

## **AVGVSTO E 6 - 9/MC**

**Manuale di installazione, uso e manutenzione**

**Manual for installation, use and maintenance**










***Manual de instalación, uso y mantención***

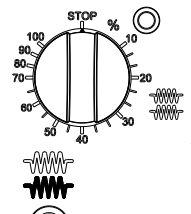
***Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien***

**INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH**



# INDEX

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. PRÉSENTATION .....</b>  | <b>3</b>  |
| <b>2. COMMENT UTILISER CE MANUEL.....</b>   | <b>4</b>  |
| <b>3. CARACTÉRISTIQUES.....</b>   | <b>6</b>  |
| 3.1 Identification du produit.....  | 6         |
| 3.2 Conformité aux directives.....  | 6         |
| 3.3 Condition d'utilisation prévues .....   | 6         |
| 3.4 Spécifications techniques.....  | 6         |
| <b>4. INSTALLATION .....</b>  | <b>7</b>  |
| 4.1 Contrôle à la livraison .....   | 7         |
| 4.2 Choix du lieu d'installation .....  | 8         |
| 4.3 Déplacement du module .....   | 9         |
| 4.3.1. Parties amovibles pour le transport .....  | 10        |
| 4.4 Montage des composants en option.....   | 15        |
| 4.5 Branchement électrique.....   | 17        |
| 4.6 Déchargement produits de cuisson.....   | 18        |
| 4.7 Position des plaques réfractaires .....   | 19        |
| 4.8 Contrôle avant la mise en route .....   | 23        |
| <b>5. FONCTIONNEMENT .....</b>  | <b>24</b> |
| 5.1 Tableau de commande .....   | 24        |
| 5.1.1 <i>Contrôle de la température (vers. TERM0012)</i> .....  | 24        |
| 5.1.2 <i>Contrôle de la température (vers. TERM0060)</i> .....  | 24        |
| 5.1.3 <i>Commandes générales</i> .....  | 24        |
| 5.1.4 <i>Contrôle de la puissance</i> .....   | 25        |
| 5.2 Description des commandes .....   | 25        |
| 5.2.1  <i>Interrupteur lumineux ON/OFF général</i> .....   | 25        |
| 5.2.2  <i>Interrupteur d'éclairage de la chambre</i> .....   | 25        |
| 5.2.3 <i>Contrôle de la température</i>  <i>afficheur température chambre</i> 25   |           |
| 5.2.4  <i>Poussoir set,</i>  <i>poussoir ESC (vers. TERM0012)</i> ..... | 25        |
| 5.2.5  <i>Poussoir SET et ESC (vers. TERM0060)</i> .....   | 26        |
| 5.2.6 <i>Poussoir</i>  <i>et</i>  .....                                 | 26        |
| 5.2.7 <i>out</i>  <i>Indicateur out (vers. TERM0012)</i> .....   | 27        |
| 5.2.8 <i>"out1" Indicateur led vert (vers. TERM0060)</i> .....  | 27        |
| 5.2.9 <i>Blocage/déblocage du clavier (vers. TERM0060)</i> .....  | 27        |

|                                |   |           |
|--------------------------------|---|-----------|
|                                |  |           |
| <b>5.2.10</b>                  | <b>Régulateurs de puissance</b>   | <b>28</b> |
| <b>5.2.11</b>                  | <b>Témoins voûte et sole</b>  | <b>28</b> |
| <b>5.3</b>                     | <b>Signalisations de défaut</b>   | <b>29</b> |
| 5.3.1                          | <i>Thermocouple en court-circuit (vers. TERM0012)</i>                             | 29        |
| 5.3.2                          | <i>Thermocouple déconnectée (vers. TERM0012)</i>                                  | 29        |
| 5.3.3                          | <i>Thermocouple déconnectée (vers. TERM0060)</i>                                  | 29        |
| <b>6.</b>                      | <b>USAGE</b>  | <b>30</b> |
| 6.1                            | Préparation pour l'emploi   | 30        |
| 6.2                            | Allumage du tableau de contrôle   | 30        |
| 6.3                            | Programmations  | 30        |
| 6.4                            | Début de la cuisson   | 30        |
| 6.5                            | Enfournement  | 31        |
| 6.6                            | Indications générales pour une cuisson optimale                                   | 31        |
| 6.7                            | Extinction  | 32        |
| <b>7.</b>                      | <b>NETTOYAGE</b>  | <b>33</b> |
| 7.1                            | Nettoyage des éventuelles parties détachables                                     | 33        |
| 7.2                            | Nettoyage des éventuelles parties en réfractaire                                  | 33        |
| 7.3                            | Nettoyage des chambres de cuisson des fours                                       | 34        |
| 7.4                            | Nettoyage des superficies externes  | 34        |
| <b>8.</b>                      | <b>ENTRETIEN</b>  | <b>35</b> |
| 8.1                            | Interventions d'entretien courant   | 35        |
| 8.1.1                          | <i>Remplacement de la lampe</i>   | 35        |
| 8.1.2                          | <i>Contrôle serrage des branchements électriques de puissance</i>                 | 36        |
| 8.1.3                          | <i>Nettoyage zone tableau de commandes et composants électriques</i>              | 36        |
| 8.2                            | Thermostat de sécurité  | 37        |
| 8.3                            | Signalisation de défaut   | 37        |
| 8.4                            | Schéma électrique   | 38        |
| 8.5                            | Adaptation aux tensions d'alimentation différentes                                | 38        |
| <b>9.</b>                      | <b>MISE HORS D'USAGE ET DÉMANTÈLEMENT</b>   | <b>39</b> |
| <b>ANNEXES TECHNIQUES</b>      |   |           |
| A. Caractéristiques techniques |   |           |
| B. Branchements                |   |           |
| C. Schémas électriques         |   |           |
| D. Vues éclatées               |   |           |

# 1. PRÉSENTATION

Les modules de cuisson à alimentation électrique de la série "AVGVSTO" ont été projetés principalement pour la cuisson, en mode traditionnel, de pizzas et de produits similaires.

Construits grâce à une qualité mécanique et électrique de haut niveau, les fours de la famille "AVGVSTO" sont réalisés avec une unique structure, et dans les versions de capacité 6 ou 9 pizzas Ø30 cm.

La version ELECTROMECHANIQUE, en particulier, reportée dans le présent manuel, a été étudiée pour donner à notre clientèle un four simple, fiable et possédant les fonctions de base pour un four de pizzeria.

La Société Constructrice vous remercie pour la préférence que vous lui avez accordée en choisissant ce produit. Nous vous garantissons de l'excellent choix que vous avez fait, car notre société depuis plusieurs dizaines d'années s'occupe de la fabrication de produits de qualité, sans aucune restriction inutiles et contreproductives dans le choix des meilleurs matériaux.

Afin de vous permettre d'utiliser au mieux votre nouveau four, nous vous invitons à suivre scrupuleusement les indications du présent manuel.

## 2. COMMENT UTILISER CE MANUEL



Les paragraphes précédés par ce symbole fournissent des indications fondamentales pour la sécurité, et les instructions pour l'utilisation et l'entretien. Ils doivent donc être lus par toutes les personnes affectées au four, des installateurs à l'utilisateur final et à ses éventuels subordonnés. Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect des normes indiquées dans ces paragraphes.



Ce symbole, positionné sur divers points du four, permet d'aviser l'utilisateur de la présence d'un "danger de tension" qui n'est pas isolé par la protection du produit et donc peut constituer un risque d'incendie ou de fulguration pour les personnes.



Les paragraphes précédés par ce symbole fournissent des informations importantes afin d'éviter les actions qui pourraient endommager le four. Il est donc vivement conseillé à l'utilisateur de lire attentivement ces paragraphes.



Il est recommandé de garder soigneusement ce manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien dans un lieu proche de l'appareil, de manière à pouvoir le consulter facilement et rapidement en cas de besoin. Le présent manuel doit accompagner l'appareil en cas de transfert à un autre propriétaire, car il fait partie intégrante de celui-ci.

Notez le code et la révision indiqués au verso du manuel, pour pouvoir en demander la copie en cas de perte ou de destruction.



Ce manuel est divisé en différents chapitres qui devraient tous être lus par les installateurs, par le personnel préposé à l'entretien et par l'utilisateur final, afin de garantir une utilisation en toute sécurité ainsi que d'excellents résultats.

De plus, vous trouverez ci-dessous quelques indications utiles pour une consultation plus rapide des différents chapitres.

Le **chapitre 3** présente toutes les caractéristiques du four ainsi que toutes les valeurs nécessaires pour le choix, l'installation et l'utilisation.

Il doit être pris comme point de référence pour vérifier la conformité de l'appareil à l'usage prévu et, si nécessaire, connaître la valeur précise des paramètres relatifs à l'appareil.

Le **chapitre 4** contient toutes les renseignements nécessaires pour l'installation de l'appareil. Ils sont adressés principalement au personnel spécialisé, mais ils devraient être lus aussi par l'utilisateur final, avant l'usage de l'appareil, afin qu'on puisse préparer les locaux et les installations nécessaires au fonctionnement de l'appareil même.

Le **chapitre 5** sert comme référence chaque fois qu'on désire des éclaircissements sur des aspects spécifiques du fonctionnement de l'appareil. **Nous vous conseillons de ne pas utiliser ces chapitres pour apprendre à utiliser l'appareil.**

**Le chapitre 6 est indiqué pour l'utilisateur qui doit apprendre à utiliser l'appareil de zéro.** Il guide l'utilisateur dans les opérations indispensables pour l'allumage, l'usage et l'extinction de l'appareil en conditions de sécurité. Pour utiliser toutes les possibilités de l'appareil, l'utilisateur peut se référer au chapitre 5.

Le **chapitre 7** fournit toutes les informations nécessaires pour le nettoyage de l'appareil, c'est-à-dire toutes les opérations qui doivent être effectuées par l'utilisateur afin de garantir la sécurité de l'appareil (surtout en ce qui concerne l'hygiène), et donc pour toujours obtenir les meilleurs résultats de ce dernier.

Le chapitre 8 fournit les informations nécessaires pour les opérations d'entretien périodique ou extraordinaire, comme par exemple les réparations ou les substitutions des pièces de l'appareil. Ce chapitre contient aussi les dessins d'ensemble de l'appareil et une liste des pièces de rechange, afin de faciliter la commande et le remplacement des pièces endommagées

 Ces opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel spécialisé.


Le **chapitre 9** fournit les informations utiles en cas de mise hors service du four.

## 3. CARACTÉRISTIQUES

### 3.1 Identification du produit

Ce manuel se réfère aux modules de cuisson mono-chambre 6 - 9 de la série AVGVSTO dans la version avec commandes électromécaniques.

### 3.2 Conformité aux directives

Les modules de cuisson indiqués ci-dessus reportent la marque obligatoire  qui garantit la conformité aux directives européennes suivantes:

2014/35/CE Directive Basse Tension

2014/30/CE Directive Compatibilité Electromagnétique

2011/65/CE Directive Rohs 2

1935/2004/CE Réglementation Objets destinés à venir en Contact avec des Produits Alimentaires.

### 3.3 Condition d'utilisation prévues

Les modules de cuisson de la série AVGVSTO ont été projetés pour la cuisson de pizzas et de produits similaires et pour la pâtisserie ordinaire, sur plaques ou directement sur la sole en réfractaire.

 Ces modules sont destinés à l'utilisation professionnelle dans le domaine de la restauration (Restaurants, pizzérias, pâtisseries, etc.) **exclusivement de la part d'un personnel qualifié.**

Les opérations d'emploi normal prévues sont le chargement et le déchargement des produits des soles des chambres de cuisson, l'allumage, le réglage, l'extinction et le nettoyage de l'appareil.

### 3.4 Spécifications techniques

Pour les spécifications techniques se reporter aux annexes techniques suivantes à la fin de ce notice:


A. Caractéristiques techniques

B. Branchements


C. Schémas électriques

D. Vues éclatées

## 4. INSTALLATION

 **ATTENTION:** Ces instructions relatives à l'installation s'adressent exclusivement à un personnel qualifié pour l'installation et la manutention d'appareils électriques et à gaz au niveau professionnel et de communauté.

L'installation par des personnes non qualifiées peut causer des dommages au four, aux personnes, aux animaux ou aux objets.

 **ATTENTION:** Procéder à l'installation selon les normes d'installation en vigueur dans le pays où est installé l'appareil.

De plus, s'il est nécessaire d'apporter des modifications ou des intégrations aux systèmes électriques ou à gaz de l'édifice où l'appareil sera installé, la personne responsable de ces modifications devra certifier que les travaux ont été exécutés selon les normes d'installation en vigueur.

### 4.1 Contrôle à la livraison

Sauf accords différents, les produits sont soigneusement emballés dans une structure en bois robuste et dans une feuille de nylon à bulles pour les protéger contre les chocs et contre l'humidité durant le transport. Ils sont donc livrés au transporteur dans les meilleures conditions.

Nous vous conseillons toutefois de contrôler l'emballage au moment de la livraison, afin de vérifier si l'appareil présente des signes d'endommagement. S'il en a subi, faites le écrire sur le reçu qui doit être signé par le conducteur.

Une fois que l'appareil est déballé, contrôlez qu'il ne soit pas endommagé. Contrôlez aussi que de toutes les parties démontées soient incluses.

En cas de dommages à l'appareil et/ou de pièces manquantes, nous vous rappelons que le transporteur accepte les réclamations seulement dans les 15 jours qui suivent la livraison, et que la société constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages sur ses produits pendant le transport.

Nous restons toutefois à votre disposition au cas où vous auriez besoin d'assistance en cas de réclamation.

 **En cas de dommages n'essayez pas d'utiliser l'appareil mais adressez-vous à un personnel professionnellement qualifié.**

## 4.2 Choix du lieu d'installation


Le fonctionnement durable et sûr de l'appareil dépend aussi du lieu où il est installé; il est donc conseillé dévaluer soigneusement où installer l'appareil avant la livraison.

Installez l'appareil dans un lieu sec et facilement accessible aussi bien pour l'utilisation que pour le nettoyage et la manutention. La zone autour de l'appareil doit être libre.

 **Il est nécessaire de positionner l'appareil à 20 cm au moins des murs de la pièce ou des autres appareils.**

Durant le fonctionnement, les fours, pour la cuisson des aliments, produisent des vapeurs et des odeurs de cuisson nocifs pour la salubrité de l'endroit où ils sont installés.

Dans le cas des fours électriques, il est conseillé, mais ce n'est pas obligatoire, l'installation sous une hotte d'aspiration, afin d'améliorer les conditions de vie sur le lieu de travail et pour éviter des dommages provoqués par le gras et la chaleur des fumées sur le plafond de la pièce.

 Enfin, il faut s'assurer que la température et l'humidité relative de la pièce où il doit être installé ne dépassent jamais (même durant le fonctionnement de l'appareil ou d'autres appareils présents dans la pièce) les valeurs maximales et minimales indiquées dans les caractéristiques (voir Fiche technique joint A).

Le dépassement, en particulier de la température ou de l'humidité relative maximale, peut facilement, et de façon imprévisible, endommager les appareils électriques, en provoquant des situations dangereuses.

Errore. Non si possono creare oggetti dalla modifica di codici di campo.  
**La Société Constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect des normes en vigueur relatives à la correcte installation des appareils.**

### 4.3 Déplacement du module

Pour décharger et transporter le module encore emballé, il faut utiliser un chariot élévateur ou un transpalette d'une portée au moins égale au poids du module, en enfilant les fourches dans l'espace prévu sur la partie inférieure de l'emballage.

Pour transporter le module sans emballage, utiliser des cordes ou des sangles (adaptées au soulèvement de poids lourds) en les insérant dans les anneaux de levage installés sur le dessus du four. Soulever ensuite le module à l'aide d'un chariot élévateur (Fig. 4.1).

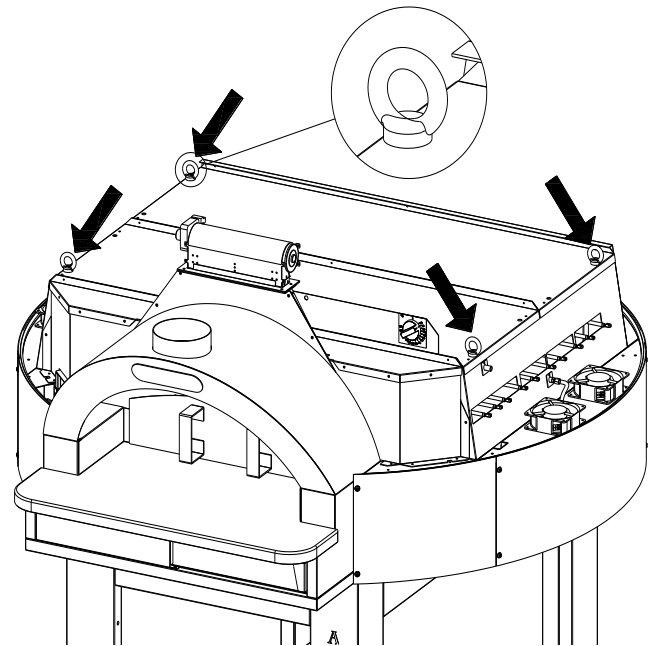


Fig. 4.1.

#### IMPORTANT!

Toute manipulation du module doit toujours être effectuée sans les pierres réfractaires dans la chambre de cuisson.

⊘ De plus, pour éviter d'endommager le module, insérez du matériau de protection entre les fourches et le module même.

⚠ En tous cas, afin d'éviter des mouvements imprévus, il faut tenir compte de la position du barycentre (Fig.4.2 et Table .4.1).

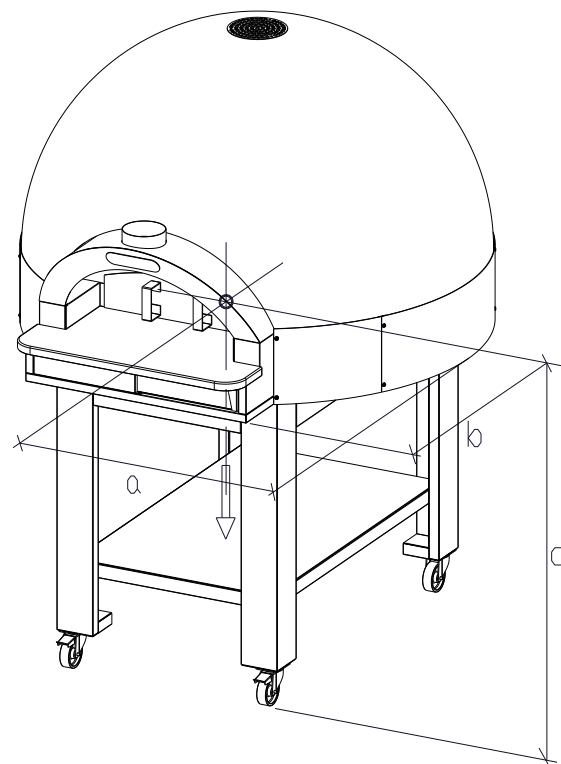


Fig.4.2. Position du barycentre

⚠ Faire attention à ce que les enfants ne jouent pas avec les composants de l'emballage (ex. pellicules et polystyrène). Risque d'étouffement!

