

# FORNO ELETTRICO ENTRY BASIC



*ENTRY BASIC ELECTRIC OVEN*

*FOUR ELECTRIQUE ENTRY BASIC*

*ENTRY BASIC ELECTRICOFEN*

*HORNO ELECTRICO ENTRY BASIC*

*ENTRY BASIC ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ*



**IT Manuale di istruzioni, uso e manutenzione**  
*(Istruzioni originali)*

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

**FR Manuel d'instructions, d'utilisation et d'entretien**  
*(Traduction de la notice originale)*

**DE Bedienungs-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung**  
*(Übersetzung der Originalanleitung)*

**ES Manual de instrucciones, uso y manutención**  
*(Traducción de las instrucciones originales)*

**RU Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию**  
*(Перевод оригинальной инструкции)*



IT - Istruzioni originali

## **DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ X**

Il costruttore  
con sede

dichiara che i forni modello:

**POM4/PZ, POM6/PZ**

sono conformi alle seguenti direttive comunitarie:

**2006/42 CE - Direttiva Macchine**

**2014/30 UE - Direttiva Compatibilità Elettromagnetica**

**UNI EN 453:2010 - Macchine per l'industria alimentare - Requisiti di  
sicurezza e di igiene**

Inoltre le parti destinate a venire a contatto con prodotti alimentari sono  
conformi al:

**REGOLAMENTO CE n° 1935/2004**

**REGOLAMENTO CE n° 2023/2006**

Inoltre dichiara che sono state applicate le seguenti norme armonizzate:

**EN 60335-1; EN 60335-2-42; EN 55014-1; EN 55014-2;**

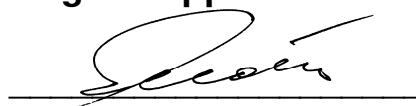
**EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 62233**

### **Altre informazioni**

In qualità di costruttore e/o rappresentante legale, autorizzato dalla società all'interno della CEE, dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive menzionate.

**Legale rappresentante**

lì, 07/01/2019



## INDICE

<b>1 PREMESSA</b> .....	<b>5</b>
<b>2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA</b> .....	<b>5</b>
Avvertenze per l'installatore .....	5
Avvertenze per l'utilizzatore.....	5
Avvertenze per il manutentore.....	5
<b>3 SPECIFICHE GENERALI</b> .....	<b>6</b>
Caratteristiche.....	6
Dati Tecnici.....	6
Schemi elettrici .....	7
<b>4 INSTALLAZIONE</b> .....	<b>8</b>
Scarico e movimentazione del forno.....	8
Posizionamento del forno .....	8
Allacciamento agli impianti (collegamento elettrico) .....	9
Messa a terra .....	9
<b>5 COMANDI</b> .....	<b>10</b>
Descrizione del quadro comandi .....	10
<b>6 MODALITÀ D'USO</b> .....	<b>10</b>
Verifica funzionale .....	10
Prima accensione del forno .....	10
Fase di avvio .....	11
Indicazioni generali per la cottura .....	11
Spegnimento del forno .....	11
<b>7 MANUTENZIONE E PULIZIA</b> .....	<b>11</b>
Manutenzione ordinaria rivolta all'utilizzatore .....	11
Manutenzione straordinaria rivolta a tecnici specializzati .....	12
Sostituzione delle lampade di illuminazione .....	12
Sostituzione del vetro porta .....	13
Sostituzione delle resistenze .....	13
Indicazioni per ordinare le parti di ricambio .....	14
<b>8 POSSIBILI ANOMALIE, ALLARMI ed ERRORI</b> .....	<b>14</b>
<b>9 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO</b> .....	<b>14</b>

## **1 PREMESSA**

Gentile cliente, desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.

Per consentirle di utilizzare al meglio il suo nuovo Forno, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

I forni a cui fa riferimento il presente manuale, sono stati progettati esclusivamente per soddisfare le esigenze di cottura della pizza e di prodotti simili.

La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite.

L'installazione deve essere fatta esclusivamente da personale qualificato, in grado di garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

## **2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA**

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

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

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

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

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

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

Inoltre l'utilizzatore deve:

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

### **Avvertenze per il manutentore**

Osservare le prescrizione indicate nel presente manuale:

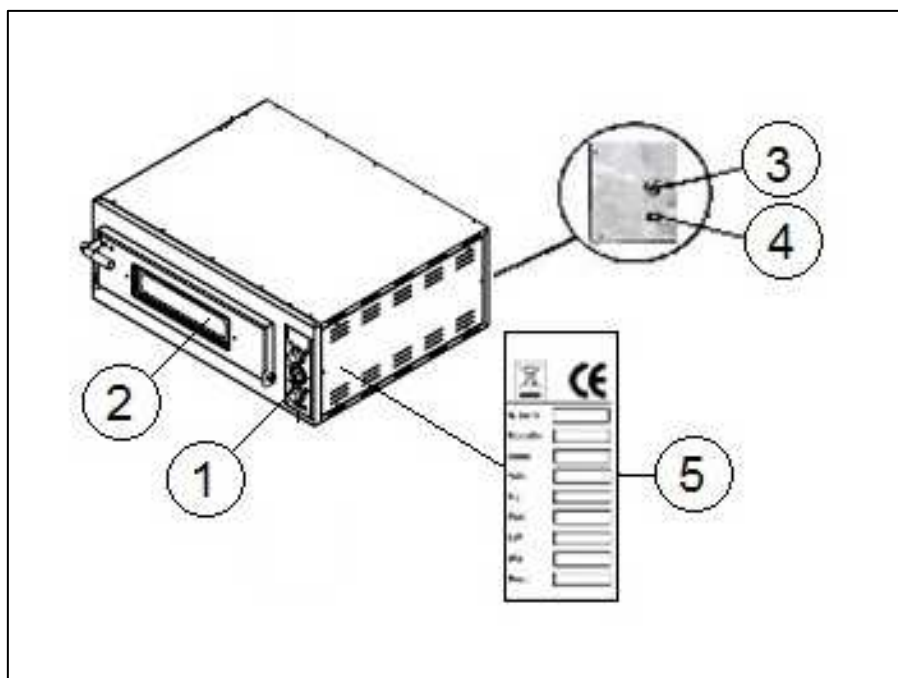
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione assicurarsi che il forno, nel caso sia stato utilizzato, si sia raffreddato.
- Qualora anche uno dei dispositivi di sicurezza risultasse starato o non funzionante,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

## 3 SPECIFICHE GENERALI

### Caratteristiche

Qui di seguito le specifiche generali che caratterizzano il forno:

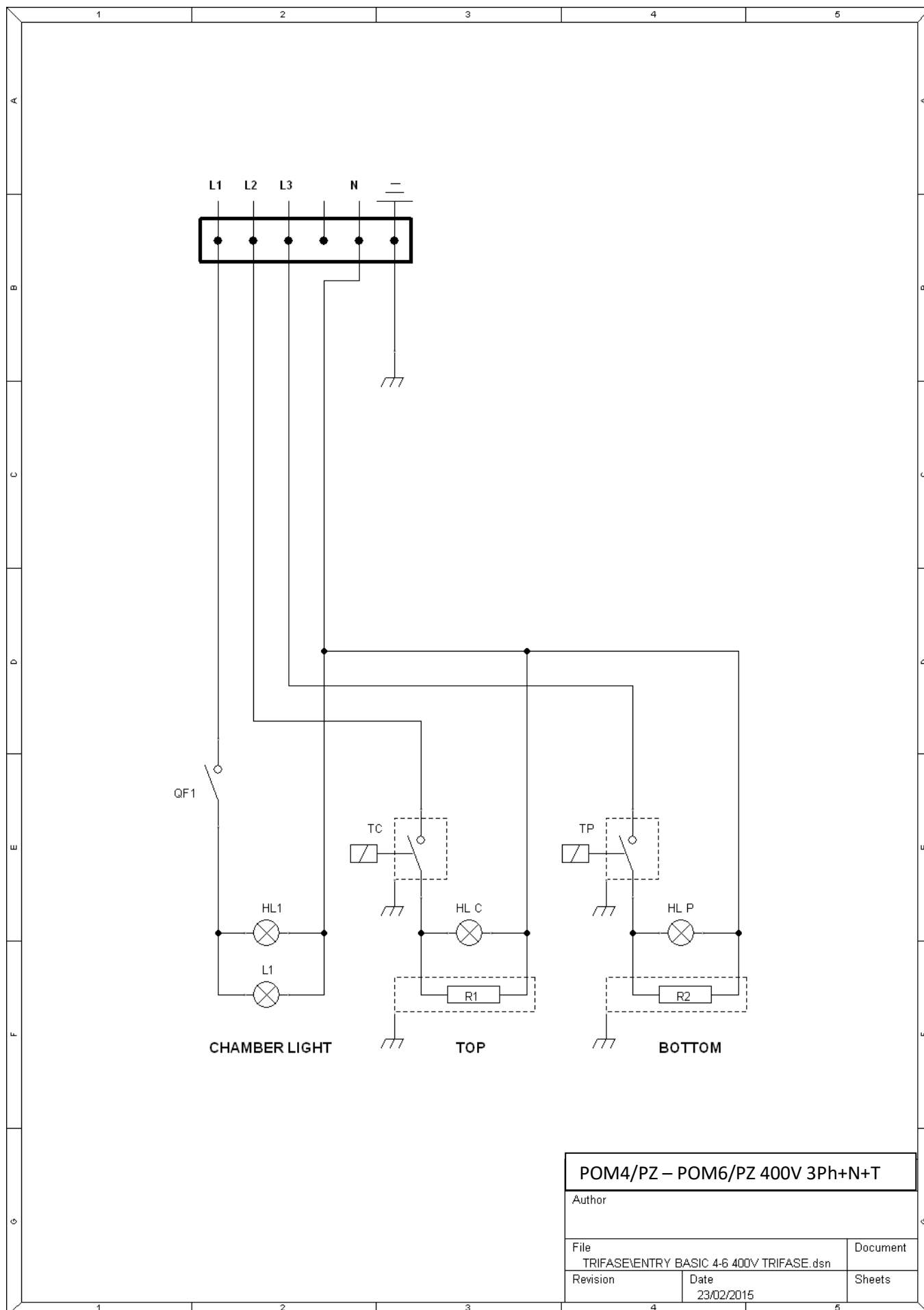
1. Frontale comandi;
2. Piano di cottura;
3. Passacavo alimentazione;
4. Attacco equipotenziale;
5. Targhetta dati tecnici.



### Dati Tecnici

Caratteristiche tecniche		Modello	
		POM4/PZ	POM6/PZ
Dimensioni esterne	LxPxH (cm)	99x92x38	99x127x38
Dimensioni camera	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15
Nr. pizze per camera	Ø 34 cm	4	6
	Ø 50 cm	1	2
Alimentazione elettrica (50/60 Hz)	V	230V 1 230V 3 400V 3+N	230V 1 230V 3 400V 3+N
Potenza massima assorbita	kW	5,6	7,3
Assorbimento massimo (A)	230V 1	24,3	32
	230V 3	17,2	22,5
	400V 3+N	12,6	15,4
Sezione cavo di alimentazione (n x mm <sup>2</sup> )	230V 1	3G4	3G6
	230V 3	4G2,5	4G4
	400V 3+N	5G2,5	5G2,5
Temperatura massima di esercizio	° C	450°	
Peso netto	Kg	74	97
Dimensioni imballo	LxPxH (cm)	102x99x53	102x135x53

## Schemi elettrici



## 4 INSTALLAZIONE

### Scarico e movimentazione del forno

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



### Posizionamento del forno

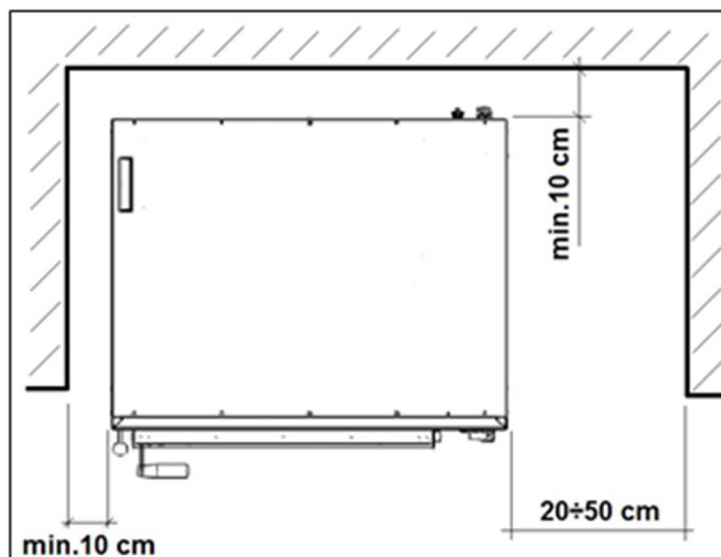
L'installazione del forno deve essere fatta da personale qualificato secondo i regolamenti locali, nazionali ed europei.

Assicurarsi che il piano d'appoggio del forno abbia un'adeguata capacità portante e che sia in piano.

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

Per fare in modo che il forno sia ben areato la distanza minima dai muri e/o altre attrezzature non deve essere inferiore a 10 cm sul lato sinistro e posteriore.

Mantenere una distanza di minimo 20 cm per il passaggio dell'aria sul lato destro, dove possibile almeno 50 cm per poter accedere comodamente all'impianto elettrico in caso di manutenzione e/o riparazione.



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

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



1



2



3



4



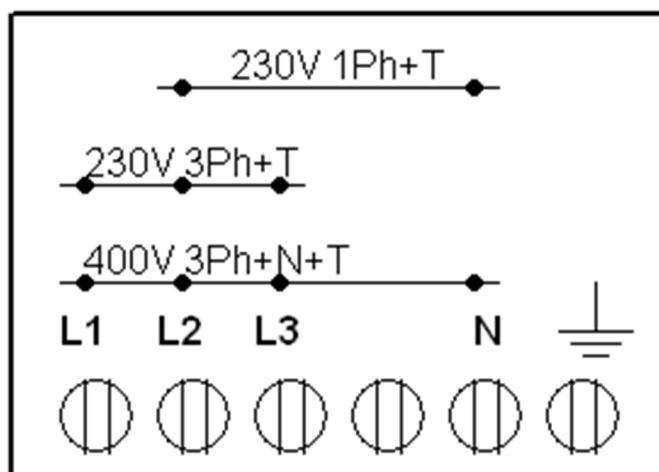
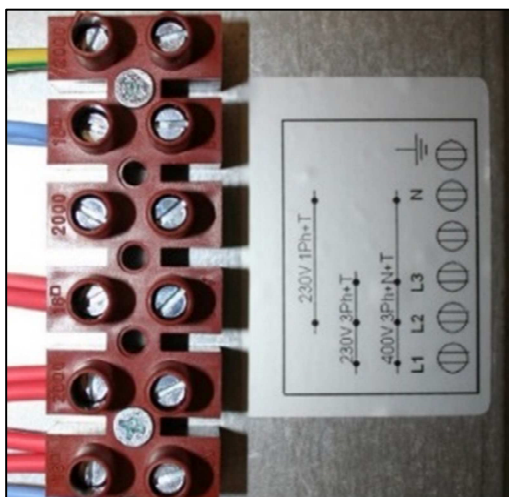


## Allacciamento agli impianti (collegamento elettrico)

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

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

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



### SEGUIRE INOLTRE LE SEGUENTI DISPOSIZIONI:

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

## Messa a terra

**È obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra.**

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

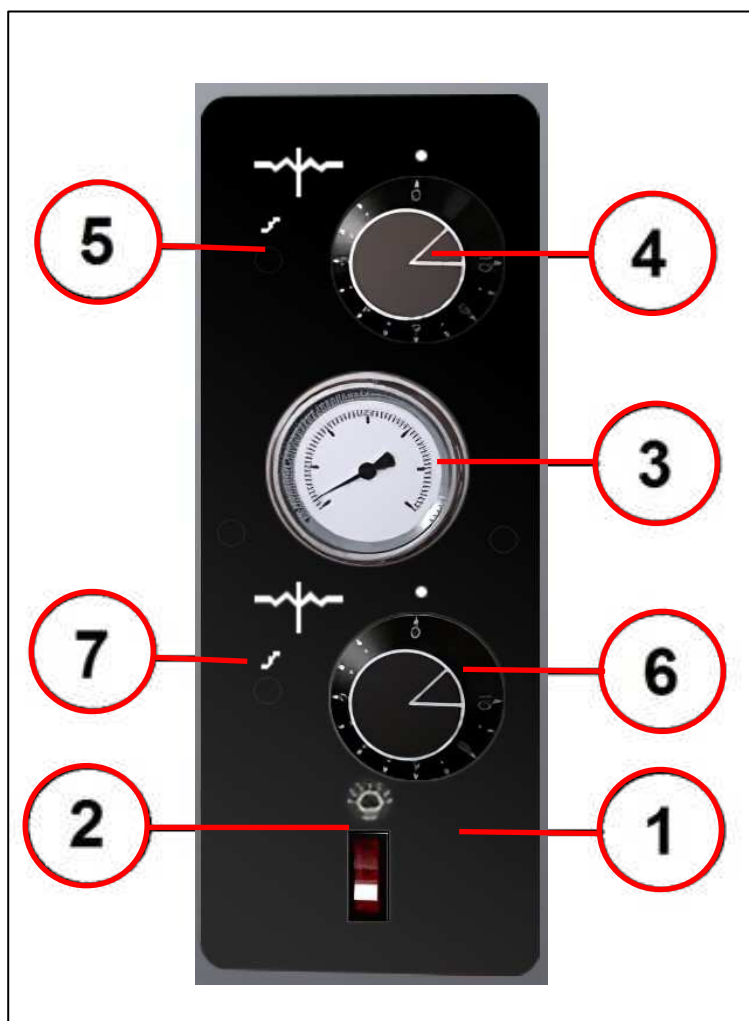
Il collegamento si effettua sull'apposito morsetto situato nella parte posteriore del forno, con un cavo di sezione minima 10mm<sup>2</sup>.

Tale morsetto è contraddistinto dal seguente simbolo:



## 5 COMANDI

### Descrizione del quadro comandi



1. Etichetta comandi ;
2. Interruttore luce camera ;
3. Termometro analogico ;
4. Termostato cielo ;
5. Lampada spia cielo ;
6. Termostato platea ;
7. Lampada spia platea.

Mark	Temperature (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450

## 6 MODALITÀ D'USO

### Verifica funzionale

Prima di accendere il forno verificare:

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

### Prima accensione del forno

Al primo utilizzo dell'apparecchiatura è consigliabile riscaldare il forno a vuoto per eliminare cattivi odori causati dall'evaporazione dei refrattari e delle parti metalliche interne.

Procedura:

- lasciare in funzione il forno (a vuoto) per non meno di 8 ore alla temperatura di 150° prima di procedere alla prima infornata.

## Fase di avvio

Ruotare le manopole dei termostati fino alla temperatura desiderata. In questa maniera si attiveranno le resistenze del cielo e della platea e si accenderanno le spie luminose corrispondenti.

## Indicazioni generali per la cottura

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

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

Indicativamente le impostazioni del forno sono le seguenti:

- È preferibile cucinare direttamente sulle pietre, in modo da ottenere un risultato migliore del prodotto;
- Impostare la temperatura del cielo tra i 300 e 320° C, impostare la temperatura della platea tra i 250 e 280° C se si cucina direttamente sulle pietre.  
Se si fanno più infornate di seguito, aumentare il cielo a 350° C e la platea a 300° C.
- Se si cucina con la teglia impostare i valori consigliati.

## Spegnimento del forno

Per spegnere il forno seguire la seguente procedura:

- Portare i termostati a 0;

# 7 MANUTENZIONE E PULIZIA

## Precauzioni di sicurezza

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, adottare le seguenti precauzioni di sicurezza:

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

## Manutenzione ordinaria rivolta all'utilizzatore

Come qualsiasi apparecchiatura anche i nostri forni necessitano di una semplice ma frequente ed accurata pulizia per poter garantire sempre un efficiente rendimento ed un regolare funzionamento.

Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari, abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi quali pagliette di acciaio, spugne o altro che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

La pulizia delle superfici esterne del forno, parti esterne in acciaio inox, vetro d'ispezione e pannello comandi devono essere effettuate a forno freddo e con alimentazione elettrica scollegata.

Utilizzare una spugna o un panno morbido non abrasivo, leggermente inumidito con acqua od eventualmente con un detergente neutro non corrosivo. In ogni caso non utilizzare getti d'acqua che possono penetrare nelle parti elettriche, danneggiandole gravemente e arrecare un potenziale pericolo per l'uomo.

## Manutenzione straordinaria rivolta a tecnici specializzati

Per qualsiasi operazione che non sia di competenza dell'utilizzatore, è necessario richiedere l'intervento di un tecnico specializzato.

Rivolgersi quindi al proprio rivenditore e/o servizio di assistenza di zona.

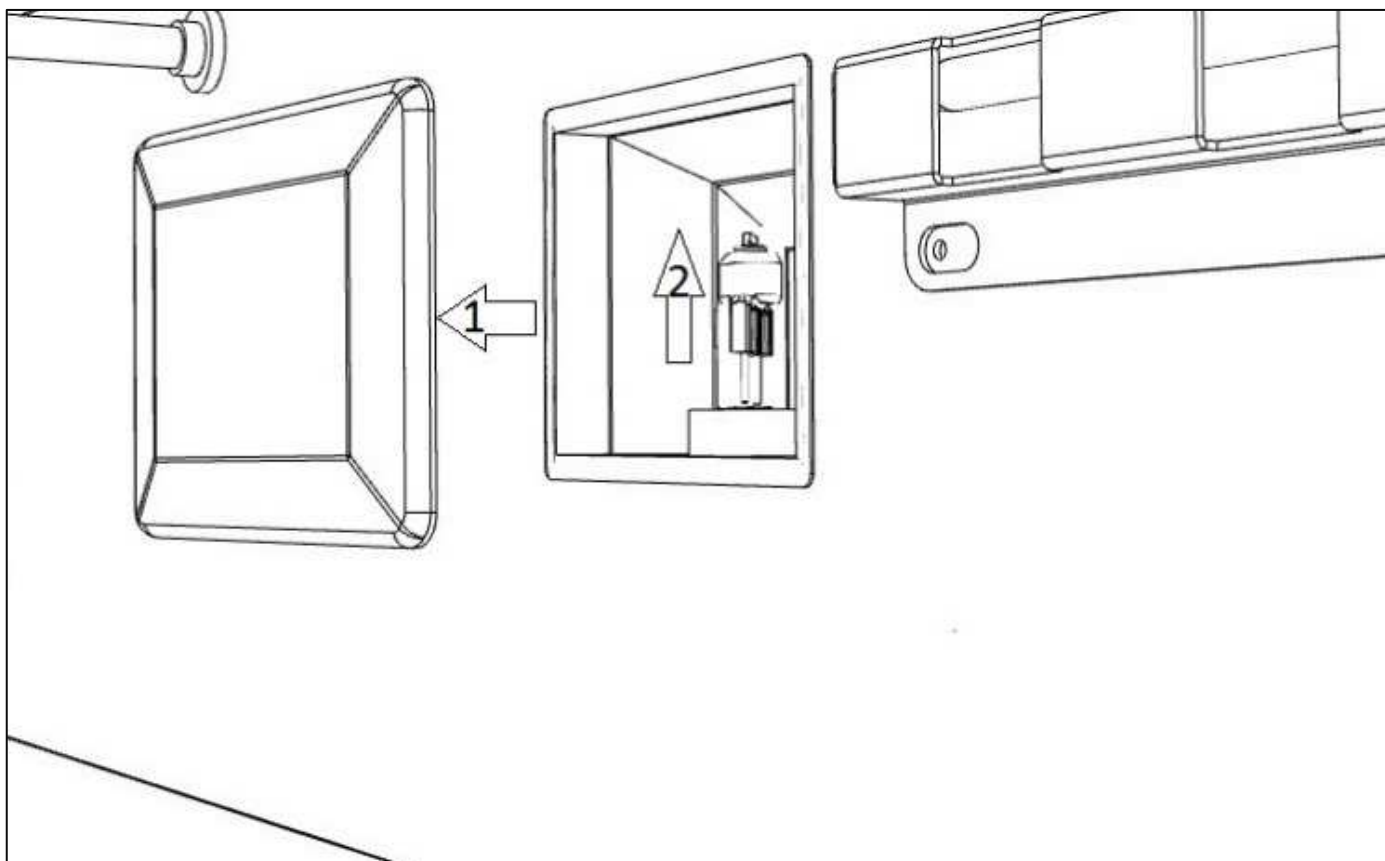
Prima di eseguire qualsiasi intervento interrompere l'alimentazione elettrica e seguire le "Precauzioni di sicurezza".

