



**INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO**

# **HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA PLUS XL**



**CE**

**ESPAÑOL**





**WARNING!**  
**BEFORE SWITCHING ON THE OVEN: REMOVE THE POLYSTYRENE.**

**ATTENZIONE!**  
**TOGLIERE IL POLISTIROLO PRIMA DI ACCENDERE.**

**ВНИМАНИЕ!**  
**ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ПЕЧИ: ИЗВЛЕЧЬ ПОЛИСТИРОЛ.**

**ATTENTION!**  
**AVANT D'ALLUMER LE FOUR ENLEVER LE POLYSTYRENE.**

**ATENCION !**  
**ANTES DE ENCENDER EL HORNO RETIRAR EL POLIESTIRENO.**

**ACHTUNG!**  
**BITTE DAS POLYSTYROL VOR DEM EINSCHALTEN DES OFENS ENTFERNEN.**

**ATENDIMENTO!**  
**ANTES DE ACENDER O FORNO TIRAR O POLIESTERENO.**

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

تنبيه: يُرجى إزالة البوليسترين قبل الإشعال

# ÍNDICE



## 1- DECLARACIÓN Y MARCADO "CE"

1.1- Marcado "CE" .....pág. 5



## 2- INFORMACIÓN GENERAL

2.1- Importancia del manual .....pág. 5

2.2- Estado "horno apagado" .....pág. 5

2.3- Garantía .....pág. 5



## 3- DATOS TÉCNICOS

3.1- Ficha técnica .....pág. 6-7

3.2- Destino de uso .....pág. 8

3.3- Límites de uso .....pág. 8



## 4- INSTALACIÓN

4.1- Disposiciones a cargo del usuario .....pág. 8

4.2- Conexión eléctrica .....pág. 9

4.3- Bornero .....pág. 10

4.4- Sistema equipotencial .....pág. 10



## 5- USO Y FUNCIONAMIENTO

5.1- Panel de mandos .....pág. 11

5.2- Primera puesta en servicio .....pág. 12

5.3- Encendido del horno .....pág. 12

5.4- Apagado del horno .....pág. 13



## 6- MANTENIMIENTO

6.1- Limpieza .....pág. 13



## 7- DESGUACE

7.1- Advertencias generales .....pág. 13



## 8- RECAMBIOS

.....pág. 14-21



## 9- PARTE ELÉCTRICA

9.1- Listado de componentes eléctricos .....pág. 22

9.2- Esquemas eléctricos ..... desde pág. 23

# 1—DECLARACIÓN Y MARCADO “CE”

## 1.1- MARCADO “CE”

El marcado CE 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);

## 2—INFORMACIÓN GENERAL

### 2.1- 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.

### 2.2- 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.

### 2.3- 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.**



## 3—DATOS TÉCNICOS

### 3.1 FICHA TÉCNICA HORNOS BASIC

	PLUS XL 4	PLUS XL 44	PLUS XL 6	PLUS XL 66	PLUS XL 6L	PLUS XL 66L	PLUS XL 9	PLUS XL 99
Temperatura d'esercizio   Working temperature Arbeitstemperatur   Temperature de travail Temperatura de ejercicio   Temperatura de funcionamiento Рабочая температура	50   500	50   500	50   500	50   500	50   500	50   500	50   500	50   500
Alimentazione   Power supply   Spannung Alimentation   Alimentación   Alimentação   Питание	230   400	230   400	230   400	230   400	230   400	230   400	230   400	230   400
Camere   Chamber   Kammer   Chambre Cámaras   Câmaras   Рабочая камера	1	2	1	2	1	2	1	2
Potenza   Power   Heizleistung   Puissance Potência   Potência   Мощность	6	12	9	18	9	18	13,2	26,4
Potenza resistenza cielo   Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond   Potencia resistencia techo Potência da resistência superior   Мощность верхних ТЭНов	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
Potenza resistenza platea   Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol   Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior   Мощность нижних ТЭНов	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
Dimensioni esterne   External dim.   Außenabmessungen Dim. extérieures   Medidas externas Dimensões externas   Внешние габ. Размеры	L 100,0 P 95,4 H 41,3	L 100,0 P 95,4 H 74,5	L 100,0 P 131,4 H 41,3	L 100,0 P 131,4 H 74,5	L 136,0 P 95,4 H 41,3	L 136,0 P 95,4 H 74,5	L 136,0 P 131,4 H 41,3	L 136,0 P 131,4 H 74,5
Dimensioni interne   Inside dim.   Innenabmessungen Dim. intérieures   Medidas internas Dimensões internas   Внутренние размеры	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	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