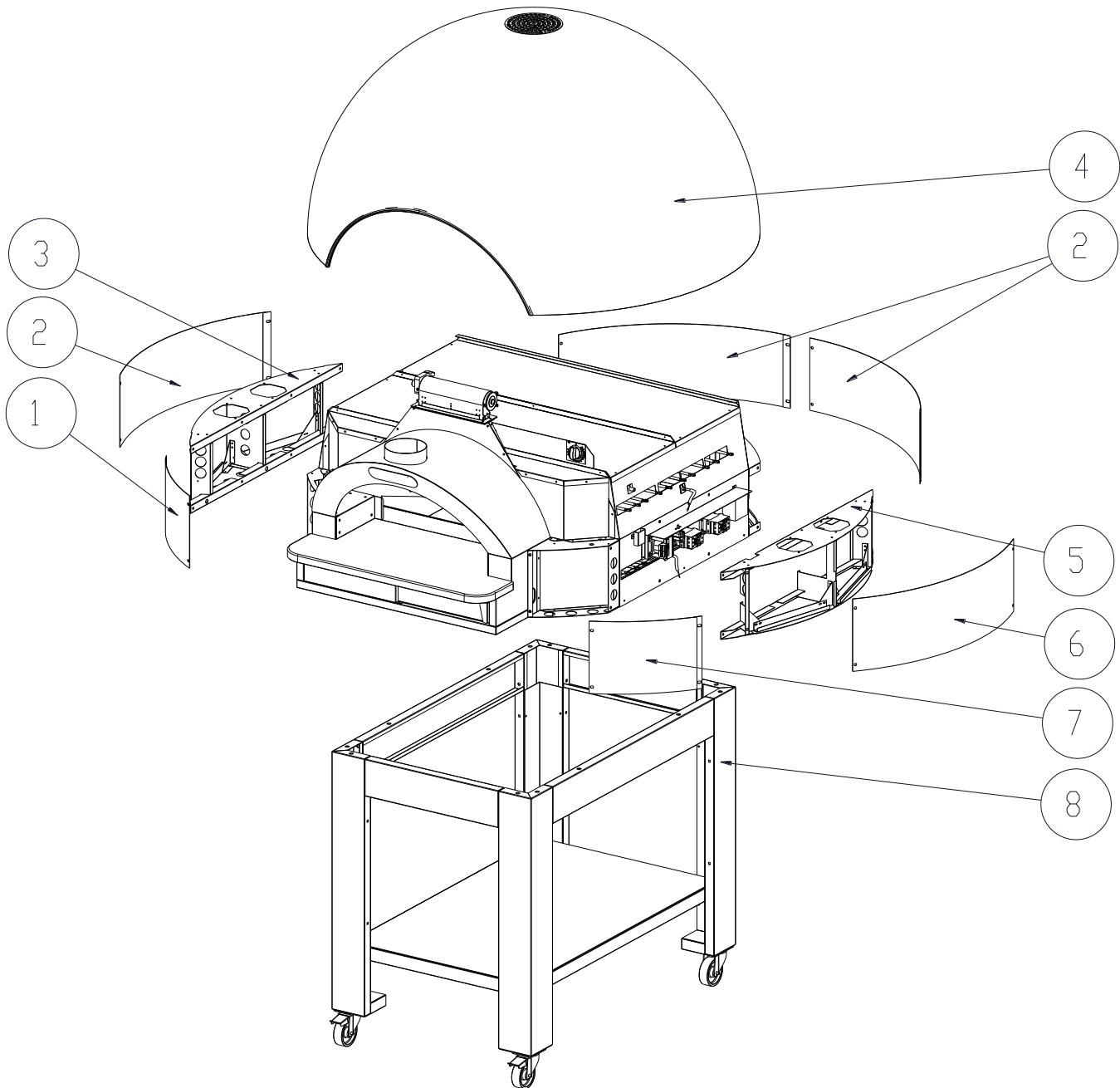
|  |        |        |        |
|--|--------|--------|--------|
|  | a [mm] | b [mm] | c [mm] |
|--|--------|--------|--------|

|           |     |     |      |
|-----------|-----|-----|------|
| AVGVSTO 6 | 810 | 790 | 1200 |
| AVGVSTO 9 | 955 | 960 | 1100 |

Tab.4.1. Position du barycentre

#### 4.3.1. Parties amovibles pour le transport

Pour le transport du module sans emballage, vous trouverez ci-après la liste et les instructions pour le démontage des parties amovibles:

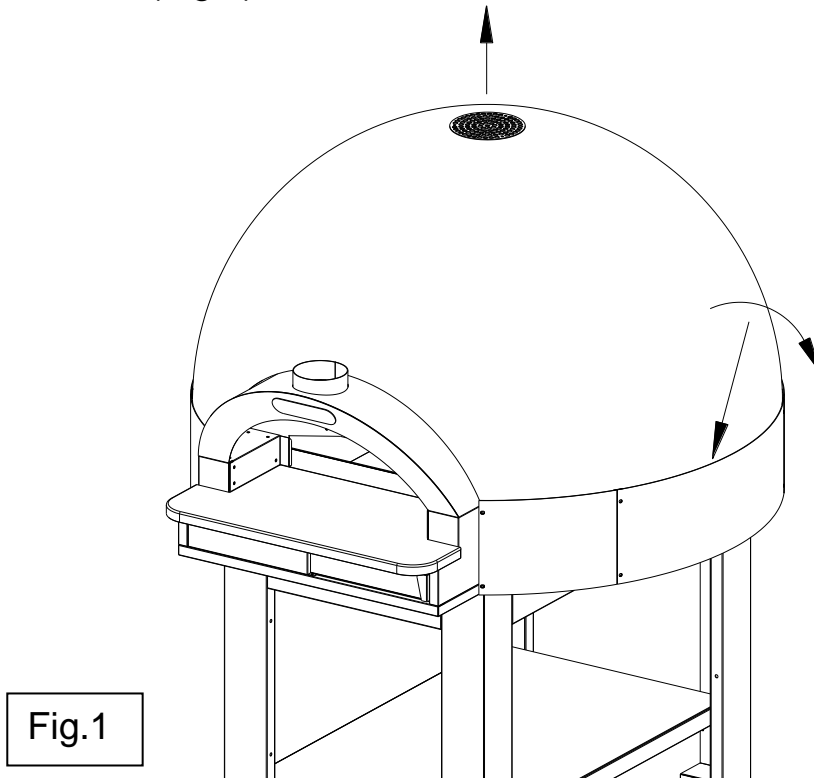


- 1- Protection demi-lune antérieure gauche de fermeture
- 2- Protection demi-lune latérale gauche / postérieure de fermeture
- 3- Demi-lune centrale gauche
- 4- Calotte
- 5- Demi-lune centrale droite
- 6- Protection demi-lune latérale droite de fermeture

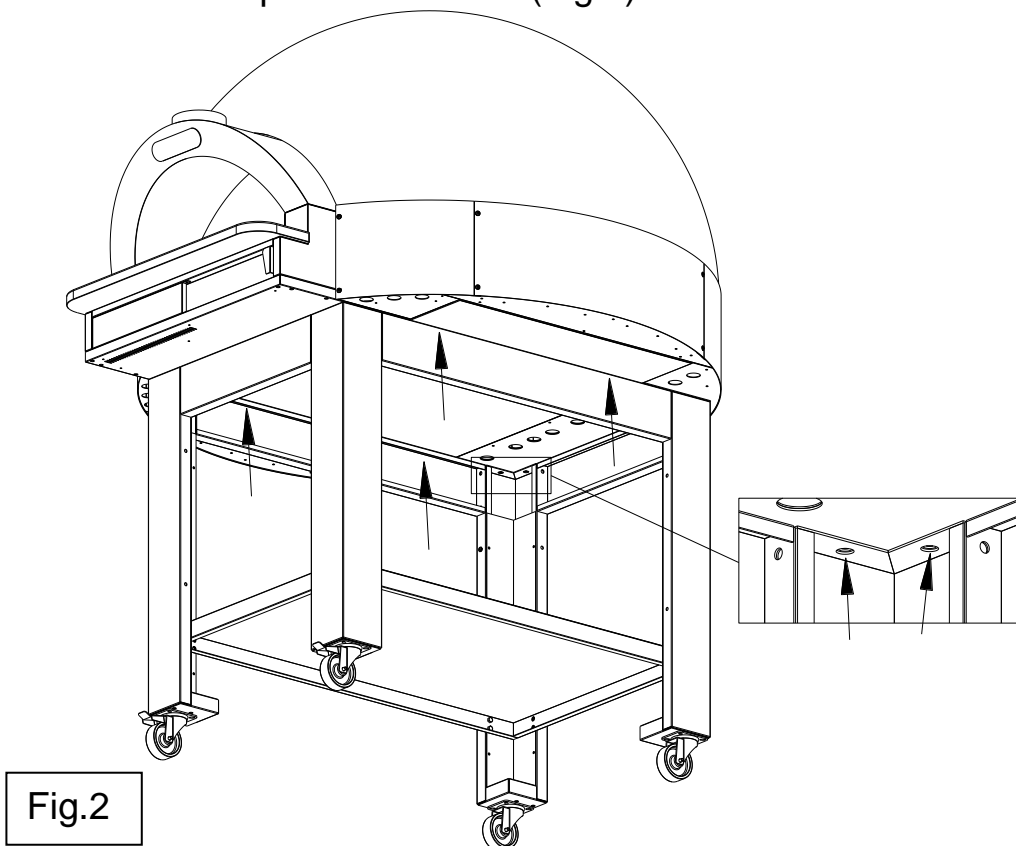
- 7- Protection demi-lune antérieure droite de fermeture
- 8- Base

**Démontage des parties amovibles:**

- 1- Soulever délicatement la calotte du bord latéral avec un tournevis et la soulever (Fig.1).



- 2- Séparer le module de la base en dévissant les vis de fixation présentes sur la partie inférieure (Fig.2).



- 3- Enlever les protections demi-lune de fermeture latérales et postérieures en suivant la séquence 1-2-3-4-5-6 (Fig.3).
- 4- Enlever les protections demi-lune latérales gauche et droite en suivant la séquence 7-8 (Fig.3).

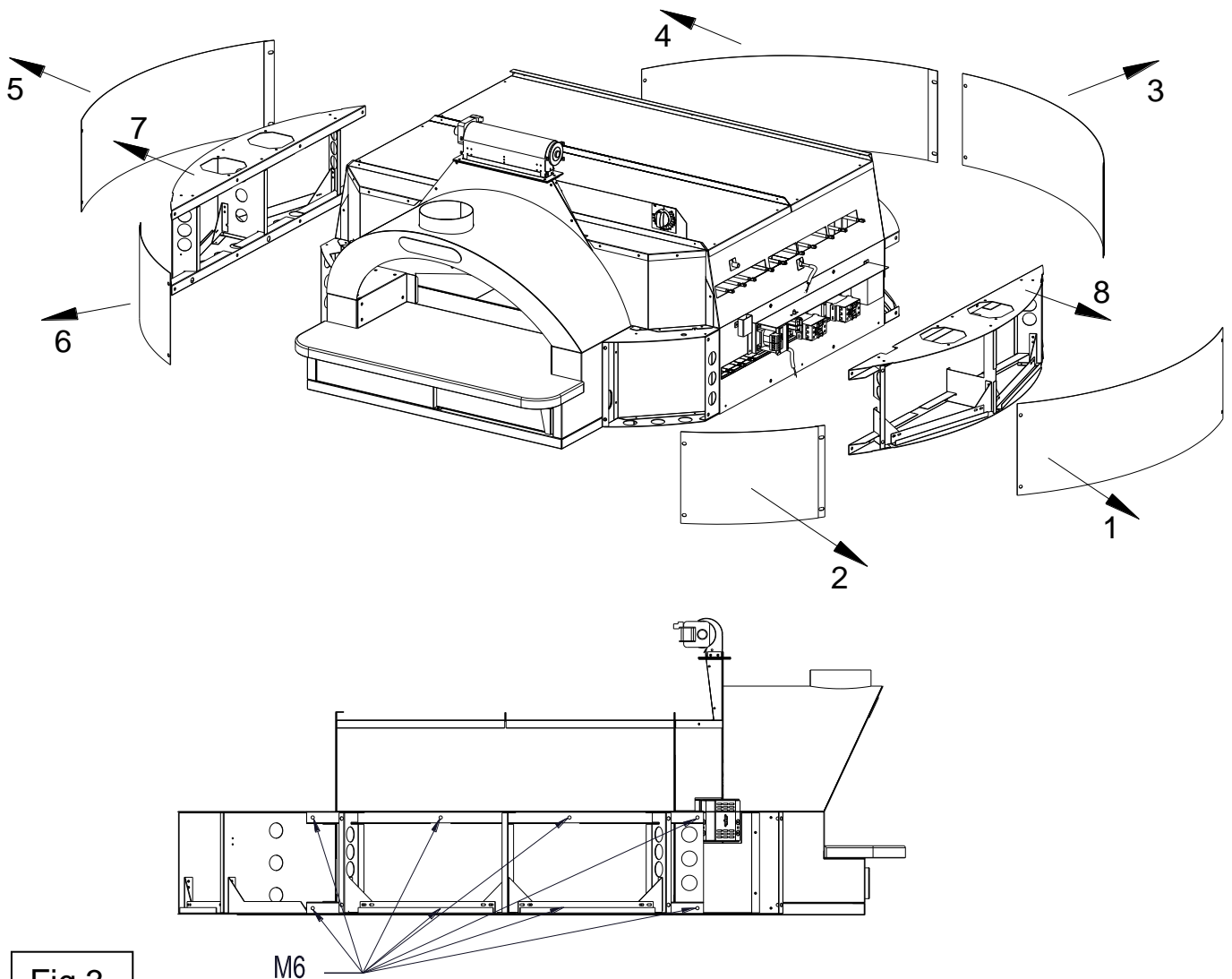


Fig.3

- 5- Renverser le four vers la gauche à 90° et le poser sur son bord gauche, de cette manière le module peut passer par une porte aux dimensions minimums de passage de 800x2100mm (Fig.4).

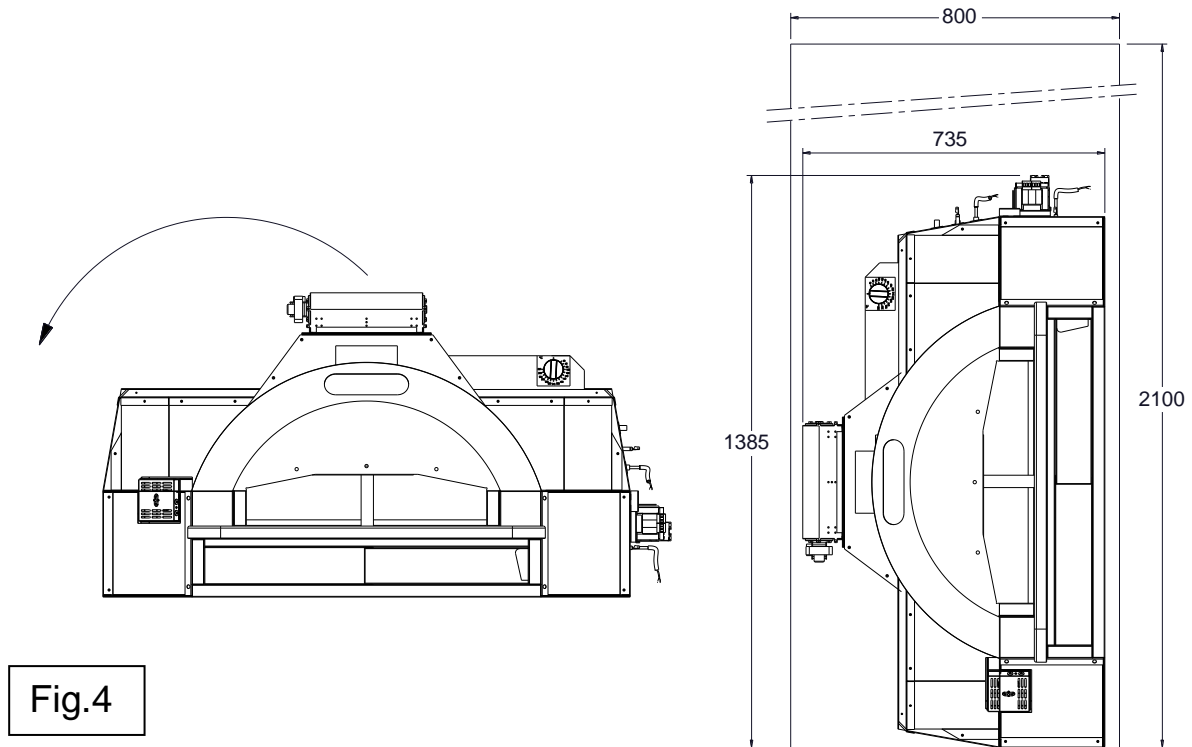
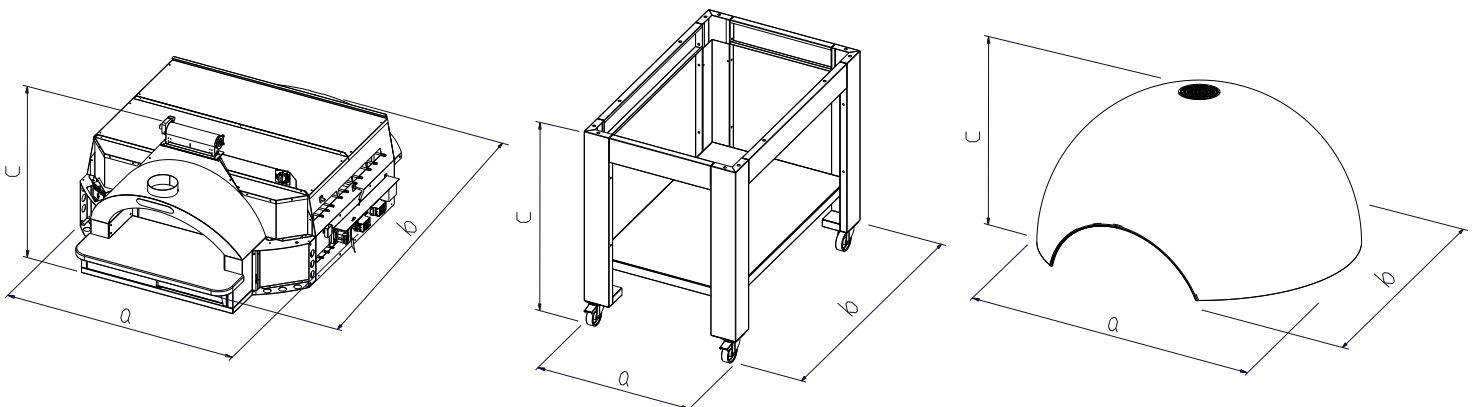


Fig.4

**N.B. Pour le montage des parties amovibles procéder suivre la séquence contraire à celle indiquée ci-dessus.**

**Dimensions maximales d'encombrement de chaque partie démontée: module, base et calotte.**



|                   | a [mm] | b [mm] | c [mm] |
|-------------------|--------|--------|--------|
| MODULE AVGVSTO 6  | 1283   | 1796   | 735    |
| MODULE AVGVSTO 9  | 1283   | 2116   | 735    |
| BASE AVGVSTO 6    | 850    | 1323   | 1108.5 |
| BASE AVGVSTO 9    | 1130   | 1500   | 1028.5 |
| CALOTTE AVGVSTO 6 | 1610   | 1544   | 794    |
| CALOTTE AVGVSTO 9 | 1900   | 1828   | 895    |

## 4.4 Montage des composants en option

Vous trouverez ci-après les instructions de montage des composants en option qui peuvent être ajoutés après l'achat du four:

### -Kit porte pelles

- 1- Insérer les étriers supérieurs et inférieurs (A) dans le châssis (B).
- 2- Fixer les étriers (A) à la jambe de la base grâce aux vis déjà présentes (Fig.1).

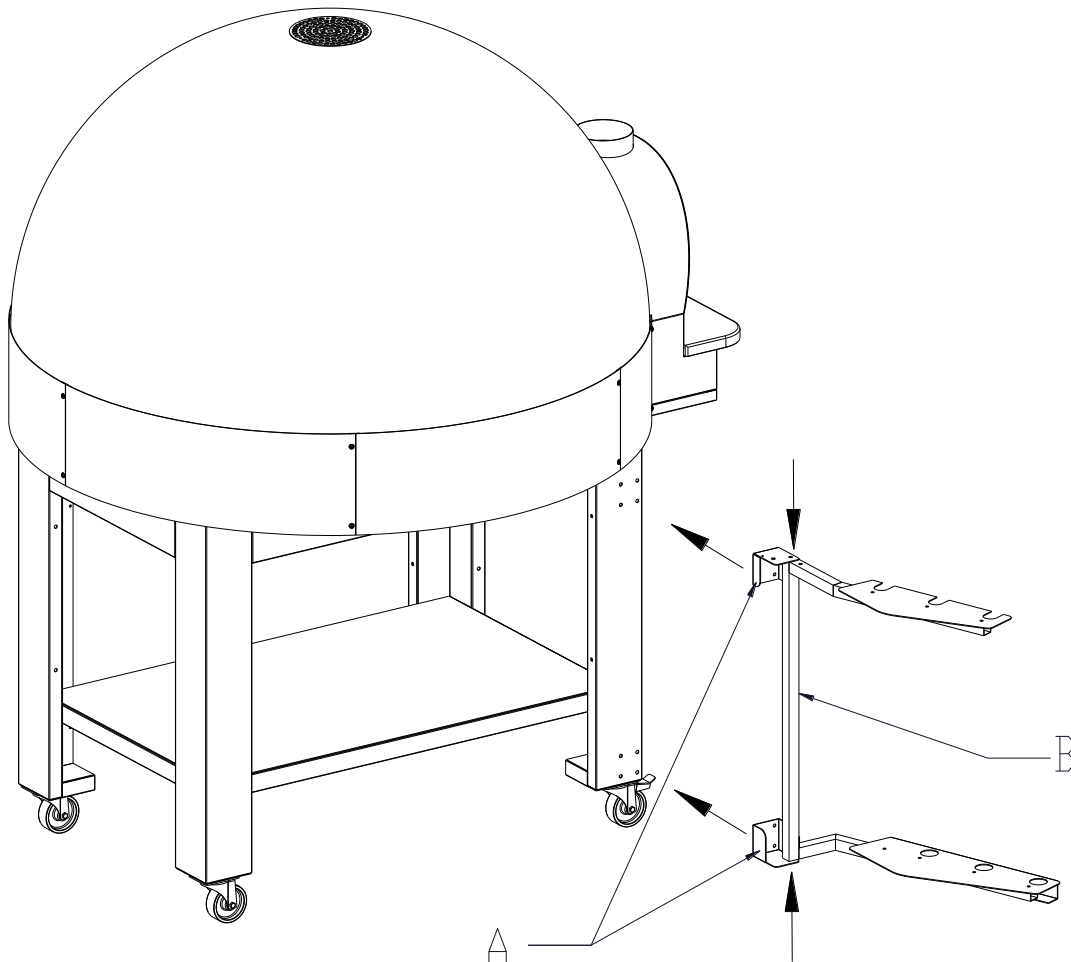


Fig.1

**-Kit fermeture base**

- 1- Dévisser les vis présentes sur les jambes.
- 2- Positionner le panneau latéral gauche et le positionner sur les jambes dans les espaces appropriés puis le visser (Fig.2). Effectuer les mêmes opérations pour le panneau latéral droit et celui postérieur.

