

**Manuale di istruzioni
Instructions manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manual instrucciones**

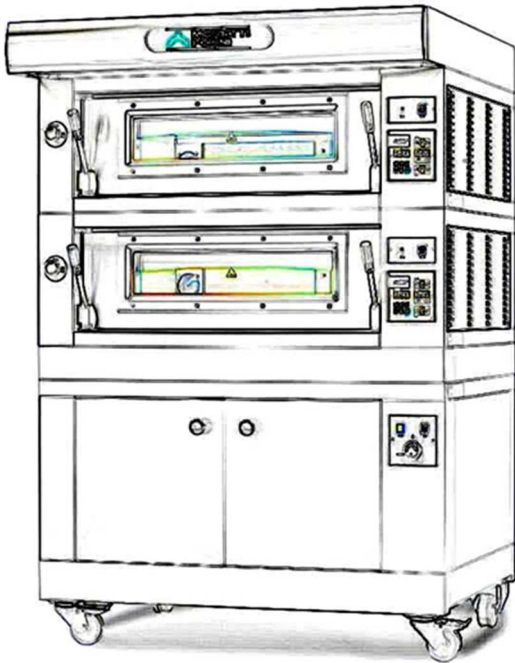
AMALFI
P60E – P80E
P120E

serieP
T R A D I T I O N



Forno elettrico
Electric oven
Four électrique
Elektrische Ofen
Horno Electrico

↓ Numeri di matricola / Serial numbers :



**Cod.73340220
Ver.: A11**



Via A.Meucci, 4 - 61037 - Mondolfo (PU) ITALIA
Tel. +39-0721-96161 - Fax +39-0721-9616299
Http : // w w w . morettiforni . com
e-mail: info@morettiforni.com

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA' DECLARATION OF CONFORMITY CE

Il costruttore /The manufacturer **MORETTI FORNI S.P.A.**

Indirizzo del costruttore/ Manufacturer address:

**Via A. MEUCCI N. 4
61037 MONDOLFO (PU)**

**DICHIARA CHE /
DECLARES THAT**

I FORNI ELETTRICI / THE ELETRIC OVENS

PM 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105	F45E	M90L - M130L	NEAP KX
PD 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105	F50E-F55E-F100E-F105E	P60L UM-P80L UM-P120L UM	X KX
iD 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105/M	R14E	F30L UM	
iD 60.60-72.72-65.105-105.65105.105/D	T64E - T75E - TT96E - TT98E	F60-80L UM	MODULO HI-TECH AC
NEAPOLIS 6 - NEAPOLIS 9	T97E	F45-50-100L UM	RIALTO HI-TECH BCD
P60E-P80E	LINK - LINK H	F55-105L UM	AMALFI HI-TECH ABC
P120E A-B-C		S50L UM - S100L UM - S105L UM -	BAKY 5TE
AMALFI A-B-C-D	L72.72-65.105-105.105-105.65	S120L UM - S125L UM	AHL-MHL-RHL
S50E - S100E - S105E - S120E- S125E	L60.60 - LU60.60		AHL UM - MHL UM - RHL UM
S50R - S100R - S105R - S120R - S125R	NEAPOLIS 6L - NEAPOLIS 9L	KX60.60-72.72-65.105-105.65-105.105	F60-80L
X100E	AMALFI L-P60L-P80L-P120L	P60KX-P80KX-P120KX	AHKX MHKX RHKX
M90E A-C	P110L - P150L	AMALFI KX	iB 5TE
M130E A-B-C	S50L - S100L - S105L - S120L -	M90KX - M130KX	
F30E-F60E-F80E	S125L	F-S KX	

**sono conformi alle seguenti direttive /
are in accordance with the directives :**

- Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE e successive modifiche
Low-tension directive 2014/35/EU and next modifications
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE e successive modifiche
Electromagnetic compatibility directive 2014/30/EU and next modifications

Mondolfo 21st February 2022

Mario Moretti
Amministratore - Moretti Forni S.p.A.

Wir erklären in alleiniger Verantwortung, daß das Produkt, auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden Normen <> oder normativen Dokumenten übereinstimmt. Gemäß den Bestimmungen der Richtlinien <>.

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que le produit auquel se réfère cette déclaration est conforme à aux normes <> ou autres documents normatifs conformément aux dispositions de des Directives <>.

Nosotros declaramos bajo nuestra única responsabilidad que el producto a que hace referencia esta declaración está conforme con las normas <> u otros documentos normativos siguiendo las estipulaciones de las directivas <>.

We declare under sole responsibility that the products to which this declaration relates is in conformity with the following standards <> following the provisions of the directives<>.

Vi deklarerar härmed vårt fulla ansvar för att den produkt till vilken denna deklaration hänvisar är i överensstämmelse med standarddokument <>, eller andra normativa dokument som följer de krav som framställs i Direktiv <>.

Wij verklaren als enige aansprakelijke, dat het produkt waarop deze verklaring betrekking heeft, voldoet aan de volgende normen <> of andere normatieve documenten, overeenkomstig de bepalingen van Richtlijnen <>.

Vi erklærer oss alene ansvarlige for at produktet som denne erklæringen gjelder for, er i overensstemmelse med følgende normer <> eller andre normgivende dokumenter som følger bestemmelsene i direktivene <>.

Ilmoitamme yksinomaisella vastuullamme, että tuote, jota tämä ilmoitus koskee, noudattaa seuraavia standardeja <> tai muita ohjeellisia asiakirjoja, jotka noudattavat direktiivinsä <> säädöksiä.

Vi erklærer os eneansvarlige for, at dette produkt, som denne deklaration omhandler, er i overensstemmelse med den følgende standarder <> eller andre normative dokumenter ifølge bestemmelserne i direktiver <>.

Nós declaramos, e assumimos a responsabilidade, que o produto ao qual se refere esta declaração, está de acordo com as normas <> ou documentos normativos seguintes, segundo as determinações das directrizes <>.

Εμείς δηλώνουμε με αποκλειστική ευθύνη, ότι το προϊόν στο οποίο αναφέρεται η δήλωση αυτή, συμφωνεί με τον ακόλουθο τους ακόλουθους τύπους <> ή άλλα κανονιστικά έγγραφα, σύμφωνα με τις διατάξεις των Οδηγιών <>.

INDICE

01	SPECIFICHE TECNICHE	2
02	INSTALLAZIONE	2
03	FUNZIONAMENTO	3
04	MANUTENZIONE ORDINARIA	6
05	MANUTENZIONE STRAORDINARIA	8
06	CATALOGHI RICAMBI	9

Congratulazioni per l'acquisto di questa esclusiva apparecchiatura Made in Italy. Ha scelto l'attrezzatura che coniuga le migliori qualità tecniche con la massima facilità d'utilizzo. Vi auguriamo la più grande soddisfazione.

Nota:

Il presente manuale è predisposto per la lettura in cinque lingue. Istruzioni originali in Italiano e traduzioni delle istruzioni originali in Inglese, Francese, Tedesco e Spagnolo.

Per una miglior chiarezza e lettura, il presente manuale, potrebbe essere fornito in più parti separate e può essere spedito via mail contattando la Ditta Costruttrice.

GARANZIA

Norme e regolamentazione

La garanzia è limitata alla pura e semplice sostituzione franco fabbrica del pezzo eventualmente rotto o difettoso, per ben accertato difetto di materiale o costruzione. **Non sono coperte da garanzia le eventuali avarie causate dal trasporto effettuato da terzi, da erronea installazione e manutenzione, da negligenza o trascuratezza nell'uso, da manomissioni da parte di terzi. Inoltre sono esclusi dalla garanzia: i vetri, le calotte, le lampadine, i piani in refrattario, le guarnizioni e quanto altro in dipendenza del normale logorio e deperimento dell'impianto e di ogni suo accessorio; nonché la manodopera necessaria alla sostituzione di eventuali parti in garanzia.**

La garanzia decade se il compratore non è in regola con i pagamenti e per i prodotti eventualmente riparati, modificati o smontati anche solo in parte senza autorizzazione scritta preventiva. Per ottenere l'intervento tecnico in garanzia, dovrà essere inoltrata richiesta scritta al concessionario di zona o alla Direzione Commerciale.

ATTENZIONE

Questa dizione indica pericolo e verrà utilizzato tutte le volte che viene coinvolta la sicurezza dell'operatore.

NOTA

-Questa dizione indica cautela e vuole richiamare l'attenzione su operazioni di vitale importanza per un funzionamento corretto e duraturo dell'apparecchiatura.

GENTILE CLIENTE

Prima di iniziare l'utilizzo di questo forno, leggere il presente manuale.

Per la sicurezza dell'operatore, i dispositivi dell'apparecchiatura devono essere tenuti in costante efficienza.

Questo libretto ha lo scopo di illustrare l'uso e la manutenzione; l'operatore ha il dovere e la responsabilità di seguirlo.

Il costruttore si avvale della facoltà di apportare variazioni alla produzione ed al manuale, senza che ciò comporti l'obbligo di aggiornare la produzione ed i manuali precedenti.

ATTENZIONE!

1. Quanto descritto riguarda la vostra sicurezza.
2. Leggere attentamente prima dell'installazione e prima dell'uso dell'apparecchiatura.
3. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
4. L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale qualificato.
5. Quest'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il qual è stata espressamente concepita, e vale a dire per la cottura di pizze o prodotti alimentari analoghi. Questa apparecchiatura è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, mense, ospedali e in imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione di massa continua di alimenti. E' vietato eseguire cotture con prodotti contenenti alcool. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
6. L'apparecchiatura è destinata unicamente all'uso collettivo e deve essere usata da un utilizzatore professionale qualificato ed addestrato all'uso della stessa. L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali, siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza. I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
7. Per l'eventuale riparazione rivolgersi esclusivamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal Costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
8. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
9. In caso di guasto e/o cattivo funzionamento disattivare l'apparecchio astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione o d'intervento diretto.
10. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o trasferito ad un altro proprietario o se dovesse traslocare e lasciare installata l'apparecchiatura, assicurarsi sempre che il libretto accompagni l'apparecchio in modo che possa essere consultato dal nuovo proprietario e/o dall'installatore.
11. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica abilitato dalla ditta costruttrice, in modo da prevenire ogni rischio.
12. In fase di installazione, se si verificano disturbi su apparati che condividono la stessa alimentazione, valutare che al punto di interfaccia ci sia un'impedenza opportuna e che la capacità della corrente di servizio sia opportunamente dimensionata in modo da rendere le emissioni dell'apparecchiatura conformi alle norme EN 61000-3-11, EN 61000-3-12 e successive modifiche.

1 SPECIFICHE TECNICHE

1.1 DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE

L'apparecchiatura è costituita da più moduli sovrapposti:

- Cappa
- Camera/e di cottura
- Base
- Cavalletto o cella di lievitazione

Ogni modulo camera di cottura è totalmente indipendente, ha la regolazione della temperatura di tipo elettronico, è dotato di termostato di sicurezza, di uno sportello a battente incernierato in basso.

Internamente la camera, a secondo dei modelli, può essere tutta in lamiera, con il piano di cottura in refrattario o in lamiera bugnata.

Il cavalletto costituito da una struttura di acciaio ed è dotato di guide portateglie.

La cella di lievitazione è costituita da una struttura di acciaio, è pannellata, ha guide portateglie ed è dotata di termostato per il riscaldamento.

1.2 DIRETTIVE APPLICATE

Questa apparecchiatura è conforme alle direttive:

- Direttiva bassa tensione 2014/35/UE (ex 2006/95/CE)
- Direttiva compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE (ex2004/108/CE)

1.3 POSTAZIONI DI LAVORO

Le apparecchiature vengono programmate dall'operatore sui quadri comandi posti sulla parte frontale dell'apparecchiatura e durante il loro funzionamento devono essere sorvegliate.

Gli sportelli di accesso delle apparecchiature sono posti sulla parte frontale dell'apparecchiatura.

1.4 MODELLI

I modelli previsti sono:

PIZZERIA E PASTICCERIA

1.5 DIMENSIONI DI INGOMBRO E PESI (Vedi Tabelle)

1.5.1 P60E-P80E

1.5.2 P120E

1.5.3 AMALFI

1.6 DATI TECNICI (Vedi Tabelle)

1.7 IDENTIFICAZIONE

Per qualsiasi comunicazione con il produttore o con i centri assistenza citare sempre il NUMERO DI MATRICOLA dell'apparecchiatura che è apposto sulla targhetta fissata nella posizione in fig.1.

1.8 ETICHETTATURE

Nei punti mostrati in fig.2, l'apparecchiatura è dotata di targhette di attenzione riguardanti la sicurezza.



ATTENZIONE! Nella superficie dell'apparecchiatura è presente un pericolo di ustione dovuto alla presenza di elementi a temperatura elevata. Per qualsiasi tipo d'intervento o qualsiasi operazione attendere che l'apparecchiatura scenda alla temperatura ambiente ed utilizzare sempre opportuni dispositivi di protezione individuale (guanti, occhiali...).



ATTENZIONE! Presenza di tensione pericolosa. Prima di effettuare qualsiasi operazioni di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente al forno e/o alla cella di lievitazione ed attendere che

l'apparecchiatura scenda alla temperatura ambiente. Utilizzare sempre opportuni dispositivi di protezione (guanti, occhiali...).

NOTA: Solo per camere di cottura provviste di vaporiera.



ATTENZIONE! Per evitare l'ebollizione, non utilizzare contenitori riempiti con liquidi o cibi che si liquefano con il calore, in quantità superiori a quelle che possono facilmente essere tenute sotto controllo.



ATTENZIONE!

Pavimento scivoloso

1.9 ACCESSORI

Le apparecchiature sono dotate dei seguenti accessori:

Modello	Accessorio
P60E-P80E-P120E (camera cottura)	vaporiera
P60E-P80E-P120E (cella)	umidificatore
CAPPA	canalizzazione
CAPPA	aspirazione

1.10 RUMORE

Quest'apparecchio è un mezzo tecnico di lavoro, che normalmente nella postazione dell'operatore non supera la soglia di rumorosità di 70 dB (A) (configurazione ad una camera di cottura).

2 INSTALLAZIONE

2.1 TRASPORTO

L'apparecchiatura viene spedita normalmente montata su bancali in legno con mezzi di trasporto via terra (fig.3).
I singoli pezzi sono protetti da un film di plastica o scatole in cartone.

2.2 SCARICO

NOTA: Al momento della consegna si consiglia di controllare lo stato e la qualità dell'apparecchiatura.

Sollevarre l'apparecchiatura utilizzando solo ed esclusivamente i punti indicati in fig.4.

2.3 SPECIFICHE AMBIENTALI

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura è consigliabile che i valori ambientali abbiano i seguenti limiti:

Temperatura di esercizio: +10° C ÷ +40°C

Umidità relativa: 15% ÷ 95%

2.4 POSIZIONAMENTO, MONTAGGIO E SPAZI MANUTENTIVI

ATTENZIONE! Durante il posizionamento, il montaggio e l'installazione sono da rispettare le seguenti prescrizioni:

- Leggi e norme vigenti relative ad installazioni di apparecchiature elettriche
- Direttive e determinazioni dell'ente erogatore di elettricità
- Regolamenti edilizi ed antincendio locali
- Prescrizioni vigenti antinfortunistico
- Determinazioni vigenti del CEI

ATTENZIONE! L'apparecchiatura deve essere installata su una superficie stabile, piana e in bolla. L'apparecchiatura non deve mai venire a contatto con materiali infiammabili o combustibili.

ATTENZIONE! Nel caso in cui il supporto venga fornito smontato, attenersi rigorosamente alle specifiche di montaggio dichiarate nelle istruzioni in dotazione.

Togliere dai pannelli esterni del forno la pellicola protettiva staccandola lentamente per rimuovere totalmente il collante.

Qualora ciò non accadesse, togliere perfettamente i residui di colla usando kerosene o benzina.

I singoli moduli prescelti per la configurazione del forno devono essere sovrapposti come specificato in figura 5, infilando i piedini di riferimento di ciascun modulo nella sede di quello sottostante (part.A - fig.5).

Una volta sovrapposti i singoli moduli avvitare il modulo superiore cappa sul modulo camera sottostante come indicato in figura 5 (part.B). Inoltre il forno va posizionato in un luogo ben areato ad una distanza minima di 10 cm dalla parete laterale sinistra e di fondo e 50 cm dalla parete destra (fig.6). Questa distanza di 50 cm è indispensabile per garantire l'accessibilità in caso di lavori di manutenzione.

Tenere conto che per effettuare alcune operazioni di pulizia/manutenzioni queste distanze devono essere maggiori di quelle riportate, pertanto va considerata la possibilità di poter spostare il forno per poterle effettuare.

2.5 COLLEGAMENTI

2.5.1 COLLEGAMENTO SCARICO VAPORI

ATTENZIONE! Il collegamento dello scarico vapori deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato.

Il tubo per lo scarico dei vapori si trova sul retro del forno (part.C - fig.7). Inserire l'anello forato (part.B - fig.7) nello scarico dei vapori e procedere al collegamento.

NOTA: Si consiglia di collegare lo scarico vapori con una canna fumaria o con l'esterno mediante un tubo di diametro minimo di 150 mm.

Questo tubo deve essere inserito tramite l'anello (part.A - fig.7) nell'interno della condotta di scarico del forno. Anche eventuali prolungamenti devono essere eseguiti in modo che i tubi superiori entrino in quelli inferiori, come già visto per il collegamento precedente. Se la condotta esterna per lo scarico dei vapori è molto lunga, è opportuno applicare alla base del tubo di scarico dei vapori un tubicino di plastica per lo scarico della condensa (part.D - fig.7). Quest'ultima operazione deve essere eseguita prima dell'innesto della condotta.

2.5.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO

ATTENZIONE! Il collegamento elettrico deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato in osservanza delle vigenti prescrizioni CEI.

Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che il sistema di messa a terra sia realizzato in accordo alle norme europee EN.

Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che l'interruttore generale dell'impianto a cui va collegato il forno sia in posizione "off".

La targhetta matricola contiene tutti i dati necessari per un corretto collegamento.

2.5.2.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO CAMERA DI COTTURA

ATTENZIONE! E' necessario installare per ogni singolo elemento di cottura, un interruttore generale quadripolare con fusibili o un interruttore automatico idoneo ai valori riportati sulla targhetta, che permetta di scollegare i singoli apparecchi dalla rete e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

NOTA: Il dispositivo scelto dovrebbe trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile.

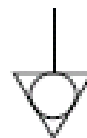
La camera di cottura viene consegnata con il voltaggio richiesto segnalato sulla targhetta matricola (fig.1).

Per effettuare il collegamento elettrico, rimuovere il coperchio di protezione posizionato sul lato posteriore della camera di cottura (fig.8). Il cavo di collegamento deve essere fornito dall'installatore.

Per il collegamento alla rete elettrica è necessario installare una spina standardizzata alle norme vigenti.

Inserire nell'apposito foro passacavo (Part.B-fig.9) il cavo di sezione adeguata (Vedi dati tecnici) e collegarlo poi alla morsettieria come illustrato rispettivamente in figura 10 e 11.

Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale, il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro dell'apparecchiatura con il simbolo MORSETTO PER IL COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore nominale di $\pm 5\%$.

ATTENZIONE! Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma HO7RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo (vedi dati tecnici).

2.5.2.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO CELLA DI LIEVITAZIONE

ATTENZIONE! E' necessario installare per la cella, un interruttore generale bipolare con fusibili o un interruttore automatico idonei ai valori riportati sulla targhetta.

NOTA: Il dispositivo scelto dovrebbe trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile.

La cella di lievitazione viene consegnata con voltaggio di V230 1N 50/60 Hz come segnalato sulla targhetta sul fianco (fig.1).

Per il collegamento elettrico, togliere il coperchio di protezione posto sul lato posteriore della cella (fig.12).

Il cavo di collegamento deve essere messo a disposizione dall'installatore.

Per il collegamento alla rete elettrica è necessario installare una spina standardizzata alle norme vigenti.

Inserire nell'apposito foro passacavo (Part.B-fig.13) un cavo di sezione idonea (Vedi dati tecnici), e collegarlo poi alla morsettieria come illustrato in figura 14.

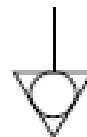
Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore nominale di $\pm 5\%$.

ATTENZIONE! Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma HO7RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo (vedi dati tecnici).

ATTENZIONE! E' indispensabile collegare correttamente l'apparecchiatura a terra.

A tale scopo, sulla morsettieria di allacciamento, è collocato l'apposito morsetto (Fig.10-11-14) con il simbolo al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra.

Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale, il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro dell'apparecchiatura con il simbolo MORSETTO PER IL COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



2.5.2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO CAPPASPIRANTE

ATTENZIONE! E' necessario installare per la cappa aspirante, un interruttore generale bipolare con fusibili o un interruttore automatico idonei ai valori riportati sulla targhetta.

NOTA: Il dispositivo scelto dovrebbe trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile.

La cappa aspirante viene consegnata con voltaggio di V230 1N 50/60 Hz come segnalato sulla targhetta sul fianco (fig.1).

Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, ad apparecchiatura funzionante, non si discosti dal valore nominale di $\pm 5\%$.

ATTENZIONE! E' indispensabile collegare correttamente l'apparecchiatura a terra.

2.5.3 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRAULICA (solo per camere di cottura provviste di vaporiera)

Il collegamento alla rete idraulica deve essere effettuato secondo le normative in vigore ed i tubi flessibili per la connessione alla rete idrica devono essere conformi alla IEC 61770 e successive modifiche.

ATTENZIONE! Utilizzare esclusivamente il tubo dato in dotazione all'apparecchiatura. In ogni caso non utilizzare mai tubi usati.

ATTENZIONE! E' necessario installare a monte dell'apparecchiatura un rubinetto d'intercettazione acqua.

Il bocchettone 3/4 gas maschio per l'approvvigionamento dell'acqua si trova sulla parte posteriore dell'apparecchiatura (Fig.15) e la pressione d'esercizio deve essere compresa tra 1 e 1,5 bar.

ATTENZIONE! Pressioni più alte del previsto possono creare situazioni pericolose per le persone o dannose per l'apparecchiatura.

Per il collegamento deve essere utilizzata acqua dolce.

E' preferibile una tubazione flessibile per evitare anche le piccole variazioni di pressione nell'approvvigionamento d'acqua.

Lasciar scorrere l'acqua nella condotta prima di collegare l'apparecchiatura.

Un collegamento effettuato con acqua non dolcificata provoca una rapida calcificazione nelle condotte.

ATTENZIONE! Al fine di eliminare problematiche di corrosione è opportuno che l'indice di Langelier riferito all'acqua utilizzata deve essere compreso fra 0 e +0,2.

Sulla parte posteriore dell'apparecchiatura è previsto un attacco per lo scarico dell'acqua a cui collegare un tubo resistente alla temperatura.

NOTA: Lo scarico dell'acqua è dotato di un rubinetto che durante l'utilizzo dell'apparecchiatura deve rimanere aperto.

NOTA: Il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche sopra riportate non siano rispettate.

3 FUNZIONAMENTO

3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO

ATTENZIONE! La permanenza dell'apparecchiatura in condizioni di bassa temperatura ambientale può causare l'intervento del termostato di sicurezza. Prima di avviarlo, controllare e se è necessario riarmare.

ATTENZIONE! Prima di iniziare le fasi di avviamento e programmazione dell'apparecchiatura si deve verificare che:

- tutte le operazioni di collegamento elettrico e messa a terra siano state eseguite correttamente.
- tutte le operazioni di collegamento scarico vapori siano state eseguite correttamente.

Tutte le operazioni di controllo devono essere eseguite da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza.

ATTENZIONE!

- Mentre l'apparecchiatura è in funzione deve essere sorvegliata.

ATTENZIONE! In occasione di danneggiamento di un qualsiasi vetro in dotazione all'apparecchiatura, sospendere immediatamente l'utilizzo, eliminare il prodotto appena cotto e in cottura e procedere ad una pulizia accurata al fine di escludere contaminazione pericolosa.

NOTA: Non utilizzare l'apparecchiatura nel caso di vetro portalampana danneggiato o assente.

- Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchiatura diventano calde, in particolare il vetro, pertanto prestare attenzione a non toccarle per non ustionarsi.

- All'apertura della porta tenersi a distanza di sicurezza da eventuali vapori ustionanti che potrebbero fuoriuscire dalla camera di cottura.

- Non fare avvicinare all'apparecchiatura persone non addette.

Per una maggiore uniformità si consiglia di evitare temperature superiori rispetto a quelle previste per il tipo di prodotto in cottura.

3.2 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA SENZA VAPORIERA

Sul montante destro anteriore della camera di cottura sono situati due quadri comandi come mostrato in figura 17.

1. Interruttore generale (ON/OFF).
2. Termostato di sicurezza (Reset).
3. Regolazione temperatura (+ up / - down).
4. Display della temperatura impostata (Set Point °C).
5. Regolazione della potenza cielo (ceiling).
6. Display della regolazione della potenza cielo.
7. Regolazione della potenza platea(floor).
8. Display della regolazione della potenza platea.

9. Tasto accensione/spengimento resistenze (start/stop).
10. Economizzatore (Economy).
11. Tasto accensione/spengimento camera cottura (light).
12. Display della temperatura interna camera cottura.
13. Tasto M (manual).
14. Tasto P (programs).
15. Tasto Timer

NOTA: La strumentazione elettronica consente una regolazione più precisa e puntuale del forno. Però, per la sua natura è una strumentazione più delicata rispetto a quella tradizionale. Per una conservazione migliore della stessa, si consiglia di azionare i pulsanti sul pannello elettronico con una leggera pressione delle dita evitando colpi o pressioni eccessive.

a) Accendere l'interruttore generale (fig.17 part.1) sul quadro superiore e sia l'interruttore stesso che il pannello elettronico sottostante si illuminano.

Il Pirometro ci permette di utilizzare il Forno in modalità "MANUAL" oppure "PROGRAMS" richiamando l'esecuzione di uno dei programmi di cottura presenti in memoria.

Sul Pirometro sono presenti due pulsanti "M" (manual fig.17 part.13) e "P" (programs fig. 17 part.14) premendo i quali si passa da una modalità all'altra. Il led associato a ciascun pulsante ci indica, in ogni momento, quale delle due modalità è selezionata.

All'accensione del forno il pirometro si porta nella situazione esistente prima dell'ultimo spegnimento (il led acceso ci indica se si tratta del "Manual" o del "Programs").

3.2.1 PRIMA ACCENSIONE

Per la prima accensione dell'attrezzatura e per le successive accensioni dopo un periodo prolungato di inattività è indispensabile rispettare la seguente procedura di riscaldamento:

- Impostare la temperatura a 60°C (140°F) e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Aumentare la temperatura a 90°C (195°F) e lasciare in funzione la camera per circa 2 ore. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Aumentare la temperatura a 150°C (305°F) e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Aumentare la temperatura a 250°C (485°F) e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Aumentare la temperatura a 270°C (520°F) e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- (Solo pizzeria) aumentare la temperatura a 400°C (755°F) e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Attendere che la temperatura scenda ai valori di temperatura ambiente prima di iniziare le successive accensioni. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.

Questa procedura permette di eliminare l'umidità accumulatasi nel forno durante il periodo di produzione, stoccaggio e spedizione.

NOTA: Durante le precedenti operazioni potrebbero generarsi odori sgradevoli. Areare bene il locale.

ATTENZIONE! Evitare aperture della porta per periodi prolungati specialmente ad alte temperature per evitare pericoli di ustioni e surriscaldamento dei componenti in prossimità della porta.

ATTENZIONE! Il forno può essere utilizzato per la prima cottura solo dopo aver effettuato le precedenti operazioni che sono assolutamente indispensabili per un perfetto funzionamento.

ATTENZIONE! Non effettuare mai cotture alla prima accensione dell'attrezzatura e per le successive accensioni dopo un periodo prolungato di inattività.

NOTA: Nelle successive accensioni per prolungare la durata dei componenti (piani refrattari...) occorre evitare riscaldamenti troppo bruschi. Ogni volta prima di raggiungere il set point di cottura stazionare per almeno 40 minuti ad una temperatura compresa tra i 120°C (250°F) e 160°C (320°F).

3.2.2 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA SENZA VAPORIERA: MODALITA' MANUAL

- b) Impostare la temperatura di cottura desiderata azionando i pulsanti (fig.17 part.3). Tale valore compare sul display luminoso di destra (fig.17 part.4).
- c) Regolare i valori di potenza del cielo (fig.17 part.5) e della platea (fig.17 part.7). Questi valori vanno da 0 (potenza disinserita) a 9 (potenza massima) e compaiono rispettivamente sui display luminosi (fig.17 part.6) e (fig.17 part.8).
L'utilizzo delle resistenze del cielo e della platea è evidenziato da un puntino nell'angolo inferiore destro del display (fig.17 part.6) e (fig.17 part.8).
L'accensione e lo spegnimento del puntino luminoso stanno a testimoniare l'assorbimento o il non-assorbimento di potenza delle resistenze.
La regolazione separata della potenza del cielo e della platea consente di avere molta elasticità nell'utilizzo del forno permettendo di personalizzare la cottura.
- d) Inserire l'alimentazione della camera tramite il tasto di accensione (fig.17 part.9): nell'angolo superiore destro si illumina un led rosso.
- e) Quando la temperatura interna della camera di cottura (fig.17 part.12) raggiunge la temperatura fissata (4) l'alimentazione si disinserisce e il led luminoso (fig.17 part.6 e 8) si spegne.
Quando la temperatura all'interno della camera scenderà (fig.17 part.12) l'alimentazione si inserirà nuovamente in automatico e il led si riaccenderà.
- f) Il sistema di controllo del forno è provvisto di un economizzatore che può inserirsi automaticamente o può essere inserito manualmente.

f.1) Inserimento automatico dell'economizzatore

Quando la somma dei valori fissati per la potenza del cielo (fig.17 part.6) e della platea (fig.17 part.8) è uguale od inferiore a 9, l'economizzatore entra in funzione automaticamente e si accende in continuo un led rosso sull'angolo superiore destro del tasto (fig.17 part.10).

Questo vuol dire che le resistenze nel cielo e nella platea non vengono mai alimentate contemporaneamente e quindi il forno opera con un impegno di potenza ridotto di circa la metà.

f.2) Inserimento manuale dell'economizzatore

Quando la somma dei valori fissati per la potenza del cielo (fig.17 part.6) e della platea (fig.17 part.8) è superiore a 9 le resistenze vengono alimentate secondo i valori impostati.

In questo caso è possibile inserire manualmente l'economizzatore premendo il tasto Economy (fig.17 part.10).

Il led rosso nell'angolo superiore destro del tasto lampeggerà e i valori impostati per il cielo (fig.17 part.6) e per la platea (fig.17 part.8) verranno ridotti proporzionalmente ai valori fissati portandoli ad una somma pari o inferiore a 9. Il forno opererà così con un impegno di potenza ridotto di circa la metà. Basterà spingere il tasto Economy (fig.17 part.10) nuovamente e l'economizzatore si disinserirà, il led rosso si spegne e verranno ristabiliti i valori precedentemente impostati per il cielo (fig.17 part.6) e per la platea (fig.17 part.8).

Quando l'economizzatore è già stato inserito manualmente (il led rosso sul tasto 10 lampeggia) e si interviene sui pulsanti di regolazione del cielo (fig.17 part.5) e della platea (fig.17 part.7), l'economizzatore ripartirà nuovamente i valori in automatico riportando sempre la somma pari o inferiore a 9.

Disinserendo l'economizzatore manuale i valori che compariranno saranno quelli impostati con l'ultima modifica.

L'inserimento manuale dell'economizzatore è estremamente utile in quei momenti di scarso lavoro o pausa, quando non è richiesta la potenza massima ma si vuole mantenere il forno ad una certa temperatura in modo che sia pronto per essere riportato velocemente allo stato necessario richiesto dal lavoro abituale.

NOTA: La funzione "Economy" viene tolta quando si passa da "Manual" a "Programs" e viceversa inoltre anche quando si passa da un programma ad un altro e /o quando si "salva" un programma. Quando ci si trova in cottura se si passa alla visualizzazione dei programmi o alla modifica del programma in esecuzione, la funzione Economy viene momentaneamente disabilitata per poi tornare attiva, in automatico, quando si torna alla visualizzazione della temperatura del forno.

- g) La regolazione della temperatura (fig.17 part.4) della camera di cottura è fissata per una temperatura massima di 450°C (845°F). Qualora si superi tale soglia massima per anomalia, interviene il termostato di sicurezza (fig.17 part.2) che blocca il funzionamento del forno spegnendolo.
Tutti i led luminosi del quadro comandi inferiore inizieranno a lampeggiare in segno di allarme. Attendere che il forno si raffreddi.
Svitare il cappuccio del termostato di sicurezza (fig.17 part.2), inserire un cacciavite o un'asta sottile all'interno del foro e praticare una pressione.

Il pulsantino presente all'interno riarmerebbe il termostato, il quadro inferiore smetterà di lampeggiare e il forno ripartirà normalmente.

Riposizionare il cappuccio di protezione (fig.17 part.2) sopra il termostato di sicurezza onde evitare che questo strumento possa deteriorarsi e compromettere il funzionamento del forno.

ATTENZIONE! Se tale operazione viene effettuata a forno ancora in temperatura senza attendere il raffreddamento, il termostato di sicurezza manuale non consentirà il riarmo del forno. Se l'anomalia si ripete è necessario richiedere l'intervento del servizio di assistenza tecnica.

h) Il tasto "light" (fig.17 part.11) serve per accendere e spegnere l'illuminazione all'interno della camera di cottura.

i) Per spegnere il forno è sufficiente spegnere l'interruttore generale (fig.17 part.1).

Alla riaccensione il quadro comandi si presenterà nello stesso stato in cui si è lasciato al momento dello spegnimento precedente.

3.2.3 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA SENZA VAPORIERA: MODALITA' PROGRAMS

Dal quadro comandi è possibile effettuare la memorizzazione di n°20 programmi di cottura diversi, per ciascun programma potremo impostare: il valore della temperatura di Set Point, il valore della potenza del cielo, il valore della potenza della platea e il Timer di cottura. Una volta memorizzato un generico programma, al suo richiamo, automaticamente, troveremo i valori precedentemente impostati per la cottura.

MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA

- 1) Premere il tasto "P" (fig.17 part.14). Sul display di sinistra compare il numero dell'ultimo programma utilizzato, i display di destra visualizzano la temperatura di set point e la potenza di cielo e platea impostata per tale programma (se si preme ancora il tasto "P" si passa al programma successivo, così di seguito fino a scorrere tutti i 20 programmi della memoria).
- 2) Una volta posizionati sul n° di programma voluto (supponiamo il n°5) regolare con la modalità vista al punto 3.2b e 3.2c il valore della temperatura di cottura e i valori di potenza per "cielo" e "platea"
- 3) Premere a lungo (per almeno 2 sec fino ad udire un suono breve sul cicalino) il tasto "P" (fig.17 part.14), in questo modo il programma appena impostato, viene memorizzato.
- 4) Al programma può essere associato anche il "Timer di cottura" per impostarlo premere il tasto Timer (fig.17 part.15), sul display di sinistra compare la scritta "OFF" su quello di destra il tempo di cottura espresso in: MINUTI "virgola" SECONDI che è possibile modificare utilizzando i tasti sotto il display (freccia su e freccia giù). Premendo il tasto Timer (fig.17 part.15) per la seconda volta è possibile impostare l'ora di accensione. Premendo il tasto Timer per la terza volta si ritorna al programma voluto.
- 5) Premere a lungo (per almeno 2 sec fino ad udire un BIP) il tasto "P" (fig.17 part.14), in questo modo il programma appena impostato, Timer di cottura compreso, viene memorizzato.

NOTA: Quando viene messo in esecuzione un generico programma, se a questo è associato anche il "Tempo di cottura" per dare il via al timer si procede come per la modalità "Manuale" descritta al punto 3.7.4

UTILIZZO DI UN PROGRAMMA

- 1) Premere il tasto "P" (fig.17 part.14) più volte fino a visualizzare il programma di cottura voluto
- 2) Inserire l'alimentazione della camera tramite il tasto di accensione (fig.17 part.9): nell'angolo superiore destro si illumina un led rosso.

NOTA: sul display di sinistra non è più visualizzato il numero del programma ma la temperatura effettiva del forno che lampeggia fin tanto che questa non raggiunge la temperatura di set point impostata. (n° 4 "Beep" segnalano il raggiungimento della temperatura di set point)
Il led verde accanto al tasto "P" resta acceso ad indicarci che si sta utilizzando uno dei programmi
Se durante l'esecuzione di un programma si vuole vedere quale sia il programma utilizzato è sufficiente premere il tasto "P". Si torna alla normale visualizzazione premendo il tasto "Start".

3.3 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA CON VAPORIERA

Per l'utilizzo della camera di cottura con vaporiera valgono tutte le istruzioni sopra riportate nel punto.3.2.

Il quadro comandi elettronico si differenzia per la presenza del tasto "BOILER/STEAM" al posto del tasto "MANUAL" preposto all'utilizzo

della vaporiera (fig.17a part.13), mentre il tasto "ECONOMY" assume anche la funzione di "MANUAL" (fig.17a part.10)

- tasto 13: accensione boiler e azionamento vaporiera (steam).
- tasto 10: inserimento funzione Economy e, se premuto per 3 secondi predisposizione al funzionamento "MANUALE"

3.3.1 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA CON VAPORIERA: MODALITA' MANUAL

Dopo aver eseguito le operazioni a), b), c), d), riportate al punto 3.2, per utilizzare la vaporiera effettuare le seguenti operazioni:

- l) premere e mantenere premuto per 3 secondi il tasto "Economy/Manual" (fig.17a part.10) per entrare nella funzione "Manuale"
- m) accendere il boiler della vaporiera premendo il tasto "Boiler/Steam" (fig.17a part.13). Il led luminoso verde si accende in modalità lampeggiante quando il led si illumina in modo continuo significa che il boiler ha raggiunto la temperatura di esercizio all'utilizzo della vaporiera;
- n) premere il tasto (fig.17a part.13) per ottenere una immissione di vapore all'interno della camera di cottura (la vaporizzazione dura 3 secondi)
- o) Tenendo premuto il tasto (17a part.13) per 3 secondi il boiler si spegne.

3.3.2 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA CON VAPORIERA: MODALITA' PROGRAMS

Tutte le funzioni di programmazione restano quelle indicate al paragrafo 3.2. Inoltre per ciascun programma è possibile impostare le immissioni di vapore durante l'esecuzione di un programma procedendo come di seguito indicato:

- Premendo il tasto "Boiler/Steam" (fig.17a part.13) è possibile impostare, uno dopo l'altro, il tempo delle tre vaporizzazioni da eseguire durante la cottura. Il tempo è espresso in M.SS fino ad una durata di 9 minuti e 59 secondi passando quindi a MM.S fino ad un massimo di 99 minuti. L'intervallo tra una vaporizzazione e l'altra non può essere inferiore ai 15 minuti.

- I tempi delle vaporizzazioni hanno come inizio il termine della precedente vaporizzazione (l'istante iniziale dell'esecuzione del programma per la prima vaporizzazione).

- Per memorizzare il programma impostato è necessario premere il tasto "P" per 3 secondi (fig.17a part.14)

NOTA: Se un programma prevede delle vaporizzazioni, l'accensione del boiler avverrà automaticamente.

- Per spegnere il boiler occorre andare in modalità manuale ed eseguire le operazioni riportate al punto 3.3.1 (o).

3.4 SCARICO DEI VAPORI

Lo scarico dei vapori che si formano all'interno della camera di cottura viene azionato dal pomello situato sul montante sinistro anteriore del forno (fig.16).

Con il pomello tirato verso l'esterno (fig.16) lo scarico è aperto, con il pomello spinto verso il forno (fig.16) lo scarico è chiuso.

3.5 MESSA IN FUNZIONE CELLA DI LIEVITAZIONE

Sul montante destro anteriore della cella di lievitazione è situato un quadro comandi come mostrato in figura 18.

1. Spia luminosa (ON/OFF).
 2. Interruttore di accensione/spengimento dell'illuminazione interna (light).
 3. Termostato di accensione e regolazione
- a) Accendere la cella di lievitazione girando il termostato (fig.18 part.3), si accende la spia (fig.18 part.2).
 - b) Impostare la temperatura desiderata fino ad un massimo di 65°C (150°F).
 - c) Per spegnere la cella di lievitazione portare il termostato (fig.18 part.3) a zero.

ATTENZIONE! Evitare il contatto con le resistenze poiché probabili cause di ustioni.

3.6 MESSA IN FUNZIONE CELLA DI LIEVITAZIONE CON UMIDIFICATORE

Sul montante destro anteriore della cella di lievitazione è situato un quadro comandi come mostrato in figura 19.

1. Interruttore ON/OFF umidificatore
 2. Spia luminosa cella on/off
 3. Interruttore di accensione/spengimento dell'illuminazione interna (light).
 4. Termostato di accensione e regolazione.
- a) Accendere la cella di lievitazione girando il termostato (fig.19 part.4), si accende la spia (fig.19 part.2).

b) Impostare la temperatura desiderata fino ad un massimo di 65°C (150°F).

c) Aggiungere acqua nella vaschetta dell'umidificatore all'interno della cella di lievitazione. L'acqua deve raggiungere un livello di 2-3 cm superiore al livello della resistenza.

NOTA: Ricordarsi di riempire la vaschetta dell'umidificatore per ottenere l'umidità, possibilmente con acqua decalcificata.

d) Azionare l'interruttore (fig.19 part.1) per attivare la resistenza dell'umidificatore.

e) Una volta ottenuta la quantità di umidità desiderata all'interno della cella di lievitazione, spegnere l'interruttore (fig.19 part.1). Qualora si desiderasse ulteriore umidità riattivare lo stesso interruttore.

f) Per spegnere le resistenze della cella di lievitazione portare il termostato (fig.19 part.4) a zero.

ATTENZIONE! Evitare il contatto con le resistenze poiché probabili cause di ustioni.

3.7 MESSA IN FUNZIONE CENTRALINA ELETTRONICA CON TIMER

Il quadro comandi elettronico si differenzia per l'aggiunta di un tasto (fig.17): - 15 tasto "Timer".

La centralina permette di impostare 3 timer di cottura (conto alla rovescia), l'ora attuale e l'ora di accensione giornaliera (fig.17).

3.7.1 IMPOSTAZIONE DEI 3 TIMER DI COTTURA

- Premendo una volta il tasto "Timer" (fig.17 part.15) sui display (fig.17 part.4 e 12) verrà visualizzata la scritta "OFF 000" ed un "1" sul display cielo (fig.17 part.6). Questo sta ad indicare che con i pulsanti "Up" e "down" (fig.17 part.3) possiamo impostare il primo timer di cottura in minuti.

- Premendo di nuovo il tasto "Timer" (fig.17 part.15) si visualizza il secondo timer di cottura come indica il display cielo (fig.17 part.6), che è possibile impostare come sopra.

- Una terza pressione permetterà di impostare il terzo timer di cottura.

3.7.2 IMPOSTAZIONE DELL'ORA ATTUALE

- Premendo per la quarta volta il tasto "Timer" (fig.17 part.15) sui display (fig.17 part.4 e 12) si visualizza la scritta "h 00 00" (o un generico orario); "h" sta ad indicare che si tratta dell'ora corrente: le prime due cifre si riferiscono all'ora, le seconde ai minuti.

- Premendo il pulsante "up" si imposta l'ora attuale, premendo "down" i minuti (fig.17 part.3).

3.7.3 IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI ACCENSIONE

- Premendo per la quinta volta "Timer" (fig.17 part.15) sui display (fig.17 part.4 e 12) si visualizza la scritta "o 00 00" (o un generico orario); le prime due cifre si riferiscono all'ora, le seconde ai minuti.

- Premendo il pulsante "up" si imposta l'ora di accensione, premendo "Down" i minuti (fig.17 part.3).

- Premendo per la sesta volta il tasto "Timer" (fig.17 part.15) si esce dalla funzione timer.

NOTA: Se dopo essere entrati nella procedura di impostazione non si procede oltre, dopo 10 secondi la centralina esce automaticamente da questa funzione e sui display (fig.17 part.4 e 12) tornano ad essere visualizzati temperatura e set point.

3.7.4 ATTIVAZIONE TIMER DI COTTURA

MODALITA' MANUAL

- Per attivare uno dei tre timer di cottura si deve entrare nella funzione del timer che interessa e premere il tasto "Start/stop" (fig.17 part.9) contemporaneamente al tasto "timer".

Il LED timer (fig.17 part.15) inizierà a lampeggiare indicando che c'è un timer di cottura in funzione.

- Premendo il tasto "Timer" (fig.17 part.15) potremo vedere quale timer sta lavorando ed il tempo rimasto.

- Finito il tempo del timer si spegneranno tutti i display, si accenderà il LED timer (fig.17 part.15) ed inizierà a suonare il cicalino. Si ritornerà alla condizione normale premendo il tasto "Timer"(fig.17 part.15).

MODALITA' PROGRAMS

- Per attivare il timer di cottura si deve entrare nella funzione del timer e premere il tasto "Start/stop" (fig.17 part.9) contemporaneamente al tasto "timer".

Il LED timer (fig.17 part.15) inizierà a lampeggiare indicando che c'è un timer di cottura in funzione.

- Premendo il tasto "Timer" (fig.17 part.15) potremo vedere quale timer sta lavorando ed il tempo rimasto.

- Finito il tempo del timer si spegneranno tutti i display, si accenderà il LED timer (fig.17 part.15) ed inizierà a suonare il cicalino. Si ritornerà alla condizione normale premendo il tasto "Timer" (fig.17 part.15).

NOTA: I timer di cottura non influiscono sulla cottura del forno.

3.7.5 ATTIVAZIONE DELL'OROLOGIO PER L'ACCENSIONE GIORNALIERA PROGRAMMATA

- Per attivare l'accensione programmata si devono impostare la temperatura desiderata ed i valori del cielo e della platea, si deve poi entrare nella funzione dell'ora di accensione (premere 5 volte il tasto "Timer" in manual o 1 volta in programs (fig.17 part.15), verificare l'ora di accensione impostata, quindi premere il tasto "Start/Stop" (fig.17 part.9) contemporaneamente al tasto "Timer". Il led timer (fig.17 part.15) inizierà a lampeggiare indicando che il timer di accensione è in funzione: il forno si spegnerà e sui display (fig.17 part.4 e 12) rimarrà visualizzata l'ora di accensione. All'ora indicata il forno si accenderà.
- Dopo l'attivazione del timer di accensione premendo il tasto "Timer" (fig.17 part.15) potremo vedere la temperatura e il set point.

NOTA: Per disattivare i timer e l'ora di accensione prima che sia terminata la loro funzione, basterà premere il tasto "Start/Stop" (fig.17 part.9) contemporaneamente al tasto "Timer" (fig.17 part.8).

3.8 SCELTA TRA GRADI CENTIGRADI E GRADI FAHRENHEIT

- Premendo contemporaneamente i tasti "light" (fig.17 part.11) e "+ up" (fig.17 part.3) per circa 6 secondi si visualizza l'impostazione attuale dell'unità di misura della temperatura ("°C" o "°F").
- Mantenendo premuti i tasti per altri 6 secondi si modifica l'impostazione precedente.

3.9 FERMATA

- Spegnerne gli interruttori generali del forno (fig.17 part.1) (fig.17a part.1), delle celle di lievitazione (fig.18 part.3) (fig.19 part.4) e dell'eventuale cappa aspirante.
- Aprire completamente lo scarico vapori attraverso l'apposito pomello (fig.16).
- Disinserire l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori generali esterni al forno.

4 MANUTENZIONE ORDINARIA

4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi operazioni di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente al forno e/o alla cella di lievitazione ed attendere che l'apparecchiatura scenda alla temperatura ambiente. Utilizzare sempre opportuni dispositivi di protezione (guanti, occhiali...).

Tutti gli accorgimenti sono determinanti per la buona conservazione del forno e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia.

4.2 PULIZIA ORDINARIA

Eseguite le operazioni al punto 4.1 per la pulizia ordinaria procedere come segue.

Provvedere ogni giorno a fine lavorazione, dopo il raffreddamento dell'apparecchiatura, a rimuovere accuratamente da tutte le parti eventuali residui che possano essersi creati durante la cottura utilizzando un panno o spugna inumiditi, eventualmente con acqua saponata e poi sciacquare ed asciugare, pulendo le parti satinata nel verso della satinatura.