### Sostituzione delle lampade di illuminazione

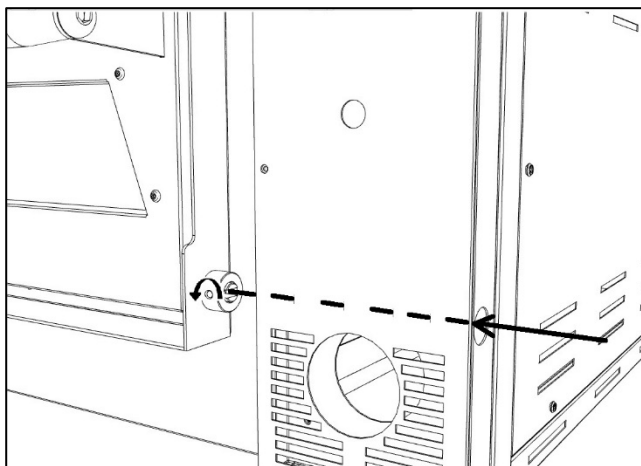
- **Non sostituire mai la lampada con il forno caldo;**
- **Aspettare che il forno si raffreddi.**
- **Non toccare la lampada con le mani, utilizzare sempre dei guanti, un pezzo di carta o un panno, in modo da evitare di rovinarla e di conseguenza diminuire la durata di vita della lampada;**

### Sostituire la lampada come segue:

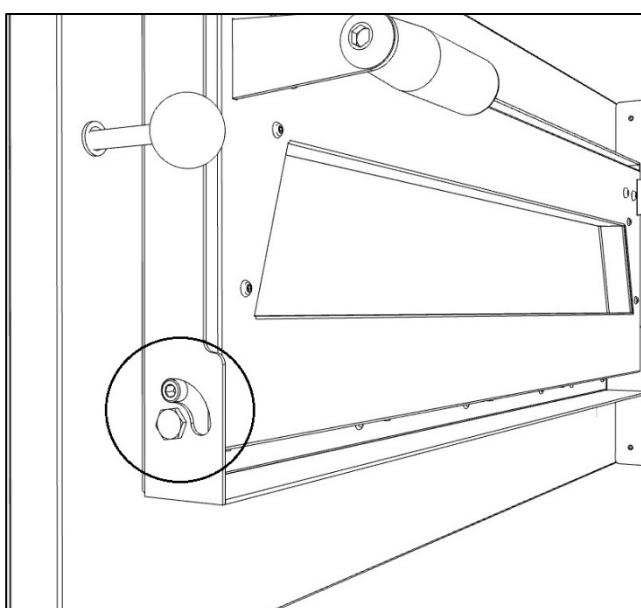
1. Togliere il vetro lampada;
2. Sollevare la lampada per estrarla;
3. Inserire delicatamente la lampada facendo attenzione a non piegare i contatti;
4. Riposizionare il vetro lampada.



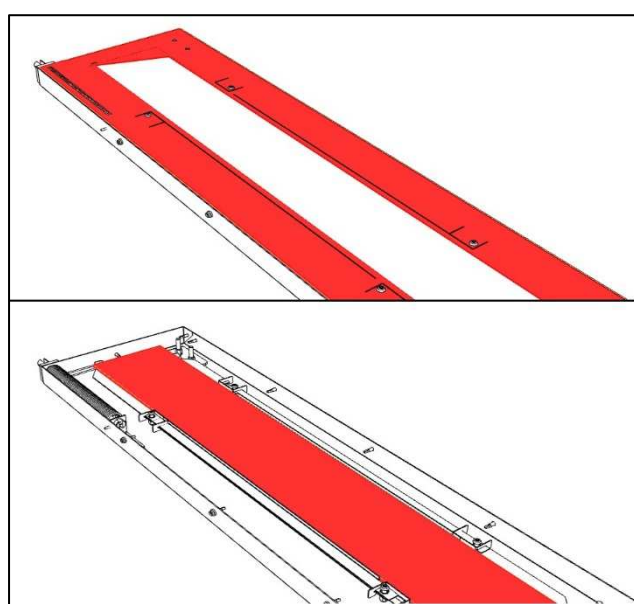
## Sostituzione del vetro porta



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



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



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

## Sostituzione delle resistenze

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

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

## Indicazioni per ordinare le parti di ricambio

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

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

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

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO		
Anomalia	Possibile Causa	Soluzione
Il forno non si riscalda nonostante le temperature siano correttamente impostate. Le spie luminose delle resistenze invece sono spente	Mancanza energia elettrica nella rete	Verificare il contattore generale, la presa, la spina ed il cavo di alimentazione.
Il termometro analogico non rileva l'incremento della temperatura nonostante le resistenze stiano riscaldando correttamente	Guasto termometro analogico	Sostituire il termometro analogico
La lampada di illuminazione interna non si accende	Lampada bruciata	Sostituire lampada
La lampada di illuminazione interna non si accende	Interruttore lampada guasto	Sostituire interruttore lampada
La lampada di illuminazione interna non si accende	Mancanza alimentazione elettrica sulla lampada	Verificare collegamento elettrico della lampada
La camera di cottura non si riscalda adeguatamente	Le temperature impostate sono troppo basse	Impostare correttamente le temperature
La camera di cottura non si riscalda adeguatamente nonostante le temperature impostate siano corrette	Una o più resistenze sono guaste	Sostituire le resistenze guaste
La temperatura continua a salire oltre le impostazioni effettuate mediante i termostati	Sonda termostato/i o contatti termostato guasti	Verificare ed eventualmente sostituire il termostato/i

## **9 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO**



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

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

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

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

**Isr. Reg. Nazionale dei Produttori di AEE con il numero: IT0802000000645**



EN - Translation of the original instructions

## DECLARATION OF CONFORMITY X

The manufacturer,  
with its registered office at

declares that the ovens, model:

**POM4/PZ, POM6/PZ**

comply with the following EU directives:

**2006/42/EC - Machinery Directive**

**2014/30/EU - Electromagnetic Compatibility Directive**

**UNI EN 453:2010 - Machines for the food industry - Safety and hygiene requirements**

Furthermore, the parts intended to come into contact with food products  
comply with:

**REGULATION (EC) No. 1935/2004**

**REGULATION (EC) No. 2023/2006**

It also declares that the following harmonised standards have been  
applied:

**EN 60335-1; EN 60335-2-42; EN 55014-1; EN 55014-2;**

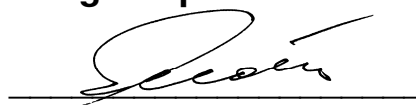
**EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 62233**

### Other information

As a manufacturer and/or company-authorized legal representative within the EEC, the undersigned assumes full responsibility that the appliances comply with the essential requirements of the aforementioned Directives.

**Legal representative**

07/01/2019





## TABLE OF CONTENTS

<b>1 PREMISE</b> .....	<b>18</b>
<b>2 SAFETY WARNINGS</b> .....	<b>18</b>
Warnings for the installer.....	18
Warnings for the user.....	18
Warnings for the maintenance technician.....	18
<b>3 GENERAL SPECIFICATIONS</b> .....	<b>19</b>
Features.....	19
Technical data.....	19
Wiring diagrams.....	20
<b>4 INSTALLATION</b> .....	<b>21</b>
Unloading and handling the oven .....	21
Positioning the oven.....	21
Connection to the utilities (electrical connection).....	22
Grounding.....	22
<b>5 CONTROLS</b> .....	<b>23</b>
Diagram of the control panel .....	23
<b>6 METHOD OF USE</b> .....	<b>23</b>
Functional check.....	23
Switching on the oven for the first time.....	23
Start up phase .....	24
General cooking instructions .....	24
Switching off the oven.....	24
<b>7 MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>24</b>
Routine maintenance to be performed by the user .....	24
Unplanned maintenance to be performed by specialised technicians .....	25
Replacing the lamps.....	25
Replacing the door glass .....	26
Replacing the heating elements.....	26
Instructions for ordering spare parts .....	27
<b>8 POSSIBLE ANOMALIES, ALARMS AND ERRORS</b> .....	<b>27</b>
<b>9 INFORMATION FOR DEMOLITION AND DISPOSAL</b> .....	<b>27</b>

## **1 PREMISE**

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

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

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

## **2 SAFETY WARNINGS**

### **Warnings for the installer**

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

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

### **Warnings for the user**

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

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

In addition, the user must:

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

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

Follow the prescriptions referred to in this manual:

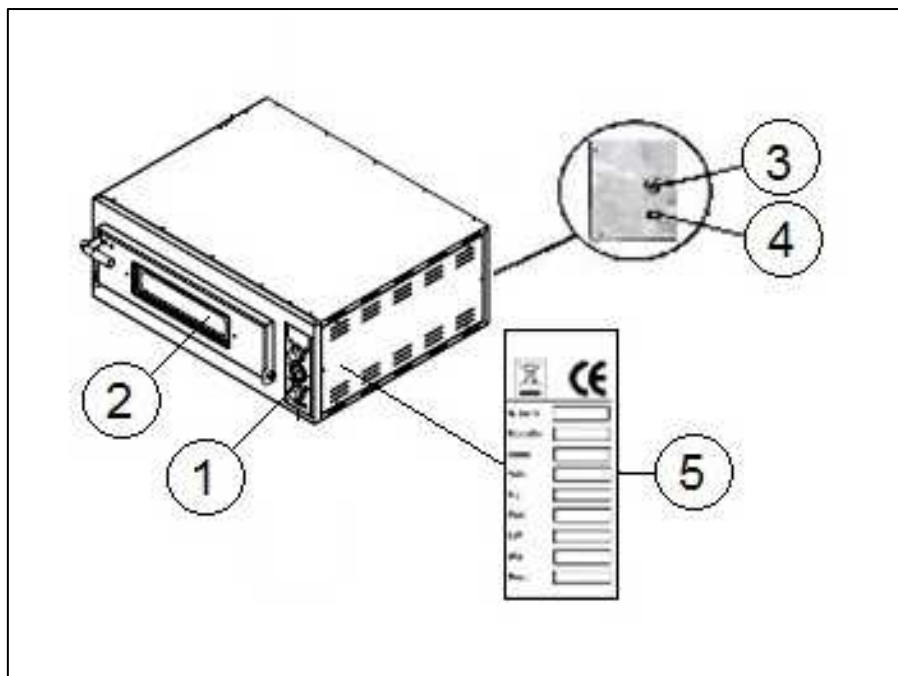
- Always use the personal protection equipment and the other means of protection.
- Before starting any maintenance work make sure that the oven, if it has been in use, has cooled down.
- Even if just one safety device is not calibrated or does not work, the oven must be considered no operational.
-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

## 3 GENERAL SPECIFICATIONS

### Features

The general specifications that characterise the oven are provided below:

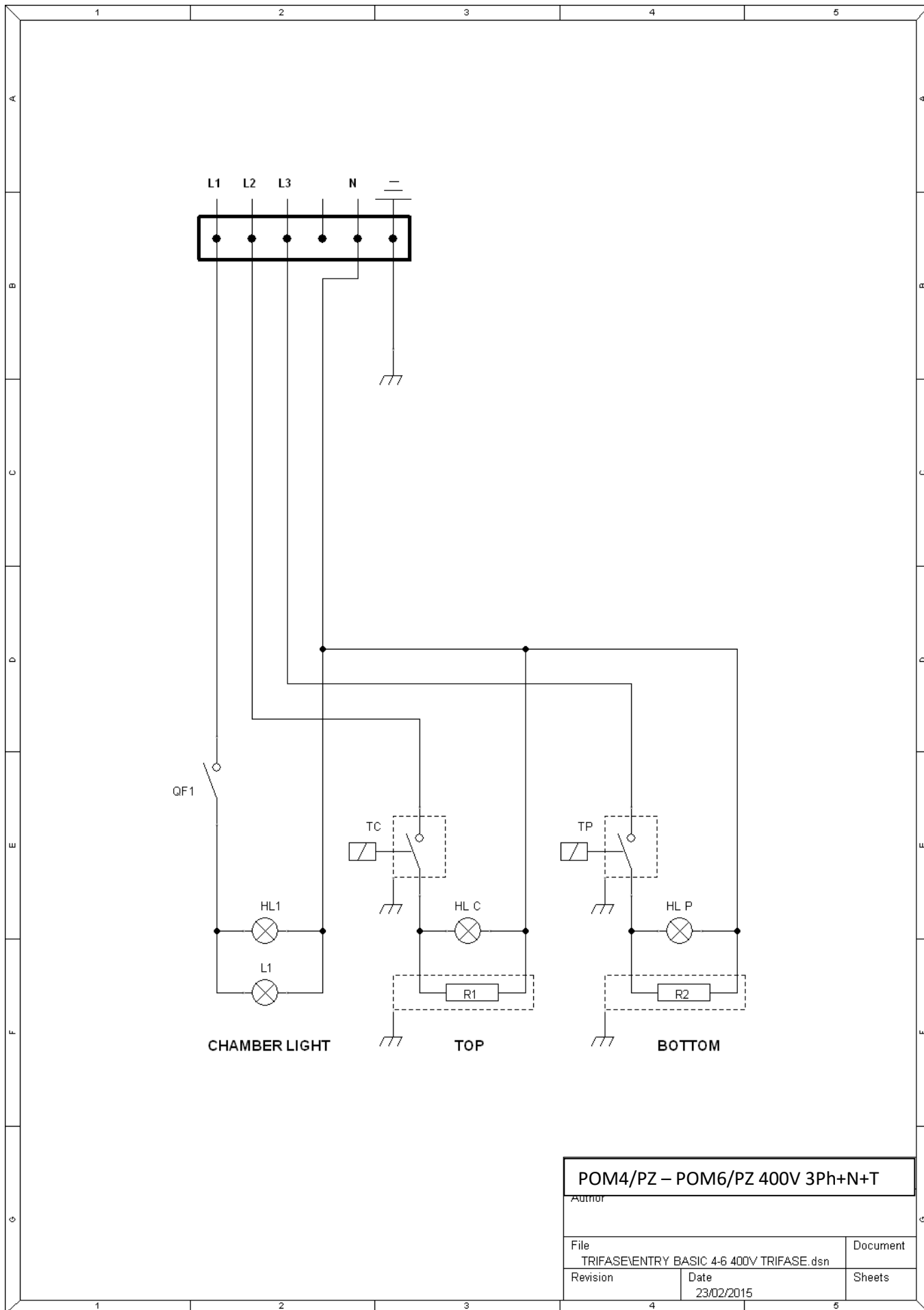
1. Front control panel;
2. Cooking surface;
3. Power cable gland;
4. Equipotential connector;
5. Rating plate.



### Technical data

Technical specifications		Model	
		POM4/PZ	POM6/PZ
External dimensions	WxDxH (cm)	99x92x38	99x127x38
Chamber dimensions	WxDxH (cm)	70x70x15	70x105x15
No. of pizzas per chamber	Ø 34 cm	4	6
	Ø 50 cm	1	2
Power supply (50/60 Hz)	V	230V 1 230V 3 400V 3+N	230V 1 230V 3 400V 3+N
Maximum power absorbed	kW	5,6	7,3
Maximum absorption (A)	230 V 1	24,3	32
	230 V 3	17,2	22,5
	400 V 3+N	12,6	15,4
Power cord cross-section (n x mm <sup>2</sup> )	230 V 1	3G4	3G6
	230 V 3	4G2,5	4G4
	400 V 3+N	5G2,5	5G2,5
Maximum operating temperature	°C	450°	
Net weight	kg	74	97
Package dimensions	WxDxH (cm)	102x99x53	102x135x53

### Wiring diagrams



<b>POM4/PZ – POM6/PZ 400V 3Ph+N+T</b>		
Author		
File	TRIFASE\ENTRY BASIC 4-6 400V TRIFASE.dsn	Document
Revision	Date	Sheets
	23/02/2015	

## 4 INSTALLATION

### Unloading and handling the oven

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



### Positioning the oven

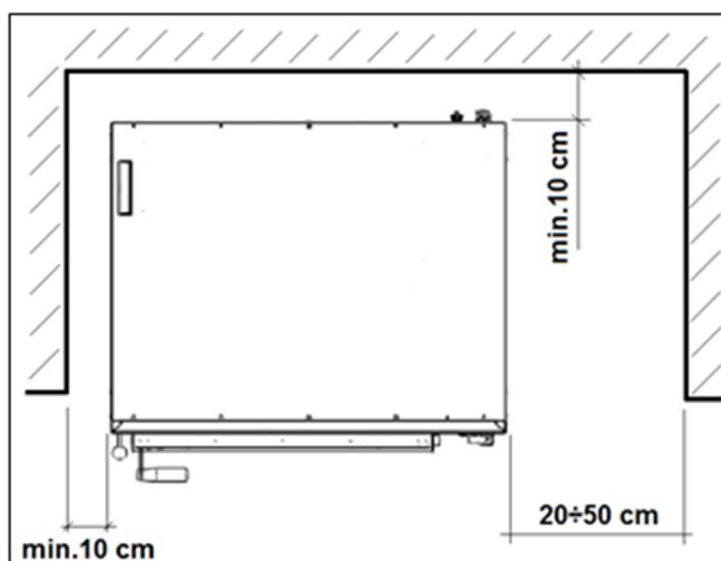
Installation of the oven must be done by qualified personnel and in accordance with local, national and European regulations.

Ensure that the supporting surface of the oven is level and has an adequate supporting load capacity.

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

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

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



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

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



1



2



3



4

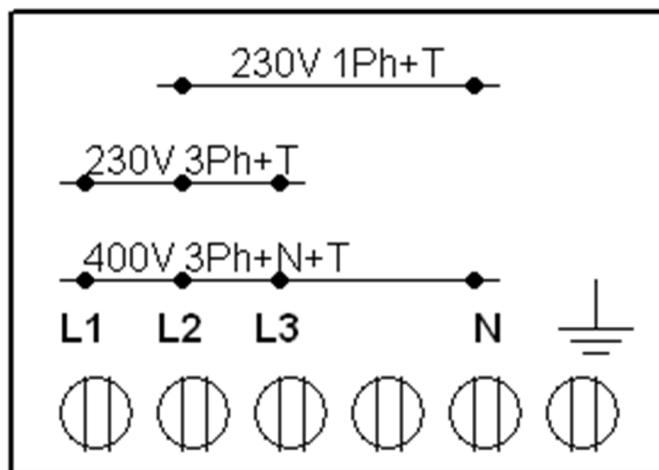
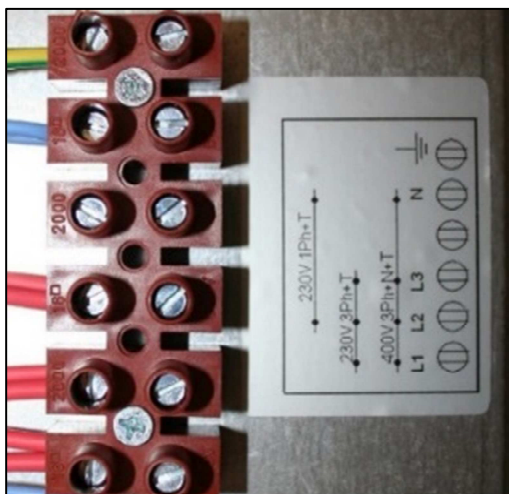


## Connection to the utilities (electrical connection)

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

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

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



### IN ADDITION, FOLLOW THESE INSTRUCTIONS:

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

## Grounding

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

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

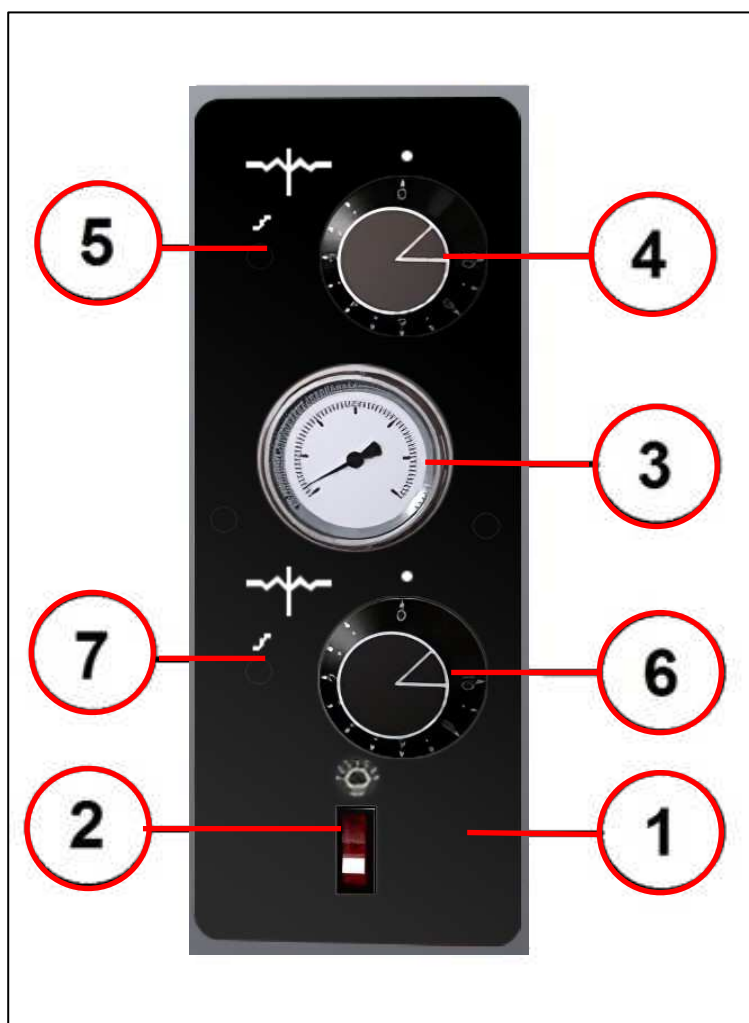
The connection is made with the special clip at the rear of the oven, with a cable with a minimum section of 10mm<sup>2</sup>.

This clip is identified by the following symbol:



## 5 CONTROLS

### Diagram of the control panel



1. Comand label;
2. Cooking chamber light switch ;
3. Analogic thermometer;
4. Top thermostat;
5. Pilot light TOP;
6. Bottom thermostat;
7. Pilot light thermostat;

Graduation	Temperature (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450

## 6 METHOD OF USE

### Functional check

Before switching the oven on check:

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

### Switching on the oven for the first time

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

Follow the procedure below:

- leave the oven working (empty) for at least 8 hours at the temperature of 150° before proceeding to the first baking.

## Start up phase

Rotate the thermostat knobs and until the expected temperature. In this way top and bottom heating elements are under working and the relevant light signals switch on.

## General cooking instructions

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

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

The indicative oven settings are as follows:

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

## Switching off the oven

To switch the oven off follow the procedure below:

- Turn the thermostats to the **0** position.
- Turn the general switch to the **0** position.

# 7 MAINTENANCE AND CLEANING

## Safety precautions

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

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

## Routine maintenance to be performed by the user

As any equipment also our ovens requires simple, frequent and careful cleaning to ensure efficient, regular functioning, It is recommended to never use chemical products which are not specific for food preparation areas, abrasives or corrosives for any reason. Avoid by all means using water jets, tools, rough or abrasive instruments, such as steel wool, brillo sponges or any other item which could damage the surface of the machine, and especially those that could compromise health safety. Oven external areas cleaning, external parts in stainless steel, door glass, and switch panel, must be carried out at cold oven and at disconnected electric power supply.

Use a sponge or a soft cloth, not abrasive, slightly humidified with water or possibly with a neutral detergent not corrosive. In any case, do not use water jets which can penetrate through the electric parts and heavily damage them, as well as bring a possible danger for people.



## Unplanned maintenance to be performed by specialised technicians

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

Contact your local dealer and/or service representative.