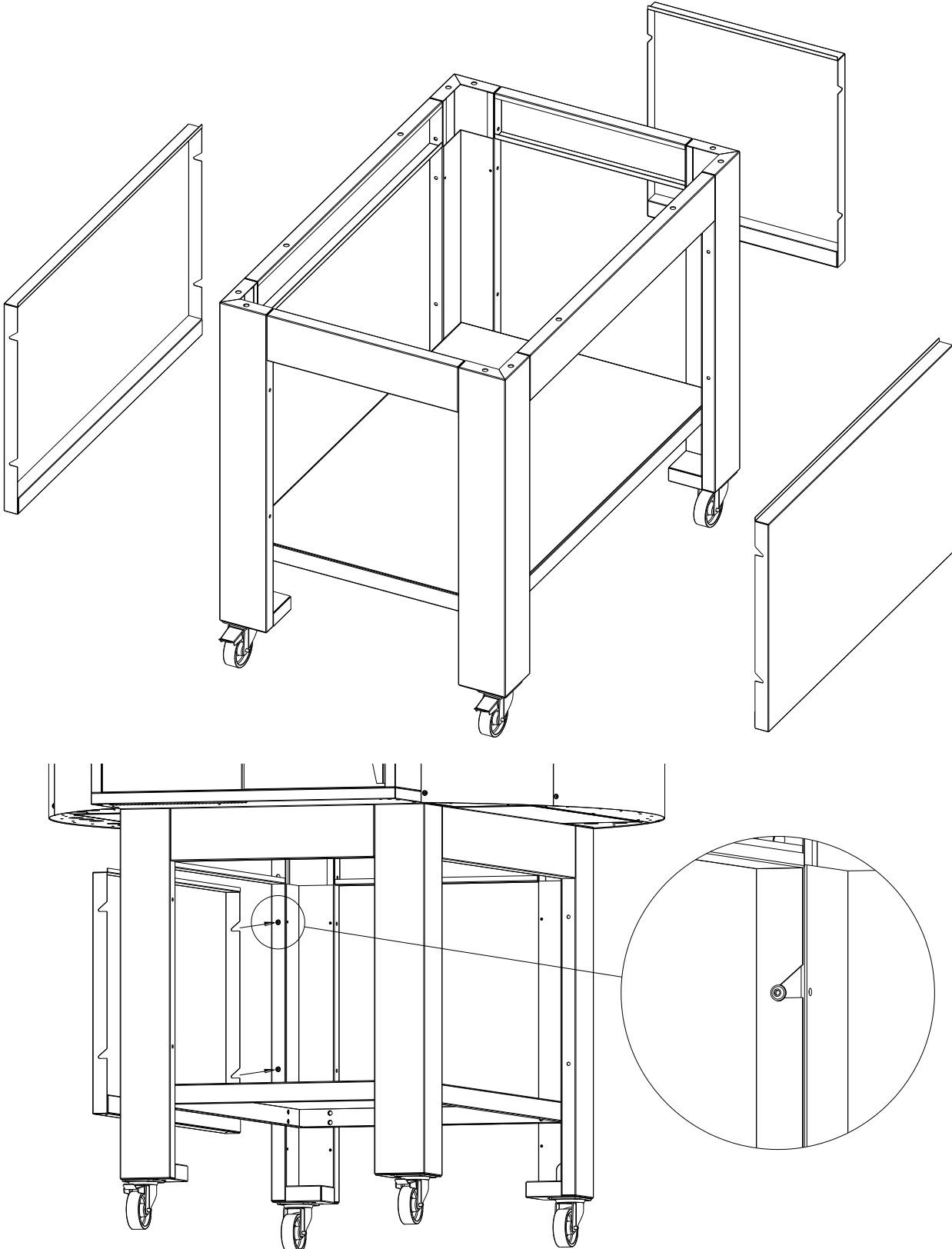




Fig.2

## 4.5 Branchement électrique

 Avant d'effectuer tout branchement, contrôler que les caractéristiques du réseau électrique où l'appareil doit être branché correspondent aux caractéristiques d'alimentation requises (voir Fiche technique joint A).

 Les appareils sont fournis avec un câble électrique doté d'une prise de terre, pour permettre le branchement de l'appareil au réseau électrique, selon l'alimentation requise (voir Fiche technique joint A).

Conformément aux normes de sécurité en vigueur, **il est obligatoire de brancher la prise de terre (jaune-verte) à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée selon les normes en vigueur.**

Le câble d'alimentation doit se terminer avec une fiche à brancher à un tableau d'alimentation électrique doté d'une prise correspondante et d'un interrupteur magnétothermique différentiel.

 **L'appareil est fourni sans prise électrique.**


Le couple prise-fiche doit être tel que la prise de terre doit être branchée en première et débranchée en dernière et elle doit être dimensionnée pour le courant nominal.

**Les prises et les fiches à usage industriel de type CEE17 ou conformes à la norme européenne EN 60309 sont appropriées.**

Le dispositif de protection thermique doit être taré au courant nominal total, le dispositif de protection magnétique doit être taré au courant instantané maximal (dans le cas des fours, il est légèrement supérieur à celui nominal), (voir Fiche technique joint A), alors que le dispositif différentiel doit être taré au courant de 30 mA.

La prise du réseau électrique doit être d'accès facile et ne doit demander aucun déplacement après l'installation de la machine. De plus, la distance entre la machine et la prise ne doit pas provoquer la tension du câble d'alimentation.


 **Le câble lui-même ne doit jamais se trouver sous les pieds de la machine.**

 **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié de manière à éviter tous les risques.**

**La Société Constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect de ces normes.**

En ce qui concerne le lieu des branchements électriques et de la plaque d'informations techniques, voir Fiche technique joint B.

## **4.6 Déchargement produits de cuisson**

 **ATTENTION! Procéder à l'installation du four selon le standard définit par les normes en vigueur du pays d'installation en ce qui concerne cette typologie de fours, afin de garantir les meilleures conditions de vie sur le lieu de travail. Pour plus d'informations, consulter les normes spécifiques.**

 **Pour le bon fonctionnement du four, il est nécessaire de vérifier le tirage correct du système d'évacuation des buées et des odeurs de cuisson.**


**Le four est doté d'une évacuation naturelle sans aspiration d'un diamètre de 150mm.**

 **Il est nécessaire de raccorder l'évacuation à un système d'aspiration centralisé.**

**La Société Constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect de ces normes, ainsi que de ce qui est reporté dans le présent manuel.**

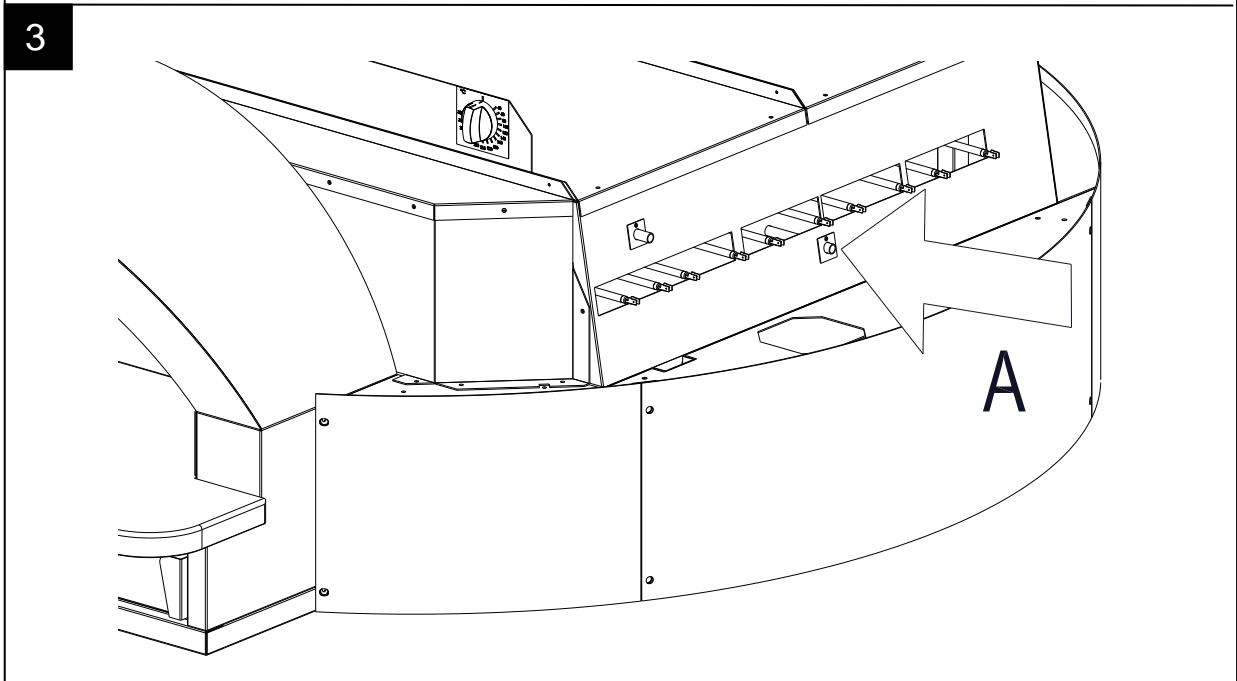
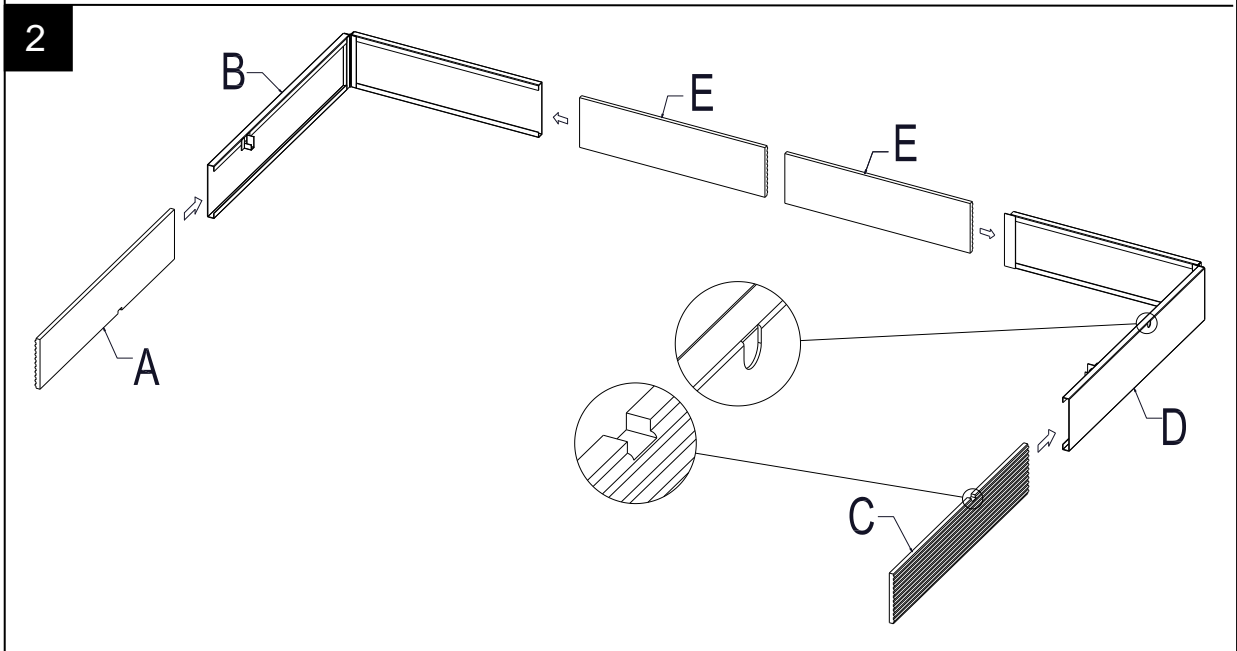
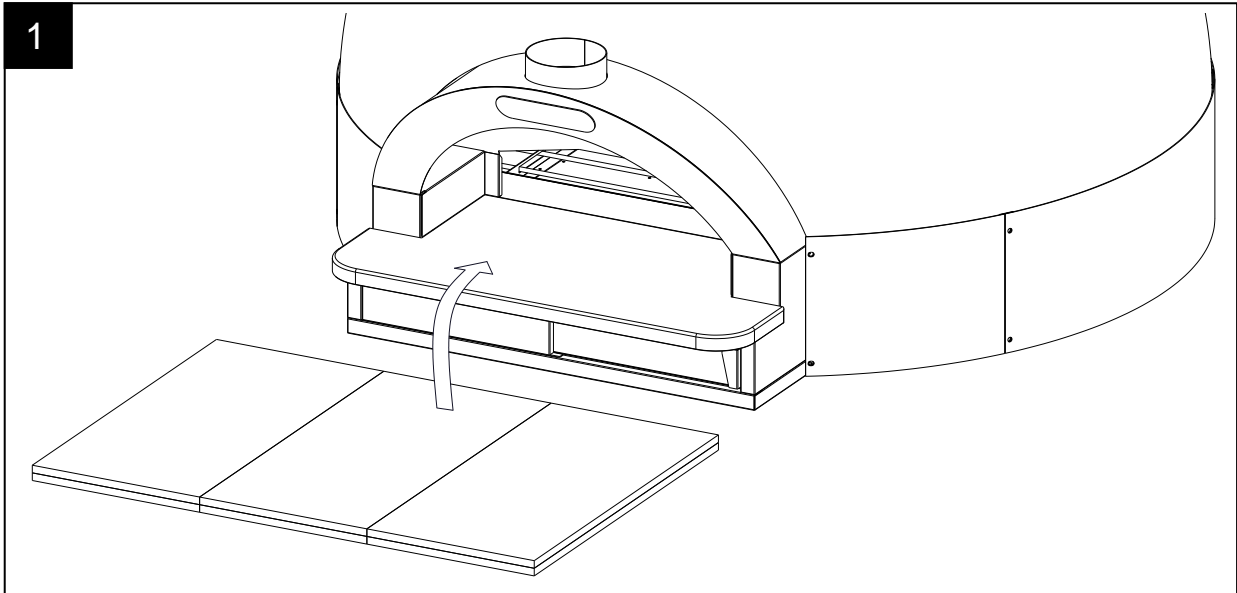
En ce qui concerne les branchements pour l'évacuation des buées, voir Fiche technique joint B.

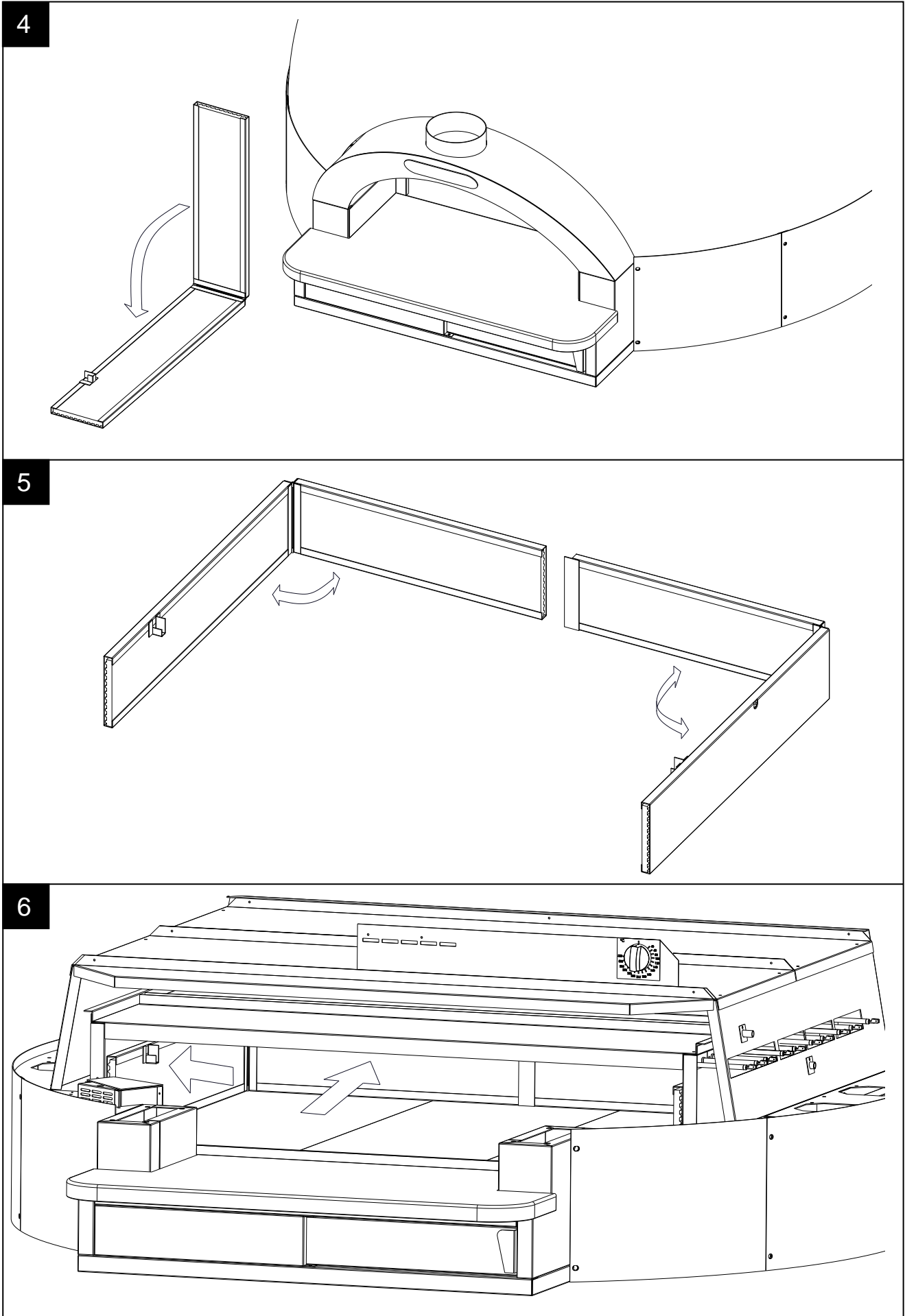
## 4.7 Position des plaques réfractaires

