Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

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

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

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

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

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

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

ACHTUNG!
UNTER DEN STEINEN BEFINDET SICH EINE SCHICHT AUS POLYSTYROL, BITTE DIESES POLYSTYROL VOR DEM EINSCHALTEN DES OFENS ENTFERNEN.
BEHANDLE DIE STEINE SORGFÄLTIG UND, NACH DEM ENTFERNEN DES POLYSTYROLS, LEGEN SIE DIE STEINE WIEDER IN DEN KAMMERN

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

تنبيه:

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

ITALIANO

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

MATRICOLA 4
ETICHETTA MATRICOLA 4
INFORMAZIONI GENERALI 4
IMPORTANZA DEL MANUALE 4
STATO "FORNO SPENTO" 4
GARANZIA 4
DESTINAZIONE D'USO 4
LIMITI D'USO 5
INSTALLAZIONE 5
PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE 5
COLLEGAMENTO ELETTRICO 5
MORSETTIERA 6
EQUIPOTENZIALE 6
USO E FUNZIONAMENTO 7
PANNELLO COMANDI 7
FUNZIONAMENTO CENTRALINA 9
SEGNALAZIONE ED ALLARMI 9
PRIMA MESSA IN FUNZIONE 9
ACCENSIONE DEL FORNO 10
SPEGNIMENTO DEL FORNO 10
MANUTENZIONE 10
PULIZIA 10
DEMOLIZIONE 10
AVVERTENZE GENERALI 10

MATRICOLA

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

ETICHETTA MATRICOLA

La matricola è costituita da una etichetta adesiva serigrafata di colore grigio, applicata sul retro del forno. Nella targhetta sono indicati in modo leggibile e indelebile i seguenti dati:

- Nome del fabbricante;
- N° di matricola ;
- Potenza elettrica (kW/A);
- Tensione e frequenza elettrica (Volt/Hz);
- Modello;
- Anno di costruzione
- Dicitura "Made in Italy";
- Peso del forno

INFORMAZIONI GENERALI

IMPORTANZA DEL MANUALE

Prima di utilizzare il forno in oggetto è obbligatorio leggere e comprendere in tutte le sue parti il presente manuale.

Il presente manuale deve sempre essere a disposizione degli "operatori autorizzati" e trovarsi vicino al forno bene custodito e conservato.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali e cose, causati dall'inosservanza delle norme descritte nel presente manuale.

Il presente manuale è parte integrante del forno e deve essere conservato fino allo smaltimento finale dello stesso.

Gli "operatori autorizzati" devono eseguire sul forno esclusivamente gli interventi di loro specifica competenza.

STATO "FORNO SPENTO"

Prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento manutentivo e/o regolazione sul forno è obbligatorio sezionare la fonte di alimentazione elettrica, togliendo la spina di alimentazione dalla presa di rete, assicurandosi che il forno sia effettivamente spento e raffreddato.

GARANZIA

La ditta costruttrice garantisce che i forni in oggetto sono stati collaudati in sede della stessa. La garanzia del forno è di dodici mesi.

LE MANOMISSIONI E/O LA SOSTITUZIONE DI PEZZI CON RICAMBI NON ORIGINALI, FANNO DECADERE LA GARANZIA, ED ESONERANO IL FABBRICANTE DA OGNI RESPONSABILITÀ.

DESTINAZIONE D'USO

L'uso previsto per cui è stata progettato e realizzato il forno è il seguente:

USO PREVISTO: COTTURA DELLA PIZZA, PANE, FOCACCE, GRATINATURA DI PRODOTTI GASTRONOMICI E RISCALDAMENTO DI VIVANDE SU TEGLIA.

IL FORNO PUÒ ESSERE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE DA UN OPERATORE ADDETTO (UTILIZZATORE).

QUESTO APPARECCHIO NON E' DESTINATO AD ESSERE UTILIZZATO DA PERSONE (BAMBINI COMPRESI) CON CAPACITA' FISICHE, SENSORIALI O MENTALI RIDOTTE, O CON MANCANZA DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, A MENO CHE NON ABBIANO RICEVUTO ASSISTENZA O ISTRUZIONI ALL'USO DELL'APPARECCHIO DA UNA PERSONA RESPONSABILE DELLA LORO SICUREZZA.

I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI PER EVITARE CHE GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

Smi@smiemm
+7(812)987-08-81

LIMITI D'USO

Il forno in oggetto è stato progettato e realizzato esclusivamente per la destinazione d'uso descritta al paragrafo precedente e pertanto è assolutamente vietato qualsiasi altro tipo d'impiego e utilizzo al fine di garantire, in ogni momento, la sicurezza degli operatori autorizzati e l'efficienza del forno stesso.

INSTALLAZIONE

PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE

Il luogo dove viene installato il forno deve avere le seguenti caratteristiche ambientali:

- essere asciutto, la temperatura e l'umidità relativa del locale nel quale deve essere installato non devono superare i valori indicati nella tabella dei dati tecnici;
- fonti idriche adeguatamente distanti;
- ventilazione ed illuminazione idonee e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.

IL FORNO NON DEVE ESSERE INSTALLATO IN PROSSIMITÀ DI MATERIALI INFIAMMABILI (LEGNO, PLASTICA, COMBUSTIBILI, GAS, ETC.). EVITARE NEL MODO PIU' ASSOLUTO IL CONTATTO D'OGGETTI INFIAMMABILI CON LE SUPERFICI CALDE DEL FORNO. ASSICURARE SEMPRE LE CONDIZIONI DI SICUREZZA ANTINCENDIO. MANTENERE UNO SPAZIO LIBERO ATTORNO AL FORNO DI ALMENO 30 CM.

Verificare che la tensione d'alimentazione, la frequenza e la potenza dell'impianto siano compatibili con i valori riportati sia nelle caratteristiche tecniche che nella targhetta apposta sul retro del forno.
Le caratteristiche della presa d'alimentazione elettrica devono essere compatibili con la spina installata sul cavo.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

IL COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL FORNO ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA DEVE ESSERE ESEGUITO OBBLIGATORIAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE DA UN TECNICO AUTORIZZATO (ELETTRICISTA) IN POSSESSO DEI REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI RICHIESTI DALLE NORME VIGENTI NEL PAESE DI UTILIZZO DEL FORNO, CHEDERE DI RILASCIARE UNA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DELL'INTERVENTO ESEGUITO.

PER IL COLLEGAMENTO DIRETTO ALLA RETE E' NECESSARIO PREVEDERE UN DISPOSITIVO AVENTE APERTURA TRA I CONTATTI TALE DA ASSICURARE LA DISCONNESSIONE COMPLETA NELLE CONDIZIONI DELLA CATEGORIA DI SOVRATENSIONE III, CONFORMEMENTE ALLE REGOLE DI INSTALLAZIONE.

Per collegare la macchina alla rete elettrica è indispensabile procedere nel modo seguente:

1. Smontare il pannello destro del forno.
2. Collegare alla morsettiera (FIG. A/B) i conduttori L1—L2—L3—N — ⏚ di un cavo di alimentazione tipo H07RNF 3G X "x" mm² sguainato con puntalini.
3. Assemblare all'altra estremità del cavo una spina normalizzata e polarizzata (la distinzione tra fase e neutro deve essere inequivocabile).

Per collegare il forno a 230V MONOFASE è sufficiente fare un ponte tra L1-L2-L3 con le apposite piastrine presenti inserite nella morsettiera.

L1	Morsetto N. 1
L2	Morsetto N. 2
L3	Morsetto N. 3
N	Morsetto N. 5
⏚	Morsetto N. 6

Завод Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

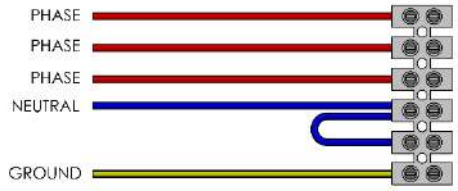
A COLLEGAMENTO ELETTRICO ULTIMATO, IL TECNICO AUTORIZZATO (ELETTRICISTA) DEVE RILASCIARE UNA DICHIARAZIONE CHE ATTESTI LA MISURAZIONE DI CONTINUITÀ DEL CIRCUITO DI PROTEZIONE EQUIPOTENZIALE.

L'APPARECCHIATURA DEVE ESSERE COLLEGATA TRAMITE UN INTERRUTTORE DIFFERENZIALE (RCD) AVENTE CORRENTE MINIMA NOMINALE D'INTERVENTO NON SUPERIORE AI 30 MA.

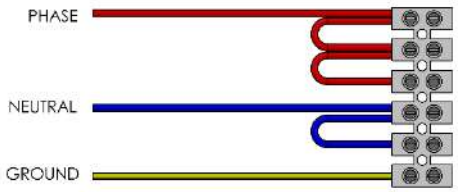
MORSETTIERA

La morsettiera è posta internamente al forno.

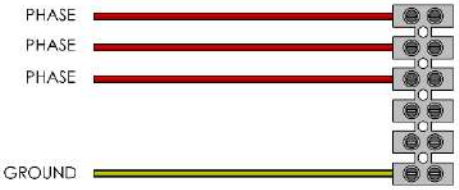
400 V
3 PH



230 V
1 PH



230 V
3 PH



Tipologia forno	N. di cavi	Sezione (mm²)
Monofase monocamera	3	4
Monofase bicamera e versioni 9 monofase	3	6
Trifase monocamera e bicamera	5	4
Trifase dalle versioni 9 in su	5	6

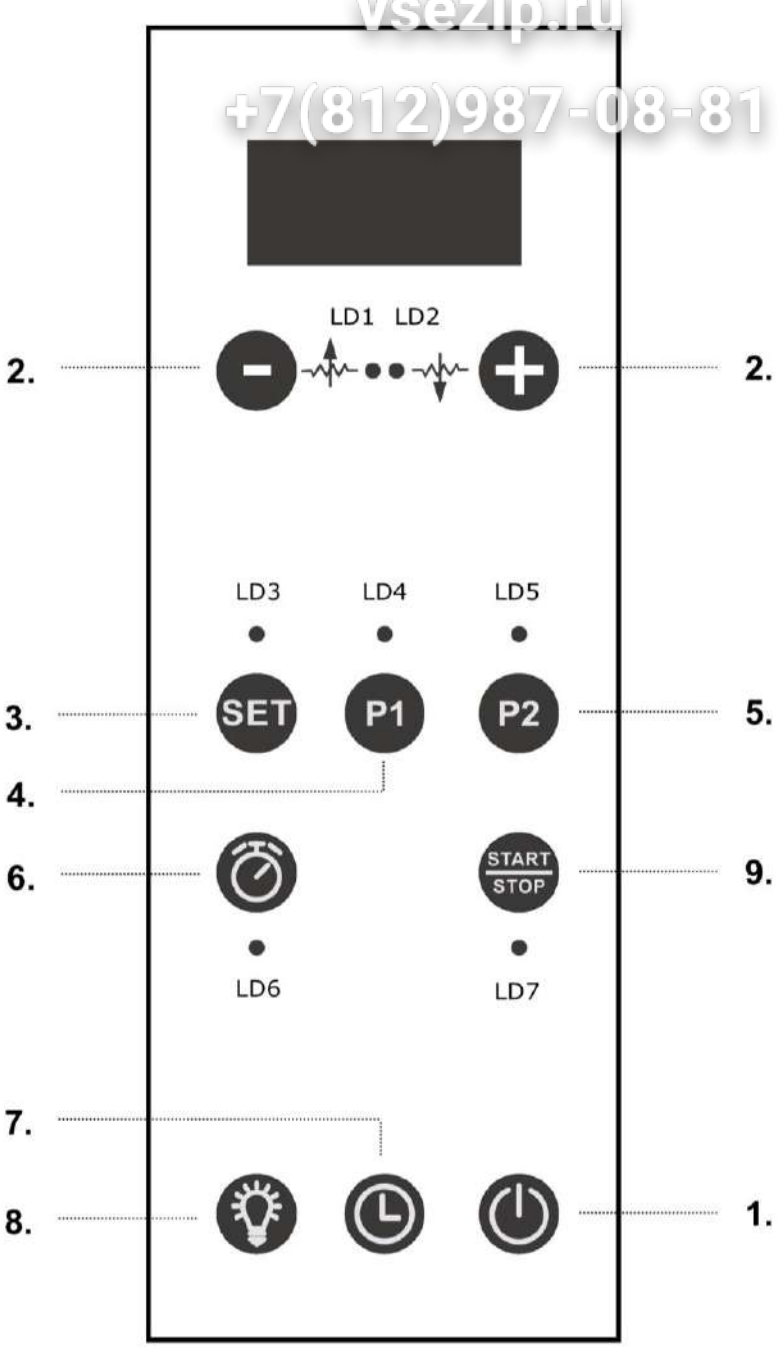
EQUIPOTENZIALE

L' apparecchiatura deve essere inserita in un sistema equipotenziale. Il morsetto di collegamento si trova in prossimità della morsettiera di alimentazione del forno. Il filo equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mm ².