## 3—DATOS TÉCNICOS

### 3.2- DESTINO DE USO

El uso previsto 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.**

### 3.3- LÍMITES DE USO

El horno en cuestión ha sido diseñado y fabricado únicamente para el destino de uso descrito en el **Apart.3.3**, 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.



## 4—INSTALACIÓN

### 4.1– 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 (3.1) 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.



## 4—INSTALACIÓN

### 4.2- 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 —  $\perp$  de un cable de alimentación de tipo H07RNF 3G X "x" mm<sup>2</sup> desvainado 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 Nº1
L2	Borne Nº2
L3	Borne Nº3
N	Borne Nº4 o Nº5
$\perp$	Borne Nº6



**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.**

# 4—INSTALACIÓN

## 4.3— BORNERO

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

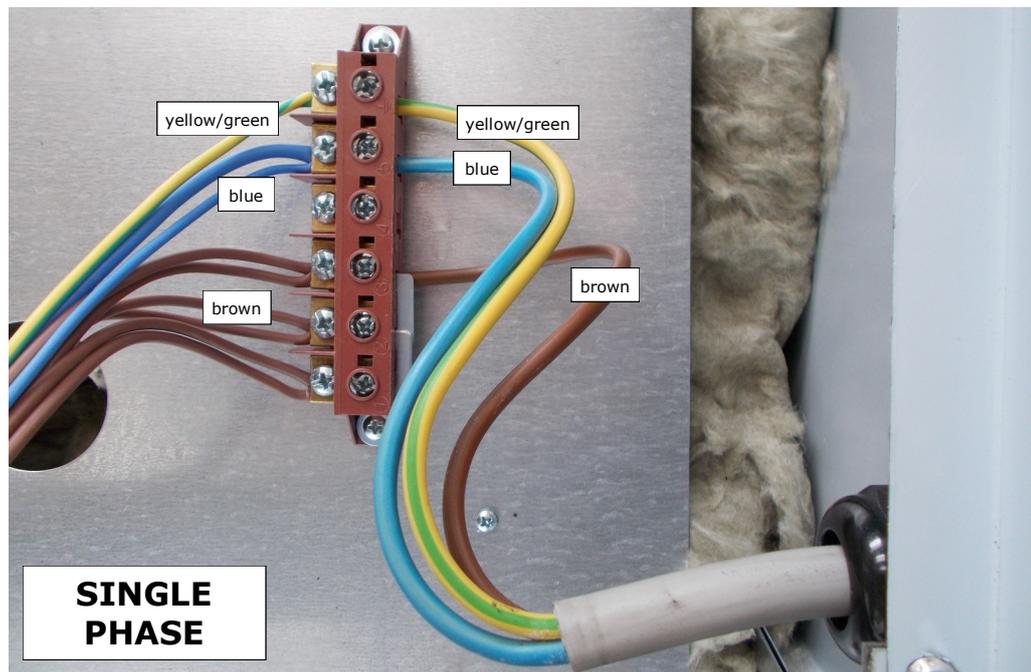


FIG. A

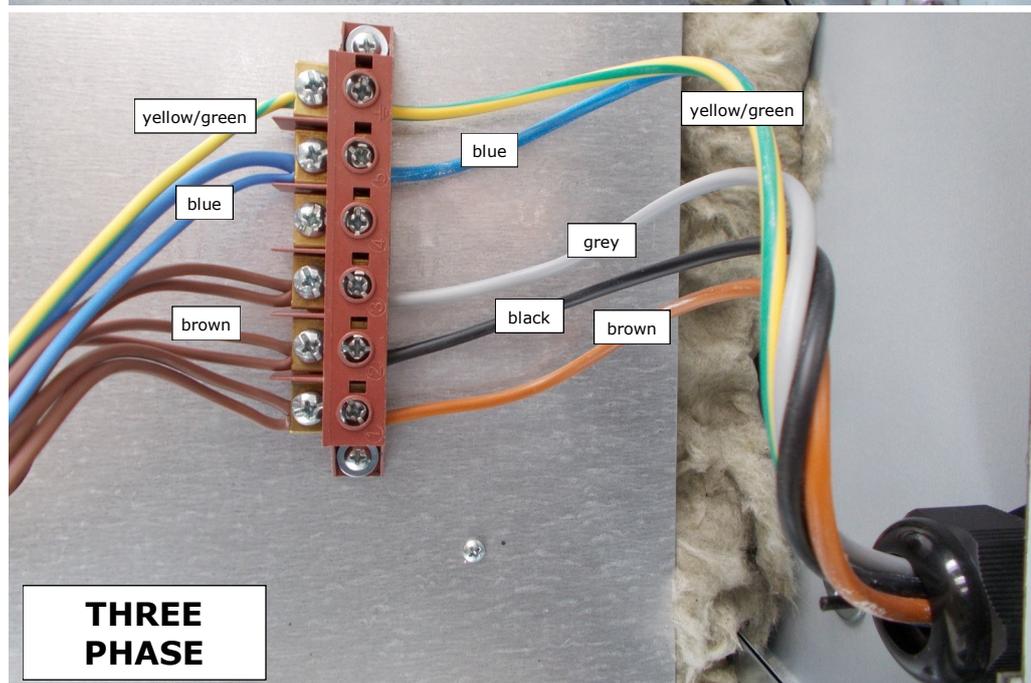


FIG. B

Oven type	N. of cables	Section (mm <sup>2</sup> )
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

## 4.4— 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 mm<sup>2</sup>.



## 5- USO Y FUNCIONAMIENTO

### 5.1- PANEL DE MANDOS

El panel de mandos está instalado en la parte delantera del horno, tal y como se indica en las siguientes figuras:

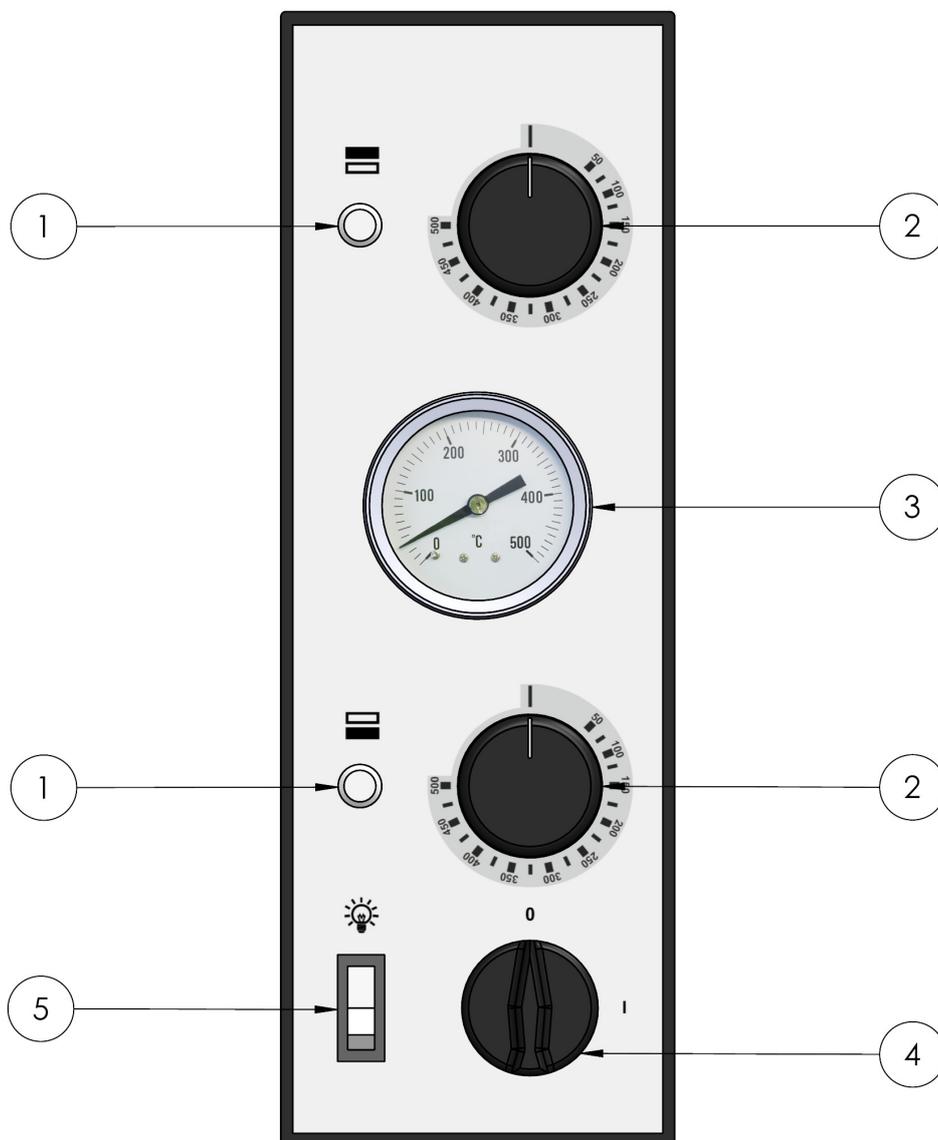


FIG.1 Panel de mandos

LEYENDA FIG.1		
RIF.	DENOMINACIÓN	FUNCIÓN
1	Piloto luminoso	Su encendido indica el funcionamiento de la resistencia usada.
2	Termostato	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pos. 0:</b> Desactiva el funcionamiento de la resistencia;</li> <li>• <b>Pos. 0-500°C :</b> Activa el funcionamiento de la resistencia y ajusta la temperatura deseada.</li> </ul>
3	Termómetro	Indica la temperatura de la cámara del horno.
4	Interruttore resistenza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pos. I:</b> Activa el funcionamiento de la resistencia;</li> <li>• <b>Pos. 0:</b> Desactiva el funcionamiento de la resistencia.</li> </ul>
5	Interruptor de la luz de la cámara	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pos. I:</b> Enciende la luz en la cámara del horno;</li> <li>• <b>Pos. 0:</b> Apaga la luz en la cámara del horno.</li> </ul>



## 5- USO Y FUNCIONAMIENTO

### 5.2- 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 500°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 (**FIG.1;2 - Ref.3**) en la **pos."I"**; **para el horno BASIC 2/40: pulse el interruptor general (FIG.3 - Ref.7)**
- 4) Active el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos (**FIG.1;2;3 - Ref.2**), a la temperatura de **150°C** indicada en la rueda; se encenderán los pilotos luminosos correspondientes, que indican el funcionamiento de las resistencias usadas;
- 5) Deje el horno funcionando durante aproximadamente **1 h**;
- 6) Desactive el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos (**FIG.1;2;3 - Ref.2**) en la **pos."0"**; se apagarán los pilotos luminosos correspondientes;
