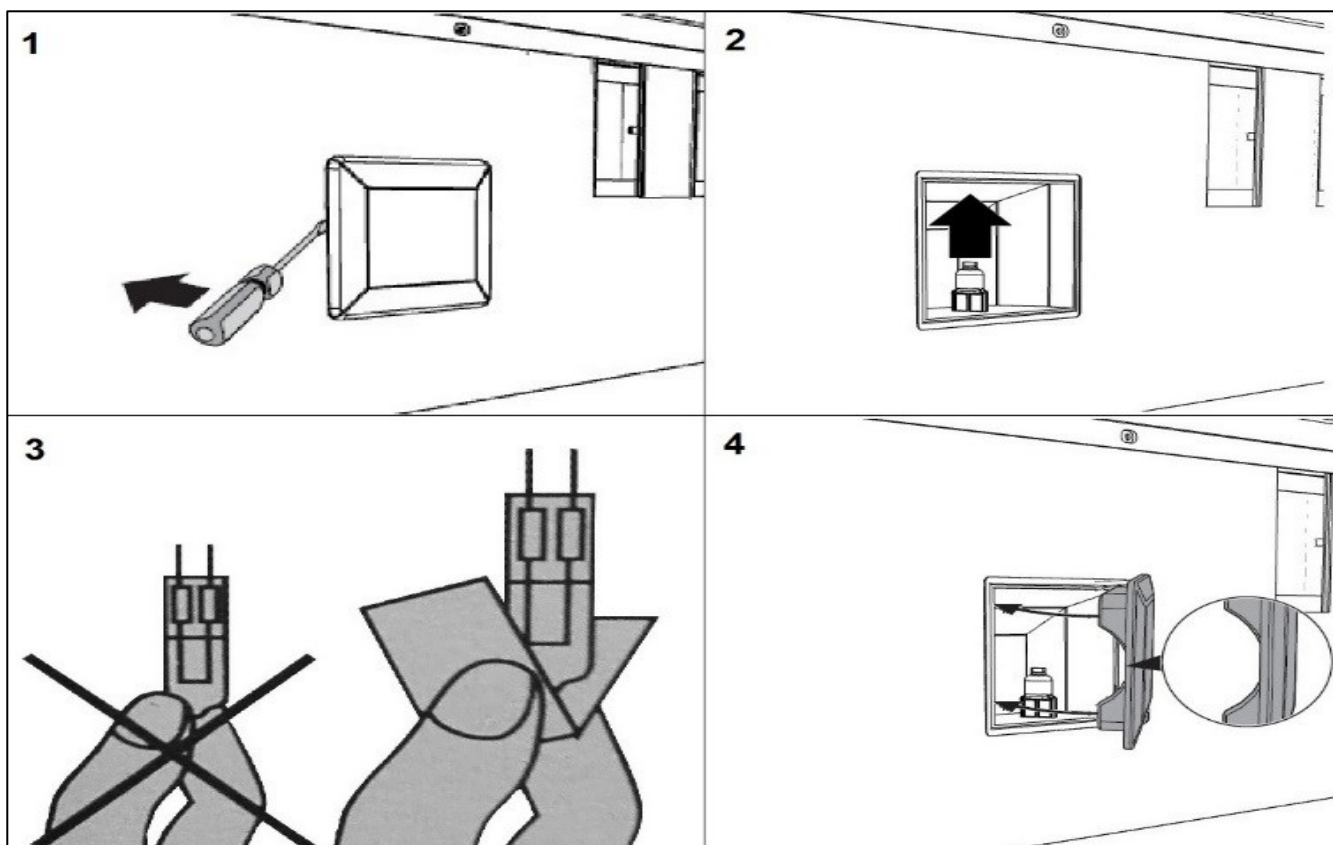
No lave el equipo con chorros de agua directos o a presión. Evite que el agua o cualquier producto utilizado entre en contacto con las partes eléctricas. Está prohibido utilizar detergentes nocivos para la salud para la limpieza. No limpie las puertas de vidrio templado cuando aún estén calientes. No utilizar disolventes, productos de limpieza que contengan sustancias agresivas (cloradas, ácidas, corrosivas, abrasivas, etc.) ni herramientas que puedan dañar las superficies; Antes de reiniciar el aparato, tenga cuidado de no dejar nada utilizado para la limpieza y/o mantenimiento en el horno.

Sustitución de la iluminación

m	ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE OPERACIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO, CUMPLIR CON ESTAS "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD".
	¡NUNCA SUSTITUIR LA ILUMINACIÓN CON EL HORNO CALIENTE!
	¡ESPERAR QUE EL HORNO SE ENFRÍE!
!	NO TOCAR la iluminación con las manos sin protección, utilizar siempre guantes, un trozo de papel o un paño para evitar estropearla y como consecuencia disminuir la vida de la iluminación;

Sustituir la iluminación como sigue:

1. Quitar el vidrio de protección de la lámpara mediante un utensilio (por ejemplo, un destornillador);
2. Desenroscar y quitar la lámpara;
3. Sustituir la lámpara con una original o que tenga las mismas características, **no tocar con las manos sin protección**;
4. Montar el vidrio de protección.



SUSTITUCIÓN DE LAS SONDAS DE TEMPERATURA

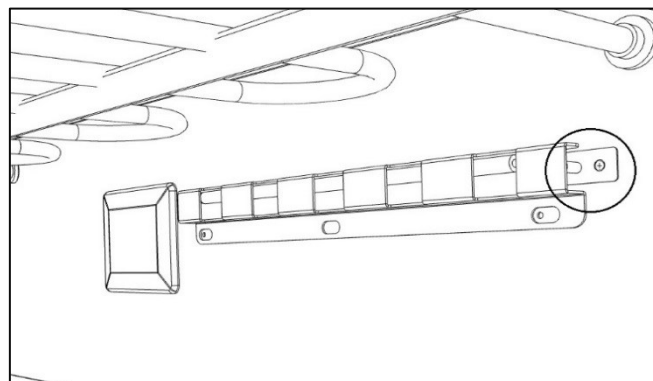
m

ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO, ADOpte LAS “PRECAUCIONES DE SEGURIDAD”

1. Retire el panel lateral derecho;
2. Desconectar la sonda del tablero de potencia dentro del compartimiento del sistema eléctrico (ver esquema eléctrico);
3. Desenroscar el tornillo de fijación de la sonda ubicada en el interior de la cámara;
4. Retire la sonda del interior de la cámara;
5. Reemplace la sonda introduciéndola desde el interior de la cámara;
6. Realizar las operaciones inversas para el montaje, asegurándose de conectar correctamente las polaridades de la sonda (ver esquema eléctrico).

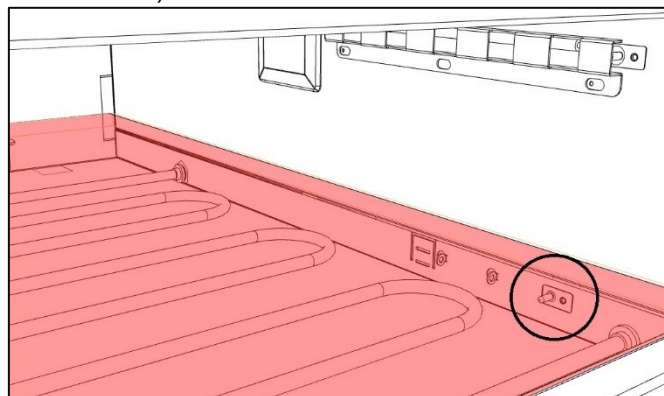
Sustitución del sensor de temperatura de la parte superior

1. Quitar el panel lateral derecho;
2. Desconectar el sensor de la placa de potencia del interior del compartimiento del sistema eléctrico (vease el esquema eléctrico);
3. Desenroscar los tornillos de fijación del sensor colocado al interior de la cámara;
4. Retirar el sensor del interior de la cámara;
5. Sustituir el sensor metiéndolo al interior de la cámara;
6. Realizar las operaciones inversas para volver a colocarlo todo, prestando atención de conectar correctamente las polaridades del sensor (véase el esquema eléctrico).



Sustitución del sensor de temperatura de la platea

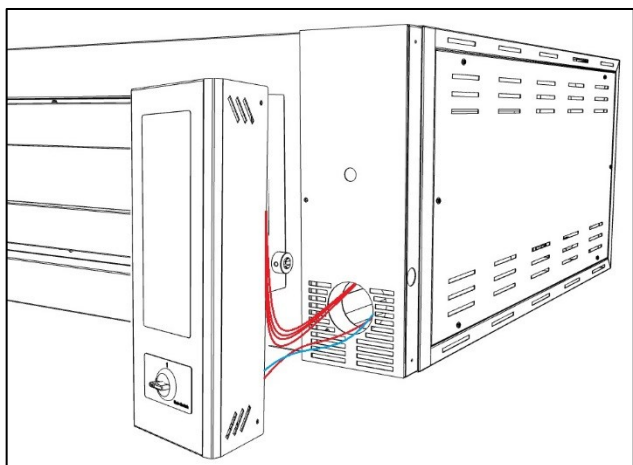
1. Quitar el panel lateral derecho;
2. Desconectar el sensor de la placa de potencia del interior del compartimiento del sistema eléctrico (vease el esquema eléctrico);
3. Levantar el baldosín cercano al lado derecho de la cámara;
4. Desenroscar los tornillos de fijación del sensor colocado al interior de la cámara;
5. Retirar el sensor del interior de la cámara;
6. Sustituir el sensor metiéndolo al interior de la cámara;
7. Recolocar el baldosín;
8. Realizar las operaciones inversas para volver a colocarlo todo, prestando atención de conectar correctamente las polaridades del sensor (véase el esquema eléctrico).