USO E FUNZIONAMENTO

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

PANNELLO COMANDI



RIF.	DESCRIZIONE	FUNZIONE
1	"ON/OFF"	Premere per accendere o spegnere il forno.
2	"- / +"	Premere per aumentare o diminuire i valori a display
3	"SET"	Premere per regolare le impostazioni.
4	"P1" programma uno	Premere per scegliere il programma numero 1.
5	"P2" programma due	Premere per scegliere il programma numero 2.
6	TIMER/COUNTDOWN	Premere per regolare il Timer.
7	PARTENZA RITARDATA	Premere per regolare la partenza ritardata.
8	LUCE INTERNA	Premere per accendere o spegnere la luce interna alla camera
9	START/STOP	Premere per avviare o arrestare una funzione.

SET:
Ad una pressione istantanea LD3 si accende fisso, LD1 ed il display lampeggia (regolazione SETPOINT CIELO).
Due pressioni istantanee LD3 si accende fisso, LD2 ed il display lampeggia (regolazione SETPOINT PLATEA).
Usare i tasti -/+ per selezionare la temperatura desiderata.
Tenere premuto per 4 secondi o attendere senza pressione di alcun tasto 4 secondi per memorizzare.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

P1:
Tenendo premuto per 3 secondi LD4, LD1 e display lampeggiano (regolazione setpoint cielo per P1). Alla seconda pressione consecutiva di P1, LD1 si spegne, lampeggiano LD4, LD2 e display (regolazione setpoint platea per P1). Tenere premuto per 4 secondi P1 o attendere senza la pressione di alcun tasto per 4 secondi per memorizzare.
LD4 rimane acceso fisso per segnalare il funzionamento in programma P1.

P2:
Tenendo premuto per 3 secondi LD5, LD1 e display lampeggiano (regolazione setpoint cielo per P2). Alla seconda pressione consecutiva di P2, LD1 si spegne, lampeggiano LD5, LD2 e display (regolazione setpoint platea per P2). Tenere premuto per 4 secondi P2 o attendere senza la pressione di alcun tasto per 4 secondi per memorizzare. LD5 rimane acceso fisso per segnalare il funzionamento in programma P2.

NOTE: Se l'utente preme istantaneamente P1 si accende LD4 fisso, vengono caricati i valori precedentemente impostati di P1. Se l'utente preme istantaneamente P2 si accende LD5 fisso, vengono caricati i valori precedentemente impostati di P2. Se l'utente preme SET durante l'utilizzo di P1 o P2, si spengono LD4 e LD5, ed LD3 lampeggia e si potranno modificare i valori di cielo e platea a piacimento. Tenere premuto SET per 4 secondi o attendere per memorizzare. LD3 rimane acceso per segnalare il funzionamento in "MANUALE".

TIMER/COUNTDOWN:
Alla pressione per 3 secondi lampeggia LD6 e display. Sarà possibile impostare con i pulsanti "su/giù" il valore del conteggio alla rovescia. Per attivare il conteggio premere START/STOP. La pressione del tasto START/STOP in qualsiasi momento avvia il conteggio precedentemente impostato. Al termine del conteggio il buzzer suonerà ed LD6 lampeggia per 10 secondi o fino ad eventuale pressione del tasto START/STOP.

PARTENZA RITARDATA:
Alla pressione per 3 secondi IN STATO OFF della scheda, il display lampeggia. Sarà possibile impostare con i tasti "su/giù" il valore del tempo di ritardo all'accensione fino a 99 ore e 50 minuti. Dopo 5 secondi senza modifiche si esce dalle impostazioni della partenza ritardata ed ha inizio il conteggio alla rovescia alla prossima accensione. Durante la fase di conteggio i led LD1, LD2 lampeggiano con frequenza al secondo. Allo scadere del tempo il forno si porta in stato ON ai valori del programma P2 (consigliati per funzionamento non a regime del forno). Una volta avviata la partenza ritardata la si può resettare premendo il tasto OFF. Nel caso di mancanza di corrente durante la fase di partenza ritardata, essa viene ripristinata al ripristino della corrente.
Premendo il tasto ON/OFF il forno si riporta in stato OFF E VIENE ANNULLATA LA PARTENZA RITARDATA.

NOTE: Per la modalità TIMER/COUNTDOWN l'incremento del timer è di 10 secondi
(0.1= 10 secondi; 1.0= 1 minuto)
Per la modalità PARTENZA RITARDATA l'incremento del timer è di 10 minuti
(0.1= 10 minuti; 1.0= 1 ora)

-/+:
Di default il display visualizza la temperatura delle resistenze superiori, alla pressione del tasto "-" o "+", viene visualizzata la temperatura delle resistenze inferiori.

FUNZIONAMENTO CENTRALINA

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

IMPOSTAZIONI CONSIGLIATE DI LAVORO (°C)		
	P1	P2
Resistenza cielo	320	300
Resistenza platea	300	270

Il programma numero uno (P1) è destinato ad un uso discontinuo.
Il programma numero due (P2) è destinato ad un uso continuo.

SEGNALAZIONE ED ALLARMI

Tutti gli allarmi sono accompagnati dal suono del buzzer (beep di tre secondi ogni dieci). Il buzzer può essere tacitato dalla pressione di un qualsiasi tasto.

ALLARME SONDA CIELO
L' allarme si presenta in caso di guasto alla sonda cielo. Il display visualizza la label "Err1", il buzzer suona tre secondi ogni dieci. L' uscita riscaldamento cielo viene disattivata.
ALLARME SONDA PLATEA
L' allarme si presenta in caso di guasto alla sonda platea. Il display visualizza la label "Err2", il buzzer suona tre secondi ogni dieci. L' uscita riscaldamento platea viene disattivata.
ALTA TEMPERATURA SCHEDA
L' allarme alta temperatura scheda si presenta quando la sonda scheda rileva un'alta temperatura. Il display visualizza lampeggiante la label "All" come preallarme tuttavia, la scheda continua a funzionare normalmente.
Se dopo il preallarme la temperatura della scheda aumenta, il display visualizza la label "ntc", in questo caso vengono disattivate tutte le uscite.

PRIMA MESSA IN FUNZIONE

Prima di accendere il forno togliere il polistirolo da sotto le pietre e asportare il film protettivo evitando di usare utensili che possano danneggiare le superfici.

NONOSTANTE LE POTENZIALITÀ TERMICHE OFFERTE DAL FORNO, PER MOTIVI DI SICUREZZA, LA TEMPERATURA MASSIMA CONSENTITA SELEZIONABILE CON L'AUSILIO DEI TERMOSTATI E' 455°C

LA MESSA IN SERVIZIO DEL FORNO PUÒ ESSERE EFFETTUATA SOLO AD INSTALLAZIONE COMPLETA CON RILASCIO DA PARTE DEI TECNICI AUTORIZZATI DELLA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO.

La prima messa in funzione deve essere effettuata procedendo come segue:

1. Pulire il frontale del forno con un panno asciutto e morbido in modo da rimuovere eventuali residui;
2. Collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di alimentazione elettrica;
3. Portare l'interruttore del forno "ON/OFF" in pos."ON";
4. Impostare la temperatura del forno a 150°C
5. Lasciare in funzione il forno per circa 1 h;
6. Spegnere il forno portando il pulsante "ON/OFF" in pos."OFF";
7. Aprire la porta del forno per 15 min circa in modo da lasciare evacuare eventuali vapori e odori;
8. Richiudere la porta e ripetere l'operazione portando il valore della temperatura interna della camera a 300°C;
9. Lasciare in funzione il forno per circa 1 h;
10. Disattivare il funzionamento delle resistenze tramite il tasto "ON/OFF" in pos. "OFF";

ACCENSIONE DEL FORNO

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

1. Collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di alimentazione elettrica;
2. Portare il pulsante del forno "ON/OFF" in pos."ON";
3. Impostare i gradi (°C) di lavoro desiderati
4. Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata, visibile nel display, è possibile inserire nel forno la pizza per la cottura;
5. Aprire manualmente la porta del forno tramite le apposite maniglie;
6. Per illuminare l'interno della camera cottura premere l'interruttore lampada forno;
7. Inserire all'interno del forno la pizza e/o le pizze da cuocere servendosi di strumenti idonei a questo tipo d'impiego. È importante evitare di lasciare troppo a lungo aperta la porta in quanto il calore fuoriuscito abbassa la temperatura del forno;
8. Richiudere la porta e controllare la cottura attraverso il vetro d'ispezione;
9. La temperatura di cottura della pizza varia a seconda che la stessa sia posta direttamente sulla pietra refrattaria o su una teglia. Nel primo caso si consiglia di impostare la temperatura di cottura a 280°C per la platea e 320°C per il cielo; nel secondo caso, invece, 320°C per la platea e 280°C per il cielo;
10. A cottura ultimata aprire la porta, estrarre la pizza e/o le pizze e richiudere la porta.

SPEGNIMENTO DEL FORNO

Una volta terminato l'utilizzo del forno procedere come segue:
Spegnere il forno portando in posizione "OFF" l'interruttore "ON/OFF".

MANUTENZIONE

PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI TIPO DI INTERVENTO MANUTENTIVO È OBBLIGATORIO DISINSERIRE LA SPINA DEL FORNO DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.

PULIZIA

La pulizia deve essere eseguita alla fine di ogni utilizzo in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità del forno.
Pulizia del piano refrattario: questa operazione va effettuata con il forno caldo.
Una volta raggiunta la temperatura di circa 350°C, spegnere il forno, aprire la porta e pulire il piano mediante una spazzola in fibra vegetale o metallo morbido dotata di manico lungo tale da evitare il contatto con parti calde del forno.
Pulizia esterna del forno: (superfici in acciaio inox, vetro d'ispezione e pannello comandi): questa operazione va effettuata a forno freddo.
vigenti.

SI RACCOMANDA ALL'OPERATORE ADDETTO DI UTILIZZARE APPOSITI GUANTI E INDUMENTI IDONEI PER EVITARE SCOTTATURE.

PER LA PULIZIA E' VIETATO L'USO DI: GETTI D'ACQUA, POLVERI ABRASIVE, SOSTANZE CORROSIVE O QUANTO ALTRO CHE POSSA DANNEGGIARE I COMPONENTI E COMPROMETTERE LA SICUREZZA IN GENERALE, ED IN PARTICOLARE SOTTO IL PROFILO IGIENICO.

