

# FORNI PEP-TC ÷ PDP-TC

FOURS PEP-TC ÷ PDP-TC

PEP-TC ÷ PDP-TC OVENS

ПЕЧИ PEP-TC ÷ PDP-TC

HORNOS PEP-TC ÷ PDP-TC

ÖFEN PEP-TC ÷ PDP-TC



**IT Manuale di istruzioni, uso e manutenzione**

*(Istruzioni originali)*

**FR Manuel d'instructions, d'utilisation et d'entretien**

*(Traduction de la notice originale)*

**EN Instruction, use and maintenance manual**

*(Translation of the original instructions)*

**RU Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию**

*(Перевод оригинальной инструкции)*

**ES Manual de instrucciones, uso y manutención**

*(Traducción de las instrucciones originales)*

**DE Bedienungs-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung**

*(Übersetzung der Originalanleitung)*





# ITALIANO

## INDICE

<b>1 PREMESSA</b> .....	<b>4</b>
<b>2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA</b> .....	<b>4</b>
Avvertenze per l'installatore .....	4
Avvertenze per l'utilizzatore.....	4
Avvertenze per il manutentore.....	4
<b>3 SPECIFICHE GENERALI</b> .....	<b>5</b>
Caratteristiche.....	5
Dati Tecnici.....	5
Schemi elettrici .....	7
<b>4 INSTALLAZIONE</b> .....	<b>11</b>
Scarico e movimentazione del forno.....	11
Posizionamento del forno .....	11
Allacciamento agli impianti (collegamento elettrico) .....	12
Messa a terra .....	13
<b>5 COMANDI</b> .....	<b>13</b>
Descrizione del quadro comandi .....	13
Funzionamento .....	14
Errori e anomalie.....	15
<b>6 MODALITÀ D'USO</b> .....	<b>17</b>
Verifica funzionale .....	17
Accensione del forno .....	17
Prima accensione del forno .....	17
Indicazioni generali per la cottura .....	18
Utilizzo della valvola camino.....	18
Spegnimento del forno .....	18
<b>7 MANUTENZIONE E PULIZIA</b> .....	<b>18</b>
Manutenzione ordinaria rivolta all'utilizzatore .....	18
Manutenzione straordinaria rivolta a tecnici specializzati .....	19
Sostituzione delle lampade di illuminazione .....	19
Sostituzione delle sonda di temperatura del cielo.....	19
Sostituzione delle sonda di temperatura della platea .....	20
Sostituzione del vetro porta .....	20
Sostituzione della molla porta .....	21
Sostituzione delle resistenze .....	21
Indicazioni per ordinare le parti di ricambio .....	21
<b>8 POSSIBILI ANOMALIE, ALLARMI ed ERRORI</b> .....	<b>22</b>
<b>9 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO</b> .....	<b>22</b>

## **1 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 similari.

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.

## **2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA**

### **Avvertenze per l'installatore**

Verificare che le predisposizioni all'accoglimento del forno siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei.

- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati.
- Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

### **Avvertenze per l'utilizzatore**

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installato il forno deve avere le seguenti caratteristiche:

- Essere asciutto;
- Fonti idriche e di calore adeguatamente distanti;
- Ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;
- Il pavimento deve essere piano e compatto per favorire una pulizia accurata;
- Non devono essere posti nelle immediate vicinanze del forno, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione dello stesso.

Inoltre l'utilizzatore deve:

- Fare attenzione che i bambini non si avvicinino con il forno in funzione;
- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale;
- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza del forno;
- Prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare il forno quando si è distratti;
- Rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sul forno.  
Le targhette sono dispositivi antinfortunistici, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle, richiedendone il ricambio originale al Costruttore.
- Alla fine di ogni utilizzo e prima delle operazioni di pulizia e di manutenzione togliere l'alimentazione elettrica.

### **Avvertenze per il manutentore**

Osservare le prescrizione indicate nel presente manuale:

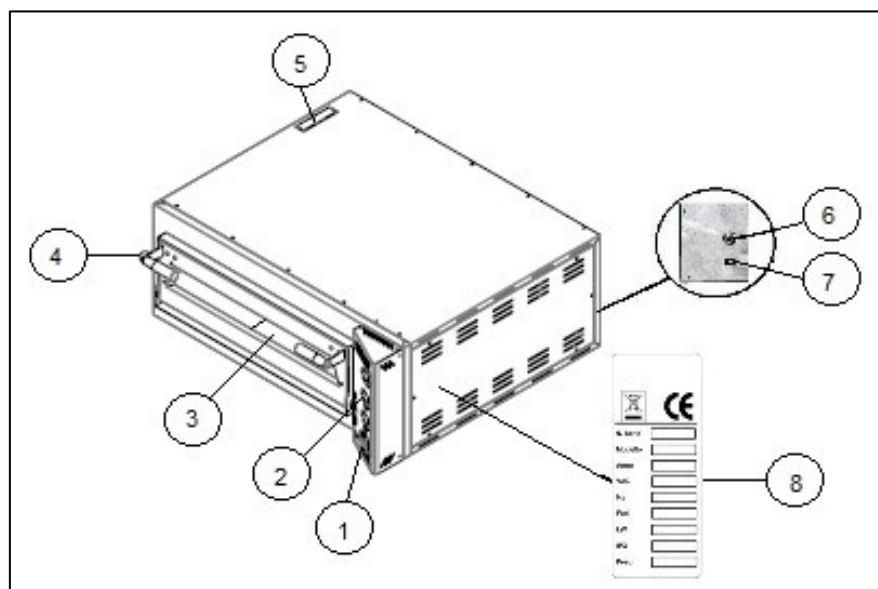
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione assicurarsi che il forno, nel caso sia stato utilizzato, si sia raffreddato.
- Qualora anche uno dei dispositivi di sicurezza risultasse starato o non funzionante, il forno è da considerarsi non funzionante.
- Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

## 3 SPECIFICHE GENERALI

### Caratteristiche

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.



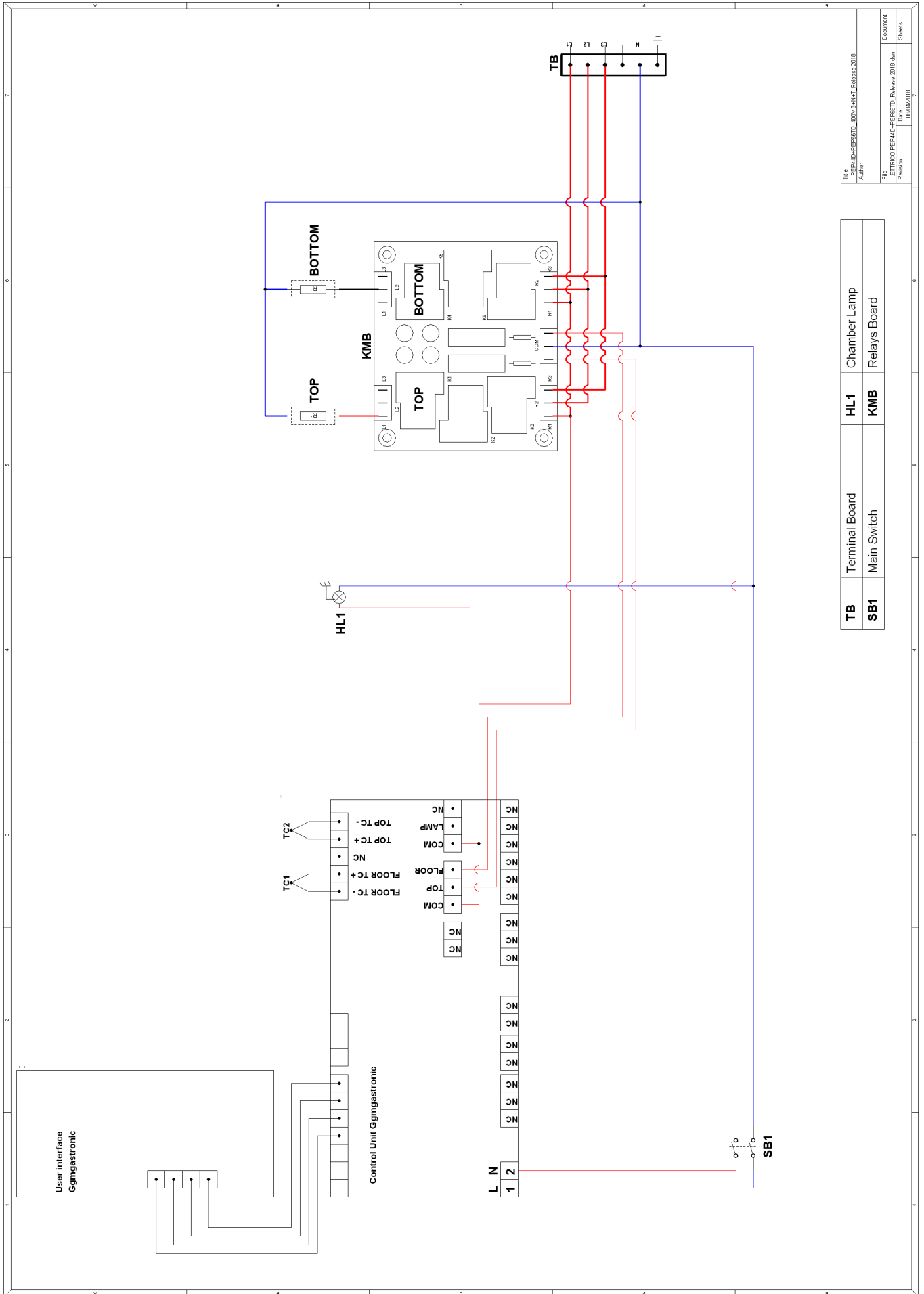
### Dati Tecnici

Caratteristiche tecniche		Modello			
		PEP44TC	PEP66TTC	PEP66BTC	PEP99TC
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 1 230V 3 400V 3+N	230V 1 230V 3 400V 3+N	230V 3 400V 3+N	230V 3 400V 3+N
Potenza massima assorbita	kW	5,6	7,3	9,9	12,9
Assorbimento massimo (A)	230V 1	24,3	32	-	-
	230V 3	17,2	22,5	25	32,4
	400V 3+N	12,6	15,4	14,6	18,4
Sezione cavo di alimentazione (n x mm <sup>2</sup> )	230V 1	3G4	3G6	-	-
	230V 3	4G2,5	4G4	4G4	4G6
	400V 3+N	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G4
Temperatura massima di esercizio	° C	400			
Peso netto	Kg	74	97	97	130
Dimensioni imballo	LxPxH (cm)	102x99x53	102x135x53	137x101x53	137x135x53

Caratteristiche tecniche		Modello			
		PDP44TC	PDP66TTC	PDP66BTC	PDP99TC
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 1 230V 3 400V 3+N	230V 1 230V 3 400V 3+N	230V 3 400V 3+N	230V 3 400V 3+N
Potenza massima assorbita	kW	11,2	14,6	19,8	25,8
Assorbimento massimo (A)	230V 1	24,3 (*)	32 (*)	-	-
	230V 3	34,4	45	50	64,8
	400V 3+N	24,5	31	27,3	37,2
Sezione cavo di alimentazione (mm <sup>2</sup> )	230V 1	3G4 (*)	4G6 (*)	-	-
	230V 3	4G6	4G10	4G10	4G16
	400V 3+N	5G4	5G6	5G6	5G10
Temperatura massima di esercizio	° C	400			
Peso netto	Kg	149	175	177	235
Dimensioni imballo	LxPxH (cm)	102x99x82	102x135x82	137x101x82	137x135x82

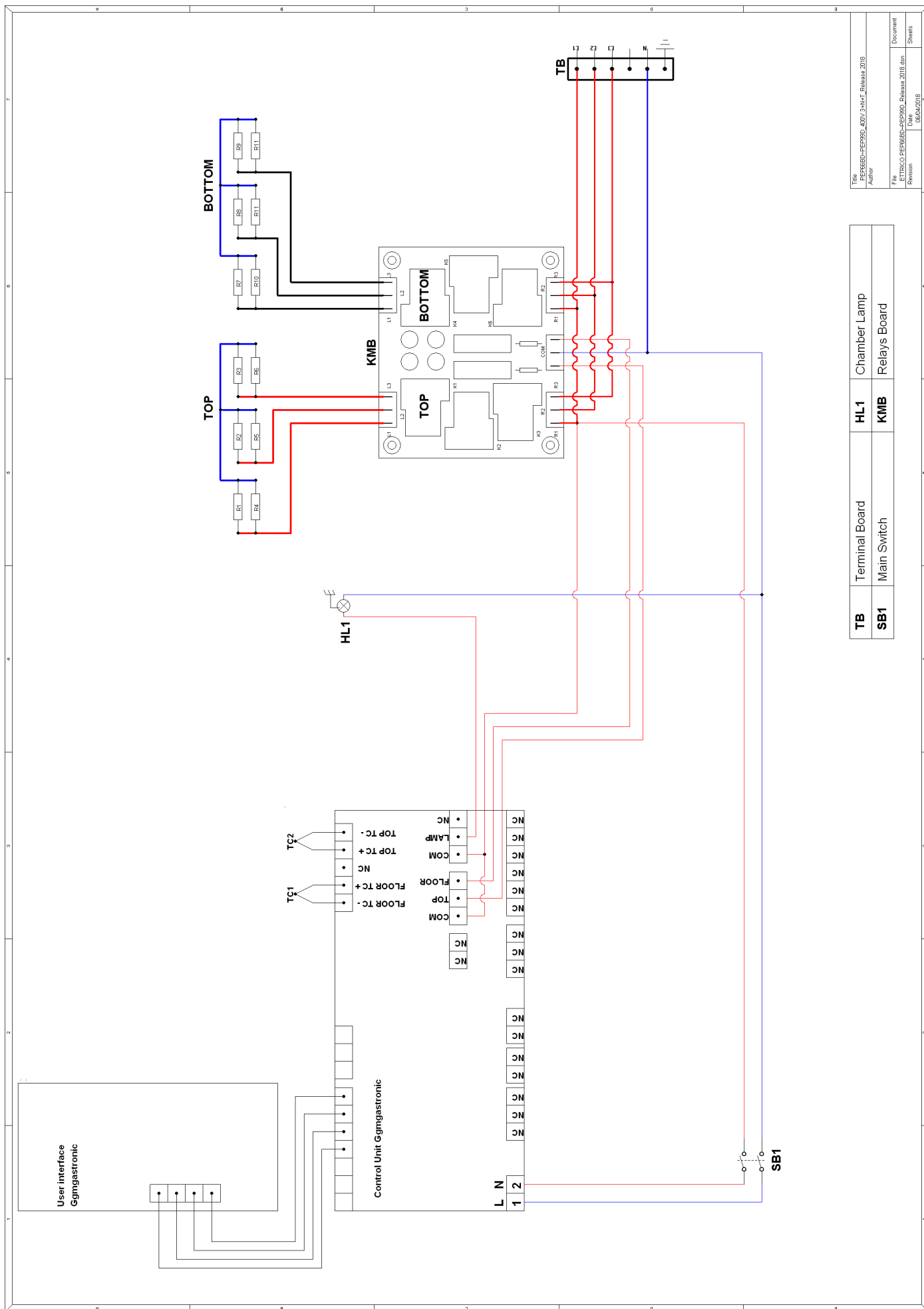
(\*) Per questo modello è previsto il doppio cavo di alimentazione.

Schemi elettrici



Title	FEFACI-FEPEBTD_00V_3INCL_Release 2018
Author	
File	FEFACI-FEPEBTD_00V_3INCL_Release 2018.dwg
Document	
Revision	Date
	05/04/2018
	Sheets

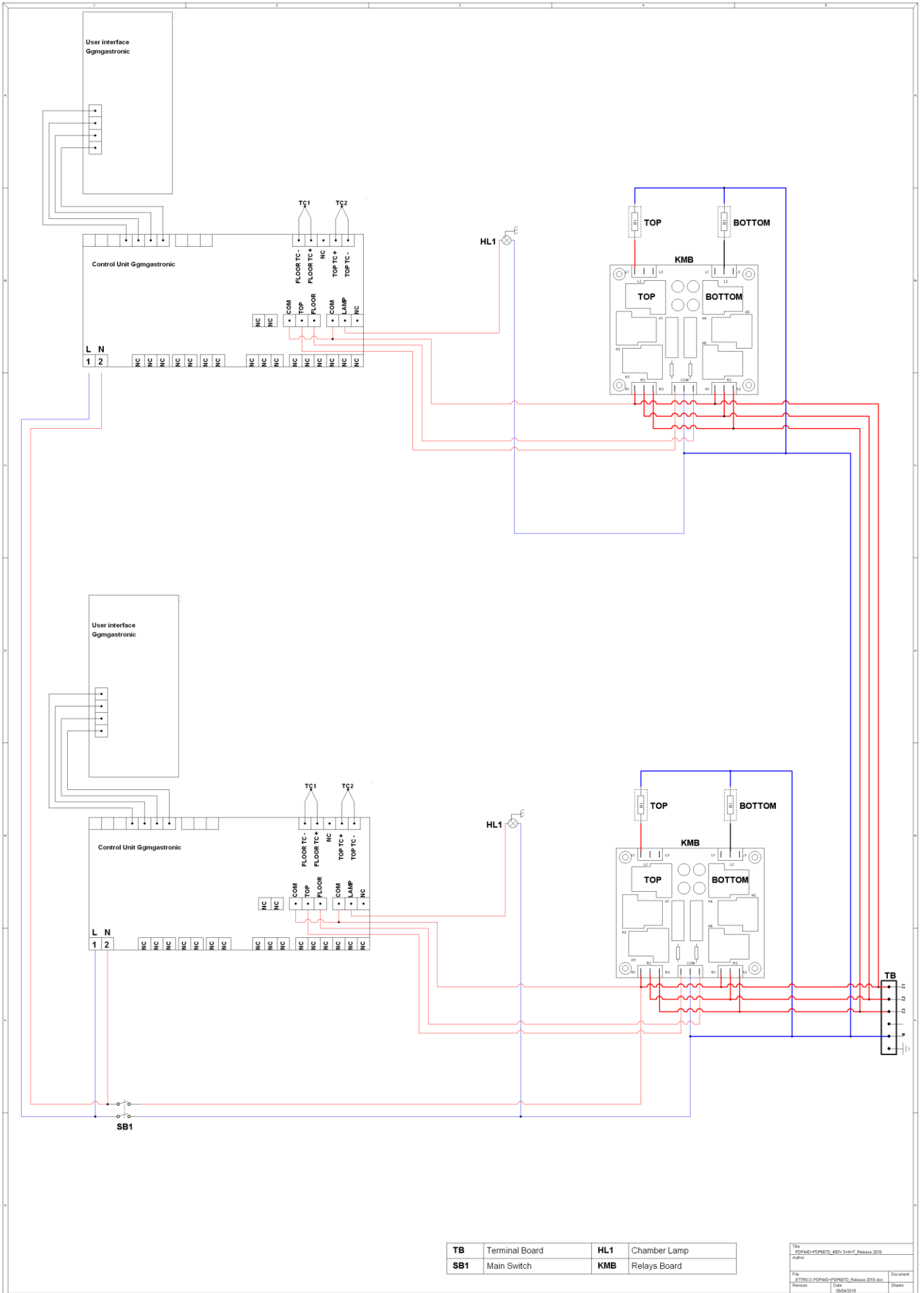
<b>TB</b>	Terminal Board	<b>HL1</b>	Chamber Lamp
<b>SB1</b>	Main Switch	<b>KMB</b>	Relays Board



<b>TB</b>	Terminal Board	<b>HL1</b>	Chamber Lamp
<b>SB1</b>	Main Switch	<b>KMB</b>	Relays Board

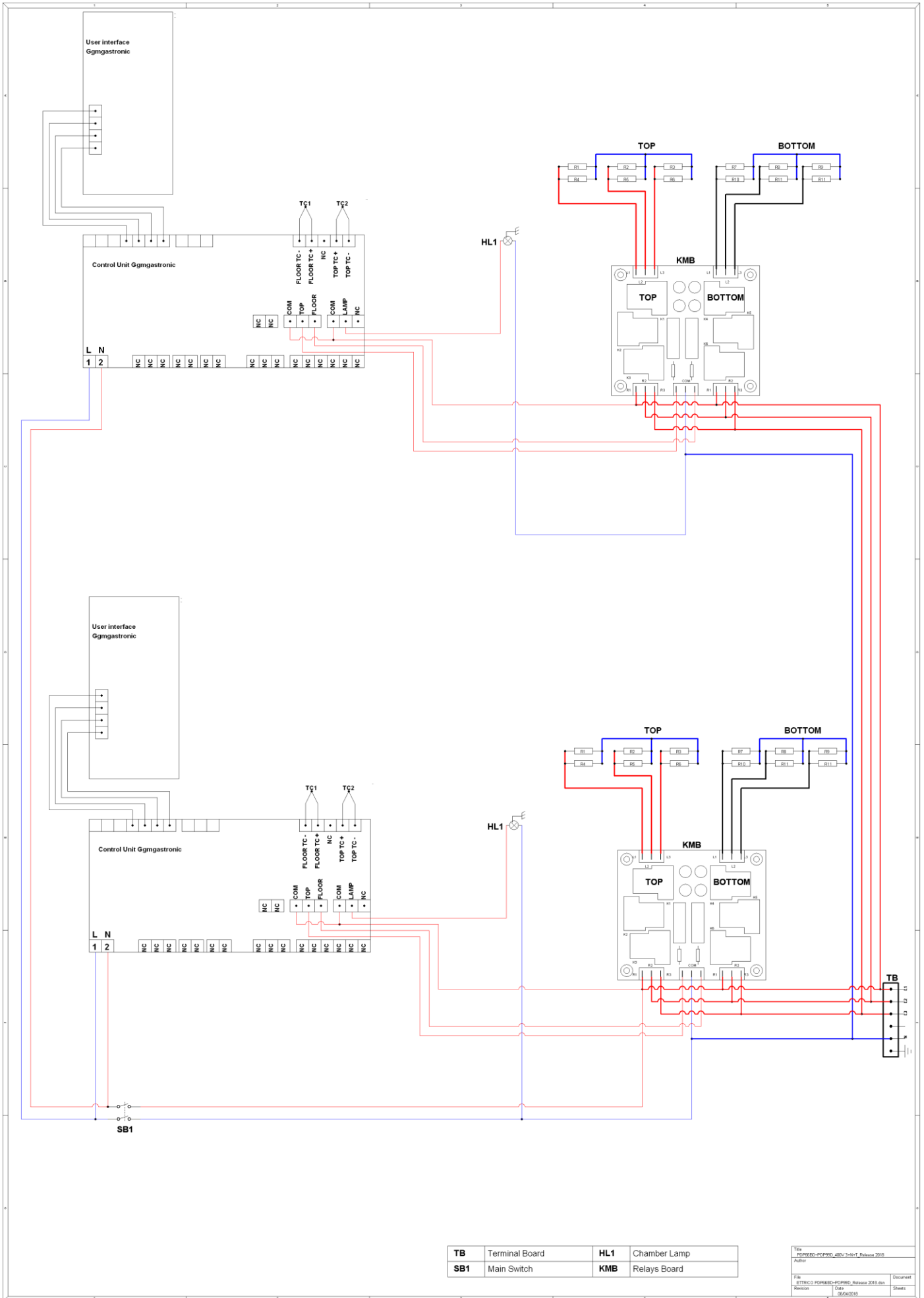
Title: PER95B-PE95G_40V-3-4-10T_Release 2018	
Author:	
File: PER95B-PE95G_40V-3-4-10T_Release 2018.dwg	Document
Date: 06/04/2018	Sheets
Revision:	7





TB	Terminal Board	HL1	Chamber Lamp
SB1	Main Switch	KMB	Relays Board

Titel: TCF440-FPM8TC\_430V\_3-wr1\_Released 2018  
 Autor:  
 File: ETRECO\_FPM440-FPM8TC\_Released 2018.dwg Document  
 Revision: Date: 06/06/2018 Sheets



TB	Terminal Board	HL1	Chamber Lamp
SB1	Main Switch	KMB	Relays Board

Title: FOPPERC-FOPPERC\_42V-1-0-1-1, Release 2018  
 Author:  
 File: ETTSC0-FOPPERC-FOPPERC\_Release 2018.dwg  
 Revision: 01 Date: 05/04/2018  
 Document Sheets

## 4 INSTALLAZIONE

### Scarico e movimentazione del forno

Lo scarico e la movimentazione del forno deve essere fatta tramite un carrello elevatore da personale qualificato.



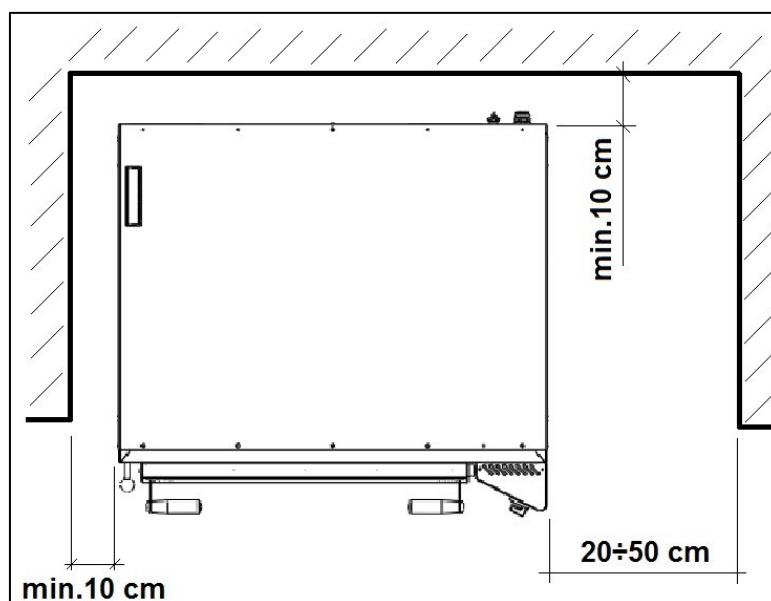
### Posizionamento del forno

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 abbia un'adeguata capacità portante e che sia in piano.

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 per il passaggio dell'aria sul lato destro, dove possibile almeno 50 cm per poter accedere comodamente all'impianto elettrico in caso di manutenzione e/o riparazione.



Rimuovere eventuali protezioni in polistirolo ed asportare il film protettivo evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.

## RIMUOVERE IL POLISTIROLO DA SOTTO LE PIETRE PRIMA DI ACCENDERE IL FORNO.



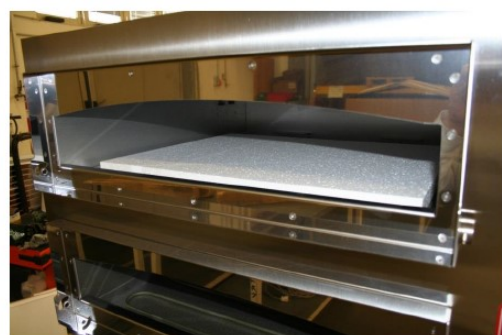
1



2



3



4

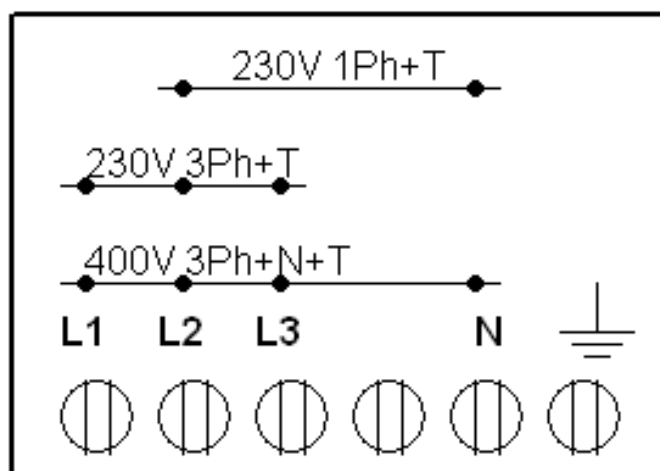
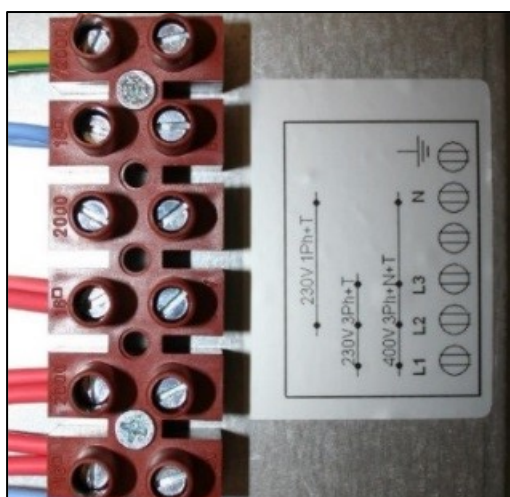


## Allacciamento agli impianti (collegamento elettrico)

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

Per collegare il forno alla rete elettrica è indispensabile procedere come segue:

- Togliere il pannello laterale destro;
- Collegare alla morsetteria 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 sia provvisto 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.

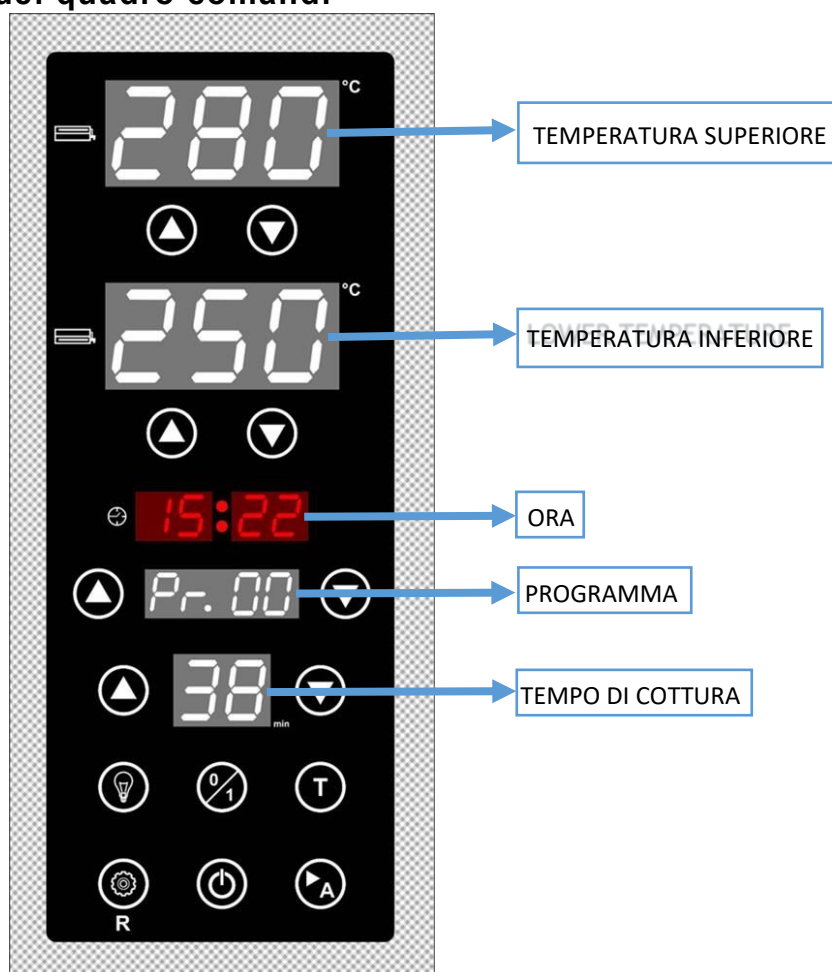
Il collegamento si effettua sull'apposito morsetto situato nella parte posteriore del forno, con un cavo di sezione minima 10mm<sup>2</sup>.

Tale morsetto è contraddistinto dal seguente simbolo:
















## 5 COMANDI

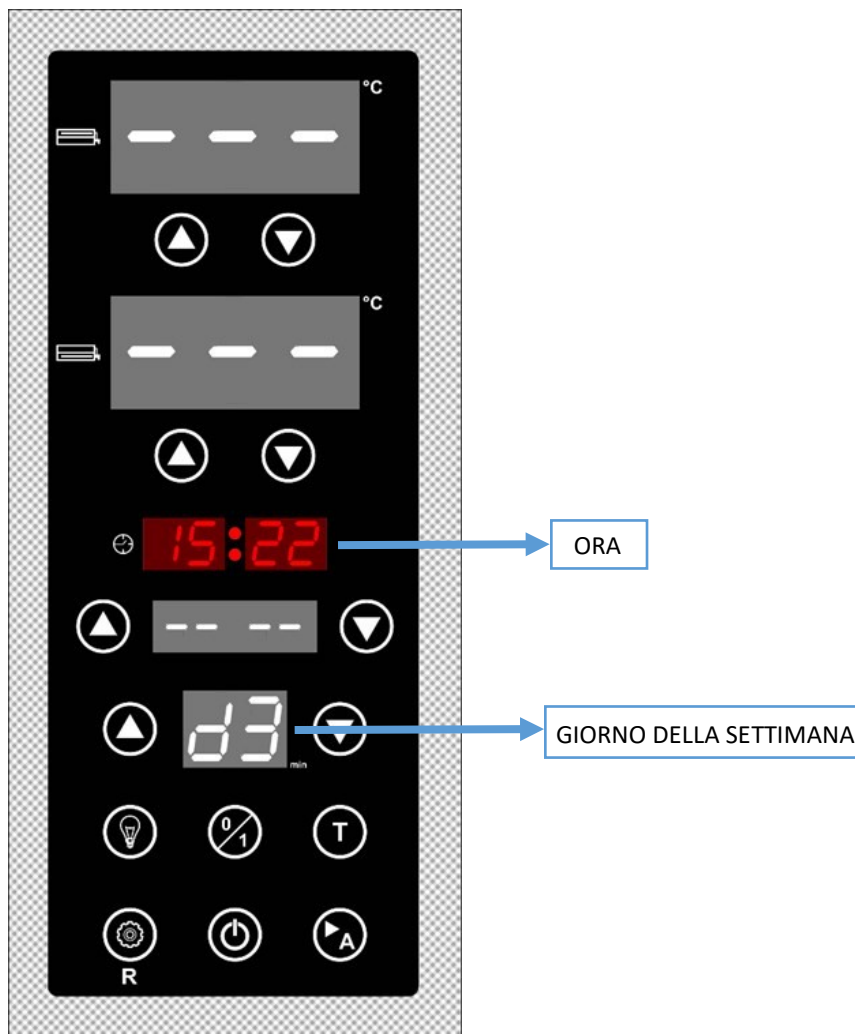
### Descrizione del quadro comandi




## Funzionamento


<b>ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL DISPOSITIVO</b>	<p>Premere e tenere premuto il pulsante  per accendere o spegnere il dispositivo. Quando il LED sul pulsante è acceso, il dispositivo è spento.</p>
<b>AVVIO E ARRESTO DEL TIMER</b>	<p>Premere e tenere premuto il pulsante  per avviare o fermare il timer. Quando il timer è in funzione, il LED sul pulsante è acceso.</p>
<b>REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA SUPERIORE DI ESERCIZIO</b>	<p>Quando il dispositivo è acceso, il valore di temperatura desiderato viene impostato tramite i pulsanti   situati alla base del display della temperatura superiore. Mentre il valore viene impostato, il display della temperatura lampeggia. Una volta conclusa la regolazione, questa viene automaticamente memorizzata nel programma in uso.</p>
<b>REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA SUPERIORE DI ESERCIZIO</b>	<p>Quando il dispositivo è acceso, il numero del programma corrente compare sul display del programma. Utilizzare i pulsanti   a lato del display del programma per cambiare il numero del programma. Mentre il valore viene impostato, il display della temperatura lampeggia. Una volta conclusa la regolazione, questa viene automaticamente memorizzata nel programma in uso.</p>
<b>REGOLAZIONE DEL TEMPO DI FUNZIONAMENTO</b>	<p>Quando il dispositivo è acceso, il valore relativo al tempo desiderato viene regolato tramite i pulsanti   a lato del display relativo al tempo. Una volta conclusa la regolazione, questa viene automaticamente memorizzata nel programma in uso.</p>
<b>ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DELL'ILLUMINAZIONE</b>	<p>Toccare il pulsante  per spegnere e accendere l'illuminazione. Il LED presente sul pulsante è acceso quando l'illuminazione è attiva.</p>
<b>ACCENSIONE e SPEGNIMENTO DELLA FUNZIONE TURBO</b>	<p>Toccare il pulsante  per attivare o disattivare la funzione turbo. Quando si attiva la modalità turbo, il LED sul pulsante lampeggia. Il dispositivo attiverà le uscite del riscaldatore anche se la funzione turbo è stata attivata e anche se è stato già raggiunto il valore di tempo impostato dal parametro. Al termine del periodo tornerà quindi alla normale modalità di funzionamento.</p>
<b>IMPOSTAZIONE DEL PROGRAMMA</b>	<p>Quando l'unità è accesa, il programma corrente compare sul display "PROGRAMMA". Il programma corrente può essere cambiato utilizzando i pulsanti  . Ciascun programma contiene i valori di temperatura superiore, temperatura inferiore e tempo di cottura. Quando uno di questi valori viene cambiato, viene salvato automaticamente nel programma corrente.</p>
<b>REIMPOSTAZIONE DEL BRUCIATORE (PER MODELLI A GAS)</b>	<p>In caso di malfunzionamento del bruciatore, toccare il pulsante  per reimpostare il bruciatore.</p>



## Regolazione dell'ora



Impostazione del valore dell'ora

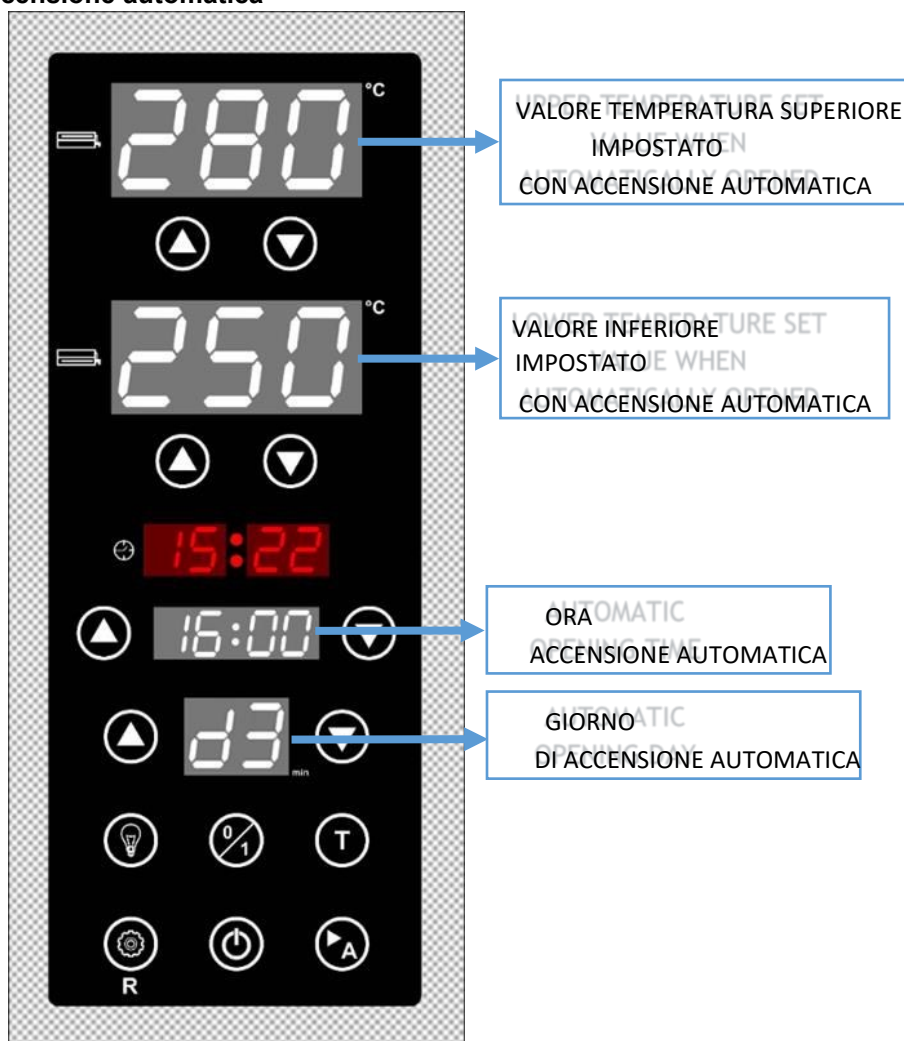
Quando il dispositivo è in funzione, premere e tenere il pulsante  per 3 secondi per accedere al menu per l'impostazione dell'ora.


Dopo aver effettuato le variazioni necessarie, premere e tenere premuto il pulsante  per 3 secondi per salvare i nuovi valori e tornare alla schermata principale.


**Regolazione dell'ora:** Impostare il valore indicato nel display dell'ora con i pulsanti   sotto il display stesso.

**Impostazione del giorno della settimana:** Impostare il valore sul display del giorno con i pulsanti a lato del display del giorno della settimana.



## Regolazione dell'ora di accensione automatica





Premere e tenere premuto il pulsante  per 3 secondi per impostare l'ora di accensione automatica quando

il dispositivo è in funzione. Dopo aver effettuato le variazioni necessarie, premere e tenere premuto il pulsante  per 3 secondi per salvare i nuovi valori e tornare alla schermata principale.

### **Impostazione del valore di temperatura superiore:**

Utilizzare il display "TEMPERATURA SUPERIORE" e i pulsanti   per impostare il valore di temperatura superiore che si desidera avere quando il dispositivo si accende automaticamente.

### **Impostazione del valore di temperatura inferiore:**

Utilizzare il display "TEMPERATURA INFERIORE" e i pulsanti   per impostare il valore di temperatura inferiore che si desidera avere quando il dispositivo si accende automaticamente.

### **Impostazione dell'ora di accensione automatica:**

utilizzare i pulsanti a lato del display dell'ora di accensione automatica per impostare l'ora dell'accensione automatica.

**Impostazione del giorno di accensione automatica:** utilizzare i pulsanti a lato del display per cambiare il giorno di accensione automatica.

**NOTA 1:** L'ora di accensione automatica dovrebbe essere impostata su "----" per i giorni non desiderati.



**NOTA 2:** Se il giorno corrente è prevista l'accensione automatica del dispositivo, sul display compare l'ora dell'accensione programmata per il giorno stesso. Se non è prevista alcuna accensione automatica durante il giorno, sul display compare "----".

**NOTA 3:** quando il dispositivo si accende automaticamente, si avvia con Pr.00. I valori di temperatura superiore e inferiore verranno impostati come da programma.

## Errori e anomalie

**E-1:** termocoppia non collegata.

Soluzione: togliere l'alimentazione al forno. Controllare il collegamento della termocoppia.

**E-2:** la temperatura del forno supera i 500 °C.

Soluzione: togliere l'alimentazione al forno. Controllare collegamento della termocoppia, relè della resistenza e connettore della resistenza.

**E-3:** errore di lettura della termocoppia.

Soluzione: togliere e rimettere l'alimentazione. Se non vi è alcun miglioramento, sostituire l'unità di controllo.

**E-4:** la temperatura della scheda relè supera i 70 °C. Soluzione: controllare la ventilazione sulla scheda del forno.

**E-5:** la temperatura della scheda grafica supera i 70 °C. Soluzione: controllare la ventilazione sul frontale comandi.

**E-6:** malfunzionamento dell'unità di controllo.

Togliere e rimettere l'alimentazione. Se non vi è alcun miglioramento, sostituire l'unità di controllo.

**9AS:** Guasto al bruciatore.

Soluzione: controllare il bruciatore.

## 6 MODALITÀ D'USO

### 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;

### Accensione del forno

Per accendere il forno procedere nel modo seguente:

- Ruotare l'interruttore generale in posizione 1;
- Premere il tasto "ACCENSIONE/SPEGNIMENTO" per accendere il display;
- Impostare la temperatura desiderata del cielo e della platea (display SUPERIORE e INFERIORE);
- Impostare il timer di cottura (ciclo di cottura);

### Prima accensione del forno

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.

Seguire la seguente procedura:

- Chiudere tutte le porte e aprire al massimo le valvole camino;
- Impostare le temperature di cielo e platea a 150° C;
- Impostare il timer di cottura a 8:00 ore.

## Indicazioni generali per la cottura

La pizza ed i prodotti simili, hanno tempi e temperature di cottura che dipendono dalla forma e dallo 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;
- È preferibile cucinare direttamente sulle pietre, in modo da ottenere un risultato migliore del prodotto;
- Impostare la temperatura del cielo tra i 300 e 320° C, impostare la temperatura della platea tra i 250 e 280° C se si cucina direttamente sulle pietre.  
Se si fanno più infornate di seguito, aumentare il cielo a 350° C e la platea a 300° C.
- Se si cucina con la teglia invertire i valori consigliati.

## 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 delle proprie esigenze.

## Spegnimento del forno

Per spegnere il forno seguire la seguente procedura:

- Tenere premuto il tasto "ACCENSIONE/SPEGNIMENTO" per 1 s;
- Portare l'interruttore generale in posizione **0**.

# 7 MANUTENZIONE E PULIZIA

## Precauzioni di sicurezza

Prima di effettuare qualsiasi operazione di 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 manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere il forno in servizio.

## Manutenzione ordinaria rivolta all'utilizzatore

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione interrompere l'alimentazione elettrica e seguire 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; 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 utilizzare spugne abrasive.
- **Pulizia settimanale**  
Pulire accuratamente tutte le parti esterne del forno con un panno morbido e un detergente delicato.  
Non utilizzare spugne abrasive.
  - **Pulizia mensile**  
Lubrificare i perni e la molla porta con un grasso spray non tossico.  
Per accedere alla molla aprire il pannello laterale sinistro.
  - **Pulizia annuale**
    1. Tramite un aspirapolvere pulire l'interno della camera di cottura;
    2. Pulire tutte le uscite di ventilazione poste sulla parte frontale, laterale e posteriore del forno;
    3. Togliere il pannello laterale destro e, tramite un aspirapolvere, aspirare completamente l'interno del vano comandi, facendo attenzione a non rovinare i componenti ed i cablaggi elettrici.

## Manutenzione straordinaria rivolta a tecnici specializzati

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.

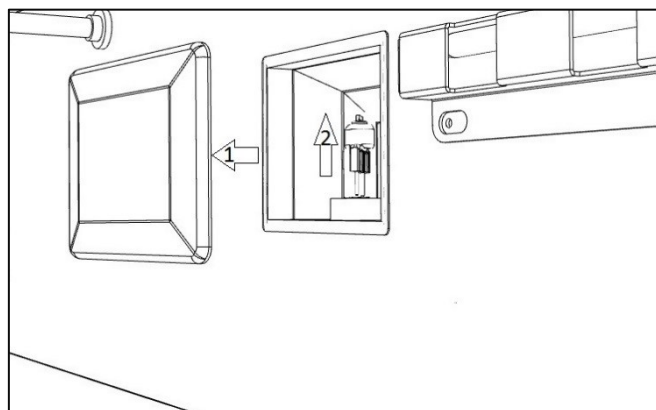
Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione interrompere l'alimentazione elettrica e seguire le "Precauzioni di sicurezza".

### Sostituzione delle lampade di illuminazione

- **Non sostituire mai la lampada con il forno caldo;**
- **Aspettare che il forno si raffreddi.**
- **Non toccare la lampada con le mani, 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;**

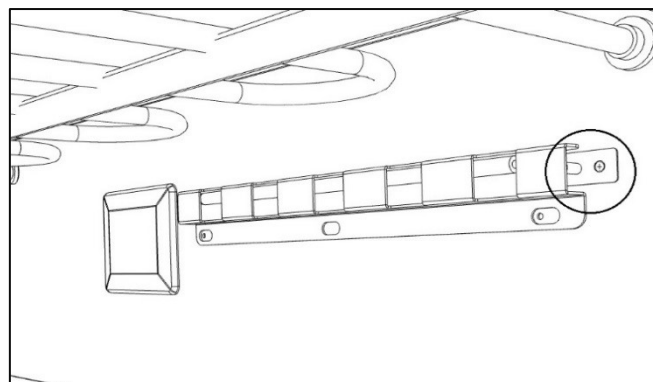
#### Sostituire la lampada come segue:

1. Togliere il vetro lampada;
2. Sollevare la lampada per estrarla;
3. Inserire delicatamente la lampada facendo attenzione a non piegare i contatti;
4. Riposizionare il vetro lampada.



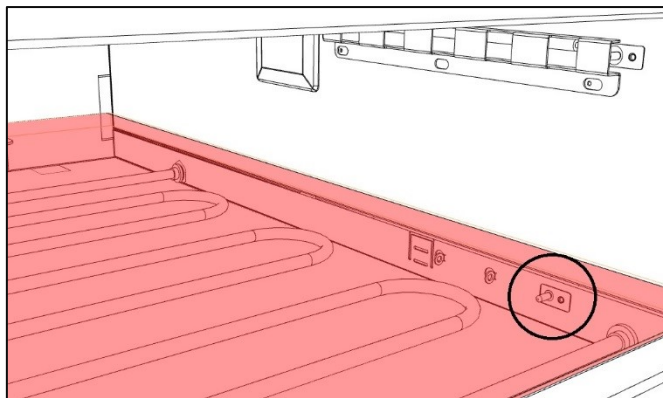
### Sostituzione delle sonda di temperatura del cielo

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).