- 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 (**FIG.1;2 - Ref.2**) a la temperatura de **400°C** indicada en la rueda;
- 9) Deje el horno funcionando durante aproximadamente **1 h**;
- 10) Desactive el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos (**FIG.1;2;3 - Ref.2**) en la pos. **"0"**; se apagarán los pilotos luminosos correspondientes;
- 11) Apague el horno de la manera descrita en el **apart.6.4**.

### 5.5- ENCENDIDO DEL HORNO

- 1) Conecte el enchufe del cable de alimentación a la toma de alimentación eléctrica;
- 2) Ponga el interruptor de las resistencias (**FIG.1;2 - Ref.3**) en la **pos."I"**;
- 3) Active el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos (**FIG.1;2; - Ref.2**) a la temperatura deseada; se encenderán los pilotos luminosos correspondientes, que indican el funcionamiento de las resistencias usadas;
- 4) Una vez que el horno ha alcanzado la temperatura deseada (véase el punto **9)** de este apartado), visible en el termómetro (**FIG.1 Ref.4**), se puede introducir en el horno la pizza para su cocción;
- 5) Abra manualmente la puerta del horno mediante las asas previstas;
- 6) Para iluminar el interior de la cámara de cocción pulse el interruptor de la lámpara del horno (**FIG.1-Ref.5**);
- 7) 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;
- 8) Vuelva a cerrar la puerta y supervise la cocción a través del visor de inspección;
- 9) 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;
- 10) Una vez finalizada la cocción, abra la puerta, saque la pizza o pizzas y vuelva a cerrar la puerta.



