


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

SÉRIE	4
ÉTIQUETTE SÉRIE	4
INFORMATIONS GÉNÉRALES	4
IMPORTANCE DU MANUEL	4
ÉTAT "FOUR ÉTEINT"	4
GARANTIE	4
DESTINATION D'UTILISATION	5
LIMITES D'UTILISATION.....	5
INSTALLATION	5
PRESCRPTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR.....	5
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	5
TERMINAL	6
ÉQUIPOTENTIEL	6
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	7
PANNEAU DE COMMANDES	7
PREMIÈRE MISE EN FONCTION	12
ALLUMAGE DU FOUR.....	12
EXTINCTION DU FOUR	13
MAINTENANCE	13
NETTOYAGE.....	13
DÉMOLITION	13
AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	13

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

IMPORTANCE 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 tout 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" mm² 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

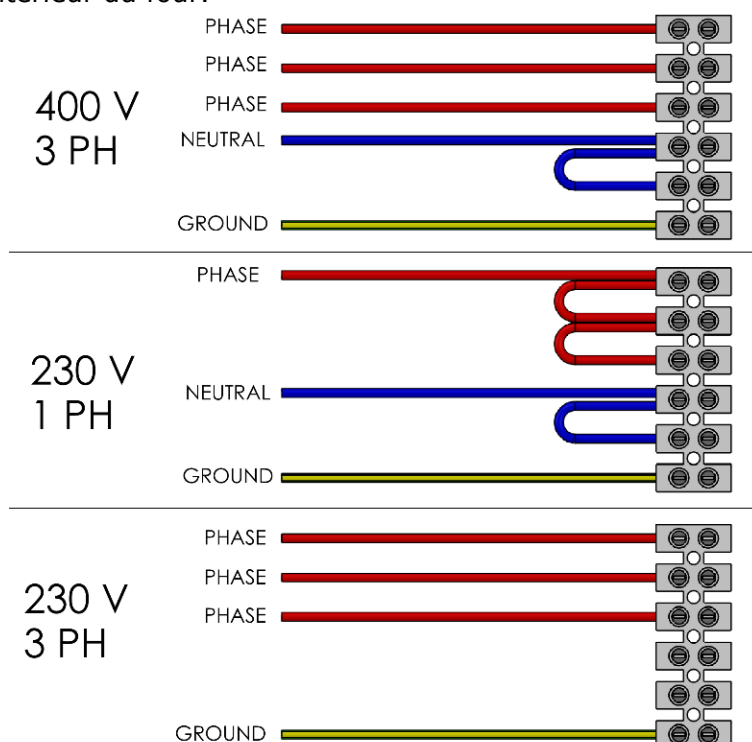


LORSQUE LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE EST TERMINÉ, LE TECHNICIEN AGRÉÉ (ÉLECTRICIEN) DOIT DÉLIVRER UNE DÉCLARATION QUI ATTESTE DU MESURAGE DE CONTINUITÉ DU CIRCUIT DE PROTECTION ÉQUIPOTENTIELLE.

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 ²)
1/40; 2/40	3	2,5
1/50; 2/50; 3/50	5	4

ÉQUIPOTENTIEL

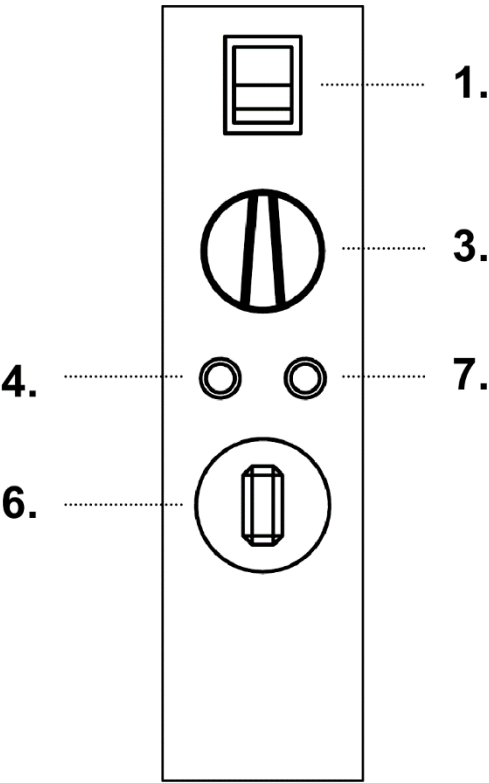
L'appareil doit être inséré dans un système équipotentiel. La borne de connexion est situé à proximité du terminal du four.

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

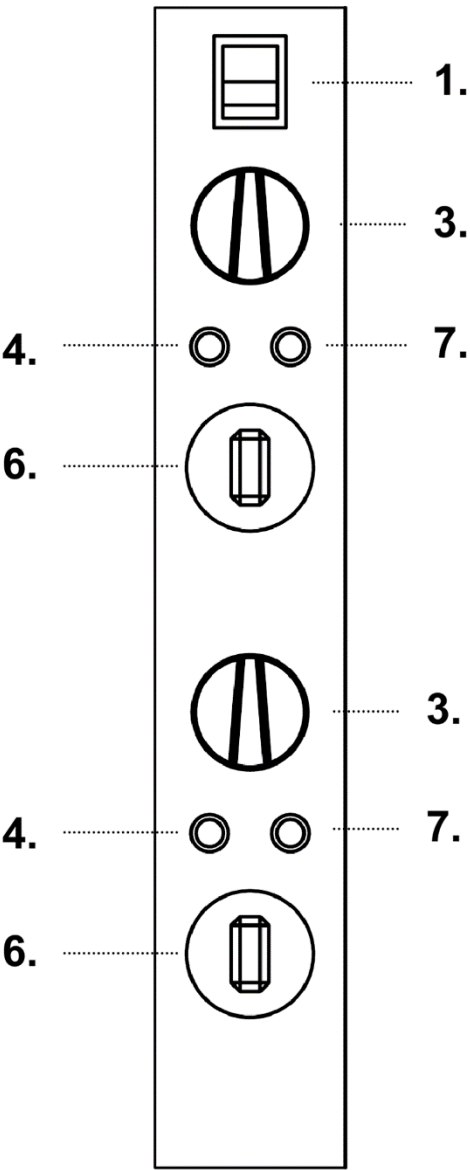
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

PANNEAU DE COMMANDES

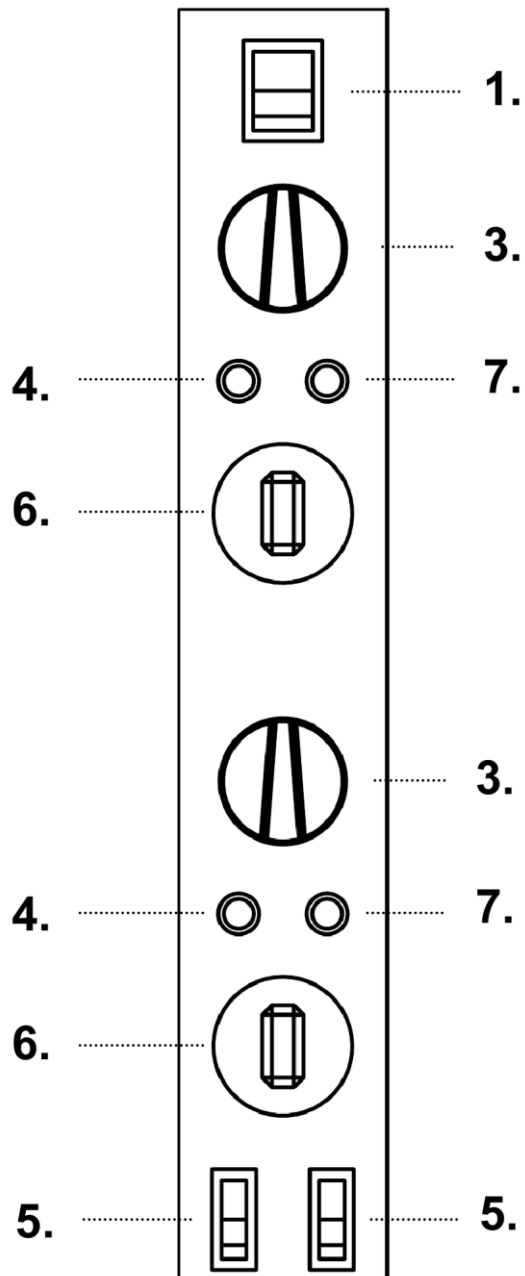
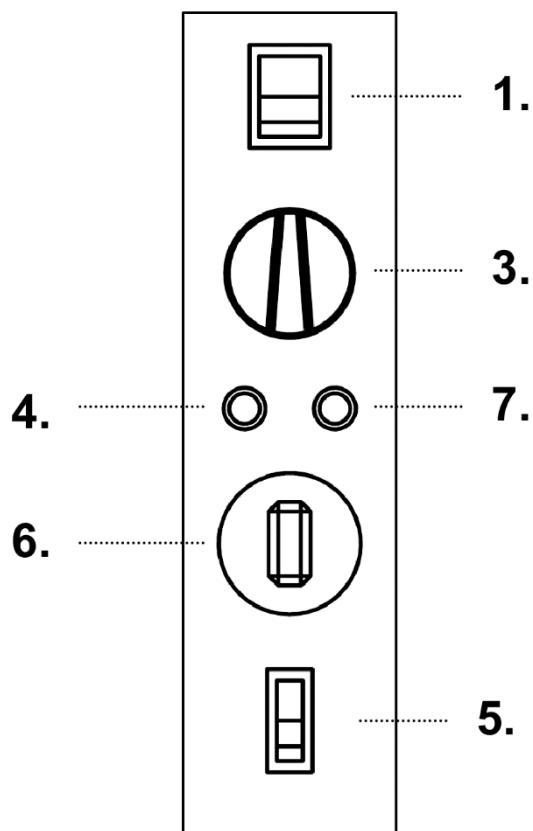
1/40



2/40

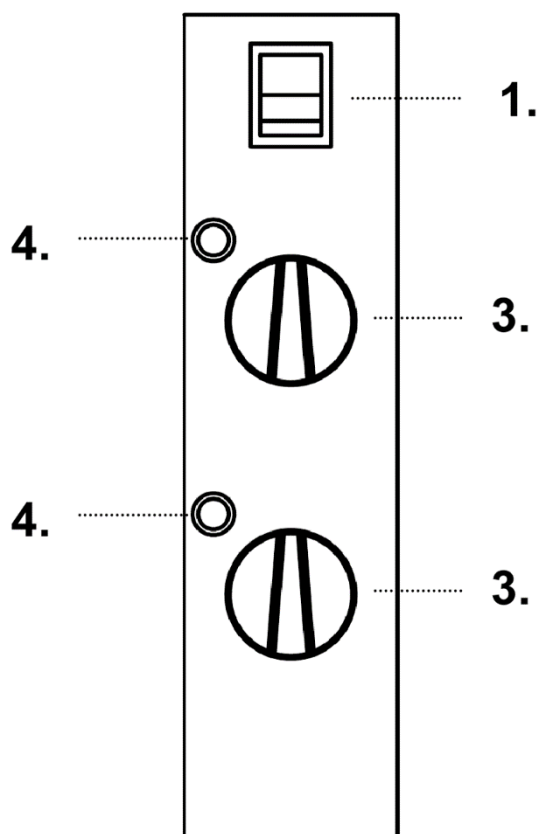


RÉF.	DESCRIPTION	FONCTION
1	Interrupteur général	Active et désactive le fonctionnement de toutes les résistances.
3	Thermostat	• Pos. 0: Désactive le fonctionnement de la résistance • Pos. 50-320°C: Active le fonctionnement de la résistance et établit la température désirée.
4	Voyant lumineux	Allumé, il signale le fonctionnement de la résistance en cours d'utilisation.
6	Temporisateur	Règle le temps de cuisson et active les résistances.
7	Témoin	Allumée signale le fonctionnement du temporisateur.

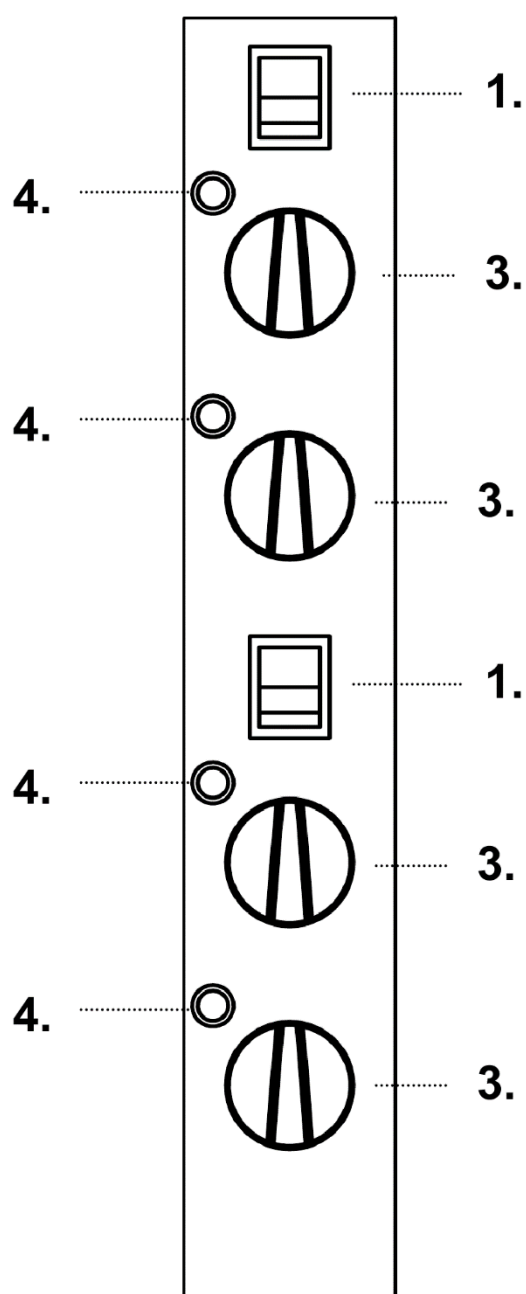


RÉF.	DESCRIPTION	FONCTION
1	Interrupteur général	Active et désactive le fonctionnement de toutes les résistances.
3	Thermostat	• Pos. 0: Désactive le fonctionnement de la résistance • Pos. 50-320°C : Active le fonctionnement de la résistance et établit la température désirée.
4	Voyant lumineux	Allumé, il signale le fonctionnement de la résistance en cours d'utilisation.
5	Interrupteur lampe four	• Pos. I: Allume la lumière de la chambre; • Pos. 0: Éteint la lumière dans la chambre du four.
6	Temporisateur	Règle le temps de cuisson et activer les résistances.
7	Témoin	Allumée signale le fonctionnement du temporisateur.