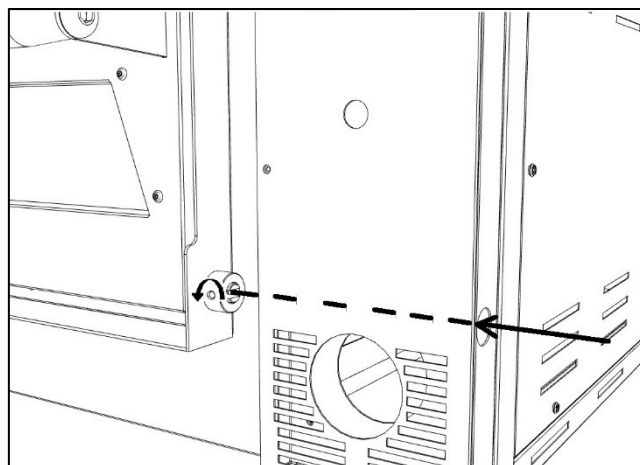
SUSTITUCIÓN DEL VIDRIO y/o JUNTA DE LA PUERTA

m

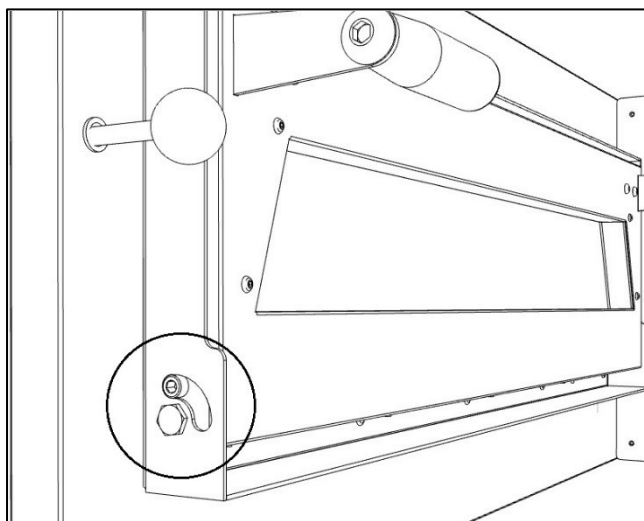
ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO, ADOpte LAS “PRECAUCIONES DE SEGURIDAD”



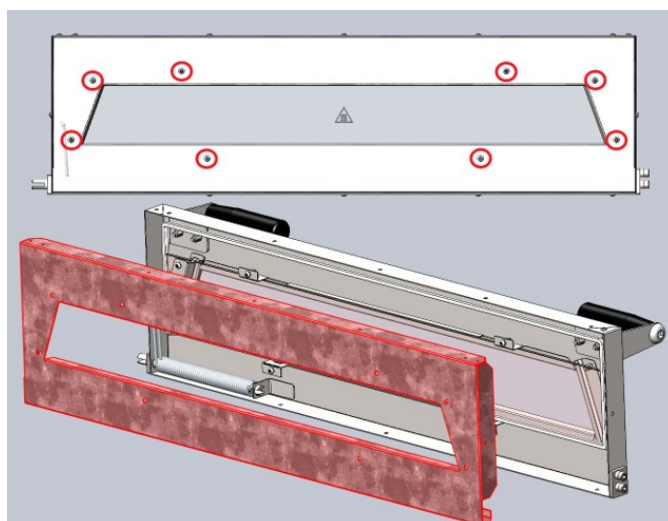
Retire el frente de control sin desconectar el cableado.



Inserte un destornillador de punta plana en el pasador de resorte, pasándolo por el orificio indicado. Afloje el tornillo prisionero que sujeta el pasador del resorte y gire el destornillador en sentido antihorario para descargar el resorte.



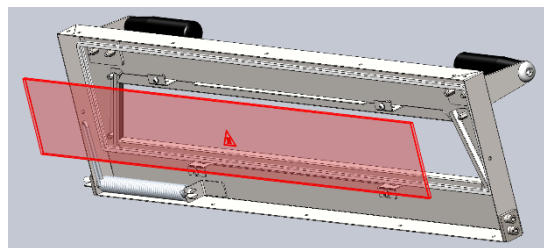
Retire los tornillos en el lado izquierdo de la puerta y retírela.



Desenrosque los tornillos de fijación de la puerta interior (lateral y trasera) y retírela.



Retire o reemplace la junta.

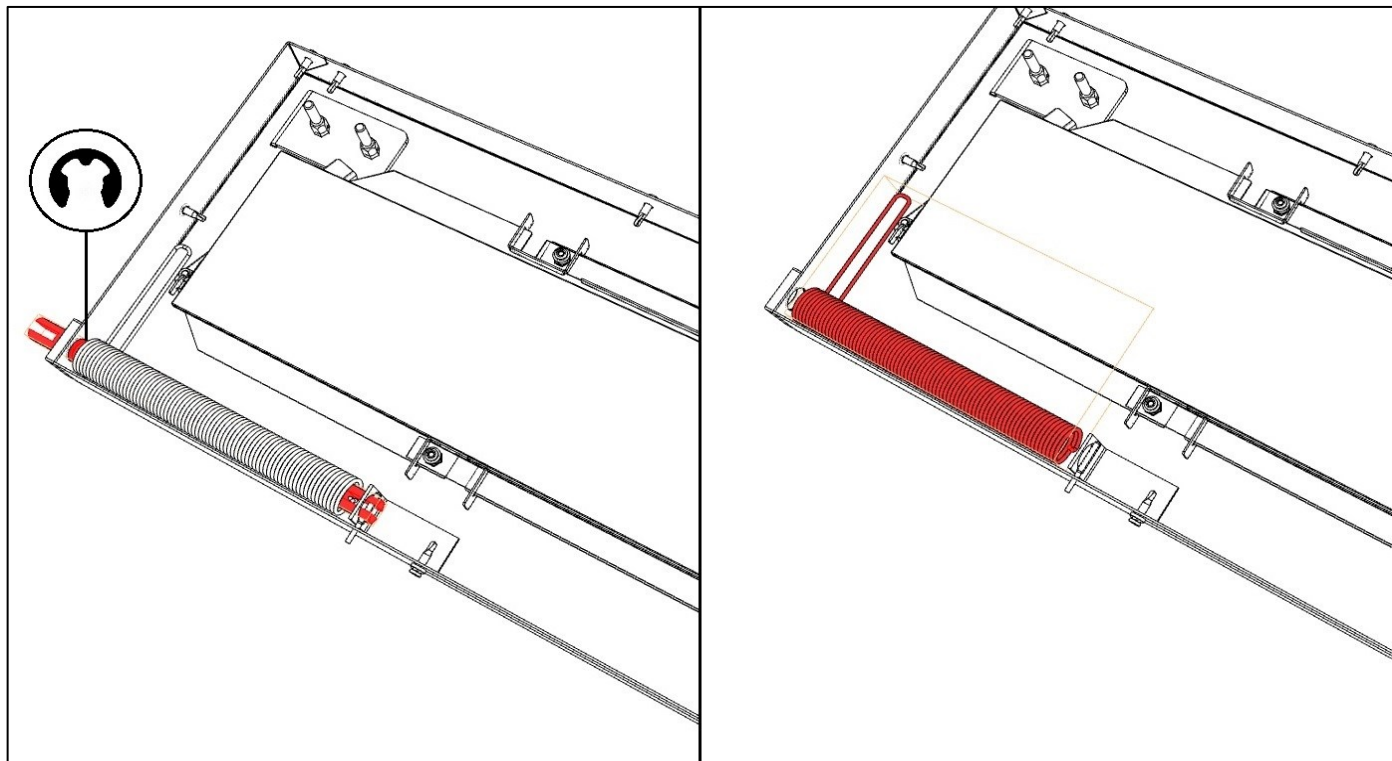


Quitar o reemplazar el vidrio

REEMPLAZO DEL MUELLE DE LA PUERTA

m	ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO, ADOpte LAS “PRECAUCIONES DE SEGURIDAD”
---	--

Para sustituir el resorte de la puerta hay que seguir las instrucciones del capítulo anterior (**Sustitución del vidrio de la puerta**) para retirar la puerta del horno y desmontar la contrapuerta.



- Una vez la contrapuerta desmontada, retirar el seeger que bloquea el muelle (imagen de la izquierda);
- Extraer el perno para poder retirar el resorte;
- Sustituir el muelle y recolocar el perno con el seeger de bloquear (imagen de la derecha);
- Para el montaje de la puerta seguir las operaciones inversas.

SUSTITUCIÓN DE RESISTENCIAS

m	ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO, ADOpte LAS “PRECAUCIONES DE SEGURIDAD”
---	--

Una vez se hayan realizado las “**Precauciones de seguridad**” sustituir la resistencia de la puerta como sigue:

- Para sustituir la **resistencia de la parte superior**, quitar el panel lateral derecho;
- Desconectar los cables de alimentación relativos a la resistencia que se quiere sustituir;
- Retirar la lana mineral para acceder a los tornillos o tuercas de fijación de la resistencia que se quiere sustituir;
- Extraer la resistencia defectuosa y sustituirla con la nueva;
- Seguir las operaciones inversas para volver a montar.
- Para sustituir la **resistencia de la platea**, quitar el panel lateral derecho;
- Desconectar los cables de alimentación relativos a la resistencia que se quiere sustituir;
- Retirar la lana mineral para acceder a los tornillos o tuercas de fijación de la resistencia que se quiere sustituir;
- Retirar el baldosín de la platea;
- Extraer la resistencia defectuosa y sustituirla con la nueva;
- Recolocar el baldosín y seguir las operaciones inversas para volver a montar.

POSIBLES ANOMALÍAS y ALARMAS

m	Si observa alguna anomalía, mal funcionamiento o avería, no utilice el equipo, contacte con el distribuidor y/o con un técnico cualificado y especializado. Si es necesario sustituir componentes del producto, solicite siempre repuestos originales, de lo contrario la garantía quedará anulada
----------	--

m	Todas las intervenciones indicadas en la columna SOLUCIÓN marcada con (*) deben ser realizadas únicamente por personal especializado y calificado de acuerdo con la normativa vigente en el país de uso y respetando las normas relativas a sistemas y seguridad laboral.
----------	---

POSIBLES ANOMALÍAS

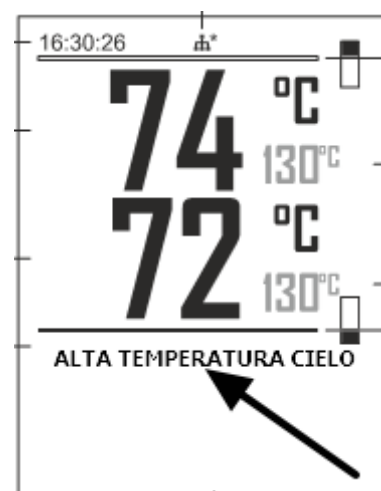
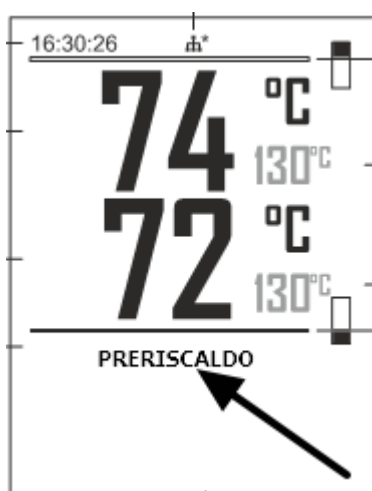
ANOMALÍA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
EL HORNO NO ENCIENDE	falta de electricidad	Verifique el interruptor principal, la toma, el enchufe y el cable de alimentación, el bloque de terminales dentro del compartimiento de control*
	El interruptor principal está en la posición "0"	Mueva el interruptor principal a la posición "1"
LA PANTALLA ESTÁ APAGADA (a pesar de que el interruptor general esté en la posición "1" y la alimentación eléctrica esté presente)	Pantalla desconectada	Verificar la conexión eléctrica del display *
	Pantalla defectuosa	Comprobar el funcionamiento del display *
LA LUZ NO SE ENCIENDE AUNQUE EL HORNO SE CALENTA	Bombilla quemada	Reemplace la bombilla *
	El transformador esta defectuoso	Verificar el funcionamiento del transformador *
	El portalámparas está defectuoso	Comprobar el funcionamiento del portalámparas *
LA CÁMARA DE COCCIÓN NO CALENTA ADECUADAMENTE	El cielo y/o el suelo SET estaban demasiado bajos	Modificar los valores SET del cielo y suelo
	Una o más resistencias no funcionan correctamente	Comprobar el voltaje y correcto funcionamiento de las resistencias*
	Una o más resistencias no están alimentadas	Verificar todos los componentes que gestionan la alimentación y el correcto funcionamiento de las resistencias *
	Las sondas o termómetros no funcionan correctamente	Verificar el funcionamiento de sondas y/o termómetros *
	La tarjeta (si está presente) no lee la temperatura detectada por las sondas	Comprueba el funcionamiento de la tarjeta *
EL HORNO SE ENCIENDE, LA BOMBILLA NO SE ENCIENDE Y LA TEMPERATURA DEL CIELO Y DEL SUELO NO SUBE	Se ha disparado el termostato de seguridad. En esta condición las líneas de la RESISTENCIA DE ESTADO (ver capítulo dedicado) son siempre blancas (apagadas) y la luz de la cámara siempre está apagada (apagada)	Comprobar el correcto funcionamiento y resetear el termostato de seguridad (situado en el interior del panel derecho) *