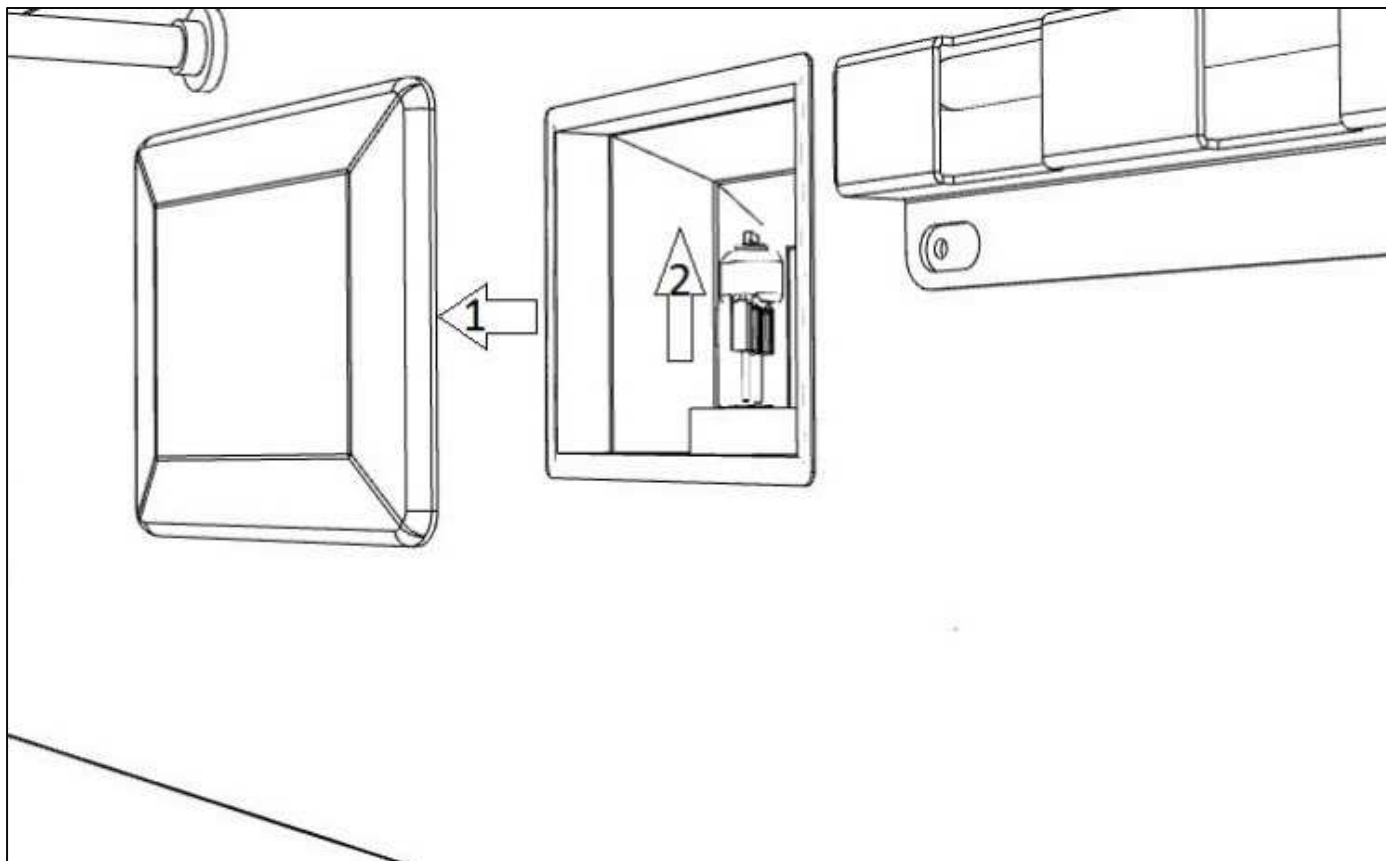
Before carrying out any maintenance work, disconnect the power supply and follow the “**Safety precautions**”.

### Replacing the lamps

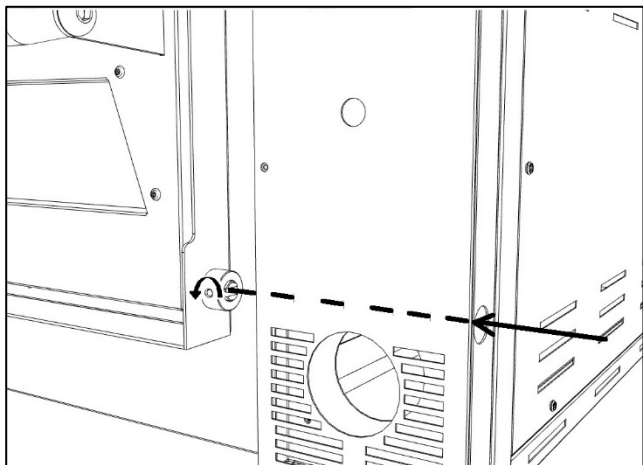
- **Never replace the lamp when the oven is hot;**
- **Wait for the oven to cool down.**
- **Do not touch the lamp with your hands; always use gloves, a piece of paper or a cloth in order to avoid damaging it and consequently reducing the lamp’s service life;**

### Replace the lamp as follows:

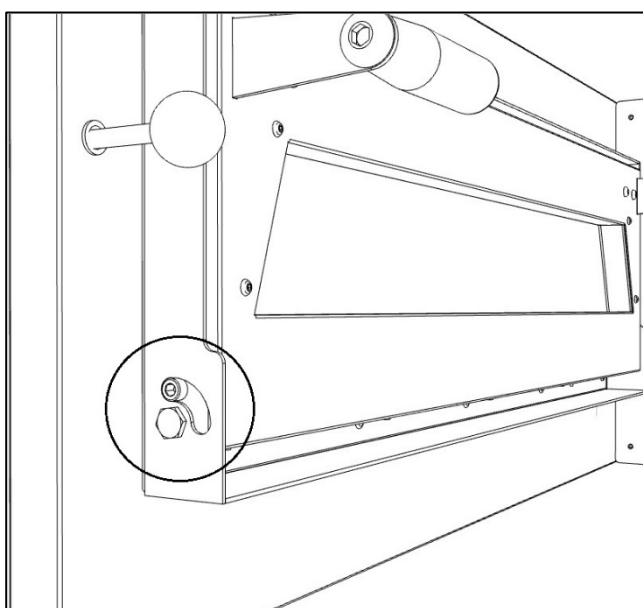
1. Remove the lamp glass;
2. Lift up the lamp to remove it;
3. Insert the lamp gently, whilst taking care not to bend the contacts;
4. Reposition the lamp glass.



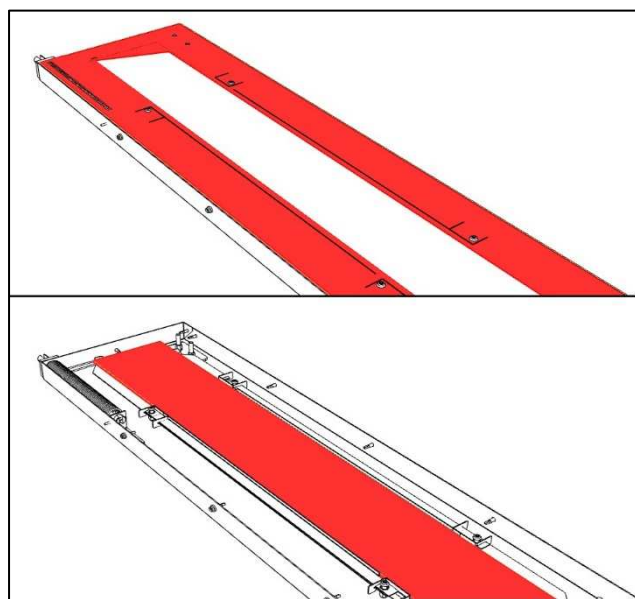
## Replacing the door glass



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



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



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

## Replacing the heating elements

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

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

## Instructions for ordering spare parts

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

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

## 8 POSSIBLE ANOMALIES, ALARMS AND ERRORS

WORKING ANOMALIES		
Anomalies	Possible Causes	Solutions
The oven doesn't heat despite the main switch is on (position 1) and the temperatures are correctly set. The function pilot lights of the heating elements <b>are off</b> .	No electric Energy in the net	Check the general contactor, the socket, the plug, and the supply cable.
The analogical thermometer doesn't notice the increase of the temperature despite the heating elements are correctly functioning	Analogical thermometer defect	Check and if necessary replace the thermometer
Inner light bulb does not switch on	Burned inner light bulb	Replace inner light bulb
Inner light bulb does not switch on	Inner light bulb switch defected	Replace light bulb switch
Inner light bulb does not switch on	No electric supply power on the light bulb	Check electric connection with the light bulb
The baking chamber does not heat suitably	The set temperature are too low	Set the right temperature
The baking chamber does not heat suitably in spite of the temperature being set rightly	One or more heating elements are defected	Replace the defecate heating elements
The temperature continues going up over the set by thermostats	Thermostat probe or thermostat contacts defected	Check and if necessary replace the thermostat/s

## 9 INFORMATION FOR DEMOLITION AND DISPOSAL



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

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

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

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

**Enrolled on the National Register of EEE Manufacturers, under entry No: IT0802000000645**

FR - Traduction de la notice originale

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ X

Le constructeur  
dont le siège social se trouve  
déclare que les fours modèle :

**POM4/PZ, POM6/PZ**

sont conformes aux directives communautaires suivantes :

**2006/42 CE - Directive Machine**  
**2014/30 UE - Directive Compatibilité Électromagnétique**  
**UNI EN 453:2010 - Machines pour l'industrie alimentaire - Critères de**  
**sécurité et d'hygiène**

De plus, les parties destinées à entrer en contact avec des denrées  
alimentaires sont conformes au :

**RÈGLEMENT CE n° 1935/2004**  
**RÈGLEMENT CE n° 2023/2006**

Il déclare également que les normes harmonisées suivantes ont été  
appliquées :

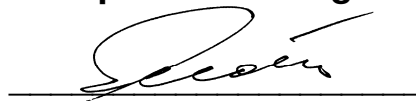
**EN 60335-1, EN 60335-2-42, EN 55014-1, EN 55014-2 ;**  
**EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 62233**

### Autres informations

En tant que fabricant et/ou représentant légal, autorisée par la société au sein de la CEE, déclare sous sa seule responsabilité que les appareils sont conformes aux critères essentiels établis par les directives mentionnées ci-dessus.

le 07/01/2019

Représentant légal



## SOMMAIRE

<b>1 AVANT-PROPOS</b> .....	<b>30</b>
<b>2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>30</b>
Recommandations pour l'installateur .....	30
Recommandations pour l'utilisateur .....	30
Recommandations pour le personnel d'entretien .....	30
<b>3 SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES</b> .....	<b>31</b>
Caractéristiques .....	31
Données techniques .....	31
Schémas de câblage .....	32
<b>4 INSTALLATION</b> .....	<b>33</b>
Déchargement et manutention du four .....	33
Positionnement du four .....	33
Raccordements aux circuits (raccordement électrique) .....	34
Mise à la terre .....	34
<b>5 COMMANDES</b> .....	<b>35</b>
Description du panneau de commandes .....	35
<b>6 MODE D'EMPLOI</b> .....	<b>35</b>
Vérification fonctionnelle .....	35
Première mise en route du four .....	35
Mise en fonctionnement .....	36
Indications générales de cuisson .....	36
Extinction du four .....	36
<b>7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	<b>36</b>
Entretien ordinaire sous la responsabilité de l'utilisateur .....	36
Entretien extraordinaire sous la responsabilité des techniciens spécialisés .....	37
Remplacement des ampoules d'éclairage .....	37
Remplacement de la vitre de la porte .....	38
Remplacement des résistances .....	38
Indications pour commander des pièces détachées .....	39
<b>8 ANOMALIES POSSIBLES, ALARMES ET ERREURS</b> .....	<b>39</b>
<b>9 INFORMATION SUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION</b> .....	<b>39</b>

## **1 AVANT-PROPOS**

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

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

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

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

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

## **2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

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

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

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

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

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

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

L'utilisateur doit en outre :

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

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

Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel :

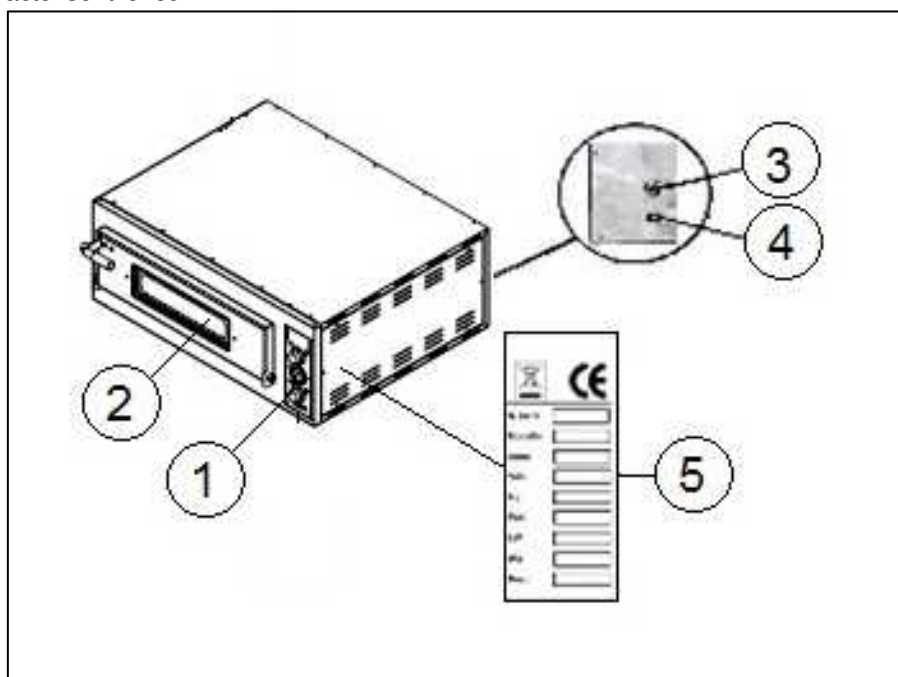
- Toujours utiliser les équipements de protection individuelle et les autres moyens de protection.
- Avant de commencer toute opération de maintenance, s'assurer que le four a refroidi s'il a été utilisé.
- Même si un seul des dispositifs de sécurité est éteint ou ne fonctionne pas, le four doit être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

## 3 SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

### Caractéristiques

Ci-après les spécifications générales qui caractérisent le four :

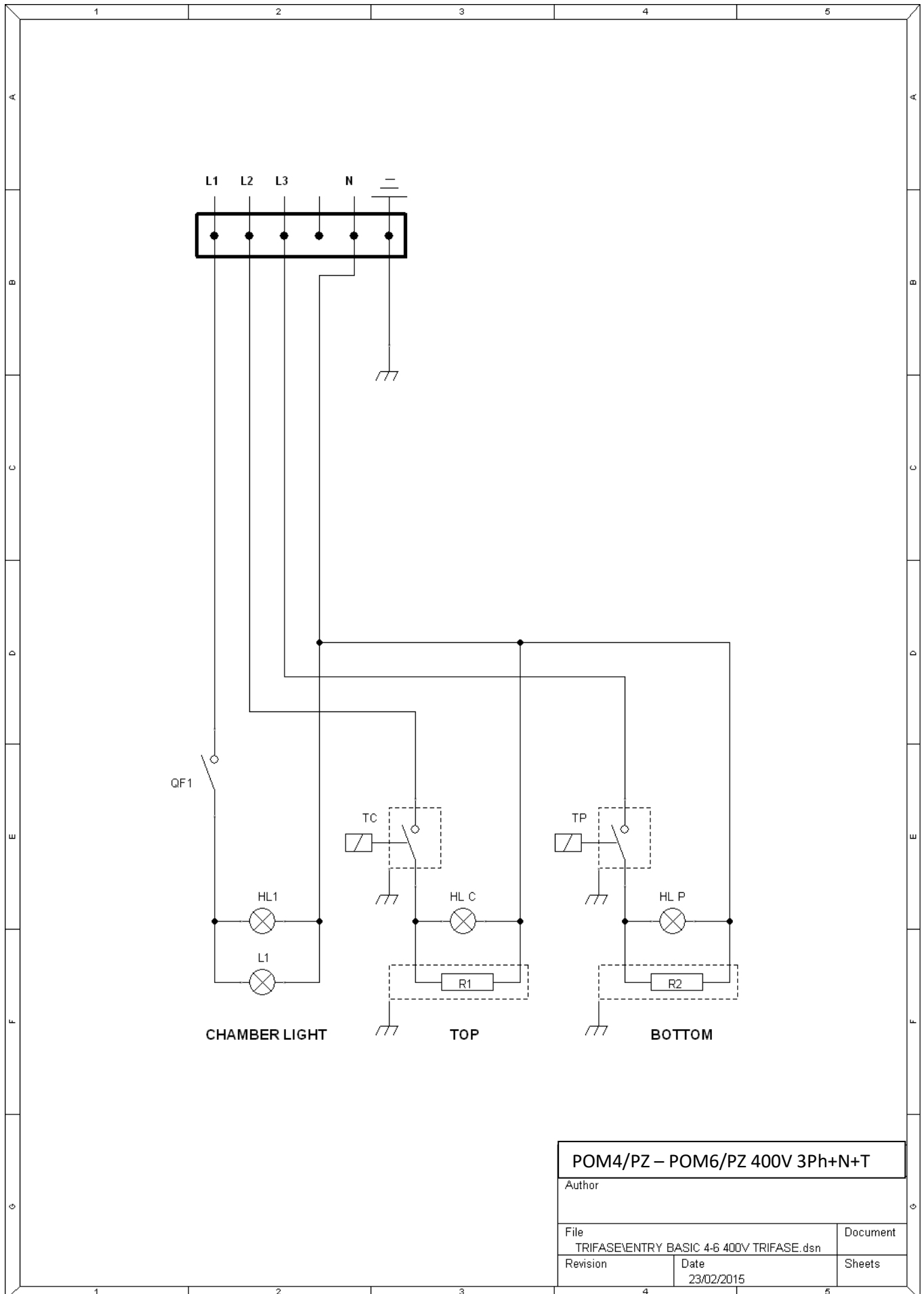
1. Panneau de commandes frontal ;
2. Plan de cuisson ;
3. Passe-câbles alimentation ;
4. Prise de courant équipotentielle ;
5. Plaque signalétique.



### Données techniques

Caractéristiques techniques		Modèle	
		POM4/PZ	POM6/PZ
Dimensions externes	LxPxH (cm)	99x92x38	99x127x38
Dimensions chambre	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15
Nb pizzas par chambre	Ø 34 cm	4	6
	Ø 50 cm	1	2
Alimentation électrique (50/60 Hz)	V	230V 1 230V 3 400V 3+N	230V 1 230V 3 400V 3+N
Puissance maximale absorbée	kW	5,6	7,3
Absorption maximale (A)	230 V 1	24,3	32
	230 V 3	17,2	22,5
	400V 3+N	12,6	15,4
Section de câble d'alimentation (n x mm <sup>2</sup> )	230 V 1	3G4	3G6
	230 V 3	4G2,5	4G4
	400V 3+N	5G2,5	5G2,5
Température maximale de fonctionnement	°C	450°	
Poids net	Kg	74	97
Dimensions de l'emballage	LxPxH (cm)	102x99x53	102x135x53

Schémas de câblage



POM4/PZ – POM6/PZ 400V 3Ph+N+T

Author

File TRIFASE\ENTRY BASIC 4-6 400V TRIFASE.dsn Document

Revision Date 23/02/2015 Sheets



## 4 INSTALLATION

### Déchargement et manutention du four

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



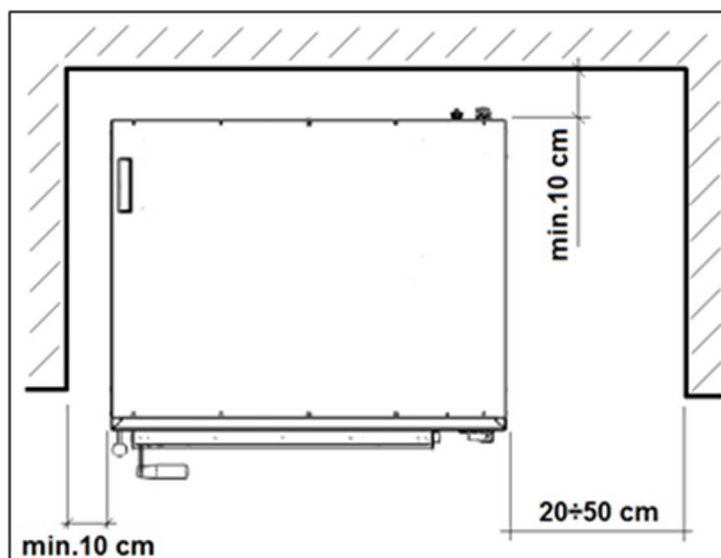
### Positionnement du four

L'installation du four doit être faite par du personnel qualifié selon les réglementations locales, nationales et européennes.

S'assurer que le plan d'appui du four ait une capacité de charge adéquate et qu'il soit plat.

Après avoir extrait le four de l'emballage spécial, la placer où cela est prévu en tenant compte des distances de sécurité minimum des murs et/ou des autres équipements. Pour que le four soit bien ventilé, la distance minimale des murs et/ou des autres équipements ne doit pas être inférieure à 10 cm sur les côtés gauche et arrière.

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



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

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



1



2



3



4

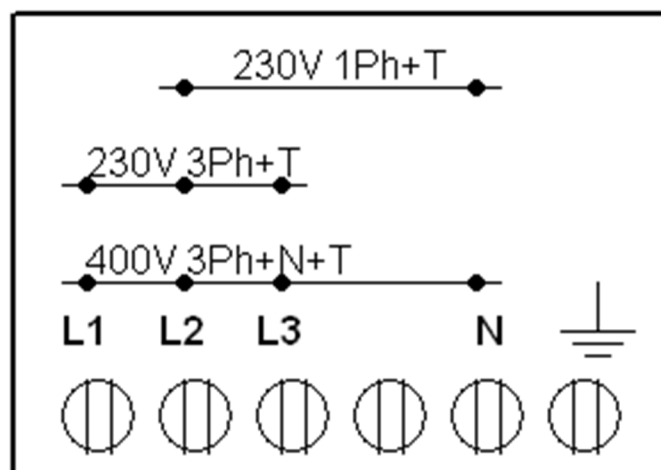
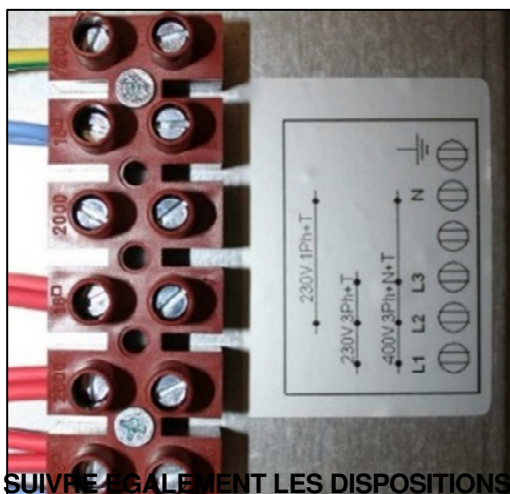


## Raccordements aux circuits (raccordement électrique)

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

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

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



SUIVRE ÉGALEMENT LES DISPOSITIONS SUIVANTES:

- La prise du réseau électrique doit être facilement accessible et ne doit demander aucun déplacement.
- La connexion électrique doit être facilement accessible même après l'installation du four.
- La distance entre le four et la prise doit être telle qu'elle ne provoque pas de tension sur le cordon d'alimentation. De plus, le câble lui-même ne doit pas se trouver sous la base du four.
- Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié de manière à prévenir tout risque.