1/40 2T



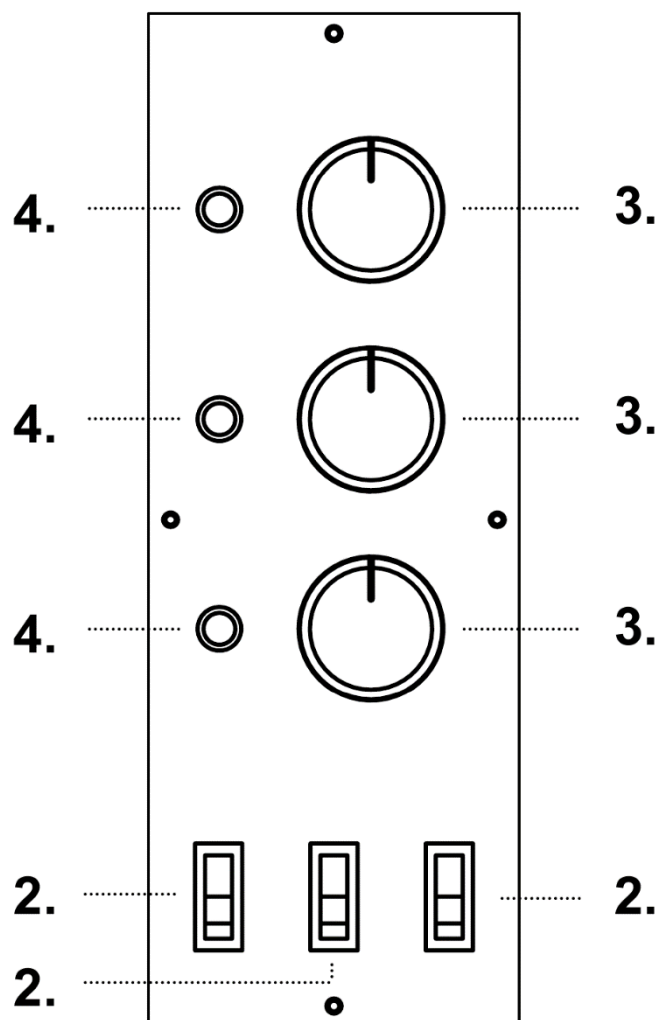
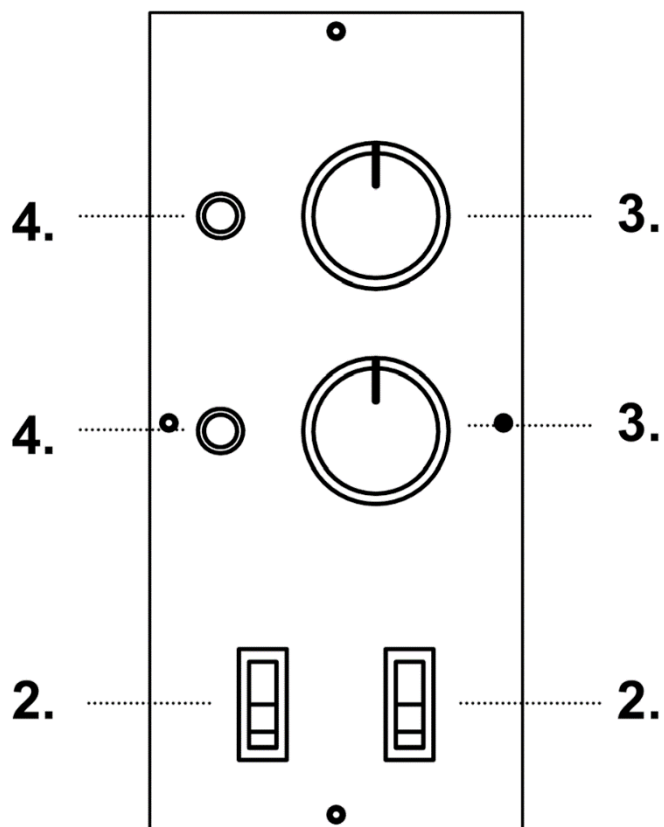
2/40 4T



RÉF.	DESCRIPTION	FONCTION
1	Interrupteur général	Active et désactive le fonctionnement de toutes les résistances.
3	Thermostat	• Pos. 0: Désactive le fonctionnement de la résistance • Pos. 50-320°C : Active le fonctionnement de la résistance et établit la température désirée.
4	Voyant lumineux	Allumé, il signale le fonctionnement de la résistance en cours d'utilisation.

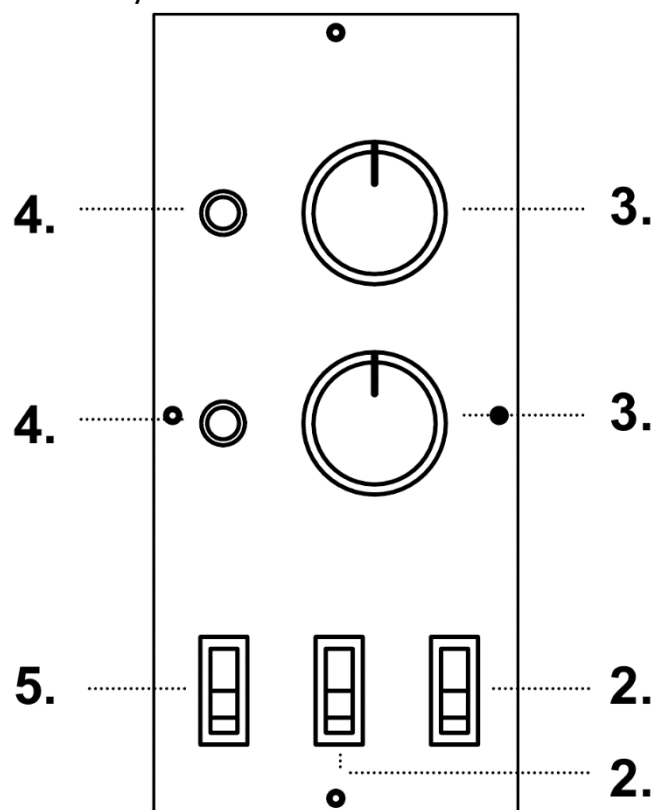
1/50, 2/50 4T, 3/50

2/50

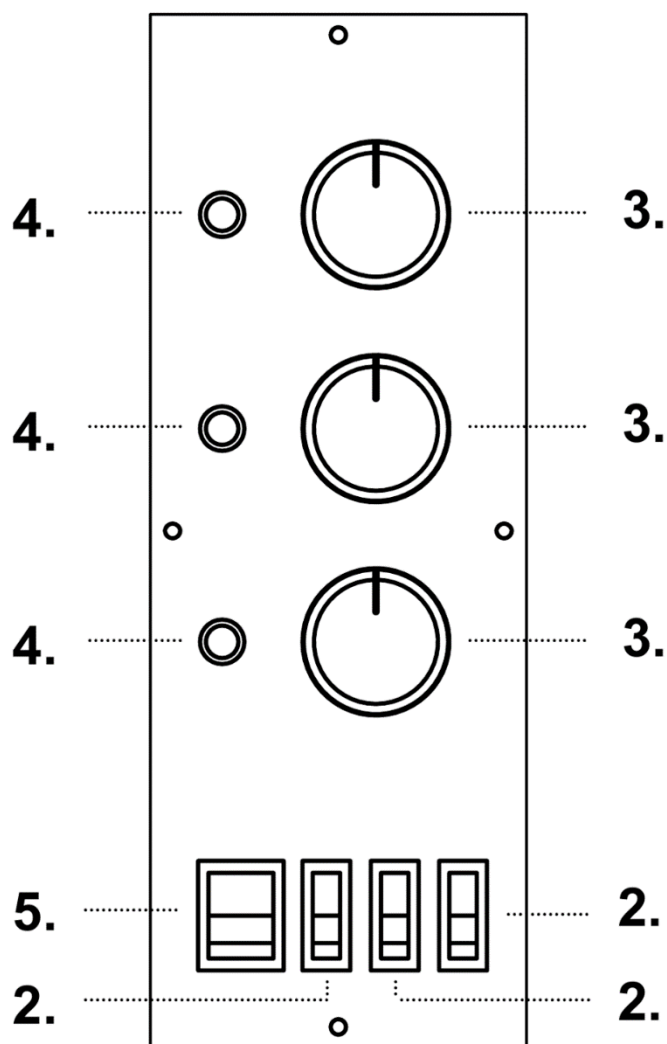


RÉF.	DESCRIPTION	FONCTION
2	Interrupteur résistances	• Pos. I: résistances on; • Pos. 0: résistances off.
3	Thermostat	• Pos. 0: Désactive le fonctionnement de la résistance • Pos. 45-455°C : Active le fonctionnement de la résistance et établit la température désirée.
4	Voyant lumineux	Allumé, il signale le fonctionnement de la résistance en cours d'utilisation.

1/50, 2/50 4T AVEC LA LUMIÈRE,
3/50 AVEC LA LUMIÈRE



2/50 AVEC LA LUMIÈRE



RÉF.	DESCRIPTION	FONCTION
2	Interrupteur résistances	• Pos. I: résistances on; • Pos. 0: résistances off.
3	Thermostat	• Pos. 0: Désactive le fonctionnement de la résistance • Pos. 45-455°C : Active le fonctionnement de la résistance et établit la température désirée.
4	Voyant lumineux	Allumé, il signale le fonctionnement de la résistance en cours d'utilisation.
5	Interrupteur lampe four	• Pos. I: Allume la lumière de la chambre; • Pos. 0: Éteint la lumière dans la chambre du four.

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 320/455°C.

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 fonction doit être effectuée en procédant ainsi:

1. Nettoyer le devant du four avec un chiffon sec et doux afin d'éliminer d'éventuels résidus;
2. Connecter la fiche du câble d'alimentation à la prise d'alimentation électrique;
3. Placer l'interrupteur des résistances en **pos."I"**; pour les fours 1/40 et 2/40: poussez l'interrupteur général
4. Activer le fonctionnement des résistances en portant les thermostats (Réf.3), à la température de 150°C indiquée sur la poignée, leurs voyants lumineux correspondants (Réf.4) s'allumeront pour signaler le fonctionnement des résistances en cours d'utilisation;
5. Laisser le four en marche pendant 1 h environ;
6. Désactiver le fonctionnement des résistances en plaçant les thermostats (Réf.3) en pos."0" et leurs voyants lumineux correspondants s'éteindront;
7. Ouvrir la porte du four pendant 15 min environ afin d'évacuer toutes vapeurs ou odeurs possibles;
8. Refermer la porte et répéter l'opération décrite au point 4) en portant les thermostats (Réf.3) à la température de 400°C indiquée sur la poignée; pour les fours 1/40 et 2/40: portez les thermostats à la température de 320°C;
9. Laisser le four en marche pendant 1 h environ;
10. Désactiver le fonctionnement des résistances en plaçant les thermostats (Réf.3) en pos. "0", les voyants lumineux correspondants s'éteindront;
11. Éteindre le four.
12. Avec les fours 1/40 et 2/40 vous pouvez régler le temps de cuisson en éditant les minutes avec le temporisateur à la fin du temps réglé les résistances se éteindront. Pour choisir la façon de cuisson continue, portez la poignée du temporisateur en "on" en tournant vers la gauche.

ALLUMAGE DU FOUR

1. Connecter la fiche du câble d'alimentation à la prise d'alimentation électrique;
2. Placer l'interrupteur des résistances en pos."I"; pour les fours 1/40 et 2/40: poussez l'interrupteur général;
3. Activer le fonctionnement des résistances en portant les thermostats (Réf.3), à la température désirée, leurs voyants lumineux correspondants s'allumeront pour signaler le fonctionnement des résistances en cours d'utilisation;
4. Une fois que le four a atteint la température désirée (voir point 9 de ce paragraphe), visible sur le thermomètre (Réf.3) il est possible d'enfourner la pizza pour la cuisson;
5. Ouvrir manuellement la porte du four à l'aide des poignées prévues à cet effet;
6. Pour illuminer l'intérieur de la chambre de cuisson, appuyer sur l'interrupteur lampe four (Réf.5);
7. Enfourner la pizza et/ou les pizzas à cuire à l'aide d'instruments appropriés pour ce type d'emploi: Il est important d'éviter de laisser la porte du four trop longtemps ouverte car la chaleur qui en sort abaisse la température du four;
8. Refermer la porte et contrôler la cuisson à travers la vitre d'inspection;
9. La température de cuisson de la pizza varie selon qu'elle a été placée directement sur la pierre réfractaire ou sur un plat à four. Dans le premier cas, on conseille de régler la température de cuisson à 280°C pour la sole et 320°C pour le ciel; dans le deuxième cas, ce sera, 320°C pour la sole et 280°C pour le ciel;
10. Lorsque la cuisson est terminée, ouvrir la porte et extraire la pizza et/ou les pizzas et refermer la porte.

EXTINCTION DU FOUR

Une fois l'utilisation du four terminée, procéder ainsi:

Éteindre le four en plaçant en pos. "0" les interrupteurs mettant les résistances en fonction (Réf.2) et les poignées qui règlent les thermostats (Réf.3).

Pour les fours 1/40 et 2/40: poussez l'interrupteur general (Réf.1);

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 320°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

SERIEN	15
SERIELLES ETIKETT	15
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	15
BEDEUTUNG DER ANLEITUNG	15
DER STATUS "OFEN AUS"	15
GARANTIE	15
BESTIMMUNGSZWECK	16
NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN	16
INSTALLATION	16
PFLICHTEN DES NUTZERS	16
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	16
KLEMMENBRETT	17
POTENTIALAUSGLEICH	17
GEBRAUCH UND BETRIEB	18
BEDIENFELD	18
ERSTINBETRIEBNAHME	23
EINSCHALTEN DES OFENS	23
AUSSCHALTEN DES OFENS	24
INSTANDHALTUNG	24
REINIGUNG	24
VERSCHROTTUNG	24
ALLGEMEINE HINWEISE	24

SERIEN

SERIELLES ETIKETT

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

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

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) DURCHGEFÜHRT WERDEN, DER ÜBER DIE TECHNISCHEN UND BERUFLICHEN VORAUSSETZUNGEN VERFÜGT, DIE VON DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN DES LANDES GEFORDERT WERDEN, IN DEM DER OFEN GENUTZT WIRD. DARÜBER HINAUS MUSS EINE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG FÜR DEN DURCHGEFÜHRTEN 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" mm² 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

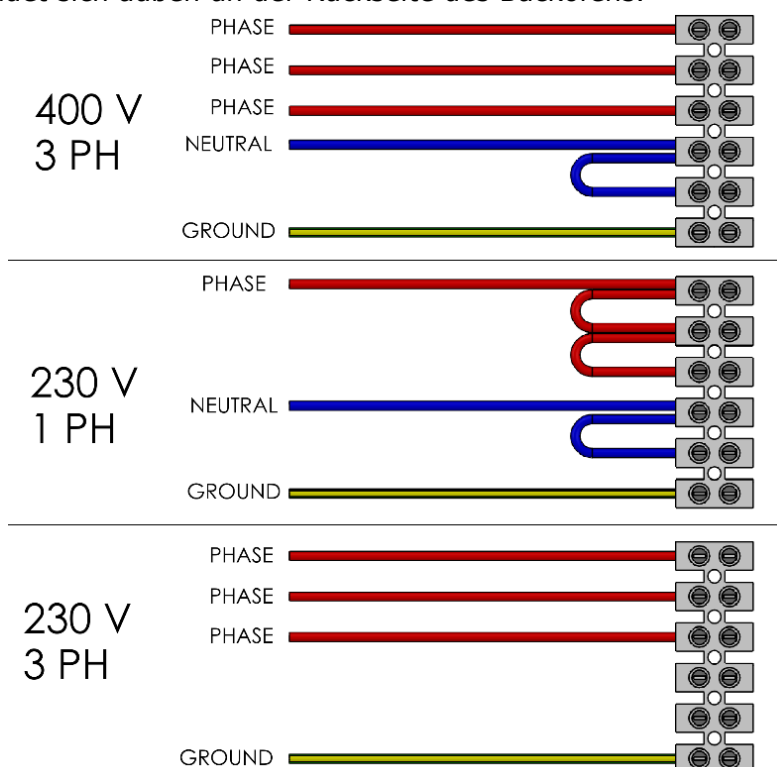


NACH ABSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN ANSCHLUSSES MUSS DER AUTORISIERTE TECHNIKER (ELEKTRIKER) EINE ERKLÄRUNG AUSSTELLEN, DIE DIE DURCHGANGSPRÜFUNG DES POTENTIALAUSGLEICHS BESCHEINIGT.

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 ²)
1/40; 2/40	3	2,5
1/50; 2/50; 3/50	5	4

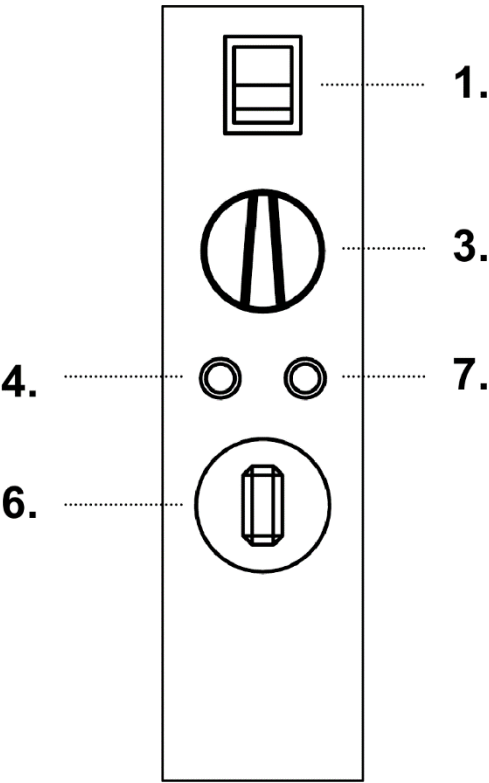
POTENTIALAUSGLEICH

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 mm² aufweisen.

