





**WARNING!**

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

**ВНИМАНИЕ!**

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

**ATTENTION!**

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

**ATTENZIONE!**

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

**ATENDIMENTO!**

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

**¡ATENCIÓN!**

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

**ACHTUNG!**

**UNTER DEN STEINEN BEFINDET SICH EINE SCHICHT AUS POLYSTYROL, BITTE DIESES POLYSTYROL VOR DEM EINSCHALTEN DES OFENS ENTFERNEN.**

**BEHANDLE DIE STEINE SORGFÄLTIG UND, NACH DEM ENTFERNEN DES POLYSTYROLS, LEGEN SIE DIE STEINE WIEDER IN DEN KAMMERN**

**UWAGA!**

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

تنبيه:

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

---

# FRANÇAIS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>SÉRIE</b> .....                               | <b>4</b>  |
| ÉTIQUETTE SÉRIE .....                            | 4         |
| <b>INFORMATIONS GÉNÉRALES</b> .....              | <b>4</b>  |
| IMPORTANCE DU MANUEL .....                       | 4         |
| ÉTAT "FOUR ÉTEINT" .....                         | 4         |
| GARANTIE .....                                   | 4         |
| DESTINATION D'UTILISATION .....                  | 5         |
| LIMITES D'UTILISATION.....                       | 5         |
| <b>INSTALLATION</b> .....                        | <b>5</b>  |
| PRESCRIPCTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR..... | 5         |
| RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE .....                    | 5         |
| TERMINAL .....                                   | 6         |
| ÉQUIPOTENTIEL .....                              | 6         |
| <b>UTILISATION ET FONCTIONNEMENT</b> .....       | <b>7</b>  |
| PANNEAU DE COMMANDES .....                       | 7         |
| FONCTIONNEMENT CENTRALE .....                    | 9         |
| SIGNAUX ET ALARMES .....                         | 9         |
| PREMIÈRE MISE EN FONCTION .....                  | 9         |
| ALLUMAGE DU FOUR.....                            | 10        |
| EXTINCTION DU FOUR .....                         | 10        |
| <b>MAINTENANCE</b> .....                         | <b>10</b> |
| NETTOYAGE.....                                   | 10        |
| <b>DÉMOLITION</b> .....                          | <b>10</b> |
| AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....                    | 10        |

# SÉRIE

## ÉTIQUETTE SÉRIE

Le ÉTIQUETTE SÉRIE est constitué par une étiquette adhésive imprimée en sérigraphie de couleur grise, appliquée sur l'arrière du four.

Sur la plaque sont indiquées, de façon lisible et indélébile, les données suivantes:

- Nom du fabricant;
- Puissance électrique (kW/A);
- Modèle;
- Mention "Made in Italy";
- N° de matricule;
- Tension et fréquence électrique (Volt/Hz);
- Année de construction;
- Poids du four;

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

### IMPORTANTANCE DU MANUEL

- AVANT D'UTILISER LE FOUR EN OBJET, IL EST OBLIGATOIRE DE LIRE ET DE COMPRENDRE CE MANUEL DANS TOUTES SES PARTIES.
- CE MANUEL DOIT TOUJOURS ÊTRE À LA DISPOSITION DES "OPÉRATEURS AUTORISÉS" ET SE TROUVER EN PROXIMITÉ DU FOUR BIEN GARDÉ ET CONSERVÉ.
- LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES AUX PERSONNES, AUX ANIMAUX OU AUX BIENS CAUSÉS PAR LA NON-OBSERVANCE DES NORMES DÉCRITES DANS CE MANUEL.
- CE MANUEL CONSTITUE UNE PARTIE INTÉGRANTE DU FOUR ET DOIT ÊTRE CONSERVÉ JUSQU'À SON ÉLIMINATION FINALE.
- LES "OPÉRATEURS AUTORISÉS" NE DOIVENT EFFECTUER, SUR LE FOUR, QUE LES INTERVENTIONS RENTRANT DANS LE CADRE DE LEUR COMPÉTENCE SPÉCIFIQUE.

### ÉTAT "FOUR ÉTEINT"

Avant d'effectuer tout type d'intervention de maintenance et/ou de réglage sur le four, il est obligatoire de le débrancher de toute source d'alimentation électrique, en enlevant la fiche d'alimentation de la prise du réseau et après s'être assuré que le four est bien éteint et froid.

### GARANTIE

La durée de la garantie est de douze mois et commence à partir de la date du reçu fiscal délivré lors de l'achat.

Avant cette période, les pièces qui, pour des raisons bien avérées et sans équivoque présentent un défaut de fabrication, seront remplacées ou réparées gratuitement et seulement franco-usine, sauf les composants électriques et les composants sujets à l'usure.

Les frais d'expédition et le coût de la main-d'œuvre n'entrent pas dans la garantie.

La garantie devient caduque s'il est avéré que le dommage a été provoqué par : le transport, un entretien incorrect ou insuffisant, une négligence de la part des techniciens, des détériorations, des réparations effectuées par du personnel non autorisé, un non-respect des indications du manuel.

Tout recours à l'encontre du constructeur est exclus, pour des dommages directs ou indirects qui adviendraient après une période durant laquelle la machine sera restée inactive à cause de :

panne, en attente pour les réparations, ou quoi qu'il en soit, attribuable à la non-présence physique de l'équipement.



**LES FALSIFICATIONS ET/OU LE REMPLACEMENT DE PIÈCES AVEC DES PIÈCES DE RECHANGES NON ORIGINALES, FONT DÉCHOIR LA GARANTIE, ET DÉGAGE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ.**

## DESTINATION D'UTILISATION

L'utilisation prévue pour laquelle le four a été conçu et réalisé est la suivante:

- UTILISATION PRÉVUE: CUISSON DE PIZZA, GRATINAGE DE PRODUITS GASTRONOMIQUES ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS EN PLATS.
- LE FOUR DOIT ÊTRE EXCLUSIVEMENT UTILISÉ PAR UN OPÉRATEUR QUALIFIÉ (UTILISATEUR).
- CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (ENFANTS COMPRIS) AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU SANS EXPÉRIENCE ET CONNAISSANCE, À MOINS QU'ILS N'AIENT REÇU UNE ASSISTANCE OU DES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'UTILISATION DE L'APPAREIL DE LA PART D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.
- IL FAUT SURVEILLER LES ENFANTS QUI NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL.

## LIMITES D'UTILISATION

Le four en objet a été conçu et réalisé exclusivement pour sa destination d'utilisation décrite, tout autre type d'emploi et d'utilisation est donc absolument interdite afin de garantir, à tout moment, la sécurité des opérateurs autorisés et l'efficacité du four même.

## INSTALLATION

### PRESCRIPTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR

Le lieu d'installation du four doit posséder les caractéristiques environnementales suivantes:

- être sec
- éloigné de toute source hydrique
- être pourvu d'aération et d'illumination appropriées et conformes aux normes hygiéniques prévues par les lois en vigueur.



**LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ EN PROXIMITÉ DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES (BOIS, PLASTIQUE, COMBUSTIBLES, GAZ, ETC.). ÉVITER ABSOLUMENT LE CONTACT DE PRODUITS INFLAMMABLES AVEC LES SURFACES CHAUDES DU FOUR. ASSURER TOUJOURS LES CONDITIONS DE SÉCURITÉ ANTI-INCENDIE. GARDER UN ESPACE LIBRE AUTOUR DU FOUR D'UN MINIMUM DE 30 CM.**

Vérifier que la tension d'alimentation, la fréquence et la puissance de l'installation sont compatibles avec les valeurs indiquées soit dans les caractéristiques techniques (3.1) que sur la plaque située à l'arrière du four. Les caractéristiques de la prise d'alimentation électrique doivent être compatibles avec la fiche installée sur le câble.

### RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



**LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE DU FOUR AU RÉSEAU D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉ OBLIGATOIREMENT ET EXCLUSIVEMENT PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ (ÉLECTRICIEN) EN POSSESSION DES EXIGENCES TECHNIQUES ET PROFESSIONNELLES REQUISES PAR LES NORMES EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'UTILISATION DU FOUR; EXIGER LA DÉLIVRANCE D'UNE DÉCLARATION DE CONFORMITÉ RELATIVEMENT À L'INTERVENTION EFFECTUÉE.**

**POUR LE RACCORDEMENT DIRECT AU RÉSEAU, IL EST NÉCESSAIRE DE PRÉVOIR UN DISPOSITIF POURVU D'OUVERTURE ENTRE LES CONTACTS QUI ASSURERA LA DÉCONNEXION COMPLÈTE SELON LES CONDITIONS DE LA CATÉGORIE DE SURTENSION III, CONFORMÉMENT AUX RÈGLES D'INSTALLATION.**

Pour relier la machine au réseau électrique, il est indispensable de procéder ainsi:

1. Retirez le panneau droit du four.
2. connecter au bornier (FIG. A/B) les conducteurs L1—L2—L3—N —  $\perp$  d'un câble d'alimentation de type H07RNF 3G X "x" mm<sup>2</sup> dénudé avec embouts.
3. Assembler une fiche normalisée e polarisée à l'autre extrémité du câble (la distinction entre phase et neutre doit être sans équivoque).
4. Pour raccorder le four à 230V MONOPHASÉ, il suffit de faire un pont entre L1-L2-L3 avec les plaques spéciales présentes dans la boîte du bornier.

|         |            |
|---------|------------|
| L1      | Borne N.1  |
| L2      | Borne N.2  |
| L3      | Borne N. 3 |
| N       | Borne N. 5 |
| $\perp$ | Borne N. 6 |

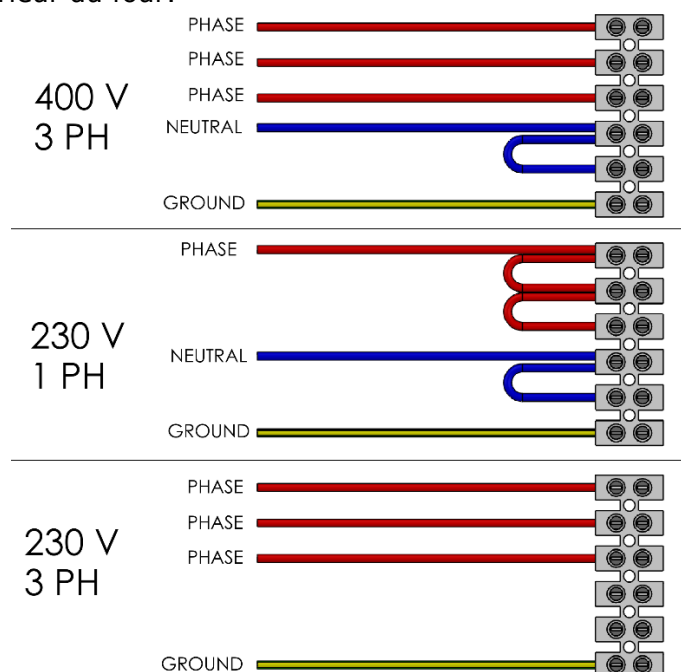


**LORSQUE LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE EST TERMINÉ, LE TECHNICIEN AGRÉÉ (ÉLECTRICIEN) DOIT DÉLIVRER UNE DÉCLARATION QUI ATTESTE DU MESURAGE DE CONTINUITÉ DU CIRCUIT DE PROTECTION ÉQUIPOTENTIELLE.**

**L'APPAREILLAGE DOIT ÊTRE RELIÉ AVEC UN INTERRUPTEUR DIFFÉRENTIEL (RCD) AYANT UN COURANT MINIMAL NOMINAL D'INTERVENTION NON SUPÉRIEUR À 30 MA.**

## TERMINAL

Le bornier est placé à l'intérieur du four.



| Type de four                                 | Nombre de câbles | Section (mm <sup>2</sup> ) |
|--|------------------|----------------------------|
| Chambre unique monophasée                    | 3                | 4                          |
| Bicamera monophasé et 9 versions monophasées | 3                | 6                          |
| Triphasé à une chambre et à deux chambres    | 5                | 4                          |
| Triphasé à partir des versions 9 jusqu'à     | 5                | 6                          |

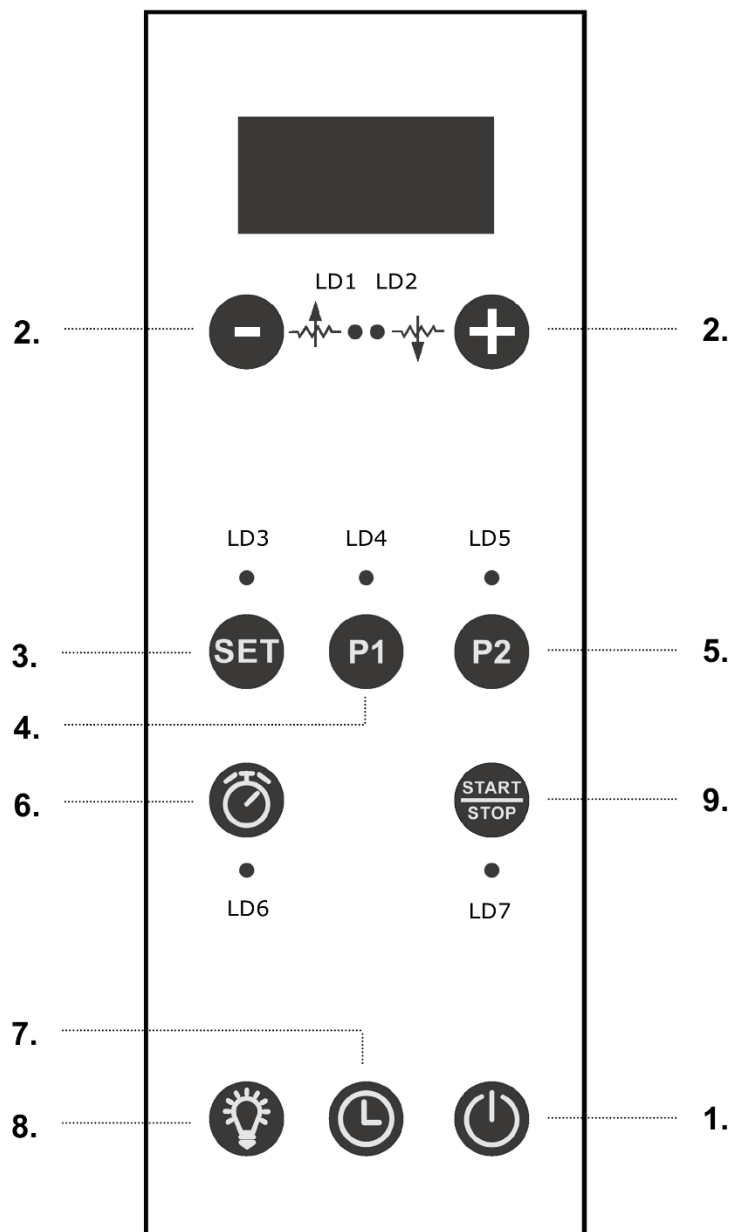
## ÉQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être inséré dans un système équipotentiel. La borne de connexion est situé à proximité du terminal du four.

Le fil du circuit équipotentiel doit-avoir une section minimale de 10 mm.

# UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

## PANNEAU DE COMMANDES



| RÉF. | DESCRIPTION                  | FONCTION   |
|------|------------------------------|--|
| 1    | «ALLUMÉ/ÉTEINT»              | Appuyez sur pour allumer ou éteindre le four.                          |
| 2    | «HAUT/BAS»                   | Appuyez sur pour augmenter ou diminuer les valeurs à l'écran           |
| 3    | «FIXER»                      | Appuyez sur pour ajuster les paramètres.                               |
| 4    | «P1» programme un            | Appuyez sur pour sélectionner le programme numéro 1.                   |
| 5    | «P2» programme deux          | Appuyez sur pour sélectionner le programme numéro 2.                   |
| 6    | CHRONOMÈTRE/COMPTE À REBOURS | Appuyez sur pour régler le Chronomètre.                                |
| 7    | DÉPART DIFFÉRÉ               | Appuyez sur pour régler le départ différé.                             |
| 8    | LUMIÈRE INTÉRIEURE           | Appuyez sur pour allumer ou éteindre la lumière intérieure de la pièce |
| 9    | DÉMARRER/ARRÊTER             | Appuyez sur pour démarrer ou arrêter une fonction.                     |

---

**FIXER:**

En appuyant de manière instantanée sur LD3 on allume de manière fixe, LD1 et l'écran clignotent (réglage POINT DE CONSIGNE CIEL). En appuyant deux fois de manière instantanée sur LD3 on allume de manière fixe, LD2 et l'écran clignotent (réglage POINT DE CONSIGNE RADIER)

Maintenez enfoncé pendant 4 secondes ou attendez sans appuyer sur aucun bouton pendant 4 secondes pour mémoriser.