## Mise à la terre

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

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

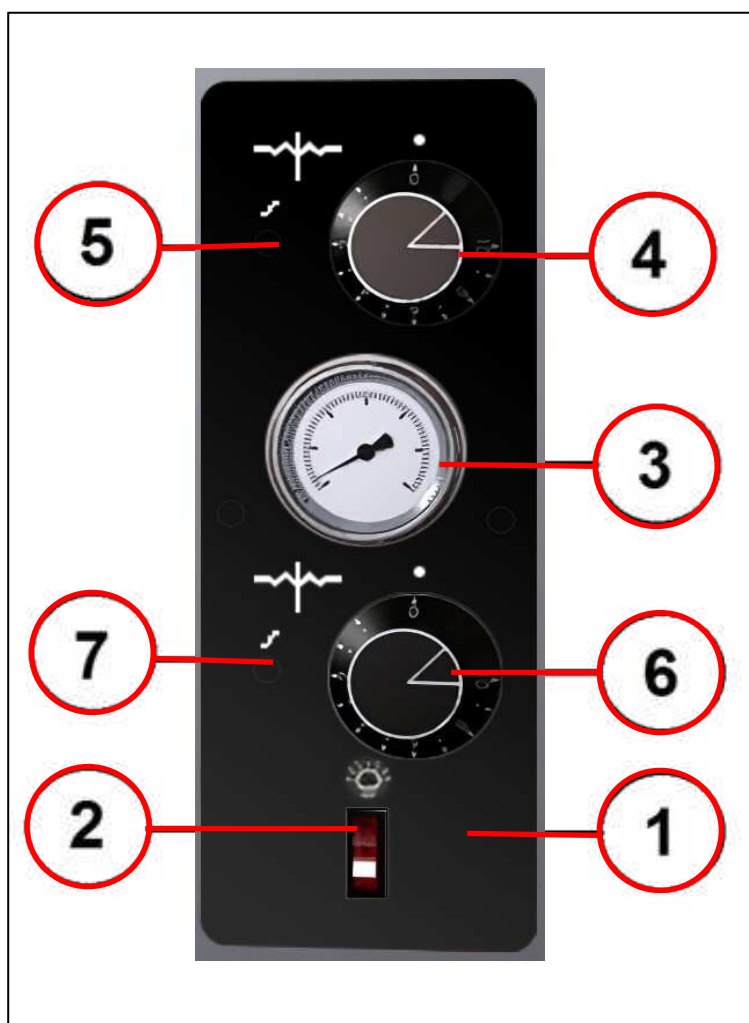
Le raccordement est fait sur la borne correspondante située à l'arrière du four, avec un câble d'une section minimum de 10 mm<sup>2</sup>.

Cette borne se distingue par le symbole suivant :



## 5 COMMANDES

### Description du panneau de commandes



1. Étiquette de commande;
2. Interrupteur d'illumination de la chambre;
3. Thermomètre mécanique;
4. Thermostat Régulation Ciel;
5. Voyant lumineux température ciel;
6. Thermostat Régulation Plateau;
7. Voyant lumineux température plateau;

Entaille	Température (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450

## 6 MODE D'EMPLOI

### Vérification fonctionnelle

Avant d'allumer le four, vérifier :

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

### Première mise en route du four

Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, veuillez bien le chauffer à vide pour éliminer toute mauvaise odeur produite par l'évaporation des réfractaires et par les composants métalliques qui se trouvent à l'intérieur.

Comment procéder:

- âpre avoir branché le four, tournez l'interrupteur général à la position "1".
- avant la première enfournée, chauffez le four (à vide) à la température de 150°C pendant au moins 8 heures.

## Mise en fonctionnement

Tournez les boutons des thermostats et jusqu'à la température souhaitée. Ci faisant les résistances du ciel et du plateau sont activées ainsi que leur voyants lumineux.

## Indications générales de cuisson

La pizza et les produits similaires, ont des durées et des températures de cuisson qui dépendent de la forme et de l'épaisseur de la pâte, ainsi que de la quantité et du type d'ingrédients ajoutés.

Pour ces raisons il est toujours conseillé d'effectuer au préalable des essais de cuisson, afin de comprendre au mieux les caractéristiques et le fonctionnement du four.

À titre indicatif les réglages du four sont les suivants :

- Il est préférable de cuisiner directement sur les pierres, pour obtenir un meilleur résultat du produit ;
- Régler la température du ciel entre 300 et 320°C, régler la température de la sole entre 250 et 280°C si l'on cuisine directement sur les pierres.  
En cas de plusieurs fournées, augmenter le ciel à 350°C et la sole à 300°C.
- Si l'on cuisine sur plaque régler les valeurs conseillées.

## Extinction du four

Pour éteindre le four, effectuer la procédure suivante :

- Régler le thermostat en position **0**.

# 7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Précautions de sécurité

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, prendre les précautions suivantes :

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

## Entretien ordinaire sous la responsabilité de l'utilisateur

Ainsi que tout autre appareil, pour le bon fonctionnement du four et pour une cuisson optimale veuillez procéder de façons simple mais fréquente au nettoyage du produit.

N'utilisez jamais de produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. N'utilisez pas de jets d'eau, d'outils ruives ou abrasifs tels que des éponges et des tampons en acier, ni tout outil qui puisse abimer les surfaces du four ou qui ne soit pas hygiéniquement indiqué.

Nettoyez les surfaces extérieures du four, telles que les parties en acier inoxydable, le vitre d'inspection et le bandeau de commande, quand le four est froid et débranché.

Veuillez utiliser une éponge ou un chiffon doux, non abrasif, à peine humide avec de l'eau ou un détergent neutre non corrosif. En tout cas n'utilisez pas de jets d'eau qui puissent atteindre et abimer les parties électriques, ce qui risque d'être dangereux pour l'utilisateur.

## Entretien extraordinaire sous la responsabilité des techniciens spécialisés

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

Contactez votre revendeur et/ou le service clientèle local.

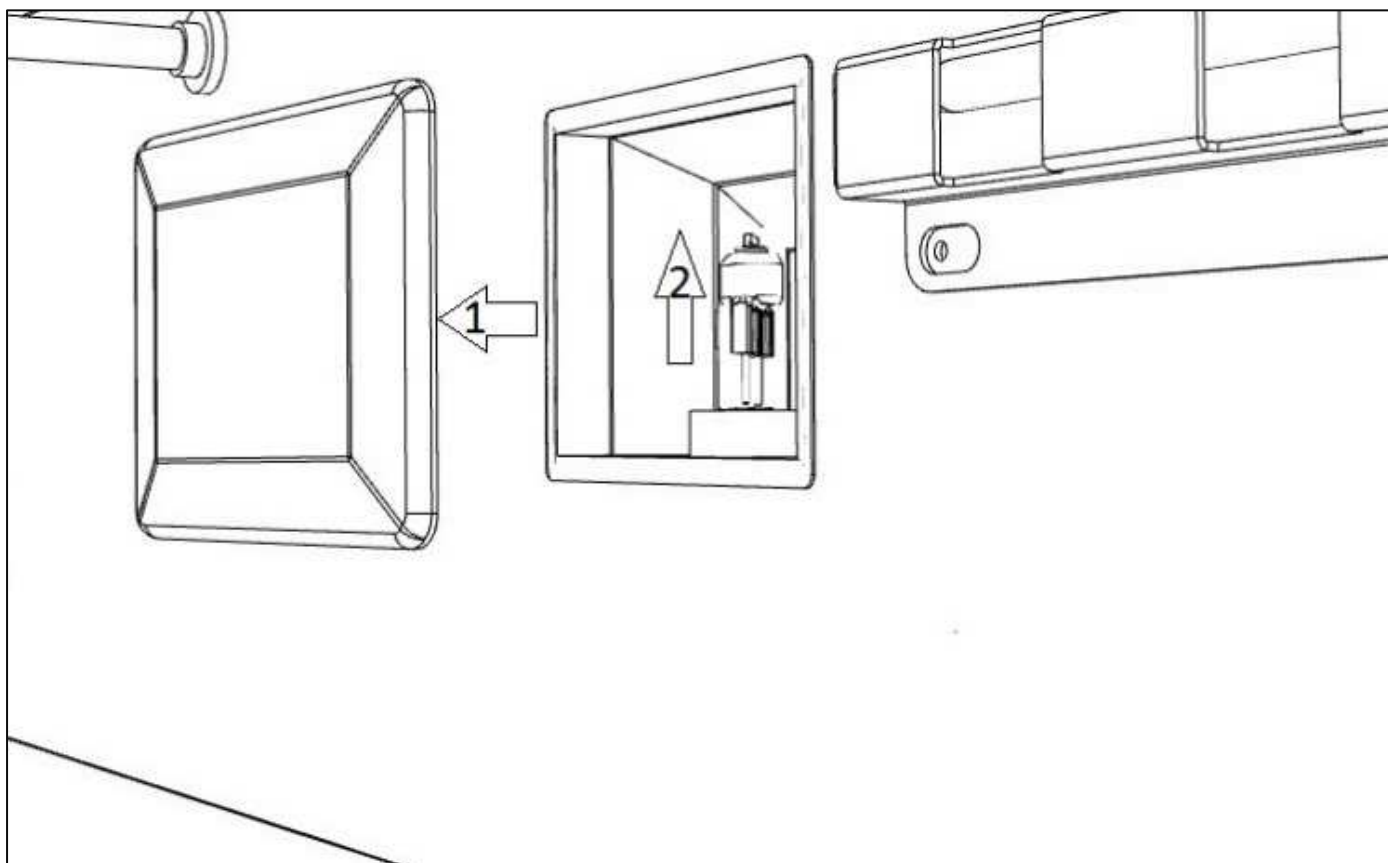
Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher l'alimentation électrique et suivre les « **Précautions de sécurité** ».

### Remplacement des ampoules d'éclairage

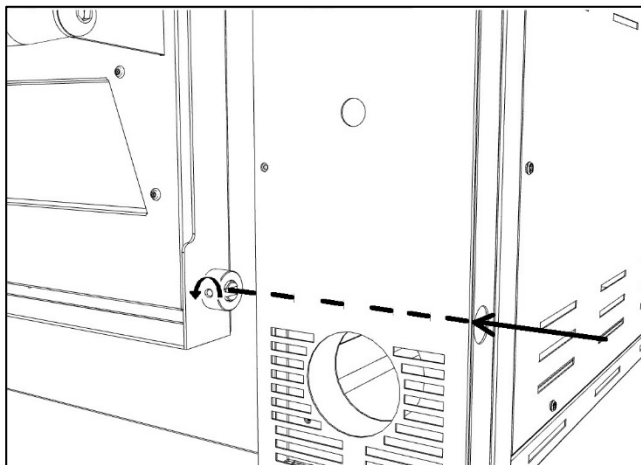
- **Ne jamais remplacer l'ampoule quand le four est chaud ;**
- **Attendre que le four refroidisse.**
- **Ne pas toucher l'ampoule avec les mains, toujours utiliser des gants, un morceau de papier ou un chiffon pour le pas l'abimer et de ce fait diminuer sa durée de vie ;**

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

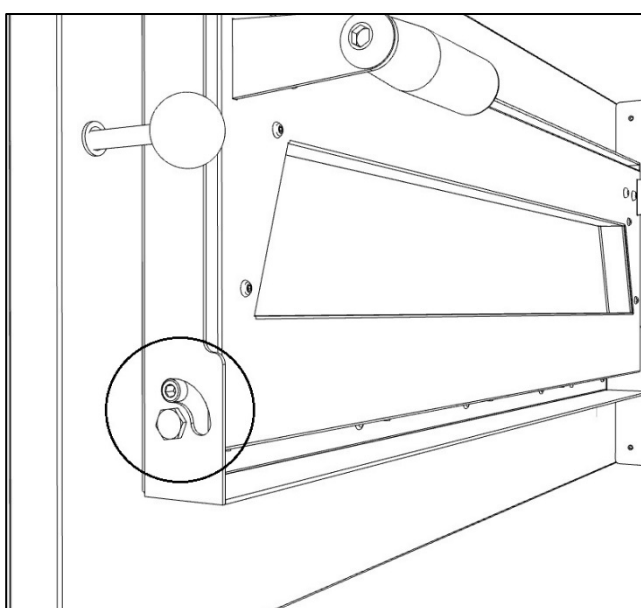
1. Enlever le verre de la lampe ;
2. Soulever l'ampoule pour l'enlever ;
3. Mettre délicatement l'ampoule en faisant attention à ne pas plier les contacts ;
4. Replacer le verre de la lampe.



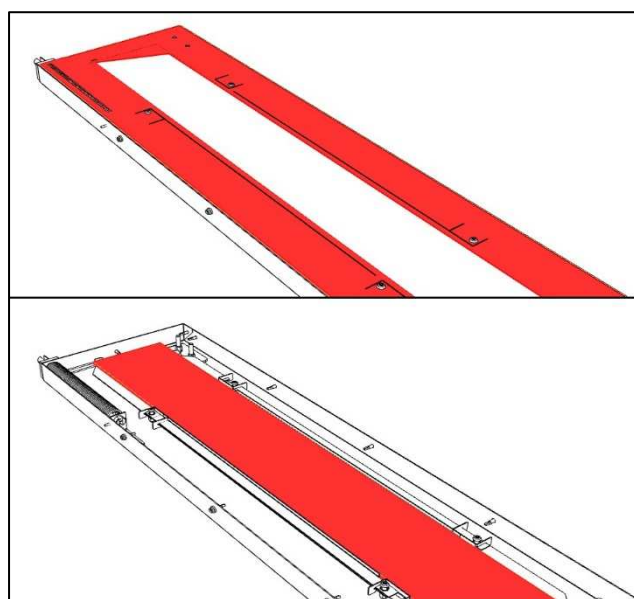
## Remplacement de la vitre de la porte



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



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



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

## Remplacement des résistances

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

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

## Indications pour commander des pièces détachées

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

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

## 8 ANOMALIES POSSIBLES, ALARMES ET ERREURS

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT		
Anomalie	Cause Possible	Solution
Le four ne chauffe pas malgré l'interrupteur général se trouve à la position "1" et que les températures programmées soient correctes. Par contre, les voyants lumineux des résistances <b>sont éteints</b> .	Manque d'électricité dans le réseau	Contrôlez le compteur général ainsi que le branchement et le câble
Le thermomètre analogique ne relève pas la hausse de la température malgré que le four soit correctement chauffé par les résistances	Panne thermomètre Analogique	Remplacez le thermomètre analogique
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Lampe brûlée	Remplacez la lampe
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Panne interrupteur lampe	Remplacez l'interrupteur lampe
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Lampe pas branchée	Vérifiez le raccordement de la lampe
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment	Les températures programmées sont trop basses	Programmez une température appropriée
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment malgré les températures programmées soient correctes	Une ou plusieurs résistances sont en panne	Remplacez les résistances en panne
La température monte au dessus des températures programmées par les thermostats	Panne sonde thermostat/s ou raccords thermostat	Vérifiez et éventuellement remplacez le/les thermostat/s

## 9 INFORMATION SUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION



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

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

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

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

**Inscription Registre national des Fabricants de produits EEE sous le numéro : IT0802000000645**





DE - Übersetzung der Originalanleitung

# KONFORMITÄTS **X** ERKLÄRUNG

Der Hersteller  
mit Sitz

erklärt, dass die Öfen Modell

**POM4/PZ, POM6/PZ**

mit den folgenden Gemeinschaftsrichtlinien konform sind:

**2006/42 EG - Maschinenrichtlinie**  
**2014/30 EU - Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit**  
**UNI EN 453:2010 - Nahrungsmittelmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen**

Außerdem sind die für den Kontakt mit Nahrungsmitteln bestimmten Teile mit den folgenden Verordnungen konform:

**VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004**  
**VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006**

Er erklärt außerdem, dass die folgenden harmonisierten Normen angewendet wurden:

**EN 60335-1; EN 60335-2-42; EN 55014-1; EN 55014-2;**  
**EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 62233**

## Sonstige Informationen

In seiner Eigenschaft als von der Gesellschaft innerhalb der EWG autorisierter Hersteller und/oder gesetzlicher Vertreter erklärt er unter seiner Verantwortung, dass die Geräte den von den genannten Richtlinien vorgesehenen wesentlichen Anforderungen entsprechen.

**Der gesetzliche Vertreter**

07/01/2019



# INHALTSVERZEICHNIS

<b>1 VORBEMERKUNG</b> .....	<b>43</b>
<b>2 SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	<b>43</b>
Hinweise für den Installateur .....	43
Hinweise für den Benutzer .....	43
Warnhinweise für den Wartungstechniker .....	43
<b>3 ALLGEMEINE MERKMALE</b> .....	<b>44</b>
Eigenschaften .....	44
Technische Daten .....	44
Schaltpläne.....	45
<b>4 INSTALLATION</b> .....	<b>46</b>
Entladung und Handhabung des Ofens.....	46
Aufstellung des Ofens.....	46
Anschluss an die Anlagen (Stromanschluss) .....	47
Erdung .....	47
<b>5 STEUERUNGEN</b> .....	<b>48</b>
Beschreibung der Steuertafel .....	48
<b>6 GEBRAUCHSANLEITUNG</b> .....	<b>48</b>
Funktionsprüfung .....	48
Ersteinschaltung des Ofens.....	48
Einschalten des Ofens .....	49
Allgemeine Backhinweise .....	49
Ausschaltung des Ofens .....	49
<b>7 WARTUNG UND REINIGUNG</b> .....	<b>49</b>
Ordentliche Instandhaltung durch den Benutzer.....	49
Außerordentliche Instandhaltung durch Fachtechniker.....	50
Auswechslung der Lampen.....	50
Auswechslung der Türscheibe.....	51
Auswechslung der Heizwiderstände .....	51
Anweisungen für die Bestellung der Ersatzteile .....	52
<b>8 MÖGLICHE STÖRUNGEN, ALARME und FEHLER</b> .....	<b>52</b>
<b>9 INFORMATIONEN ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG</b> .....	<b>52</b>

## **1 VORBEMERKUNG**

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

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

Die in diesem Handbuch genannten Öfen sind ausschließlich für das Backen von Pizza und ähnlichen Produkten konzipiert.

Die oben genannte Nutzung und die für diese Geräte vorgesehenen Konfigurationen sind die vom Hersteller einzig zugelassenen: das Gerät nicht wider der beschriebenen Anleitungen benutzen.

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

## **2 SICHERHEITSHINWEISE**

### **Hinweise für den Installateur**

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

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

### **Hinweise für den Benutzer**

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

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

Darüber hinaus muss der Benutzer:

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

### **Warnhinweise für den Wartungstechniker**

Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten:

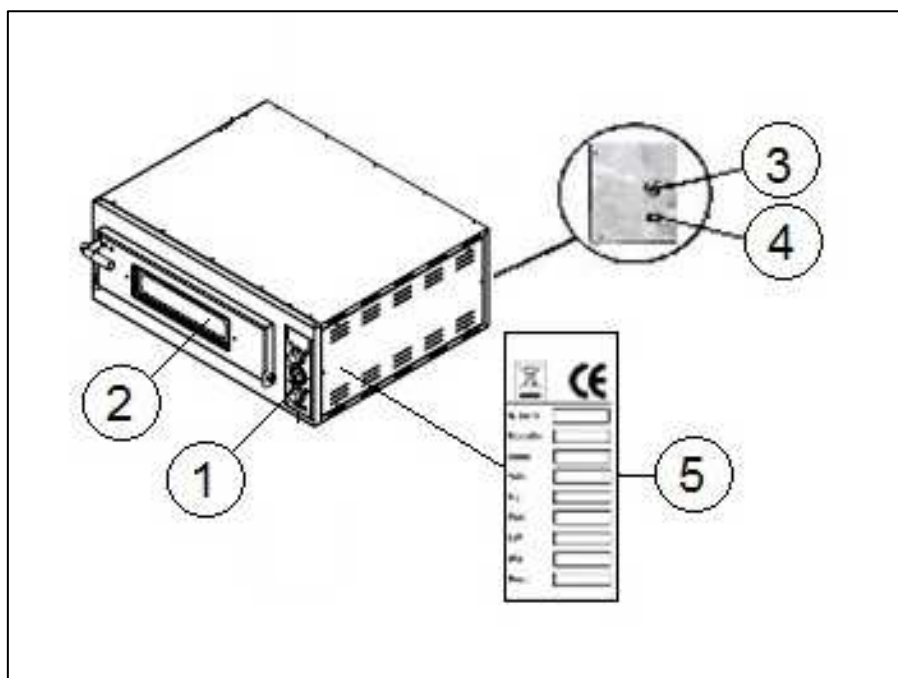
- Stets die persönlichen Sicherheitsausrüstungen und die weiteren Schutzmittel verwenden.
- Vor Beginn jeglichen Wartungsvorgangs sicherstellen, dass der Ofen, falls er verwendet wurde, abgekühlt ist.
- Falls auch nur eine der Sicherheitsvorrichtungen sich als nicht kalibriert oder nicht funktionstüchtig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

## 3 ALLGEMEINE MERKMALE

### Eigenschaften

Im Anschluss die allgemeinen Merkmale, die den Ofen kennzeichnen:

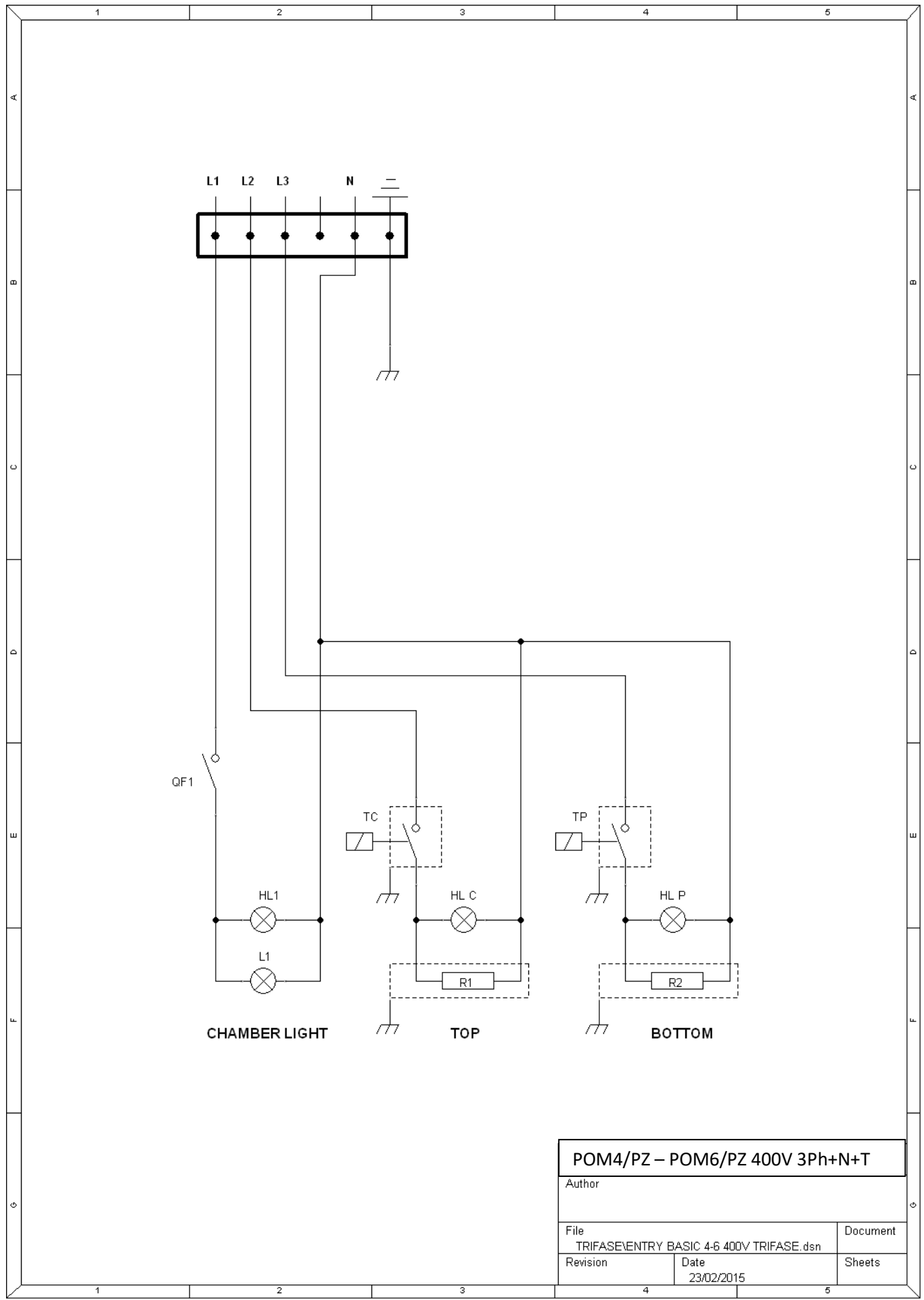
1. Frontales Bedienfeld;
2. Backfläche;
3. Kabelführung Stromversorgung;
4. Anschluss Potentialausgleich;
5. Typenschild technische Daten.