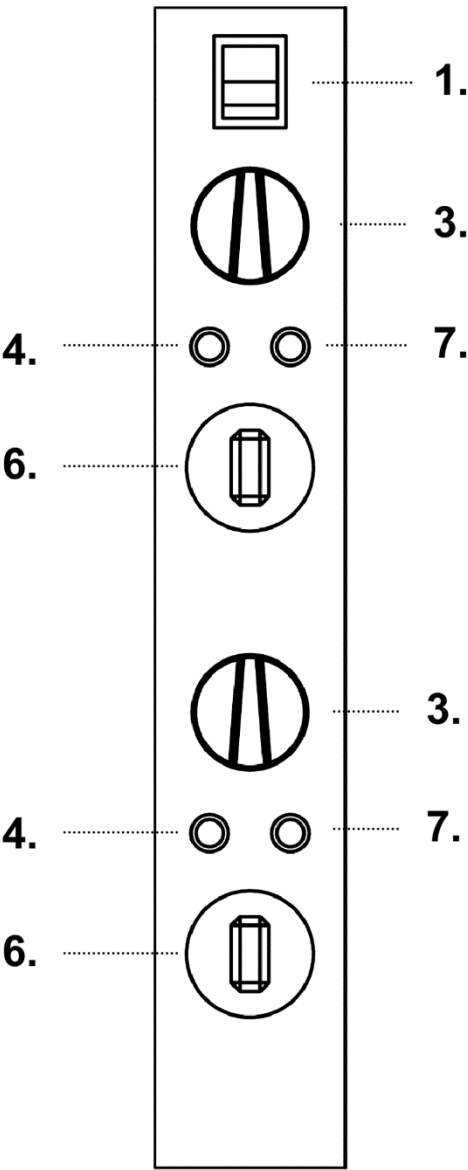
GEBRAUCH UND BETRIEB

BEDIENFELD

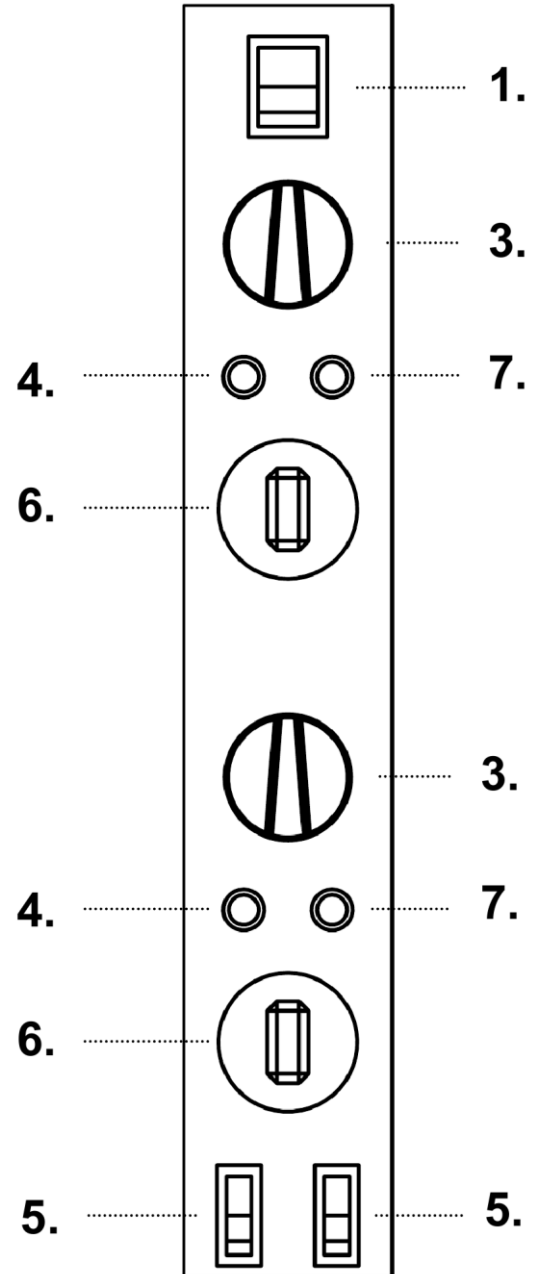
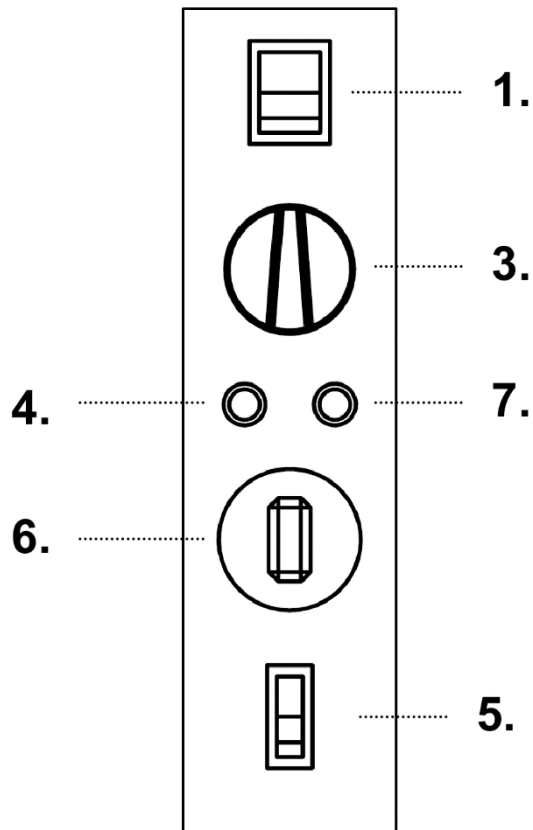
1/40



2/40

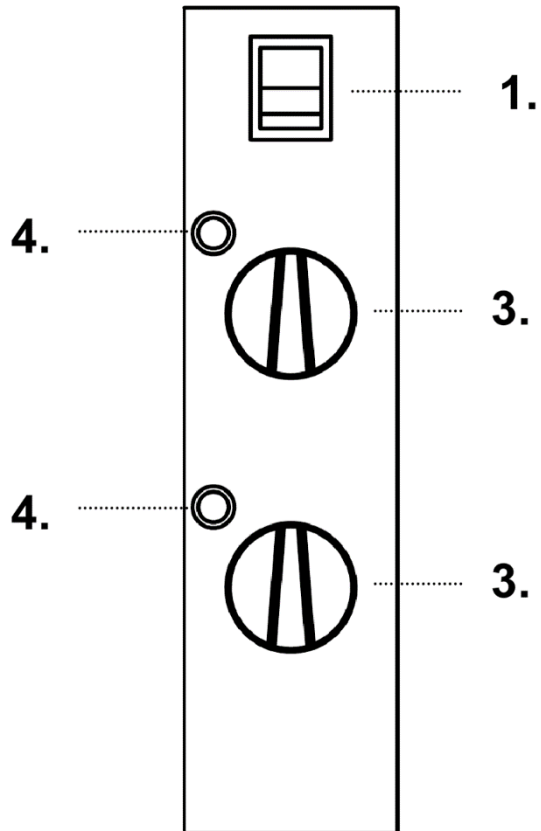


REF.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Hauptschalter	Aktiviert und deaktiviert den Betrieb aller Widerstände.
3	Temperaturregler	• Pos. 0: Schaltet den Betrieb der Heizung aus; • Pos. 50 - 320°C: Stellt die gewünschte Temperatur ein
4	Kontrollleuchte	Eingeschaltet: meldet den Betrieb der Heizung in Funktion
6	Schaltuhr	Reguliert die Garzeit und die Widerstände aktivieren.
7	Kontrollleuchte	An: zeigt an, dass der Timer in Betrieb ist.

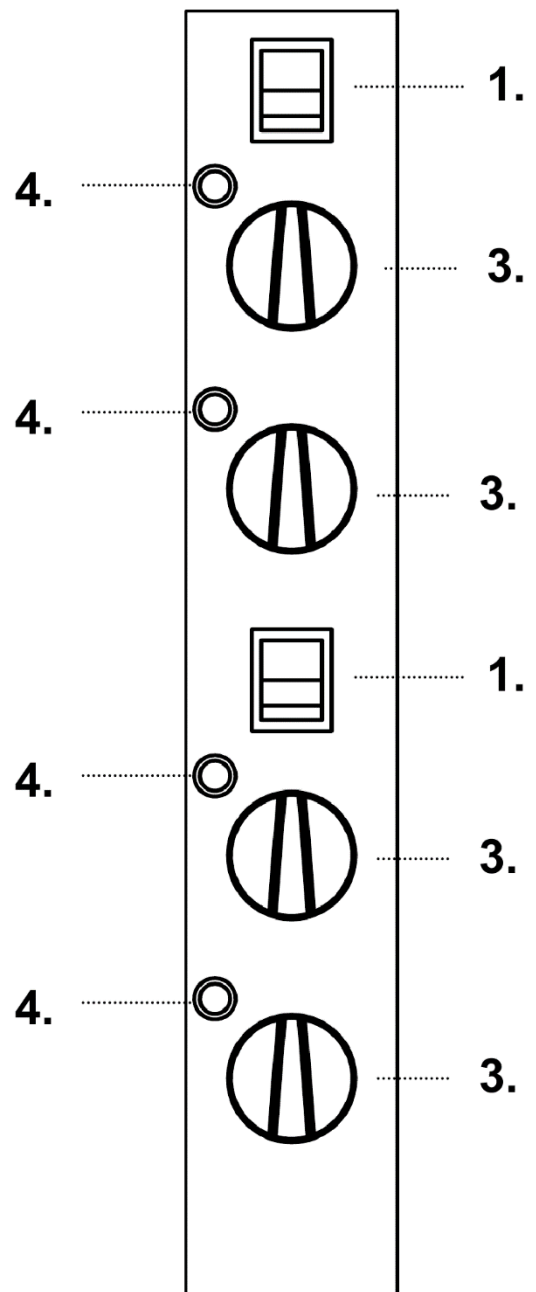


REF.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Hauptschalter	Aktiviert und deaktiviert den Betrieb aller Widerstände.
3	Temperaturregler	• Pos. 0: Schaltet den Betrieb der Heizung aus; • Pos. 50 - 320°C: Stellt die gewünschte Temperatur ein
4	Kontrollleuchte	Eingeschaltet: meldet den Betrieb der Heizung in Funktion
5	Schalter Innenraumbeleuchtung	• Pos. I: Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum ein; • Pos. 0: Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum aus;
6	Schaltuhr	Reguliert die Garzeit und die Widerstände aktivieren.
7	Kontrollleuchte	An: zeigt an, dass der Timer in Betrieb ist.

1/40 2T



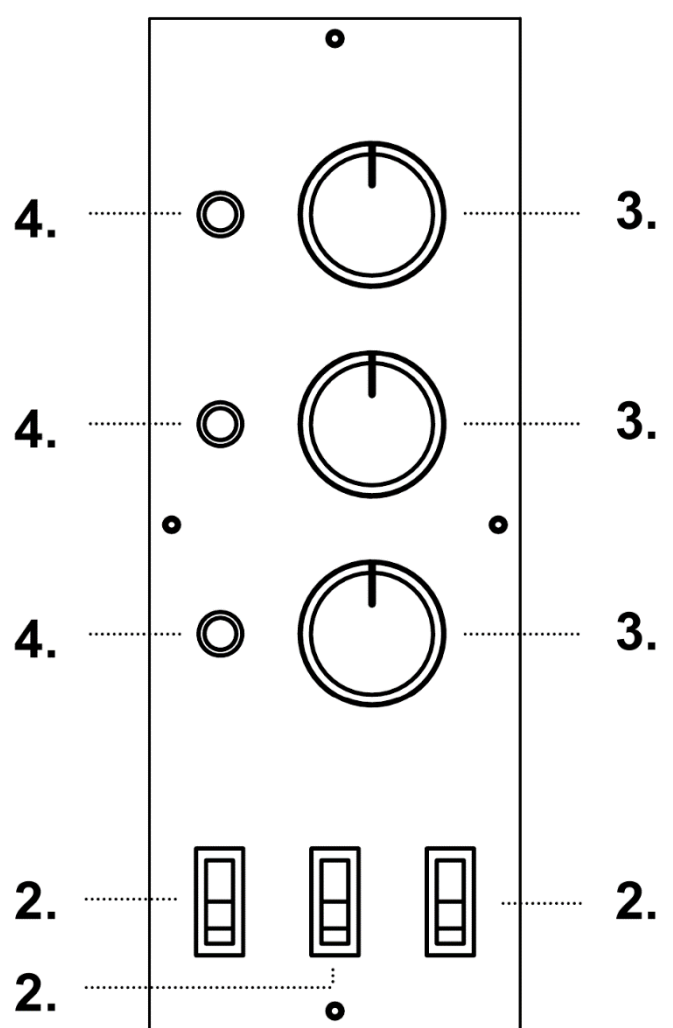
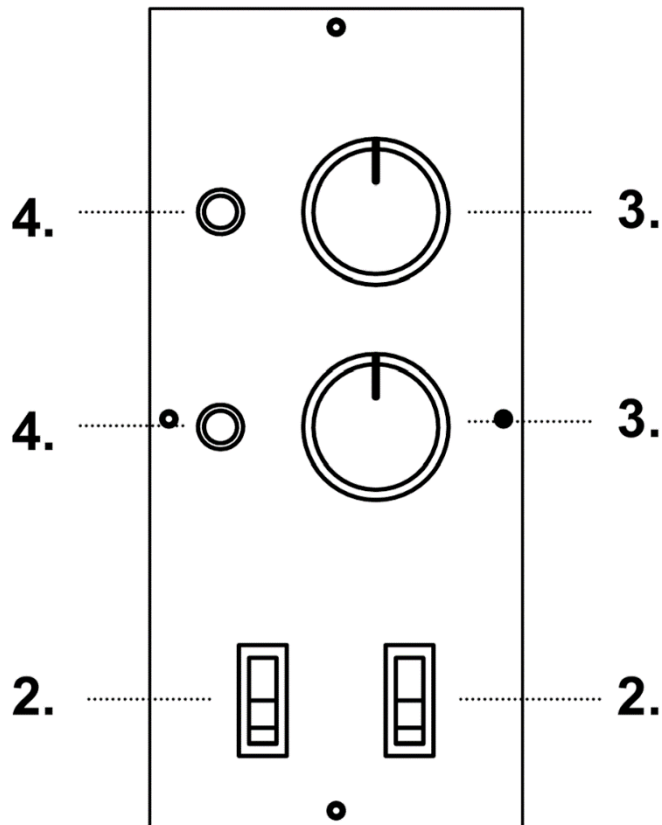
2/40 4T



REF.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Hauptschalter	Aktiviert und deaktiviert den Betrieb aller Widerstände.
3	Temperaturregler	• Pos. 0: Schaltet den Betrieb der Heizung aus; • Pos. 50 - 320°C: Stellt die gewünschte Temperatur ein
4	Kontrollleuchte	Eingeschaltet: meldet den Betrieb der Heizung in Funktion