LA TEMPERATURA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN SIGUE SUBIENDO MUY POR ENCIMA DEL ESTABLECIDO	Las resistencias están continuamente alimentadas.	Verificar todos los componentes que gestionan la alimentación y el correcto funcionamiento de las resistencias *
	Las sondas o termómetros no funcionan correctamente	Verificar el funcionamiento de sondas y/o termómetros *
	La válvula de la chimenea está cerrada.	Ajustar la válvula de la chimenea.
LA CALIDAD DE COCCIÓN DE LA PIZZA NO ES LA DESEADA	No se respetan las temperaturas de trabajo.	Compruebe si el techo y el suelo alcanzan las temperaturas SET
	Las temperaturas de trabajo no son ideales	Pruebe pruebas de cocción con otros AJUSTES de temperatura (ver capítulo INSTRUCCIONES GENERALES DE COCCIÓN)
	Funcionamiento anormal de sondas/termostatos, resistencias y/o placa	Comprobar el correcto funcionamiento de todos los componentes dedicados al control y calentamiento de las resistencias y la temperatura *
SE QUEMAN LAS PRIMERAS PIZZAS COCIDAS	Durante el precalentamiento, el SET del PLATEA se fijó con un valor demasiado alto: las superficies refractarias se calentaron excesivamente, quemando las primeras pizzas cocidas.	Cambie la configuración de la placa durante la fase de precalentamiento del horno.
		Esperar a que se estabilice la temperatura de los refractarios.

POSIBLES ALARMAS

ALARMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
SONDA DEL CIELO con numeración de temperatura en vivo reemplazado por -	La sonda no está conectada correctamente o está dañada.	Verificar las conexiones eléctricas de la sonda y su correcto funcionamiento *
SONDA DE SUELO con numeración de temperatura en vivo reemplazado por -	La sonda no está conectada correctamente o está dañada.	Verificar las conexiones eléctricas de la sonda y su correcto funcionamiento *
TEMPERATURA ALTA DEL CIELO	La sonda detectó una temperatura en habitaciones superiores a 500° C	Verificar el correcto funcionamiento de la sonda y/o la causa del aumento excesivo de temperatura *
TEMPERATURA ALTA DEL PISO	La sonda detectó una temperatura en habitaciones superiores a 500° C	Verificar el correcto funcionamiento de la sonda y/o la causa del aumento excesivo de temperatura *
ALTA TEMPERATURA DEL CONTROLADOR	La temperatura detectada en el interior del display superó los 70°	Compruebe el funcionamiento del ventilador de refrigeración*
		Verificar las condiciones ambientales (T° MAX de +5°C a +35°C y humedad no superior al 70%)
		Verificar la presencia de polvo y/o componentes extraños que impidan que la tarjeta se enfríe correctamente *
FALLO DE ALIMENTACIÓN	No había suministro eléctrico	Verifique la causa de la interrupción * y presione el botón  para eliminar el mensaje en la pantalla

IMPORTANTE: La señal de alarma aparece en el "ESTADO DE TRABAJO" (ver capítulo DESCRIPCIÓN DEL PANTALLA) alternando con el estado de funcionamiento, ejemplo: el estado "PRECALENTAMIENTO" se alterna con la indicación "ALTA TEMPERATURA DEL CIELO"



INFORMACIONES PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN



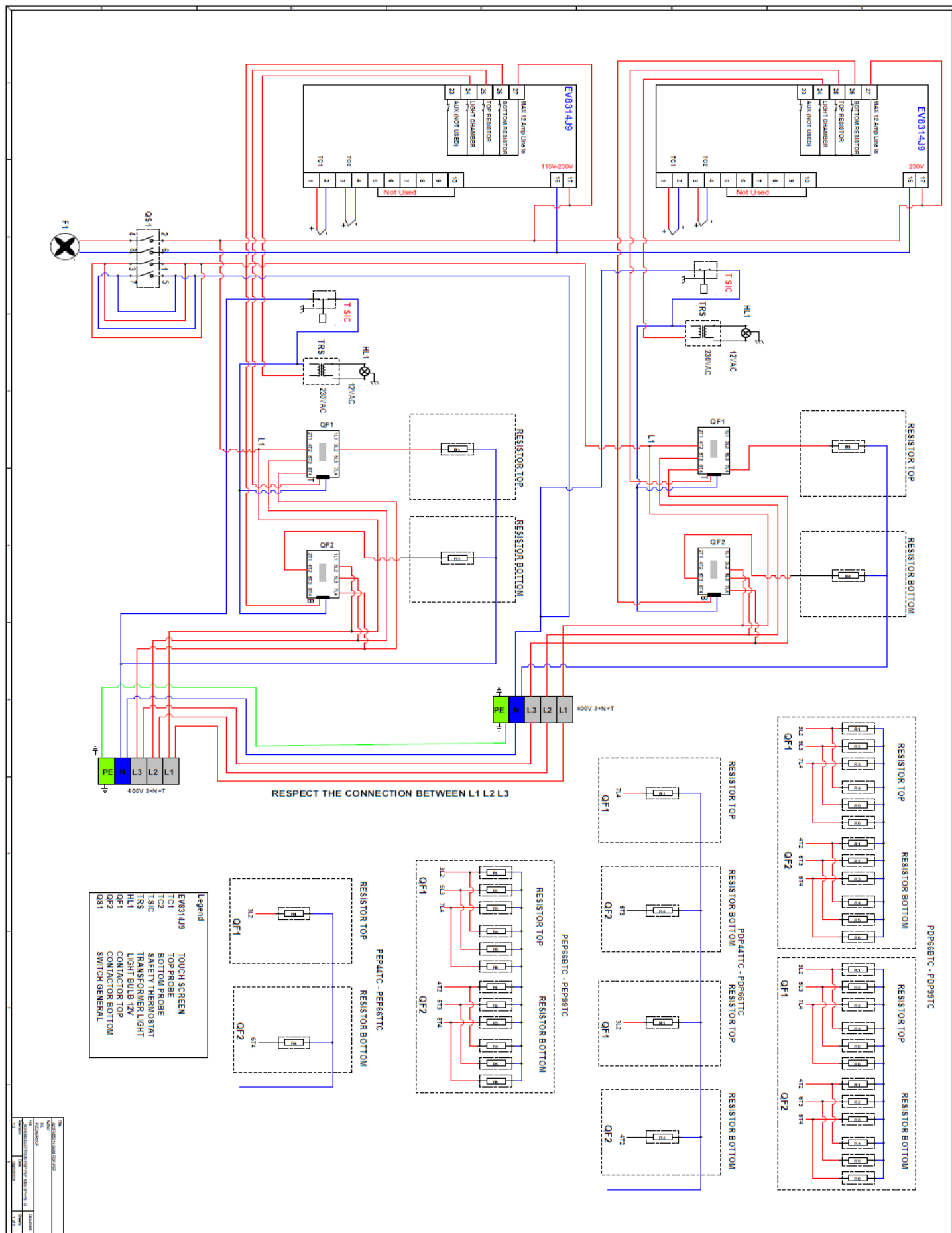
De acuerdo con el art. 13 del Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005 núm. 151 “Actuación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, respecto a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, además de la eliminación de los relativos restos”.

El símbolo del contenedor tachado, que se encuentra en los aparatos o en el paquete, indica que el producto al final de su vida útil debe ser recolectado separadamente respecto a la demás basura.

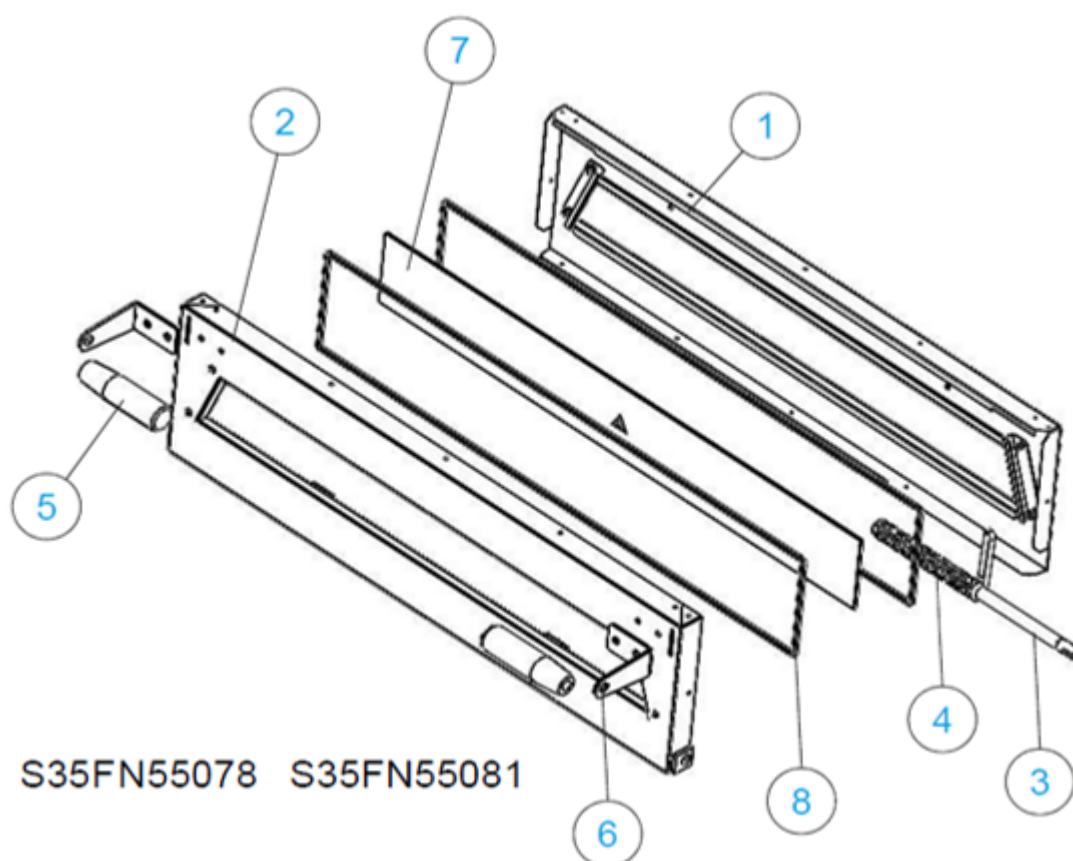
La recolecta de dicho aparato, una vez haya llegado al final de su vida, está administrada y gestionada por el fabricante. Por lo tanto, el usuario que deseará deshacerse de dicho aparato tendrá que ponerse en contacto con el fabricante y cumplir con el sistema que éste ha adoptado para permitir la recogida separada del aparato, ya en el final de su vida.