### Technische Daten

Technische Eigenschaften		Modell	
		POM4/PZ	POM6/PZ
<b>Außenabmessungen</b>	LxTxH (cm)	99x92x38	99x127x38
<b>Abmessungen Backkammer</b>	LxTxH (cm)	70x70x15	70x105x15
<b>Anzahl Pizzen pro Kammer</b>	Ø 34 cm	4	6
	Ø 50 cm	1	2
<b>Stromversorgung (50/60 Hz)</b>	V	230 V 1 230 V 3 400 V 3+N	230 V 1 230 V 3 400 V 3+N
<b>Maximale Leistungsaufnahme</b>	kW	5,6	7,3
<b>Maximale Stromaufnahme (A)</b>	230 V 1	24,3	32
	230 V 3	17,2	22,5
	400 V 3+N	12,6	15,4
<b>Querschnitt des Netzkabels (n x mm<sup>2</sup>)</b>	230 V 1	3G4	3G6
	230 V 3	4G2,5	4G4
	400 V 3+N	5G2,5	5G2,5
<b>Max. Betriebstemperatur</b>	°C	450°	
<b>Nettogewicht</b>	kg	74	97
<b>Abmessungen der Verpackung</b>	LxTxH (cm)	102x99x53	102x135x53

Schaltpläne



<b>POM4/PZ – POM6/PZ 400V 3Ph+N+T</b>		
Author		
File	TRIFASEENTRY BASIC 4-6 400V TRIFASE.dsn	Document
Revision	Date	Sheets
	23/02/2015	

## 4 INSTALLATION

### Entladung und Handhabung des Ofens

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



### Aufstellung des Ofens

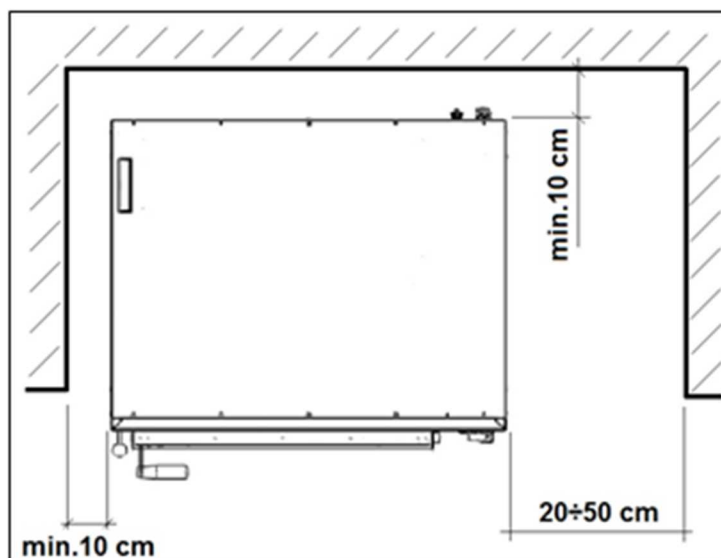
Die Installation des Ofens muss von qualifiziertem Personal gemäß den lokalen, nationalen und europäischen Vorschriften ausgeführt werden.

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

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

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

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



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

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



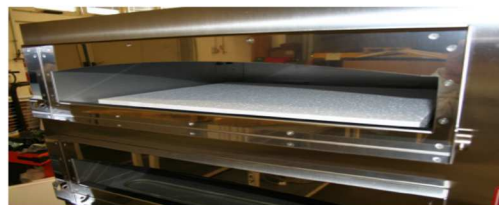
1



2



3



4

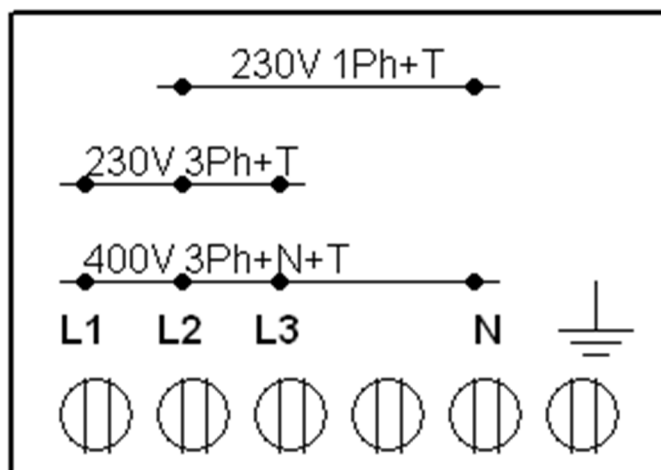
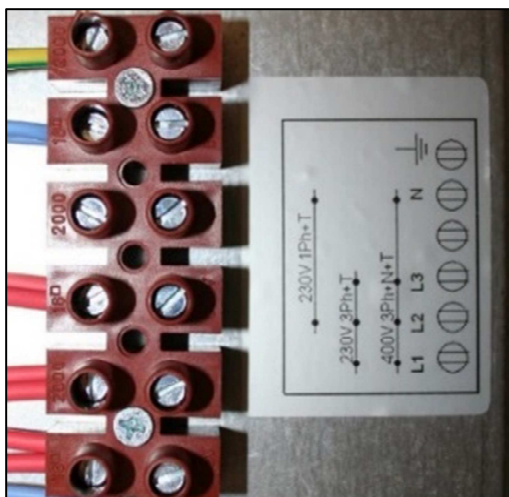


## Anschluss an die Anlagen (Stromanschluss)

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

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

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



### AUSSERDEM DIE FOLGENDEN VORSCHRIFTEN BEACHTEN:

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

## Erdung

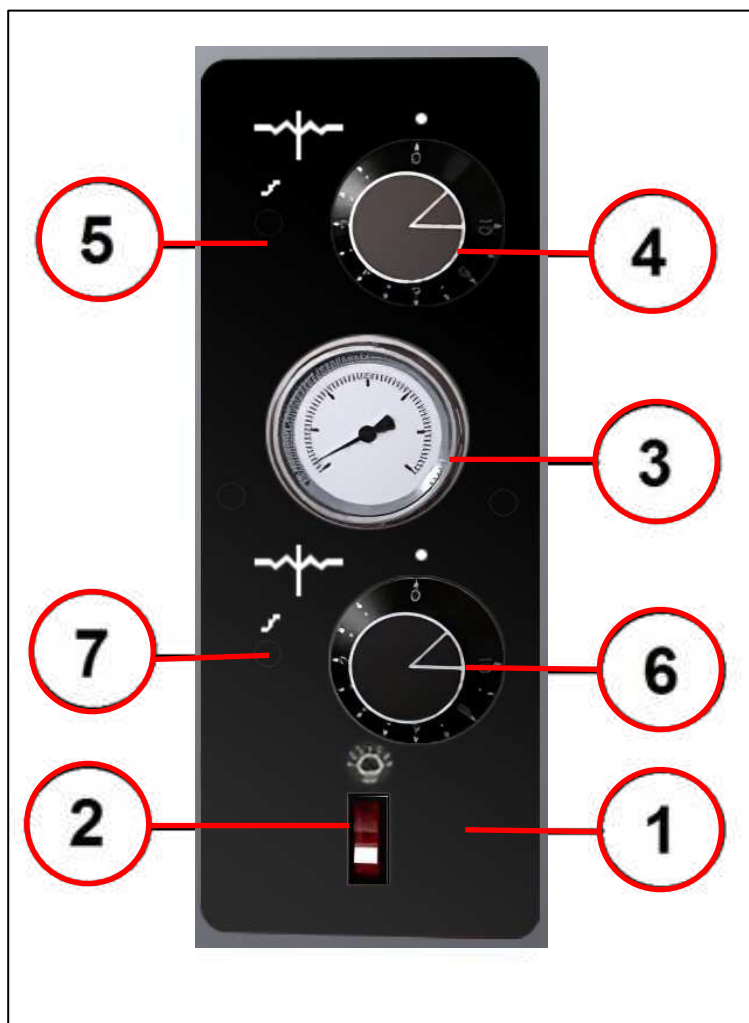
- Die Steckdose des elektrischen Stromnetzes muss leicht zugänglich sein und keinerlei Verlegung erfordern.
- Der elektrische Anschluss muss auch nach der Installation der Presse leicht zugänglich sein.
- Der Abstand zwischen Presse und Steckdose muss so sein, dass das Versorgungskabel nicht gespannt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

Diese Klemme ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet:



## 5 STEUERUNGEN

### Beschreibung der Steuertafel



1. Teuerungenetikett;
2. Kammerlichtschalter;
3. Analoges Kontrollthermometer;
4. Thermostat für die Temperaturregelung der Ofendecke;
5. Kontrollleuchte für Ofendecketemperatur;
6. Thermostat für die Temperaturregelung des Ofenbodens;
7. Kontrollleuchte für Ofenbodentemperatur.

Einschnitt	Temperatur (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450

## 6 GEBRAUCHSANLEITUNG

### Funktionsprüfung

Vor dem Einschalten des Ofens prüfen:

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

### Ersteinschaltung des Ofens

Bei der ersten Einsetzung ist es empfehlenswert, den Ofen leer brennen zu lassen, um schlechte Gerüche zu entfernen, die aus der Verdunstung der Schamottsteine und der inneren Metallbestandteile entstehen.

Verfahren:

Das Abzugsventil ganz öffnen

- or dem ersten Backen, den leeren Ofen mindestens 8 Stunden auf der Temperatur von 150° C brennen lassen.



## Einschalten des Ofens

Der Digitalthermometerbildschirm zeigt die reale durchschnittliche Temperatur der Backkammer. An diesem Zeitpunkt, die Thermostatdrehknöpfe bis zur gewünschten Temperatur drehen. Die Heizwiderstände werden somit erhitzt und die passenden Kontrollleuchten eingeschaltet.

## Allgemeine Backhinweise

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

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

Der Ofen sollte wie folgt eingestellt werden:

- Es empfiehlt sich, direkt auf den Steinen zu backen, so dass ein besseres Produktergebnis erzielt wird;
- Die Temperatur der Oberhitze zwischen 300 und 320 °C, die der Unterhitze zwischen 250 und 280 °C einstellen, wenn man direkt auf Steinen backt.
- Bei einem mehrmaligen, aufeinanderfolgenden Einsatz die Oberhitze auf 350 °C und die Unterhitze auf 300 °C erhöhen.
- Benutzt man ein Blech, gilt es die empfohlenen Werte einzustellen.

## Ausschaltung des Ofens

Um den Ofen abzuschalten, die nachstehende Prozedur befolgen:

- Den Thermostat auf Position **0** bringen;
- Den Hauptschalter auf Position **0** bringen.

# 7 WARTUNG UND REINIGUNG

## Sicherheitsvorkehrungen

Vor jeglichen Wartungsvorgängen die folgenden Sicherheitsvorkehrungen treffen:

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

## Ordentliche Instandhaltung durch den Benutzer

Wie jedes Gerät benötigen auch unsere Öfen eine einfache, aber häufige Reinigung, um eine effiziente Effizienz und einen regelmäßigen Betrieb zu gewährleisten.

Es wird empfohlen, unter keinen Umständen keine Lebensmittel, Scheuermittel oder ätzenden Chemikalien zu verwenden. Vermeiden Sie unbedingt die Verwendung von Wasserstrahlen, verschiedenen Werkzeugen, rauhen oder abrasiven Mitteln, wie z. B. Stahlfedern, Schwämmen oder anderen Elementen, die die Oberflächen beschädigen und insbesondere die Hygiene beeinträchtigen könnten.

Die Reinigung der Außenflächen des Ofens, der Außenteile aus Edelstahl, des Schauglases und der Bedienblende muss in einem kalten Ofen ohne Stromzufuhr erfolgen.

Verwenden Sie einen weichen, nicht kratzenden Schwamm oder ein weiches Tuch, das leicht mit Wasser oder einem neutralen Reinigungsmittel angefeuchtet ist. Verwenden Sie auf keinen Fall Wasserstrahlen, die in die elektrischen Teile eindringen und diese ernsthaft beschädigen und eine Gefahr für den Menschen darstellen können.

## Außerordentliche Instandhaltung durch Fachtechniker

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

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

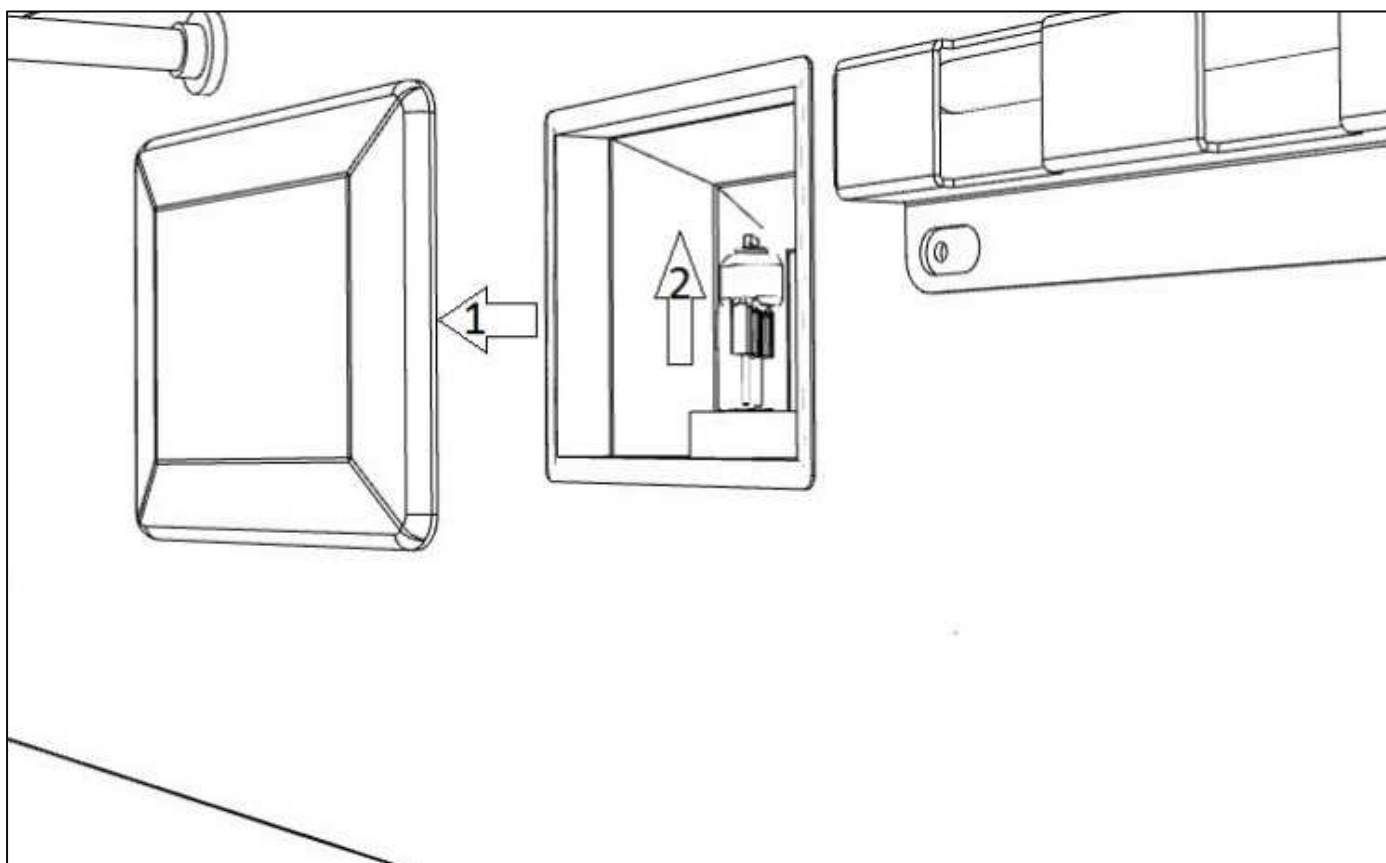
Vor jeglichen Wartungseingriffen die Stromversorgung unterbrechen und die „**Sicherheitsvorkehrungen**“ ergreifen.

### Auswechslung der Lampen

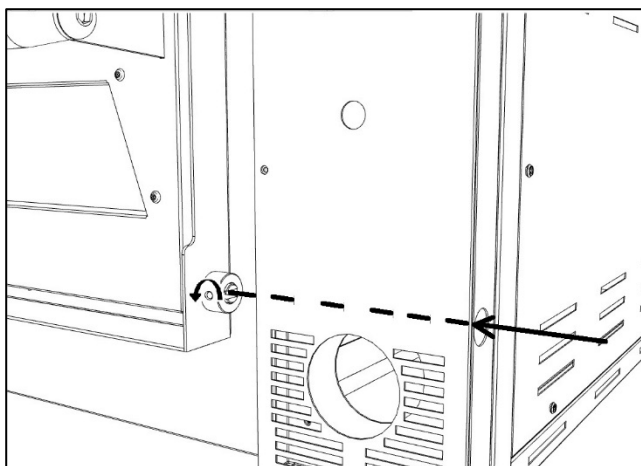
- Die Lampe niemals bei warmem Ofen auswechseln;
- Abwarten, dass sich der Ofen abkühlt.
- Die Lampe nicht mit den Händen berühren, immer Handschuhe, ein Stück Papier oder ein Tuch verwenden, um eine Beschädigung zu vermeiden und folglich nicht die Lebensdauer der Lampe zu verringern;

### Die Lampe wie folgt auswechseln:

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

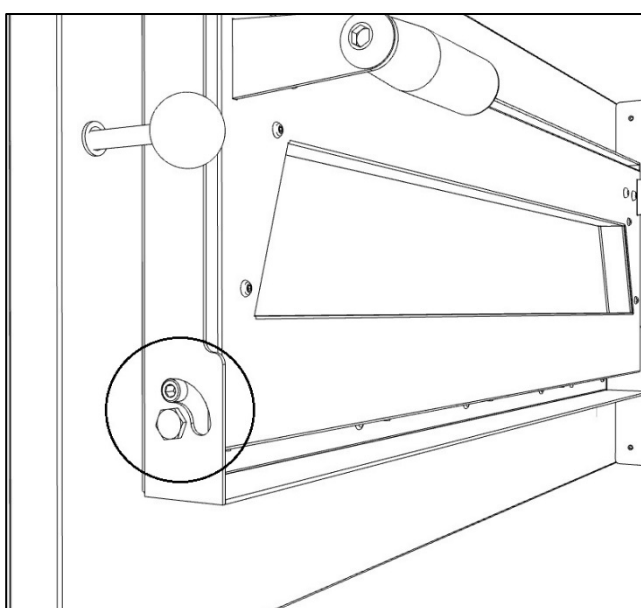


## Auswechslung der Türscheibe

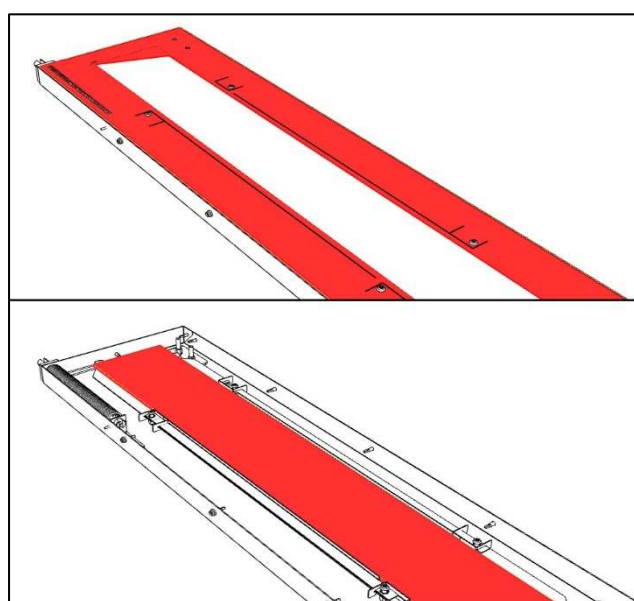


Das frontale Bedienfeld entfernen, ohne dabei die Kabel abzutrennen. Einen Schlitzschraubenzieher durch die angezeigte

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



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



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

## Auswechslung der Heizwiderstände

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

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

## Anweisungen für die Bestellung der Ersatzteile

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

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

## 8 MÖGLICHE STÖRUNGEN, ALARME und FEHLER

BETRIEBSSTÖRUNGEN		
Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Der Ofen wird nicht warm, obwohl der Hauptschalter auf "1" steht und die Temperatureinstellungen richtig sind. Die Kontrollleuchte der Heizwiderstände sind <b>ausgeschaltet</b> .	Fehlende Stromversorgung vom Netz	Den Hauptschalterschütz, den Stecker, die Steckdose und den Versorgungskabel nachprüfen
Das Analogthermometer nimmt die Temperatursteigerung nicht auf, obwohl die Heizwiderstände richtig erhitzen.	Analogthermometer defekt	Analogthermometer ersetzen
Innenbeleuchtung Defekt	Leuchte ist defekt	Leuchte ersetzen
Innenbeleuchtung geht nicht an	Leuchteschalter Defekt	Leuchteschalter ersetzen
Innenbeleuchtung geht nicht an	Fehlende Stromversorgung für die Leuchte	Stromanschluss der Leuchte nachprüfen
Ungenügende Erhitzung der Backkammer	Die voreingestellten Temperaturen reichen nicht	Die Temperaturen wieder einstellen
Ungenügende Erhitzung der Backkammer trotz der richtigen Temperatureinstellungen	Ein oder mehrere Hitzwiderstände defekt	Die kaputten Widerstände ersetzen
Die Temperatur steigt über die Thermostateinstellungen	Thermostatsonde bzw. -Kontakte Defekt	Den Thermostat überprüfen und eventuell ersetzen

## 9 INFORMATIONEN ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG



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

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

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

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

Eingetr. in das nationale Verzeichnis der Elektro- und Elektronikgerätehersteller unter der Nummer:  
IT0802000000645



ES - Traducción de las instrucciones originales

# DECLARACIÓN **X** DE CONFORMIDAD

El fabricante  
con domicilio social

declara que los hornos modelo:

**POM4/PZ, POM6/PZ**

cumplen con las Directivas de la Comunidad, que se listan a continuación:

**2006/42 CE - Directiva de Máquinas**  
**2014/30 UE - Directiva de Compatibilidad Electromagnética**  
**UNI EN 453:2010 - Máquinas para la industria alimentaria - Requisitos de seguridad e higiene**

Además, las partes que tienen que entrar en contacto con los productos alimentarios cumplen con el:

**REGLAMENTO CE núm. 1935/2004**  
**REGLAMENTO CE núm. 2023/2006**

Además, declara que se aplicaron estas normas armonizadas:

**EN 60335-1; EN 60335-2-42; EN 55014-1; EN 55014-2;**  
**EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 62233**

## Más información

En calidad de fabricante y/o representante legal, autorizado por la sociedad dentro de la CEE, declara bajo su propia responsabilidad que los aparatos son conformes a los requisitos esenciales previstos por las Directivas que se acaban de listar.