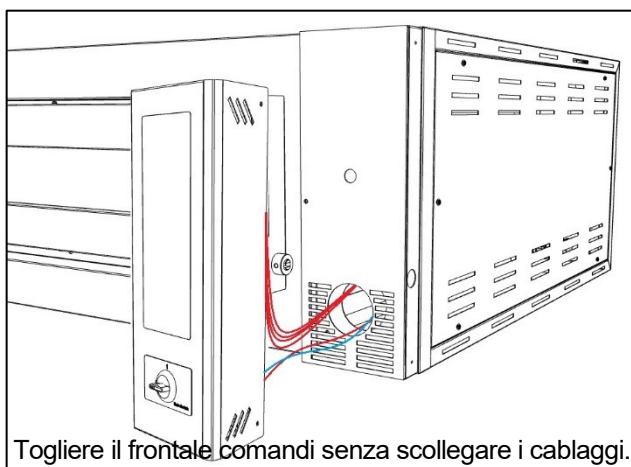


### Sostituzione della sonda di temperatura della platea

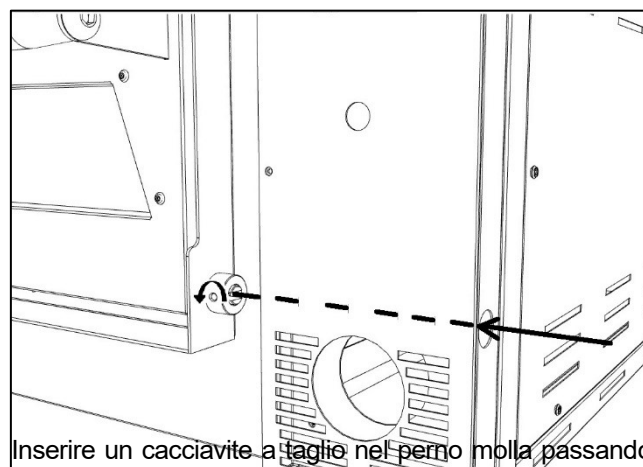
1. Togliere il pannello laterale destro;
2. Scollegare la sonda dalla scheda di potenza all'interno del vano impianto elettrico (vedi schema elettrico);
3. Sollevare la tavella in prossimità del lato destro della camera;
4. Svitare la vite di fissaggio della sonda posta all'interno della camera;
5. Sfilare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



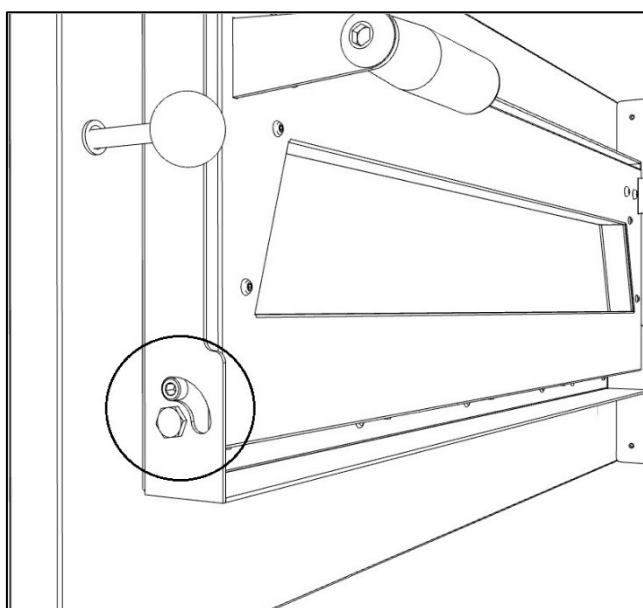
### Sostituzione del vetro porta



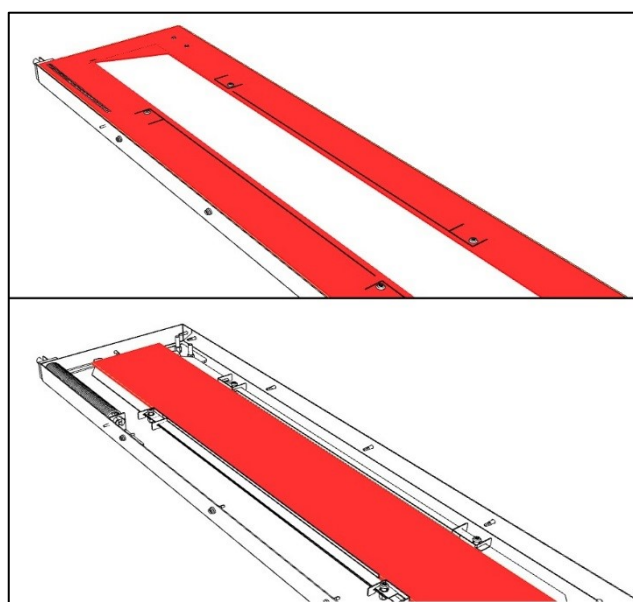
Togliere il frontale comandi senza scollegare i cablaggi.



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.



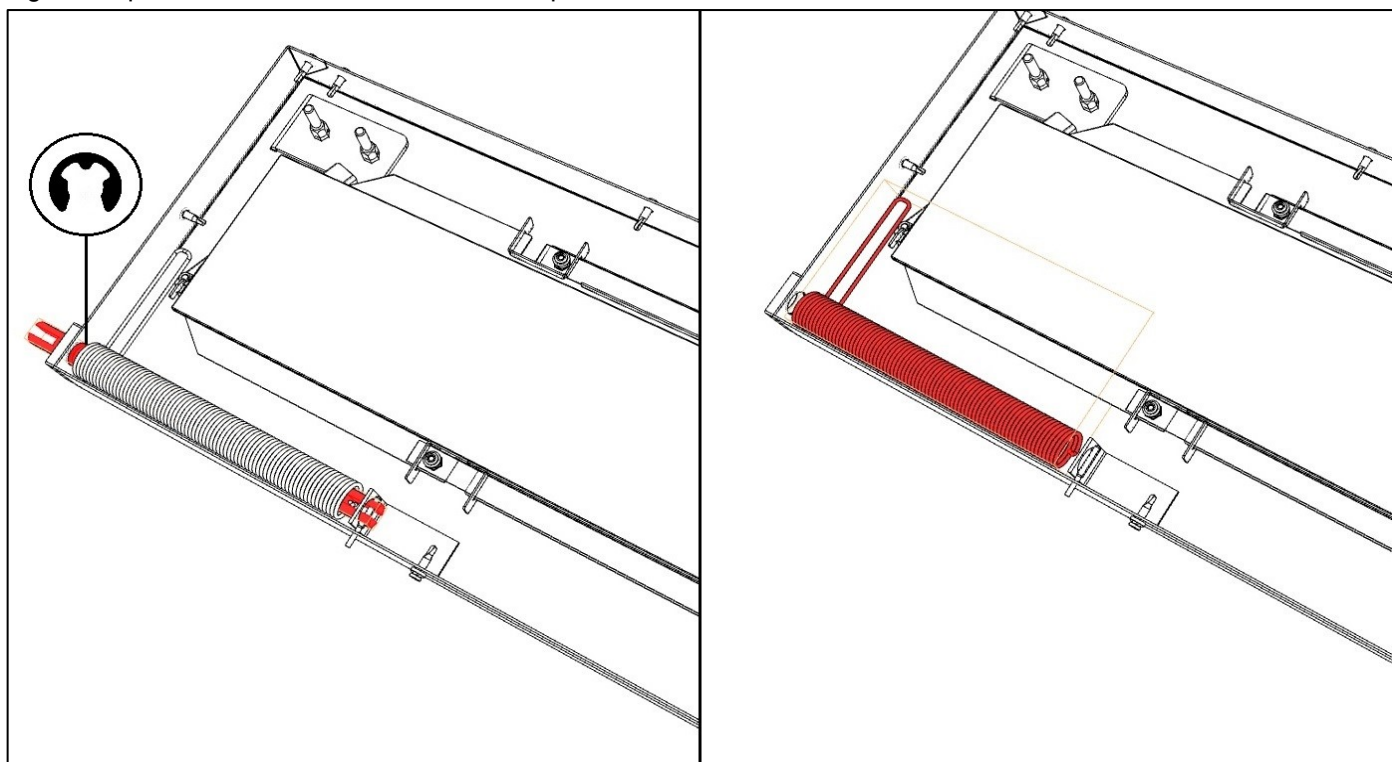
Togliere le viti nel lato sinistro della porta e rimuoverla dal telaio porta.



Smontare la controporta e sostituire il vetro. Eseguire le operazioni inverse di per il montaggio.

## Sostituzione della molla porta

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

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.

## Indicazioni per ordinare le parti di ricambio

Per ordinare le parti di ricambio devono essere comunicati i seguenti dati, che si trovano nella targhetta argentata posizionata sul lato destro del forno:

- Modello del forno;
- Matricola del forno (Numero di Serie);
- Codice del componente (vedi lista ricambi);
- Quantità occorrente.

## **8 POSSIBILI ANOMALIE, ALLARMI ed ERRORI**

<b>Anomalia</b>	<b>Possibile Causa</b>	<b>Possibile Soluzione</b>
Il forno non si accende, i display rimangono spenti	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"
	L'interruttore generale del forno è guasto	Sostituire l'interruttore generale del forno
	Intervento del Termostato di sicurezza	Aprire il pannello destro, ripristinare il termostato e l'interruttore di sicurezza
Il display è spento nonostante l'interruttore generale sia in posizione "1" e l'alimentazione elettrica sia presente	Dispositivo/i spento/i	Premere il tasto ACCENSIONE/SPEGNIMENTO per 1 secondo
	Dispositivo guasto	Sostituire il dispositivo
Una o più lampade non si accendono anche se il forno riscalda	Una o più lampade sono bruciate	Sostituire le lampade bruciate
	Il trasformatore è guasto	Sostituire il trasformatore
	Il portalampada è guasto	Sostituire il portalampada
La camera di cottura non si riscalda adeguatamente	Cielo e/o platea sono stati impostati troppo bassi	Aumentare la temperatura di cielo e/o platea
	Le resistenze sono parzialmente funzionanti	Verificare la tensione sulle resistenze
		Verificare se le resistenze sono guaste
	La scheda relè è guasta	Sostituire la scheda relè
La valvola camino è troppo aperta	Regolare la valvola camino	
La temperatura continua a salire oltre le impostazioni effettuate mediante il termostato	Contatti della scheda relè incollati (resistenze sempre alimentate)	Verificare ed eventualmente sostituire la scheda relè
	La valvola camino è chiusa	Regolare la valvola camino
La porta è chiusa ma fuoriesce fumo	Valvola camino chiusa	Aprire maggiormente la valvola e verificarne il corretto funzionamento.

## **9 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: IT0802000000645**

# FRANÇAIS

## SOMMAIRE

<b>1 AVANT-PROPOS</b> .....	<b>24</b>
<b>2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>24</b>
Recommandations pour l'installateur .....	24
Recommandations pour l'utilisateur .....	24
Recommandations pour le personnel d'entretien .....	24
<b>3 SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES</b> .....	<b>25</b>
Caractéristiques .....	25
Données techniques .....	25
Schémas de câblage .....	27
<b>4 INSTALLATION</b> .....	<b>31</b>
Déchargement et manutention du four .....	31
Positionnement du four .....	31
Raccordements aux circuits (raccordement électrique) .....	32
Mise à la terre .....	33
<b>5 COMMANDES</b> .....	<b>33</b>
Description du panneau de commandes .....	33
Opération .....	34
Erreurs et anomalies .....	37
<b>6 MODE D'EMPLOI</b> .....	<b>37</b>
Vérification fonctionnelle .....	37
Allumage du four .....	37
Première mise en route du four .....	37
Indications générales de cuisson .....	38
Utilisation de la soupape cheminée .....	38
Extinction du four .....	38
<b>7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	<b>38</b>
Entretien ordinaire sous la responsabilité de l'utilisateur .....	38
Entretien extraordinaire sous la responsabilité des techniciens spécialisés .....	39
Remplacement des ampoules d'éclairage .....	39
Remplacement de la sonde de température du ciel .....	39
Remplacement de la sonde de température de la sole .....	40
Remplacement de la vitre de la porte .....	40
Remplacement du ressort porte .....	41
Remplacement des résistances .....	41
Indications pour commander des pièces détachées .....	41
<b>8 ANOMALIES POSSIBLES, ALARMES ET ERREURS</b> .....	<b>42</b>
<b>9 INFORMATION SUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION</b> .....	<b>42</b>

## **1 AVANT-PROPOS**

Cher client, nous souhaitons tout d'abord vous remercier de la préférence que vous avez bien voulu nous accorder en achetant notre produit et souhaitons vous féliciter pour votre choix.

Pour vous permettre de tirer le meilleur parti de votre nouveau four, veuillez suivre attentivement les instructions de ce manuel.

Les fours mentionnés dans ce manuel ont été conçus exclusivement pour répondre aux besoins de cuisson des pizzas et produits similaires.

La destination d'usage reportée ci-dessus et les réglages prévus pour ces équipements sont les seuls admis par le Fabricant : ne pas utiliser l'équipement en désaccord avec les indications fournies.

L'installation doit être faite exclusivement par du personnel qualifié, en mesure de garantir les meilleures conditions de fonctionnement et sécurité.

## **2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

### **Recommandations pour l'installateur**

Vérifier que les prédispositions pour l'installation du four sont conformes aux réglementations locales, nationales et européennes.

- Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel.
- Ne pas effectuer de connexions électriques aériennes avec des câbles provisoires ou non isolés.
- Vérifier que la mise à la terre de l'installation électrique soit efficace.
- Toujours utiliser les équipements de protection individuelle et les autres moyens de protection prévus par la loi.

### **Recommandations pour l'utilisateur**

Les conditions ambiantes du lieu où le four est installé doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- Être sec ;
- Sources hydriques et de chaleur suffisamment éloignées ;
- Ventilation et éclairage approprié et répondant aux normes hygiéniques et de sécurité prévues par les lois en vigueur ;
- Le sol doit être plat et compact pour favoriser un nettoyage soigné ;
- Aucun obstacle de quelque sorte que ce soit ne doit être placé à proximité immédiate du four, ce qui pourrait affecter la ventilation normale de celui-ci.

L'utilisateur doit en outre :

- Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas du four quand il fonctionne ;
- Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel ;
- Ne pas enlever ou altérer les dispositifs de sécurité du four ;
- Faire toujours très attention, à savoir être concentré sur son travail et ne pas utiliser le four lorsqu'on est distrait ;
- Respecter les instructions et les avertissements mis en évidence par les plaques exposées sur le four.  
Les plaques sont des dispositifs pour la prévention des accidents, par conséquent elles doivent toujours être parfaitement lisibles. Au cas où elles seraient endommagées et illisibles il faut les remplacer, en demandant la pièce de rechange originale au Fabricant.
- À la fin de chaque utilisation et avant les opérations de nettoyage et de maintenance couper l'alimentation électrique.

### **Recommandations pour le personnel d'entretien**

Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel :

- Toujours utiliser les équipements de protection individuelle et les autres moyens de protection.
- Avant de commencer toute opération de maintenance, s'assurer que le four a refroidi s'il a été utilisé.
- Même si un seul des dispositifs de sécurité est éteint ou ne fonctionne pas, le four doit être considéré comme ne fonctionnant pas.
- Couper l'alimentation électrique avant d'intervenir sur des pièces électriques, électroniques et des connecteurs.

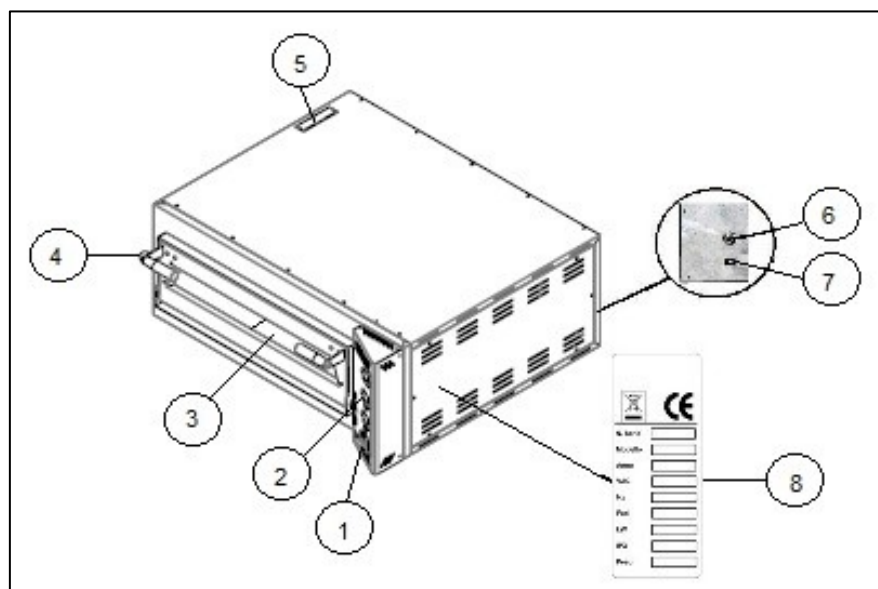


## 3 SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

### Caractéristiques

Ci-après les spécifications générales qui caractérisent le four :

1. Interrupteur général ;
2. Panneau de commandes frontal ;
3. Plan de cuisson ;
4. Manette soupape cheminée ;
5. Conduit de cheminée sortie de fumées ;
6. Passe-câbles alimentation ;
7. Prise de courant équipotentielle ;
8. Plaque signalétique.



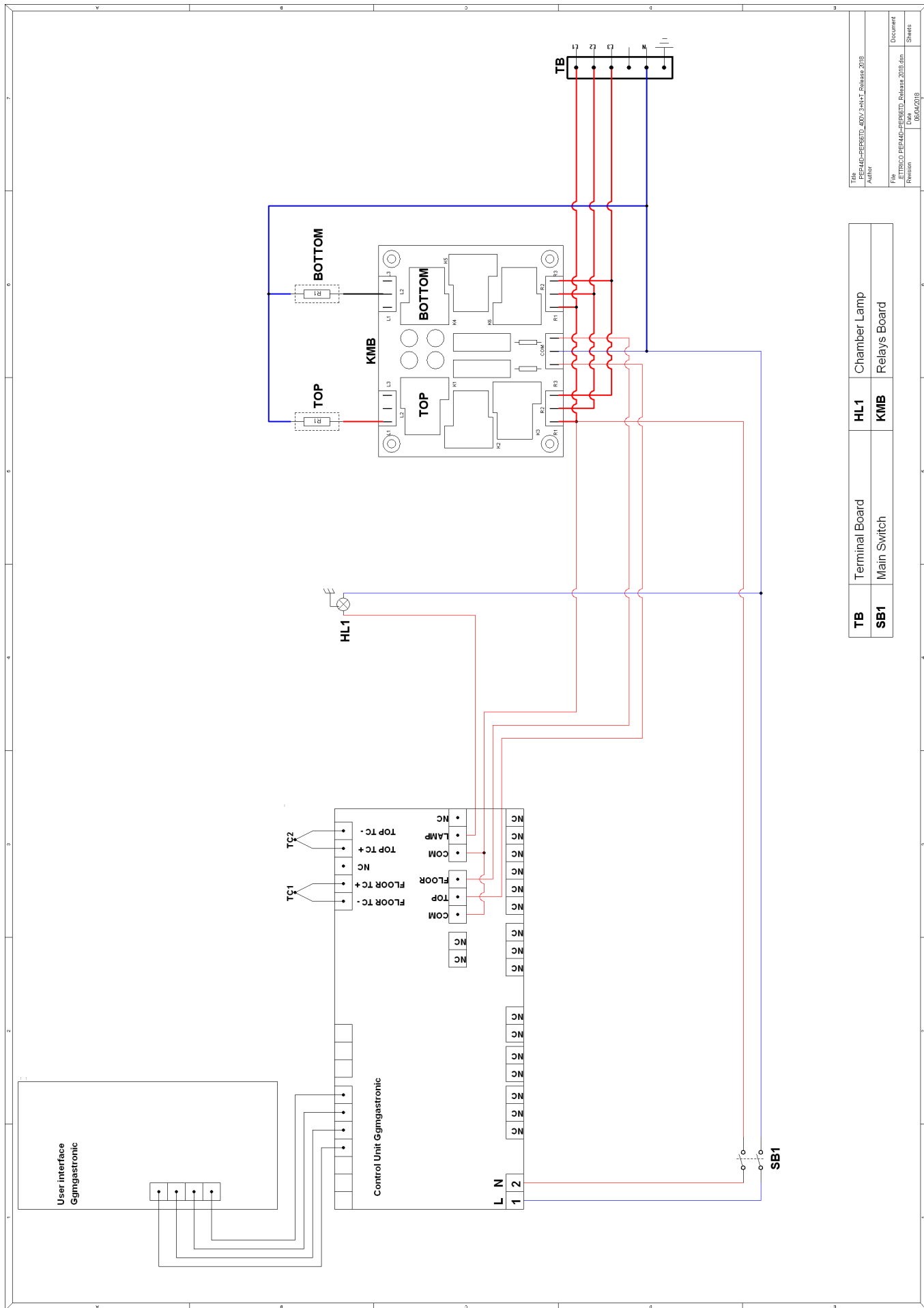
### Données techniques

Caractéristiques techniques		Modèle			
		PEP44TC	PEP66TTC	PEP66BTC	PEP99TC
Dimensions externes	LxPxH (cm)	99x92x38	99x127x38	134x92x38	134x127x38
Dimensions chambre	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Nb pizzas par chambre	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Alimentation électrique (50/60 Hz)	V	230 V 1 230 V 3 400V 3+N	230 V 1 230 V 3 400V 3+N	230 V 3 400V 3+N	230 V 3 400V 3+N
Puissance maximale absorbée	kW	5,6	7,3	9,9	12,9
Absorption maximale (A)	230 V 1	24,3	32	-	-
	230 V 3	17,2	22,5	25	32,4
	400V 3+N	12,6	15,4	14,6	18,4
Section de câble d'alimentation (n x mm <sup>2</sup> )	230 V 1	3G4	3G6	-	-
	230 V 3	4G2,5	4G4	4G4	4G6
	400V 3+N	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G4
Température maximale de fonctionnement	°C	400			
Poids net	Kg	74	97	97	130
Dimensions de l'emballage	LxPxH (cm)	102x99x53	102x135x53	137x101x53	137x135x53

Caractéristiques techniques		Modèle			
		PDP44TC	PDP66TTC	PDP66BTC	PDP99TC
Dimensions externes	LxPxH (cm)	99x92x68	99x127x68	134x92x68	134x127x68
Dimensions chambre	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Nb pizzas par chambre	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Alimentation électrique (50/60 Hz)	Volts	230 V 1 230 V 3 400V 3+N	230 V 1 230 V 3 400V 3+N	230 V 3 400V 3+N	230 V 3 400V 3+N
Puissance maximale absorbée	kW	11,2	14,6	19,8	25,8
Absorption maximale (A)	230 V 1	24,3 (*)	32 (*)	-	-
	230 V 3	34,4	45	50	64,8
	400V 3+N	24,5	31	27,3	37,2
Section câble d'alimentation (mm <sup>2</sup> )	230 V 1	3G4 (*)	4G6 (*)	-	-
	230 V 3	4G6	4G10	4G10	4G16
	400V 3+N	5G4	5G6	5G6	5G10
Température maximale de fonctionnement	°C	400			
Poids net	Kg	149	175	177	235
Dimensions de l'emballage	LxPxH (cm)	102x99x82	102x135x82	137x101x82	137x135x82

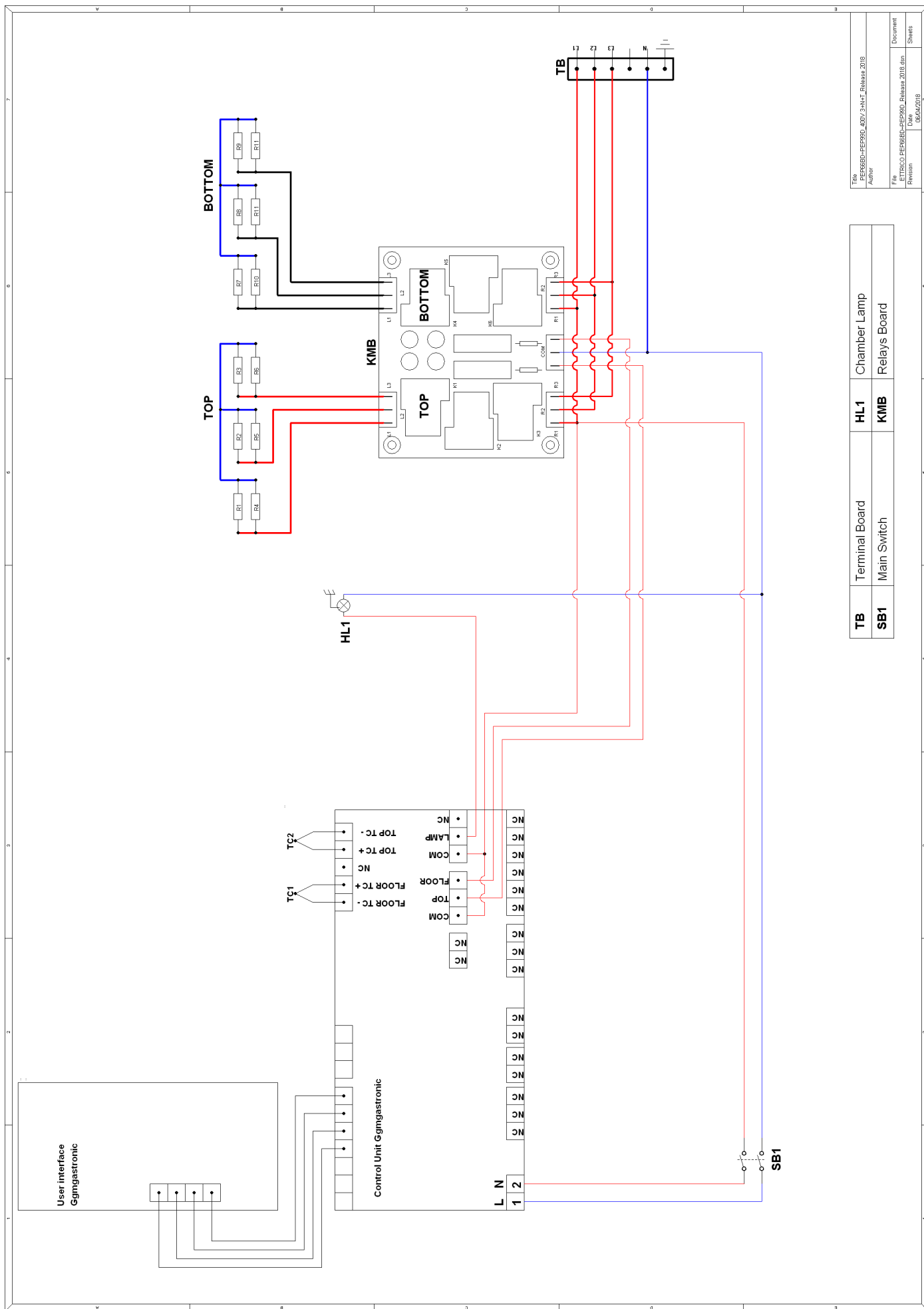
(\*) Pour ce modèle un double câble d'alimentation est prévu.

# Schémas de câblage



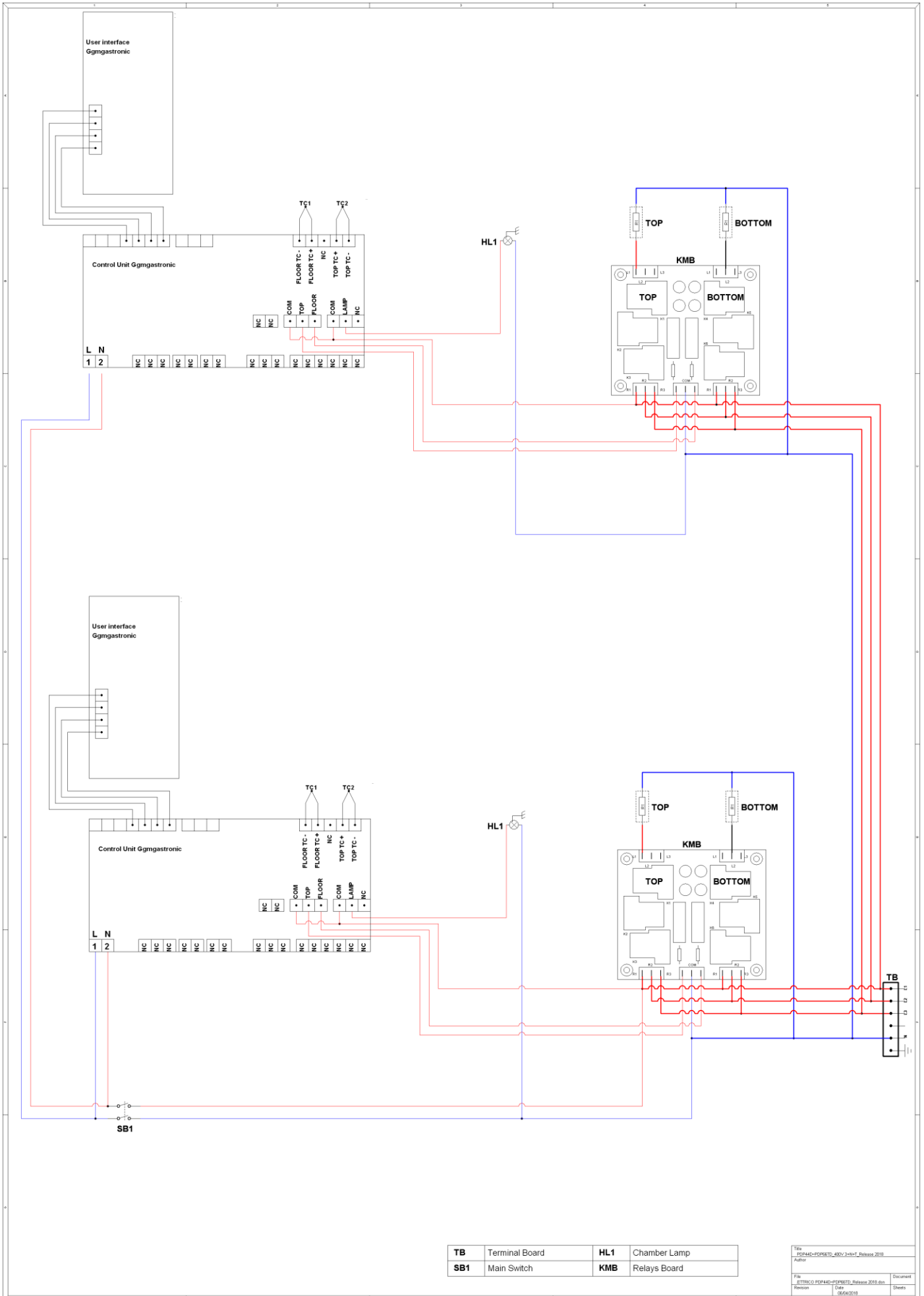
Title	PEFAC-FERBTD_05V_1H01_Release 2018
Author	
File	PEFAC-FERBTD_05V_1H01_Release 2018.dwg
Revision	Date
	05/02/2018
Document	Sheets

<b>TB</b>	Terminal Board	<b>HL1</b>	Chamber Lamp
<b>SB1</b>	Main Switch	<b>KMB</b>	Relays Board



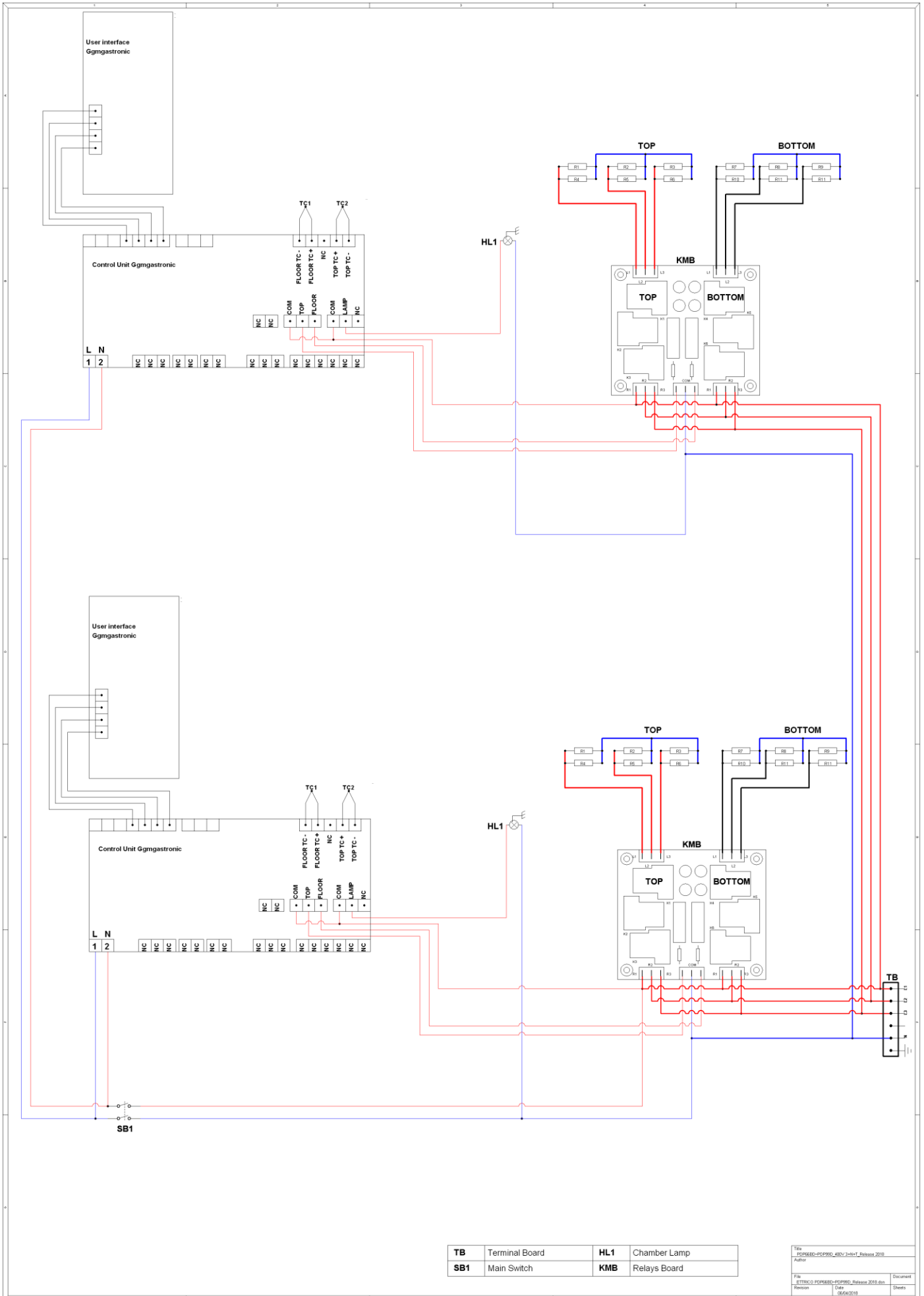
<b>TB</b>	Terminal Board	<b>HL1</b>	Chamber Lamp
<b>SB1</b>	Main Switch	<b>KMB</b>	Relays Board

Title: PER96D-PE96L_45V_3-4HT_Release 2018	
Author:	
File: PER96D-PE96L-45V-3-4HT_Release 2018.dwg	Document
Revision: 06/04/2018	Date
	Sheets
	7



<b>TB</b>	Terminal Board	<b>HL1</b>	Chamber Lamp
<b>SB1</b>	Main Switch	<b>KMB</b>	Relays Board

Title: F0144D-F0196T0\_430V\_3-in-1\_Release 2018  
 Author:  
 File: 41TRCC0-F0144D-F0196T0\_Release 2018.dwg Document  
 Revision: Date: 05/16/2018 Sheets:



TB	Terminal Board	HL1	Chamber Lamp
SB1	Main Switch	KMB	Relays Board

Title  
 F035E0-POP95C\_430V-3-in-1\_ Release 2018  
 Author  
 File  
 F035E0-POP95C-POP95C\_ Release 2018.dwg Document  
 Revision Date 05/04/2018 Sheets

## 4 INSTALLATION

### Déchargement et manutention du four

Le déchargement et la manutention du four doivent être effectués au moyen d'un chariot élévateur par du personnel qualifié.



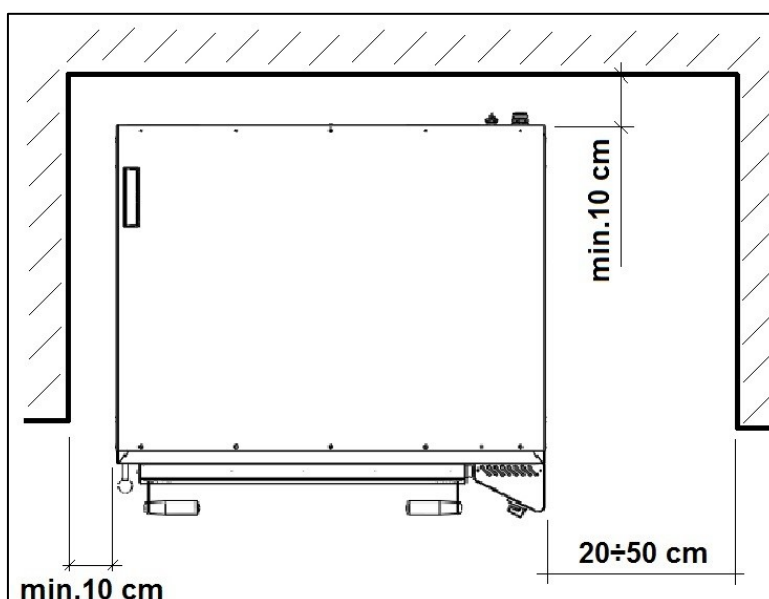
### Positionnement du four

L'installation du four doit être faite par du personnel qualifié selon les réglementations locales, nationales et européennes. S'assurer que le plan d'appui du four ait une capacité de charge adéquate et qu'il soit plat.

Après avoir extrait le four de l'emballage spécial, la placer où cela est prévu en tenant compte des distances de sécurité minimum des murs et/ou des autres équipements.

Pour que le four soit bien ventilé, la distance minimale des murs et/ou des autres équipements ne doit pas être inférieure à 10 cm sur les côtés gauche et arrière.

Garder une distance d'au moins 20 cm pour le passage de l'air sur le côté droit et, si possible, au moins 50 cm pour pouvoir accéder facilement au système électrique en cas d'entretien et/ou de réparation.



Enlever les protections en polystyrène et retirer le film protecteur, en évitant d'utiliser des outils qui pourraient endommager les surfaces.

## ENLEVER LE POLYSTYRÈNE EN DESSOUS DES PIERRES AVANT D'ALLUMER LE FOUR.



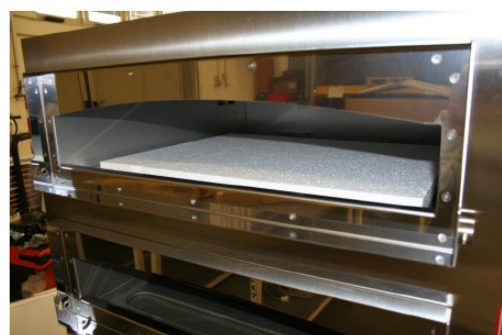
1



2



3



4

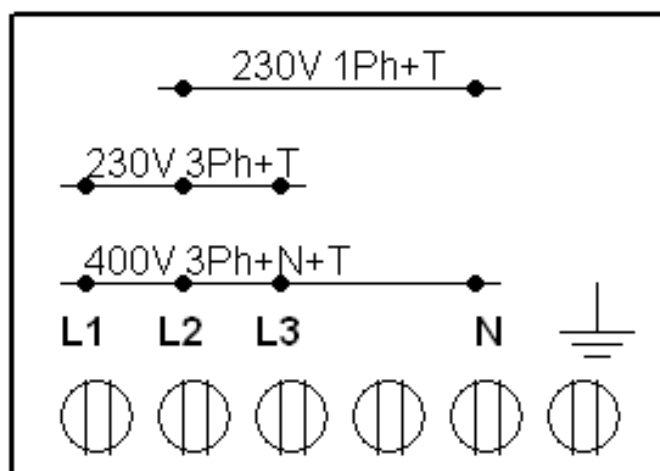
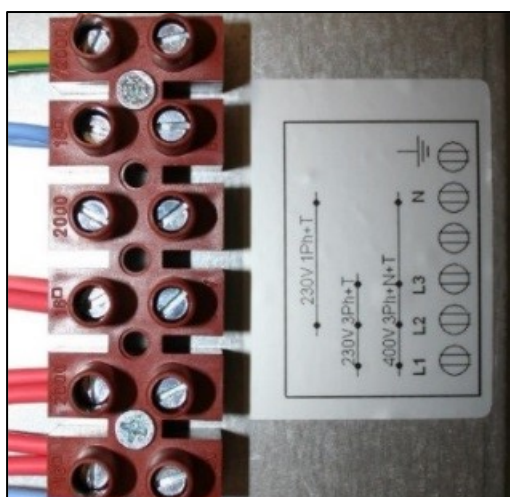


## Raccordements aux circuits (raccordement électrique)

Le four est fourni sans cordon d'alimentation. Le raccordement au réseau électrique doit être effectué en interposant un interrupteur magnétothermique différentiel avec des caractéristiques appropriées, dans lequel la distance d'ouverture minimale entre les contacts soit d'au moins 3 mm.

Pour connecter le four au réseau électrique, il est indispensable de procéder comme indiqué ci-après :

- Retirer le panneau latéral droit ;
- Connecter au bornier les conducteurs du cordon d'alimentation qui doit être du type H07-RNF homologué, avec des conducteurs d'une section adéquate selon les prescriptions des réglementations en vigueur.





## SUIVRE ÉGALEMENT LES DISPOSITIONS SUIVANTES:

- La prise du réseau électrique doit être facilement accessible et ne doit demander aucun déplacement.
- La connexion 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 sur 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 de manière à prévenir tout risque.

## Mise à la terre

Il est obligatoire que l'installation soit pourvue de mise à la terre.

Conformément aux réglementations en vigueur il est obligatoire de raccorder l'équipement à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée selon les normes en vigueur.

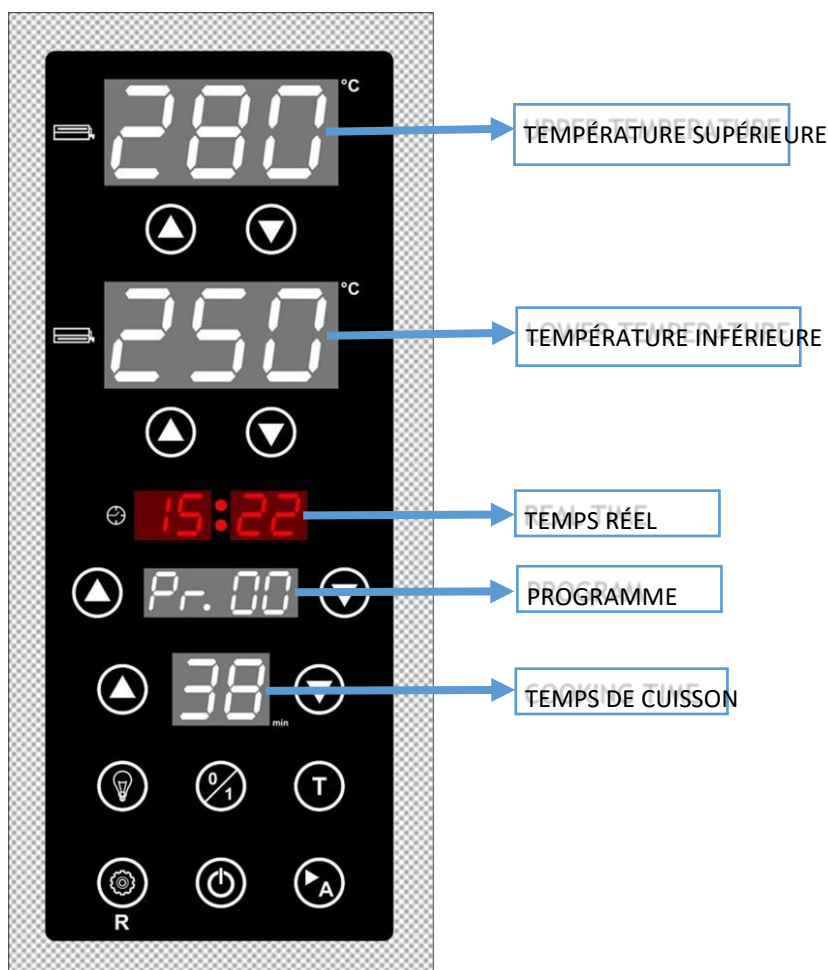
Le raccordement est fait sur la borne correspondante située à l'arrière du four, avec un câble d'une section minimum de 10 mm<sup>2</sup>.

Cette borne se distingue par le symbole suivant :
















## 5 COMMANDES

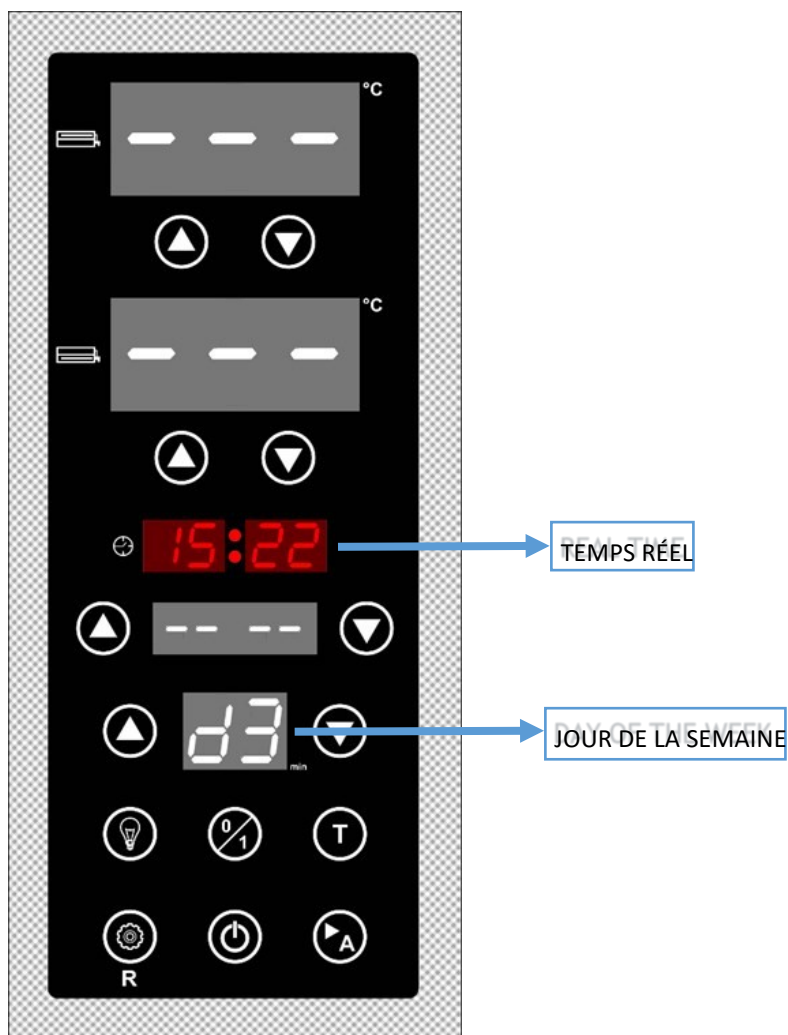
### Description du panneau de commandes







## Opération

<b>ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL</b>	<p>Appuyer sur le bouton  sans relâcher pour allumer ou éteindre l'appareil. Le témoin lumineux sur le bouton est allumé lorsque l'appareil est éteint.</p>
<b>ALLUMER et ÉTEINDRE LA MINUTERIE</b>	<p>Appuyer sur le bouton  sans relâcher pour allumer ou éteindre la minuterie. Lorsque la minuterie est active, le témoin lumineux sur le bouton est allumé.</p>
<b>RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE SERVICE</b>	<p>Lorsque l'appareil est allumé, la valeur souhaitée pour la température est réglée à l'aide des boutons   en bas de l'affichage de la température supérieure. L'affichage de la température clignotera pendant le réglage de la valeur de consigne. Lorsque le réglage est terminé, il est automatiquement enregistré sur le programme actif.</p>
<b>RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE SERVICE</b>	<p>Lorsque l'appareil est allumé, le numéro du programme actif est visualisé sur l'affichage du programme. Utiliser les boutons   à côté de l'écran de programme pour changer le numéro du programme. L'affichage de la température clignotera pendant le réglage de la valeur de consigne. Lorsque le réglage est terminé, il est automatiquement enregistré sur le programme actif.</p>
<b>RÉGLAGE DU TEMPS DE SERVICE</b>	<p>Lorsque l'appareil est allumé, la valeur souhaitée de temps est réglée au moyen des boutons   à côté de l'affichage du temps. Lorsque le réglage est terminé, il est automatiquement enregistré sur le programme actif.</p>
<b>ALLUMER ET ÉTEINDRE L'ÉCLAIRAGE</b>	<p>Enfoncer le bouton  pour allumer ou éteindre l'éclairage. Le témoin lumineux sur le bouton est allumé lorsque l'éclairage est allumé.</p>
<b>OUVRIR ET FERMER LE FONCTION TURBO</b>	<p>Enfoncer le bouton  pour activer ou désactiver la position du turbo. Lorsque le mode turbo est actif, le témoin lumineux sur le bouton clignotera. L'appareil activera le dispositif de chauffage même lorsque la fonction turbo a été activée, et ce même s'il a atteint la valeur de consigne pendant le temps établi à partir du paramètre, et il retournera en position de service normale à la fin de la période.</p>
<b>RÉGLER LE PROGRAMME</b>	<p>Tandis que l'unité est allumée, le programme actif apparaît sur l'écran « PROGRAMME ». Le programme actif peut être changé en utilisant les boutons  . Chaque programme contient les valeurs de &gt;Température supérieure, Température inférieure et Temps de cuisson. Lorsque l'une ou l'autre de ces valeurs est changée, elle est automatiquement enregistrée dans le programme actif.</p>
<b>RECONFIGURATION DU BRÛLEUR (POUR MODÈLES À GAZ)</b>	<p>Lorsque le brûleur de l'appareil est défectueux, enfoncer le bouton  pour réinitialiser le brûleur.</p>

## Régler le temps réel

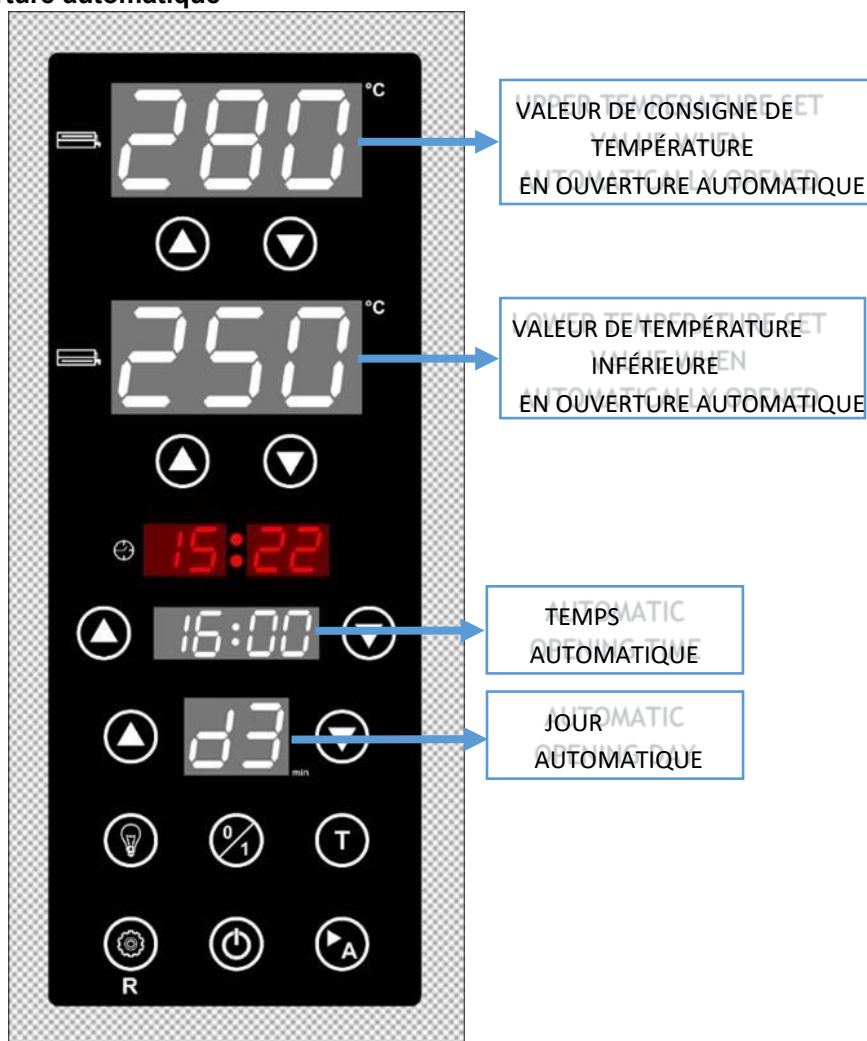




Lorsque l'appareil est en fonction, enfoncer sans relâcher sur le bouton  pendant 3 secondes et saisir le menu de réglage du temps. Après avoir fait les changements nécessaires, enfoncer le bouton  sans relâcher pendant 3 secondes pour enregistrer les nouvelles valeurs et retourner sur l'écran principal.

**Réglage du temps :** La valeur de l'affichage de temps réel se règle avec les boutons   sous l'écran de temps réel.



**Réglage de la journée de la semaine :** La valeur du jour sur l'affichage du jour se règle avec les boutons à côté de l'affichage du jour de la semaine.