Per ogni intervento di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato il forno e/o ad un tecnico autorizzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.

DEMOLIZIONE

AVVERTENZE GENERALI

All'atto della demolizione del forno, attenersi obbligatoriamente alle prescrizioni delle normative vigenti. Procedere alla differenziazione delle parti che costituiscono il forno secondo i diversi tipi di materiali di costruzione (Plastica, rame, ferro, ecc…).

ENGLISH

Завод Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

MARKING PLATE **12**
SERIAL LABEL 12
GENERAL INFORMATION **12**
THE IMPORTANCE OF THE MANUAL 12
STATUS OF "TURNED OFF OVEN" 12
WARRANTY 12
DESTINATION OF USE 12
LIMITS OF USE 13
INSTALLATION **13**
INSTRUCTIONS FOR THE USER 13
ELECTRIC CONNECTION 13
TERMINAL BOX **14**
EQUIPOTENTIAL 14
USE AND FUNCTIONING **15**
CONTROL PANEL 15
FIRST COMMISIONING 17
TURNING ON OVEN 18
TURNING OFF THE OVEN 18
MAINTENANCE **18**
CLEANING 18
DEMOLITION **18**
GENERAL WARNINGS 18

MARKING PLATE

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

SERIAL LABEL

The plate bears in readable and indelible way the following data:

- Name of the manufacturer;
- CE marking;
- Model (MOD);
-Electric power (kW/A);
- "Made in Italy"
- Serial number;
- Electric voltage and frequency (Volt/Hz);
- Year of construction;
- Weight of the oven;

GENERAL INFORMATION

THE IMPORTANCE OF THE MANUAL

Before using the concerned oven, it is compulsory to read and understand this manual in all its parts.

This manual must always be available for the "authorized operators" and has to be placed and preserved close to the oven.

The manufacturer declines all liability for eventual damages to persons, animals, and things caused by the inobservance of the regulations described in this manual.

This manual is an integral part of the oven and must be preserved until its final dismantling.

The "authorized operators" must perform on the oven exclusively interventions for which they are specifically competent.

STATUS OF "TURNED OFF OVEN"

Before performing any type of maintenance and/or adjustment intervention, it is compulsory to disconnect the power supply source, disconnecting the power supply plug from the mains outlet verifying that the oven is effectively turned off and cooled.

WARRANTY

The manufacturer warrants that the concerned ovens are tested at manufacturer's premises.
The warranty of the oven is of 12 (twelve) months.

THE TAMPERING AND/OR REPLACEMENT OF PARTS WITH NON ORIGINAL SPARE PARTS CAUSE THE DECAY OF THE WARRANTY AND RELEASE THE MANUFACTURER FROM ANY LIABILITY.

DESTINATION OF USE

The foreseen use for which this oven has been designed and produced is the following:

FORESEEN USE: PIZZA BAKING, GRATINATING OF GASTRONOMY PRODUCTS AND HEATING OF FOODSTUFF IN BAKING PANS.

THE OVEN CAN BE USED EXCLUSIVELY BY AN AUTHORIZED OPERATOR (USER).

THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.

CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE

Зип Обмен
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

LIMITS OF USE

This oven has been designed and manufactured exclusively for the destination of use described above, therefore, any other type of use is strictly forbidden in order to assure, at any time, the safety of the authorized operators, as well as the efficiency of the oven itself.

INSTALLATION

INSTRUCTIONS FOR THE USER

The place where the oven is installed must have the following enviromental characteristics:

- To be dry;
- Water sources at safe distance;
- Adequate ventilation and lighting corresponding to hygene and security rules following the existing laws.

THE OVEN MUST NOT BE INSTELLED IN PROXIMITY OF THE INFLAMMABLE MATERIALS (WOODS, PLASTIC, COMBUSTIBLE, GAS, ETC.). AVOID THE CONTACT OF INFLAMMABLE OBJECTS WITH THE HOT SURFACES OF THE OVEN. ALWAYS ASSURE THE SAFETY FIREPROOF CONDITIONS. MAINTAIN A FREE SPACE AROUND THE OVEN OF AT LEAST 30 CM.

Verify that the electrical set-up corresponds with the numbers of the techincal characteristics on the small plate at the back of the oven. The characteristics of the electric socket must be compatible with the plug installed on the cable.

ELECTRIC CONNECTION

THE ELECTRIC CONNECTION OF THE OVEN TO THE MAINS MUST BE COMPULSORILY AND EXCLUSIVELY PERFORMED BY AN AUTHORIZED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) SATISFYING THE TECHNICAL AND PROFESSIONAL REQUIREMENTS STATED BY THE REGULATIONS IN FORCE IN THE COUNTRY OF USE OF THE OVEN, WHO MUST ISSUE A DECLARATION OF CONFORMITY FOR THE INTERVENTION PERFORMED.

THE ELECTRIC CONNECTION OF THE OVEN TO THE MAINS MUST BE COMPULSORILY AND EXCLUSIVELY PERFORMED BY AN AUTHORIZED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) SATISFYING THE TECHNICAL AND PROFESSIONAL REQUIREMENTS STATED BY THE REGULATIONS IN FORCE IN THE COUNTRY OF USE OF THE OVEN, WHO MUST ISSUE A DECLARATION OF CONFORMITY FOR THE INTERVENTION PERFORMED.

To connect the machine to the electric network it is necessary to proceed as follows:

1. Connect to the wires to the terminals L1—L2—L3—N —⏚ of power cord type H07RNF 3G X "x" mm² unsheathed with ferule;
2. Put together the other end of the cable and a plug, which is normalised and polarised (the distinction between phase and neutral must be unequivocal.
3. To connect the oven to 230 V single phase is sufficient to make a bridge between L1-L2-L3 with the special plates present in the terminal box.

L1	Clamp N. 1
L2	Clamp N. 2
L3	Clamp N. 3
N	Clamp N. 5
⏚	Clamp N. 6

Завод Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

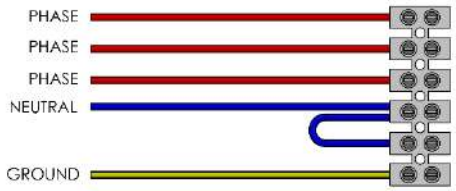
ONCE THE ELECTRIC CONNECTION HAS BEEN PERFORMED, THE AUTHORIZED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) MUST ISSUE A DECLARATION CERTIFYING THE MEASUREMENT OF THE CONTINUITY OF THE EQUIPOTENTIAL PROTECTION CIRCUIT.

THE APPLIANCE IS TO BE SUPPLIED THROUGH A RESIBASIC CURRENT DEVICE (RCD) HAVING A RATED RESIBASIC OPERATING CURRENT NOT EXCEEDING 30 MA

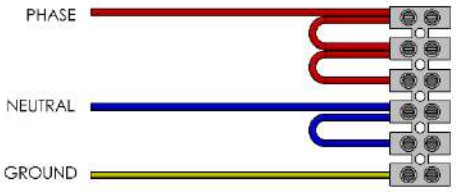
TERMINAL BOX

The terminal box is placed externally on the back of the oven.

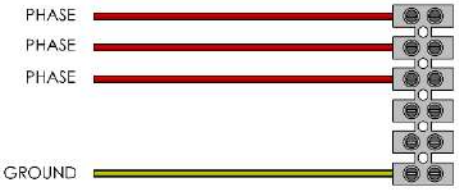
400 V
3 PH



230 V
1 PH



230 V
3 PH



Oven type	N. of cables	Section (mm²)
Single phase, one chamber	3	4
Single phase, two chambers and versions 9 single phase	3	6
Three phase one chamber and two chambers	5	4
Three phase from versions 9 and up	5	6

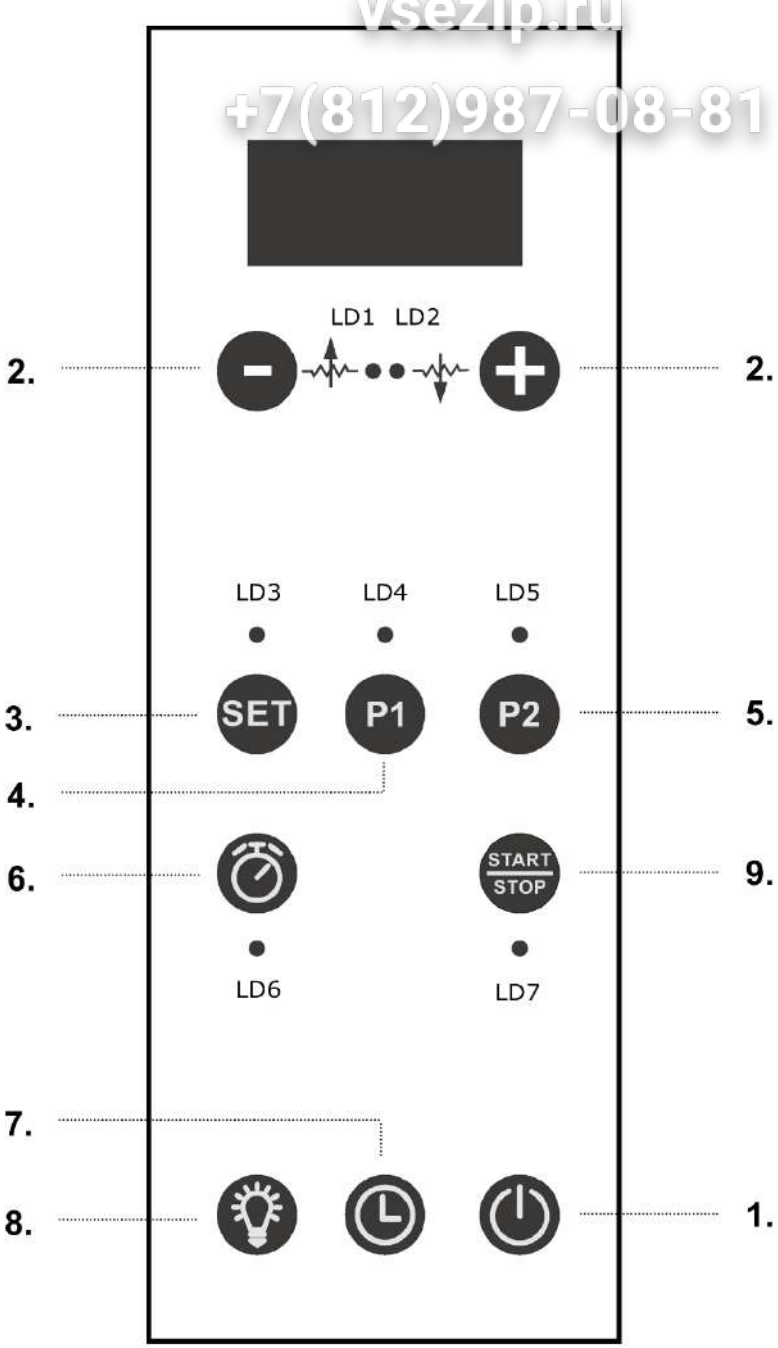
EQUIPOTENTIAL

The equipment must be connected with an equi-potential system . the connection terminal is located near the terminal box. The bonding wire must have a minimal section of 10 mm ².

USE AND FUNCTIONING

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

CONTROL PANEL



REF.	DESCRIPTION	FUNCTION
1	"ON/OFF" button	If pressed, the oven and digital controller are switched on.
2	"- / +" buttons	You can increase or decrease values on display.
3	"SET" button	You can adjust the settings by pushing.
4	"P1" first program	You can choose the program number one.
5	"P2" second program	You can choose the program number two.
6	TIMER/COUNTDOWN	You can set the timer.
7	DELAYED START	You can set the delayed start of the oven.
8	CHAMBER LIGHT	If pressed, you can switch ON or OFF the internal light.
9	START/STOP	You can start or stop functions.