**Representante legal**

a 07/01/2019



# ÍNDICE

<b>1 PREMISA</b> .....	<b>56</b>
<b>2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD</b> .....	<b>56</b>
Advertencias para el instalador.....	56
Advertencias para el usuario .....	56
Advertencias para el encargado del mantenimiento .....	56
<b>3 REQUISITOS GENÉRICOS</b> .....	<b>57</b>
Características .....	57
Datos Técnicos .....	57
Esquemas eléctricos .....	58
<b>4 INSTALACIÓN</b> .....	<b>59</b>
Descarga y movilización del horno .....	59
Colocación del horno .....	59
Conexión con las instalaciones (conexión eléctrica) .....	60
Toma de tierra .....	60
<b>5 COMANDOS</b> .....	<b>61</b>
Descripción de los cuatro mandos .....	61
<b>6 MODALIDADES DE UTILIZACIÓN</b> .....	<b>61</b>
Prueba funcional.....	61
Primer encendido del horno .....	61
Puesta en marcha.....	62
Indicaciones generales para la cocción.....	62
Apagado del horno .....	62
<b>7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b> .....	<b>62</b>
Mantenimiento diario para usuarios .....	62
Mantenimiento extraordinario para técnicos especializados .....	63
Sustitución de la iluminación .....	63
Sustitución del vidrio de la puerta .....	64
Sustitución de la resistencia.....	64
Cómo pedir posibles recambios .....	65
<b>8 POSIBLES ANOMALÍAS, ALARMAS Y ERRORES</b> .....	<b>65</b>
<b>9 INFORMACIONES PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN</b> .....	<b>65</b>

## **1 PREMISA**

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

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

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

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

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

## **2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

### **Advertencias para el instalador**

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

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

### **Advertencias para el usuario**

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

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

Además el usuario debe:

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

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

Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual:

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

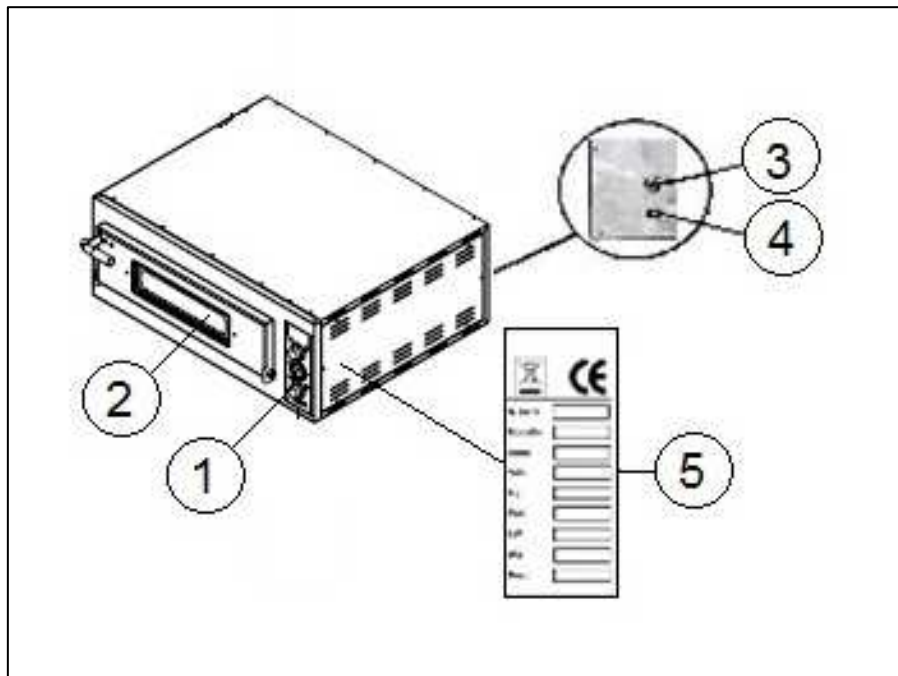


## 3 REQUISITOS GENÉRICOS

### Características

A continuación, los requisitos genéricos que caracterizan el horno:

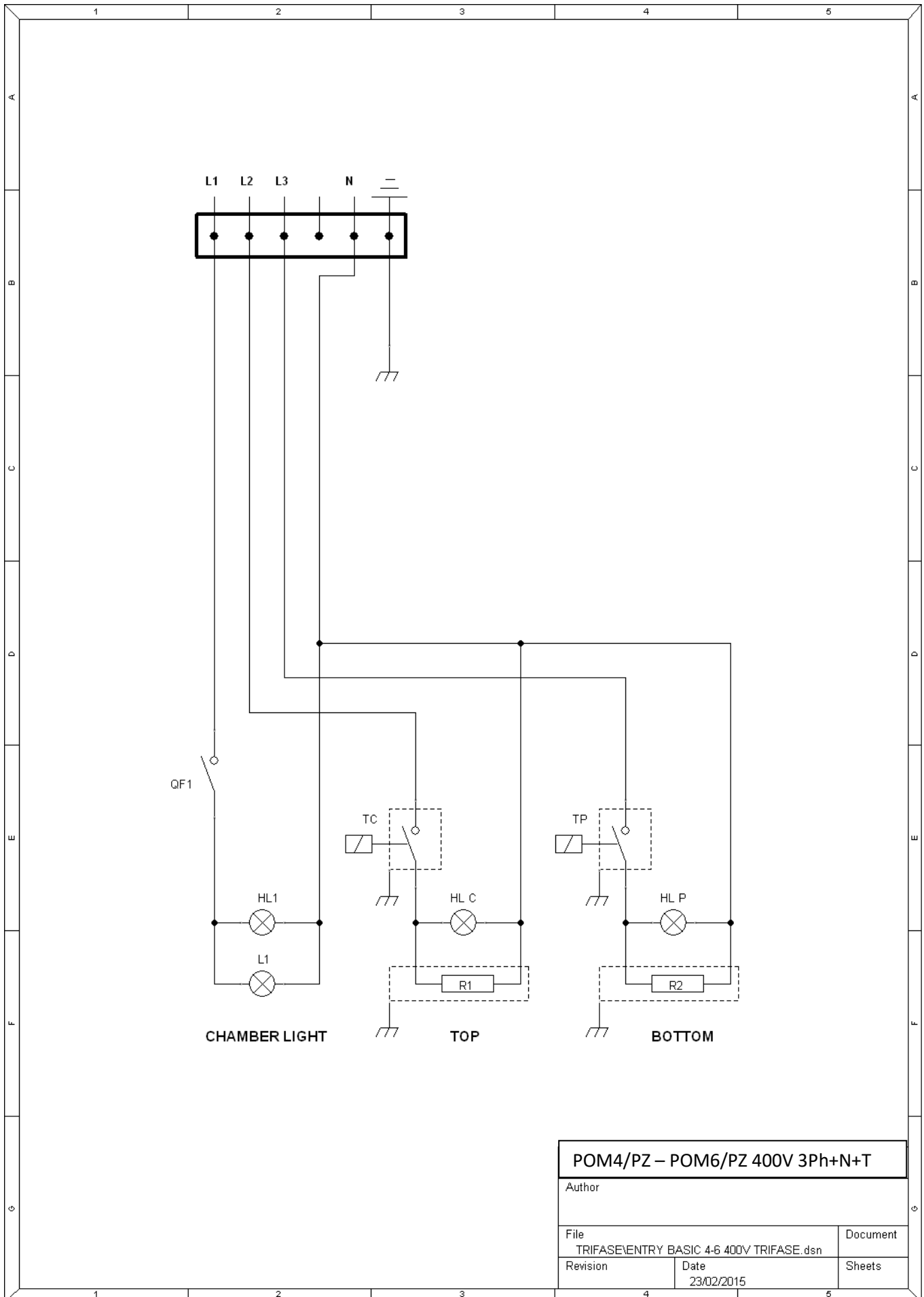
1. Frontón mandos;
2. Placa de cocción;
3. Protector de cable alimentación;
4. Fijación equipotencial;
5. Placa de datos técnicos.



### Datos Técnicos

Características técnicas		Modelo	
		BASIC 4	BASIC 6
Dimensiones externas	LxPxH (cm)	99x92x38	99x127x38
Dimensiones de la cámara	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15
Núm. de pizzas por cámara	Ø 34 cm	4	6
	Ø 50 cm	1	2
Alimentación eléctrica (50/60 Hz)	V	230V 1 230V 3 400V 3+N	230V 1 230V 3 400V 3+N
Potencia máxima absorbida	kW	5,6	7,3
ABSORCIÓN MÁXIMA (A)	230V 1	24,3	32
	230V 3	17,2	22,5
	400V 3+N	12,6	15,4
Sección del cable de alimentación (n x mm <sup>2</sup> )	230V 1	3G4	3G6
	230V 3	4G2,5	4G4
	400V 3+N	5G2,5	5G2,5
Temperatura máxima de funcionamiento	° C	450°	
Peso neto	Kg	74	97
Dimensiones de embalaje	LxPxH (cm)	102x99x53	102x135x53

## Esquemas eléctricos



## 4 INSTALACIÓN

### Descarga y movilización del horno

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



### Colocación del horno

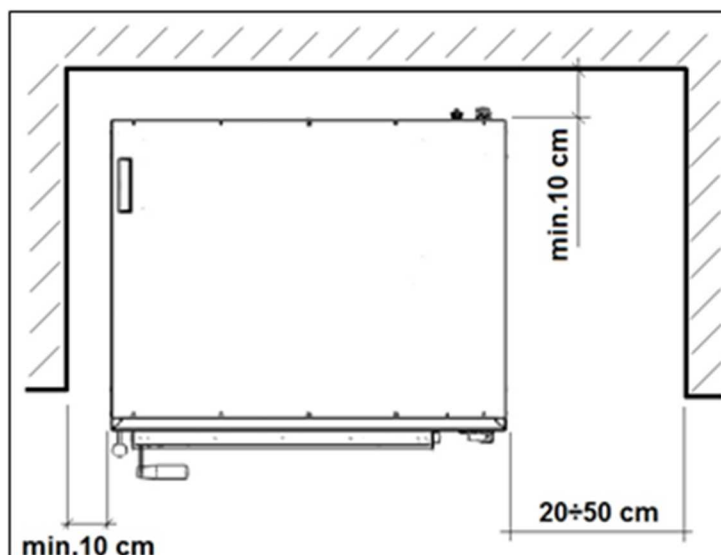
La instalación del horno debe ser realizada por personal cualificado en conformidad con los reglamentos locales, nacionales y europeos.

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

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

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

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



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

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



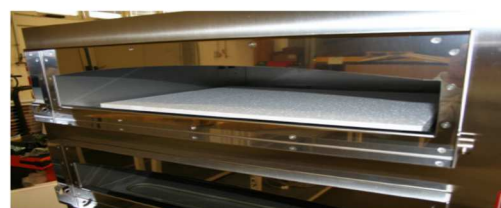
1



2



3



4

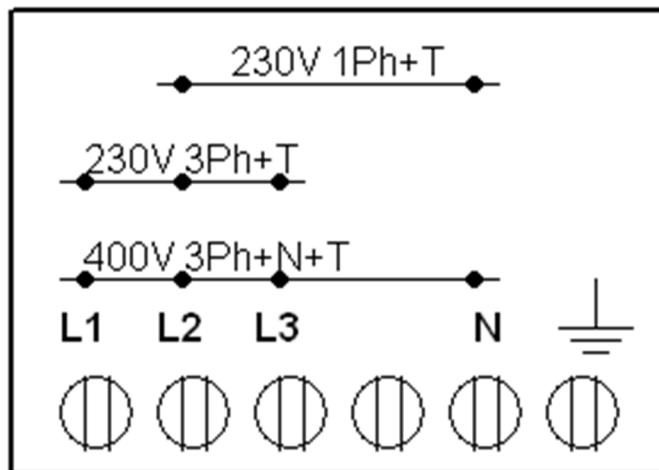


## Conexión con las instalaciones (conexión eléctrica)

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

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

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



ADemás, CUMPLIR CON ESTAS DISPOSICIONES:

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

## Toma de tierra

**Es obligatorio que la amasadora cuente con puesta a tierra.**

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

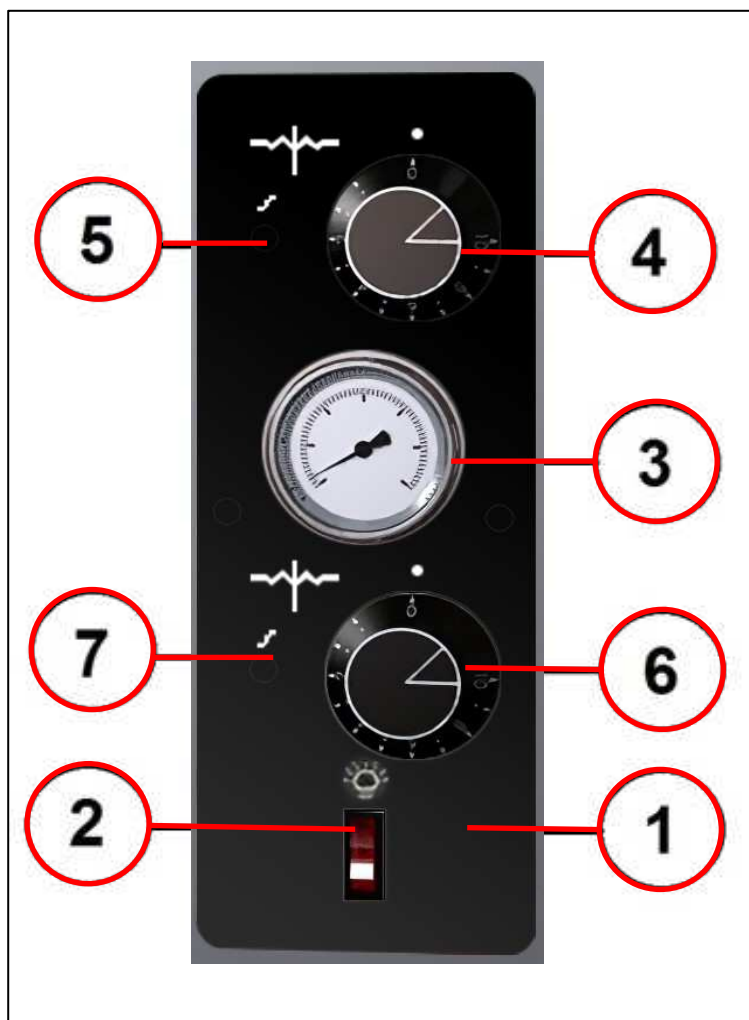
La conexión se realiza en el correspondiente terminal situado en la parte posterior del horno, con un cable de sección mínima de 10mm<sup>2</sup>.

Tal terminal se caracteriza por el símbolo siguiente:



## 5 COMANDOS

### Descripción de los cuatro mandos



1. Etiqueta;
2. Interruptor luz cámara de cocción;
3. Termómetro de control analógico;
4. Termóstato Regulación Temperatura techo;
5. Luz piloto temperatura techo;
6. Termóstato Regulación Temperatura fondo;
7. Luz piloto temperatura fondo;

Muesca	Temperatura (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450

## 6 MODALIDADES DE UTILIZACIÓN

### Prueba funcional

Antes de encender el horno verificar:

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

### Primer encendido del horno

Al primer uso del horno se aconseja calentarlo en vacío para eliminar malos olores causados por la evaporación de los materiales refractarios y de las componentes metálicas interiores.

Procedimiento:

- Deje que el horno funcione en vacío durante al menos 8 horas a la temperatura de 150° antes de cocinar por primera vez.

## Puesta en marcha

El display del termómetro digital visualiza la temperatura média de la cámara de cocción. Gire los pomos de los termostatos hasta la temperatura deseada. De esa manera se activan las resistencias de calentamiento (techo y fondo) y se prenden las luces piloto correspondientes.

## Indicaciones generales para la cocción

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

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

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

- Se prefiere cocinar directamente sobre las losas para obtener un resultado mejor del producto;
- Configurar la temperatura de la parte superior entre los 300 y 320 °C, configurar la platea entre los 250 y 280 °C si se cocina directamente sobre las lozas.  
Si se realizan varias tandas, aumentar la temperatura de la parte superior a 350 °C y la de la platea a 300 °C.
- Si se cocina con bandeja, configurar los valores recomendados.

## Apagado del horno

Para apagar el horno seguir el procedimiento siguiente:

- Llevar el termostato en posición 0.

# 7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

## Precauciones de seguridad

Antes de efectuar cualquier tipo de operación de mantenimiento, cumplir con estas precauciones de seguridad:

- **Asegurarse** de que el horno esté apagado y bien enfriado;
- **Asegurarse** de que el horno no esté alimentado eléctricamente;
- **Asegurarse** de que la alimentación no pueda volverse a encender casualmente; desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica;
- **Utilizar** los equipos de protección individual previstos por la directiva 89/391/CEE;
- **No** utilizar productos químicos sobre las losas ignífugas y sobre las partes internas del horno;
- **No** utilizar agua a través de tubos o limpiadoras a presión elevada;
- **No** utilizar materiales o esponjas abrasivas para limpiar los cristales de la puerta y las partes metálicas del horno;
- **No** limpiar el cristal de la puerta cuando sigue caliente;
- **Instalar** todas las protecciones y volver a activar todos los dispositivos de seguridad una vez haya terminado el mantenimiento o las operaciones de reparación, antes de la nueva puesta en marcha del horno.

## Mantenimiento diario para usuarios

Al igual que cualquier otro equipo, nuestros hornos también requieren una limpieza sencilla pero frecuente y precisa para garantizar una eficiencia eficiente y un funcionamiento suave.

Nunca utilice productos químicos no abrasivos o corrosivos en ningún caso. Evite el uso más absoluto de los chorros de agua, de las diversas herramientas, de los medios ásperos o abrasivos tales como placas de acero, esponjas o cualquier otra cosa que pueda dañar las superficies y comprometer particularmente seguridad higiénica.

La limpieza de las superficies exteriores del horno, de las piezas exteriores de acero inoxidable, del vidrio de inspección y del panel de control se debe realizar con un horno frío y con una fuente de alimentación desenchufada.

Utilice una esponja o un paño suave no abrasivo ligeramente humedecido con agua o, si es necesario, con un detergente neutro no corrosivo. En cualquier caso, no utilice chorros de agua que puedan penetrar partes eléctricas, dañarlos seriamente y causar un peligro potencial para los seres humanos.

## Mantenimiento extraordinario para técnicos especializados

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

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

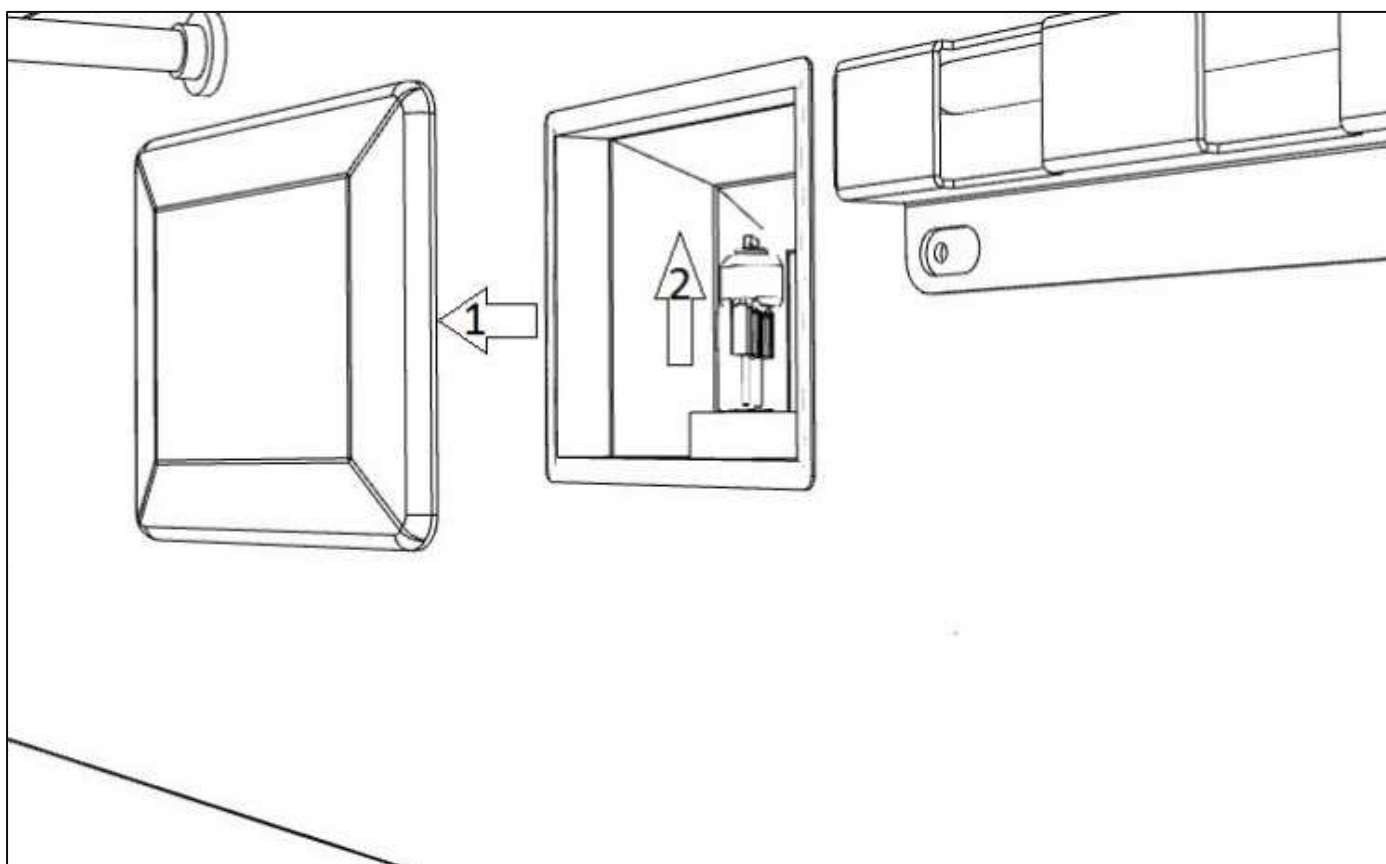
Antes de efectuar cualquier tipo de intervención, interrumpir la alimentación eléctrica y cumplir con las “Precauciones de seguridad”.

### Sustitución de la iluminación

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

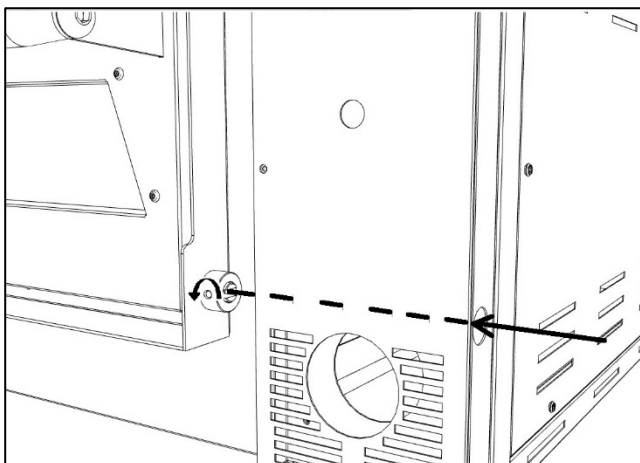
### Sustituir la iluminación como sigue:

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

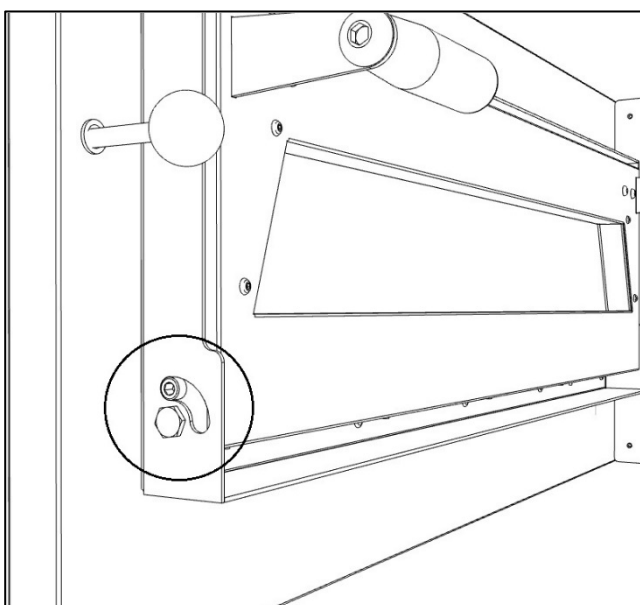




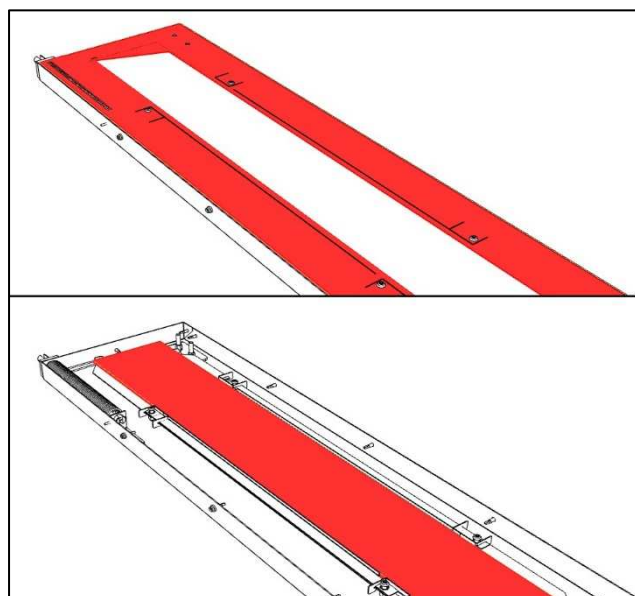
## Sustitución del vidrio de la puerta



Retirar los mandos frontales sin desconectar el cableado.  
Aflojar el engranaje que tiene bloqueo el tornillo y girar el destornillador en sentido contrario a las agujas del reloj para retirar el tornillo.