**P1:**

En maintenant enfoncé pendant 3 secondes LD4, LD1 et l'écran clignotent (réglage point de consigne ciel pour P1) L'ÉCRAN DEVIENT VERT. En appuyant pour la deuxième fois consécutive sur P1, LD1 s'éteint, LD4, LD2 et l'écran clignotent (réglage point de consigne radier pour p1). Maintenez enfoncé pendant 4 secondes P1 ou attendez sans appuyer sur aucun bouton pendant 4 secondes pour mémoriser.

LD4 reste allumé de manière fixe pour indiquer le fonctionnement dans le programme P1.

**P2:**

En maintenant enfoncé pendant 3 secondes LD5, LD1 et l'écran clignotent (réglage point de consigne ciel pour P2) L'ÉCRAN DEVIENT ROUGE. En appuyant pour la deuxième fois consécutive sur P2, LD1 s'éteint, LD5, LD2 et l'écran clignotent (réglage point de consigne radier pour p2). Maintenez enfoncé pendant 4 secondes P2 ou attendez sans appuyer sur aucun bouton pendant 4 secondes pour mémoriser.

LD5 reste allumé de manière fixe pour indiquer le fonctionnement dans le programme P2.

REMARQUE: Si l'utilisateur appuie instantanément sur P1, LD4 s'allume de manière fixe, les valeurs précédemment définies de P1 sont chargées et l'écran deviendra VERT pour indiquer que les points de consigne du programme P1 sont utilisés. Si l'utilisateur appuie instantanément sur P2, LD5 s'allume de manière fixe, les valeurs précédemment définies de P2 sont chargées et l'écran deviendra ROUGE pour indiquer que les points de consigne du programme P2 sont utilisés. Si l'utilisateur appuie sur FIXER en utilisant P1 ou P2, LD4 et LD5 sont désactivés, et LD3 clignote et les valeurs de ciel et de radier pourront être changées à volonté. Maintenez enfoncé pendant 4 secondes P2 ou attendez sans appuyer sur aucun bouton pendant 4 secondes pour mémoriser. LD3 reste allumé pour indiquer le fonctionnement en mode «MANUEL».

**CHRONOMÈTRE/COMPTE À REBOURS:**

En appuyant pendant 3 secondes, LD6 et l'écran clignotent. La valeur du compte à rebours peut être réglée avec les boutons «haut/bas». Pour activer le compte, appuyez sur DÉMARRER/ARRÊTER. En appuyant sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER à tout moment, on démarre le compte précédemment défini. À la fin du compte à rebours, le vibreur retentira et LD6 clignotera pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que la touche DÉMARRER/ARRÊTER soit pressée.

**DÉPART DIFFÉRÉ:**

En appuyant pendant 3 secondes EN STATUT ÉTEINT de la carte, l'écran clignote. Avec les touches « haut/bas », il est possible de régler la valeur du temps de retard du démarrage jusqu'à 99 heures et 50 minutes. Après 5 secondes sans changement, on quitte des réglages de départ différé et on commence le compte à rebours au prochain démarrage. Pendant la phase de compte, les leds LD1 et LD2 clignotent avec une fréquence par seconde. À la fin du temps, le four passe au statut ALLUMÉ avec les valeurs du programme P2 (recommandé pour le fonctionnement hors four). Une fois que le démarrage du départ différé a commencé, il peut être réinitialisé en appuyant sur le bouton ÉTEINT. En cas de panne de courant pendant la phase de départ différé, elle est restaurée lorsque le courant est rétabli.

En appuyant sur le bouton ALLUMÉ/ÉTEINT le four passe au statut ÉTEINT ET ON ANNULE LE DÉPART DIFFÉRÉ.

REMARQUE: Pour le mode CHRONOMÈTRE/COMPTE À REBOURS l'augmentation du chronomètre est de 10 secondes (0,1= 10 secondes; 1,0= 1 minute)

Pour le mode DÉPART DIFFÉRÉ l'augmentation du chronomètre est de 10 minutes (0,1= 10 minutes; 1,0= 1 heure)

**HAUT/BAS:**

Par défaut, l'écran indique la température interne de la pièce, en appuyant sur le bouton «haut» ou «bas», la température de la sonde du radier est affichée.



## FONCTIONNEMENT CENTRALE

| PARAMÈTRES DE TRAVAIL RECOMMANDÉS (°C) |     |     |
|--|-----|-----|
|  | P1  | P2  |
| Résistance ciel                        | 320 | 300 |
| Résistance radier                      | 300 | 270 |

Le programme numéro un (P1) est destiné à un usage discontinu.

Le programme numéro deux (P2) est destiné à un usage continu.

## SIGNAUX ET ALARMES

Toutes les alarmes sont accompagnées par le son du vibreur (bip de trois secondes tous les dix). Le vibreur peut être réduit au silence en appuyant sur n'importe quel bouton.

### ALARME SONDE CIEL

L'alarme se produit en cas de panne de la sonde ciel. L'écran montre l'étiquette «Err1», le vibreur sonne trois secondes tous les dix. La sortie de chauffage ciel est désactivée.

### ALARME SONDE RADIER

L'alarme se produit en cas de panne de la sonde radier. L'écran montre l'étiquette «Err2», le vibreur sonne trois secondes tous les dix. La sortie de chauffage radier est désactivée.

### TEMPÉRATURE ÉLEVÉE DE CARTE

L'alarme de température élevée de carte se produit lorsque la sonde de carte détecte une température élevée. L'écran montre que l'étiquette «Tout» clignote en tant que pré-alarme, mais la carte continue à fonctionner normalement.

Si, après la pré-alarme, la température de la carte augmente, l'écran affiche l'étiquette «ntc», dans ce cas toutes les sorties sont désactivées.

## PREMIÈRE MISE EN FONCTION

Avant d'allumer le four, ôter la pellicule de protection en évitant d'utiliser tout ustensile susceptible d'endommager les surfaces.



**MALGRÉ LES POTENTIALITÉS THERMIQUES OFFERTES PAR LE FOUR ET POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, LA TEMPÉRATURE MAXIMALE AUTORISÉE POUVANT ÊTRE SÉLECTIONNÉE À L'AIDE DES THERMOSTATS EST DE 450°**

**LA MISE EN SERVICE DU FOUR NE PEUT ÊTRE EFFECTUÉE QUE LORSQUE L'INSTALLATION EST COMPLÈTE ET APRÈS DÉLIVRANCE DE LA DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DU RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE DE LA PART DE TECHNICIENS AGRÉÉS.**

La première mise en marche doit être effectuée de la façon suivante:

- 1) Nettoyer la porte frontale avec un chiffon sec et doux de façon à éliminer d'éventuels résidus
- 2) Brancher la fiche du câble d'alimentation à la prise électrique ;
- 3) Mettre l'interrupteur du four « ON/OFF » sur la pos. « ON » h;
- 4) Activer le fonctionnement des résistances en portant les thermostats, à la température de 150°C;
- 5) Laisser le four en marche pendant 1 h environ;
- 6) Éteindre le four en mettant le bouton « ON/OFF » (Rif.2) sur la pos. "OFF";
- 7) Ouvrir la porte du four pendant 15 min environ de façon à ce que d'éventuelles vapeurs et odeurs puissent être évacuées ;
- 8) Refermer la porte et répéter l'opération en réglant la valeur de la température interne de la chambre sur 300°C ;
- 9) Laisser le four fonctionner pendant environ 1 h;
- 10) Éteindre les résistances en mettant le bouton « ON/OFF » sur « OFF

## ALLUMAGE DU FOUR

- 1) Brancher la fiche du câble d'alimentation dans la prise électrique;
- 2) Mettre l'interrupteur du four «ON/OFF» (Rif.2) sur la pos. «ON»
- 3) Régler la température du four désirée;
- 4) Une fois que le four a atteint la température désirée affichée à l'écran, il est possible d'introduire la pizza pour la cuire;
- 5) Ouvrir la porte du four manuellement en utilisant les poignées prévues;
- 6) Pour éclairer l'intérieur de la chambre de cuisson, appuyer sur l'interrupteur de la lampe du four;
- 7) Introduire la ou les pizza(s) à cuire à l'intérieur du four en se servant d'ustensiles adéquats. Il est important d'éviter de laisser la porte ouverte trop longtemps car cela fait baisser la température.
- 8) Refermer la porte et contrôler la cuisson à travers la vitre de contrôle
- 9) La température de cuisson de la pizza varie en fonction qu'elle est placée directement sur la pierre réfractaire ou sur une plaque. Dans le premier cas, il est conseillé de régler la température de cuisson à 280°C pour la base et 320°C pour le plafond; dans le deuxième cas au contraire, 320°C pour la base et 280°C pour le plafond;
- 10) Une fois la cuisson terminée, ouvrir la porte, extraire la ou les pizza(s) et refermer la porte.

## EXTINCTION DU FOUR

Une fois l'utilisation du four terminée, procéder comme suit:  
Éteindre le four en mettant l'interrupteur «ON/OFF» sur «OFF».

## MAINTENANCE



**AVANT D'EFFECTUER TOUT TYPE D'INTERVENTION DE MAINTENANCE, IL EST OBLIGATOIRE DE DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.**

## NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation en observance des normes hygiéniques mais aussi pour la préservation de la fonctionnalité du four.

**Nettoyage du plan réfractaire:** cette opération doit être effectuée lorsque le four est chaud.

Une fois la température d'environ 350°C atteinte, éteindre le four, ouvrir la porte et nettoyer le plan à l'aide d'une brosse en fibre végétale ou en métal doux pourvue d'un manche assez long pour éviter tout contact avec les parties chaudes du four.

**Nettoyage externe du four:** (surfaces en acier inox, vitre d'inspection et panneau de commandes): cette opération doit être effectuée lorsque le four est froid.



**NOUS CONSEILLONS À L'OPÉRATEUR EN CHARGE D'UTILISER DES GANTS SPÉCIAUX ET DES VÊTEMENTS APPROPRIÉS POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURES.**

**LORS DU NETTOYAGE, L'UTILISATION DE: JETS D'EAU, POUDRES ABRASIVES, SUBSTANCES CORROSIVES OU AUTRES, SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ET DE COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ EN GÉNÉRAL EST INTERDITE MAIS AUSSI SOUS UN PROFIL HYGIÉNIQUE.**

Pour toute intervention de maintenance extraordinaire, réparation, et/ou remplacement, s'adresser exclusivement au revendeur agréé auprès duquel le four a été acheté et/ou à un technicien agréé, en possession des exigences techniques et professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

## DÉMOLITION

### AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Au moment de la démolition du four, se conformer obligatoirement aux prescriptions des réglementations en vigueur. Procéder à la différenciation des parties qui constituent le four en fonction des différents types de matériaux de construction (plastique, cuivre, fer, etc....).

---

# DEUTSCH

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>SERIEN</b> .....                   | <b>12</b> |
| SERIELLES ETIKETT .....               | 12        |
| <b>ALLGEMEINE INFORMATIONEN</b> ..... | <b>12</b> |
| BEDEUTUNG DER ANLEITUNG .....         | 12        |
| DER STATUS "OFEN AUS" .....           | 12        |
| GARANTIE .....                        | 12        |
| BESTIMMUNGSZWECK .....                | 13        |
| NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN .....          | 13        |
| <b>INSTALLATION</b> .....             | <b>13</b> |
| PFLICHTEN DES NUTZERS .....           | 13        |
| ELEKTRISCHER ANSCHLUSS .....          | 13        |
| <b>KLEMMENBRETT</b> .....             | <b>14</b> |
| POTENTIALAUSGLEICH .....              | 14        |
| <b>VERWENDUNG UND BETRIEB</b> .....   | <b>15</b> |
| BEDIENFELD .....                      | 15        |
| BETRIEB DER STEUEREINHEIT .....       | 17        |
| MELDUNGEN UND ALARME .....            | 17        |
| ERSTINBETRIEBNAHME .....              | 17        |
| EINSCHALTEN DES OFENS .....           | 18        |
| AUSSCHALTEN DES OFENS .....           | 18        |
| <b>INSTANDHALTUNG</b> .....           | <b>18</b> |
| REINIGUNG .....                       | 18        |
| <b>VERSCHROTTUNG</b> .....            | <b>18</b> |
| ALLGEMEINE HINWEISE .....             | 18        |

# SERIEN

## SERIELLES ETIKETT

Auf dem Etikett sind die folgenden Daten in lesbarer und unveränderlicher Form angegeben:

- Herstellername;
- CE-Kennzeichnung;
- Modell;
- Elektrische Leistung (kW/A);
- Schriftzug "Made in Italy"
- Seriennummer;
- Elektrische Spannung und Frequenz (Volt/Hz);
- Baujahr;
- Gewicht des Backofens;

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

### BEDEUTUNG DER ANLEITUNG

- VOR NUTZUNG DES BACKOFENS IST DAS LESEN UND VERSTEHEN DER VORLIEGENDEN ANLEITUNG IN ALL IHREN TEILEN PFLICHT.
- DIE VORLIEGENDE ANLEITUNG MUSS DEM "AUTORISIERTEN BEDIENUNGSPERSONAL" STETS ZUR VERFÜGUNG STEHEN UND SORGFÄLTIG IN DER NÄHE DES BACKOFENS VERWAHRT WERDEN.
- DIE HERSTELLERFIRMA WEIST JEGLICHE VERANTWORTUNG FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN AN PERSONEN, TIEREN UND SACHEN VON SICH, DIE DURCH DIE NICHTBEACHTUNG DER IN DER VORLIEGENDEN ANLEITUNG BESCHRIEBENEN VORSCHRIFTEN VERURSACHT WERDEN.
- DIE VORLIEGENDE ANLEITUNG STELLT EINEN WESENTLICHEN BESTANDTEIL DES BACKOFENS DAR UND MUSS BIS ZU DESSEN ENDGÜLTIGER ENTSORGUNG AUFBEWAHRT WERDEN.
- DAS "AUTORISIERTE BEDIENUNGSPERSONAL" DARF AM BACKOFEN AUSSCHLIEßLICH DIE ARBEITEN DURCHFÜHREN, DIE EINDEUTIG IN SEINEN JEWEILIGEN KOMPETENZBEREICH FALLEN.

### DER STATUS "OFEN AUS"

Vor Durchführung jeglicher Wartungs- und/oder Einstellarbeiten am Backofen muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen werden; ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Netzsteckdose und gehen Sie anschließend immer sicher, dass der Backofen tatsächlich aus und kalt ist.

### GARANTIE

Die Garantiezeit beträgt zwölf Monate und beginnt mit dem Datum der Mehrwertsteuerrrechnung, die zum Zeitpunkt des Kaufs ausgestellt wurde.

Innerhalb dieser Frist werden kostenlos und nur frei Lager jene Teile ersetzt oder repariert, die sich aus geprüften und eindeutigen Gründen als Herstellungsfehler erweisen, mit Ausnahme elektrischer Bauteile und Verschleißteile.

Versand- und Lohnkosten sind von der Garantie ausgeschlossen.

Die Garantie erlischt, wenn festgestellt wird, dass der Schaden verursacht wurde durch: Transport, falsche oder ungenügende Wartung, Unkenntnis des Bedieners, unbefugte Handhabung, Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, Nichtbeachtung der Anweisungen in der Anleitung.

Jegliche Entschädigung gegen den Hersteller für direkte oder indirekte Schäden, die sich aus der Zeit ergeben, in der die Maschine außer Betrieb gesetzt wird, ist ausgeschlossen:

Ausfall, Warten auf Reparaturen oder in jedem Fall aufgrund der nicht physischen Anwesenheit des Geräts.