Eseguire adeguata pulizia di tutti i componenti accessibili.

ATTENZIONE! Ogni giorno asportare accuratamente gli eventuali grassi fuoriusciti in fase di cottura in quanto causa di possibili combustioni e deflagrazioni.

ATTENZIONE! Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua o pulitori a vapore. Evitare che l'acqua o eventuali prodotti utilizzati, vengano a contatto con le parti elettriche.

E' vietato utilizzare per la pulizia detergenti nocivi alla salute.

NOTA: Non pulire i cristalli temperati degli sportelli quando sono ancora caldi.

Non utilizzare solventi, prodotti detergenti contenenti sostanze aggressive (clorate, acide, corrosive, abrasive, ecc...) o utensili che possano danneggiare le superfici; prima di riavviare prestare

attenzione a non lasciare nell' apparecchiatura quanto usato per la pulizia.

4.3 PERIODI DI INATTIVITA'

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi:

- Scollegarla dall'alimentazione elettrica.
- Coprirla per proteggerla dalla polvere.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Eseguire la pulizia prima di riutilizzarla.

ATTENZIONE

LE ISTRUZIONI SEGUENTI RELATIVE ALLA “MANUTENZIONE STRAORDINARIA” SONO STRETTAMENTE RISERVATE A PERSONALE TECNICO SPECIALIZZATO MUNITO DI REGOLARE LICENZA, RICONOSCIUTO ED ABILITATO DALLA DITTA COSTRUTTRICE.

5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Tutte le operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere eseguite con idonee attrezzature antinfortunistiche da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza, riconosciuto ed abilitato dalla ditta costruttrice. Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente al forno e/o alla cella di lievitazione.

Tutti gli accorgimenti sono determinati per la buona conservazione del forno e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia.

ATTENZIONE! Alcune operazioni di seguito elencate necessitano di almeno due persone.

5.2 PULIZIA GENERALE

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la pulizia procedere come segue. Provvedere regolarmente alla pulizia generale dell'apparecchiatura. Dopo il raffreddamento dell'apparecchio rimuovere accuratamente da tutti i componenti sia interni che esterni tutti i residui che si sono creati utilizzando un panno o spugna inumiditi, eventualmente con acqua saponata e poi sciacquare ed asciugare, pulendo le parti satinata verso della satinatura.

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

ATTENZIONE! (P60E-P80E-P120E)

In base all'utilizzo dell'apparecchiatura è opportuno, periodicamente, rimuovere i piani refrattari o piane bugnate come indicato al punto 5.3.8 e asportare al di sotto, tutti i residui causati dalle cotture.

ATTENZIONE! Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua o pulitori a vapore. Evitare che l'acqua o eventuali prodotti utilizzati, vengano a contatto con le parti elettriche.

E' vietato utilizzare per la pulizia detergenti nocivi alla salute.

NOTA: Non pulire i cristalli temperati degli sportelli quando sono ancora caldi.

Non utilizzare solventi, prodotti detergenti contenenti sostanze aggressive (clorate, acide, corrosive, abrasive, ecc...) o utensili che possano danneggiare le superfici; prima di riavviare prestare attenzione a non lasciare nell'apparecchiatura quanto usato per la pulizia.

ATTENZIONE! In presenza dell'aspiratore, periodicamente, effettuare un'accurata pulizia dell'eventuale griglia in ingresso aria e nel contesto, se presente, rimuoverla per verificare che internamente e sulla ventola non ci sia sporcizia.

5.3 SOSTITUZIONE PARTI CAMERA COTTURA

5.3.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DI ILLUMINAZIONE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la lampada di illuminazione della camera di cottura si sostituisce all'interno della camera di cottura stessa.

- Svitare la calotta (fig.21 part.A) e sostituire la lampadina (fig.21 part.B) e/o la calotta;
- Riavvitare la calotta.

5.3.2 SOSTITUZIONE PIROMETRO DIGITALE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del pirometro digitale di cottura procedere nel seguente modo:

- Svitare le due viti di fissaggio (tav.A P60E-P80E) (tav.B Amalfi) (tav.C P120E);
- Scollegare i connettori del pirometro;

- Sostituire il pirometro (part. 25-27 tav.A) (part. 25 tav.B) (part. 17-19 tav.C);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.

5.3.3 SOSTITUZIONE TERMOCOPPIA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della termocoppia procedere nel seguente modo:

- Togliere il pannello laterale (part.29 tav.A tav.B) (part.22 tav.C) svitando le quattro viti di fissaggio;
- Svitare il dado di fissaggio della termocoppia;
- Scollegare i due cavi di alimentazione della termocoppia;
- Sostituire la termocoppia (part.45 tav.A tav.C) (part.43 tav.B);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.

5.3.4 SOSTITUZIONE DEL TRASFORMATORE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del trasformatore procedere nel seguente modo:

- Togliere il pannello laterale svitando le quattro viti di fissaggio;
- Scollegare elettricamente il trasformatore;
- Sostituire il trasformatore (part.43 tav.A tav.C) (part.41 tav.B);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.5 SOSTITUZIONE DEL VETRO TEMPERATO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del vetro temperato procedere nel seguente modo:

- rimuovere le viti di fissaggio anteriori
- togliere il pannello anteriore;
- togliere la guarnizione anteriore;
- sostituire il vetro temprato rimuovendolo dalla parte anteriore;
- sostituire le guarnizioni anteriori e posteriori;
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio;

5.3.6 SOSTITUZIONE DELLA MOLLA DELLA MANIGLIA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della molla maniglia procedere nel seguente modo:

- Togliere il pannello laterale sinistro (part.29 tav.A tav.B) (part.22 tav.C) svitando le quattro viti di fissaggio;
- Scollegare la molla (part.11 tav.A) svitando i due dadi di fissaggio;
- Sostituire la molla, tarando la tensione della stessa tramite i due dadi;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio del pannello.

5.3.7 SOSTITUZIONE DELLA MOLLA DELLA MANIGLIA (P120E)

Per la sostituzione della molla della maniglia procedere nel seguente modo:

- Svitare le viti del pirometro digitale;
- Svitare le viti della scatola porta pirometro digitale;
- Svitare le viti del pannello laterale destro;
- Alzare la lana di vetro;
- Svitare il dado di fissaggio molla;
- Sostituire la molla (part.11 tav.C);
- Eseguire le operazioni inverse di rimontaggio.

5.3.8 SOSTITUZIONE DEL PIANO REFRAATTARIO O PIANO BUGNATO (P60E-P80E-P120E)

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del piano procedere nel seguente modo:

- Aprire lo sportello anteriore (tav.A tav.C);
- Sollevare il piano (part.54-55 tav.A tav.C) facendo leva con un cacciavite;
- Sostituire il piano.

5.3.9 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Verificare periodicamente la funzionalità del termostato di sicurezza.

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del termostato di sicurezza procedere come segue:

- Svitare le due viti di fissaggio (part.33 tav.C) (part.32 tav.B Amalfi);
- Scollegare i faston del termostato;
- Togliere il pannello laterale destro svitando le quattro viti di fissaggio;
- Togliere il sensore del termostato, posto all'interno della lana di roccia isolante, rimuovendo con una lama la parte di lana di roccia interessata;
- Sostituire il termostato (part.33 tav.C) (part.32 tav.A Amalfi) con il relativo sensore e la parte di lana di roccia usurata se necessario;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.10 SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE (P60E-P80E-P120E)

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione delle resistenze procedere nel seguente modo:

- rimuovere il pannello laterale destro (part.29 tav.A tav.B) (part.22 tav.C) svitando le quattro viti di fissaggio;
- scollegare i cavi di alimentazione della resistenza da sostituire;
- rimuovere con una lama la parte di lana di roccia interessata;
- svitare le due viti di fissaggio;
- sostituire la resistenza;
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio sostituendo, se necessario, la parte di lana di roccia precedentemente rimossa.

5.4 SOSTITUZIONE PARTI CELLA DI LIEVITAZIONE

5.4.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DI ILLUMINAZIONE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la lampada di illuminazione e/o la relativa calotta si sostituiscono all'interno della cella di lievitazione, eseguendo le seguenti operazioni:

- Svitare la calotta (fig.20 part.A) e sostituire la lampadina (fig.20 part.B) e/o la calotta;
- Riavvitare la calotta.

5.4.2 SOSTITUZIONE DEL POMELLO DELLO SPORTELLO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del pomello procedere nel seguente modo:

- Aprire gli sportelli della cella di lievitazione(tav.D);
- Togliere il tappo (tav.D);
- Svitare il dado di fissaggio interno del pomello (tav.D);
- Sostituire il pomello (part.2 tav.D) riavvitando il dado di fissaggio.

5.4.3 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del termostato procedere come segue:

- Togliere le viti di fissaggio (tav.D) del quadro;
- Scollegare i faston del termostato;
- Togliere la manopola (part.5 tav.D) del termostato;
- Svitare la ghiera di fissaggio (part.6 tav.D) del termostato;
- Togliere il sensore del termostato, posto all'interno della cella;
- Sostituire il termostato (part.7 tav.D) con il relativo sensore;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.4.4 SOSTITUZIONE DEL CRICCHETTO CALAMITATO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del cricchetto calamitato procedere come segue:

- Aprire gli sportelli della cella di lievitazione(tav.D);
- Togliere l'anello seeger di tenuta (tav.D);
- Sostituire il cricchetto calamitato (part.15 tav.D).

5.4.5 SOSTITUZIONE DELLA MANOPOLA DEL TERMOSTATO E DELLA GHIERA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la manopola del termostato e/o la relativa ghiera si sostituiscono all'esterno della cella, eseguendo le seguenti operazioni:

- Togliere la manopola (part.5 tav.D) del termostato fissata a pressione;
- Svitare la ghiera di fissaggio (part.6 tav.D);
- Sostituire la ghiera e/o la manopola.

5.4.6 SOSTITUZIONE DELLA SPIA LUMINOSA E/O DELL'INTERRUTTORE LUCE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della spia luminosa e/o dell'interruttore luce procedere nel seguente modo:

- Togliere le viti di fissaggio (tav.D) del quadro;
- Scollegare i faston, della spia e/o dell'interruttore luce;
- Sostituire la spia luminosa (part.14 tav.D);
- Sostituire l'interruttore luce (part.4 tav.D);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.4.7 SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione delle resistenze procedere nel seguente modo:

- Svitare le viti di fissaggio del quadro (tav.D);
- Scollegare i fili di alimentazione delle resistenze;
- Togliere le resistenze (part.10 tav.D);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio delle nuove.

5.5 SOSTITUZIONE PARTI CELLA DI LIEVITAZIONE CON UMIDIFICATORE

5.5.1 SOSTITUZIONE RESISTENZA DELLA VASCHETTA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della resistenza della vaschetta procedere nel seguente modo:

- Svitare le viti di fissaggio (tav.4);
- Scollegare i fili di alimentazione della resistenza;
- Togliere la resistenza (part.19 tav.D);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio della nuova.

5.5.2 SOSTITUZIONE DELLA SPIA LUMINOSA E/O DELL'INTERRUTTORE UMIDIFICATORE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della spia luminosa e/o dell'interruttore luce procedere nel seguente modo:

- Togliere le viti di fissaggio (tav.D) del quadro;
- Scollegare i faston, della spia e/o dell'interruttore umidificatore;
- Sostituire la spia luminosa (part.3 tav.D);
- Sostituire l'interruttore umidificatore (part.13 tav.D);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.6 SMANTELLAMENTO

Al momento dello smantellamento dell'apparecchiatura o dei ricambi, occorre separare i vari componenti per tipologia di materiale e provvederli poi allo smaltimento in conformità a leggi e norme vigenti.



La presenza di un contenitore mobile barrato segnala che all'interno dell'Unione Europea i componenti elettrici sono soggetti a raccolta speciale alla fine del ciclo di vita. Oltre che al presente dispositivo, tale norma si applica a tutti gli accessori contrassegnati da questo simbolo. Non smaltire questi prodotti nei rifiuti urbani indifferenziati.

6 CATALOGO RICAMBI

Indice delle tavole:

- Tav.A Assieme camera cottura P60E-P80E
- Tav.B Assieme camera cottura Amalfi
- Tav.C Assieme camera cottura P120E
- Tav.D Assieme cella lievitazione
- Tav.E Assieme vaporiera
- Tav.F Schema elettrico P60E-P80E
- Tav.G Schema elettrico Amalfi A-B-C
- Tav.H Schema elettrico Amalfi D
- Tav.I Schema elettrico P120E A-B
- Tav.L Schema elettrico P120E C
- Tav.M Schema elettrico cella lievitazione
- Tav.N Schema elettrico cappa aspirante

INDICAZIONE PER L'ORDINAZIONE DELLE PARTI DI RICAMBIO

Per le ordinazioni delle parti di ricambio devono essere comunicate le seguenti indicazioni:

- Tipo apparecchiatura
- Matricola dell'apparecchiatura
- Denominazione del pezzo
- Quantità occorrente

INDEX

01	TECHNICAL DATA	2
02	INSTALLATION	2
03	OPERATION	3
04	ORDINARY MAINTENANCE	7
05	SPECIAL MAINTENANCE	8
06	LIST OF SPARE PARTS	9

Congratulations on the purchase of this exclusive Made in Italy device. You chose the equipment that combines the best technical qualities with maximum ease of use. We wish you the greatest satisfaction.

Note:

This manual is printed in five different languages. Original instructions in Italian and translations of the original instructions in English, French, German and Spanish.

For better clarity and reading this manual, it could be provided in several separate parts and can be sent by mail by contacting the Manufacturer.

WARRANTY

Standards and rules

Warranty only covers the replacement free to factory of pieces eventually broken or damaged because of faulty materials or manufacture.

Warranty does not cover any damages caused by third party transport or due to incorrect installation or maintenance, to carelessness or negligence in usage, or to tampering by a third party.

Moreover, warranty does not cover: glass components, covers, bulbs, refractory surfaces, the seals and whatever depends on normal wear and deterioration of both oven and accessories; nor does it cover labour costs involved in replacing pieces covered by warranty.

Warranty ends in case of non-compliance with payments and for any elements that may be repaired, modified or disassembled, even in part, without prior written consent. For technical service during the warranty period, please send a written request to the local concessionary agent or directly to the Sales Department.

WARNING

This word indicates a danger, and will be employed every time the safety of the operator might be involved.

NOTE

This word indicates the need for caution, and will be employed to call attention to operations of primary importance for correct and long-term operation of the oven.

DEAR CUSTOMER

Before using the oven, please read this user manual.

Oven safety devices should always be maintained in a proper state of efficiency, to ensure the operator's safety .

This user manual intends to illustrate use and maintenance of the unit. For this reason, the operator is advised to follow the instructions given below.

The manufacturer reserves the right to make improvements to the product and manual, without necessarily updating existing products and manuals.

WARNING!

1. **The following instructions are provided for your safety.**
2. **Please read them carefully before installing and using the oven.**
3. **Keep this user manual in a safe place for future consultation by the operators.**
4. **Installation must be carried out in accordance with the Manufacturer's instructions by qualified and licensed staff.**
5. **This oven must only be employed for the purposes for which it was designed, that is to say to cook pizza and similar products. This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food. It is prohibited to bake products containing alcohol. Any other use can be classed as improper.**
6. **The appliance is for institutional use only, and must only be operated by a qualified professional user who has been trained to use it. The appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or who lack experience or training. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.**
7. **When carrying out repairs, always contact one of the Manufacturer's authorised service centres and request that original spare parts be used.**
8. **Failure to comply with the above may compromise the safety of the oven.**
9. **In the event of breakdown or malfunction always disconnect the oven, and do not attempt to make adjustments or repairs yourself.**
10. **Should the oven be sold or transferred to another owner, or should the current owner change his premises and wish to install the oven elsewhere, always ensure that this manual remains with the oven, so that it can be consulted by the new owner and/or the person carrying out installation.**
11. **In the interests of risk prevention, if the connection cable is damaged in any way, it must be replaced by a technical assistance service approved by the manufacturer.**
12. **During installation, should there be any disturbance to equipment sharing the same power supply source, make sure that the impedance is suitable at the interface point and that the service current capacity is correctly sized for appliance emissions to conform to EN 61000-3-11 and EN 61000-3-12 standards and subsequent modifications.**

1 TECHNICAL DATA

1.1 DESCRIPTION OF THE OVEN

The oven comprises several units positioned one on top of the other:

- hood
- baking chamber/s
- base
- lower frame (stand) or leavening compartment

Each baking chamber is totally independent and is equipped with electronic temperature regulator, safety thermostat and with a single door hinged at the bottom.

According to the model, the internal structure of the chamber can be made entirely of metal plate, with a refractory brick or an embossed metal baking surface.

The support element comprises a steel structure fitted with tray holder guides.

The leavening compartment comprises a steel structure which is panelled, has tray holder guides and is fitted with a thermostat for heating.

1.2 APPLIED DIRECTIVES

This equipment conforms to the following Directives:

- Low Voltage Directive 2014/35/EU (pursuant to 2006/95/EC)
- Directive EMC 2014/30/EU (pursuant to 2004/108/CE)

1.3 WORKPLACES

The appliances are programmed by the operator using the control switchboards on the front of the appliances themselves, and they must be attended to while in operation.

The doors giving access to the appliances are located at the front

1.4 MODELS

The following models are available:

PIZZERIA AND PASTRY

1.5 WORKING DIMENSIONS AND WEIGHTS (See tab.)

1.5.1 P60E-P80E

1.5.2 P120E

1.5.3 AMALFI

1.6 TECHNICAL DATA (See tab.)

1.7 IDENTIFICATION

When communicating with the manufacturer or service centre, always give the appliance SERIAL NUMBER, which can be found on the rating plate, fixed in the position indicated in figure 1.

1.8 LABELLING

The appliance is provided with safety warning labels at the points indicated in figure 2.



WARNING! On the equipment surface there is a burn risk due to high temperature elements. For any intervention or action wait for the appliance to cool to room temperature and always use suitable protective equipment (gloves, glasses...).



WARNING! Presence of dangerous tension. Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the leavening compartment and wait for the appliance to cool to room temperature. Always use suitable protective equipment (gloves, glasses...).

NOTE: Only for baking chambers fitted with steamer.



WARNING! To avoid scalding, do not use loaded containers with liquids or cooking goods which becomes fluid by heating in higher levels than those which can be easily observed.



WARNING!

Slippery floor.

1.9 ACCESSORIES

The appliances are equipped with the following accessories:

Model	Accessories
P60E-P80E-P120E (baking chamber)	Steamer
P60E-P80E-P120E (prover)	humidifier
HOOD	canalization
HOOD	aspiration

1.10 NOISE

This appliance is a piece of technical working equipment which normally, with the operator in position, does not exceed a noise emissions threshold of 70 dB (A) (single baking chamber configuration).

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

The appliance is normally delivered dismantled on wooden pallets using overland transport (fig. 3).

The single parts are protected by plastic film or in cardboard boxes.

2.2 UNLOADING

NOTE: On receiving the appliance it is advisable to check its conditions and quality.

Raise the equipment using only and exclusively the points indicated at the pict. 4.

2.3 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS

To ensure that the oven operates properly, it is advisable to comply with the following limits:

Working temperature: +10°C÷+40°C

Relative humidity: 15%÷95%

2.4 POSITIONING, ASSEMBLING AND MAINTENANCE AREAS

WARNING! When positioning, assembling and installing the oven, the following specifications have to be complied with:

- Laws and standards in force regarding the installation of electrical appliances.
- Directives and indications issued by the electricity supply network.
- Local building and fire-prevention laws
- Accident prevention regulations.
- Indications in force issued by local state Electric Quality Assurance Corporation.

WARNING! The appliance must be installed on a firm and levelled surface, perfectly levelled. The equipment must never come into contact with flammable or combustible materials.

WARNING! If the support is supplied disassembled, strictly follow the assembly specifications stated in the supplied instructions.

Remove the protective film from the outside of the oven, pulling it gently to remove all the adhesive.

Should any adhesive remain on the oven, remove using kerosene or benzene.

The single elements that have been selected to make up the oven must be placed one on top of the other as shown in figure 5, slotting the reference feet of each unit into the housing on the one underneath it (item A - fig.5).

Once single elements have been placed, screw the upper hood element on the underlying baking chamber element as shown in figure 5 (item B).

The oven must also be positioned in a well-aired room, at a distance of at least 10 cm from the left side wall and from the rear wall, and of 50 cm from the right side wall (Fig.6).

This distance of 50 cm is essential in order to guarantee access during maintenance operations.

Take into account that for certain cleaning/maintenance operations, the distance needs to be greater than stated here and therefore, consider the possibility to be able to move the oven for the purpose of carrying out these operations.

2.5 CONNECTIONS

2.5.1 VAPOUR EXHAUST CONNECTION

WARNING! Connection of the vapour exhaust must only be carried out by specialised personnel.

The vapour exhaust pipe is located at the rear of the oven (fig. 7 item C). Insert the perforated ring (fig. 7 item B) in the vapour exhaust outlet and connect.

NOTE: It is recommended that you connect the vapour exhaust to a flue or to the outside using a pipe with a minimum diameter of 150 mm.

This pipe (fig. 7 item A) must be inserted into the oven exhaust outlet by means of the ring. Any extensions must also be connected so that the upper pipes fit into the lower ones, as illustrated for the connection described above.

If the external vapour exhaust pipe is very long, it is advisable to fit a small plastic tube at the base of the pipe itself to drain off any condensation (fig.7 item D). This operation must be carried out before coupling the pipe to the outlet.

2.5.2 ELECTRICAL CONNECTION

WARNING! Electrical connection must only be carried out by specialised personnel, in compliance with current local state Electric Quality Assurance Corporation requirements.

Before starting the connection procedure, check that the earthing system is provided in accordance with European EN standards.

Before starting the connection procedure, check that the main power switch for the supply to which the oven is to be connected has been turned to the "off" position.

The rating plate contains all the information necessary for proper connection.

2.5.2.1 ELECTRICAL CONNECTION OF THE BAKING CHAMBER

WARNING! Each of the cooking elements must be fitted with a main four-pole switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate and to allow the single appliances to be disconnected from the mains and that provide full disconnection under overvoltage category III conditions.

NOTE: The device selected should be in the immediate vicinity of the oven and within easy access.

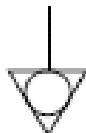
The baking chamber is delivered with the required voltage indicated on the rating plate (fig.1).

To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the rear side of the baking chamber (fig. 8). The connection cable must be supplied by the installer.

When connecting to the power mains, it is necessary to fit a plug that complies with the standards and regulations in force.

Insert a cable with an adequate cross-section (see technical data) into the cable raceway provided (fig.9 part B) and connect it to the terminal board as shown in figures 10 and 11, respectively.

Moreover, these appliances must be connected to the unipotential system: a terminal is provided for this purpose at the back of the appliance. It is marked with the following symbol **TERMINAL FOR THE UNIPOTENTIAL SYSTEM.**



When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than $\pm 5\%$.

WARNING! The flexible wire for connection to the power supply must have characteristics at least equal to the model with rubber insulation HO7RN-F and must have a rated section suited to the maximum absorption (see technical data).

2.5.2.2 PROVER ELECTRICAL CONNECTION

WARNING! The compartment must be fitted with a main two-pole switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate.

NOTE: The device selected should be in the immediate vicinity of the appliance and within easy access.

The leavening compartment is delivered with a voltage of 230Vac. 1N 50/60 Hz, as indicated on the rating plate at the side (fig. 1).

To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the rear side of the compartment (fig.12).

The connection cable must be supplied by the installer.

When connecting to the power mains, it is necessary to fit a plug that complies with the standards and regulations in force.

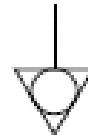
Insert a cable with an adequate cross-section (see technical data) into the cable raceway provided (fig.13 part B) and connect it to the terminal board as shown in figure 14.

When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than $\pm 5\%$.

WARNING! The flexible wire for connection to the power supply must have characteristics at least equal to the model with rubber insulation HO7RN-F and must have a rated section suited to the maximum absorption (see technical data).

WARNING! It is essential that the appliance be properly earthed. A special earth terminal has been provided for this purpose on the connection terminal board (fig. 10-11-14). It is marked with the earth symbol and the earth wire must be connected to it.

Moreover, these appliances must be connected to the unipotential system: a terminal is provided for this purpose at the back of the appliance. It is marked with the following symbol **TERMINAL FOR THE UNIPOTENTIAL SYSTEM.**



2.5.2.3 VAPOUR ASPIRATION HOOD ELECTRICAL CONNECTION

WARNING! The compartment must be fitted with a main two-pole switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate.

NOTE: The device selected should be in the immediate vicinity of the appliance and within easy access.

The vapour aspiration hood is delivered with a voltage of V230 1N 50/60 Hz, as indicated on the rating plate at the side (fig. 1).

When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than $\pm 5\%$.

WARNING! It is essential that the appliance be properly earthed.

2.5.3 CONNECTION TO THE WATER SUPPLY (only for baking chambers fitted with steamer)

Connection to the water supply mains must comply with the regulations in force and flexible pipes for the connection to the water supply network must comply with IEC 61770 and subsequent modifications.

WARNING! Use only the hose supplied to the equipment. In any case never use tubes used.

WARNING! A tap must be fitted upstream of the appliance to shut off the water supply.

The 3/4 male gas type water filler is located at the rear of the oven (Fig. 15). The working pressure must be between 1 and 1,5 bar.

WARNING! Higher pressures may result in situations that are dangerous for persons and harmful for the appliance.

The appliance must be connected to a supply of soft water.

For preference, a flexible pipe should be used so as to avoid even small pressure changes in the water supply.

Leave the water to run through the pipe before connecting the oven.

If the oven is connected to a supply of hard water this will cause rapid calcification of the pipes.

WARNING! In order to eliminate corrosion problems, the Langelier index for the water used should be between 0 and +0.2.

A water outlet is fitted on the back of the appliance and a heat resistant pipe can be connected to this.

NOTE: The water outlet is equipped with a tap that must remain open while the appliance is in use.

NOTE: The manufacturer declines any responsibility in the event of failure to comply with the above safety precautions.

3 OPERATION

3.1 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS

WARNING! The permanence of the equipment in conditions of low environment temperature can cause the intervention of the safety thermostat. Before starting it, check and if it is necessary to reset.

WARNING! Before commencing start-up and programming of the oven, always check that:

- all electrical and earthing connections have been properly made.
- all vapour exhaust connection operations have been properly made.

All control operations must be carried out by specialised technicians holding a proper license.

WARNING!

- The oven must always be under surveillance when in operation.

WARNING! If any parts in glass supplied with the appliance become damaged, stop using it immediately, discard any freshly cooked food or food being cooked and clean thoroughly to exclude dangerous contamination.

NOTE: Do not use the appliance if the lamp-holder glass is damaged or missing.

- During operation the oven surfaces, and in particular the glass, become hot, so that care must be taken not to touch them so as to prevent scalding.

- When opening the door make sure you stand at a safe distance from any hot steam that may come out of the baking chamber.

- Never allow unauthorised persons to approach the oven.

For more even results, we recommend avoiding the use of temperatures above those recommended for the type of product being baked.

3.2 STARTING UP THE BAKING CHAMBER WITHOUT THE STEAMER

Two control panels are located on the front right hand side of the baking chamber, as illustrated in figure 17.

1. Main switch (ON/OFF)
2. Safety thermostat (Reset)
3. Temperature regulator (+up/-down)
4. Set temperature display (Set Point °C)
5. Ceiling power regulator
6. Ceiling power regulator display
7. Floor power regulator
8. Floor power regulator display
9. Start/Stop heating elements button
10. Economy
11. Baking chamber on/off button (light)
12. Baking chamber internal temperature display
13. M button (manual).
14. P button (programs).
15. Timer button

NOTE: The electronic controls allow more precise and rapid regulation of the oven. However, they are by nature more delicate than traditional ones.

To ensure that they remain in a proper state of operation it is recommended that the buttons on the electronic control panel be activated by pressing lightly with one finger, avoiding excessive pressure and impact.

- a) Turn the main switch (item 1 – fig. 17) on the top control panel to ON. Both the switch itself and the electronic panel below it will light up.

The pyrometer serves to use the oven in “MANUAL” mode or in “PROGRAMS” mode, where it recalls the execution of one of the baking programs stored in the memory.

The pyrometer has two buttons, “M” (manual, fig.17 item 13) and “P” (programs, fig. 17 item 14); when these buttons are pressed, the appliance passes from one mode to the other. The relevant LED on each button shows which of the two modes has been selected at all times.

When the oven is switched on, the pyrometer returns to the previous setting from the last time it was switched off (the LED light indicates whether this is “Manual” or “Programs” mode).

3.2.1 SWITCHING ON FOR THE FIRST TIME

When starting up the equipment for the first time or after a long period of disuse, it is essential

to carry out the heating procedure as follows:

- Set the temperature to 60°C (140°F) and leave the chamber to operate for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 90°C (195°F) and leave the chamber operating for about 2 hours. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 150°C (305°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 250°C (485°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 270°C (520°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- (Only pizzeria) increase the temperature to 400°C(755°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Wait for the temperature to cool to ambient levels before switching the oven on again. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.

This procedure serves to remove any moisture built up inside the oven during the production, storage and shipping stages.

NOTE: It is possible for the appliance to give off unpleasant odours during the operations mentioned above. Ventilate the area.

WARNING! Do not open the oven door for long periods, especially at high temperatures; this is to prevent the hazards of burns and overheating of parts close to the door.

WARNING! Only use the oven for baking for the first time after carrying out the above procedures, which are absolutely essential for perfect operation.

WARNING! Never bake any items the first time that the equipment is switched on or when it is switched on after a long period of disuse.

NOTE: When switching on the oven again, to increase the duration of the component parts (refractory surfaces), it is necessary to prevent heating too suddenly. Each time, before reaching the set point for cooking, keep the oven at a temperature between 120°C (250°F) and 160°C (320°F) for at least 40 minutes.

3.2.2 STARTING UP THE BAKING CHAMBER WITHOUT THE STEAMER: MANUAL MODE

- b) Set the required cooking temperature using the buttons provided (fig.17 item 3). The value will be shown on the right hand luminous display (fig.17 item 4).
- c) Set the power values of the ceiling (fig.17 item 5) and of the floor (fig.17 item 7). These values vary from 0 (power disconnected) up to 9 (maximum power) and appear on luminous displays (fig.17 item 6) and (fig.17 item 8), respectively.
A dot in the lower right hand corner of the display (fig.17 item 6) and (fig.17 item 8) indicates that the heating elements in the ceiling and floor are in use.

The luminous dot turns on and off to indicate when power is and is not being absorbed by the heating elements.

Separate adjustment of the ceiling and floor temperatures makes use of the oven much more elastic, allowing for more customised baking.

- d) Switch on the baking chamber by pushing the push-button (fig.17 item 9): a red LED will light up in the top right hand corner.
- e) When the temperature inside the baking chamber (fig.17 item 12) reaches the set temperature (4), the power supply will cut out and the indicator led (fig.17 item 6 and fig.17 item 8) will turn off. When the temperature inside the baking chamber drops below the set value (fig.17 item 12), the power supply will automatically cut in again and the LED will light up once more.
- f) The oven control system is equipped with an economy function, which can be switched on either automatically or manually.

f.1) Automatic enabling of the economy function

When the sum of the values set for the ceiling (fig.17 item 6) and the floor (fig.17 item 8) is equal to or less than 9, the economy function is enabled automatically and a red LED in the top right hand corner of the button lights up (fig.17 item 10).

This means that the heating elements in the ceiling and floor are never fed simultaneously, and therefore the oven uses approximately half the amount of power.

f.2) Manual enabling of the economy function

When the sum of the values set for the ceiling (fig.17 item 6) and the floor (fig.17 item 8) is higher than 9, the heating elements are fed according to the set values.

In this case it is possible to enable the economy function manually by pushing the Economy push-button (fig.17 item 10).

The red LED in the top right hand corner of the button will start to flash and the values set for the ceiling (fig. 17 item 6) and the floor (fig. 17 item 8) will be reduced proportionally to the values set until they add up to a value equal to or less than 9. The oven will thus operate using approximately half the amount of power. The economy function is disabled merely by pressing the Economy button (fig. 17 item 10) again: the red LED will go out and the values originally set for the ceiling (fig. 17 item 6) and the floor (fig. 17 item 8) will be restored.

If the economy function has already been enabled manually (the red LED on button 10 is flashing) and adjustments are made to the ceiling (fig. 17 item 5) and floor (fig. 17 item 7) regulator buttons, the economy function will once again adjust the values automatically until the sum is once again equal to or less than 9.

When the manual economy function is disabled, the values displayed will be the ones set during the last adjustment.

Manual enabling of the economy function is extremely useful during periods of little work or pause, when maximum power is not required but the oven needs to be kept at a certain temperature so as to be ready to return quickly to normal work.

NOTE: The “Economy” function is switched off when passing from “Manual” to “Program” and vice versa; it is also switched off when passing from one program to another and/or when “saving” a program.

When baking, if passing to the program display or to editing the program being used, the Economy function is momentarily disabled and then re-enabled automatically when the program returns to viewing the temperature of the oven.

- g) The temperature (fig. 17 item 4) inside the baking chamber can be set to a maximum of 450°C (845°F). Should this maximum temperature be exceeded at any time due to a fault, the safety thermostat (fig. 17 item 2) will trigger, stopping operation of the oven and turning it off.

All the indicator lights on the lower control panel will start to flash, signalling an alarm. Wait until the oven cools down.

Unscrew the safety thermostat cap (item 2 – fig. 17), insert a screwdriver or thin rod into the hole and press. The button located inside will reset the thermostat, the bottom LEDs will stop flashing and the oven will start up again normally.

Replace the protective cap (item 2 – fig. 17) over the safety thermostat to prevent this instrument from deteriorating and preventing the oven from operating properly.

WARNING! If this operation is carried out without waiting for the oven to cool down, the manual safety thermostat will not allow the oven to be reset.

If the problem continues to arise, please call the technical service department.

- h) The “light” button (fig.17 item 11) is used to switch the lighting inside the baking chamber on and off.

- i) To turn the oven off, simply turn off the main switch (fig.17 item 1). When the oven is turned on again the control panel will be in the same state as when it was last turned off.

3.2.3 STARTING UP THE BAKING CHAMBER WITHOUT THE STEAMER: PROGRAMS MODE

It is possible to store 20 different baking programs from the control panel; for each program, it is possible to enter a Set Point temperature, a ceiling power level, a floor temperature and the baking Timer. Once a general program has been stored, when this is recalled, you will automatically find the previously set baking settings

STORING A PROGRAM

- 1) Press the “P” button (fig.17 item 14). The display on the left will show the number of the last program used; the displays on the right will show the set point temperature and the ceiling and floor temperatures set for this program (pressing the “P” button again will pass on to the next program, and so on, until you have scrolled through all 20 programs in the memory).
- 2) Once positioned on the required program no. (no. 5, for example), follow the procedure in points 3.2b and 3.2c to change the temperature setting and the power levels for the “ceiling” and “floor”
- 3) Hold down the “P” button (fig. 17 item 14) for at least 2 seconds and until the buzzer makes a brief sound; this will store the new program in the memory.
- 4) It is also possible to associate the “baking Timer” to a program; to set the timer, press the Timer button (fig. 17 item 15) and the display on the left will read “OFF” while the right-hand display will show the baking time in: MINUTES “comma” SECONDS. This time can be changed using the buttons under the display (up and down arrows). Pressing the “Timer” button for a second time, it is possible to set the start time; pressing the “Timer” button for a third time will return to the required program.
- 5) Hold down the “P” button (fig. 17 item 14) for at least 2 seconds, until a BEEP sound is heard; this will store the new program, baking timer included, in the memory.

NOTE: When a general program is started, if a “Baking time” is associated to this program, to start the timer, proceed as for the “Manual” mode described in point 3.7.4.

USING A PROGRAM

- 1) Press the “P” button (fig. 17 item 14) several times until the required baking program is displayed.
- 2) Connect the power to the chamber using the “Start/Stop” button (fig.17 part.9): the red LED in the top right hand corner of the button will switch on.

NOTE: The display on the left will no longer show the program number, instead it will show the actual temperature of the oven, which will flash until it reaches the required set point temperature (4 “Beeps” signal that the set point temperature has been reached).

The green LED beside the “P” button will remain lit to show that one of the programs is being used.

To see the number of the program in use while it is running, press the “P” button. Press “Start” to return to the normal display.

3.3 STARTING UP THE BAKING CHAMBER WITH THE STEAMER

To use the baking chamber with the steamer, follow the instructions given above in point 3.2.

The electronic control panel is different because it has a “BOILER/STEAM” button in place of the “MANUAL” button for the use of the steamer (fig. 17a item 13), while the “ECONOMY” button (fig.17a item 10) also serves as a “MANUAL” button.

- button 13: used to switch on the boiler and start the steamer (steam).
- button 10: used to start the Economy function and if held down for 3 seconds, to set to “MANUAL” operation.

3.3.1 STARTING UP THE BAKING CHAMBER WITH THE STEAMER: MANUAL MODE

After performing the operations a), b), c), d) described in point 3.2, to use the steamer, proceed as follows:

- l) press and hold down the “Economy/Manual” button (fig. 17a item 10) for 3 seconds to enter the “Manual” function;
- m) switch on the steamer boiler by pressing the “Boiler/Steam” button (fig. 17a item 13). The green LED will start to flash; when it remains lit, this means that the boiler has reached the temperature required to operate the steamer;
- n) press the button (fig. 17a item 13) to inject steam into the baking chamber (the steam injection will last 3 seconds);
- o) when the button (fig. 17a item 13) is held down for 3 seconds, the boiler will switch off.

3.3.2 STARTING UP THE BAKING CHAMBER WITH THE STEAMER: PROGRAM MODE

All programming operations remain the same as those described in paragraph 3.2. However, it is also possible to set steam injections for each program, proceeding as follows:

- By pressing the "Boiler/Steam" button (fig. 17a item 13), it is possible to set the temperature of the three steam injections to take place during baking, one after the other. The time is shown in M.SS, up to a period of 9 minutes and 59 seconds, and then it passes to MM.S, up to a maximum of 99 minutes. The steam injection intervals cannot be less than 15 minutes.
- Steam injection times start from the end of the previous steam injection (the starting point of the program for the first steam injection).
- To store the set program, hold down the "P" button (fig. 17a item 14) for 3 seconds.

NOTE: If a program includes steam injection, the boiler will switch on automatically.

To switch off the boiler, enter manual mode and proceed as described in point 3.3.1 (o).

3.4 DISCHARGING VAPOUR

Discharge of the vapours that form inside the baking chamber is enabled using the ball knob on the front left hand side of the oven (fig.16) When the ball knob is pulled out (fig. 16) the discharge outlet is open, when the ball knob is pushed towards the oven (fig. 16) the outlet is closed.

3.5 STARTING UP THE LEAVENING COMPARTMENT

The control panel is located on the front right hand side of the leavening compartment, as shown in figure 18.

1. Indicator light (ON/OFF)
 2. Inside light on/off switch (Light)
 3. On/off and regulation thermostat
- a) Turn the leavening compartment on by turning the thermostat (fig.18 item 3), the indicator light will come on (fig.18 item 2).
 - b) Set the temperature required, up to a maximum of 65°C (150°F).
 - c) To turn the leavening compartment off, turn the thermostat (fig.18 item 3) back to zero.

WARNING! Do not touch the heating elements; there is a risk of burning or scalding.

3.6 STARTING UP THE LEAVENING COMPARTMENT WITH HUMIDIFIER

A control panel is located on the front right hand side of the leavening compartment, as shown in figure 19.

1. Humidifier ON/OFF switch.
 2. Compartment on/off indicator light.
 4. Inside light on/off switch (Light)
 3. On/off and regulation thermostat.
- a) Turn the leavening compartment on by turning the thermostat (fig.19 item 4), the indicator light will come on (fig.19 item 2).
 - b) Set the temperature required, up to a maximum of 65°C (150°F).
 - c) Fill the humidifier tray inside the leavening compartment with water. The water must reach 2-3 cm above the level of the heating element.

NOTE: Remember to fill the humidifier tray so as to obtain the necessary humidity, using demineralised water if possible.

- d) Press the switch (fig.19 item 1) to turn the humidifier heating element on.
- e) Once the desired level of humidity has been obtained inside the leavening compartment, turn the switch off (fig.19 item 1). Should further humidity be required, turn the switch on again.
- f) To turn the leavening compartment heating elements off, turn the thermostat (fig.19 item 4) back to zero.

WARNING! Do not touch the heating elements; there is a risk of burning or scalding.

3.7 STARTING UP THE ELECTRONIC CONTROL UNIT WITH TIMER

The electronic control panel is fitted with an additional button (fig. 17):

- 15 "Timer" button.

The control unit enables 3 baking timers to be set (countdown), as well as the current time and the daily start-up time (fig. 17) .

3.7.1 SETTING THE 3 BAKING TIMERS

- When the "Timer" button (fig. 17 item 15) is pressed once, the message "OFF 000" will be shown on the display (fig. 17 items 4 and 12) and the ceiling display will read "1" (fig. 17 item 6). This

indicates that it is possible to set the first baking timer, in minutes, using the "Up" and "Down" buttons (Fig. 17 item 3).

- When the "Timer" button (fig. 17 item 15) is pressed again, the second baking timer will be shown on the ceiling display (fig. 17 item 6), and it can be set in the same way.
- When the button is pressed a third time, the third baking timer can be set.

3.7.2 PROGRAMMING THE CURRENT TIME

- When the "Timer" button (fig. 17 item 15) is pressed a fourth time, the message "h 00 00" (or a generic time) will be shown on the display (fig. 17 items 4 and 12); "h" indicates that this is the current time: the first two figures refer to the hour, the second to the minutes.
- Press the "up" button to set the hours, and the "down" button to set the minutes (fig. 17 item 3).

3.7.3 PROGRAMMING THE START-UP TIME

- When the "Timer" button (fig. 17 item 15) is pressed a fifth time, the message "o 00 00" (or a generic time) will be shown on the display (fig. 17 items 4 and 12); the first two figures refer to the hour, the second to the minutes.
- Press the "up" button to set the start-up hour, and the "down" button to set the minutes (fig. 17 item 3).
- Press the "Timer" button (fig. 17 item 15) for the sixth time to exit the timer function.

NOTE: If the timer is not programmed within ten seconds of entering this function, the control unit will automatically exit the function and the temperature and set point will be shown once again on the displays (fig. 17 items 4 and 12).

3.7.4 STARTING THE BAKING TIMER

MANUAL MODE

- In order to start one of the three baking timers, access the timer function, select the timer required and press the "Start/stop" (fig.17 item 9) and the "Timer" buttons simultaneously. The timer LED (fig 17 item 15) will start to flash, indicating that there is a baking timer in operation.
- When the "Timer" button is pressed (fig.17 item 15) the timer in operation and the time remaining will be displayed.
- As soon as the timer countdown has finished, all the displays will go out, the timer LED (fig.17 item 15) will light up and the buzzer will begin sounding. Press the "Timer" button (fig.17 item 15), to return to normal.

PROGRAMS MODE

- To start the baking timer, access the timer function and press the "Start/Stop" (fig. 17 item 9) and the "Timer" buttons simultaneously.
- The timer LED (fig. 17 item 15) will start to flash, indicating that there is a baking timer in operation.
- When the "Timer" button is pressed (fig.17 item 15) the timer in operation and the time remaining will be displayed.
- As soon as the timer countdown has finished, all the displays will go out, the timer LED (fig. 17a item 15) will light up and the buzzer will begin sounding. Press the "Timer" button (fig. 17 item 15) to return to normal.

NOTE: The baking timers have no effect on the baking conditions in the oven.

3.7.5 STARTING THE CLOCK FOR DAILY PROGRAMMED START-UP

- To enable programmed start-up it is necessary to set the temperature required and the ceiling and floor values, then enter the start-up time function (press the "Timer" button (fig. 17 item 15) five times in manual mode or once in programs mode), check the set start-up time, then press the "Start/Stop" button (fig. 17 item 9) and the "Timer" button simultaneously. The timer LED (Fig. 17 item 15) will start to flash, indicating that the start-up timer is operating: the oven will switch off and the start-up time will be shown on the display (fig. 17 items 4 and 12). At the time indicated, the oven will start up.
- After the start-up timer has been enabled, press the "Timer" button (fig. 17 item 15) to see the temperature and set point.

NOTE: To disable the timers and the start-up time before they come into operation, merely press the "Start/Stop" (fig. 17 item 9) and "Timer" buttons (fig. 17 item 8) simultaneously.

3.8 CENTIGRADE OR FAHRENHEIT SELECTION

- Pressing and holding down the “light” (fig.17 part.11) and “+ up” (fig.17 part.3) buttons for about 6 seconds will show the current setting for the temperature unit of measure (“°C” or “°F”).
- Holding down the buttons for another 6 seconds will change the previous setting.

3.9 STOPPING

- Turn the main oven on/off switches (fig.17 item 1) (fig.17 item 1) and the leavening compartment switches (fig.18 item 3) (fig.19 item 4) to off and of the eventual vapour aspiration hood.
- Open the vapour discharge using the ball knob provided (fig.16).
- Disconnect the power supply by turning off the main power switches outside the oven.

4 ORDINARY MAINTENANCE

4.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

WARNING! Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the leavening compartment and wait for the appliance to cool to room temperature.

Always use suitable protective equipment (gloves, eyewear...).

All precautions are of decisive in ensuring that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty.

4.2 ROUTINE CLEANING

After carrying out the operations described in point 4.1 above, clean the appliance as follows.

Every day, at the end of operations and after leaving the appliance to cool down, carefully remove from all parts of the oven, any residues that might have collected during cooking, using a damp sponge or cloth and a little soapy water, if necessary. Rinse and dry the areas, being sure to wipe parts with satin finish in the direction of the finish.

Carefully clean all accessible parts.

WARNING! Every day, carefully clean off any fat or grease that may have dripped during cooking as this is a potential fire hazard.

WARNING! Never clean the appliance with water jets or steam cleaners. Do not allow water or any cleansers used to come into contact with electrical parts.

The use of toxic or harmful detergents is prohibited.

NOTE: Do not clean the tempered glass in doors while it is still hot.

Do not use solvents, detergents containing aggressive substances (chlorides, acids, corrosives, abrasives, etc. ...) or equipment that could damage surfaces. Before starting up the appliance again, make sure that none of the cleaning equipment has been left inside.

4.3 PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance is not to be used for long periods:

- Disconnect it from the power supply.
- Cover it to protect it from dust.
- Ventilate the rooms periodically.
- Clean the appliance before using it again.

WARNING

THE FOLLOWING INSTRUCTIONS, WHICH CONCERN “SPECIAL MAINTENANCE” ARE STRICTLY RESERVED TO SPECIALIST TECHNICIANS WITH THE RELEVANT LICENSE AS WELL AS BEING APPROVED BY THE MANUFACTURER.

5 SPECIAL MAINTENANCE

5.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

WARNING! All maintenance operations and repairs must be carried out using suitable accident prevention equipment, by specialised and properly licensed technicians, approved by the manufacturer.

Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the leavening compartment.

All precautions are of importance to ensure that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty.

WARNING! Some operations, listed here below, need to be carried out by at least two people.

5.2 GENERAL CLEANING

After carrying out the operations described in point 5.1 above, clean the appliance as follows.

Regularly clean the appliance in general. After leaving it to cool down, carefully remove, from internal and external parts, all residues that might have collected during cooking, using a damp sponge or cloth and a little soapy water, if necessary. Rinse and dry the areas, being sure to wipe parts with satin finish in the direction of the finish.

WARNING! Carefully clean off regularly any fat or grease that may have dripped during cooking as this is a potential fire hazard.

WARNING! (P60E-P80E-P120E)

Depending on the use of the equipment should periodically remove refractory or embossed sheet steel deck as indicated in paragraph 5.3.8 below and remove all the debris caused by cooking.

WARNING! Never clean the appliance with water jets or steam cleaners. Do not allow water or any cleansers used to come into contact with electrical parts.

The use of toxic or harmful detergents is prohibited.