Una recogida separada adecuada para el siguiente inicio del aparato respecto al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación medio ambiental compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medio ambiente y la salud, además favorece el re-uso y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. Una eliminación abusiva del producto, de parte, del dueño conlleva la aplicación de sanciones administrativas previstas por la norma vigente.

Inscr. Registro Nacional de Productores de (AEE) con número: IT08020000000645
Inscr. Reg. Nazionale dei Produttori di AEE con il numero: IT08020000000645

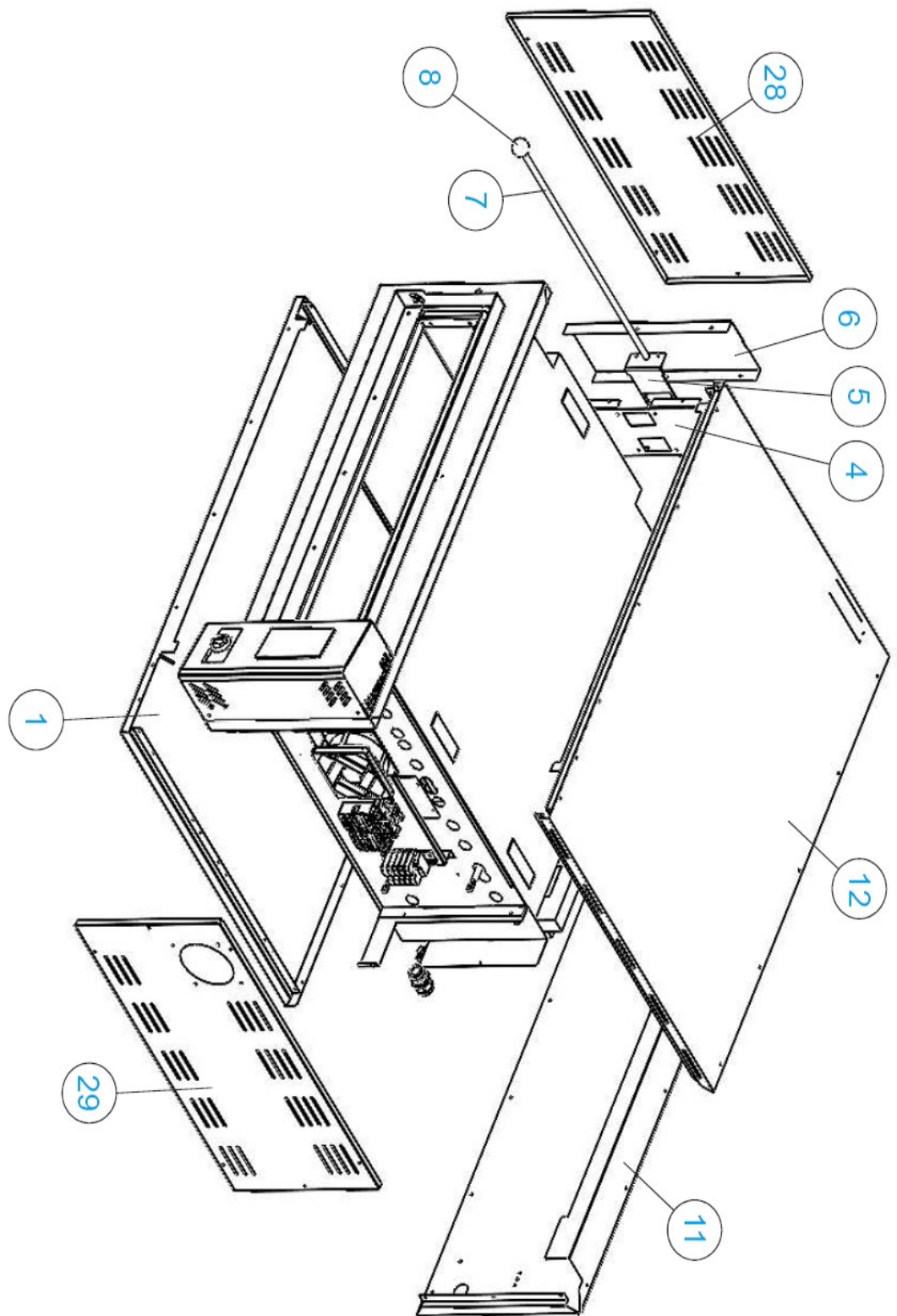


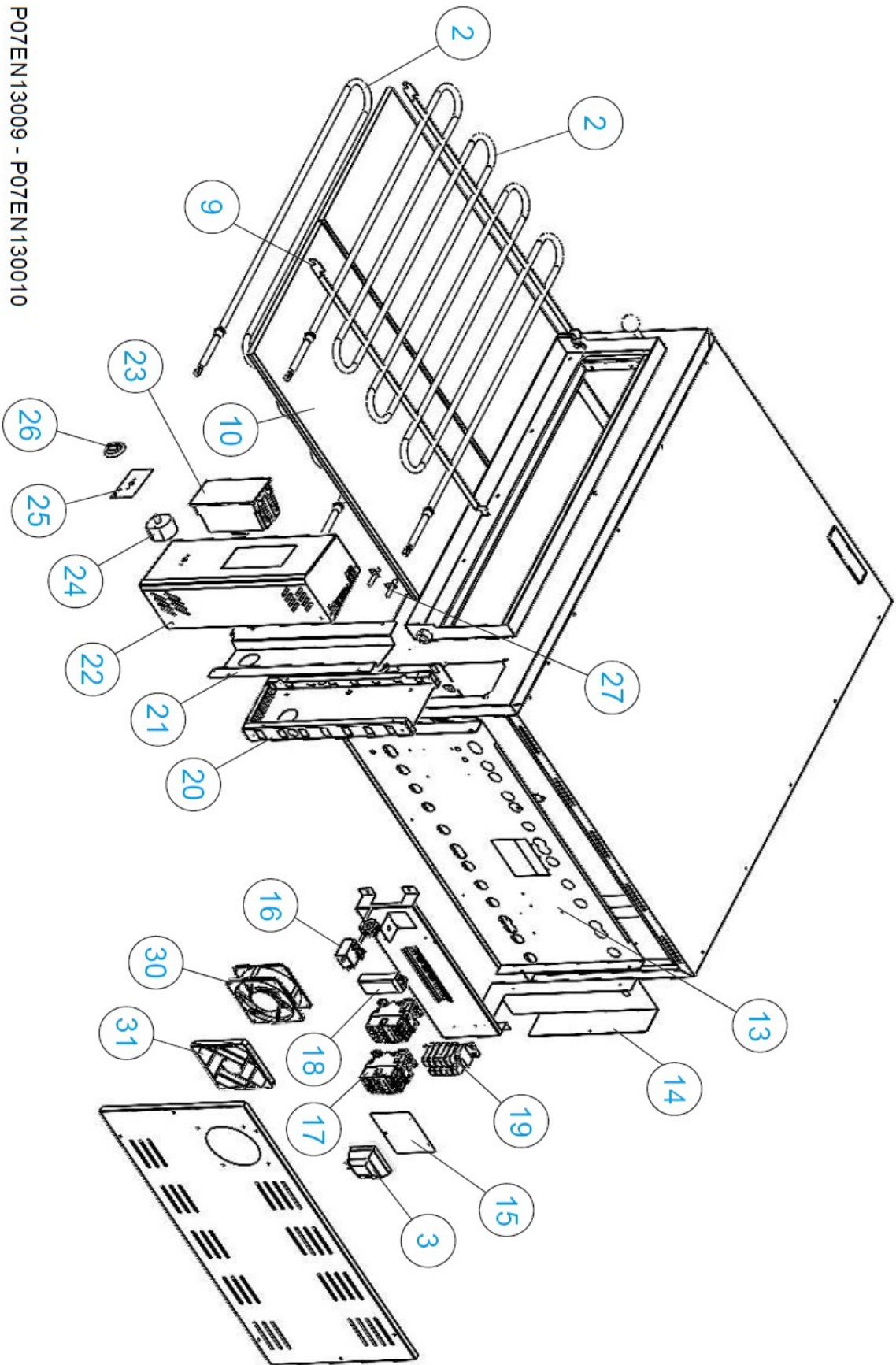
EXPLODED VIEWS FOR SPARE PARTS



S35FN55078		COMPLETE DOOR PEP44TCN - PEP66TTCN - PEP66BTCN - PEP99TCN		
POS.	CODE	DESCRIPTION	UM	Q.TY
1	S66PT55032	DOOR ASSEMBLY WITH TRAPEZIUM WINDOW	nr.	1
2	S66CG55018	INNER DOOR ASSEMBLY WITH TRAPEZIUM WINDOW	nr.	1
3	S69ML55001	SPRING PIN	nr.	1
4	A86ME30004	DOOR SPRING	nr.	1
5	A90MI65003	HANDLE GAMM MC/29x115 M12	nr.	2
6	S42MG55001	HANDLE PLATE	nr.	2
7	A00PT57001	GLASS-CERAMIC PANEL 705X94X4 mm	nr.	1
8	A94NC00006	BLACK FIBERGLASS TAPE WITH ADHESIVE SIDE 6X2 mm	mt.	3