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

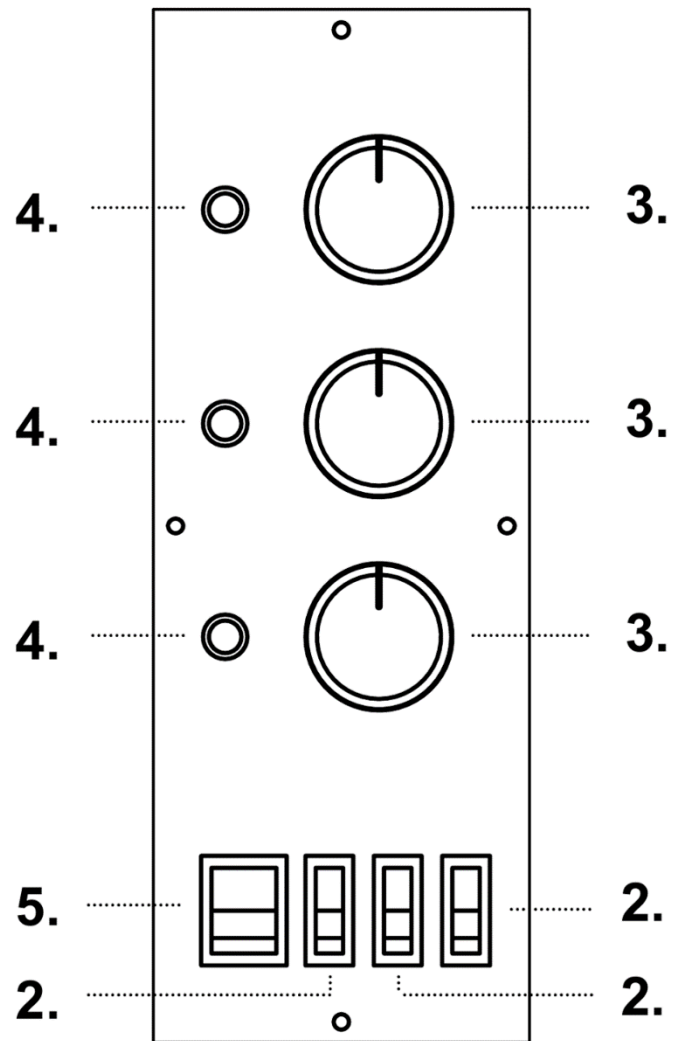
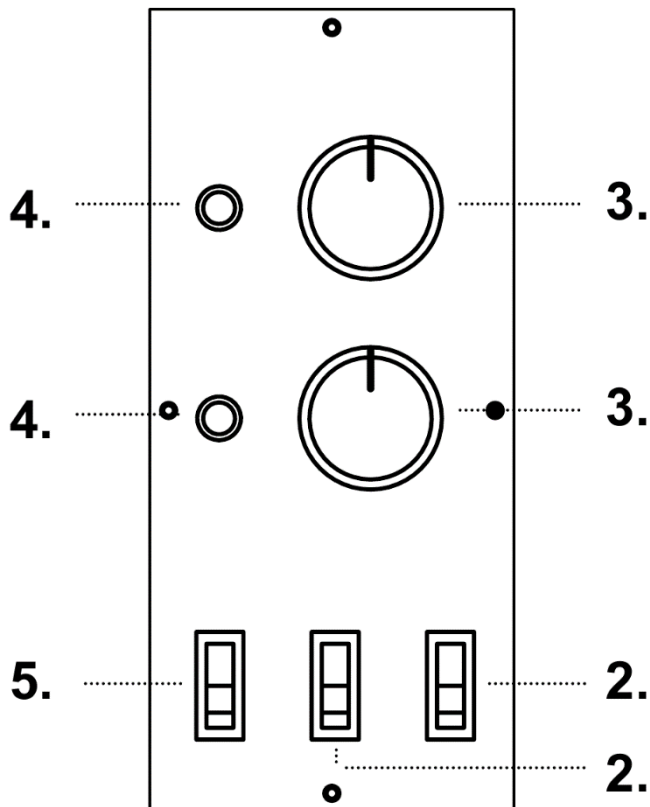
2/50



REF.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
2	Widerstandsschalter	• Pos. I: Schaltet den Betrieb der Heizung ein; • Pos. 0: Schaltet den Betrieb der Heizung aus.
3	Temperaturregler	• Pos. 0: Schaltet den Betrieb der Heizung aus; • Pos. 45 - 455°C: Stellt die gewünschte Temperatur ein
4	Kontrollleuchte	Eingeschaltet: meldet den Betrieb der Heizung in Funktion

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

2/50 MIT LICHT



REF.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
2	Widerstandsschalter	• Pos. I: Schaltet den Betrieb der Heizung ein; • Pos. 0: Schaltet den Betrieb der Heizung aus.
3	Temperaturregler	• Pos. 0: Schaltet den Betrieb der Heizung aus; • Pos. 45 - 455°C: Stellt die gewünschte Temperatur ein
4	Kontrollleuchte	Eingeschaltet: meldet den Betrieb der Heizung in Funktion
5	Schalter Innenraumbeleuchtung	• Pos. I: Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum ein; • Pos. 0: Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum aus;

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 320/455°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; Beim Modell 1/40, 2/40: den Hauptschalter drücken.
4. Den Betrieb der Widerstände aktivieren, dazu die Temperaturregler auf eine Temperatur von 150°C einstellen, die auf dem Drehknopf angegeben ist; die entsprechenden Kontrollleuchten leuchten auf und zeigen den Betrieb der aktiven Widerstände an;
5. Den Backofen für etwa 1 h laufen lassen;
6. Den Betrieb der Widerstände deaktivieren, dazu die Temperaturregler auf die Pos. "0" stellen; die zugehörigen Kontrollleuchten gehen aus; Beim 1/40, 2/40: den Hauptschalter drücken und die Widerstände deaktivieren;
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 entsprechend der Angaben auf dem Drehknopf auf eine Temperatur von 400°C stellen. Beim Modell 1/40, 2/40: die Temperaturregler auf eine Temperatur von 320°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.
12. Beim Modell 1/40, 2/40 ist es möglich, die Garzeit durch Einstellen der Sekunden mit dem Timer regulieren. Nach Ablauf der eingestellten Zeit gehen die Widerstände aus. Zum Auswählen des Dauergarmodus den Drehknopf des Timers nach links drehen und auf "ON" stellen. Oberhitze auf **280°C**;

EINSCHALTEN DES OFENS

1. Den Stecker des Stromkabels an die Steckdose anschließen;
2. Den Schalter der Widerstände (Ref.2) auf die Pos. "I" stellen; Beim Modell 1/40, 2/40: den Hauptschalter drücken.
3. Den Betrieb der Widerstände aktivieren, dazu die Temperaturregler (Ref.3) auf die gewünschte Temperatur stellen, es schalten sich die Kontrollleuchten ein und zeigen den Betrieb der aktiven Widerstände an;
4. Wenn der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, 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 (Ref.4) aktivieren, sowie die Temperaturregler (Ref.3) auf die Pos. "0" stellen.

Beim Modell 1/40, 2/40: den Hauptschalter drücken und die Widerstände deaktivieren.

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 320°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: STRAHLWASSER, 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

ПЕРВОКУРСНИК	26
СЕРИЙНАЯ ЭТИКЕТКА	26
ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	26
НАЗНАЧЕНИЕ ИНСТРУКЦИИ	26
ПЕЧЬ В ВЫКЛЮЧЕННОМ РЕЖИМЕ	26
ГАРАНТИЯ	26
НАЗНАЧЕНИЕ ПЕЧЕЙ	27
ОГРАНИЧЕНИЯ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ	27
УСТАНОВКА	27
ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	27
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ	27
КЛЕММНАЯ КОРОБКА	28
ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО	28
ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ПРИНЦИП РАБОТЫ	29
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	29
ПЕРВЫЙ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	34
ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ	34
ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ	34
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	35
ОЧИСТКА	35
УТИЛИЗАЦИЯ	35
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	35

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 CM 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

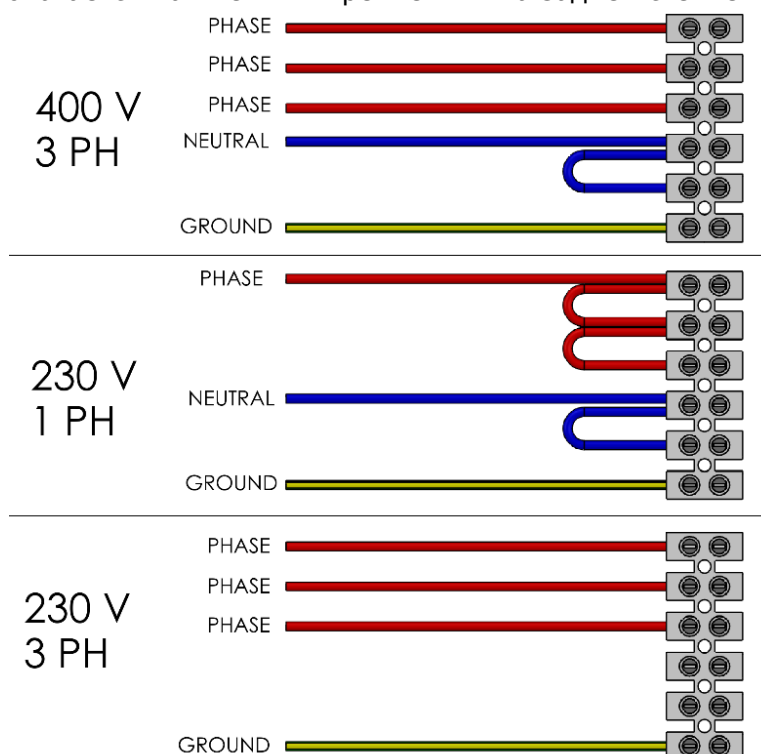


ПО ЗАВЕРШЕНИИ РАБОТ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОМУ ПОДКЛЮЧЕНИЮ АППАРАТА АВТОРИЗОВАННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ СПЕЦИАЛИСТ (ЭЛЕКТРИК) ОБЯЗАН ВЫДАТЬ ДЕКЛАРАЦИЮ С ПОДТВЕРЖДЕНИЕМ ЦЕЛОСТНОСТИ ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОГО ЗАЩИТНОГО КОНТУРА.

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 ²)
1/40; 2/40	3	2,5
1/50; 2/50; 3/50	5	4

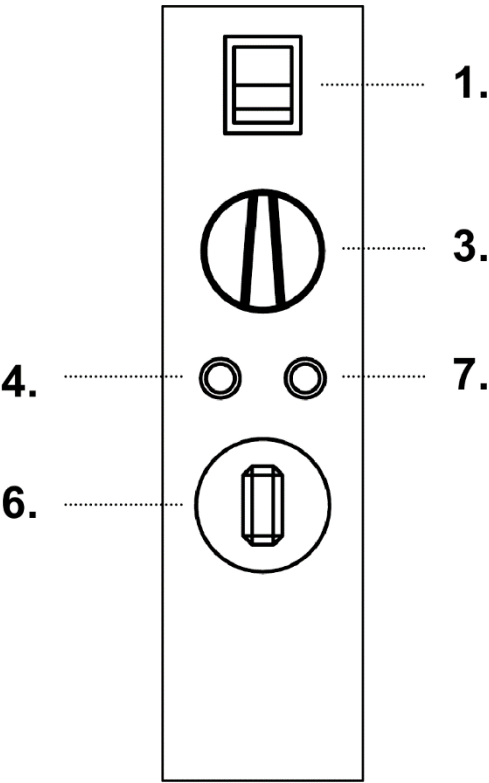
ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО

Аппарат следует подключить через эквипотенциальное устройство. Соединительная клемма находится рядом с клеммной коробкой. Поперечное сечение соединительного провода должно составлять не менее 10 мм².

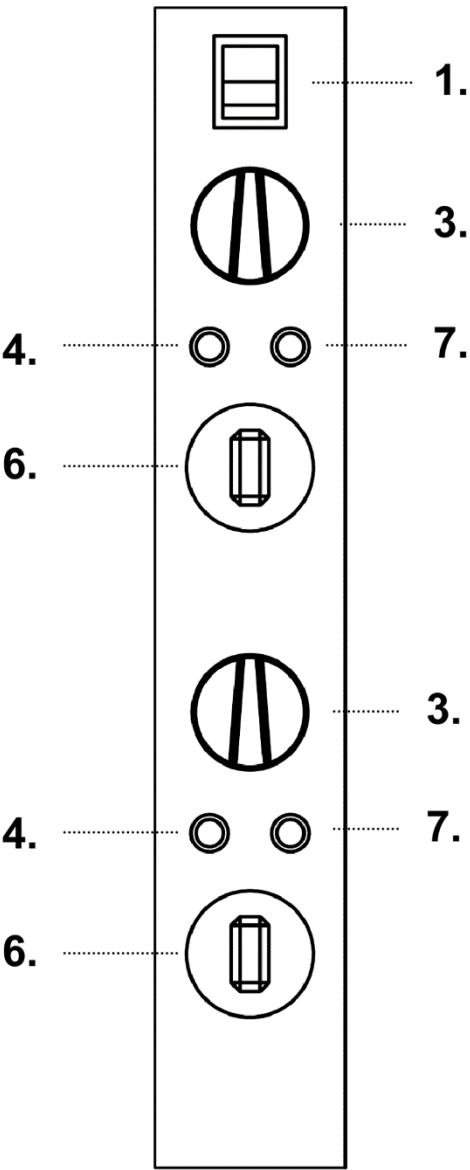
ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ПРИНЦИП РАБОТЫ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

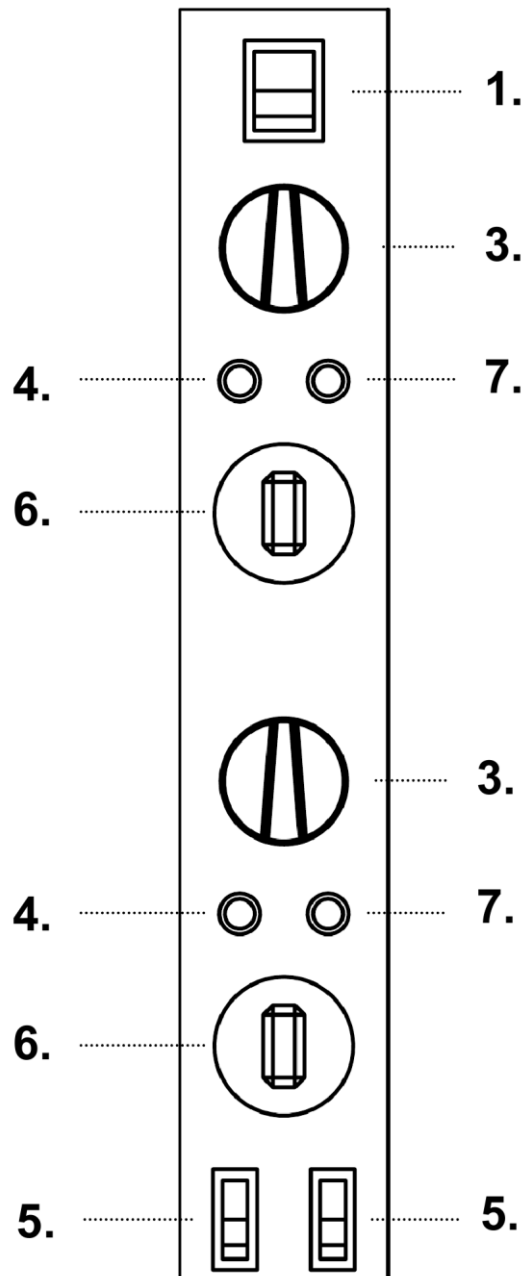
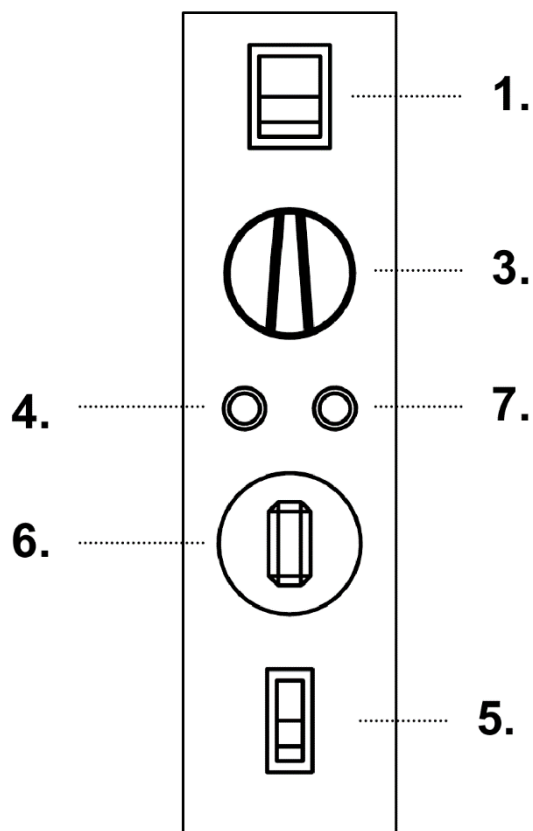
1/40



2/40

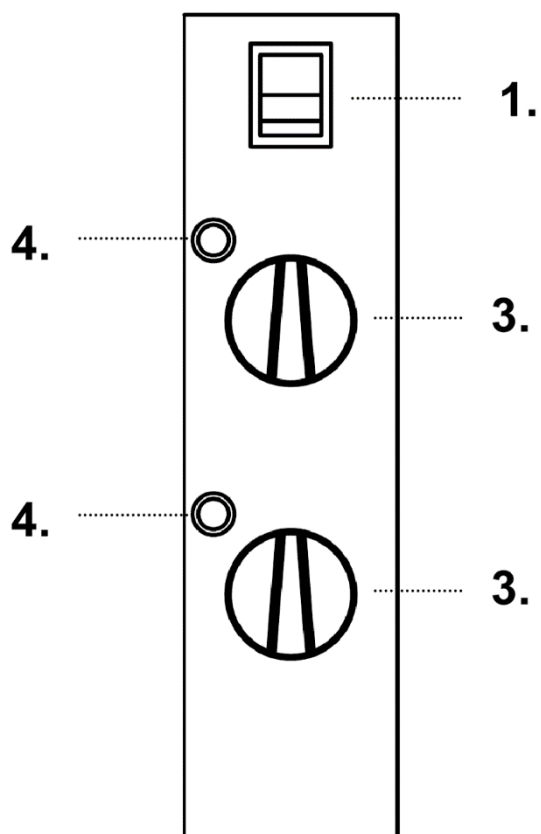


РИФ	ИМЯ	Функция
1	Генеральный переключатель	Отключение всех устройств
3	термостат	• Поз. 0: Отключить операцию сопротивления • Поз. 50-320°C : Включает операцию сопротивления и установить желаемую температуру.
4	лампа аварийной сигнализации	Лит указывающий операцию сопротивления в использовании.
6	таймер	Он регулирует время приготовления и включить резисторы.
7	лампа аварийной сигнализации	Если свет, таймер включен.