## Réglage du temps d'ouverture automatique



Appuyer sans relâcher sur le  pendant 3 secondes pour régler le temps d'ouverture automatique lorsque l'appareil est en fonction. Après avoir fait les changements nécessaires, enfoncer le bouton  sans relâcher pendant 3 secondes pour enregistrer les nouvelles valeurs et retourner sur l'écran principal.

### Réglage de la valeur de température supérieure :

L'écran de « TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE » et les boutons   servent à régler la valeur de température supérieure que vous voulez avoir lorsque l'appareil est allumé automatiquement.

### Réglage de la valeur de température inférieure :

L'écran « TEMPÉRATURE INFÉRIEURE » et les boutons   servent à régler la valeur de température inférieure que vous voulez avoir lorsque l'appareil est allumé automatiquement.

**Réglage de l'heure d'ouverture automatique :** les boutons à côté de l'affichage du temps de démarrage automatique servent à régler l'heure de démarrage automatique

**Réglage du jour d'ouverture automatique :** Utiliser les boutons sur le côté de l'écran pour changer la journée d'ouverture automatique.

**REMARQUE-1 :** Le temps d'ouverture automatique doit être réglé sur « ---- » pour une journée non souhaitée.

**REMARQUE-2 :** Si l'appareil doit être allumé automatiquement le jour même, l'heure d'allumage automatique de la journée en cours est affichée à l'écran. En l'absence d'allumage automatique pendant la journée, « ---- » apparaît à l'écran.

**REMARQUE-3 :** Lorsque l'appareil est allumé automatiquement, il s'allume sur Pr.00. Les valeurs de température seront réglées sur les valeurs supérieures et inférieures de température.

## Erreurs et anomalies

**E-1 :** Thermocouple non branché.

Solution : L'électricité doit être complètement coupée sur le four. Vérifier le raccord du thermocouple.

**E-2 :** La température intérieure est supérieure à 500° C

Solution : L'électricité doit être complètement coupée sur le four. Il faut vérifier le raccord du thermocouple, le relais de résistance et le contact de résistance.

**E-3 :** Erreur de lecture du thermocouple.

Solution : Couper et rétablir l'alimentation. En l'absence d'une amélioration, le bloc de commande doit être remplacé.

**E-4 :** La température de la carte relais est supérieure à 70oC. Solution : Vérifier la ventilation du tableau de commande du four.

**E-5 :** La température de la carte graphique est supérieure à 70oC. Solution : La ventilation du panneau de commande du four doit être vérifiée.

**E-6 :** Anomalie de fonctionnement du bloc de commande.

Couper et rétablir l'alimentation. En l'absence d'amélioration, il faut remplacer le bloc de commande.

**9AS :** Panne du brûleur.

Solution : Vérifier le brûleur.

## 6 MODE D'EMPLOI

### Vérification fonctionnelle

Avant d'allumer le four, vérifier :

- D'avoir ôté le film protecteur si présent ;
- D'avoir inséré correctement la fiche dans la prise d'alimentation électrique ;
- Que la tension d'alimentation, la fréquence et la puissance de l'installation soient compatibles avec les valeurs indiquées dans la plaque apposée sur le côté droit du four ;

### Allumage du four

Pour allumer le four, procéder comme suit :

- Placer l'interrupteur général en position 1 ;
- Appuyer sur la touche « ALLUMAGE/EXTINCTION » pour allumer l'écran d'affichage ;
- Régler la température de ciel et de sole souhaitée (écran SUPÉRIEUR et INFÉRIEUR) ;
- Régler de la minuterie de cuisson (cycle de cuisson) ;

### Première mise en route du four

À la première utilisation de l'appareil, il est conseillé de chauffer le four à vide 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.

Suivre la procédure suivante:

- Fermer toutes les portes et ouvrir au maximum les vannes de la cheminée ;
- Régler la température sur 150° C ;
- Régler le pourcentage de ciel et de sol à 100 % ;
- Régler le temporisateur de cuisson sur 8:00 heures.

## Indications générales de cuisson

La pizza et les produits similaires, ont des durées et des températures de cuisson qui dépendent 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 des essais de cuisson, afin de comprendre au mieux les caractéristiques et le fonctionnement du four.

À titre indicatif les réglages du four sont les suivants :

- Garder la soupape de la cheminée fermée tant que le four n'a pas atteint la température réglée ;
- Il est préférable de cuisiner directement sur les pierres, pour obtenir un meilleur résultat du produit ;
- Régler la température du ciel entre 300 et 320°C, régler la température de la sole entre 250 et 280°C si l'on cuisine directement sur les pierres.  
En cas de plusieurs fournées, augmenter le ciel à 350°C et la sole à 300°C.
- Si vous cuisinez avec le plateau, inversez les valeurs recommandées.

## Utilisation de la soupape cheminée

La vanne de la cheminée permet le réglage de l'évacuation des fumées et des vapeurs de la chambre de cuisson et la conservation de la chaleur dans celle-ci.

Il est conseillé de maintenir la vanne totalement fermée quand le four est en phase de chauffe pour atteindre dans le moins de temps possible la température désirée. Pendant la cuisson, régler la vanne en fonction de ses propres exigences.

## Extinction du four

Pour éteindre le four, effectuer la procédure suivante:

- Maintenir enfoncée la touche "ALLUMAGE/EXTINCTION" pendant 1 s ;
- Régler l'interrupteur général en position 0.

# 7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Précautions de sécurité

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, prendre les précautions 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 l'entretien ou les réparations terminés, avant de remettre le four en service.

## Entretien ordinaire sous la responsabilité de l'utilisateur

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher l'alimentation électrique et suivre les « **Précautions de sécurité** ».

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.

- **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.

- **Nettoyage annuel**

1. À l'aide d'un aspirateur, nettoyer l'intérieur du four de la chambre de cuisson ;
2. Nettoyer toutes les bouches de ventilation situées sur la façade, sur les côtés et à l'arrière du four ;
3. Retirer le panneau latéral droit et, avec un aspirateur, aspirer soigneusement l'intérieur du compartiment des commandes en prenant soin de ne pas endommager les composants et le câblage électrique.

## Entretien extraordinaire sous la responsabilité des techniciens spécialisés

Pour toute opération non du ressort de l'utilisateur, demander l'assistance d'un technicien spécialisé.

Contactez votre revendeur et/ou le service clientèle local.

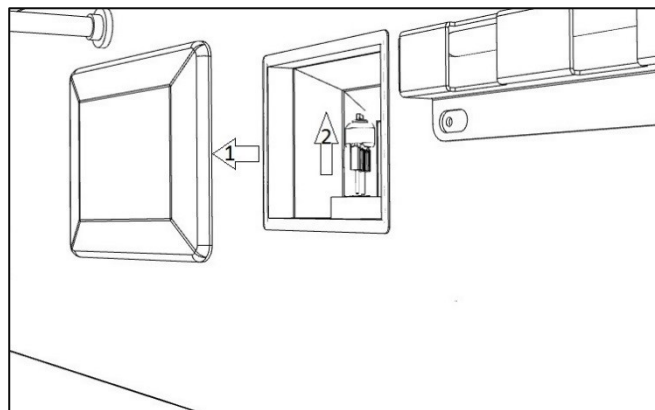
Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher l'alimentation électrique et suivre les « **Précautions de sécurité** ».

### Remplacement des ampoules d'éclairage

- **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 ne pas l'abimer et de ce fait diminuer sa durée de vie ;**

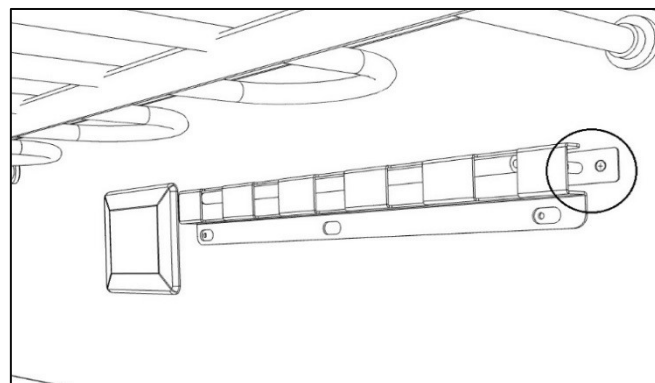
#### Remplacer l'ampoule de la manière suivante :

1. Enlever le verre de la lampe ;
2. Soulever l'ampoule pour l'enlever ;
3. Mettre délicatement l'ampoule en faisant attention à ne pas plier les contacts ;
4. Replacer le verre de la lampe.



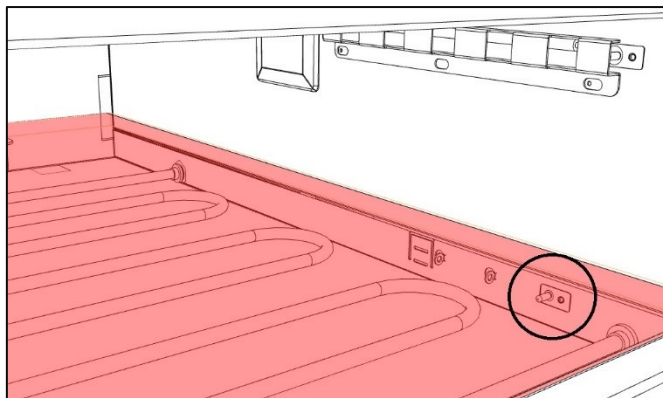
#### Remplacement de la sonde de température du ciel

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).

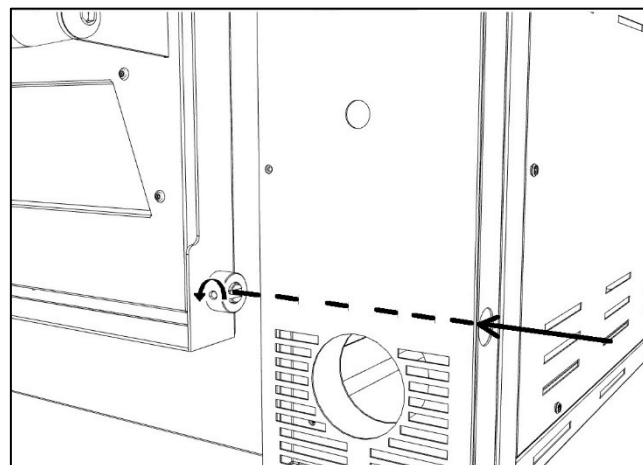
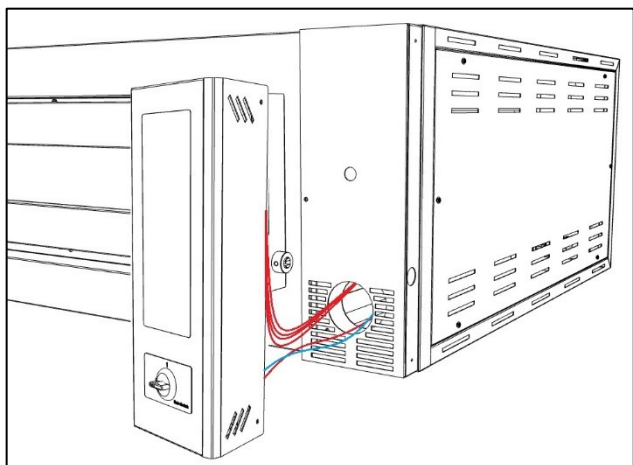


## Remplacement de la sonde de température de la sole

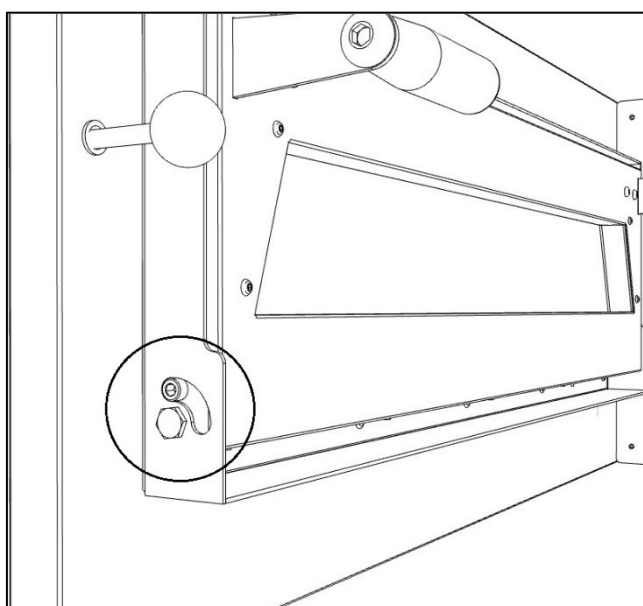
1. Enlever le panneau latéral droit ;
2. Débrancher la sonde de la carte de puissance à l'intérieur du compartiment électrique (voir schéma électrique) ;
3. Soulever la brique qui se trouve à proximité du côté droit de la chambre ;
4. Dévisser la vis de fixation de la sonde placée à l'intérieur de la 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).



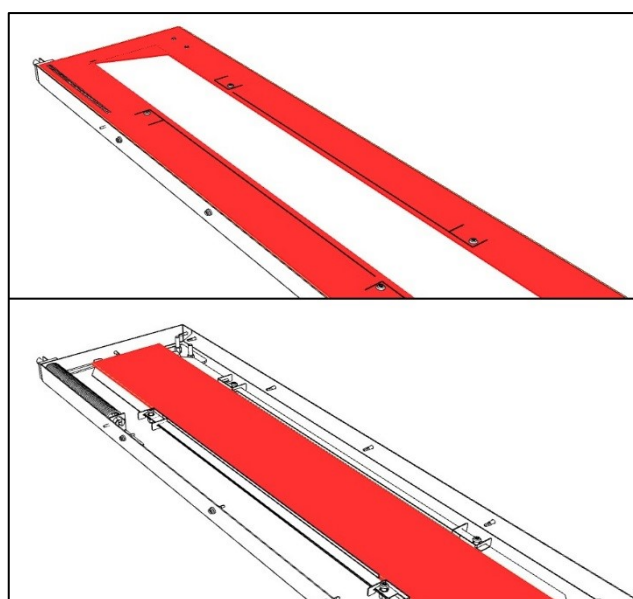
## Remplacement de la vitre de la porte



Enlever la façade des commandes sans débrancher les câbles. Insérer un tournevis plat dans le pivot à ressort en passant dans le trou indiqué. Dévisser l'écrou qui bloque le pivot à ressort et tourner le tournevis en sens antihoraire pour décharger le ressort.



Enlever les vis du côté gauche de la porte et l'enlever du cadre porte.

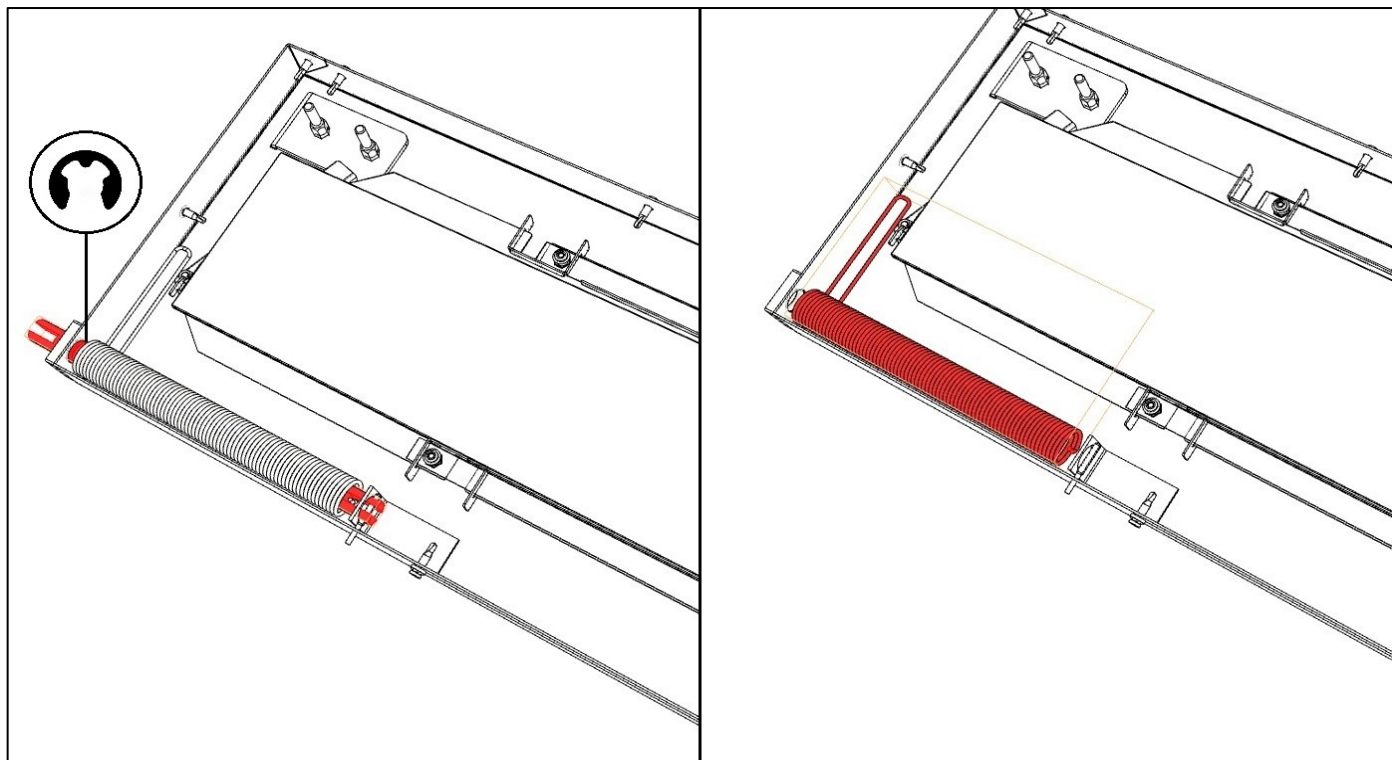


Démonter la contre-porte et remplacer la vitre. Effectuer les opérations en sens inverse pour le montage.



## Remplacement du ressort porte

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.

## Remplacement des résistances

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.

## Indications pour commander des pièces détachées

Pour commander des pièces détachées, les informations suivantes doivent être communiquées. Celles-ci figurent sur la plaquette argentée située sur le côté droit du four :

- Modèle de four ;
- Matricule du four (Numéro de Série) ;
- Code du composant (voir liste des pièces détachées) ;
- Quantité nécessaire.

## **8 ANOMALIES POSSIBLES, ALARMES ET ERREURS**

<b>Anomalie</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution possible</b>
Le four ne s'allume pas, les écrans restent éteints	Panne de courant	Vérifier l'interrupteur général, la fiche et le cordon d'alimentation ainsi que la plaque à bornes interne située dans le compartiment de commandes
	L'interrupteur général en position « 0 »	Placer l'interrupteur général en position « 1 »
	L'interrupteur général est en panne	Remplacer l'interrupteur général du four
	Intervention du Thermostat de sécurité	Ouvrir le panneau droit, réinitialiser le thermostat et l'interrupteur de sécurité
L'écran est éteint bien que l'interrupteur général soit en position « 1 » et l'alimentation électrique soit présente	Dispositif(s) éteint(s)	Appuyer sur la touche ALLUMAGE/EXTINCTION pendant 1 seconde
	Dispositif en panne	Remplacer le dispositif
Une ou plusieurs lampes ne s'allument pas y compris quand le four chauffe	Une ou plusieurs ampoules sont grillées	Remplacer les ampoules grillées
	Le transformateur est en panne	Remplacer le transformateur
	Le porte-lampe est en panne	Remplacer le porte-lampe
La chambre de cuisson ne chauffe pas correctement	Ciel et/ou sole ont été configurés trop bas	Augmenter la température de ciel et/ ou de sole
	Les résistances fonctionnent partiellement	Vérifier la tension sur les résistances
		Vérifier l'état de fonctionnement des résistances
	La carte relais est en panne	Remplacer la carte relais
La soupape cheminée est trop ouverte	Régler la soupape cheminée	
La température continue à monter au-delà des réglages effectués avec le thermostat	Les contacts de la carte relais sont collés (résistances toujours alimentées)	Vérifier et éventuellement remplacer la carte relais
	La soupape cheminée est fermée	Régler la soupape cheminée
La porte est fermée mais de la fumée sort	La soupape cheminée est fermée	Ouvrir un peu plus la soupape et vérifier que le fonctionnement soit correct.

## **9 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 : IT0802000000645**

# ENGLISH

## TABLE OF CONTENTS

<b>1 PREMISE</b> .....	<b>44</b>
<b>2 SAFETY WARNINGS</b> .....	<b>44</b>
Warnings for the installer.....	44
Warnings for the user.....	44
Warnings for the maintenance technician.....	44
<b>3 GENERAL SPECIFICATIONS</b> .....	<b>45</b>
Features.....	45
Technical data.....	45
Wiring diagrams.....	47
<b>4 INSTALLATION</b> .....	<b>51</b>
Unloading and handling the oven.....	51
Positioning the oven.....	51
Connection to the utilities (electrical connection).....	52
Grounding.....	53
<b>5 CONTROLS</b> .....	<b>53</b>
Diagram of the control panel.....	53
Operation.....	54
Automatic Opening Time Adjustment.....	56
Errors and anomalies.....	57
<b>6 METHOD OF USE</b> .....	<b>57</b>
Functional check.....	57
Switching on the oven.....	57
Switching on the oven for the first time.....	57
General cooking instructions.....	58
Using the chimney valve.....	58
Switching off the oven.....	58
<b>7 MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>58</b>
Routine maintenance to be performed by the user.....	58
Unplanned maintenance to be performed by specialised technicians.....	59
Replacing the lamps.....	59
Replacing the top's temperature probe.....	59
Replacing the bottom's temperature probe.....	60
Replacing the door glass.....	60
Replacing the door spring.....	61
Replacing the heating elements.....	61
Instructions for ordering spare parts.....	61
<b>8 POSSIBLE ANOMALIES, ALARMS AND ERRORS</b> .....	<b>62</b>
<b>9 INFORMATION FOR DEMOLITION AND DISPOSAL</b> .....	<b>62</b>

## **1 PREMISE**

Dear customer, we would like to start by saying thank you and we congratulate you for having purchased our product. To enable you to use your new Oven in the best way possible, please carefully follow the information provided in this manual. The ovens to which this manual refers, have been exclusively designed to satisfy the requirements for cooking pizza and other similar products.

The destination of use described above and the configurations envisaged for this equipment are the only ones permitted by the Manufacturer: do not use the equipment other than according to the instructions provided.

The installation has to be performed by qualified personnel only, able to ensure the highest operation and safety conditions.

## **2 SAFETY WARNINGS**

### **Warnings for the installer**

On receipt of the oven check that the set up and configurations are compliant with local regulations as well as regulations that apply at a national and European level.

- Follow the prescriptions contained in this manual.
- Do not carry out loose electrical connections with temporary or non-insulated cables.
- Check to make sure the earthing of the electrical system is efficient.
- Always use personal protection equipment and other means of protection required by law.

### **Warnings for the user**

The environmental conditions of the oven installation place must have the following characteristics:

- It has to be dry;
- The water and heat sources have to be positioned at a suitable distance;
- Ventilation and adequate lighting system compliant with the rules of hygiene and safety foreseen by the laws in force;
- The floor must be flat and compact to facilitate thorough cleaning;
- No kind of obstacle that could condition normal ventilation of the oven must be placed in its immediate vicinity.

In addition, the user must:

- Pay careful attention to prevent children from approaching the oven when it is operating;
- Observe the prescriptions contained in this manual;
- Not remove or tamper with the oven safety devices;
- Always pay maximum attention, in terms of observing their work and not using the oven if distracted;
- Adhere to instructions and warnings identified by labels and signs displayed on the oven.
- The labels and signs are accident-preventing devices, therefore they must always be perfectly legible. If damaged and unreadable, it is mandatory to replace them, requesting the original spare from the manufacturer.
- Disconnect the machine from the power supply after each use and prior to any cleaning and maintenance operation.

### **Warnings for the maintenance technician**

Follow the prescriptions referred to in this manual:

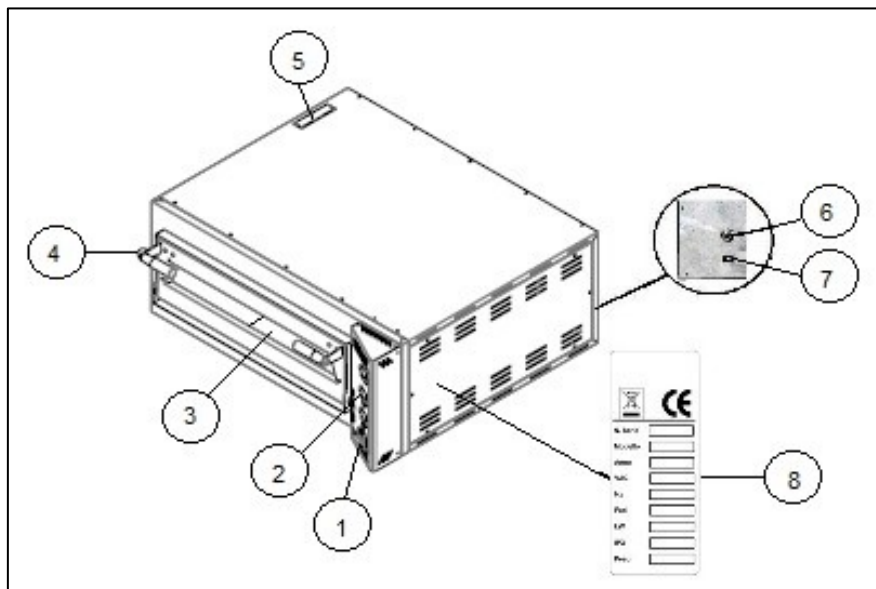
- Always use the personal protection equipment and the other means of protection.
- Before starting any maintenance work make sure that the oven, if it has been in use, has cooled down.
- Even if just one safety device is not calibrated or does not work, the oven must be considered no operational.
- Remove the power supply prior to working on electrical, electronic parts and on connectors.

## 3 GENERAL SPECIFICATIONS

### Features

The general specifications that characterise the oven are provided below:

1. Main switch;
2. Front control panel;
3. Cooking surface;
4. Chimney valve knob;
5. Chimney flue;
6. Power cable gland;
7. Equipotential connector;
8. Rating plate.



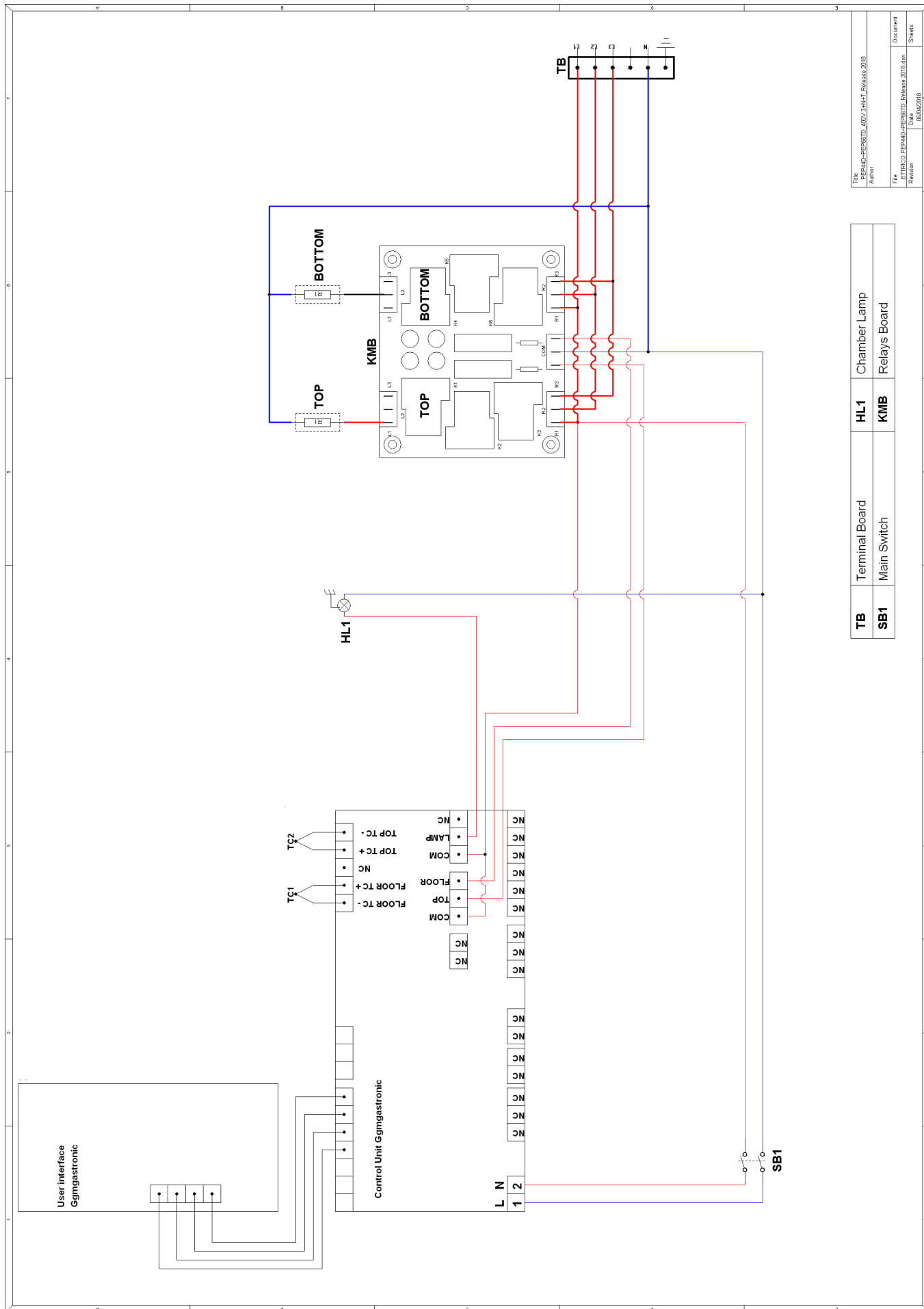
### Technical data

Technical specifications		Model			
		PEP44TC	PEP66TTC	PEP66BTC	PEP99TC
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	230 V 1 230 V 3 400 V 3+N	230 V 1 230 V 3 400 V 3+N	230 V 3 400 V 3+N	230 V 3 400 V 3+N
Maximum power absorbed	kW	5.6	7.3	9.9	12.9
Maximum absorption (A)	230 V 1	24.3	32	-	-
	230 V 3	17.2	22.5	25	32.4
	400 V 3+N	12.6	15.4	14.6	18.4
Power cord cross-section (n x mm <sup>2</sup> )	230 V 1	3G4	3G6	-	-
	230 V 3	4G2.5	4G4	4G4	4G6
	400 V 3+N	5G2.5	5G2.5	5G2.5	5G4
Maximum operating temperature	°C	400			
Net weight	kg	74	97	97	130
Package dimensions	WxDxH (cm)	102x99x53	102x135x53	137x101x53	137x135x53

Technical specifications		Model			
		PDP44TC	PDP66TTC	PDP66BTC	PDP99TC
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	230 V 1 230 V 3 400 V 3+N	230 V 1 230 V 3 400 V 3+N	230 V 3 400 V 3+N	230 V 3 400 V 3+N
Maximum power absorbed	kW	11.2	14.6	19.8	25.8
Maximum absorption (A)	230 V 1	24.3 (*)	32 (*)	-	-
	230 V 3	34.4	45	50	64.8
	400 V 3+N	24.5	31	27.3	37.2
Power cord cross-section (mm <sup>2</sup> )	230 V 1	3G4 (*)	4G6 (*)	-	-
	230 V 3	4G6	4G10	4G10	4G16
	400 V 3+N	5G4	5G6	5G6	5G10
Maximum operating temperature	°C	400			
Net weight	kg	149	175	177	235
Package dimensions	WxDxH (cm)	102x99x82	102x135x82	137x101x82	137x135x82

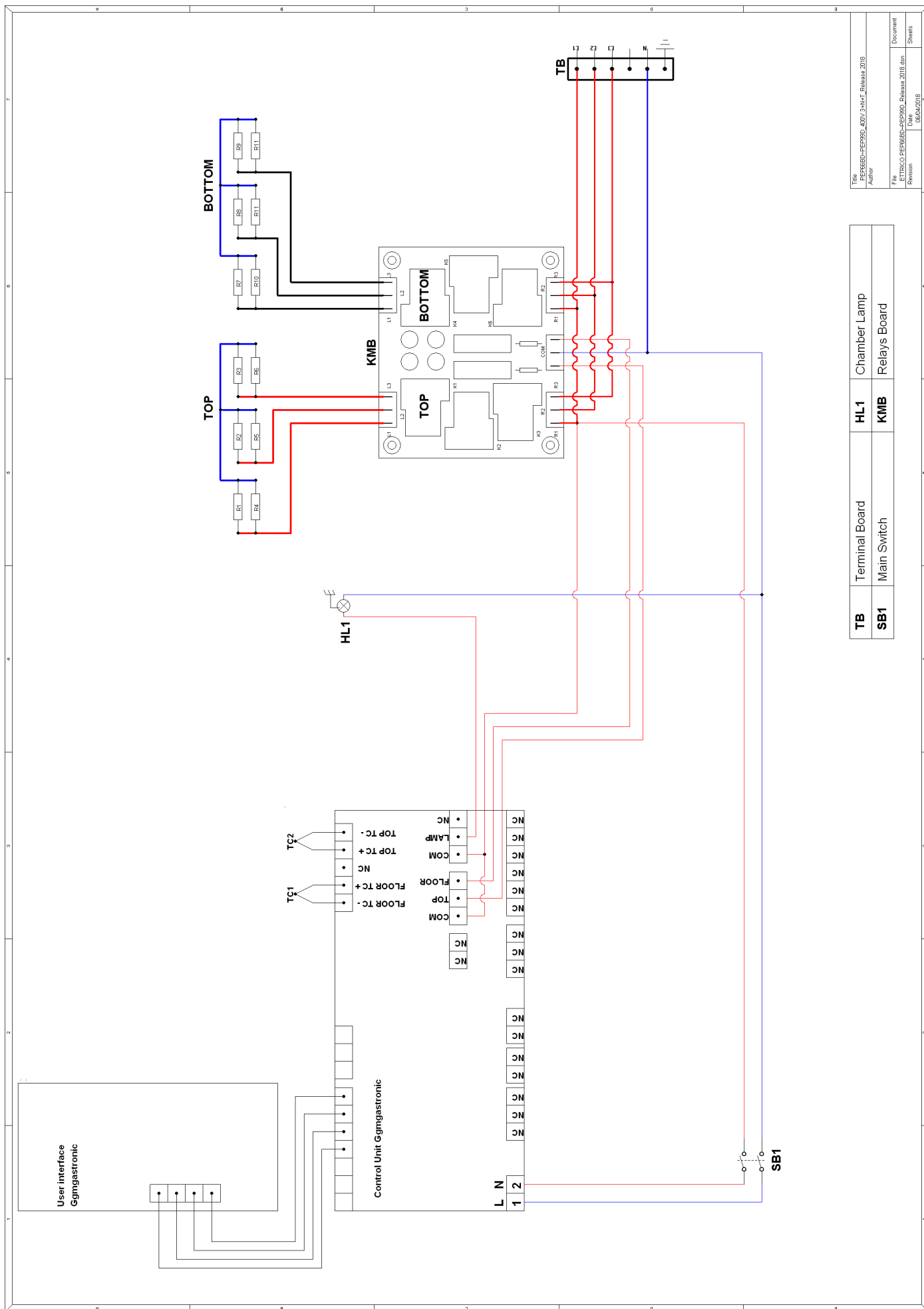
(\*) There is a double power cord for this model.

# Wiring diagrams



Title	PEFAC-FERBTD_05V_1H01_Release 2018
Author	
File	PEFAC-FERBTD_05V_1H01_Release 2018.dwg
Revision	Date
Revision	05/02/2018
Document	Sheets

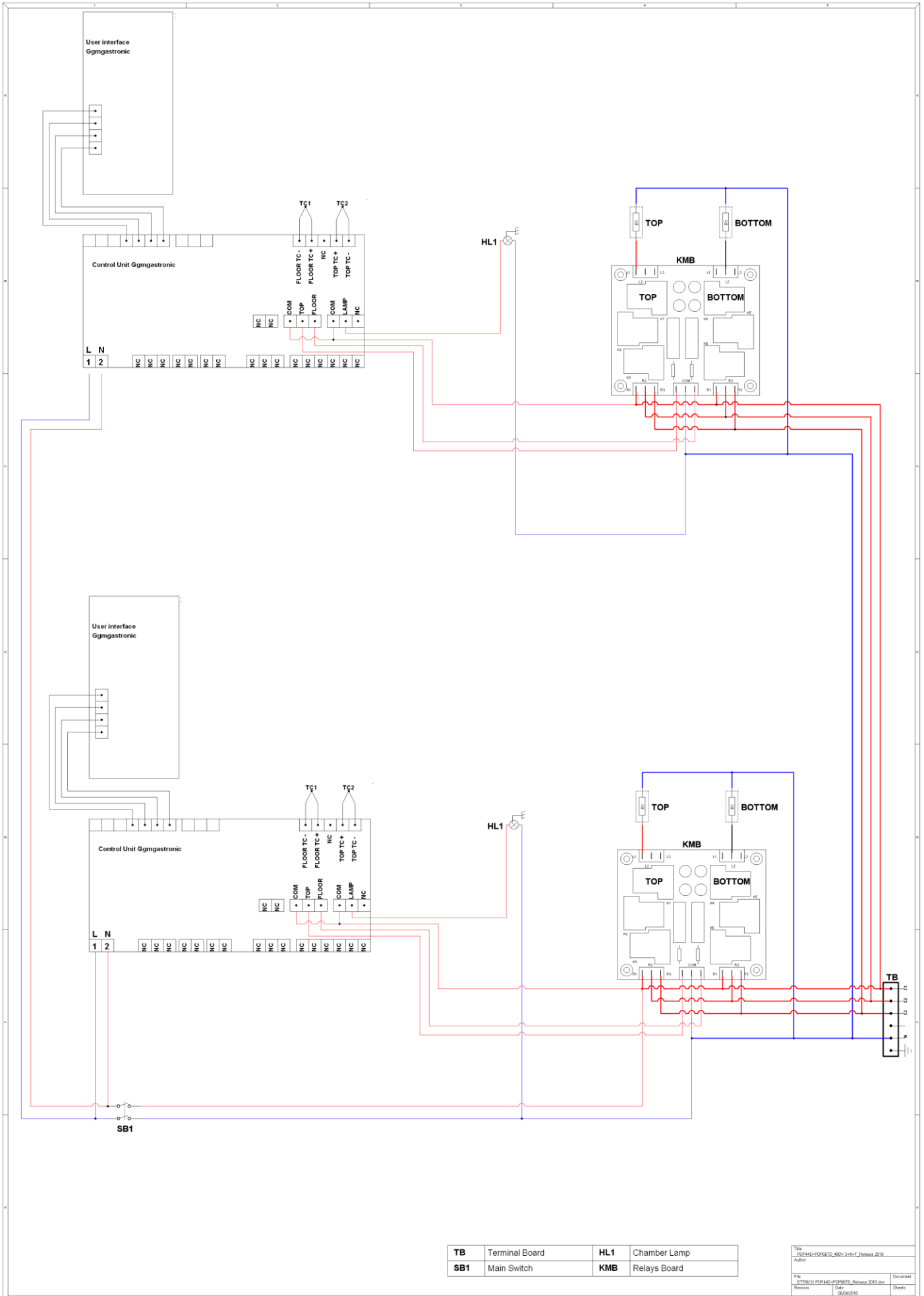
TB	Terminal Board	HL1	Chamber Lamp
SB1	Main Switch	KMB	Relays Board



<b>TB</b>	Terminal Board	<b>HL1</b>	Chamber Lamp
<b>SB1</b>	Main Switch	<b>KMB</b>	Relays Board

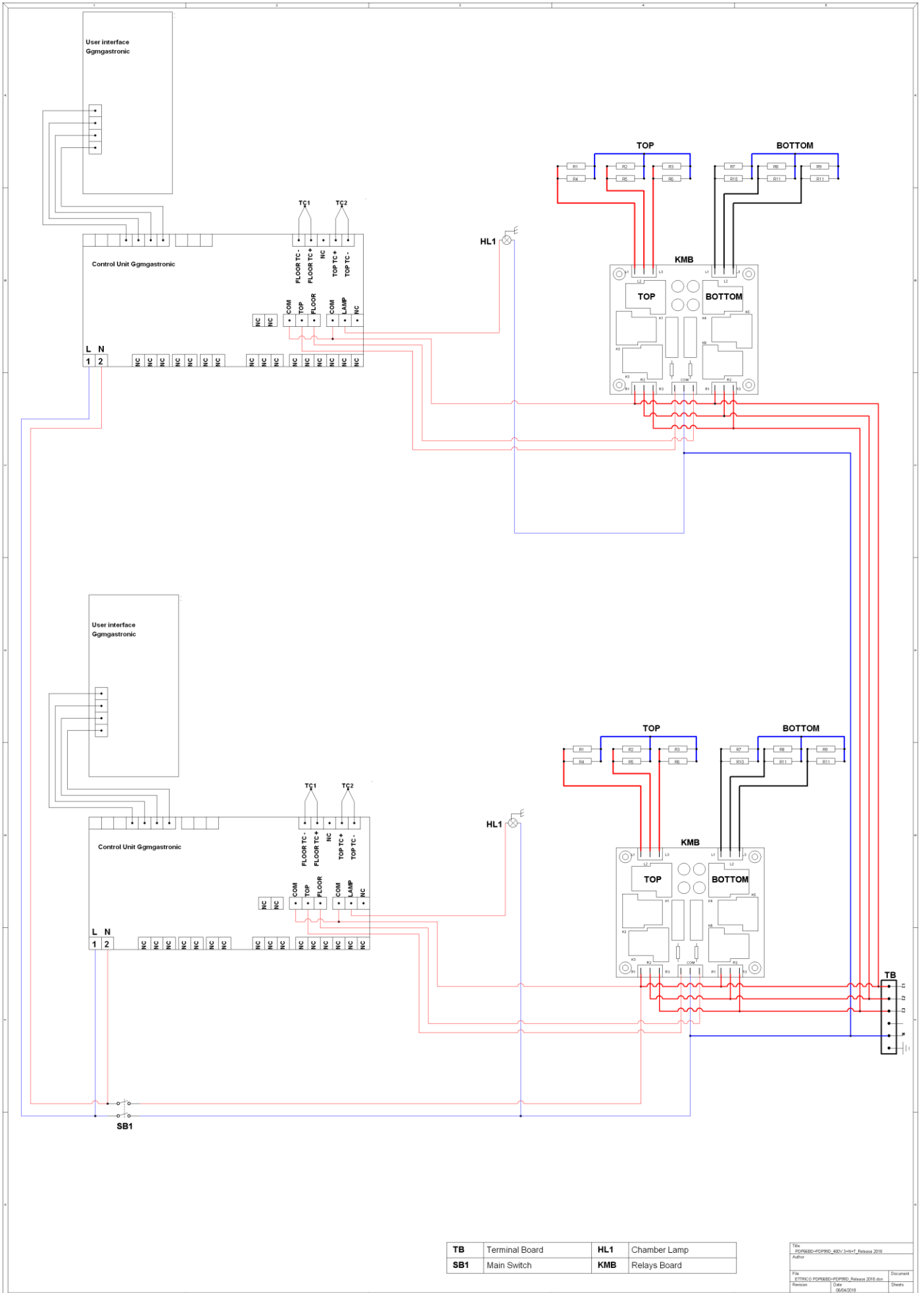
Title: FEP95B-PEP95L_40V_3-HCT_Release 2018	
Author:	
File: FEP95B-PEP95L_40V_3-HCT_Release 2018.dwg	Document
Revision: 05/04/2018	Date
	Sheets
	7





TB	Terminal Board	HL1	Chamber Lamp
SB1	Main Switch	KMB	Relays Board

Title: FCM4D-FPM6TD\_490V\_3-in-1\_Release 2018  
 Author:  
 File: ETRECO\_FCM4D-FPM6TD\_Release 2018.dwg  
 Revision: Date: 05/04/2018  
 Document Sheets



TB	Terminal Board	HL1	Chamber Lamp
SB1	Main Switch	KMB	Relays Board

Title  
 F0358E-POP95C\_430V-3-in-1\_Revise 2018  
 Author  
 File  
 F0358E-POP95C-POP95C\_Revise 2018.dwg Document  
 Revision Date 05/04/2018 Sheets

## **4 INSTALLATION**

### **Unloading and handling the oven**

Unloading and moving the oven must be done by qualified personnel with a forklift.



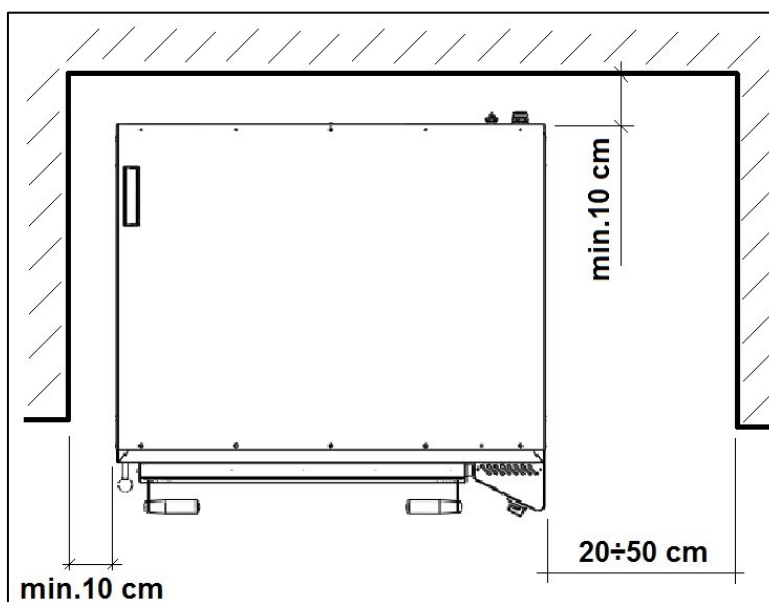
### **Positioning the oven**

Installation of the oven must be done by qualified personnel and in accordance with local, national and European regulations. Ensure that the supporting surface of the oven is level and has an adequate supporting load capacity.

After removing the oven from the special casing, place it where planned taking into account the minimum safety distances from walls and/or other equipment.

To make sure that the machine is well ventilated the minimum distance from walls and/or other equipment must not be lower than 10 cm to the left and rear sides.

Keep a minimum distance of 20 cm for air to pass on the right side, where possible at least 50 cm in order to be able to easily access the electrical system for any maintenance and/or repair work.



Remove any polystyrene protection and take off the protective film avoiding the use of tools that can damage the surfaces.

## REMOVE THE POLYSTYRENE FROM UNDER THE STONES BEFORE SWITCHING THE OVEN ON.



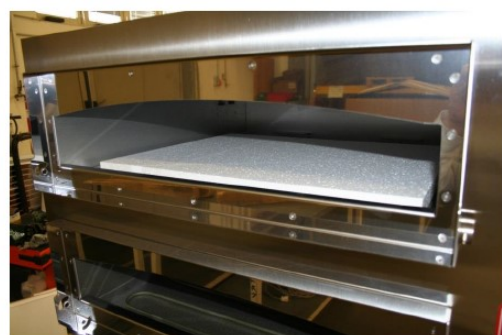
1



2



3



4

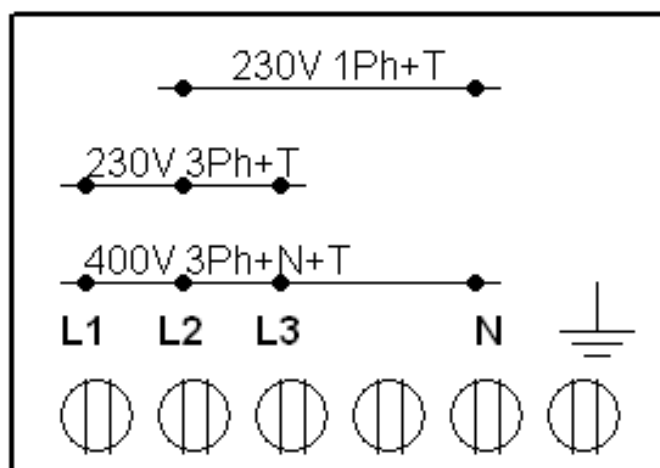
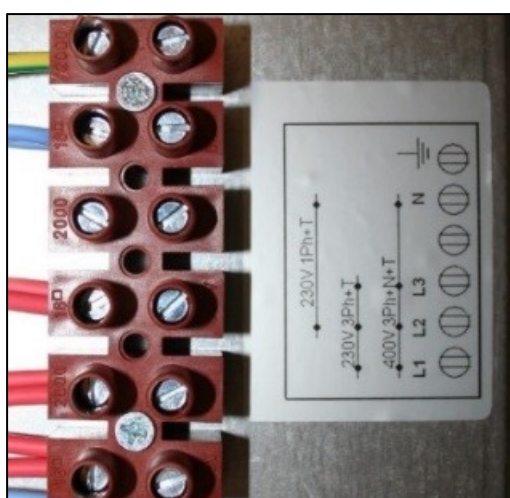


## Connection to the utilities (electrical connection)

The oven is supplied without power supply cable. The connection to the power network must be performed by interposing a differential circuit breaker switch with suitable features, and minimum opening distance between the contacts of at least 3 mm.

To connect the oven to the electricity supply it is necessary to proceed as follows:

- Remove the right side panel;
- Connect the conductors of the power supply cable to the terminal board, which must be H07-RNF type-tested, with conductors that have a suitable cross-section according to the regulations in force.



### IN ADDITION, FOLLOW THESE INSTRUCTIONS:

- The mains socket must be easily accessible and should not require moving the machine.
- Electrical connection must be easily accessible even after the oven has been installed.
- The distance between the oven and the socket must ensure that there is no tension in the supply cable. In addition, the cable must not be at risk of getting under the base of the oven.
- If the power cable is damaged, have it replaced by the technical assistance service or by a qualified service technician in order to prevent any risk.

## Grounding

**It is mandatory for the system to be provided with an earthing system.**

According to the regulations in force, it is mandatory to connect the equipment to an equipotential system whose efficiency must be properly verified as prescribed by the rules in force.

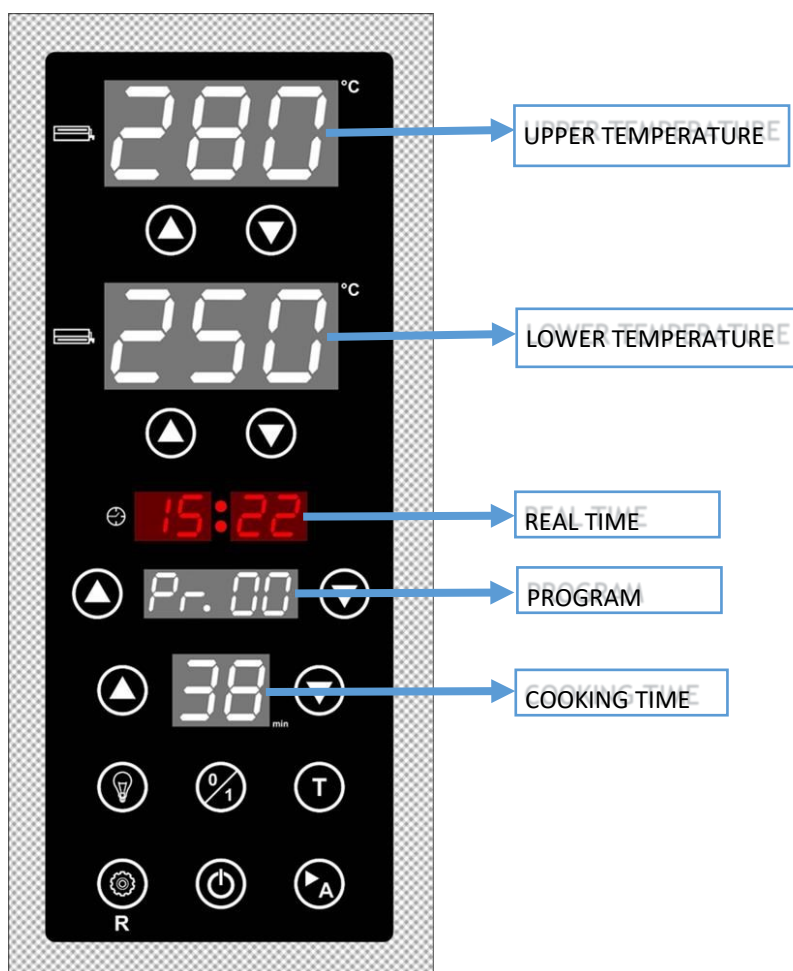
The connection is made with the special clip at the rear of the oven, with a cable with a minimum section of 10mm<sup>2</sup>.