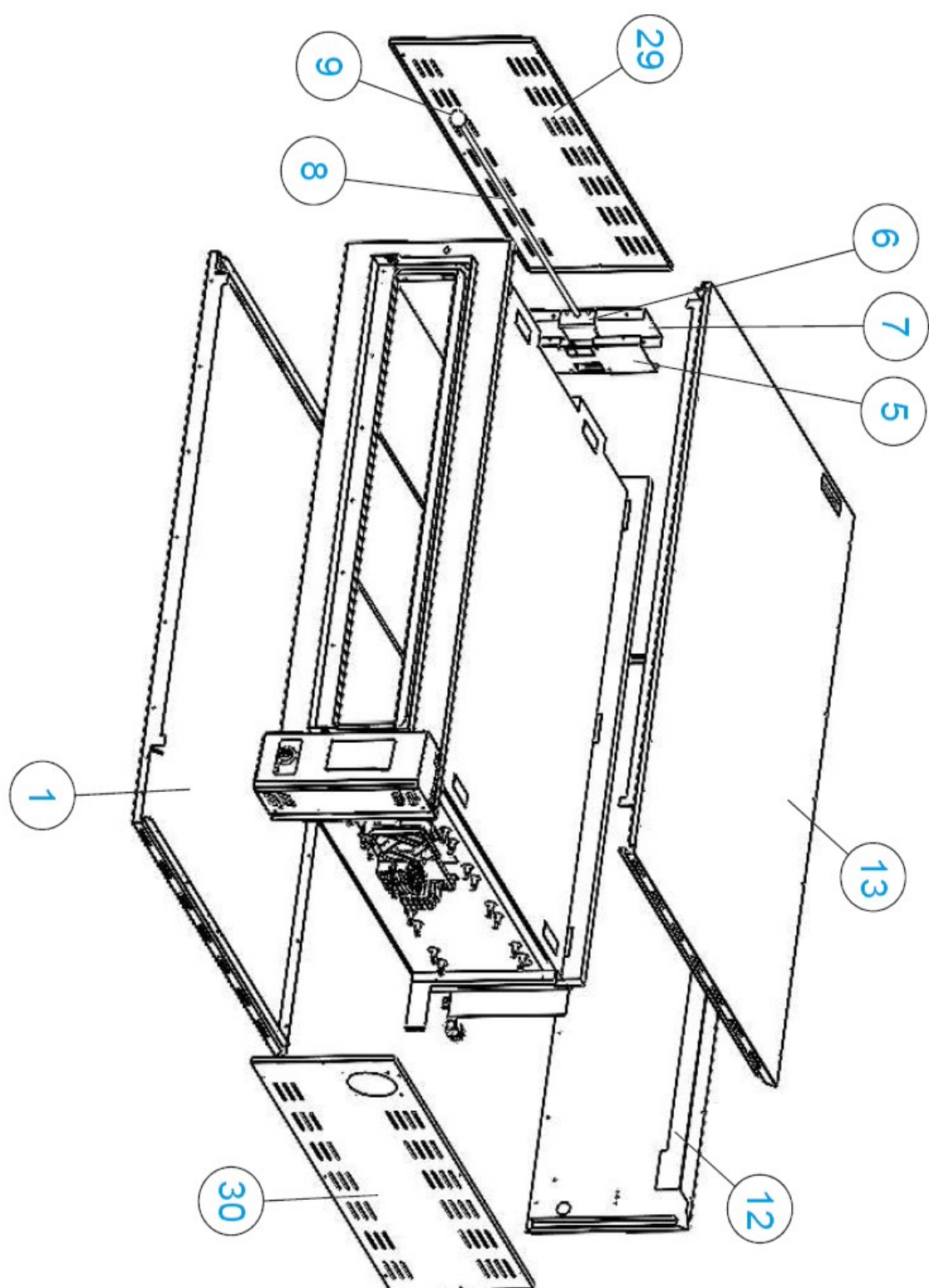
S35FN55081		COMPLETE DOOR PDP44TCN - PDP66TTCN - PDP66BTCN - PDP99TCN		
POS.	CODE	DESCRIPTION	UM	Q.TY
1	S66PT55033	DOOR ASSEMBLY WITH TRAPEZIUM WINDOW	nr.	1
2	S66CG55019	INNER DOOR ASSEMBLY WITH TRAPEZIUM WINDOW	nr.	1
3	S69ML55001	SPRING PIN	nr.	1
4	A86ME30004	DOOR SPRING	nr.	1
5	A90MI65003	HANDLE GAMM MC/29x115 M12	nr.	2
6	S42MG55001	HANDLE PLATE	nr.	2
7	A00PT59001	GLASS-CERAMIC PANEL 1055X102X4 mm	nr.	1
8	A94NC00006	BLACK FIBERGLASS TAPE WITH ADHESIVE SIDE 6X2 mm	mt.	4,4