**AM GERÄT VORGENOMMENE ÄNDERUNGEN/BESCHÄDIGUNGEN UND/ODER DER ERSATZ MIT NICHT ORIGINALEN ERSATZTEILEN FÜHREN ZU EINEM SOFORTIGEN VERFALL DER GARANTIE UND ENTBINDEN DEN HERSTELLER VON JEDLICHER HAFTUNG.**

## BESTIMMUNGSZWECK

Die bestimmungsgemäße Verwendung, für die der Backofen geplant und gebaut wurde, ist die folgende:

- BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG: BACKEN VON PIZZA, ÜBERBACKEN GASTRONOMISCHER PRODUKTE UND AUFWÄRMEN VON SPEISEN IN EINER OFENFESTEN FORM BZW. AUF EINEM BACKBLECH.
- DER BACKOFEN DARF AUSSCHLIESSLICH DURCH DAS ZUSTÄNDIGE BEDIENUNGSPERSONAL (NUTZER) GENUTZT WERDEN.
- DIESER APPARAT IST NICHT FÜR DEN GEBRAUCH DURCH PERSONEN (KINDER EINGESCHLOSSEN) MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER ABER MANGELNDER ERFAHRUNG BZW. WISSEN BESTIMMT, ES SEI DENN, SIE WERDEN ENTSPRECHEND DURCH EINE PERSON, DIE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICH IST, BEI DER BEDIENUNG DES APPARATS BETREUT ODER DAFÜR GESCHULT.
- KINDER MÜSSEN STETS BEAUFSICHTIGT WERDEN, UM ZU VERHINDERN, DASS SIE MIT DEM APPARAT SPIELEN.

## NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN

Der Backofen, der Gegenstand der vorliegenden Anleitung ist, wurde ausschließlich für den beschriebenen Bestimmungszweck geplant und konstruiert und jede andere Nutzung ist daher absolut verboten, um die Sicherheit des autorisierten Bedienungspersonals und die Funktionstüchtigkeit des Ofens zu jedem Zeitpunkt gewährleisten zu können.

## INSTALLATION

### PFLICHTEN DES NUTZERS

Der Ort, an dem der Backofen aufgestellt wird, muss folgende Bedingungen erfüllen:

- er muss trocken sein;
- Wasserquellen müssen ausreichend entfernt sein;
- er muss angemessen belüftet und beleuchtet sein und die Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen der geltenden Vorschriften erfüllen.



**DER BACKOFEN DARF NICHT IN DER NÄHE VON BRENNBAREN MATERIALIEN INSTALLIERT WERDEN (HOLZ, KUNSTSTOFF, BRENNSTOFFE, GAS, ETC.). DIE DIREKTE BERÜHRUNG DER HEIßEN OBERFLÄCHEN DES BACKOFENS MIT ENTZÜNDLICHEN GEGENSTÄNDEN MUSS UNBEDINGT VERMIEDEN WERDEN. GEWÄHRLEISTEN SIE ZUDEM STETS DIE EINHALTUNG DER BRANDSCHUTZBEDINGUNGEN. UM DEN BACKOFEN HERUM MINDESTENS 30 CM PLATZ LASSEN.**

Überprüfen, dass die Versorgungsspannung, die Frequenz und die Leistung der Anlage mit den Werten kompatibel sind, die Sie sowohl in den technischen Eigenschaften als auch auf dem entsprechenden Etikett an der Rückseite des Backofens finden. Die Charakteristika der Versorgungssteckdose müssen mit denen des am Kabel angebrachten Steckers kompatibel sein.

### ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



**DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS DES BACKOFENS AN DAS STROMNETZ DARF AUSSCHLIESSLICH DURCH EINEN AUTORISIERTEN TECHNIKER (ELEKTRIKER) DURCHFÜHRT WERDEN, DER ÜBER DIE TECHNISCHE UND BERUFLICHE VORAUSSETZUNGEN VERFÜGT, DIE VON DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN DES LANDES GEFORDERT WERDEN, IN DEM DER OFEN GENUTZT WIRD. DARÜBER HINAUS MUSS EINE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG FÜR DEN DURCHFÜHRTEN EINGRIFF VERLANGT WERDEN.**

**FÜR DEN DIREKTEN ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ IST ES ERFORDERLICH, EINE VORRICHTUNG MIT EINER ÖFFNUNG ZWISCHEN DEN KONTAKTEN VORZUSEHEN, DAMIT BEI AUFTRETEN DER BEDINGUNGEN DER ÜBERSPANNUNGSKATEGORIE III DIE KOMPLETTE UNTERBRECHUNG GARANTIERT WERDEN KANN, IN ÜBERENSTIMMUNG MIT DEN REGELN DER INSTALLATION.**

Für den Anschluss der Maschine an das Stromnetz ist die folgende Vorgehensweise unbedingt einzuhalten:

1. An das Klemmenbrett (ABB. A) die Leiter L1—L2—L3—N —  $\perp$  eines abisolierten Versorgungskabels vom Typ H07RNF 3G X "x" mm<sup>2</sup> mit Aderendhülse anschließen.
2. Am anderen Ende des Kabels einen genormten und polarisierten Stecker anbringen (die Unterscheidung zwischen Phasen- und Nullleiter muss eindeutig sein).
3. Um den Backofen an 230V EINPHASIG anzuschließen, reicht es aus, zwischen L1-L2-L3 mit den entsprechenden Plättchen im Gehäuse des Klemmenbretts eine Überbrückung herzustellen

|         |             |
|---------|-------------|
| L1      | Klemme N. 1 |
| L2      | Klemme N. 2 |
| L3      | Klemme N. 3 |
| N       | Klemme N. 5 |
| $\perp$ | Klemme N. 6 |

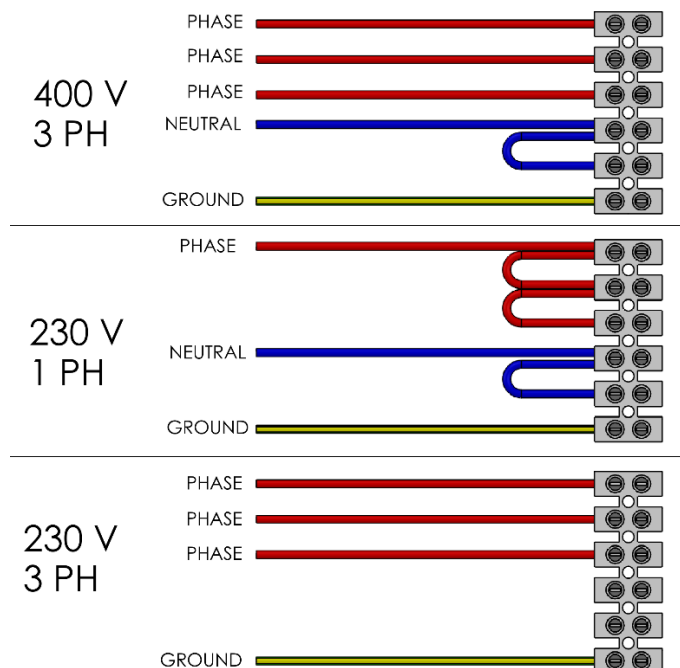


**NACH ABSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN ANSCHLUSSES MUSS DER AUTORISIERTE TECHNIKER (ELEKTRIKER) EINE ERKLÄRUNG AUSSTELLEN, DIE DIE DURCHGANGSPRÜFUNG DES POTENTIALAUSGLEICHS BESCHEINIGT.**

**DER APPARAT MUSS MITTELS EINES FEHLERSTROMSCHUTZSCHALTERS (RCD) MIT EINEM MINIMALEN AUSLÖSENENNSTROM VON HÖCHSTENS 30 MA ANGESCHLOSSEN SEIN.**

## KLEMMENBRETT

Das Klemmenbrett befindet sich außen an der Rückseite des Backofens.



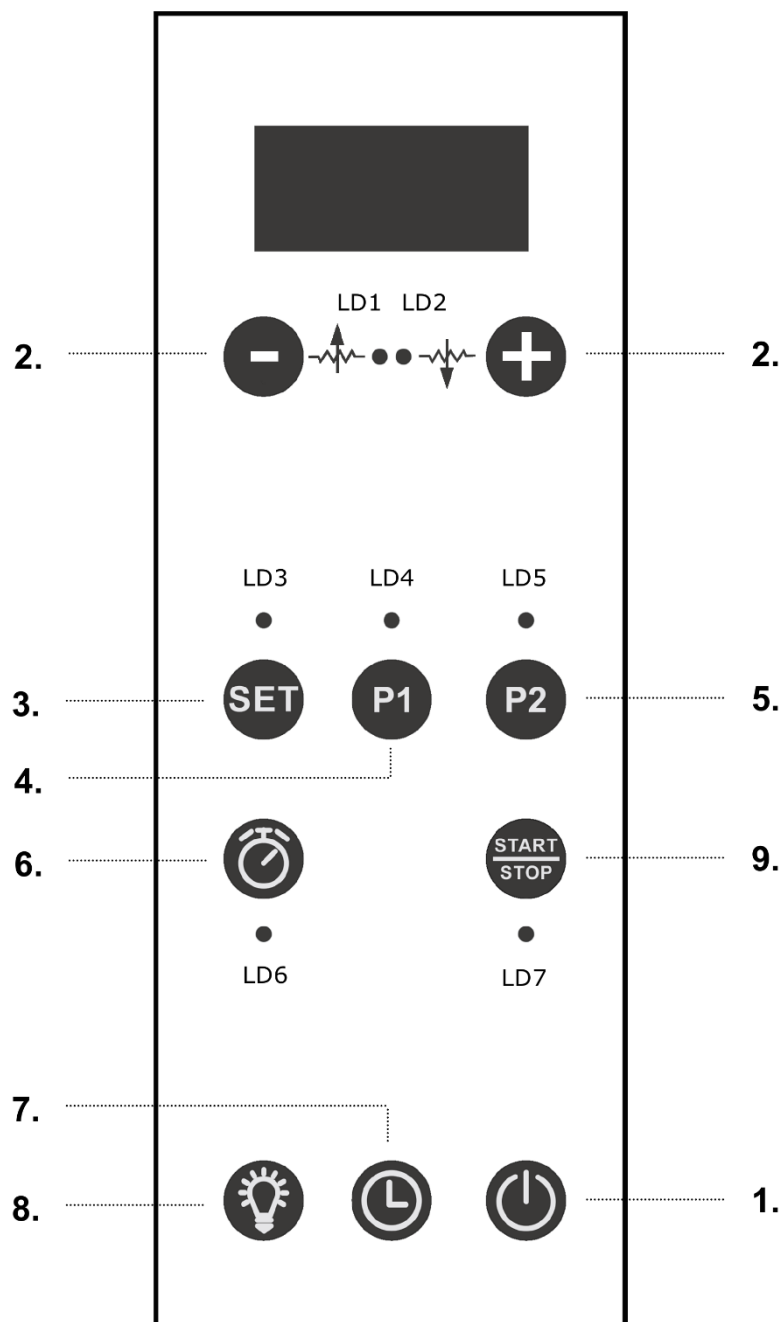
| Art des Ofens                                     | Anzahl der Kabel | Abschnitt (mm <sup>2</sup> ) |
|---|------------------|------------------------------|
| Einphasig, eine Kammer                            | 3                | 4                            |
| Einphasig, zwei Kammern und Versionen 9 einphasig | 3                | 6                            |
| Dreiphasen-Einkammer und Zweikammer               | 5                | 4                            |
| Dreiphasig ab Version 9                           | 5                | 6                            |

## POTENTIALAUSGLEICH

Der Apparat muss in ein Potentialausgleichssystem integriert werden. Die Anschlussklemme befindet sich in der Nähe des Versorgungsklemmenbretts des Backofens. Das Potentialausgleichskabel muss einen Querschnitt von mindestens 10 mm<sup>2</sup> aufweisen.

# VERWENDUNG UND BETRIEB

## BEDIENFELD



| BEZ. | BESCHREIBUNG       | FUNKTION  |
|------|--------------------|---|
| 1    | "EIN/AUS"          | Drücken, um den Ofen ein- oder auszuschalten.               |
| 2    | "- / +"            | Drücken, um die Anzeigewerte zu erhöhen oder zu verringern  |
| 3    | "SET"              | Drücken, um die Einstellungen anzupassen.                   |
| 4    | "P1" Programm eins | Drücken, um Programm Nummer 1 zu wählen.                    |
| 5    | "P2" Programm zwei | Drücken, um Programm Nummer 2 zu wählen.                    |
| 6    | TIMER/COUNTDOWN    | Drücken, um den Timer einzustellen.                         |
| 7    | VERZÖGERTER START  | Drücken, um den verzögerten Start einzustellen.             |
| 8    | INNENLEUCHTE       | Drücken, um das Licht in der Kammer ein- oder auszuschalten |
| 9    | START/STOPP        | Drücken, um eine Funktion zu starten oder zu stoppen.       |

---

**SET:**

Bei kurzem Druck leuchtet LD3 konstant, LD1 und die Anzeige blinken (Einstellung SOLLWERT OBEN). Bei zweimaligem kurzem Drücken hintereinander leuchtet LD3 konstant, LD2 und die Anzeige blinken (Einstellung SOLLWERT UNTEN).

Die -/+ Tasten verwenden, um die gewünschte Temperatur zu wählen.

4 Sekunden lang gedrückt halten oder 4 Sekunden warten, ohne eine Taste zu drücken, um zu speichern.

**P1:**

Wird LD4 3 Sekunden lang gedrückt gehalten, blinken LD1 und die Anzeige (Einstellung des Sollwerts oben für P1). Beim zweiten aufeinanderfolgenden Drücken von P1 schaltet sich LD1 ab, LD4, LD2 und die Anzeige blinken (Einstellung Sollwert unten für P1). P1 4 Sekunden lang gedrückt halten oder 4 Sekunden warten, ohne eine Taste zu drücken, um zu speichern.

LD4 bleibt permanent eingeschaltet, um den Programmbetrieb P1 anzuzeigen.

**P2:**

Wird LD5 3 Sekunden lang gedrückt gehalten, blinken , LD1 und die Anzeige (Einstellung des Sollwerts oben für P2). Beim zweiten aufeinanderfolgenden Drücken von P2 schaltet sich LD1 ab, LD5, LD2 und die Anzeige blinken (Einstellung Sollwert unten für P2). P2 4 Sekunden lang gedrückt halten oder 4 Sekunden warten, ohne eine Taste zu drücken, um zu speichern. LD5 bleibt permanent eingeschaltet, um den Programmbetrieb P2 anzuzeigen.

ANMERKUNGEN: Wenn der Benutzer P1 drückt, schaltet sich LD4 sofort ein und leuchtet kontinuierlich, die zuvor eingestellten Werte von P1 werden geladen. Wenn der Benutzer P2 drückt, schaltet sich LD5 sofort ein und leuchtet kontinuierlich, die zuvor eingestellten Werte von P2 werden geladen. Wenn der Benutzer SET drückt, während P1 oder P2 verwendet werden, schalten sich LD4 und LD5 aus, LD3 blinkt und die Werte für oben und unten können nach Belieben geändert werden.

SET 4 Sekunden lang gedrückt halten oder warten, um zu speichern. LD3 bleibt permanent eingeschaltet, um den „MANUELLEN“ Betrieb anzuzeigen.

**TIMER/COUNTDOWN:**

Wenn die Taste 3 Sekunden lang gedrückt wird, blinken LD6 und die Anzeige. Der Countdown-Wert kann mit den Tasten "auf/ab" eingestellt werden. Um die Zählung zu aktivieren, START/STOPP drücken. Durch Drücken der START/STOPP-Taste wird jederzeit die zuvor eingestellte Zählung gestartet. Am Ende der Zählung ertönt der Summer und LD6 blinkt 10 Sekunden lang oder so lange, bis die START/STOPP-Taste gedrückt wird.

**VERZÖGERTER START:**

Wenn 3 Sekunden lang IM AUS-ZUSTAND der Platine gedrückt wird, blinkt die Anzeige. Mit den Tasten "auf/ab" kann die Einschaltzeit um bis zu 99 Stunden und 50 Minuten verzögert werden. Nach 5 Sekunden ohne Änderungen werden die Einstellungen für den verzögerten Start verlassen und der Countdown beginnt beim nächsten Einschalten. Während der Zählphase blinken die LEDs LD1, LD2 im Sekundenabstand. Nach Ablauf der Zeit geht der Ofen auf die Werte im Programm P2 in den EIN-Zustand über (empfohlen bei Nicht-Vollbetrieb des Ofens). Sobald der verzögerte Start gestartet ist, kann er durch Drücken der Taste AUS zurückgesetzt werden. Im Falle eines Stromausfalls während der verzögerten Startphase wird sie bei Wiederherstellung der Stromversorgung wiederhergestellt.

Durch Drücken der EIN/AUS-Taste kehrt das Gerät in den AUS-Zustand zurück und der VERZÖGERTE START WIRD ABGEBROCHEN.