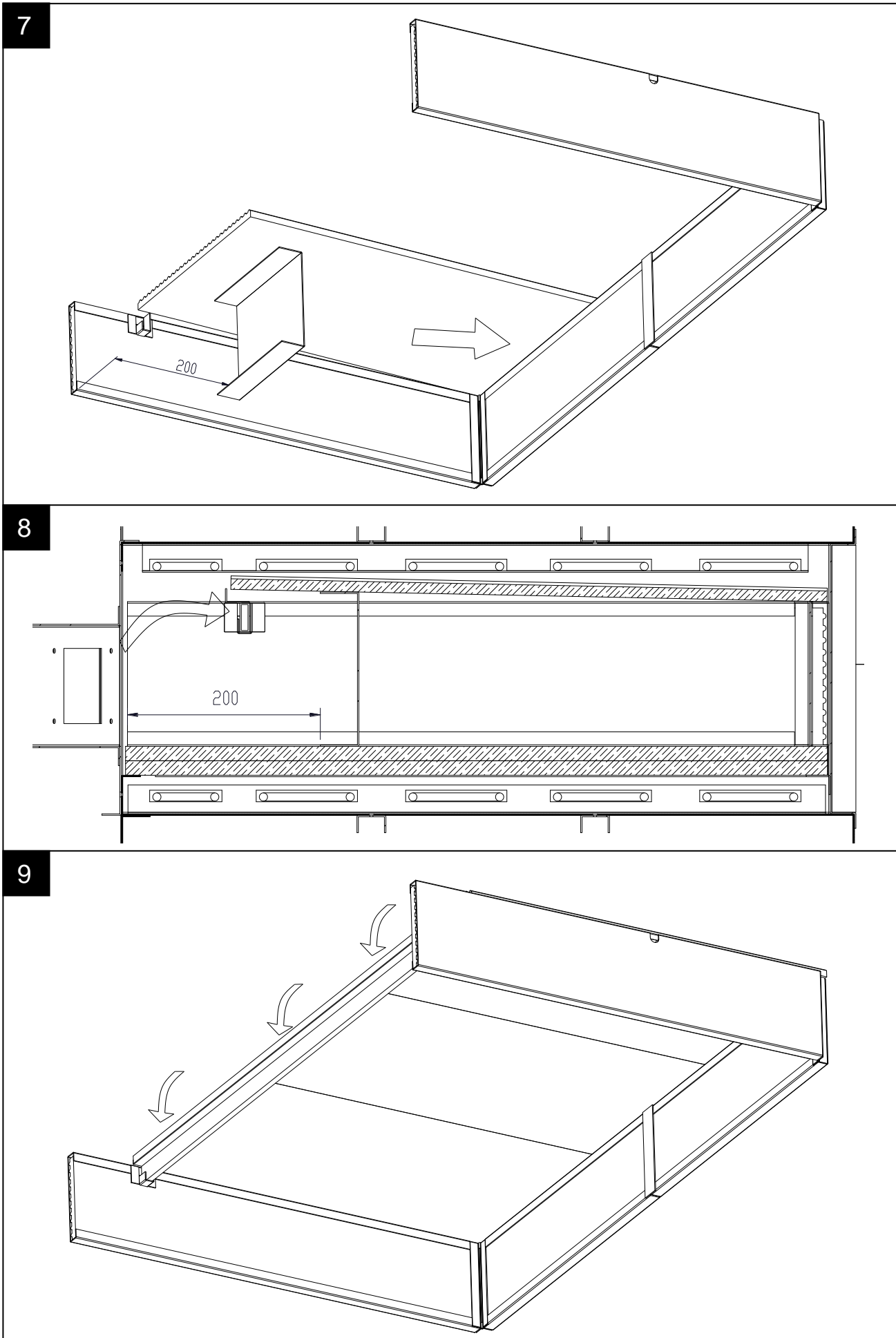
 **Manœuvrer avec prudence car le matériel réfractaire est fragile et pourrait facilement se fendre ou même se casser.**

Pour positionner les plaques réfractaires à l'intérieur du four, il est nécessaire d'effectuer les opérations décrites ci-dessous en se référant aux figures:

- 1- Insérer dans le four les plans réfractaires de la sole (Fig.1).
- 2- Insérer le réfractaire latéral gauche A sur le châssis B, la surface plane dirigée vers l'intérieur de la chambre (Fig.2).
- 3- Insérer le réfractaire latéral droit C sur le châssis D, la surface plane dirigée vers l'intérieur de la chambre et l'encoche dirigée vers le haut en le faisant coïncider avec le trou sur le châssis pour permettre le passage de la sonde (Fig.2).
- 4- Insérer les réfractaires postérieurs E dans les châssis, la surface plane dirigée vers l'intérieur de la chambre (Fig.2).
- 5- **Attention ! Enlever la sonde de température** (Fig.3).
- 6- Replier en rabattant les deux châssis précédemment assemblés aux réfractaires, les disposer en position horizontale et les insérer dans la chambre (Fig.4).
- 7- A l'intérieur de la chambre, ouvrir les châssis (Fig.5) et les positionner sur les côtés et sur le fond de la chambre comme indiqué à la (Fig.6).
- 8- Insérer dans la chambre le premier réfractaire sur la voûte, la surface plane dirigée vers l'intérieur de la chambre et contre le support temporaire de "C" positionné à 200mm du début de la chambre (Fig.7). Répéter cette opération aussi pour les deux autres réfractaires.
- 9- Positionner la traverse de support des réfractaires en l'enfilant dans les deux étriers latéraux (Fig.8).
- 10- Enlever doucement les supports temporaires de "C" en faisant descendre les réfractaires d'appui de la traverse de support (Fig.9).
- 11- Repositionner la sonde de température dans la position A Fig.3.







## 4.8 Contrôle avant la mise en route

Après l'installation du module de cuisson, il faut effectuer une série de contrôles finaux. La liste est la suivante:

- montage des parties éventuellement démontées;
- vérification du câblage électrique;
- vérification des fonctionnalités du panneau de commandes;

### **IMPORTANT – PREMIER ALLUMAGE**

Les composants du four à peine acheté (plans de cuisson en réfractaire et tôle) nécessitent une phase de préchauffage. Lors du premier allumage, il est donc **INDISPENSABLE DE PORTER GRADUELLEMENT A TEMPERATURE (5-6 HEURES) LE FOUR (1°h=100°C - 2-3°h=150°C - 4°h=200°C - 5°h=250°C - 6°h=300°C)**, afin d'éviter l'éventuel endommagement de ces parties.

## 5. FONCTIONNEMENT

### 5.1 Tableau de commande

La Fig.5.1 montre le tableau de contrôle avec toutes les commandes.

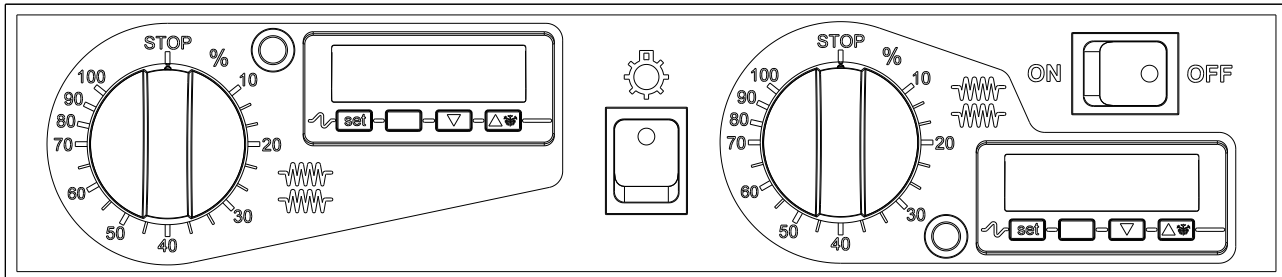



Fig.5.1. Tableau de commande

#### 5.1.1 Contrôle de la température (vers. TERM0012)

 Afficheur température chambre

 Pousoir « set »

 Pousoir « esc »


 Pousoir « up »

 Pousoir « down »

out  Indicateur out

#### 5.1.2 Contrôle de la température (vers. TERM0060)

 Display température camera


 Pousoir « set » et « ESC »

 Pousoir « up »

 Pousoir « down »

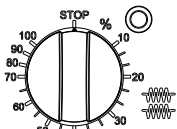
"out1" Indicateur led verte

#### 5.1.3 Commandes générales

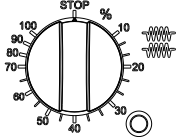
 Interrupteur lumineux éclairage chambre

ON OFF Interrupteur lumineux on/off chambre

### 5.1.4 Contrôle de la puissance



Témoïn et régulateur de puissance voûte




Témoïn et régulateur de puissance sole

## 5.2 Description des commandes

### 5.2.1 Interrupteur lumineux ON/OFF général

Quand cet interrupteur est en position OFF, tous les indicateurs du tableau de commande et la chambre de cuisson sont éteints.

Quand il est en position ON, l'interrupteur et le thermorégulateur s'allument, en rendant ainsi possible la programmation de la température. Les éléments chauffants de la chambre de cuisson restent éteints jusqu'à quand l'interrupteur  est éteint. Quand il est allumé, les éléments chauffants de la chambre s'allument suivant la température et la puissance programmées.



### 5.2.2 Interrupteur d'éclairage de la chambre

En tournant cet interrupteur sur « on », l'interrupteur même et la lumière de la chambre s'allument.

### 5.2.3 Contrôle de la température afficheur température chambre

En mode de fonctionnement normal, cet afficheur montre la température de la chambre en °C.




En mode de programmation de la température, cet afficheur montre la température programmée.

Cet afficheur est utilisé aussi pour des signalisations de défaut (5.3).

### 5.2.4 **Poussoir set,** **poussoir ESC (vers. TERM0012)**


Appuyer deux fois sur ce poussoir  pour entrer dans le mode de programmation de la température.

⊘ ATTENTION! Ne pas tenir pressé ce poussoir, car les paramètres intérieurs du thermorégulateur peuvent se modifier et causer des défaillances imprévisibles.




En ce mode de fonctionnement, l'afficheur  montre la température programmée qui peut être modifiée au moyen des poussoirs  et . En pressant les poussoirs pour un temps inférieur à 3 secondes, le thermorégulateur retourne automatiquement au mode de fonctionnement normal. Pour connaître la gamme de température programmables, voir paragraphe 3.4.

Appuyer deux fois ce poussoir  pour sortir du mode de programmation de la température.

### 5.2.5 **Poussoir SET et ESC (vers. TERM0060)**


Appuyer une fois sur la touche  pour entrer en mode programmation température.

⊘ ATTENTION! ne pas maintenir enclenchée cette touche, sinon on entre en phase de programmation des paramètres et les paramètres internes du thermorégulateur peuvent ainsi être modifiés et donc provoquer des défaillances imprévisibles.

Dans ce mode de fonctionnement le display  indique la température programmée qui peut être modifiée grâce aux touches  et .

Pour connaître la gamme de température programmables, voir paragraphe 3.4.


Si aucune touche n'est enclenchée pendant plus de 15 secondes, le thermorégulateur retourne automatiquement au mode de fonctionnement normal.

Appuyer une deuxième fois sur cette touche  pour sortir du mode programmation température.


### 5.2.6 **Poussoir** **et** .

En pressant et relâchant une fois ces poussoirs, la température programmée augmente ou diminue d'une unité. En les tenant pressés, la température programmée augmente ou diminue progressivement, d'abord doucement, et puis plus rapidement.

### 5.2.7 **Indicateur out (vers. TERM0012)**

L'indicateur  s'allume chaque fois que la température de la chambre est au dessous de celle programmée.

L'indicateur s'éteint quand la chambre a atteint la température programmée et se rallume quand la température de la chambre baisse de 1°C au dessous de la température programmée.

Quand l'indicateur  est allumé, les éléments chauffants de la chambre s'allument suivant les programmations de puissance correspondants.


### 5.2.8 **"out1" Indicateur led vert (vers. TERM0060)**

L'indicateur led vert "out1" s'allume chaque fois que la température de la chambre est inférieure à la température programmée. Il s'éteint quand la température de la chambre atteint la température programmée et il se rallume quand la température de la chambre descend d'1 °C par rapport à celle programmée. L'indicateur "out1" clignote quand on entre en phase de programmation.

Quand l'indicateur "out1" est allumé, les éléments chauffants de la chambre s'allument suivant les programmations de puissance correspondants.

### 5.2.9 **Blocage/débloqué du clavier (vers. TERM0060)**

Pour bloquer le clavier:


- Vérifier que quelque procédure ne soit pas en cours;
- Presser SET et  pendant 2 secondes: le display visualisera "**Loc**" pendant 1 seconde.

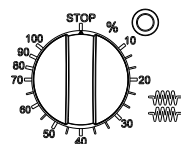
Si le clavier est bloqué il ne sera pas permis:

- Modifier le point de consigne avec la procédure indiquée dans le paragraphe 5.2.6 (le point de consigne est programmable aussi à travers le paramètre SP).

Cette opération provoque la visualisation du sigle "**Loc**" pendant 1 seconde.

Pour débloquer le clavier:

- Presser SET et  pendant 2 secondes: le display visualisera "**UnL**" pendant 1 seconde.



### 5.2.10 Régulateurs de puissance

Chaque chambre est pourvue de deux régulateurs de puissance, l'un connecté aux éléments chauffants de la voûte, et l'autre à ceux de la sole.

Ces régulateurs permettent une distribution uniforme de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson, en vue d'obtenir une cuisson uniforme.

Chaque régulateur de puissance contrôle la puissance de l'élément chauffant correspondant, en réglant le temps d'allumage de l'élément dans un cycle de 30 secondes.

Si le régulateur de puissance est positionné sur 10, l'élément chauffant correspondant restera allumé pour 3 secondes et éteint pour 27 (à condition que l'indicateur **out**  soit allumé).

Si le régulateur est positionné sur 50, l'élément chauffant correspondant restera allumé pour 15 secondes et éteint pour 15. Quand le régulateur de puissance est positionné sur 100, l'élément chauffant correspondant est toujours allumé (à condition que l'indicateur **out**  soit allumé).

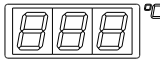
### 5.2.11 Témoins voûte et sole

Les deux témoins de la voûte et de la sole s'allument quand l'indicateur **out**  est allumé et le régulateur de puissance correspondant se trouve dans la phase d'allumage à l'intérieur du cycle de réglage, afin de signaler que l'élément chauffant correspondant est effectivement allumé.


| Réglage de la puissance |                               |                                 |
|-------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| Position                | Nombre de secondes d'allumage | Nombre de secondes d'extinction |
| 10                      | 3                             | 27                              |
| 20                      | 6                             | 24                              |
| 30                      | 9                             | 21                              |
| 40                      | 12                            | 18                              |
| 50                      | 15                            | 15                              |
| 60                      | 18                            | 12                              |
| 70                      | 21                            | 9                               |
| 80                      | 24                            | 6                               |
| 90                      | 27                            | 3                               |
| 100                     | 30                            | 0                               |

## 5.3 Signalisations de défaut

### 5.3.1 Thermocouple en court-circuit (vers. TERM0012)

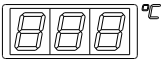
Quand la thermocouple est en court-circuit, l'afficheur  montre "---".

### 5.3.2 Thermocouple déconnectée (vers. TERM0012)

Quand la thermocouple est déconnectée ou coupée, l'afficheur  montre "EEE".

Le même code d'erreur s'affiche même si la température de la chambre est supérieure à la température maxi programmable.

### 5.3.3 Thermocouple déconnectée (vers. TERM0060)

Quand le thermocouple est déconnecté ou interrompu, le display  indique "PR1".

Le même code d'erreur s'affiche même si la température de la chambre est supérieure à la température maxi programmable.

## 6. USAGE



### 6.1 Préparation pour l'emploi

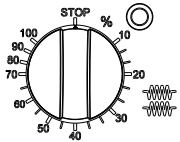
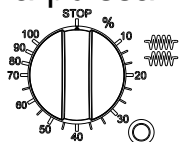
⚠ Si l'appareil vient d'être installé ou s'il n'a pas été utilisé pendant quelques jours, il faut le nettoyer complètement avant de l'utiliser pour processeur des produits alimentaires selon les instructions indiquées au paragraphe 7, afin d'éliminer les résidus de fabrication, des accumulations de poussière ou d'autres substances qui pourraient contaminer les produits alimentaires.

### 6.2 Allumage du tableau de contrôle

Appuyer sur l'interrupteur **ON OFF**, le tableau de contrôle s'allume et on peut effectuer toutes les programmations, tandis que la chambre de cuisson est encore éteinte.

### 6.3 Programmations


Afficher la température désirée par les touches **set**,  et  (voir 5.2.4. et 5.2.5).

Afficher la puissance des éléments chauffants de la voûte  et de la sole  . (voir 5.2.10).

### 6.4 Début de la cuisson

A ce moment, appuyez sur l'interrupteur lumineux **ON OFF**, et en peu de temps vous verrez que la température de la chambre commence à augmenter: Si vous avez programmé la température maximale et le réglage de la puissance de la voûte et de la sole au maximum, le four arrivera à plein régime en 40 - 45 minutes.

## 6.5 Enfournement

 **Attention!** Quand la chambre est à température, les parties en métal de la bouche du four et certaines parties proches de cette dernière atteignent des températures dangereuses pour le corps humain.

## 6.6 Indications générales pour une cuisson optimale

Pour les produits alimentaires en général on ne peut pas indiquer une température et un temps de cuisson précis, car ceux-ci dépendent de la grande variabilité des caractéristiques des produits.

En particulier, pour ce qui concerne la pâtisserie et les produits similaires, le temps de cuisson et la température dépendent de la forme, de l'épaisseur de la pâte et de la quantité des ingrédients. En tous cas, nous conseillons de faire quelques essais (surtout si vous n'avez jamais utilisé ce modèle de four) en partant avec une température de 250-300°C et en tenant compte des points suivants:

1) régler les paramètres initiaux conseillés pour la cuisson: 70% voûte, 40% sole avec une température de 320°C. Ces paramètres pourront être modifiés en fonction du déroulement du travail, du produit à cuire, et des exigences en général.

2) aux basses températures on obtient normalement un produit de meilleure qualité et digestibilité, le four n'est pas soumis au stress et dure longtemps, mais il faut prolonger le temps de cuisson.

3) aux hautes températures il est plus difficile d'obtenir une cuisson uniforme, mais le temps de cuisson nécessaire diminue.

4) une diminution de la température immédiatement après l'enfournement, même de 20-30°C, est tout à fait normal. Cela ne doit pas être considéré comme une limitation du four, mais comme une indication utile que l'évaporation de l'eau contenue par le produit cru soustrait une grande quantité de chaleur. De toute façon, il est toujours possible de programmer une température plus élevée, qui atteindra la valeur désirée. En tous cas, si le four est utilisé dans sa capacité maxi, la température recommencera à monter vers la fin de la cuisson.

5) la capacité de production maxi du four est exprimée **indicativement** en Kg de produit par heure. Si l'on dépasse cette capacité de production maxi, il y aura une diminution de la température (même plus de 20-30°C).


---

Dans ce cas, il faut enlever la quantité de produit excédante et attendre que la température se rétablisse avant d'effectuer l'enfournement suivant.

## 6.7 Extinction

A la fin de chaque journée de travail, il faut éteindre l'interrupteur lumineux **ON OFF**, le ventilateur de refroidissement présent dans la zone interne de la calotte peut s'activer et se désactiver automatiquement.

**N.B.** Pour maintenir la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson, utiliser la fermeture de la bouche en dotation.

 Pour des périodes d'inactivité plus longues (par exemple la fermeture pendant les vacances), il est conseillé, outre à positionner le four en état d'inactivité, d'éteindre l'interrupteur général sur le cadran électrique.

## 7. NETTOYAGE

⚠ A la fin de chaque journée de travail (ou plus souvent) il faut nettoyer avec soin la surface de cuisson et toutes les parties du four qui sont entrées en contact avec les produits travaillés, afin d'éviter que les résidus éventuels se dégradent et polluent le lieu de travail et les produits qui seront cuits par la suite.

⚠ On effectue le nettoyage quand l'appareil est éteint et à température ambiante, en ayant auparavant fermé l'éventuel robinet d'alimentation du gaz et enlevé l'alimentation électrique, à l'aide de l'interrupteur sur le tableau d'alimentation.

### 7.1 Nettoyage des éventuelles parties détachables

⚠ Les vitres sont particulièrement sensibles à de soudaines variations de température qui peuvent provoquer leur rupture en de minuscules fragments. **Ne pas manipuler les vitres et ne pas les mettre à contact avec l'eau tant qu'ils ne sont pas à température ambiante.**

⊘ En outre il n'est pas conseillé d'utiliser des instruments abrasifs (éponges abrasives et autres) car à la longue ils enlèvent le brillant aux parties en acier inox et aux vitres, mais prendre plutôt l'habitude de laver les différentes parties détachables avant que les résidus alimentaires se soient séchés.

### 7.2 Nettoyage des éventuelles parties en réfractaire

Dans les fours, pour détacher les résidus de la cuisson des superficies en réfractaire utiliser une petite brosse. Si les résidus sont collés aux superficies en réfractaire, les décoller délicatement avec une spatule.

⚠ N'utiliser aucun liquide et surtout aucun détergent, étant donné que le matériel réfractaire est poreux et qu'il n'est pas possible de le rincer de façon à garantir la non contamination de la nourriture qui est en contact avec ces superficies.