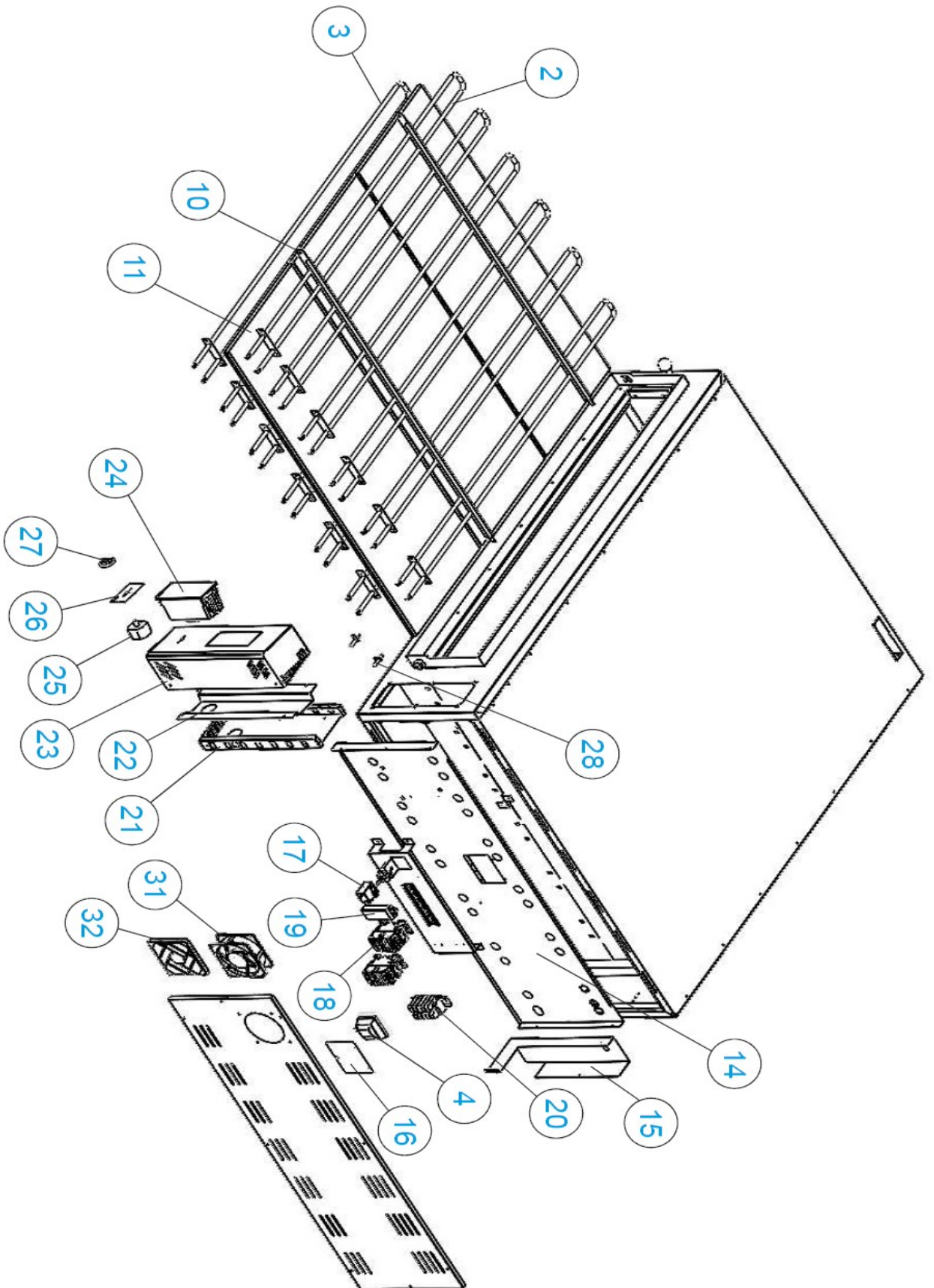




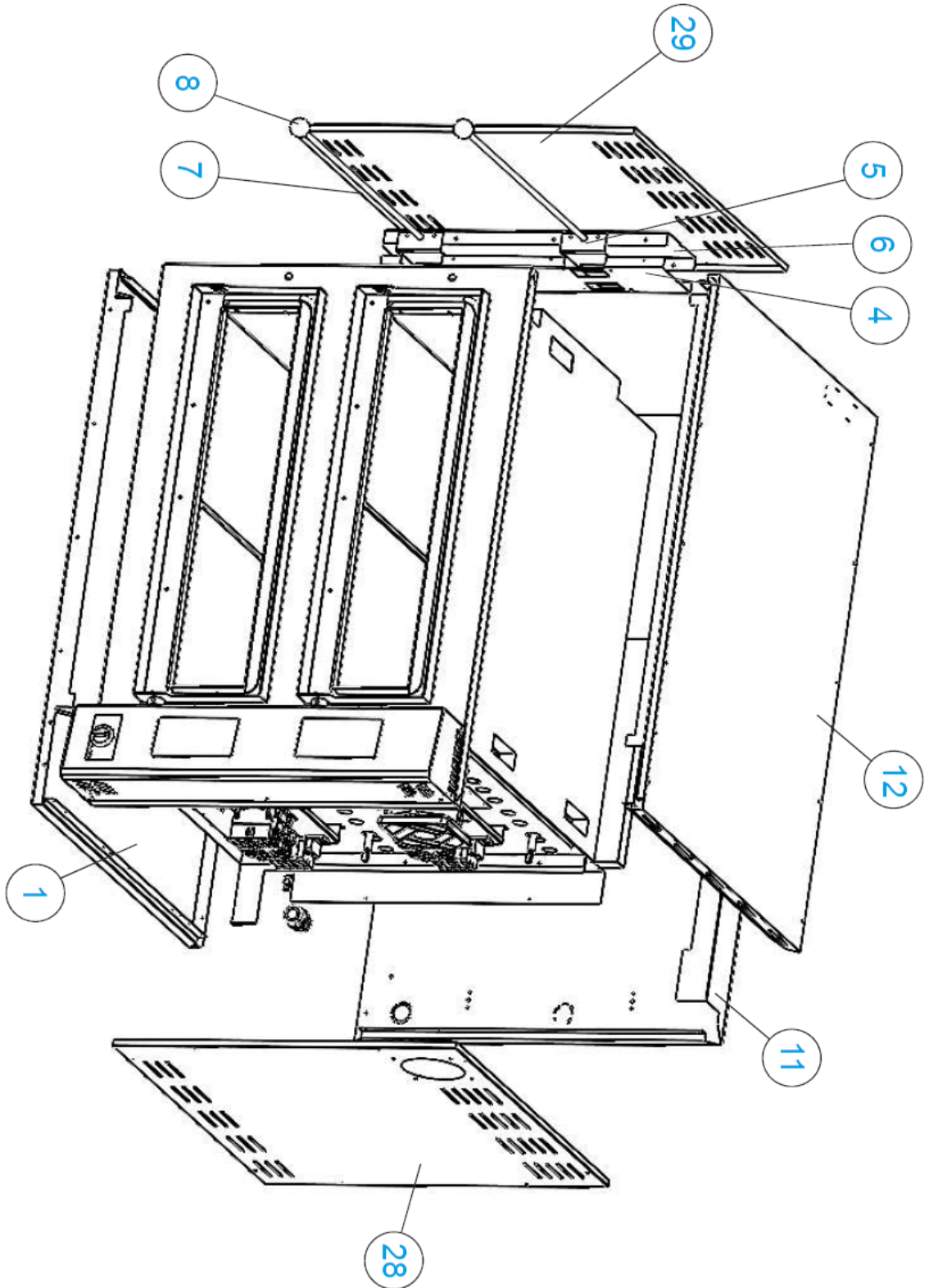
P07EN13009 - P07EN130010

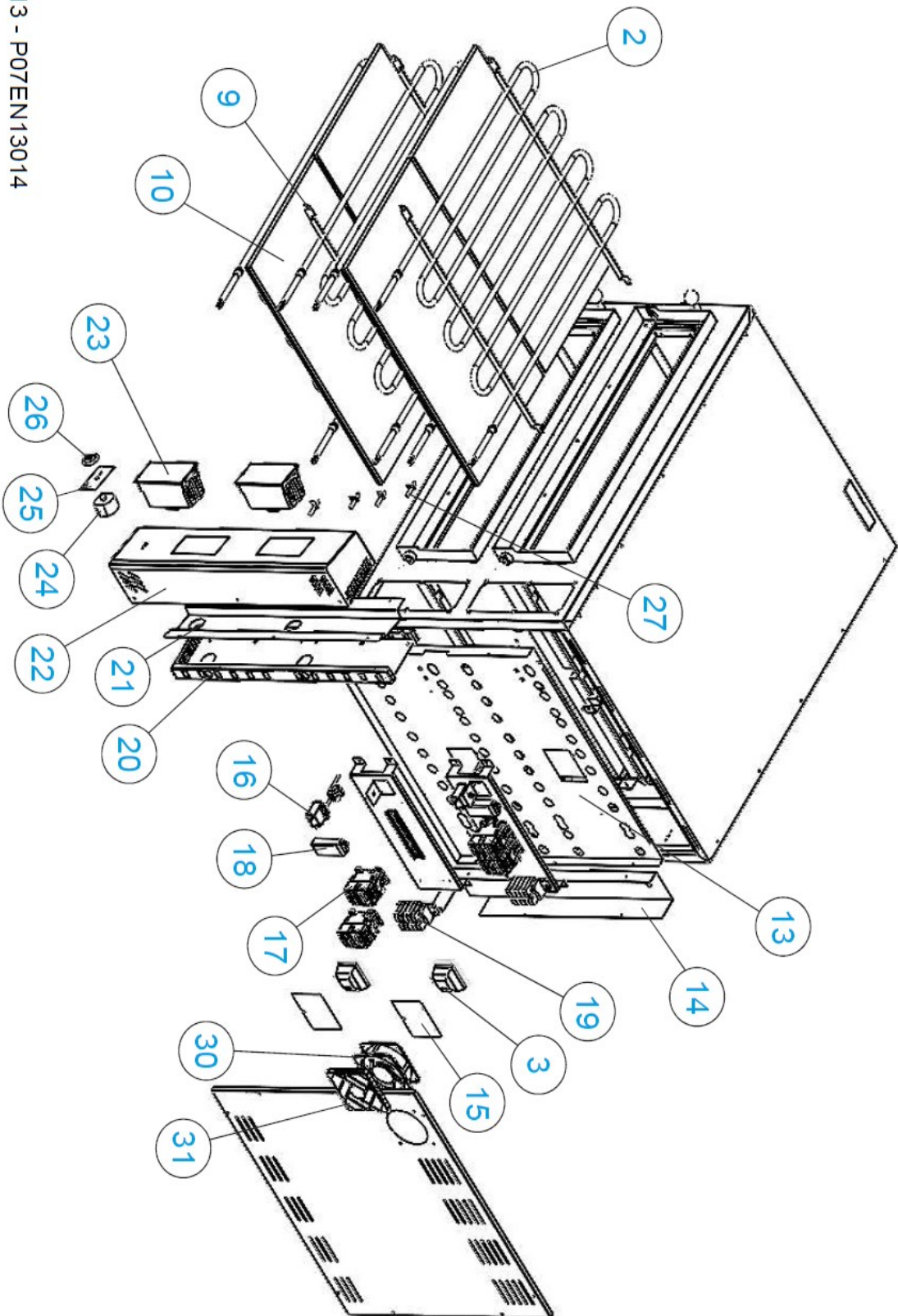
P07EN13009 OVEN PEP44TCN				P07EN13010 OVEN PEP66TCN				
Pos.	CODE	DESCRIPTION	UM	Q.TYPOS.	CODE	DESCRIPTION	UM	Q.TY
1	S74FN5109	OVEN FRAME BASE	NR	1	S74FN5127	OVEN FRAME BASE	NR	1
2	A87RZ65005	UPPER / LOWER RESISTANCE	NR	2	A87RZ65065	UPPER / LOWER RESISTANCE	NR	2
3	A87IL73009	LAMP HOLDER WITH PTFE CABLES, GLASS AND LAMP	NR	1	A87RL73009	LAMP HOLDER WITH PTFE CABLES, GLASS AND LAMP	NR	1
4	S31CF55007	SINGLE -CHAMBER OVEN CHIMNEY BASE	NR	1	S31CF55007	SINGLE -CHAMBER OVEN CHIMNEY BASE	NR	1
5	S50CF55006	CHIMNEY CLOSURE BRACKET	NR	1	S50CF55006	CHIMNEY CLOSURE BRACKET	NR	1
6	S39CF55007	SINGLE -CHAMBER CHIMNEY CASING	NR	1	S39CF55007	SINGLE -CHAMBER CHIMNEY CASING	NR	1
7	A83CH55005	CHIMNEY CLOSURE ROD M8X580	NR	1	A83CH55006	CHIMNEY CLOSURE ROD M8X580	NR	1
8	A90MP65001	SPHERICAL KNOB	NR	1	A90MP65001	SPHERICAL KNOB	NR	1
9	S49RS55001	RESISTANCE SUPPORT	NR	2	S49RS55003	RESISTANCE SUPPORT	NR	2
10	A95OO65008	REFRACTORY 700X350X14	NR	2	A950065009	REFRACTORY 1050X350X14	NR	2
11	S46FN55011	OVEN BACK	NR	1	S46FN55011	OVEN BACK	NR	1
12	S32FN55013	BLACK OVEN COVER	NR	1	S32FN55015	BLACK OVEN COVER	NR	1
13	S38FN55031	JACKET FOR SINGLE -CHAMBER DIGITAL OVEN - 2024	NR	1	S38FN55035	JACKET FOR SINGLE -CHAMBER DIGITAL OVEN - 2024	NR	1
14	S77FN55003	SINGLE -CHAMBER DIGITAL OVEN COLUMN	NR	1	S77FN55003	SINGLE -CHAMBER DIGITAL OVEN COLUMN	NR	1
15	S40FN55172	LAMP HOLE CLOSURE PANEL	NR	1	S40FN55172	LAMP HOLE CLOSURE PANEL	NR	1
16	A88TX77014	SINGLE -POLE SAFETY THERMOSTAT - UL	NR	1	A88TX77014	SINGLE -POLE SAFETY THERMOSTAT - UL	NR	1
17	A87AZ69062	CONTACTOR SWITCH 4P NO 30A 100-250V 50-60Hz 230V 12V	NR	2	A87AZ69062	CONTACTOR SWITCH 4P NO 30A 100-250V 50-60Hz 230V 12V	NR	2
18	A87IL72012	TRANSFORMER 10-60W 50/60Hz AF16-40	NR	1	A87IL72012	TRANSFORMER 10-60W 50/60Hz AF16-40	NR	1
19	A87CX62012	ASSEMBLED TERMINAL BLOCK 4 PU GROUND G/V	NR	1	A87CX62012	ASSEMBLED TERMINAL BLOCK 4 PU GROUND G/V	NR	1
20	S39CF55021	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL SUPPORT	NR	1	S39CF55021	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL SUPPORT	NR	1
21	S39CF55023	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL COVER	NR	1	S39CF55023	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL COVER	NR	1
22	S65CJ55033	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL FRONT	NR	1	S65CJ55033	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL FRONT	NR	1
23	A88SE13003	TOUCH DISPLAY BOARD AND OVEN POWER	NR	1	S88SE13003	TOUCH DISPLAY BOARD AND OVEN POWER	NR	1
24	A87AZ69004	TETRAP SWITCH 16A	NR	1	A87AZ69004	TETRAP SWITCH 16A	NR	1
25	A93OL65101	MAIN SWITCH LABEL	NR	1	A93OL65101	MAIN SWITCH LABEL	NR	1
26	A87AZ69028	SWITCH KNOB GIOVENZANA 34	NR	1	A87AZ69028	SWITCH KNOB GIOVENZANA 34	NR	1
27	A88SO86002	PROBE T4JA44VH2SPD-f s/M 600°C	NR	2	A88SO86002	PROBE T4JA44VH2SPD-f s/M 600°C	NR	2
28	S40FN55173	LEFT SIDE PANEL 4.6L OVEN PREV. BLACK GGM 2024	NR	1	S40FN55175	LEFT SIDE PANEL 4.6L OVEN PREV. BLACK GGM 2024	NR	1
29	S40FN55181	RIGHT SIDE PANEL 4.6L OVEN PREV. BLACK GGM 2024	NR	1	S40FN55183	RIGHT SIDE PANEL 4.6L OVEN PREV. BLACK GGM 2024	NR	1
30	A87VN00002	FAN 230V 50/60Hz WITH BUSHINGS 120X120X38	NR	1	A87VN00002	FAN 230V 50/60Hz WITH BUSHINGS 120X120X38	NR	1
31	A87VN00013	FAN PROTECTION 120X120	NR	1	A87VN00013	FAN PROTECTION 120X120	NR	1