ANMERKUNGEN: Für den TIMER/COUNTDOWN-Modus beträgt der Zuwachs des Timers 10 Sekunden (0,1= 10 Sekunden; 1,0= 1 Minute)

Für den Modus VERZÖGERTER START beträgt der Zuwachs des Timers 10 Minuten (0,1= 10 Minuten; 1,0= 1 Stunde)

**-/+:**

Standardmäßig zeigt das Display die Temperatur der oberen Widerstände an; wird die "-" oder "+" Taste gedrückt, wird die Temperatur der unteren Widerstände angezeigt.



## BETRIEB DER STEUEREINHEIT

| EMPFOHLENE ARBEITSEINSTELLUNGEN (°C) |     |     |
|--------------------------------------|-----|-----|
|                                      | P1  | P2  |
| Widerstand oben                      | 320 | 300 |
| Widerstand unten                     | 300 | 270 |

Programm Nummer eins (P1) ist für den unterbrochenen Gebrauch bestimmt.  
Programm Nummer eins (P2) ist für den kontinuierlichen Gebrauch bestimmt.

## MELDUNGEN UND ALARME

Alle Alarme werden von einem Summton begleitet (ein drei Sekunden langer Piepton alle zehn Sekunden).  
Der Summer kann durch Drücken einer beliebigen Taste stumm gestellt werden.

### ALARM SONDE OBEN

Der Alarm tritt im Falle eines Fehlers in der oberen Sonde auf. Auf dem Display erscheint die Bezeichnung "Err1", der Summer ertönt alle zehn Sekunden drei Sekunden lang. Der Ausgang Heizung oben wird deaktiviert.

### ALARM SONDE UNTEN

Der Alarm tritt im Falle eines Fehlers in der unteren Sonde auf. Auf dem Display erscheint die Bezeichnung "Err2", der Summer ertönt alle zehn Sekunden drei Sekunden lang. Der Ausgang Heizung unten wird deaktiviert.

### HOHE TEMPERATUR PLATINE

Der Alarm hohe Temperatur Platine tritt auf, wenn die Sonde der Platine eine hohe Temperatur feststellt. Die Anzeige blinkt und zeigt "All" als Voralarm an, die Platine arbeitet jedoch normal weiter.  
Wenn die Platinentemperatur nach dem Voralarm ansteigt, erscheint auf dem Display die Bezeichnung "ntc", in diesem Fall werden alle Ausgänge deaktiviert.

## ERSTINBETRIEBNAHME

Vor Einschalten des Backofens die Schutzfolie entfernen; dabei möglichst keine spitzen Gegenstände benutzen, die die Oberflächen beschädigen können.



**UNGEACHTET DER THERMISCHEN LEISTUNGEN, DIE DER BACKOFEN BIETET, SOLLTE DIE ZULÄSSIGE, MIT DEM TEMPERATURREGLER WÄHLBARE HÖCHSTTEMPERATUR AUS SICHERHEITSGRÜNDEN 450°C BETRAGEN.**

**DIE INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS DARF ERST NACH ABGESCHLOSSENER INSTALLATION UND AUSSTELLUNG DER KONFORMITÄTSERKLÄRUNG FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS DURCH DEN AUTORISIERTEN TECHNIKER VORGENOMMEN WERDEN.**

Bei der Erstinbetriebnahme wie folgt vorgehen:

1. Reinigen Sie die Backofenfront mit einem weichen, trockenen Tuch, um eventuelle Rückstände zu entfernen;
2. Den Stecker des Stromkabels an die Steckdose anschließen;
3. Den Schalter der Widerstände auf die Pos."I" stellen;
4. Den Betrieb der Widerstände aktivieren, dazu die Temperaturregler auf eine Temperatur von 150°C einstellen;
5. Den Backofen für etwa 1 h laufen lassen;
6. Den Betrieb der Widerstände deaktivieren, dazu die Temperaturregler (Ref.2) auf die Pos."0" stellen; die zugehörigen Kontrollleuchten gehen aus;
7. Die Backofentür für etwa 15 Min. öffnen, um eventuelle Dämpfe und Gerüche austreten zu lassen;
8. Die Tür wieder schließen und den unter Punkt 4) beschriebenen Vorgang wiederholen; diesmal die Temperaturregler (Ref.2) entsprechend der Angaben auf dem Drehknopf auf eine Temperatur von 400°C stellen.
9. Den Backofen für etwa 1 h laufen lassen;
10. Den Betrieb der Widerstände deaktivieren, dazu die Temperaturregler auf die Pos. "0" stellen; die zugehörigen Kontrollleuchten gehen aus;
11. Den Backofen ausschalten.

## EINSCHALTEN DES OFENS

1. Den Stecker des Stromkabels an die Steckdose anschließen;
2. Den Schalter der Widerstände auf die Pos. "I" stellen;
3. Den Betrieb der Widerstände aktivieren;
4. Wenn der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, welche auf dem Thermometer ablesbar ist, können die zu backenden Pizzen in den Backofen gegeben werden;
5. Die Ofentür manuell mit den dafür vorgesehenen Griffen öffnen;
6. Um den Innenraum des Backofens zu beleuchten den Schalter der Backofenlampe drücken;
7. Die zu backende(n) Pizza/Pizzen mithilfe geeigneter Utensilien in den Backofen geben. Es ist wichtig, die Tür dabei nicht zu lange geöffnet zu lassen, da die austretende Hitze die Backofentemperatur absenkt;
8. Die Tür wieder schließen und den Garvorgang über das Sichtfenster kontrollieren;
9. Die Gartemperatur der Pizza variiert je nachdem, ob sie direkt auf die Steinbackfläche oder auf ein Backblech gegeben wird. Im ersten Fall empfehlen wir, die Unterhitze auf 280°C und die Oberhitze auf 320°C einzustellen; im zweiten Fall hingegen die Unterhitze auf 320°C und die Oberhitze auf 280°C;
10. Nach dem Garen die Pizza herausnehmen

## AUSSCHALTEN DES OFENS

Den Ofen ausschalten, dazu die Schalter, die die Widerstände aktivieren, sowie die Temperaturregler auf die Pos. "0" stellen.

## INSTANDHALTUNG



**VOR DER DURCHFÜHRUNG JEDLICHER INSTANDHALTUNGSARBEITEN MUSS DER STECKER DES BACKOFENS AUS DER NETZSTECKDOSE GEZOGEN WERDEN.**

## REINIGUNG

Die Reinigung muss am Ende eines jeden Gebrauchs unter Beachtung der Hygienevorschriften und des Schutzes der Funktionstüchtigkeit des Backofens durchgeführt werden.

**Reinigung der Steinbackfläche:** diese Arbeit muss bei heißem Ofen erledigt werden.

Wenn der Ofen eine Temperatur von etwa 350°C erreicht hat, schalten Sie ihn aus, öffnen Sie die Tür und reinigen Sie die Fläche mithilfe einer Bürste mit Borsten aus Pflanzenfasern oder weichem Metall und einem langen Stiel, um die Berührung der heißen Teile zu vermeiden.

**Äußere Reinigung des Backofens:** (Edelstahloberfläche, Sichtfenster und Bedienfelder): diese Arbeit muss bei kaltem Ofen erledigt werden.



**WIR EMPFEHLEN DEM BEDIENUNGSPERSONAL, ENTSPRECHENDE SCHUTZHANDSCHUHE UND KLEIDUNG ZU TRAGEN, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.**

**FÜR DIE REINIGUNG DÜRFEN NICHT BENUTZT WERDEN: STRALHWASSER, SCHLEIFMITTEL, ÄTZENDE SUBSTANZEN UND ALLES ANDERE, DAS DIE KOMPONENTEN BESCHÄDIGEN BZW. DIE SICHERHEIT IM ALLGEMEINEN UND VOR ALLEM DIE HYGIENISCHEN BEDINGUNGEN BEEINTRÄCHTIGEN KANN.**

Wenden Sie sich für jeden außerordentlichen Wartungseingriff, jede Reparatur und/oder den Ersatz von Komponenten ausschließlich an den autorisierten Händler, bei dem Sie den Backofen gekauft haben, bzw. an einen autorisierten Techniker, der die technischen und beruflichen Anforderungen erfüllt, die von den geltenden Bestimmungen gefordert werden.

## VERSCHROTTUNG

### ALLGEMEINE HINWEISE

Halten Sie sich bei der Verschrottung des Backofens unbedingt an die Vorschriften der geltenden Richtlinien. Zerlegen Sie den Backofen und sortieren Sie die einzelnen Teile nach Materialart (Kunststoff, Kupfer, Eisen, etc.).

---

# РУССО

|  |           |
|--|-----------|
| <b>ПЕРВОКУРСНИК</b> .....                    | <b>20</b> |
| СЕРИЙНАЯ ЭТИКЕТКА .....                      | 20        |
| <b>ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ</b> .....                | <b>20</b> |
| НАЗНАЧЕНИЕ ИНСТРУКЦИИ .....                  | 20        |
| ПЕЧЬ В ВЫКЛЮЧЕННОМ РЕЖИМЕ .....              | 20        |
| ГАРАНТИЯ .....                               | 20        |
| НАЗНАЧЕНИЕ ПЕЧЕЙ .....                       | 21        |
| ОГРАНИЧЕНИЯ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ .....           | 21        |
| <b>УСТАНОВКА</b> .....                       | <b>21</b> |
| ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ .....            | 21        |
| ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ .....            | 21        |
| КЛЕММНАЯ КОРОБКА .....                       | 22        |
| ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО .....           | 22        |
| <b>ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ПРИНЦИП РАБОТЫ</b> .....   | <b>23</b> |
| ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....                      | 23        |
| ПРИНЦИП РАБОТЫ БЛОКА УПРАВЛЕНИЯ .....        | 25        |
| СИГНАЛЫ И АВАРИЙНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ .....     | 25        |
| ПЕРВЫЙ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ .....             | 25        |
| ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ .....                         | 26        |
| ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ .....                        | 26        |
| <b>ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД</b> ..... | <b>26</b> |
| ОЧИСТКА .....                                | 26        |
| <b>УТИЛИЗАЦИЯ</b> .....                      | <b>26</b> |
| ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ .....                     | 26        |

# ПЕРВОКУРСНИК

## СЕРИЙНАЯ ЭТИКЕТКА

Серийный номер представляет собой этикетку серого цвета, которая крепится на тыльную сторону печи.

На этикетку методом шелкографии разборчиво нанесены следующие данные:

- Название производителя;
- Маркировка CE;
- Модель;
- Электрическая мощность (kW/A = кВт/А);
- «Made in Italy» («Сделано в Италии»)
- Серийный номер;
- Электрическое напряжение и частота тока (Volt/Hz = Вольт/Гц);
- Год выпуска;
- Вес печи;

## ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

### НАЗНАЧЕНИЕ ИНСТРУКЦИИ

- Перед эксплуатацией печи необходимо внимательно прочитать настоящую Инструкцию и усвоить все ее положения.
- Настоящая инструкция должна всегда находиться в распоряжении авторизованного персонала и храниться на рабочем месте рядом с печью.
- Производитель не несет ответственности за причинение ущерба персоналу или имуществу, возникшее в результате несоблюдения правил, изложенных в настоящей Инструкции.
- Настоящая инструкция является неотъемлемой частью комплекта поставки печи и должна храниться до окончания срока эксплуатации и момента утилизации печи.
- Авторизованный персонал имеет право выполнять только тот объем работ, который входит в его компетенцию.

### ПЕЧЬ В ВЫКЛЮЧЕННОМ РЕЖИМЕ

Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию и/или регулировке печь необходимо обесточить, вытащив штепсельную вилку из розетки электропитания, и убедиться, что печь действительно выключена и охлаждена до комнатной температуры.

### ГАРАНТИЯ

Срок действия гарантии составляет двенадцать месяцев и начинается с даты, указанной в товарном чеке, выданном во время приобретения товара.

В течение данного периода проводится бесплатная замена, только на условиях франко-предприятие производителя, компонентов, в которых, по установленным причинам, обнаружены производственные дефекты, за исключением электрических компонентов и деталей, подверженных износу.

Из гарантии исключаются расходы на отправку и оплату работы персонала.

Гарантия недействительна в случаях, когда установлено, что понесенный ущерб связан с: транспортировкой, неправильным или недостаточным техобслуживанием, неопытностью операторов, нарушением целостности, ремонта, выполненного неуполномоченным персоналом, несоблюдением инструкций.

Исключаются любые компенсации со стороны производителя за прямой или не прямой ущерб, понесенный в результате простоя машины, связанного с: аварией, ожиданием ремонта и с любым физическим отсутствием аппаратуры.



**ПРОВЕДЕНИЕ НЕСАНКЦИОНИРОВАННЫХ МАНИПУЛЯЦИЙ И/ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕОРИГИНАЛЬНЫХ ДЕТАЛЕЙ ВЕДЕТ К АННУЛИРОВАНИЮ ГАРАНТИИ И ОСВОБОЖДАЕТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ОТ ЛЮБОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ.**

## НАЗНАЧЕНИЕ ПЕЧЕЙ

Печь сконструирована и произведена исключительно для следующих целей:

- ПРЕДПОЛАГАЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: ВЫПЕЧКА ПИЦЦЫ, ЗАПЕКАНИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ В ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЯХ И/ИЛИ ТЕРТОМ СЫРЕ, РАЗОГРЕВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ФОРМАХ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.
- ПЕЧЬ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО АВТОРИЗОВАННЫМИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯМИ (ОПЕРАТОРАМИ).
- ДАННЫЙ АППАРАТ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ДЕТЬМИ И ЛИЦАМИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, ТАКТИЛЬНЫМИ И УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ, ЛИБО С НЕДОСТАТОЧНЫМ ОПЫТОМ И ЗНАНИЯМИ, ЕСЛИ ОНИ НЕ НАХОДЯТСЯ ПОД КОНТРОЛЕМ ИЛИ НЕ ПРОИНСТРУКТИРОВАНЫ ЛИЦОМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.
- НЕОБХОДИМО СЛЕДИТЬ ЗА ДЕТЬМИ И НЕ ДОПУСКАТЬ ИХ ИГРЫ С АППАРАТОМ.

## ОГРАНИЧЕНИЯ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Печь сконструирована и произведена исключительно для целей, указанных в. Таким образом, любой иной тип использования категорически запрещен во избежание травмирования авторизованных операторов и повреждения самой печи.

## УСТАНОВКА

### ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Место установки печи должно отвечать следующим условиям:

- Сухая площадка
- Источники воды на безопасном расстоянии
- Вентиляция и освещение площадки, отвечающие действующим требованиям гигиены и безопасности.