⊘ Ne pas utiliser d'instruments trop abrasifs car le matériel est fragile et pourrait s'ébrécher ou se rompre.

### 7.3 Nettoyage des chambres de cuisson des fours

Pour le nettoyage des chambres de cuisson en acier inox ou en tôle en aluminite utiliser une éponge douce humidifiée, éventuellement avec un détergent léger, non abrasif, en faisant attention à ne pas le faire tomber sur les parties en réfractaire.

Au cas où il y ait des dépôts de gras, les décoller avant avec une spatule délicatement.

⊘ Ne pas utiliser de détergents abrasifs (type Vim) ou corrosifs (type Fornet), étant donné que l'acier inox deviendrait opaque et qu'ils enlèveraient rapidement la couche protectrice de la lanière en aluminite, en la faisant rouiller rapidement.

⚠ Ne pas utiliser de jets d'eau, car ils peuvent pénétrer dans le tableau électrique et l'endommager avec comme conséquence un danger de foudroiement et/ou des mises en marche intempestives.

### 7.4 Nettoyage des surfaces externes

Pour le nettoyage des surfaces externes en acier inox et/ou tôle vernie et des tableaux de contrôle utiliser une éponge douce humidifiée, éventuellement avec un détergent léger, non abrasif.

⊘ Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs car ils rendraient l'acier inox opaque et le vernis qui à la longue, se décollerait et les lanières se rouilleraient.

⚠ Ne pas utiliser de jets d'eau, puisqu'ils peuvent pénétrer dans le tableau électrique et l'endommager causant un danger de foudroiement et/ou mises en marche intempestives.

## 8. ENTRETIEN

**⚠ ATTENTION!** Les instructions pour l'entretien qui suivent sont destinées exclusivement au personnel qualifié pour le montage et l'entretien d'équipements électriques et à gaz. L'entretien effectué par du personnel non qualifié peut causer des dommages à l'appareil, aux personnes, aux animaux ou choses.

**⚠** Dans la majorité des cas, pour faire des réparations et des contrôles il faut enlever les protections fixes. Cela rend accessibles les conducteurs sous tension. **Avant toute opération d'entretien il faut s'assurer que la fiche d'alimentation électrique de l'appareil soit débranchée du tableau.**

### 8.1 Interventions d'entretien courant

#### 8.1.1 Remplacement de la lampe

Débrancher la fiche du tableau d'alimentation.

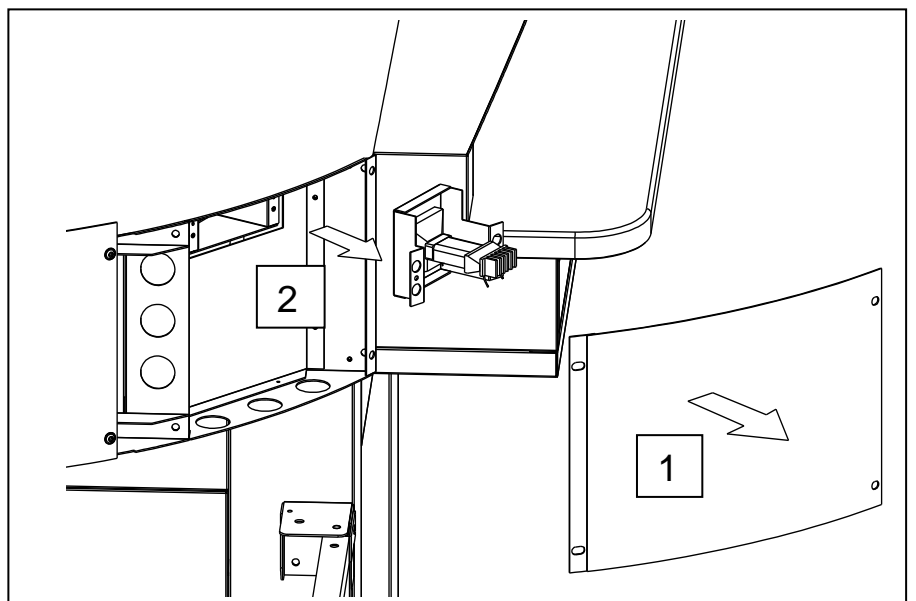
**⚠** Le logement de la lampe est une zone du four sans isolation. Cela signifie que la fermeture extérieure de ce logement atteint des températures élevées durant le fonctionnement du four.

**Par conséquent on doit effectuer le remplacement de la lampe au four froid ou à l'aide de gants de protection.**

Pour substituer la lampe d'illumination de la chambre de cuisson, il faut effectuer les opérations suivantes:

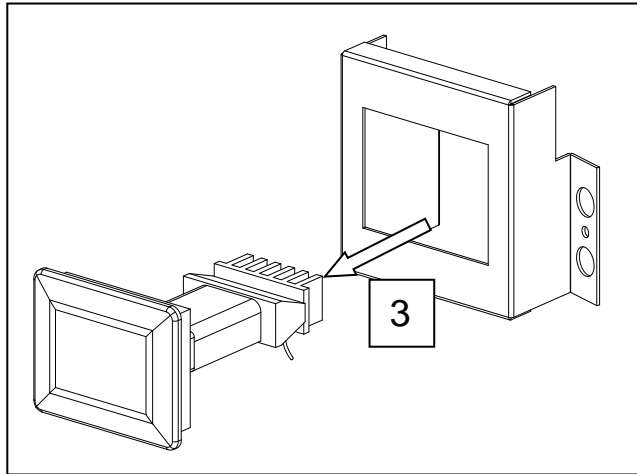
1 - Enlever la protection demi-lune antérieure gauche de fermeture

2 - Enlever la douille en dévissant les 2 vis auto-taraudeuses.



3 - Appuyer sur les languettes d'encastrement/blocage et enlever la lampe de la douille en la remplaçant avec une autre ayant les mêmes caractéristiques.

Remonter tous les composants en sens inverse de la description ci-dessus.




### 8.1.2 Contrôle serrage des branchements électriques de puissance

Pour un fonctionnement régulier du four et une durée plus longue des composants électriques, il est conseillé d'effectuer un contrôle semestriel du serrage des branchements électriques de puissance comme décrit ci-dessous: enlever la protection demi-lune latérale droite de fermeture (voir paragraphe 4.3.1) pour accéder aux composants électriques.. Avec un tournevis vérifier que les vis de fixation des branchements électriques de tous les télerupteurs et des bornes électriques ne soient pas dévissées. Si nécessaire, procéder au serrage.

### 8.1.3 Nettoyage zone tableau de commandes et composants électriques

A l'intérieur de la zone frontale du four et dans celle latérale droite où se trouvent le tableau de commandes et les composants électriques, il est possible que la poussière, la farine et les saletés en général s'accumulent. Un nettoyage simple mais fréquent garantit le fonctionnement régulier du four, et une durée plus longue de tous les composants. Pour cela il est conseillé, tous les 6 mois, d'ouvrir la porte d'accès au tableau de commandes, l'enlever (4 vis) et nettoyer avec un aspirateur pour enlever les poussières déposées sur les composants électriques. Enlever la protection demi-lune latérale droite de fermeture et nettoyer avec un aspirateur pour enlever les poussières déposées sur les composants électriques. Au niveau des points plus difficiles, s'aider en utilisant une brosse douce.


 Toujours utiliser les dispositifs de protection individuelle et toujours opérer avec un équipement approprié pour la manutention.

## 8.2 Thermostat de sécurité

Le thermostat de sécurité intervient quand la température de la chambre a dépassé 500°C en désactivant les résistances. Le thermostat de sécurité est à réarmement manuel et est situé à l'intérieur de la zone latérale droite sur le tableau des composants électriques, pour la position exacte voir annexe D.

Pour corriger l'erreur, débrancher la prise du tableau d'alimentation et attendre que la chambre se refroidisse.

Enlever la protection latérale droite et appuyer sur la touche rouge du thermostat de sécurité. Le rétablissement se fera seulement quand la température de la chambre sera inférieure à 500°C.

 Vu que le thermostat de sécurité intervient seulement en cas de dommages graves, avant de rallumer le four, vérifier soigneusement son fonctionnement et effectuer les réparations si nécessaire.


## 8.3 Signalisation de défaut

Le système de fonctionnement du four est capable de reconnaître quelques dysfonctionnements; (voir 5.3)

## 8.4 Schéma électrique

Voir Fiche technique joint B.

## 8.5 Adaptation aux tensions d'alimentation différentes

 **Attention!** Pour adapter l'appareil au fonctionnement avec des tensions d'alimentation différentes de celles indiquées dans la plaquette de préréglage initial, il faut effectuer trois modifications, soit:

- 1) câblage des fils des résistances.
- 2) câblage de l'alimentation du tableau de commande.
- 3) application de la nouvelle étiquette.

 **Effectuez les trois modifications susdites avec attention pour que l'appareil puisse être considéré sûr.**

### 1) Câblage des fils des résistances

Débrancher la prise du cadre d'alimentation. Enlever la protection demi-lune latérale droite de fermeture. Débrancher tous les fils des résistances des télérupteurs et les rebrancher selon le schéma électrique qui correspond à la nouvelle alimentation (voir schéma électrique Fiche technique joint C).

### 2) Câblage de l'alimentation du panneau de commandes

Débrancher le fil BLEU du télérupteur inférieur et le rebrancher comme indiqué schéma électrique Fiche technique joint C.

### 3) Application de la nouvelle étiquette

Appliquer une plaque indélébile en dessous de la plaque d'identification qui reporte les données de la nouvelle alimentation électrique.

## 9. MISE HORS D'USAGE ET DÉMANTÈLEMENT

Avant de procéder à la mise hors d'usage, débrancher toutes les connexions électriques et éventuellement d'autres connexions, puis déplacer les modules en utilisant les moyens appropriés comme les chariots élévateurs, les palans, etc... Les fours sont composés des matériaux suivants: acier inox, tôle laquée, tôle aluminée, verre, réfractaire, laine de roche et parties électriques.



**Collecte différenciée. Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques normaux. Selon les normes locales, les services pour la collecte séparée peuvent être disponibles dans chaque points de collecte municipaux.**

---

# **AVGVSTO 6-9 E**

**Allegati tecnici**  
Technical enclosures  
Anexos técnicos  
Fichiers techniques joints  
Technische Anlagen

**A. Caratteristiche tecniche AVGVSTO E****A. Technical specifications AVGVSTO E****A. Especificaciones técnicas AVGVSTO E**

| ITALIANO   | ENGLISH                      | ESPAÑOL                         | 6/MC  | 9/MC           |            |
|--|------------------------------|---------------------------------|---|----------------|------------|
| <b>Peso</b>  | Weight                       | Peso                            | 455   | 550            | <b>Kg</b>  |
| <b>Dimensioni esterne (AxBxH)</b>  | Overall dimensions (AxBxH)   | Dimensiones externas (AxBxH)    | 1620x1800x2160  | 1910x2120x2180 | <b>mm</b>  |
| <b>Dimensioni camere</b>   | Cooking chamber size         | Dimensiones cámaras             | 1040x710x125  | 1040x1060x125  | <b>mm</b>  |
| <b>Capacità (pizze ø30cm)</b>  | Capacity (pizzas Ø30cm)      | Capacidad (pizzas diám. 30cm.)  | 6   | 9              | <b>n°</b>  |
| <b>Alimentazione elettrica</b>   | Electrical power             | Alimentación eléctrica          | trifase / trifase+neutro<br>tripphase / triphase+neutral /<br>trifasica / trifasica+neutro                                |                |            |
| <b>Tensione</b>  | Voltage                      | Tensión                         | 230 o 400   |                | <b>Vac</b> |
| <b>Frequenza</b>   | Frequency                    | Frecuencia                      | 50 o 60   |                | <b>Hz</b>  |
| <b>Corrente a 400Vac 3N 50/60Hz</b>  | Current at 400Vac 3N 50/60Hz | Corriente a 400Vac 3N 50/60Hz   | 21  | 28             | <b>A</b>   |
| <b>Corrente a 230Vac 3 50/60Hz</b>   | Current at 230Vac 3 50/60Hz  | Corriente a 230Vac 3 50/60Hz    | 42  | 56             | <b>A</b>   |
| <b>Potenza elettrica totale</b>  | Total electrical power       | Potencia eléctrica total        | 14,4  | 19,2           | <b>KW</b>  |
| <b>Collegamento elettrico</b>  | Electrical connection        | Conexión eléctrica              | cavo a 4 o 5 conduttori senza spina<br>cable with 4 or 5 conductors without plug<br>cable a 4 o 5 conductores sin enchufe |                |            |
| <b>Lampadina illuminazione camera</b><br><b>Chamber illumination lamp</b><br><b>Lámpara iluminación cámara</b> |                              |                                 |   |                |            |
| <b>Tipo</b>  | Type                         | Tipo                            | led<br>led<br>led   |                |            |
| <b>Potenza</b>   | Power                        | Potencia                        | 4   |                | <b>W</b>   |
| <b>Controllo cottura</b><br><b>Baking control</b><br><b>Control cocción</b>                                    |                              |                                 |   |                |            |
| <b>Controllo temperatura</b>   | Temperature control          | Control temperatura             | termoregolatore elettronico<br>electronic thermostat<br>termorregulador electrónico                                       |                |            |
| <b>Massima temperatura impostabile</b>   | Maximum possible temperature | Máxima temperatura configurable | 500   |                | <b>°C</b>  |
| <b>Controllo potenze</b>   | Power control                | Control potencia                | separato per cielo e platea<br>separate for oven top and bottom<br>separado para cielo y platea                           |                |            |
| <b>Condizione dell'ambiente</b><br><b>Environmental conditions</b><br><b>Condición del ambiente</b>            |                              |                                 |   |                |            |
| <b>Temperatura</b>   | Temperature                  | Temperatura                     | 0 - 40  |                | <b>°C</b>  |
| <b>Umidità massima</b>   | Maximum humidity             | Humedad máxima                  | 95% senza condensa<br>95% without condensation<br>95% sin condensación  |                |            |

## A. Spécifications techniques AVGVSTO E

### A. Technische spezifikationen AVGVSTO E

| FRANÇAIS   | DEUTSCH                            | 6/MC   | 9/MC           |            |
|--|------------------------------------|--|----------------|------------|
| Poids  | Gewicht                            | 455  | 550            | <b>Kg</b>  |
| Dimensions extérieures (AxBxH)                               | Außenmaße (AxBxH)                  | 1620x1800x2160   | 1910x2120x2180 | <b>mm</b>  |
| Dimensions des chambres                                      | Backkammerabmessungen              | 1040x710x125   | 1040x1060x125  | <b>mm</b>  |
| Capacité (pizzas ø30cm)                                      | Produktionsfähigkeit (Pizza ø30cm) | 6  | 9              | <b>n°</b>  |
| Alimentation électrique                                      | Stromversorgung                    | Triphasé / triphasé+neutre<br>Dreiphasig / Dreiphasig+Nullleiter                 |                |            |
| Tension  | Spannung                           | 230 o 400  |                | <b>Vac</b> |
| Fréquence  | Frequenz                           | 50 o 60  |                | <b>Hz</b>  |
| Courant à 400Vac 3N 50/60Hz                                  | Strom zu 400Vac 3N 50/60Hz         | 21   | 28             | <b>A</b>   |
| Courant à 230Vac 3 50/60Hz                                   | Strom zu 230Vac 3 50/60Hz          | 42   | 56             | <b>A</b>   |
| Puissance électrique totale                                  | Elektrische Leistung insgesamt     | 14,4   | 19,2           | <b>KW</b>  |
| Branchement électrique                                       | Elektrischer Anschluss             | Câble à 4 ou 5 conducteurs sans fiche<br>Kabel mit 4 oder 5 Leitern ohne Stecker |                |            |
| <b>Lampe éclairage chambre<br/>Backkammerlampe</b>           |                                    |  |                |            |
| Type   | Typ                                | Led<br>Led   |                |            |
| Puissance  | Leistung                           | 4  |                | <b>W</b>   |
| <b>Contrôle de la cuisson<br/>Backkontrolle</b>              |                                    |  |                |            |
| Contrôle de la température                                   | Temperaturüberwachung              | Thermorégulateur électronique<br>Elektronischer Temperaturregler                 |                |            |
| Température maxi affichable                                  | Maximale Temperatur                | 500  |                | <b>°C</b>  |
| Contrôle des puissances                                      | Steuerung der Leistungen           | Séparé pour voûte et sole<br>Getrennt für Backofendecke und<br>Backofenboden     |                |            |
| <b>Conditions environnementales<br/>Umgebungsbedingungen</b> |                                    |  |                |            |
| Température  | Temperatur                         | 0 - 40   |                | <b>°C</b>  |
| Humidité maxi  | Maximale Feuchte                   | 95% sans eau de condensation<br>95% ohne Kondenswasser                           |                |            |

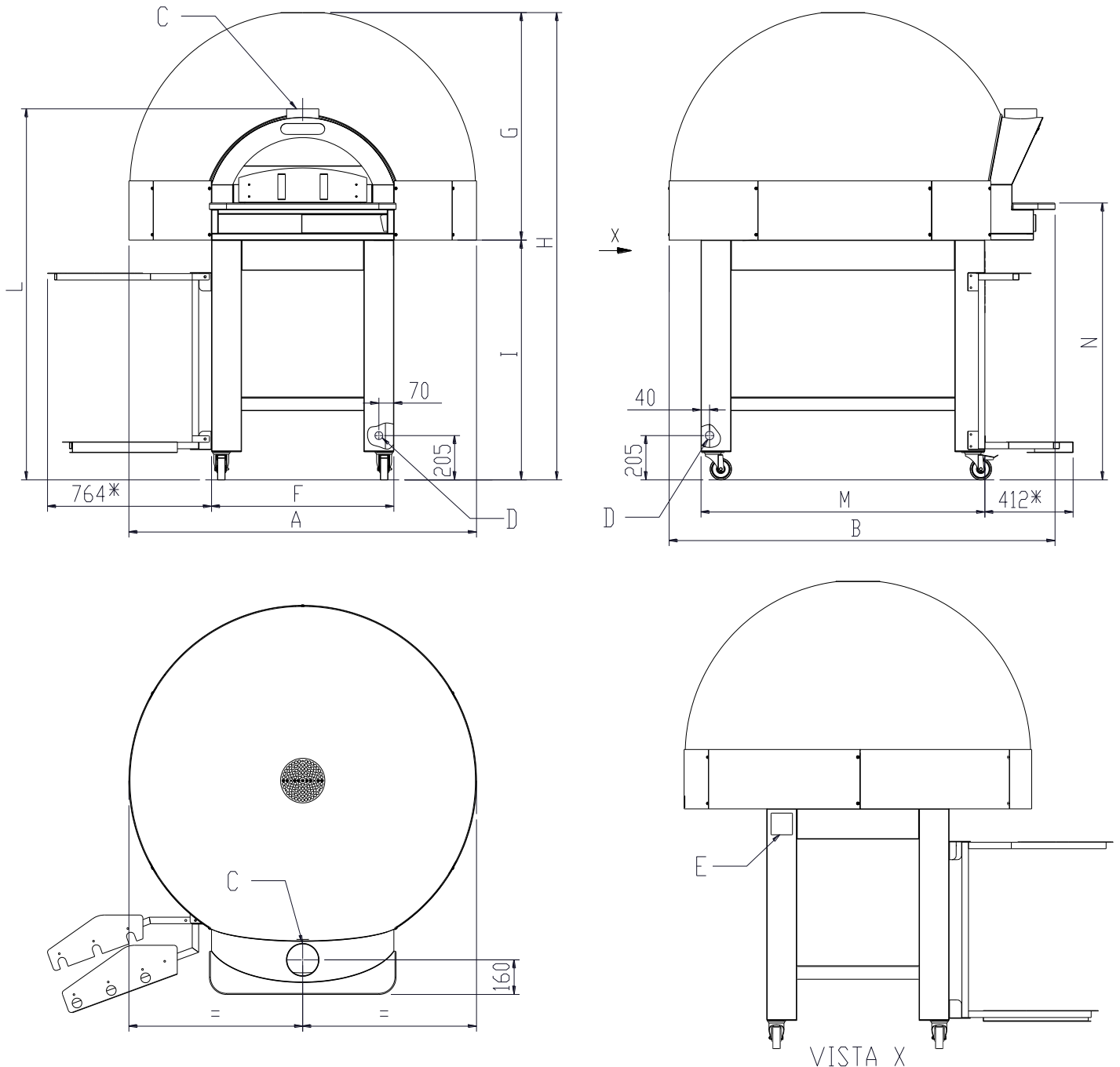
## B. Allacciamenti alimentazione elettrica, scarico vapori e posizione della targa dati