This clip is identified by the following symbol:












## 5 CONTROLS

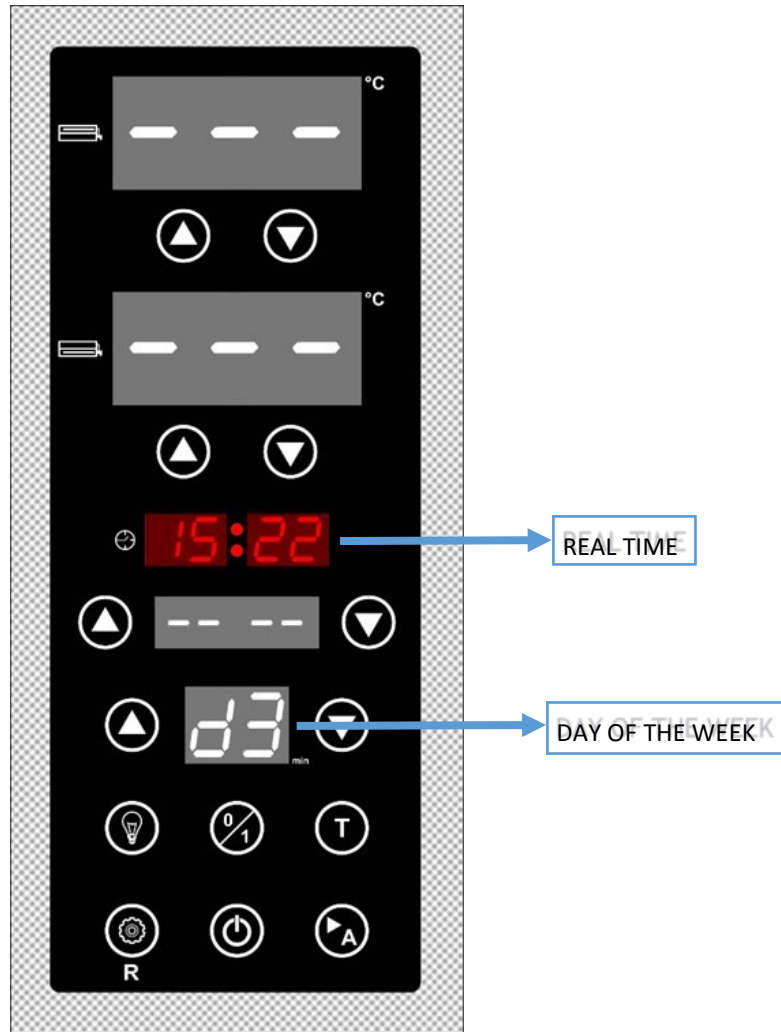
### Diagram of the control panel




## Operation



<b>SWITCHING THE DEVICE ON and OFF</b>	Press and hold the  button to turn the device on or off. The LED on the button is lit when it is off.
<b>STARTING and STOPPING THE TIMER</b>	Press and hold the  button to start or stop the timer. When the timer is active, the LED on the button is lit.
<b>ADJUSTING UPPER OPERATING TEMPERATURE</b>	When the device is switched on, the desired temperature value is set with the help of the  buttons at the bottom of the upper temperature display. The temperature display will flash while the set value is set. When the adjustment is finished, it is automatically saved on the current program.
<b>ADJUSTING LOWER OPERATING TEMPERATURE</b>	When the device is switched on, the current program number appears on the program display. Use the  buttons next to the program screen to change the program number. The temperature display will flash while the set value is set. When the adjustment is finished, it is automatically saved on the current program.
<b>ADJUSTING THE OPERATING TIME</b>	When the device is switched on, the desired time value is set by means of the  buttons next to the time display. When the adjustment is finished, it is automatically saved on the current program.
<b>SWITCHING ON and OFF THE ILLUMINATION</b>	Touch the  button to turn the illumination on and off. The LED on the button is on while the lighting is on.
<b>OPENING and CLOSING THE LOCATION of THE TURBO</b>	Touch the  button to turn the turbo position on or off. When the turbo mode is active, the LED on the button will flash. The device will activate the heater outputs even when the turbo position has been activated, even if it has reached the set value for the set time from the parameter and will return to the normal operating position at the end of the period.
<b>SETTING THE PROGRAM</b>	While the unit is switched on, the current program appears on the "PROGRAM" screen. The current program can be changed using the  buttons. Each program contains the values Upper Temperature, Lower Temperature and Cooking Time. When any of these values are changed, they are automatically saved in the current program.
<b>BURNER RESETTING (FOR GAS MODELS)</b>	When the burner of the device fails, touch the  button to reset the burner.

## Adjusting The Real Time

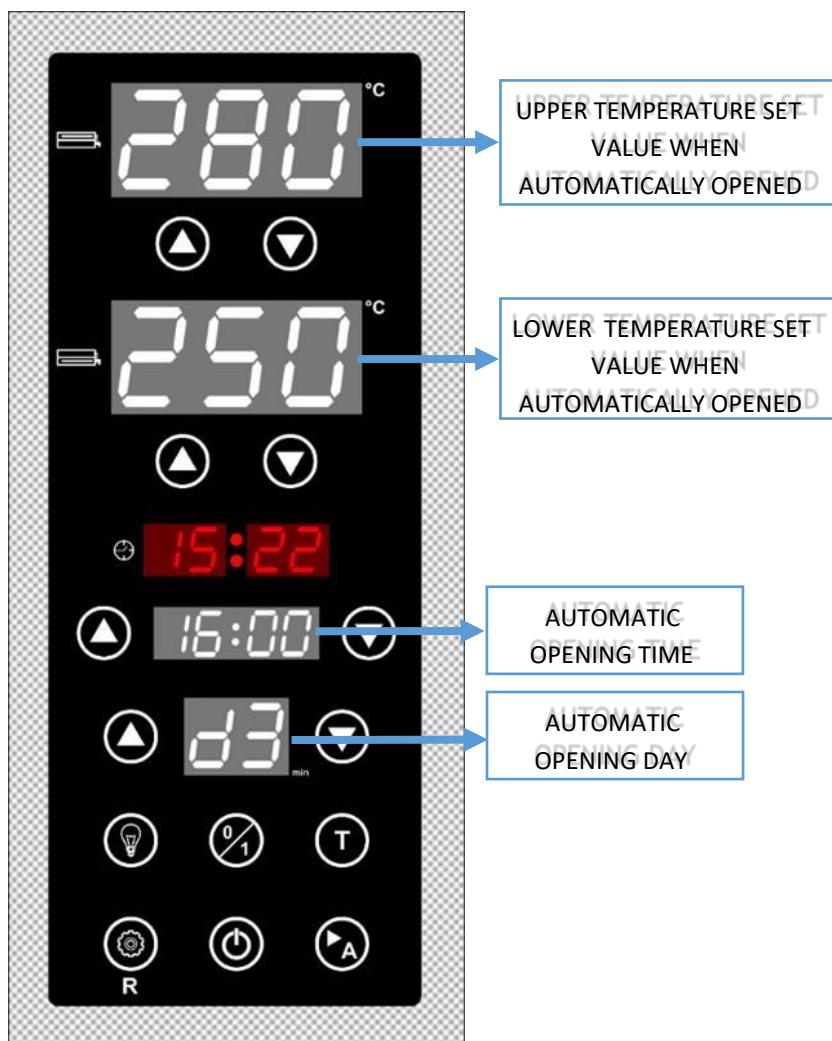




When the device operates , press and hold  button for 3 seconds and enter the real time setting menu. After making the necessary changes, press and hold the  button for 3 seconds to save the new values and return to the main screen.



**Time Adjustment:** The value in the real-time display is set by the  buttons under the real time screen.



**Setting the Day of the Week:** The value on the day display is set with the   buttons next to the display of day of the week.



## Automatic Opening Time Adjustment



Press and hold the  button for 3 seconds to set the automatic opening time when the device operates. After making the necessary changes, press and hold the  button for 3 seconds to save the new values and return to the main screen.

**Setting the Upper Temperature Value:** The “UPPER TEMPERATURE” screen and the   buttons are used to set the upper temperature value that you want to have when the device is turned on automatically.

**Setting the Lower Temperature Value:** The “LOWER TEMPERATURE” screen and the   buttons are used to set the lower temperature value that you want to have when the device is turned on automatically.

**Setting the Automatic Opening Hour:**   buttons next to the auto power on time display are used to set the auto power on time value

**Setting Automatic Opening Day:** Use the   buttons on the side of the screen to change the day of automatic opening.

**NOTE-1:** The automatic opening time should be set to “----” for an unwanted day.



**NOTE-2:** If the device is to be switched on automatically on the same day, the automatic switch-on time of the current day is shown on the display. If there is no automatic powerup during the day, “----” appears on the display.

**NOTE-3:** When the device is switched on automatically, it is switched on as Pr.00. Temperature values will be set upper and lower temperature values.

## Errors and anomalies

**E-1:** Thermocouple not plugged.

Solution: The oven electricity must be switched off completely. Check the thermocouple connection.

**E-2:** Interior temperature of the oven is higher than 500°C

Solution: The oven electricity must be switched off completely. Thermocouple connection, resistance relay and resistance contactor should be checked.

**E-3:** Thermocouple reading error.

Solution: The power should be turned off and on. If there is no improvement, the control unit must be replaced.

**E-4:** The temperature of the relay card is higher than 70°C. Solution: Check the oven board ventilation.

**E-5:** The temperature of the graphics card is higher than 70°C. Solution: The oven panel ventilation must be checked.

**E-6:** Control unit malfunction.

The power should be turned off and on. If there is no improvement, the control unit must be replaced.

**99S:** Burner failure.

Solution: Check the burner.

## 6 METHOD OF USE

### Functional check

Before switching the oven on check:

- You have removed the protective film, if provided;
- The plug is properly inserted into the power supply wall socket;
- That the system supply voltage, frequency and power are compatible with the values provided on the label affixed on the right side of the oven;

### Switching on the oven

Proceed as follows to switch the oven on:

- Turn the main switch to position 1;
- Press the “ON/OFF” button to turn on the display;
- Set the desired top and bottom temperature (UPPER and LOWER display);
- Set the cooking timer (cooking cycle);

### Switching on the oven for the first time

The first time the appliance is used it is recommended to heat the oven when empty to eliminate bad smells caused by the evaporation of moisture content of the refractory stones, in the insulating material and the metallic parts inside.

Follow the procedure below:

- Close all the doors and open the vent valves to maximum opening;
- Set the temperature to 150° C;
- Set the percentage of the top and bottom elements to 100%;
- Set the cooking timer to 8;00 hours.

## General cooking instructions

Pizzas and similar products have cooking times and temperatures that depend on the shape and thickness of the dough, in addition to the quantity and type of added ingredients.

For these reasons, it is always advisable to perform some cooking tests beforehand, in order to better understand how the oven works and its features.

The indicative oven settings are as follows:

- Keep the chimney valve closed until the oven has reached the set temperature;
- For best results, it is preferable to cook directly on the stones.
- Set the top temperature between 300°C and 320°C, and set the bottom temperature between 250°C and 280°C when cooking directly on the stones.  
If you make multiple successive batches, increase the top to 350°C and the bottom to 300°C.
- If you are cooking with a baking tray, reverse the recommended values.

## Using the chimney valve

The vent valve enables the cooking chamber fumes and vapours to flow out whilst maintaining its heat.

It is recommended to keep the valve completely closed when the oven is heating up in order to reach the desired temperature as quickly as possible. During cooking adjust the valve according to requirements.

## Switching off the oven

To switch the oven off follow the procedure below:

- Hold the "SWITCH ON/OFF" key pressed down for 1 s;
- Turn the general switch to the **0** position.

# 7 MAINTENANCE AND CLEANING

## Safety precautions

Before carrying out any maintenance work, please take the following safety precautions:

- **Make sure** that the oven is switched off and has fully cooled down;
- **Make sure** that the oven is not electrically powered;
- **Make sure** that the power supply can not be reactivated accidentally; unplug the power cord;
- **Use** the personal protective equipment required by Directive 89/391/EEC;
- **Do not use** chemicals on the firestones and internal parts of the oven;
- **Do not use** water from hoses or high-pressure washers;
- **Do not use** abrasive materials or sponges to clean the door glass and the metal parts of the oven;
- **Do not clean** the door glass when it is hot;
- **Install** all protections and reactivate all safety devices once the maintenance or repair work has been completed, and prior to putting the oven back into service.

## Routine maintenance to be performed by the user

Before carrying out any maintenance work, disconnect the power supply and follow the “**Safety precautions**”.

In order to always keep the oven clean and efficient, routine cleaning and maintenance must be carried out at regular intervals as follows:

- **Daily cleaning**
  1. Clean the inside of the cooking chamber with a metal brush to remove the flour deposits and cooking residues;
  2. Clean the inside and outside of the door glass with a soft cloth and mild detergent;  
Do not use abrasive sponges.
  3. Clean the external parts of the oven such as doors, door handles, and the front control panel with a soft cloth and mild detergent.  
Do not use abrasive sponges.

- **Weekly cleaning**  
Thoroughly clean the external parts of the oven with a soft cloth and mild detergent.  
Do not use abrasive sponges.
- **Monthly cleaning**  
Lubricate the pins and door spring with a non-toxic grease spray.  
To access the spring, open the left side panel.
- **Annual cleaning**
  1. Clean the inside of the cooking chamber with a vacuum cleaner;
  2. Clean all the ventilation outlets on the front, side and back of the oven;
  3. Remove the right side panel and thoroughly vacuum the inside of the control compartment with a vacuum cleaner, taking care not to damage the components and electrical wiring.

## Unplanned maintenance to be performed by specialised technicians

For any work that is not the responsibility of the user, a specialised technician must be called out.

Contact your local dealer and/or service representative.

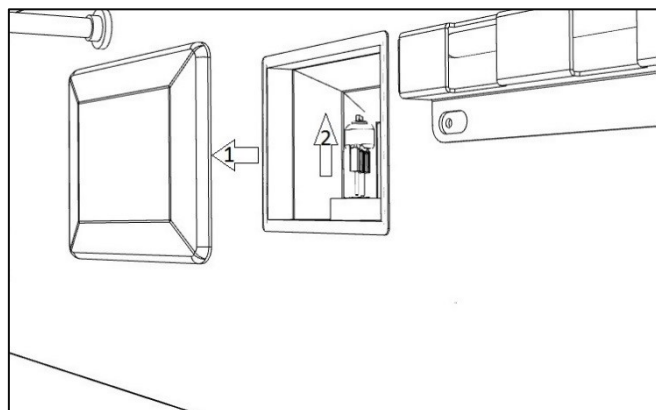
Before carrying out any maintenance work, disconnect the power supply and follow the “**Safety precautions**”.

### Replacing the lamps

- **Never replace the lamp when the oven is hot;**
- **Wait for the oven to cool down.**
- **Do not touch the lamp with your hands; always use gloves, a piece of paper or a cloth in order to avoid damaging it and consequently reducing the lamp’s service life;**

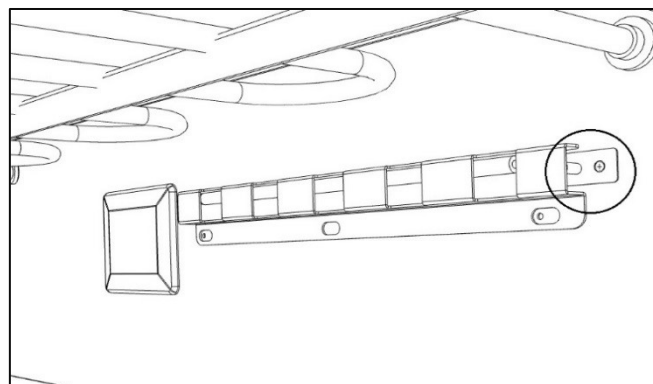
#### Replace the lamp as follows:

1. Remove the lamp glass;
2. Lift up the lamp to remove it;
3. Insert the lamp gently, whilst taking care not to bend the contacts;
4. Reposition the lamp glass.



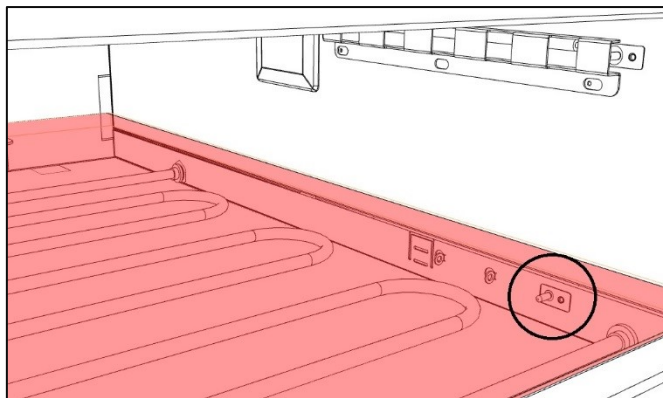
### Replacing the top’s temperature probe

1. Remove the right side panel;
2. Disconnect the probe from the power board inside the electrical system compartment (see the wiring diagram);
3. Unscrew the probe fixing screw, located inside the chamber;
4. Pull the probe out of the chamber;
5. Replace the probe by inserting the new one inside the chamber;
6. Carry out the procedure in reverse order, taking care to correctly connect the probe polarities (see the wiring diagram).

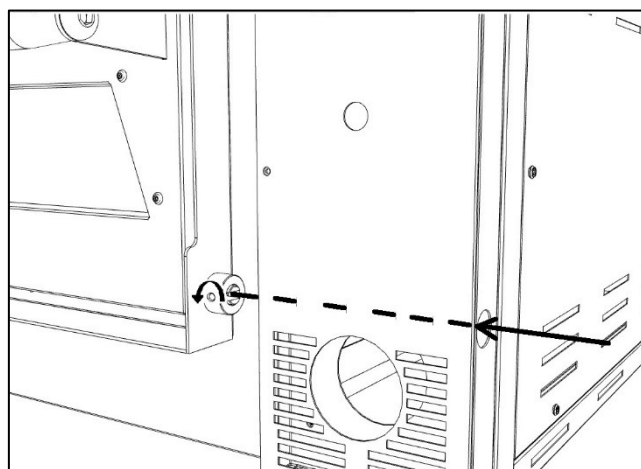
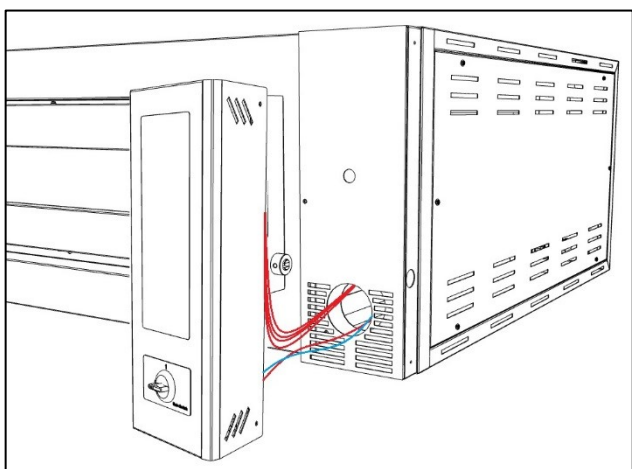


## Replacing the bottom's temperature probe

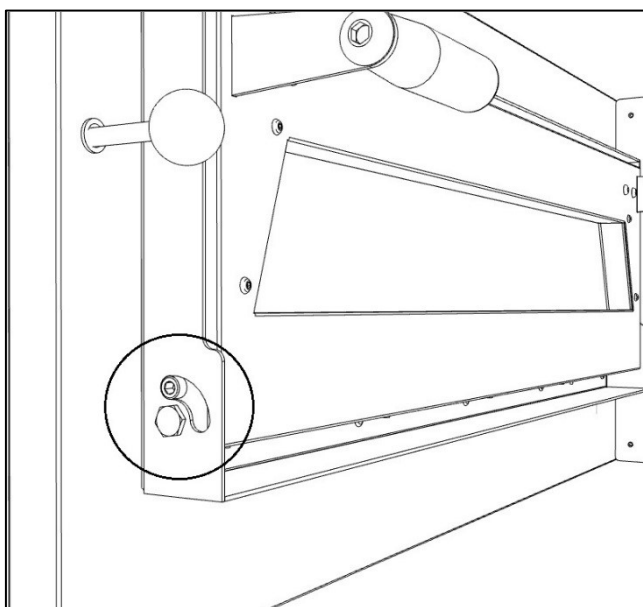
1. Remove the right side panel;
2. Disconnect the probe from the power board inside the electrical system compartment (see the wiring diagram);
3. Remove the hollow tile near the right side of the chamber;
4. Unscrew the probe fixing screw, located inside the chamber;
5. Pull the probe out of the chamber;
6. Replace the probe by inserting the new one inside the chamber;
7. Reposition the hollow tile;
8. Carry out the procedure in reverse order, taking care to correctly connect the probe polarities (see the wiring diagram).



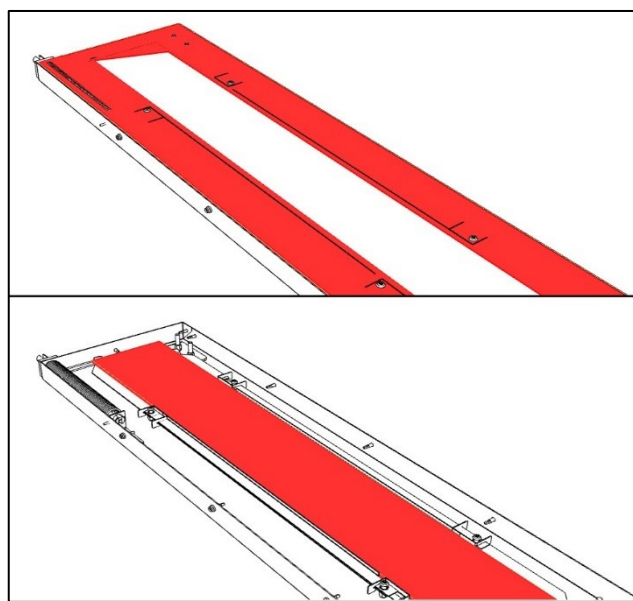
## Replacing the door glass



Remove the front control panel without disconnecting the wires. Insert a slotted screwdriver into the spring pin, passing through the indicated hole. Loosen the nut that keeps the spring pin locked and turn the screwdriver anticlockwise to release the spring.



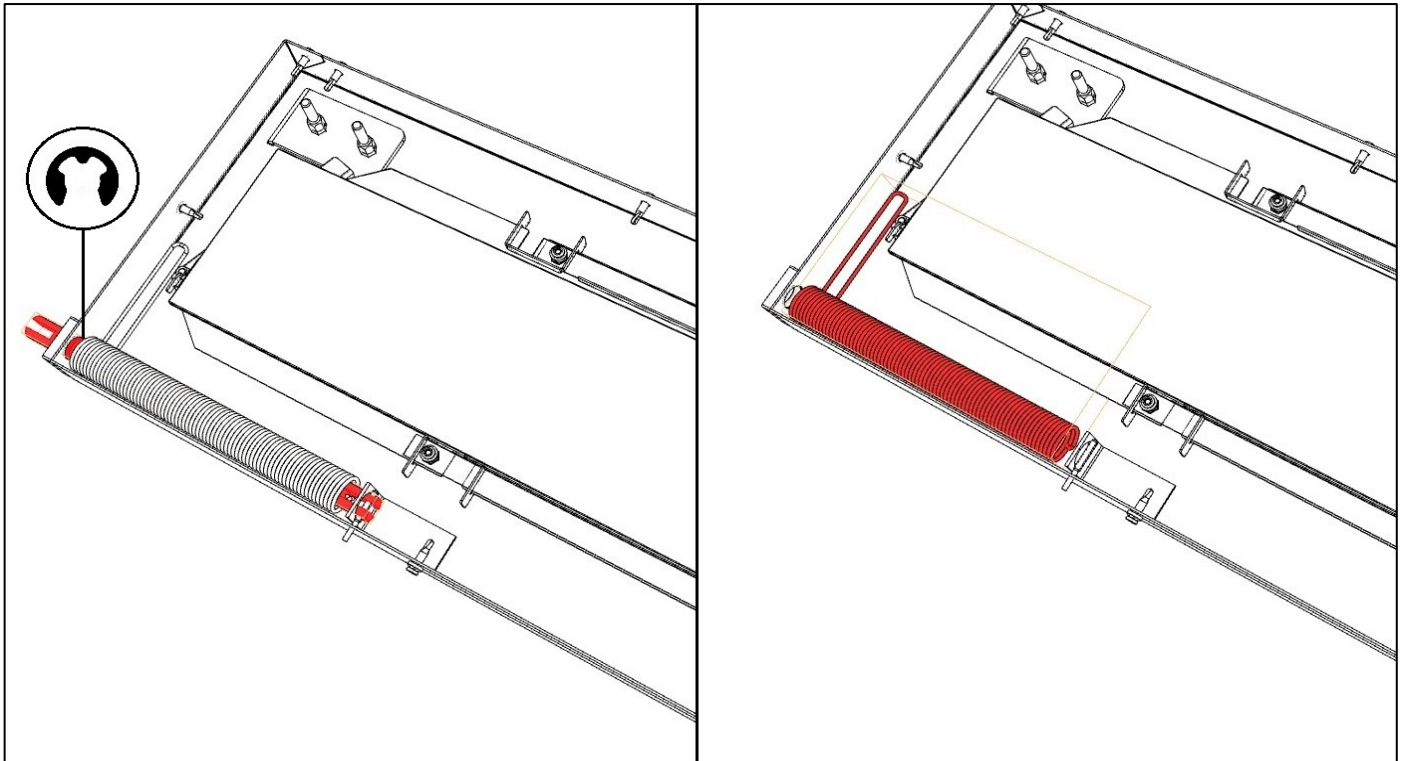
Remove the screws in the left side of the door and remove it from the door frame.



Remove the inner door and replace the glass. Carry out the steps in reverse order for the reassembly.

## Replacing the door spring

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 the heating elements

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.

## Instructions for ordering spare parts

To order spare parts, the following information must be provided, which can be found on the silver plate located on the right side of the oven:

- Oven model;
- Oven serial number;
- Component code (see the spare parts list);
- Quantity required.

## **8 POSSIBLE ANOMALIES, ALARMS AND ERRORS**

<b>Anomaly</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Possible Solution</b>
The oven doesn't switch on and the displays remain off.	No electricity.	Check the main switch, socket, plug, power cable, and internal terminal board in the control compartment.
	The main switch is in position "0".	Turn the main switch to position "1".
	The oven's main switch is faulty.	Replace the oven's main switch.
	The safety thermostat has cut in.	Open the right panel and reset both the thermostat and the safety switch.
The display is off even though the main switch is in position "1" and there is power.	Device(s) switched off.	Press the ON/OFF" button" for 1 second.
	Faulty device.	Replace the device.
One or more lamps does not turn on, even though the oven heats up.	One or more lamps have burned out.	Replace the burnt-out lamps.
	The transformer is faulty.	Replace the transformer.
	The lamp holder is faulty.	Replace the lamp holder.
The cooking chamber does not heat up properly.	The top and/or bottom have been set too low.	Increase the temperature of the top and/or bottom.
	The heating elements are only partially working.	Check the voltage of the heating elements.
		Check if the heating elements are faulty.
	The relay board is faulty.	Replace the relay board.
The chimney valve is too open.	Adjust the chimney valve.	
The temperature continues to rise beyond the settings made via the thermostat.	The relay board contacts are stuck together (the heating elements are still powered).	Check and replace the relay board if necessary.
	The chimney valve is closed.	Adjust the chimney valve.
The door is closed but smoke escapes.	The chimney valve is closed.	Open the valve more and check that it is working correctly.

## **9 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: IT0802000000645**

# РУССКИЙ

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>1 ПРЕДИСЛОВИЕ</b> .....	<b>64</b>
<b>2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ</b> .....	<b>64</b>
Предупреждения для установщика .....	64
Предупреждения для пользователя.....	64
Предупреждения для специалиста по техническому обслуживанию .....	64
<b>3 ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b> .....	<b>65</b>
Характеристики .....	65
Технические данные.....	65
Электрические схемы .....	67
<b>4 УСТАНОВКА</b> .....	<b>71</b>
Разгрузка и перемещение печи.....	71
азмещение печи.....	71
Подсоединение к системам (электрическое подключение) .....	72
Заземление.....	73
<b>5 ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ</b> .....	<b>73</b>
Описание панели управления .....	73
Настройка реального времени.....	75
Настройка времени автоматического включения .....	76
Ошибки и аномалии .....	77
<b>6 ЭКСПЛУАТАЦИЯ</b> .....	<b>77</b>
Функциональная проверка.....	77
Включение печи .....	77
Первое включение печи.....	77
Общие указания по приготовлению .....	78
Использование заслонки дымохода .....	78
Выключение печи .....	78
<b>7 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА</b> .....	<b>78</b>
Плановое техническое обслуживание, выполняемое пользователем.....	78
Внеплановое техническое обслуживание, выполняемое специализированными техниками .....	79
Замена ламп освещения.....	79
Замена датчика температуры верхней части.....	80
Замена датчика температуры нижней части.....	80
Замена стекла двери.....	81
Замена пружины двери.....	82
Замена нагревателей.....	82
Инструкции по заказу запасных частей.....	82
<b>8 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ, СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ и ОШИБКИ</b> .....	<b>83</b>
<b>9 ИНФОРМАЦИЯ ПО ДЕМОНТАЖУ И УТИЛИЗАЦИИ</b> .....	<b>83</b>

## **1 ПРЕДИСЛОВИЕ**

Уважаемый клиент! В первую очередь хотим поблагодарить вас за выбор нашего изделия и поздравляем вас с приобретением.

Чтобы обеспечить оптимальное применение Вашей новой печи, призываем внимательно следовать указаниям настоящего руководства по эксплуатации.

Описанные в нем печи разработаны исключительно для удовлетворения требований к процессу выпекания пиццы и подобных ей изделий.

Только указанное выше назначение и предусмотренные конфигурации этого оборудования являются разрешенными производителем. Нельзя использовать оборудование в целях, отличающихся от приведенных выше.

Установку должен выполнять только квалифицированный персонал, который в состоянии обеспечить наилучшие условия работы и безопасности.

## **2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

### **Предупреждения для установщика**

Проконтролировать, чтобы подготовка места установки печи соответствовали местным, государственным и общеевропейским нормативно-техническим документам.

- Соблюдать предписания настоящего руководства по эксплуатации.
- Не пользоваться подвесными электрическими соединениями в виде временной или неизолированной проводки.
- Убедиться в исправности заземления электрической системы.
- Всегда использовать средства индивидуальной защиты и другие меры, предусмотренные по закону.

### **Предупреждения для пользователя**

Окружающие условия места установки печи должны отвечать следующим характеристикам:

- место должно быть сухим;
- источники воды и тепла должны быть на надлежащем расстоянии;
- вентиляция и освещение должны соответствовать гигиеническим нормам и нормам по безопасности, предусмотренным по действующему законодательству;
- напольное покрытие должно быть ровным и плотным для обеспечения полноты очистки;
- В непосредственной близости печи не должно быть никаких препятствий для ее надлежащей вентиляции.

Также пользователь должен:

- следить, чтобы дети не приближались к работающей печи для пиццы;
- соблюдать предписания настоящего руководства;
- избегать демонтажа или вскрытия устройств безопасности печи;
- быть всегда максимально внимательным, то есть следить за процессом работы и не использовать машину при наличии отвлекающих факторов;
- соблюдать инструкции и указания табличек, имеющих на печи.  
Таблички являются средствами техники безопасности, и поэтому должны всегда быть хорошо читаемыми. Если они повреждены и неразборчивы, следует в обязательном порядке заменить их, запросив запасные у производителя.
- В конце работы и перед операциями по очистке и техобслуживанию отключать электрическое питание.

### **Предупреждения для специалиста по техническому обслуживанию**

Соблюдать предписания настоящего руководства:

- Всегда использовать средства индивидуальной защиты и другие защитные средства.
- Перед началом любых операций по ТО убедиться, что печь для пиццы, если она работала, уже успела охладиться.
- Если даже одно из предохранительных устройств оказывается неоткалиброванным или неисправным, печь не может считаться готовой к работе.
- Отключать электрическое питание перед выполнением работ на электрических, электронных частях и соединителях.

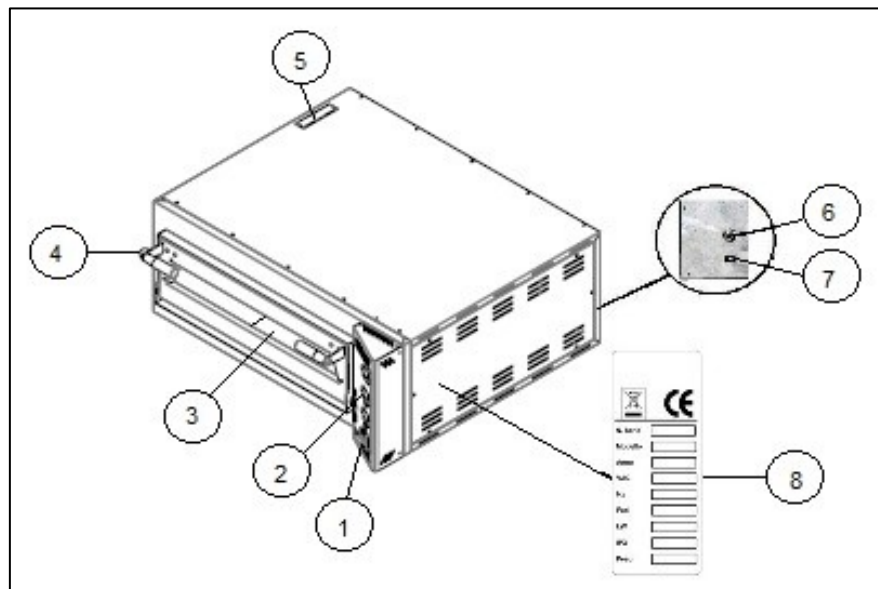


## 3 ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Характеристики

Ниже приведены общие характеристики печи:

1. Главный выключатель;
2. Передняя панель управления;
3. Жарочная поверхность;
4. Ручка заслонки дымохода;
5. Дымоход;
6. Выход кабеля питания;
7. Эквипотенциальное соединение;
8. Табличка с техническими данными.



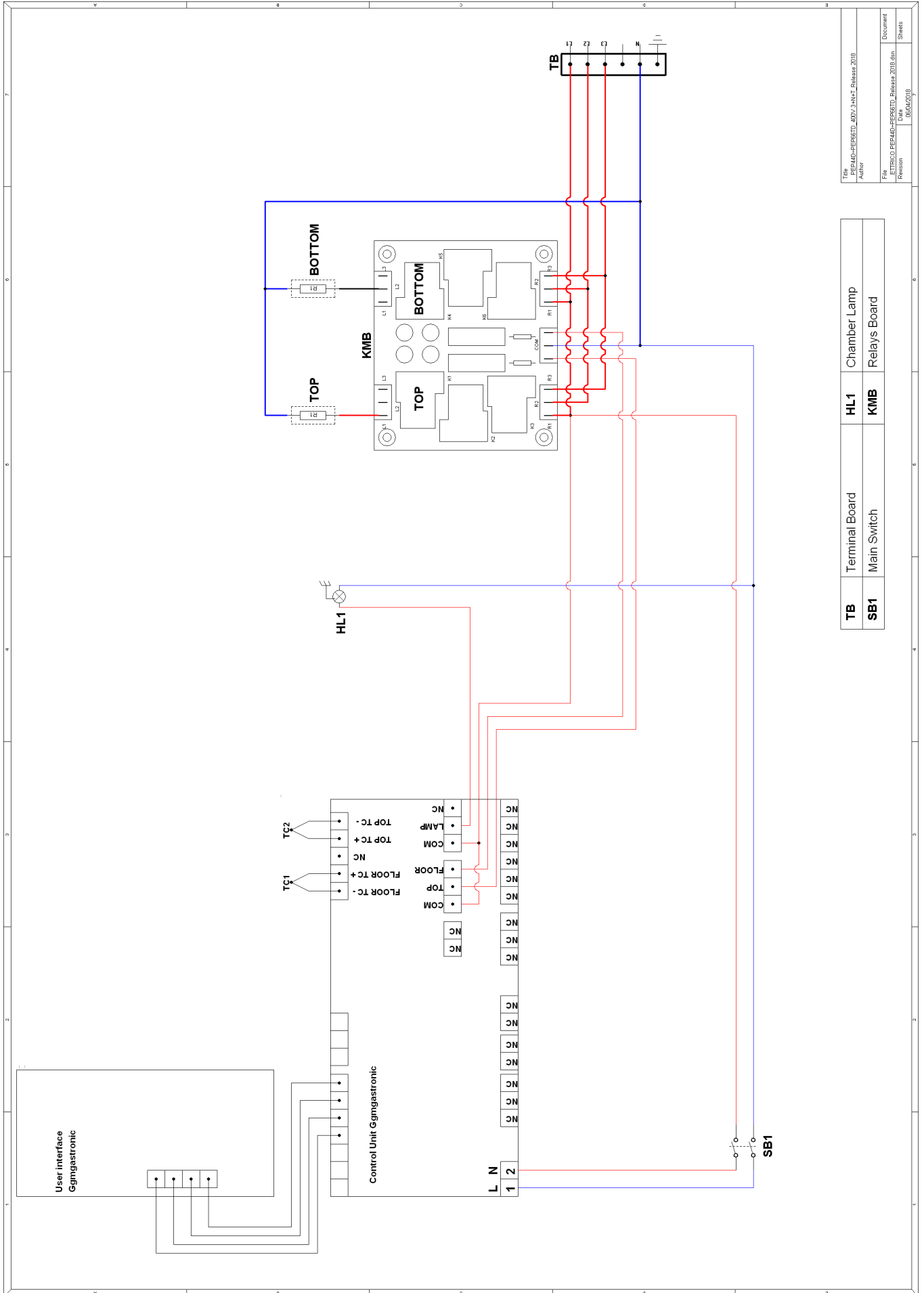
### Технические данные

Технические характеристики		Модель			
		PEP44TC	PEP66TTC	PEP66BTC	PEP99TC
Внешние размеры	ДхШхВ (см)	99x92x38	99x127x38	134x92x38	134x127x38
Размеры камеры	ДхШхВ (см)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
К-во пицц в камере	Ø 34 см	4	6	6	9
	Ø 50 см	1	2	2	4
Электропитание (50/60 Гц)	В	230В 1 230В 3 400В 3+N	230В 1 230В 3 400В 3+N	230В 3 400В 3+N	230В 3 400В 3+N
Максимальная потребляемая мощность	кВт	5,6	7,3	9,9	12,9
Максимальное потребление (А)	230В 1	24,3	32	-	-
	230В 3	17,2	22,5	25	32,4
	400В 3+N	12,6	15,4	14,6	18,4
Сечение кабеля питания (п x мм <sup>2</sup> )	230В 1	3G4	3G6	-	-
	230В 3	4G2,5	4G4	4G4	4G6
	400В 3+N	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G4
Максимальная рабочая температура	°С	400			
Вес нетто	кг	74	97	97	130
Размеры упаковки	ДхШхВ (см)	102x99x53	102x135x53	137x101x53	137x135x53

Технические характеристики		Модель			
		PDP44TC	PDP66TTC	PDP66BTC	PDP99TC
Внешние размеры	ДхШхВ (см)	99x92x68	99x127x68	134x92x68	134x127x68
Размеры камеры	ДхШхВ (см)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
К-во пицц в камере	Ø 34 см	4	6	6	9
	Ø 50 см	1	2	2	4
Электропитание (50/60 Гц)	Вольт	230В 1 230В 3 400В 3+N	230В 1 230В 3 400В 3+N	230В 3 400В 3+N	230В 3 400В 3+N
Максимальная потребляемая мощность	кВт	11,2	14,6	19,8	25,8
Максимальное потребление (А)	230В 1	24,3 (*)	32 (*)	-	-
	230В 3	34,4	45	50	64,8
	400В 3+N	24,5	31	27,3	37,2
Сечение кабеля питания (мм <sup>2</sup> )	230В 1	3G4 (*)	4G6 (*)	-	-
	230В 3	4G6	4G10	4G10	4G16
	400В 3+N	5G4	5G6	5G6	5G10
Максимальная рабочая температура	°С	400			
Вес нетто	кг	149	175	177	235
Размеры упаковки	ДхШхВ (см)	102x99x82	102x135x82	137x101x82	137x135x82

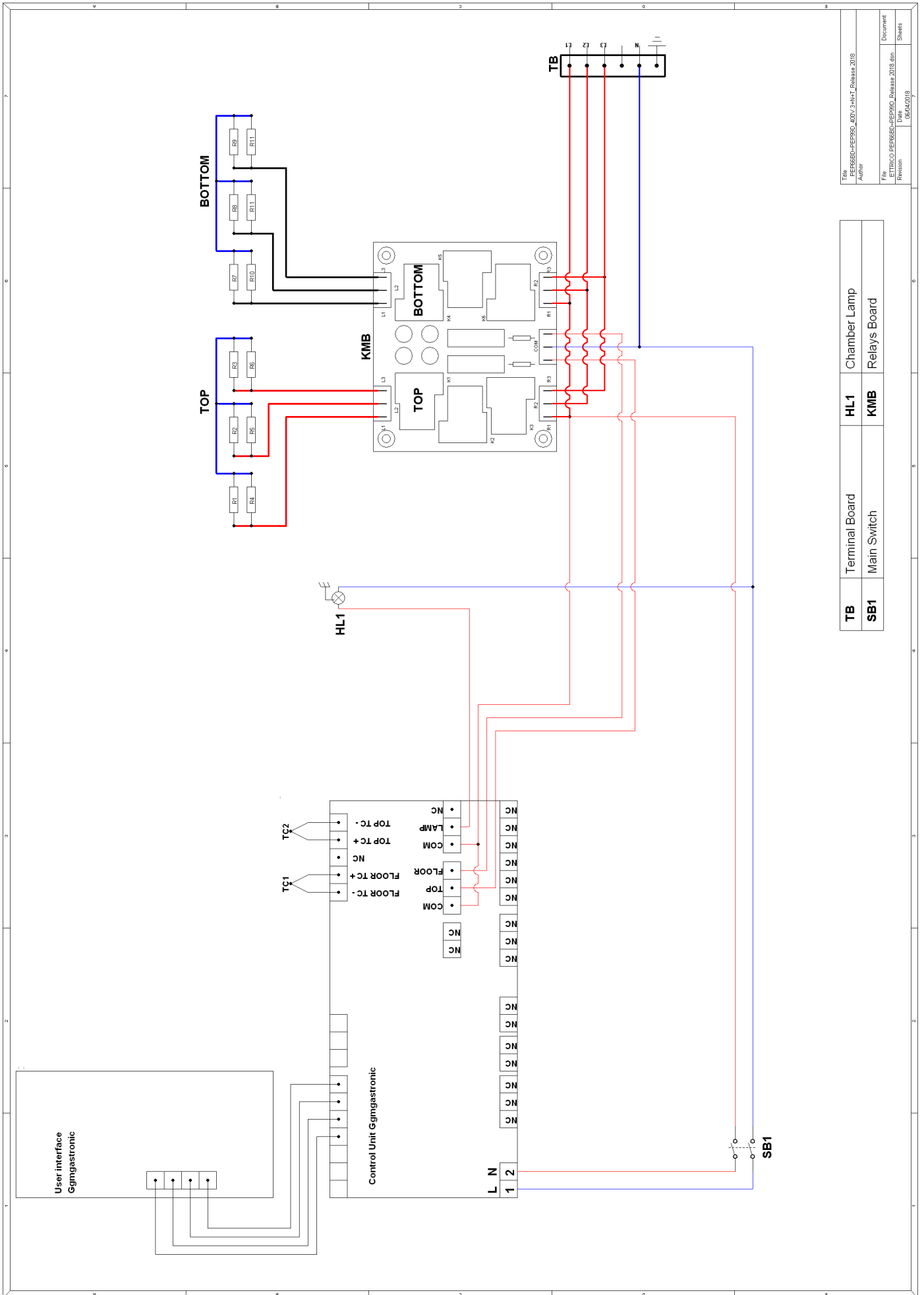
(\*) Для этой модели предусмотрен двойной кабель питания.

# Электрические схемы



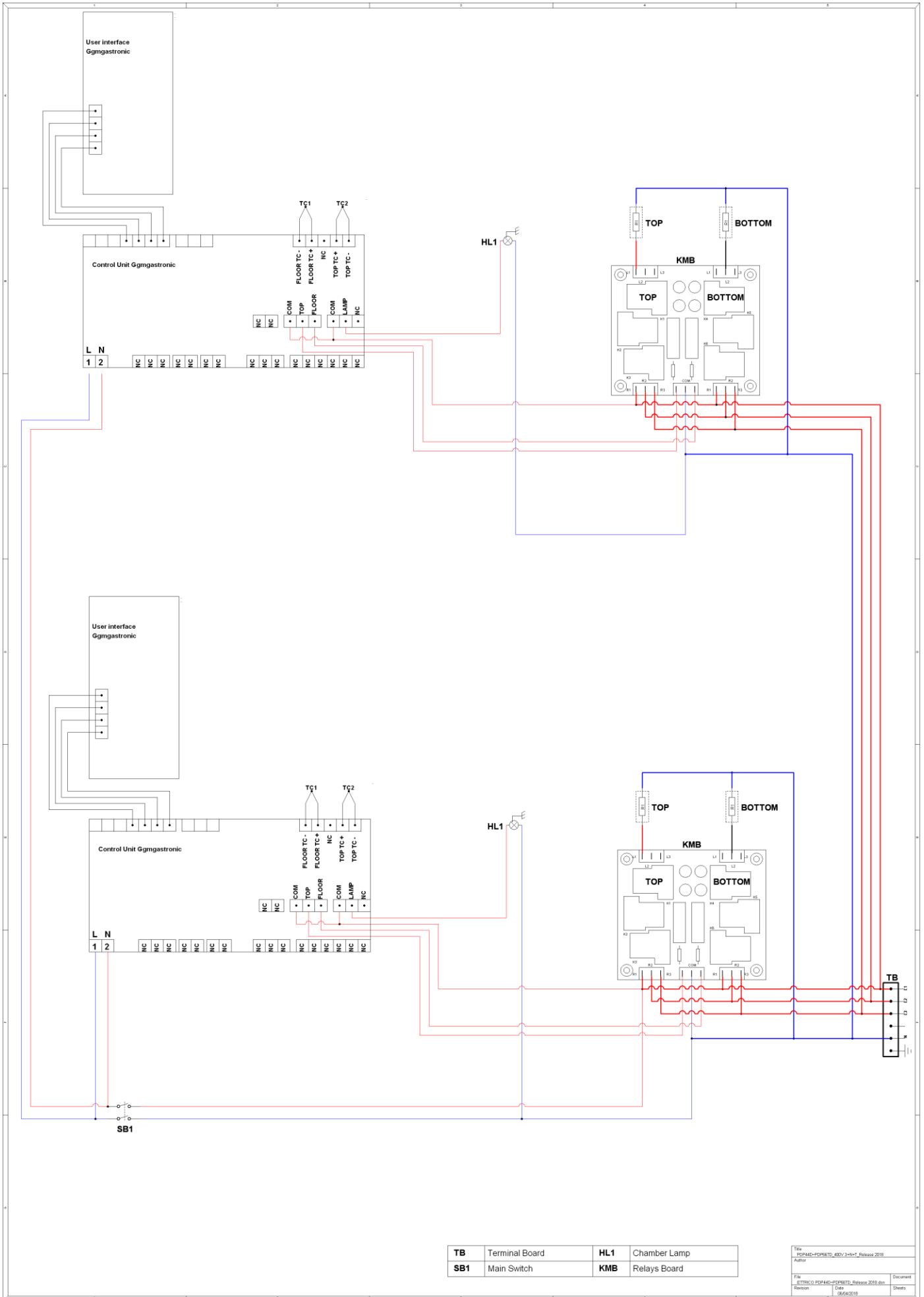
Title	PEFAC-FERBTD_05V_1H07_Release 2018
Author	
File	PEFAC-FERBTD_05V_1H07_Release 2018.dwg
Document	
Revision	Date
05/02/2018	
Revision	Date
05/02/2018	
Revision	Date
05/02/2018	

<b>TB</b>	Terminal Board	<b>HL1</b>	Chamber Lamp
<b>SB1</b>	Main Switch	<b>KMB</b>	Relays Board



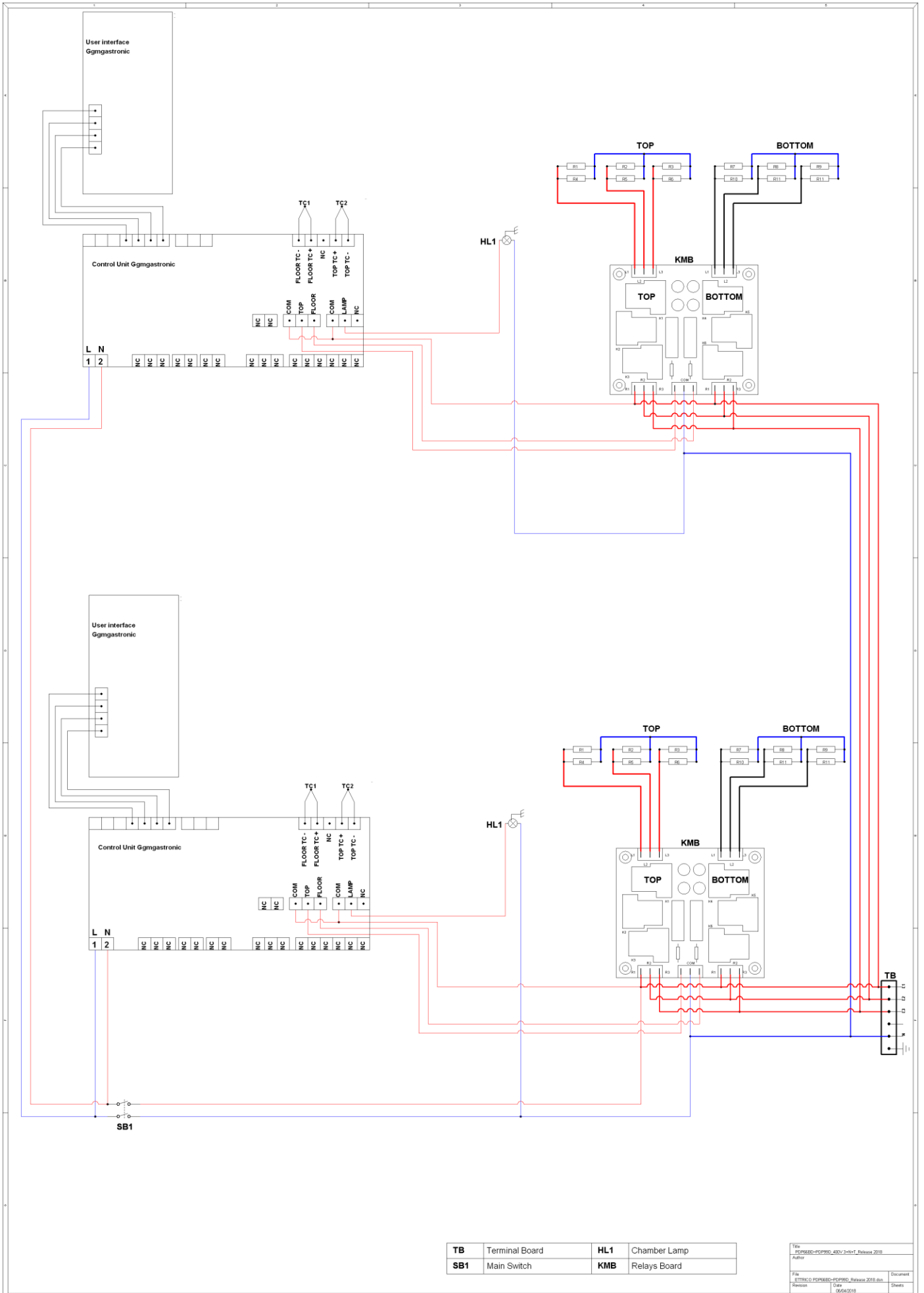
<b>TB</b>	Terminal Board	<b>HL1</b>	Chamber Lamp
<b>SB1</b>	Main Switch	<b>KMB</b>	Relays Board

Title: PEPSBD-PEPSGL_40V_3-HCT_Release 2018	
Author:	
File: PEPSBD-PEPSGL-40V-3-HCT_Release 2018.dwg	Document
Date:	Date
Revision:	Revision
06/02/2018	06/02/2018
7	Sheets



TB	Terminal Board	HL1	Chamber Lamp
SB1	Main Switch	KMB	Relays Board

Titel: TCF440-FPM8TC\_430V\_3-4x1, Release 2018  
 Autor:  
 File: BTRCCO-FPM440-FPM8TC\_Release 2018.dwg Document  
 Revision: Date: 06/06/2018 Sheets



TB	Terminal Board	HL1	Chamber Lamp
SB1	Main Switch	KMB	Relays Board

Titolo: POP966-POP96C\_430V-3-4-17\_Release 2018  
 Autor:  
 File: RETRICO POP966-POP96C\_Release 2018.dwg Document  
 Revision: Date: 06/04/2018 Sheets

## 4 УСТАНОВКА

### Разгрузка и перемещение печи

Выгрузка и перемещение печи должны осуществляться силами квалифицированного персонала при помощи автопогрузчика.