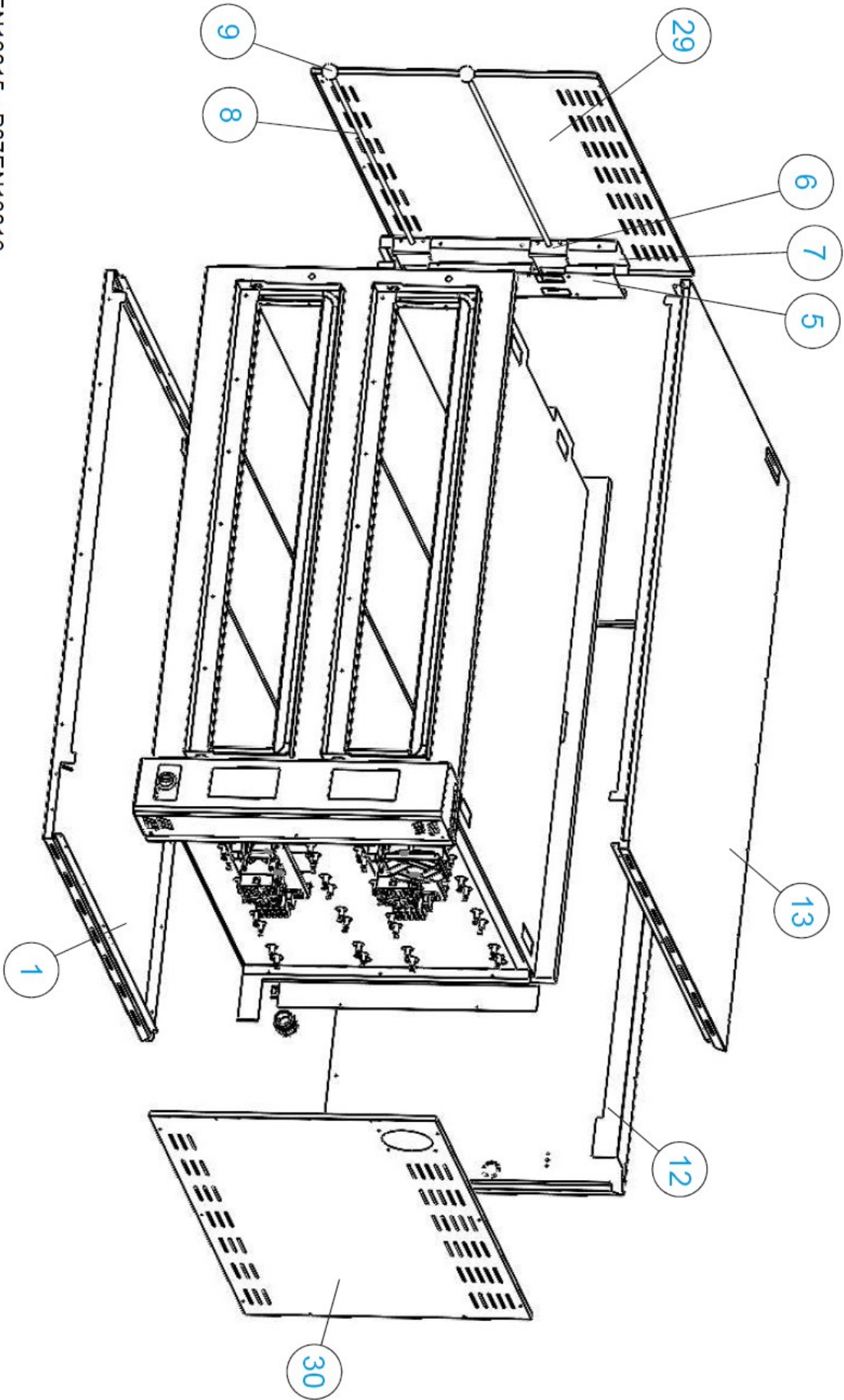
P07EN13011 OVEN PEP66BTCN				P07EN13012 OVEN PEP99TCN					
POS.	CODE	DESCRIPTION	UM	Q.TY	POS.	CODE	DESCRIPTION	UM	Q.TY
1	S74FN5123	OVEN FRAME BASE	NR	1	1	S74FN65131	OVEN FRAME BASE	NR	1
2	A87RZ65010	UPPER RESISTANCE 900W 230 V	NR	6	2	A87RZ665008	UPPER RESISTANCE 1250W 230 V	NR	6
3	A87RZ65007	LOWER RESISTANCE 750W 230V	NR	6	3	A87RZ665010	LOWER RESISTANCE 900W 230V	NR	6
4	A87IL73009	LAMP HOLDER WITH PTFE CABLES, GLASS AND LAMP	NR	1	4	A87RL73009	LAMP HOLDER WITH PTFE CABLES, GLASS AND LAMP	NR	1
5	S31CF55007	SINGLE -CHAMBER OVEN CHIMNEYBASE	NR	1	5	S31CF65007	SINGLE -CHAMBER OVEN CHIMNEYBASE	NR	1
6	S50CF55006	CHIMNEY CLOSURE BRACKET	NR	1	6	S60CF56006	CHIMNEY CLOSURE BRACKET	NR	1
7	S39CF55007	SINGLE -CHAMBER CHIMNEY CASING	NR	1	7	S39CF65007	SINGLE -CHAMBER CHIMNEY CASING	NR	1
8	A83CH55005	CHIMNEY CLOSURE ROD M8X580	NR	1	8	A83CH65006	CHIMNEY CLOSURE ROD M8X580	NR	1
9	A90MP65001	SPHERICAL KNOB	NR	1	9	A90MP665001	SPHERICAL KNOB	NR	1
10	S49RS55001	RESISTANCE SUPPORT	NR	2	10	S49RS65003	RESISTANCE SUPPORT	NR	2
11	A950O65008	REFRACTORY 700X350X14	NR	3	11	A9500665009	REFRACTORY 1050X350X14	NR	3
12	S46FN55013	OVEN BACK	NR	1	12	S46FN65013	OVEN BACK	NR	1
13	S32FN55017	BLACK OVEN COVER	NR	1	13	S32FN65019	BLACK OVEN COVER	NR	1
14	S38FN55031	JACKET FOR SINGLE-CHAMBER DIGITAL OVEN - 2024	NR	1	14	S38FN65035	JACKET FOR SINGLE-CHAMBER DIGITAL OVEN - 2024	NR	1
15	S77FN55003	SINGLE -CHAMBER DIGITAL OVEN COLUMN	NR	1	15	S77FN65003	SINGLE -CHAMBER DIGITAL OVEN COLUMN	NR	1
16	S40FN55172	LAMP HOLE CLOSURE PANEL	NR	1	16	S40FN65172	LAMP HOLE CLOSURE PANEL	NR	1
17	A88TX77014	SINGLE-POLE SAFETY THERMOSTAT - UL	NR	1	17	A88TX77014	SINGLE-POLE SAFETY THERMOSTAT - UL	NR	1
18	A87AZ69062	CONTACTOR SWITCH 4P NO 30A 100-250V 50-60Hz 230V 12V	NR	2	18	A87AZ69062	CONTACTOR SWITCH 4P NO 30A 100-250V 50-60Hz 230V 12V	NR	2
19	A87IL72012	TRANSFORMER 10-60W 50/60Hz AF16-40	NR	1	19	A87IL72012	TRANSFORMER 10-60W 50/60Hz AF16-40	NR	1
20	A87CX62012	ASSEMBLED TERMINAL BLOCK 4 PU GROUND G/V	NR	1	20	A87CX62012	ASSEMBLED TERMINAL BLOCK 4 PU GROUND G/V	NR	1
21	S39CF55021	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL SUPPORT	NR	1	21	S39CF65021	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL SUPPORT	NR	1
22	S39CF55023	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL COVER	NR	1	22	S39CF65023	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL COVER	NR	1
23	S65CI55033	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL FRONT	NR	1	23	S65CI65033	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL FRONT	NR	1
24	A88SE13003	TOUCH DISPLAYBOARD AND OVEN POWER	NR	1	24	S88SE13003	TOUCH DISPLAYBOARD AND OVEN POWER	NR	1
25	A87AZ69004	TETRAP SWITCH 16A	NR	1	25	A87AZ69004	TETRAP SWITCH 16A	NR	1
26	A93OL65101	MAIN SWITCH LABEL	NR	1	26	A93OL66101	MAIN SWITCH LABEL	NR	1
27	A87AZ69028	SWITCH KNOB GIOVENZANA 34	NR	1	27	A87AZ69028	SWITCH KNOB GIOVENZANA 34	NR	1
28	A88SO86002	PROBE T4JA44VH25IPD-f 5/M 600°C	NR	2	28	A88SO86002	PROBE T4JA44VH25IPD-f 5/M 600°C	NR	2
29	S40FN55173	LEFT SIDE PANEL 4.6L OVEN PREV. BLACK GGM 2024	NR	1	29	S40FN65175	LEFT SIDE PANEL 4.6L OVEN PREV. BLACK GGM 2024	NR	1
30	S40FN55181	RIGHT SIDE PANEL 4.6L OVEN PREV. BLACK GGM 2024	NR	1	30	S40FN65183	RIGHT SIDE PANEL 4.6L OVEN PREV. BLACK GGM 2024	NR	1
31	A87VND00002	FAN 230V 50/60Hz WITH BUSHINGS 120X120X38	NR	1	31	A87VND00002	FAN 230V 50/60Hz WITH BUSHINGS 120X120X38	NR	1
32	A87VND00013	FAN PROTECTION 120X120	NR	1	32	A87VND00013	FAN PROTECTION 120X120	NR	1