**НЕ СЛЕДУЕТ УСТАНАВЛИВАТЬ ПЕЧЬ В НЕПОСРЕДСТВЕННОЙ БЛИЗОСТИ ОТ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ МАТЕРИАЛОВ (ДЕРЕВЯННЫХ И ПЛАСТИКОВЫХ ПАНЕЛЕЙ, ЕМКостей С ГОРЮЧИМИ ЖИДКОСТЯМИ, ГАЗОМ И Т.Д.). НЕ ДОПУСКАЙТЕ КОНТАКТА ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ ПРЕДМЕТОВ С ГОРЯЧИМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ ПЕЧИ. ОБЕСПЕЧЬТЕ НАДЕЖНУЮ ПОЖАРОБЕЗОПАСНОСТЬ. ПО ПЕРИМЕТРУ ПЕЧИ ОСТАВЬТЕ НЕ МЕНЕЕ 30 СМ СВОБОДНОГО ПРОСТРАНСТВА**

Убедитесь, что характеристики системы электропитания в месте установки соответствуют показателям, нанесенным на табличку с техническими данными и представленным в разделах и технических характеристик. Характеристики электрической розетки должны соответствовать техническим данным вилки силового шнура.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ



**ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ СЛЕДУЕТ ПРОИЗВОДИТЬ ТОЛЬКО СИЛАМИ АВТОРИЗОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО СПЕЦИАЛИСТА (ЭЛЕКТРИКА), ЧЬИ ТЕХНИЧЕСКИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НАВЫКИ СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ ДЕЙСТВУЮЩИХ В СТРАНЕ УСТАНОВКИ РЕГУЛИРУЮЩИХ НОРМ. ПО ОКОНЧАНИЮ РАБОТ ТАКОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ СПЕЦИАЛИСТ ОБЯЗАН ВЫДАТЬ ДЕКЛАРАЦИЮ СООТВЕТСТВИЯ.**

**В СООТВЕТСТВИИ С МЕСТНЫМИ И НАЦИОНАЛЬНЫМИ РЕГУЛИРУЮЩИМИ НОРМАМИ В ЛИНИЮ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ НЕОБХОДИМО ВРЕЗАТЬ УСТРОЙСТВО БЕЗОПАСНОСТИ В ВИДЕ ДИФФЕРЕНЦИАЛЬНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ/ПРЕРЫВАТЕЛЯ ЦЕПИ, СВЯЗАННОГО С УСТАНОВКОЙ ОБЩЕЙ СИСТЕМЫ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.**

Для соединения аппарата с электрической сетью проделайте нижеследующие операции:

1. подключите провода к клеммам L1—L2—L3—N —  $\perp$  силового шнура типа H07RNF 3G X "x" мм со снятием экранирующей оболочки с помощью линейки;
2. соедините другой конец шнура и вилку, разберитесь с полярностью и контактами с учётом цвета изоляции проводов (различие между фазой и нейтралью должно быть очевидным);
3. для подключения печи к однофазной сети напряжением 230 В достаточно соединить клеммы L1-L2-L3 мостом с помощью специальных пластин, находящихся в клеммной коробке.

|         |             |
|---------|-------------|
| L1      | Клемма N. 1 |
| L2      | Клемма N. 2 |
| L3      | Клемма N. 3 |
| N       | Клемма N. 5 |
| $\perp$ | Клемма N. 6 |

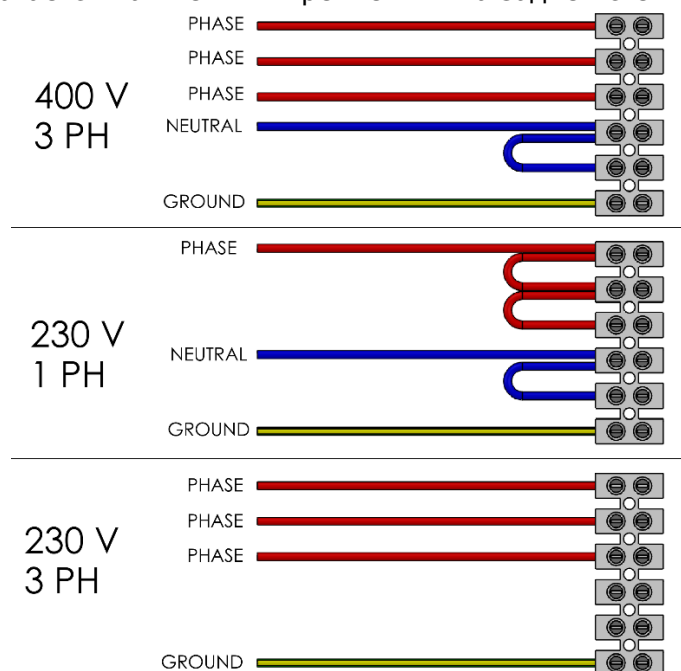


**ПО ЗАВЕРШЕНИЮ РАБОТ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОМУ ПОДКЛЮЧЕНИЮ АППАРАТА АВТОРИЗОВАННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ СПЕЦИАЛИСТ (ЭЛЕКТРИК) ОБЯЗАН ВЫДАТЬ ДЕКЛАРАЦИЮ С ПОДТВЕРЖДЕНИЕМ ЦЕЛОСТНОСТИ ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОГО ЗАЩИТНОГО КОНТУРА.**

**ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ АППАРАТА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЧЕРЕЗ УСТРОЙСТВО ЗАЩИТНОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ (УЗО), НАСТРОЕННОЕ НА НОМИНАЛЬНЫЙ ОСТАТОЧНЫЙ РАБОЧИЙ ТОК, НЕ ПРЕВЫШАЮЩИЙ 30 МА.**

## КЛЕММНАЯ КОРОБКА

Клеммная коробка располагается на внешних креплениях на задней стенке печи.



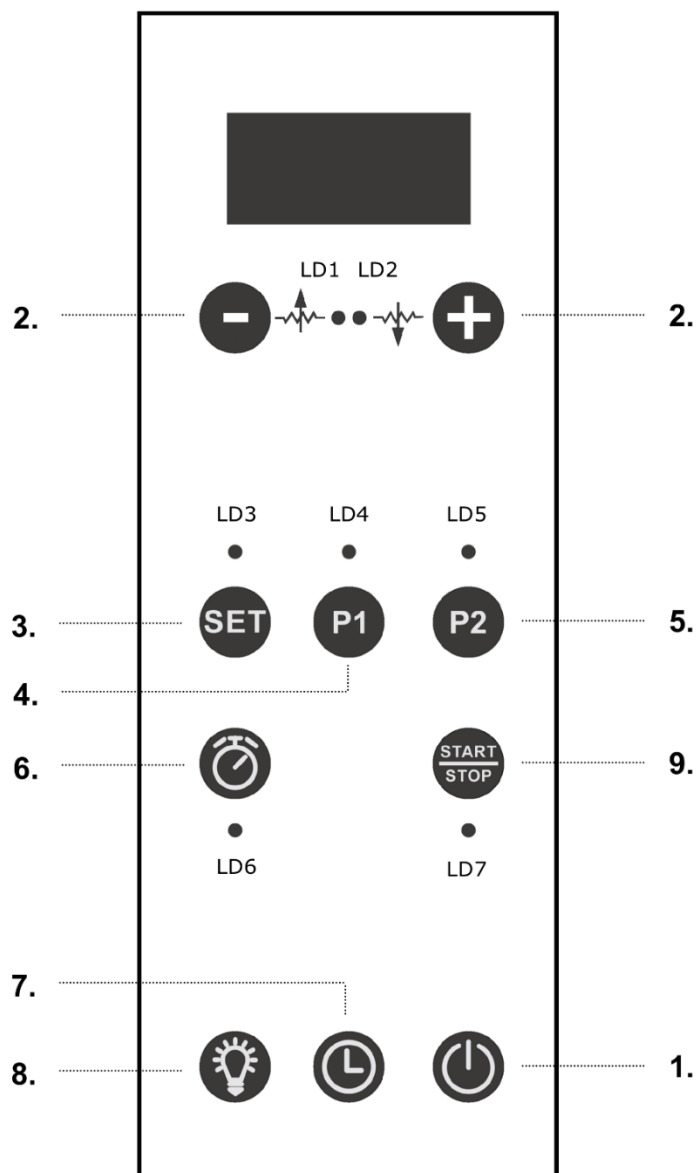
| Тип печи                                      | Н проводов | Сечение (mm <sup>2</sup> ) |
|---|------------|----------------------------|
| Однофазный, одна комната                      | 3          | 4                          |
| Однофазные двухкамерные и 9 однофазных версий | 3          | 6                          |
| Трёхфазный однокамерный и двухкамерный        | 5          | 4                          |
| Трёхфазный от версии 9 и выше                 | 5          | 6                          |

## ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО

Аппарат следует подключить через эквипотенциальное устройство. Соединительная клемма находится рядом с клеммной коробкой. Поперечное сечение соединительного провода должно составлять не менее 10 мм<sup>2</sup>.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ПРИНЦИП РАБОТЫ

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



| ПОЗ. | ОПИСАНИЕ             | ФУНКЦИЯ  |
|------|----------------------|--|
| 1    | ON/OFF               | Нажмите для включения или выключения печи.                           |
| 2    | ВВЕРХ/ВНИЗ           | Нажмите для увеличения или уменьшения значений на дисплее.           |
| 3    | SET                  | Нажмите для настройки данных.  |
| 4    | P1 программа один    | Нажмите для выбора программы номер 1.                                |
| 5    | P2 программа два     | Нажмите для выбора программы номер 2.                                |
| 6    | TIMER/COUNTDOWN      | Нажмите для установки таймера.                                       |
| 7    | ОТЛОЖЕННОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ | Нажмите для настройки отложенного включения                          |
| 8    | ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ | Нажмите для включения или выключения внутреннего освещения в камере. |
| 9    | START/STOP           | Нажмите для запуска или остановки функции.                           |

---

**SET:**

От одного нажатия LD3 загорится ровным светом, LD1 и дисплей мигают (регулировка SETPOINT СВОДА )

От двух кратковременных нажатий LD3 загорится ровным светом, LD2 и дисплей мигают (регулировка SETPOINT ОСНОВАНИЯ )

Удерживайте нажатой 4 секунды или подождите 4 секунды, не нажимая никаких кнопок, для сохранения в памяти.

**P1:**

Если удерживать в течение 3 секунд нажатым, LD4, LD1 и дисплей мигают (настройка set point свода для P1) ДИСПЛЕЙ СТАНОВИТСЯ ЗЕЛЕНОГО ЦВЕТА. При повторном нажатии P1 LD1 отключается, LD4, LD2 и дисплей мигают (настройка set point основания для P1). Удерживайте нажатым в течение 4 секунд P1 или подождите, не нажимая кнопок, в течение 4 секунд для сохранения в памяти. LD4 остается гореть ровным светом, указывая на работу в программе P1.

**P2:**

Если удерживать в течение 3 секунд нажатым, LD5, LD1 и дисплей мигают (настройка set point свода для P2) ДИСПЛЕЙ СТАНОВИТСЯ КРАСНОГО ЦВЕТА. При повторном нажатии P2 LD1 отключается, LD5, LD2 и дисплей мигают (настройка set point основания для P2). Удерживайте нажатым в течение 4 секунд P2 или подождите, не нажимая кнопок, в течение 4 секунд для сохранения в памяти. LD5 остается гореть ровным светом, указывая на работу в программе P2.

ПРИМЕЧАНИЯ: Если пользователь кратковременно нажмет P1, LD4 загорится ровным светом, загрузятся ранее заданные значения P1 и дисплей станет ЗЕЛЕНОГО цвета, указывая на использование настроек программы P1. Если пользователь кратковременно нажмет P2, LD5 загорится ровным светом, загрузятся ранее заданные значения P2 и дисплей станет КРАСНОГО цвета, указывая на использование настроек программы P2. Если пользователь нажмет SET во время работы P1 или P2, LD4 и LD5 погаснут, а LD3 будет мигать. По желанию можно изменить значения свода и основания. Удерживайте нажатым 4 секунды P2 или подождите, не нажимая никаких кнопок в течение 4 секунд, для сохранения в памяти. LD3 остается гореть, указывая на работу в режиме РУЧНОЙ .

**TIMER/COUNTDOWN:**

При нажатии в течение 3 секунд мигают LD6 и дисплей. С помощью кнопок "вверх/вниз" можно настроить значение обратного отсчета. Для начала отсчета нажмите START/STOP. Нажатие кнопки START/STOP в любой момент запускает ранее настроенный отсчет. После завершения отсчета раздается сигнал зуммера, а LD6 мигает 10 секунд или до нажатия кнопки START/STOP.

**ОТЛОЖЕННОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ:**

При 3-секундном нажатии IN STATO OFF платы дисплей мигает. С помощью кнопок "вверх/вниз" можно задать значение времени задержки при включении до 99 часов и 50 минут. Если в течение 5 секунд ничего не изменяется, осуществляется выход из настроек отложенного включения и начинается обратный отсчет до следующего включения. На этапе отсчета светодиоды LD1, LD2 мигают с частотой один раз в секунду. По истечении времени печь переходит в статус ON со значениями программы P2 (рекомендованы для работы не в режиме печи). После включения отложенного старта его можно сбросить нажатием кнопки OFF. При отсутствии питания на этапе отложенного включения такая функция восстанавливается вместе с восстановлением подачи питания .

От нажатия кнопки ON/OFF печь приводится в статус OFF, ОТЛОЖЕННОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ОТМЕНЯЕТСЯ.

ПРИМЕЧАНИЯ: Для режима TIMER/COUNTDOWN рост таймера равен 10 секундам (0.1= 10 секунд; 1.0= 1 минута )

Для режима ОТЛОЖЕННОГО ВКЛЮЧЕНИЯ рост таймера равен 10 минутам (0.1= 10 минут; 1.0= 1 час)

**ВВЕРХ/ВНИЗ:**

По умолчанию на дисплее выводится температура внутри камеры. При нажатии кнопки "вверх" или "вниз" выводится температура датчика основания.



## ПРИНЦИП РАБОТЫ БЛОКА УПРАВЛЕНИЯ

| РЕКОМЕНДОВАННЫЕ РАБОЧИЕ НАСТРОЙКИ (°C) |     |     |
|--|-----|-----|
|  | P1  | P2  |
| Нагревательный элемент свода           | 320 | 300 |
| Нагревательный элемент основания       | 300 | 270 |

Программа номер один (P1) предназначена для непостоянного применения.

Программа номер два (P2) предназначена для непрерывного применения.

## СИГНАЛЫ И АВАРИЙНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Все аварийные сигналы сопровождаются зуммером (сигнал продолжительностью 3 секунды через каждые 10 секунд). Зуммер можно отключить нажатием любой кнопки.

### АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ ДАТЧИКА СВОДА

Аварийный сигнал появляется при неисправности датчика свода. На дисплее выводится надпись "Err1", зуммер подает сигнал продолжительностью 3 секунды через каждые 10 секунд. Выход нагрева свода отключается.

### АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ ДАТЧИКА ОСНОВАНИЯ

Аварийный сигнал появляется при неисправности датчика основания. На дисплее выводится надпись "Err2", зуммер подает сигнал продолжительностью 3 секунды через каждые 10 секунд. Выход нагрева основания отключается.

### ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПЛАТЫ

Аварийный сигнал высокой температуры платы появляется, если датчик платы обнаружил высокую температуру. На дисплее выводится мигающая надпись "All" в качестве предварительного предупреждения, плата продолжает нормальную работу.

Если после предварительного предупреждения температура платы растет, на дисплее выводится надпись "ntc", в этом случае отключаются все выходы .

## ПЕРВЫЙ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Перед включением печи снимите защитную пленку. Не пользуйтесь инструментами, которые могут повредить поверхности.



**НЕСМОТЯ НА ТЕПЛОВЫЙ ПОТЕНЦИАЛ ПЕЧИ, В ЦЕЛЯХ БЕЗОПАСНОСТИ МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА, КОТОРУЮ МОЖНО ВЫБРАТЬ С ПОМОЩЬЮ ТЕРМОСТАТОВ, РАВНА 455°C.**

**ВВОД ПЕЧИ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ВОЗМОЖЕН ТОЛЬКО ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ УСТАНОВКИ И ВЫДАЧИ УПОЛНОМОЧЕННЫМИ ТЕХНИКАМИ ЗАЯВЛЕНИЯ О СООТВЕТСТВИИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ.**

Первый ввод в действие следует выполнять следующим образом:

1. Очистите переднюю панель печи мягкой сухой тканью для удаления возможных остатков;
2. Подключение штепсельную вилку шнура питания в розетку электрической сети;
3. Приведите выключатель печи ON/OFF в поз. ON ;
4. Задайте температуру печи 150°C с помощью нажатия и вращения кнопки, пока не загорятся контрольные светодиоды;
5. Оставьте печь в работе на 1 час;
6. Выключите печь путем перевода кнопки ON/OFF в поз. OFF;
7. Откройте дверцу печи на 15 мин, чтобы вывести возможные пары и запахи;
8. Закройте дверцу и повторите действие из, установив значение температуры в камере 300°C;
9. Оставьте печь в работе на 1 час;
10. Отключите работу нагревательных элементов с помощью кнопки ON/OFF в поз. OFF;

## ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

1. Вставьте штепсельную вилку питающего электрокабеля в розетку электропитания ;
2. Переверните выключатель нагревательных элементов в положение "I" ;;
3. После того, как печь нагреется до необходимой температуры настоящего параграфа, показания которой выводится на термометр, можно поставить пиццу в печь для выпекания;
4. Откройте дверцу печи при помощи соответствующих ручек;
5. Для освещения внутренней части камеры выпечки нажмите на выключатель лампочки печи;
6. Поставьте пиццу или пиццы для выпечки в духовку печи, пользуясь подходящими для этой цели приспособлениями. Очень важно не держать открытой дверцу слишком долго, так как выходящий из камеры выпечки горячий воздух снижает температуру печи ;
7. Снова закройте дверцу и проверяйте процесс выпечки через смотровое стекло;
8. Температура выпечки пиццы меняется в зависимости от того, каким образом пицца устанавливается в духовке: непосредственно на огнеупорный камень или в форму для выпечки. В первом случае рекомендуется установить температуру для пода на значение 280°C, а для свода на значение 320°C; во втором случае наоборот: 320°C для пода и 280°C для свода;
9. После приготовления удалите пиццу

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

После завершения эксплуатации печи выполните следующее:  
Выключите печь нажатием кнопки ON/OFF.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД



**ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ ПО ТЕКУЩЕМУ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ И/ИЛИ ПЕРЕД ПРОВЕДЕНИЕМ ВНЕПЛАНОВЫХ РАБОТ НЕОБХОДИМО В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ ВЫНУТЬ ВИЛКУ КАБЕЛЯ ПЕЧИ ИЗ РОЗЕТКИ ЛИНИИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.**

## ОЧИСТКА

Очистка должна производиться каждый раз, когда печь использовалась в соответствии все правила во избежание поломок печи и в целях соблюдения гигиенических требований.