SET:
With one press LD3 lights up, LD1 and the display flashes. (SETPOINT UPPER HEATING ELEMENTS).
With two presses LD3 lights up, LD2 and the display flashes. (SETPOINT LOWER HEATING ELEMENTS)
Use the -/+ buttons to select the desired value of temperature.
Wait for 4 seconds or press for 4 seconds to memorize.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

P1:
Press for 3 seconds, LD4, LD1 and the display flashes (set point heat elements for P1). With second press of P1, LD1 turns off, LD4, LD2 and the display flashes (set point lower heating elements for P1). Wait for 4 seconds or press for 4 seconds to memorize. LD4 lights up to report the operation of the P1 program.

P2:
Press for 3 seconds, LD5, LD1 and the display flashes (set point heating elements for P2). With second press of P2, LD1 turns off, LD5, LD2 and the display flashes (set point lower heating elements for P1). Wait for 4 seconds or press for 4 seconds to memorize. LD4 lights up to report the operation of the P2 program.

NOTE: Whit pressing of P1 button, the oven load the P1 settings. Whit pressing of P2 button, the oven load the P2 settings. If the user press SET during the program P1 or P2, the LD4 and LD5 turn off, LD3 flashes and you can change the temperature of upper or lower heating elements. Press SET for 4 seconds or wait 4 seconds to confirm. LD3 lights up to signal the MANUAL mode.

TIMER/COUNTDOWN:
Press for 3 seconds, LD6 and the display flashes. With UP and DOWN buttons you can set the countdown, press START/STOP to start. In any moment you can press the START/STOP button for starting the countdown.
At the end of countdown the buzzer ringing and the LD6 flashes for 10 seconds, you can stop it pressing START/STOP button.

DELAYED START:
Press for 3 seconds when the PCB is off, the display flashes. Whit the UP/DOWN button is possible to set the delayed time up to 99 hours and 50 minutes, after 5 seconds without changes, the countdown start for the next start. During the countdown LD1, LD2 blink with frequency of one second. At the end of countdown the oven start with the P2 preset program. When delayed start is started, you can reset it pushing ON/OFF button.

NOTE: For TIMER/COUNTDOWN the timer increments by 10 seconds
(0.1= 10 seconds; 1.0= 1 minute)
For DELAYED START the timer increments by 10 minutes
(0.1= 10 minutes; 1.0= 1 hour)

-/+:
At default the display shows the upper heating element temperature.
If you press "-" or "+" button during oven operation, the display shows the lower heating element temperature.

CONTROL UNIT USE

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

RECOMMENDED WORKING SETTINGS (°C)		
	P1	P2
Upper heating element	320	300
Lower heating element	300	270

The program number one (P1) is made for uncontinuous mode.
The program number two (P2) is made for continuous mode.

ALERTS AND ALARMS

All alarms are combined with a buzzer (beep of three second every ten seconds).
The buzzer can be stopped by pressing any button.

UPPER PROBE ALARM
The alarm occurs in the event of upper probe failure. The display shows "Err1",
the buzzer rings three seconds every ten seconds. The upper output is deactivated.
LOWER PROBE ALARM
The alarm occurs in the event of lower probe failure. The display shows "Err2",
the buzzer rings three seconds every ten seconds. The lower output is deactivated.
PCB HIGH TEMPERATURE
The high temperature alarm occurs when the Pcb temperature is high. With first alarm the display show "All". At the second alarm the display show "ntc", all outputs are deactivated.

FIRST COMMISIONING

Remove the polystyrene underneath the refractory stones and the protective film avoiding using tools that can damage the surfaces.

FOR THE SAFETY REASONS, THE MAXIMUM TEMPERATURE ALLOWED TO BE SET IS 455°C.

THE FIRST COMMISSIONING CAN BE CARRIED OUT ONLY AFTER AN INSTALLATION CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONEL WHO WILL ISSUE A DECLARATION OF CONFORMITY.

The first commissioning must be carried out as follows:

1. Clean the front of the oven with a dry, soft cloth to remove any residue;
2. Connect the plug to the socket;
3. Push "ON/OFF" button;
4. Set the oven temperature to 150°C
5. Let the oven work for about 1 h.
6. Turn the oven off by pressing ON/OFF button;
7. Open the door for about 15 min in order to let eventual vapors and smell go out;
8. Close the door and repeat the process described in Section 4) at the temperature of 300°C;
9. Let the oven work for about 1 h;
10. Switch the heating elements off by putting "ON/OFF" button in off position.

TURNING ON OVEN

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

1. Connect the plug to the socket;
2. Push the "ON/OFF" button;
3. Set the oven temperature to desired
4. Once the oven has reached the desired temperature, it is possible to insert the pizza in the oven for the backing;
5. Open the oven manually using the suitable handles;
6. To switch the light on, press the oven lamp button;
7. Insert the pizza and/or the pizzas to be backed using suitable devices. It is important to avoid leaving the door open for too long, since the temperature drops down.
8. Close the door again and check the backing through the glass door;
9. The baking temperature varies if it is positioned directly on the refractory stone or on a baking pan. In the first case, it is suggested to set the backing temperature at 280 °C for the bottom and 320 °C for the ceiling; in the second case, set 320 °C for the bottom and 280 °C for the ceiling;
10. When the baking process is over, open the door extract the pizza (or pizzas) and close the door again.

TURNING OFF THE OVEN

Once the use of the oven has ended, proceed as follows:
For turning off the oven press the ON/OFF button.

MAINTENANCE

BEFORE PERFORMING ANY TYPE OF MAINTENANCE INTERVENTION, IT IS COMPULSORY TO DISCONNECT THE PLUG OF THE OVEN FROM THE POWER SUPPLY OUTLET.

CLEANING

The clearing must be done every time the oven has been used following all the rules to prevent malfunctioning of the oven and for hygienic purpose.

Cleaning of the refractory surface: this operation has to be performed with hot oven.
Once the temperature of about 350°C has been reached, turn off the oven, open the door and clean the surface using a brush in vegetable fiber equipped with a long handle in order to avoid the contact with the oven hot parts.
External clearing of the oven: (surfaces in stainless steel, inspection WIDE and control panel):
this operation has to be performed with cold oven.

IT IS RECOMMENDED TO THE OPERATOR IN CHARGE TO USE PROPER GLOVES AND SUITABLE CLOTHING TO AVOID BURNINGS.

IT IS FORBIDDEN TO USE THROWS OR DRIPS OF WATER, ABRASIVE OR CORROSIVE SUBSTANCES, AND ANYTHING ELSE THAT CAN DAMAGE THE COMPONENTS, COMPROMISE THE SAFETY, AND BE DANGEROUS FROM AN HYGIENIC POINT OF VIEW.

For any intervention of supplementary maintenance, repairing and/or replacement refer exclusively to the authorized dealer where the oven has been purchased and/or to an authorized technician satisfying the technical and professional requirements stated by the regulations in force.

DEMOLITION

GENERAL WARNINGS

When dismantling the oven, compulsorily observe the provisions of the regulations in force. Differentiate the parts making up the oven according to different types of construction materials (plastic, copper, iron, etc.).

ESPAÑOL

Фильтр Щепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

PLACA **20**
ETIQUETA DE SERIE 20
INFORMACIÓN GENERAL **20**
IMPORTANCIA DEL MANUAL 20
ESTADO "HORNO PAGADO" 20
GARANTÍA 20
DESTINO DE USO 20
LÍMITES DE USO 21
INSTALACIÓN **21**
DISPOSICIONES A CARGO DEL USUARIO 21
CONEXIÓN ELÉCTRICA 21
BORNERO 22
SISTEMA EQUIPOTENCIAL 22
USO Y FUNCIONAMIENTO **23**
PANEL DE MANDOS 23
FUNCIONAMIENTO CENTRALITA 25
SEÑALIZACIÓN Y ALARMAS 25
PRIMERA PUESTA EN SERVICIO 25
ENCENDIDO DEL HORNO 26
APAGADO DEL HORNO 26
MANTENIMIENTO **26**
LIMPIEZA 26
DESGUACE **26**
ADVERTENCIAS GENERALES 26

PLACA

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

ETIQUETA DE SERIE

La etiqueta de matriculación consiste en una etiqueta adhesiva serigrafiada de color gris, aplicada en la parte trasera del horno.
En la etiqueta se indican de manera legible e indeleble los siguientes datos:

- Nombre del fabricante;
- Marcado CE;
- Modelo (MOD);
- Potencia eléctrica (kW/A);
- Rótulo "Made in Italy"
- Nº de serie (MATR);
- Tensión y frecuencia eléctrica (Volt/Hz);
- Año de fabricación (ANNO);
- Peso del horno (PESO);

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTANCIA DEL MANUAL

Antes de utilizar el horno en cuestión, es obligatorio leer y comprender este manual en su totalidad.

Este manual debe estar siempre a disposición de los "operadores autorizados" y encontrarse cerca del horno, bien guardado y conservado.

La empresa fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a personas, animales o cosas debidos al incumplimiento de las normas descritas en este manual.

Este manual es parte integrante del horno y debe conservarse hasta la eliminación final de este.

Los "operadores autorizados" deben realizar en el horno únicamente las operaciones de su competencia específica.

ESTADO "HORNO PAGADO"

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento y/o regulación en el horno, es obligatorio desconectar la fuente de alimentación eléctrica, extrayendo el enchufe de la toma de red, asegurándose de que el horno esté efectivamente apagado y frío.

GARANTÍA

La empresa fabricante garantiza que los hornos en cuestión han sido sometidos a ensayo en su sede. La garantía del horno tiene una validez de doce meses.

LAS MANIPULACIONES Y/O LA SUSTITUCIÓN DE PIEZAS CON RECAMBIOS NO ORIGINALES ANULAN LA GARANTÍA Y EXIMEN AL FABRICANTE DE TODA RESPONSABILIDAD.

DESTINO DE USO

para el que se ha diseñado y fabricado el horno es el siguiente:

USO PREVISTO: COCCIÓN DE PIZZAS, GRATINADO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS Y CALENTAMIENTO DE PLATOS EN BANDEJA.

EL HORNO SOLAMENTE PUEDE SER UTILIZADO POR UN OPERADOR ENCARGADO (USUARIO).

ESTE APARATO NO ESTÁ DESTINADO A SER UTILIZADO POR PERSONAS (NIÑOS INCLUIDOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES DISMINUIDAS O QUE CAREZCAN DE LA EXPERIENCIA O LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS, A NO SER QUE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD LES FACILITE ASISTENCIA O INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL APARATO.

ES NECESARIO SUPERVISAR A LOS NIÑOS PARA IMPEDIR QUE JUEGUEN CON EL APARATO.

+7(812)987-08-81

LÍMITES DE USO

El horno en cuestión ha sido diseñado y fabricado únicamente para el destino de uso descrito, por lo que se prohíbe terminantemente cualquier otro tipo de uso, para garantizar en todo momento la seguridad de los operadores autorizados y la eficiencia del horno.

INSTALACIÓN

DISPOSICIONES A CARGO DEL USUARIO

El lugar en el que se instala el horno debe presentar las siguientes características ambientales:

- estar seco
- fuentes de agua a una distancia adecuada
- ventilación e iluminación adecuadas conforme a las normas higiénicas y de seguridad establecidas por la legislación vigente.

NO DEBE INSTALARSE EL HORNO CERCA DE MATERIALES INFLAMABLES (MADERA, PLÁSTICO, COMBUSTIBLES, GAS, ETC.). EVITE A TODA COSTA EL CONTACTO DE OBJETOS INFLAMABLES CON LAS SUPERFICIES CALIENTES DEL HORNO. GARANTICE SIEMPRE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD ANTIINCENDIO. DEJE UN ESPACIO LIBRE DE AL MENOS 30 CM ALREDEDOR DEL HORNO.