B. Electricity supply connections, water vapour tube and position of information plate

B. Conexiones alimentación eléctrica, descarga vapores y posición de la chapa homologación datos

B. Branchements alimentation électrique, évacuation des vapeurs et position de la plaque d'informations

B. Anschlüsse für Stromversorgung, Dunstabzug und sowie Position des Typenschilds



\* Porta pale opzionale, Optional shovel holder, Porte pelles en option, Porta palas opcional, Optionaler Schaufelhalter.

|          |                                  |                           |                                   |                                  |                          |
|----------|----------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| <b>C</b> | Scarico vapori<br>Ø 150mm        | Vapour exhaust<br>Ø 150mm | Descarga vapores<br>Ø 150mm       | Evacuation vapeurs<br>Ø 150mm    | Rauchgasabzug<br>Ø 150mm |
| <b>D</b> | Ingresso alimentazione elettrica | Electrical power input    | Ingreso alimentación eléctrica    | Entrée alimentation électrique   | Eingabe Stromspeisung    |
| <b>E</b> | Targa dati                       | Information plate         | Chapa homologacion datos tecnicos | Plaque d'informations techniques | Datenschild              |

|             | <b>F [mm]</b> | <b>G [mm]</b> | <b>I [mm]</b> | <b>L [mm]</b> | <b>M [mm]</b> | <b>N [mm]</b> |
|-------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| <b>6/MC</b> | 850           | 1051.5        | 1108.5        | 1715          | 1323          | 1280          |
| <b>9/MC</b> | 1130          | 1153.5        | 1028.5        | 1635          | 1500          | 1200          |

---

**C.1. Schema elettrico AVGVSTO 6/MC e 9/MC  
(collegamento ausiliario)**

C.1. Electrical diagram for AVGVSTO 6/MC and 9/MC  
(auxiliary connection)

C.1. Esquema eléctrico AVGVSTO 6/MC y 9/MC  
(conexión auxiliaria)

C.1. Schéma électrique AVGVSTO 6/MC et 9/MC  
(connexion auxiliaire)

C.1. Schaltplan AVGVSTO 6/MC und 9/MC  
(Hilfsverbindung)

**C.2. Schema elettrico AVGVSTO 6/MC e 9/MC a 400 Vac 3N  
(collegamento di potenza)**

C.2. Electrical diagram for AVGVSTO 6/MC and 9/MC at 400 Vac 3N  
(power connection)

C.2. Esquema eléctrico AVGVSTO 6/MC y 9/MC a 400 Vac 3N  
(conexión de potencia)

C.2. Schéma électrique AVGVSTO 6/MC et 9/MC a 400 Vac 3N  
(connexion de puissance)

C.2. Schaltplan AVGVSTO 6/MC und 9/MC zu 400 Vac 3N  
(Leistungsverbindung)

**C.3. Schema elettrico AVGVSTO 6/MC e 9/MC a 230 Vac 3  
(collegamento di potenza)**

C.3. Electrical diagram for AVGVSTO 6/MC and 9/MC at 230 Vac 3  
(power connection)

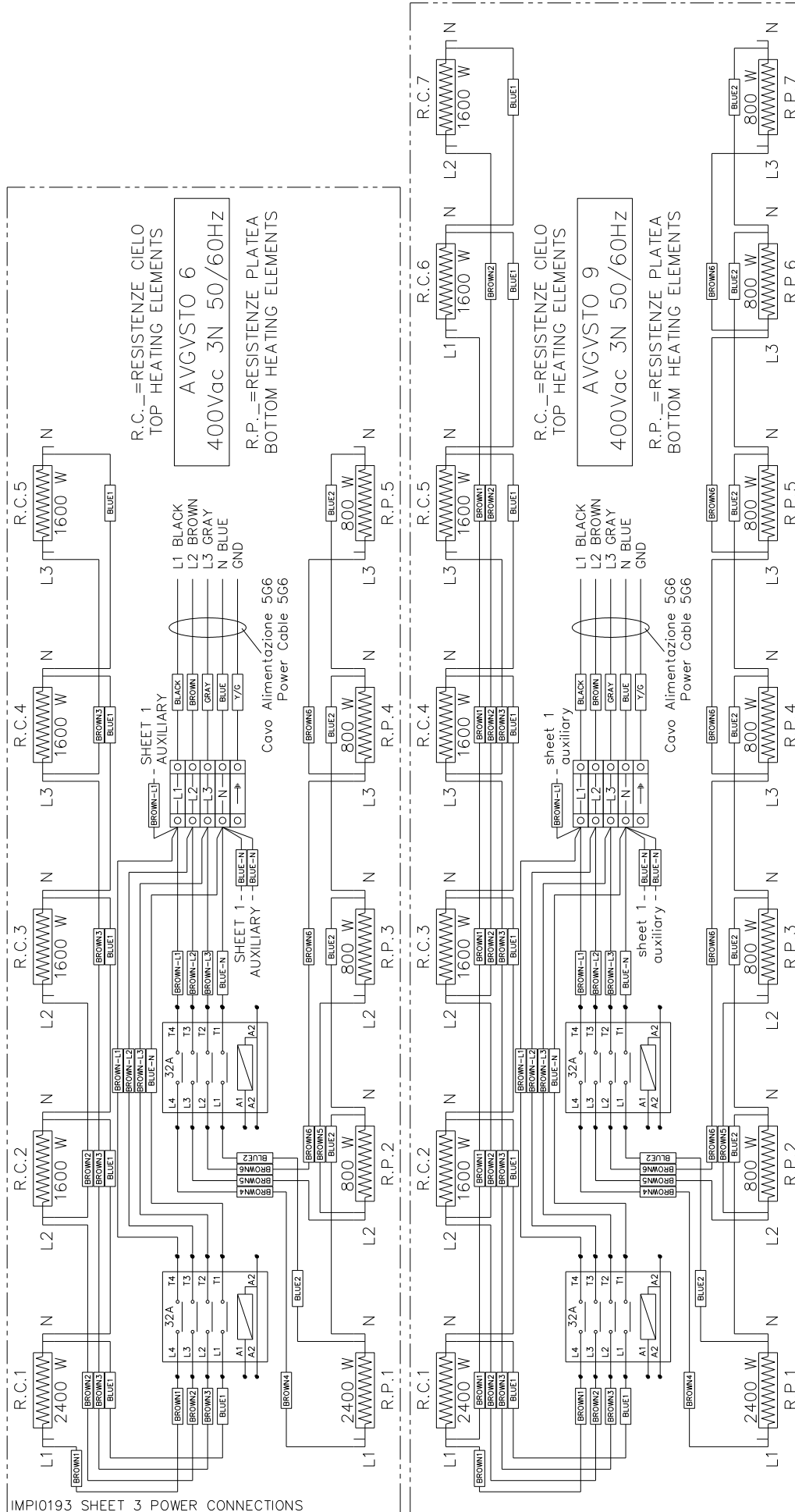
C.3. Esquema eléctrico AVGVSTO 6/MC y 9/MC a 230 Vac 3  
(conexión de potencia)

C.3. Schéma électrique AVGVSTO 6/MC et 9/MC a 230 Vac 3  
(connexion de puissance)

C.3. Schaltplan AVGVSTO 6/MC und 9/MC zu 230 Vac 3  
(Leistungsverbindung)



C.2.





---

## **D. DISEGNI ESPLOSI ED ELENCO PARTI DI RICAMBIO**

**Per interventi complessi e nel caso di rotture vi preghiamo di contattarci. Comunque, allo scopo di semplificare la ricerca dei guasti e l'eventuale sostituzione delle parti danneggiate, diamo di seguito una lista delle parti di ricambio, i disegni esplosi e figure con i riferimenti a ciascuna delle parti elencate.**

## **D. EXPLODED VIEWS AND LIST OF SPARE PARTS**

For complicated maintenance works and in case of breakages we kindly ask you to contact us.

However, in order to simplify troubleshooting and possible replacement of damaged parts, we give below a list of spare parts, exploded drawings and figures with references to each party listed.

## **D. DIBUJOS TÉCNICOS Y LISTA DE REPUESTOS**

Para interventos más complicados y en caso de rupturas, les rogamos contactarnos. En todo caso, con el fin de simplificar la búsqueda de las averías y la eventual sustitución de piezas dañadas, damos a continuación una lista de repuestos, los dibujos técnicos y figuras referentes a cada una de las piezas elencadas.

## **D. Dessins d'ensemble et liste des pièces de rechange**

Nous vous prions de nous contacter en cas d'interventions plus complexes ou de ruptures. Toutefois, afin de simplifier la recherche des avaries et l'éventuelle substitution de pièces endommagées, vous trouverez ci-dessous une liste des pièces de rechange, les dessins d'ensemble et les figures avec les références de toutes les pièces indiquées.

## **D. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN UND ERSATZTEILLISTE**

Bitte setzen Sie sich bei umfangreicheren Eingriffen bzw. bei Brüchen mit uns in Verbindung. Um die Störungssuche und das Auswechseln von eventuell beschädigten Teilen zu erleichtern, führen wir nachstehend eine Ersatzteilliste und die Explosionszeichnungen mit den Bezügen der aufgeführten Teile auf.

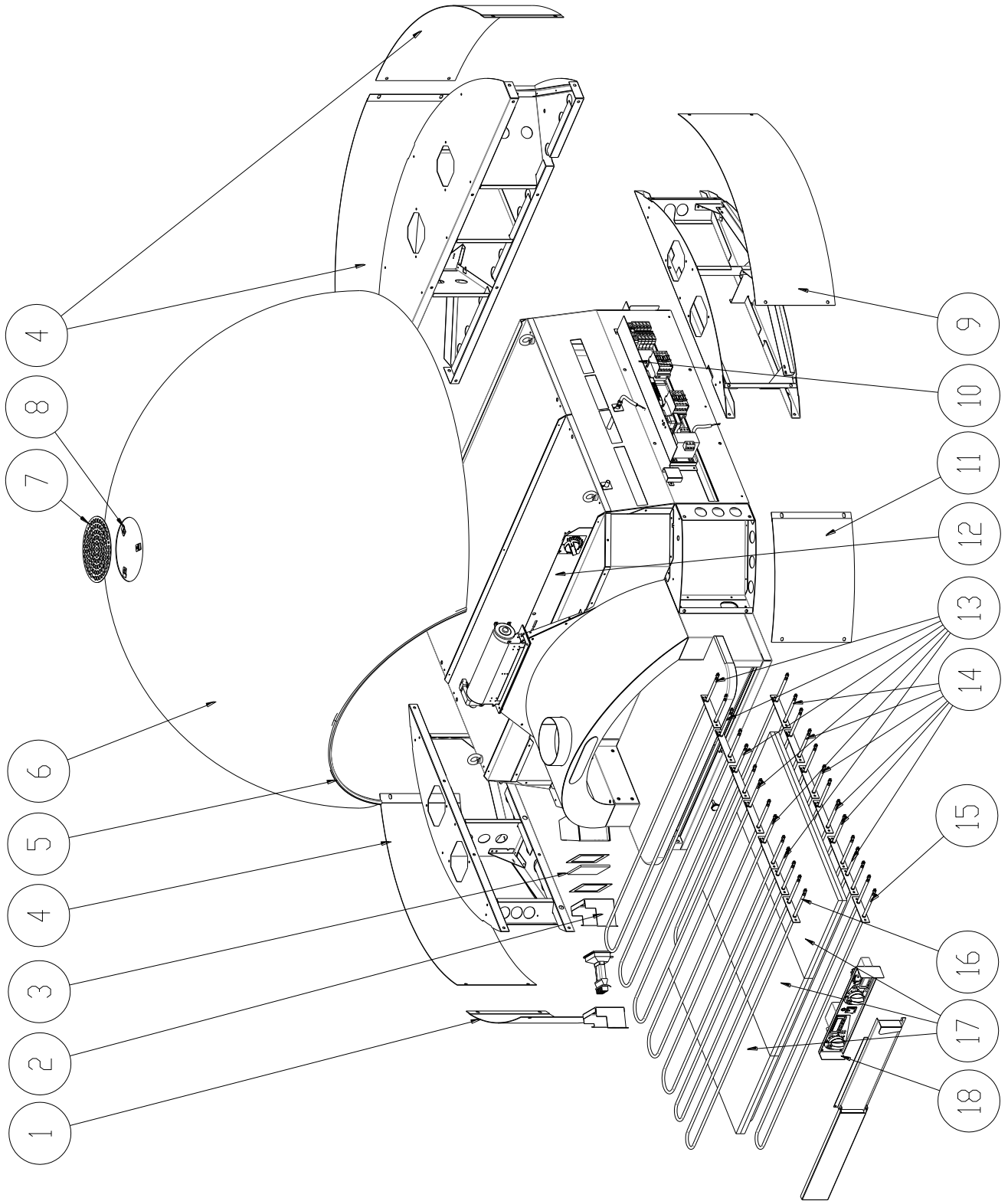
## D.1.

| IT-UK-ES |                                 | Tabella codici di riferimento componenti di carpenteria<br>List of spare component parts<br>Tabla códigos de referencia componentes de carpintería |                                |          |          |
|----------|---------------------------------|--|--------------------------------|----------|----------|
| N°       | Descrizione                     | Description  | Descripción                    | 6/MC     | 9/MC     |
| 1        | FASCIA ANTERIORE SX             | FRONT LEFT COVER   | FAJA ANTERIOR SX               | FIAN0729 | FIAN0741 |
| 2        | FERMA - VETRO LUCE CAMERA       | GLASS HOLDER   | SUJETADOR VIDRIO               | CARP2430 | CARP2430 |
| 3        | CRISTALLO LUCE                  | CRYSTAL LIGHT  | CRISTAL LUZ CÁMARA             | CRIS0027 | CRIS0027 |
| 4        | FASCIA LATERALE SX - POSTERIORE | REAR LEFT SIDE COVER   | FAJA LATERAL SX - POSTERIOR    | FIAN0730 | FIAN0742 |
| 5        | GUARNIZIONE CALOTTA             | DOME GASKET  | JUNTA CASQUETE                 | GUAR0070 | GUAR0070 |
| 6        | CALOTTA BRONZO                  | BRONZE DOME  | CASQUETE BRONCE                | FIAN0637 | FIAN0770 |
|          | CALOTTA GREZZA                  | UNTREATED DOME   | CASQUETE SIN TRATTAR           | FIAN0732 | FIAN0737 |
|          | CALOTTA AZZURRO                 | LIGHT BLUE DOME  | CASQUETE AZUL                  | FIAN0748 | FIAN0767 |
|          | CALOTTA ROSSO                   | RED DOME   | CASQUETE ROJO                  | FIAN0749 | FIAN0768 |
|          | CALOTTA ORO                     | GOLD DOME  | CASQUETE DORADO                | FIAN0750 | FIAN0769 |
| 7        | GRIGLIA                         | GRATE  | REJILLA                        | CARP2477 | CARP2477 |
| 8        | STAFFE GRIGLIA                  | GRATE BRACKETS   | SOPORTES DE REJILLA            | CARP2478 | CARP2478 |
| 9        | FASCIA LATERALE DX              | RIGHT SIDE COVER   | FAJA LATERAL DX                | FIAN0731 | FIAN0743 |
| 10       | SUPPORTO COMPONENTI EL.         | ELECTRICAL COMPONENTS SUPPORT  | SOPORTE COMPONENTES ELÉCTRICOS | CARP2469 | CARP2469 |
| 11       | FASCIA ANTERIORE DX             | FRONT RIGHT COVER  | FAJA ANTERIOR DX               | FIAN0728 | FIAN0740 |
| 12       | SUPPORTO TERMOSTATO             | THERMOSTAT HOLDER  | SOPORTE TERMOSTATO             | CARP2470 | CARP2470 |
| 13       | RESISTENZA POSTERIORE CIELO     | REAR CEILING RESISTOR  | RESISTENCIA POSTERIOR CIELO    | RESI0173 | RESI0173 |
| 14       | RESISTENZA POSTERIORE PLATEA    | REAR FLOOR RESISTOR  | RESISTENCIA POSTERIOR PLATEA   | RESI0151 | RESI0151 |
| 15       | RESISTENZA ANTERIORE PLATEA     | FRONT FLOOR RESISTOR   | RESISTENCIA ANTERIOR PLATEA    | RESI0174 | RESI0174 |
| 16       | RESISTENZA ANTERIORE CIELO      | FRONT CEILING RESISTOR   | RESISTENCIA ANTERIOR CIELO     | RESI0174 | RESI0174 |
| 17       | PIANO COTTURA REFRATTARIO       | REFRACTORY SURFACE   | PLANO REFRACTARIO              | REFR0050 | REFR0058 |
| 18       | CARTER COMANDI                  | CARTER CONTROLS  | PANEL COMANDOS                 | CART0360 | CART0360 |

## D.1.

| FR-DE |  | Table codes de référence composants de charpenterie<br>Metallbestandteile - Kodentabelle |          |          |
|-------|--|--|----------|----------|
| N°    | Description                              | Beschreibung   | 6/MC     | 9/MC     |
| 1     | PROTECTION ANTERIEURE GAUCHE             | VORDERES BAND LINKS  | FIAN0729 | FIAN0741 |
| 2     | PARCLOSE                                 | GLASHALTER BACKKAMMER  | CARP2430 | CARP2430 |
| 3     | GLACE ECLAIRAGE CHAMBRE                  | KRISTALLGLAS BACKKAMMER  | CRIS0027 | CRIS0027 |
| 4     | PROTECTION LATERALE GAUCHE - POSTERIEURE | SEITENBAND LINKS - HINTEN  | FIAN0730 | FIAN0742 |
| 5     | GARNITION CALOTTE                        | DICHTUNG KALOTTE   | GUAR0070 | GUAR0070 |
| 6     | CALOTTE BRONZE                           | KUPPEL BRONZE  | FIAN0637 | FIAN0770 |
|       | CALOTTE SANS COULEUR                     | KUPPEL OHNE FARBE  | FIAN0732 | FIAN0737 |
|       | CALOTTE BLUE                             | KUPPEL BLAU  | FIAN0748 | FIAN0767 |
|       | CALOTTE ROUGE                            | KUPPEL ROT   | FIAN0749 | FIAN0768 |
|       | CALOTTE OR                               | KUPPEL GOLD  | FIAN0750 | FIAN0769 |
| 7     | GRILLE                                   | GRILL  | CARP2477 | CARP2477 |
| 8     | SUPPORTS DE GRILLE                       | STAFFEL DES GITTERS  | CARP2478 | CARP2478 |
| 9     | PROTECTION LATERALE DROITE               | SEITENBAND RECHTS  | FIAN0731 | FIAN0743 |
| 10    | SUPPORT COMPOSANTS ELECTRIQUES           | STÜTZE DER ELEKTRISCHEN KOMPONENTEN  | CARP2469 | CARP2469 |
| 11    | PROTECTION ANTERIEURE DROITE             | VORDERES BAND RECHTS   | FIAN0728 | FIAN0740 |
| 12    | SUPPORT THERMOSTAT                       | HALTERUNG THERMOSTAT   | CARP2470 | CARP2470 |
| 13A   | RESISTANCE POSTERIEURE VOÛTE             | HINTERER WIDERSTAND BACKOFENDECKE  | RESI0173 | RESI0173 |
| 13B   | RESISTANCE POSTERIEURE SOLE              | HINTERER WIDERSTAND BACKOFENBODEN  | RESI0151 | RESI0151 |
| 14A   | RESISTANCE ANTERIEURE SOLE               | VORDERER WIDERSTAND BACKOFENBODEN  | RESI0174 | RESI0174 |
| 14B   | RESISTANCE POSTERIEURE SOLE              | HINTERER WIDERSTAND BACKOFENBODEN  | -        | RESI0151 |
| 15    | RESISTANCE ANTERIEURE VOÛTE              | VORDERER WIDERSTAND BACKOFENDECKE  | RESI0174 | RESI0174 |
| 16    | RESISTANCE POSTERIEURE VOÛTE             | HINTERER WIDERSTAND BACKOFENDECKE  | -        | RESI0173 |
| 17    | SURFACE REFRACTAIRE                      | SCHAMOTTPLATTE   | REFR0050 | REFR0058 |
| 18    | CARTER COMMANDES                         | ABDECKUNG STEUERUNGEN  | CART0360 | CART0360 |

D.1.