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



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

## Sustitución de la resistencia

Una vez se hayan realizado las **“Precauciones de seguridad”** sustituir la resistencia de la puerta como sigue:

- Para sustituir la **resistencia de la parte superior**, quitar el panel lateral derecho;
- Desconectar los cables de alimentación relativos a la resistencia que se quiere sustituir;
- Retirar la lana mineral para acceder a los tornillos o tuercas de fijación de la resistencia que se quiere sustituir;
- Extraer la resistencia defectuosa y sustituirla con la nueva;
- Seguir las operaciones inversas para volver a montar.
- Para sustituir la **resistencia de la platea**, quitar el panel lateral derecho;
- Desconectar los cables de alimentación relativos a la resistencia que se quiere sustituir;
- Retirar la lana mineral para acceder a los tornillos o tuercas de fijación de la resistencia que se quiere sustituir;
- Retirar el baldosín de la platea;
- Extraer la resistencia defectuosa y sustituirla con la nueva;



- Recolocar el baldosón y seguir las operaciones inversas para volver a montar.

### Cómo pedir posibles recambios

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

Modelo del horno;

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

## 8 POSIBLES ANOMALÍAS, ALARMAS Y ERRORES

ANOMALIAS DE FUNCIONAMIENTO		
Anomalía	Posible Causa	Solución
El horno no se calienta aunque el interruptor general esté en posición 1 y las temperaturas preajustadas sean correctas. Las luces piloto de las resistencias <b>están apagadas</b>	Falta energía eléctrica en la red	Controlar contador general, toma eléctrica, clavija y cable de alimentación
El termómetro analógico no registra el aumento de temperatura aunque las resistencias estén calentando de manera correcta	Termómetro analógico estropeado	Sustituir el termómetro analógico
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Lámpara quemada	Sustituir lámpara
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Interruptor lámpara estropeado	Sustituir interruptor lámpara
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Falta alimentación eléctrica en la lámpara	Averiguar conexión eléctrica lámpara
La cámara de cocción no se calienta suficientemente	Las temperaturas preprogramadas son demasiado bajas	Programar las temperaturas correctas
La cámara de cocción no se calienta de manera suficiente aunque las temperaturas preajustadas sean correctas	Una o más resistencias están estropeadas	Sustituir las resistencias estropeadas
La temperatura sigue subiendo más de los ajustes del termostato	Sonda termostato/s o contactos termostato estropeados	Controlar y si necesario sustituir termostato/s

## 9 INFORMACIONES PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN



*De acuerdo con el art. 13 del Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005 núm.151 "Actuación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, respecto a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, además de la eliminación de los relativos restos".*

El símbolo del contenedor tachado, que se encuentra en los aparatos o en el paquete, indica que el producto al final de su vida útil debe ser recolectado separadamente respecto a la demás basura.

La recolecta de dicho aparato, una vez haya llegado al final de su vida, está administrada y gestionada por el fabricante. Por lo tanto, el usuario que deseará deshacerse de dicho aparato tendrá que ponerse en contacto con el fabricante y cumplir con el sistema que éste ha adoptado para permitir la recogida separada del aparato, ya en el final de su vida.

Una recogida separada adecuada para el siguiente inicio del aparato respecto al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación medio ambiental compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medio ambiente y la salud, además favorece el re-uso y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. Una eliminación abusiva del producto, de parte, del dueño conlleva la aplicación de sanciones administrativas previstas por la norma vigente.

**Inscr. Registro Nacional de Productores de (AEE) con número: IT0802000000645**



RU - Перевод оригинальной инструкции

# ДЕКЛАРАЦИЯ X О СООТВЕТСТВИИ

Изготовитель:  
с местонахождением:

заявляет, что печи модель:

**РОМ4/PZ, РОМ6/PZ**

соответствуют следующим директивам Европейского экономического сообщества:

**2006/42 ЕС - Директива по машинному оборудованию**  
**2014/30 ЕС - Директива по электромагнитной совместимости**  
**UNI EN 453: 2010 - Оборудование для пищевой промышленности.**  
**Требования безопасности и гигиены**

Кроме того, детали, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, соответствуют:

**РЕГЛАМЕНТУ ЕС № 1935/2004**  
**РЕГЛАМЕНТУ ЕС № 2023/2006**

Он также заявляет, что были применены следующие согласованные стандарты:

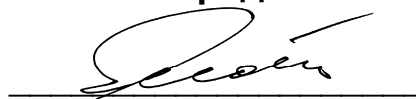
**EN 60335-1; EN 60335-2-42; EN 55014-1; EN 55014-2;**  
**EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 62233**

## **Дополнительная информация:**

В качестве изготовителя и/или уполномоченного законного представителя компании в ЕЭС, заявляет под свою ответственность, что оборудование соответствует основным требованиям вышеуказанных Директив.

**Законный представитель**

07/01/2019 г.



## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>1 ПРЕДИСЛОВИЕ</b> .....	<b>69</b>
<b>2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ</b> .....	<b>69</b>
Предупреждения для установщика .....	69
Предупреждения для пользователя.....	69
Предупреждения для специалиста по техническому обслуживанию .....	69
<b>3 ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b> .....	<b>70</b>
Характеристики .....	70
Технические данные.....	70
Электрические схемы .....	71
<b>4 УСТАНОВКА</b> .....	<b>72</b>
Разгрузка и перемещение печи.....	72
азмещение печи.....	72
Подсоединение к системам (электрическое подключение) .....	73
Заземление.....	73
<b>5 ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ</b> .....	<b>74</b>
Описание панели управления .....	74
<b>6 ЭКСПЛУАТАЦИЯ</b> .....	<b>74</b>
Функциональная проверка.....	74
Первое включение печи.....	74
<b>ФАЗА ЗАПУСКА</b> .....	<b>75</b>
Общие указания по приготовлению .....	75
Выключение печи .....	75
<b>7 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА</b> .....	<b>75</b>
Плановое техническое обслуживание, выполняемое пользователем.....	75
Внеплановое техническое обслуживание, выполняемое специализированными техниками .....	76
Замена ламп освещения.....	76
Замена стекла двери.....	77
Замена нагревателей.....	77
Инструкции по заказу запасных частей.....	78
<b>8 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ, СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ и ОШИБКИ</b> .....	<b>78</b>
<b>9 ИНФОРМАЦИЯ ПО ДЕМОНТАЖУ И УТИЛИЗАЦИИ</b> .....	<b>78</b>

# **1 ПРЕДИСЛОВИЕ**

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

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

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

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

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

# **2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

## **Предупреждения для установщика**

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

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

## **Предупреждения для пользователя**

Окружающие условия места установки печи должны отвечать следующим характеристикам:

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

Также пользователь должен:

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

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

Соблюдать предписания настоящего руководства:

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

## 3 ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Характеристики

Ниже приведены общие характеристики печи:

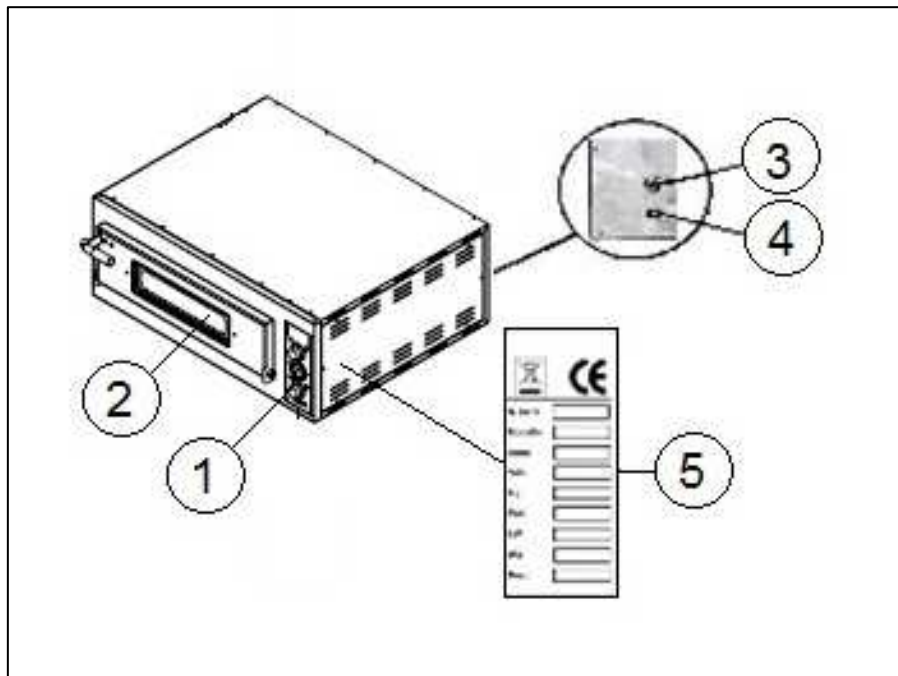
Передняя панель управления;

Жарочная поверхность;

Выход кабеля питания;

Эквипотенциальное соединение;

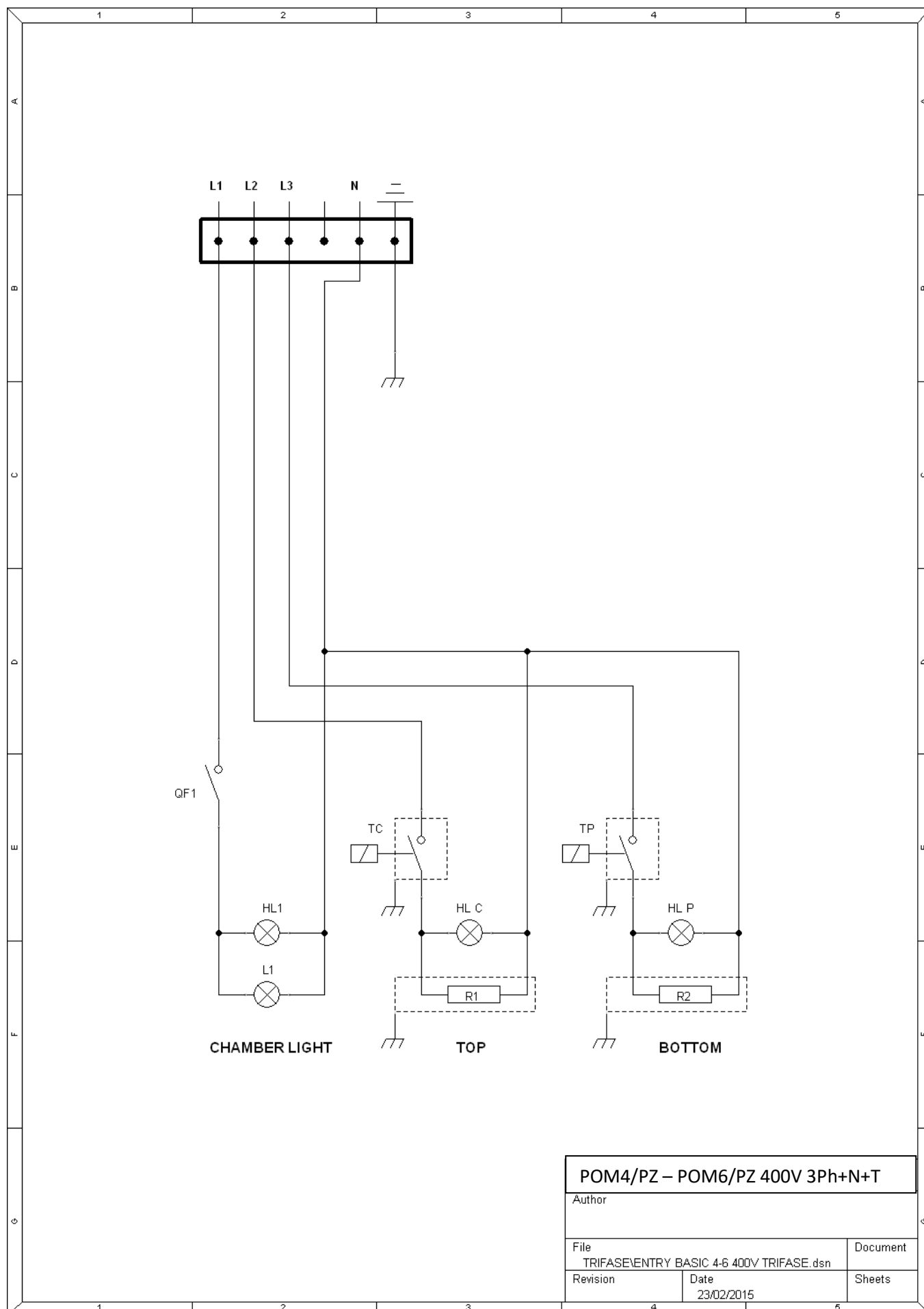
Табличка с техническими данными.



### Технические данные

Технические характеристики		Модель	
		POM4/PZ	POM6/PZ
Внешние размеры	ДхШхВ (см)	99x92x38	99x127x38
Размеры камеры	ДхШхВ (см)	70x70x15	70x105x15
К-во пицц в камере	Ø 34 см	4	6
	Ø 50 см	1	2
Электропитание (50/60 Гц)	В	230В 1 230В 3 400В 3+N	230В 1 230В 3 400В 3+N
Максимальная потребляемая мощность	кВт	5,6	7,3
Максимальное потребление (А)	230В 1	24,3	32
	230В 3	17,2	22,5
	400В 3+N	12,6	15,4
Сечение кабеля питания (n x мм <sup>2</sup> )	230В 1	3G4	3G6
	230В 3	4G2,5	4G4
	400В 3+N	5G2,5	5G2,5
Максимальная рабочая температура	°С	450°	
Вес нетто	кг	74	97
Размеры упаковки	ДхШхВ (см)	102x99x53	102x135x53

## Электрические схемы



POM4/PZ – POM6/PZ 400V 3Ph+N+T

Author

File  
TRIFASEENTRY BASIC 4-6 400V TRIFASE.dsn

Document

Revision

Date

23/02/2015

Sheets

## 4 УСТАНОВКА

### Разгрузка и перемещение печи

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



### Размещение печи

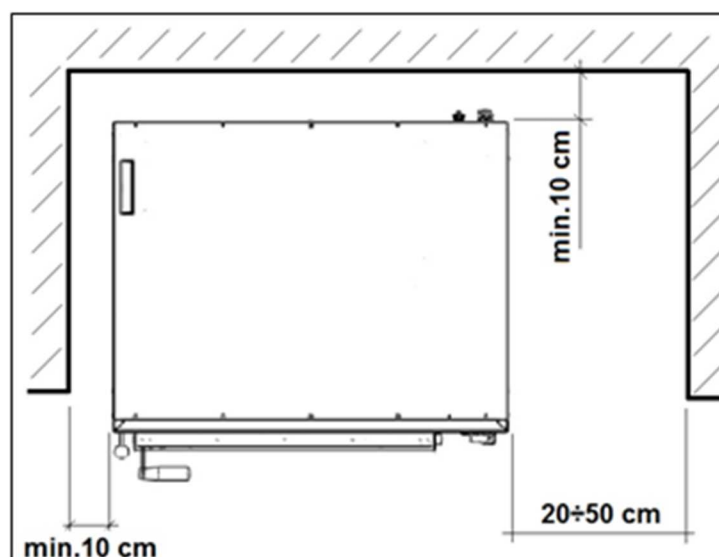
Операции установки печи должны осуществляться квалифицированным персоналом в соответствии с местными, государственными и европейскими нормами.

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

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

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

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



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

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



1



2



3



4



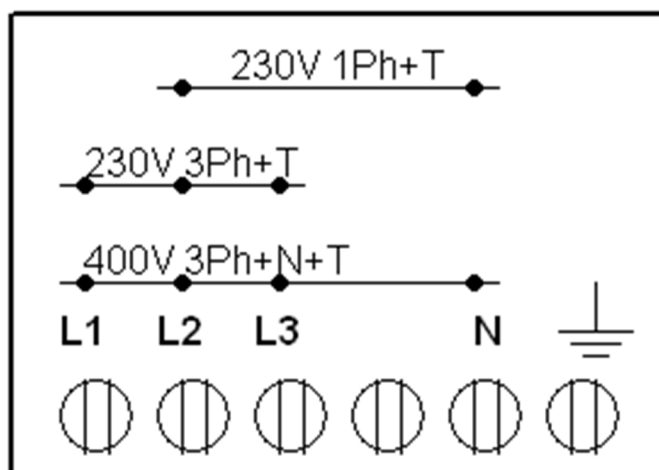
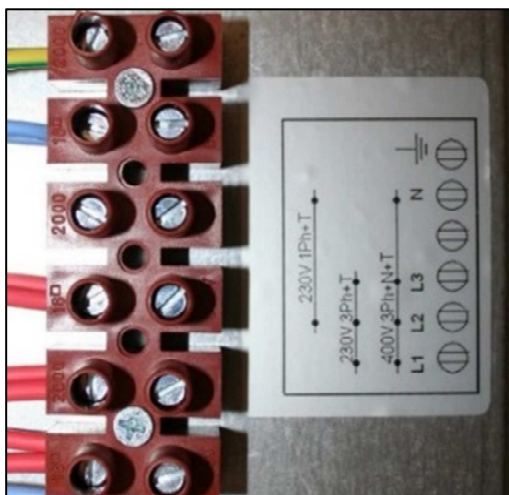


## Подсоединение к системам (электрическое подключение)

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

Для подключения печи к сети электропитания необходимо выполнить следующее:

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



### КРОМЕ ТОГО, НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ПРЕДПИСАНИЯ:

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

## Заземление

Во исполнение действующих норм обязательно подключайте оборудование к эквипотенциальной системе. Ее эффективность должна должным образом проверяться согласно действующим нормам.

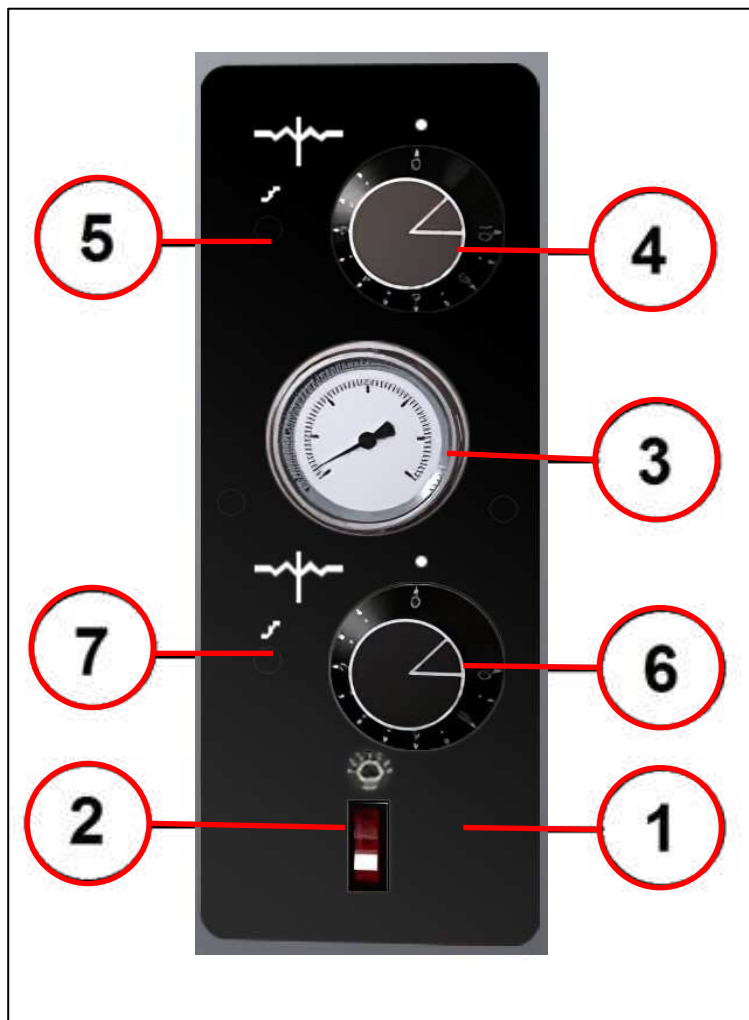
Соединение осуществляется при помощи специальной клеммы в задней части печи, кабелем сечением не менее 10 кв.мм<sup>2</sup>.

Эта клемма обозначена следующим символом:



## 5 ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

### Описание панели управления



1. этикетка;
2. Выключатель Подсветки Жарочной камеры;
3. аналоговый контрольный термометр;
4. Термостат Регулировки Температуры свода;
5. световой индикатор температуры свода свода;
6. Главный выключатель;
7. Выключатель Подсветки Жарочной камеры;

зарубка	температура(°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450

## 6 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Функциональная проверка

Прежде чем зажечь духовку, проверьте:

- как снята защитная пленка там, где есть;
- Вы правильно вставили вилку в розетку электропитания;
- что напряжение питания, напряжение питания и мощность являются совместимостью и конусностью данных на табличке, прикрепленной сбоку;

### Первое включение печи

При первом использовании печи рекомендуется нагреть ее в холостом режиме в целях устранения неприятных запахов, вызванных испарением огнеупоров и внутренних металлических частей.

Процедура:

- оставить работающей печь (в холостом режиме), по меньшей мере, на протяжении 8 часов при температуре 150° до первой выпечки.

## **ФАЗА ЗАПУСКА**

Повернуть ручки термостатов до желаемой температуры. Таким образом, активируются нагревательные элементы свода и пода, и включаются соответствующие световые индикаторы. Первое включение печи.

## **Общие указания по приготовлению**

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

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

Ориентировочно настройки печи следующие:

- Рекомендуется готовить непосредственно на камнях, чтобы получить лучший результат продукта;
- Устанавливайте температуру верхней части на значение от 300 до 320 °С, а температуру нижней части - от 250 до 280 °С в случае приготовления непосредственно на камнях.  
В случае выполнения нескольких выпечек подряд, увеличьте температуру верхней части до 350 °С, а температуру нижней части до 300 °С.
- При приготовлении на противне, установите рекомендуемые значения.

## **Выключение печи**

Для выключения печи выполните следующее:

- Поверните термостат в положение 0;

# **7 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА**

## **Меры предосторожности**

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

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

## **Плановое техническое обслуживание, выполняемое пользователем**

Во всех наших печах нужна простая точность и точность, чтобы быть уверенным.

Мы рекомендуем вам не использовать неабразивные, абразивные или едкие химические вещества ни при каких обстоятельствах. Абсолютно избегайте использования водяных струй, различных инструментов, грубых абразивных сред, таких как

Очистка внешних поверхностей духовки, наружных частей из нержавеющей стали, стального стекла и электрических панелей отключены.

Используйте мягкую неабразивную губку или мягкую ткань, слегка увлажненную нейтральным нейтральным веществом. В любом случае нет струй воды, которые будут проникать в электрические части, нанося им серьезный вред.