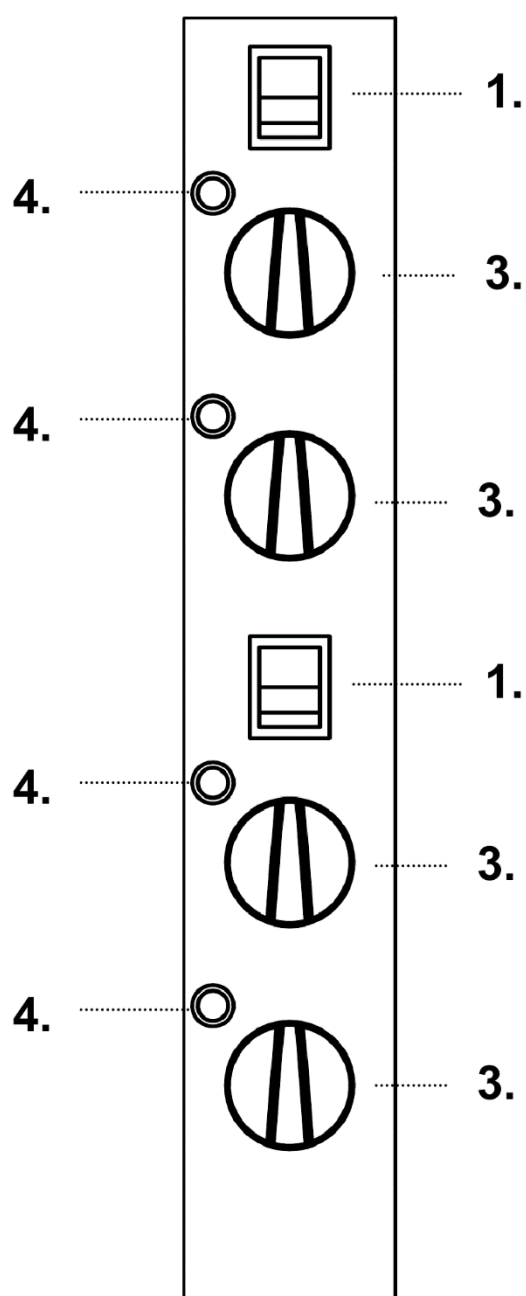


РИФ	ИМЯ	Функция
1	Генеральный переключатель	Отключение всех устройств
3	термостат	• Поз. 0: Отключить операцию сопротивления • Поз. 50-320°C : Включает операцию сопротивления и установить желаемую температуру.
4	лампа аварийной сигнализации	Лит указывающий операцию сопротивления в использовании.
5	сопротивление переключателя	• Поз. I: включите свет в духовке; • Поз. 0: выключить свет в камере печи
6	таймер	Он регулирует время приготовления и включить резисторы.
7	лампа аварийной сигнализации	Если свет, таймер включен.

1/40 2Т



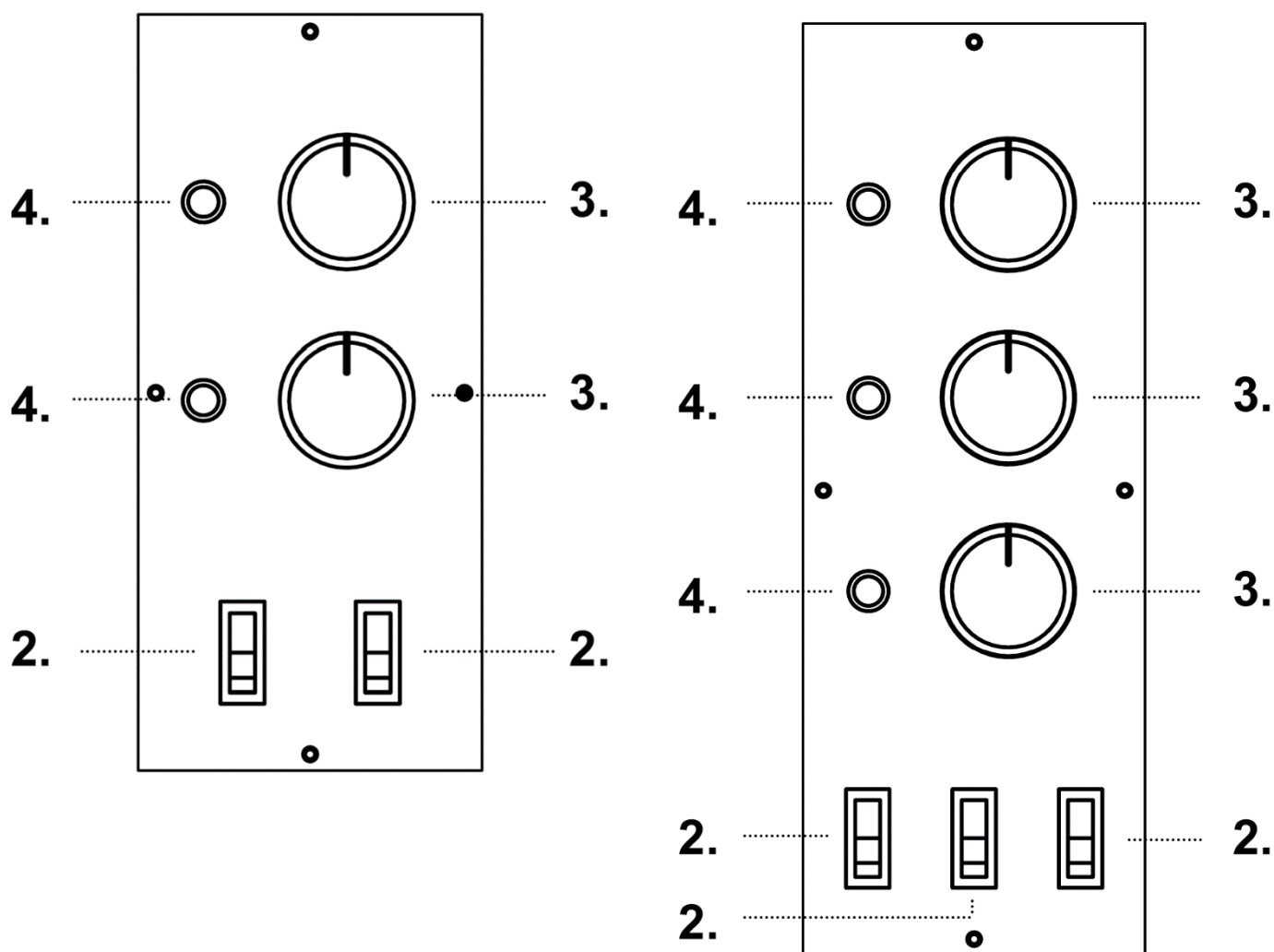
2/40 4Т



РИФ	ИМЯ	Функция
1	Генеральный переключатель	Отключение всех устройств
3	термостат	• Поз. 0: Отключить операцию сопротивления и свет • Поз. 50-320°C : Включает светлый е операцию сопротивления и установить желаемую температуру.
4	лампа аварийной сигнализации	Лит указывающий операцию сопротивления в использовании.

1/50, 2/50 4Т, 3/50

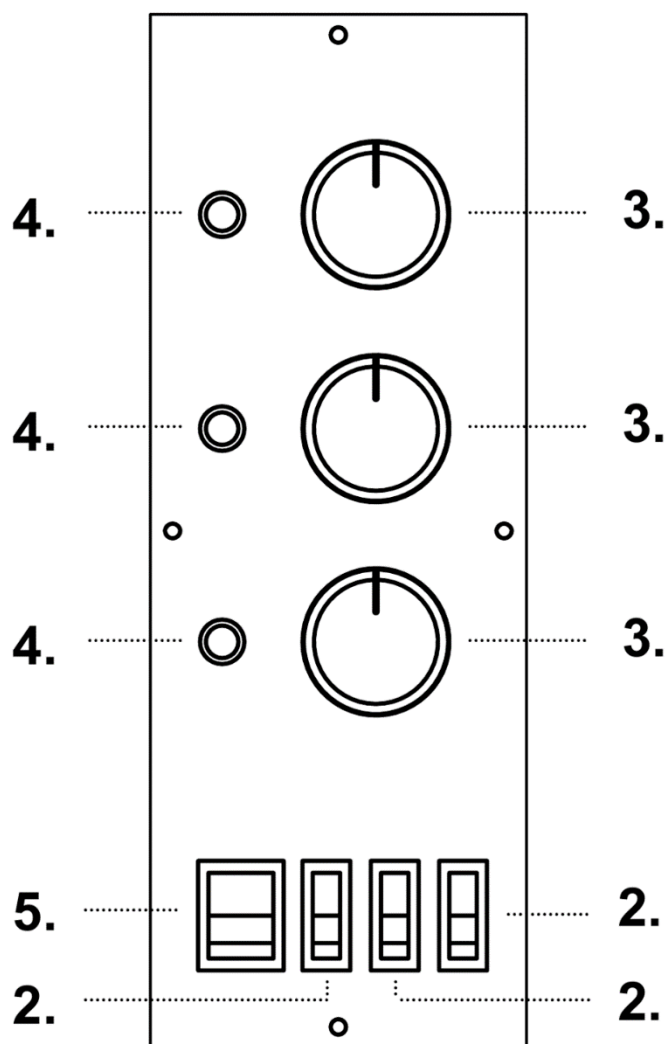
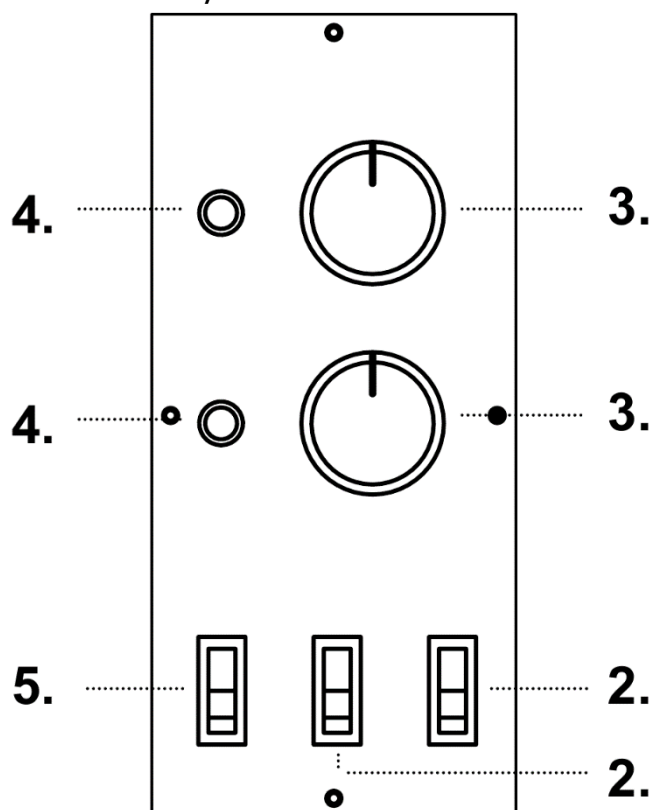
2/50



РИФ	ИМЯ	Функция
2	сопротивление переключателя	• Поз. I: Позволяет операции сопротивления; • Поз. 0: Отключить операцию сопротивления
3	термостат	• Поз. 0: Отключить операцию сопротивления и свет • Поз. 45-455°C : Включает светлый е операцию сопротивления и установить желаемую температуру.
4	лампа аварийной сигнализации	Лит указывающий операцию сопротивления в использовании.

1/50, 2/50 4Т С СВЕТОМ,
3/50 С СВЕТОМ

2/50 С СВЕТОМ



РИФ	ИМЯ	Функция
2	сопротивление переключателя	• Поз. I: Позволяет операции сопротивления; • Поз. 0: Отключить операцию сопротивления
3	термостат	• Поз. 0: Отключить операцию сопротивления и свет • Поз. 45-455°C : Включает светлый е операцию сопротивления и установить желаемую температуру.
4	лампа аварийной сигнализации	Лит указывающий операцию сопротивления в использовании.
5	сопротивление переключателя	• Поз. I: включите свет в духовке; • Поз. 0: выключить свет в камере печи

ПЕРВЫЙ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

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



НЕСМОТЯ НА ТЕПЛОВОЙ ПОТЕНЦИАЛ ПЕЧИ, В ЦЕЛЯХ БЕЗОПАСНОСТИ МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА, КОТОРУЮ МОЖНО ВЫБРАТЬ С ПОМОЩЬЮ ТЕРМОСТАТОВ, РАВНА 320/455°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. Протрите переднюю панель печи чистой мягкой тканью, чтобы удалить возможные загрязнения ;
2. Вставьте штепсельную вилку питающего электрокабеля печи в розетку ;
3. Переведите нагревательные элементы в положение "I" ;
4. Активируйте работу резисторов приносящих термостаты, при температуре 150 ° C указано на панели управления загорится загорается индикатор соответствующего будет означать, что операция из сопротивление в использовании
5. Оставьте работать печь в этом режиме примерно на 1 час ;
6. Отключение работы резисторов, приносящих термостаты в поз "0" будет отключить свои огни;
7. Откройте дверцу печи приблизительно на 15 минут для того, чтобы удалить из духовки возможно образовавшийся пар и запах;
8. Закройте дверцу и повторите операцию, как указано в пункте 4), установив термостаты на температуру 400°C, указанную на кнопке;
9. Оставьте печь поработать в этом режиме примерно на 1 час ;
10. Отключите ТЭНы, переведя показания термостатов в положение "0";
11. Отключите печь, как указано в параграфе.
12. с печью 1/40, 2/40 и вы можете настроить время приготовления, установив минут с таймером . в конце времени, установленного нагревательные элементы выключится. Чтобы выбрать режим приготовления продолжал довести таймера ручку для "на", поворачивая налево.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

1. Вставьте штепсельную вилку питающего электрокабеля в розетку электропитания ;
2. Переведите выключатель нагревательных элементов в положение "I";
3. Включите ТЭНы, установив для термостатов, необходимую температуру, указанную на рукоятке настройки При этом загорятся соответствующие светодиоды, подтверждающие, что ТЭНы действительно работают;
4. После того, как печь нагреется до необходимой температуры, показания которой выводится на термометр, можно поставить пиццу в печь для выпекания;
5. Откройте дверцу печи при помощи соответствующих ручек;
6. Для освещения внутренней части камеры выпечки нажмите на выключатель лампочки печи;
7. 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 ;
8. Снова закройте дверцу и проверяйте (контролируйте) процесс выпечки через смотровое стекло;
9. 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 (нижние тэны) на значение 280°C, а для свода (верхние тэны) на значение 320°C; во втором случае наоборот: 320°C для пода и 280°C для свода;
10. После приготовления удалите пиццу

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

Apague el horno poniendo en la pos. "0" los interruptores.

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 (шамотного камня): эта операция проводится только после нагревания печи.