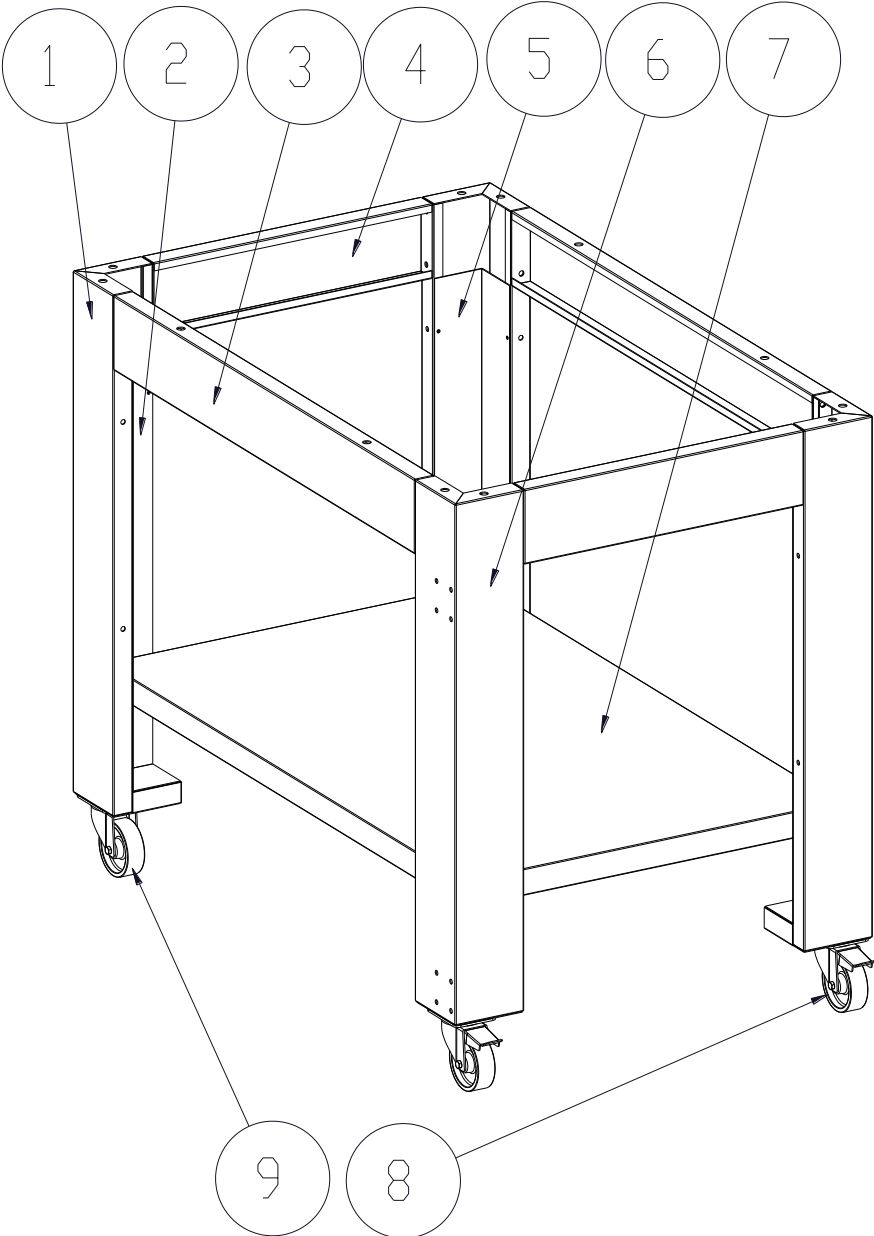


## D.2.

| IT-UK-ES |                                    | Tabella codici di riferimento basamento<br>List of base components parts<br>Tabla códigos de referencia base |                              |          |          |
|----------|------------------------------------|--|------------------------------|----------|----------|
| N°       | Descrizione                        | Description  | Descripción                  | 6/MC     | 9/MC     |
| 1        | GAMBA                              | LEG  | PIE                          | TRAV0324 | TRAV0334 |
| 2        | CARTER GAMBA                       | LEG COVER  | CARTER PIE                   | TRAV0328 | TRAV0336 |
| 3        | TRAVERSA<br>LATERALE               | LATERAL<br>CROSSPIECE  | TRAVESAÑO<br>LATERAL         | TRAV0327 | TRAV0331 |
| 4        | TRAVERSA<br>FRONTALE               | FRONTAL<br>CROSSPIECE  | TRAVESAÑO<br>FRONTAL         | TRAV0326 | TRAV0330 |
| 5        | CARTER GAMBA<br>POSTERIORE DX      | REAR RIGHT LEG<br>SUMP   | CARTER PIE<br>POSTERIOR DX   | TRAV0329 | TRAV0337 |
| 6        | GAMBA<br>ANTERIORE SX              | FRONT LEFT LEG   | PIE<br>ANTERIOR SX           | TRAV0325 | TRAV0335 |
| 7        | RIPIANO                            | SHELF  | PLANO                        | CARP2482 | CARP2526 |
| 8        | RUOTA ANTERIORE<br>CON FRENO       | FRONT WHEEL WITH<br>BRAKE  | RUEDA ANTERIOR<br>CON FRENO  | RUOT0035 | RUOT0035 |
| 9        | RUOTA<br>POSTERIORE<br>SENZA FRENO | BACK WHEEL<br>WITHOUT BRAKE  | RUEDA POSTERIOR<br>SIN FRENO | RUOT0036 | RUOT0036 |

| FR-DE |                                    | Tableau des codes de référence base<br>Tabelle bezugsartikelnummern Unterbau |          |          |
|-------|------------------------------------|--|----------|----------|
| N°    | Description                        | Beschreibung   | 6/MC     | 9/MC     |
| 1     | JAMBE                              | STÜTZBEIN  | TRAV0324 | TRAV0334 |
| 2     | CARTER JAMBE                       | GEHÄUSE STÜTZBEIN  | TRAV0328 | TRAV0336 |
| 3     | TRAVERSE LATERALE                  | SEITLICHE QUERSTREBE   | TRAV0327 | TRAV0331 |
| 4     | TRAVERSE FRONTALE                  | VORDERE QUERSTREBE   | TRAV0326 | TRAV0330 |
| 5     | CARTER JAMBE<br>POSTERIEURE DROITE | ABDECKUNG HINTERES<br>STANDBEIN RECHTS                                       | TRAV0329 | TRAV0337 |
| 6     | JAMBE ANTERIEURE<br>GAUCHE         | VORDERES<br>STANDBEIN LINKS  | TRAV0325 | TRAV0335 |
| 7     | ETAGERE                            | ZWICHENFACH  | CARP2482 | CARP2526 |
| 8     | ROUE ANTERIEURE<br>AVEC FREIN      | VORDERRAD MIT BREMSE   | RUOT0035 | RUOT0035 |
| 9     | ROUE POSTERIEURE<br>SANS FREIN     | HINTERRAD OHNE BREMSE  | RUOT0036 | RUOT0036 |

D.2.

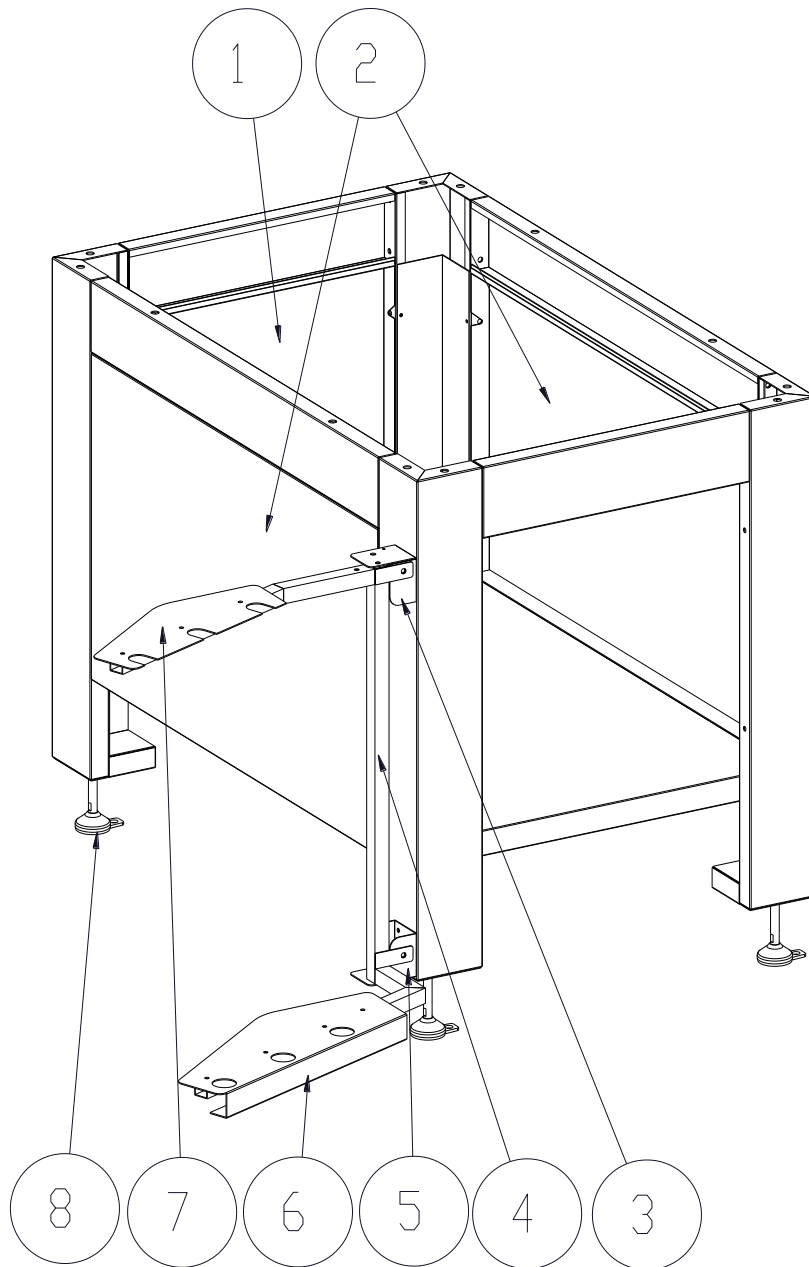


## D.3.

| IT-UK-ES |                              | Tabella codici di riferimento componenti opzionali<br>List of optional components parts<br>Tabla códigos de referencia componentes opcionales |                              |          |          |
|----------|------------------------------|---|------------------------------|----------|----------|
| N°       | Descrizione                  | Description   | Descripción                  | 6/MC     | 9/MC     |
| 1        | PANNELLO CHIUSURA POSTERIORE | REAR CLOSING PANEL  | PANEL CIERRE POSTERIOR       | FIAN0734 | FIAN0747 |
| 2        | PANNELLO CHIUSURA LATERALE   | SIDE CLOSING PANEL  | PANEL CIERRE LATERAL         | FIAN0733 | FIAN0745 |
| 3        | STAFFA SUPERIORE PORTA PALE  | UPPER BRACKET SHOVEL HOLDER   | ESTRIBO SUPERIOR PORTA PALAS | CARP2486 | CARP2486 |
| 4        | TELAIO PORTA PALE            | FRAME SHOVEL HOLDER   | TELAR PORTA PALAS            | CARP2483 | CARP2483 |
| 5        | STAFFA INFERIORE PORTA PALE  | LOWER BRACKET SHOVEL HOLDER   | ESTRIBO INFERIOR PORTA PALAS | CARP2487 | CARP2487 |
| 6        | PIASTRA INFERIORE PORTA PALE | LOWER PLATE SHOVEL HOLDER   | PLACA INFERIOR PORTA PALAS   | CARP2485 | CARP2485 |
| 7        | PIASTRA SUPERIORE PORTA PALE | UPPER PLATE SHOVEL HOLDER   | PLACA SUPERIOR PORTA PALAS   | CARP2484 | CARP2484 |
| 8        | PIEDINO REGOLABILE           | ADJUSTABLE FOOT   | PIE REGULABLE                | MECC0841 | MECC0841 |

| FR-DE |                                | Tableau des codes de référence composants en option<br>Tabelle bezugsartikelnummern Optionale Komponenten |          |          |
|-------|--------------------------------|---|----------|----------|
| N°    | Description                    | Beschreibung  | 6/MC     | 9/MC     |
| 1     | PANNEAU FERMETURE POSTERIEUR   | HINTERE ABDECKPLATTE  | FIAN0734 | FIAN0747 |
| 2     | PANNEAU FERMETURE LATERAL      | SEITLICHE ABDECKPLATTE  | FIAN0733 | FIAN0745 |
| 3     | ETRIER SUPERIEUR PORTE PELLES  | OBERER BÜGEL SCHAUFELHALTER   | CARP2486 | CARP2486 |
| 4     | STRUCTURE PORTE PELLES         | RAHMENGESTELL SCHAUFELHALTER  | CARP2483 | CARP2483 |
| 5     | ETRIER INFERIEUR PORTE PELLES  | UNTERER BÜGEL SCHAUFELHALTER  | CARP2487 | CARP2487 |
| 6     | PLAQUE INFERIEURE PORTE PELLES | UNTERE PLATTE SCHAUFELHALTER  | CARP2485 | CARP2485 |
| 7     | PLAQUE SUPERIEURE PORTE PELLES | OBERE PLATTE SCHAUFELHALTER   | CARP2484 | CARP2484 |
| 8     | PIED REGLABLE                  | EINSTELLBARER FUß   | MECC0841 | MECC0841 |

D.3.

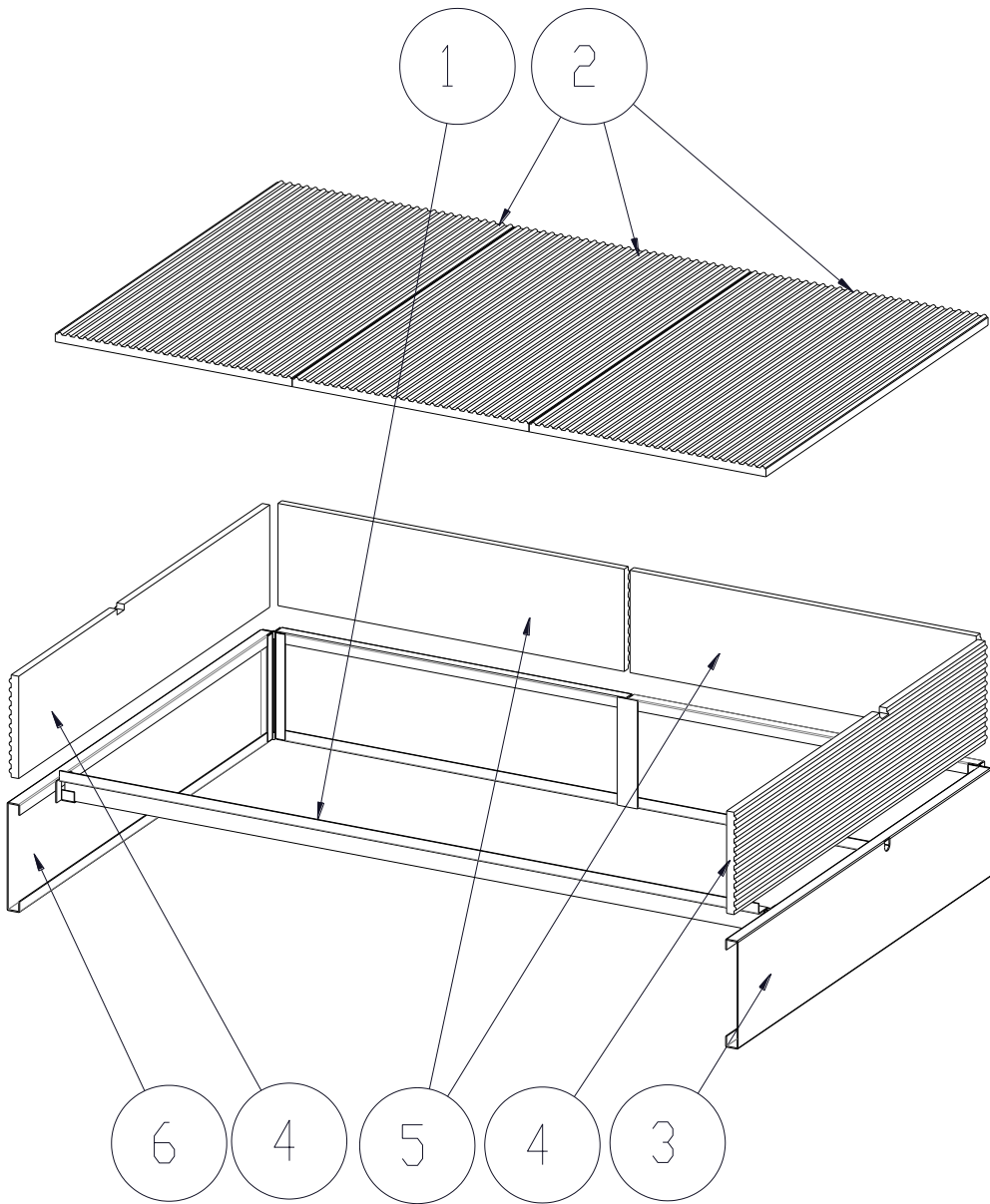


## D.4.

| IT-UK-ES |  | Tabella codici di riferimento kit refrattari<br>List of refractory kit components parts<br>Tabla códigos de referencia kit refractarios |   |          |          |
|----------|--|---|---|----------|----------|
| N°       | Descrizione                              | Description   | Descripción                             | 6/MC     | 9/MC     |
| 1        | TRAVERSO<br>SUPPORTO<br>REFRATTARI CIELO | CEILING<br>REFRACTORY<br>SUPPORT BEAM   | BARRA SOPORTE<br>REFRACTARIOS<br>CIELO  | CARP2474 | CARP2474 |
| 2        | REFRATTARI CIELO                         | TOP REFRACTORY  | REFRACTARIOS<br>CIELO                   | REFR0054 | REFR0057 |
| 3        | SUPPORTO DX<br>REFRATTARI<br>LATERALI    | RIGHT SIDE<br>REFRACTORY<br>SUPPORT   | SOPORTE DX<br>REFRACTARIOS<br>LATERALES | CARP2476 | CARP2524 |
| 4        | REFRATTARI<br>LATERALI                   | SIDE<br>REFRACTORIES  | REFRACTARIOS<br>LATERALES               | REFR0051 | REFR0055 |
| 5        | REFRATTARI<br>POSTERIORI                 | REAR REFRACTORY   | REFRACTARIO<br>POSTERIOR                | REFR0053 | REFR0053 |
| 6        | SUPPORTO SX<br>REFRATTARI<br>LATERALI    | LEFT SIDE<br>REFRACTORY<br>SUPPORT  | SOPORTE SX<br>REFRACTARIOS<br>LATERALES | CARP2475 | CARP2523 |

| FR-DE |  | Tableau des codes de référence kit réfractaire<br>Tabelle bezugsartikelnummern Kit "ganz feuerfest" |          |          |
|-------|--|---|----------|----------|
| N°    | Description                                  | Beschreibung  | 6/MC     | 9/MC     |
| 1     | TRAVERSE SUPPORT<br>REFRACTAIRE VOÛTE        | QUERTRÄGER<br>SCHAMOTTPLATTEN<br>BACKOFENDECKE  | CARP2474 | CARP2474 |
| 2     | REFRACTAIRES VOÛTE                           | HITZEBESTÄNDIGER<br>PLATTEN OFENDECKE   | REFR0054 | REFR0057 |
| 3     | SUPPORT DROIT<br>REFRACTAIRES<br>LATERAUX    | RECHTE HALTERUNG<br>SEITLICHE<br>SCHAMOTTPLATTEN  | CARP2476 | CARP2524 |
| 4     | REFRACTAIRES<br>LATERAUX                     | R SEITLICHE<br>SCHAMOTTPLATTEN  | REFR0051 | REFR0055 |
| 5     | REFRACTAIRE<br>POSTERIEUR                    | HINTERE HITZEBESTÄNDIGE<br>PLATTE   | REFR0053 | REFR0053 |
| 6     | SUPPORT GAUCHE<br>REFRACTAIRES<br>LATERAUX I | LINKE HALTERUNG<br>SEITLICHE<br>SCHAMOTTPLATTEN   | CARP2475 | CARP2523 |

D.4.