## Внеплановое техническое обслуживание, выполняемое специализированными техниками

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

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

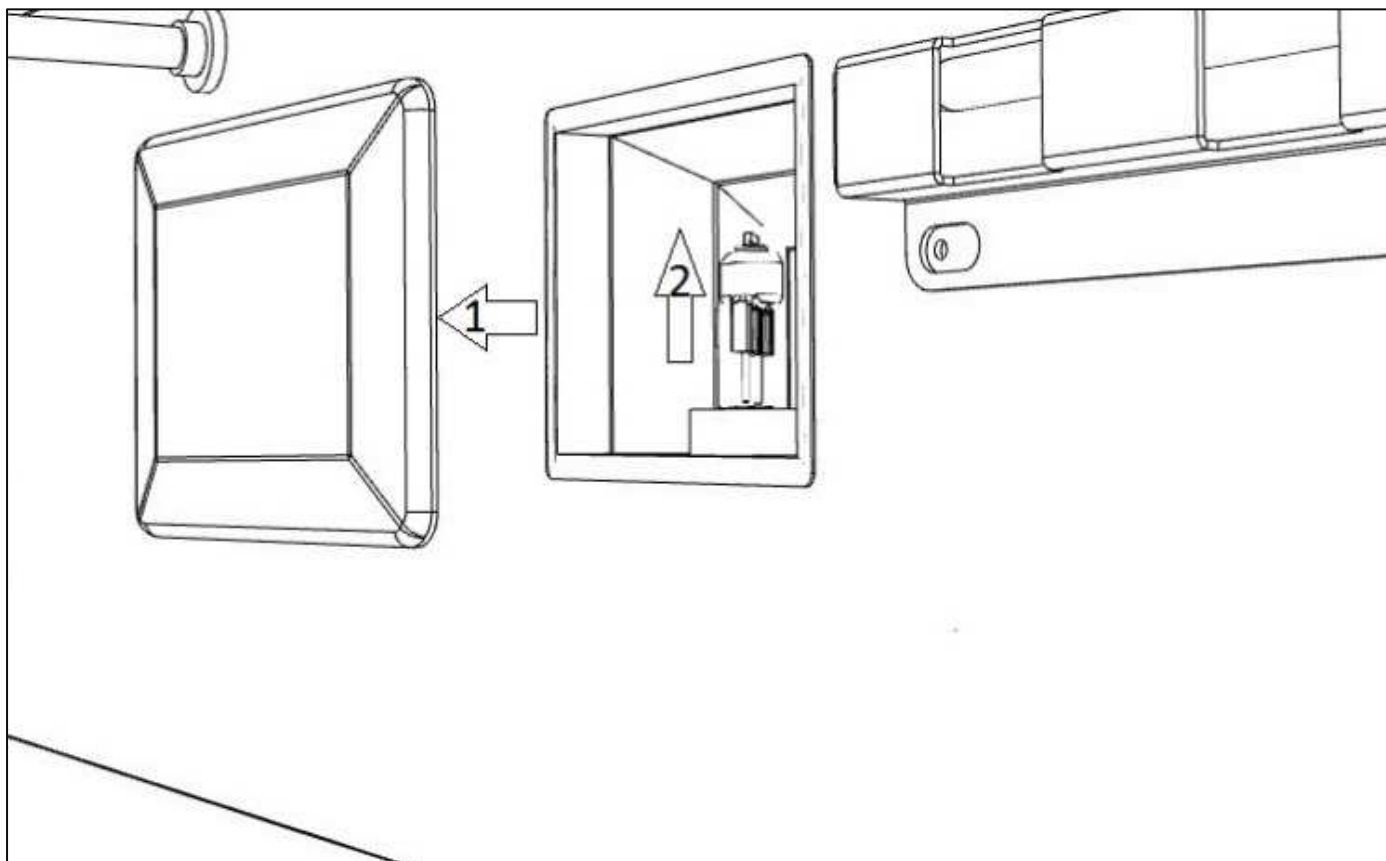
Перед выполнением любой операции по техническому обслуживанию отключите электропитание и соблюдайте «Меры предосторожности».

### Замена ламп освещения

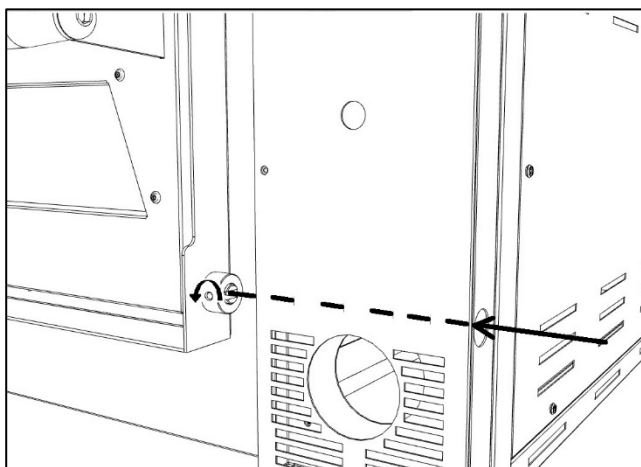
- Запрещается заменять лампы, если печь горячая;
- Подождите, пока печь остынет.
- Не прикасайтесь к лампе руками, всегда используйте перчатки, кусок бумаги или ткань, чтобы не повредить лампу и, как следствие, не сократить срок ее службы;

Замена лампы осуществляется следующим образом:

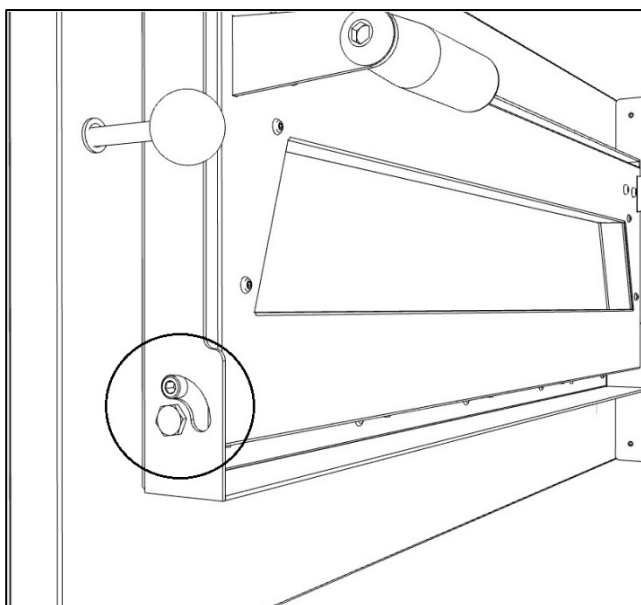
1. Снять стекло лампы;
2. Поднять лампу, чтобы снять ее;
3. Аккуратно вставить лампу, стараясь не погнуть контакты;
4. Установить на место стекло лампы.



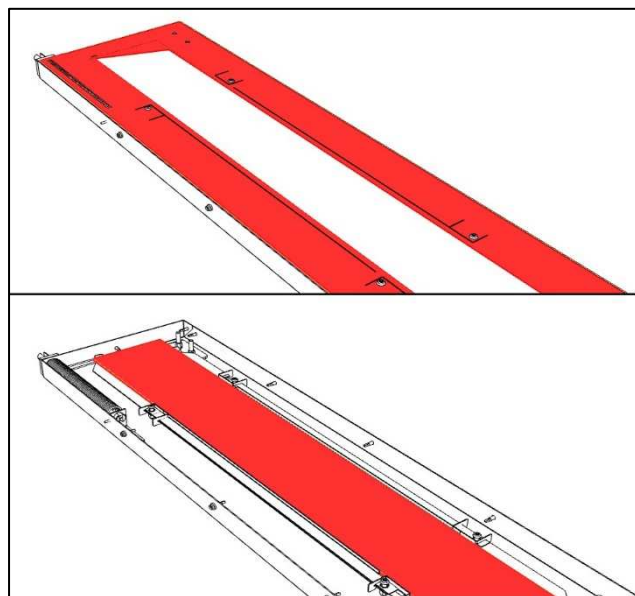
## Замена стекла двери



Снять переднюю панель управления, не отсоединяя провода. удерживающую штифт пружины, и повернуть отвертку против часовой стрелки, чтобы освободить пружину.



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



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

## Замена нагревателей

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

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

- Снять плиты нижней части;
- Снять неисправный нагреватель и заменить его на новый;
- Установить на место плиты и для повторной сборки выполнить действия в обратном порядке.

### Инструкции по заказу запасных частей

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

Модель печи;

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

## 8 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ, СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ И ОШИБКИ

НЕИСПРАВНОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ		
Неисправность	Возможная причина	Решение
Печь не нагревается несмотря на то, что главный выключатель находится в положении 1, и температуры установлены соответствующим образом. Световые индикаторы нагревательных элементов <b>выключены</b>	Отсутствует электроэнергия в сети	Проверить главный контактор, розетку, вилку и токоподводящий кабель
Аналоговым термометром не выявляется повышение температуры несмотря на то, что нагревательные элементы функционируют соответствующим образом	Неисправность аналогового термометра	Произвести замену аналогового термометра
Внутренняя осветительная лампочка не включается	Лампочка перегорела	Произвести замену лампочки
Внутренняя осветительная лампочка не включается	Выключатель лампочки неисправен	Произвести замену выключателя лампочки
Внутренняя осветительная лампочка не включается	Отсутствие электрического питания на лампочке	Проверить электрическое соединение лампочки
Жарочная камера не нагревается соответствующим образом	Установленные температуры являются слишком низкими	Установить температуры соответствующим образом
Жарочная камера не нагревается соответствующим образом, несмотря на то, что установленные температуры являются соответствующими	Один или несколько нагревательных элементов являются неисправными	Произвести замену неисправных нагревательных элементов
Температура продолжает повышаться свыше параметров, установленных посредством термостатов	Датчик термостата/ов или контакты термостата неисправны	Проверить и при необходимости произвести замену термостата/ов

## 9 ИНФОРМАЦИЯ ПО ДЕМОНТАЖУ И УТИЛИЗАЦИИ



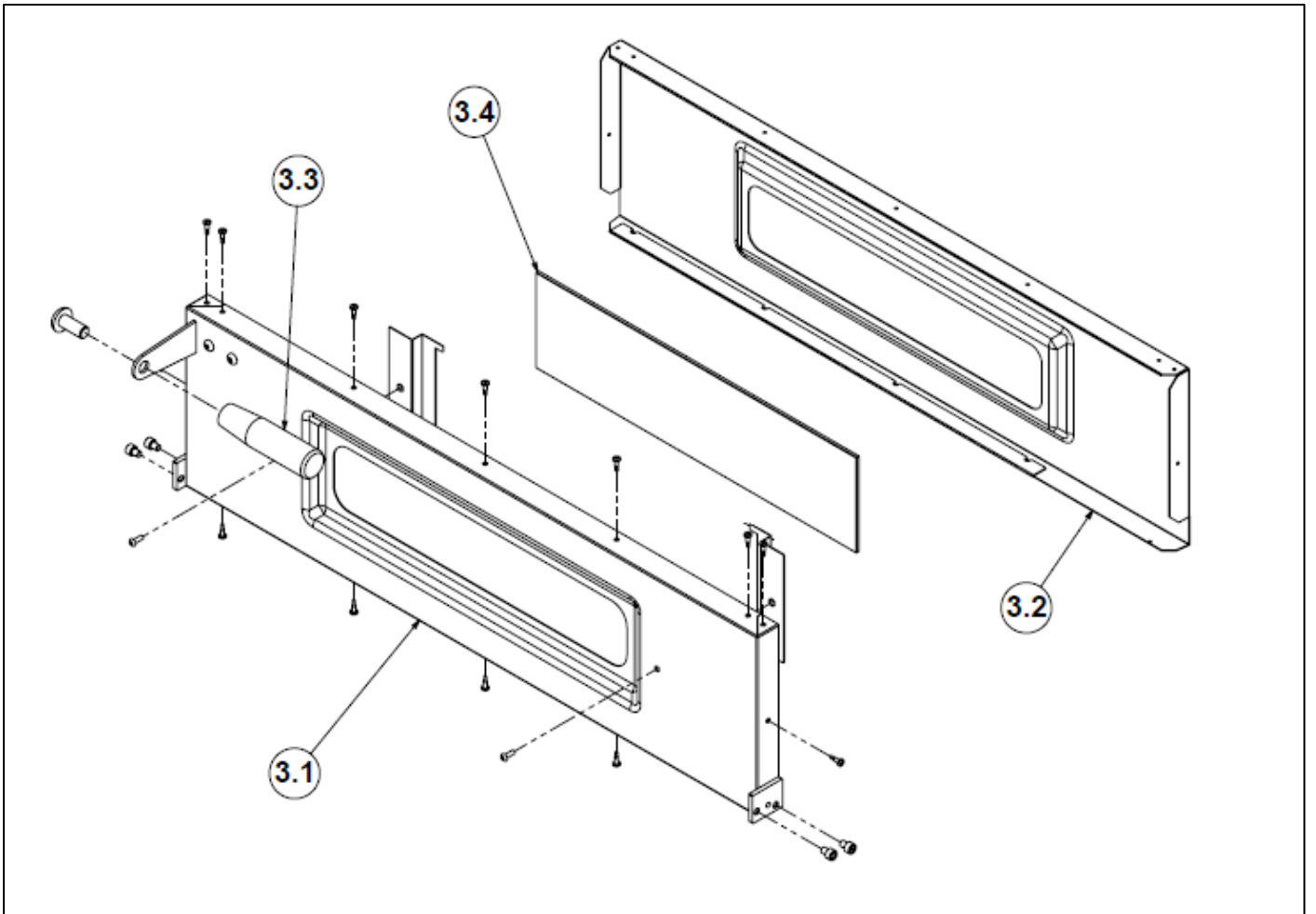
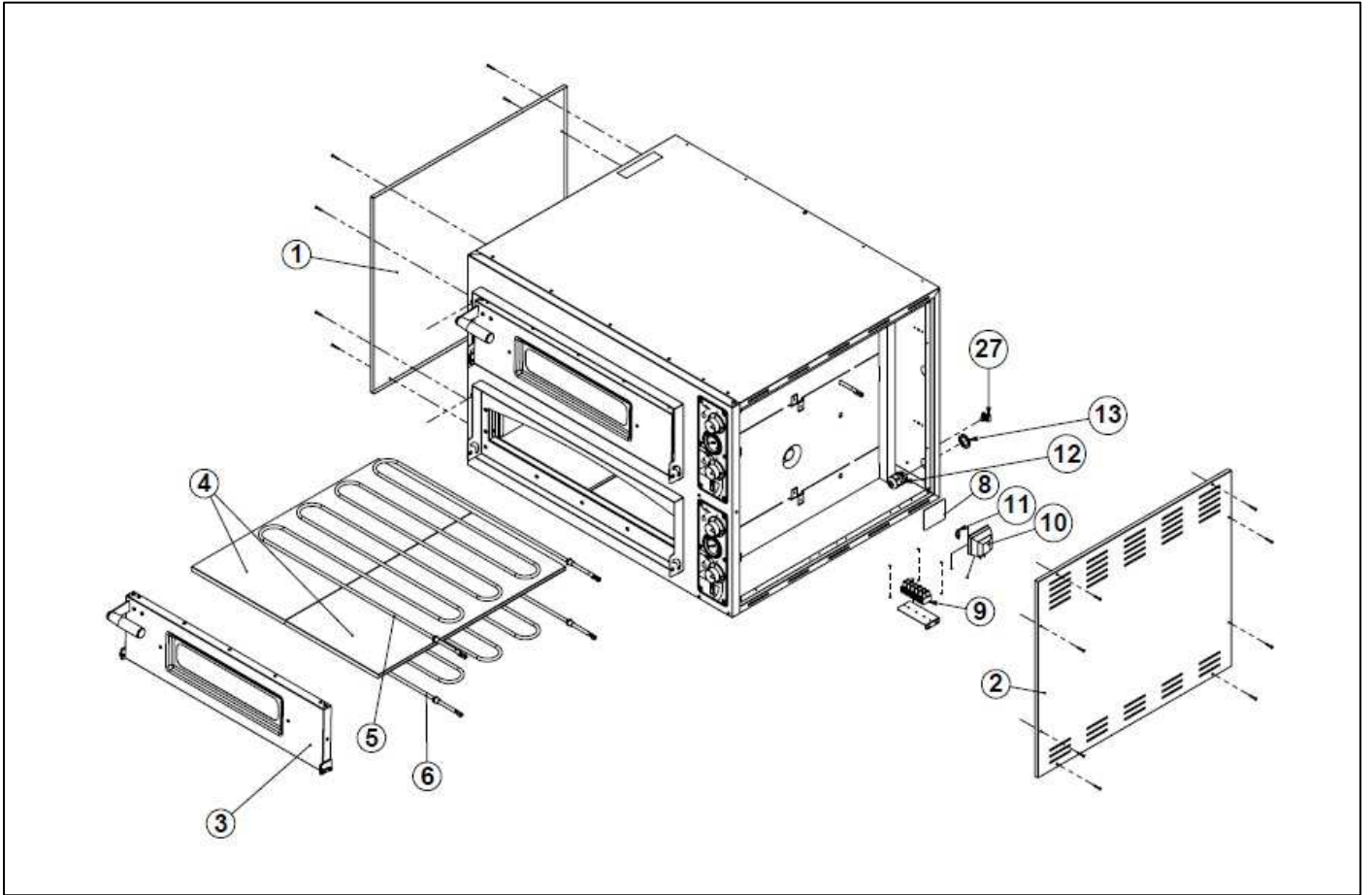
*В соответствии со ст. 13 Законодательного декрета от 25 июля 2005 г. № 151 «О приведении в действие директив 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС, касающихся сокращения использования опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также утилизации отходов».*

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

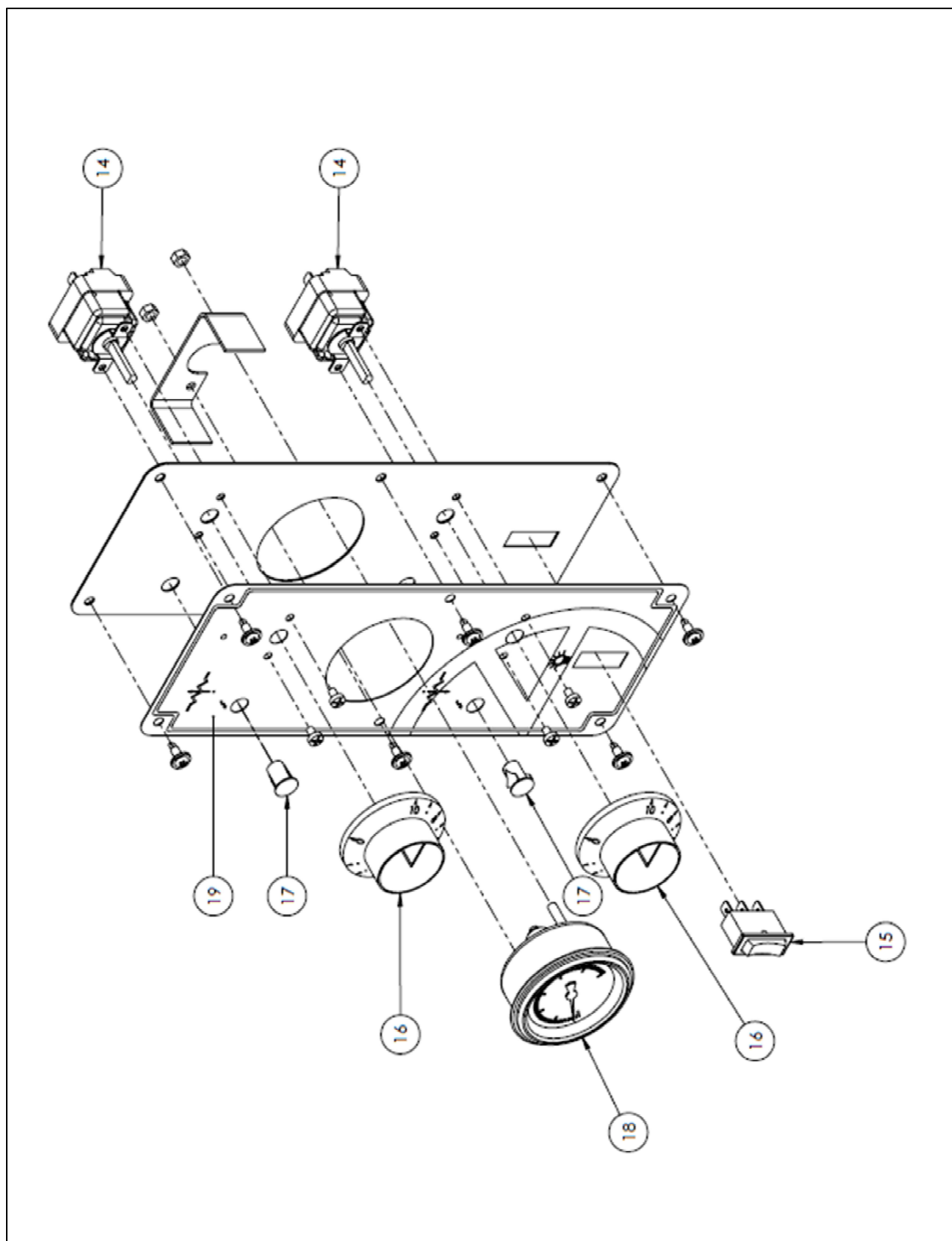
Организация и управление сбором этого прибора в конце его срока службы осуществляется производителем. Поэтому, когда пользователю потребуется выбросить данный прибор, он должен связаться с производителем и следовать системе, принятой производителем по отдельному сбору оборудования в конце его срока службы.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

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

## EXPLODED VIEW and SPARE PARTS LIST







## POM4/PZ code 859991601240

Pos.	Code	Description
1	S40FN55007	ENTRY LH SIDE PANEL 4-6L
2	S40FN55005	ENTRY RH SIDE PANEL 4-6L
3	S35FN55066	ENTRY COMPLETE DOOR 4-6-8-12
3.1	S66PT55025	ENTRY DOOR ASSEMBLY 4-6-8-12
3.2	S34FN55016	COUNTERDOOR ASSEMBLY 4-6-8-12
3.3	A90MI65003	ELESA HANDLE I 280/115 M12
3.4	A00PT55003	ENTRY GLASS CERAMIC PLATE
4	A95OO65008	HOLLOW TILE 350X700X14
5	A87RZ65005	RESISTOR 2800 W 230 V
6	A87RZ65005	RESISTOR 2800 W 230 V
8	A87IL74009	RECTANGULAR GLASS FOR LAMP
9	A87CX62006	MAMMUT ASSEMBLY
10	A87IL73012	LAMP HOLDER 80X65 G9 230V 20W
11	A87IL72011	HALOGEN LAMP 40W 230V G9
12	A86EL46004	CABLE GLAND OBO 106 PG 21
13	A86EL47003	NUT FOR CABLE GLAND OBO 106 PG 11
14	A88TX77009	SINGLE-POLE THERMOSTAT TMAX=400°
15	A87AZ69006	RED SINGLE-POLE SWITCH
16	S73FN55009	THERMOSTAT KNOB AP10 SCALE 0-10
17	A87IL72005	WARNING LIGHT LAMP 380 V
18	A88TC83001	ANALOGUE THERMOMETER 0-500°C
19	A93OL65083	ENTRY CONTROL LABEL
22	A93AD00011	RESIN COATED LABEL "PIZZAGROUP"
27	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL CONNECTION

## POM6/PZ code 859991601250

Pos.	Code	Description
1	S40FN55021	ENTRY LH SIDE PANEL 6-9
2	S40FN55023	ENTRY RH SIDE PANEL 6-9
3	S35FN55066	ENTRY COMPLETE DOOR 4-6-8-12
3.1	S66PT55025	ENTRY DOOR ASSEMBLY 4-6-8-12
3.2	S34FN55016	COUNTERDOOR ASSEMBLY 4-6-8-12
3.3	A90MI65003	ELESA HANDLE I 280/115 M12
3.4	A00PT55003	ENTRY GLASS CERAMIC PLATE
4	A95OO65009	HOLLOW TILE 350X1050X14
5	A87RZ65065	RESISTOR 3650 W 230 V
6	A87RZ65065	RESISTOR 3650 W 230 V
8	A87IL74009	RECTANGULAR GLASS FOR LAMP
9	A87CX62006	MAMMUT ASSEMBLY
10	A87IL73012	LAMP HOLDER 80X65 G9 230V 20W
11	A87IL72011	HALOGEN LAMP 40W 230V G9
12	A86EL46004	CABLE GLAND OBO 106 PG 21
13	A86EL47003	NUT FOR CABLE GLAND OBO 106 PG 11
14	A88TX77009	SINGLE-POLE THERMOSTAT TMAX=400°
15	A87AZ69006	RED SINGLE-POLE SWITCH
16	S73FN55009	THERMOSTAT KNOB AP10 SCALE 0-10
17	A87IL72005	WARNING LIGHT LAMP 380 V
18	A88TC83001	ANALOGUE THERMOMETER 0-500°C
19	A93OL65083	ENTRY CONTROL LABEL
22	A93AD00011	RESIN COATED LABEL "PIZZAGROUP"
27	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL CONNECTION



WHIRLPOOL S.p.A.

Via Carlo Pisacane, 1

20016 Pero (MI) – Italy

Tel: +39.02.837151