NOTE: Do not clean the tempered glass in doors while it is still hot. Do not use solvents, detergents containing aggressive substances (chlorides, acids, corrosives, abrasives, etc. ...) or equipment that could damage surfaces. Before starting up the appliance again, make sure that none of the cleaning equipment has been left inside.

WARNING! In the presence of the aspirator, periodically, carry out a thorough cleaning of any grille in the air inlet and in the context, if present, remove it to verify that inside and on the fan there is no dirt.

5.3 REPLACING PARTS OF THE BAKING CHAMBER

5.3.1 REPLACING THE LIGHT BULB

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the light bulb, proceed as follows from the inside of the baking chamber:

- Unscrew the cover (fig.21 item A) and replace the bulb (fig.21 item B) and/or the cover.
- Replace the cover.

5.3.2 REPLACING THE DIGITAL PYROMETER

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the digital baking pyrometer proceed as follows:

- Unfasten the two fixing screws (plate A P60E-P80E) (plate B Amalfi) (plate C P120E);
- Disconnect the pyrometer electrical connectors;
- Replace the pyrometer (item 25-27 plate A) (item 25 plate B) (item 17-19 plate C);
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that the connectors are inserted in the correct poles.

5.3.3 REPLACING THE THERMOCOUPLE

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermocouple proceed as follows:

- Remove the side panel (item 29 plate A plate B) (item 22 plate C) by unfastening the four fixing screws;
- Unfasten the thermocouple fixing nut;
- Disconnect the two wires feeding the thermocouple;
- Replace the thermocouple (item 45 plate A plate C) (item 43 plate B);
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that the connectors are inserted in the correct poles.

5.3.4 REPLACING THE TRANSFORMER

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the transformer proceed as follows:

- Remove the side panel by unfastening the four fixing screws;
- Disconnect the transformer electrical connections;
- Replace the transformer (item 43 plate A plate C) (item 41 plate B);
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.5 REPLACING THE TEMPERED GLASS

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the tempered glass proceed as follows:

- Remove the front fixing screws.
- Take off the front panel.
- Take off the front gasket.
- Replace the tempered glass, taking it out from the front;
- Replace the front and rear gaskets;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.6 REPLACING THE HANDLE SPRING

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the handle spring proceed as follows:

- Remove the left side panel (item 29 plate A plate B) (item 22 plate C) by unfastening the four fixing screws.
- Disconnect the spring (item 11 plate A) by unscrewing the two fixing nuts.
- Replace the spring, using the two nuts to set the correct tension.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble the panel.

5.3.7 REPLACING THE HANDLE SPRING (P120E)

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the handle spring proceed as follows:

- Unscrew the digital pyrometer screws;
- Unscrew the digital pyrometer box screws;
- Unfasten the screws holding the right side panel;
- Lift the rock wool;
- Unfasten the nut holding the spring;
- Replace the spring (item 11 plate C);
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.8 REPLACING THE REFRACTORY FLOOR OR EMBOSSED SHEET STEEL DECK (P60E-P80E-P120E)

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the floor proceed as follows:

- Open the front door (plate A plate C);
- Lift the floor (item 54-55 plate A plate C) using a screwdriver as a lever.
- Replace the floor.

5.3.9 REPLACING THE SAFETY THERMOSTAT

WARNING! Regularly check that the safety thermostat is operating correctly.

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the safety thermostat proceed as follows:

- Remove the two fixing screws (item 33 plate C) (item 32 plate B Amalfi).
- Disconnect the thermostat faston connectors.
- Take off the right side panel by unfastening the four fixing screws;

- Remove the thermostat sensor, located inside the insulating rock wool, using a blade to remove the section of rock wool involved;
- Replace the thermostat (item 33 plate C) (item 32 plate A Amalfi) and the respective sensor, along with any worn rock wool insulation, if necessary;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.10 HEATING ELEMENT REPLACEMENT (P60E-P80E-P120E)

After carrying out the operations in point 5.1, to replace the elements, proceed as follows:

- remove the right side panel (item 29 tab.A- tab.B) (item 22 tab.C) loosen the four fastening screws;
- disconnect the power cables from the element to be replaced;
- use a blade to remove the rock wool section concerned;
- loosen the two fastening screws;
- replace the heating element;
- carry out the above steps in reverse order to refit the parts, replacing the rock wool section previously removed, if necessary.

5.4 REPLACING PARTS OF THE LEAVENING COMPARTMENT

5.4.1 REPLACING THE LIGHT BULB

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the light bulb and/or cover, proceed as follows from the inside of the leavening compartment:

- Unscrew the cover (fig.20 item A) and replace the bulb (fig.20 item B) and/or the cover itself.
- Replace the cover.

5.4.2 REPLACING THE DOOR KNOB

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the door knob proceed as follows:

- Open the doors of the leavening compartment (plate D);
- Remove the plug (plate D).
- Unscrew the fixing nut inside the ball knob (plate D).
- Replace the ball knob (item 2 plate D) and fasten the fixing.

5.4.3 REPLACING THE THERMOSTAT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermostat proceed as follows:

- Remove the control panel fixing screws (plate D);
- Disconnect the thermostat faston connectors;
- Remove the thermostat dial (item 5 plate D);
- Unscrew the thermostat lock nut (item 6 plate D);
- Remove the thermostat sensor located inside the compartment;
- Replace the thermostat (item 7 plate D) and the respective sensor.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.4.4 REPLACING THE MAGNETIC DOOR FASTENER

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the magnetic door fastener proceed as follows:

- Open the doors of the leavening compartment (plate D).
- Remove the seal snap ring (plate D).
- Replace the magnetic door fastener (item 15 plate D).

5.4.5 REPLACING THE THERMOSTAT DIAL AND RING NUT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermostat dial and/or relative ring nut, proceed as follows from the outside of the compartment:

- Remove the snap-on thermostat dial (item 5 plate D).
- Unfasten the lock nut (item 6 plate D).
- Replace the lock nut and/or the dial.

5.4.6 REPLACING THE INDICATOR LIGHT AND THE LIGHT SWITCH

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the indicator light and the light switch proceed as follows:

- Remove the control panel fixing screws (plate D).
- Disconnect the faston connectors for the indicator and/or the light switch.
- Replace the indicator light (item 14 plate D).
- Replace the push button (item 4 plate D).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.4.7 REPLACING THE HEATING ELEMENTS

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the heating elements proceed as follows:

- Unfasten the panel fixing screws (plate D);

- Disconnect the heating element supply wires;
- Remove the heating elements (item 10 plate D);
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.5 REPLACING PARTS OF THE LEAVENING COMPARTMENT WITH HUMIDIFIER

5.5.1 REPLACING THE TRAY HEATING ELEMENT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the tray heating element proceed as follows:

- Unfasten the fixing screws (plate D);
- Disconnect the heating element supply wires (item 19 plate D);
- Remove the heating element (item 19 plate D).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble:

5.5.2 REPLACING THE INDICATOR LIGHT AND THE HUMIDIFIER SWITCH

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the indicator light and the humidifier switch proceed as follows:

- Remove the control panel fixing screws (plate D).
- Disconnect the faston connectors for the indicator and/or the humidifier switch.
- Replace the indicator light (item 3 plate D).
- Replace the humidifier switch (item 13 plate D).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.6 DISPOSAL

When the oven or its spare parts are dismantled, the various components must be sorted by type of material and disposed of in compliance with current local laws and regulations.



The presence of a wheeled dustbin with a line through it indicates that within the European Union electrical components are subject to special collection at the end of their working life. As well as to this device, the standard applies to all of its accessories if marked with this symbol. Do not dispose of this product as normal urban waste.

6 LIST OF SPARE PARTS

Index of plates

Plate A	Baking chamber assembly P60E-P80E
Plate B	Baking chamber assembly Amalfi
Plate C	Baking chamber assembly P120E
Plate D	Leavening compartment assembly
Plate E	Steamer assembly
Plate F	Wiring diagram P60E-P80E
Plate G	Wiring diagram Amalfi A-B-C
Plate H	Wiring diagram Amalfi D
Plate I	Wiring diagram P120E A-B
Plate L	Wiring diagram P120E C
Plate M	Wiring diagram leavening compartment
Plate N	Electric diagram vapour aspiration hood.

INSTRUCTIONS FOR ORDERING SPARE PARTS

Orders for spare parts must contain the following information:

- Appliance type
- Appliance serial number
- Name of part
- Number required

TABLE DES MATIÈRES

01	SPECIFICATIONS TECHNIQUES	2
02	INSTALLATION	2
03	FONCTIONNEMENT	3
04	ENTRETIEN ORDINAIRE	7
05	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	8
06	LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE	9

Félicitations pour l'achat de cet appareil exclusivement Made in Italy. Vous avez choisi un équipement qui allie les qualités techniques les meilleures et une très grande facilité d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande des satisfactions.

Remarque:

Ce manuel a été rédigé pour la lecture en cinq langues. Instructions originales en italien et traduction des instructions en Anglais, Français, Allemand et Espagnol.

Pour une meilleure clarté et la lecture de ce manuel, il pourrait être prévu dans plusieurs parties distinctes et peut être envoyé par la poste en communiquant avec le fabricant.

GARANTIE

Normes et réglementation

La garantie est limitée uniquement au remplacement franco usine de la pièce éventuellement cassée ou défectueuse, après constatation d'un vice de matière ou de fabrication. **Toute avarie éventuellement provoquée par le transport effectué par des tiers, par une installation et un entretien erronés, par négligence ou inattention lors de l'emploi ou encore en cas d'altération de la part de tiers, n'est pas sous garantie.**

En outre, les éléments suivants sont exclus de la garantie : verres, calotte, ampoules, plans réfractaires, joints ainsi que tout autre élément sujet à usure et détérioration normale de l'installation et de tous ses accessoires, ainsi que la main-d'oeuvre nécessaire pour le remplacement de toute pièce étant éventuellement sous garantie.

La garantie est annulée si l'acheteur n'effectue pas les règlements et pour les produits éventuellement réparés, modifiés ou démontés même seulement en partie sans autorisation écrite préalable. Pour obtenir l'intervention technique en garantie, il faudra effectuer une demande par écrit au revendeur de la zone ou à la direction Commerciale.

ATTENTION

Ce terme indique une situation de danger ; il sera employé chaque fois que la sécurité de l'opérateur est en danger.

REMARQUE

- Ce terme indique qu'il faut agir avec prudence ; il est employé pour attirer l'attention sur les opérations ayant une importance vitale pour le fonctionnement correct et durable du four.

CHER CLIENT

Avant d'utiliser de ce four, veuillez lire le présent manuel.

Pour la sécurité de l'opérateur, les dispositifs du four doivent constamment être tenus en parfaite efficacité.

Cette brochure a pour but d'illustrer l'utilisation et l'entretien du four et l'opérateur a le devoir et la responsabilité de suivre les indications qu'elle contient. Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis et sans devoir mettre à jour la production et la documentation précédentes.

ATTENTION!

1. Les indications reportées ci-après concernent votre sécurité.
2. Lisez attentivement le présent manuel avant l'installation et l'emploi de ce four.
3. Conservez avec soin cette brochure pour chaque consultation ultérieure de la part des différents opérateurs.
4. L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié, conformément aux instructions fournies par le constructeur.
5. Ce four devra être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la cuisson de pizzas ou produits alimentaires analogues. Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production en masse continue de produits alimentaires. Il est interdit d'effectuer des cuissons avec des produits contenant de l'alcool. Tout autre emploi est à considérer comme étant impropre.
6. L'appareil est exclusivement destiné à usage collectif et doit être utilisé par un professionnel qualifié et formé à son usage. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, sont réduites, ou manquant d'expérience ou n'ayant pas une connaissance suffisante.
7. Pour toute réparation éventuelle, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant ; demander l'emploi de pièces de rechange originales. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. Le non-respect des prescriptions indiquées ci-dessus est susceptible de compromettre la sécurité de ce four.
9. En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, désactiver le four sans tenter de le réparer ou d'intervenir directement.
10. Si le four devait être vendu ou transféré à un autre propriétaire, ou en cas de déménagement suite auquel le four devait rester monté, s'assurer toujours que la brochure accompagne le four, de façon à ce qu'elle puisse être consultée par le nouveau propriétaire et/ou par l'installateur.
11. Si le câble d'alimentation est abîmé, il devra être remplacé par le service d'assistance technique agréé par le fabricant, afin de prévenir tout risque.
12. Lors de l'installation, au cas où des appareils partageant la même alimentation seraient perturbés, contrôler la présence au niveau de l'interface d'une impédance opportune et le dimensionnement correct de la capacité du courant de service, de façon à rendre les émissions de l'appareil conformes aux normes EN 61000-3-11, EN 61000-3-12 et addenda successifs.

1 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

1.1 DESCRIPTION DU FOUR

Le four est constitué de plusieurs modules superposés :

- Hotte
- Chambre/s de cuisson
- Soubassement
- Tréteau ou étuve

Chaque module chambre de cuisson est totalement indépendant, a une régulation de température de type électronique, est doté d'un thermostat de sécurité, d'une porte à battant articulée en bas.

A l'intérieur, la chambre, selon les modèles, peut être faite entièrement en tôle, avec le plan de cuisson en réfractaire ou en tôle gaufrée.

Le tréteau est fait d'une structure d'acier et est doté de glissières porte-plateaux.

L'étuve est constituée d'une structure d'acier, avec des panneaux, et des glissières porte-plateaux et est dotée d'un thermostat pour le chauffage.

1.2 DIRECTIVES APPLIQUEES

Cet appareil est conforme aux directives :

- Directive basse tension 2014/35/EU (ancienne directive 2006/95/CE)
- Directive compatibilité électromagnétique 2014/30/EU (ancienne directive 2004/108/CE)

1.3 POSTES DE TRAVAIL

Les installations sont programmées par l'opérateur sur les pupitres de commande situés sur la partie avant de la machine ; durant leur fonctionnement, elles doivent être surveillées.

Les portes d'accès aux installations sont situées sur la partie avant du four.

1.4 MODELES

Les modèles prévus sont :

PIZZERIAS ET PATISSERIES

1.5 DIMENSIONS ET POIDS (Voir Tab.)

1.5.1 P60E-P80E

1.5.2 P120E

1.5.3 AMALFI

1.6 DONNEES TECHNIQUES (Voir Tab.)

1.7 IDENTIFICATION

Pour toute communication avec le producteur ou avec les centres d'assistance, citer le NUMERO DE SERIE du four, qui est situé sur la plaquette fixée comme la fig.1 le montre.

1.8 ETIQUETAGES

Le four est doté de plaquettes d'attention concernant la sécurité aux points montrés sur la figure 2.



ATTENTION! Dans la surface d'équipement il y a un danger de brûlure due à la présence des éléments à température élevée. Pour n'importe quel type d'intervention ou n'importe quelle opération il faut attendre que l'équipement tombe à température ambiante et utiliser toujours un équipement de protection individuelle (gants, lunettes ...).



ATTENTION! Présence d'une tension dangereuse. Avant d'effectuer n'importe quelle opération de maintenance, interrompre l'alimentation en énergie électrique en éteignant les commutateurs installés à l'extérieur du four et / ou à l'étuve et attendre que l'équipement tombe à température ambiante. Utiliser toujours un équipement de protection individuelle (gants, lunettes ...).

REMARQUE: Seulement pour les chambres de cuisson munies d'un moyen d'évacuation de vapeur.



ATTENTION! Pour éviter l'ébullition, ne pas utiliser de récipients remplis de liquides ou d'aliments qui se fondent avec la chaleur, en quantités supérieures à celles qui peuvent facilement être suivi attentivement.



ATTENTION!

Sol glissant.

1.9 ACCESSOIRES

Les fours sont dotées des accessoires suivants :

Modèle	Accessoires
P60E-P80E-P120E (chambre cuisson)	vaporisateur
P60E-P80E-P120E (étuve)	humidificateur
HOTTE	Canalisation
HOTTE	aspiration

1.10 BRUIT

Cet appareil est un moyen technique de travail, qui généralement ne dépasse pas le seuil de bruit de 70 dB (A) dans le poste de l'opérateur (configuration à une chambre de cuisson).

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Le four est expédié en principe montée sur des planches de bois, par des moyens de transport terrestre (Fig. 3)

Les pièces seules sont protégées par un film plastique ou par une boîte en carton.

2.2 DECHARGEMENT

REMARQUE: Au moment de la livraison, il est conseillé de contrôler l'état et la qualité de la machine.

Soulever l'équipement seulement et exclusivement en utilisant les points indiqués dans l'illustration 4.

2.3 DETAILS AMBIANTS

Pour le bon fonctionnement du four, il est préférable que les valeurs ambiantes aient les limites suivantes :

Température de fonctionnement : +10°C÷+40°C

Humidité relative : 15%÷95%

2.4 POSITIONNEMENT, MONTAGE ET ESPACES D'ENTRETIEN

ATTENTION! Durant le positionnement, le montage et l'installation doivent être respectées les prescriptions suivantes :

- Lois et normes en vigueur relatives aux installations des appareillages électriques.
- Directives et déterminations de la société de distribution de l'électricité
- Règlements de bâtiment et contre les incendies des locaux
- Prescriptions en vigueur contre les accidents
- Déterminations en vigueur de l'Organisme d'Etat pour le Contrôle de la Qualité Electrique

ATTENTION! L'appareil doit être installé sur une surface stable et plane, à bulles. L'appareil ne doit jamais entrer en contact avec des matériaux inflammables ou des combustibles.

ATTENTION! Si le support est fourni démonté, respectez strictement les spécifications de montage indiquées dans les instructions fournies.

Enlever des panneaux externes du four la pellicule protectrice en la détachant lentement afin d'enlever totalement le collant.

Au cas où cela ne marcherait pas, enlever parfaitement les résidus de colle en utilisant du kérosène ou de l'essence.

Les modules seuls préchoisis pour la configuration du four doivent être superposés comme la figure 5 le montre, en insérant un pied de biche de référence pour chaque module dans les trous correspondants (détail A - fig.5).

Une fois assemblés les différents modules visser le module supérieur hotte sur le module chambre situé au-dessous comme montre la figure 5 (détail B).

De plus, le four est situé dans un endroit bien aéré à une distance minimale de 10 cm de la paroi latérale gauche et du fond, et à 50 cm de la paroi droite (Fig.6). Cette distance de 50 cm est indispensable pour garantir l'accès et l'acceptabilité dans le cas de travaux d'entretien.

Ne pas oublier que pour effectuer des opérations de nettoyage/ entretien les distances ci-dessus doivent être augmentées, il faudra donc considérer la possibilité de pouvoir déplacer le four pour y procéder.

2.5 CONNEXIONS

2.5.1 CONNEXION EVACUATION VAPEURS

ATTENTION! La connexion d'évacuation des vapeurs doit être exécutée exclusivement par un personnel spécialisé.

Le tube pour l'évacuation des vapeurs se trouve à l'arrière du four (détail C - fig.7). Insérer l'anneau foré (détail B - fig.7) dans le tube d'évacuation des vapeurs et procéder à la connexion.

REMARQUE: Il est conseillé de relier le tube d'évacuation des vapeurs avec un carneau ou avec l'extérieur grâce à un tube de diamètre de 150 mm minimum.

Ce tube doit être inséré grâce à l'anneau (détail A - fig.7) à l'intérieur du conduit d'échappement du four. De plus, d'éventuels prolongements doivent être effectués de façon à ce que les tubes supérieurs entrent dans les inférieurs, comme ci-dessus pour la connexion précédente.

Si le conduit externe pour l'évacuation des vapeurs est très long, il est préférable d'appliquer à la base du tube d'évacuation des vapeurs un petit tube en plastique pour l'évacuation des condensats (détail D - fig.7). Cette dernière opération doit être exécutée avant la greffe du conduit.

2.5.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

ATTENTION! Le branchement électrique doit être exclusivement effectué par un personnel qualifié selon les prescriptions de l'Organisme d'Etat pour le Contrôle de la Qualité Electrique en vigueur.

Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que le système de mise à la terre est réalisé en accord avec les normes européennes EN.

Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que l'interrupteur général de l'installation auquel le four doit être relié est en position "off".

La plaquette d'identification contient toutes les données nécessaires pour un branchement correct.

2.5.2.1 BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

ATTENTION! Il est nécessaire d'installer pour chaque élément de cuisson, un interrupteur général quadripolaire avec des fusibles ou un interrupteur automatique adapté aux valeurs reportées sur la plaquette, qui permettrait de défaire les branchements des installations du réseau et qui permet la déconnexion complète dans les conditions de catégorie de survolage III.

REMARQUE: Le dispositif choisi devrait se trouver à proximité des installations et se positionner dans un lieu facilement accessible.

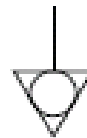
La chambre de cuisson est livrée avec la tension demandée indiquée sur la plaque d'identification (fig.1).

Pour effectuer le branchement électrique, bouger le couvercle de protection positionné sur le côté arrière de la chambre de cuisson (fig.8). Le câble de branchement doit être fourni par l'installateur.

Pour la connexion au réseau électrique il faut installer une fiche conforme aux lois en vigueur.

Insérer dans le trou passe-câbles approprié (fig.9 Détail B) un câble de section adaptée (Voir données techniques) et le relier ensuite au bornier comme indiqué respectivement sur les fig. 10 et 11.

En outre ces appareillages doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel, la borne prévue à cet effet se trouve derrière le four. Elle est marquée avec le symbol BORNES POUR LE RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL



Une fois le raccord effectué, contrôler que la tension d'alimentation, lorsque le four est allumé, ne soit pas loin de la valeur nominale de $\pm 5\%$.

ATTENTION! Le câble flexible pour le raccord de la ligne électrique doit avoir des caractéristiques non inférieures au type avec isolant en caoutchouc HO7RN-F et doit avoir une section nominale adaptée à l'absorption maximale (voir données techniques).

2.5.2.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'ETUVE

ATTENTION! Il est nécessaire d'installer pour l'étuve, un interrupteur général bipolaire avec des fusibles ou un interrupteur automatique adapté aux valeurs indiquées sur la plaquette.

REMARQUE: Le dispositif choisi devrait se trouver à proximité des installations et se positionner dans un lieu facilement accessible.

L'étuve est livrée pour une tension de V230 1N 50/60 Hz comme la plaquette d'identification l'indique (fig.1)

Pour le branchement électrique, enlever le couvercle de protection situé sur le côté arrière de l'étuve à gauche (fig.12).

Le câble du branchement doit être mis à disposition par l'installateur.

Pour la connexion au réseau électrique il faut installer une fiche conforme aux lois en vigueur.

Insérer dans le trou passe-câbles approprié (Fig.13 détail B) un câble de section adaptée (Voir données techniques) et le relier ensuite au bornier comme indiqué sur la figure 14.

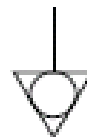
Une fois le raccord effectué, contrôler que la tension d'alimentation, lorsque le four est allumé, ne soit pas loin de la valeur nominale de $\pm 5\%$.

ATTENTION! Le câble flexible pour le raccord de la ligne électrique doit avoir des caractéristiques non inférieures au type avec isolant en caoutchouc HO7RN-F et doit avoir une section nominale adaptée à l'absorption maximale (voir données techniques).

ATTENTION! Il est indispensable de relier correctement l'installation à la terre.

Ainsi, sur le bornier de connexion est placée la borne appropriée (Fig.10-11-14) avec le symbole auquel doit être correctement relié le fil de terre.

En outre ces appareillages doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel, la borne prévue à telle raison se trouve derrière l'appareillage. Elle est marquée avec le symbole BORNES POUR LE RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL



2.5.2.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE HOTTE ASPIRATION VAPEUR

ATTENTION! Il est nécessaire d'installer pour la hotte, un interrupteur général bipolaire avec des fusibles ou un interrupteur automatique adapté aux valeurs indiquées sur la plaquette.

REMARQUE: Le dispositif choisi devrait se trouver à proximité des installations et se positionner dans un lieu facilement accessible.

La hotte est livrée pour une tension de V230 1N 50/60 Hz comme la plaquette d'identification l'indique (fig.1)

Une fois le raccord effectué, contrôler que la tension d'alimentation, lorsque le four est allumé, ne soit pas loin de la valeur nominale de $\pm 5\%$.

ATTENTION! Il est indispensable de relier correctement l'installation à la terre.

2.5.3 CONNEXION AU RESEAU HYDRAULIQUE

(seulement pour les chambres de cuisson munies d'un moyen d'évacuation de vapeur)

Le branchement au réseau hydraulique doit être effectué conformément aux lois en vigueur et les tuyaux pour le raccordement au réseau hydrique doivent être conformes à la IEC 61770 et modifications ultérieures.

ATTENTION! Utilisez uniquement le tuyau fourni à l'équipement. Dans tous les cas ne jamais utiliser des tubes utilisés.

ATTENTION! Un robinet d'eau d'interface doit être installé en amont de l'appareil.

La bouche à gaz ¾ mâle pour l'alimentation en eau se trouve sur la partie postérieure de l'appareil (fig. 15) et la pression d'exercice doit être comprise entre 1 et 1,5 bar.

ATTENTION! Des pressions plus élevées que celles prévues peuvent créer des situations dangereuses pour les personnes ou provoquer des dommages à l'appareil.

Pour le raccord, utiliser de l'eau douce.

Des tubes flexibles sont préférables afin de prévenir des variations de pression, même petites, dans l'alimentation en eau.

Laisser couler l'eau dans la conduite avant de brancher l'appareil.

Un raccord exécuté avec de l'eau non adoucie entraînera une calcification des conduites.

ATTENTION ! Pour éviter les problèmes de corrosion, il est important que l'indice de Langelier de l'eau utilisée soit compris entre 0 et +0,2.

Sur la partie arrière de l'appareil est prévue une attaque pour l'évacuation de l'eau où raccorder un tuyau flexible résistant à la température.

REMARQUE: Le dispositif d'évacuation de l'eau est muni d'un robinet qui doit rester ouvert pendant l'utilisation de l'appareil.

REMARQUE: le constructeur décline toute responsabilité dans le cas où les normes de prévention des accidents ne seraient pas respectées.

3 FONCTIONNEMENT

3.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE CONTRÔLE

ATTENTION! Si l'appareil reste en permanence en conditions de basse température ambiante, cela peut causer l'intervention du thermostat de sécurité. Contrôler avant de démarrer l'appareil, et réarmer le cas échéant.

ATTENTION! Avant de commencer les phases de mise en marche et de programmation de la machine, il faut vérifier que :

- toutes les opérations de branchement électrique et de mise à la terre soient effectuées correctement ;
- toutes les opérations de connexion d'évacuation des vapeurs aient été exécutées correctement.

Toutes les opérations de contrôle doivent être exécutées par un personnel technique spécialisé agréé.

ATTENTION!

- Surveiller l'appareil lorsque celui-ci est en service.

ATTENTION ! En cas d'endommagement d'une vitre fournie avec l'équipement, suspendre immédiatement son utilisation, jeter le produit qui vient d'être cuit et en train de cuire et effectuer un nettoyage méticuleux afin d'exclure toute contamination dangereuse.

REMARQUE : ne pas utiliser l'équipement en cas de hublot de lampe endommagé ou absent.

- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil chauffent, le verre en particulier : par conséquent, faire attention à ne pas les toucher pour ne pas se brûler.

- À l'ouverture de la porte, se maintenir à distance de sécurité des éventuelles vapeurs brûlantes qui pourraient sortir de la chambre de cuisson.

- Ne pas permettre aux personnes non préposées aux opérations de s'approcher de l'appareil.

Pour plus d'information il est conseillé d'éviter des températures supérieures par rapport à celles qui sont prévues pour le type de produit à cuire.

3.2 MISE EN MARCHÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON SANS ECHAPPEMENT DES VAPEURS

Sur le montant droit avant de la chambre de cuisson sont situés deux pupitres de commande comme la figure 17 le montre.

1. Interrupteur général (ON/OFF).
2. Thermostat de sécurité (Reset).
3. Régulateur de température (+ up/-down).
4. Afficheur de la température programmée (Set Point °C).
5. Régulation de la puissance ciel (ceiling).

6. Afficheur de la régulation de la puissance ciel.
7. Régulation de la puissance sole (floor).
8. Afficheur de la régulation de la puissance sole.
9. Touche marche/arrêt résistance.
10. Economiseur (economy).
11. Touche marche/arrêt chambre de cuisson (light).
12. Afficheur de la température interne de la chambre de cuisson.
13. Touche M (manual)
14. Touche P (programs)
15. Touche Timer

REMARQUE: L'équipement électronique permet une régulation plus précise et ponctuelle du four. Cependant, par sa nature, c'est un équipement plus délicat que le traditionnel.

Pour une meilleure conservation, il est conseillé d'activer les touches du panneau électrique par une légère pression des doigts en évitant les coups de pression excessifs.

a) Allumer l'interrupteur général (Fig.17 détail 1) sur le pupitre supérieur : l'interrupteur et le panneau électronique au-dessous s'allument

Le Pyromètre nous permet d'utiliser le four en mode « MANUAL » ou « PROGRAMS » rappelant l'exécution d'un des programmes de cuisson présents dans la mémoire.

Sur le Pyromètre sont présentes deux touches "M" (manual fig.17 détail 13) et "P" (programs fig. 17 détail 14) en appuyant lesquelles on passe d'un mode à l'autre. La led associée à chaque touche nous indique, à tout moment, le mode sélectionné.

A l'allumage du four le pyromètre se positionne à la situation existant avant le dernier arrêt (la led allumée nous indique s'il s'agit du "Manual" ou du "Programs").

3.2.1 PREMIER ALLUMAGE

Pour le premier allumage de l'équipement et pour les allumages successifs après une période d'inactivité prolongée, il est indispensable de respecter la procédure suivante de réchauffage:

- Sélectionner la température à 60°C (140°F) et laisser le four fonctionner pendant une heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- Augmenter la température à 90°C (195°F) et laisser le four en fonction pendant environ 2 heures. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- Augmenter la température jusqu'à 150°C (305°F) et laisser le four en fonction pendant environ 1 heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- Augmenter la température jusqu'à 250°C (485°F) et laisser le four en fonction pendant environ 1 heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- Augmenter la température jusqu'à 270°C (520°F) et laisser le four en fonction pendant environ 1 heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- (Seulement pizzeria) augmenter la température jusqu'à 400°C (755°F) et laisser le four en fonction pendant environ 1 heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- Attendre que la température descende sous les valeurs de température ambiante avant de commencer les allumages successifs. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.

Cette procédure permet d'éliminer l'humidité qui s'est accumulée dans le four de production, de stockage et d'expédition.

REMARQUE: Des odeurs désagréables pourraient se développer au cours des opérations précédentes. Bien aérer la pièce.

ATTENTION! Eviter d'ouvrir la porte trop longtemps surtout en présence de hautes températures pour éviter les dangers de brûlure et de surchauffe des composants à proximité de la porte.

ATTENTION! Avant de procéder à la première cuisson, effectuer obligatoirement les opérations précédentes qui sont absolument indispensables pour un fonctionnement parfait.

ATTENTION! Ne jamais procéder au premier allumage de l'équipement après une période d'inactivité prolongée.

REMARQUE: Au cours des allumages successifs, il faut éviter les réchauffages trop brusques pour prolonger la durée des composants (plaques réfractaires, etc.). Avant d'atteindre le point de

consigne, toujours stationner pendant au moins 40 minutes à une température comprise entre 120°C (250°F) et 160°C (320°F).

3.2.2 MISE EN MARCHÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON SANS ÉCHAPPEMENT DES VAPEURS : MODE MANUEL

- b) Programmer la température de cuisson désirée en actionnant les boutons (Fig.17 détail 3). Cette valeur apparaît sur l'afficheur lumineux de droite (Fig.17 détail 4).
- c) Réguler les valeurs de puissance sole (fig. 17 détail 5) et de la terre (fig.17 détail 7).
Ces valeurs vont de 0 (puissance de déclenchement) à 9 (puissance maximale) et apparaissent respectivement sur les afficheurs lumineux (fig.17 détail 6) et (fig.17 détail 8).
L'utilisation des résistances de ciel et sole est mise en évidence par un petit point dans l'angle inférieur droit de l'afficheur (fig.17 détail 6) et (fig.17 détail 8).
L'allumage ou non du point lumineux sont des led pour l'absorption ou la non absorption de puissance des résistances.
La régulation séparée de la puissance ciel et sole a besoin de beaucoup d'élasticité dans l'utilisation du four afin de permettre la personnalisation de cuisson.
- d) Activer l'alimentation de la chambre grâce à la touche d'allumage (Fig.17 détail 9) : dans l'angle supérieur droit une led rouge s'allume.
- e) Quand la température interne de la chambre de cuisson (fig.17 détail 12) atteint la température programmée (4), l'alimentation se désactive et la led s'éteint (fig.17 détail 6 et fig.17 détail 8)
Quand la température à l'intérieur de la chambre redescend (fig.17 détail 12), l'alimentation se remet en marche automatiquement et la led se rallume.
- f) Le système de contrôle du four est muni d'un économiseur qui peut se mettre en marche automatiquement ou manuellement.

f.1) Déclenchement automatique de l'économiseur

Lorsque la somme des valeurs programmées pour la puissance ciel (fig.17 détail 6) et sole (fig.17 détail 8) est égale ou inférieure à 9, l'économiseur entre en fonction automatiquement et une led rouge s'allume en continu sur l'angle supérieur droit de la touche (fig.17 détail 10).

Cela signifie que les résistances ciel et sole ne sont jamais alimentées régulièrement et le four fonctionne avec une puissance réduite de moitié.

f.2) Activation manuelle de l'économiseur

Lorsque la somme des valeurs programmées pour la puissance ciel (fig.17 détail 6) et sole (fig.17 détail 8) est supérieure à 9, les résistances sont alimentées selon les valeurs définies.

Dans ce cas là, il est possible d'activer manuellement l'économiseur en appuyant sur la touche Economy (fig.17 détail 10).

La led rouge dans l'angle supérieur droit de la touche s'allumera et les valeurs définies pour le ciel (fig.17 détail 6) et sole (fig.17 détail 8) seront proportionnellement réduites aux valeurs programmées en les portant à une somme paire ou inférieure à 9. Le four fonctionnera ainsi avec une puissance réduite d'environ la moitié. Il suffit alors d'éteindre la touche Economy (fig.17 détail 10) à nouveau et l'économiseur se désenclenche ; la led rouge s'éteint et les valeurs précédemment définies pour le ciel et sole seront à nouveau valables (fig. 17 détail 6) et (fig.17 détail 8).

Lorsque l'économiseur a déjà été inséré manuellement (la led rouge sur la touche 10 clignote) et que l'on intervient sur les boutons de régulation du ciel (fig.17 détail 5) et sole (fig.17 détail 7), l'économiseur redémarre à nouveau les valeurs automatiquement en reportant toujours la somme paire ou inférieure à 9.

En désactivant l'économiseur manuel les valeurs qui apparaîtront seront celles définies dans la dernière modification.

L'insertion manuelle de l'économiseur est extrêmement utile durant les moments de faible travail ou de pause, lorsque la puissance maximale n'est pas demandée mais qu'il faut maintenir le four à une certaine température de façon à ce qu'il soit prêt à être rapidement remis en état pour le travail habituel

REMARQUE: La fonction "Economy" est désactivée quand on passe de "Manual" à "Programs" et vice-versa, en outre quand on passe aussi d'un programme à l'autre et/ou quand on "sauvegarde" un programme.

Quand on se trouve en mode cuisson et qu'on passe à l'affichage des programmes ou qu'on modifie le programme en exécution, la fonction Economy est momentanément désactivée et ensuite réactivée, automatiquement, quand on revient à l'affichage de la température du four.

- g) La régulation de la température (fig.17 détail 4) de la chambre de cuisson est programmée à une température maximale de 450°C (845°F). Si ce seuil maximal est dépassé par erreur, le thermostat de sécurité se déclenche (fig.17 détail 2) ; il bloque le four et l'éteint.

Toutes les led du pupitre de commande inférieur commencent à s'allumer en signe d'alarme. Attendre que le four refroidisse.

Dévisser le couvercle du thermostat de sécurité (fig.17 détail 2), insérer un tournevis ou une tige fine à l'intérieur du trou et exercer une pression. Le bouton présent à l'intérieur réarmera le thermostat ; le tableau inférieur arrêtera de clignoter et le four redémarrera normalement.

Replacer le couvercle de protection (fig.17 détail 2) sur le thermostat de sécurité ; éviter donc que cet instrument ne détériore et nuise au bon fonctionnement du four.

ATTENTION! Si une telle opération est effectuée encore à chaud sans attendre le refroidissement, le thermostat de sécurité manuel ne réactivera pas le four.

Si l'anomalie se répète, il est nécessaire de contacter le service d'assistance technique.

h) Le bouton "Light" (Fig.17 détail 11) sert à éteindre et allumer l'illumination à l'intérieur de la chambre de cuisson.

i) Pour éteindre le four, il suffit d'actionner l'interrupteur général (Fig.17 détail 1).

A l'allumage, le pupitre de commandes se présente dans l'état dans lequel il a été laissé la dernière fois qu'il a été éteint.

3.2.3 MISE EN MARCHÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON SANS ÉCHAPPEMENT DES VAPEURS : MODE PROGRAMS

A partir du pupitre de commandes, on peut effectuer la mémorisation de 20 programmes de cuisson différents, pour chaque programme on peut programmer: la valeur de la température de Set Point, la valeur de la puissance du ciel, la valeur de la puissance de la sole et le Timer de cuisson. Après avoir mémorisé un programme quelconque, quand on le sélectionne, on trouvera automatiquement les valeurs préalablement paramétrées pour la cuisson.

MEMORISATION D'UN PROGRAMME

- 1) Appuyer sur la touche "P" (fig.17 détail 14). L'afficheur de gauche montre le numéro du dernier programme utilisé, les afficheurs de droite visualisent la température de set point et la puissance du ciel et de la sole paramétrée pour ce programme (si on appuie encore sur la touche "P" on passe au programme suivant, et ainsi de suite jusqu'à faire défiler tous les 20 programmes de la mémoire).
- 2) S'étant positionnés sur le n° de programme désiré (par exemple le n°5) régler la modalité vue au point 3.2b et 3.2c la valeur de la température de cuisson et les valeurs de puissance pour "ciel" et "sole"
- 3) Appuyer (pendant au moins 2 secondes jusqu'à entendre un bref son sur le vibreur sonore) sur la touche "P" (fig.17 détail 14), pour mémoriser le programme que l'on vient de paramétrer.
- 4) On peut associer aussi le "Timer de cuisson" au programme, pour le paramétrer appuyer sur la touche Timer (fig.17 détail 15), sur l'afficheur de gauche apparaît le mot "OFF" sur celui de droite le temps de cuisson exprimé en : MINUTES "virgule" SECONDES qu'on peut modifier en utilisant les touches sous l'afficheur (flèche haut flèche bas) . En appuyant sur la touche Timer (fig.17 détail 15) une deuxième fois, on peut programmer l'heure d'allumage. En appuyant sur la touche Timer une troisième fois on revient au programme désiré.
- 5) Appuyer (pendant au moins 2 secondes jusqu'à entendre un BIP) sur la touche "P" (fig.17 détail 14), pour mémoriser le programme, Timer de cuisson compris, que l'on vient de paramétrer.

REMARQUE: Quand on met à exécution un programme quelconque, si on associe à celui-ci le "Temps de cuisson" aussi pour faire démarrer le timer on procédera comme pour le mode "Manuel" décrit au point 3.7.4

UTILISATION D'UN PROGRAMME

- 1) Appuyer sur la touche "P" (fig.17 détail 14) plusieurs fois jusqu'à afficher le programme de cuisson désiré
- 2) Insérer l'alimentation de la chambre au moyen de la touche de mise en marche (fig.17 détail 9): dans le coin en haut à droite une led rouge s'allume.

REMARQUE: sur l'afficheur de gauche le numéro du programme n'est plus affiché mais la température effective du four qui clignote jusqu'à ce qu'elle arrive à la température de set point programmée. (4 "bips" signalent que la température de set point est atteinte).

La led verte à côté de la touche "P" reste allumée pour indiquer qu'on est en train d'utiliser un des programmes.

Si pendant l'exécution d'un programme on veut voir quel est le programme utilisé il suffit d'appuyer sur la touche "P". Appuyer sur la touche "Start" pour revenir à la visualisation normale.

3.3 MISE EN MARCHÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON AVEC ÉCHAPPEMENT DES VAPEURS

Pour l'utilisation de la chambre de cuisson avec évacuation des vapeurs, se reporter à toutes les instructions indiquées ci-dessus au point 3.2.

Le pupitre de commandes électronique présente en plus la touche "BOILER/STEAM" à la place de la touche "MANUAL" servant à l'utilisation de l'évacuation des vapeurs (fig.17a part.13), alors que la touche "ECONOMY" prend la fonction de "MANUAL" (fig.17a détail 10)

- touche 13: allumage boiler et mise en marche évacuation vapeurs (steam).
- touche 10: introduction fonction Economy et, si on l'appuie pendant 3 secondes: configuré pour le fonctionnement "MANUAL"

3.3.1 MISE EN MARCHÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON AVEC ÉCHAPPEMENT DES VAPEURS : MODE MANUAL

Après avoir exécuté les opérations a), b), c), d), indiquées au point 3.2, pour utiliser l'évacuateur de vapeurs effectuer les opérations suivantes:

- l) appuyer et laisser pressée pendant 3 secondes la touche "Economy/Manual" (fig.17a détail 10) pour accéder à la fonction "Manual"
- m) allumer le boiler de l'évacuateur des vapeurs en appuyant sur la touche "Boiler/Steam" (fig.17a détail 13). La led verte s'allume en mode clignotant, quand la led s'éclaire de manière continue cela signifie que le boiler a atteint la température d'exercice pour l'utilisation avec l'évacuateur des vapeurs;
- n) appuyer sur la touche (fig.17a détail 13) pour obtenir un jet de vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson (la vaporisation dure 3 secondes)
- o) En maintenant appuyée la touche (17a détail 13) pendant 3 secondes le boiler s'éteint.

3.3.2 MISE EN MARCHÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON AVEC ÉCHAPPEMENT DES VAPEURS : MODE PROGRAMS

Toutes les fonctions de programmation sont les mêmes qui ont été indiquées au paragraphe 3.2. En outre, pour chaque programme on peut configurer les jets de vapeurs pendant l'exécution d'un programme en procédant comme indiqué ci-après:

- En appuyant sur la touche "Boiler/Steam" (fig.17a détail 13) on peut programmer l'un après l'autre, le temps des trois vaporisations à exécuter pendant la cuisson. Le temps est exprimé en M.SS jusqu'à une durée de 9 minutes et 59 secondes, passant ensuite à MM.S jusqu'à un maximum de 99 minutes. L'intervalle entre une vaporisation et l'autre ne peut pas être inférieure à 15 minutes.
- Les temps des vaporisations ont comme début la définition de la précédente vaporisation (l'instant initial de l'exécution du programme pour la première vaporisation).
- Pour mémoriser le programme paramétré il faut appuyer sur la touche "P" pendant 3 secondes (fig.17a détail 14)

REMARQUE: Si un programme prévoit des vaporisations, la mise en marche du boiler aura lieu automatiquement.

Pour éteindre la chaudière sélectionner le mode manuel et effectuer les opérations indiquées au point 3.3.1 (o).

3.4 ÉVACUATION DES VAPEURS

L'évacuation des vapeurs qui se forment à l'intérieur de la chambre de cuisson s'effectue en actionnant le pommeau situé sur le montant gauche avant du four (fig.16).

Avec le pommeau tiré vers l'extérieur (fig.16) le tube d'évacuation est ouvert, avec le pommeau poussé vers le four (fig.16) il est fermé.

3.5 MISE EN FONCTION DE L'ÉTUVE

Sur le montant droit avant de l'étuve, un pupitre de commandes y est fixé comme la figure 18 le montre.

1. Led lumineuse de l'étuve on/off
2. Interrupteur d'allumage et d'extinction de l'éclairage interne (light).
3. Thermostat d'allumage et de régulation.
- a) Allumer l'étuve en tournant le thermostat (Fig.18 détail 3), la led s'allume alors (Fig.18 détail 2).
- b) Programmer la température désirée jusqu'à un maximum de 65°C (150°F).
- c) Pour éteindre l'étuve, mettre le thermostat à zéro (Fig.18 détail 3).

ATTENTION! Éviter le contact avec les résistances: elles peuvent causer des brûlures.

3.6 MISE EN FONCTION DE L'ÉTUVE AVEC HUMIDIFICATEUR

Sur le montant droit avant de l'étuve est situé un pupitre de commandes comme la figure 19 le montre.

1. Interrupteur ON/OFF de l'humidificateur
2. Led lumineuse de l'étuve on/off
3. Interrupteur d'allumage et d'extinction de l'éclairage interne (light).
4. Thermostat d'allumage et de régulation.
- a) Allumer l'étuve en tournant le thermostat (fig.19 détail 4) ; la led s'allume (fig.19 détail 2).
- b) Programmer la température désirée jusqu'à un maximum de 65°C (150°F).
- c) Ajouter de l'eau dans la cuve de l'humidificateur à l'intérieur de l'étuve. L'eau doit atteindre un niveau de 2-3 cm au-dessus du niveau de la résistance.

REMARQUE: Se souvenir de remplir la cuve de l'humidificateur pour obtenir l'humidité, si possible avec de l'eau décalcifiée.

- d) Appuyer sur l'interrupteur (fig.19 détail 1) afin d'activer la résistance de l'humidificateur.
- e) Une fois la quantité d'humidité désirée à l'intérieur de l'étuve, éteindre l'interrupteur (fig.19 détail 1). Si plus d'humidité était désirée, réactiver le même interrupteur.
- f) Pour éteindre les résistances de l'étuve, mettre le thermostat (fig.19 détail 4) à zéro.

ATTENTION! Éviter le contact avec les résistances: elles peuvent causer des brûlures.

3.7 MISE EN FONCTION DU DISTRIBUTEUR ÉLECTRONIQUE AVEC TEMPORISATEUR

Le pupitre de commandes électronique se différencie par l'ajout d'une touche (fig.17) : - 15 touche "Timer".

Le distributeur permet de programmer 3 temporisateurs de cuisson (compte à rebours), l'heure actuelle et l'heure d'allumage journalier (fig.17).

3.7.1 EMBLACEMENT DES 3 TEMPORISATEURS DE CUISSON

- En appuyant une fois sur la touche "Timer" (fig.17 détail 15) sur les afficheurs (fig.17 détail 4 et 12) "OFF 000" et un "1" seront écrits sur le afficheur ciel (fig.17 détail 6). Cela sert à indiquer que les touches "Up" et "down" (fig.17 détail 3) peuvent programmer le premier temps de cuisson en minutes.
- En appuyant à nouveau sur la touche "Timer" (fig.17 détail 15) on peut voir le second temps de cuisson comme l'afficheur ciel l'indique (fig.17 détail 6), qu'il est possible de programmer comme ci-dessus.
- Une troisième pression permettra de programmer le troisième temps de cuisson.

3.7.2 PROGRAMMATION DE L'HEURE ACTUELLE

- En appuyant pour la quatrième fois sur la touche "Timer" (fig.17 détail 15) sur les afficheurs (fig.17 détail 4 et 12) s'affiche le message "h 00 00" (ou un générique horaires) qui sert à indiquer qu'il s'agit de l'heure courante : les deux premiers chiffres se réfèrent à l'heure, les seconds aux minutes.
- En appuyant sur le bouton "up" on programme l'heure actuelle, en appuyant sur "down" les minutes (fig.17 détail 3).

3.7.3 PROGRAMMATION DE L'HEURE D'ALLUMAGE

- En appuyant pour la cinquième fois sur "Timer" (fig.17 détail 15) sur les afficheurs (fig.17 détail 4 et 12) on voit écrit "o 00 00" (ou un générique horaire) ; les deux premiers chiffres se réfèrent à l'heure, les seconds aux minutes.
- En appuyant sur la touche "up" on programme l'heure d'allumage, en pressant "Down" les minutes (fig.17 détail 3).
- En appuyant pour la sixième fois sur "Timer" (fig.17 détail 15) on quitte de la fonction heure

REMARQUE: Si après être entrés dans la procédure de programmation rien d'autre n'arrive, après 10 secondes le distributeur sort automatiquement de cette fonction et sur les afficheurs (fig.17 détail 4 et 12), la température et le "set point" restent toujours visibles.