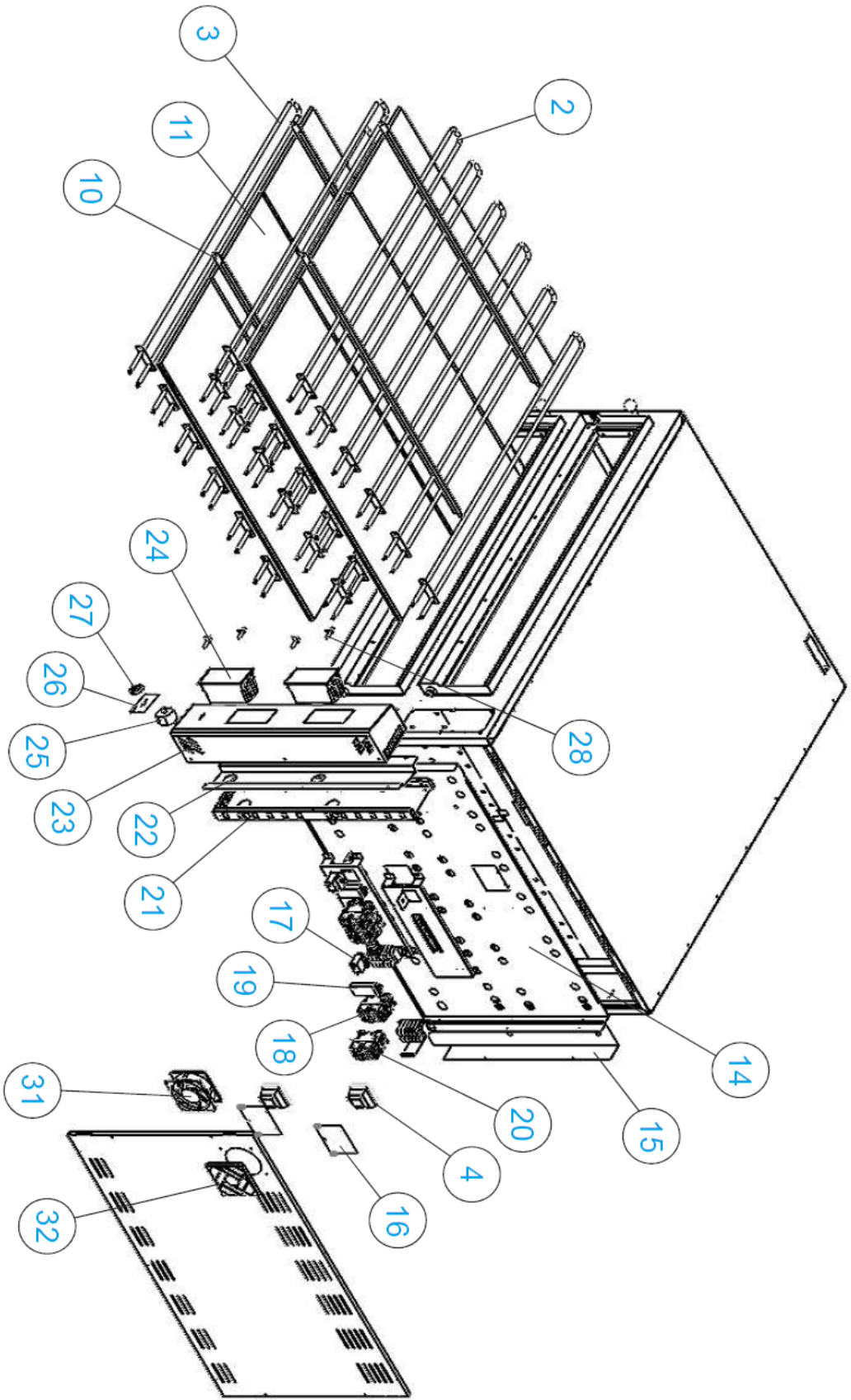


P07EN13013 - P07EN13014

P07EN13013 OVEN PDP44TCN				P07EN13014 OVEN PDP66TCN					
Pos.	CODE	DESCRIPTION	UM	Q.TY	Pos.	CODE	DESCRIPTION	UM	Q.TY
1	S74FN5109	OVEN FRAME BASE	NR	1	1	S74FN5127	OVEN FRAME BASE	NR	1
2	A87RZ65005	UPPER / LOWER RESISTANCE 2800W 230V	NR	4	2	A87RZ65065	UPPER / LOWER RESISTANCE 3650W 230 V	NR	4
3	A87IL73009	LAMP HOLDER WITH PTFE CABLES, GLASS AND LAMP	NR	2	3	A87RL73009	LAMP HOLDER WITH PTFE CABLES, GLASS AND LAMP	NR	2
4	S31CF55005	DOUBLE-CHAMBER OVEN CHIMNEY BASE	NR	1	4	S31CF55005	DOUBLE-CHAMBER OVEN CHIMNEY BASE	NR	1
5	S50CF55006	CHIMNEY CLOSURE BRACKET	NR	2	5	S50CF55006	CHIMNEY CLOSURE BRACKET	NR	2
6	S39CF55005	DOUBLE-CHAMBER CHIMNEY CASING	NR	1	6	S39CF55005	DOUBLE-CHAMBER CHIMNEY CASING	NR	1
7	A83CH55005	CHIMNEY CLOSURE ROD M8X580	NR	2	7	A83CH55006	CHIMNEY CLOSURE ROD M8X580	NR	2
8	A90MP65001	SPHERICAL KNOB	NR	2	8	A90MP65001	SPHERICAL KNOB	NR	2
9	S49RS55001	RESISTANCE SUPPORT	NR	4	9	S49RS55003	RESISTANCE SUPPORT	NR	4
10	A95OO65008	REFRACTORY 700X350X14	NR	4	10	A950065009	REFRACTORY 1050X350X14	NR	4
11	S46FN55015	OVEN BACK	NR	1	11	S46FN55015	OVEN BACK	NR	1
12	S32FN55013	BLACK OVEN COVER	NR	1	12	S32FN55015	BLACK OVEN COVER	NR	1
13	S38FN55033	JACKET FOR SINGLE-CHAMBER DIGITAL OVEN - 2024	NR	1	13	S38CN55037	JACKET FOR SINGLE-CHAMBER DIGITAL OVEN - 2024	NR	1
14	S77FN55001	DOUBLE-CHAMBER DIGITAL OVEN COLUMN	NR	1	14	S77FN55001	DOUBLE-CHAMBER DIGITAL OVEN COLUMN	NR	1
15	S40FN55172	LAMP HOLE CLOSURE PANEL	NR	2	15	S40FN55172	LAMP HOLE CLOSURE PANEL	NR	2
16	A88TX77014	SINGLE-POLE SAFETY THERMOSTAT - UL	NR	2	16	A88TX77014	SINGLE-POLE SAFETY THERMOSTAT - UL	NR	2
17	A87AZ69062	CONTACTOR SWITCH 4P NO 30A 100-250V 50-60Hz 230V 12V	NR	4	17	A87AZ69062	CONTACTOR SWITCH 4P NO 30A 100-250V 50-60Hz 230V 12V	NR	4
18	A87IL72012	TRANSFORMER 10-60W 50/60Hz AF16-40	NR	2	18	A87IL72012	TRANSFORMER 10-60W 50/60Hz AF16-40	NR	2
19	A87CX62012	ASSEMBLED TERMINAL BLOCK 4 PLI GROUND G/V	NR	2	19	A87CX62012	ASSEMBLED TERMINAL BLOCK 4 PLI GROUND G/V	NR	2
20	S39CF55025	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL SUPPORT	NR	1	20	S39CF55025	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL SUPPORT	NR	1
21	S39CF55027	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL COVER	NR	1	21	S39CF55027	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL COVER	NR	1
22	S65CI55035	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL FRONT	NR	1	22	S66CF55035	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL FRONT	NR	1
23	A88SE13003	TOUCH DISPLAY BOARD AND OVEN POWER	NR	2	23	S88SE13003	TOUCH DISPLAY BOARD AND OVEN POWER	NR	2
24	A87AZ69004	TETRAP SWITCH 16A	NR	1	24	A87AZ69004	TETRAP SWITCH 16A	NR	1
25	A93OL65101	MAIN SWITCH LABEL	NR	1	25	A93OL65101	MAIN SWITCH LABEL	NR	1
26	A87AZ69028	SWITCH KNOB GIOVENZANA 34	NR	1	26	A87AZ69028	SWITCH KNOB GIOVENZANA 34	NR	1
27	A88SO86002	PROBE T4JA44VH25IPD-f s/M 600°C	NR	4	27	A88SO86002	PROBE T4JA44VH25IPD-f s/M 600°C	NR	4
28	S40FN55177	LEFT SIDE PANEL OVEN PREV. BLACK GGM 2024	NR	1	28	S40FN65179	LEFT SIDE PANEL OVEN PREV. BLACK GGM 2024	NR	1
29	S40FN55185	RIGHT SIDE PANEL OVEN PREV. BLACK GGM 2024	NR	1	29	S40FN65187	RIGHT SIDE PANEL OVEN PREV. BLACK GGM 2024	NR	1
30	A87VN00002	FAN 230V 50/60Hz WITH BUSHINGS 120X120X38	NR	1	30	A87VN00002	FAN 230V 50/60Hz WITH BUSHINGS 120X120X38	NR	1
31	A87VN00013	FAN PROTECTION 120X120	NR	1	31	A87VN00013	FAN PROTECTION 120X120	NR	1



P07EN13015 - P07EN13016



P07EN13015				P07EN13016					
Pos.	CODE	DESCRIPTION	UM	Q.TY	Pos.	CODE	DESCRIPTION	UM	Q.TY
1	S74FN5123	OVEN FRAME BASE	NR	1	1	S74FN5131	OVEN FRAME BASE	NR	1
2	A87RZ65010	UPPER RESISTANCE 900W 230 V	NR	12	2	A87RZ65008	UPPER RESISTANCE 1250W 230 V	NR	12
3	A87RZ65007	LOWER RESISTANCE 750W 230V	NR	12	3	A87RZ65010	LOWER RESISTANCE 900W 230V	NR	12
4	A87IL73009	LAMP HOLDER WITH PTFE CABLES, GLASS AND LAMP	NR	2	4	A87RL73009	LAMP HOLDER WITH PTFE CABLES, GLASS AND LAMP	NR	2
5	S31CF55005	DOUBLE-CHAMBER OVEN CHIMNEY BASE	NR	1	5	S31CF55005	DOUBLE-CHAMBER OVEN CHIMNEY BASE	NR	1
6	S50CF55006	CHIMNEY CLOSURE BRACKET	NR	2	6	S60CF55006	CHIMNEY CLOSURE BRACKET	NR	2
7	S39CF55005	DOUBLE-CHAMBER CHIMNEY CASING	NR	1	7	S39CF55005	DOUBLE-CHAMBER CHIMNEY CASING	NR	1
8	A83CH55005	CHIMNEY CLOSURE ROD M8X580	NR	2	8	A83CH55006	CHIMNEY CLOSURE ROD M8X580	NR	2
9	A90MF65001	SPHERICAL KNOB	NR	2	9	A90MF65001	SPHERICAL KNOB	NR	2
10	S49RS55001	RESISTANCE SUPPORT	NR	4	10	S49RS55003	RESISTANCE SUPPORT	NR	4
11	A95OO65008	REFRACTORY 700X350X14	NR	6	11	A950065009	REFRACTORY 1050X350X14	NR	6
12	S46FN55017	OVEN BACK	NR	1	12	S46FN55017	OVEN BACK	NR	1
13	S32FN55017	BLACK OVEN COVER	NR	1	13	S32FN55019	BLACK OVEN COVER	NR	1
14	S38CN55033	JACKET FOR SINGLE-CHAMBER DIGITAL OVEN - 2024	NR	1	14	S38FN55037	JACKET FOR SINGLE-CHAMBER DIGITAL OVEN - 2024	NR	1
15	S77FN55001	DOUBLE-CHAMBER DIGITAL OVEN COLUMN	NR	1	15	S77FN55001	DOUBLE-CHAMBER DIGITAL OVEN COLUMN	NR	1
16	S40FN5172	LAMP HOLE CLOSURE PANEL	NR	2	16	S40FN5172	LAMP HOLE CLOSURE PANEL	NR	2
17	A88TX77014	SINGLE-POLE SAFETY THERMOSTAT - UL	NR	2	17	A88TX77014	SINGLE-POLE SAFETY THERMOSTAT - UL	NR	2
18	A87AZ69062	CONTACTOR SWITCH 4P NO 30A 100-250V 50-60Hz 230V 12V	NR	4	18	A87AZ69062	CONTACTOR SWITCH 4P NO 30A 100-250V 50-60Hz 230V 12V	NR	4
19	A87IL72012	TRANSFORMER 10-60W 50/60Hz AF16-40	NR	2	19	A87IL72012	TRANSFORMER 10-60W 50/60Hz AF16-40	NR	2
20	A87CX62012	ASSEMBLED TERMINAL BLOCK 4 PL GROUND G/V	NR	2	20	A87CX62012	ASSEMBLED TERMINAL BLOCK 4 PL GROUND G/V	NR	2
21	S39CF55025	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL SUPPORT	NR	1	21	S39CF55025	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL SUPPORT	NR	1
22	S39CF55027	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL COVER	NR	1	22	S39CF55027	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL COVER	NR	1
23	S65CI55035	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL FRONT	NR	1	23	S65CI55035	GGM 2024 SINGLE CHAMBER OVEN CONTROL FRONT	NR	1
24	A88SE13003	TOUCH DISPLAY BOARD AND OVEN POWER	NR	2	24	S88SE13003	TOUCH DISPLAY BOARD AND OVEN POWER	NR	2
25	A87AZ69004	TETRAP SWITCH 16A	NR	1	25	A87AZ69004	TETRAP SWITCH 16A	NR	1
26	A93OL65101	MAIN SWITCH LABEL	NR	1	26	A93OL65101	MAIN SWITCH LABEL	NR	1
27	A87AZ69028	SWITCH KNOB GIOVENZANA 34	NR	1	27	A87AZ69028	SWITCH KNOB GIOVENZANA 34	NR	1
28	A88SO86002	PROBE T4JA44VH25IPD-f 5/M 600°C	NR	4	28	A88SO86002	PROBE T4JA44VH25IPD-f 5/M 600°C	NR	4
29	S40FN5177	LEFT SIDE PANEL OVEN PREV. BLACK GGM 2024	NR	1	29	S40FN5179	LEFT SIDE PANEL OVEN PREV. BLACK GGM 2024	NR	1
30	S40FN5185	RIGHT SIDE PANEL OVEN PREV. BLACK GGM 2024	NR	1	30	S40FN5187	RIGHT SIDE PANEL OVEN PREV. BLACK GGM 2024	NR	1
31	A87VN00002	FAN 230V 50/60Hz WITH BUSHINGS 120X120X38	NR	1	31	A87VN00002	FAN 230V 50/60Hz WITH BUSHINGS 120X120X38	NR	1
32	A87VN00013	FAN PROTECTION 120X120	NR	1	32	A87VN00013	FAN PROTECTION 120X120	NR	1



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastr.com info@ggmgastr.com
+49 2553 7220 0