Как только температура печи достигнет приблизительно 320°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

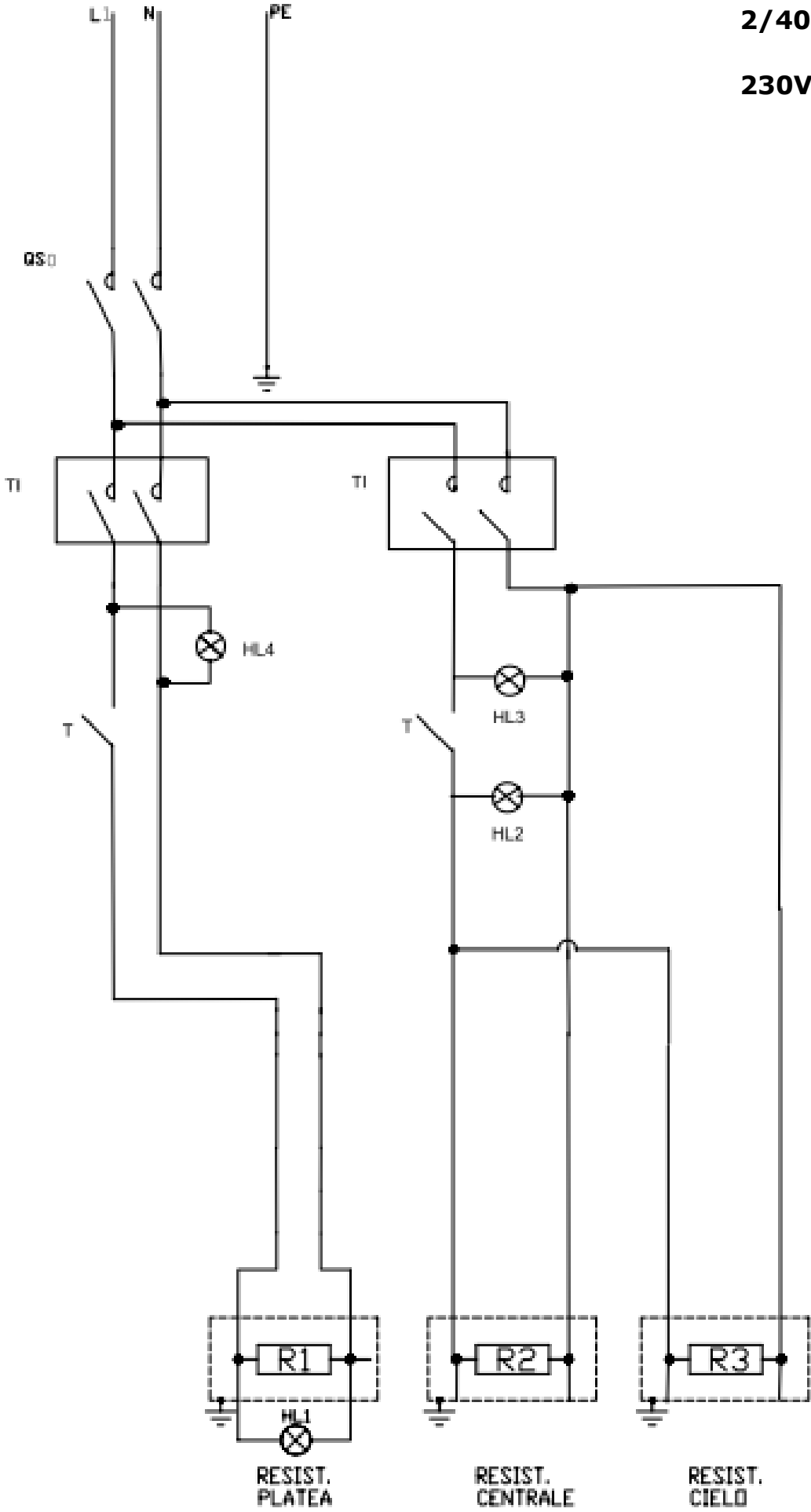
УТИЛИЗАЦИЯ

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.).

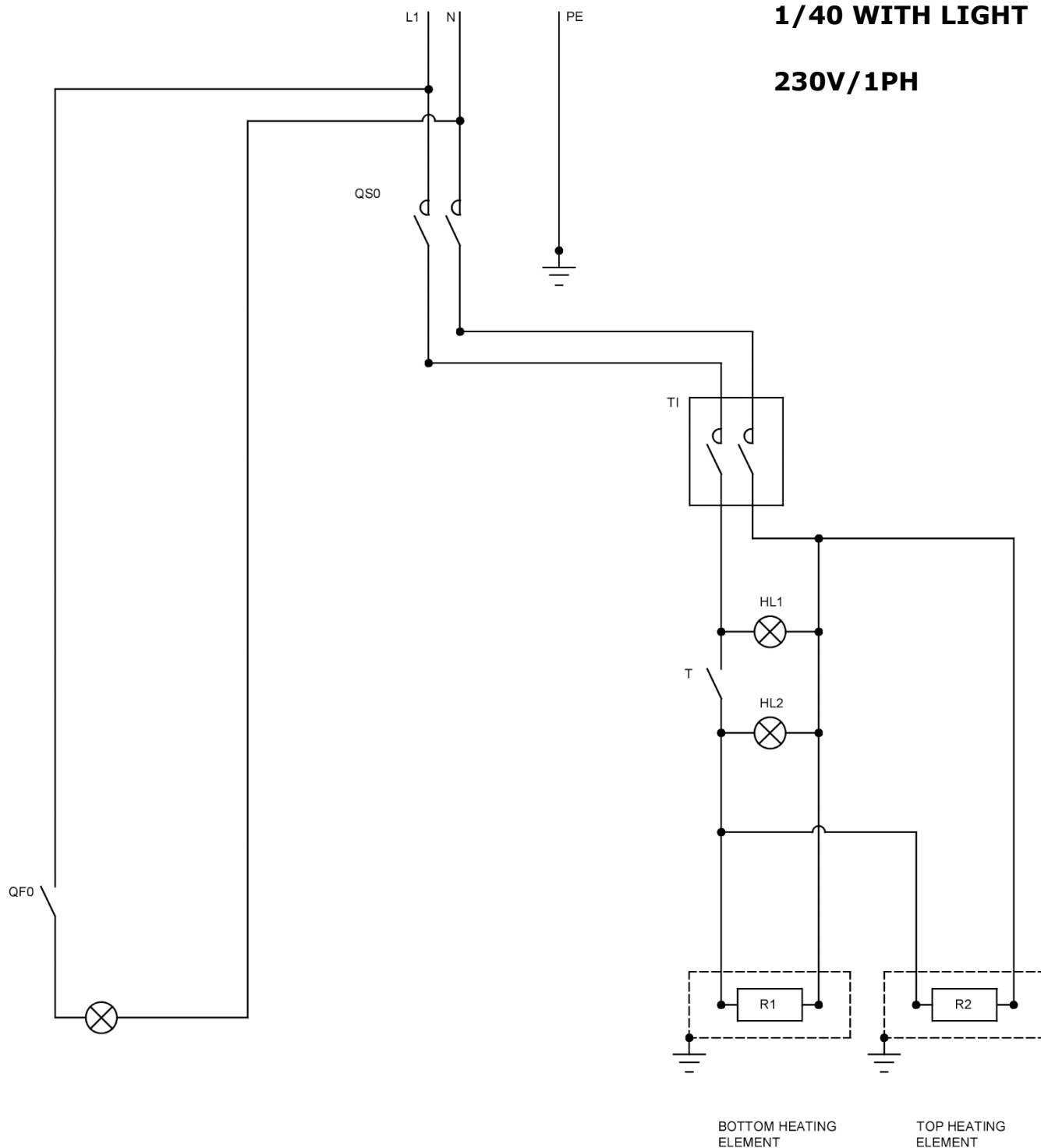
WIRING DIAGRAMS

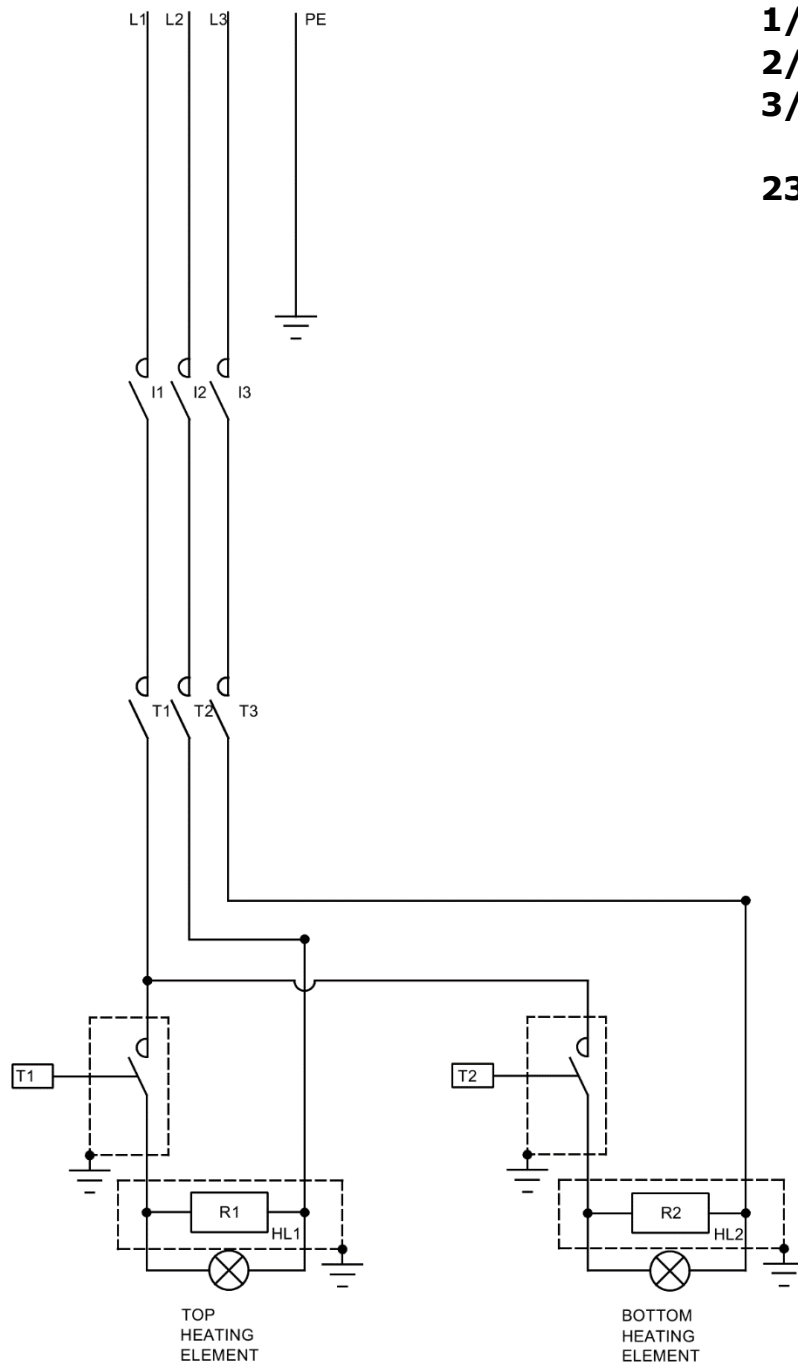
2/40
230V/1PH



1/40 WITH LIGHT

230V/1PH



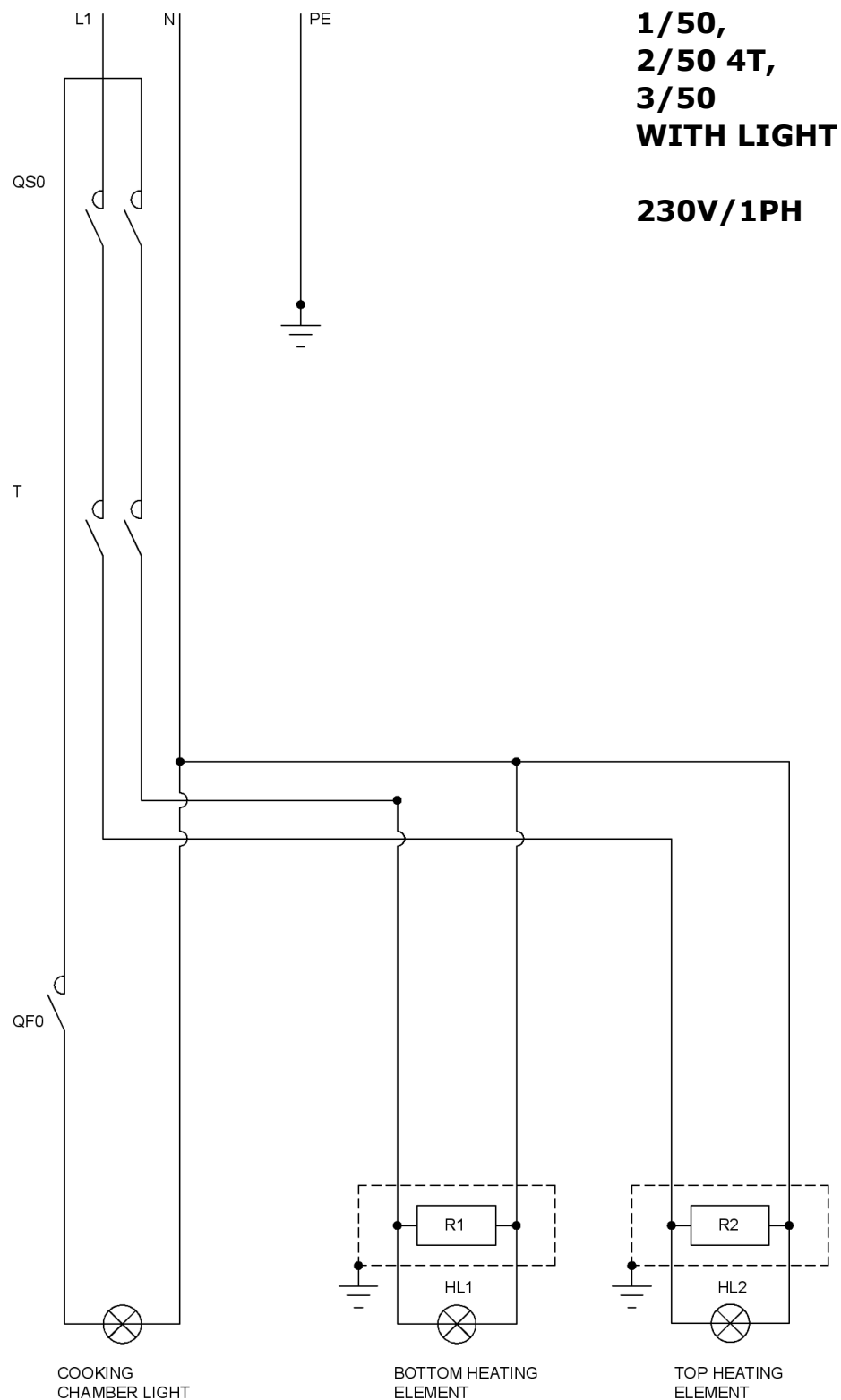


**1/50,
2/50 4T,
3/50**

230V/3PH

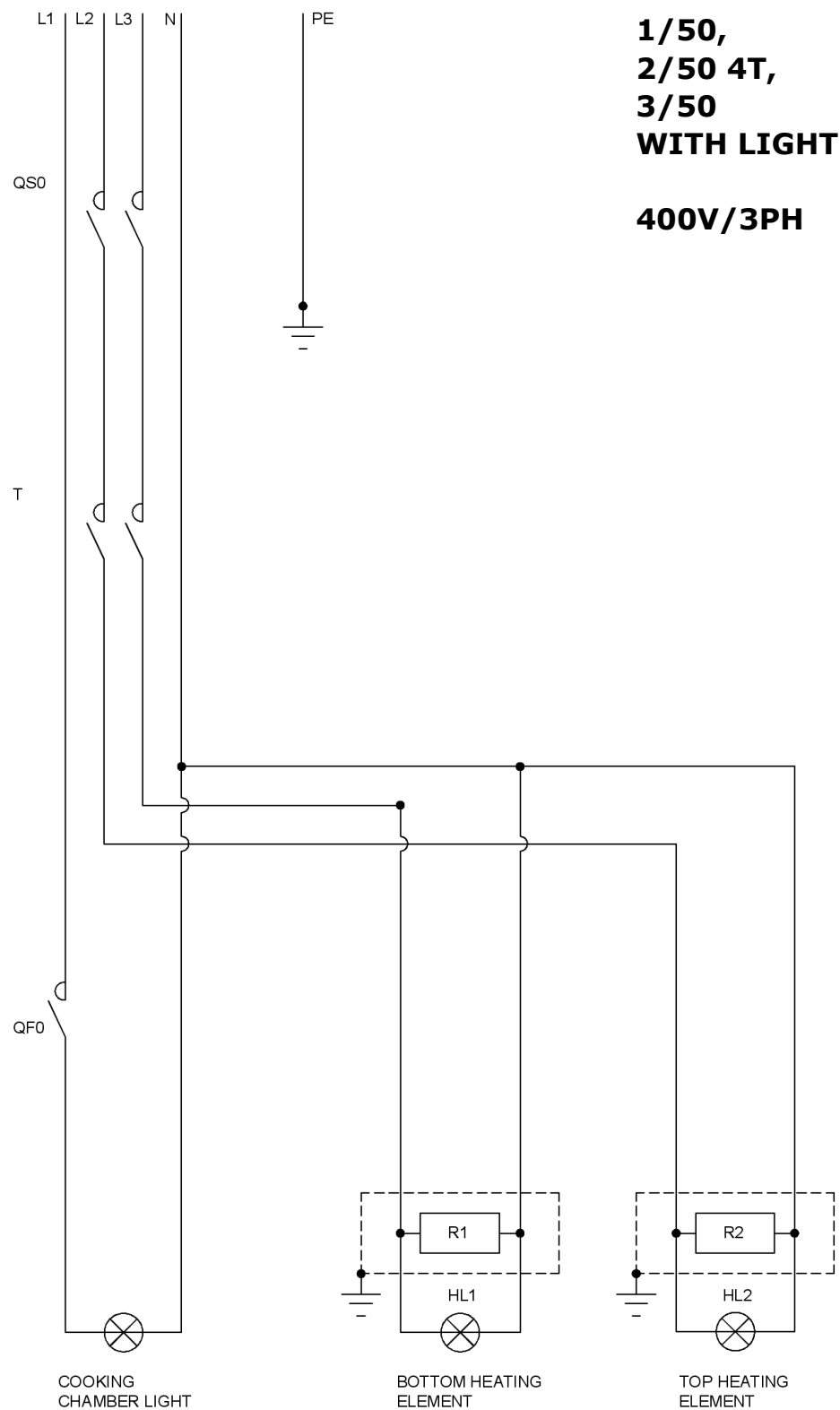
Legend of oven wiring diagrams

- T unipolar thermostat;
- I heating element power switch;
- HL inside lamp pilot light;
- IL switch for the inside lamp