3.7.4 MISE EN CONTACT DU TEMPORISATEUR DE CUISSON

MODALITÉ MANUAL

- Pour activer un des trois temporisateurs de cuisson, il faut entrer dans la fonction du temporisateur correspondante aux attentes et presser

ensuite la touche "Marche/Arrêt" (fig.17 détail 9) en même temps que la touche "Timer"

La led du temporisateur (fig.17 détail 15) commencera à clignoter en indiquant qu'il y a un temporisateur de cuisson en fonction.

- En pressant le bouton "Timer" (fig.17 détail 15) il est possible de voir quel temporisateur est en action et le temps restant.
- Le temps du temporisateur terminé, tous les afficheurs s'éteindront, la led du temporisateur s'allumera (fig.17 détail 15) et le vibreur sonore commencera à retentir. Il se remettra aux conditions normales en appuyant sur la touche "Timer"(fig.17 détail 15).

MODALITÉ PROGRAMS

- Pour actionner le temporisateur de cuisson on doit accéder à la fonction du temporisateur et appuyer sur "Start/stop" (fig.17 détail 9) simultanément avec la touche "timer".
- La LED timer (fig.17 détail 15) commencera à clignoter indiquant qu'un temporisateur de cuisson est en fonction.
- Appuyer sur la touche "Timer" (fig.17 détail 15) pour voir quel temporisateur est en fonction et le temps restant.
- Le temps du temporisateur s'étant écoulé, tous les afficheurs s'éteignent, la LED temporisateur s'allume (fig.17a détail.15) et le vibreur sonore commence à sonner. Appuyer sur la touche "Timer"(fig.17 détail 15) pour revenir à la condition normale.

REMARQUE: Les temporisateurs de cuisson n'influencent pas la cuisson du four.

3.7.5 ACTIVATION DE L'HORLOGE POUR L'ALLUMAGE JOURNALIER PROGRAMME

- Pour activer l'allumeur programmé, il faut définir une température désirée et les valeurs du ciel et sole, il faut ensuite entrer dans la fonction de l'heure d'allumage (appuyer 5 fois sur la touche "Timer" en mode manuel ou 1 fois en mode programs, fig.17 détail 15), vérifier l'heure d'allumage définie, presser ensuite la touche "Marche/Arrêt" (fig.17 détail 9) en même temps que la touche "Timer".

La led du temporisateur (fig.17 détail 15) commence alors à clignoter pour indiquer que l'horloge d'allumage fonctionne : le four s'éteint et sur les afficheurs (fig.17 détail 4 et 12) reste visible l'heure d'allumage.

Selon l'heure indiquée, le four s'allumera.

- Après avoir activé l'horloge d'allumage, en appuyant sur la touche "Timer" (fig.17 détail 15) la température et le set point sont visibles.

REMARQUE: Pour désactiver l'horloge et l'heure d'allumage, avant que leur fonction ne soit terminée, il suffit d'appuyer sur la touche "Marche/Arrêt" (fig.17 détail 9) en même temps que la touche "Timer" (fig.17 détail 8).

3.8 CHOIX ENTRE DEGRÉS CENTIGRADES ET DEGRÉS FAHRENHEIT

- Appuyer simultanément sur les touches "light" (fig.17 part.11) et "+ up" (fig.17 part.3) pendant 6 secondes environ pour afficher la programmation actuelle de l'unité de mesure de la température ("°C" ou "°F").
- Maintenir les touches appuyées pendant encore 6 secondes pour modifier la programmation précédente.

3.9 FERMETURE

- Eteindre les interrupteurs d'allumage général du four (fig.17 détail 1) et des étuves (fig.18 détail 3) (fig.19 détail 4) et de l'éventuel hotte aspiration vapeur.
- Ouvrir complètement le tube d'évacuation des vapeurs grâce au pommeau approprié (fig.16).
- Couper l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs généraux externes au four.

4 ENTRETIEN ORDINAIRE

4.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE

ATTENTION! Avant d'effectuer toute opération d'entretien, coupez l'alimentation électrique en arrêtant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et/ou de la cellule de levage et attendre que l'appareil atteigne la température ambiante. Utiliser toujours les dispositifs de protection opportuns (gants, lunettes...)

Toutes les mesures ci-dessous ont été conçues pour garantir la conservation du four et le non-respect de ces mesures pourrait endommager gravement la machine et en annuler la garantie.

4.2 NETTOYAGE ORDINAIRE

Les opérations au point 4.1 ayant été exécutées, procéder au nettoyage ordinaire comme suit.

Chaque jour à la fin du travail, quand l'appareil est refroidi, enlever soigneusement les éventuels résidus résultant de la cuisson à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humectés, éventuellement avec de l'eau savonneuse et ensuite rincer et essuyer, en nettoyant les parties satinées en suivant le sens du satinage.

Exécuter un nettoyage approprié de tous les composants accessibles.

ATTENTION! Chaque jour éliminer soigneusement les éventuelles graisses qui auraient débordé en phase de cuisson car elles pourraient causer de possibles combustions et déflagrations.

ATTENTION! Ne lavez pas l'équipement avec des jets d'eau ou des nettoyeurs à vapeur. Eviter que l'eau ou les éventuels produits utilisés entrent en contact avec les parties électriques. Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage des détergents nuisibles à la santé.

REMARQUE: Ne pas nettoyer les verres trempés des portes quand ils sont encore chauds.

Ne pas utiliser de solvants, produits de lessive contenant des substances agressives (chlorées, acides, corrosives, abrasives, etc...) ou des outils pouvant abîmer les superficies ; avant de mettre en marche s'assurer de ne pas avoir laissé dans l'appareil les produits ou les outils utilisés pour le nettoyage.

4.3 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes de temps prolongées :

- débrancher l'alimentation électrique.
- couvrir l'appareil pour le protéger de la poussière.
- aérer régulièrement les locaux.
- nettoyer l'appareil avant de le réutiliser.

ATTENTION

LES INSTRUCTIONS SUIVANTES RELATIVES A L'“ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE ” SONT STRICTEMENT RESERVEES AU PERSONNEL TECHNIQUE SPECIALISE MUNI D'UNE LICENCE SPECIFIQUE, RECONNU ET AGREE PAR LE FABRICANT.

5 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

5.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE

ATTENTION! Toutes les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées en adoptant des équipements appropriés à la prévention des accidents et par un personnel qualifié, reconnu et agréé par le fabricant.

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, couper l'alimentation électrique en fermant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et/ou de l'étuve après d'avoir déconnecté les câbles d'alimentation. Toutes les précautions sont déterminées pour la bonne conservation du four et leur manque d'observation pourrait causer de graves dommages qui ne seraient pas compris dans la garantie.

ATTENTION! Quelques-unes des opérations ci-après illustrées exigent la présence de deux personnes au moins.

5.2 NETTOYAGE GENERAL

Les opérations au point 5.1 ayant été exécutées, procéder au nettoyage ordinaire comme suit :

Procéder régulièrement au nettoyage de l'appareil. Quand l'appareil est refroidi, enlever soigneusement tous les résidus résultant de la cuisson de tous les composants à l'intérieur et à l'extérieur à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humectés, éventuellement avec de l'eau savonneuse et ensuite rincer et essuyer, en nettoyant les parties satinées en suivant le sens du satinage.

ATTENTION! Eliminer régulièrement et soigneusement les éventuelles graisses qui auraient débordé en phase de cuisson car elles pourraient causer de possibles combustions et déflagrations.

ATTENTION! (P60E-P80E-P120E)

Selon l'utilisation de l'équipement devrait supprimer régulièrement les planchers réfractaires ou sole de cuisson en tôle boissée comme indiqué au paragraphe 5.3.8 ci-dessous et enlever tous les débris causés par la cuisson.

ATTENTION! Ne lavez pas l'équipement avec des jets d'eau ou des nettoyeurs à vapeur. Eviter que l'eau ou les éventuels produits utilisés entrent en contact avec les parties électriques. Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage des détergents nuisibles à la santé.

REMARQUE: Ne pas nettoyer les verres trempés des portes quand ils sont encore chauds.

Ne pas utiliser de solvants, de produits de lessive contenant des substances agressives (chlorées, acides, corrosives, abrasives, etc...) ou des outils pouvant abîmer les superficiés ; avant de mettre en marche s'assurer de ne pas avoir laissé à l'intérieur de l'appareil les produits ou les outils utilisés pour le nettoyage.

ATTENTION! En présence de l'aspirateur, périodiquement, effectuer un nettoyage complet de la grille d'entrée d'air et dans le contexte, le cas échéant, retirez-la pour vérifier qu'il n'y a pas de saleté à l'intérieur et sur le ventilateur.

5.3 SUBSTITUTION DE PARTIES DE LA CHAMBRE DE CUISSON

5.3.1 SUBSTITUTION DE LA LAMPE D'ECLAIRAGE

Les opérations du point 5.1 exécutées, la lampe d'éclairage de la chambre de cuisson se change à l'intérieur de la chambre de cuisson, en exécutant les opérations suivantes :

- Dévisser la calotte (fig.21 détail A) et changer la lampe (fig.21 détail B) et/ou la calotte.
- Revisser la calotte.

5.3.2 REMPLACEMENT DU PYROMETRE NUMERIQUE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour le changement du pyromètre numérique de contrôle de cuisson, procéder comme suit :

- Dévisser les deux vis de fixation (tab.A P60E-P80E) (tab.B Amalfi) (tab.C P120E)
- Séparer les connecteurs du pyromètre.
- Remplacer le pyromètre (détail 25-27 tab.A) (détail 25 tab.B) (détail 17-19 tab. C).
- Exécuter les opérations inverses pour le remonter, en veillant de relier les connecteurs selon la juste polarité.

5.3.3 REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

Une fois les opérations du 5.1 exécutées, pour le remplacement du thermocouple, procéder comme suit :

- Enlever le panneau latéral (détail 29 tab. A tab. B) (détail 22 tab. B) en dévissant les quatre vis de fixation
- Dévisser l'écrou de fixation du thermocouple.
- Séparer les deux câbles d'alimentation du thermocouple.
- Remplacer le thermocouple (détail 45 tab.A tab.C) (détail 43 tab. B);
- Exécuter les opérations inverses pour le remonter, en faisant attention de relier les connecteurs selon la juste polarité.

5.3.4 REMPLACEMENT DU TRANSFORMATEUR

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le transformateur, procéder comme suit:

- Enlever le panneau latéral en dévissant les quatre vis de fixation;
- Séparer électriquement le transformateur;
- Remplacer le transformateur (détail 43 tab.A tab.C) (détail 41 tab.B);
- Exécuter les opérations inverses pour le remonter l'ensemble.

5.3.5 REMPLACEMENT DU VERRE TREMPÉ

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour le remplacement du verre trempé, procéder comme suit :

- Enlever les vis de fixation avant
- Enlever le panneau avant.
- Enlever le joint avant.
- Remplacer le verre trempé en l'enlevant de la partie avant.
- Remplacer les joints avant et arrière.
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble

5.3.6 REMPLACEMENT DU RESSORT DE LA POIGNEE

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour le remplacement du ressort à poignée, procéder comme suit :

- Enlever le panneau latéral gauche (détail 29 tab.A tab.B) (détail 22 tab.C) en dévissant les quatre vis de fixation
- Séparer le ressort (détail 11 tab. A) en dévissant les deux écrous de fixation.
- Remplacer le ressort, en graduant la tension de ce ressort grâce aux deux écrous.
- Exécuter les opérations inverses pour remonter le panneau.

5.3.7 REMPLACEMENT DU RESSORT DE LA POIGNEE (P120E)

Pour remplacer le ressort de la poignée, procéder comme suit :

- Dévisser les vis du pyromètre numérique.
- Dévisser les vis de la boîte du pyromètre numérique;
- Dévisser les vis du panneau latéral droit;
- Lever la laine de verre;
- Dévisser l'écrou de fixation du ressort.
- Remplacer le ressort (détail 11 tab.C).
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.3.8 SUBSTITUTION DU PLAN REFRACTAIRE OU SOLE DE CUISSON EN TÔLE BOISSÉE (P60E-P80E-P120E)

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le plan, procéder comme suit :

- Ouvrir la porte avant (tab.A tab.C).
- Soulever le plan (détail 54-55 tab.A tab.C) en exerçant une pression avec un tournevis.
- Remplacer le plan.

5.3.9 SUBSTITUTION DU THERMOSTAT DE SECURITE

ATTENTION! Vérifier périodiquement la fonctionnalité du thermostat de sécurité.

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le thermostat de sécurité, procéder comme suit :

- Dévisser les deux vis de fixation (détail 33 tab. C) (détail 32 tab. B Amalfi)
- Séparer les faston du thermostat.
- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les quatre vis de fixation
- Enlever le capteur du thermostat, placé à l'intérieur de la laine de verre isolante, en enlevant avec une lame la partie de laine de verre en question
- Remplacer le thermostat (détail 33 tab. C) (détail 32 tab. A Amalfi) avec le capteur relatif et la partie de laine de verre usée si nécessaire.
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.3.10 REMPLACEMENT DES RÉSISTANCES (P60E-P80E-P120E)

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des résistances, procéder comme suit :

- démonter le panneau latéral droit (dét. 29 tab.A-tab.B) (dét. 22 tab.C) en desserrant les quatre vis de fixation ;
- débrancher les câbles d'alimentation de la résistance à remplacer ;
- enlever avec une lame la partie de laine de roche concernée ;
- desserrer les deux vis de fixation ;
- remplacer la résistance ;
- effectuer les opérations dans l'ordre inverse pour le remontage en remplaçant au besoin la partie de laine de roche éliminée précédemment.

5.4 REMPLACEMENT DE PARTIES DE L'ETUVE

5.4.1 REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ECLAIRAGE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, la lampe d'éclairage et/ou la calotte se remplacent à l'intérieur de l'étuve, en exécutant les opérations suivantes :

- Dévisser la calotte (fig.20 détail A) et remplacer l'ampoule (fig.20 détail B) et/ou la calotte.
- Revisser la calotte.

5.4.2 REMPLACEMENT DU POMMEAU DE LA PORTE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le pommeau, procéder comme suit :

- Ouvrir les portes de l'étuve (tab. D) ;
- Enlever le bouchon (tab. D).
- Dévisser l'écrou de fixation interne du pommeau (tab. D) ;
- Remplacer le pommeau (détail 2 tab. D) en revissant l'écrou de fixation.

5.4.3 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le thermostat, procéder comme suit :

- Enlever les vis de fixation (tab. D) du tableau.
- Séparer les faston du thermostat.
- Enlever la poignée (détail 5 tab. D) du thermostat ;
- Dévisser l'embout de fixation (détail 6 tab. D) du thermostat.
- Enlever le capteur du thermostat placé à l'intérieur de l'étuve.
- Remplacer le thermostat (détail 7 tab. D) avec le capteur relatif.
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.4.4 REMPLACEMENT DU CLIQUET AIMANTE

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le cliquet aimanté, procéder comme suit :

- Ouvrir les portes de l'étuve (tab. D) ;
- Enlever l'anneau seeger d'étanchéité (tab. D) ;
- Remplacer le cliquet aimanté (détail 15 tab. D).

5.4.5 REMPLACEMENT DE LA POIGNÉE DU THERMOSTAT ET DE L'EMBOUT

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, la poignée du thermostat et/ou l'embout correspondant se remplacent à l'extérieur de l'étuve, en exécutant les opérations suivantes:

- Enlever la poignée (détail 5 tab. D) du thermostat fixée à pression;
- Dévisser l'embout de fixation (détail 6 tab. D).
- Remplacer l'embout et/ou la poignée.

5.4.6 REMPLACEMENT DE LA LED LUMINEUSE ET/OU DE L'INTERRUPTEUR LUMIERE

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer la led lumineuse et/ou l'interrupteur lumière, procéder comme suit :

- Enlever les vis de fixation (tab. D) du pupitre.

- Séparer les faston de la led lumineuse et/ou de l'interrupteur lumière;
- Remplacer la led lumineuse (détail 14 tab. D) ;
- Remplacer l'interrupteur lumière (détail 4 tab. D) ;
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.4.7 REMPLACEMENT DES RESISTANCES

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer les résistances, procéder de la manière suivante :

- Dévisser les vis de fixation (tab. D) du pupitre;
- Séparer les fils d'alimentation des résistances;
- Enlever les résistances (détail 10 tab. D);
- Exécuter les opérations inverses pour remonter les nouvelles.

5.5 REMPLACEMENT PARTIES DE L'ETUVE AVEC HUMIDIFICATEUR

5.5.1 REMPLACEMENT DE RESISTANCE DE LA CUVE

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour le remplacement de la résistance de la cuve, procéder comme suit:

- Dévisser les vis de fixation (tab. 4) ;
- Séparer les fils d'alimentation de la résistance (détail 19 tab. D)
- Enlever la résistance (détail 19 tab. D) ;
- Exécuter les opérations inverses pour remonter la nouvelle.

5.5.2 REMPLACEMENT DE LA LED LUMINEUSE ET/OU DE L'INTERRUPTEUR HUMIDIFICATEUR

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer la led lumineuse et/ou l'interrupteur humidificateur, procéder comme suit:

- Enlever les vis de fixation (tab. D) du pupitre.
- Séparer les faston de la led lumineuse et/ou de l'interrupteur humidificateur;
- Remplacer la led lumineuse (détail 3 tab.D);
- Remplacer l'interrupteur humidificateur (détail 13 tab.D);
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.6 DÉMANTÈLEMENT

Au moment du démantèlement de l'appareil ou des pièces de rechange, il convient de séparer les différents composants par type de matériau et les jeter en respectant des lois et normes en vigueur.



La présence d'un container poubelle à roues barré d'une croix indique que, dans l'Union Européenne, les composants électriques doivent faire l'objet d'une collecte spéciale à la fin de leur cycle de vie. Cette règle s'applique à l'appareil, mais aussi à tous les accessoires marqués de ce symbole. Ne pas jeter ces produits avec les déchets urbains non triés.

6 LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Table des matières des planches

Tab.A	Ensemble chambre de cuisson P60E-P80E
Tab.B	Ensemble chambre de cuisson Amalfi
Tab.C	Ensemble chambre de cuisson P120E
Tab.D	Ensemble étuve
Tab.E	Ensemble vaporisateur
Tab.F	Schéma électrique P60E-P80E
Tab.G	Schéma électrique Amalfi A-B-C
Tab.H	Schéma électrique Amalfi D
Tab.I	Schéma électrique P120E A-B
Tab.L	Schéma électrique P120E C
Tab.M	Schéma électrique étuve
Tab.N	Schéma électrique hotte aspiration vapeur

INSTRUCTION POUR COMMANDER LES PIÈCES DE RECHANGE

Les commandes pour les pièces de rechange doivent contenir les indications suivantes :

- Type de la machine
- Numéro de la planche
- Numéro de référence de la pièce
- Quantité demandée

INHALTSVERZEICHNIS

01	TECHNISCHE ANGABEN	2
02	INSTALLATION	2
03	BETRIEB	3
04	WARTUNG	6
05	AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	8
06	ERSATZTEILKATALOG	9

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses exklusiven Geräts. Sie haben eine Ausstattung mit den besten technischen Eigenschaften in Verbindung mit maximalem Bedienkomfort gewählt. Wir wünschen Ihnen vollkommene Zufriedenheit.

Anmerkung:

Vorliegender Handbuch ist in fünf Sprachen ausgeführt. Originalanweisungen auf Italienisch und Übersetzungen der Originalanweisungen auf Englisch, Französisch, Deutsch und Spanisch

Zur besseren Übersichtlichkeit und dieses Handbuch lesen, könnte es in mehreren Einzelteilen zur Verfügung gestellt werden und können durch Kontaktaufnahme mit dem Hersteller per Post geschickt werden.

GARANTIE

Bedingungen und Vorschriften

Die Garantieleistung ist ausschließlich auf den Ersatz jener Teile beschränkt, die festgestellte Material- oder Konstruktionsfehler aufweisen. Der Versand der Teile erfolgt frei Werk. **Es besteht kein Anspruch auf Garantie für Schäden, die beim Transport durch Dritte, durch fehlerhafte Montage, mangelhafte Wartung, unsachgemäße oder nachlässige Benutzung, sowie durch Änderungen des Ofens seitens Dritter bewirkt sind. Ferner sind von Garantieleistungen ausgeschlossen: Scheiben, Lampenschutzgläser, Lampen, schamottsteinen , dichtungen normalem Verschleiß ausgesetzte Anlagen- und Zubehörteile, sowie die Arbeitskosten für den Ersatz von Teilen in Garantie.**

Die Garantie verfällt bei Produkten, die ohne vorherige schriftliche Genehmigung repariert, geändert oder auch nur teilweise demontiert wurden bzw. wenn den Käufer seinen Zahlungspflichten nicht nachkommt. Zwecks Inanspruchnahme des technischen Kundendienstes in der Garantiezeit, muss eine schriftliche Anfrage an den lokalen Vertragshändler oder die Verkaufsleitung erfolgen.

ACHTUNG

Wichtige Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Gefahrensituationen für den Benutzer.

ANMERKUNG

- Hiermit wird die Aufmerksamkeit auf Arbeitsgänge gelenkt, die für die einwandfreie Funktion und lange Lebensdauer des Gerätes von wesentlicher Bedeutung sind.

WERTER KUNDE

Lesen Sie bitte das vorliegende Handbuch vor der Verwendung des Ofens aufmerksam durch.

Die Einrichtungen des Ofens sind aus Sicherheitsgründen stets auf einwandfreie Funktionstüchtigkeit zu überprüfen.

Dieses Handbuch soll den Benutzer über die ordnungsgemäße Bedienung und Wartung des Ofens aufklären; die Anweisungen des Handbuchs sind unbedingt zu befolgen.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an der Produktion und am Handbuch vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, die frühere Produktion und die vorangegangenen Handbücher zu aktualisieren.

ACHTUNG!

1. Die folgenden Regeln dienen zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit.
2. Lesen Sie sie bitte vor Montage und Verwendung des Ofens genau durch.
3. Dieses Handbuch ist stets griffbereit aufzubewahren, damit es vom Bedienungspersonal jederzeit nachgeschlagen werden kann.
4. Die Installation ist durch Fachpersonal gemäß den Anweisungen des Herstellers auszuführen.
5. Dieses Gerät dient ausschließlich zum Backen von Pizza oder ähnlichen Nahrungsmitteln. Diese Geräte sollen für gewerbliche Anwendungen eingesetzt werden, zum Beispiel in Restaurantküchen, Cafeterien, Krankenhäusern und in gewerblichen Einrichtungen wie Bäckereien, Metzgereien etc., aber nicht für die Herstellung von kontinuierlicher Lebensmittel Masse. Es ist untersagt, Produkte zu garen, die Alkohol enthalten. Jeder andere Einsatz ist als bestimmungsfremd zu betrachten.
6. Das Gerät ist ausschließlich für den kollektiven Gebrauch bestimmt und darf nur von entsprechend geschultem Personal verwendet werden. Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, deren körperlichen und geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen Erfahrungen und Kenntnisse fehlen.
7. Für etwaige Reparaturarbeiten ist ausschließlich eine Vertragswerkstatt des Herstellers zu Hilfe zu ziehen; für den Austausch von Teilen sind Original-Ersatzteile anzufordern. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
8. Die Nichtbeachtung der obigen Hinweise kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
9. Bei Auftreten von Defekten und/oder Betriebsstörungen ist das Gerät abzuschalten; auf keinen Fall eigenmächtige Reparaturoingriffe vornehmen.
10. Im Falle des Verkaufes oder Abtretens des Gerätes ist das Handbuch stets dem neuen Besitzer auszuhändigen, oder aber dem Installateur/Eigentümer, wenn man übersiedelt und das Gerät installiert bleiben soll.
11. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Kundendienst des Herstellers ausgewechselt werden, um sämtliche Risiken zu vermeiden.
12. Falls in der Phase der Installation Störungen von Geräten auftreten, die die gleiche Stromversorgung nutzen, muss sichergestellt werden, dass der Anschlusspunkt die geeignete Impedanz aufweist und, dass die Stromstärke so bemessen worden ist, dass die Emissionen den Normen EN 61000-3-11 sowie EN 61000-3-12 den anschließenden Abänderungen entsprechen.

1 TECHNISCHE ANGABEN

1.1 BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Das Gerät besteht aus mehreren übereinanderliegenden Modulen:

- Dunstabzug
- Backofen/Backöfen
- Boden
- Gestell oder Gärschrank

Jedes Backofenmodul ist vollkommen unabhängig und verfügt über einen elektronischen Temperaturregler, ein Sicherheitsthermostat bzw. eine Klapptür.

Innen kann der Ofen, je nach Modell, ganz aus Blech sein, die Kochplatte aus Schamotte oder aus bossiertem Blech.

Das Gestell besteht aus einer Stahlstruktur und ist mit Backformhalterungen ausgestattet.

Der Gärschrank besteht aus einer Stahlstruktur, ist getäfelt, verfügt über Backformhalterungen und ein Heizthermostat.

1.2 ANGEWENDETE RICHTLINIEN

Diese Maschine entspricht den folgenden Richtlinien:

EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35 (vormals 2006/95)

EU-Richtlinie zur elektromagnetischen Kompatibilität 2014/30 (vormals 2004/108)

1.3 ARBEITSSTELLEN

Die Geräte werden vom Bediener auf den Schalttafeln programmiert.

Diese Schalttafeln befinden sich an der Vorderseite des Gerätes und müssen während der

Arbeit überwacht werden. Die Gerätetüren befinden sich an der Vorderseite der Maschine.

1.4 MODELLE

Folgende Modelle sind verfügbar:

PIZZERIA UND KONDITOREI

1.5 AUSSENMASSE UND GEWICHTE (siehe Tab.)

1.5.1 P60E-P80E

1.5.2 P120E

1.5.3 AMALFI

1.6 TECHNISCHE DATEN (siehe Tab.)

1.7 IDENTIFIZIERUNG

Bei jeder Mitteilung an den Hersteller oder die Kundendienstzentren ist die SERIENNUMMER des Gerätes anzugeben; sie ist auf dem Geräteschild gemäß Abb. 1 zu finden.

1.8 ETIKETTEN

Die Maschine hat Vorsicht-Etiketten an den in Abb.2 angegebenen Punkten.



ACHTUNG! Die Oberflächen des Gerätes weisen aufgrund des Vorhandenseins von Elementen mit hoher Temperatur eine Verbrennungsgefahr auf. Warten Sie vor allen Eingriffen ab, bis das Gerät die Umgebungstemperatur erreicht hat oder benutzen Sie geeignete Schutzvorrichtungen (Handschuhe, Schutzbrille...).



ACHTUNG! Vorhandensein von gefährlicher Spannung. Unterbrechen Sie vor allen Eingriffen die Stromversorgung durch Öffnen der Schalter, die dem Ofen bzw. der Gärzelle vorgeschaltet sind und warten Sie ab, bis das Gerät die Umgebungstemperatur erreicht hat. Benutzen Sie immer geeignete Schutzvorrichtungen (Handschuhe, Schutzbrille...).

ANMERKUNG: Nur für Backöfen, die mit Verdampfer ausgestattet sind.



ACHTUNG! Verwenden Sie zur Vermeidung der Verdampfung keine mit Behälter, die in Mengen, die nicht einfach unter Kontrolle gehalten werden können, mit Flüssigkeiten oder Lebensmitteln gefüllt sind, die sich bei Wärmeeinwirkung verflüssigen können.



ACHTUNG!

Rutschiger Boden.

1.9 ZUBEHÖR

Die Maschine ist mit den folgenden Zubehörteilen ausgestattet:

Modell	Zubehör
P60E-P80E-P120E (Backofen)	Verdampfer
P60E- P80E-P120E (Gärschrank)	Luftbefeuchter
Dunstabzug	Kanalisierung
Dunstabzug	Dunstabzugsmotor

1.10 GERÄUSCHPEGEL

Bei diesem Gerät handelt es sich um ein technisches Arbeitsmittel, bei dem der Schalldruck an der Bedienerposition 70 dB (A) nicht übersteigt (Konfiguration mit einer Backkammer).

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Die Maschine wird normalerweise montiert und auf einem Holzuntergestell auf dem Landweg transportiert (Abb. 3). Die Einzelteile werden von einem Plastikbelag oder von Pappschachteln geschützt.

2.2 ABLADEN

ANMERKUNG: Wir empfehlen, bei Empfangnahme den Zustand und die Qualität des Gerätes zu kontrollieren.

Zu der Ausrüstungserhebung, nur und ausschließlich die auf dem Bild 4 angegebene Punkte benutzen.

2.3 UMWELTBEDINGUNGEN

Für eine einwandfreie Funktion des Gerätes sollten die Umweltbedingungen folgenden Werten entsprechen:

Betriebstemperatur: +10°C - +40°C

relative Feuchtigkeit: 15% - 95%

2.4 POSITIONIERUNG, MONTAGE UND RAUMBEDARF FÜR WARTUNGEN

ACHTUNG! Bei Positionierung, Montage und Installation sind folgende Vorschriften zu beachten:

- Gesetze und gültige Normen hinsichtlich der Installation von Elektrogeräten.
- Richtlinien und Bestimmungen der Elektrizitätsgesellschaft.
- Lokale Bau- und Brandschutzordnung.
- Gültige Unfallverhütungsvorschriften.
- Gültige CEI-Bestimmungen.

ACHTUNG! Das Gerät muss auf einer stabilen Fläche perfekt gerade ausgerichtet werden. Das Gerät darf nie mit entflammbarem oder brennbarem Material in Kontakt kommen.

ACHTUNG! Wird der Ständer demontiert geliefert, sind die in der mitgelieferten Anleitung angegebenen Einbauvorschriften genau einzuhalten.

Die Schutzfolie langsam von der Ofenaußenseite abziehen, um den Kleber zu entfernen.

Sollten Kleberreste zurückbleiben, müssen diese mit Hilfe von Kerosen oder Benzin entfernt werden.

Die Einzelteile müssen beim Zusammenbau des Ofens, wie in Abbildung 5 gezeigt, übereinander gestellt werden, wobei die Füße der einzelnen Module in den Sitz des unteren Elements eingeführt werden müssen (Detail A - Abb.5).

Schrauben Sie nach dem Aufeinandersetzen der einzelnen Module das obere Haubemodul an das untere Kammermodul, wie auf Abb. 5 (Detail B) gezeigt.

Der Ofen muss an einem gut belüfteten Ort aufgestellt werden, wobei ein Mindestabstand von 10 cm zur linken, seitlichen Wand und zur Rückwand bzw. von 50 cm zur rechten Wand eingehalten werden muss (Abb.6). Ein Abstand von 50 cm ist für einen problemlosen Zugriff bei Wartungsarbeiten unerlässlich.

Berücksichtigen Sie, dass für einige Reinigungs- und/oder Wartungsarbeiten größere Abstände erforderlich sind und, dass es möglich sein muss, den Ofen zu bewegen, damit sie durchgeführt werden können.

2.5 ANSCHLÜSSE

2.5.1 ANSCHLUSS ABDAMPFLEITUNG

ACHTUNG! Der Anschluss der Abdampfleitung darf ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden.

Das Rohr zum Ableiten der Dämpfe befindet sich auf der Rückseite des Ofens (Detail C - Abb.7). Den gelochten Ring (Detail B - Abb.7) beim Abdampf einfügen und den Anschluss vornehmen.

ANMERKUNG: wir empfehlen, die Abdampfleitung anhand eines Rohrs mit einem Mindestdurchmesser von 150 mm an den Rauchkanal oder die Außenrohrleitung anzuschließen.

Dieses Rohr (Detail A - Abb.7) wird mit dem Ring in das Innere der Abluftleitung des Ofens eingeführt. Eventuelle Verlängerungen müssen so beschaffen sein, dass das obere Rohr in das untere eingeführt wird (wie eben beschrieben).

Ist die Außenrohrleitung zum Ableiten der Dämpfe sehr lang, sollte beim Ansatz der Abdampfleitung ein kleiner Plastikschlauch zum Ableiten des Kondenswassers angebracht werden (Detail D - Abb.7), wobei dies vor Anschluss der Leitung durchzuführen ist.

2.5.2 ELEKTROANSCHLUSS

ACHTUNG! Der Elektroanschluss darf ausschließlich von Fachpersonal und unter Beachtung der gültigen CEI-Vorschriften durchgeführt werden.

Vor Anschluss muss geprüft werden, ob die Erdungsanlage den EN-Normen entspricht.

Bevor mit dem Anschlussverfahren begonnen wird, ist zu prüfen, ob der Hauptschalter der Anlage, an die der Ofen angeschlossen wird, auf "off" gestellt ist.

Das Maschinenschild enthält alle Daten, die für einen korrekten Anschluss notwendig sind.

2.5.2.1 ELEKTROANSCHLUSS BACKKAMMER

ACHTUNG! Für jedes einzelne Bachelement muss ein vierpoliger Hauptschalter mit Sicherungen oder ein Selbstauschalter installiert werden, der für die auf dem Maschinenschild angegebenen Werte geeignet ist und eine Unterbrechung der Stromzufuhr der einzelnen Geräte ermöglicht und das unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III die vollständige Unterbrechung gestattet.

ANMERKUNG: diese Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Gerätes und an leicht zugänglichem Ort positioniert werden.

Die Backkammer wird mit der gewünschten Spannung geliefert (auf dem Maschinenschild ersichtlich) (Abb.1).

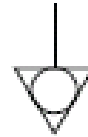
Zwecks Elektroanschluss muss der Schutzdeckel auf der Rückseite der Backkammer (Abb.8) abgenommen werden. Das Anschlusskabel muss vom Installateur geliefert werden.

Für den Netzanschluss muss ein Netzstecker verwendet werden, der den geltenden Bestimmungen entspricht.

Das Kabel mit geeignetem Querschnitt durch die Kabelführung (Teil B - Abb.9) ziehen (siehe Technische Daten) und beim Klemmenbrett anschließen (siehe Abb. 10 und 11).

Ferner müssen diese Geräte in den Kreis des Äquipotentialsystems eingeschlossen werden; die für diesen Zweck vorgesehene Klemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes. Sie ist durch das Symbol

KLEMME FÜR DEN ÄQUIPOTENTIONELLEN ANSCHLUSS gekennzeichnet.



Nach erfolgtem Anschluss bei laufendem Gerät prüfen, dass die Speisespannung um nicht mehr als $\pm 5\%$ vom Nennwert abweicht.

ACHTUNG! Das biegsame Kabel zum Anschluss an die elektrische Leitung muss Eigenschaften aufweisen, die nicht unter denen eines Kabels mit Gummiisolierung HO7RN-F liegen dürfen und muss einen Nennquerschnitt haben, der für die Bedarfsspitze (siehe Technische Daten) geeignet ist.

2.5.2.2 ELEKTROANSCHLUSS GÄRSCHRANK

ACHTUNG! Für den Gärschrank muss ein zweipoliger Hauptschalter mit Sicherungen oder ein Selbstauschalter installiert werden, der für die auf dem Maschinenschild angegebenen Werte geeignet ist.

ANMERKUNG: diese Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Gerätes und an leicht zugänglichem Ort positioniert werden.

Der Gärschrank wird mit einer Spannung von V230 1N 50/60 Hz geliefert, wie auch auf dem seitlichen Maschinenschild ersichtlich ist (Abb.1).

Zwecks Elektroanschluss ist der Schutzdeckel auf der Rückseite der Zelle abzunehmen (Abb.12).

Das Anschlusskabel muss vom Installateur geliefert werden.

Für den Netzanschluss muss ein Netzstecker verwendet werden, der den geltenden Bestimmungen entspricht.

Das Kabel mit geeignetem Querschnitt durch die Kabelführung (Teil B - Abb.13) ziehen (siehe Technische Daten) und beim Klemmenbrett anschließen (siehe Abb. 14).

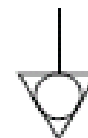
Nach erfolgtem Anschluss bei laufendem Gerät prüfen, dass die Speisespannung um nicht mehr als $\pm 5\%$ vom Nennwert abweicht.

ACHTUNG! Das biegsame Kabel zum Anschluss an die elektrische Leitung muss Eigenschaften aufweisen, die nicht unter denen eines Kabels mit Gummiisolierung HO7RN-F liegen dürfen und muss einen Nennquerschnitt haben, der für die Bedarfsspitze (siehe Technische Daten) geeignet ist.

ACHTUNG! Das Gerät muss unbedingt über einen korrekten Erdanschluss verfügen.

Zu diesem Zweck ist auf dem Anschluss-Klemmenbrett eine Klemme mit entsprechendem Symbol vorhanden (Abb. 10-11-14), an welcher der Erdleiter angeschlossen werden muss.

Ferner müssen diese Geräte in den Kreis des Äquipotentialsystems eingeschlossen werden; die für diesen Zweck vorgesehene Klemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes. Sie ist durch das Symbol KLEMME FÜR DEN ÄQUIPOTENTIONELLEN ANSCHLUSS gekennzeichnet.



2.5.2.3 ELEKTROANSCHLUSS VON HAUBE MIT DUNSTABZUGSMOTOR

ACHTUNG! Für die haube muss ein zweipoliger Hauptschalter mit Sicherungen oder ein Selbstauschalter installiert werden, der für die auf dem Maschinenschild angegebenen Werte geeignet ist.

ANMERKUNG: diese Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Gerätes und an leicht zugänglichem Ort positioniert werden.

Der Gärschrank wird mit einer Spannung von V230 1N 50/60 Hz geliefert, wie auch auf dem seitlichen Maschinenschild ersichtlich ist (Abb.1).

Nach erfolgtem Anschluss bei laufendem Gerät prüfen, dass die Speisespannung um nicht mehr als $\pm 5\%$ vom Nennwert abweicht.

ACHTUNG! Das Gerät muss unbedingt über einen korrekten Erdanschluss verfügen.

2.5.3. ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ

(nur für Backöfen, die mit Verdampfer ausgestattet sind)

Der Anschluss an das Wassernetz muss den geltenden Bestimmungen entsprechend durchgeführt werden und die Schläuche für den Anschluss an die Wasserleitung müssen der Norm IEC 61770 sowie den nachfolgenden Abänderungen entsprechen.

ACHTUNG! Verwenden Sie nur den Schlauch mit dem Gerät geliefert. In jedem Fall nie verwendet verwenden Rohre.

ACHTUNG! Dem Gerät muss ein Wassersperrhahn vorgeschaltet werden.

Der Stutzen 3/4 Gas mit Außengewinde für die Wasserversorgung befindet sich an der Rückseite des Gerätes (Abb.15) und der Betriebsdruck muss zwischen 1 und 1,5 bar liegen.

ACHTUNG! Höhere Drücke können für Personen gefährliche und das Gerät schädliche Situationen erzeugen.

Für den Anschluss muss weiches Wasser benutzt werden.

Vorzugsweise eine flexible Leitung verwenden, die auch kleine Druckschwankungen der Wasserversorgung ausgleichen kann.

Wasser durch die Leitung fließen lassen, bevor das Gerät angeschlossen wird.

Die Verwendung von nicht enthärtetem Wasser lässt die Leitungen schnell verkalken.

ACHTUNG! Um Korrosionsprobleme auszuschließen, ist es angebracht, dass der Langelier-Index bezogen auf das verwendete Wasser zwischen 0 und +0,2 liegen sollte.

An der Geräterückseite befindet sich ein Wasserabfluss, an den ein temperaturbeständiger Schlauch angeschlossen werden kann.

ANMERKUNG: Der Wasserabfluss besitzt einen Sperrhahn, der während der Nutzung des Geräts geöffnet bleiben muss.

ANMERKUNG: Der Hersteller übernimmt keine Haftung, falls die oben genannten Unfallverhütungsnormen nicht beachtet werden.

3 BETRIEB

3.1 EINLEITENDE KONTROLLMASSNAHMEN

ACHTUNG! Wenn der Ofen in Räumen mit niedriger Raumtemperatur steht, kann dies den Eingriff des Sicherheitsthermostats auslösen. Vor dem Start kontrollieren und, sofern notwendig, rückstellen.

ACHTUNG!

Vor Inbetriebnahme und Programmierung des Gerätes ist zu prüfen, ob:

- der Elektroanschluss und die Erdung ordnungsgemäß durchgeführt wurden;
- der Anschluss und die Abdampfleitung ordnungsgemäß durchgeführt wurden.

Alle Kontrollarbeiten müssen von Fachpersonal mit vorschriftsmäßiger Lizenz durchgeführt werden.

ACHTUNG!

- Das in Betrieb befindliche Gerät muss überwacht werden.

ACHTUNG! Bei Beschädigung jeglichen mit dem Gerät gelieferten Glases sofort den Gebrauch einstellen, das soeben gekochte und noch kochende entsorgen und eine gründliche Reinigung durchführen, um gefährliche Verunreinigungen auszuschließen.

ANMERKUNG: Verwenden Sie das Gerät nicht bei beschädigtem oder fehlendem Lampenfassungsglas.

- Die Oberflächen des Gerätes, besonders die Glasscheiben, werden während des Betriebs heiß, und können bei Berühren Verbrennungen verursachen.

- Beim Öffnen der Tür einen Sicherheitsabstand einhalten, weil eventuell aus der Backkammer austretende Dämpfe Verbrühungen verursachen können.

- Unbefugte Personen dürfen sich dem Gerät nicht nähern.

Zur Erzielung einer größeren Gleichmäßigkeit empfehlen wir, Temperaturen zu vermeiden, die die für die Garung dieses Produkttyps vorgesehenen überschreiten.

3.2 INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS OHNE VERDAMPFER

Auf dem rechten vorderen Ständer des Backofens befindet sich das Bedienfeld (siehe Abbildung 17).

1. Hauptschalter (ON/OFF)
2. Sicherheitsthermostat (Reset)
3. Temperaturregler (+up/-down)
4. Display zur Anzeige der eingestellten Temperatur (Set Point°C)
5. Leistungsregler für die Decke (Ceiling)
6. Display zur Regelung der Deckenleistung
7. Leistungsregler für die Bodenplatte (Floor)
8. Display zur Regelung der Leistung auf der Bodenplatte
9. Einschalt- und Ausschalttaste Widerstände (Start/Stop)
10. Sparanlage (Economy)
11. Einschalt- und Ausschalttaste des Backofens (Light)
12. Display zur Anzeige der Temperatur im Backofeninneren
13. Taste M (Manual).
14. Taste P (Programs).
15. Timer-Taste

ANMERKUNG: Diese elektronische Ausrüstung ermöglicht eine genauere Regulierung des Ofens, ist aber im Vergleich zu traditionellen Ausrüstungen empfindlicher. Um eine einwandfreie Funktion der Elektronik zu gewährleisten, empfehlen wir, die Tasten auf dem Steuerpaneel nur leicht zu betätigen und übermäßigen Druck oder Schläge zu vermeiden.

a) Den Hauptschalter (Abb. 17 Detail 1) auf der oberen Schalttafel einschalten; der Schalter und das Steuerpaneel darunter leuchten auf. Das Pyrometer ermöglicht den Einsatz des Ofens im Modus „MANUAL“ oder „PROGRAMS“ durch Aufrufen eines der im Speicher enthaltenen Backprogramme.

Auf dem Pyrometer befinden sich zwei Tasten „M“ (Manual Abb. 17 Detail 13) und „P“ (Programs Abb. 17 Detail 14), die durch Drücken in den jeweiligen Zustand wechseln. Die entsprechende Led zeigt jederzeit den aktuell gewählten Modus an.

Bei Einschalten des Ofens geht der Ofen in den vor dem Abschalten befindlichen Status (die leuchtende Led weist auf den Modus „Manual“ oder „Programs“ hin).

3.2.1 ERSTE INBETRIEBNAHME

Beim ersten Einschalten des Gerätes sowie beim Einschalten nach einer längeren Nichtbenutzung muss das folgende Heizverfahren beachtet werden:

- Die Temperaturen auf 60°C (140°F) einstellen und die Kammer ca. eine Stunde in Betrieb lassen. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen.
- Die Temperaturen auf 90°C (195°F) anheben und die Kammer ca. zwei Stunden in Betrieb lassen. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen.
- Die Temperaturen auf 150°C (305°F) anheben und die Kammer ca. eine Stunde in Betrieb lassen. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen.
- Die Temperaturen auf 250°C (485°F) anheben und die Kammer ca. eine Stunde in Betrieb lassen. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen.
- Die Temperaturen auf 270°C (520°F) anheben und die Kammer ca. eine Stunde in Betrieb lassen. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen.
- (Nur Pizzeria) die Temperaturen auf 400°C (755°F) anheben und die Kammer ca. eine Stunde in Betrieb lassen. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen.
- Vor dem nachfolgenden Einschalten warten, bis die Temperatur auf Raumtemperatur sinkt. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen.

Dieses Verfahren gestattet es, die Feuchtigkeit aus dem Ofen abzulassen, die sich während der Produktion, der Lagerung oder des Versands im Ofen angesammelt hat.

ANMERKUNG: Während der vorgenannten Operationen könnten unangenehme Gerüche auftreten. Den Raum gut lüften.

ACHTUNG! Die Tür nicht für längere Zeit öffnen, vor allem bei hohen Temperaturen, um gefährliche Verbrennungen und Überhitzungen von Komponenten in der Nähe der Tür zu vermeiden.

ACHTUNG! Der Ofen kann erst für das erste Backen verwendet werden, wenn die vorgenannten Operationen ausgeführt

worden sind, die für einen ordnungsgemäßen Betrieb absolut unverzichtbar sind.

ACHTUNG! Führen Sie nie Backvorgänge beim ersten Einschalten oder beim Einschalten nach längerer Nichtbenutzung aus.

ANMERKUNG: Bei dem nächsten Einschalten, zu schnelle Heizphasen vermeiden, um die Lebensdauer der Komponenten (feuerfeste Platte...) zu verlängern. Vor Erreichen des Back-Set Points muss jedes Mal mindestens 40 Minuten eine Temperatur zwischen 120°C (250°F) und 160°C (320°F) eingehalten werden.

3.2.2 INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS OHNE VERDAMPFER: MANUAL MODUS

b) Mit Hilfe der Tasten (Abb. 17 Detail 3) die gewünschte Backtemperatur einstellen. Dieser Wert wird auf dem rechten Display angezeigt (Abb. 17 Detail 4).

c) Die Leistung für Decke (Abb. 17 Detail 5) und Boden einstellen (Abb. 17 Detail 7); Werte zwischen 0 (keine Leistung) und 9 (maximale Leistung) sind möglich; sie werden auf den Displays angezeigt (Abb. 17 Detail 6) (Abb. 17 Detail 8).

Die Funktion der Widerstände an der Decke und am Boden wird durch einen Punkt in der rechten unteren Displayecke angezeigt (Abb. 17 Detail 6) (Abb. 17 Detail 8). Das Ein- und Ausschalten dieser punktförmigen Led zeigt an, ob Strom von den Widerständen aufgenommen wird oder nicht.

Die getrennte Einstellung von Decke und Boden ermöglicht einen individuellen Einsatz des Ofens und folglich einen spezifischen Backvorgang.

d) Den Ofen mit Hilfe der Einschalttaste (Abb. 17 Detail 9) mit Strom versorgen: in der rechten oberen Ecke leuchtet eine rote Led auf.

e) Wenn die Backkammer (Abb. 17 Detail 12) die programmierte Temperatur erreicht hat (4), wird die Speisung unterbrochen und die rote Led erlischt (Abb. 17 Detail 6 und Abb. 17 Detail 8).

Sinkt die Temperatur (Abb. 17 Detail 12), kommt es automatisch zum Aufheizen und die Led leuchtet wieder auf.

f) Das Steuersystem des Ofens ist mit einer Sparanlage ausgestattet, die automatisch oder manuell aktiviert werden kann.

f.1) Automatische Einschaltung der Sparanlage

Wenn die Summe der für die Deckenleistung (Abb. 17 Detail 6) und Bodenleistung (Abb. 17 Detail 8) festgelegten Werte gleich oder geringer als 9 ist, schaltet sich der Sparer automatisch ein und es leuchtet eine rote Leuchtdiode in der rechten oberen Ecke der Taste (Abb. 17 Detail 10) auf.

Dies bedeutet, dass die Decken- und Bodenwiderstände nie gleichzeitig gespeist werden, und folglich wird der Ofen nur mit halber Leistung betrieben.

f.2) Manuelle Einschaltung der Sparanlage

Wenn die Summe der für die Deckenleistung (Abb. 17 Detail 6) und Bodenleistung (Abb. 17 Detail 8) festgelegten Werte höher als 9 ist, werden die Widerstände je nach ihren eingestellten Werten gespeist. In diesem Fall kann die Sparanlage mit Hilfe der Taste Economy (Abb. 17 Detail 10) manuell aktiviert werden.