### азмещение печи

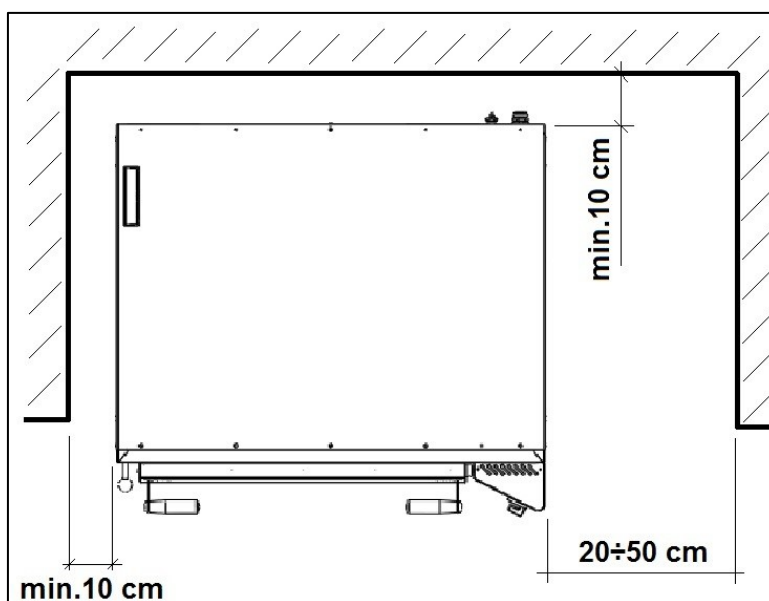
Операции установки печи должны осуществляться квалифицированным персоналом в соответствии с местными, государственными и европейскими нормами.

Проконтролируйте, чтобы опорная поверхность места установки была ровной и достаточно прочной в расчете на вес машины.

После извлечения из упаковки, выполните позиционирование печи, соблюдая минимальные расстояния безопасности от стен и/или другого оборудования.

Для хорошей вентиляции печи необходимо обеспечить минимальные расстояния от стен и/или другого оборудования не менее 10 см сзади и со стороны левой боковины устройства.

С правой стороны необходимо оставить минимум 20 см для движение воздуха. Где возможно, как минимум 50 см для обеспечения удобства доступа к электрической системе для ТО или ремонта.



Удалите предохранительные элементы из полистирола вместе с защитной пленкой, не применяя инструмента, который может повредить поверхности машины.

**ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ПЕЧИ УДАЛИТЬ ПЕНОПЛАСТ ИЗ-ПОД КАМНЕЙ.**



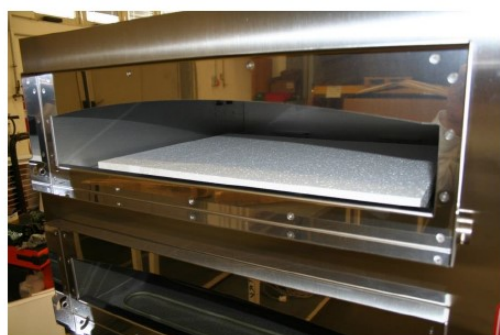
1



2



3



4

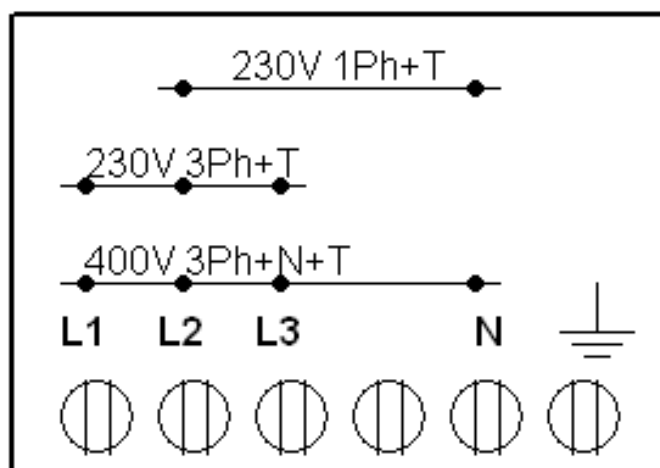
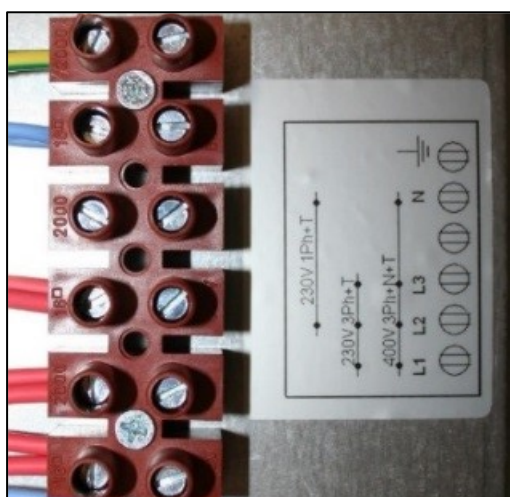


### Подсоединение к системам (электрическое подключение)

Печь поставляется без кабеля питания. Подключение к электрической сети должно выполняться через дифференциальный термомангнитный выключатель с подходящими характеристиками. Расстояние минимального размыкания контактов в нем должно быть не менее 3 мм.

Для подключения печи к сети электропитания необходимо выполнить следующее:

- снять правую боковину;
- подключить проводники кабеля питания, который должен быть типа H07-RNF и пройти типовые испытания, к клеммной колодке. Сечение проводников кабеля должно соответствовать предписаниями действующих норм.





**КРОМЕ ТОГО, НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ПРЕДПИСАНИЯ:**

- Место соединения с сетью электропитания должно быть легкодоступным и не требовать никаких смещений.
- Место подключения должно оставаться легко доступным и после установки машины.
- Расстояние между машиной и местом подключения не должно требовать натяжения кабеля питания. Кроме того, сам кабель не должен пролегать под основанием машины.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен службой технической поддержки или квалифицированным техником во избежание любых рисков.

**Заземление**

Во исполнение действующих норм обязательно подключайте оборудование к эквипотенциальной системе. Ее эффективность должна должным образом проверяться согласно действующим нормам. Соединение осуществляется при помощи специальной клеммы в задней части печи, кабелем сечением не менее 10 кв.мм<sup>2</sup>.

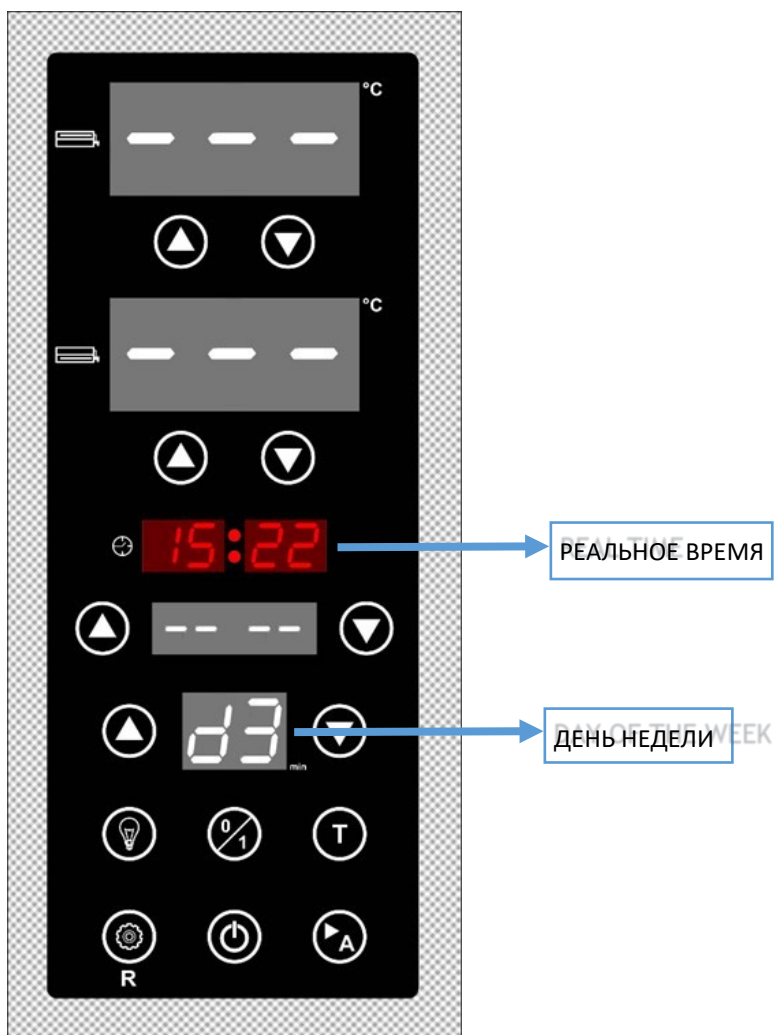
Эта клемма обозначена следующим символом:

**5 ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ****Описание панели управления**


## Операция



<b>ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА</b>	<p>Нажмите и удерживайте кнопку , чтобы включить или выключить устройство. Светодиод кнопки горит, когда устройство выключено.</p>
<b>СТАРТ и СТОП ТАЙМЕРА</b>	<p>Нажмите и удерживайте кнопку , чтобы запустить или остановить таймер. Когда таймер активен, светодиод кнопки горит.</p>
<b>НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ</b>	<p>Когда устройство включено, можно установить значение температуры с помощью кнопок   внизу дисплея температуры верхней части. Дисплей температуры будет мигать во время установки значения. Когда настройка завершена, она автоматически сохраняется в текущей программе.</p>
<b>НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ НИЖНЕЙ ЧАСТИ</b>	<p>Когда устройство включено, номер текущей программы отображается на дисплее программы. Используйте кнопки   рядом с экраном программы, чтобы изменить номер программы. Дисплей температуры будет мигать во время установки значения. Когда настройка завершена, она автоматически сохраняется в текущей программе.</p>
<b>НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ РАБОТЫ</b>	<p>Когда устройство включено, желаемое значение времени устанавливается с помощью кнопок   рядом с дисплеем времени. Когда настройка завершена, она автоматически сохраняется в текущей программе.</p>
<b>ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОСВЕЩЕНИЯ</b>	<p>Нажмите кнопку , чтобы включить или выключить освещение. Светодиод кнопки горит, когда освещение включено.</p>
<b>ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ ТУРБО</b>	<p>Нажмите кнопку , чтобы включить или выключить функцию турбо. Когда режим турбо активен, светодиод кнопки будет мигать. Устройство активирует выходы нагревателя, также с включенной функцией турбо, даже если были достигнуты установленные значения времени и температуры, и вернется в нормальный рабочий режим в конце периода.</p>
<b>УСТАНОВКА ПРОГРАММЫ</b>	<p>Когда блок управления включен, текущая программа отображается на экране «ПРОГРАММЫ». Текущая программа может быть изменена с помощью кнопок  . Каждая программа содержит значения Температуры верхней части, Температуры нижней части и Времени приготовления. Когда любое из этих значений изменяется, они автоматически сохраняются в текущей программе.</p>
<b>СБРОС ГОРЕЛКИ (ДЛЯ ГАЗОВЫХ МОДЕЛЕЙ)</b>	<p>При отказе в работе горелки устройства, нажмите кнопку , чтобы сбросить горелку.</p>



## Настройка реального времени



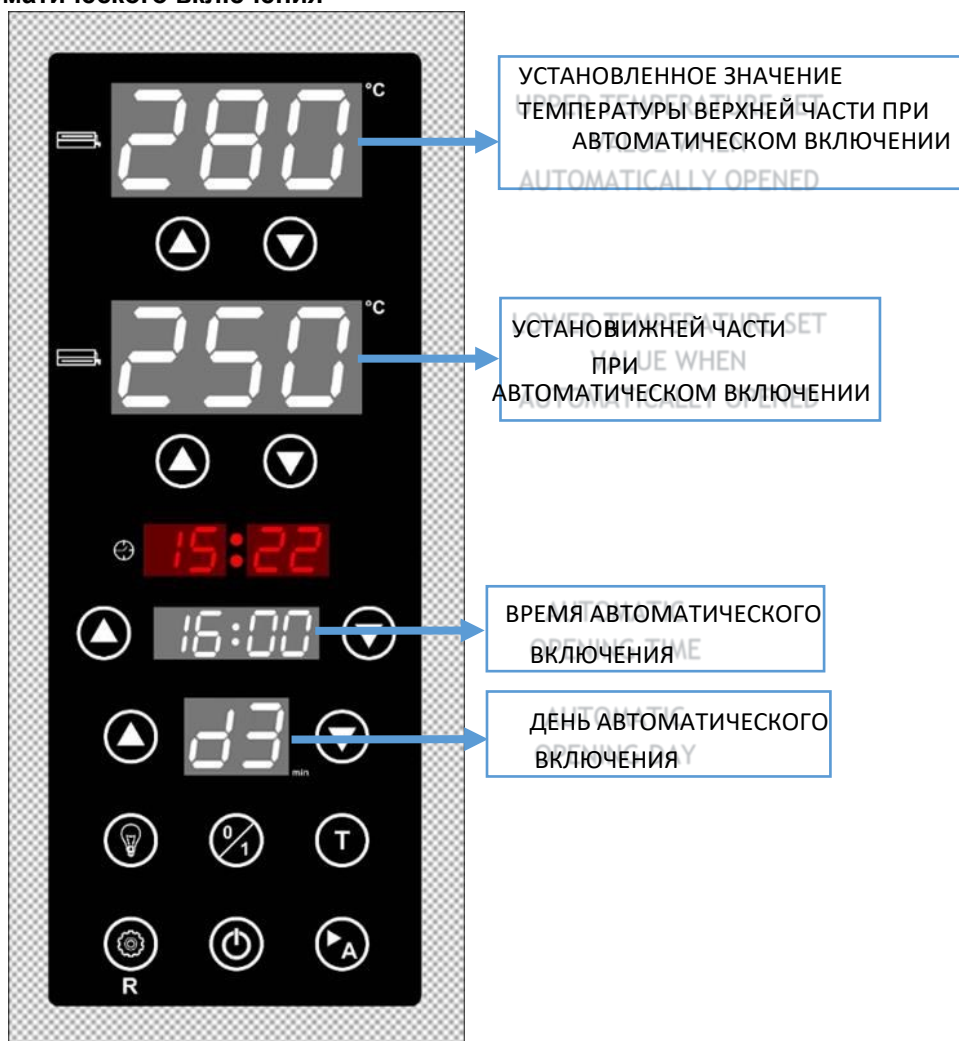
Когда устройство работает, нажмите и  кнопку в течение 3 секунд и войдите в меню


настроек реального времени. После выполнения необходимых  изменений, нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд, чтобы сохранить новые значения и вернуться на главный экран.


**Настройка времени:** Значение на дисплее реального времени устанавливается кнопками   под экраном реального времени.

**Установка дня недели:** Значение на дисплее дня устанавливается кнопками   рядом с дисплеем дня недели.


## Настройка времени автоматического включения




Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, чтобы установить время автоматического включения при

работе устройства. После выполнения необходимых изменений, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, чтобы сохранить новые значения и вернуться на главный экран.

### Установка значения температуры верхней части:

Экран «ТЕМПЕРАТУРЫ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ» и кнопки  используются для установки значения температуры верхней части, которое вы желаете получить при автоматическом включении устройства.

### Установка значения температуры нижней части:

Экран «ТЕМПЕРАТУРЫ НИЖНЕЙ ЧАСТИ» и кнопки  используются для установки значения температуры нижней части, которое вы желаете получить при автоматическом включении устройства.

### Установка времени автоматического включения:

кнопки рядом с дисплеем времени автоматического включения используются для установки значения времени автоматического включения.

**Установка дня автоматического включения:** Используйте кнопки сбоку экрана, чтобы изменить день автоматического включения.

**ПРИМЕЧАНИЕ-1:** Время автоматического включения должно быть установлено на «----» для нежелательного дня.

**ПРИМЕЧАНИЕ-2:** Если устройство должно автоматически включаться в тот же день, на дисплее отображается время автоматического включения текущего дня. Если в этот день нет автоматического включения, на дисплее отображается «----».

**ПРИМЕЧАНИЕ-3:** Если устройство включается автоматически, оно включается как Pr.00. Значения температуры верхней и нижней части будут установлены в соответствии с программой.

## Ошибки и аномалии

**E-1:** Не подключена термopара.

Решение: Полностью отключить электропитание печи. Проверить соединение термopары.

**E-2:** Температура внутри печи превышает 500 °C.

Решение: Полностью отключить электропитание печи. Проверить соединение термopары, реле и контакторы нагревателей.

**E-3:** Ошибка считывания термopары.

Решение: Выключить и включить питание. При отсутствии улучшений, заменить блок управления.

**E-4:** Температура платы реле превышает 70 °C. Решение: Проверить вентиляцию платы печи.

**E-5:** Температура графической платы превышает 70 °C. Решение: Проверить вентиляцию панели управления печи.

**E-6:** Блок управления не работает.

Выключить и включить питание. При отсутствии улучшений, заменить блок управления.

**995:** Неисправность горелки.

Решение: Проверить горелку.

## 6 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Функциональная проверка

#### Включение печи

Для включения печи выполните следующие действия:

- Поверните главный выключатель в положение 1;
- Нажмите клавишу «ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ», чтобы включить дисплей;
- Задайте желаемую температуру верхней части и нижней части (ВЕРХНИЙ и НИЖНИЙ дисплей);
- Настройте таймер приготовления (цикл приготовления);

#### Первое включение печи

Для включения печи модели "POWER PIZZA" выполнить следующее:

- повернуть главный выключатель в положение 1;
- нажать на кнопку «ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ», чтобы включился дисплей;
- задать нужную температуру на термостате (дисплей ВЕРХНИЙ);
- задать процент мощности у Свода и Пода (дисплей НИЖНИЙ);
- настроить таймер выпечки (цикл выпечки);

## Общие указания по приготовлению

Время и температура приготовления пиццы и аналогичных продуктов зависят от формы и толщины теста, а также от количества и вида добавленных ингредиентов.

По этим причинам рекомендуется предварительно выполнить несколько проб приготовления, чтобы лучше понять характеристики и работу печи.

Ориентировочно настройки печи следующие:

- Заслонка дымохода должна быть закрытой, пока печь не достигнет заданной температуры;
- Рекомендуется готовить непосредственно на камнях, чтобы получить лучший результат продукта;
- Устанавливайте температуру верхней части на значение от 300 до 320 °С, а температуру нижней части - от 250 до 280 °С в случае приготовления непосредственно на камнях.

В случае выполнения нескольких выпечек подряд, увеличьте температуру верхней части до 350 °С, а температуру нижней части до 300 °С.

- Если вы готовите на противне, измените рекомендуемые значения в обратном порядке.

## Использование заслонки дымохода

Клапан газоотвода позволяет регулировать отвод дымов и паров из камеры выпечки и обеспечивать удержание в ней тепла.

На стадии разогрева печи рекомендуется оставлять клапан полностью закрытым, чтобы достичь в кратчайшие сроки желаемой температуры. В ходе процесса выпечки регулируйте клапан по потребности.

## Выключение печи

Для выключения печи выполните следующее:

- удерживайте нажатой кнопку “ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ” в течение 1 с;
- поверните главный выключатель в положение 0.

# 7 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

## Меры предосторожности

Перед осуществлением любых работ по техническому обслуживанию принять следующие меры предосторожности:

- **Убедиться**, что печь выключена и полностью остыла;
- **Убедиться**, что печь не подключена к сети электропитания;
- **Убедиться**, что питание не может быть случайно подключено. Отсоединить штепсельную вилку от розетки;
- **Использовать** средства индивидуальной защиты, предусмотренные директивой 89/391/ЕЭС;
- **Не** использовать химические вещества на огнеупорных камнях и внутренних частях печи;
- **Не** использовать воду из труб или моечных машин высокого давления;
- **Не** использовать абразивные материалы или губки для чистки стекол двери и металлических частей печи;
- **Не** чистить стекло двери, когда оно горячее;
- **Установить** все защиты и активировать все защитные устройства после завершения техобслуживания или ремонтных работ, перед повторным приведением печи в действие.

## Плановое техническое обслуживание, выполняемое пользователем

Перед выполнением любой операции по техническому обслуживанию отключите электропитание и соблюдайте «Меры предосторожности».

Для обеспечения чистоты и безукоризненной работы печи необходимо выполнять её регулярную очистку и техническое обслуживание, как указано ниже:

- **Ежедневная очистка**
  1. Очистить внутреннюю часть рабочей камеры с помощью металлической щетки, чтобы удалить скопления муки и остатки от приготовления;

2. Очистить внутреннюю и внешнюю поверхность стекла двери мягкой тряпкой и щадящим моющим средством; Запрещается использовать абразивные губки.
3. Очистить внешние части духовки, такие как двери, дверные ручки и переднюю панель мягкой тряпкой и щадящим моющим средством.  
Запрещается использовать абразивные губки.

- **Еженедельная очистка**

Тщательно очистить все внешние части печи мягкой тряпкой и щадящим моющим средством.  
Запрещается использовать абразивные губки.

- **Ежемесячная очистка**

Смазать штифты и пружину двери нетоксичной аэрозольной смазкой.  
Для доступа к пружине открыть левую боковую панель.

- **Ежегодная очистка**

1. С помощью пылесоса очистить внутреннюю часть рабочей камеры;
2. Очистить все вентиляционные выходы, расположенные на передней, боковой и задней частях печи;
3. Снять правую боковую панель, и с помощью пылесоса полностью очистить отсек для панели управления, соблюдая осторожность, чтобы не повредить компоненты и электропроводку.

## Внеплановое техническое обслуживание, выполняемое специализированными техниками

Для выполнения любой операции, не относящейся к компетенции пользователя, необходимо запросить вмешательство специализированного техника.

Для этого обратитесь к вашему дилеру и/или в региональную службу технической поддержки.

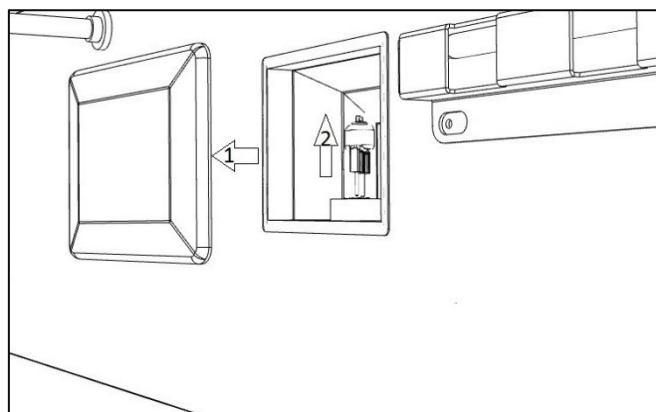
Перед выполнением любой операции по техническому обслуживанию отключите электропитание и соблюдайте «Меры предосторожности».

### Замена ламп освещения

- **Запрещается заменять лампы, если печь горячая;**
- **Подождите, пока печь остынет.**
- **Не прикасайтесь к лампе руками, всегда используйте перчатки, кусок бумаги или ткань, чтобы не повредить лампу и, как следствие, не сократить срок ее службы;**

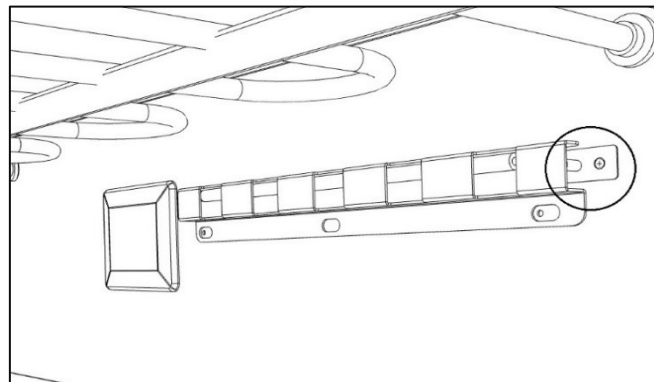
Замена лампы осуществляется следующим образом:

1. Снять стекло лампы;
2. Поднять лампу, чтобы снять ее;
3. Аккуратно вставить лампу, стараясь не погнуть контакты;
4. Установить на место стекло лампы.



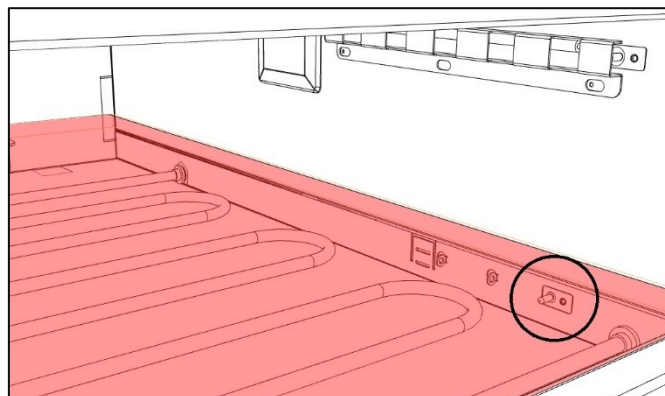
### Замена датчика температуры верхней части

1. Снять правую боковую панель;
2. Отсоединить датчик от силовой платы отсека электрической системы (см. электрическую схему);
3. Открутить крепежный винт датчика внутри камеры;
4. Извлечь датчик изнутри камеры;
5. Заменить датчик на новый, вставив его в камеру;
6. Для сборки выполнить операции в обратном порядке, следя за правильностью подключения полярности датчика (см. электрическую схему).



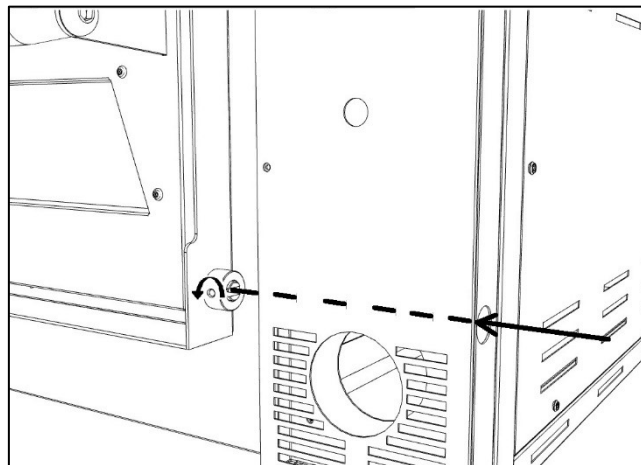
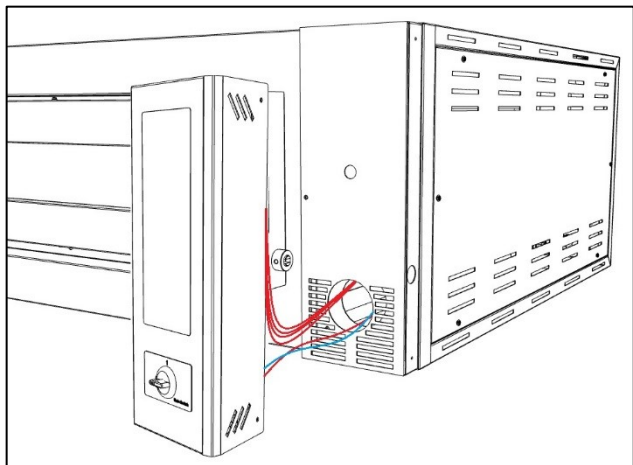
### Замена датчика температуры нижней части

1. Снять правую боковую панель;
2. Отсоединить датчик от силовой платы отсека электрической системы (см. электрическую схему);
3. Поднять плиту рядом с правой стороной камеры;
4. Открутить крепежный винт датчика внутри камеры;
5. Извлечь датчик изнутри камеры;
6. Заменить датчик на новый, вставив его в камеру;
7. Установить плиту на место;
8. Для сборки выполнить операции в обратном порядке, следя за правильностью подключения полярности датчика (см. электрическую схему).

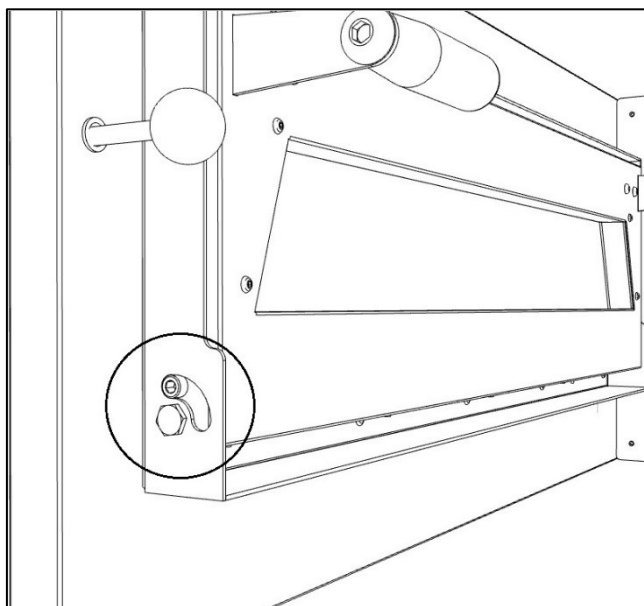




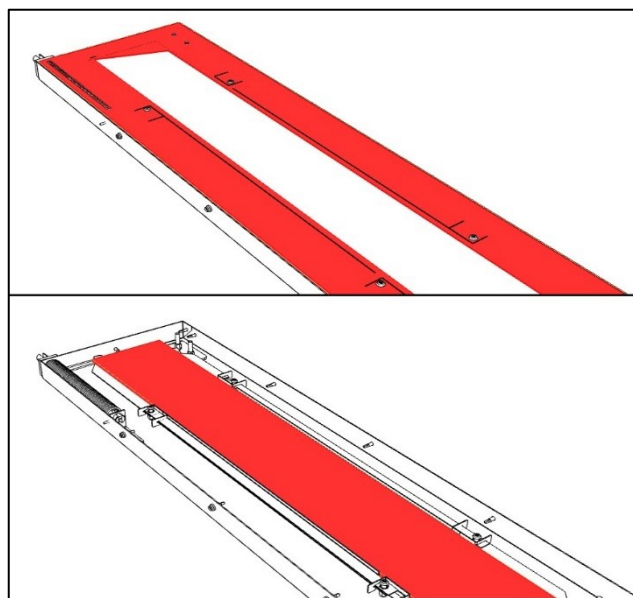
## Замена стекла двери



Снять переднюю панель управления, не отсоединяя провода. Вставить шлицевую отвертку в штифт пружины через указанное отверстие. Ослабить гайку, удерживающую штифт пружины, и повернуть отвертку против часовой стрелки, чтобы освободить пружину.



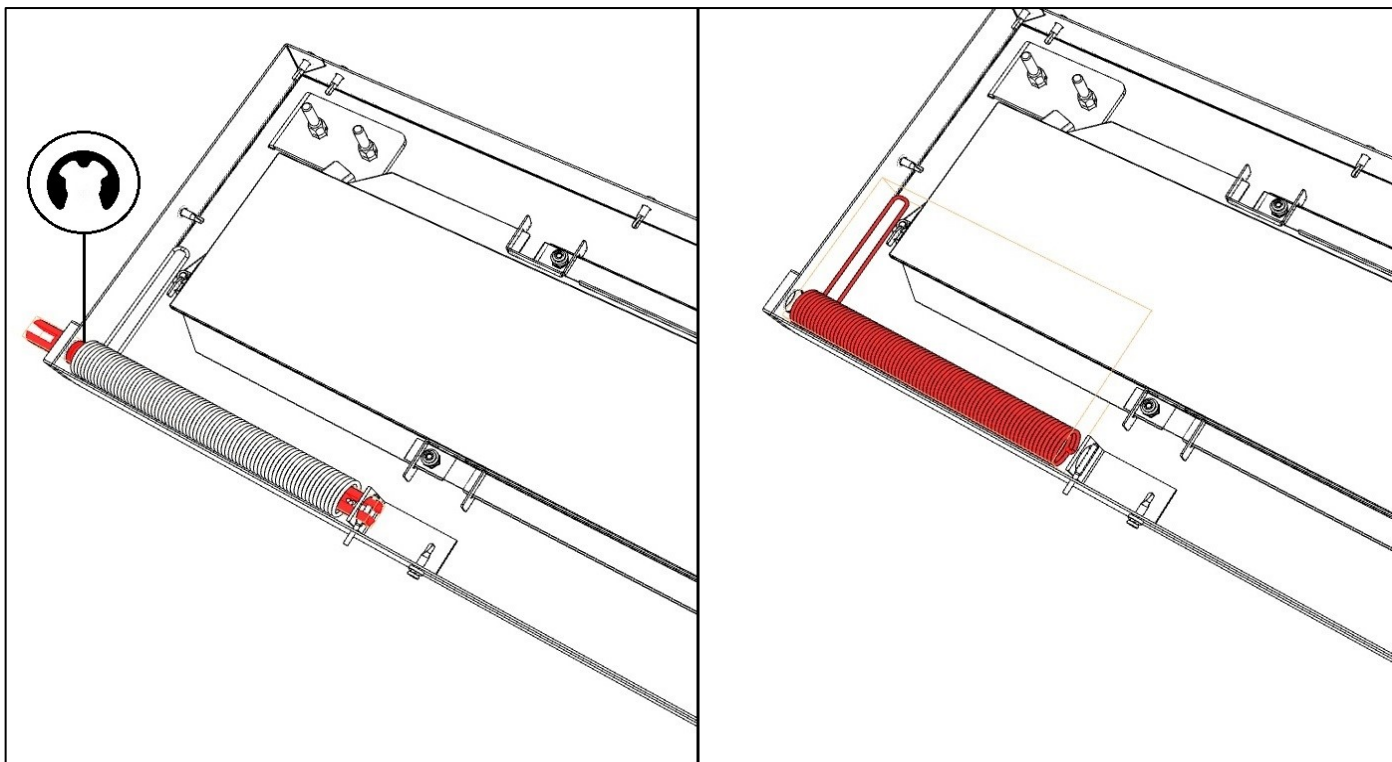
Выкрутить винты с левой стороны двери и снять ее с дверной рамы



Снять внутреннюю дверь и заменить стекло. Для сборки выполнить действия в обратном порядке.

## Замена пружины двери

Чтобы заменить пружину двери, вначале необходимо выполнить инструкции предыдущей главы (**Замена стекла двери**) для снятия двери с печи и демонтажа внутренней двери.



- После демонтажа внутренней двери снять стопорное кольцо, блокирующее штифт пружины (рисунок слева);
- Извлечь штифт, чтобы снять пружину;
- Заменить пружину и установить на место штифт со стопорным кольцом (рисунок справа);
- Для монтажа двери выполнить действия в обратном порядке.

## Замена нагревателей

После выполнения «**Мер предосторожности**» заменить нагреватели двери следующим образом:

- Чтобы заменить **нагреватели верхней части**, снять правую боковую панель;
- Отсоединить провода питания нагревателей, которые должны быть заменены;
- Отодвинуть каменную вату для доступа к крепежным винтам или гайкам нагревателей, которые должны быть заменены;
- Снять неисправный нагреватель и заменить его на новый;
- Для повторной сборки выполнить действия в обратном порядке.
- Чтобы заменить **нагреватели нижней части**, снять правую боковую панель;
- Отсоединить провода питания нагревателей, которые должны быть заменены;
- Отодвинуть каменную вату для доступа к крепежным винтам или гайкам нагревателей, которые должны быть заменены;
- Снять плиты нижней части;
- Снять неисправный нагреватель и заменить его на новый;
- Установить на место плиты и для повторной сборки выполнить действия в обратном порядке.

## Инструкции по заказу запасных частей

Чтобы заказать запасные части, необходимо сообщить следующие данные, которые находятся на серебристой табличке, расположенной на правой стороне печи:

- Модель печи;
- Заводской номер печи (серийный номер);
- Код детали (см. список запасных частей);
- Необходимое количество.

## **8 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ, СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ и ОШИБКИ**

Неисправность	Вероятная причина	Способ устранения
Печь не включается, дисплеи остаются выключенными	Отсутствие электроэнергии	Проверить главный выключатель, розетку, вилку и кабель питания, внутреннюю клеммную колодку в отсеке управления
	Главный выключатель в положении «0»	Повернуть главный выключатель в положение «1»
	Неисправен главный выключатель печи	Заменить главный выключатель печи
	Срабатывание предохранительного термостата	Открыть правую панель, сбросить термостат и предохранительный выключатель
Дисплей выключен несмотря на то, что главный выключатель находится в положении «1» и присутствует электропитание	Устройство(а) выключено(ы)	Нажать и удерживать в течение 1 секунды клавишу ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ
	Устройство неисправно	Заменить устройство
Одна или несколько ламп не горят несмотря на то, что печь нагревается	Одна или несколько ламп перегорели	Заменить перегоревшие лампы
	Неисправен трансформатор	Заменить трансформатор
	Неисправен патрон лампы	Заменить патрон лампы
Рабочая камера не нагревается должным образом	Верхняя и/или нижняя часть настроены на слишком низкое значение	Увеличить температуру верхней и/или нижней части
	Нагреватели работают частично	Проверить напряжение на нагревателях
		Проверить исправность нагревателей
	Неисправна релейная плата	Заменить релейную плату
Заслонка дымохода слишком открыта	Отрегулировать заслонку дымохода	
Температура продолжает подниматься выше настроек термостата	Залипли контакты релейной платы (нагреватели постоянно включены)	Проверить и при необходимости заменить релейную плату.
	Заслонка дымохода закрыта	Отрегулировать заслонку дымохода
Дверь закрыта, но выходит дым	Закрыта заслонка дымохода	Открыть сильнее заслонку и проверить ее правильную работу.

## **9 ИНФОРМАЦИЯ ПО ДЕМОНТАЖУ И УТИЛИЗАЦИИ**



*В соответствии со ст. 13 Законодательного декрета от 25 июля 2005 г. № 151 «О приведении в действие директив 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС, касающихся сокращения использования опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также утилизации отходов».*

Символ перечеркнутого мусорного бака на приборе или на его упаковке указывает, что по истечении срока службы изделие должно быть сдано на утилизацию отдельно от других отходов.

Организация и управление сбором этого прибора в конце его срока службы осуществляется производителем. Поэтому, когда пользователю потребуется выбросить данный прибор, он должен связаться с производителем и следовать системе, принятой производителем по отдельному сбору оборудования в конце его срока службы. Раздельный сбор выброшенного оборудования с его последующей отправкой на переработку, обработку и экологически совместимую утилизацию помогает избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, и способствует повторному использованию и/или переработке материалов, из которых состоит оборудование. Незаконная утилизация изделия его держателем ведет к применению административных санкций, предусмотренных действующим законодательством.

**Зарегистр. в Национальном Реестре производителей электрического и электронного оборудования за номером: IT08020000000645**

# ESPAÑOL

## ÍNDICE

<b>1 PREMISA</b> .....	<b>85</b>
<b>2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD</b> .....	<b>85</b>
Advertencias para el instalador.....	85
Advertencias para el usuario.....	85
Advertencias para el encargado del mantenimiento .....	85
<b>3 REQUISITOS GENÉRICOS</b> .....	<b>86</b>
Características .....	86
Datos Técnicos .....	86
Esquemas eléctricos .....	88
<b>4 INSTALACIÓN</b> .....	<b>92</b>
Descarga y movilización del horno .....	92
Colocación del horno .....	92
Conexión con las instalaciones (conexión eléctrica) .....	93
Toma de tierra .....	94
<b>5 MANDOS</b> .....	<b>94</b>
Descripción de los cuatro mandos .....	94
Operación .....	95
Errores y anomalías.....	98
<b>6 MODALIDADES DE UTILIZACIÓN</b> .....	<b>98</b>
Prueba funcional.....	98
Encendido del horno .....	98
Primer encendido del horno .....	98
Indicaciones generales para la cocción.....	99
Uso de la válvula de la chimenea .....	99
Apagado del horno .....	99
<b>7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b> .....	<b>99</b>
Mantenimiento diario para usuarios .....	99
Mantenimiento extraordinario para técnicos especializados .....	100
Sustitución de la iluminación .....	100
Sustitución del sensor de temperatura de la parte superior.....	100
Sustitución del sensor de temperatura de la platea .....	101
Sustitución del vidrio de la puerta .....	101
Sustitución del resorte de la puerta.....	102
Sustitución de la resistencia.....	102
Cómo pedir posibles recambios .....	102
<b>8 POSIBLES ANOMALÍAS, ALARMAS Y ERRORES</b> .....	<b>103</b>
<b>9 INFORMACIONES PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN</b> .....	<b>103</b>

## **1 PREMISA**

Estimado cliente, antes que nada le agradecemos por la preferencia que ha realizado adquiriendo nuestro producto y lo felicitamos por la elección.

Para poder usar mejor su nuevo horno, le invitamos a seguir atentamente la información que se describe en el presente manual.

Los hornos a los que hace referencia el presente manual, han sido diseñados exclusivamente para satisfacer las exigencias de cocción de la pizza y de productos similares.

El destino de uso anteriormente descrito y las configuraciones previstas para estos aparatos son las únicas admitidas por el Fabricante; no usar el aparato no cumpliendo con las indicaciones suministradas.

La instalación la debe realizar exclusivamente personal cualificado, que pueda garantizar las mejores condiciones de funcionamiento y seguridad.

## **2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

### **Advertencias para el instalador**

Verificar que las predisposiciones de instalación del horno sean conformes con los reglamentos locales, nacionales y europeos.

- Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual.
- No realizar conexiones eléctricas volantes con cables provisionales o no aislados.
- Controlar que la puesta a tierra de la instalación eléctrica sea eficiente.
- Usar siempre los equipos de seguridad individual y los demás medios de protección previstos por ley.

### **Advertencias para el usuario**

Las condiciones ambientales del lugar donde se realiza la instalación del horno debe tener las siguientes características:

- Estar seco;
- Fuentes hídricas y de calor adecuadamente distantes;
- Ventilación e iluminación adecuada y responder con las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;
- El suelo debe ser plano y compacto para favorecer una limpieza precisa;
- Obstáculos de cualquier naturaleza que puedan condicionar la ventilación normal del mismo no se deben ser colocados en las inmediatas cercanías del horno.

Además el usuario debe:

- Prestar atención que los niños no se acerquen mientras el horno se encuentra en funcionamiento;
- Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual;
- No extraer o manipular los dispositivos de seguridad del horno;
- Prestar siempre la máxima atención, o bien observar su propio trabajo y no utilizar el horno cuando se está distraído;
- Respetar las instrucciones y advertencias evidenciadas por las placas expuestas sobre el horno.  
Las placas son dispositivos de prevención de accidentes, por lo tanto siempre se deben leer perfectamente. En caso que estén dañadas y sean ilegibles es obligatorio cambiarlas, solicitando el recambio original al Fabricante.
- Al final de cada uso y antes de las operaciones de limpieza y mantenimiento quitar la alimentación eléctrica.

### **Advertencias para el encargado del mantenimiento**

Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual:

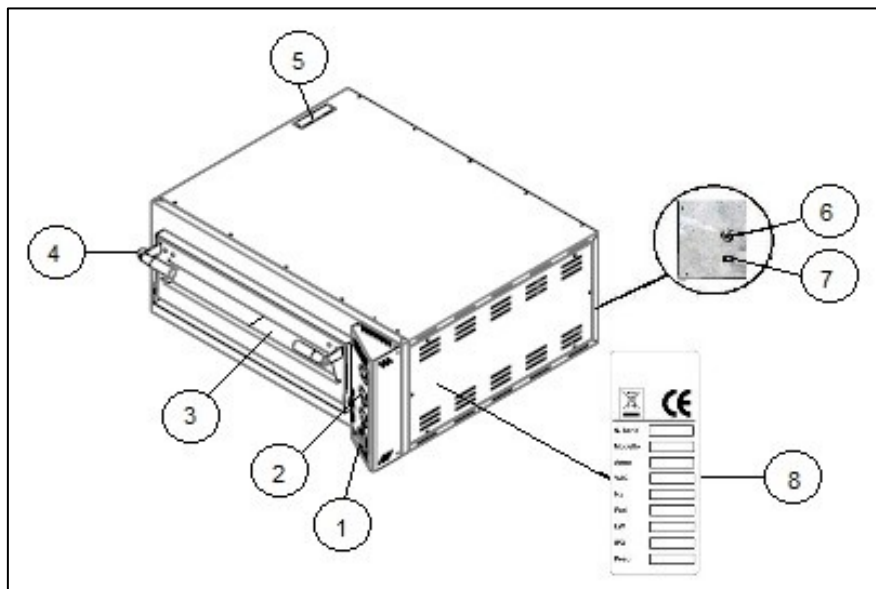
- Usar siempre los equipos de seguridad individual y los demás medios de protección.
- Antes de iniciar cualquier operación de mantenimiento asegurarse que el horno, en caso que haya sido utilizado, se haya enfriado.
- En caso que uno de los dispositivos de seguridad estuviera descalibrado o no funcionara el horno debe considerarse como no en funcionamiento.
- Quitar la alimentación eléctrica antes de intervenir en partes eléctricas, electrónicas y conectores.

## 3 REQUISITOS GENÉRICOS

### Características

A continuación, los requisitos genéricos que caracterizan el horno:

1. Interruptor principal;
2. Frontón mandos;
3. Placa de cocción;
4. Manilla de la válvula de la chimenea;
5. Chimenea salida de humos;
6. Protector de cable alimentación;
7. Fijación equipotencial;
8. Placa de datos técnicos.



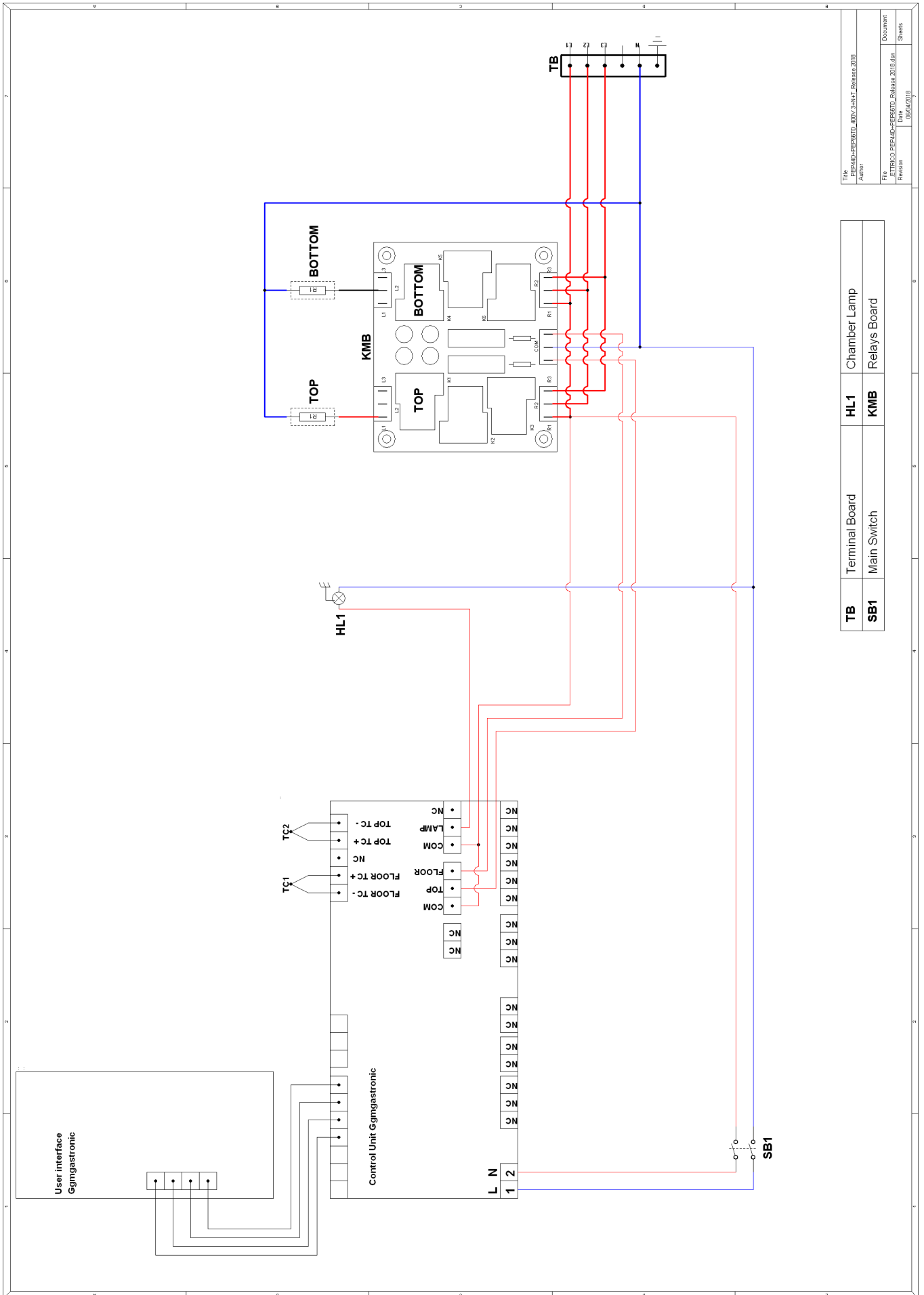
### Datos Técnicos

Características técnicas		Modelo			
		PEP44TC	PEP66TTC	PEP66BTC	PEP99TC
Dimensiones externas	LxPxH (cm)	99x92x38	99x127x38	134x92x38	134x127x38
Dimensiones de la cámara	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Núm. de pizzas por cámara	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Alimentación eléctrica (50/60 Hz)	V	230V 1 230V 3 400V 3+N	230V 1 230V 3 400V 3+N	230V 3 400V 3+N	230V 3 400V 3+N
Potencia máxima absorbida	kW	5,6	7,3	9,9	12,9
ABSORCIÓN MÁXIMA (A)	230V 1	24,3	32	-	-
	230V 3	17,2	22,5	25	32,4
	400V 3+N	12,6	15,4	14,6	18,4
Sección del cable de alimentación (n x mm <sup>2</sup> )	230V 1	3G4	3G6	-	-
	230V 3	4G2,5	4G4	4G4	4G6
	400V 3+N	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G4
Temperatura máxima de funcionamiento	° C	400			
Peso neto	Kg	74	97	97	130
Dimensiones de embalaje	LxPxH (cm)	102x99x53	102x135x53	137x101x53	137x135x53

Características técnicas		Modelo			
		PDP44TC	PDP66TTC	PDP66BTC	PDP99TC
Dimensiones externas	LxPxH (cm)	99x92x68	99x127x68	134x92x68	134x127x68
Dimensiones de la cámara	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Núm. de pizzas por cámara	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
Alimentación eléctrica (50/60 Hz)	Voltios	230V 1 230V 3 400V 3+N	230V 1 230V 3 400V 3+N	230V 3 400V 3+N	230V 3 400V 3+N
Potencia máxima absorbida	kW	11,2	14,6	19,8	25,8
ABSORCIÓN MÁXIMA (A)	230V 1	24,3 (*)	32 (*)	-	-
	230V 3	34,4	45	50	64,8
	400V 3+N	24,5	31	27,3	37,2
Sección del cable de alimentación (mm <sup>2</sup> )	230V 1	3G4 (*)	4G6 (*)	-	-
	230V 3	4G6	4G10	4G10	4G16
	400V 3+N	5G4	5G6	5G6	5G10
Temperatura máxima de funcionamiento	° C	400			
Peso neto	Kg	149	175	177	235
Dimensiones de embalaje	LxPxH (cm)	102x99x82	102x135x82	137x101x82	137x135x82

(\*) Para este modelo se prevee el doble cable de alimentación.