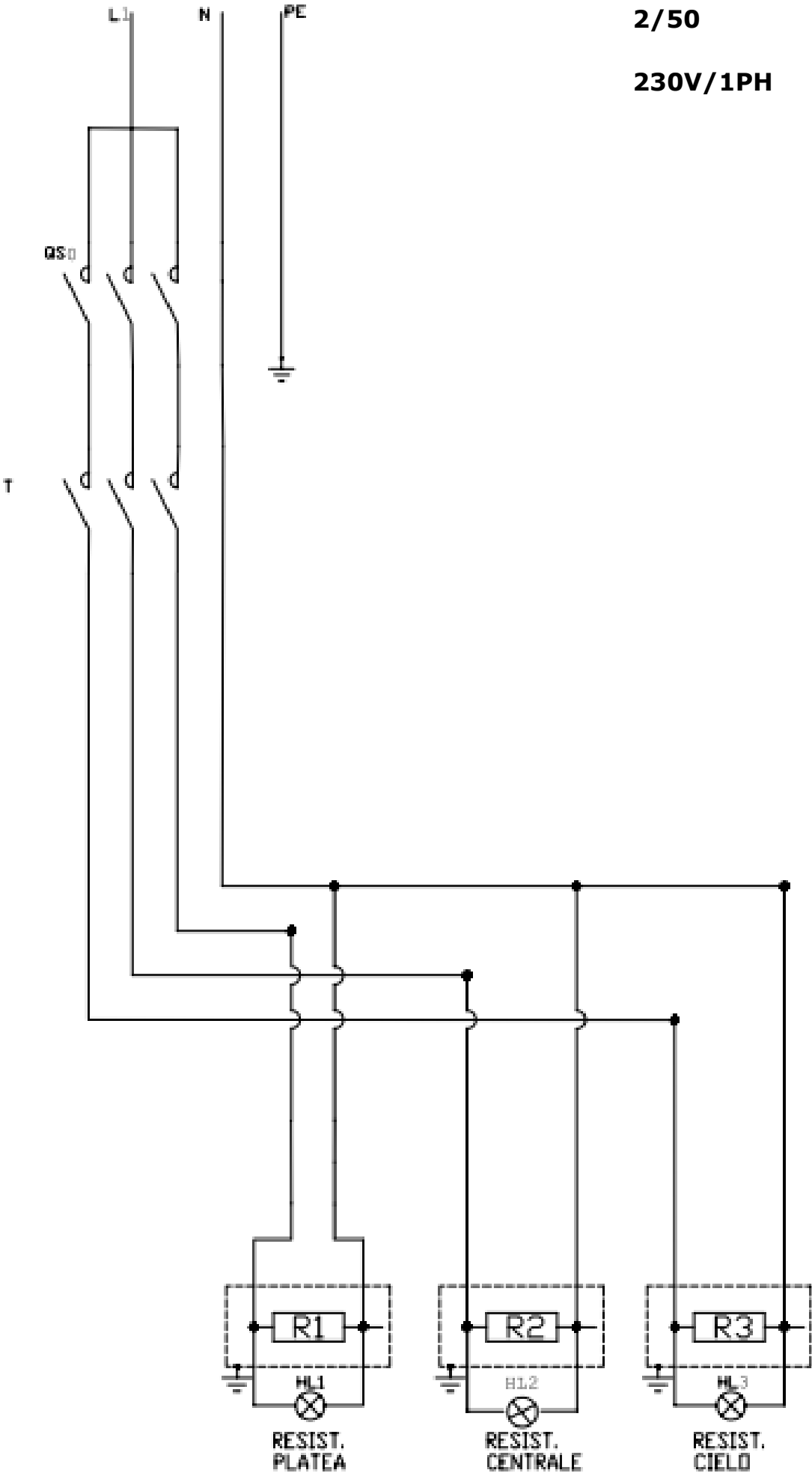
Legend of oven wiring diagrams

T	unipolar thermostat;
TT	tripolar thermostat;
QS0	heating element power switch;
HL	heating elements spy light;
QF0/1	chamber light on/off switch;
K	contactor;
TI	timer



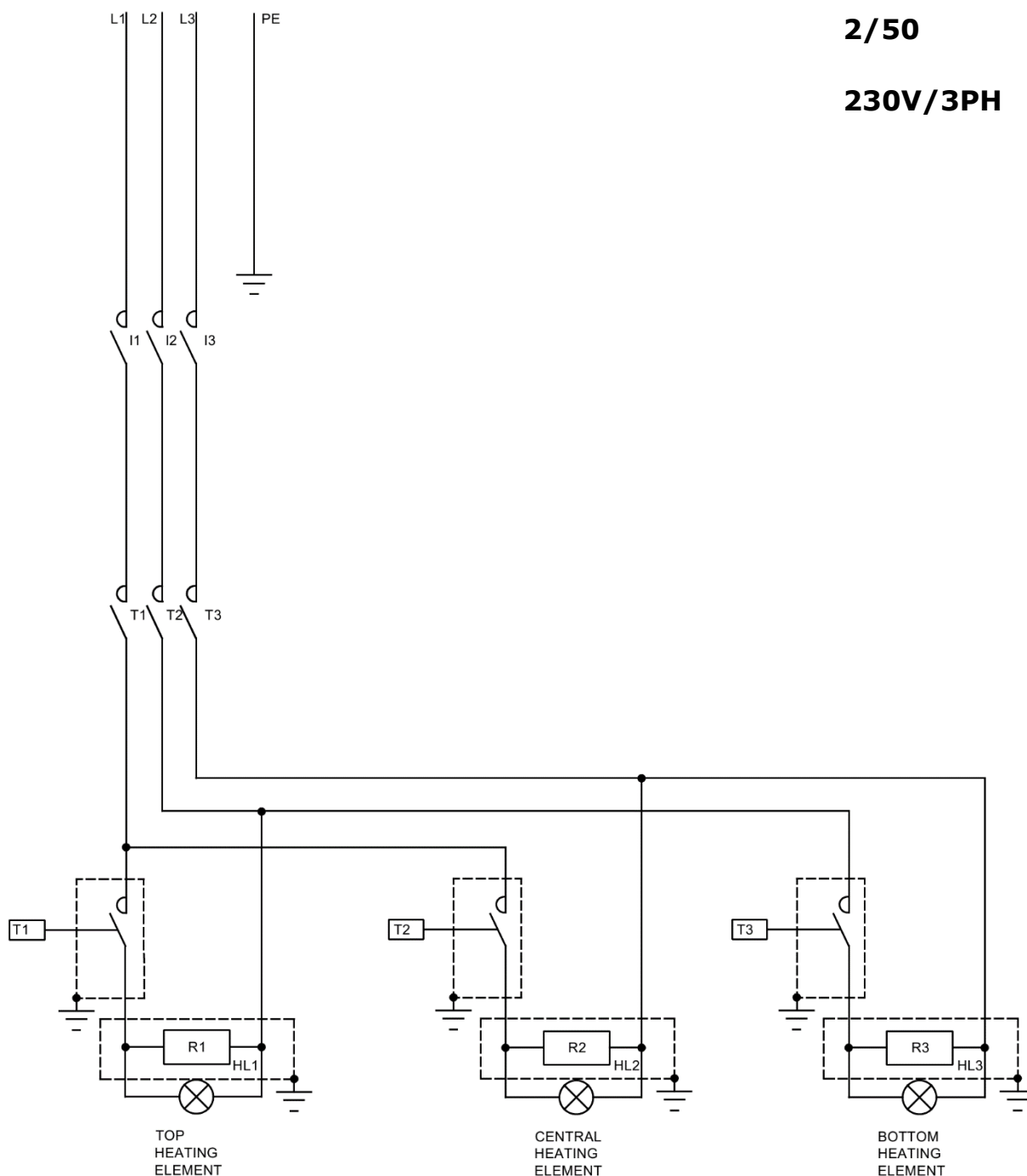
Legend of oven wiring diagrams

T	unipolar thermostat;
TT	tripolar thermostat;
QS0	heating element power switch;
HL	heating elements spy light;
QF0/1	chamber light on/off switch;
K	contactor;
TI	timer