Die rote Leuchtdiode in der oberen rechten Ecke der Taste blinkt und die eingestellten Decken- (Abb. 17 Detail 6) und Bodenleistungen (Abb. 17 Detail 8) werden proportional auf die eingestellten Werte reduziert, bis sie gleich oder geringer als 9 sind. Der Ofen wird somit nur mit halber Leistung betrieben. Um die Sparanlage auszuschalten, genügt es, die Taste Economy (Abb. 17 Detail 10) nochmals zu betätigen; die rote Leuchtdiode schaltet sich aus, und es gelten wieder die zuvor eingestellten Werte für die Decken- (Abb. 17 Detail 6) und Bodenleistungen (Abb. 17 Detail 8). Wenn die Sparanlage manuell aktiviert wurde (die rote Leuchtdiode auf Taste 10 blinkt) und die Reglerknöpfe der Decke (Abb. 17 Detail 5) und des Bodens (Abb. 17 Detail 7) betätigt werden, schaltet die Sparanlage die Werte automatisch auf gleich oder weniger als 9.

Wird die Sparanlage manuell ausgeschaltet, tauchen die zuletzt eingestellten Werte wieder auf.

Eine manuelle Einschaltung des Sparer ist besonders dann nützlich, wenn man wenig Arbeit hat oder Pausen einlegt, wenn keine Höchstleistungen erforderlich sind oder eine bestimmte Ofentemperatur aufrechterhalten werden soll, um dann schnellstmöglich die Arbeitstemperatur zu erreichen.

ANMERKUNG: Die „Economy“-Funktion wird deaktiviert, wenn von „Manuell“ in „Programm“ oder umgekehrt gewechselt wird, und wenn von einem Programm in ein anderes gewechselt wird und/oder wenn ein Programm „gespeichert“ wird. Wird während des Backvorgangs in die Programmdarstellung oder den Wechsel des aktiven Programms gewechselt, wird die Economy-

Funktion vorübergehend deaktiviert und automatisch wieder reaktiviert, wenn in die Darstellung der Ofentemperatur zurückgewechselt wird.

g) Die Temperaturregelung (Abb. 17 Detail 4) des Backofens ist auf maximal 450°C (845°F) fixiert. Sobald diese Grenze überschritten wird, greift der Sicherheitsthermostat ein (Abb. 17 Detail 2), der den Betrieb des Ofens unterbricht, indem er ihn ausschaltet.

Alle Leuchtdioden der Kontrolltafel blinken und zeigen den Alarm an. Warten, bis der Ofen abkühlt.

Den Deckel des Sicherheitsthermostats abschrauben (Abb. 17 Detail 2), einen Schraubenzieher oder einen dünnen Stab in die Öffnung einführen und Druck ausüben.

Das Druckknöpfchen im Inneren stellt den Betrieb wieder her, das untere Bedienungsfeld hört auf zu blinken und der Ofen funktioniert wieder ordnungsgemäß. Den Schutzdeckel wieder auf dem Sicherheitsthermostat anbringen (Abb. 17 Detail 2), damit Schäden vermieden werden, die die Funktion des Ofens beeinträchtigen könnten.

ACHTUNG! Wird vor diesem Vorgang das Abkühlen des Ofens nicht abgewartet, kann der Sicherheitsthermostat nicht rückgesetzt werden.

Sollte sich die Störung wiederholen, muss der Kundendienst zugezogen werden.

h) Die „Light“ Taste (Abb. 17 Detail 11) dient zum Ein- und Ausschalten der Ofeninnenbeleuchtung.

i) Der Ofen wird mit Hilfe des Hauptschalters (Abb. 17 Detail 1) ausgeschaltet.

Beim Wiedereinschalten des Ofens erscheinen die Werte, die beim Ausschalten gültig waren.

3.2.3 INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS OHNE VERDAMPFER: MODUS PROGRAMS

Auf der Kontrolltafel können 20 verschiedene Backprogramme gespeichert werden. Für jedes Programm sind folgende Punkte programmierbar: Wert der Set Point Temperatur, Wert der Leistung der Decke, Wert der Leistung der Bodenplatte und Backtimer. Nach Speichern irgendeines Programms erhalten wir bei seiner Abrufung automatisch die zuvor eingestellten Backwerte.

SPEICHERN EINES PROGRAMMS

- 1) Die Taste „P“ drücken (Abb. 17 Detail 14). Auf dem linken Display erscheint die Nummer des zuletzt verwendeten Programms, auf den rechten Displays werden die für das Programm eingestellte Set-Point Temperatur und die Leistungen der Decke und der Bodenplatte angezeigt (durch erneutes Drücken der Taste „P“ wird in das nächste Programm gewechselt, wodurch alle 20 Programme im Speicher durchlaufen werden können).
- 2) Nach Positionierung auf der gewünschten Programmnummer (z.B. 5), müssen mit den Modi unter Punkt 3.2b und 3.2c der Wert der Backtemperatur und die Leistungswerte für die Decke und die Bodenplatte eingestellt werden.
- 3) Die Taste „P“ (Abb. 17 Detail 15) lange drücken (min. 2 Sek. bis ertönen des Signals), wodurch das soeben eingestellte Programm gespeichert wird.
- 4) Mit dem Programm kann auch der „Backtimer“ assoziiert werden, hierzu die Timer-Taste (Abb. 17 Detail 15) drücken; auf dem linken Display erscheint der Hinweis „OFF“, auf dem rechten die Backdauer in: MINUTEN „Komma“ SEKUNDEN, die mit den Tasten unter dem Display (Pfeil nach oben und Pfeil nach unten) verändert werden kann. Durch zweites Drücken der Timertaste kann die Einschaltuhrzeit eingestellt werden. Durch drittes Drücken der Timertaste kehren Sie zum gewünschten Programm zurück.
- 5) Die Taste „P“ (Abb. 17 Detail 14) lange drücken (min. 2 Sek. bis ertönen des Signals), wodurch das soeben eingestellte Programm inklusive Backtimer gespeichert wird.

ANMERKUNG: Wird ein beliebiges Programm ausgeführt, mit dem eine „Backzeit“ assoziiert wurde, muss für den Timerstart der unter Punkt 3.7.4 beschriebene „Manuelle“ Modus befolgt werden.

ANWENDUNG EINES PROGRAMMS

- 1) Mehrfach die Taste „P“ (Abb. 17 Detail 14) drücken, bis das gewünschte Backprogramm angezeigt wird.
- 2) Die Energieversorgung des Ofens durch die Einschalttaste (Abb. 17 Detail 9) einleiten: in der oberen rechten Ecke leuchtet eine rote Led.

ANMERKUNG: Auf dem linken Display erscheint nicht mehr die Programmnummer, sondern die tatsächliche Ofentemperatur, die bis Erreichen der vorgegebenen Set Point Temperatur blinkt (4 „Beeps“ weisen auf Erreichen der Set Point Temperatur hin).

Die grüne Led neben der Taste „P“ bleibt eingeschaltet um auf die aktuelle Verwendung eines der Programme hinzuweisen.

Möchten Sie während der Ausführung eines Programms erfahren, welches Programm verwendet wird, drücken Sie auf die Taste „P“. Nach Drücken der Taste „Start“ kehren Sie in die normale Darstellung zurück.

3.3 INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS MIT VERDAMPFER

Für die Verwendung des Backofens mit Verdampfer gelten die Angaben unter Punkt 3.2.

Die elektronische Kontrolltafel unterscheidet sich durch das Vorhandensein der Taste „BOILER/STEAM“ anstelle der für die Verwendung des Verdampfers (Abb. 17a Detail 13) vorgesehene Taste „MANUAL“, während die Taste „ECONOMY“ auch die Funktion „MANUAL“ annimmt (Abb. 17a Detail 10).

- Taste 13: Einschalten des Boilers und Inbetriebnahme des Verdampfers (steam).
- Taste 10: Einfügen der Economy-Funktion und, wenn 3 Sekunden gedrückt: Vorbereitung für die „MANUAL“ Funktion

3.3.1 INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS MIT VERDAMPFER: MANUAL MODUS

Nach Durchführung der Schritte a), b), c), d) auf Punkt 3.2 zurücksetzen, um folgende Schritte durchzuführen:

- Die Taste „Economy/Manual“ (Abb. 17a Detail 10) für 3 Sekunden gedrückt halten, um die Funktion „Manuell“ zu öffnen;
- Durch Drücken der Taste „Boiler/Steam“ (Abb. 17a Detail 13) den Boiler des Verdampfers einschalten. Die grüne Led beginnt zu blinken, wenn die Led leuchtet, hat der Boiler die Betriebstemperatur des Verdampfers erreicht;
- Die Taste (Abb. 17a Detail 13) drücken, um Dampf in den Backofen einzuführen (die Verdampfung dauert 3 Sekunden);
- Durch Drücken der Taste (Abb. 17a Detail 13) für 3 Sekunden wird der Boiler abgeschaltet.

3.3.2 INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS MIT VERDAMPFER: MODUS PROGRAMS

Es gelten alle Angaben zur Programmierung unter Kapitel 3.2.1. Es kann außerdem wie folgt für jedes Programm die Dampfzuführung während des Programmablaufs eingestellt werden:

- Durch Drücken der Taste „Boiler/Steam“ (Abb. 17a Detail 13) kann nacheinander die Dauer der drei während des Backvorgangs durchzuführenden Verdampfungen eingestellt werden. Die Dauer wird bis 9 Minuten und 59 Sekunden in M.SS angegeben, dann bis maximal 99 Minuten in MM.S. Der Intervall zwischen zwei Verdampfungen muss mindestens 15 Minuten betragen.
- Die Verdampfungsdauer beginnt nach Abschluss der vorherigen Verdampfung (Start der Ausführung des Programms für die erste Verdampfung).
- Zur Speicherung des eingestellten Programms muss die Taste „P“ für 3 Sekunden gedrückt werden (Abb. 17a Detail 14).

ANMERKUNG: Falls ein Programm Verdampfungen vorsieht, wird der Boiler automatisch eingeschaltet.

- Zum Abschalten des Boilers die manuelle Betriebsweise aufrufen und die Operationen von Punkt 3.3.1 ausführen (o).

3.4 DAMPFABLEITUNG

Die Ableitung des Dampfes, der sich im Ofeninneren befindet, erfolgt mit Hilfe des Kugelgriffes, der sich am rechten vorderen Ständer des Ofens befindet (Abb. 16).

Wird der Kugelgriff herausgezogen (Abb. 16) ist die Leitung geöffnet; ist der Griff nach innen gedrückt (Abb. 16), ist die Leitung geschlossen.

3.5 INBETRIEBNAHME DES GÄRSCHRANKES

Auf dem rechten vorderen Ständer des Gärschrankes befindet sich ein Bedienfeld (siehe Abb. 18).

- Kontrolllampe (ON/OFF).
 - Ein-/Ausschalter für die Innenbeleuchtung (Light).
 - Einschalt- und Regelthermostat.
- Den Gärschrank durch Drehen des Thermostates einschalten (Abb. 18 Detail 3), die Kontrolllampe leuchtet auf (Abb. 18 Detail 2).
 - Die gewünschte Temperatur (maximal 65°C) (150°F) einstellen.
 - Zur Abschaltung des Gärschrankes den Thermostat auf 0 (null) stellen (Abb. 18 Detail 3).

ACHTUNG! Die Widerstände nicht berühren, da Verbrennungsgefahr besteht.

3.6 INBETRIEBNAHME DES GÄRSCHRANKES MIT LUFTBEFEUCHTER

Am rechten vorderen Ständer des Gärschrankes mit Luftbefeuchter befindet sich ein Bedienfeld (Abb. 19).

- ON/OFF-Taste Luftbefeuchter
 - Kontrolllampe Gärschrank on/off
 - Ein-/Ausschalter für die Innenbeleuchtung (Light)
 - Einschalt- und Regelthermostat
- Der Gärschrank wird durch Drehen des Thermostats (Abb. 19 Detail 4) eingeschaltet; die Kontrolllampe leuchtet auf (Abb. 19 Detail 2).
 - Die gewünschte Temperatur (maximal 65°C) (150°F) einstellen.
 - Wasser in die Luftbefeuchtungswanne des Gärschrankes geben. Das Wasser muss einen Stand erreichen, der 2-3 cm über dem Widerstand liegt.

ANMERKUNG: die Wanne zur Luftbefeuchtung sollte mit entkalktem Wasser aufgefüllt werden.

- Den Schalter bedienen (Abb. 19 Detail 1), um den Widerstand des Luftbefeuchters zu aktivieren.
- Nachdem man die gewünschte Feuchtigkeit im Gärschrank erzielt hat, wird der Schalter ausgeschaltet (Abb. 19 Detail 1). Wird eine höhere Luftfeuchtigkeit gewünscht, wird der Schalter wieder eingeschaltet.
- Zum Ausschalten der Widerstände im Gärschrank stellt man den Thermostat (Abb. 19 Detail 4) auf Null.

ACHTUNG! Die Widerstände nicht berühren, da Verbrennungsgefahr besteht.

3.7 INBETRIEBNAHME DER ELEKTRONIKZENTRALE MIT TIMER

Die elektronische Schalttafel unterscheidet sich durch die zusätzliche Taste 15 „Timer“ (Abb. 17).

Die Elektronikzentrale ermöglicht die Einstellung von 3 Backtimern (mit Rückwärtszählung), der Uhrzeit und der täglichen Einschaltzeit (Abb. 17).

3.7.1 EINSTELLUNG DER 3 BACKTIMER

- Wird die Taste „Timer“ einmal gedrückt (Abb. 17 Detail 15), erscheint auf den Displays (Abb. 17 Detail 4 und 12) die Schrift „OFF 000“ bzw. eine „1“ auf dem Deckendisplay (Abb. 17 Detail 6). Dies zeigt an, dass der erste Timer mit Hilfe der Knöpfe „Up“ und „Down“ (Abb. 17 Detail 3) eingestellt werden kann.
- Drückt man nochmals die Taste „Timer“ (Abb. 17 Detail 15) kann der zweite Timer (siehe Deckendisplay) eingestellt werden (Abb. 17 Detail 6).
- Drückt man ein drittes Mal auf die Taste, wird die Einstellung des dritten Timers möglich.

3.7.2 EINSTELLUNG DER UHRZEIT

- Drückt man ein viertes Mal die Taste „Timer“ (Abb. 17 Detail 15) taucht auf den Displays (Abb. 17 Detail 4 und 12) die Schrift „h 00 00“ (oder irgendeine Uhrzeit) auf; „h“ zeigt an, dass es sich um die aktuelle Uhrzeit handelt: die ersten zwei Ziffern geben die Stunde an und die letzten zwei die Minuten.
- Drückt man die Taste „up“ wird die Stunde eingestellt, drückt man auf „down“ werden die Minuten eingestellt (Abb. 17 Detail 3).

3.7.3 EINSTELLUNG DER EINSCHALTZEIT

- Drückt man zum fünften Mal auf „Timer“ (Abb. 17 Detail 15), erscheint auf den Displays (Abb. 17 Detail 4 und 12) die Schrift „o 00 00“ (oder irgendeine Uhrzeit); die ersten zwei Ziffern beziehen sich auf die Stunde und die letzten zwei auf die Minuten.
- Drückt man auf „up“ kann die Einschaltstunde eingestellt werden, drückt man auf „down“ die Minuten (Abb. 17 Detail 3).
- Drückt man das sechste Mal auf die Taste „Timer“ (Abb. 17 Detail 15), verlässt man die Timerfunktion.

ANMERKUNG: Erfolgt nach Aktivierung des Einstellverfahrens innerhalb von zehn Sekunden keine Eingabe, beendet die Zentrale automatisch diese Funktion und auf den Displays (Abb. 17 Detail 4 und 12) erscheinen erneut Temperatur und Set Point auf.

3.7.4 AKTIVIERUNG DES BACKTIMERS MANUAL MODUS

- Zwecks Aktivierung der drei Timer muss die entsprechende Funktion angewählt und die Taste „Start/Stop“ gleichzeitig mit der Taste „Timer“ gedrückt werden (Abb. 17 Detail 9).
- Die Leuchtdiode des Timers (Abb. 17 Detail 15) beginnt zu blinken und zeigt an, dass ein Backtimer aktiviert wurde.
- Drückt man die Taste „Timer“ (Abb. 17 Detail 15) kann man sehen, welcher Timer aktiviert wurde bzw. die verbleibende Zeit.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schalten sich alle Displays aus, die Leuchtdiode des Timers leuchtet auf (Abb. 17 Detail 15) und ein Summton wird hörbar. Drückt man die Taste "Timer" (Abb. 17 Detail 15), kehrt man zur normalen Funktion zurück.

MODUS PROGRAMMS

- Zur Aktivierung des Backtimers die Timerfunktion öffnen und die Taste „Start/Stopp“ (Abb.17 Detail 9) gleichzeitig mit der Taste „Timer“ drücken.
Die Timer-Led (Abb. 17 Detail 15) beginnt zu blinken um darauf hinzuweisen, dass der Backtimer aktiviert ist.
- Durch Drücken der „Timer“-Taste (Abb. 17 Detail 15) erfahren Sie welcher Timer aktiviert wurde und die Restzeit.
- Nach Ablauf des Timers werden alle Displays ausgeschaltet, die Timer-Led (Abb. 17a Detail 15) leuchtet und der Summer ertönt. Durch Drücken der Taste „Timer“ (Abb. 17 Detail 15) kehren Sie in den Normalstatus zurück.

ANMERKUNG: Die Backtimer beeinflussen den Backofen in keiner Weise.

3.7.5 AKTIVIERUNG DER PROGRAMMIERTEN EINSCHALTZEIT

- Zwecks Aktivierung des programmierten Einschaltens, müssen die gewünschte Temperatur bzw. die Decken- und Bodenwerte eingestellt werden; die Funktion zur Programmierung der Einschaltzeit aktivieren (5 mal in manual oder 1 mal in Programs die Taste „Timer“ drücken, Abb.17 Detail 15), die eingestellte Einschaltzeit kontrollieren und die Taste "Start/Stop" gleichzeitig mit der Taste „Timer“ drücken (Abb. 17 Detail 9).
Die Leuchtdiode des Timers (Abb. 17 Detail 15) beginnt zu blinken und zeigt an, dass der Einschalttimer aktiviert wurde; der Ofen schaltet sich aus und auf den Displays (Abb. 17 Detail 4 und 12) wird die Einschaltzeit angezeigt. Der Ofen wird sich zur angezeigten Uhrzeit einschalten.
- Nach Aktivierung des Einschalttimers, erscheinen bei Druck auf die Taste "Timer" (Abb. 17 Detail 15) wieder die Temperatur und der Set Point.

ANMERKUNG: Zwecks Deaktivierung der Timer und der Einschaltzeit vor deren Aktivierung drückt man gleichzeitig die Tasten "Start/Stop" (Abb. 17 Detail 9) und "Timer" (Abb. 17 Detail 8).

3.8 WAHL ZWISCHEN GRAD CELSIUS UND GRAD FAHRENHEIT

- Bei gleichzeitigem Drücken der Tasten "light" (Abb. 17, Detail 11) und "+ up" (Abb. 17, Detail 3) für ca. 6 Sekunden wird die aktuelle Einstellung der Maßeinheit der Temperatur ("°C" oder "°F") angezeigt.
- Wenn die Tasten weitere 6 Sekunden gedrückt gehalten werden, ändert sich die vorausgehende Einstellung.

3.9 ANHALTEN

- Die Hauptschalter des Ofens (Abb. 17 Detail 1) und der Gärschrank (Abb. 18 Detail 3 und Abb. 19 Detail 4) ausschalten und von eventueller Haube mit Dunstabzugsmotor.
- Die Abdampfleitung mit Hilfe des entsprechenden Kugelgriffes vollkommen öffnen (Abb. 16).
- Die Stromzufuhr unterbrechen, indem man die Hauptschalter auf der Außenseite des Ofens ausschaltet.

4 WARTUNG

4.1 EINLEITENDE SCHUTZMASSNAHMEN

ACHTUNG! Bevor Wartungsarbeiten am Gerät durchgeführt werden, muss man die Stromzufuhr unterbrechen, indem die Schalter auf der Außenseite des Ofens und/oder der Hefeteigzelle ausgeschaltet werden und warten Sie, dass die Raumtemperatur absinkt. Verwenden Sie immer geeignete Schutzvorrichtungen (Handschuhe, Brillen usw).

Alle Schutzmassnahmen sind entscheidend für die Erhaltung der Funktionstüchtigkeit des Ofens und eine Nichtbeachtung kann schwere Schäden verursachen, die nicht unter die Garantieleistungen fallen.

4.2 ORDENTLICHE REINIGUNG

Nachdem die unter Punkt 4.1 beschriebenen Operationen durchgeführt wurden, für die ordentliche Reinigung wie folgt vorgehen.
Täglich nach Arbeitsende und bei abgekühltem Gerät sorgfältig eventuelle Produktreste, die während des Backens entstehen können,

von allen Teilen entfernen. Dazu einen feuchten Lappen oder Schwamm und Seifenwasser benutzen, nachspülen und trocknen, und bei den satinieren Bauteilen die Richtung der Satinierung beachten.
Alle zugängliche Komponenten in geeigneter Weise reinigen.

ACHTUNG! Entfernen Sie das eventuelle beim Backen ausgetreten fett täglich, da es zu Verbrennungen und Verpuffungen führen kann.

ACHTUNG! Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasserdüsen oder Dampfreinigern. Darauf achten, dass das Wasser oder eventuell verwendete Reinigungsmittel nicht mit den Elektroteilen in Berührung kommen.

Die Reinigung des Geräts mit gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln ist verboten.

ANMERKUNG: Die gehärteten Scheiben der Türen erst reinigen, wenn sie nicht mehr heiß sind.

Keine Lösemittel, Reinigungsmittel mit chlorierten oder schleifenden Substanzen, sowie Werkzeuge verwenden, die die Oberflächen beschädigen können. Bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, kontrollieren, ob keine bei der Reinigung verwendeten Gegenstände in den Kammern liegen geblieben sind.

4.3 LÄNGERER NICHTGEBRAUCH

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird:

- Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Das Gerät abdecken, um es vor Staub zu schützen.
- Die Räume regelmäßig lüften.
- Das Gerät vor dem erneuten Gebrauch reinigen.

ACHTUNG

DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN ZUR "AUSSERORDENTLICHEN WARTUNG" RICHTEN SICH AUSSCHLIESSLICH AN FACHPERSONAL MIT ORDENTGEMÄSSER LIZENZ, DAS VOM HERSTELLER ANERKANNT UND BEFUGT IST.

5 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

5.1 EINLEITENDE SCHUTZMASSNAHMEN

ACHTUNG! Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen mit geeigneten Unfallverhütungsausrüstungen von vom Hersteller dazu befugten Fachpersonal mit regulärer Lizenz durchgeführt werden.

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten muss die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen werden, indem die Schalter auf der Außenseite des Ofens und/oder dem Gärschrank ausgeschaltet werden.

Alle Schutzmassnahmen dienen der Erhaltung der Funktionstüchtigkeit des Ofens und eine Nichtbeachtung kann schwere Schäden verursachen, die nicht unter die Garantieleistungen fallen.

ACHTUNG! Einige der im Folgenden aufgeführten Arbeiten machen mindestens zwei Personen erforderlich.

5.2 ALLGEMEINE REINIGUNG

Nachdem die unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen durchgeführt wurden, für die Reinigung wie folgt vorgehen:

Nehmen Sie die allgemeine Reinigung des Geräts vor. Nach dem Abkühlen des Geräts müssen alle internen und externen Komponenten mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm von Rückständen gereinigt werden; dabei gegebenenfalls Seifenlauge verwenden, nachspülen und abtrocknen und bei den satinierten Bauteilen die Richtung der Satinierung beachten.

ACHTUNG! Entfernen Sie das eventuelle beim Backen ausgetreten fett regelmäßig, da es zu Verbrennungen und Verpuffungen führen kann.

ACHTUNG! (P60E-P80E-P120E)

Basierend auf der Verwendung des Gerätes, empfiehlt es sich, in regelmäßigen Abständen die feuerfesten oder Backboden aus Noppenstahlblech, wie in Ziffer 5.3.8 angegeben und unter allen Schmutz verursacht durch die Entlassungen wegnehmen.

ACHTUNG! Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasserdüsen oder Dampfreinigern. Darauf achten, dass das Wasser oder eventuell verwendete Reinigungsmittel nicht mit den Elektroteilen in Berührung kommen.

Die Reinigung des Geräts mit gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln ist verboten.

ANMERKUNG: Die gehärteten Scheiben der Türen erst reinigen, wenn sie nicht mehr heiß sind.

Keine Lösemittel, Reinigungsmittel mit chlorierten oder schleifenden Substanzen, sowie Werkzeuge verwenden, die die Oberflächen beschädigen können. Bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, kontrollieren, ob keine bei der Reinigung verwendeten Gegenstände in den Kammern liegen geblieben sind.

ACHTUNG! In Anwesenheit des Staubsaugers sollte in regelmäßigen Abständen eine gründliche Reinigung des Lufteinlassgitters und, falls vorhanden, des Innenraums und des Lüfters durchgeführt werden, um sicherzustellen, dass kein Schmutz vorhanden ist.

5.3 AUSTAUSCH VON BACKOFENTEILEN

5.3.1 AUSTAUSCH DER LAMPE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, kann die Lampe im Inneren der Backkammer ersetzt werden. Hierbei ist folgendermaßen vorzugehen:

- Die Abdeckung abschrauben (Abb. 21 Detail A) und die Lampe und/oder die Abdeckung austauschen (Abb. 21 Detail B).
- Die Abdeckung wieder festschrauben.

5.3.2 AUSTAUSCH DES DIGITALEN PYROMETERS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Pyrometers folgendermaßen vorzugehen:

- Die zwei Fixierschrauben lösen (Taf.A P60E-P80E) (Taf.B Amalfi) (Taf.C P120E);
- Die Steckverbindungen des Pyrometers abnehmen;
- Das Pyrometer ersetzen (Detail 25-27 Taf.A) (Detail 25 Taf.B) (Detail 17-19 Taf.C);
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass es zu keiner Verpolung kommt.

5.3.3 AUSTAUSCH DES THERMOELEMENTS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Thermoelements folgendermaßen vorzugehen:

- das seitliche Paneel (Detail 29 Taf.A Taf.B) (Detail 22 Taf.C) durch Lösen der Feststellschrauben abnehmen;
- die Schraubenmutter des Thermoelements abschrauben;
- die beiden Speisekabel des Thermoelements abschließen;
- Das Thermoelement austauschen (Detail 45 Taf.A Taf.C) (Detail 43 Taf.B);
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass es zu keiner Verpolung kommt.

5.3.4 AUSTAUSCH DES TRANSFORMATORS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Transformators folgendermaßen vorzugehen:

- Das Seitenpaneel durch Lösen der vier Fixierschrauben abnehmen;
- Die Elektroanschlüsse des Transformators abnehmen;
- Den Transformator austauschen (Detail 43 Taf.A Taf.C) (Detail 41 Taf.B);
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.5 AUSTAUSCH DER GEHÄRTETEN SCHEIBE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der Scheibe folgendermaßen vorzugehen:

- Die hinteren Fixierschrauben entfernen.
- Das frontseitige Paneel wegnehmen.
- Die frontseitige Dichtung wegnehmen.
- Die gehärtete Scheibe austauschen, indem sie auf der Vorderseite entnommen wird.
- Die vordere und hintere Dichtung austauschen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.6 AUSTAUSCH DER GRIFFFEDER

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der Grifffeder folgendermaßen vorzugehen:

- Das linke Seitenpaneel abnehmen (Detail 29 Taf.A Taf.B) (Detail 22 Taf.C), indem die vier Fixierschrauben losgeschraubt werden.
- Die Feder (Detail 11 Taf.A) entfernen, indem die zwei Fixiermuttern losgeschraubt werden.
- Die Feder ersetzen und die Spannung mit Hilfe der zwei Mutterschrauben einstellen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.7 AUSTAUSCH DER GRIFFFEDER (P120E)

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der Grifffeder folgendermaßen vorzugehen:

- Die Schrauben des digitalen Pyrometers lösen;
- Die Schrauben des Pyrometergehäuses lösen;
- Die Schrauben beim rechten Seitenpaneel abschrauben;
- Die Glaswolle anheben;
- Die Mutter zur Fixierung der Feder losschrauben.
- Die Feder austauschen (Detail 11 Taf. C).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.8. AUSTAUSCH DES BACKBODENS IN SCHAMOTTE ODER BACKBODEN AUS NOPPENSTAHLBLECH (P60E-P80E-P120E)

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Backbodens folgendermaßen vorzugehen:

- Die frontseitige Tür öffnen (Taf. A Taf. C);
- Den Backboden mit Hilfe eines Schraubenziehers (Detail 54-55 Taf. A Taf. C) anheben.
- Den Backboden.

5.3.9 AUSTAUSCH DES SICHERHEITSTHERMOSTATS

ACHTUNG! Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen den Betrieb des Sicherheitsthermostats.

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Sicherheitsthermostats folgendermaßen vorzugehen:

- Die beiden Fixierschrauben lösen (Detail 33 Taf. C) (Detail 32 Taf. B Amalfi).
- Die Steckverbindungen des Thermostates abnehmen.
- Das rechte Seitenpaneel abnehmen, indem die vier Fixierschrauben gelöst werden.
- Den Sensor des Thermostates, der sich innerhalb der isolierenden Steinwolle befindet, herausnehmen, indem der betreffende Teil der Steinwolle mit einer Klinge entfernt wird.
- Den Thermostat und den Sensor ersetzen (Detail 33 Taf. C) (Detail 32 Taf. A Amalfi), falls notwendig auch die abgenutzte Steinwolle.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.10 ERSETZUNG DER WIDERSTÄNDE (P60E-P80E-P120E)

Gehen Sie nach der Ausführung der Arbeiten von Punkt 5.1 zur Ersetzung der Widerstände wie folgt vor:

- Entfernen sie das rechte seitliche Paneel (Bauteil 29, Tafel A-Tafel B) (Bauteil 22, Tafel C) durch Lösen der 4 Befestigungsschrauben;
- klemmen Sie die Kabel der Stromversorgung vom zu ersetzenden Widerstand ab;
- entfernen Sie mit einer Klinge den betreffenden Teil der Steinwolle;
- lösen Sie die beiden Befestigungsschrauben;
- ersetzen Sie den Widerstand;
- gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor und ersetzen Sie falls erforderlich die zuvor entfernte Steinwolle.

5.4 AUSTAUSCH VON GÄRSCHRANKTEILEN

5.4.1 AUSTAUSCH DER LAMPE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, können die Lampe und/oder die Abdeckung im Inneren des Gärtraumes ersetzt werden. Hierzu ist folgendermaßen vorzugehen:

- Die Abdeckung abschrauben (Abb. 20 Detail A) und die Lampe und/oder die Abdeckung austauschen (Abb. 20 Detail B).
- Die Abdeckung wieder festschrauben.

5.4.2 AUSTAUSCH DES KUGELGRIFFES

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Kugelgriffes folgendermaßen vorzugehen:

- Die Türen des Gärschrankes öffnen (Taf. D)
- Den Stöpsel abnehmen (Taf. D).
- Die innere Fixiermutter des Kugelgriffes losschrauben (Taf. D).
- Den Kugelgriff austauschen (Detail 2 Taf. D) und die Fixiermutter wieder festschrauben.

5.4.3 AUSTAUSCH DES THERMOSTATS

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Thermostats folgendermaßen vorzugehen:

- Die Fixierschrauben der Schalttafel lösen (Taf. D).
- Die Steckverbindungen des Thermostates abnehmen.
- Den Drehknopf (Detail 5 Taf. D) des Thermostates abnehmen.
- Den Fixierring (Detail 6 Taf. D) des Thermostates losschrauben.
- Den Sensor des Thermostates, der sich innerhalb des Gärtraumes befindet, entnehmen.
- Den Thermostat (Detail 7 Taf. D) und den Sensor ersetzen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.4.4 AUSTAUSCH DES MAGNETVERSCHLUSSES

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Magnetverschlusses folgendermaßen vorzugehen:

- Die Türen des Gärschrankes öffnen (Taf. D).
- Den Seegerring abnehmen (Taf. D).
- Den Magnetverschluss austauschen (Detail 15 Taf. D).

5.4.5 AUSTAUSCH DES THERMOSTAT-DREHKNOPFES UND DES FIXIERRINGES

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Drehknopfes bzw. des Ringes auf der Außenseite des Gärschrankes folgendermaßen vorzugehen:

- Den durch Druck fixierten Griff des Thermostates abnehmen (Detail 5 Taf. D).
- Den Fixierring losschrauben (Detail 6 Taf. D).
- Den Griff und/oder den Ring ersetzen.

5.4.6 AUSTAUSCH DER LEUCHTDIODE UND/ODER DES LICHTSCHALTERS

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der Kontrolllampe und/oder des Lichtschalters folgendermaßen vorzugehen:

- Die Fixierschrauben der Schalttafel losschrauben (Taf. D).
- Die Steckverbindungen der Leuchtdiode und/oder des Lichtschalters entfernen.
- Die Leuchtdiode ersetzen (Detail 14 Taf. D).
- Den Lichtschalter ersetzen (Detail 4 Taf. D).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.4.7 AUSTAUSCH DER WIDERSTÄNDE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der Widerstände folgendermaßen vorzugehen:

- Die Fixierschrauben losschrauben (Taf. D);
- Die Speisekabel der Widerstände abnehmen;
- Die Widerstände entnehmen (Detail 10 Taf. D);
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.5 AUSTAUSCH VON TEILEN DES GÄRSCHRANKES MIT LUFTBEFEUCHTER

5.5.1 AUSTAUSCH DES WIDERSTANDES DER WANNE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Widerstandes der Wanne folgendermaßen vorzugehen:

- die Feststellschrauben losschrauben (Taf. 4);
- die Speisekabel des Widerstandes abnehmen (Detail 19 Taf. D)
- den Widerstand entfernen (Detail 19 Taf. D)
- bei der Montage des neuen Widerstandes in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.5.2 AUSTAUSCH DER LEUCHTDIODE UND/ODER DES LUFTBEFEUCHTER SCHALTERS

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der Kontrolllampe und/oder des Luftbefeuchter schalters folgendermaßen vorzugehen:

- Die Fixierschrauben der Schalttafel losschrauben (Taf. D).
- Die Steckverbindungen der Leuchtdiode und/oder des Luftbefeuchter schalters entfernen.
- Die Leuchtdiode ersetzen (Detail 3 Taf. D).
- Den Luftbefeuchter schalter ersetzen (Detail 13 Taf. D).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.6 ABBAU

Bei der Entsorgung des Gerätes oder von Geräteteilen müssen die verschiedenen Komponenten nach Materialtyp getrennt und in Übereinstimmung mit den gültigen Gesetzen und Normen entsorgt werden.



Die durchgestrichene Mülltonne zeigt an, dass die elektrischen Komponenten in der Europäischen Union nicht als Haushaltsabfall, sondern als Sonderabfall entsorgt werden müssen. Diese Norm gilt für alle mit diesem Symbol bezeichneten Zubehörteile, die folglich nicht als Hausmüll in die normalen Behälter geworfen werden dürfen.

6 ERSATZTEILKATALOG

Inhaltsverzeichnis

Taf. A Gesamtansicht Backofen P60E-P80E

Taf. B Gesamtansicht Backofen Amalfi

Taf. C Gesamtansicht Backofen P120E

Taf. D Gesamtansicht Gärschrank

Taf. E Gesamtansicht Verdampfer

Taf. F Schaltplan P60E-P80E

Taf. G Schaltplan Amalfi A-B-C

Taf. H Schaltplan Amalfi D

Taf. I Schaltplan P120E A-B

Taf. L Schaltplan P120E C

Taf. M Schaltplan Gärschrank

Taf. N Schaltplan von Haube mit Dunstabzugsmotor Gärschrank

**ANGABEN, DIE BEI DER BESTELLUNG VON
ERSATZTEILEN NOTWENDIG SIND**

Bei der Bestellung von Ersatzteilen sind folgende Angaben erforderlich:

- Gerättyp
- Seriennummer
- Bezeichnung des Teiles
- benötigte Menge

ÍNDICE

01	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	2
02	INSTALACIÓN	2
03	FUNCIONAMIENTO	3
04	MANTENIMIENTO ORDINARIO	7
05	MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	8
06	CATÁLOGO DE LOS RECAMBIOS	9

Felicitaciones por la compra de este exclusivo equipo Made in Italy. Ha elegido el equipo que combina las mejores cualidades técnicas con la máxima facilidad de uso. Le deseamos que quede satisfecho con el producto.

Nota:

El presente manual se ha previsto para la lectura en cinco idiomas. Instrucciones originales en Italiano y traducciones de las instrucciones originales en Inglés, Francés, Alemán y Español.

Para una mejor claridad y leer este manual, que podría ser proporcionada en varias partes separadas y se puede enviar por correo poniéndose en contacto con el fabricante.

GARANTÍA

Normas y reglamentación

La garantía se limita a la pura y simple sustitución franco de fábrica de la pieza eventualmente rota o defectuosa sólo en caso de defecto del material o de fabricación. **La garantía no cubre las eventuales averías debidas al transporte efectuado por terceros, a la instalación o al mantenimiento incorrecto, a la negligencia o la falta de atención en el uso o a la manipulación por parte de terceros. También se excluyen de la garantía: los vidrios, las tapas, las lámparas, las superficies refractarias, juntas y cualquier otro componente que se desgaste debido al uso normal de la instalación y de sus equipos; la mano de obra necesaria para sustituir las eventuales piezas en garantía también queda excluida de la garantía.**

La garantía pierde inmediatamente su validez si el comprador no cumple con los pagos; tampoco es válida para los productos que hayan sido reparados, modificados o desmontados, incluso de forma parcial, sin autorización escrita. Para obtener la intervención técnica en garantía, se tiene que efectuar una solicitud escrita al concesionario de zona o a la Dirección comercial.

¡ATENCIÓN

Esta palabra indica peligro y se utiliza siempre que la seguridad del operador esté en peligro.

NOTA

Esta palabra indica precaución y sirve para llamar la atención sobre operaciones de vital importancia para el funcionamiento correcto y duradero del aparato.

ESTIMADO CLIENTE

Antes de usar este horno hay que leer con atención el presente manual.

Para la seguridad del operador, los dispositivos del aparato tienen que mantenerse siempre eficientes.

Este manual tiene como objetivo ilustrar el uso y el mantenimiento del aparato y es responsabilidad del operador seguirlo con esmero.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al producto y al manual sin que ello comporte la obligación de actualizar la producción y los manuales precedentes.

¡ATENCIÓN!

1. Este manual concierne a su seguridad.
2. Leerlo con atención antes de instalar y usar el aparato.
3. Conservar el presente manual con atención para que los diferentes operadores puedan consultarlo siempre.
4. La instalación tiene que ser efectuada por personal cualificado según las instrucciones del fabricante.
5. Este aparato sólo tiene que destinarse al uso para el cual ha sido destinado, es decir, para cocer pizzas u productos similares. Este equipo está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y en establecimientos comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción de masa continua de alimentos. Está prohibido llevar a cabo cocciones con productos que contienen alcohol. Cualquier otro uso se considera impropio.
6. El aparato se destina únicamente para un uso colectivo y tiene que ser usado sólo por profesionales cualificados y debidamente preparados para ello. El aparato no está destinado a ser utilizado por personas (niños incluidos) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales, sean reducidas, o bien que no tengan la experiencia o los conocimientos adecuados.
7. Para la eventual reparación dirigirse sólo a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
8. La falta de respeto de las condiciones anteriores puede afectar la seguridad del aparato.
9. Desactivar el aparato en caso de avería o funcionamiento incorrecto y no efectuar ningún intento de reparación o intervención directa.
10. Si el aparato se vende o cede a otra persona o si se tiene que cambiar de posición y dejar la instalación, comprobar que el manual se entregue con el equipo para que pueda ser consultado.
11. Si el cable de alimentación está dañado, tiene que ser sustituido por el servicio de asistencia técnica habilitado por el fabricante, para poder prevenir cualquier riesgo.
12. Durante la fase de instalación, si se producen problemas en aparatos que comparten la misma alimentación, comprobar si en el punto de interfaz existe la impedancia oportuna y si la capacidad de la corriente de funcionamiento tiene las dimensiones adecuadas para que las emisiones del aparato estén conformes a las normas EN 61000-3-11, EN 61000-3-12 y siguientes modificaciones.

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1 DESCRIPCIÓN DE LOS APARATOS

El aparato está formado por varios módulos sobrepuestos:

- Campana
- Cámara/s de cocción
- Base
- Caballete o cámara de fermentación

Cada cámara de cocción es totalmente independiente, la temperatura se regula de manera electrónica y posee un termostato de seguridad y una puerta de batiente articulada por la parte inferior.

Por dentro, la cámara puede ser, según los modelos, toda de chapa con superficie de cocción de material refractario o de chapa almohadillada.

El caballete está formado por una estructura de acero y posee unas guías para las bandejas.

La cámara de fermentación está formada por una estructura de acero y paneles, posee unas guías para las bandejas y está dotada de un termostato para el calentamiento.

1.2 DIRECTIVAS APLICADAS

Este equipo está conforme con las directivas:

Directiva baja tensión 2014/35/UE (ex 2006/95/CE)

Directiva compatibilidad electromagnética 2014/30/UE (ex 2004/108/CE)

1.3 LUGAR DE TRABAJO

Los aparatos tienen que ser programados por el operador desde los cuadros de mandos situados en la parte frontal del aparato y durante su funcionamiento tienen que ser vigilados.

Las puertas de acceso de los aparatos se encuentran en la parte frontal del aparato.

1.4 MODELOS

Los modelos previstos son:

PIZZERIA Y PASTELERÍA

1.5 DIMENSIONES GENERALES Y PESOS (véase tabla)

1.5.1 P60E-P80E

1.5.2 P120E

1.5.3 Amalfi

1.6 DATOS TÉCNICOS (véase tabla)

1.7 IDENTIFICACIÓN

Para cualquier comunicación con el fabricante o con los centros de asistencia hay que citar siempre el NÚMERO DE MATRÍCULA del aparato que se encuentra en la chapa fijada según se ilustra en la fig. 1.

1.8 ADHESIVOS

En los puntos ilustrados en la fig. 2, el aparato posee unos adhesivos para llamar la atención sobre la seguridad.



¡ATENCIÓN! La superficie del aparato puede representar un peligro de ustrión debido a la presencia de elementos a una temperatura elevada. Para cualquier tipo de intervención o cualquier operación, esperar que el aparato llegue a temperatura ambiente y utilizar siempre adecuados dispositivos de protección individual (guantes, gafas...).



¡ATENCIÓN! Presencia de tensión peligrosa. Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, interrumpir la alimentación eléctrica apagando los interruptores instalados en la parte exterior del horno y/o de la celda de fermentación y esperar que el

aparato llegue a temperatura ambiente. Utilizar siempre adecuados dispositivos de protección individual (guantes, gafas...).

NOTA: Sólo para las cámaras de cocción con equipo de vapor.



¡ATENCIÓN! Para evitar el ebullición, no utilizar contenedores llenos de líquidos o alimentos que se licúan con el calor, en cantidad superior a la que puede tenerse fácilmente bajo control.



¡ATENCIÓN!

Suelo resbaladizo.

1.9 ACCESORIOS

Los aparatos se entregan con los siguientes accesorios.

Modelo	Accesorio
P60E-P80E-P120E (cámara de cocción)	temporizador
P60E-P80E-P120E (cámara)	humectador
Campana	canalización
Campana	Aspiracion

1.10 RUIDO

Este aparato es un medio técnico de trabajo, que normalmente en la posición del operador no supera el umbral de ruido de 70 dB (A) (configuración con una cámara de cocción).

2 INSTALACIÓN

2.1 TRANSPORTE

El aparato se envía en general montado sobre paletas de madera con medios de transporte por tierra (véase fig. 3).

Las piezas están protegidas por una película de plástico o una caja de cartón.

2.2 DESCARGA

NOTA: al recibir el aparato se aconseja controlarlo y cerciorarse de que todos sus componentes estén en perfecto estado. Levantar la instrumentación utilizando sólo y exclusivamente los puntos indicados en fig.4.

2.3 CARACTERÍSTICAS AMBIENTALES

Para que el aparato funcione de forma correcta se aconseja respetar los siguientes valores:

Temperatura de ejercicio: + 10°C ÷ +40°C

Humedad relativa: 15% ÷ 95%

2.4 COLOCACIÓN, MONTAJE Y ESPACIO PARA EL MANTENIMIENTO

¡ATENCIÓN! Para la colocación, el montaje y la instalación se tienen que respetar las siguientes normas:

- Leyes y normas vigentes sobre la instalación de aparatos eléctricos.
- Directivas y medidas establecidas por la compañía eléctrica.
- Reglas de construcción y antiincendio locales.
- Prescripciones para la prevención de accidentes.
- Medidas establecidas por los correspondientes organismos (UNE para España, CEI para Italia, etc.)

¡ATENCIÓN! El aparato se tiene que instalar en una superficie estable, plana y nivelada. El aparato no debe entrar nunca en contacto con materiales inflamables o combustibles.

¡ATENCIÓN! En caso de que el soporte se entregue desmontado, siga estrictamente las especificaciones de montaje indicadas en las instrucciones suministradas.

Quitar la película protectora de los paneles externos del horno separándola despacio de manera que se desprenda toda la cola.

Si queda cola, quitarla completamente usando queroseno o gasolina.

Los diferentes módulos elegidos para configurar el horno se tienen que apilar de la manera ilustrada en la fig. 5 introduciendo los pies de cada módulo en la sede del módulo inferior (ref. A, fig. 5).

Una vez sobrepuestos los módulos, atornillar el módulo superior campana sobre el módulo cámara de abajo como indicado en la figura 5 (ref. B).

Además, el horno tiene que colocarse en un lugar bien ventilado y a una distancia mínima de 10 cm de la pared lateral izquierda y de la trasera y 50 cm de la pared derecha (fig. 6). Esta distancia de 50 cm es indispensable para poder efectuar las operaciones de mantenimiento.

Tener en consideración que para efectuar algunas operaciones de limpieza/mantenimiento, estas distancias tienen que ser superiores a las indicadas, por lo tanto, hay que considerar la posibilidad de poder mover el horno para poder efectuarlas.

2.5 CONEXIONES

2.5.1 CONEXIÓN DE LA DESCARGA DE LOS VAPORES

¡ATENCIÓN! La conexión de la descarga de los vapores tiene que ser efectuada sólo y exclusivamente por personal cualificado.

El tubo para la descarga de los vapores se encuentra en la parte trasera del horno (ref. C, fig. 7). Introducir el anillo (ref. B, fig. 7) en la descarga de los vapores y efectuar la conexión.

NOTA: se aconseja conectar la descarga de los vapores a una chimenea o al exterior mediante un tubo de 150 mm de diámetro como mínimo.

Este tubo se tiene que introducir mediante el anillo (ref. A, fig. 7) en el interior del conducto de descarga del horno. Las eventuales prolongaciones se tienen que instalar de manera que los tubos superiores entren en los inferiores como se ilustra para el caso anterior.

Si el conducto externo para la descarga de los vapores es muy largo, es oportuno instalar, en la base del tubo de descarga de los vapores, un tubo de plástico para descargar el agua condensada (ref. D, fig. 7). Esta última operación tiene que efectuarse antes de conectar el conducto.

2.5.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA

¡ATENCIÓN! La conexión eléctrica tiene que ser efectuada sólo y exclusivamente por personal cualificado en conformidad con las normas UNE.

Antes de iniciar la conexión, controlar que el sistema de puesta a tierra se haya realizado en conformidad con las normas europeas EN.

Controlar también que el interruptor general de la instalación a la cual tiene que conectarse el horno se encuentre en posición "OFF" (apagado).

La chapa de matrícula contiene todos los datos necesarios para efectuar correctamente la conexión.

2.5.2.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

¡ATENCIÓN! Es necesario instalar para cada elemento de cocción un interruptor general cuadripolar con fusibles o un interruptor automático, adecuados para los valores indicados en la chapa, que permitan desconectar cada uno de los aparatos de la red y que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III.