Compruebe que la tensión de alimentación, la frecuencia y la potencia de la instalación sean compatibles con los valores indicados en las características técnicas y en la placa situada en la parte trasera del horno. Las características de la toma de alimentación eléctrica deben ser compatibles con el enchufe instalado en el cable.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

LA CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL HORNO A LA RED DE ALIMENTACIÓN DEBE SER REALIZADA ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE POR UN TÉCNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) QUE POSEA LOS REQUISITOS TÉCNICO-PROFESIONALES EXIGIDOS POR LAS NORMAS VIGENTES EN EL PAÍS DE USO DEL HORNO, Y QUE DEBERÁ EXPEDIR UNA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA INTERVENCIÓN REALIZADA.

PARA LA CONEXIÓN DIRECTA A LA RED DEBE INSTALARSE UN DISPOSITIVO CON UNA SEPARACIÓN DE CONTACTOS QUE GARANTICE LA DESCONEXIÓN COMPLETA EN LAS CONDICIONES DE LA CATEGORÍA III DE SOBRETENSIÓN, CONFORME A LAS REGLAS DE INSTALACIÓN.

Para conectar la máquina a la red eléctrica es indispensable seguir estos pasos:

1. Conecte al bornero (FIG. A) los conductores L1—L2—L3—N — ⏚ de un cable de alimentación de tipo H07RNF 3G X "x" mm² desenvainado con terminales.
2. Monte en el otro extremo del cable un enchufe normalizado y polarizado (la distinción entre fase y neutro inequívoca).
3. Para conectar el horno a 230V MONOFÁSICOS basta hacer un puente entre L1-L2-L3 con las placas previstas, incluidas en la caja del bornero

L1	Borne N. 1
L2	Borne N. 2
L3	Borne N. 3
N	Borne N. 5
⏚	Borne N. 6

Завод Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

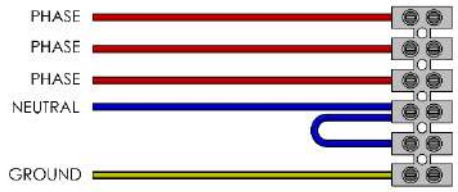
UNA VEZ FINALIZADA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, EL TÉCNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) DEBE EXPEDIR UNA DECLARACIÓN QUE CERTIFIQUE LA MEDICIÓN DE CONTINUIDAD DEL CIRCUITO DE PROTECCIÓN EQUIPOTENCIAL.

EL EQUIPO DEBE CONECTARSE MEDIANTE UN INTERRUPTOR DIFERENCIAL (RCD) CON CORRIENTE MÍNIMA NOMINAL DE DISPARO NO SUPERIOR A LOS 30 MA.

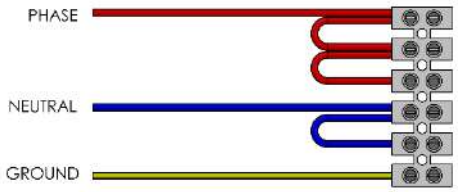
BORNERO

El bornero está situado en la parte trasera del horno por fuera.

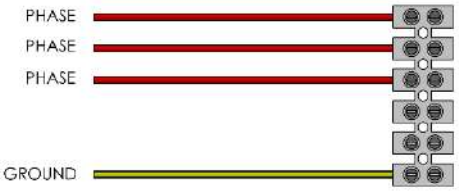
400 V
3 PH



230 V
1 PH



230 V
3 PH



Tipo de horno	Numero de cables	Sección (mm²)
Monofásico, una càmera	3	4
Monofásico, dos càmeras y versiones 9 monofásico	3	6
Trifásico, una càmera y dos càmeras	5	4
Trifásico de las versions 9	5	6

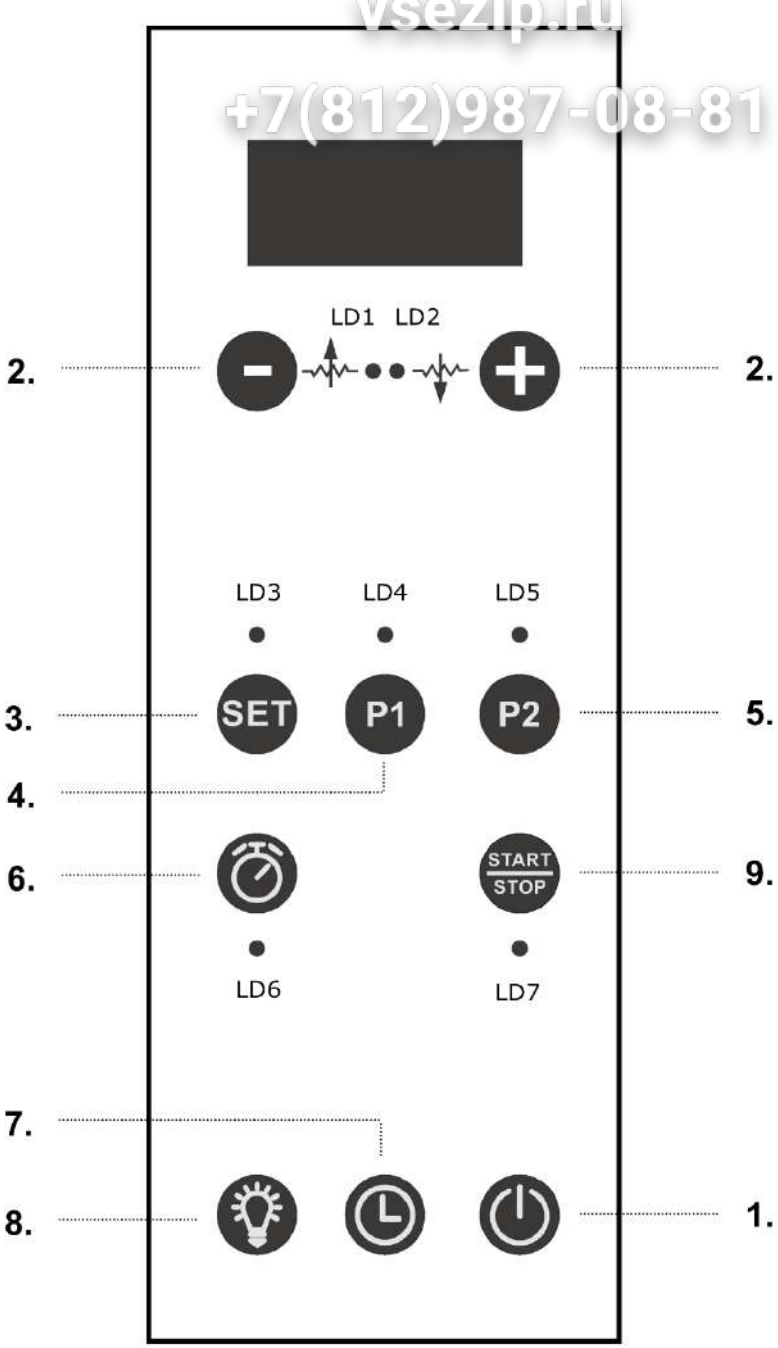
SISTEMA EQUIPOTENCIAL

El equipo debe ser integrado en un sistema equipotencial. El borne de conexión se encuentra cerca del bornero de alimentación del horno. El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 10 mm².

USO Y FUNCIONAMIENTO

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

PANEL DE MANDOS



REF.	DESCRIPCIÓN	FUNCIÓN
1	"ON/OFF"	Presionar para acceder o apagar el horno.
2	"- / +"	Presionar para aumentar o disminuir los valores en el display
3	"SET"	Presionar para regular las configuraciones.
4	"P1" programa uno	Presionar para elegir el programa número 1.
5	"P2" programa dos	Presionar para elegir el programa número 2.
6	TIMER/CONTEO REGRESIVO	Presionar para regular el Timer.
7	INICIO RETRASADO	Presionar para regular el inicio retrasado.
8	LUZ INTERNA	Presionar para encender o apagar la luz interna de la cámara
9	START/STOP	Presionar para iniciar o detener una función.

SET:
Con una presión instantánea LD3 se enciende fijo, LD1 y el display parpadean (regulación SETPOINT CIELO).
Con dos presiones instantáneas LD3 se enciende fijo, LD2 y el display parpadean (regulación SETPOINT PLATEA).
Use las teclas - / + para seleccionar la temperatura deseada.
Mantener presionado por 4 segundos o esperar sin presionar ninguna tecla por 4 segundos para memorizar.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

P1:
Manteniendo presionado por 3 segundos LD4, LD1 y el display parpadean (regulación set point cielo para P1). Con la segunda presión consecutiva de P1, LD1 se apaga, parpadean LD4, LD2 y el display (regulación set point platea por P1). Mantener presionado por 4 segundos P1 o esperar sin la presión de ninguna tecla por 4 segundos para memorizar. LD4 permanece encendido fijo para señalar el funcionamiento en el programa P1.

P2:
Manteniendo presionado por 3 segundos LD5, LD1 y el display parpadean (regulación set point cielo para P2). Con la segunda presión consecutiva de P2, LD1 se apaga, parpadean LD5, LD2 y el display (regulación set point platea por P2). Mantener presionado por 4 segundos P2 o esperar sin la presión de ninguna tecla por 4 segundos para memorizar.LD5 permanece encendido fijo para señalar el funcionamiento en el programa P2.

NOTAS: Si el usuario presiona instantáneamente P1 se enciende LD4 fijo, se cargan los valores anteriormente configurados de P1. Si el usuario presiona instantáneamente P2 se enciende LD5 fijo, se cargan los valores anteriormente configurados de P2. Si el usuario presiona SET durante el uso de P1 o P2, se apagan LD4 y LD5, y LD3 parpadea, se podrán modificar los valores de cielo y platea a gusto. Mantener presionado por 4 segundos SET o esperar sin la presión de ninguna tecla por 4 segundos para memorizar. LD3 permanece encendido para señalar el funcionamiento en "MANUAL".

TIMER/CONTEO REGRESIVO:
Con la presión por 3 segundos parpadea LD6 y el display. Será posible configurar con los botones "arriba/abajo" el valor de la conteo regresivo. Para activar el conteo presionar START/STOP. La presión de la tecla START/STOP en cualquier momento activa el conteo anteriormente configurado. Al finalizar el conteo el timbre sonará y LD6 parpadeará por 10 segundos o hasta la presión eventual de la tecla START/STOP.

INICIO RETRASADO:
Con la presión por 3 segundos EN ESTADO OFF de la tarjeta, el display parpadea. Será posible configurar con las teclas "arriba/abajo" el valor del tiempo de retraso en el encendido hasta 99 horas y 50 minutos. Luego de 5 segundos sin modificaciones se sale de las configuraciones del inicio retrasado y comienza el conteo regresivo para el siguiente encendido. Durante la fase de conteo los ledes LD1, LD2 parpadean con frecuencia de un segundo. Al terminar el tiempo el horno pasa al estado ON con los valores del programa P2 (aconsejados para el funcionamiento no a régimen del horno). Una vez puesto en marcha el inicio retrasado, se lo puede reiniciar presionando la tecla OFF. En el caso de falta de corriente durante la fase de inicio retrasado, esta se restablece restaurando la corriente.
Presionando la tecla ON/OFF el horno vuelve al estado OFF Y SE ANULA EL INICIO RETRASADO.