2/50

230V/3PH

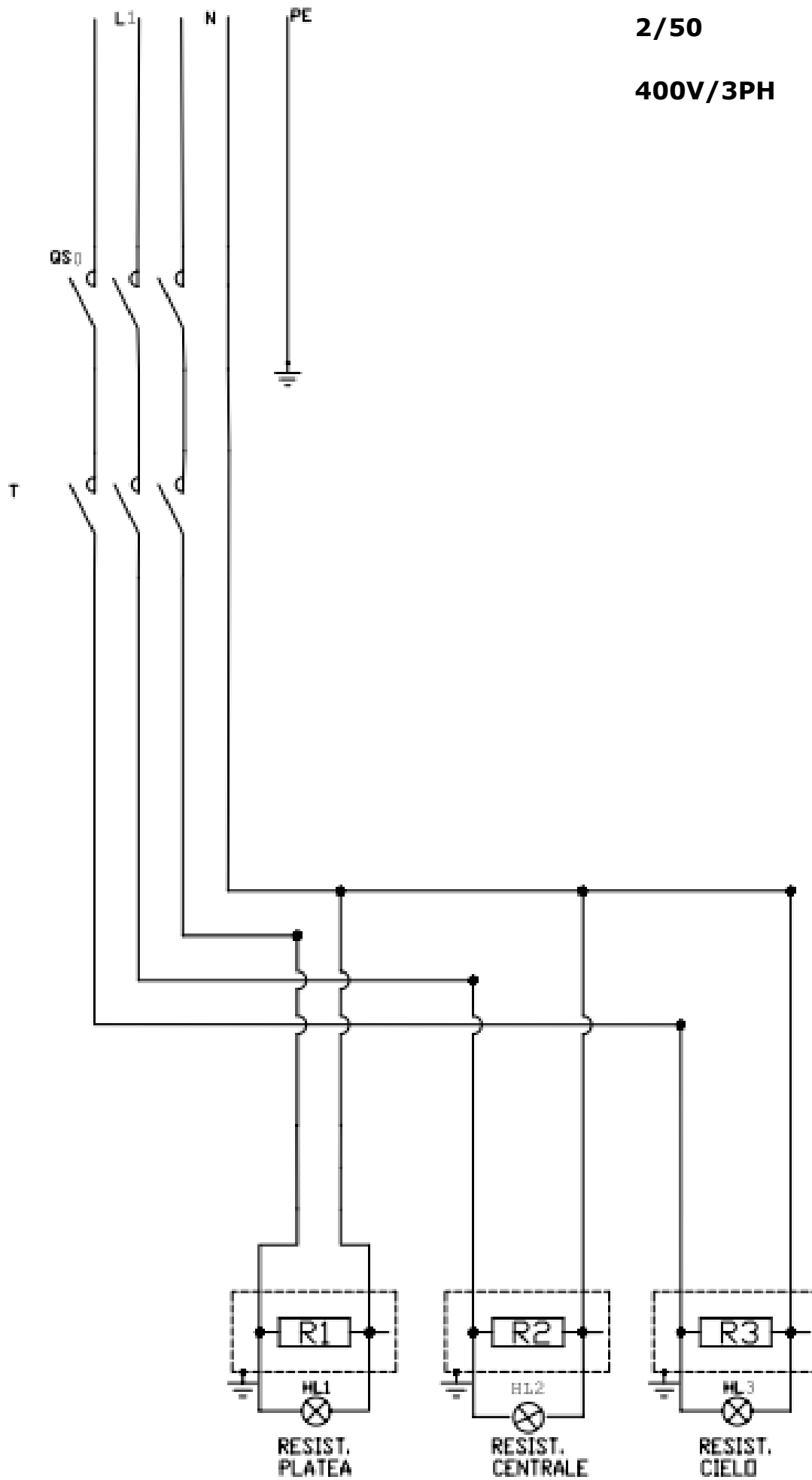


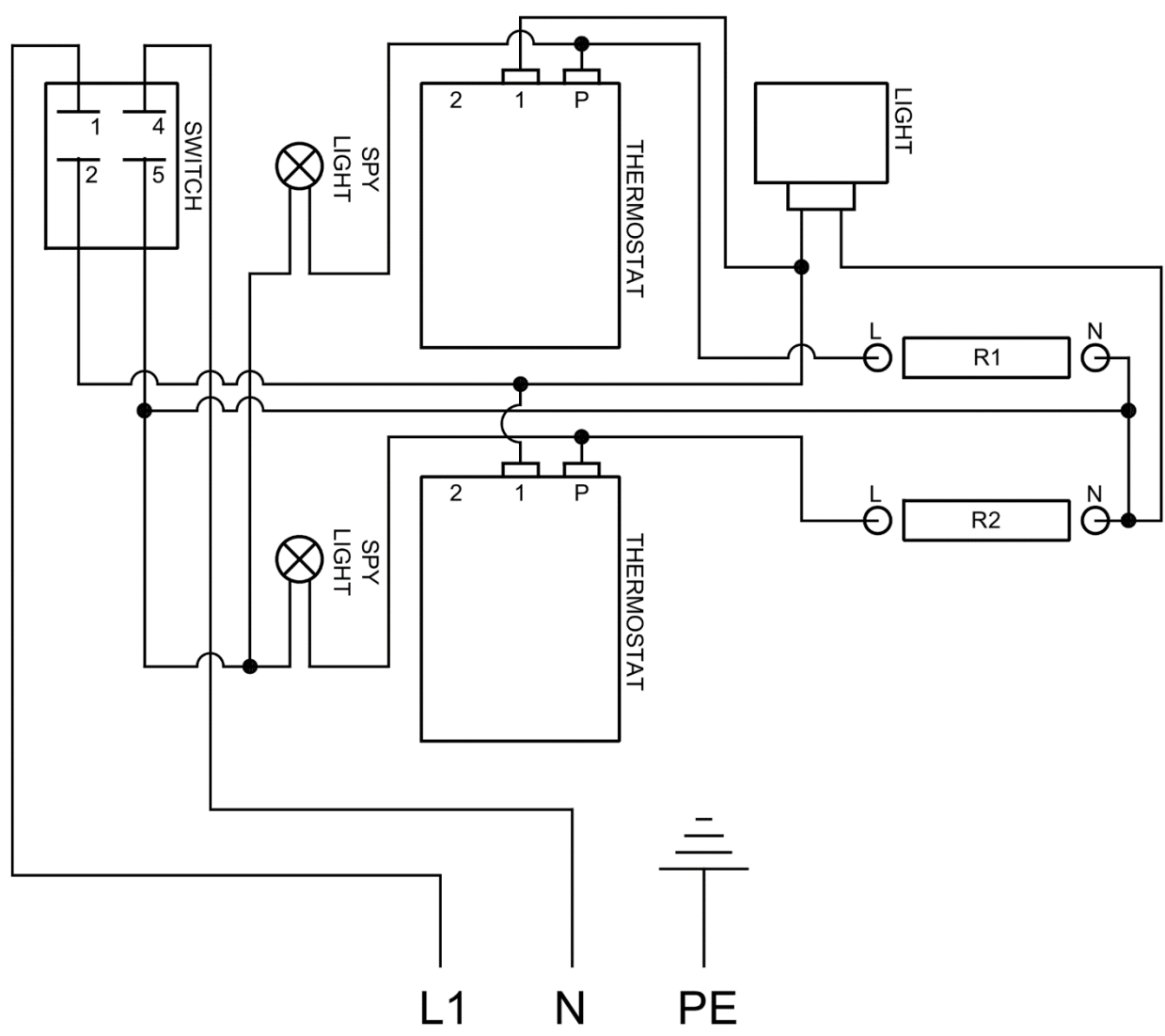
Legend of oven wiring diagrams

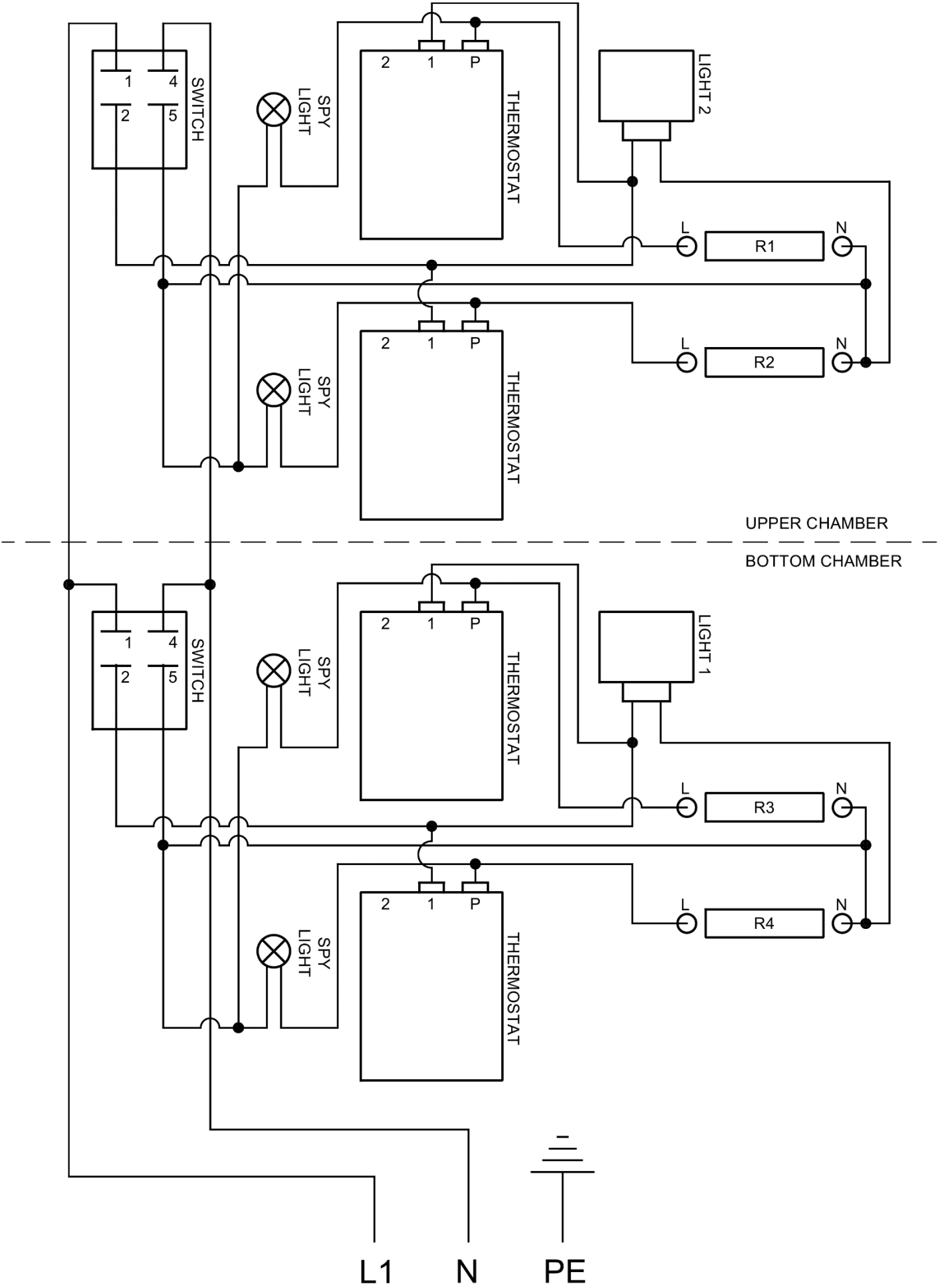
- T unipolar thermostat;
- I heating element power switch;
- HL inside lamp pilot light;
- IL switch for the inside lamp

2/50

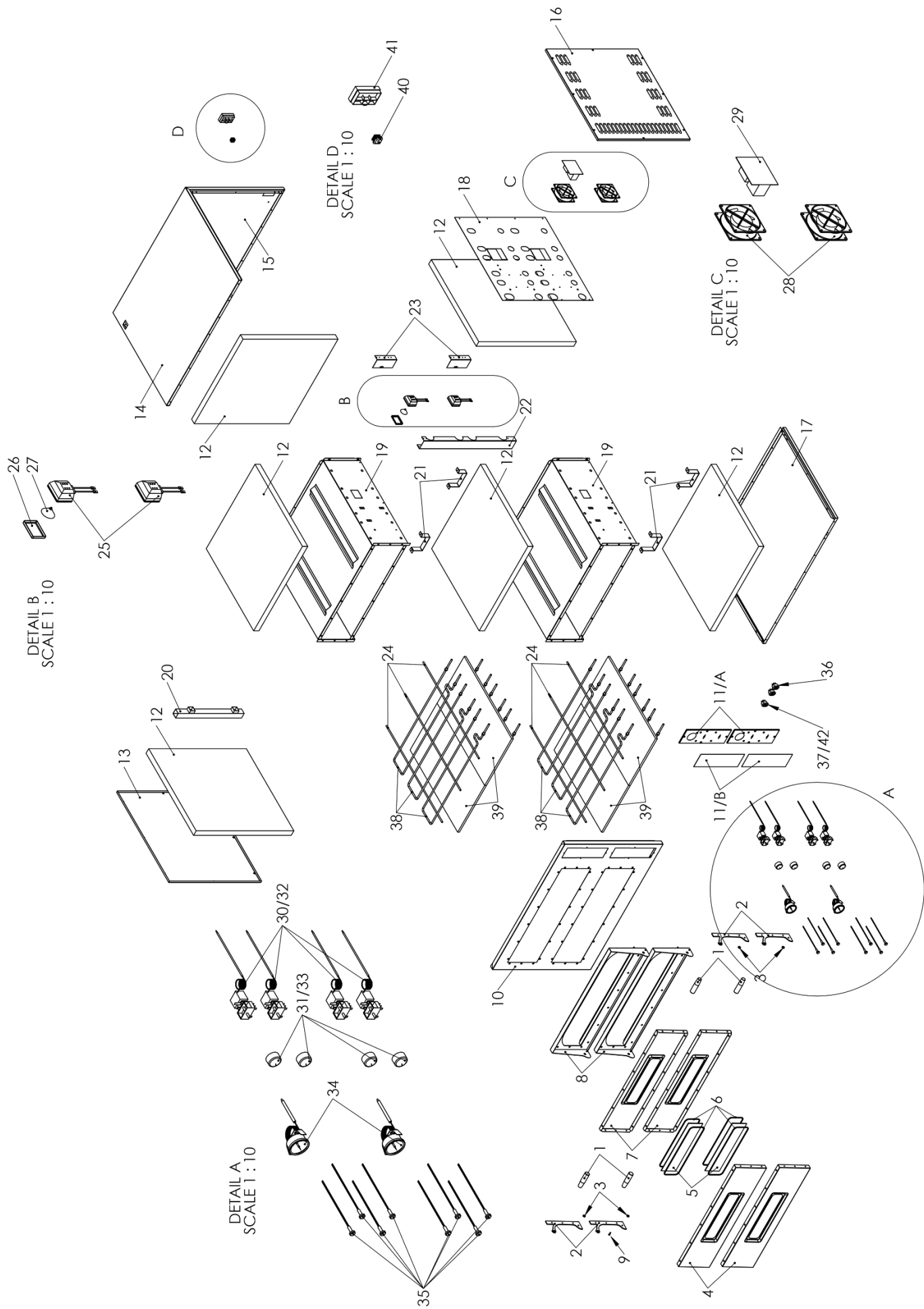
400V/3PH

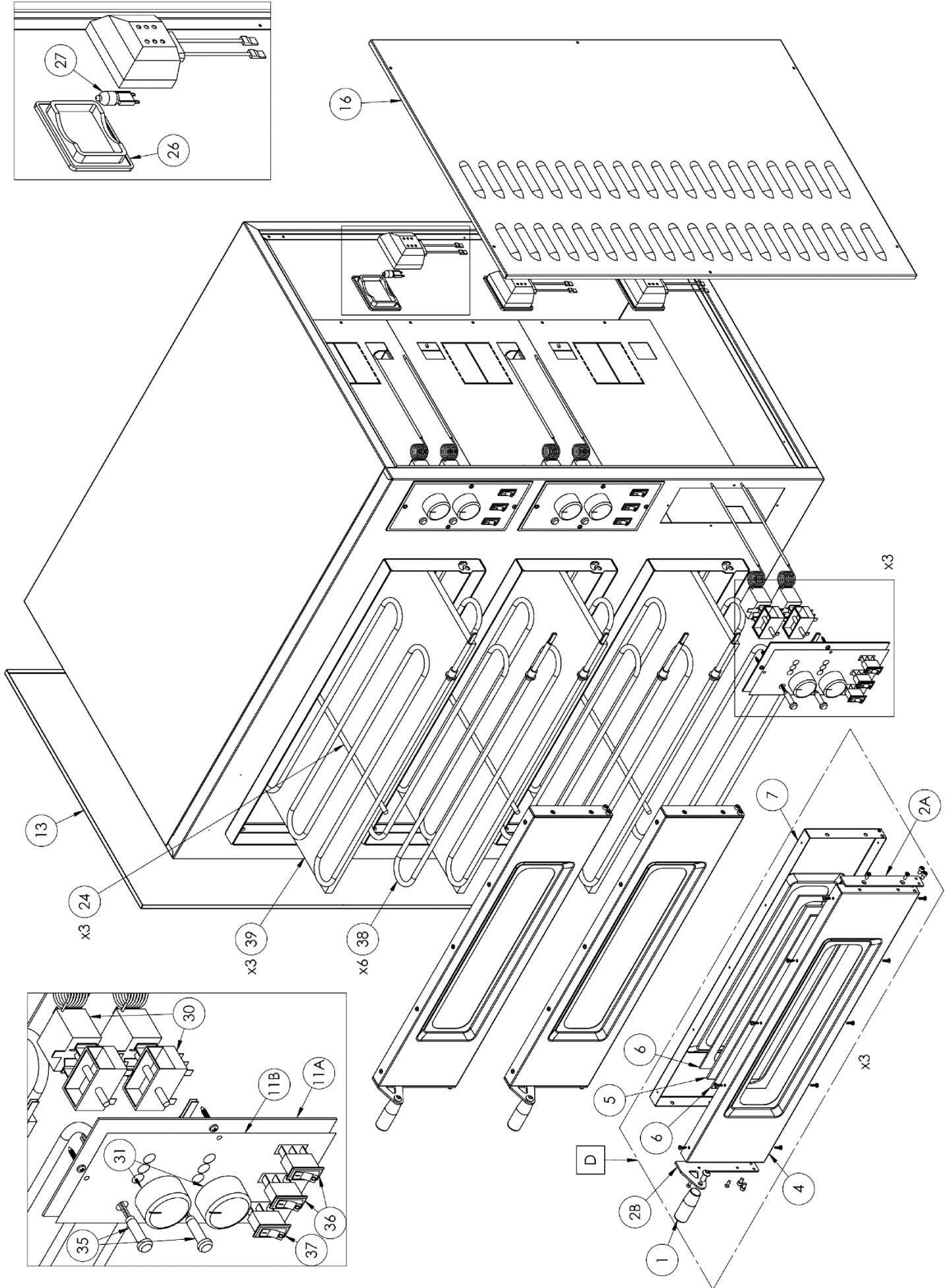






EXPLODED VIEW





SPARE PARTS

	1/40	1/40 WITH LIGHT	2/40	2/40 WITH LIGHT	1/50
1	5M200020	5M200020	5M200020	5M200020	5M200020
2/A	4P100041	4P100041	4P100041	4P100041	4P100018
2/B	4P100031	4P100031	4P100031	4P100031	4P100017
4	4P050046	4P050047	4P050046	4P050047	4P050052
5	-	5V010015	-	5V010015	-
6	-	5G100001	-	5G100001	-
7	4C020046	7A010010	4C020046	7A010010	4C020052
9	5V500063	5V500063	5V500063	5V500063	5V500063
11/A	-	-	-	-	4M010266
11/B	5E200581	5E200583	5E200580	5E200582	5E200560
13	-	-	-	-	4P040101
16	-	-	-	-	4P040106
24	6T400500	6T400500	6T400500	6T400500	4T060030
26	-	5V010003	-	5V010003	-
27	-	5L020005	-	5L020005	-
30	5T010005	5T010005	5T010005	5T010005	5T010001
31	5M200006	5M200006	5M200006	5M200006	5M200003
32	5T010300	5T010300	5T010300	5T010300	-
33	5M200005	5M200005	5M200005	5M200005	-
35	5L020017	5L020017	5L020017	5L020017	5L020017
36	-	-	-	-	5I100017
37	-	5I100017	-	5I100017	-
38	5R050090	5R050090	5R050090	5R050090	5R050125
39	5P050100	5P050100	5P050100	5P050100	5P050030
41	5M100005	5M100005	5M100005	5M100005	5M100001
42	5I100010	5I100016	5I100010	5I100016	-

	1/50 WITH LIGHT	2/50	2/50 WITH LIGHT	3/50	3/50 WITH LIGHT
1	5M200020	5M200020	5M200020	5M200020	5M200020
2/A	4P100018	4P100018	4P100018	4P100018	4P100018
2/B	4P100017	4P100017	4P100017	4P100017	4P100017
4	4P050051	4P050052	4P050051	4P050052	4P050051
5	5V010015	-	5V010015	-	5V010015
6	5G100001	-	5G100001	-	5G100001
7	4C020051	4C020052	4C020051	4C020052	4C020051
9	5V500063	5V500063	5V500063	5V500063	5V500063
11/A	4M010200	4M010266	4M010286	4M010266	4M010200
11/B	5E200550	5E200570	5E200571	5E200560	5E200550
13	4P040101	4P040100	4P040100	4P040104	4P040104
16	4P040106	4P040105	4P040105	4P040109	4P040109
24	4T060030	4T060030	4T060030	4T060030	4T060030
26	5V010003	-	5V010003	-	5V010003
27	5L020005	-	5L020005	-	5L020005
30	5T010001	5T010001	5T010001	5T010001	5T010001
31	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003
32	-	-	-	-	-
33	-	-	-	-	-
35	5L020017	5L020017	5L020017	5L020017	5L020017
36	5I100017	5I100017	5I100017	5I100017	5I100017
37	5I100017	-	5I100016	-	5I100017
38	5R050125	5R050125	5R050125	5R050123	5R050123
39	5P050030	5P050030	5P050030	5P050030	5P050030
41	5M100001	5M100001	5M100001	5M100001	5M100001
42	-	-	-	-	-

TECHNICAL DATA

	Measur ement unit	1/40	2/40	1/40 2T	2/40 4T	1/50	2/50	2/50 4T	3/50
Temperature control	°C	50-320				45-455			
External dimensions	cm	L 61,5 P 50,0 H 28,0	L 61,5 P 50,5 H 43,0	L 61,5 P 50,0 H 28,0	L 61,5 P 50,5 H 43,0	L 91,5 P 69,0 H 36,0	L 91,5 P 69,0 H 53,0	L 91,5 P 69,0 H 62,5	L 91,5 P 69,0 H 90,0
Chamber dimensions		L 41,0 P 36,0 H 9,0	L 41,0 P 36,0 H 9,0	L 41,0 P 36,0 H 9,0	L 41,0 P 36,0 H 9,0	L 62,0 P 50,0 H 12,0	L 62,0 P 50,0 H 12,0	L 62,0 P 50,0 H 12,0	L 62,0 P 50,0 H 12,0
Chambers	nr	1	2	1	1	1	2	2	3
Voltage	Vac	230				400/230			
Frequency	Hz	50/60							
Total power	kW	1,6	2,4	1,6	3,2	4,0	6	8	12
Power of top heating element	W	800x1	800x2	800x1	800x2	2000x1	2000x2	2000x4	2000x6
Power of bottom heating element	W	800x1	800x1	800x1	800x2	2000x1	2000x1	2000x4	2000x6