NOTA: el dispositivo elegido ha de estar cerca del aparato y ha de ser fácilmente accesible.

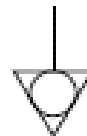
La cámara de cocción se entrega con el voltaje solicitado indicado en la chapa de matrícula (fig. 1).

Para efectuar la conexión eléctrica, hay que quitar la tapa de protección situada en el lado posterior de la cámara de cocción (fig. 8). El cable de conexión tiene que ser suministrado por el instalador.

Para la conexión a la red eléctrica hay que instalar un enchufe que esté conforme con las normas vigentes.

Introducir por el correspondiente orificio pasacable (ref. B, fig. 9) el cable de sección adecuada (véase párrafo de los datos técnicos) y conectarlo a la caja de bornes de la manera ilustrada en las figuras 10 y 11.

Además, estos aparatos han de conectarse al circuito del sistema equipotencial; el borne previsto para ello se encuentra en la parte posterior del equipo y está indicado con el símbolo BORNE PARA LA CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL.



Tras efectuar la conexión hay que controlar que la tensión de alimentación, con el aparato en marcha, no se aleje más de $\pm 5\%$ del valor nominal.

¡ATENCIÓN! El cable flexible para la conexión a la línea eléctrica ha de poseer unas características no inferiores al tipo de aislamiento de goma H07RN-F y ha de poseer una sección nominal adecuada a la máxima absorción (véase párrafo de los datos técnicos).

2.5.2.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA DE LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN

¡ATENCIÓN! Para la cámara de fermentación hay que instalar un interruptor general bipolar con fusibles o un interruptor automático, adecuados para los valores indicados en la chapa.

NOTA: el dispositivo elegido ha de estar cerca del aparato y ha de ser fácilmente accesible.

La cámara de fermentación se entrega para la alimentación a 230 V 1N 50/60 Hz como se indica en la chapa en la parte lateral (fig. 1).

Para efectuar la conexión eléctrica, hay que quitar la tapa de protección situada en el lado posterior de la cámara de fermentación (fig. 12).

El cable de conexión tiene que ser suministrado por el instalador.

Para la conexión a la red eléctrica hay que instalar un enchufe que esté conforme con las normas vigentes.

Introducir por el correspondiente orificio pasacable (ref. B, fig. 13) el cable de sección adecuada (véase párrafo de los datos técnicos) y conectarlo a la caja de bornes de la manera ilustrada en la figura 14.

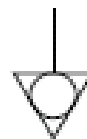
Tras efectuar la conexión hay que controlar que la tensión de alimentación, con el aparato en marcha, no se aleje más de $\pm 5\%$ del valor nominal.

¡ATENCIÓN! El cable flexible para la conexión a la línea eléctrica ha de poseer unas características no inferiores al tipo de aislamiento de goma H07RN-F y ha de poseer una sección nominal adecuada a la máxima absorción (véase párrafo de los datos técnicos).

¡ATENCIÓN! Es indispensable conectar correctamente el aparato a tierra.

Para ello, en la caja de bornes de conexión, se encuentra el correspondiente borne (fig. 10, 11 y 14) con su símbolo al cual se tiene que conectar el cable de puesta a tierra.

Además, estos aparatos han de conectarse al circuito del sistema equipotencial; el borne previsto para ello se encuentra en la parte posterior del equipo y está indicado con el símbolo BORNE PARA LA CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL.



2.5.2.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA DE LA CAMPANA CON MOTOR DE ASPIRACIÓN VAPOR

¡ATENCIÓN! Para la campana hay que instalar un interruptor general bipolar con fusibles o un interruptor automático, adecuados para los valores indicados en la chapa.

NOTA: el dispositivo elegido ha de estar cerca del aparato y ha de ser fácilmente accesible.

La cámara de fermentación se entrega para la alimentación a 230 V 1N 50/60 Hz como se indica en la chapa en la parte lateral (fig. 1).

Tras efectuar la conexión hay que controlar que la tensión de alimentación, con el aparato en marcha, no se aleje más de $\pm 5\%$ del valor nominal.

¡ATENCIÓN! Es indispensable conectar correctamente el aparato a tierra.

2.5.3 CONEXIÓN A LA RED HIDRÁULICA (sólo para las cámaras de cocción con equipo de vapor)

La conexión a la red hidráulica tiene que efectuarse según las normativas vigentes y los tubos flexibles para la conexión a la red de abastecimiento de agua deben estar conformes con la IEC 61770 y sus siguientes modificaciones.

¡ATENCIÓN! Use solamente la manguera suministrada al equipo. En cualquier caso, no utilice nunca tubos utilizados.

¡ATENCIÓN! aguas arriba del aparato se tiene que instalar una llave de interceptación del agua.

El empalme de 3/4 gas macho de entrada del agua se encuentra en la parte trasera del aparato (fig. 15) y la presión de ejercicio debe estar comprendida entre 1 y 1,5 bar.

¡ATENCIÓN! Presiones más altas de lo previsto pueden crear situaciones peligrosas para las personas o dañar el aparato.

Para la conexión, se debe utilizar agua blanda.

Se aconseja utilizar un tubo flexible para evitar las posibles variaciones de presión durante el suministro del agua.

Dejar correr el agua en el conducto antes de conectar el aparato.

Una conexión efectuada con agua dura sin tratar provoca una rápida calcificación en los conductos.

¡ATENCIÓN! Para evitar problemas de corrosión, es conveniente que el índice de Langelier correspondiente al agua utilizada esté comprendido entre 0 y +0,2.

La parte trasera del equipo está equipada con un enganche para la descarga del agua al que conectar un tubo resistente a la temperatura.

NOTA: La descarga del agua está equipada con un grifo que durante la utilización del equipo tiene que estar abierto.

NOTA: el fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de que no se respeten las normas de prevención de accidentes anteriormente indicadas.

3 FUNCIONAMIENTO

3.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE CONTROL

¡ATENCIÓN! La permanencia del aparato en condiciones de baja temperatura ambiente puede provocar la intervención del termostato de seguridad. Antes de ponerlo en marcha, comprobar si es necesario restablecerlo.

¡ATENCIÓN! Antes de iniciar las fases de puesta en marcha y programación del aparato hay que controlar que:

- Todas las operaciones de conexión eléctrica y puesta a tierra se hayan efectuado correctamente.
- Todas las operaciones de conexión de la descarga de los vapores se hayan efectuado correctamente.

Todas las operaciones de control tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado que posea la debida licencia.

¡ATENCIÓN!

- Vigilar el aparato mientras esté funcionando.

¡ATENCIÓN! Si alguno de los recipientes de vidrio suministrados con el aparato está dañado, deja de utilizarlo inmediatamente, retira el producto recién cocinado y hornearlo y limpiarlo a fondo para evitar contaminaciones peligrosas.

NOTA: No utilices el aparato si el cristal del portalámparas está dañado o falta.

- Durante el funcionamiento, las superficies del aparato se calientan, en particular el vidrio, y, por lo tanto, hay que prestar mucha atención en no tocarlas para no quemarse.

- Cuando se abre la puerta, mantenerse a una distancia de seguridad ya que pueden salir vapores muy calientes de la cámara de cocción y provocar quemaduras.

- No permitir que personas no autorizadas se acerquen al aparato.

Para una mayor uniformidad, se aconseja evitar temperaturas superiores a las previstas para el tipo de producto en cocción.

3.2 PUESTA EN MARCHA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN SIN EQUIPO DE VAPOR

En el montante derecho anterior de la cámara de cocción se encuentran dos cuadros de mando como se ilustra en la figura 17.

1. Interruptor general (ON/OFF)
2. Termostato de seguridad (Reset)
3. Regulación de la temperatura (+ up / - down)
4. Display de la temperatura programada (Set point °C)
5. Regulación de la potencia de la parte superior (ceiling)
6. Display de la regulación de la potencia de la parte superior
7. Regulación de la potencia de la parte inferior (floor)
8. Display de la regulación de la potencia de la parte inferior
9. Tecla de encendido y apagado de las resistencias (start/stop)
10. Economizador (Economy)
11. Tecla de encendido y apagado de la cámara de cocción (light)
12. Display de la temperatura interna de la cámara de cocción

13. Tecla M (manual).
14. Tecla P (programs).
15. Tecla temporizador

NOTA: la instrumentación electrónica permite una regulación más precisa y puntual del horno, pero, por su naturaleza, es una instrumentación más delicada que la tradicional.

Para una mejor conservación de la misma, se aconseja accionar los pulsadores del panel electrónico efectuando una ligera presión de los dedos y evitar golpes y presiones excesivas.

a) Encender el interruptor general (Fig. 17, ref. 1) en el cuadro superior; el interruptor y el panel electrónico tienen que iluminarse. El Pirómetro nos permite utilizar el horno en modo "MANUAL" o bien "PROGRAMS" solicitando la ejecución de uno de los programas de cocción existentes en la memoria.

Sobre el Pirómetro hay dos teclas "M" (manual fig.17 part.13) y "P" (programs fig. 17 part.14), pulsándolos se pasa de un modo al otro. El led asociado a cada tecla nos indica, en todo momento, cuál es el modo seleccionado.

Cuando se enciende el horno el pirómetro vuelve a la situación existente antes del último apagado (el led encendido nos indica si se trata del modo "Manual" o "Programs").

3.2.1 PRIMER ENCENDIDO

Para el primer encendido del equipo y para los siguientes encendidos tras un largo periodo de inactividad, es indispensable respetar el siguiente procedimiento de calentamiento

- Programar la temperatura a 60°C (140°F) y dejar en funcionamiento la cámara durante aproximadamente 1 hora. Si dentro de la cámara hay mucho vapor, abrir la puerta durante unos minutos para que salga y luego volver a cerrarla.
- Aumentar la temperatura a 90°C (195°F) y dejar en funcionamiento la cámara durante aproximadamente 2 horas. Si dentro de la cámara hay mucho vapor, abrir la puerta durante unos minutos para que salga y luego volver a cerrarla.
- Aumentar la temperatura a 150°C (305°F) y dejar en funcionamiento la cámara durante aproximadamente 1 hora. Si dentro de la cámara hay mucho vapor, abrir la puerta durante unos minutos para que salga y luego volver a cerrarla.
- Aumentar la temperatura a 250°C (485°F) y dejar en funcionamiento la cámara durante aproximadamente 1 hora. Si dentro de la cámara hay mucho vapor, abrir la puerta durante unos minutos para que salga y luego volver a cerrarla.
- Aumentar la temperatura a 270°C (520°F) y dejar en funcionamiento la cámara durante aproximadamente 1 hora. Si dentro de la cámara hay mucho vapor, abrir la puerta durante unos minutos para que salga y luego volver a cerrarla.
- (Sólo pizzeria) aumentar la temperatura a 400°C (755°F) y dejar en funcionamiento la cámara durante aproximadamente 1 hora. Si dentro de la cámara hay mucho vapor, abrir la puerta durante unos minutos para que salga y luego volver a cerrarla.
- Esperar que la temperatura disminuya a los valores de la temperatura ambiente antes de llevar a cabo los encendidos siguientes. Si dentro de la cámara hay mucho vapor, abrir la puerta durante unos minutos para que salga y luego volver a cerrarla.

Este procedimiento permite eliminar la humedad acumulada dentro del horno durante el periodo de fabricación, almacenamiento y expedición.

NOTA: Durante las operaciones arriba indicadas podrían producirse olores desagradables. Airear bien el local.

¡ATENCIÓN! Evitar abrir la puerta durante periodos largos, en particular, con temperaturas elevadas, para evitar el peligro de quemaduras y de sobrecalentamiento de los componentes cercanos a la puerta.

¡ATENCIÓN! El horno puede utilizarse para la primera cocción sólo tras haber efectuado las operaciones arriba indicadas, que son absolutamente indispensables para un perfecto funcionamiento.

¡ATENCIÓN! Nunca efectuar una cocción al primer encendido del equipo y en los encendidos siguientes a un periodo de inactividad muy largo.

NOTA: En los encendidos siguientes, para extender la duración de los componentes (planos de ladrillos refractarios), es necesario evitar calentamientos demasiados bruscos. Cada vez, antes de alcanzar el set point de cocción, estacionar, durante al menos 40 minutos, a una temperatura de entre los 120°C (250°F) y los 160°C (320°F).

3.2.2 PUESTA EN MARCHA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN SIN EQUIPO DE VAPOR: MODO MANUAL

- b) Programar la temperatura de cocción deseada accionando los pulsadores (fig. 17, ref. 3). El valor programado aparece en el display luminoso de la derecha (fig. 17, ref. 4).
- c) Regular los valores de potencia de la parte superior (fig. 17, ref. 5) y de la parte inferior (fig. 17, ref. 7). Estos valores van de 0 (potencia desconectada) a 9 (potencia máxima) y aparecen respectivamente en los display luminosos (fig. 17, ref. 6) y (fig. 17, ref. 8).

El funcionamiento de las resistencias de la parte superior y de la parte inferior está indicado por un punto en el ángulo inferior derecho del display (fig. 17, ref. 6) y (fig. 17, ref. 8).
El encendido y el apagado del punto luminoso indican la absorción o no de potencia de las resistencias.
La regulación separada de la potencia de la parte superior y de la inferior consiente un uso flexible del horno y una personalización de la cocción.
- d) Conectar la alimentación de la cámara mediante la tecla de encendido (fig. 17, ref. 9); en el ángulo superior derecho se enciende un led rojo.
- e) Cuando la temperatura interna de la cámara de cocción (fig. 17, ref. 12) alcanza la temperatura fijada (4), la alimentación se desconecta y el led luminoso (fig. 17, ref. 6 y fig. 17, ref. 8), se apaga.

Cuando la temperatura interna de la cámara de cocción disminuye (fig. 17, ref. 12), la alimentación se conecta de nuevo de forma automática y el led luminoso se vuelve a encender.
- f) El sistema de control del horno posee un economizador que puede activarse de forma automática o manual.

f.1 Activación automática del economizador

Cuando la suma de los valores fijados para la potencia de la parte superior (fig. 17, ref. 6) y de la parte inferior (fig. 17, ref. 8) es igual o inferior a 9, el economizador se pone en marcha de forma automática y se enciende de manera continua un led rojo en el ángulo superior derecho de la tecla (fig. 17, ref. 10).

Esto significa que las resistencias en la parte superior y en la inferior no están alimentadas al mismo tiempo y que por lo tanto el horno trabaja consumiendo aproximadamente la mitad de potencia.

f.2 Activación manual del economizador

Cuando la suma de los valores fijados para la potencia de la parte superior (fig. 17, ref. 6) y para la parte inferior (fig. 17, ref. 8) es superior a 9, las resistencias se alimentan según los valores programados.

En este caso es posible activar de forma manual el economizador pulsando la tecla Economy (fig. 17, ref. 10).

El led rojo en el ángulo superior derecho de la tecla parpadea y los valores programados para la parte superior (fig. 17, ref. 6) y para la parte inferior (fig. 17, ref. 8) se reducirán proporcionalmente a los valores fijados hasta llevarlos a una suma igual o inferior a 9. El horno trabaja consumiendo aproximadamente la mitad de potencia. Es suficiente apretar de nuevo la tecla Economy (fig. 17, ref. 10) para desconectar el economizador; el led rojo se apaga y se restablecen los valores programados con anterioridad para la parte superior (fig. 17, ref. 6) y para la parte inferior (fig. 17, ref. 8). Cuando el economizador ha sido activado de forma manual (el led rojo en la tecla 10 parpadea) y se interviene en los pulsadores de regulación de la parte superior (fig. 17, ref. 5) y de la parte inferior (fig. 17, ref. 7), el economizador se vuelve a poner en marcha y llevará los valores a una suma siempre igual o inferior a 9.

Desconectando el economizador manual, los valores que aparecen serán los programados con la última modificación. La activación manual del economizador es muy útil en momentos de poco trabajo o de reposo, cuando no se requiere la potencia máxima sino que se desea mantener el horno a una cierta temperatura de manera que esté listo para alcanzar el estado necesario para el trabajo habitual.

NOTA: La función "Economy" se desactiva cuando se pasa de "Manual" a "Programa" y viceversa y también cuando se pasa de un programa a otro y /o cuando se "guarda" un programa.

Durante la cocción, si se pasa a la visualización de los programas o a la modificación del programa que se está ejecutando, la función Economy se desactiva momentáneamente para luego activarse de nuevo, de manera automática, cuando se vuelve a la visualización de la temperatura del horno.

- g) La máxima temperatura (fig. 17, ref. 4) de la cámara de cocción que se puede regular es de 450° (845°F). Cuando se supera dicho umbral máximo, debido a una anomalía, interviene el termostato de seguridad (fig. 17, ref. 2) que bloquea el funcionamiento del horno y lo apaga.

Todos los leds luminosos del cuadro de mandos inferior empiezan a parpadear en alarma. Esperar a que el horno se enfríe.

Desenroscar el capuchón de protección del termostato de seguridad (Fig. 17, ref. 2), introducir un destornillador o una varilla delgada en el interior del orificio y presionar.

El pulsador presente en el interior restablece el termostato, el cuadro inferior deja de parpadear y el horno se vuelve a poner en marcha normalmente.

Volver a colocar el capuchón de protección (Fig. 17, ref. 2) en el termostato de seguridad para evitar que este instrumento pueda dañarse y afectar el funcionamiento del horno.

¡ATENCIÓN! Si dicha operación se efectúa con el horno todavía caliente sin esperar a que se enfríe, el termostato de seguridad manual no permitirá el restablecimiento del horno.

- h) Si la anomalía se repite, solicitar la intervención del servicio de asistencia técnica.
- i) La tecla light (Fig. 17, ref. 11) sirve para encender y apagar la iluminación en el interior de la cámara de cocción.
- j) Para apagar el horno es suficiente apagar el interruptor general (Fig. 17, ref. 1)
Al volverlo a encender, el cuadro de mandos se presenta en el mismo estado en el cual se ha dejado al momento de apagarlo precedentemente.

3.2.3 PUESTA EN MARCHA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN SIN EQUIPO DE VAPOR: MODO PROGRAMAS

Desde el cuadro de mandos es posible efectuar la memorización de n°20 programas de cocción distintos, para cada programa podremos elegir: el valor de la temperatura de Set Point, el valor de la potencia de la parte superior de la cámara, el valor de la potencia de la parte inferior de la cámara y el temporizador de cocción. Una vez memorizado un programa genérico, eligiéndolo, automáticamente, encontraremos los valores anteriormente configurados para la cocción.

MEMORIZACIÓN DE UN PROGRAMA

- 1) Pulsar la tecla "P" (fig.17 part.14). En el display a la izquierda aparece el número del último programa utilizado, los displays a la derecha muestran la temperatura de set point y la potencia de la parte superior y de la parte inferior de la cámara configurada para dicho programa (si se pulsa de nuevo la tecla "P" se pasa al programa siguiente, y así sucesivamente hasta visualizar los 20 programas de la memoria).
- 2) Una vez elegido el n° de programa deseado (supongamos el n°5) regular, como explicado en el apartado 3.2b y 3.2c, el valor de la temperatura de cocción y los valores de potencia para la "parte superior de la cámara" y la "parte inferior de la cámara"
- 3) Pulsar durante un rato (durante por lo menos 2 seg. hasta oír un sonido corto en el zumbador) la tecla "P" (fig.17 part.14), así el programa que acabamos de configurar queda memorizado.
- 4) Al programa se le puede asociar también el "Temporizador de cocción", para regularlo pulsar la tecla temporizador (fig.17 part.15), en el display a la izquierda aparece la palabra "OFF", mientras en el display a la derecha aparece el tiempo de cocción de la manera siguiente : MINUTOS "coma" SEGUNDOS, que es posible modificar utilizando las teclas debajo del display (flecha hacia arriba y hacia abajo). Pulsando la tecla temporizador por segunda vez es posible configurar la hora de encendido. Pulsando al tecla temporizador por tercera vez se vuelve al programa deseado.
- 5) Pulsar durante un rato (durante por lo menos 2 seg. hasta oír un BIP) la tecla "P" (fig.17 part.14), así el programa que acabamos de configurar, incluido el temporizador de cocción, queda memorizado.

NOTA: Cuando se ejecuta un programa genérico, si a éste hay asociado también el "Tiempo de cocción" para accionar el temporizador, se procede como para el modo "Manual" descrito en el apartado 3.7.4

UTILIZACIÓN DE UN PROGRAMA

- 1) Pulsar la tecla "P" (fig.17 part.14) varias veces hasta visualizar el programa de cocción deseado
- 2) Accionar la alimentación de la cámara por medio de tecla de encendido (fig.17 part.9): en la esquina superior derecha se enciende un led rojo.

NOTA: En el display a la izquierda ya no se visualiza el número del programa sino la temperatura efectiva del horno que parpadea hasta alcanzar la temperatura de set point configurada. (n° 4 "Bip" señalizan el momento en que se alcanza la temperatura de set point)
El led verde junto a la tecla "P" se queda encendido indicándonos que está utilizando uno de los programas

Si durante la ejecución de un programa se quiere ver cuál es el programa utilizado, basta con pulsar la tecla "P". Para volver a la visualización normal pulsar la tecla "Start".

3.3 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN CON EQUIPO DE VAPOR

Para utilizar la cámara de cocción con equipo de vapor seguir todas las instrucciones indicadas en el apartado 3.2.

El cuadro de mandos electrónico se diferencia por la presencia de la tecla "BOILER/STEAM" en lugar de la tecla "MANUAL", específica del equipo de vapor (fig.17a part.13), mientras la tecla "ECONOMY" adopta también la función de "MANUAL" (fig.17a part.10)

- tecla 13: encendido caldera y accionamiento equipo de vapor (steam).
- tecla 10: activación función Economy y, si apretada durante 3 segundos : predisposición al funcionamiento "MANUAL"

3.3.1 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN CON EQUIPO DE VAPOR: MODO MANUAL

Después de haber llevado a cabo las operaciones a), b), c), d), indicadas en el apartado 3.2, para utilizar el equipo de vapor efectuar las siguientes operaciones:

- l) pulsar y mantener apretada durante 3 segundos la tecla "Economy/Manual" (fig.17a part.10) para acceder a la función "Manual"
- m) encender la caldera del equipo de vapor pulsando la tecla "Boiler/Steam" (fig.17a part.13). El led luminoso verde se enciende parpadeando, cuando el led se ilumina de manera continuada significa que la caldera ha alcanzado la temperatura de funcionamiento para utilizar el equipo de vapor;
- n) pulsar la tecla (fig.17a part.13) para obtener una emisión de vapor dentro de la cámara de cocción (la vaporización dura 3 segundos)
- o) manteniendo apretada la tecla (17a part.13) durante 3 segundos la caldera se apaga.

3.3.2 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN CON EQUIPO DE VAPOR: MODO PROGRAMS

Todas las funciones de programación son las mismas indicadas en el párrafo 3.2. Además, para cada programa es posible configurar las emisiones de vapor durante la ejecución de un programa procediendo como se indica a continuación:

- Pulsando la tecla "Boiler/Steam" (fig.17a part.13) es posible configurar, uno tras otro, el tiempo de las tres vaporizaciones a llevar a cabo durante la cocción. El tiempo está en M.SS hasta una duración de 9 minutos y 59 segundos pasando luego a MM.S hasta un máximo de 99 minutos. El intervalo entre una vaporización y la otra no puede ser inferior a 15 minutos.
- Los tiempos de las vaporizaciones tienen como inicio el final de la vaporización anterior (el momento inicial de la ejecución del programa para la primera vaporización).
- Para memorizar el programa configurado hay que pulsar la tecla "P" durante 3 segundos (fig.17a part.14)

NOTA: Si un programa prevé las vaporizaciones, el encendido de la caldera se efectuará automáticamente.

Para apagar la caldera hay que acceder al modo manual y llevar a cabo las operaciones indicadas en el apartado 3.3.1 (o).

3.4 DESCARGA DE LOS VAPORES

Los vapores que se forman en el interior de la cámara de cocción se descargan accionando el pomo situado en el montante izquierdo anterior del horno (Fig. 16).

Cuando el pomo está tirado hacia afuera (Fig. 16), la descarga está abierta; cuando el pomo está apretado hacia el horno (Fig. 16), la descarga está cerrada.

3.5 PUESTA EN MARCHA DE LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN

En el montante derecho anterior de la cámara de fermentación se encuentra un cuadro de mandos como el ilustrado en la figura 18.

1. Testigo luminoso de la cámara (ON/OFF).
2. Interruptor de encendido y apagado de la iluminación interna (light).
3. Termostato de encendido y regulación.
- a) Encender la cámara de fermentación girando el termostato (Fig. 18, ref. 3); se enciende el testigo (Fig. 18, ref. 2).
- b) Programar la temperatura deseada hasta un valor máximo de 65°C (150°F).
- c) Para apagar la cámara de fermentación, poner a cero el termostato (Fig. 18, ref. 3).

¡ATENCIÓN! Evitar el contacto con las resistencias puesto que pueden causar quemaduras.

3.6 PUESTA EN MARCHA DE LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON HUMECTADOR

En el montante derecho anterior de la cámara de fermentación se encuentra un cuadro de mandos como el ilustrado en la figura 19.

1. Interruptor ON/OFF del humectador.
 2. Testigo luminoso de la cámara (ON/OFF).
 3. Interruptor de encendido y apagado de la iluminación interna (light).
 4. Termostato de encendido y regulación.
 - a) Encender la cámara de fermentación girando el termostato (fig. 19, ref. 4); se enciende el testigo (fig. 19, ref. 2).
 - b) Programar la temperatura deseada hasta un valor máximo de 65°C (150°F).
 - c) Añadir agua en el depósito del humectador en el interior de la cámara de fermentación. El nivel del agua tiene que estar unos 2-3 cm por encima del nivel de la resistencia.
- NOTA:** recordarse de llenar el depósito del humectador para obtener la humedad; si es posible, llenarlo con agua sin cal.
- d) Accionar el interruptor (fig. 19, ref. 1) que activa la resistencia del humectador.
 - e) Una vez obtenida la cantidad de humedad deseada para el interior de la cámara de fermentación, apagar el interruptor (fig. 19, ref. 1). Si se desea aumentar la humedad, accionar de nuevo el interruptor.
 - f) Para apagar las resistencias de la cámara de fermentación, poner a cero el termostato (fig. 19, ref. 4).

¡ATENCIÓN! Evitar el contacto con las resistencias puesto que pueden causar quemaduras.

3.7 PUESTA EN MARCHA DE LA CENTRALITA ELECTRÓNICA CON TEMPORIZADOR

El cuadro de mandos electrónico se diferencia porque posee una tecla (fig. 17):

- 15 tecla temporizador.

La centralita permite programar 3 temporizadores de cocción (cuenta al revés), la hora actual y la hora de encendido diario (fig. 17).

3.7.1 PROGRAMACIÓN DE LOS 3 TEMPORIZADORES DE COCCIÓN

- Pulsando una vez la tecla temporizador (fig. 17, ref. 15) en los display (fig. 17, ref. 4 y 12) se visualiza el mensaje "OFF 000" y un "1" en el display de la parte superior de la cámara (fig. 17, ref. 6). Esto significa que con los pulsadores "Up" y "Down" (fig. 17, ref. 3) es posible programar el primer temporizador de cocción en minutos.
- Pulsando de nuevo la tecla temporizador (fig. 17, ref. 15), se visualiza el segundo temporizador de cocción, como indica el display de la parte superior de la cámara (fig. 17, ref. 6), que es posible programar como se ha descrito antes.
- Si se pulsa otra vez la tecla del temporizador, es posible programar el tercer temporizador de cocción.

3.7.2 PROGRAMACIÓN DE LA HORA ACTUAL

- Pulsando por cuarta vez la tecla temporizador (fig. 17, ref. 15) en los display (fig. 17, ref. 4 y 12) se visualiza el mensaje "h 00 00" (o una hora cualquiera); "h" indica que se trata de la hora actual: las dos primeras cifras corresponden a la hora y las segundas a los minutos.
- Pulsando la tecla "Up" se programan las horas y pulsando la tecla "Down" los minutos (fig. 17, ref. 3).

3.7.3 PROGRAMACIÓN DE LA HORA DE ENCENDIDO

- Pulsando por quinta vez la tecla temporizador (fig. 17, ref. 15) en los display (fig. 17, ref. 4 y 12) se visualiza el mensaje "o 00 00" (o una hora cualquiera): las dos primeras cifras corresponden a la hora y las segundas a los minutos.
- Pulsando la tecla "Up" se programan la hora de encendido y pulsando la tecla "Down" los minutos (fig. 17, ref. 3).
- Pulsando por sexta vez la tecla temporizador (fig. 17, ref. 15) se sale de la función temporizador.

NOTA: si tras entrar en el procedimiento de programación no se continúa, transcurridos 10 segundos, la centralita sale de forma automática de esta función y en los display (fig. 17, ref. 4 y 12) se vuelven a ver la temperatura y el set point.

3.7.4 ACTIVACIÓN DEL TEMPORIZADOR DE COCCIÓN

MODO MANUAL

- Para activar uno de los tres temporizadores se tiene que entrar en la función del temporizador deseado y apretar la tecla de "Start/Stop"

(fig. 17, ref. 9) simultáneamente a la tecla temporizador.

El led temporizador (fig. 17, ref. 15) empieza a parpadear para indicar que hay un temporizador de cocción en marcha.

- Pulsando la tecla temporizador (fig. 17, ref. 15) se puede ver qué temporizador está trabajando y cuánto tiempo queda.
- Terminado el tiempo del temporizador, todos los display se apagan, el led del temporizador se enciende (fig. 17, ref. 15) y empieza a sonar un zumbador. Para volver a la condición normal hay que apretar de nuevo la tecla temporizador (fig. 17, ref. 15).

MODO PROGRAMAS

- Para activar el temporizador de cocción hay que acceder a la función del temporizador y pulsar la tecla "Start/stop" (fig.17 part.9) al mismo tiempo que se pulsa la tecla "temporizador".
- El LED temporizador (fig.17 part.15) empezará a parpadear indicando que está funcionando un temporizador de cocción.
- Pulsando la tecla "Temporizador" (fig.17 part.15) podremos ver qué temporizador está trabajando y el tiempo restante.
- Una vez acabado el tiempo del temporizador se apagarán todos los displays, se encenderá el LED temporizador (fig.17 part.15) y empezará a sonar el zumbador. Se volverá a la condición normal pulsando la tecla "Temporizador"(fig.17 part.15).

NOTA: los temporizadores de cocción no influyen en la cocción del horno.

3.7.5 ACTIVACIÓN DEL RELOJ PARA EL ENCENDIDO DIARIO PROGRAMADO

- Para activar el encendido programado se tiene que programar la temperatura deseada y los valores de la parte superior e inferior; luego, se tiene que entrar en la función de la hora de encendido (pulsar 5 veces la tecla temporizador en el modo manual o 1 vez en el modo programs (fig.17 part.15), controlar la hora de encendido programada y pulsar la tecla "Start/Stop" (fig. 17, ref. 9) simultáneamente a la tecla temporizador.

El led temporizador (fig. 17, ref. 15) empieza a parpadear para indicar que el temporizador de encendido está en marcha: el horno se apaga y en el display (fig. 17, ref. 4 y 12) queda visualizada la hora de encendido.

El horno se enciende a la hora programada.

- Tras activar el temporizador de encendido, pulsando la tecla temporizador (fig. 17, ref. 15) se puede ver la temperatura y el set point.

NOTA: para desactivar los temporizadores y la hora de encendido antes de que se haya terminado su función, es suficiente pulsar la tecla "Start/Stop" (fig. 17, ref. 9) simultáneamente a la tecla temporizador (fig. 17, ref. 8).

3.8 SELECCIÓN ENTRE GRADOS CENTÍGRADOS Y GRADOS FAHRENHEIT

- Apretando contemporáneamente las teclas "light" (fig.17 part.11) y "+ up" (fig.17 part.3) durante unos 6 segundos, se visualiza el ajuste actual de la unidad de medida de la temperatura ("°C" o "°F").
- Manteniendo apretadas las teclas durante 6 segundos más, se modifica el ajuste anterior.

3.9 DETENCIÓN

- Apagar los interruptores generales del horno (fig. 17, ref. 1) (fig. 17, ref. 1) y de las cámaras de fermentación (fig. 18, ref. 3) y (fig. 19, ref. 4) y de l'eventual campana de aspiración vapor.
- Abrir por completo la descarga de los vapores mediante el correspondiente pomo (fig. 16).
- Desconectar la alimentación eléctrica apagando los interruptores generales externos al horno.

4 MANTENIMIENTO ORDINARIO

4.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquiera operación de mantenimiento, interrumpir la alimentación eléctrica apagando los interruptores instalados en la parte exterior del horno y/o de la celda de leudado y esperar que el equipo llegue a la temperatura ambiente. Utilizar siempre dispositivos de protección adecuados (guantes, gafas...).

Todas las precauciones son determinantes para la buena conservación del horno y no respetarlas puede causar serios daños no contemplados en la garantía.

4.2 LIMPIEZA ORDINARIA

Una vez efectuadas las operaciones descritas en el apartado 4.1 para la limpieza ordinaria, efectuar las siguientes operaciones.

Cada día tras haber terminado el trabajo, cuando el aparato se habrá enfriado, quitar meticulosamente de todas las partes los eventuales residuos que pueden haberse creado durante la cocción utilizando un paño o una esponja húmedos, posiblemente con agua y jabón, y luego enjuagar y secar, limpiando las partes satinadas en el sentido del satinado.

Efectuar una limpieza esmerada de todos los componentes a los que se puede acceder.

¡ATENCIÓN! Cada día quitar meticulosamente las eventuales grasas producidas durante la cocción ya que pueden causar posibles combustiones y explosiones.

¡ATENCIÓN! No lave el equipo con chorros de agua o limpiadores de vapor. Evitar que el agua o eventuales productos utilizados entren en contacto con las partes eléctricas.

Está prohibido utilizar para limpiar detergentes dañinos para la salud.

NOTA: No limpiar los vidrios templados de las puertas cuando aún están calientes.

No utilizar solventes, productos detergentes que contengan sustancias agresivas (cloradas, ácidas, corrosivas, abrasivas, etc...) o utensilios que puedan dañar las superficies; antes de volver a encender el aparato, prestar atención en no dejar dentro del mismo lo que ha sido utilizado para la limpieza.

4.3 PERIODOS DE INACTIVIDAD

Si el aparato no se tiene que utilizar durante largos periodos:

- Desenchufarlo de la alimentación eléctrica.
- Taparlo para protegerlo del polvo.
- Ventilar periódicamente el local.
- Limpiarlo antes de utilizarlo de nuevo.

ATENCIÓN

LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES RELATIVAS AL “MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO” ESTÁN RESERVADAS AL PERSONAL TÉCNICO ESPECIALIZADO EN POSESIÓN DE UNA REGULAR LICENCIA, AUTORIZADO Y HABILITADO POR EL FABRICANTE.

5 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

5.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD

¡ATENCIÓN! Todas las operaciones de mantenimiento y reparación tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado, que ha de utilizar los dispositivos para la prevención de accidentes adecuado y ha de poseer la debida licencia, autorizado y habilitado por el fabricante.

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento hay que cortar la alimentación eléctrica desactivando todos los interruptores instalados fuera del horno y/o de la cámara de fermentación.

Todas las operaciones indicadas son fundamentales para una buena conservación del horno. En caso de no realizarse, el horno se puede dañar seriamente y la garantía perderá su validez.

¡ATENCIÓN! Para efectuar algunas de las operaciones indicadas a continuación se necesitan por lo menos dos personas.

5.2 LIMPIEZA GENERAL

Una vez efectuadas las operaciones descritas en el apartado 5.1, para la limpieza efectuar las siguientes operaciones.

Llevar a cabo regularmente la limpieza general del aparato. Tras en enfriamiento del aparato, quitar meticulosamente de todos los componentes tanto internos como externos todos los residuos que se han producido utilizando un paño o una esponja húmedos, posiblemente con agua y jabón, luego enjuagar y secar, limpiando las partes satinadas en el sentido del satinado.

¡ATENCIÓN! Quitar meticulosamente y regularmente las eventuales grasas producidas durante la cocción ya que pueden causar posibles combustiones y explosiones.

¡ATENCIÓN! (P60E-P80E-P120E)

Dependiendo del uso de los equipos debe eliminar periódicamente pisos refractarios o planas almohadilladas como se indica en el párrafo 5.3.8 de abajo y eliminar todos los desechos producidos por el cocinado.

¡ATENCIÓN! No lave el equipo con chorros de agua o limpiadores de vapor. Evitar que el agua o eventuales productos utilizados entren en contacto con las partes eléctricas.

Está prohibido utilizar para limpiar detergentes dañinos para la salud.

NOTA: No limpiar los vidrios templados de las puertas cuando aún están calientes.

No utilizar solventes, productos detergentes que contengan sustancias agresivas (cloradas, ácidas, corrosivas, abrasivas, etc...) o utensilios que puedan dañar las superficies; antes de volver a encender el aparato, prestar atención en no dejar dentro del mismo lo que ha sido utilizado para la limpieza.

¡ATENCIÓN! En presencia del aspirador, periódicamente, llevar a cabo una limpieza a fondo de la rejilla en la entrada de aire y en el contexto, si la hay, quitarla para verificar que internamente y en el ventilador no haya suciedad.

5.3 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

5.3.1 SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE ILUMINACIÓN

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir la lámpara de iluminación en el interior de la cámara de cocción hay que:

- Desenroscar la tapa (fig. 21, ref. A) y sustituir la lámpara (fig. 21, ref. B) y/o la tapa.
- Enroscar la tapa.

5.3.2 SUSTITUCIÓN DEL PIRÓMETRO DIGITAL

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el pirómetro digital hay que:

- Desenroscar los dos tornillos de fijación (tabla A P60E-P80E) (tabla B Amalfi) (tabla C P120E);
- Desconectar los conectores del pirómetro;
- Sustituir el pirómetro (ref. 25-27 tabla A) (ref. 25 tabla B) (ref. 17-19 tabla C);
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso y prestar atención en conectar los conectores con las polaridades correctas.

5.3.3 SUSTITUCIÓN DEL TERMOPAR

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el termopar hay que:

- Quitar el panel lateral (ref. 29, tabla A y tabla B) (ref. 22, tabla C) tras desenroscar los cuatro tornillos de fijación;
- Desenroscar la tuerca de fijación del termopar;
- Desconectar los dos cables de alimentación del termopar;
- Sustituir el termopar (ref. 45, tabla A y tabla C) (ref. 43, tabla B);
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso y prestar atención en conectar los conectores con las polaridades correctas.

5.3.4 SUSTITUCIÓN DEL TRANSFORMADOR

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el transformador hay que:

- Quitar el panel lateral tras desenroscar los cuatro tornillos de fijación;
- Desconectar eléctricamente el transformador;
- Sustituir el transformador (ref. 43, tabla A tabla C) (ref. 41, tabla B);
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.5 SUSTITUCIÓN DEL VIDRIO TEMPLADO

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el vidrio templado hay que:

- Quitar los tornillos de fijación anteriores.
- Quitar el panel anterior.
- Quitar la junta anterior.
- Sustituir el vidrio templado quitándolo por la parte anterior.
- Sustituir las juntas anteriores y posteriores.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.6 SUSTITUCIÓN DEL MUELLE DE LA MANIJA

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el muelle de la manija hay que:

- Quitar el panel lateral izquierdo (ref. 29, tabla A tabla B) (ref. 22, tabla C) tras desenroscar los cuatro tornillos de fijación.
- Desconectar el muelle (ref. 11, tabla A) tras desenroscar las dos tuercas de fijación.
- Sustituir el muelle y regular la tensión del mismo mediante las dos tuercas.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.7 SUSTITUCIÓN DEL MUELLE DE LA MANIJA (P120E)

Para sustituir el muelle de la manija hay que:

- Desenroscar los tornillos del pirómetro digital.
- Desenroscar los tornillos de la caja portapirómetro digital.
- Desenroscar los tornillos del panel lateral derecho.
- Levantar la lana de vidrio.
- Desenroscar la tuerca de fijación del muelle.
- Sustituir el muelle (ref. 11, tabla C).
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.8 SUSTITUCIÓN DE LA SUPERFICIE REFRACTARIA O PLANAS ALMOHADILLADAS (P60E-P80E-P120E)

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir la superficie hay que:

- Abrir la puerta anterior (tabla A, tabla C).
- Levantar la superficie (ref. 54-55, tabla A tabla C) haciendo palanca con un destornillador.
- Sustituir la superficie.

5.3.9 SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

¡ATENCIÓN! Comprobar periódicamente el funcionamiento del termostato de seguridad.

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el termostato de seguridad hay que:

- Desenroscar los dos tornillos de fijación (ref. 33, tabla C) (ref. 32, tabla B Amalfi)
- Desconectar los conectores faston del termostato.
- Quitar el panel lateral derecho tras desenroscar los cuatro tornillos de fijación.
- Quitar el sensor del termostato, situado en el interior de la lana de roca aislante tras quitar con una cuchilla la parte de lana de roca deseada.
- Sustituir el termostato (ref. 33, tabla C) (ref. 32, tabla A Amalfi) y el correspondiente sensor y la parte de lana de roca desgastada, si es necesario.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.10 SUSTITUCIÓN DE LAS RESISTENCIAS (P60E-P80E-P120E)

Tras realizar las operaciones que se han descrito en el punto 5.1, para la sustitución de las resistencias proceder de la forma a continuación:

- quitar el panel lateral derecho (detalle 29 tabla A- tabla B) (detalle 22 tabla C) desenroscando los 4 tornillos de sujeción;
- desconectar los cables de alimentación de la resistencia a sustituir;
- quitar, con una cuchilla, la parte de lana de roca interesada;
- desenroscar los dos tornillos de sujeción;
- sustituir la resistencia;
- para el remontaje, realizar las operaciones inversas sustituyendo, si es necesario, la parte de lana de roca quitada anteriormente.

5.4 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES DE LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN

5.4.1 SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE ILUMINACIÓN

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir la lámpara de iluminación y/o la correspondiente tapa en el interior de la cámara de fermentación, hay que:

- Desenroscar la tapa (fig. 20, ref. A) y sustituir la lámpara (fig. 20, ref. B) y/o la tapa.
- Enroscar la tapa.

5.4.2 SUSTITUCIÓN DEL POMO DE LA PUERTA

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el pomo de la puerta hay que:

- Abrir las puertas de la cámara de fermentación (tabla D).
- Quitar el tapón (tabla D).
- Desenroscar la tuerca de fijación en el interior del pomo (tabla D).
- Sustituir el pomo (ref. 2, tabla D) y fijarlo con la correspondiente tuerca.

5.4.3 SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el termostato hay que:

- Quitar los tornillos de fijación (tabla D) del cuadro.
- Desconectar los conectores faston del termostato.
- Quitar el pomo (ref. 5, tabla D) del termostato.
- Desenroscar la virola de fijación (ref. 6, tabla D) del termostato.
- Quitar el sensor del termostato, situado en el interior de la cámara.
- Sustituir el termostato (ref. 7, tabla D) con el correspondiente sensor.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.4.4 SUSTITUCIÓN DEL PERNO IMANTADO

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el perno imantado hay que:

- Abrir las puertas de la cámara de fermentación (tabla D).
- Quitar el anillo seeger de retén (tabla D).
- Sustituir el perno imantado (ref. 15, tabla D).

5.4.5 SUSTITUCIÓN DEL MANDO Y DE LA VIROLA DEL TERMOSTATO

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el mando del termostato y/o la correspondiente virola, desde el exterior de la cámara, hay que:

- Quitar el mando (ref. 5, tabla D) del termostato fijado a presión.
- Desenroscar la virola de fijación (ref. 6, tabla D).
- Sustituir la virola y/o el mando.

5.4.6 SUSTITUCIÓN DEL TESTIGO LUMINOSO Y/O DEL INTERRUPTOR DE LA LUZ

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el testigo luminoso y/o el interruptor de la luz hay que:

- Quitar los tornillos de fijación (tabla D) del cuadro.
- Desconectar los conectores faston del testigo y/o del interruptor de la luz.
- Sustituir el testigo luminoso (ref. 14, tabla D).
- Sustituir el interruptor de la luz (ref. 4, tabla D).
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.4.7 SUSTITUCIÓN DE LAS RESISTENCIAS

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir las resistencias hay que:

- Desenroscar los tornillos de fijación del cuadro (tabla D).
- Desconectar los cables de alimentación de las resistencias;
- Quitar las resistencias (ref. 10, tabla D);
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.5 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES DE LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON HUMECTADOR

5.5.1 SUSTITUCIÓN DE LA RESISTENCIA DEL DEPÓSITO

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir la resistencia del depósito hay que:

- Desenroscar los tornillos de fijación (tabla 4).
- Desconectar los cables de alimentación de la resistencia (ref. 19, tabla D).
- Quitar la resistencia (ref. 19, tabla D).
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.5.2 SUSTITUCIÓN DEL TESTIGO LUMINOSO Y/O DEL INTERRUPTOR DEL HUMECTADOR

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el testigo luminoso y/o el interruptor del humectador hay que:

- Quitar los tornillos de fijación (tabla D) del cuadro.
- Desconectar los conectores faston del testigo y/o del interruptor del humectador.
- Sustituir el testigo luminoso (ref. 3, tabla D).
- Sustituir el interruptor del humectador (ref. 13, tabla D).
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.6 DESGUACE

En el momento del desguace del equipo o de los repuestos, es necesario separar los diferentes componentes por tipo de material y proceder luego a su eliminación conforme a las leyes y normas vigentes.



La presencia de un contenedor móvil con barra señala que al interior de la Unión Europea los componentes eléctricos están sujetos a recolección especial al final del ciclo de vida. Además de este dispositivo, esta norma se aplica a todos los accesorios marcados por este símbolo. No eliminar estos productos como residuos urbanos indiferenciados.