**Чистка огнеупорной поверхности:** эта операция проводится только после нагревания печи.

Как только температура печи достигнет приблизительно 350°C необходимо выключить печь, открыть дверцу и очистить огнеупорную поверхность щеткой из растительных волокон. Щетка должна иметь длинную ручку, чтобы избежать контакта с горячими частями печи.

**Наружная чистка печи** (поверхностей из нержавеющей стали, осмотр стекла и панели управления): эта операция может проводиться при охлажденной печи.



**ОБУЧЕННЫЙ ПЕРСОНАЛ ДОЛЖЕН ОБЯЗАТЕЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЕРЧАТКИ И ЗАЩИТНУЮ СПЕЦОДЕЖДУ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ.**

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТРУИ ВОДЫ, АБРАЗИВНЫЕ ИЛИ КОРРОЗИВНЫЕ ПРЕДМЕТЫ И ВСЁ, ЧТО МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ КОМПОНЕНТЫ, НАВРЕДИТЬ БЕЗОПАСНОСТИ И МОЖЕТ БЫТЬ ОПАСНЫМ С ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ТОЧКИ ЗРЕНИЯ**

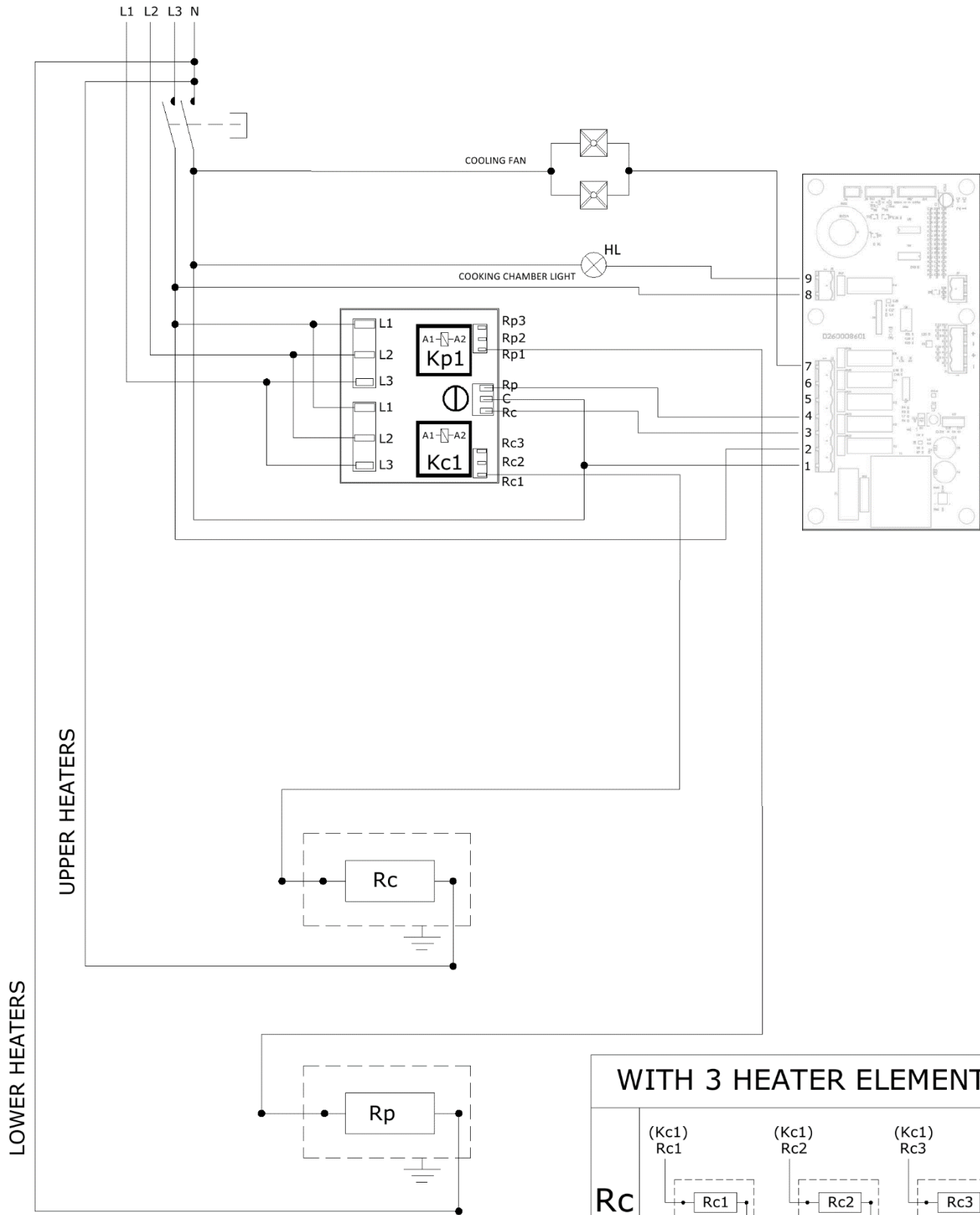
При необходимости проведения внеплановых работ, выполнении ремонта и/или замены деталей рекомендуется обращаться только к уполномоченному дилеру, у которого была приобретена печь и/или воспользоваться услугами уполномоченного специалиста, имеющего соответствующую профессиональную подготовку и квалификацию, отвечающую требованиям действующих нормативов

## УТИЛИЗАЦИЯ

### ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

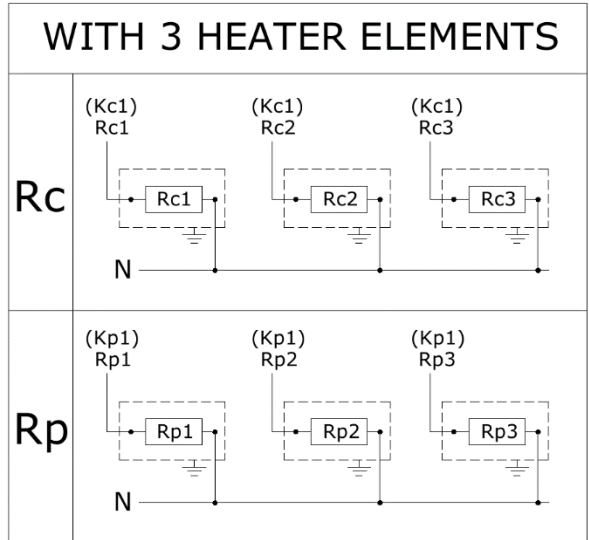
При окончательной утилизации печи необходимо обязательно выполнять требования действующих нормативных документов. Прежде всего, следует разделить различные части печи по типу использованных при ее изготовлении материалов (пластика, медь, железо и т.д.).

# WIRING DIAGRAMS

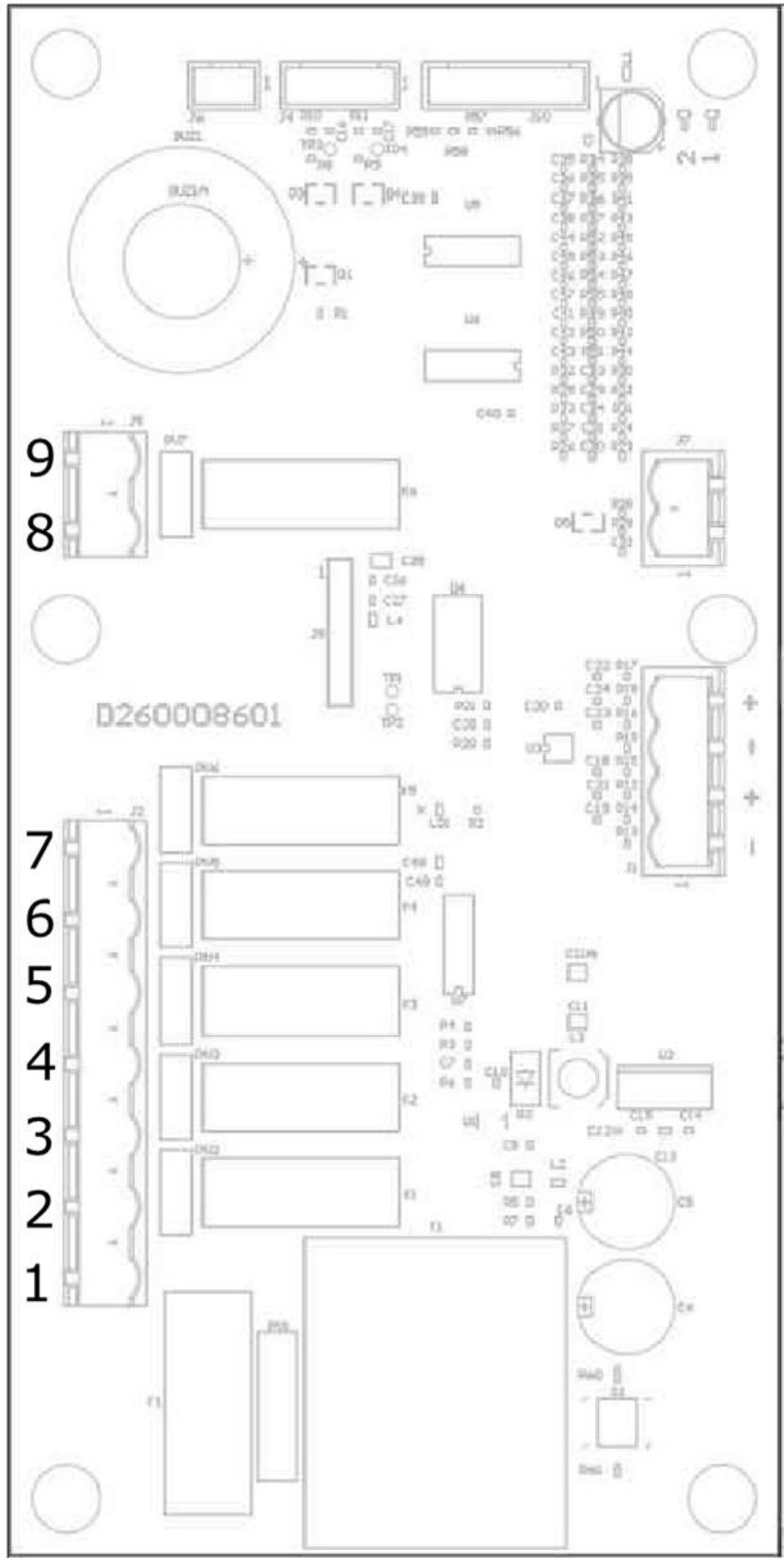


**LEGEND OF OVEN WIRING DIAGRAMS**

Kc : CONTACTOR (UPPER RESISTORS)  
 Kp : CONTACTOR (LOWER RESISTORS)  
 HL : INSIDE LAMP PILOT LIGHT  
 IL : SWITCH FOR THE INSIDE LAMP  
 Rc : UPPER HEATERS  
 Rp : LOWER HEATERS