NOTAS: Para la modalidad TIMER/COUNTDOWN el incremento del timer es de 10 segundos
(0.1= 10 segundos; 1.0= 1 minuto)
Para la modalidad INICIO RETRASADO el incremento del timer es de 10 minutos
(0.1= 10 minutos; 1.0= 1 hora)

-/+:
Por defecto el display visualiza la temperatura superior de la cámara, con la presión de la tecla "-" o "+" se visualiza la temperatura inferior.

FUNCIONAMIENTO CENTRALITA

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

CONFIGURACIONES ACONSEJADAS DE FUNCIONAMIENTO (ºC)		
	P1	P2
Resistencia cielo	320	300
Resistencia platea	300	270

El programa número uno (P1) está destinado a un uso descontinuo.
El programa número dos (P2) está destinado a un uso continuo.

SEÑALIZACIÓN Y ALARMAS

Todas las alarmas están acompañadas del sonido del timbre (pitidos de tres segundos cada diez). El timbre se puede silenciar pulsando cualquier tecla.

ALARMA SONDA CIELO
La alarma se presenta en caso de avería de la sonda cielo. El display visualiza la etiqueta «Err1», el timbre suena tres segundos cada diez. La salida del calentamiento del cielo se desactiva.
ALARMA SONDA PLATEA
La alarma se presenta en caso de avería de la sonda platea. El display visualiza la etiqueta «Err2», el timbre suena tres segundos cada diez. La salida del calentamiento de la platea se desactiva.
TEMPERATURA ALTA TARJETA
La alarma de temperatura alta tarjeta se presenta cuando la sonda de la tarjeta detecta una temperatura alta. El display visualiza parpadeante la etiqueta "All" como prealarma, sin embargo, la tarjeta continua a funcionar normalmente.
Si luego de la prealarma la temperatura de la tarjeta aumenta, el display visualiza la etiqueta "ntc", en este caso se desactivan todas las salidas.

PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

Antes de encender el horno, retire la película de protección sin utilizar herramientas que puedan dañar las superficies.

INDEPENDIENTEMENTE DE LAS POTENCIAS TÉRMICAS OFRECIDAS POR EL HORNO, POR MOTIVOS DE SEGURIDAD, LA TEMPERATURA MÁXIMA PERMITIDA QUE SE PUEDE SELECCIONAR MEDIANTE LOS TERMOSTATOS ES DE 455°C.

LA PUESTA EN SERVICIO DEL HORNO SOLAMENTE SE PUEDE REALIZAR UNA VEZ COMPLETADA LA INSTALACIÓN, CON LA EXPEDICIÓN DE LA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA POR PARTE DE LOS TÉCNICOS AUTORIZADOS.

La primera puesta en servicio debe realizarse siguiendo estos pasos:

1. Limpie el frontal del horno con un paño seco y suave para eliminar los posibles residuos;
2. Conecte el enchufe del cable de alimentación a la toma de alimentación eléctrica;
3. Ponga el interruptor de las resistencias en la pos.”I”;
4. Active el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos, a la temperatura de 150°C.
5. Deje el horno funcionando durante aproximadamente 1 h;
6. Desactive el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos en la pos.”0”;
7. Abra la puerta del horno durante unos 15 min para evacuar los posibles vapores y olores;
8. Vuelva a cerrar la puerta y repita la operación descrita en el punto 4) poniendo los termostatos a la temperatura de 400°C;
9. Deje el horno funcionando durante aproximadamente 1 h;
10. Desactive el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos en la pos. “0”;

ENCENDIDO DEL HORNO

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

1. Conecte el enchufe del cable de alimentación a la toma de alimentación eléctrica;
2. Ponga el interruptor de las resistencias en la pos."I";
3. Active el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos a la temperatura deseada; Una vez que el horno ha alcanzado la temperatura deseada (véase el punto 9) de este apartado), visible en el termómetro, se puede introducir en el horno la pizza para su cocción;
4. Abra manualmente la puerta del horno mediante las asas previstas;
5. Para iluminar el interior de la cámara de cocción pulse el interruptor de la lámpara del horno;
6. Introduzca en el horno la pizza o pizzas que desee cocinar, empleando instrumentos adecuados para tal fin. Es importante no dejar la puerta abierta durante demasiado tiempo, ya que la salida de calor reduce la temperatura del horno;
7. Vuelva a cerrar la puerta y supervise la cocción a través del visor de inspección;
8. La temperatura de cocción de la pizza varía dependiendo de si se coloca directamente sobre la piedra refractaria o en una bandeja. En el primer caso, se recomienda ajustar la temperatura de cocción a 280 °C para la solera y 320 °C para el techo; en cambio, en el segundo caso, 320 °C para la solera y 280 °C para el techo;
9. Una vez finalizada la cocción, abra la puerta, saque la pizza o pizzas y vuelva a cerrar la puerta.

APAGADO DEL HORNO

Cuando acabe de utilizar el horno, siga estos pasos: Apague el horno poniendo en la pos. "0" los interruptores.

MANTENIMIENTO

ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TIPO DE OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO, ES OBLIGATORIO DESCONECTAR EL ENCHUFE DEL HORNO DE LA TOMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.

LIMPIEZA

La limpieza debe realizarse después de cada uso cumpliendo las normas higiénicas y de protección del funcionamiento del horno.

Limpieza de la solera refractaria: esta operación debe realizarse con el horno caliente.
Una vez alcanzada una temperatura de aproximadamente 350°C, apague el horno, abra la puerta y limpie la solera refractaria con un cepillo de fibra vegetal o metal blando dotado de mango largo para evitar el contacto con las partes calientes del horno.

Limpieza externa del horno: (superficies de acero inoxidable, visor de inspección y panel de mandos): esta operación debe realizarse con el horno frío.

EL OPERADOR ENCARGADO DEBE UTILIZAR GUANTES Y PRENDAS ADECUADOS PARA EVITAR QUEMADURAS.

PARA LA LIMPIEZA SE PROHÍBE EL USO DE: CHORROS DE AGUA, POLVOS ABRASIVOS, SUSTANCIAS CORROSIVAS Y TODO AQUELLO QUE PUEDA CAUSAR DAÑOS A LOS COMPONENTES Y COMPROMETER LA SEGURIDAD EN GENERAL, Y EN PARTICULAR DESDE UN PUNTO DE VISTA HIGIÉNICO.

Para cualquier operación de mantenimiento extraordinario, reparación y/o sustitución, acuda únicamente al distribuidor autorizado en el que se compró el horno o a un técnico autorizado que posea los requisitos técnico-profesionales exigidos por las normas vigentes.

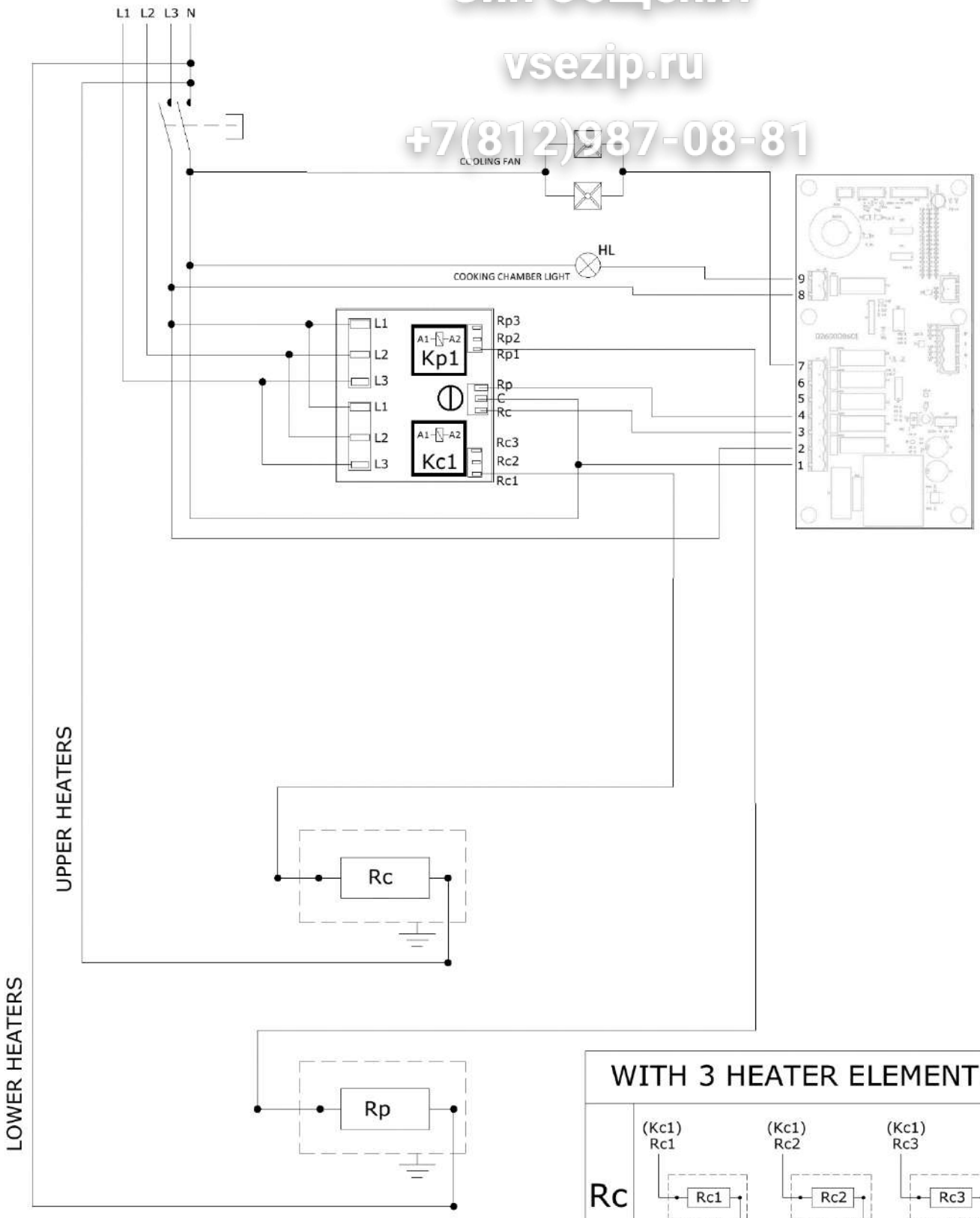
DESGUACE

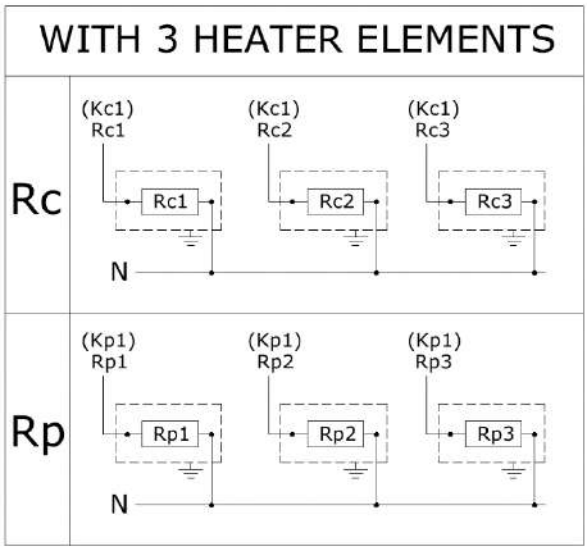
ADVERTENCIAS GENERALES

En el momento del desguace del horno, cíñase estrictamente a las disposiciones de las normas vigentes. Separe las piezas que componen el horno según los distintos tipos de materiales de fabricación (plástico, cobre, hierro, etc.).