6 CATÁLOGO DE LOS RECAMBIOS

Índice de las tablas

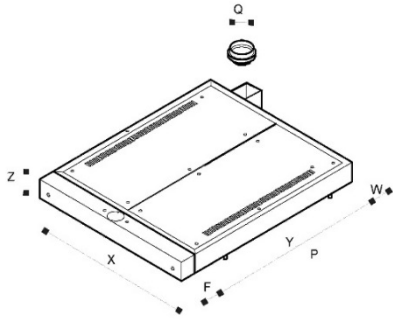
Tabla A	Grupo cámara de cocción P60E-P80E
Tabla B	Grupo cámara de cocción Amalfi
Tabla C	Grupo cámara de cocción P120E
Tabla D	Grupo cámara de fermentación
Tabla E	Grupo cámara de vapor
Tabla F	Esquema eléctrico P60E-P80E
Tabla G	Esquema eléctrico Amalfi A-B-C
Tabla H	Esquema eléctrico Amalfi D
Tabla I	Esquema eléctrico P120E A-B
Tabla L	Esquema eléctrico P120E C
Tabla M	Esquema eléctrico cámara de fermentación
Tabla N	Esquema eléctrico campana de aspiración vapor

INDICACIONES PARA PEDIR LOS RECAMBIOS

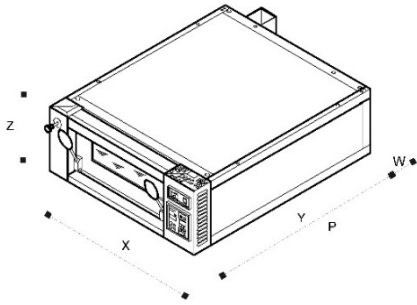
Para pedir los recambios hay que comunicar los siguientes datos:

- Tipo de aparato
- Matrícula del aparato
- Denominación de la pieza
- Cantidad necesaria

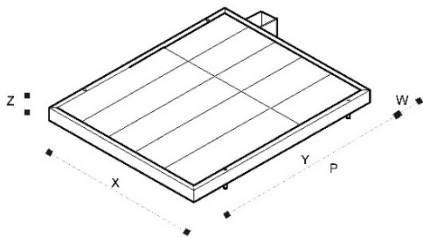
P60E-P80E PIZ



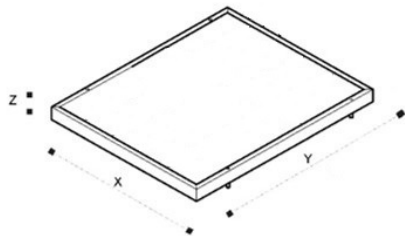
	P60E K	P80E K
X	97	117
Z	15	15
Y	118	158
F	20	20
W	13	13
P	151	191
Q	15	15
kg	28	37



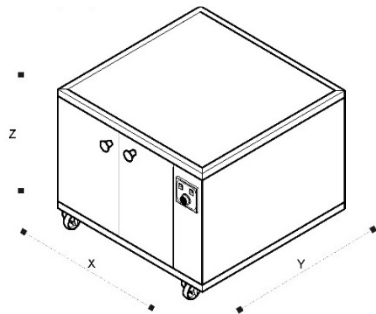
	P60E C18	P80E C18
X	97	117
Z	37	37
Y	118	158
W	13	13
P	131	171
kg	126	136



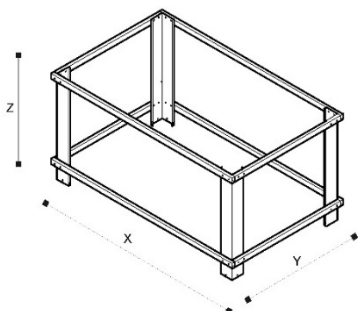
	P60E B	P80E B
X	97	117
Z	10	10
Y	118	158
W	13	13
P	131	171
kg	23	38



	P60E AD	P80E AD
X	97	117
Z	30	30
Y	118	158
kg	21	34

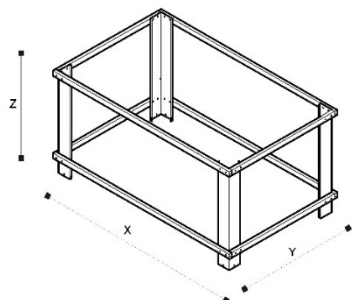
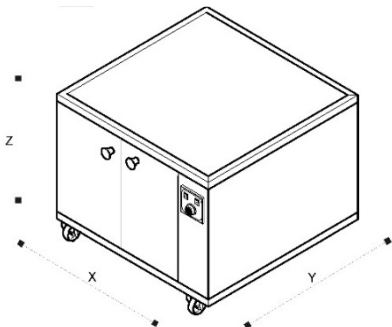
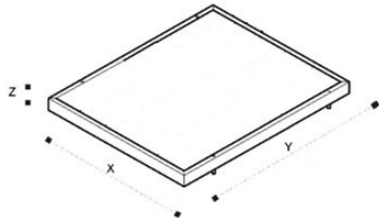
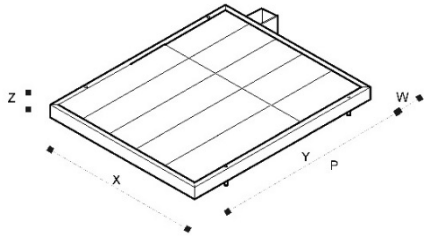
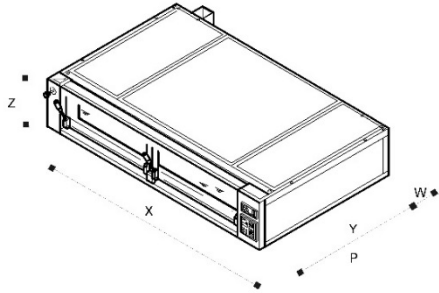
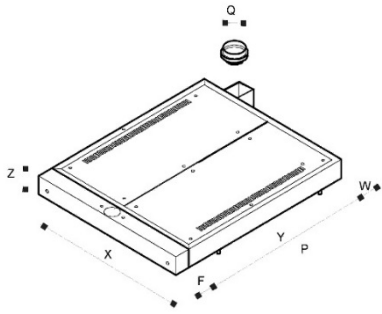


	P60E L60	P80E L60	P60E L80	P80E L80
X	97	117	97	117
Z	60	60	80	80
Y	118	158	118	158
kg	66	86	74	94



	P60E S60	P80E S60	P60E S80	P80E S80	P60E S95	P80E S95
X	97	117	97	117	97	117
Z	60	60	80	80	95	95
Y	118	158	118	158	118	158
kg	34	41	39	46	42	50

P120E PIZ



	P120E K		
	A	B	C
X	161	161	161
Z	15	15	15
Y	95	115	155
F	20	20	20
W	13	13	13
P	128	148	188
Q	15	15	15
kg	41	47	59

	P120E C18		
	A	B	C
X	161	161	161
Z	40	40	40
Y	95	115	155
W	13	13	13
P	108	128	168
kg	161	183	235

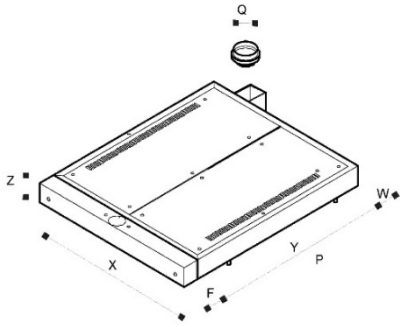
	P120E B		
	A	B	C
X	161	161	161
Z	10	10	10
Y	95	115	155
W	13	13	13
P	108	128	168
kg	35	42	52

	P120E AD		
	A	B	C
X	161	161	161
Z	30	30	30
Y	95	115	155
kg	31	34	40

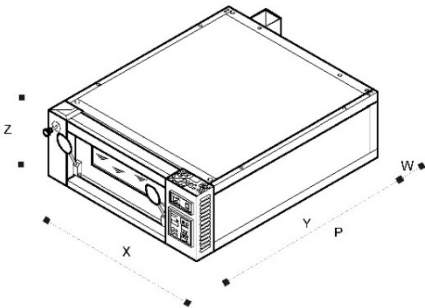
	P120E L80		
	A	B	C
X	161	161	161
Z	80	80	80
Y	95	115	155
kg	91	99	112

	P120E S60			P120E S80			P120E S95		
	A	B	C	A	B	C	A	B	C
X	161	161	161	161	161	161	161	161	161
Z	60	60	60	80	80	80	95	95	95
Y	95	115	155	95	115	155	95	115	155
kg	39	40	44	44	45	49	47	49	52

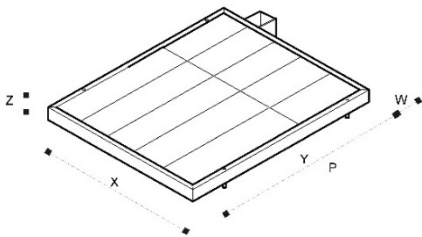
AMALFI PIZ



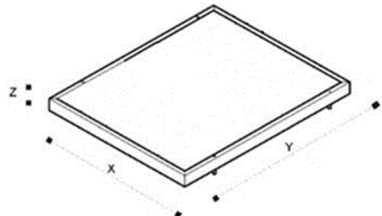
	AMALFI K			
	A	B	C	D
X	102	132	132	152
Z	15	15	15	15
Y	129	99	129	137
F	20	20	20	20
W	13	13	13	13
P	162	132	162	170
Q	15	15	15	15
kg	34	37	44	53



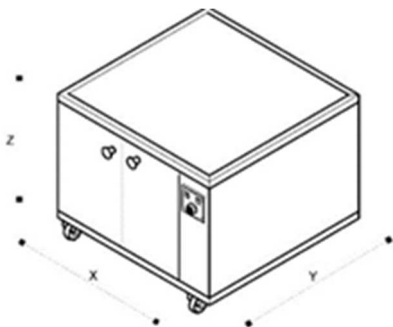
	AMALFI C18			
	A	B	C	D
X	102	132	132	152
Z	40	40	40	40
Y	129	99	129	137
W	13	13	13	13
P	142	112	142	150
kg	155	156	193	252



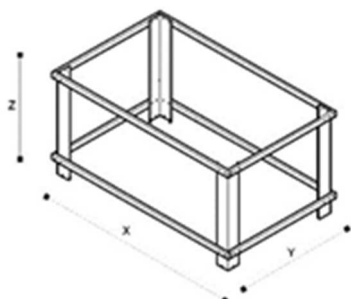
	AMALFI B			
	A	B	C	D
X	102	132	132	152
Z	10	10	10	10
Y	129	99	129	137
W	13	13	13	13
P	142	112	142	150
kg	32	32	36	49



	AMALFI AD			
	A	B	C	D
X	102	132	132	152
Z	30	30	30	30
Y	129	99	129	137
kg	28	30	33	39

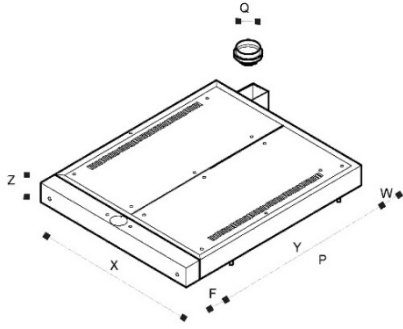


	AMALFI L			
	A	B	C	D
X	102	132	132	152
Z	80	80	80	80
Y	129	99	129	137
kg	83	93	108	150

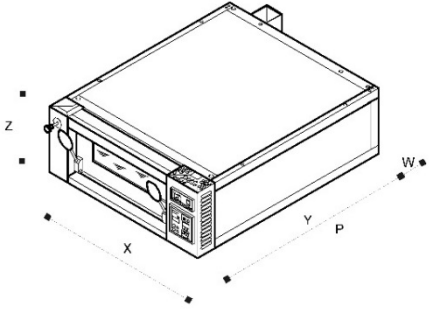


	AMALFI S60				AMALFI S80				AMALFI S95			
	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D
X	102	132	132	152	102	132	132	152	102	132	132	152
Z	60	60	60	60	80	80	80	80	95	95	95	95
Y	129	99	129	137	129	99	129	137	129	99	129	137
kg	36	38	41	48	41	43	46	53	44	47	49	56

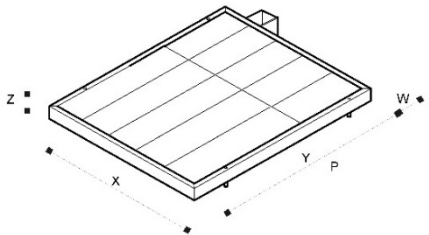
P60E-P80E PAS



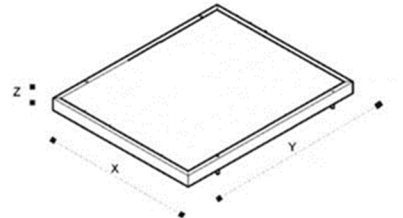
	P60E K	P80E K
X	97	117
Z	15	15
Y	118	158
F	20	20
W	13	13
P	151	191
Q	15	15
kg	28	37



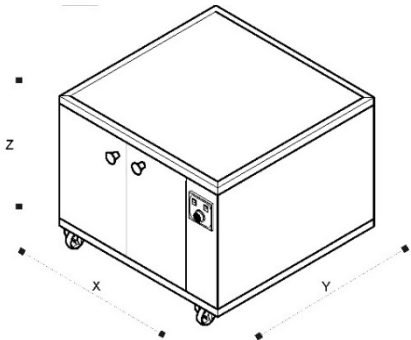
	P60E C18	P80E C18	P60E C30	P80E C30
X	97	117	97	117
Z	37	37	49	49
Y	118	158	118	158
W	13	13	13	13
P	131	171	131	171
kg	126	136	138	150



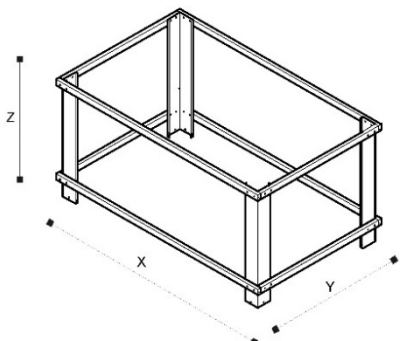
	P60E B	P80E B
X	97	117
Z	10	10
Y	118	158
W	13	13
P	131	171
kg	23	38



	P60E AD	P80E AD
X	97	117
Z	30	30
Y	118	158
kg	21	34

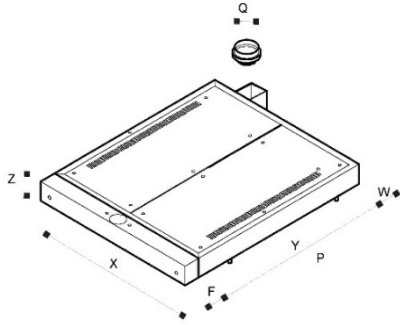


	P60E L/LU 60	P80E L/LU 60	P60E L/LU 80	P80E L/LU 80
X	97	117	97	117
Z	60	60	80	80
Y	118	158	118	158
kg	66/76	86/100	74/84	94/108

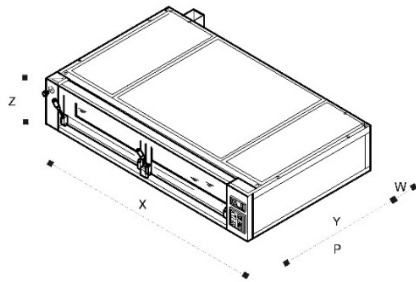


	P60E S60	P80E S60	P60E S80	P80E S80	P60E S95	P80E S95
X	97	117	97	117	97	117
Z	60	60	80	80	95	95
Y	118	158	118	158	118	158
kg	34	41	39	46	42	50

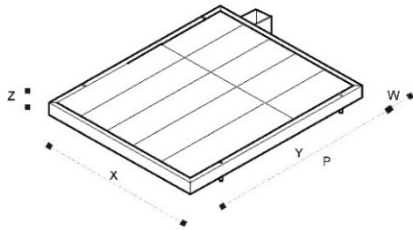
P120E PAS



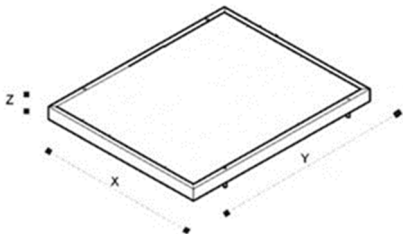
	P120E K		
	A	B	C
X	161	161	161
Z	15	15	15
Y	95	115	155
F	20	20	20
W	13	13	13
P	128	148	188
Q	15	15	15
kg	41	47	59



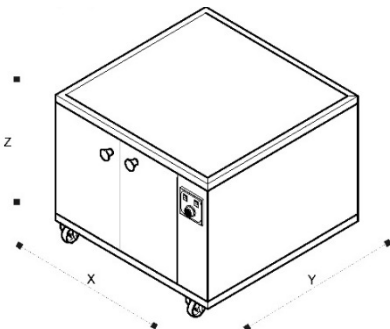
	P120E C18			P120E C30		
	A	B	C	A	B	C
X	161	161	161	161	161	161
Z	40	40	40	52	52	52
Y	95	115	155	95	115	155
W	13	13	13	13	13	13
P	108	128	168	108	128	168
kg	161	183	235	180	200	255



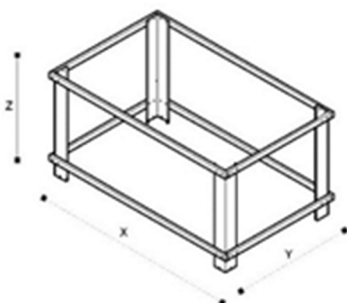
	P120E B		
	A	B	C
X	161	161	161
Z	10	10	10
Y	95	115	155
W	13	13	13
P	108	128	168
kg	35	42	52



	P120EAD		
	A	B	C
X	161	161	161
Z	30	30	30
Y	95	115	155
kg	31	34	40



	P120E L/LU 80		
	A	B	C
X	161	161	161
Z	80	80	80
Y	95	115	155
kg	91/103	99/113	112/130



	P120E S60			P120E S80			P120E S95		
	A	B	C	A	B	C	A	B	C
X	161	161	161	161	161	161	161	161	161
Z	60	60	60	80	80	80	95	95	95
Y	95	115	155	95	115	155	95	115	155
kg	39	40	44	44	45	49	47	49	52

P60E-P80E PIZ		P60E C 18 PIZ		P80E C 18 PIZ		P60E-P80E L	P60E-P80E LU	P60E-P80E KX
Potenza Max (kW)	Puissance Max. (kW)	7,9		11		1,5	1,75	0,25
Maximum power (kW)	Höchstleistung (kW)	7,9		11		1,5	1,75	0,25
Potencia máx (kW)		7,9		11		1,5	1,75	0,25
Assorbimento nominale (kWh)	Absorption nominale (kWh)	4		5,5		0,75	0,875	0,125
Rated absorption (kWh)	Soll-Stromaufnahme (kWh)	4		5,5		0,75	0,875	0,125
Absorción nominal (kWh)		4		5,5		0,75	0,875	0,125
Tensione nominale (AC)	Tension nominale (C.A.)	V400 3N	V230 3	V400 3N	V230 3	V230 1N	V230 1N	V230 1N
Rated voltage (AC)	Nennspannung	V400 3N	V230 3	V400 3N	V230 3	V230 1N	V230 1N	V230 1N
Tensión nominal (AC)		V400 3N	V230 3	V400 3N	V230 3	V230 1N	V230 1N	V230 1N
Frequenza	Fréquence	50/60 Hz				50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Frequency	Frequenz	50/60 Hz				50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Frecuencia		50/60 Hz				50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Cavo di allacciamento tipo H07 RN-F /Ampere	Câble de connection type H07 RN-F /Ampere	5x4 mm ² / 12 A	4x6 mm ² / 20 A	5x4mm ² / 16 A	4x10mm ² / 28 A	3x2,5 mm ² / 7 A	3x2,5 mm ² / 8 A	3x1,5 mm ² / 2 A
Connection cable model H07 RN-F /Ampere	Anschlußkabel H07 RN-F/Ampere	5x4 mm ² / 12 A	4x6 mm ² / 20 A	5x4mm ² / 16 A	4x10mm ² / 28 A	3x2,5 mm ² / 7 A	3x2,5 mm ² / 8 A	3x1,5 mm ² / 2 A
Cable de conexión tipo H07 RN-F /Ampere		5x4 mm ² / 12 A	4x6 mm ² / 20 A	5x4mm ² / 16 A	4x10mm ² / 28 A	3x2,5 mm ² / 7 A	3x2,5 mm ² / 8 A	3x1,5 mm ² / 2 A
Calore sensibile (KJ/h)	Spürbare Wärme (KJ/h)	7110		9900		/	/	/
Sensible heat (KJ/h)	Calor sensible (KJ/h)	7110		9900		/	/	/
Chaleur sensible (KJ/h)		7110		9900		/	/	/
Calore latente (KJ/h)	Latente Wärme (KJ/h)	4550		6336		/	/	/
Latent heat (KJ/h)	Calor latente (KJ/h)	4550		6336		/	/	/
Chaleur latente (KJ/h)		4550		6336		/	/	/
Massimo carico alimenti (kg)	Maximale Lebensmittelslast (kg)	4		8		/	/	/
Maximum food loading (kg)	Máxima carga alimentos (kg)	4		8		/	/	/
Chargement maximal aliments (kg)		4		8		/	/	/

P120E PIZ		P120E C A 18 PIZ		P120E C B 18 PIZ		P120E C C 18 PIZ		P120E L A/B/C	P120E LU A/B/C	P120E KX
Potenza Max (kW)	Puissance Max. (kW)	8,6		9,3		15,5		1,5	1,75	0,25
Maximum power (kW)	Höchstleistung (kW)	8,6		9,3		15,5		1,5	1,75	0,25
Potencia máx (kW)		8,6		9,3		15,5		1,5	1,75	0,25
Assorbimento nominale (kWh)	Absorption nominale (kWh)	4,3		4,65		7,8		0,75	0,875	0,125
Rated absorption (kWh)	Soll-Stromaufnahme (kWh)	4,3		4,65		7,8		0,75	0,875	0,125
Absorción nominal (kWh)		4,3		4,65		7,8		0,75	0,875	0,125
Tensione nominale (AC)	Tension nominale (C.A.)	V400 3N	V230 3	V400 3N	V230 3	V400 3N	V230 3	V230 1N	V230 1N	V230 1N
Rated voltage (AC)	Nennspannung	V400 3N	V230 3	V400 3N	V230 3	V400 3N	V230 3	V230 1N	V230 1N	V230 1N
Tensión nominal (AC)		V400 3N	V230 3	V400 3N	V230 3	V400 3N	V230 3	V230 1N	V230 1N	V230 1N
Frequenza	Fréquence	50/60 Hz				50/60 Hz		50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Frequency	Frequenz	50/60 Hz				50/60 Hz		50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Frecuencia		50/60 Hz				50/60 Hz		50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Cavo di allacciamento tipo H07 RN-F /Ampere	Câble de connection type H07 RN-F /Ampere	5x4 mm ² / 12 A	4x6 mm ² / 20 A	5x4 mm ² / 16 A	4x6 mm ² / 20 A	5x6mm ² / 16 A	4x10mm ² / 28 A	3x2,5 mm ² / 7 A	3x2,5 mm ² / 8 A	3x1,5 mm ² / 2 A
Connection cable model H07 RN-F /Ampere	Anschlußkabel H07 RN-F/Ampere	5x4 mm ² / 12 A	4x6 mm ² / 20 A	5x4 mm ² / 16 A	4x6 mm ² / 20 A	5x6mm ² / 16 A	4x10mm ² / 28 A	3x2,5 mm ² / 7 A	3x2,5 mm ² / 8 A	3x1,5 mm ² / 2 A
Cable de conexión tipo H07 RN-F /Ampere		5x4 mm ² / 12 A	4x6 mm ² / 20 A	5x4 mm ² / 16 A	4x6 mm ² / 20 A	5x6mm ² / 16 A	4x10mm ² / 28 A	3x2,5 mm ² / 7 A	3x2,5 mm ² / 8 A	3x1,5 mm ² / 2 A
Calore sensibile (KJ/h)	Spürbare Wärme (KJ/h)	7740		8370		13950		/	/	/
Sensible heat (KJ/h)	Calor sensible (KJ/h)	7740		8370		13950		/	/	/
Chaleur sensible (KJ/h)		7740		8370		13950		/	/	/
Calore latente (KJ/h)	Latente Wärme (KJ/h)	4954		5357		8928		/	/	/
Latent heat (KJ/h)	Calor latente (KJ/h)	4954		5357		8928		/	/	/
Chaleur latente (KJ/h)		4954		5357		8928		/	/	/
Massimo carico alimenti (kg)	Maximale Lebensmittelslast (kg)	6		8		12		/	/	/
Maximum food loading (kg)	Máxima carga alimentos (kg)	6		8		12		/	/	/
Chargement maximal aliments (kg)		6		8		12		/	/	/

AMALFI		AMALFI C A18	AMALFI C B18	AMALFI C C18	AMALFI C D18	AMALFI L A/B/C/D	AMALFI KX
Potenza Max (kW)	Puissance Max. (kW)	7,1	7,1	9,6	13,8	1,5	0,25
Maximum power (kW)	Höchstleistung (kW)						
Potencia máx (kW)							
Assorbimento nominale (kWh)	Absorption nominale (kWh)	3,6	3,6	4,8	6,9	0,75	0,125
Rated absorption (kWh)	Soll-Stromaufnahme (kWh)						
Absorción nominal (kWh)							
Tensione nominale (AC)	Tension nominale (C.A.)	V400 3N	V400 3N	V400 3N	V400 3N	V230 1N	V230 1N
Rated voltage (AC)	Nennspannung	V230 3	V230 3	V230 3	V230 3		
Tensión nominal (AC)							
Frequenza	Fréquence	50/60 Hz				50/60 Hz	50/60 Hz
Frequency	Frequenz						
Frecuencia							
Cavo di allacciamento tipo H07 RN-F /Ampere	Câble de connection type H07 RN-F /Ampere	5x4 mm ²	4x6 mm ²	5x4 mm ²	4x6 mm ²	5x4 mm ²	4x10mm ²
Connection cable model H07 RN-F /Ampere	Anschlußkabel H07 RN-F/Ampere					3x2,5 mm ²	3x1,5 mm ²
Cable de conexión tipo H07 RN-F /Ampere						/ 7 A	/ 2 A
Calore sensibile (KJ/h)	Spürbare Wärme (KJ/h)	6390	6390	8640	11340	/	/
Sensible heat (KJ/h)	Calor sensible (KJ/h)						
Chaleur sensible (KJ/h)							
Calore latente (KJ/h)	Latente Wärme (KJ/h)	4090	4090	5530	7258	/	/
Latent heat (KJ/h)	Calor latente (KJ/h)						
Chaleur latente (KJ/h)							
Massimo carico alimenti (kg)	Maximale Lebensmittellast (kg)	5,5	5,5	8	10,5	/	/
Maximum food loading (kg)	Máxima carga alimentos (kg)						
Chargement maximal aliments (kg)							

P60E-P80E PAS		P60E C 18/30PAS		P80E C 18/30PAS		P60E-P80E L	P60E-P80E LU	P60E-P80E KX
			V*		V*			
Potenza Max (kW)	Puissance Max. (kW)	6	7,6	8,5	10,1	1,5	1,75	0,25
Maximum power (kW)	Höchstleistung (kW)							
Potencia máx (kW)								
Assorbimento nominale (kWh)	Absorption nominale (kWh)	3	3,8	4,25	5,05	0,75	0,875	0,125
Rated absorption (kWh)	Soll-Stromaufnahme (kWh)							
Absorción nominal (kWh)								
Tensione nominale (AC)	Tension nominale (C.A.)	V400 3N	V400 3N	V400 3N	V400 3N	V230 1N	V230 1N	V230 1N
Rated voltage (AC)	Nennspannung	V230 3	V230 3	V230 3	V230 3			
Tensión nominal (AC)								
Frequenza	Fréquence	50/60 Hz				50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Frequency	Frequenz							
Frecuencia								
Cavo di allacciamento tipo H07 RN-F /Ampere	Câble de connection type H07 RN-F /Ampere	5x4 mm ² / 9 A	4x6 mm ² / 15 A	5x4 mm ² / 16 A	4x6 mm ² / 22 A	5x4 mm ² / 13 A	4x6 mm ² / 22 A	5x4 mm ² / 20 A
Connection cable model H07 RN-F /Ampere	Anschlußkabel H07 RN-F/Ampere	4x6 mm ² / 29 A						
Cable de conexión tipo H07 RN-F /Ampere						3x2,5 mm ² / 7 A	3x2,5 mm ² / 8 A	3x1,5 mm ² / 2 A
Calore sensibile (KJ/h)	Spürbare Wärme (KJ/h)	5400	6840	7650	9090	/	/	/
Sensible heat (KJ/h)	Calor sensible (KJ/h)							
Chaleur sensible (KJ/h)								
Calore latente (KJ/h)	Latente Wärme (KJ/h)	3456	4378	4896	5818	/	/	/
Latent heat (KJ/h)	Calor latente (KJ/h)							
Chaleur latente (KJ/h)								
Massimo carico alimenti (kg)	Maximale Lebensmittellast (kg)	2,4		4,8		/	/	/
Maximum food loading (kg)	Máxima carga alimentos (kg)							
Chargement maximal aliments (kg)								

V* con vaporiera 1600 Watt- with 1600 Watts steamer - avec le cuiseur vapeur 1600 Watts - mit Verdampfer 1600 Watt - con vapor 1600 Watts

P120E PAS		P120E C A 18/30PAS		P120E C B 18/30PAS		P120E C C 18/30PAS		P120E L A/B/C	P120E LU A/B/C	P120E KX						
			W*		W*		W*									
Potenza Max (kW)	Puissance Max. (kW)	8,6	11,8	9,3	12,5	11,5	14,7	1,5	1,75	0,25						
Maximum power (kW)	Höchstleistung (kW)															
Potencia máx (kW)																
Assorbimento nominale (kWh)	Absorption nominale (kWh)	4,3	5,9	4,65	6,25	5,75	7,35	0,75	0,875	0,125						
Rated absorption (kWh)	Soll-Stromaufnahme (kWh)															
Absorción nominal (kWh)																
Tensione nominale (AC)	Tension nominale (C.A.)	V400 3N	V230 3	V400 3N	V230 3	V400 3N	V230 3	V230 1N	V230 1N	V230 1N						
Rated voltage (AC)	Nennspannung															
Tensión nominal (AC)																
Frequenza	Fréquence	50/60 Hz						50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz						
Frequency	Frequenz															
Frecuencia																
Cavo di allacciamento tipo H07 RN-F /Ampere	Cable de connection type H07 RN-F /Ampere	5x4 mm ² / 13 A	4x6 mm ² / 22 A	5x4 mm ² / 20 A	4x6 mm ² / 34 A	5x4 mm ² / 14 A	4x6 mm ² / 24 A	5x4 mm ² / 21 A	4x6 mm ² / 36 A	5x6mm ² / 17 A	4x10mm ² / 29 A	5x6mm ² / 24 A	4x10mm ² / 41 A	3x2,5 mm ² / 7 A	3x2,5 mm ² / 8 A	3x1,5 mm ² / 2 A
Connection cable model H07 RN-F /Ampere	Anschlußkabel H07 RN-F /Ampere															
Cable de conexión tipo H07 RN-F /Ampere																
Calore sensibile (KJ/h)	Spürbare Wärme (KJ/h)	7740	10620	8370	11250	10350	13230	/	/	/						
Sensible heat (KJ/h)	Calor sensible (KJ/h)															
Chaleur sensible (KJ/h)																
Calore latente (KJ/h)	Latente Wärme (KJ/h)	4954	6797	5357	7200	6624	8467	/	/	/						
Latent heat (KJ/h)	Calor latente (KJ/h)															
Chaleur latente (KJ/h)																
Massimo carico alimenti (kg)	Maximale Lebensmittellast (kg)	3,6		4,8		7,2		/	/	/						
Maximum food loading (kg)	Máxima carga alimentos (kg)															
Chargement maximal aliments (kg)																

W* con vaporiera 3200 Watt- with 3200 Watts steamer - avec le cuiseur vapeur 3200 Watts - mit Verdampfer 3200 Watt - con vapor 3200 Watts

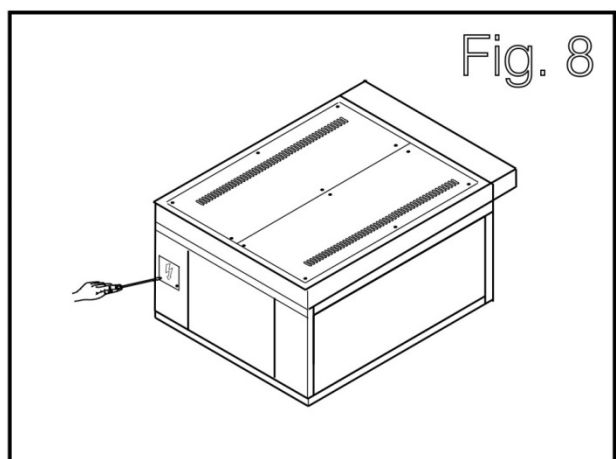
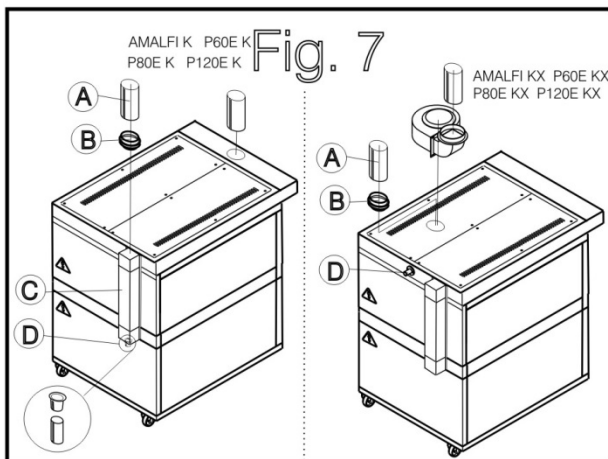
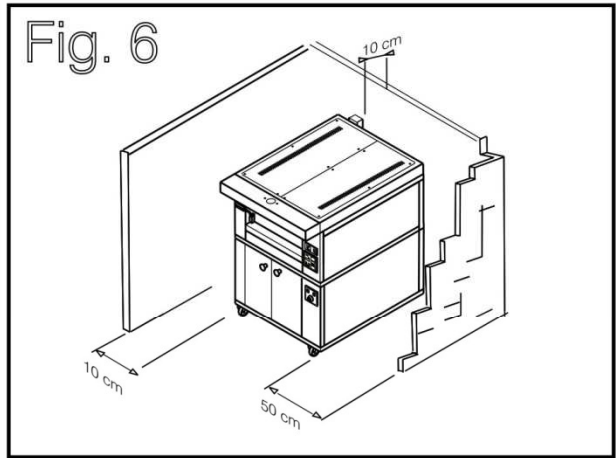
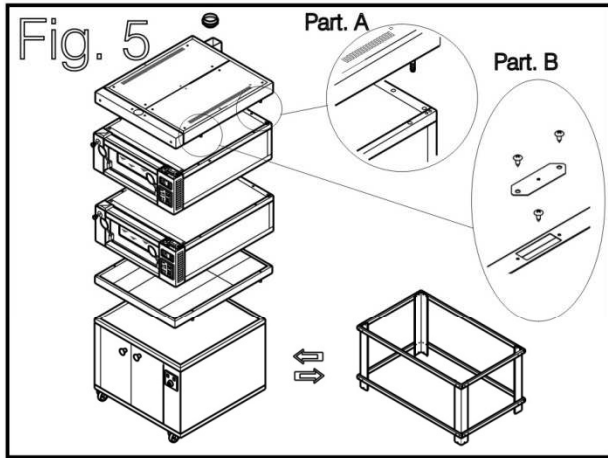
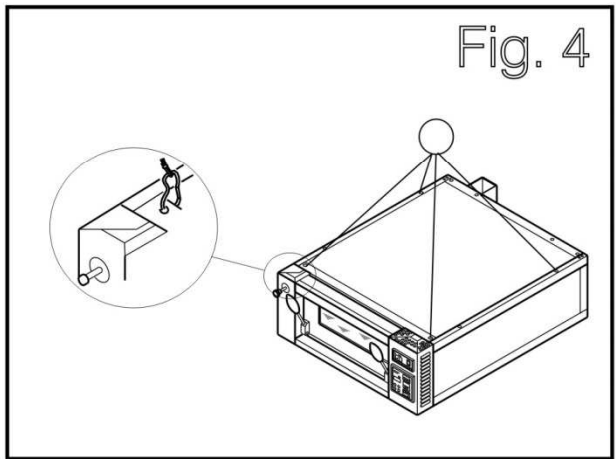
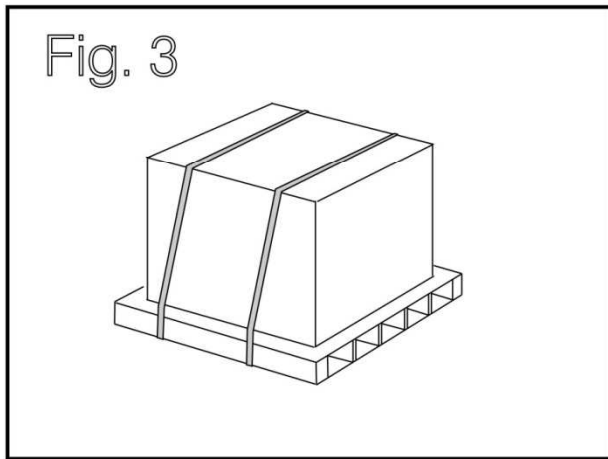
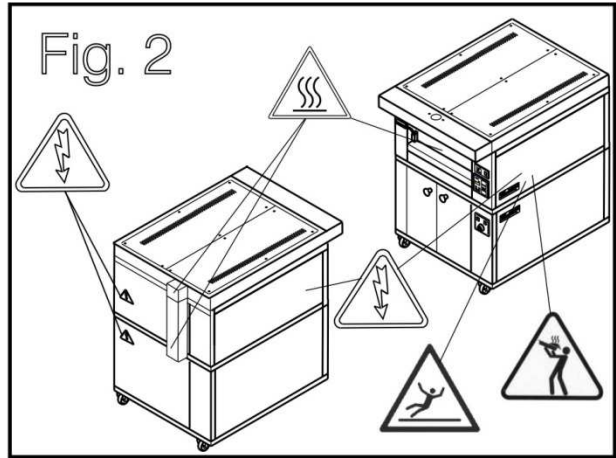
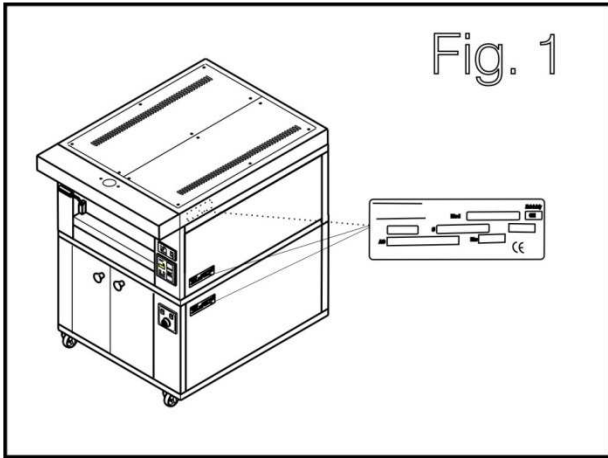


Fig. 9

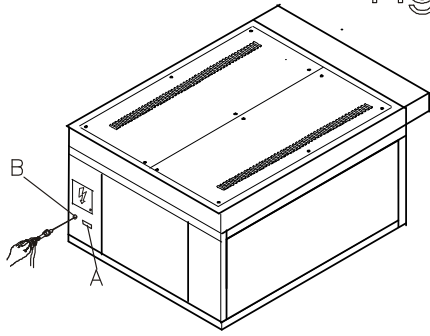


Fig. 10

V. 400 3 N 50/60 Hz

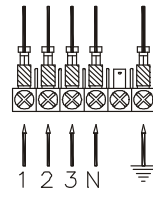


Fig. 11

V. 230 3 50/60 Hz

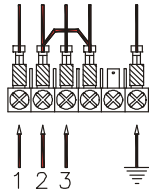


Fig. 12

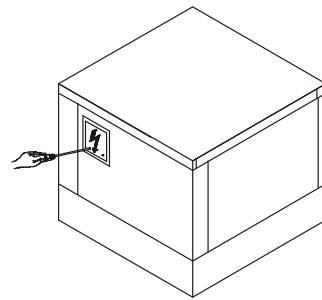


Fig. 13

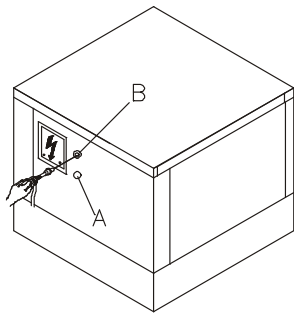


Fig. 14

V. 230 1 50/60 Hz



Fig. 15

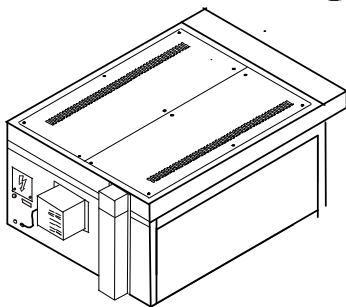


Fig. 16

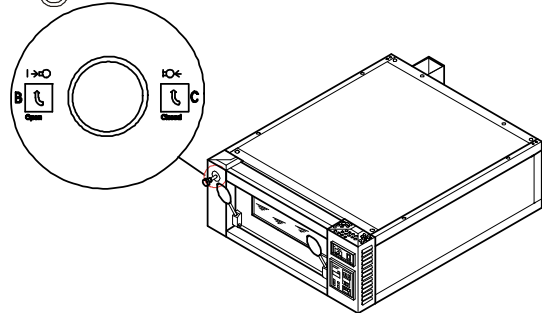


Fig. 17

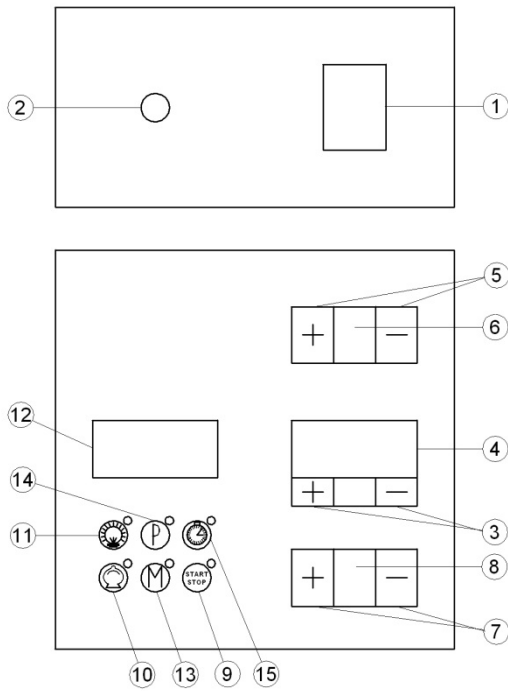


Fig. 17a

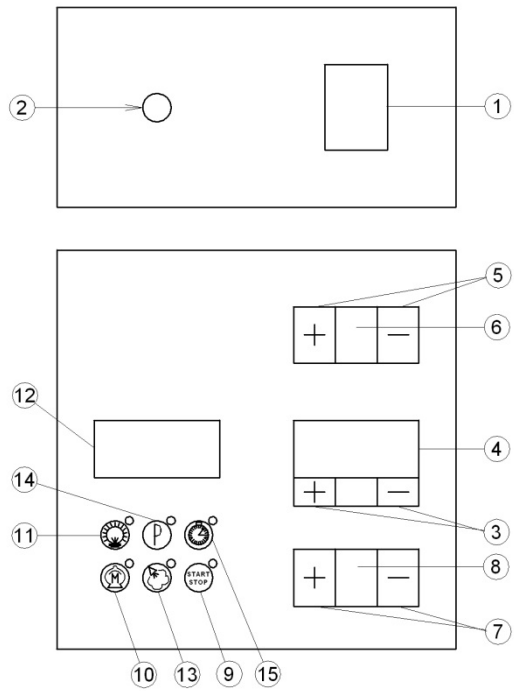


Fig. 18

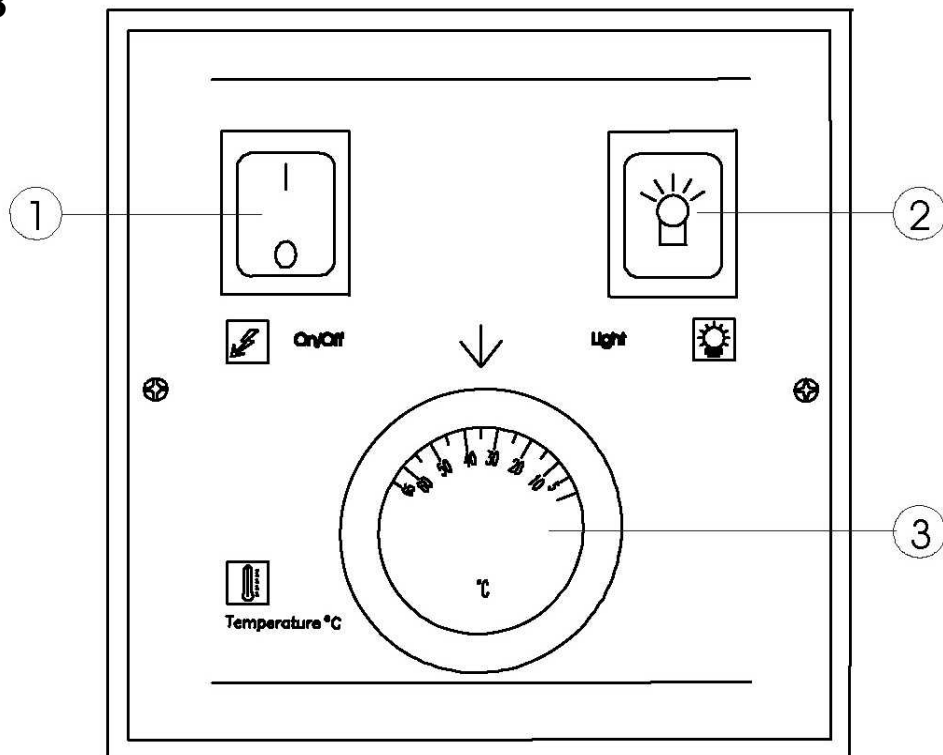


Fig. 19

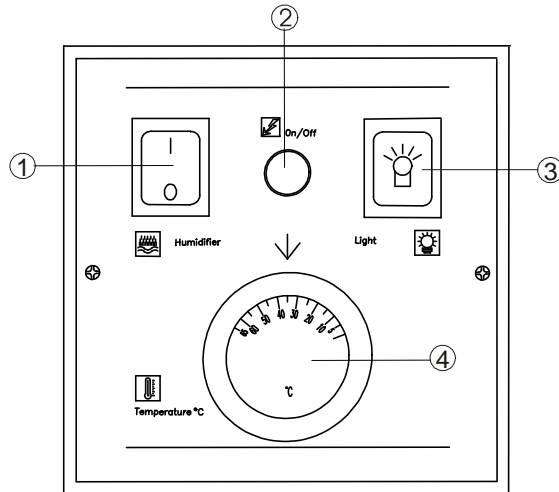


Fig. 20

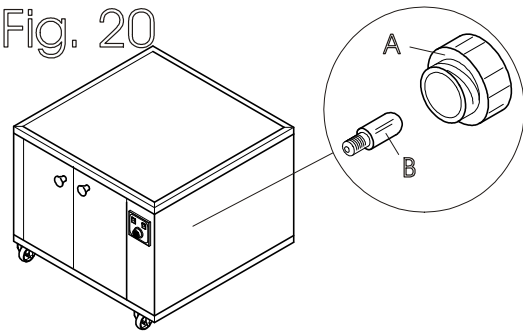
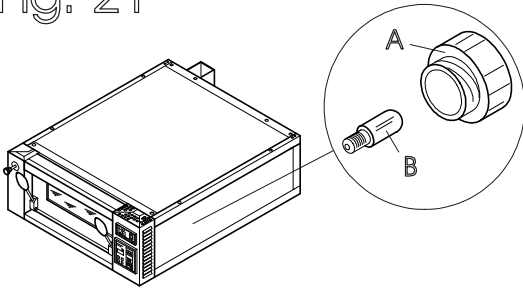
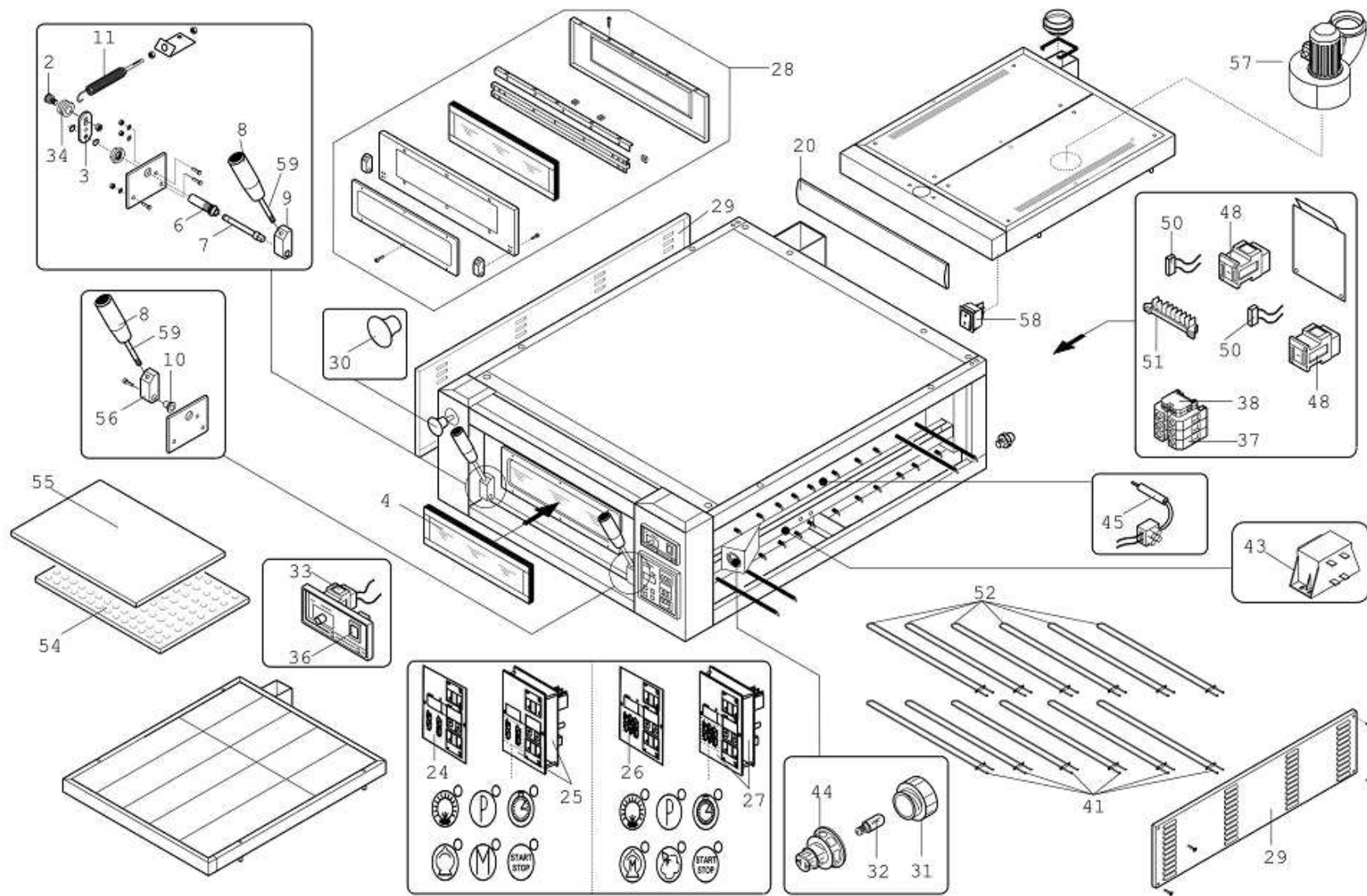