LIGHT OUT  
LIGHT IN



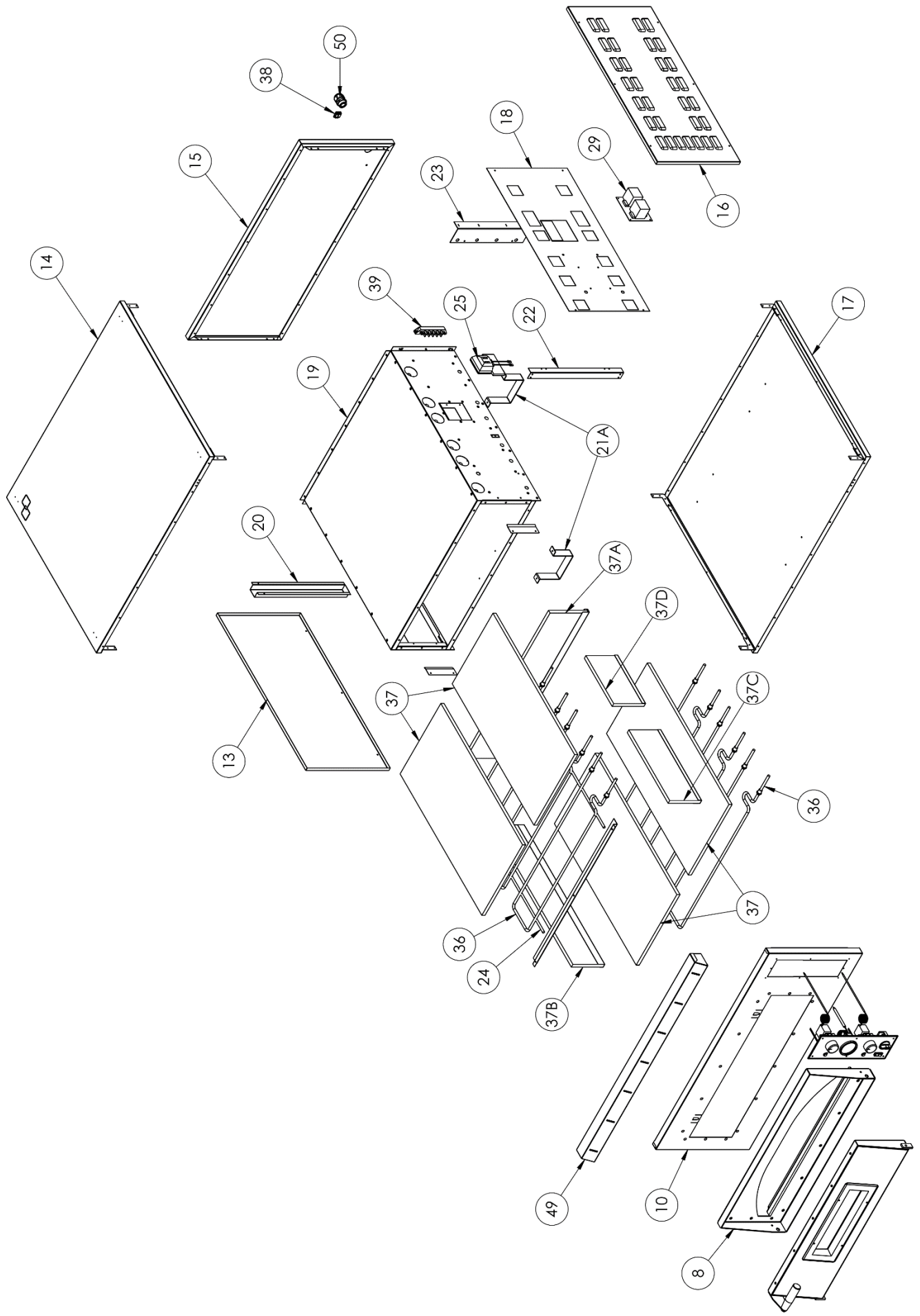
LOWER  
PROBE

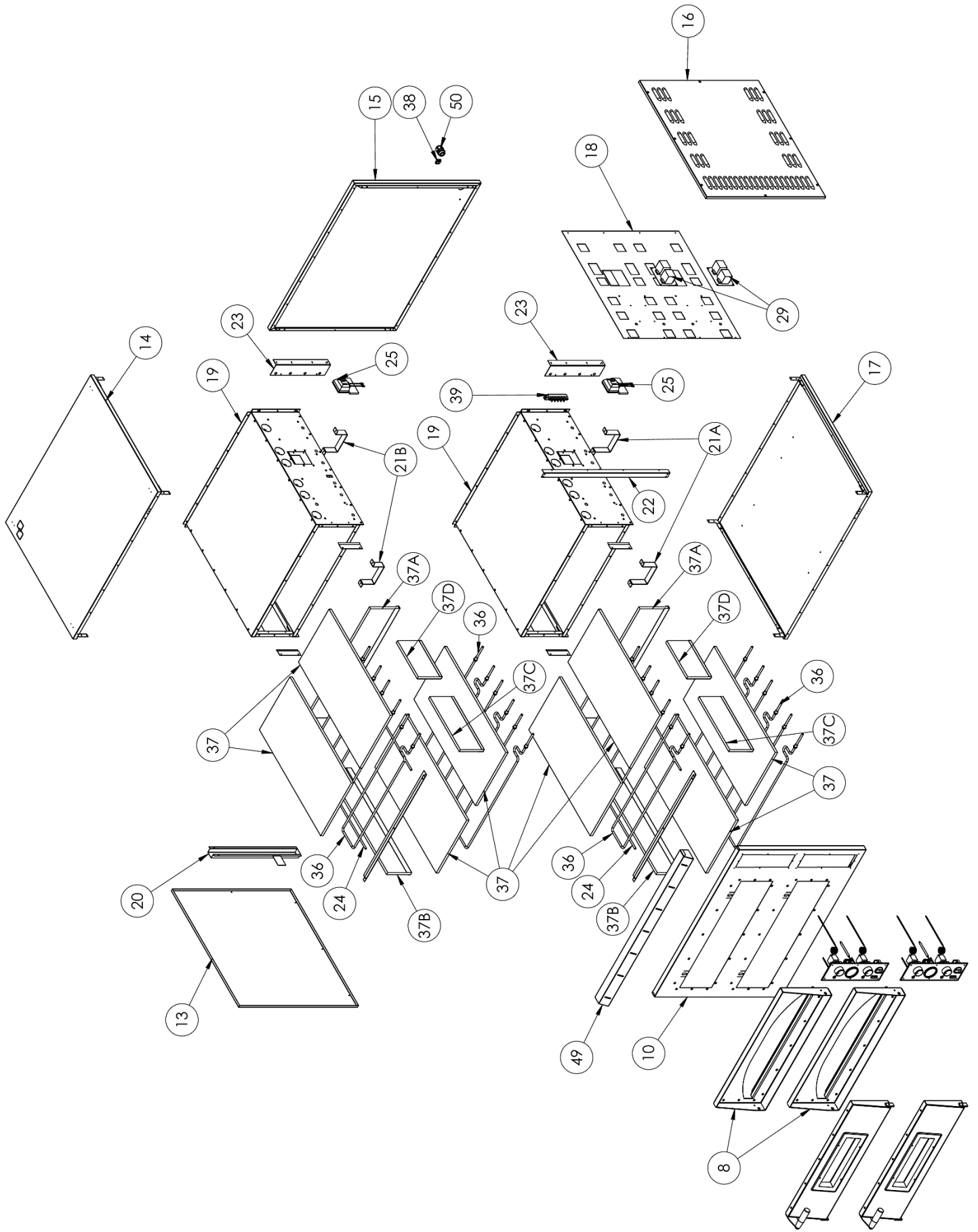
UPPER  
PROBE

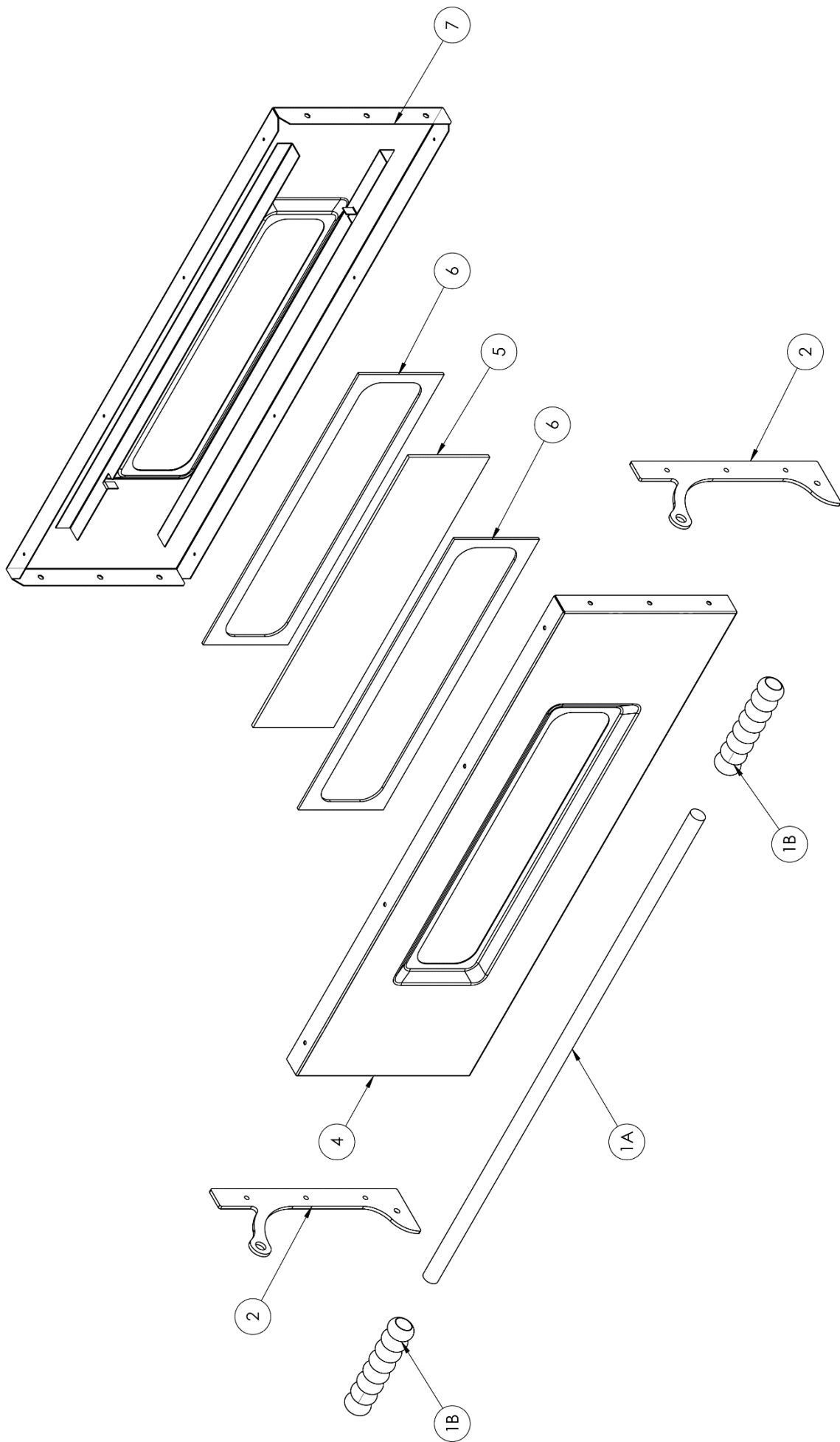
FAN  
EV VAPOR  
L.H.E  
U.H.E  
LIVE  
NEUTRAL

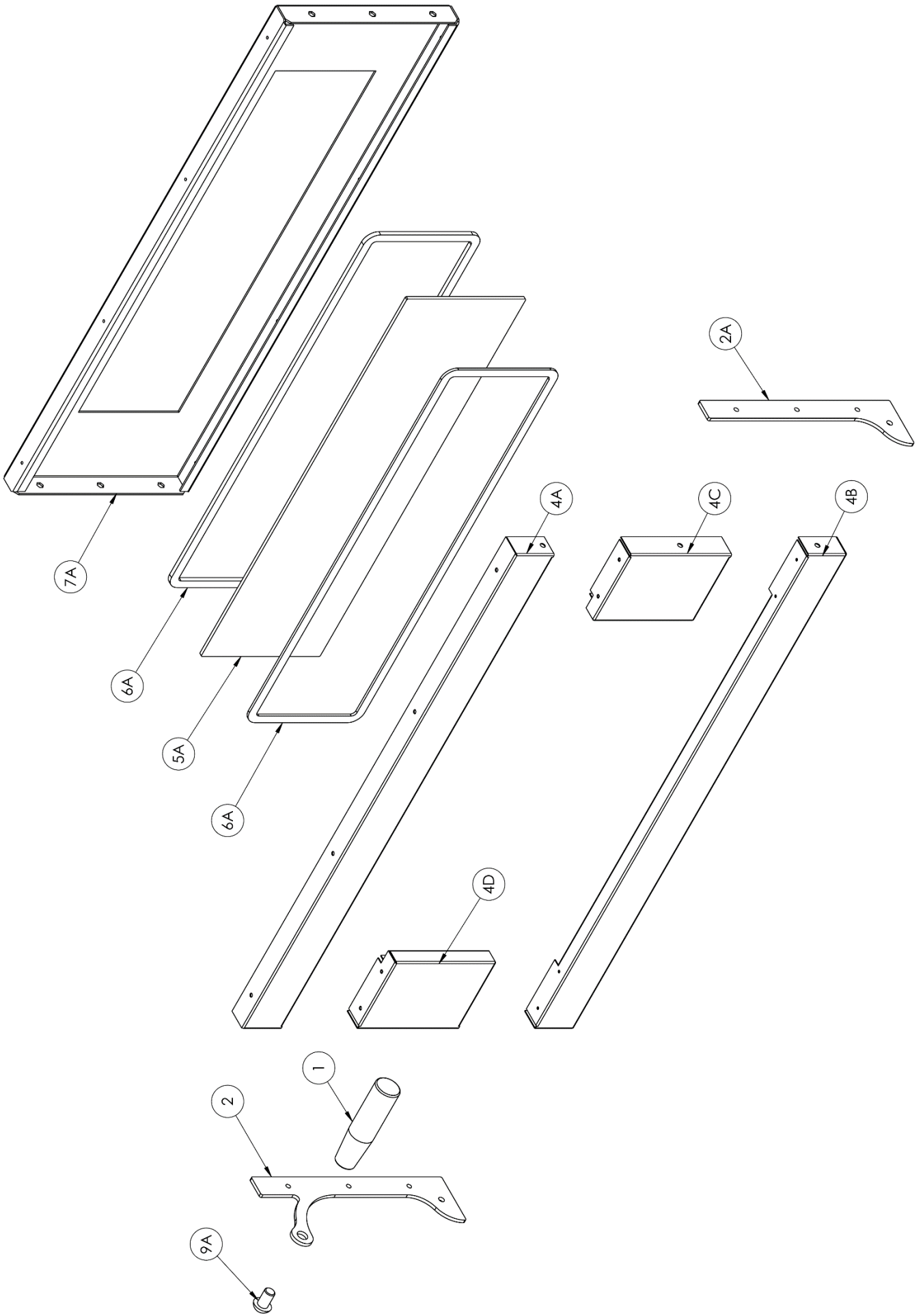
U.H.E.= upper heating elements  
L.H.E.= lower heating elements

# EXPLODED VIEW

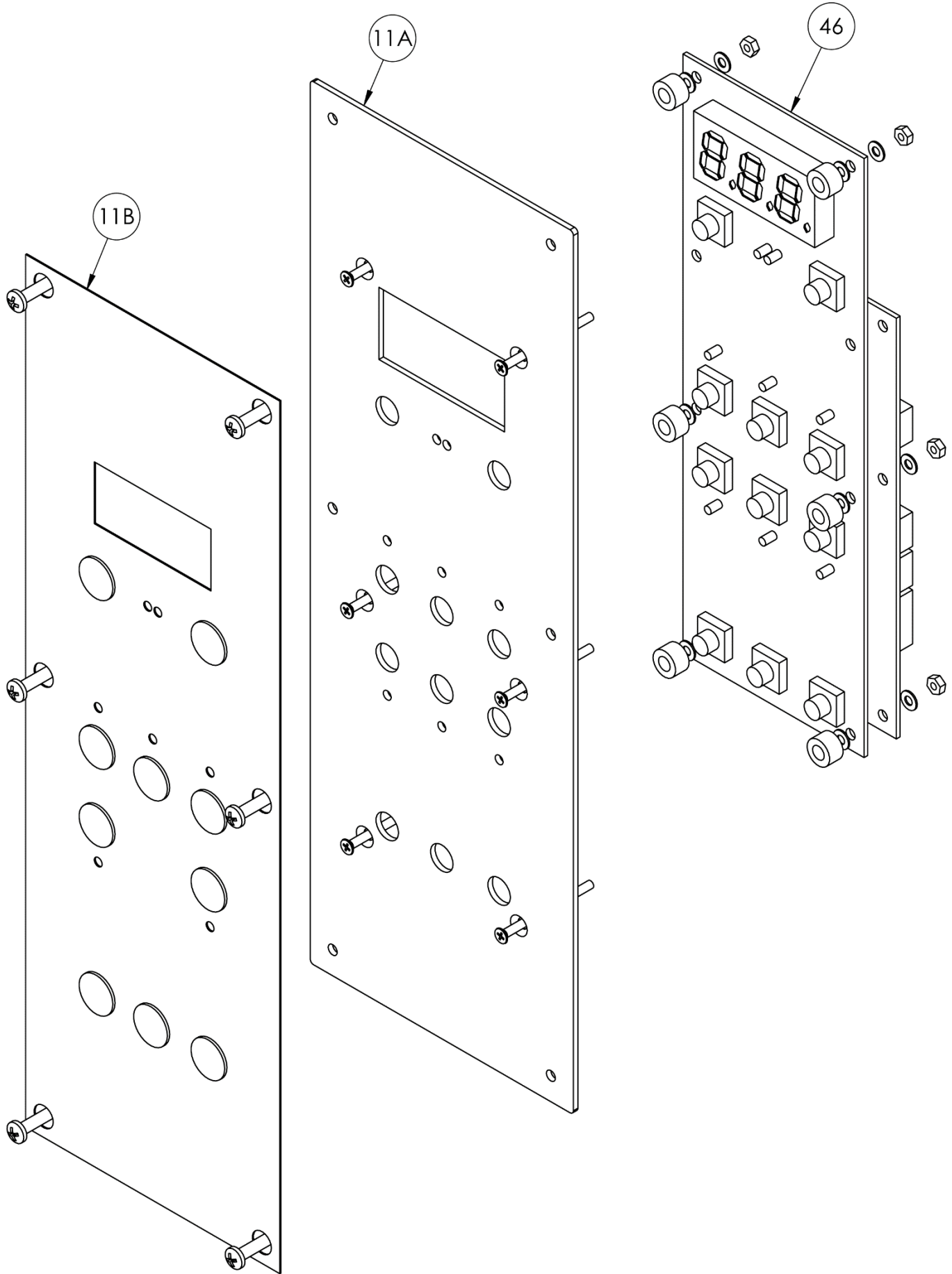












# SPARE PARTS

|             | <b>4</b> | <b>44</b> | <b>44<br/>MEDIUM</b> | <b>6</b> | <b>66</b> |
|-------------|----------|-----------|----------------------|----------|-----------|
| <b>1</b>    | 5M200030 | 5M200030  | 5M200030             | 5M200030 | 5M200030  |
| <b>1A</b>   | 7M010000 | 7M010000  | 7M010000             | 7M010000 | 7M010000  |
| <b>1B</b>   | 5M200016 | 5M200016  | 5M200016             | 5M200016 | 5M200016  |
| <b>2</b>    | 4P100007 | 4P100007  | 4P100007             | 4P100007 | 4P100007  |
| <b>2A</b>   | 4P100009 | 4P100009  | 4P100009             | 4P100009 | 4P100009  |
| <b>3</b>    | 3R030001 | 3R030001  | 3R030001             | 3R030001 | 3R030001  |
| <b>4</b>    | 4P050015 | 4P050015  | 4P050015             | 4P050015 | 4P050015  |
| <b>4A</b>   | 4P050008 | 4P050008  | 4P050008             | 4P050008 | 4P050008  |
| <b>4B</b>   | 4P050009 | 4P050009  | 4P050009             | 4P050009 | 4P050009  |
| <b>4C</b>   | 4P050078 | 4P050078  | 4P050078             | 4P050078 | 4P050078  |
| <b>4D</b>   | 4P050079 | 4P050079  | 4P050079             | 4P050079 | 4P050079  |
| <b>5</b>    | 5V010015 | 5V010015  | 5V010015             | 5V010015 | 5V010015  |
| <b>5A</b>   | 5V010021 | 5V010021  | 5V010021             | 5V010021 | 5V010021  |
| <b>6</b>    | 5G100001 | 5G100001  | 5G100001             | 5G100001 | 5G100001  |
| <b>6A</b>   | 5G100018 | 5G100018  | 5G100018             | 5G100018 | 5G100018  |
| <b>7</b>    | 4C020026 | 4C020026  | 4C020026             | 4C020026 | 4C020026  |
| <b>7A</b>   | 4C020029 | 4C020029  | 4C020029             | 4C020029 | 4C020029  |
| <b>9</b>    | 5V500120 | 5V500120  | 5V500120             | 5V500120 | 5V500120  |
| <b>9A</b>   | 5V500046 | 5V500046  | 5V500046             | 5V500046 | 5V500046  |
| <b>11A</b>  | 4M010290 | 4M010290  | 4M010290             | 4M010290 | 4M010290  |
| <b>24</b>   | 4T060000 | 4T060000  | 4T060085             | 4T060010 | 4T060010  |
| <b>25</b>   | 7P010200 | 7P010200  | 7P010200             | 7P010200 | 7P010200  |
| <b>26</b>   | 5V010003 | 5V010003  | 5V010003             | 5V010003 | 5V010003  |
| <b>27</b>   | 5L020005 | 5L020005  | 5L020005             | 5L020005 | 5L020005  |
| <b>29</b>   | 5S010050 | 5S010050  | 5S010050             | 5S010050 | 5S010050  |
| <b>36</b>   | 5R050220 | 5R050220  | 5R050220             | 5R050200 | 5R050200  |
| <b>37</b>   | 5P050010 | 5P050010  | 5P050010             | 5P050020 | 5P050020  |
| <b>37A1</b> | -        | -         | -                    | -        | -         |
| <b>37A2</b> | -        | -         | -                    | -        | -         |
| <b>37B</b>  | -        | -         | -                    | -        | -         |
| <b>37C</b>  | -        | -         | -                    | -        | -         |
| <b>37D</b>  | -        | -         | -                    | -        | -         |
| <b>38</b>   | 5M100120 | 5M100120  | 5M100120             | 5M100120 | 5M100120  |
| <b>39</b>   | 5M100010 | 5M100010  | 5M100010             | 5M100010 | 5M100010  |
| <b>46</b>   | 5C150055 | 5C150055  | 5C150055             | 5C150055 | 5C150055  |
| <b>50</b>   | 5P100003 | 5P100003  | 5P100003             | 5P100003 | 5P100003  |