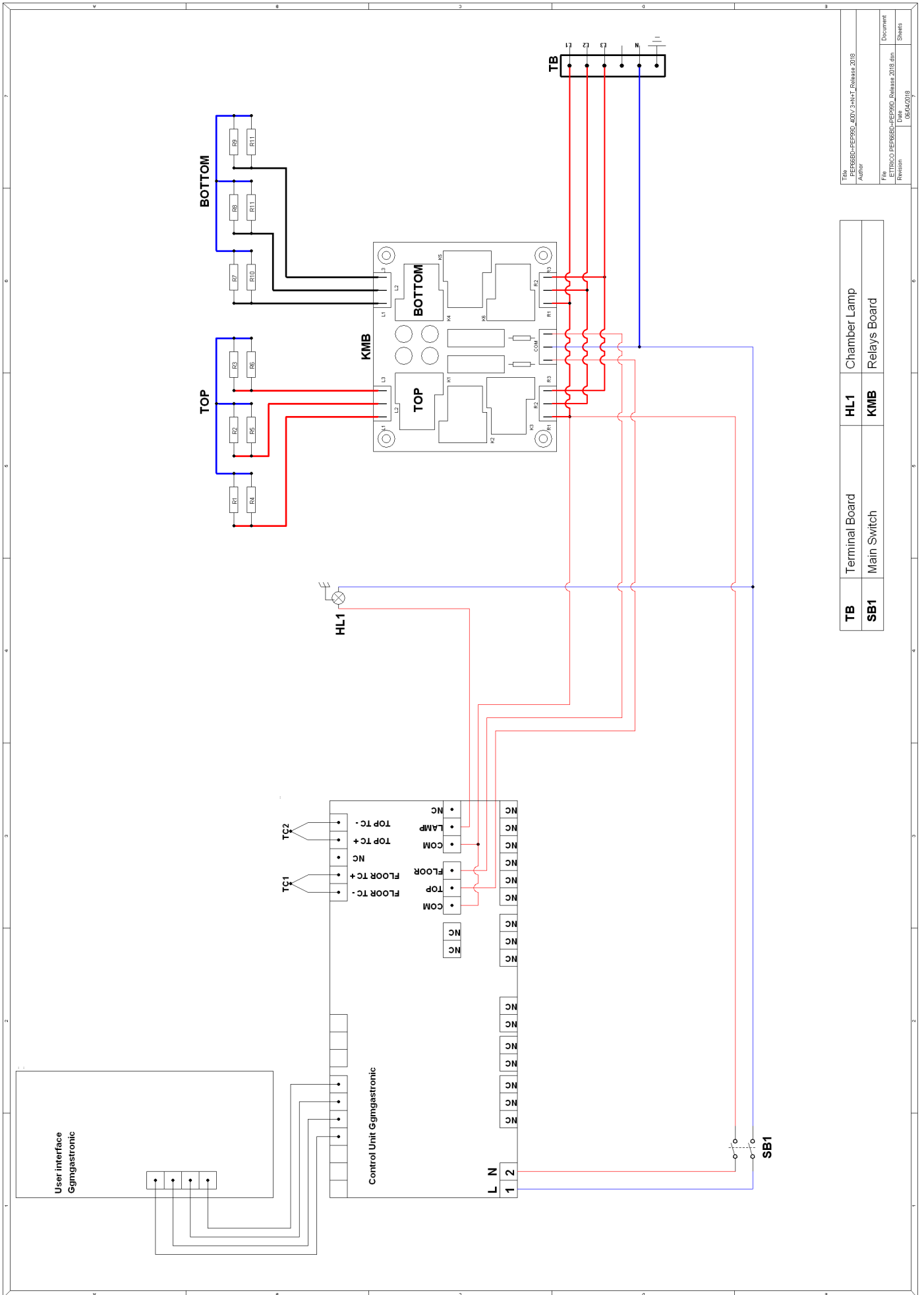
Esquemas eléctricos



Title	FE24D-FERRET0_40V.3MHz_Release.2018
Author	
File	FE24D-FERRET0-FERRET0_Release.2018.dwg
Document	
Revision	Date
	06/04/2018
	Sheets

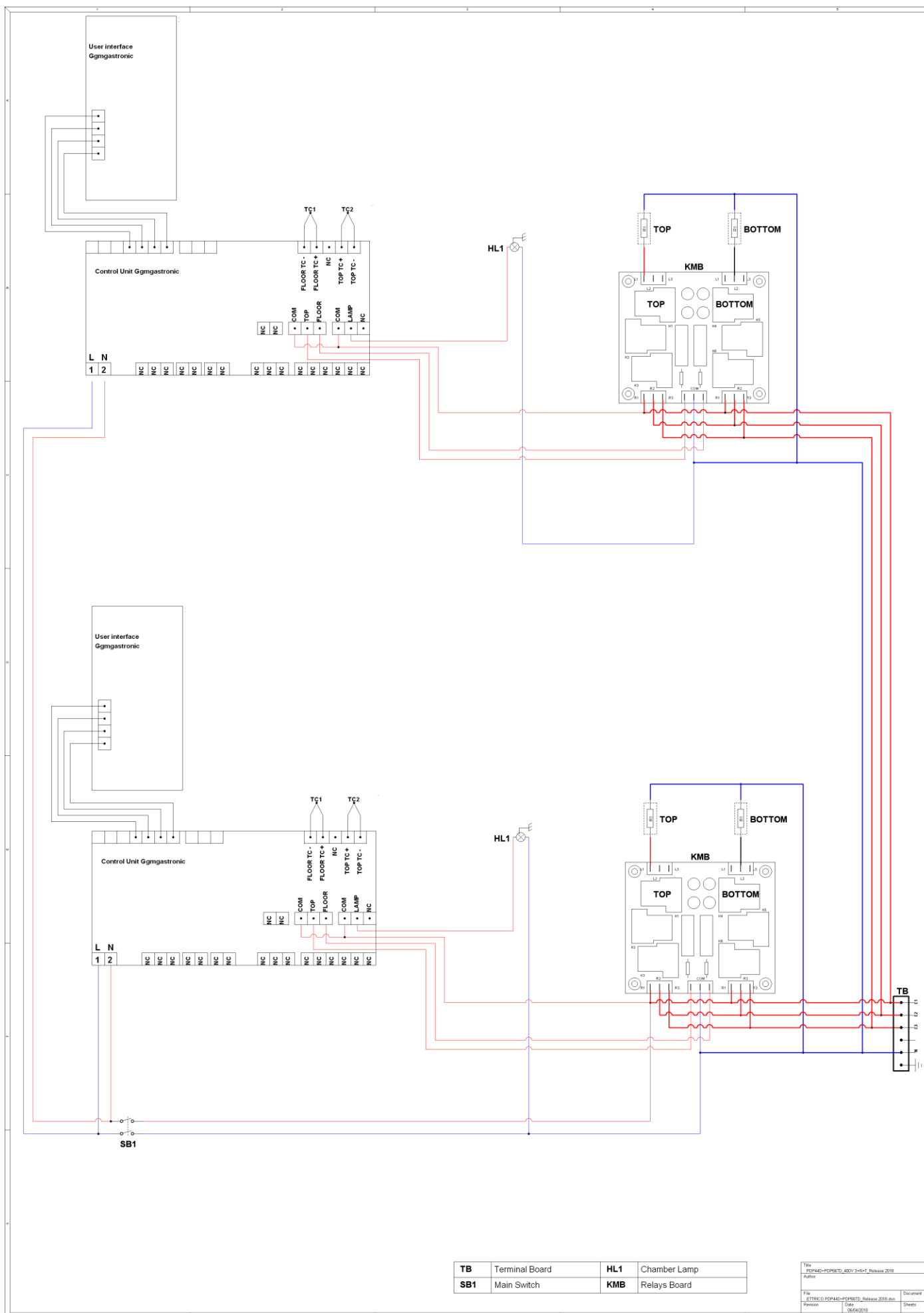
<b>TB</b>	Terminal Board	<b>HL1</b>	Chamber Lamp
<b>SB1</b>	Main Switch	<b>KMB</b>	Relays Board





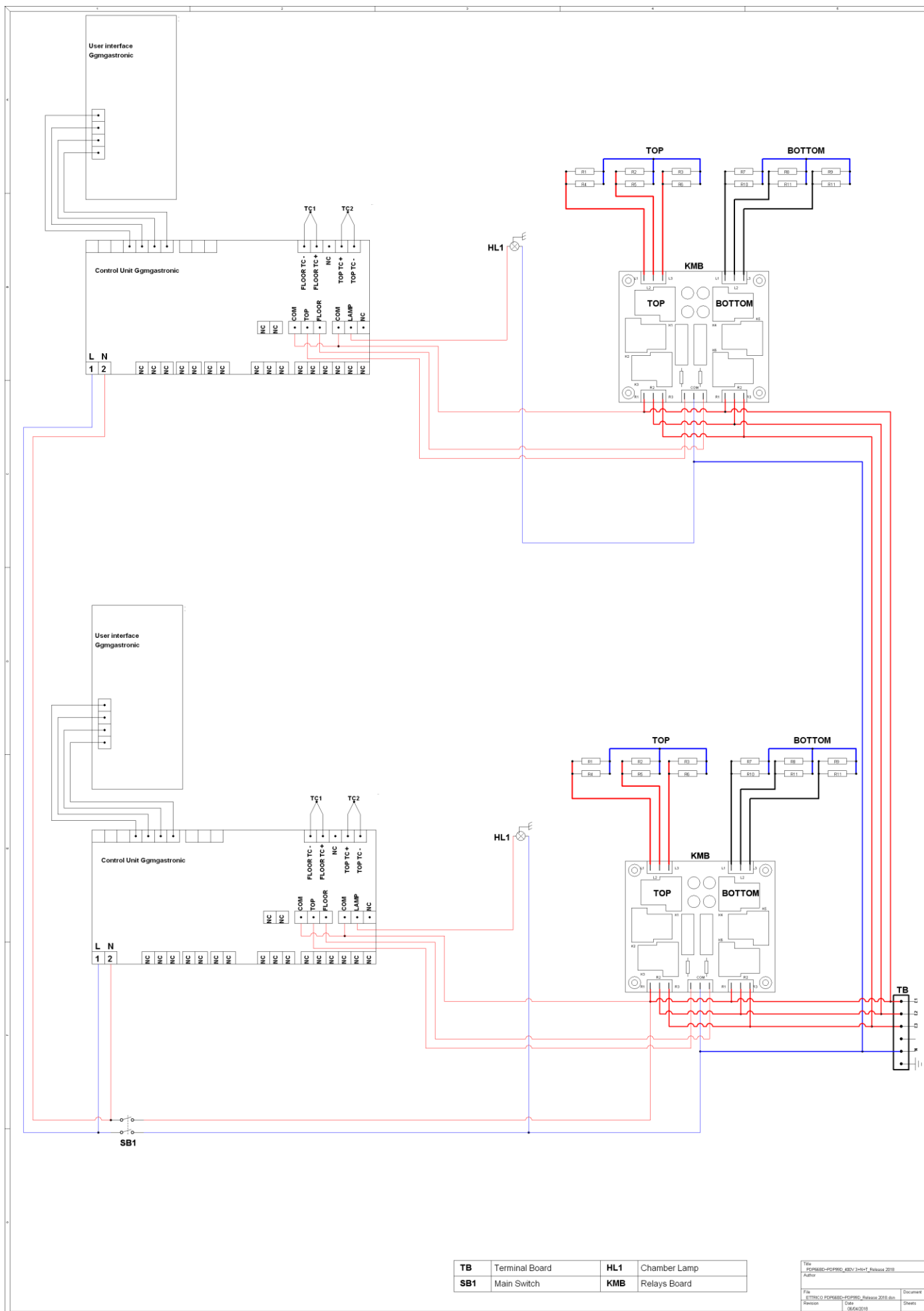
Title	PER95B-PE95G_40V-3-HCT_Release 2018
Author	
File	PER95B-PE95G_40V-3-HCT_Release 2018.dwg
Revision	06/02/2018
Document	Sheets
	7

TB	Terminal Board	HL1	Chamber Lamp
SB1	Main Switch	KMB	Relays Board



TB	Terminal Board	HL1	Chamber Lamp
SB1	Main Switch	KMB	Relays Board

File: FOP440-FOP467D\_40V\_3-in-1\_Rev04.2019  
 Author:  
 File: 41778723\_FOP440-FOP467D\_Rev04.2019.dwg Document  
 Reason: | Date: 06/04/2019 | Sheets



TB	Terminal Board	HL1	Chamber Lamp
SB1	Main Switch	KMB	Relays Board

Title: POP96E-POP96C\_#30V-3-4v1, Release 2018  
 Author:

File: RETECO POP96E-POP96C\_Release 2018.dwg Document  
 Revision: Date: 06/06/2018 Sheets:

## 4 INSTALACIÓN

### Descarga y movilización del horno

La descarga y la movilización del horno debe ser realizada a través de un carro elevador por personal cualificado.



### Colocación del horno

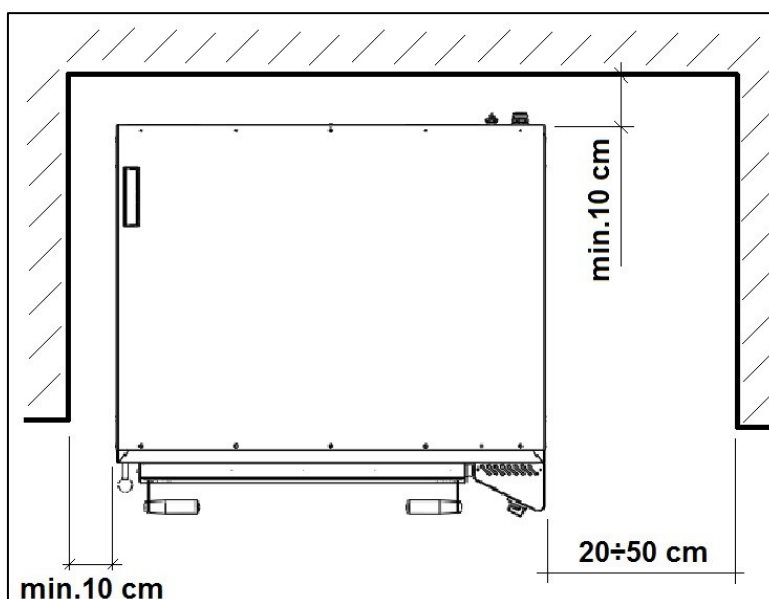
La instalación del horno debe ser realizada por personal cualificado en conformidad con los reglamentos locales, nacionales y europeos.

Asegurarse que la superficie de apoyo del horno tenga una capacidad portante adecuada y que sea plana.

Después de haber extraído el horno del correspondiente embalaje, posicionarlo en su lugar teniendo en cuenta las distancias mínimas de seguridad de las paredes y/o de otros equipos.

Para que el horno esté bien ventilado la distancia mínima de los muros y/o otros equipos no debe ser inferior a 10 cm en el lado izquierdo y posterior.

Mantener una distancia de mínimo 20 cm para el paso de aire en el lado derecho, donde sea posible al menos 50 cm para poder acceder cómodamente al sistema eléctrico en caso de mantenimiento y/o reparación.



Quitar eventuales protecciones de poliestireno y extraer la película de protección evitando usar utensilios que pueden dañar las superficies.

## REMOVER EL POLIESTIRENO DE DEBAJO DE LAS LOSAS NTES DE ENCENDER EL HORNO.



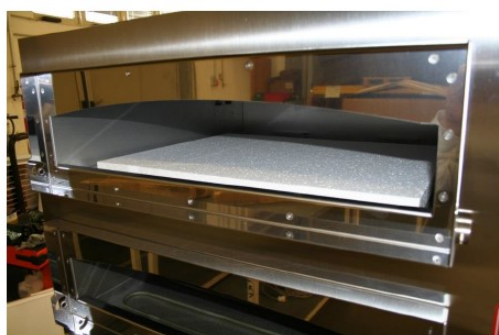
1



2



3



4

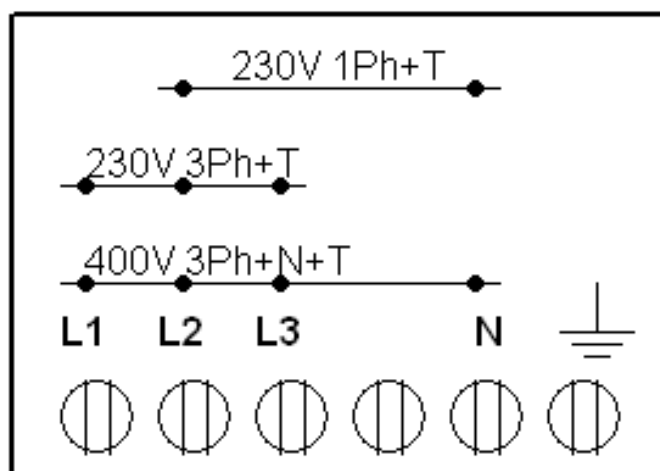
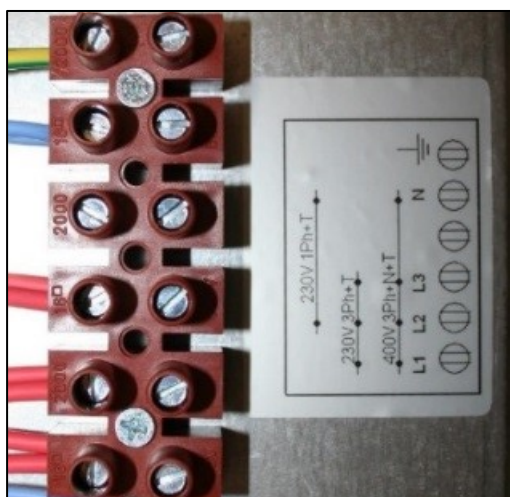


## Conexión con las instalaciones (conexión eléctrica)

El horno carece de cable de alimentación. La conexión a la red eléctrica se debe realizar colocando un interruptor magnetotérmico diferencial con características adecuadas, donde la distancia de abertura mínima entre los contactos sea por lo menos de 3 mm.

Para conectar el horno a la red eléctrica es indispensable proceder del siguiente modo:

- Extraer el panel lateral derecho;
- Conectar a la caja de conexiones los conductores del cable de alimentación, que debe ser del tipo H07-RNF homologado, con conductores de sección adecuada según las prescripciones de las normativas vigentes.



## ADEMÁS, CUMPLIR CON ESTAS DISPOSICIONES:

- La toma de la red eléctrica debe ser de fácil acceso y no debe ser necesario desplazarla.
- La conexión eléctrica debe ser fácil de acceder incluso después de la instalación del horno.
- La distancia entre el horno y la toma debe ser tal de no provocar la tensión del cable de alimentación. Además, el mismo cable no debe encontrarse debajo del basamento del horno.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser cambiado por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado para prevenir el riesgo.

## Toma de tierra

Es obligatorio que la amasadora cuente con puesta a tierra.

En cumplimiento con las normativas vigentes es obligatorio conectar el equipo a un sistema equipotencial cuya eficiencia se debe verificar de acuerdo con las normas en vigor.

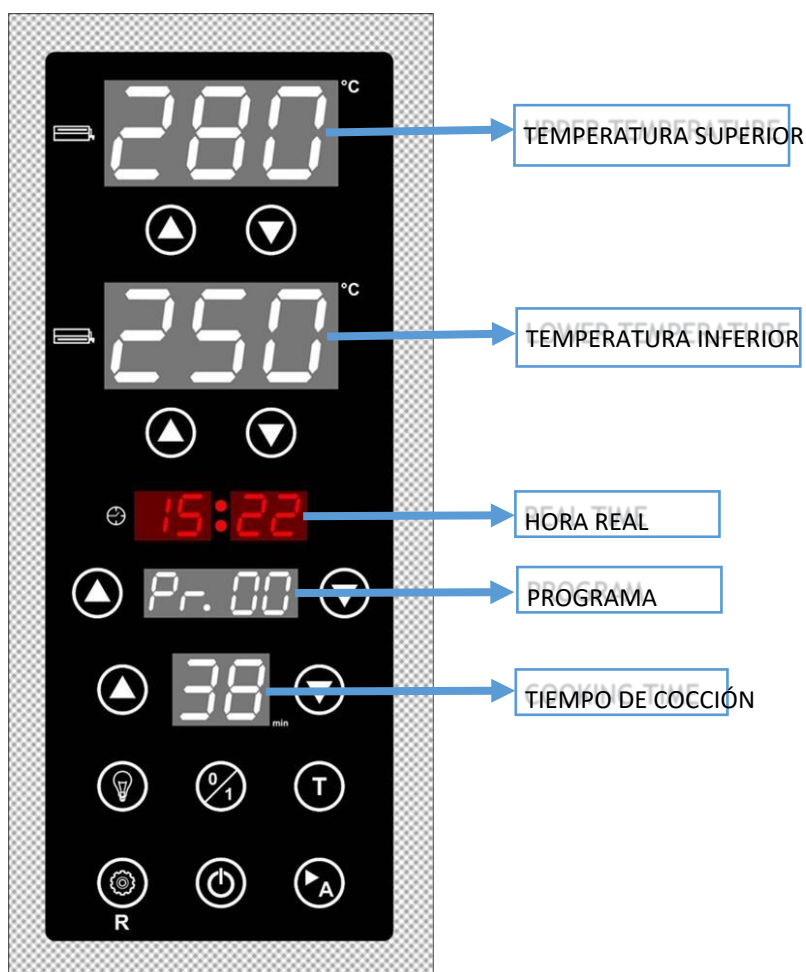
La conexión se realiza en el correspondiente terminal situado en la parte posterior del horno, con un cable de sección mínima de 10mm<sup>2</sup>.

Tal terminal se caracteriza por el símbolo siguiente:
















## 5 MANDOS

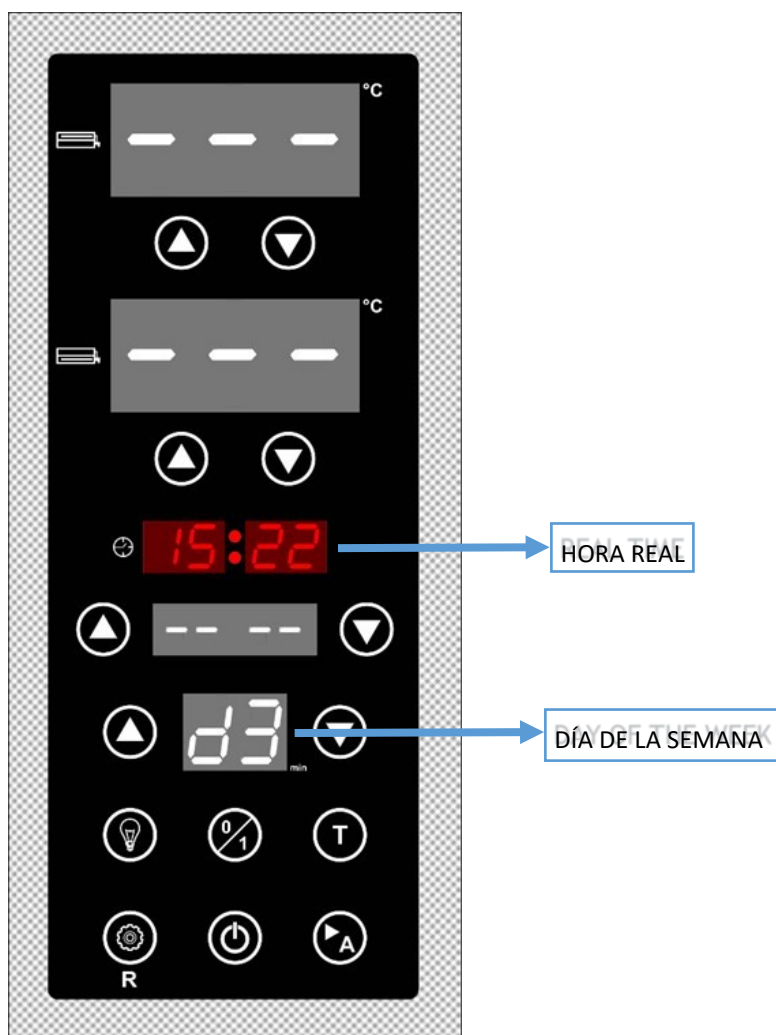
### Descripción de los cuatro mandos



## Operación

<b>ENCENDER O APAGAR EL DISPOSITIVO</b>	<p>Mantenga presionado el botón  para encender o apagar el dispositivo. El LED en el botón se encenderá cuando el dispositivo esté apagado.</p>
<b>COMENZAR y DETENER EL TEMPORIZADOR</b>	<p>Mantenga presionado el botón  para comenzar o detener el temporizador. El LED en el botón se encenderá cuando el temporizador esté activado.</p>
<b>AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO INFERIOR</b>	<p>Cuando el dispositivo esté encendido, el valor de temperatura deseado se configura con los botones   en la parte inferior de la pantalla de la temperatura. La pantalla de la temperatura parpadeará mientras se defina el valor configurado. Cuando finalice, la configuración se guardará automáticamente en el programa actual.</p>
<b>AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO SUPERIOR</b>	<p>Cuando el dispositivo esté encendido, el número de programa actual aparecerá en la pantalla de programas. Use los botones   ubicados junto a la pantalla de programas para cambiar el número de programa. La pantalla de la temperatura parpadeará mientras se defina el valor configurado. Cuando finalice, la configuración se guardará automáticamente en el programa actual.</p>
<b>AJUSTE DEL TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO</b>	<p>Cuando el dispositivo está encendido, el valor de tiempo deseado se ajusta mediante los botones   ubicados junto a la pantalla del tiempo. Cuando finalice, la configuración se guardará automáticamente en el programa actual.</p>
<b>ENCENDIDO Y APAGADO DE LA ILUMINACIÓN</b>	<p>Toque el botón  para encender y apagar la iluminación. El LED en el botón se iluminará cuando esté encendida la iluminación.</p>
<b>ACTIVACIÓN Y DESACTIVACIÓN DE LA FUNCIÓN DE TURBO</b>	<p>Toque el botón  para encender o apagar el turbo. Cuando el modo turbo esté activo, el LED del botón parpadeará. El dispositivo activará las salidas de calor incluso cuando se haya activado el modo turbo o si alcanzara el valor configurado de tiempo en el parámetro y volverá a la posición de funcionamiento normal al finalizar el periodo.</p>
<b>CONFIGURACIÓN DEL PROGRAMA</b>	<p>Cuando la unidad esté encendida, el número de programa actual aparecerá en la pantalla "PROGRAMA". El programa actual se puede cambiar utilizando los botones  . Cada programa contiene los valores Temperatura superior, Temperatura inferior y Tiempo de cocción. Cuando se modifica cualquiera de estos valores, se guardan los nuevos ajustes en el programa actual.</p>
<b>REINICIO DE LOS QUEMADORES (PARA MODELOS DE GAS)</b>	<p>Cuando el quemador del dispositivo falle, presione el botón  para reiniciar el quemador.</p>

## Ajuste de la hora real



Quando el dispositivo esté expresione y mantenga  el botón durante 3 segundos e introduzca los valores menú de configuración de la hora. Tras hacer las modificaciones necesarias, presione y mantenga el  botón durante 3 segundos para guardar los nuevos valores y volver a la pantalla principal.

### Ajuste de la hora:

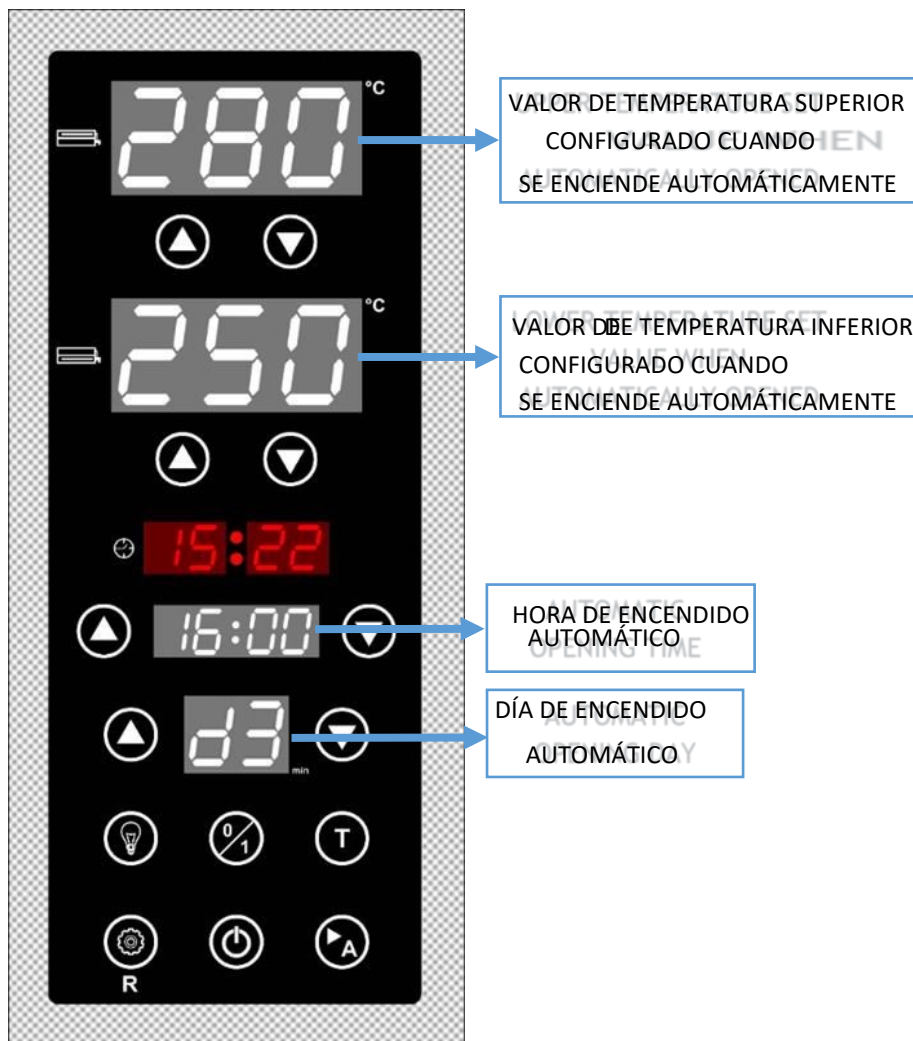
El valor en la pantalla de la hora real se configura con los   botones debajo de la pantalla de la hora real.



### Configuración del día de la semana:

El valor en la pantalla del día se configura con los botones   ubicados junto a la pantalla del día de la semana.





## Configuración de hora de encendido automático





Presione y mantenga  el botón durante 3 segundos para configurar la hora de encendido automático cuando el dispositivo esté en funcionamiento. Tras hacer las modificaciones necesarias, presione y mantenga el  botón durante 3 segundos para guardar los nuevos valores y volver a la pantalla principal.

### Configuración del valor de temperatura superior

La pantalla de "TEMPERATURA SUPERIOR" y los botones   se utilizan para configurar el valor de temperatura superior que desee obtener cuando el dispositivo se encienda automáticamente.

### Configuración del valor de temperatura inferior

La pantalla de "TEMPERATURA INFERIOR" y los botones   se utilizan para configurar el valor de temperatura inferior que desee obtener cuando el dispositivo se encienda automáticamente.

**Configuración de la hora de encendido automático:** los botones ubicados junto al autoencendido en la pantalla de la hora se utilizan para configurar el valor de la hora del autoencendido.

**Configuración del día de encendido automático:** Utilice los botones en el lateral de la pantalla para cambiar el día de encendido automático.

**NOTA-1:** La hora de encendido automático debe configurarse en "----" para un día no deseado.

**NOTA-2:** Si el dispositivo se enciende automáticamente el mismo día, la hora de encendido automático del día actual se mostrará en la pantalla. Si no hay un encendido automático programado durante el día aparecerá “----” en la pantalla.

**NOTA-3:** Cuando el dispositivo se enciende automáticamente, se enciende como Pr.00. Los valores de temperatura se configurarán como valores de temperatura superior e inferior.

## Errores y anomalías

**E-1:** Termopar no enchufado.

Solución: Se debe interrumpir completamente el suministro eléctrico del horno. Verificar la conexión del termopar.

**E-2:** La temperatura interior del horno es superior a 500 °C

Solución: Se debe interrumpir completamente el suministro eléctrico del horno. Se debe verificar la conexión del termopar, el relé de la resistencia y el contactador de la resistencia.

**E-3:** Error de lectura del termopar.

Solución: Se debe encender y apagar el suministro eléctrico. Si no hay mejora, se debe sustituir la unidad de control.

**E-4:** La temperatura de la tarjeta de relé es superior a 70 °C. Solución: Verificar la ventilación de la placa del horno.

**E-5:** La temperatura de la tarjeta gráfica es superior a 70 °C. Solución: Se debe verificar la ventilación del panel del horno.

**E-6:** Fallo en la unidad de control.

Se debe encender y apagar el suministro eléctrico. Si no hay mejora, se debe sustituir la unidad de control.

**9AS:** Avería del quemador.

Solución: Verificar el quemador.

## 6 MODALIDADES DE UTILIZACIÓN

### Prueba funcional

Antes de encender el horno verificar:

- Haber quitado la película de protección donde está presente;
- Haber introducido correctamente el enchufe en la toma de alimentación eléctrica;
- Que la tensión de alimentación, la frecuencia y la potencia del sistema sean compatibles con los valores contenidos en la placa expuesta en el lado derecho del horno;

### Encendido del horno

Para encender el horno, actuar de la siguiente manera:

- Girar el interruptor principal en posición 1;
- Presionar el botón «ENCENDIDO/APAGADO” per encender la pantalla;
- Configurar la temperatura deseada de la parte superior (pantalla SUPERIOR e INFERIOR);
- Configurar el temporizador de cocción (ciclo de cocción);

### Primer encendido del horno

Cuando se utiliza el aparato por primera vez se recomienda calentarlo en vacío para eliminar malos olores causados por la evaporación de la humedad contenida en las piedras refractarias, en el material aislante y en las partes metálicas internas.

Seguir el siguiente procedimiento:

- Cerrar todas las puertas y abrir al máximo las válvulas de la chimenea;
- Configurar la temperatura a 150° C;
- Configurar el porcentaje de cielo y platea a 100%;
- Configurar el temporizados de cocción a las 8:00 horas.

## Indicaciones generales para la cocción

La pizza y los productos similares tienen tiempos y temperaturas de cocción que dependen de la forma y del espesor de la pasta, así como de la cantidad y tipología de los ingredientes añadidos.

Por estos motivos siempre se aconseja efectuar de manera preventiva algunas pruebas de cocción para comprender mejor las características y el funcionamiento del horno.

A título orientativo, la configuración del horno es la siguiente:

- Dejar la válvula de la chimenea cerrada mientras que el horno no haya alcanzado la temperatura planeada;
- Se prefiere cocinar directamente sobre las losas para obtener un resultado mejor del producto;
- Configurar la temperatura de la parte superior entre los 300 y 320 °C, configurar la platea entre los 250 y 280 °C si se cocina directamente sobre las lozas.  
Si se realizan varias tandas, aumentar la temperatura de la parte superior a 350 °C y la de la platea a 300 °C.
- Si se cocina con bandeja, inverta los valores recomendados.

## Uso de la válvula de la chimenea

La válvula de la chimenea permite regular la salida de humos y vapores de la cámara de cocción y el mantenimiento del calor de la misma.

Se recomienda mantener la válvula totalmente cerrada cuando el horno se encuentra en fase de calentamiento, para alcanzar en el menor tiempo posible la temperatura deseada. Durante la cocción regular la válvula dependiendo de sus propias exigencias.

## Apagado del horno

Para apagar el horno seguir el procedimiento siguiente:

- Mantener presionada la tecla "ENCENDIDO/APAGADO" durante 1 s;
- Llevar el interruptor general en posición 0.

# 7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

## Precauciones de seguridad

Antes de efectuar cualquier tipo de operación de 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 losas 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 haya terminado el mantenimiento o las operaciones de reparación, antes de la nueva puesta en marcha del horno.

## Mantenimiento diario para usuarios

Antes de efectuar cualquier tipo de intervención, interrumpir la alimentación eléctrica y cumplir con las "**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 las partes internas y externas del vidrio de la puertas 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.
  - **Limpieza mensual**  
Engrasar los tornillos y resortes de la puerta con una grasa no tóxica.  
Para acceder al muelle abrir el panel lateral izquierdo.
  - **Limpieza anual**
    1. Con una aspiradora limpiar dentro de la cámara de cocción;
    2. Limpiar todas las salidas de ventilación que se encuentran en la parte delantera, lateral y trasera del horno;
    3. Quitar el panel lateral derecho y, con una aspiradora, aspirar toda la parte interior del compartimento de mandos, cuidando no estropear los componentes y el cableado eléctrico.

## Mantenimiento extraordinario para técnicos especializados

Respecto a cualquier operación no de competencia del usuario, se precisa solicitar la intervención de un técnico especializado.

Por lo tanto, se recomienda consultar el revendedor y/o el servicio de asistencia de la zona.

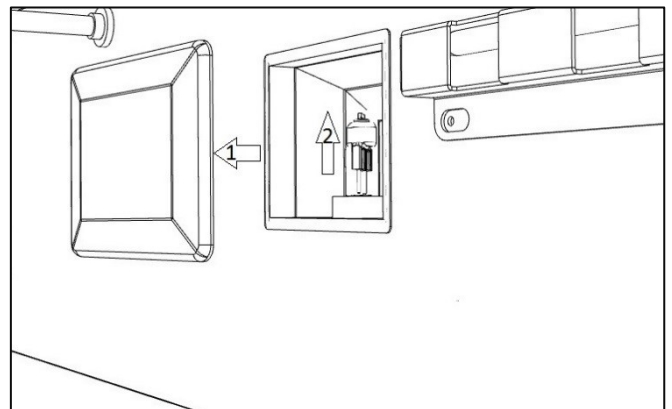
Antes de efectuar cualquier tipo de intervención, interrumpir la alimentación eléctrica y cumplir con las “Precauciones de seguridad”.

### Sustitución de la iluminación

- **Nunca sustituir la iluminación con el horno caliente;**
- **Esperar que el horno se enfríe.**
- **No tocar la iluminación con las manos, utilizar siempre guantes, un trozo de papel o un paño para evitar estropearla y como consecuencia disminuir la vida de la iluminación;**

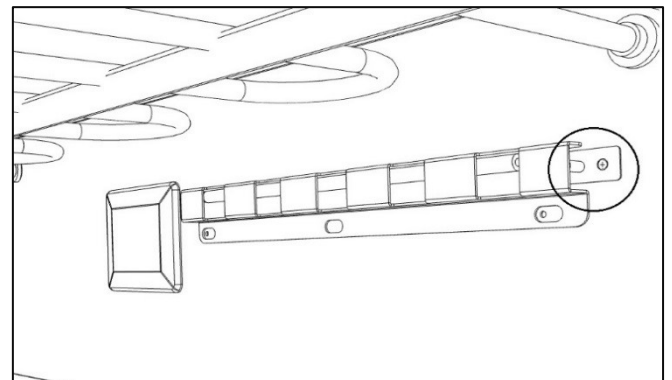
#### Sustituir la iluminación como sigue:

1. Retirar el vidrio de la iluminación;
2. Levantar la iluminación para extraerla;
3. Insertar delicadamente la iluminación prestando atención a no doblar los contactos;
4. Recolocar el vidrio de la iluminación.



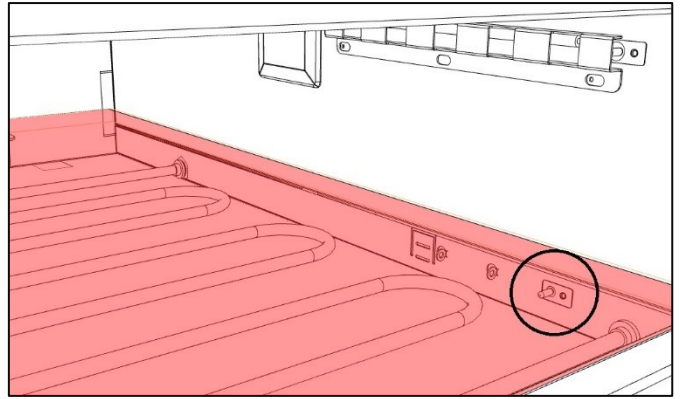
### Sustitución del sensor de temperatura de la parte superior

1. Quitar el panel lateral derecho;
2. Desconectar el sensor de la placa de potencia del interior del compartimento 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).

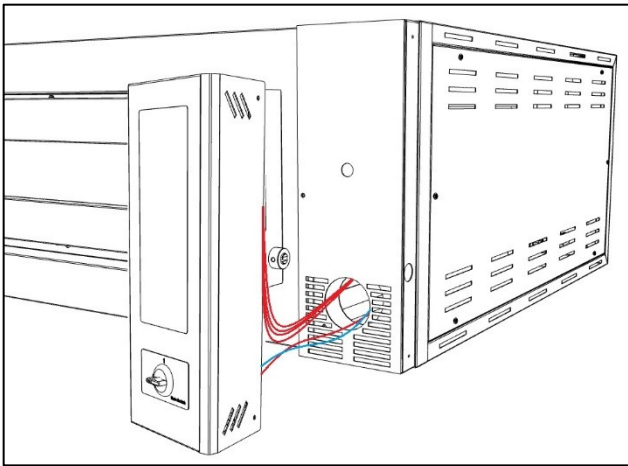


### Sustitución del sensor de temperatura de la platea

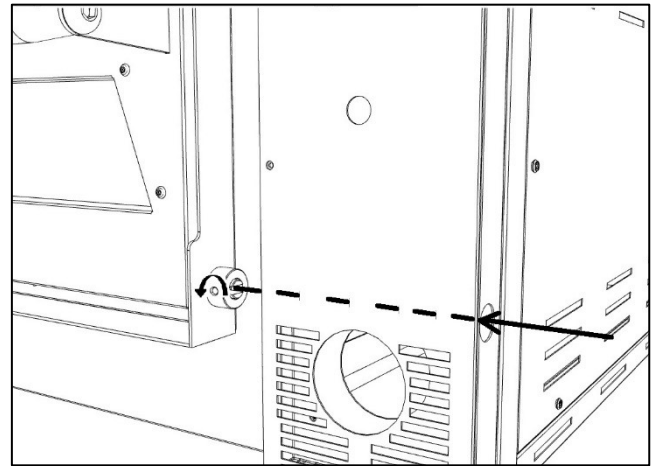
1. Quitar el panel lateral derecho;
2. Desconectar el sensor de la placa de potencia del interior del compartimento del sistema eléctrico (véase el esquema eléctrico);
3. Levantar el baldosín cercano al lado derecho de la cámara;
4. Desenroscar los tornillos de fijación del sensor colocado al interior 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).



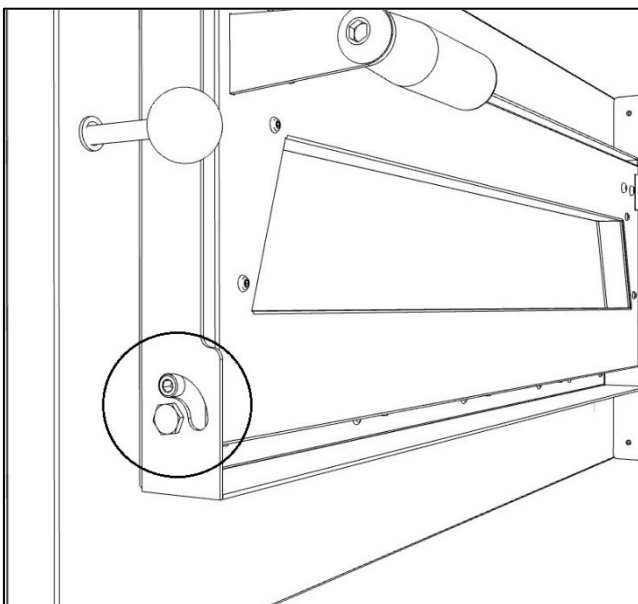
### Sustitución del vidrio de la puerta



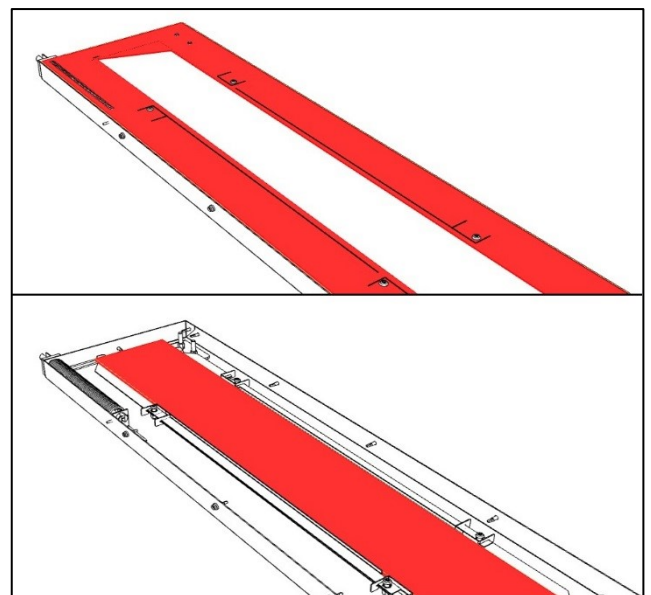
Retirar los mandos frontales sin desconectar el cableado.



Utilizar un destornillador para retirar los tornillos utilizando los agujeros indicados. Aflojar el engranaje que tiene bloqueado el tornillo y girar el destornillador en sentido contrario a las agujas del reloj para retirar el tornillo.



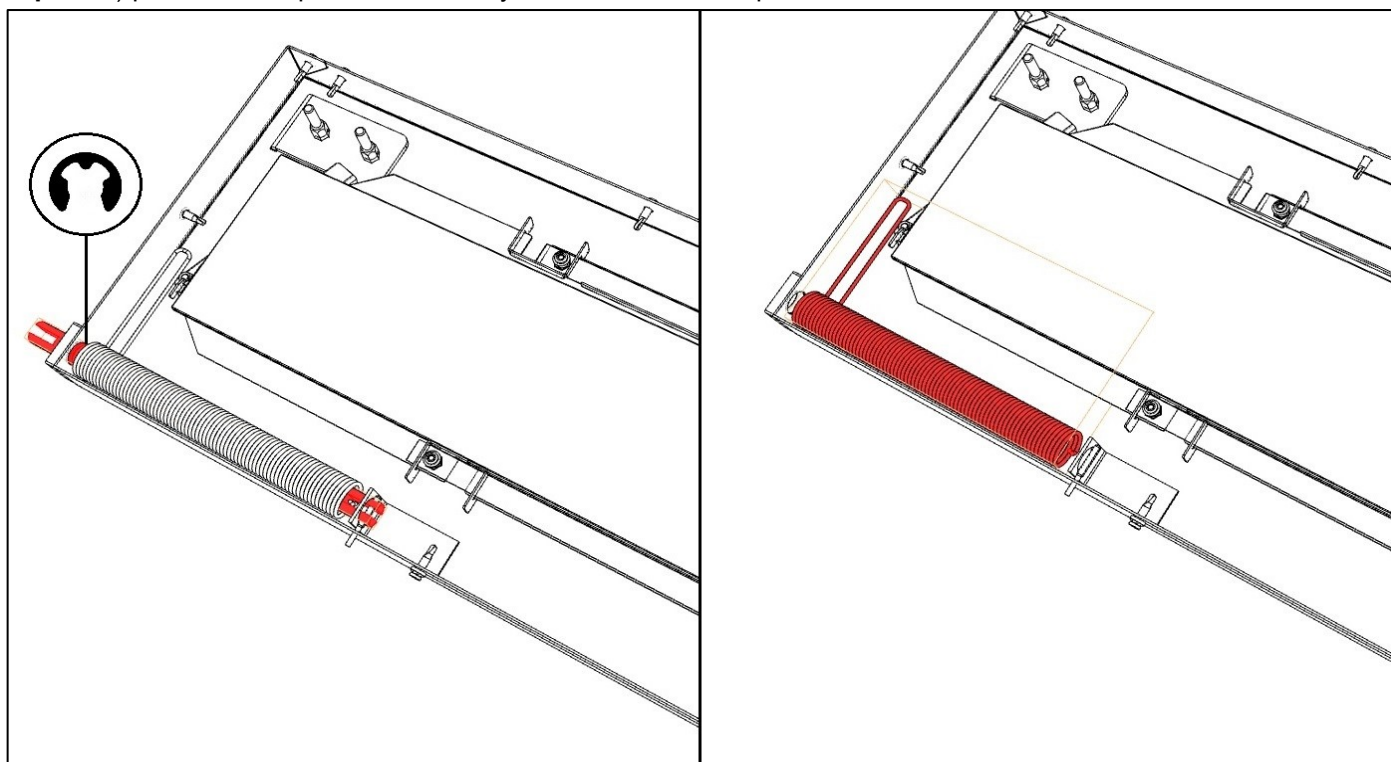
Retirar los tornillos del lado izquierdo de la puerta y removerla del marco de la puerta.



Desmontar la contrapuerta y sustituir el vidrio. Para el montaje seguir las operaciones inversas.

## Sustitución del resorte de la puerta

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 la resistencia

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.