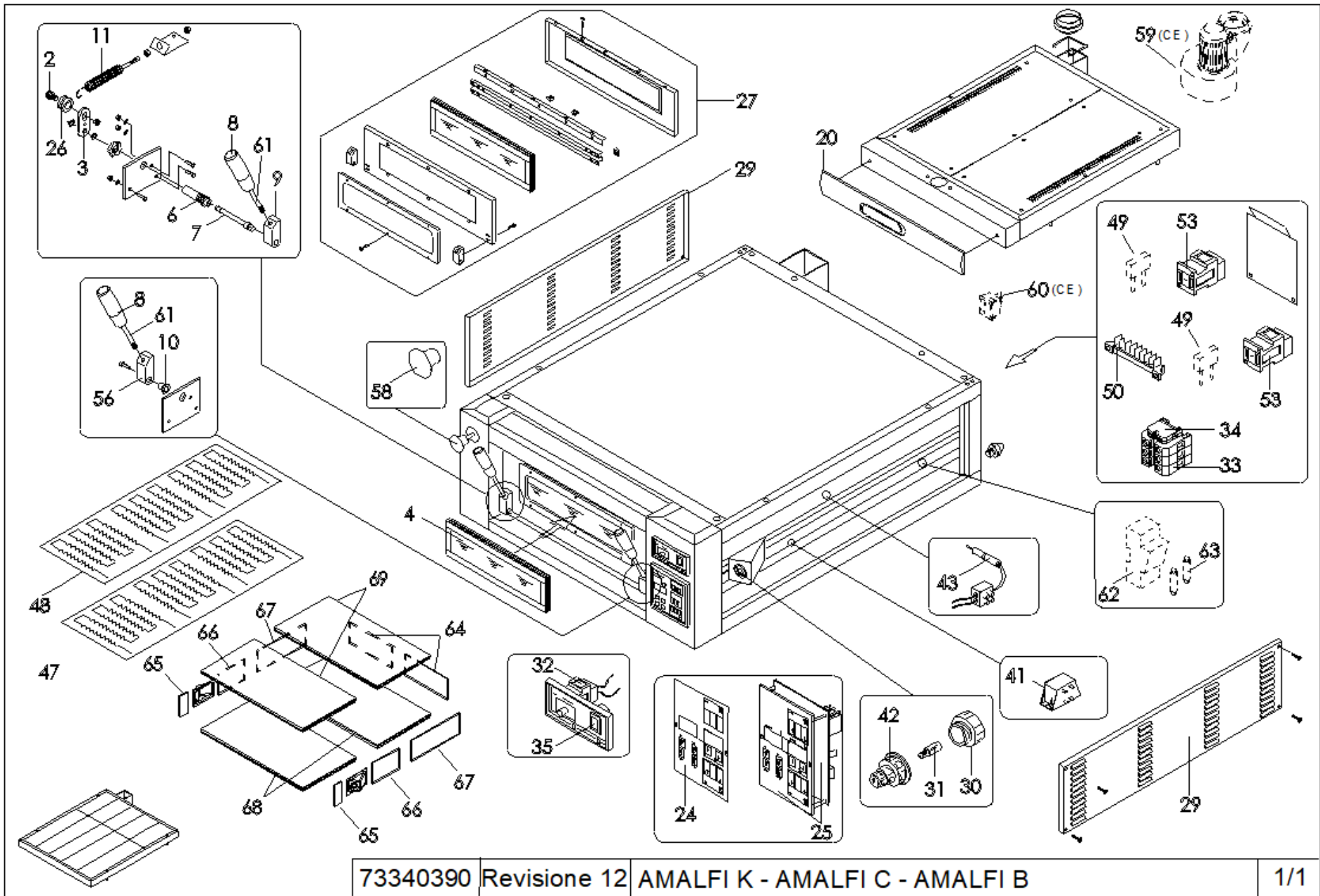
Fig. 21



v

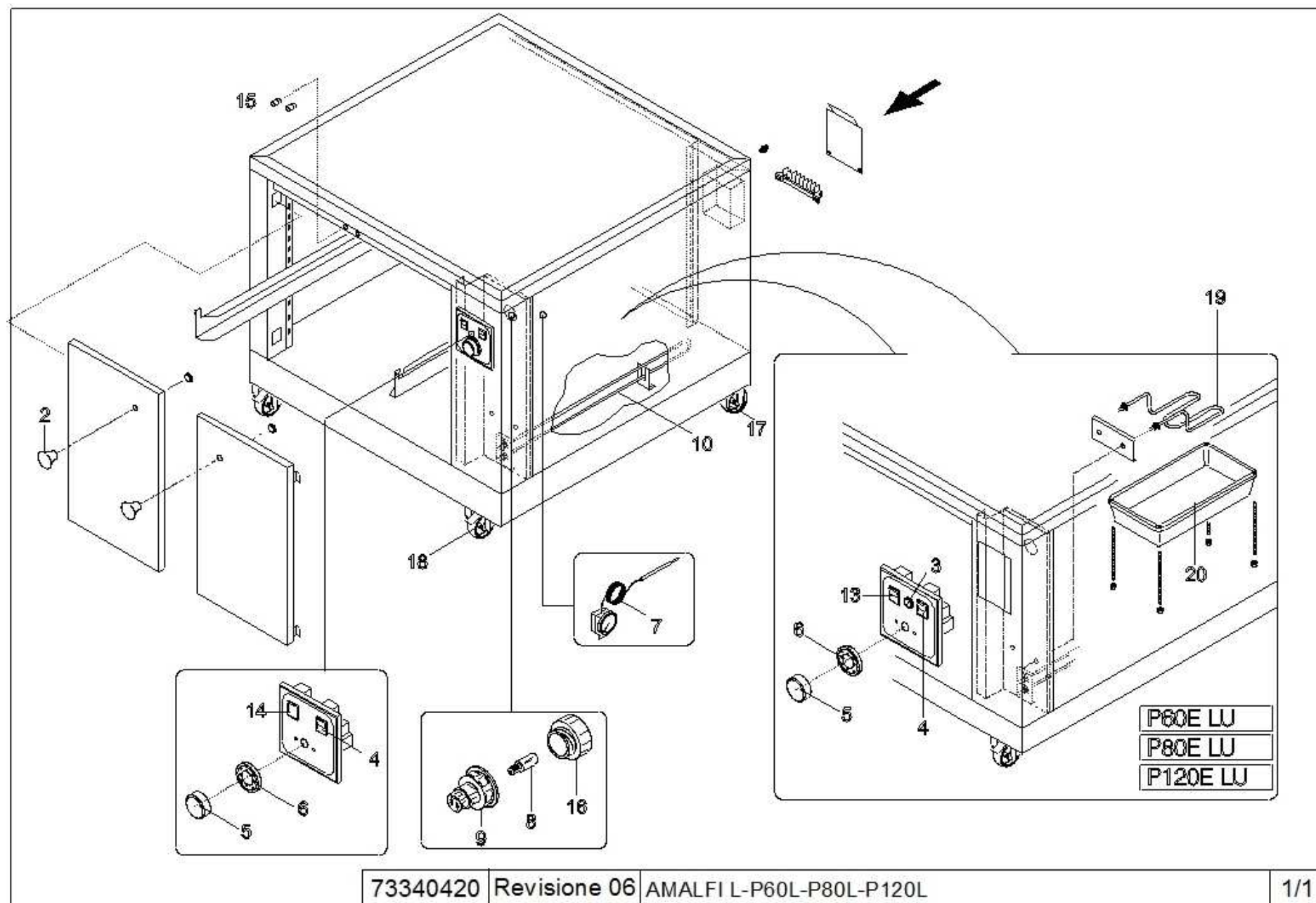


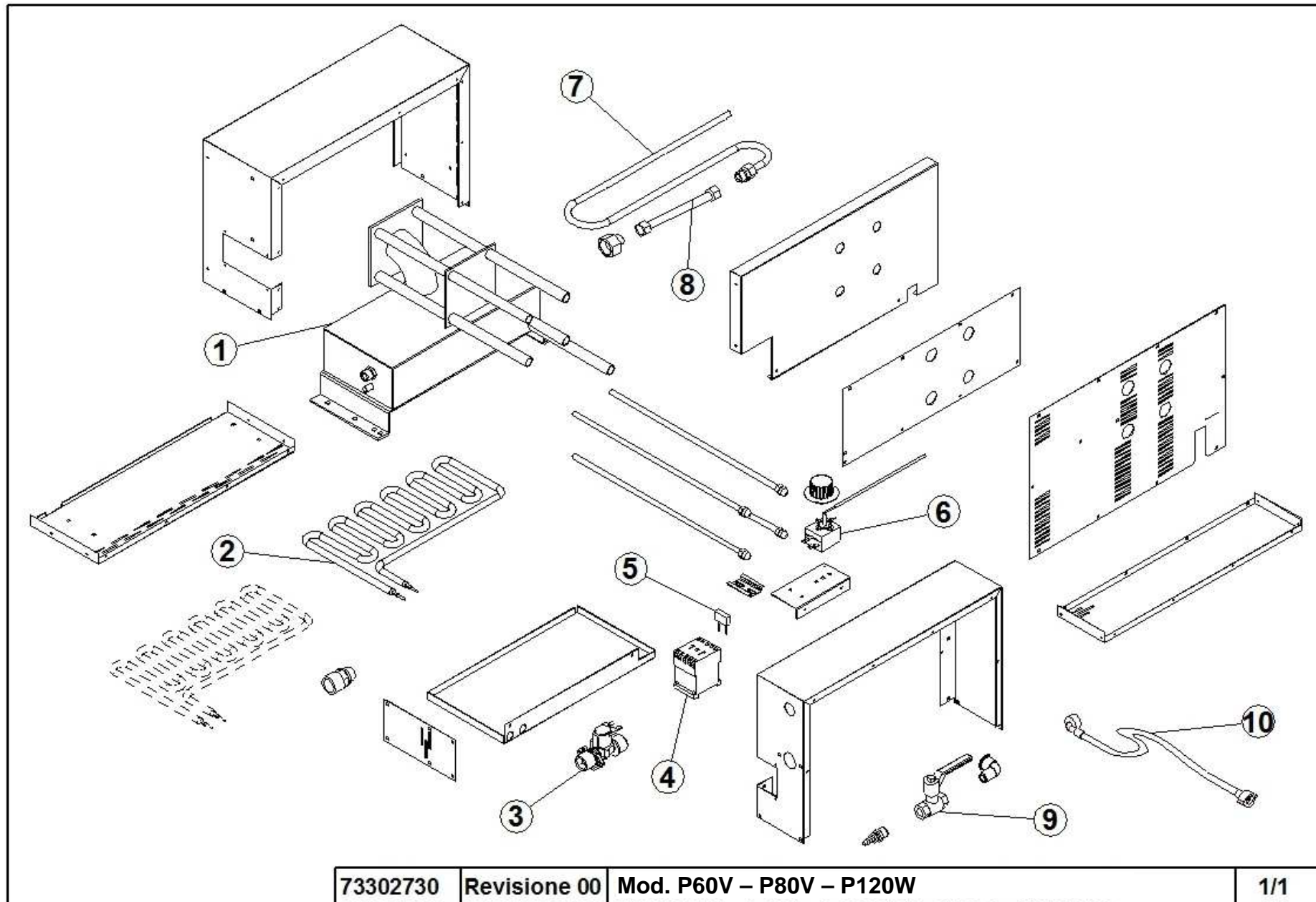
	Denominazione	Denomination	Designation	Bezeichnung	Denominación
2	Perno	Pin	Pivot	Bolzen	Perno
3	Blocchetto	Joint Plate	Platine	Fixierscheibe	Palastro
4	Vetro	Glass	Verre	Scheibe	Vidrio
6	Boccola	Bush	Douille	Büchse	Anillo
7	Perno	Pin	Pivot	Bolzen	Perno
8	Maniglia	Handle	Poignée	Griff	Manija
9	Cerniera Sn.	Left Hinge	Charnière Gauche	Linkes Scharnier	Bisagra Izquierda
10	Boccola	Bush	Douille	Büchse	Anillo
11	Molla	Spring	Ressort	Feder	Muelle
20	Frontale cappa	Hood front	Partie frontale hotte	Frontseite haube	Frontal campana
24	Etichetta	Label-	Etiquette	Etikett-	Tarjeta-
25	Centralina	Power Card	Carte De Puissance	Leistungskarte	Tarjeta De Potencia
26	Etichetta	Label-	Etiquette	Etikett-	Tarjeta-
27	Centralina	Power Card	Carte De Puissance	Leistungskarte	Tarjeta De Potencia
28	Sportello	Door	Porte	Tür	Puerta
29	Pannello	Panel	Panneau	Panel	Panel
30	Pomello	Ball Knob	Pommeau	Kugelgriff	Pomo
31	Calotta	Cover	Calotte	Schutzhaube	Tapa
32	Lampadina	Bulb	Ampoule	Lampe	Lámpara
33	Termostato Di Sicurezza	Safety Thermostat	Thermostat De Sécurité	Sicherheits Thermostat	Termostato De Seguridad
34	Boccola	Bush	Douille	Büchse	Anillo
36	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter	Interruptor
37	Morsetto	Terminal	Borne	Klammer	Borne
38	Morsetto	Terminal	Borne	Klammer	Borne
41	Resistenza Platea	Floor Heating Element	Résistance Sol	Widerstand Unten	Resistencia De La Parte Inferior
43	Trasformatore	Transformer	Transformateur	Transformator	Transformador
44	Portalampada	Lamp Holder	Douille	Lampensockel	Portalámparas
45	Termocoppia E Morsetto	Thermocouple And Clamp	Thermocouple Et Borne	Thermoelement Und Klemme	Termopar Y Borne
48	Teleruttore	Remote Control Switch	Télerupteur	Fernschalter	Telerruptor
50	Soppressore	Suppressor	Suppresseur	Fanggitter	Supresor
51	Morsettiera	Terminals Board	Platine Des Bornes	Klemmkaste	Bornera
52	Resistenza Cielo	Ceiling Heating Element	Résistance Ciel	Widerstand Oben	Resistencia De La Parte Superior
54	Piano In Lamiera Bugnata	Embossed Plate Floor	Plan En Tôle Gaufrée	Backboden Aus Bossiertem Blech	Superficie De Chapa Almohadillada
55	Piano Refrattario	Refractory Floor	Plan Réfractaire	Backboden Aus Schamotte	Superficie Refractaria
56	Cerniera destra.	Right Hinge	Charnière Droite	Rechtes Scharnier	Bisagra Derecha
57	Aspiratore Vapori	Vapour Exhaust Fan	Aspirateur Vapeurs	Dampfabsauggebläse	Aspirador De Los Vapores
58	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter	Interruptor
59	Leva	Lever	Levier	Hebel	Palanca
			73340380	P6/80E K – P60/80E C – P60/80E B	

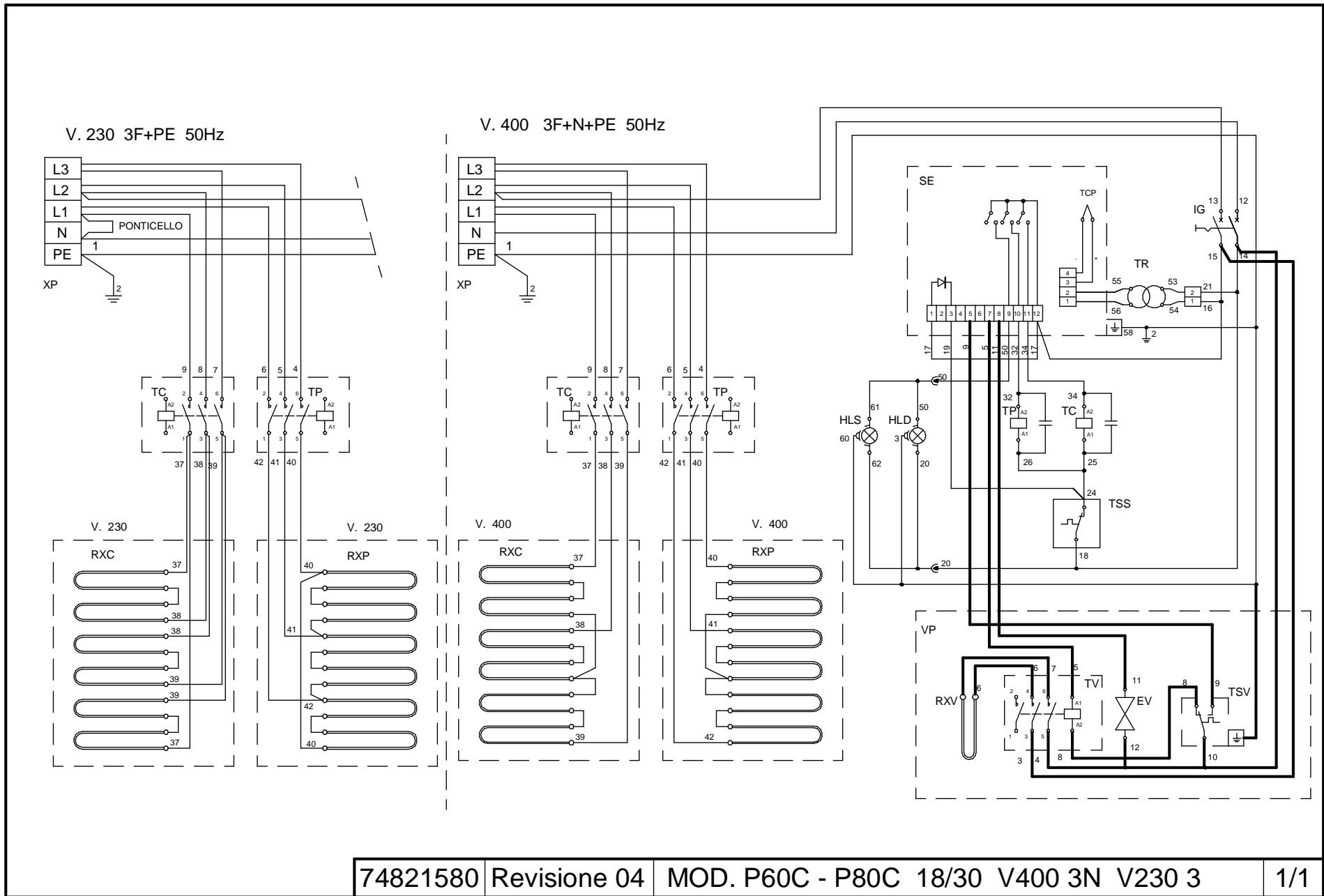


Rif.	Denominazione	Denomination	Designation	Bezeichnung	Denominación
2	Perno	Pin	Pivot	Bolzen	Perno
3	Blocchetto	Joint Plate	Platine	Fixierscheibe	Palastro
4	Vetro	Glass	Verre	Scheibe	Vidrio
6	Boccola	Bush	Douille	Büchse	Anillo
7	Perno	Pin	Pivot	Bolzen	Perno
8	Maniglia	Handle	Poignée	Griff	Manija
9	Cerniera Sn.	Left Hinge	Charnière Gauche	Linkes Scharnier	Bisagra Izquierda
10	Boccola	Bush	Douille	Büchse	Anillo
11	Molla	Spring	Ressort	Feder	Muelle
20	Frontale cappa	Hood front	Partie frontale hotte	Frontseite haube	Frontal campana
24	Etichetta	Label-	Etiquette	Tarjeta-	Tarjeta-
25	Centralina	Power Card	Carte De Puissance	Leistungskarte	Tarjeta De Potencia
26	Boccola	Bush	Douille	Büchse	Anillo
27	Sportello	Door	Porte	Tür	Puerta
29	Pannello	Panel	Panneau	Panel	Panel
30	Calotta	Cover	Calotte	Schutzhaube	Tapa
31	Lampadina	Bulb	Ampoule	Lampe	Lámpara
32	Termostato di sicurezza	Safety Thermostat	Thermostat De Sécurité	Sicherheitsthermostat	Termostato De Seguridad
33	Morsetto	Terminal	Borne	Klammer	Borne
34	Morsetto	Terminal	Borne	Klammer	Borne
35	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter	Interruptor
41	Trasformatore	Transformer	Transformateur	Transformator	Transformador
42	Portalamпада	Lamp Holder	Douille	Lampensockel	Portalámparas
43	Termocoppia e morsetto	Thermocouple And Clamp	Thermocouple Et Borne	Thermoelement Und Klemme	Termopar Y Borne
47	Resistenza	Heating Element	Résistance	Widerstand	Resistencia
48	Resistenza	Heating Element	Résistance	Widerstand	Resistencia
49	Soppressore	Suppressor	Suppresseur	Fanggitter	Supresor
50	Morsettiera	Terminals Board	Platine Des Bornes	Klemmkaste	Bornera
53	Teleruttore	Remote Control Switch	Télerupteur	Fernschalter	Telerruptor
56	Cerniera destra.	Right Hinge	Charnière Droite	Rechtes Scharnier	Bisagra Derecha
58	Pomello	Ball Knob	Pommeau	Kugelgriff	Pomo
59	Aspiratore Vapori	Vapour Exhaust Fan	Aspirateur Vapeurs	Dampfabsauggebläse	Aspirador De Los Vapores
60	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter	Interruptor
61	Leva	Lever	Levier	Hebel	Palanca
62	Portafusibile	Fuse carrier	Portefusible	Sicherungshalter	Portafusibles
63	Fusibile	Fuse	Fusible	Sicherung	Fusible
64	Refrattario posteriore	Rear refractory	Réfractaire postérieur	Rückschamotte	Refractario posterior
65	Refrattario laterale anteriore	Front side refractory	Réfractaire latéral antérieur	Seitliche Frontschamotte	Refractario lateral anterior
66	Refrattario laterale centrale	Central side refractory	Réfractaire latéral central	Seitliche mittlere Schamotte	Refractario lateral central
67	Refrattario laterale posteriore	Back side refractory	Réfractaire latéral postérieur	Seitliche Rückschamotte	Refractario lateral posterior
68	Refrattario inferiore	Bottom refractory	Réfractaire du sol	Bodenschamotte	Refractario inferior
69	Refrattario superiore	Ceiling refractory	Réfractaire du ciel	Dachschamotte	Refractario superior
			73340390	AMALFI K – AMALFI C – AMALFI B	

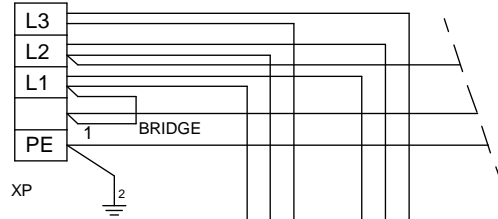
Rif.	Denominazione	Denomination	Designation	Bezeichnung	Denominación
4	Vetro	Glass	Verre	Scheibe	Vidrio
6	Perno	Pin	Pivot	Bolzen	Perno
7	Blocchetto	Joint Plate	Platine	Fixierscheibe	Palastro
9	Cerniera Sn.	Left Hinge	Charnière Gauche	Linkes Scharnier	Bisagra Izquierda
10	Perno	Pin	Pivot	Bolzen	Perno
11	Molla	Spring	Ressort	Feder	Muelle
12	Resistenza	Heating element	Résistance	Widerstand	Resistencia
13	Resistenza	Heating element	Résistance	Widerstand	Resistencia
14	Resistenza	Heating element	Résistance	Widerstand	Resistencia
15	Resistenza	Heating element	Résistance	Widerstand	Resistencia
16	Etichetta	Label-	Etiquette	Etikett-	Tarjeta-
17	Centralina	Power Card	Carte De Puissance	Leistungskarte	Tarjeta De Potencia
18	Etichetta	Label-	Etiquette	Etikett-	Tarjeta-
19	Centralina	Power Card	Carte De Puissance	Leistungskarte	Tarjeta De Potencia
21	Boccola	Bush	Douille	Büchse	Anillo
22	Pannello	Panel	Panneau	Paneel	Panel
23	Maniglia	Handle	Poignée	Griff	Manija
24	Cerniera	Hinge	Charnière	Scharniere	Charnela
26	Cerniera	Hinge	Charnière	Scharniere	Charnela
27	Sportello	Door	Porte	Tür	Puerta
28	Sportello	Door	Porte	Tür	Puerta
30	Pomello	Ball Knob	Pommeau	Kugelgriff	Pomo
31	Calotta	Cover	Calotte	Schutzhaube	Tapa
32	Lampadina	Bulb	Ampoule	Lampe	Lámpara
33	Termostato Di Sicurezza	Safety Thermostat	Thermostat De Sécurité	Sicherheits Thermostat	Termostato De Seguridad
34	Morsetto	Terminal	Borne	Klammer	Borne
35	Morsetto	Terminal	Borne	Klammer	Borne
36	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter	Interruptor
43	Trasformatore	Transformer	Transformateur	Transformator	Transformador
44	Portalampada	Lamp Holder	Douille	Lampensockel	Portalámparas
45	Termocoppia E Morsetto	Thermocouple And Clamp	Thermocouple Et Borne	Thermoelement Und Klemme	Termopar Y Borne
47	Soppressore	Suppressor	Suppresseur	Fanggitter	Supresor
48	Teleruttore	Remote Control Switch	Télérupteur	Fernschalter	Telerruptor
51	Morsettiera	Terminals Board	Platine Des Bornes	Klemmkaste	Bornera
54	Piano In Lamiera Bugnata	Embossed Plate Floor	Plan En Tôle Gaufrée	Backboden Aus Bossiertem Blech	Superficie De Chapa Almohadillada
55	Piano Refrattario	Refractory Floor	Plan Réfractaire	Backboden Aus Schamotte	Superficie Refractaria
56	Cerniera destra.	Right Hinge	Charnière Droite	Rechtes Scharnier	Bisagra Derecha
57	Perno	Pin	Pivot	Bolzen	Perno
58	Cerniera	Hinge	Charnière	Scharniere	Charnela
59	Aspiratore Vapori	Vapour Exhaust Fan	Aspirateur Vapeurs	Dampfabsauggebläse	Aspirador De Los Vapores
60	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter	Interruptor
61	Leva	Handle	Levier	Türhebel	Palanca
64	Frontale cappa	Hood front	Partie frontale hotte	Frontseite haube	Frontal campana
			73340400	P120E K – P120E C – P120E B	



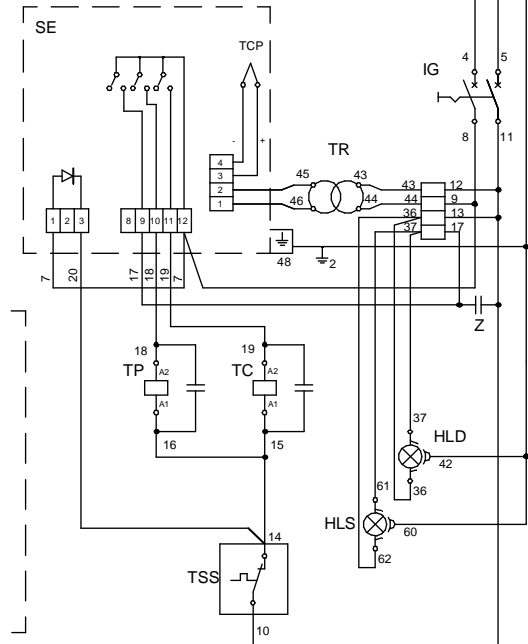
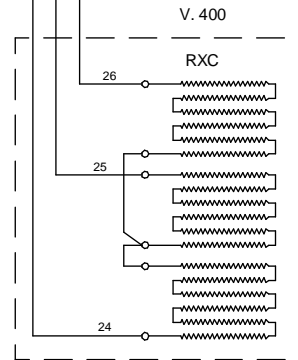
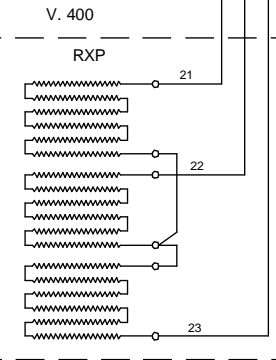
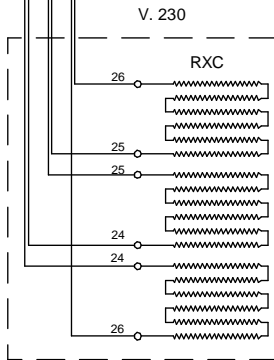
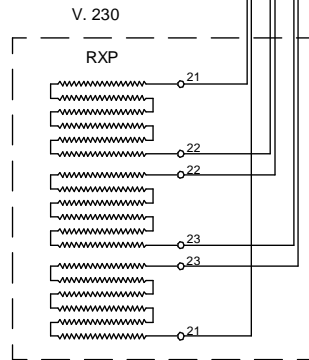
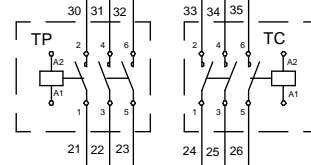
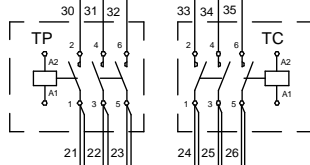
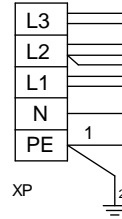




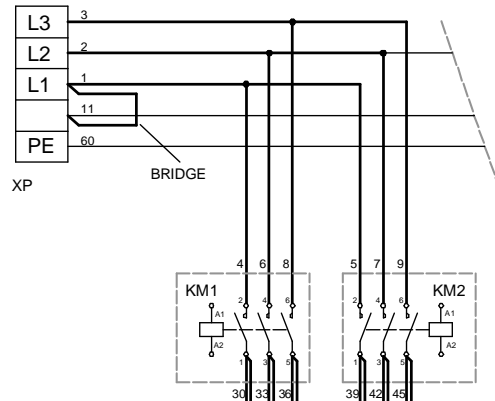
V. 230 3F+PE 50Hz



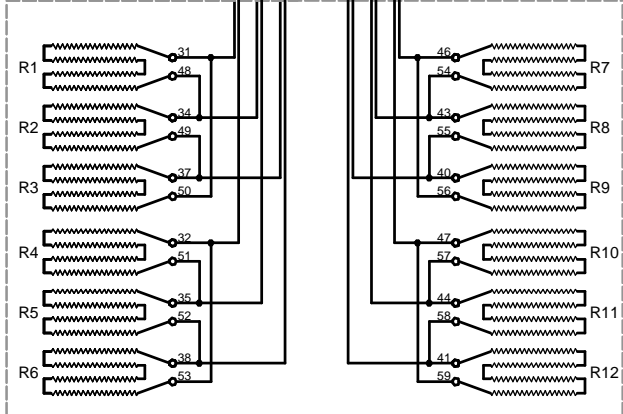
V. 400 3F+N+PE 50Hz



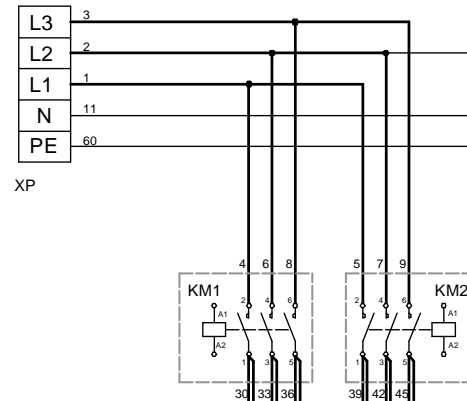
V230 3F+PE 50/60Hz



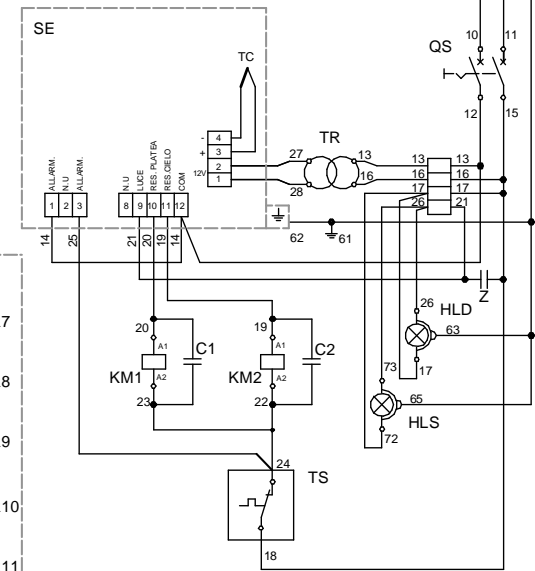
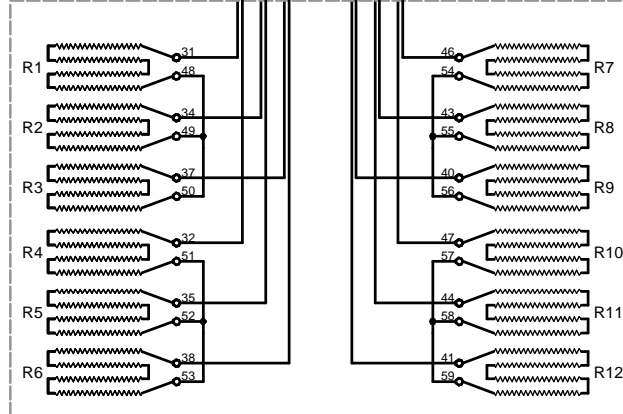
V230



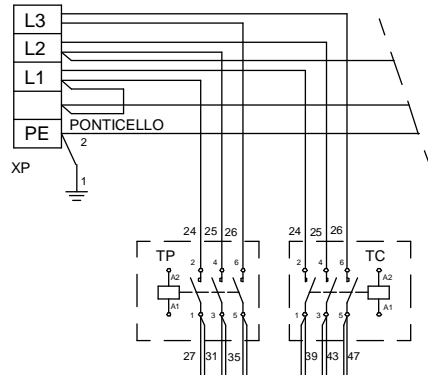
V400 3F+N+PE 50/60Hz



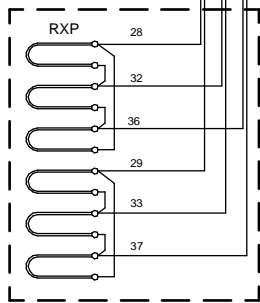
V400



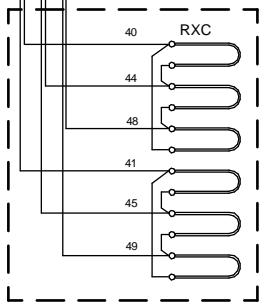
V. 230 3F+PE 50Hz



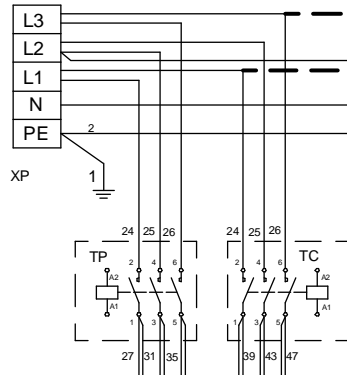
V. 230



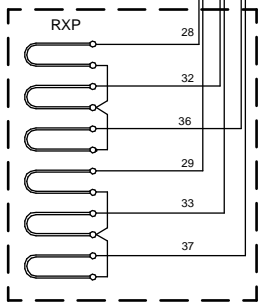
V. 230



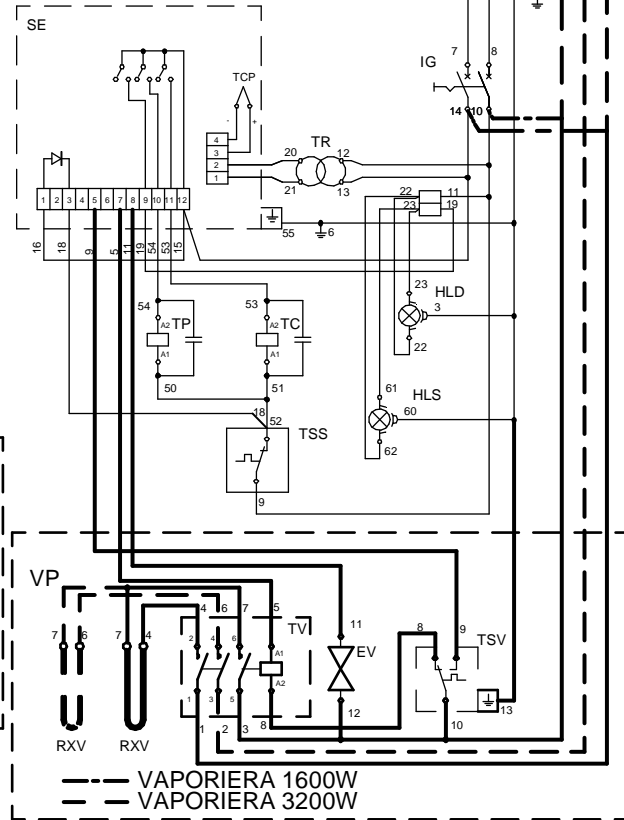
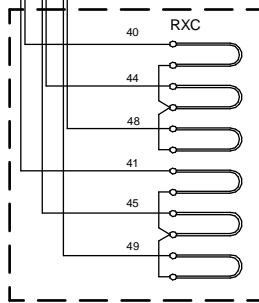
V. 400 3F+N+PE 50Hz



V. 400

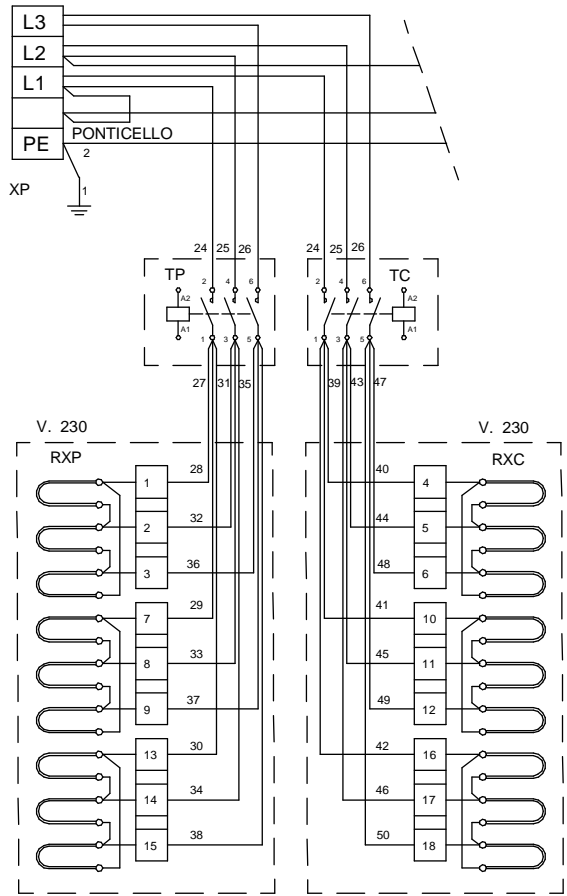


V. 400

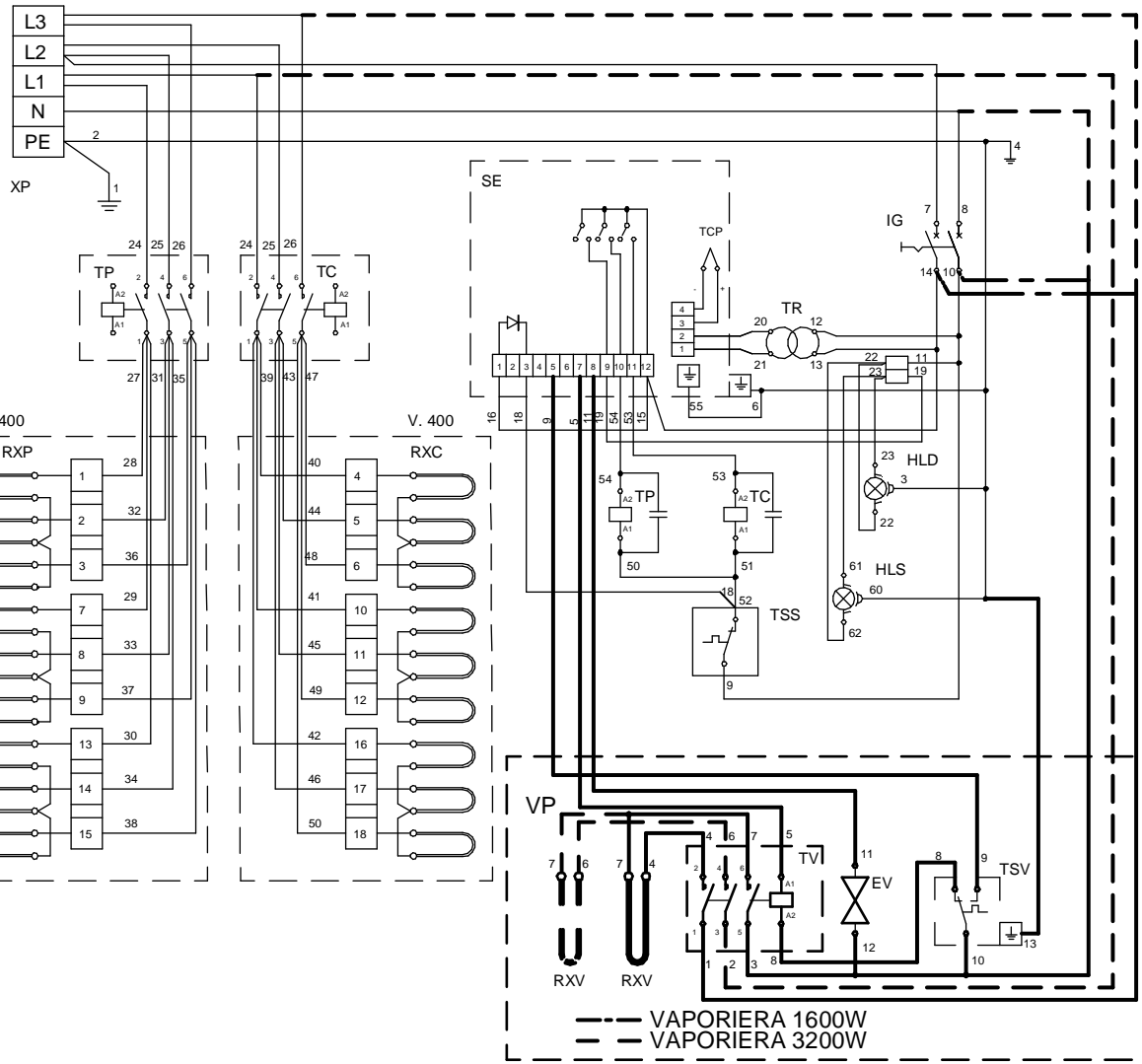


--- VAPORIERA 1600W
 - - - VAPORIERA 3200W

V. 230 3F+PE 50Hz



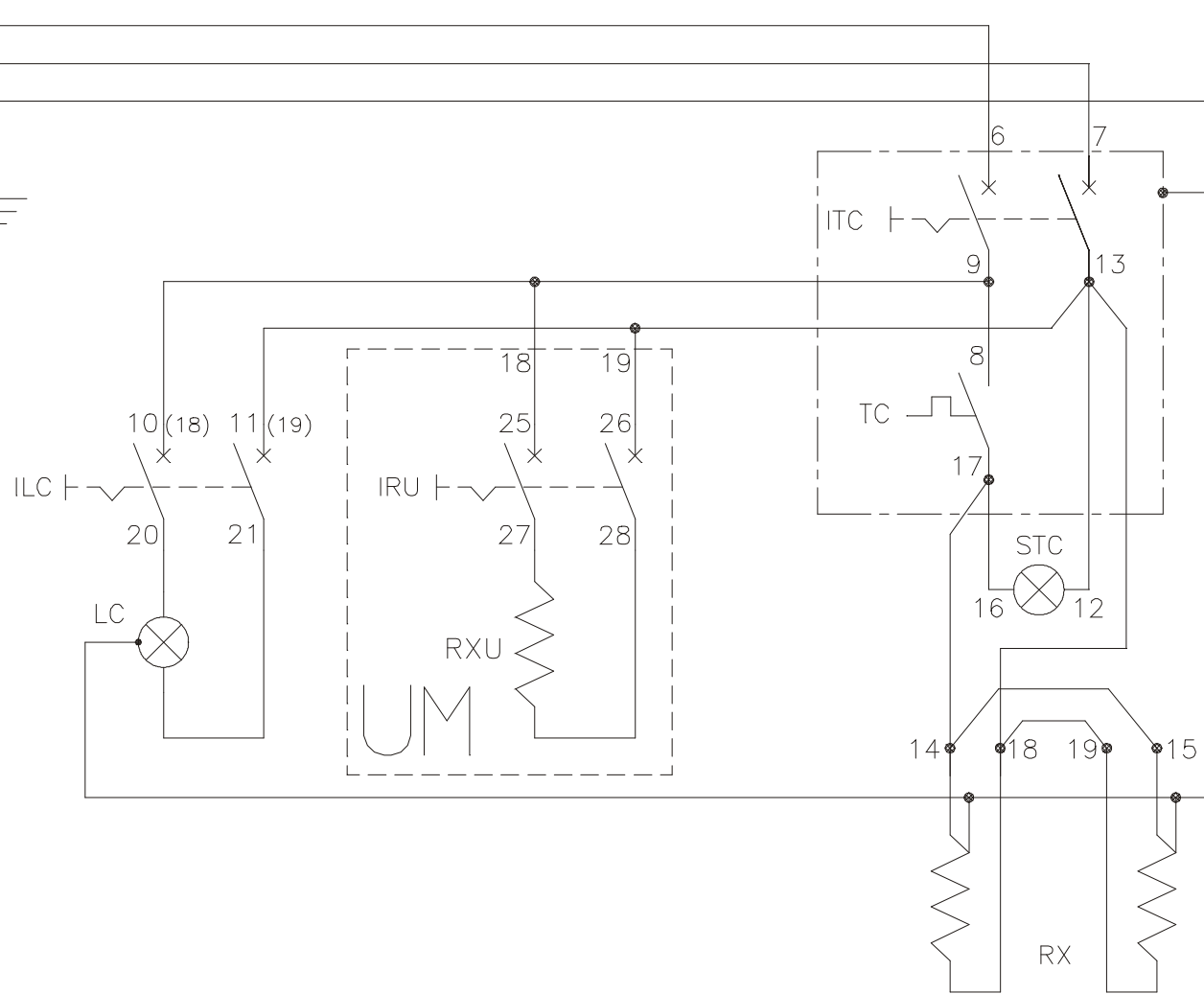
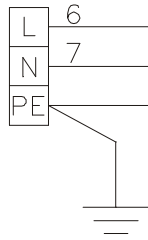
V. 400 3F+N+PE 50Hz



--- VAPORIERA 1600W
 - - - VAPORIERA 3200W

M

V 230 1N



z