WIRING DIAGRAMS

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

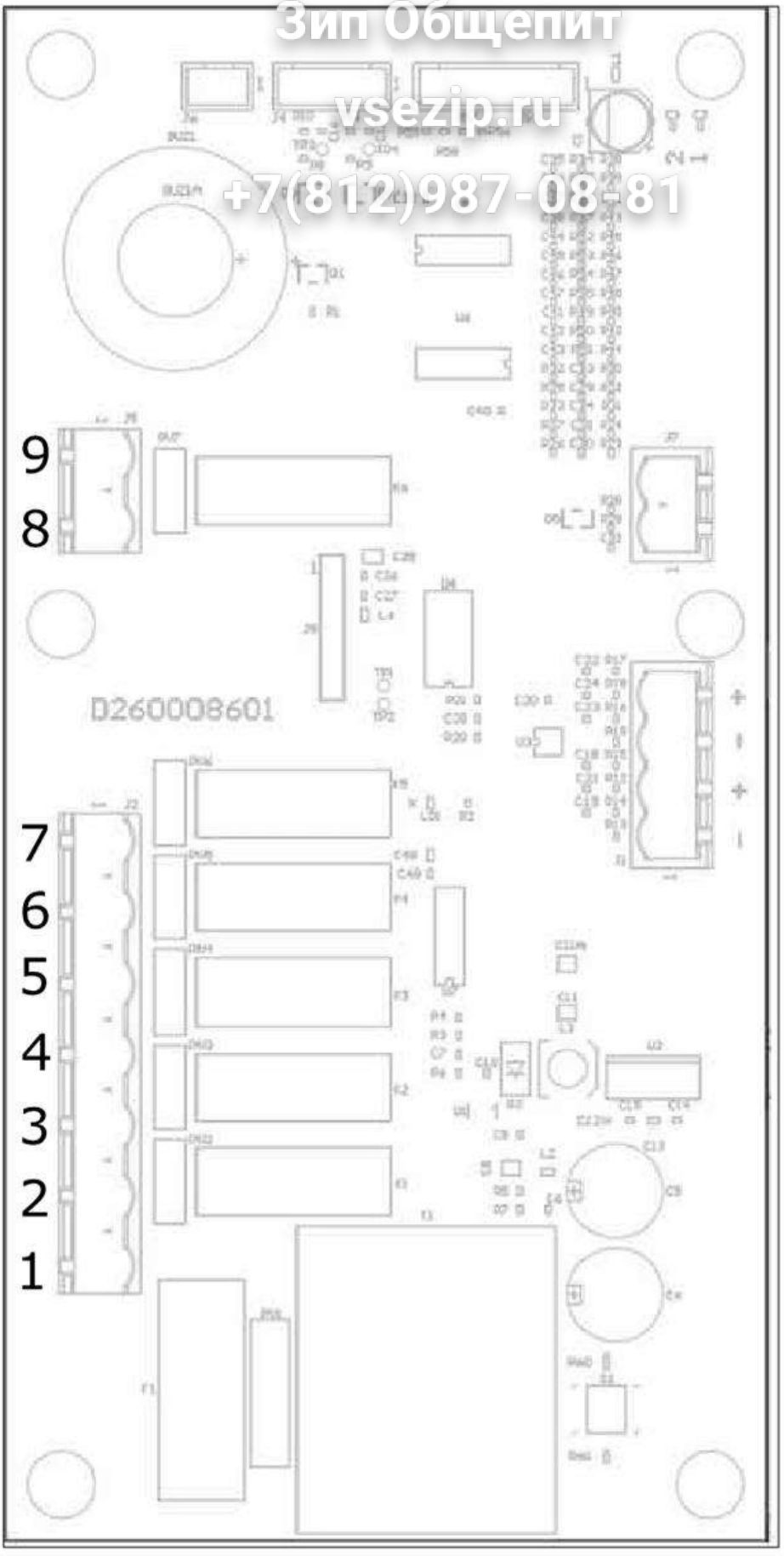




LEGEND OF OVEN WIRING DIAGRAMS

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

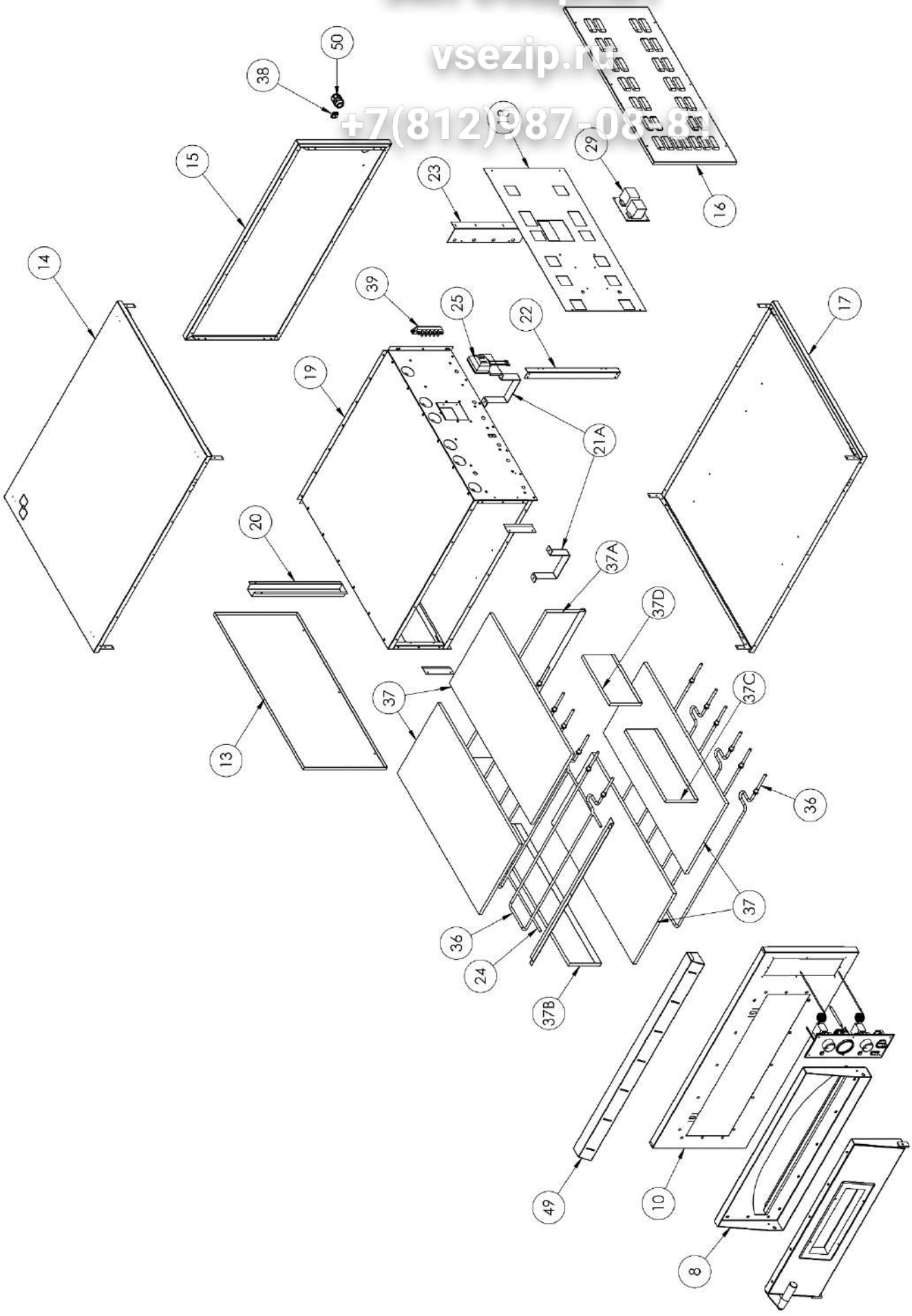
Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81



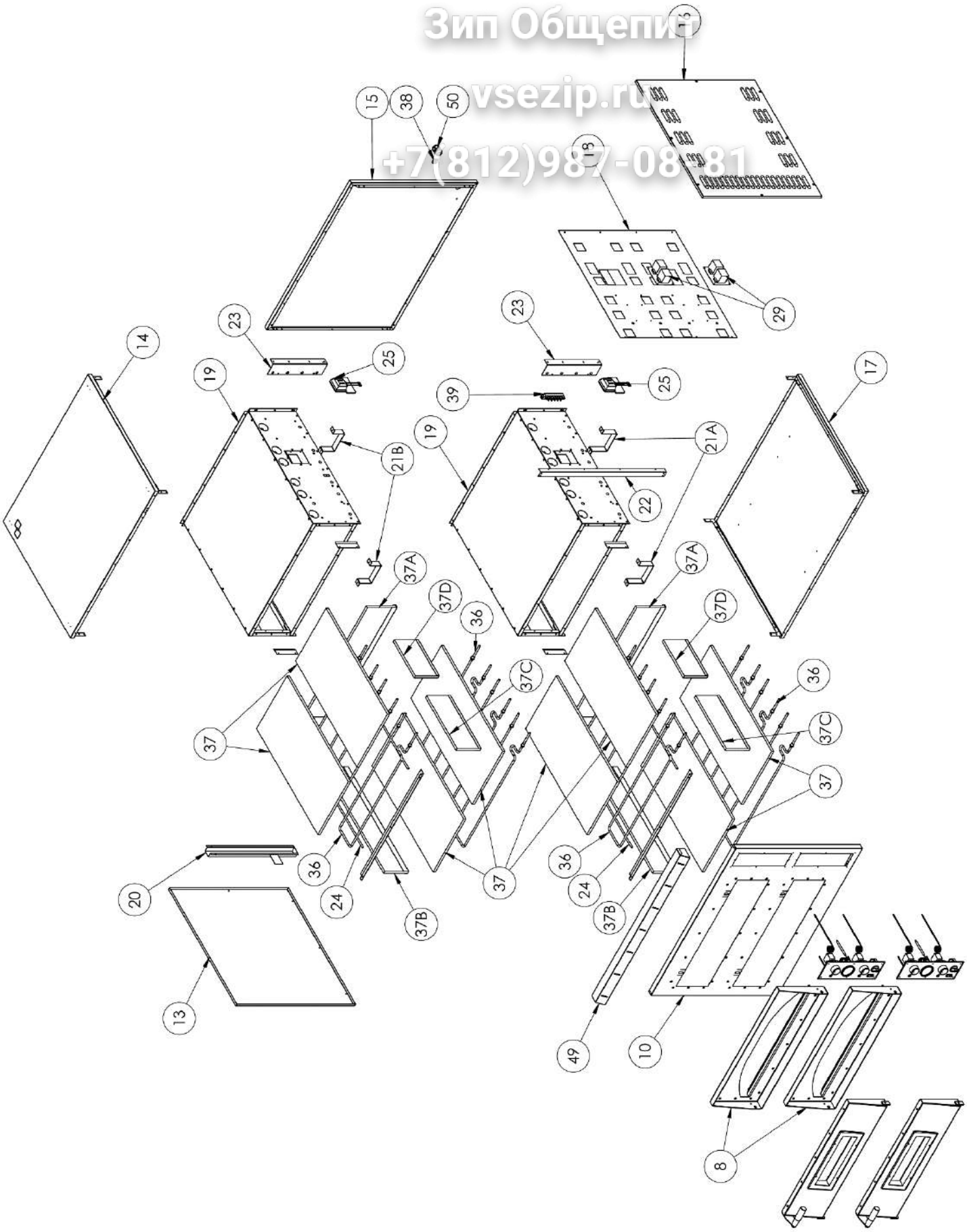
U.H.E.= upper heating elements
L.H.E.= lower heating elements