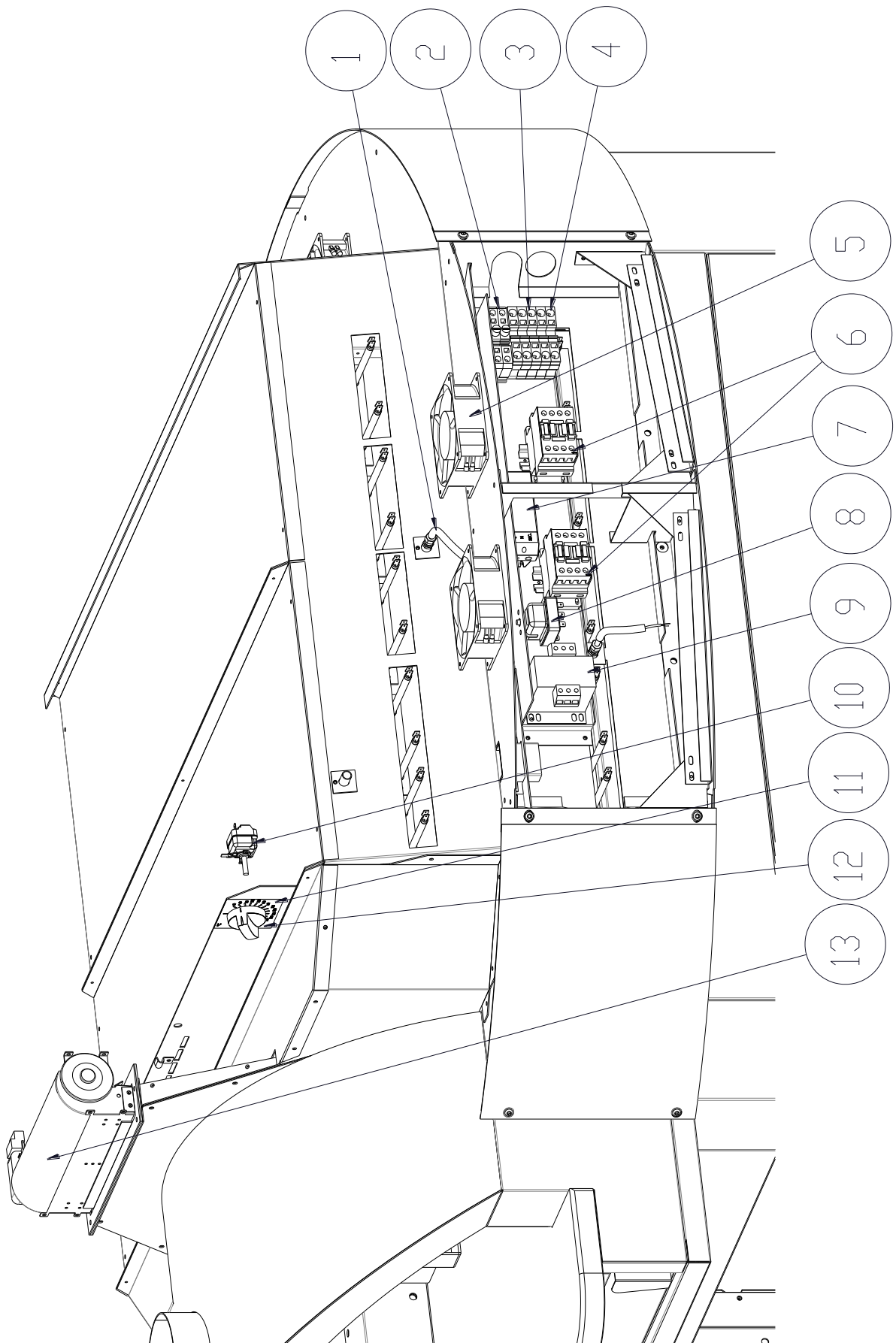
## D.5.

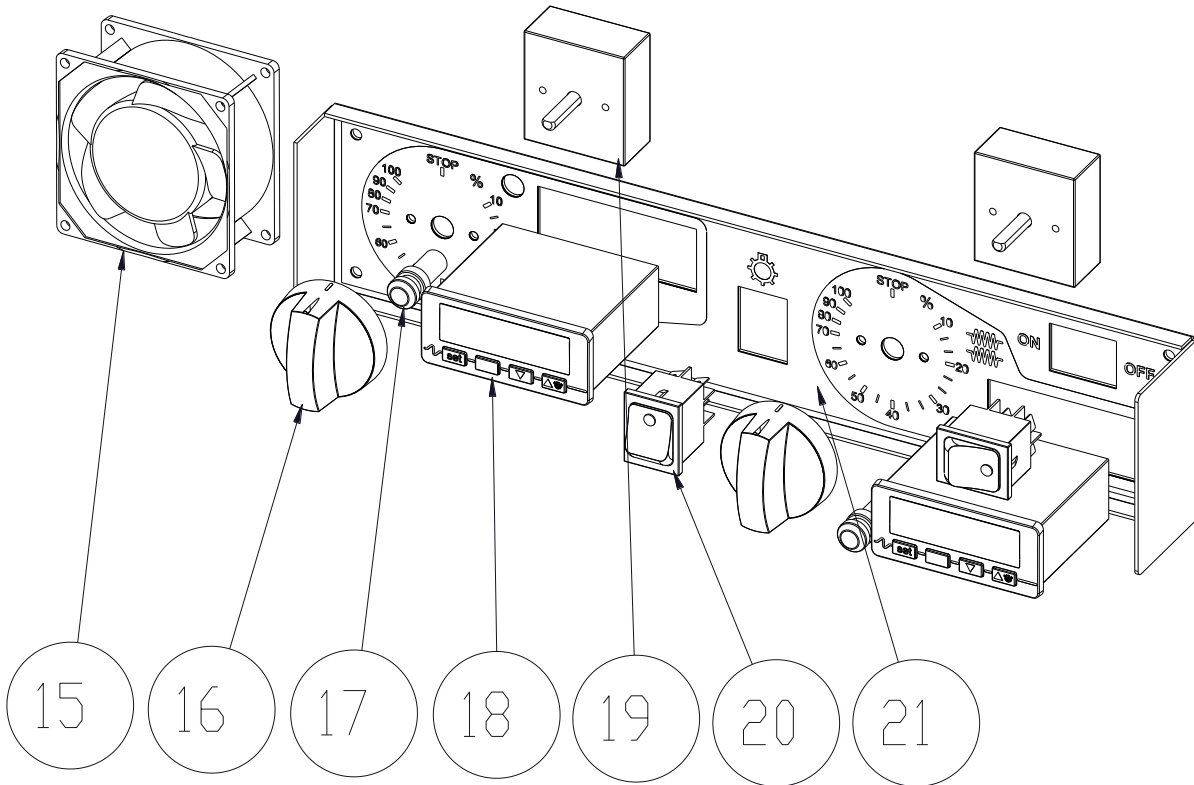
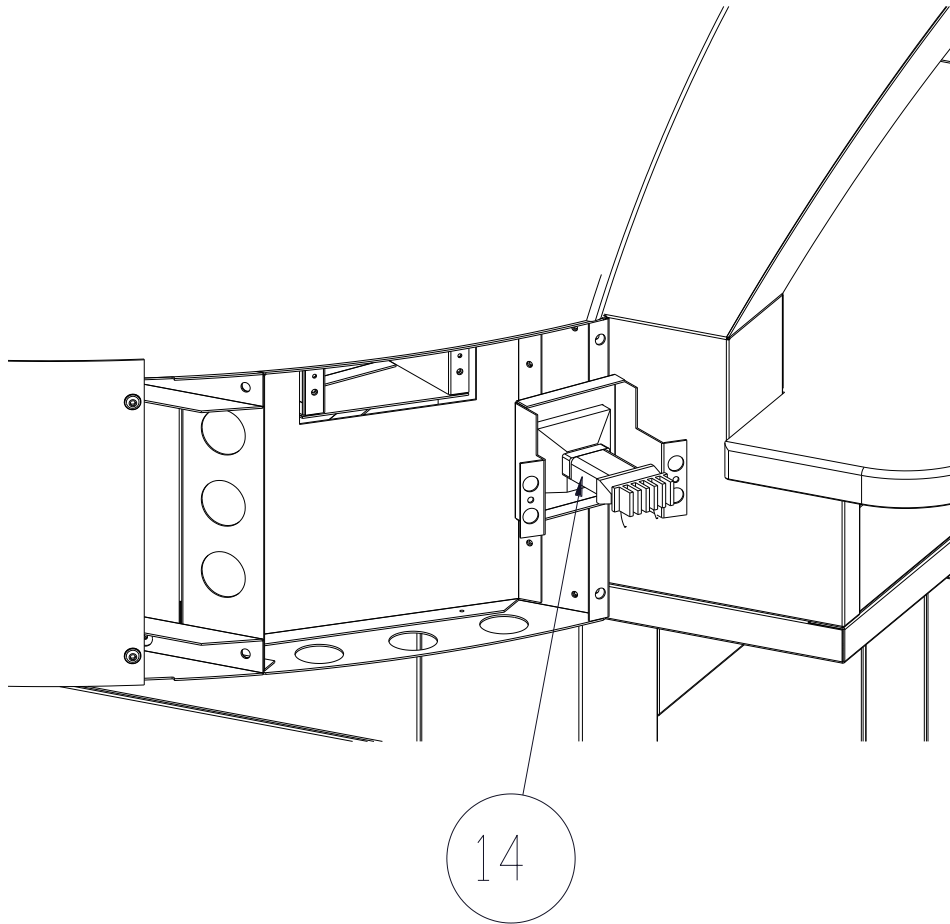
| IT-UK-ES |   | Tabella codici di riferimento componenti elettriche<br>List of electrical components parts<br>Tabla códigos de referencia componentes eléctricos |  |          |          |
|----------|---|--|--|----------|----------|
| N°       | Descrizione                               | Description  | Descripción                                | 6/MC     | 9/MC     |
| 1        | SONDA                                     | PROBE  | SONDA                                      | TERM0097 | TERM0097 |
| 2        | MORSETTO PORTAFUSIBILE                    | TERMINAL FUSE  | BORNE PORTAFUSIBILE                        | ELET0722 | ELET0722 |
|          | FUSIBILE 5A                               | FUSE 5A  | FUSIBILE 5A                                | ELET0204 | ELET0204 |
|          | FUSIBILE 1A                               | FUSE 1A  | FUSIBILE 1A                                | ELET0744 | ELET0744 |
| 3        | MORSETTO GRIGIO 16 MMQ                    | FUSE PORTGRAY 16 MMQ   | BORNE GRIS 16 MMQ                          | ELET0719 | ELET0719 |
| 4        | MORSETTO DI TERRA 16 MMQ                  | EARTH PORT 16 MMQ  | BORNE DE TIERRA 16 MMQ                     | ELET0721 | ELET0721 |
| 5        | VENTOLA RAFFREDDAMENTO (120X120 mm)       | COOLING FAN (120X120 mm)   | VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO (120X120 mm)    | VENT0012 | VENT0012 |
| 6        | TELERUTTORE 32A                           | CONTROL SWITCH 32A   | TELERRUPTOR 32A                            | ELET0432 | ELET0432 |
|          | TELERUTTORE 56A                           | CONTROL SWITCH 56A   | TELERRUPTOR 56A                            | -        | ELET0482 |
| 7        | TRASFORMATORE LAMPADA LED                 | TRANSFORMER LED LAMP   | TRASFORMADOR AMPOLLETA LED                 | ELET0888 | ELET0888 |
| 8        | TERMOSTATO DI SICUREZZA                   | SAFETY THERMOSTAT  | TERMOSTATO DE SEGURIDAD                    | TERM0005 | TERM0005 |
| 9        | TRASFORMATORE 0-230 / 0-115               | TRANSFORMER 0-230 / 0-115  | TRASFORMADOR 0-230 / 0-115                 | ELET0003 | ELET0003 |
| 10       | TERMOSTATO TEMPERATURA CALOTTA            | DOVE TEMPERATURE THERMOSTAT  | TERMOSTATO TEMPERATURA CALOTTA             | TERM0059 | TERM0059 |
| 11       | SERIGRAFIA TERMOSTATO TEMPERATURA CALOTTA | DOVE TEMPERATURE THERMOSTAT SCREEN PRINTING  | SERIGRAFIA TERMOSTATO TEMPERATURA CASQUETE | PANN0168 | PANN0168 |
| 12       | MANOPOLA TERMOSTATO TEMPERATURA CALOTTA   | DOVE TEMPERATURE THERMOSTAT KNOB   | PERILLA TERMOSTATO TEMPERATURA CASQUETE    | MANI0110 | MANI0110 |
| 13       | MOTORE VENTILAZIONE LAMA D'ARIA           | AIR BLADE VENTILATION MOTOR  | MOTOR VENTILACIÓN PALA DE AIRE             | MOTO0183 | MOTO0183 |
| 14       | LAMPADA LED                               | LED LAMP   | AMPOLLETA LED                              | ELET0889 | ELET0889 |
| 15       | VENTOLA RAFFREDDAMENTO (80X80X38 mm)      | COOLING FAN (80X80X38 mm)  | VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO (80X80X38 mm)   | VENT0042 | VENT0042 |
| 16       | MANOPOLA REGOLATORE ENERGIA               | ENERGY REGULATOR KNOB  | POMO REGULATOR DE ENERGÍA                  | MANI0110 | MANI0110 |
| 17       | LAMPADA SPIA                              | LIGHT LAMP   | BOMBILLA ESPÍA                             | LAMP0069 | LAMP0069 |
| 18       | TERMO-REGOLATORE DIGITALE                 | THERMO-REGULATION DIGITAL  | TERMOREGULADOR DIGITAL                     | TERM0060 | TERM0060 |
| 19       | REGOLATORE DI ENERGIA                     | ENERGY REGULATOR   | REGULATOR DE ENERGÍA                       | TERM0093 | TERM0093 |
| 20       | INTERRUTTORE BIPOLARE LUMINOSO 0-1        | BEEP SWITCH BRIGHT 0-1   | INTERRUPTOR LUMINOSO 0-1                   | INTE0037 | INTE0037 |
| 21       | MEMBRANA ADESIVA                          | MEMBRANE ADHESIVE  | PANEL SERIGRAFIADO                         | PANN0617 | PANN0617 |

## D.5.

| FR-DE |   | Tableau des codes de référence composants électriques<br>Tabelle bezugsartikelnummern elektrischen Komponente |          |          |
|-------|---|---|----------|----------|
| N°    | Description                                   | Beschreibung  | 6/MC     | 9/MC     |
| 1     | SONDE   | SONDE   | TERM0097 | TERM0097 |
| 2     | BORNE PORTE FUSIBLE                           | SICHERUNGSTRÄGERK LEMME   | ELET0722 | ELET0722 |
|       | FUSIBLE 5A                                    | SICHERUNG 5A  | ELET0204 | ELET0204 |
|       | FUSIBLE 1A                                    | SICHERUNG 1A  | ELET0744 | ELET0744 |
| 3     | BORNE GRIS 16 MMQ                             | GRAUE KLEMMEN 16 MMQ  | ELET0719 | ELET0719 |
| 4     | BORNE DE TERRE 16 MMQ                         | ERDKLEMMEN 16 MMQ   | ELET0721 | ELET0721 |
| 5     | REFROIDISSEMENT PAR VENTILATION (120X120 mm)  | VENTILATIONS-LÜFTER RAD (120X120 mm)  | VENT0012 | VENT0012 |
| 6     | TELERUPTEUR 32A                               | FERNSCHALTER 32A  | ELET0432 | ELET0432 |
|       | TELERUPTEUR 56A                               | FERNSCHALTER 56A  | -        | ELET0482 |
| 7     | TRANSFORMATEUR LAMPE LED                      | TRASFORMATOR  | ELET0888 | ELET0888 |
| 8     | THERMOSTAT DE SECURITE                        | SICHERHEITSTHERMOSTAT   | TERM0005 | TERM0005 |
| 9     | TRANSFORMATEUR 0-230 / 0-115                  | TRASFORMATOR 0-230 / 0-115  | ELET0003 | ELET0003 |
| 10    | THERMOSTAT TEMPERATURE CALOTTE                | THERMOSTAT KALOTTE  | TERM0059 | TERM0059 |
| 11    | SERIGRAPHIE THERMOSTAT TEMPERATURE CALOTTE    | AUFDRUCK THERMOSTAT KALOTTE   | PANN0168 | PANN0168 |
| 12    | BOUTON THERMOSTAT TEMPERATURE CALOTTE         | DREHKNOPF THERMOSTAT KALOTTE  | MANI0110 | MANI0110 |
| 13    | MOTEUR VENTILATION RIDEAU D'AIR               | BELÜFTUNGSMOTOR LUFTBÜRSTE  | MOTO0183 | MOTO0183 |
| 14    | LAMPE LED                                     | LEDLAMPE  | ELET0889 | ELET0889 |
| 15    | REFROIDISSEMENT PAR VENTILATION (80X80X38 mm) | VENTILATIONS-LÜFTER RAD (80X80X38 mm)   | VENT0042 | VENT0042 |
| 16    | POIGNEE                                       | KNOPF   | MANI0110 | MANI0110 |
| 17    | LAMPE TEMOIN                                  | KONTROLLEUCHE   | LAMP0069 | LAMP0069 |
| 18    | THERMOREGULATEUR DIGITAL                      | DIGITALTEMPERATURREGLER   | TERM0060 | TERM0060 |
| 19    | REGULATEUR D'ENERGIE                          | ENERGIEREGLER   | TERM0093 | TERM0093 |
| 20    | INTERRUPTEUR LUMINEUX 0-1                     | LEUCHTSCHALTER 0-1  | INTE0037 | INTE0037 |
| 21    | MEMBRANE ADHESIVE                             | SIEBDRUCKTAFEL  | PANN0617 | PANN0617 |

**D.5.**











**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ  
DECLARATION OF CONFORMITY  
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD  
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ  
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**



Noi  
*We / El que suscribe /  
Nous / Wir*

**Dr. ZANOLLI s.r.l.**  
**Via Casa Quindici, 22**  
**37066 Caselle di Sommacampagna, VR**

dichiaro sotto la nostra esclusiva responsabilità che l'apparecchiatura  
*declare under our responsibility that the equipment / declara bajo su propia responsabilidad que l'equipo /  
déclarons sous notre responsabilité que l'appareil / erklären in alleiniger Verantwortung, daß das Gerät*

**Marca**

*Manufactured by / Marca / Marque de fabrique / Bezeichnung*

**Modello**

*Model / Modelo / Model / Modell*

**N° di serie**

*Serial number / N° de serie / N° de série / Seriennummer*

**Anno di costruzione**

*Year of construction / Año de construcción / Année de construction / Baujahr*

come descritto nella documentazione allegata, è in conformità con le seguenti direttive europee  
*is in conformity with the following European Directives / es conforme con las siguientes Directivas europeas /  
est conforme aux suivantes Directives européennes / auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den E – Normen*

**- 2014/35/CE Direttiva Bassa Tensione**

*Low Tension Directive / Directiva Baja Tension / Directive Basse Tension / Niederspannungsrichtlinie*

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

*Electromagnetic Compatibility Directive / Directiva Compatibilidad Electromagnetica /  
Directive Compatibilité Electromagnétique / Elektromagnetische Verträglichkeit*

**- 1935/2004/CE Regolamento Oggetti destinati a venire in Contatto con i Prodotti Alimentari**

*Regulation for Equipment intended to come into Contact with Foodstuffs / Normativa para Equipos destinados a  
entrar en Contacto con Alimentos / Réglementation Objets destinés à venir en Contact avec des Produits  
Alimentaires / Gesetzliche Regelung der Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen*

**- 2011/65/CE Direttiva RoHS 2 RoHS 2 Directive / Directiva RoHS 2 / Directive RoHS 2 / Richtlinie RoHS 2**

**e con le norme cogenti alle direttive.**

*and with the compulsory regulations of the Directives / y con las normas ineludibles de las Directivas /  
et aux normes inéluctables des Directives / und mit den Zwangsvorschriften der Richtlinien, übereinstimmt*

Caselle di Sommacampagna

**Dr. Zanolli s.r.l.**  
**Collaudatore**  
*Tester / Ensayador / Testateur / Prüfer*

ALL 7.2-C1 Dichiarazione di Conformità

Rev.5 del 16/10/2019

Dr. Zanolli s.r.l.  
Via Casa Quindici, 22  
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy  
Tel. +39 045 8581500  
Fax. +39 045 8581455  
[www.zanolli.it](http://www.zanolli.it) - [zanolli@zanolli.it](mailto:zanolli@zanolli.it)

Capitale sociale € 93.600,00  
Reg. Imprese N.3367  
Cod. Fisc./Part. IVA 00213620230  
Codice Comunitario IT 00213620230  
R.E.A. VERONA N. 57706  
Export M. VR005011  
Codice Univoco Fatturazione 2LCMINU

1952 • ITALY

Dr. Zanolli s.r.l.  
Via Casa Quindici, 22  
37066 Caselle di Sommacampagna VR  
Tel. +39-0458581500 Fax +39-0458581455  
VAT N.IT00213620230