|             | <b>XL 2L</b> | <b>XL 22L</b> | <b>XL 3L</b> | <b>XL 33L</b> | <b>XL 4</b> | <b>XL 44</b> |
|-------------|--------------|---------------|--------------|---------------|-------------|--------------|
| <b>1</b>    | 5M200030     | 5M200030      | 5M200030     | 5M200030      | 5M200030    | 5M200030     |
| <b>1A</b>   | -            | -             | 7M010007     | 7M010007      | 7M010005    | 7M010005     |
| <b>1B</b>   | -            | -             | 5M200016     | 5M200016      | 5M200016    | 5M200016     |
| <b>2</b>    | 4P100007     | 4P100007      | 4P100007     | 4P100007      | 4P100007    | 4P100007     |
| <b>2A</b>   | -            | -             | -            | -             | -           | -            |
| <b>3</b>    | 3R030001     | 3R030001      | 3R030001     | 3R030001      | 3R030001    | 3R030001     |
| <b>4</b>    | 4P050070     | 4P050070      | 4P050018     | 4P050018      | 4P050017    | 4P050017     |
| <b>4A</b>   | 4P050071     | 4P050071      | 4P050012     | 4P050012      | 4P050010    | 4P050010     |
| <b>4B</b>   | 4P050072     | 4P050072      | 4P050013     | 4P050013      | 4P050011    | 4P050011     |
| <b>4C</b>   | 4P050078     | 4P050078      | 4P050078     | 4P050078      | 4P050078    | 4P050078     |
| <b>4D</b>   | 4P050079     | 4P050079      | 4P050079     | 4P050079      | 4P050079    | 4P050079     |
| <b>5</b>    | 5V010015     | 5V010015      | 5V010015     | 5V010015      | 5V010015    | 5V010015     |
| <b>5A</b>   | 5V010019     | 5V010019      | 5V010023     | 5V010023      | 5V010022    | 5V010022     |
| <b>6</b>    | 5G100001     | 5G100001      | 5G100001     | 5G100001      | 5G100001    | 5G100001     |
| <b>6A</b>   | 5G100018     | 5G100018      | 5G100018     | 5G100018      | 5G100018    | 5G100018     |
| <b>7</b>    | 4C020070     | 4C020070      | 4C020028     | 4C020028      | 4C020027    | 4C020027     |
| <b>7A</b>   | 4C020071     | 4C020071      | 4C020010     | 4C020010      | 4C020030    | 4C020030     |
| <b>9</b>    | -            | -             | 5V500120     | 5V500120      | 5V500120    | 5V500120     |
| <b>9A</b>   | 5V500046     | 5V500046      | 5V500046     | 5V500046      | 5V500046    | 5V500046     |
| <b>11A</b>  | 4M010290     | 4M010290      | 4M010290     | 4M010290      | 4M010290    | 4M010290     |
| <b>24</b>   | 4T060080     | 4T060080      | 4T060080     | 4T060080      | 4T060065    | 4T060065     |
| <b>25</b>   | 7P010200     | 7P010200      | 7P010200     | 7P010200      | 7P010200    | 7P010200     |
| <b>26</b>   | 5V010003     | 5V010003      | 5V010003     | 5V010003      | 5V010003    | 5V010003     |
| <b>27</b>   | 5L020005     | 5L020005      | 5L020005     | 5L020005      | 5L020005    | 5L020005     |
| <b>29</b>   | 5S010050     | 5S010050      | 5S010050     | 5S010050      | 5S010050    | 5S010050     |
| <b>36</b>   | 5R050450     | 5R050450      | 5R050420     | 5R050420      | 5R050400    | 5R050400     |
| <b>37</b>   | 5P050132     | 5P050132      | 5P050135     | 5P050135      | 5P050040    | 5P050040     |
| <b>37A1</b> | -            | -             | -            | -             | 5P050090    | 5P050090     |
| <b>37A2</b> | -            | -             | -            | -             | -           | -            |
| <b>37B</b>  | -            | -             | -            | -             | 5P050086    | 5P050086     |
| <b>37C</b>  | -            | -             | -            | -             | 5P050084    | 5P050084     |
| <b>37D</b>  | -            | -             | -            | -             | 5P050080    | 5P050080     |
| <b>38</b>   | 5M100120     | 5M100120      | 5M100120     | 5M100120      | 5M100120    | 5M100120     |
| <b>39</b>   | 5M100010     | 5M100010      | 5M100010     | 5M100010      | 5M100010    | 5M100010     |
| <b>46</b>   | 5C150055     | 5C150055      | 5C150055     | 5C150055      | 5C150055    | 5C150055     |
| <b>50</b>   | 5P100003     | 5P100003      | 5P100003     | 5P100003      | 5P100003    | 5P100003     |

|             | <b>XL 6</b> | <b>XL 66</b> | <b>XL 6L</b> | <b>XL 66L</b> | <b>XL 9</b> | <b>XL 99</b> |
|-------------|-------------|--------------|--------------|---------------|-------------|--------------|
| <b>1</b>    | 5M200030    | 5M200030     | 5M200030     | 5M200030      | 5M200030    | 5M200030     |
| <b>1A</b>   | 7M010005    | 7M010005     | 7M010007     | 7M010007      | 7M010007    | 7M010007     |
| <b>1B</b>   | 5M200016    | 5M200016     | 5M200016     | 5M200016      | 5M200016    | 5M200016     |
| <b>2</b>    | 4P100007    | 4P100007     | 4P100007     | 4P100007      | 4P100007    | 4P100007     |
| <b>2A</b>   | -           | -            | -            | -             | -           | -            |
| <b>3</b>    | 3R030001    | 3R030001     | 3R030001     | 3R030001      | 3R030001    | 3R030001     |
| <b>4</b>    | 4P050017    | 4P050017     | 4P050018     | 4P050018      | 4P050018    | 4P050018     |
| <b>4A</b>   | 4P050010    | 4P050010     | 4P050012     | 4P050012      | 4P050012    | 4P050012     |
| <b>4B</b>   | 4P050011    | 4P050011     | 4P050013     | 4P050013      | 4P050013    | 4P050013     |
| <b>4C</b>   | 4P050078    | 4P050078     | 4P050078     | 4P050078      | 4P050078    | 4P050078     |
| <b>4D</b>   | 4P050079    | 4P050079     | 4P050079     | 4P050079      | 4P050079    | 4P050079     |
| <b>5</b>    | 5V010015    | 5V010015     | 5V010015     | 5V010015      | 5V010015    | 5V010015     |
| <b>5A</b>   | 5V010022    | 5V010022     | 5V010022     | 5V010023      | 5V010023    | 5V010023     |
| <b>6</b>    | 5G100001    | 5G100001     | 5G100001     | 5G100001      | 5G100001    | 5G100001     |
| <b>6A</b>   | 5G100018    | 5G100018     | 5G100018     | 5G100018      | 5G100018    | 5G100018     |
| <b>7</b>    | 4C020027    | 4C020027     | 4C020028     | 4C020028      | 4C020028    | 4C020028     |
| <b>7A</b>   | 4C020030    | 4C020030     | 4C020010     | 4C020010      | 4C020010    | 4C020010     |
| <b>9</b>    | 5V500120    | 5V500120     | 5V500120     | 5V500120      | 5V500120    | 5V500120     |
| <b>9A</b>   | 5V500046    | 5V500046     | 5V500046     | 5V500046      | 5V500046    | 5V500046     |
| <b>11A</b>  | 4M010290    | 4M010290     | 4M010290     | 4M010290      | 4M010290    | 4M010290     |
| <b>24</b>   | 4T060070    | 4T060070     | 4T060000     | 4T060000      | 4T060070    | 4T060070     |
| <b>25</b>   | 7P010200    | 7P010200     | 7P010200     | 7P010200      | 7P010200    | 7P010200     |
| <b>26</b>   | 5V010003    | 5V010003     | 5V010003     | 5V010003      | 5V010003    | 5V010003     |
| <b>27</b>   | 5L020005    | 5L020005     | 5L020005     | 5L020005      | 5L020005    | 5L020005     |
| <b>29</b>   | 5S010050    | 5S010050     | 5S010050     | 5S010050      | 5S010050    | 5S010050     |
| <b>36</b>   | 5R050410    | 5R050410     | 5R050415     | 5R050415      | 5R050420    | 5R050420     |
| <b>37</b>   | 5P050050    | 5P050050     | 5P050040     | 5P050040      | 5P050050    | 5P050050     |
| <b>37A1</b> | 5P050090    | 5P050090     | 5P050090     | 5P050090      | 5P050090    | 5P050090     |
| <b>37A2</b> | -           | -            | 5P050092     | 5P050092      | 5P050092    | 5P050092     |
| <b>37B</b>  | 5P050088    | 5P050088     | 5P050086     | 5P050086      | 5P050088    | 5P050088     |
| <b>37C</b>  | 5P050084    | 5P050084     | 5P050084     | 5P050084      | 5P050084    | 5P050084     |
| <b>37D</b>  | 5P050082    | 5P050082     | 5P050080     | 5P050080      | 5P050082    | 5P050082     |
| <b>38</b>   | 5M100120    | 5M100120     | 5M100120     | 5M100120      | 5M100120    | 5M100120     |
| <b>39</b>   | 5M100010    | 5M100010     | 5M100010     | 5M100010      | 5M100010    | 5M100010     |
| <b>46</b>   | 5C150055    | 5C150055     | 5C150055     | 5C150055      | 5C150055    | 5C150055     |
| <b>50</b>   | 5P100003    | 5P100003     | 5P100003     | 5P100003      | 5P100003    | 5P100003     |

## TECHNICAL DATA

|                                 | Measurement unit | <b>4</b>                   | <b>44</b>                  | <b>44 MED</b>              | <b>6</b>                    | <b>66</b>                   |
|---------------------------------|------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Temperature control             | °C               | 45-455                     |                            |                            |                             |                             |
| External dimensions             | cm               | L 97,5<br>P 92,5<br>H 41,3 | L 97,5<br>P 92,5<br>H 74,5 | L 90,0<br>P 87,0<br>H 74,5 | L 97,5<br>P 121,5<br>H 41,3 | L 97,5<br>P 121,5<br>H 74,5 |
| Chamber dimensions              |                  | L 66,0<br>P 66,0<br>H 14,0 | L 66,0<br>P 66,0<br>H 14,0 | L 66,0<br>P 66,0<br>H 14,0 | L 66,0<br>P 99,0<br>H 14,0  | L 66,0<br>P 99,0<br>H 14,0  |
| Chambers                        | nr               | 1                          | 2                          | 2                          | 1                           | 1                           |
| Voltage                         | Vac              | 400/230                    |                            |                            |                             |                             |
| Frequency                       | Hz               | 50/60                      |                            |                            |                             |                             |
| Total power                     | kW               | 4,7                        | 9,4                        | 9,4                        | 7,2                         | 14,4                        |
| Power of top heating element    | W                | 2350x1                     | 2350x2                     | 2350x2                     | 1200x3                      | 1200x6                      |
| Power of bottom heating element | W                | 2350x1                     | 2350x2                     | 2350x2                     | 1200x3                      | 1200x6                      |

|                                 | Measurement unit | <b>XL 2L</b>                | <b>XL 22L</b>               | <b>XL 3L</b>                | <b>XL 33L</b>               | <b>XL 4</b>                 | <b>XL 44</b>                |
|---------------------------------|------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Temperature control             | °C               | 45-455                      |                             |                             |                             |                             |                             |
| External dimensions             | cm               | L 110,0<br>P 60,0<br>H 41,3 | L 110,0<br>P 60,0<br>H 74,5 | L 130,5<br>P 60,0<br>H 41,3 | L 130,5<br>P 60,0<br>H 74,5 | L 100,0<br>P 95,5<br>H 41,3 | L 100,0<br>P 95,5<br>H 74,5 |
| Chamber dimensions              |                  | L 82,0<br>P 41,0<br>H 14,0  | L 82,0<br>P 41,0<br>H 14,0  | L 108,0<br>P 41,0<br>H 14,0 | L 108,0<br>P 41,0<br>H 14,0 | L 72,0<br>P 72,0<br>H 14,0  | L 72,0<br>P 72,0<br>H 14,0  |
| Chambers                        | nr               | 1                           | 2                           | 1                           | 2                           | 1                           | 2                           |
| Voltage                         | Vac              | 400/230                     |                             |                             |                             |                             |                             |
| Frequency                       | Hz               | 50/60                       |                             |                             |                             |                             |                             |
| Total power                     | kW               | 3,4                         | 6,8                         | 6,0                         | 12,0                        | 6,0                         | 12,0                        |
| Power of top heating element    | W                | 1700x1                      | 1700x2                      | 3000x1                      | 3000x2                      | 3000x1                      | 3000x2                      |
| Power of bottom heating element | W                | 1700x1                      | 1700x2                      | 3000x1                      | 3000x2                      | 3000x1                      | 3000x2                      |

|                                 | Measurement unit | <b>XL 6</b>                  | <b>XL 66</b>                 | <b>XL 6L</b>                | <b>XL 66L</b>               | <b>XL 9</b>                  | <b>XL 99</b>                 |
|---------------------------------|------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Temperature control             | °C               | 45-455                       |                              |                             |                             |                              |                              |
| External dimensions             | cm               | L 100,0<br>P 131,5<br>H 41,3 | L 100,0<br>P 131,5<br>H 74,5 | L 136,0<br>P 95,5<br>H 41,3 | L 136,0<br>P 95,5<br>H 74,5 | L 136,0<br>P 131,5<br>H 41,3 | L 136,0<br>P 131,5<br>H 74,5 |
| Chamber dimensions              |                  | L 72,0<br>P 108,0<br>H 14,0  | L 72,0<br>P 108,0<br>H 14,0  | L 108,0<br>P 72,0<br>H 14,0 | L 108,0<br>P 72,0<br>H 14,0 | L 108,0<br>P 108,0<br>H 14,0 | L 108,0<br>P 108,0<br>H 14,0 |
| Chambers                        | nr               | 1                            | 2                            | 1                           | 2                           | 1                            | 2                            |
| Voltage                         | Vac              | 400/230                      |                              |                             |                             |                              |                              |
| Frequency                       | Hz               | 50/60                        |                              |                             |                             |                              |                              |
| Total power                     | kW               | 9,0                          | 18,0                         | 9,0                         | 18,0                        | 13,2                         | 26,4                         |
| Power of top heating element    | W                | 1500x3                       | 1500x6                       | 1500x3                      | 1500x6                      | 2200x3                       | 2200x6                       |
| Power of bottom heating element | W                | 1500x3                       | 1500x6                       | 1500x3                      | 1500x6                      | 2200x3                       | 2200x6                       |