EXPLODED VIEW

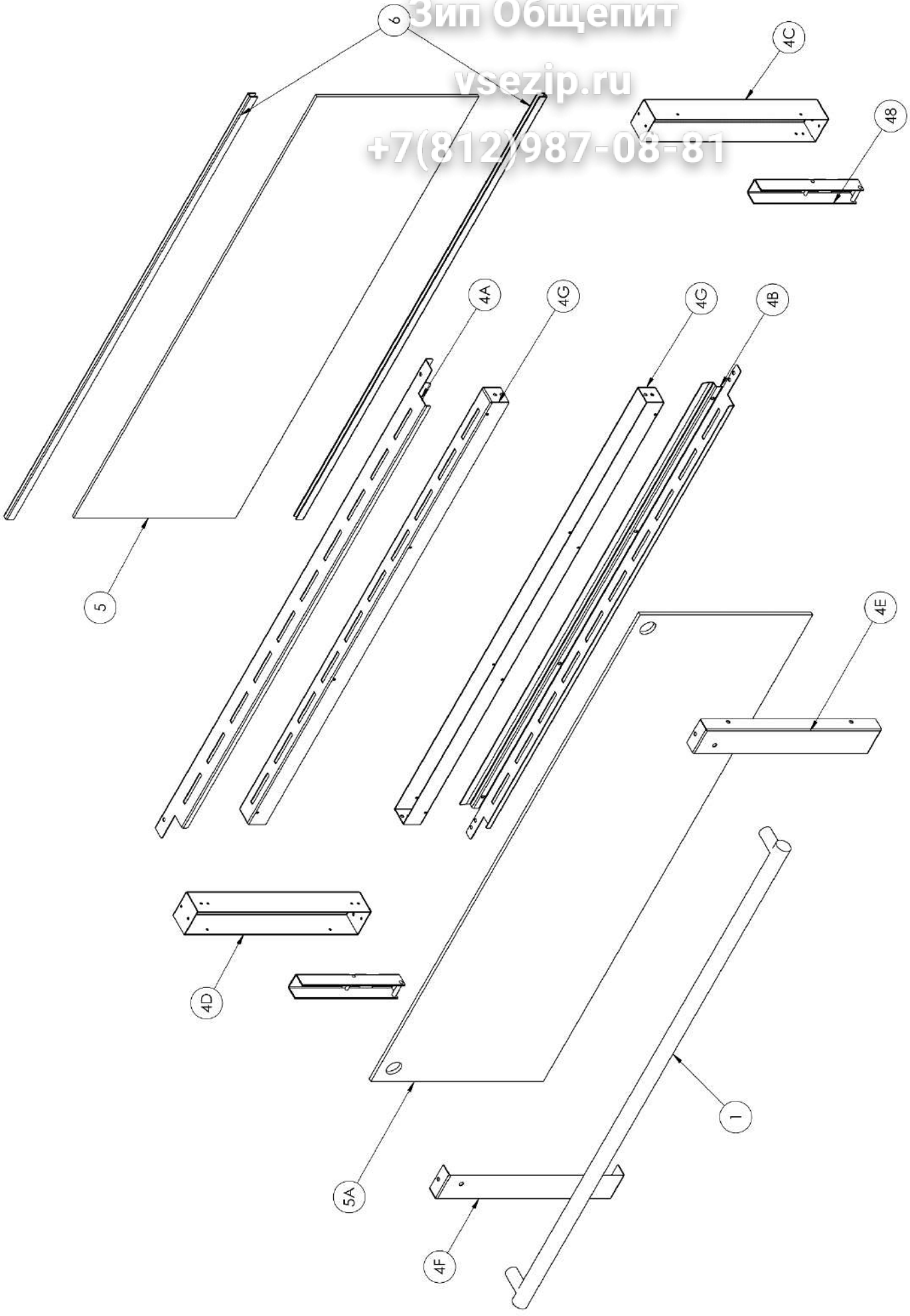
Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-84



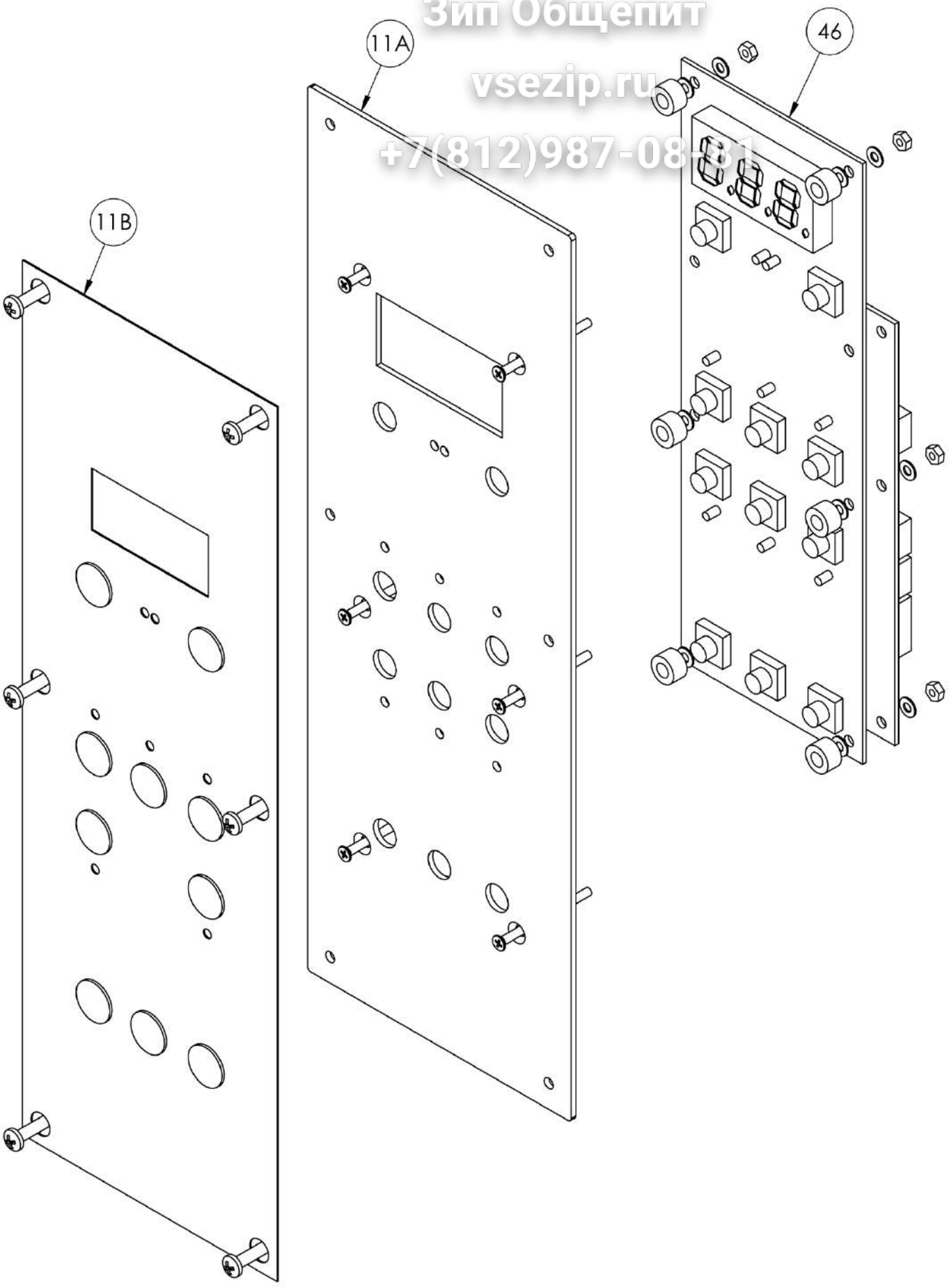
Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81



Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81



Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81



SPARE PARTS

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

	XL 4	XL 44	XL 6	XL 66	XL 6L	XL 66L	XL 9	XL 99
1	5M200021	5M200021	5M200021	5M200021	5M200022	5M200022	5M200022	5M200022
4A	4C010210	4C010210	4C010210	4C010210	4C010211	4C010211	4C010211	4C010211
4B	4C010218	4C010218	4C010218	4C010218	4C010219	4C010219	4C010219	4C010219
4C	4S000012	4S000012	4S000012	4S000012	4S000012	4S000012	4S000012	4S000012
4D	4S000013	4S000013	4S000013	4S000013	4S000013	4S000013	4S000013	4S000013
4E	4C010216	4C010216	4C010216	4C010216	4C010216	4C010216	4C010216	4C010216
4F	4C010217	4C010217	4C010217	4C010217	4C010217	4C010217	4C010217	4C010217
4G	4A010005	4A010005	4A010005	4A010005	4A010006	4A010006	4A010006	4A010006
5	5V010055	5V010055	5V010055	5V010055	5V010056	5V010056	5V010056	5V010056
5A	5V010027	5V010027	5V010027	5V010027	5V010028	5V010028	5V010028	5V010028
6	5G100025	5G100025	5G100025	5G100025	5G100025	5G100025	5G100025	5G100025
24	4S040355	4S040355	4S040356	4S040356	4S040355	4S040355	4S040356	4S040356
25	7P010200	7P010200	7P010200	7P010200	7P010200	7P010200	7P010200	7P010200
26	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003
27	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005
29	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050
36	5R050401	5R050401	5R050410	5R050410	5R050415	5R050415	5R050420	5R050420
37	5P050040	5P050040	5P050050	5P050050	5P050040	5P050040	5P050050	5P050050
37A1	5P050090	5P050090	5P050090	5P050090	5P050090	5P050090	5P050090	5P050090
37A2	-	-	-	-	5P050092	5P050092	5P050092	5P050092
37B	5P050086	5P050086	5P050088	5P050088	5P050086	5P050086	5P050088	5P050088
37C	5P050084	5P050084	5P050084	5P050084	5P050084	5P050084	5P050084	5P050084
37D	5P050080	5P050080	5P050082	5P050082	5P050080	5P050080	5P050082	5P050082
38	5M100120	5M100120	5M100120	5M100120	5M100120	5M100120	5M100120	5M100120
39	5M100010	5M100010	5M100010	5M100010	5M100010	5M100010	5M100010	5M100010
46	5C150055	5C150055	5C150055	5C150055	5C150055	5C150055	5C150055	5C150055
48	5C040016	5C040016	5C040016	5C040016	5C040017	5C040017	5C040017	5C040017
50	5P100003	5P100003	5P100003	5P100003	5P100003	5P100003	5P100003	5P100003

TECHNICAL DATA

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

	Measurement unit	XL 4	XL 44	XL 6	XL 66
Temperature control	°C	50-450			
External dimensions	cm	L 100,0 P 93,5 H 41,3	L 100,0 P 93,5 H 74,5	L 100,0 P 129,5 H 74,5	L 100,0 P 129,5 H 74,5
Chamber dimensions		L 72,0 P 72,0 H 14,0	L 72,0 P 72,0 H 14,0	L 72,0 P 108,0 H 14,0	L 72,0 P 108,0 H 14,0
Chambers	nr	1	2	1	2
Voltage	Vac	400/230			
Frequency	Hz	50/60			
Total power	kW	6,0	12,0	9,0	18,0
Power of top heating element	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
Power of bottom heating element	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

	Measurement unit	XL 6L	XL 66L	XL 9	XL 99
Temperature control	°C	50-450			
External dimensions	cm	L 136,0 P 93,5 H 41,3	L 136,0 P 93,5 H 74,5	L 136,0 P 129,5 H 41,3	L 136,0 P 129,5 H 74,5
Chamber dimensions	cm	L 108,0 P 72,0 H 14,0	L 108,0 P 72,0 H 14,0	L 108,0 P 108,0 H 14,0	L 108,0 P 108,0 H 14,0
Chambers	nr	1	2	1	2
Voltage	Vac	400/230			
Frequency	Hz	50/60			
Total power	kW	9,0	18,0	13,2	26,4
Power of top heating element	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
Power of bottom heating element	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81