## Cómo pedir posibles recambios

Para pedir recambios deben comunicarse estos datos, que se encuentran en la placa plateada colocada en el lado derecho del horno:

- Modelo del horno;
- Matrícula del horno (Número de Serie);
- Código del componente (véase lista de recambios);
- Cantidad necesaria.

## 8 POSIBLES ANOMALÍAS, ALARMAS Y ERRORES

Anomalia	Posible Causa	Posible Solución
El horno no se enciende, la pantalla está apagada	Falta de corriente eléctrica	Comprobar el interruptor principal, el enchufe, la toma y el cable de alimentación, el borne interno y el compartimento de mandos
	El interruptor principal está en posición «0»	Poner el interruptor principal en posición «1»
	El interruptor principal del horno está estropeado	Sustituir el interruptor principal del horno
	Manipulación del Termostato de seguridad	Abrir el panel derecho, restablecer el termostato y el interruptor de seguridad
La pantalla está apagada aún cuando el interruptor principal está en la posición «1» y la alimentación eléctrica está presente	Dispositivo/s apagado/s	Presionar el botón ENCENDER/APAGAR durante 1 segundo
	Dispositivo defectuoso	Sustituir el dispositivo
Una bombilla o más no se enciende incluso si el horno se calienta	Una bombilla o más está quemada	Sustituir las bombillas quemadas
	El transformador está defectuoso	Sustituir el transformador
	El portalámparas está defectuoso	Sustituir el portalámparas
La cámara de cocción no se calienta debidamente	La parte superior y/o la platea se han configurado demasiado bajos	Aumentar la temperatura de la parte superior y/o la platea
	Las resistencias funcionan parcialmente	Controlar la tensión en las resistencias
		Controlar que las resistencias no estén averiadas
	La placa del relé está estropeada	Sustituir la placa del relé
La válvula de la chimenea está demasiado abierta	Regular la válvula de la chimenea	
La temperatura continúa a subir después de la configuración efectuada mediante el termostato	Contactos de la placa del relé pegados (resistencia siempre alimentada)	Comprobar y, si procede, sustituir la placa del relé
	La válvula de la chimenea está cerrada	Regular la válvula de la chimenea
La puerta está cerrada pero el humo se escapa	Válvula de la chimenea cerrada	Abrir en mayor medida la válvula y comprobar el funcionamiento correcto.

## 9 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: IT0802000000645**

# DEUTSCH

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>1 VORBEMERKUNG</b> .....	<b>105</b>
<b>2 SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	<b>105</b>
Hinweise für den Installateur .....	105
Hinweise für den Benutzer .....	105
Warnhinweise für den Wartungstechniker .....	105
<b>3 ALLGEMEINE MERKMALE</b> .....	<b>106</b>
Eigenschaften .....	106
Technische Daten .....	106
Schaltpläne.....	108
<b>4 INSTALLATION</b> .....	<b>112</b>
Entladung und Handhabung des Ofens.....	112
Aufstellung des Ofens.....	112
Anschluss an die Anlagen (Stromanschluss) .....	113
Erdung .....	114
<b>5 STEUERUNGEN</b> .....	<b>114</b>
Beschreibung der Steuertafel .....	114
Bedienung der elektronischen Karte .....	115
Fehler und Anomalien .....	118
<b>6 GEBRAUCHSANLEITUNG</b> .....	<b>118</b>
Funktionsprüfung .....	118
Einschalten des Ofens .....	118
Ersteinschaltung des Ofens.....	118
Allgemeine Backhinweise .....	119
Gebrauch des Kaminventils.....	119
Ausschaltung des Ofens.....	119
<b>7 WARTUNG UND REINIGUNG</b> .....	<b>119</b>
Ordentliche Instandhaltung durch den Benutzer.....	119
Außerordentliche Instandhaltung durch Fachtechniker.....	120
Auswechslung der Lampen.....	120
Auswechslung der Temperatursonde für die Oberhitze.....	120
Auswechslung der Temperatursonde für die Unterhitze .....	121
Auswechslung der Türscheibe.....	121
Auswechslung der Türfeder.....	122
Auswechslung der Heizwiderstände .....	122
Anweisungen für die Bestellung der Ersatzteile .....	122
<b>8 MÖGLICHE STÖRUNGEN, ALARME und FEHLER</b> .....	<b>123</b>
<b>9 INFORMATIONEN ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG</b> .....	<b>123</b>



# **1 VORBEMERKUNG**

Lieber Kunde, vor allem möchten wir uns bei Ihnen für den Vorzug beim Kauf unseres Produktes bedanken und gratulieren Ihnen zur Ihrer Wahl.

Zum bestmöglichen Gebrauch Ihres neuen Ofens empfehlen wir, die Angaben des vorliegenden Handbuchs aufmerksam zu befolgen.

Die in diesem Handbuch genannten Öfen sind ausschließlich für das Backen von Pizza und ähnlichen Produkten konzipiert. Die oben genannte Nutzung und die für diese Geräte vorgesehenen Konfigurationen sind die vom Hersteller einzig zugelassenen: das Gerät nicht wider der beschriebenen Anleitungen benutzen.

Die Installation darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden, das in der Lage ist, die besten Funktions- und Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.

# **2 SICHERHEITSHINWEISE**

## **Hinweise für den Installateur**

Prüfen, dass die Voraussetzungen für den Betrieb des Ofens den örtlichen, nationalen und europäischen Vorschriften entsprechen.

- Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten.
- Keine schnellen elektrischen Anschlüsse mit provisorischen oder nicht isolierten Kabeln vornehmen.
- Prüfen, ob die Erdung der Anlage wirksam ist.
- Stets die persönlichen Sicherheitsausrüstungen und die weiteren gesetzlich vorgeschriebenen Schutzmittel verwenden.

## **Hinweise für den Benutzer**

Die Umweltbedingungen des Installationsortes des Ofens müssen die folgenden Eigenschaften besitzen:

- Trocken sein;
- Wasser- und Wärmequellen entsprechend entfernt sein;
- Geeignete und den Hygiene- und Sicherheitsnormen entsprechende Belüftung und Beleuchtung aufweisen, die von den geltenden Gesetzen vorgesehen sind;
- Der Fußboden muss zur Erleichterung einer sorgfältigen Reinigung eben und kompakt sein;
- Es dürfen in unmittelbarer Nähe des Ofens keine Hindernisse jeglicher Art bestehen, die dessen normale Ventilation beeinflussen könnten.

Darüber hinaus muss der Benutzer:

- Darauf achten, dass Kinder sich nicht dem Ofen nähern, während dieser in Betrieb ist;
- Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten;
- Die Sicherheitsvorrichtungen des Ofens nicht entfernen oder manipulieren;
- Der eigenen Arbeit immer höchste Aufmerksamkeit schenken und die Presse nicht verwenden, wenn man unkonzentriert ist;
- Die Anleitungen und die von den Schildern auf dem Ofen hervorgehobenen Hinweise beachten. Die Schilder sind Vorrichtungen zur Unfallverhütung und müssen daher immer perfekt lesbar sein. Falls diese beschädigt und unlesbar sein sollten, müssen diese ausgetauscht werden und originaler Ersatz beim Hersteller angefordert werden.
- Nach Ende eines jeden Gebrauchs und vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten die elektrische Stromversorgung abschalten.

## **Warnhinweise für den Wartungstechniker**

Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten:

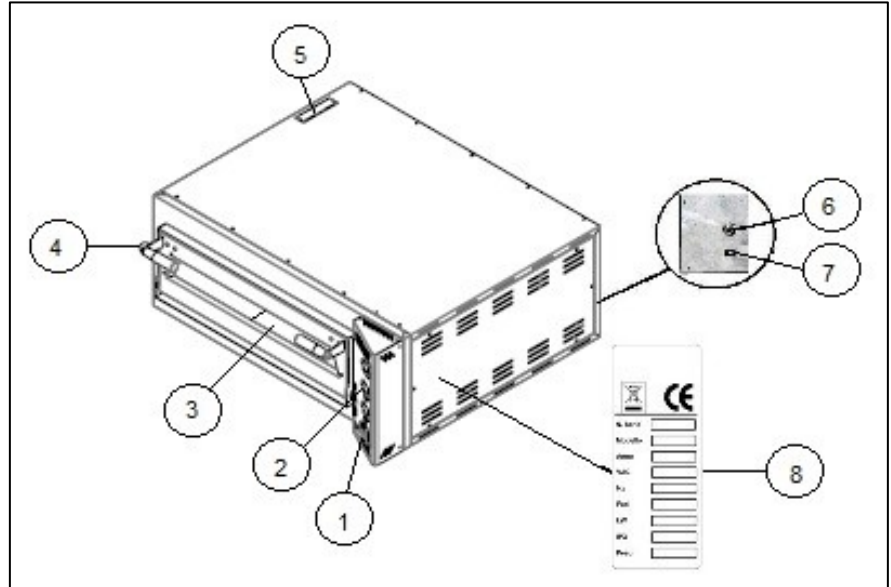
- Stets die persönlichen Sicherheitsausrüstungen und die weiteren Schutzmittel verwenden.
- Vor Beginn jeglichen Wartungsvorgangs sicherstellen, dass der Ofen, falls er verwendet wurde, abgekühlt ist.
- Falls auch nur eine der Sicherheitsvorrichtungen sich als nicht kalibriert oder nicht funktionstüchtig erweist, muss der Ofen als nicht funktionsfähig betrachtet werden.
- Die elektrische Stromversorgung vor dem Eingriff auf elektrische, elektronische Teile und Stecker unterbrechen.

## 3 ALLGEMEINE MERKMALE

### Eigenschaften

Im Anschluss die allgemeinen Merkmale, die den Ofen kennzeichnen:

1. Hauptschalter;
2. Frontales Bedienfeld;
3. Backfläche;
4. Knauf Kaminventil;
5. Kamin Rauchgasaustritt;
6. Kabelführung Stromversorgung;
7. Anschluss Potentialausgleich;
8. Typenschild technische Daten.



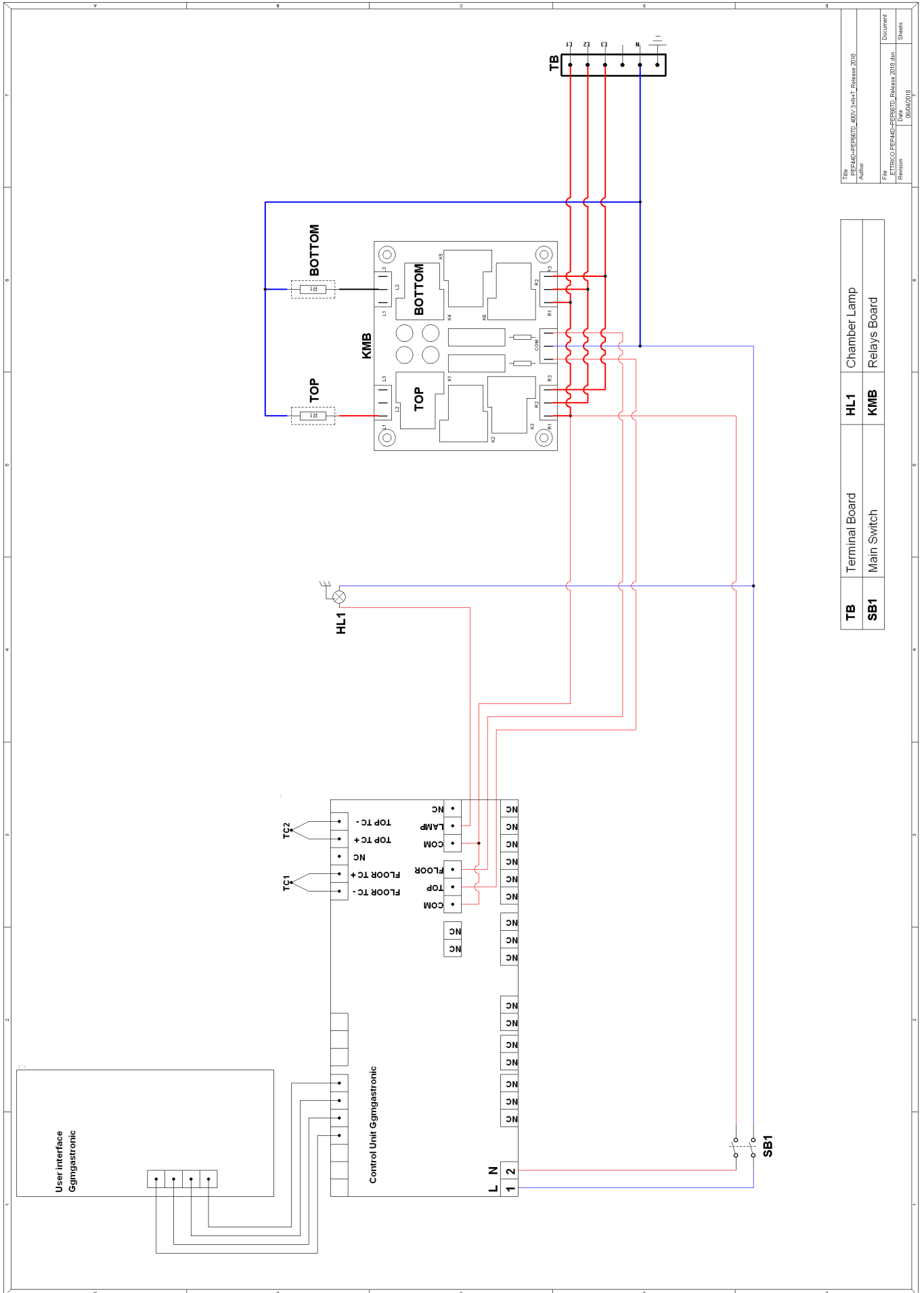
### Technische Daten

Technische Eigenschaften		Modell			
		PEP44TC	PEP66TTC	PEP66BTC	PEP99TC
<b>Außenabmessungen</b>	LxTxH (cm)	99x92x38	99x127x38	134x92x38	134x127x38
<b>Abmessungen Backkammer</b>	LxTxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
<b>Anzahl Pizzen pro Kammer</b>	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
<b>Stromversorgung (50/60 Hz)</b>	V	230 V 1 230 V 3 400 V 3+N	230 V 1 230 V 3 400 V 3+N	230 V 3 400 V 3+N	230 V 3 400 V 3+N
<b>Maximale Leistungsaufnahme</b>	kW	5,6	7,3	9,9	12,9
<b>Maximale Stromaufnahme (A)</b>	230 V 1	24,3	32	-	-
	230 V 3	17,2	22,5	25	32,4
	400 V 3+N	12,6	15,4	14,6	18,4
<b>Querschnitt des Netzkabels (n x mm<sup>2</sup>)</b>	230 V 1	3G4	3G6	-	-
	230 V 3	4G2,5	4G4	4G4	4G6
	400 V 3+N	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G4
<b>Max. Betriebstemperatur</b>	°C	400			
<b>Nettogewicht</b>	kg	74	97	97	130
<b>Abmessungen der Verpackung</b>	LxTxH (cm)	102x99x53	102x135x53	137x101x53	137x135x53

Technische Eigenschaften		Modell			
		PDP44TC	PDP66TTC	PDP66BTC	PDP99TC
<b>Außenabmessungen</b>	LxTxH (cm)	99x92x68	99x127x68	134x92x68	134x127x68
<b>Abmessungen der Backkammer</b>	LxTxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
<b>Anzahl Pizzen pro Kammer</b>	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	4
<b>Stromversorgung (50/60 Hz)</b>	Volt	230 V 1 230 V 3 400 V 3+N	230 V 1 230 V 3 400 V 3+N	230 V 3 400 V 3+N	230 V 3 400 V 3+N
<b>Maximale Leistungsaufnahme</b>	kW	11,2	14,6	19,8	25,8
<b>Maximale Stromaufnahme (A)</b>	230 V 1	24,3 (*)	32 (*)	-	-
	230 V 3	34,4	45	50	64,8
	400 V 3+N	24,5	31	27,3	37,2
<b>Querschnitt des Netzkabels (mm<sup>2</sup>)</b>	230 V 1	3G4 (*)	4G6 (*)	-	-
	230 V 3	4G6	4G10	4G10	4G16
	400 V 3+N	5G4	5G6	5G6	5G10
<b>Max. Betriebstemperatur</b>	°C	400			
<b>Nettogewicht</b>	kg	149	175	177	235
<b>Abmessungen der Verpackung</b>	LxTxH (cm)	102x99x82	102x135x82	137x101x82	137x135x82

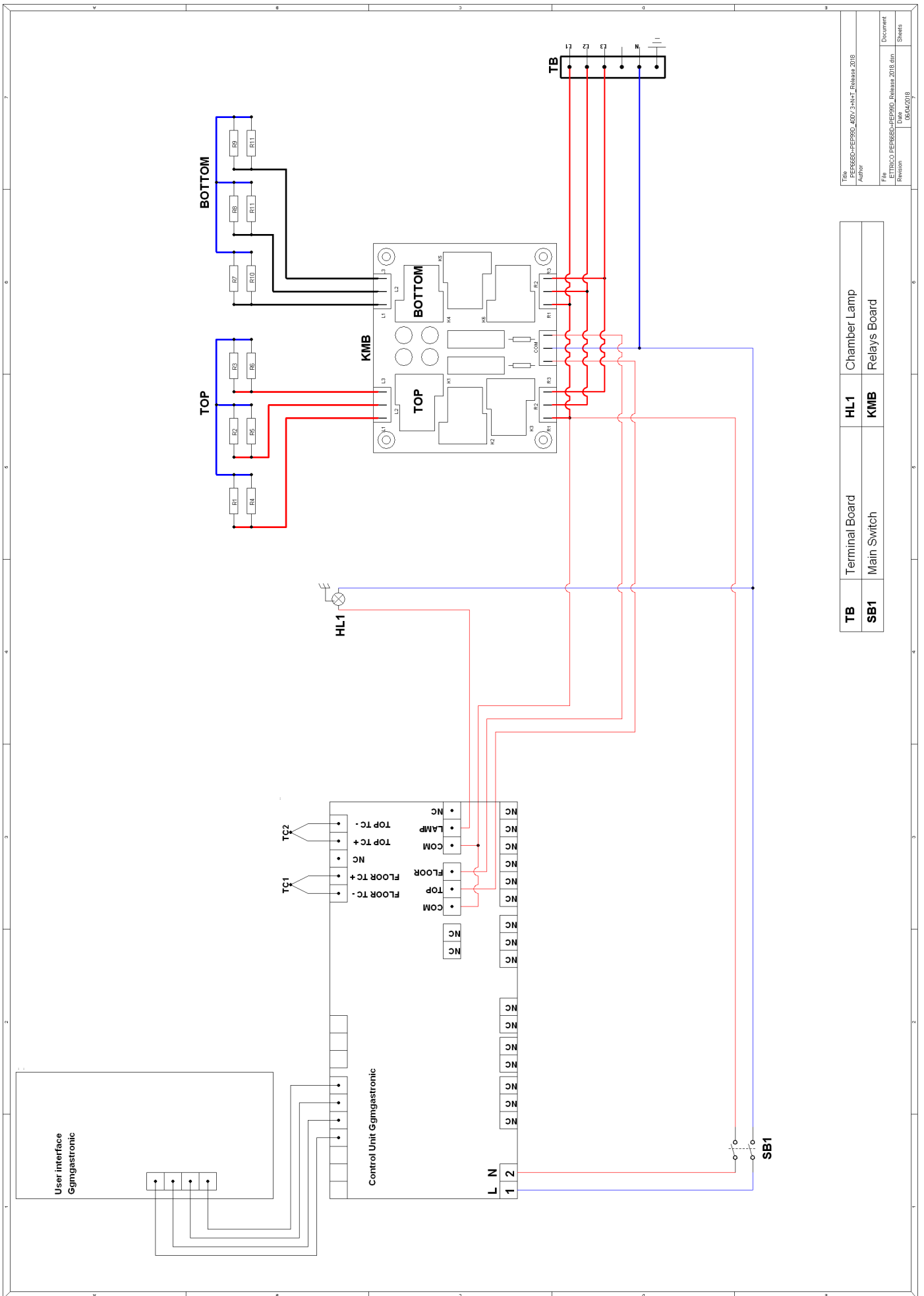
(\*) Für dieses Modell ist ein Doppel-Netzkabel vorgesehen.

# Schaltpläne



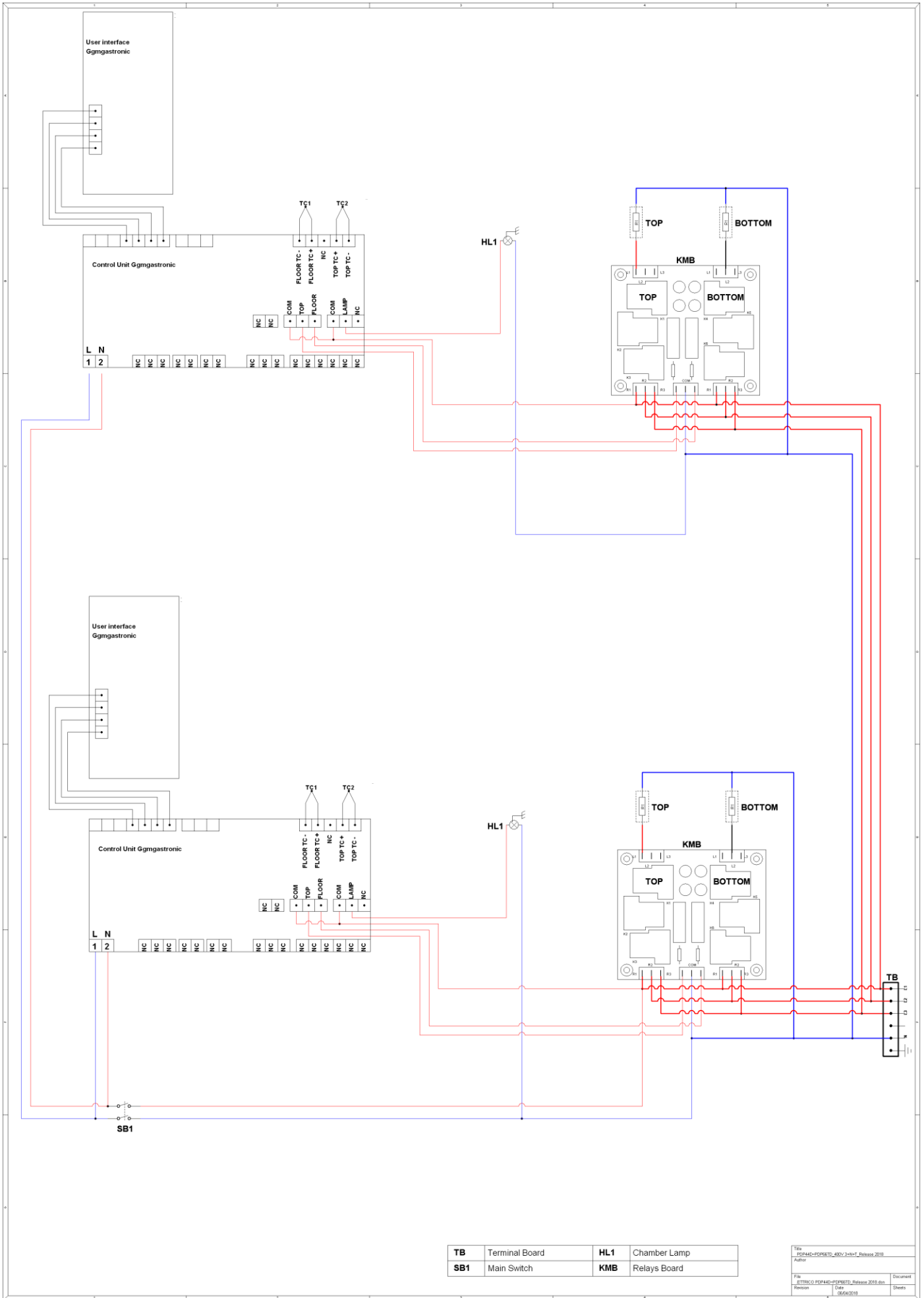
Title	PEFAC-PEFETD_00V_3INCT_Release 2018
Author	
File	ETTRCO-PEFAC-PEFETD_Release 2018.dwg
Document	
Revision	Date
	06/06/2018
	Sheets

TB	Terminal Board	HL1	Chamber Lamp
SB1	Main Switch	KMB	Relays Board



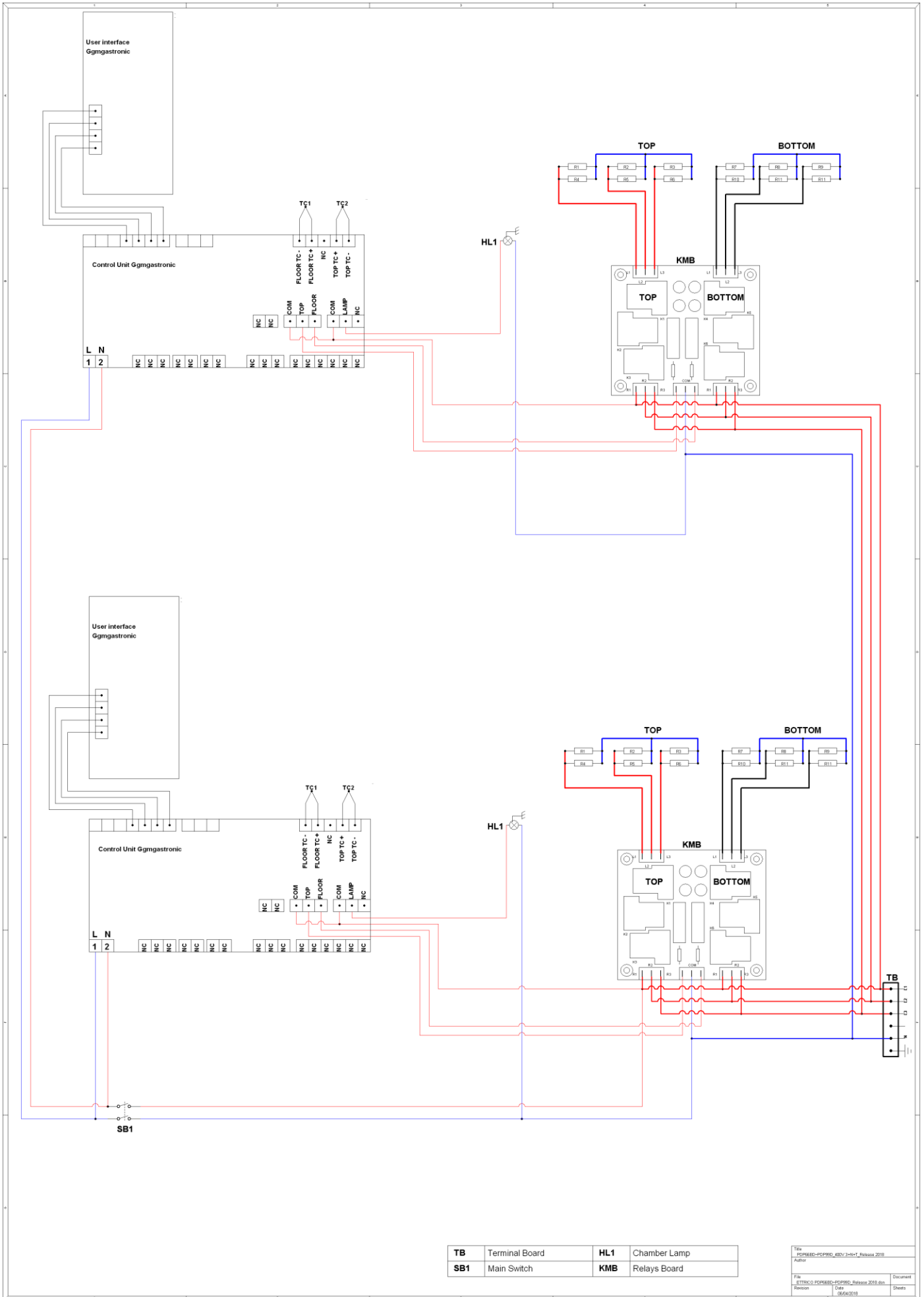
Title	PER96D-PE96L_40V_3-HCT_Release 2018
Author	
File	PER96D-PE96L-PE96D_Release 2018.dwg
Revision	06/04/2018
Document	Sheets
	7

<b>TB</b>	Terminal Board	<b>HL1</b>	Chamber Lamp
<b>SB1</b>	Main Switch	<b>KMB</b>	Relays Board



TB	Terminal Board	HL1	Chamber Lamp
SB1	Main Switch	KMB	Relays Board

Titl: POP45-POP45TD\_42V 3-in-1\_Release 2018  
 Autor:  
 Fil: E1193C0 POP45-POP45TD\_Release 2018.dsn  
 Revision: 1 Date: 06/04/2018  
 Document Sheets



TB	Terminal Board	HL1	Chamber Lamp
SB1	Main Switch	KMB	Relays Board

Title: POP96E-POP96C\_430V\_3-4-17\_Release 2018  
 Author:  
 File: RETECO POP96E-POP96C\_Release 2018.dwg  
 Revision: Date: 06/04/2018  
 Document Sheets

## 4 INSTALLATION

### Entladung und Handhabung des Ofens

Das Abladen und Handling des Ofens muss mittels eines Gabelstaplers durch Fachpersonal erfolgen.



### Aufstellung des Ofens

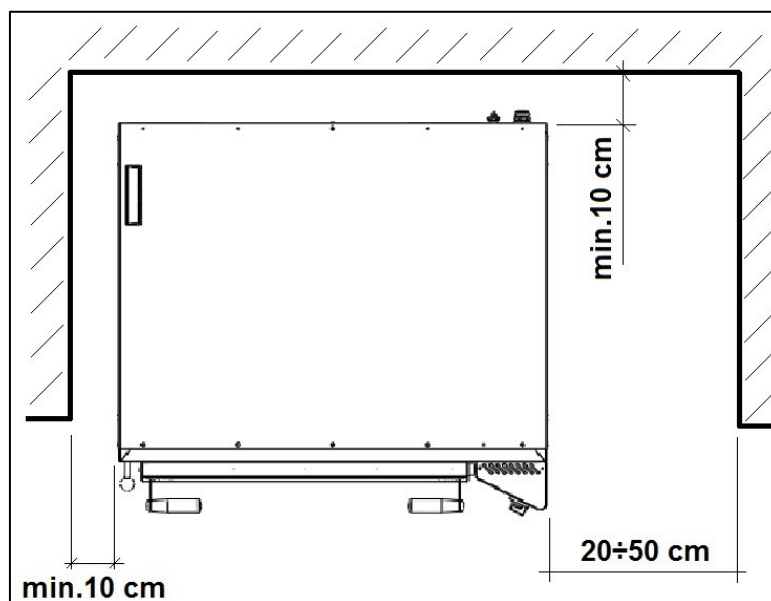
Die Installation des Ofens muss von qualifiziertem Personal gemäß den lokalen, nationalen und europäischen Vorschriften ausgeführt werden.

Sicherstellen, dass die Auflagefläche des Ofens eine angemessene Tragfähigkeit besitzt und eben ist.

Nachdem der Ofen aus der entsprechenden Verpackung genommen wurde, diesen am vorgesehenen Ort unter Beachtung der Sicherheitsmindestabstände von Mauern und/oder anderen Ausrüstungen positionieren.

Der Ofen muss gut belüftet werden und der Mindestabstand von Mauern und/oder anderen Ausrüstungen darf nicht geringer als 10 cm auf der linken und hinteren Seite sein.

Auf der rechten Seite einen Mindestabstand von 20 cm für die Luftzirkulation einhalten, wo möglich mindestens 50 cm für den bequemen Zugang zur elektrischen Anlage im Falle von Wartungs- und/oder Reparaturarbeiten.



Eventuelle Schutzabdeckungen aus Polystyrol und die Schutzfolie entfernen und dabei die Verwendung von Werkzeugen, die die Oberfläche beschädigen können, vermeiden.



## VOR DEM EINSCHALTEN DES OFENS DAS POLYSTYROL UNTER DEN STEINEN ENTFERNEN.



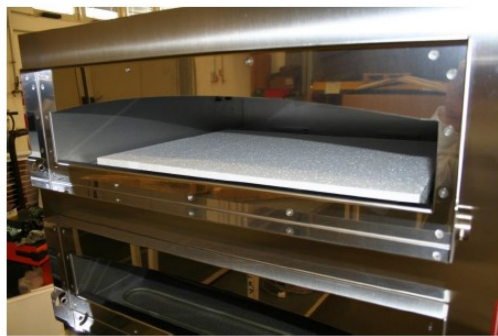
1



2



3



4

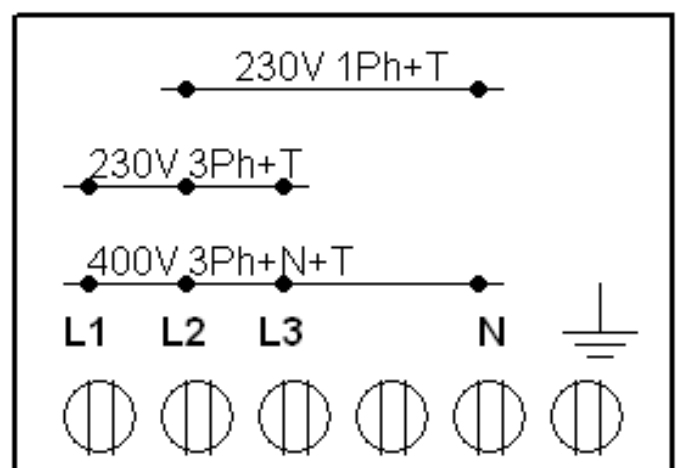
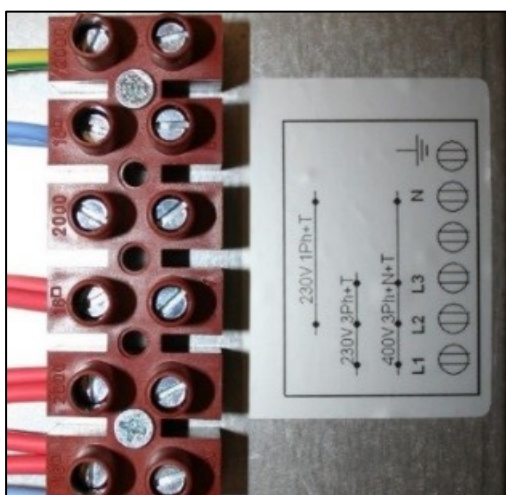


## Anschluss an die Anlagen (Stromanschluss)

Der Ofen wird ohne Versorgungskabel geliefert. Der Anschluss an das elektrische Stromnetz muss mit Zwischenschalten eines Differential-Thermoschutzschalters mit entsprechenden Eigenschaften, in dem der minimale Öffnungsabstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm beträgt.

Um den Ofen an das Stromnetz anzuschließen, ist es unerlässlich, wie folgt vorzugehen:

- Die rechte Seitenwand entfernen;
- An die Klemmleiste die Leiter des Versorgungskabels verbinden, das vom homologierten Typ H07-RNF, mit Leitern mit angemessenem Querschnitt gemäß den geltenden Vorschriften sein muss.



## AUSSERDEM DIE FOLGENDEN VORSCHRIFTEN BEACHTEN:

- Die Steckdose des elektrischen Stromnetzes muss leicht zugänglich sein und keinerlei Verlegung erfordern.
- Der elektrische Anschluss muss auch nach der Installation der Presse leicht zugänglich sein.
- Der Abstand zwischen Presse und Steckdose muss so sein, dass das Versorgungskabel nicht gespannt ist. Außerdem darf sich das Kabel nicht unter dem Untergestell der Presse befinden.
- Falls das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom technischen Kundendienst oder von einem qualifiziertem Techniker ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.

## Erdung

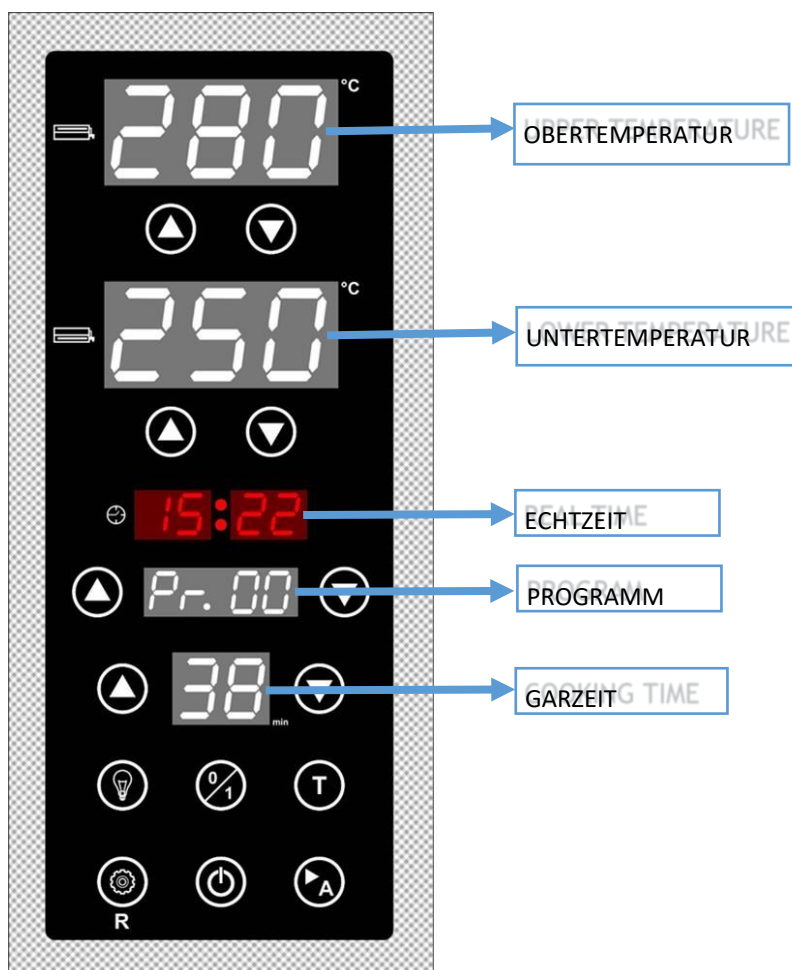
- Die Steckdose des elektrischen Stromnetzes muss leicht zugänglich sein und keinerlei Verlegung erfordern.
- Der elektrische Anschluss muss auch nach der Installation der Presse leicht zugänglich sein.
- Der Abstand zwischen Presse und Steckdose muss so sein, dass das Versorgungskabel nicht gespannt ist. Außerdem darf sich das Kabel nicht unter dem Untergestell der Presse befinden.
- Falls das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom technischen Kundendienst oder von einem qualifiziertem Techniker ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.

Diese Klemme ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet:













## 5 STEUERUNGEN

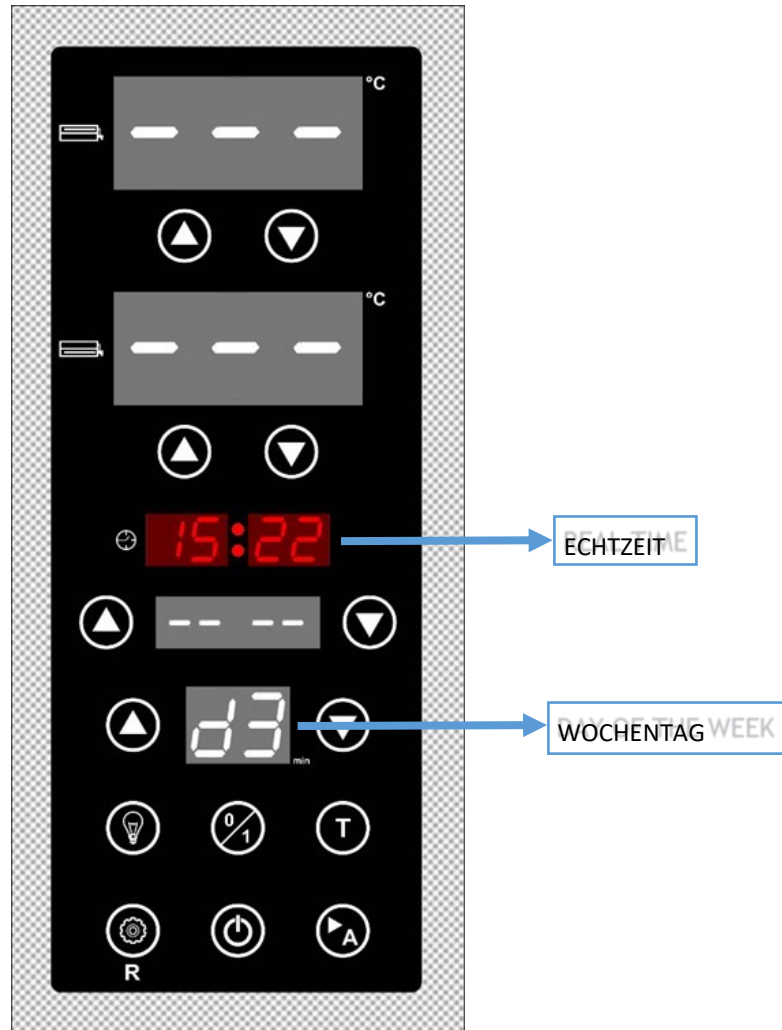
### Beschreibung der Steuertafel








## Bedienung der elektronischen Karte



<b>DAS GERÄT AN- UND AUSSCHALTEN</b>	 - Taste gedrückt halten, um das Gerät an- oder auszuschalten. Das LED auf der Taste leuchtet, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
<b>TIMER STARTEN UND STOPPEN</b>	 - Taste gedrückt halten, um den Timer zu starten oder zu stoppen. Wenn der Timer aktiv ist, leuchtet das LED auf der Taste.
<b>OBERE BETRIEBSTEMPERATUR EINSTELLEN</b>	Wenn das Gerät eingeschaltet ist, kann der gewünschte Temperaturwert mithilfe der  - Tasten unten auf dem Bildschirm für die obere Betriebstemperatur eingestellt werden. Der Bildschirm für die Temperatur blinkt, während der Sollwert eingestellt wird. Wenn die Einstellung beendet ist, wird sie automatisch im aktuellen Programm gespeichert.
<b>UNTERE BETRIEBSTEMPERATUR EINSTELLEN</b>	Wenn das Gerät angeschaltet ist, erscheint die aktuelle Programmnummer auf dem  Programmdisplay. Die  - Tasten neben dem Programmbildschirm benutzen, um die Programmnummer zu ändern. Der Bildschirm für die Temperatur blinkt, während der Sollwert eingestellt wird. Wenn die Einstellung beendet ist, wird sie automatisch im aktuellen Programm gespeichert.
<b>BETRIEBSZEIT EINSTELLEN</b>	Wenn das Gerät eingeschaltet ist, kann der gewünschte Zeitwert mithilfe der  - Tasten neben dem Bildschirm für die Zeit eingestellt werden. Wenn die Einstellung beendet ist, wird sie automatisch im aktuellen Programm gespeichert.
<b>EIN- UND AUSSCHALTEN DER BELEUCHTUNG</b>	Die Schaltfläche  berühren, um die Beleuchtung an- und auszuschalten. Das LED auf der Taste ist an, wenn die Beleuchtung angeschaltet ist.
<b>AN- UND AUSSCHALTEN DER TURBOFUNKTION</b>	 - Taste gedrückt halten, um die Turbofunktion an- oder auszuschalten. Wenn der Turbomodus aktiv ist, leuchtet das LED auf der Taste. Das Gerät aktiviert die Widerstandsausgänge, auch wenn die Turbofunktion und die eingestellte Zeit und der eingestellte Temperaturwert erreicht wurde und kehrt zur Ausgangsposition nach Ablauf der Zeit zurück.
<b>PROGRAMM EINSTELLEN</b>	Wenn das Gerät angeschaltet ist, erscheint das Programm auf dem Bildschirm „PROGRAMM“. Das aktuelle Programm kann mit den Tasten  geändert werden. Jedes Programm beinhaltet die Werte Obertemperatur, Untertemperatur und Garzeit. Wenn einer dieser Werte verändert wird, wird sie automatisch im aktuellen Programm gespeichert.
<b>BRENNER ZURÜCKSETZEN (FÜR GASBETRIEBENE MODELLE)</b>	Wenn der Brenner des Geräts nicht funktioniert, die  - Tasten drücken, um den Brenner zurückzusetzen.

## Die Echtzeit einstellen

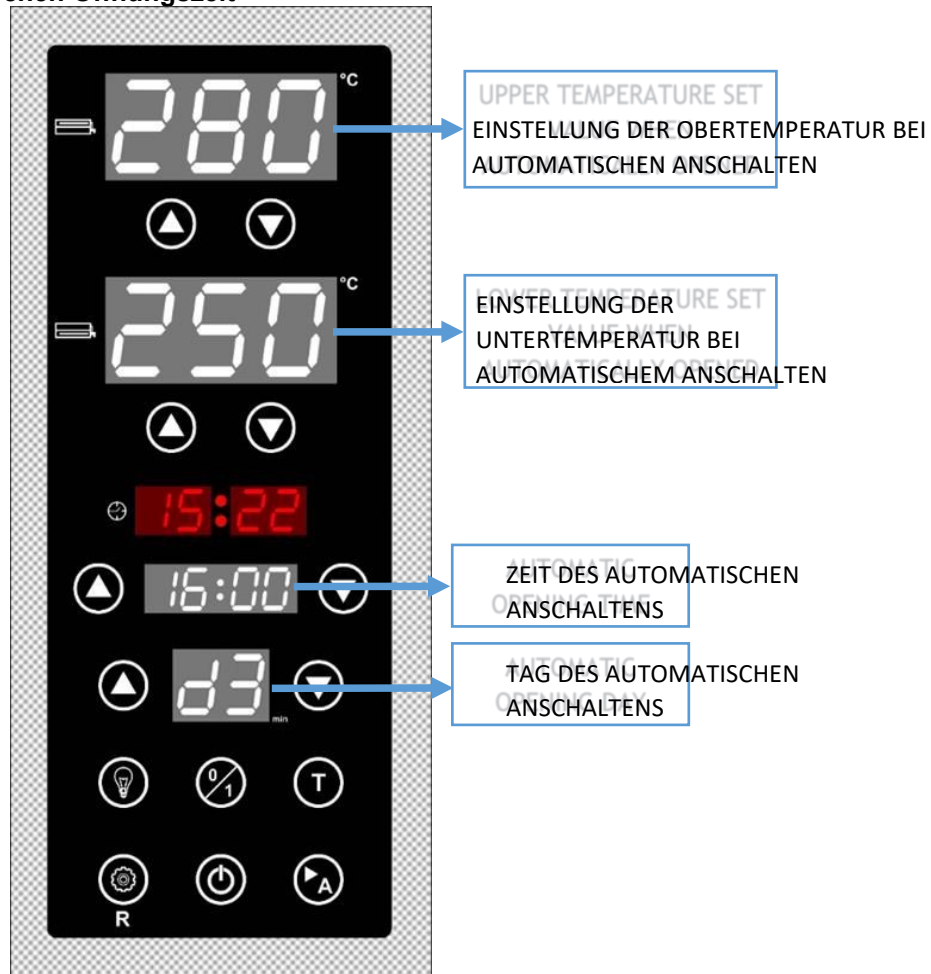



Wenn das Gerät in Betrieb ist , die Taste für 3 Sekunden gedrückt halten und das  und das Einstellungsmenü für die Echtzeit eingeben. Nach den vorgenommenen Änderungen die  - Taste für 3 Sekunden gedrückt halten, um die neuen Werte zu speichern und zum Hauptfenster zurückzukehren.


**Zeiteinstellung:** Der Wert auf dem Echtzeitbildschirm wird mit den   - Tasten unterhalb des Zeitbildschirms eingestellt.

**Wochentag einstellen:** Der Wert auf dem Tagesbildschirm wird mit den   - Tasten neben dem Wochentagsbildschirm eingestellt.

## Einstellung der automatischen Öffnungszeit





Die  - Taste für 3 Sekunden gedrückt halten, während das Gerät im Betrieb ist, um die Zeit für das automatische Anschalten einzustellen.

Nach den vorgenommenen Änderungen die  - Taste für 3 Sekunden gedrückt halten, um die neuen Werte zu speichern und zum Hauptfenster zurückzukehren.



### Obertemperaturwert einstellen:

Zum Einstellen der gewünschten Obertemperatur bei automatischem Anschalten des Geräts, den

„OBERTEMPERATUR“-Bildschirm und die   -Tasten benutzen.

### Untertemperaturwert einstellen:

Zum Einstellen der gewünschten Untertemperatur bei automatischem Anschalten des Geräts, den

„UNTERTEMPERATUR“-Bildschirm und die   -Tasten benutzen.

### Stunde des automatischen Anschaltens einstellen:

Tasten neben dem Bildschirm für die Zeit des automatische Anschalten benutzen, um den Zeitwert für das automatische Anschalten einzustellen.

**Tag des automatischen Anschaltens einstellen:** Die Tasten an der Seite des Bildschirmes benutzen, um den Tag des automatischen Anschaltens zu ändern.

**HINWEIS 1:** Die Zeit des automatischen Anschaltens auf „----“ einstellen, falls an dem entsprechenden Tag das Gerät nicht automatisch angeschaltet werden soll.

**HINWEIS 2:** Wenn das Gerät am selben Tag automatisch angeschaltet wird, wird die automatische Anschaltzeit des aktuellen Tages auf dem Bildschirm angezeigt. Wird das Gerät während des Tages nicht automatisch angeschaltet, erscheint „----“ auf dem Bildschirm.

**HINWEIS 3:** Wenn sich das Gerät automatisch anschaltet, wird es als Pr. 00 angeschaltet. Die Werte werden wie die programmierte Ober- und Untertemperatur eingestellt.

## Fehler und Anomalien

**E-1:** Thermoelement nicht angeschlossen.

Lösung: Der Ofen muss komplett vom Stromnetz abgetrennt werden. Anschluss des Thermoelements überprüfen.

**E-2:** Die Innentemperatur des Ofens beträgt mehr als 500°C:

Lösung: Der Ofen muss komplett vom Stromnetz abgetrennt werden. Thermoelement-Anschluss, Widerstand des Relais und des Schaltschützes sollten überprüft werden.

**E-3:** Erkennung des Thermoelements fehlgeschlagen.

Lösung: Der Strom sollte aus- und angeschaltet werden. Wenn es keine Verbesserung gibt, muss das Bedienungsfeld ersetzt werden.

**E-4:** Die Temperatur der Relaiskarte beträgt mehr als 70°C. Lösung: Ventilation im Bauteil des Ofens kontrollieren.

**E-5:** Die Temperatur der Grafikkarte beträgt mehr als 70°C. Lösung: Die Ventilation im vorderen Bereich kontrollieren.

**E-6:** Fehlfunktion des Bedienungsfeldes.

Der Strom sollte aus- und angeschaltet werden. Wenn es keine Verbesserung gibt, muss das Bedienungsfeld ersetzt werden.

**9AS:** Brenner funktioniert nicht.

Lösung: Den Brenner kontrollieren.

## 6 GEBRAUCHSANLEITUNG

### Funktionsprüfung

Vor dem Einschalten des Ofens prüfen:

- Dass der Schutzfilm, wo vorhanden, entfernt worden ist;
- Dass der Stecker korrekt in die Steckdose für die elektrische Stromversorgung gesteckt worden ist;
- Dass die Versorgungsspannung, die Frequenz und die Leistung der Anlage mit den Werten, die auf dem Schild auf der rechten Seite des Ofens aufgeführt sind, vereinbar sind;

### Einschalten des Ofens

Zum Einschalten des Ofens wie folgt vorgehen:

- Den Hauptschalter auf 1 drehen;
- Taste „EINSCHALTUNG/AUSSCHALTUNG“ drücken, um das Display einzuschalten;
- Die gewünschte Temperatur der Ober- und Unterhitze einstellen (OBERES und UNTERES Display);
- Den Backzeit-Timer (Backzyklus) einstellen;

### Ersteinschaltung des Ofens

Bei Erstgebrauch des Geräts ist es empfehlenswert, den Ofen leer zu heizen, um schlechte Gerüche aufgrund der Verdampfung der Feuchtigkeit, die in den feuertesten Steinen, im Isoliermaterial und den internen Metallteilen enthalten ist, zu beseitigen.

Die folgende Prozedur befolgen:

- Alle Türen schließen und eventuell die Kaminventile öffnen;
- Die Temperatur auf 150° C einstellen;

- Den Prozentsatz von Oberhitze und Unterhitze auf 100% einstellen;
- Den Gartimer auf 8:00 Stunden einstellen.

## Allgemeine Backhinweise

Die Backzeiten und -temperaturen von Pizzen und ähnlichen Produkten hängen von der Form und Dicke des Teigs sowie der Menge und Art der dazugegebenen Zutaten ab.

Aus diesen Gründen ist es immer ratsam, zuvor einige Backversuche durchzuführen, um die Eigenschaften und den Betrieb des Ofens kennenzulernen.

Der Ofen sollte wie folgt eingestellt werden:

- Das Kaminventil geschlossen halten, bis der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat;
- Es empfiehlt sich, direkt auf den Steinen zu backen, so dass ein besseres Produktergebnis erzielt wird;
- Die Temperatur der Oberhitze zwischen 300 und 320 °C, die der Unterhitze zwischen 250 und 280 °C einstellen, wenn man direkt auf Steinen backt.
- Bei einem mehrmaligen, aufeinanderfolgenden Einsatz die Oberhitze auf 350 °C und die Unterhitze auf 300 °C erhöhen.
- Bei Verwendung eines Backblechs müssen die inversen Werte eingestellt werden.

## Gebrauch des Kaminventils

Das Kaminventil erlaubt die Regulierung des Abzugs von Rauchgasen und Dämpfen aus der Garkammer und die Erhaltung der Wärme in ihr.

Es wird empfohlen, das Ventil komplett geschlossen zu halten, wenn der Ofen sich in der Heizphase befindet, um in geringstmöglicher Zeit die gewünschte Temperatur zu erreichen. Während dem Garen das Ventil gemäß den eigenen Bedürfnissen regulieren.

## Ausschaltung des Ofens

Um den Ofen abzuschalten, die nachstehende Prozedur befolgen:

- Die Taste "EINSCHALTUNG/AUSSCHALTUNG" für 1 s gedrückt halten;
- Den Hauptschalter auf Position **0** bringen.

# 7 WARTUNG UND REINIGUNG

## Sicherheitsvorkehrungen

Vor jeglichen Wartungsvorgängen die folgenden Sicherheitsvorkehrungen 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- oder Reparaturoeingriffen vor der Wiederinbetriebnahme des Ofens alle Schutzvorrichtungen **installieren** und die Sicherheitsvorrichtungen wieder aktivieren.

## Ordentliche Instandhaltung durch den Benutzer

Vor jeglichen Wartungseingriffen die Stromversorgung unterbrechen und die „**Sicherheitsvorkehrungen**“ ergreifen. Um den Ofen stets sauber und funktionstüchtig zu halten, sind eine ordentliche Reinigung und Instandhaltung erforderlich, die wie folgt in regelmäßigen Abständen auszuführen sind:

### • 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.

#### • Monatliche Reinigung

Türstifte und -feder mit einem ungiftigen Sprühfett schmieren.  
Um auf die Feder zugreifen zu können, die linke Seitenwand öffnen.

#### • Jährliche Reinigung

1. Mit einem Staubsauger den Innenraum der Backkammer reinigen;
2. Sämtliche Entlüftungsausgänge auf der Vorder- und Rückseite und den Seitenteilen des Ofens reinigen;
3. Die rechte Seitenwand entfernen und mit einem Staubsauger das Fach der Bedienelemente innen aussaugen und darauf achten, die Bauteile und Elektrokabel nicht zu beschädigen.

## Außerordentliche Instandhaltung durch Fachtechniker

Bei Vorgängen außerhalb des Zuständigkeitsbereichs des Benutzers muss der Einsatz eines Fachtechnikers angefordert werden.

Wenden Sie sich daher an Ihren Händler und/oder den Gebietskundendienst.

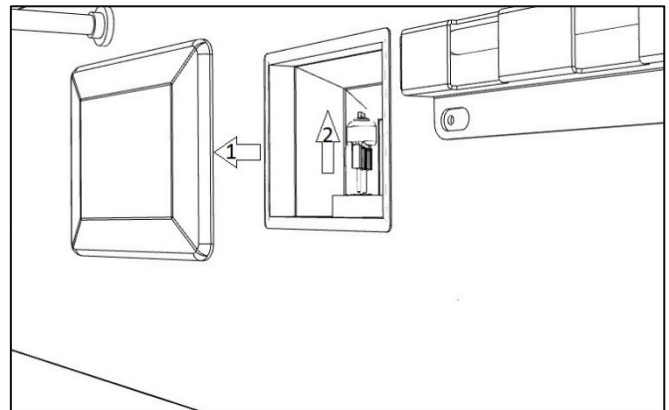
Vor jeglichen Wartungseingriffen die Stromversorgung unterbrechen und die „**Sicherheitsvorkehrungen**“ ergreifen.

### Auswechslung der Lampen

- Die Lampe niemals bei warmem Ofen auswechseln;
- Abwarten, dass sich der Ofen abkühlt.
- 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;

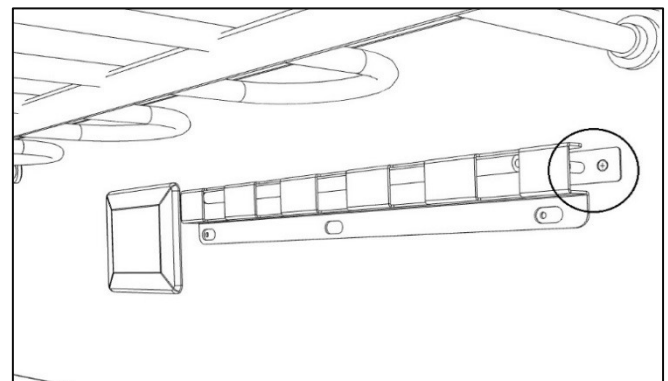
#### Die Lampe wie folgt auswechseln:

1. Das Lampenglas entfernen;
2. Die Lampe anheben, um sie herauszuziehen;
3. Die Lampe vorsichtig einsetzen, dabei die Kontakte nicht verbiegen;
4. Das Lampenglas wieder anbringen.



### Auswechslung der Temperatursonde für die Oberhitze

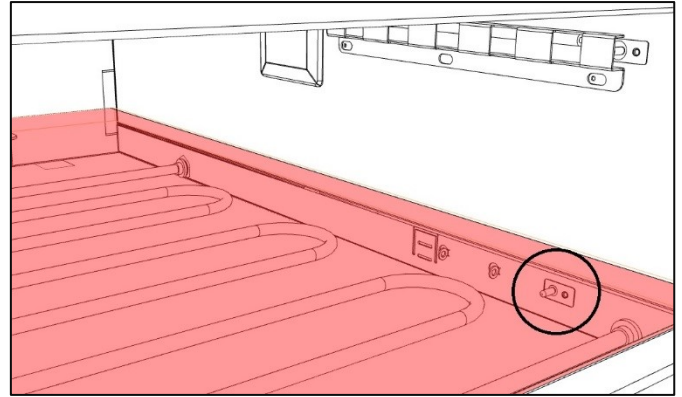
1. Die rechte Seitenwand entfernen;
2. Die Sonde der Leistungsplatine im Fach der Elektroanlage abtrennen (siehe Schaltplan);
3. Die Befestigungsschraube der Sonde in der Kammer lösen;
4. Die Sonde aus der Kammer herausziehen;
5. Die Sonde auswechseln und die neue in die Kammer einsetzen;
6. Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und dabei aufpassen, dass die Polarität der Sonde korrekt angeschlossen wird (siehe Schaltplan).



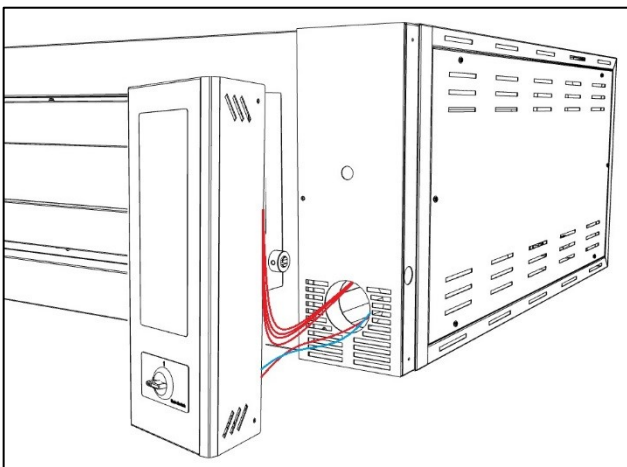


## Auswechslung der Temperatursonde für die Unterhitze

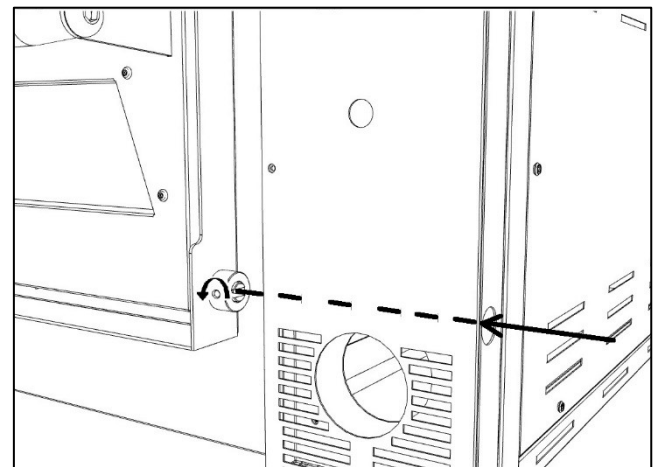
1. Die rechte Seitenwand entfernen;
2. Die Sonde der Leistungsplatine im Fach der Elektroanlage abtrennen (siehe Schaltplan);
3. Den Hordistein an der rechten Kammerwand anheben;
4. Die Befestigungsschraube der Sonde in der Kammer lösen;
5. Die Sonde aus der Kammer herausziehen;
6. Die Sonde auswechseln und die neue in die Kammer einsetzen;
7. Den Hordistein wieder einsetzen;
8. Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und dabei aufpassen, dass die Polarität der Sonde korrekt angeschlossen wird (siehe Schaltplan).



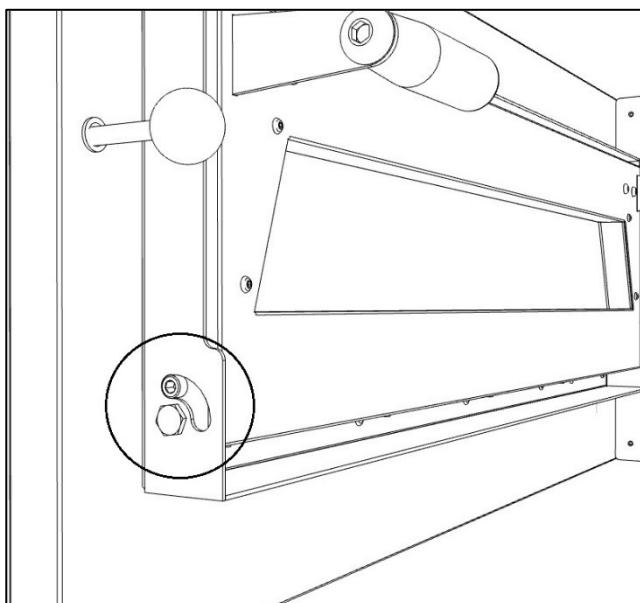
## Auswechslung der Türscheibe



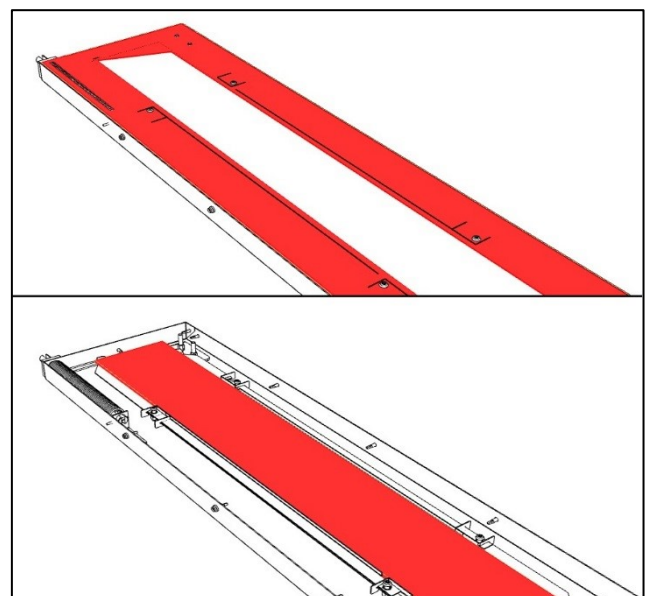
Das frontale Bedienfeld entfernen, ohne dabei die Kabel abzutrennen.



Einen Schlitzschraubenzieher durch die angezeigte Öffnung in den Federstift einführen. Den Dübel lockern, der den Federstift sichert, und den Schraubenzieher gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Feder zu entspannen.



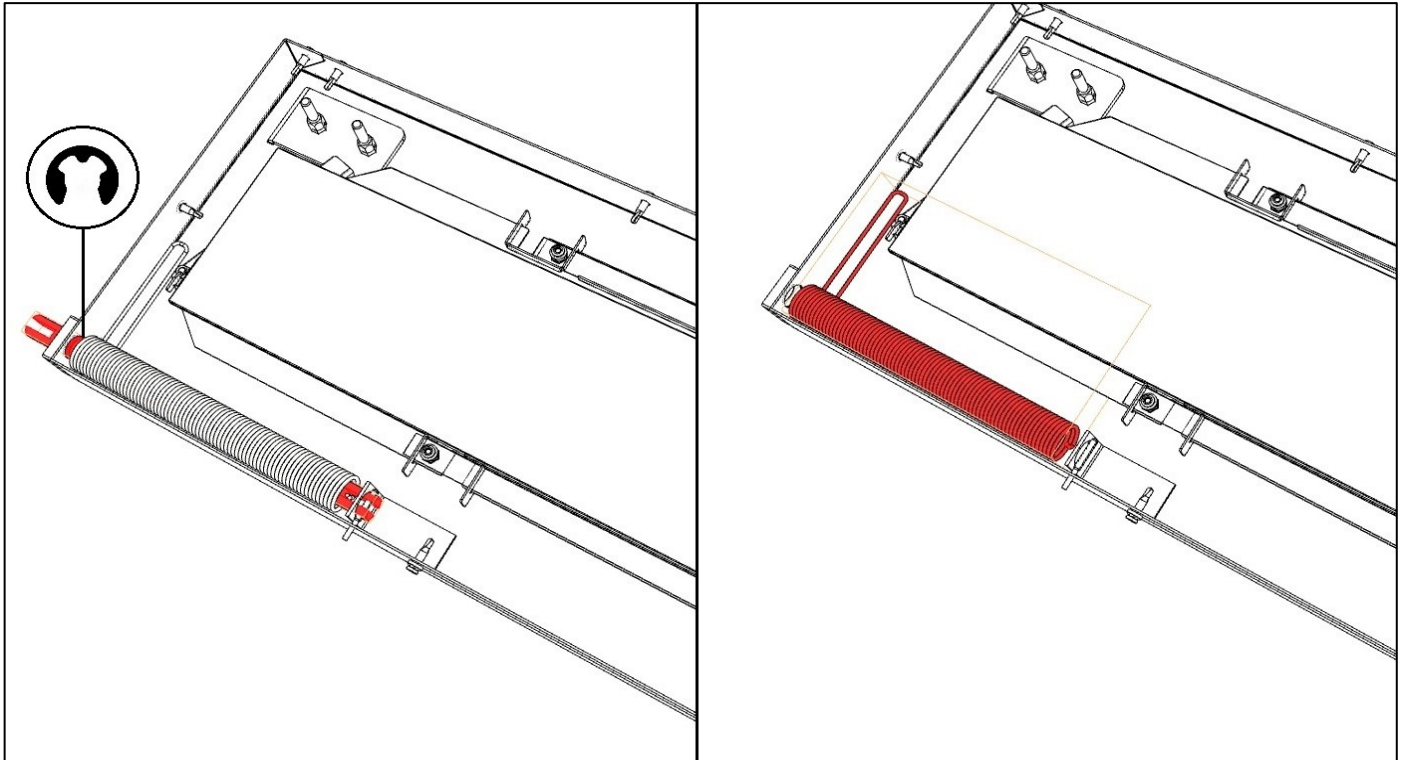
Die Schrauben an der linken Türseite lösen und die Tür aus dem Türrahmen nehmen.



Die Vortür abnehmen und die Scheibe auswechseln. Für die Montage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

## 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.

## Auswechslung der Heizwiderstände

Sobald die „**Sicherheitsvorkehrungen**“ ergriffen wurden, sind die Heizwiderstände wie folgt auszuwechseln:

- Für die Auswechslung der **Heizwiderstände der Oberhitze** die rechte Seitenwand entfernen;
- Die Zuführungsdrähte der auszuwechselnden Heizwiderstände abtrennen;
- Die Gesteinswolle zur Seite schieben, um auf die Schrauben oder Klemm-Muttern der auszuwechselnden Heizwiderstände zugreifen zu können;
- Den defekten Heizwiderstand herausziehen und durch einen neuen ersetzen;
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- Für die Auswechslung der **Heizwiderstände der Unterhitze** die rechte Seitenwand entfernen;
- Die Zuführungsdrähte der auszuwechselnden Heizwiderstände abtrennen;
- Die Gesteinswolle zur Seite schieben, um auf die Schrauben oder Klemm-Muttern der auszuwechselnden Heizwiderstände zugreifen zu können;
- Die Hordisteine der Unterhitze entfernen;
- Den defekten Heizwiderstand herausziehen und durch einen neuen ersetzen;
- Die Hordisteine wieder anbringen und bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

## Anweisungen für die Bestellung der Ersatzteile

Bei der Bestellung der Ersatzteile müssen die folgenden Angaben mitgeteilt werden, die sich auf dem silbernen Typenschild an der rechten Ofenseite befinden:

- Ofenmodell;
- Ofennummer (Seriennummer);
- Bauteilcode (siehe Ersatzteilliste);
- Benötigte Menge.

## 8 MÖGLICHE STÖRUNGEN, ALARME und FEHLER

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Der Ofen schaltet sich nicht ein, die Displays bleiben ausgeschaltet	Stromversorgung fehlt	Den Hauptschalter, die Steckdose, den Stecker, das Netzkabel und die Klemmenleiste im Fach der Bedienelemente kontrollieren
	Der Hauptschalter ist auf „0“	Den Hauptschalter auf „1“ setzen
	Der Hauptschalter des Ofens ist defekt	Den Hauptschalter des Ofens auswechseln
	Eingriff des Sicherheitsthermostats	Die rechte Seitenwand öffnen, den Thermostat und Sicherheitsschalter zurückstellen
Das Display ist ausgeschaltet, obwohl der Hauptschalter auf „1“ und die Stromversorgung vorhanden ist	Gerät/e ausgeschaltet	Taste „EINSCHALTUNG/AUSSCHALTUNG“ 1 Sekunde lang drücken
	Das Gerät ist defekt	Das Gerät ersetzen
Eine oder mehrere Lampen schalten sich nicht ein, obwohl der Ofen Hitze erzeugt	Eine oder mehrere Lampen sind durchgebrannt	Die durchgebrannten Lampen ersetzen
	Der Trafo ist defekt	Den Trafo ersetzen
	Der Lampenhalter ist defekt	Den Lampenhalter ersetzen
Die Backkammer erwärmt sich nicht angemessen	Ober- und/oder Unterhitze sind auf zu niedrige Werte eingestellt	Die Temperatur der Ober- und/oder Unterhitze erhöhen
	Die Heizwiderstände funktionieren nur teilweise	Die Spannung an den Widerständen überprüfen
		Überprüfen, ob die Heizwiderstände defekt sind
	Die Relaiskarte ist defekt	Die Relaiskarte ersetzen
Das Kaminventil ist zu weit offen	Das Kaminventil einstellen	
Die Temperatur übersteigt die Thermostateinstellungen	Die Kontakte der Relaiskarte sind verklebt (Heizwiderstände immer unter Strom)	Die Relaiskarte überprüfen und bei Bedarf ersetzen
	Das Kaminventil ist geschlossen	Das Kaminventil einstellen
Die Tür ist geschlossen, aber es tritt Rauch aus	Das Kaminventil ist geschlossen	Das Ventil noch weiter öffnen und auf seinen einwandfreien Betrieb überprüfen.

## 9 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“.

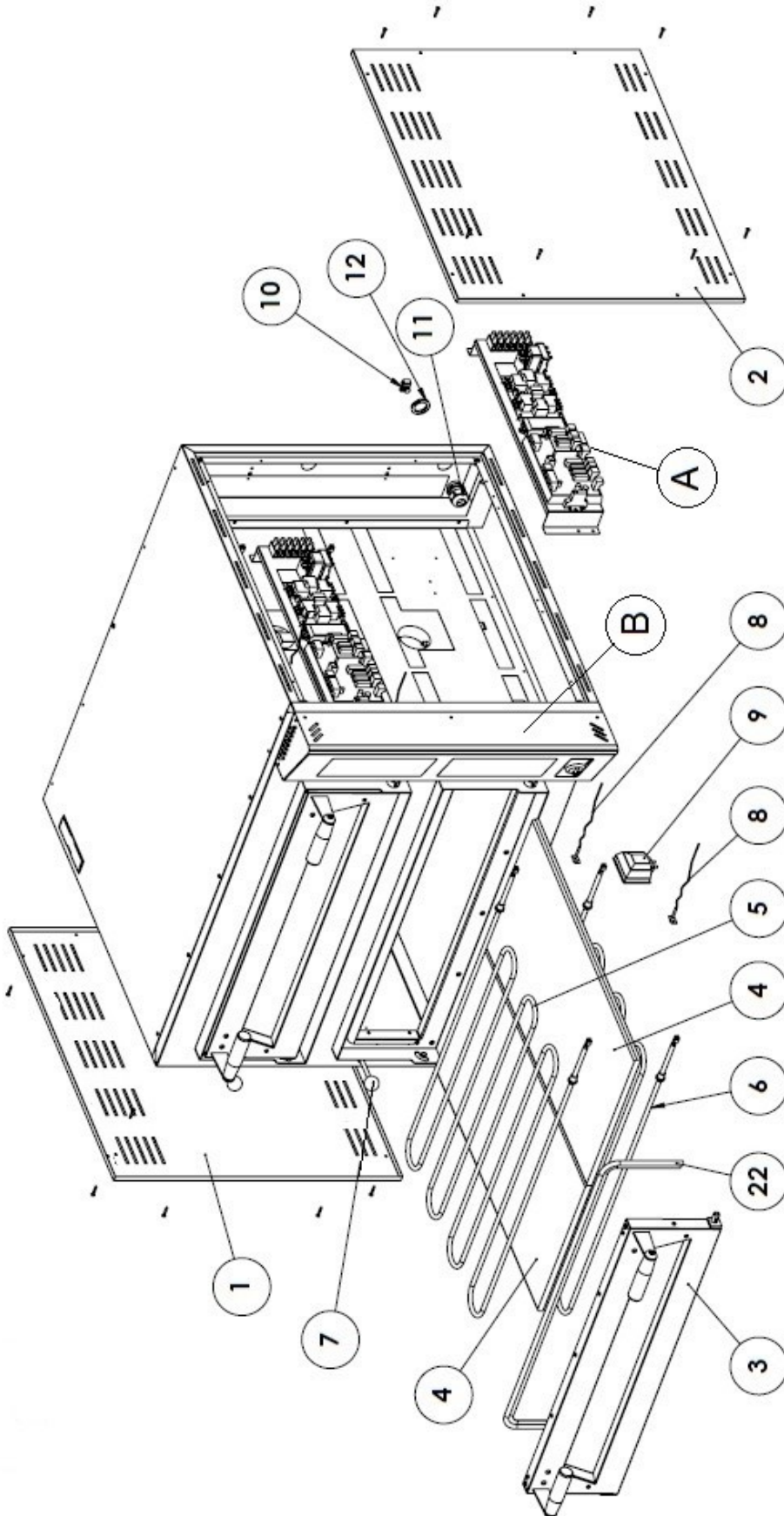
Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne am Gerät oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss.

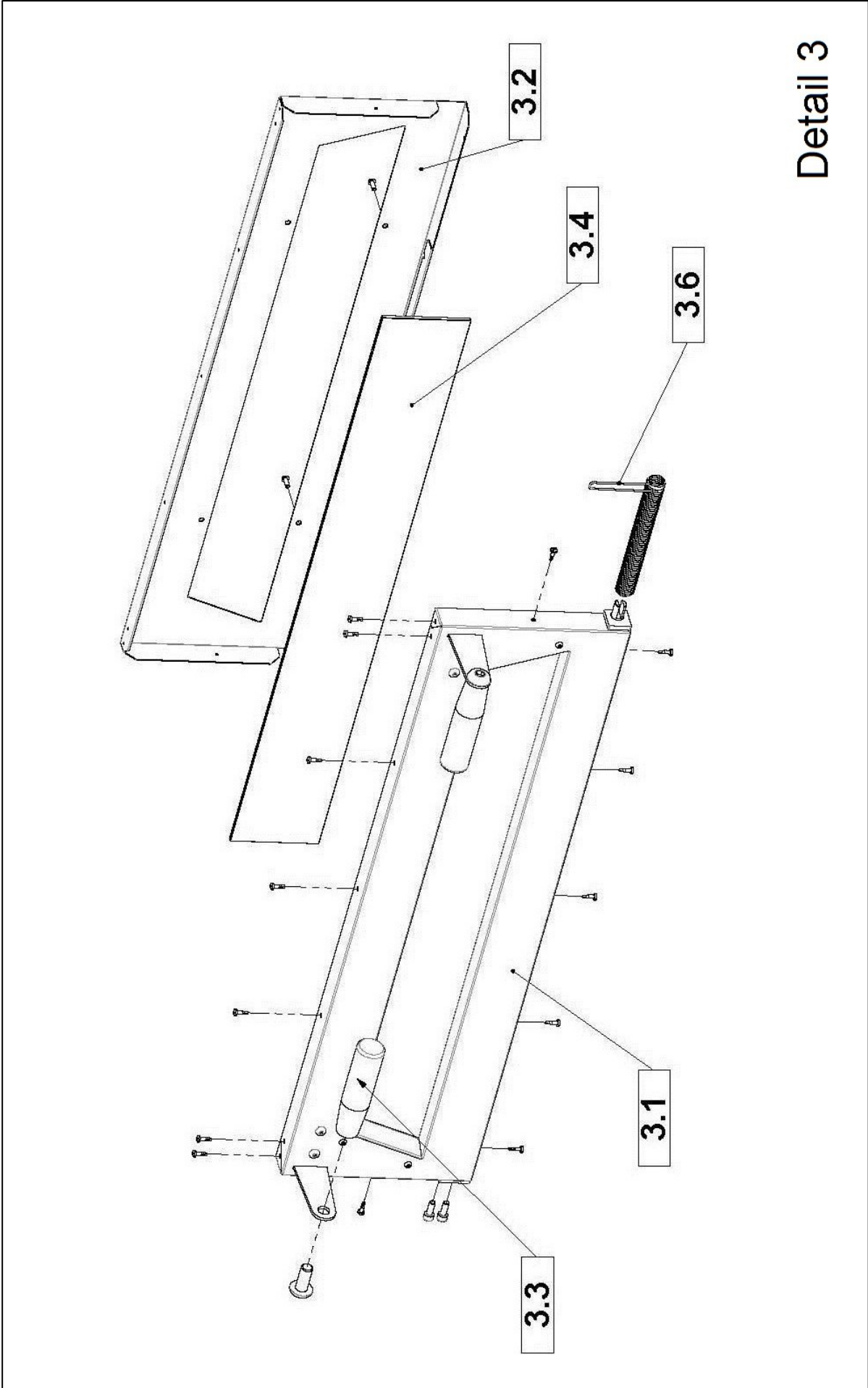
Die Sammlung dieses Geräts am Ende seiner Lebensdauer wird vom Hersteller organisiert und abgewickelt. Der Benutzer, der dieses Gerät entsorgen möchte, muss sich daher an den Hersteller wenden und sich nach dem von ihm eingerichteten System richten, damit eine getrennte Sammlung des Geräts am Ende seiner 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:  
IT0802000000645

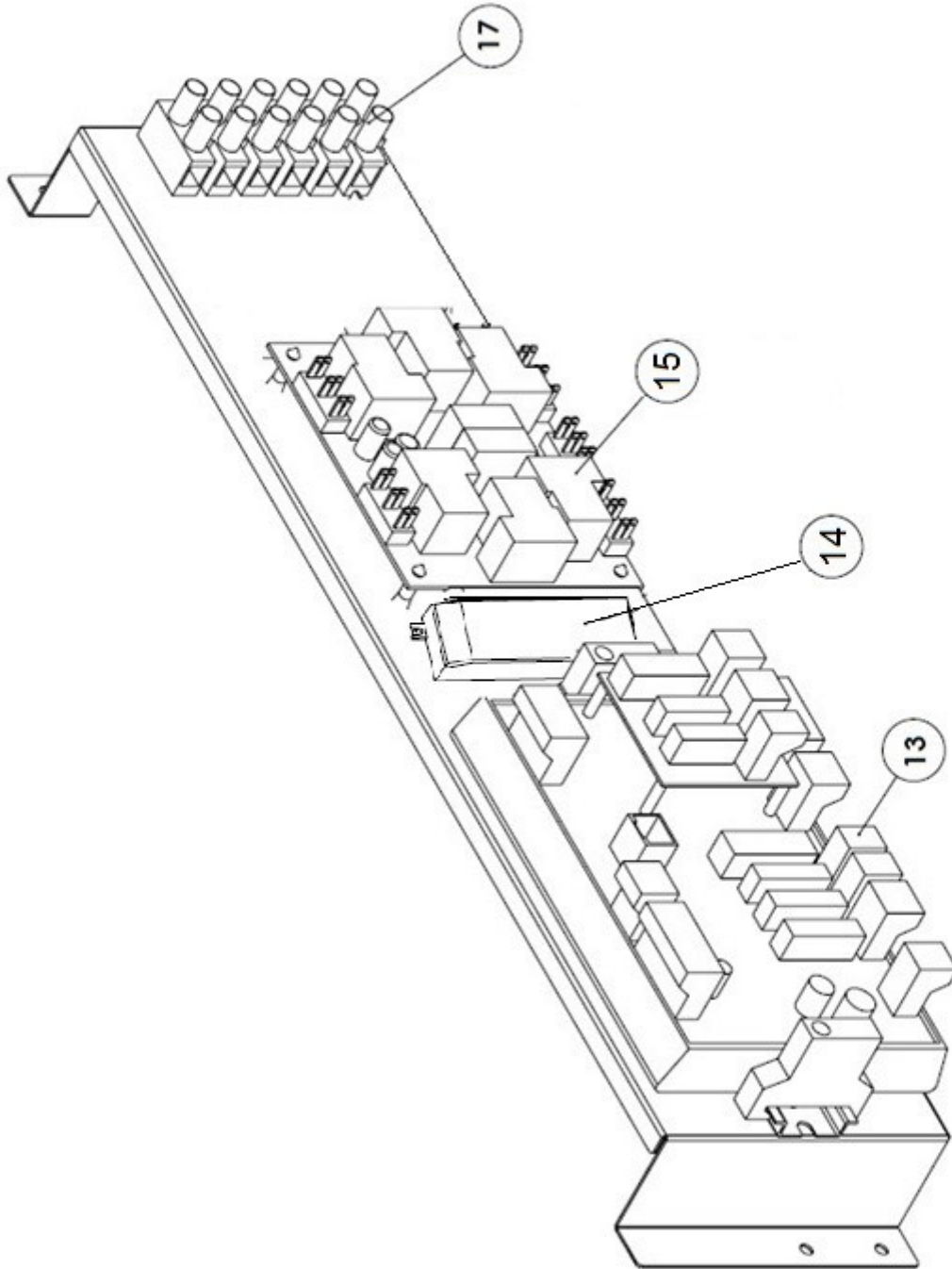
## EPLSOSI e LISTE RICAMBI / EXPLODED VIEW and SPARE PARTS LIST

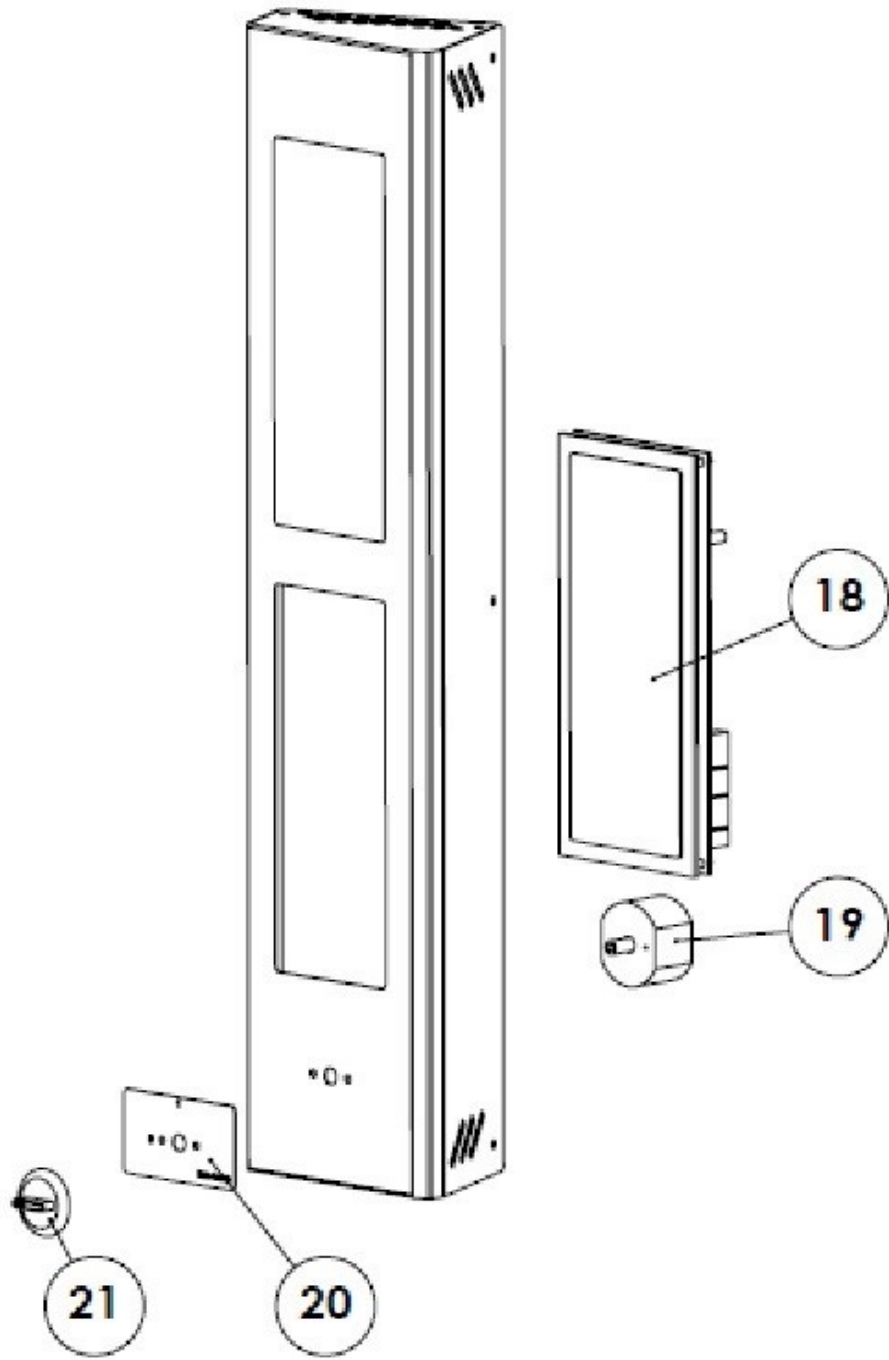




Detail 3

Detail A





Detail B

**P07EN13001-PEP44TC**

Pos.	Code	Description
1	S40FN55033	ENTRY LH SIDE PANEL 4-6L MAX
2	S40FN55025	ENTRY RH SIDE PANEL 4-6L MAX
3	S35FN55042	ENTRY COMPLETE DOOR 4-6-8-12 MAX
03.01	S66PT55018	ENTRY DOOR ASSEMBLY 4-6-8-12 MAX
03.02	S34FN55020	COUNTERDOOR ASSEMBLY 4-6-8-12 MAX
03.03	A90MI65003	ELESA HANDLE I 280/115 M12
03.04	A00PT57001	ENTRY GLASS CERAMIC PLATE 4-6-8-12
03.06	A86ME30004	ENTRY OVEN DOOR SPRING 6L-9-12L-18
4	A95OO65008	REFRACTORY STONE 350X700X14
5	A87RZ65005	HEATING ELEMENT 2800 W 230 V
6	A87RZ65005	HEATING ELEMENT 2800 W 230 V
7	A90MP65001	SPHERIC KNOB PLX.30-M8-C9
8	A88SO86002	PROBE 600° C
9	A87IL73009	COMPLETE LAMP HOLDER 12V 20W G4 450°C
10	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL CONNECTION
11	A86EL46004	CABLE GLAND OBO 106 PG 21
12	A86EL47003	NUT FOR CABLE GLAND OBO 106 PG 11
13	A88SE13001	POWER CARD TOUCH
14	A87IL72012	TRANSFORMER 40VA 50/60HZ 230V±12V
15	A88SE81002	RELAY BOARD
17	A87CX62006	MAMMUT ASSEMBLY
18	A88SE13002	DISPLAY TOUCH
19	A87AZ69004	FOUR-POLE SWITCH 16A
20	A93OL65101	LABEL SWITCH
21	A87AZ69028	KNOB SWITCH
22	A94GU65009	DOOR SEAL 4-6-8-12

**P07EN13002- PEP66TTC**

Pos.	Code	Description
1	S40FN55035	ENTRY LH SIDE PANEL 6-9 MAX
2	S40FN55027	ENTRY RH SIDE PANEL ENTRY 6-9 MAX
3	S35FN55042	ENTRY COMPLETE DOOR ENTRY 4÷6÷8÷12 MAX
03.01	S66PT55018	ENTRY DOOR ASSEMBLY 4÷6÷8÷12 MAX
03.02	S34FN55020	COUNTERDOOR ASSEMBLY 4÷6÷8÷12 MAX
03.03	A90MI65003	ELESA HANDLE I 280/115 M12
03.04	A00PT57001	ENTRY GLASS CERAMIC PLATE 4-6-8-12
03.06	A86ME30004	ENTRY OVEN DOOR SPRING 6L÷9÷12L÷18
4	A95OO65008	REFRACTORY STONE 350X1050X14
5	A87RZ65065	HEATING ELEMENT 3650 W 230 V
6	A87RZ65065	HEATING ELEMENT 3650 W 230 V
7	A90MP65001	SPHERIC KNOB PLX.30-M8-C9
8	A88SO86002	PROBE 600° C
9	A87IL73009	COMPLETE LAMP HOLDER 12V 20W G4 450°C
10	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL CONNECTION
11	A86EL46004	CABLE GLAND OBO 106 PG 21
12	A86EL47003	NUT FOR CABLE GLAND OBO 106 PG 11
13	A88SE13001	POWER CARD TOUCH
14	A87IL72012	TRANSFORMER 40VA 50/60HZ 230V±12V
15	A88SE81002	RELAY BOARD
17	A87CX62006	MAMMUT ASSEMBLY
18	A88SE13002	DISPLAY TOUCH
19	A87AZ69004	FOUR-POLE SWITCH 16A
20	A93OL65101	LABEL SWITCH
21	A87AZ69028	KNOB SWITCH
22	A94GU65009	DOOR SEAL 4-6-8-12



**P07EN13003-PEP66BTC**

Pos.	Code	Description
1	S40FN55007	ENTRY LH SIDE PANEL 4-6L MAX
2	S40FN55005	ENTRY RH SIDE PANEL 4-6L MAX
3	S35FN55045	ENTRY COMPLETE DOOR 6L÷9÷12L÷18 MAX
03.01	S66PT55019	ENTRY DOOR ASSEMBLY 6L÷9÷12L÷18 MAX
03.02	S66CG55013	COUNTERDOOR ASSEMBLY 6L÷9÷12L÷18 MAX
03.03	A90MI65003	ELESA HANDLE I 280/115 M12
03.04	A00PT59001	ENTRY GLASS CERAMIC PLATE 4-6-8-12
03.06	A86ME30004	ENTRY OVEN DOOR SPRING 6L÷9÷12L÷18
4	A95OO65008	REFRACTORY STONE 350X700X14
5	A87RZ65010	HEATING ELEMENT 900 W 230 V
6	A87RZ65007	HEATING ELEMENT 750 W 230 V
7	A90MP65001	SPHERIC KNOB PLX.30-M8-C9
8	A88SO86002	PROBE 600° C
9	A87IL73009	COMPLETE LAMP HOLDER 12V 20W G4 450°C
10	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL CONNECTION
11	A86EL46004	CABLE GLAND OBO 106 PG 21
12	A86EL47003	NUT FOR CABLE GLAND OBO 106 PG 11
13	A88SE13001	POWER CARD TOUCH
14	A87IL72012	TRANSFORMER 40VA 50/60HZ 230V÷12V
15	A88SE81002	RELAY BOARD
17	A87CX62006	MAMMUT ASSEMBLY
18	A88SE13002	DISPLAY TOUCH
19	A87AZ69004	FOUR-POLE SWITCH 16A
20	A93OL65101	LABEL SWITCH
21	A87AZ69028	KNOB SWITCH
22	A94GU65010	DOOR SEAL 6L-9-12L-18

**P07EN13004-PEP99TC**

Pos.	Code	Description
1	S40FN55035	ENTRY LH SIDE PANEL 6-9 MAX
2	S40FN55027	ENTRY RH SIDE PANEL 6-9 MAX
3	S35FN55045	ENTRY COMPLETE DOOR 6L÷9÷12L÷18 MAX
03.01	S66PT55019	ENTRY DOOR ASSEMBLY 6L÷9÷12L÷18 MAX
03.02	S66CG55013	COUNTERDOOR ASSEMBLY 6L÷9÷12L÷18 MAX
03.03	A90MI65003	ELESA HANDLE I 280/115 M12
03.04	A00PT59001	ENTRY GLASS CERAMIC PLATE 4-6-8-12
03.06	A86ME30004	ENTRY OVEN DOOR SPRING 6L÷9÷12L÷18
4	A95OO65009	REFRACTORY STONE 350X1050X14
5	A87RZ65008	HEATING ELEMENT 1250 W 230 V
6	A87RZ65010	HEATING ELEMENT 900 W 230 V
7	A90MP65001	SPHERIC KNOB PLX.30-M8-C9
8	A88SO86002	PROBE 600° C
9	A87IL73009	COMPLETE LAMP HOLDER 12V 20W G4 450°C
10	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL CONNECTION
11	A86EL46004	CABLE GLAND OBO 106 PG 21
12	A86EL47003	NUT FOR CABLE GLAND OBO 106 PG 11
13	A88SE13001	POWER CARD TOUCH
14	A87IL72012	TRANSFORMER 40VA 50/60HZ 230V÷12V
15	A88SE81002	RELAY BOARD
17	A87CX62006	MAMMUT ASSEMBLY
18	A88SE13002	DISPLAY TOUCH
19	A87AZ69004	FOUR-POLE SWITCH 16A
20	A93OL65101	LABEL SWITCH
21	A87AZ69028	KNOB SWITCH
22	A94GU65010	DOOR SEAL 6L-9-12L-18

**P07EN13005-PDP44TC**

Pos.	Code	Description
1	S40FN55037	ENTRY LH SIDE PANEL 8-12L MAX
2	S40FN55029	ENTRY RH SIDE PANEL 8-12L MAX
3	S35FN55042	ENTRY COMPLETE DOOR 4-6-8-12 MAX
03.01	S66PT55018	ENTRY DOOR ASSEMBLY 4-6-8-12 MAX
03.02	S34FN55020	COUNTERDOOR ASSEMBLY 4-6-8-12 MAX
03.03	A90MI65003	ELESA HANDLE I 280/115 M12
03.04	A00PT57001	ENTRY GLASS CERAMIC PLATE 4-6-8-12
03.06	A86ME30004	ENTRY OVEN DOOR SPRING 6L-9-12L-18
4	A95OO65008	REFRACTORY STONE 350X700X14
5	A87RZ65005	HEATING ELEMENT 2800 W 230 V
6	A87RZ65005	HEATING ELEMENT 2800 W 230 V
7	A90MP65001	SPHERIC KNOB PLX.30-M8-C9
8	A88SO86002	PROBE 600° C
9	A87IL73009	COMPLETE LAMP HOLDER 12V 20W G4 450°C
10	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL CONNECTION
11	A86EL46004	CABLE GLAND OBO 106 PG 21
12	A86EL47003	NUT FOR CABLE GLAND OBO 106 PG 11
13	A88SE13001	POWER CARD TOUCH
14	A87IL72012	TRANSFORMER 40VA 50/60HZ 230V±12V
15	A88SE81002	RELAY BOARD
17	A87CX62006	MAMMUT ASSEMBLY
18	A88SE13002	DISPLAY TOUCH
19	A87AZ69004	FOUR-POLE SWITCH 16A
20	A93OL65101	LABEL SWITCH
21	A87AZ69028	KNOB SWITCH
22	A94GU65009	DOOR SEAL 4-6-8-12

**P07EN13006-PDP66TTC**

Pos.	Code	Description
1	S40FN55039	ENTRY LH SIDE PANEL 12-18 MAX
2	S40FN55031	ENTRY RH SIDE PANEL 12-18 MAX
3	S35FN55042	ENTRY COMPLETE DOOR 4÷6÷8÷12 MAX
03.01	S66PT55018	ENTRY DOOR ASSEMBLY 4÷6÷8÷12 MAX
03.02	S34FN55020	COUNTERDOOR ASSEMBLY 4÷6÷8÷12 MAX
03.03	A90MI65003	ELESA HANDLE I 280/115 M12
03.04	A00PT57001	ENTRY GLASS CERAMIC PLATE 4-6-8-12
03.06	A86ME30004	ENTRY OVEN DOOR SPRING 6L÷9÷12L÷18
4	A95OO65009	REFRACTORY STONE 350X1050X14
5	A87RZ65065	HEATING ELEMENT 3650 W 230 V
6	A87RZ65065	HEATING ELEMENT 3650 W 230 V
7	A90MP65001	SPHERIC KNOB PLX.30-M8-C9
8	A88SO86002	PROBE 600° C
9	A87IL73009	COMPLETE LAMP HOLDER 12V 20W G4 450°C
10	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL CONNECTION
11	A86EL46004	CABLE GLAND OBO 106 PG 21
12	A86EL47003	NUT FOR CABLE GLAND OBO 106 PG 11
13	A88SE13001	POWER CARD TOUCH
14	A87IL72012	TRANSFORMER 40VA 50/60HZ 230V±12V
15	A88SE81002	RELAY BOARD
17	A87CX62006	MAMMUT ASSEMBLY
18	A88SE13002	DISPLAY TOUCH
19	A87AZ69004	FOUR-POLE SWITCH 16A
20	A93OL65101	LABEL SWITCH
21	A87AZ69028	KNOB SWITCH
22	A94GU65009	DOOR SEAL 4-6-8-12

**P07EN13007-PDP66BTC**

Pos.	Code	Description
1	S40FN55037	ENTRY LH SIDE PANEL 8-12L MAX
2	S40FN55029	ENTRY RH SIDE PANEL 8-12L MAX
3	S35FN55045	ENTRY COMPLETE DOOR 6L÷9÷12L÷18 MAX
03.01	S66PT55019	ENTRY DOOR ASSEMBLY 6L÷9÷12L÷18 MAX
03.02	S66CG55013	COUNTERDOOR ASSEMBLY 6L÷9÷12L÷18 MAX
03.03	A90MI65003	ELESA HANDLE I 280/115 M12
03.04	A00PT59001	ENTRY GLASS CERAMIC PLATE 4-6-8-12
03.06	A86ME30004	ENTRY OVEN DOOR SPRING 6L÷9÷12L÷18
4	A95OO65008	REFRACTORY STONE 350X700X14
5	A87RZ65010	HEATING ELEMENT 900 W 230 V
6	A87RZ65007	HEATING ELEMENT 750 W 230 V
7	A90MP65001	SPHERIC KNOB PLX.30-M8-C9
8	A88SO86002	PROBE 600° C
9	A87IL73009	COMPLETE LAMP HOLDER 12V 20W G4 450°C
10	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL CONNECTION
11	A86EL46004	CABLE GLAND OBO 106 PG 21
12	A86EL47003	NUT FOR CABLE GLAND OBO 106 PG 11
13	A88SE13001	POWER CARD TOUCH
14	A87IL72012	TRANSFORMER 40VA 50/60HZ 230V÷12V
15	A88SE81002	RELAY BOARD
17	A87CX62006	MAMMUT ASSEMBLY
18	A88SE13002	DISPLAY TOUCH
19	A87AZ69004	FOUR-POLE SWITCH 16A
20	A93OL65101	LABEL SWITCH
21	A87AZ69028	KNOB SWITCH
22	A94GU65010	DOOR SEAL 6L-9-12L-18

**P07EN13008- PDP99TC**

Pos.	Code	Description
1	S40FN55033	ENTRY LH SIDE PANEL 12-18 MAX
2	S40FN55025	ENTRY RH SIDE PANEL 12-18 MAX
3	S35FN55045	ENTRY COMPLETE DOOR 6L÷9÷12L÷18 MAX
03.01	S66PT55019	ENTRY DOOR ASSEMBLY 6L÷9÷12L÷18 MAX
03.02	S66CG55013	COUNTERDOOR ASSEMBLY 6L÷9÷12L÷18 MAX
03.03	A90MI65003	ELESA HANDLE I 280/115 M12
03.04	A00PT59001	ENTRY GLASS CERAMIC PLATE 4-6-8-12
03.06	A86ME30004	ENTRY OVEN DOOR SPRING 6L÷9÷12L÷18
4	A95OO65009	REFRACTORY STONE 350X1050X14
5	A87RZ65008	HEATING ELEMENT 1250 W 230 V
6	A87RZ65010	HEATING ELEMENT 900 W 230 V
7	A90MP65001	SPHERIC KNOB PLX.30-M8-C9
8	A88SO86002	PROBE 600° C
9	A87IL73009	COMPLETE LAMP HOLDER 12V 20W G4 450°C
10	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL CONNECTION
11	A86EL46004	CABLE GLAND OBO 106 PG 21
12	A86EL47003	NUT FOR CABLE GLAND OBO 106 PG 11
13	A88SE13001	POWER CARD TOUCH
14	A87IL72012	TRANSFORMER 40VA 50/60HZ 230V÷12V
15	A88SE81002	RELAY BOARD
17	A87CX62006	MAMMUT ASSEMBLY
18	A88SE13002	DISPLAY TOUCH
19	A87AZ69004	FOUR-POLE SWITCH 16A
20	A93OL65101	LABEL SWITCH
21	A87AZ69028	KNOB SWITCH
22	A94GU65010	DOOR SEAL 6L-9-12L-18