## 5- USO Y FUNCIONAMIENTO

### 5.4- APAGADO DEL HORNO

Cuando acabe de utilizar el horno, siga estos pasos:

Apague el horno poniendo en la **pos. "0"** los interruptores que activan las resistencias (**FIG.1 - Ref.4**) y las ruedas que regulan los termostatos (**FIG.1 - Ref.2**).



## 6- MANTENIMIENTO



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

### 6.1- 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 GANTES 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.



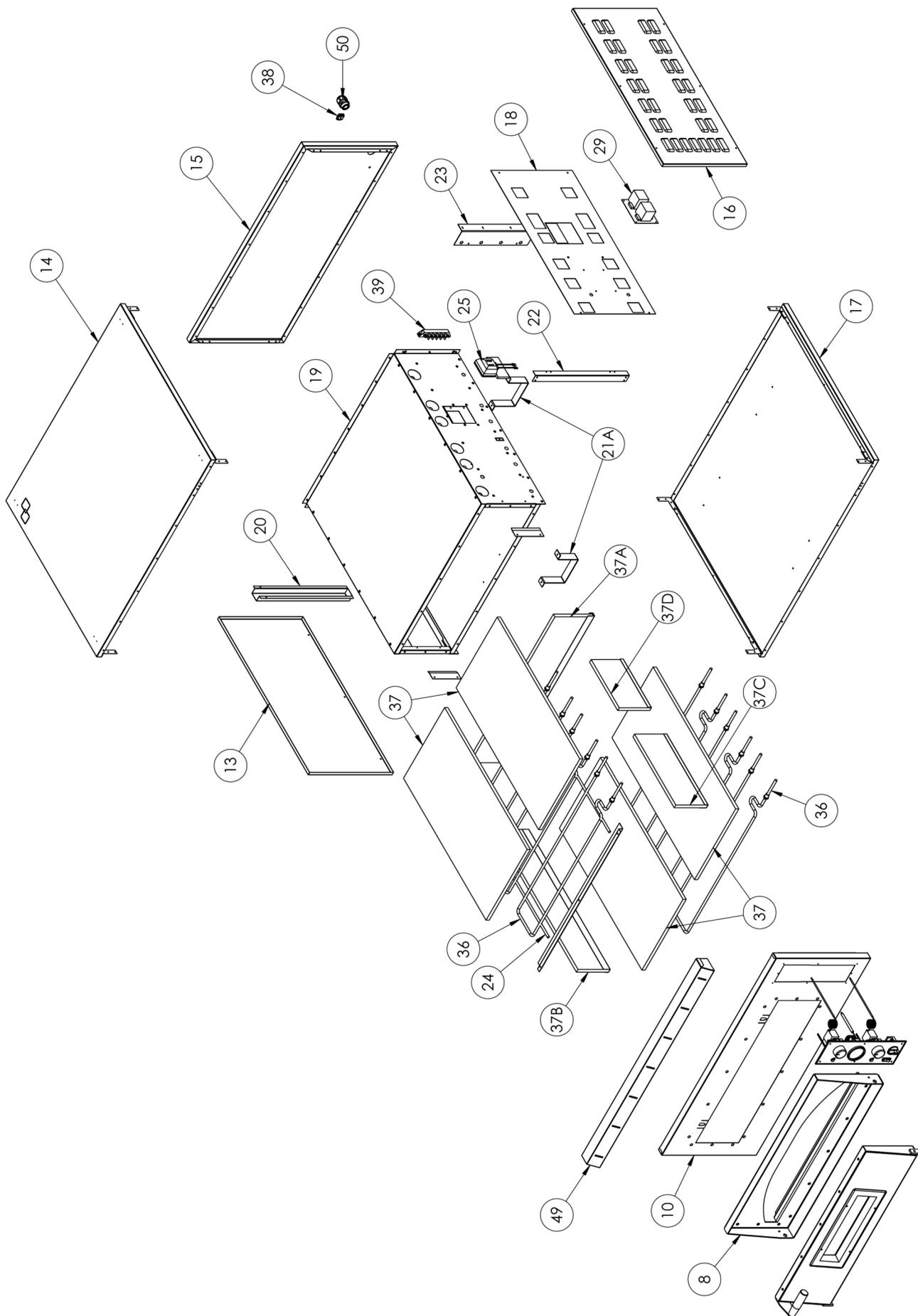
## 7- DESGUACE

### 7.1- 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.).

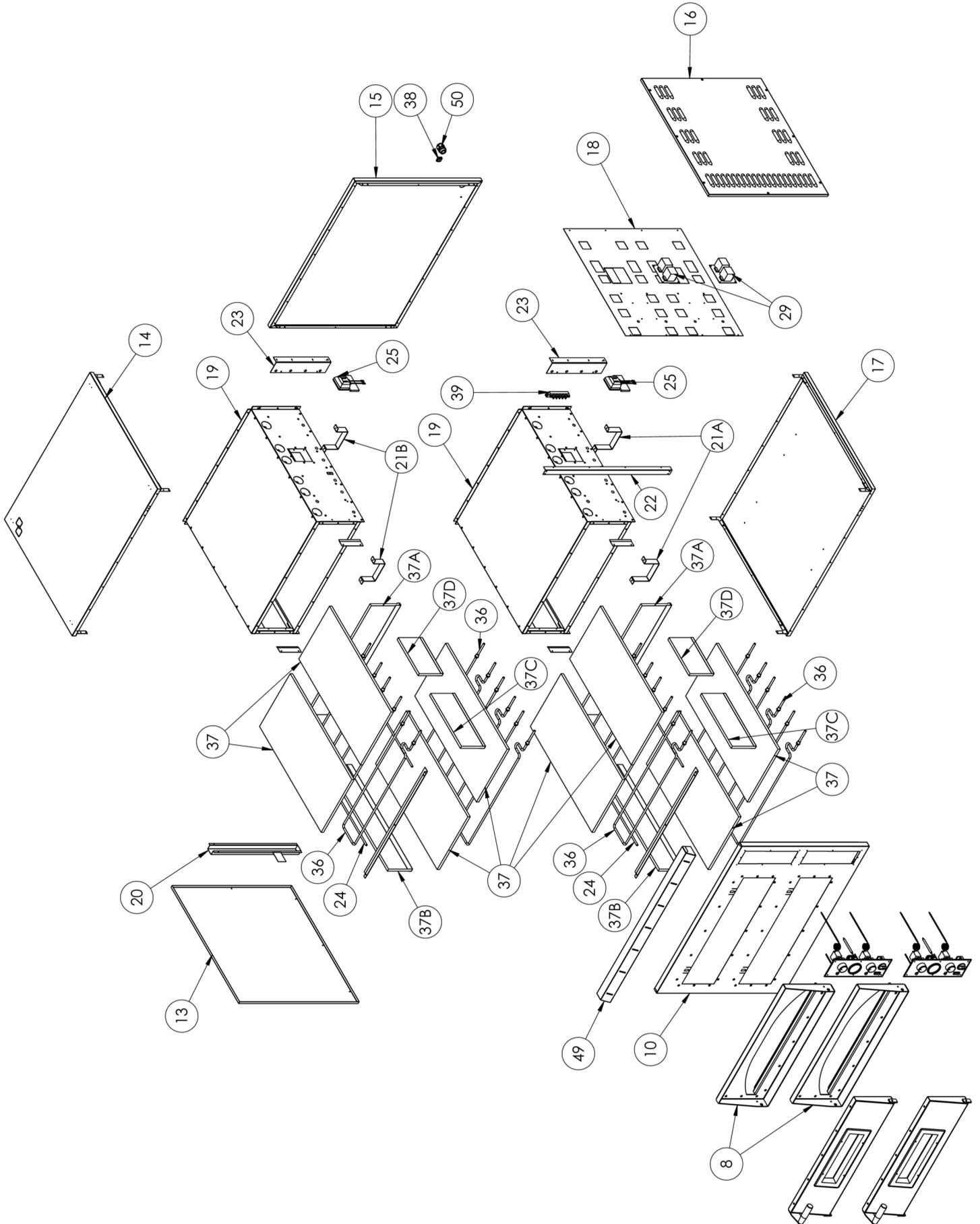


# 8—RECAMBIOS



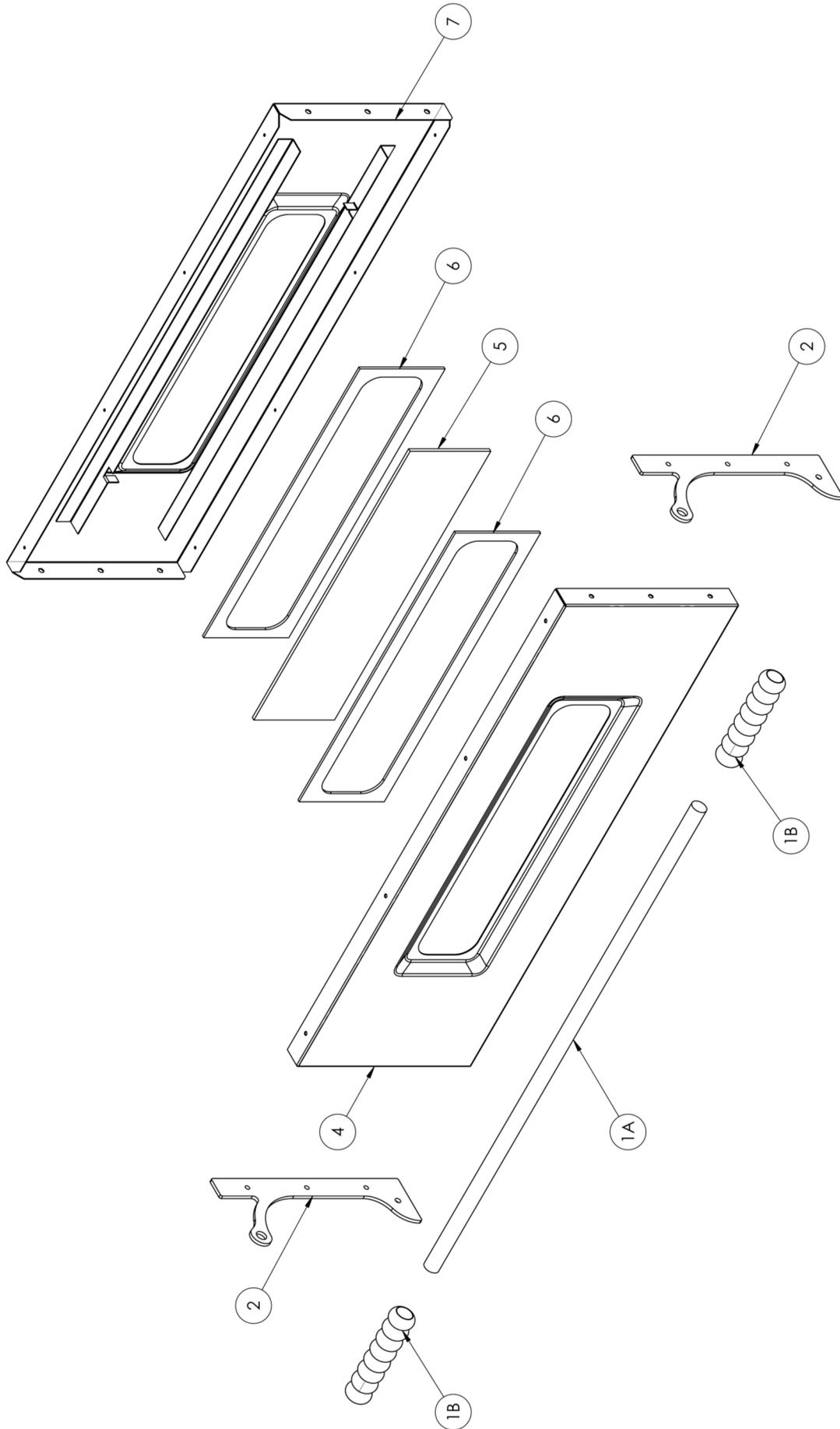


# 8—RECAMBIOS



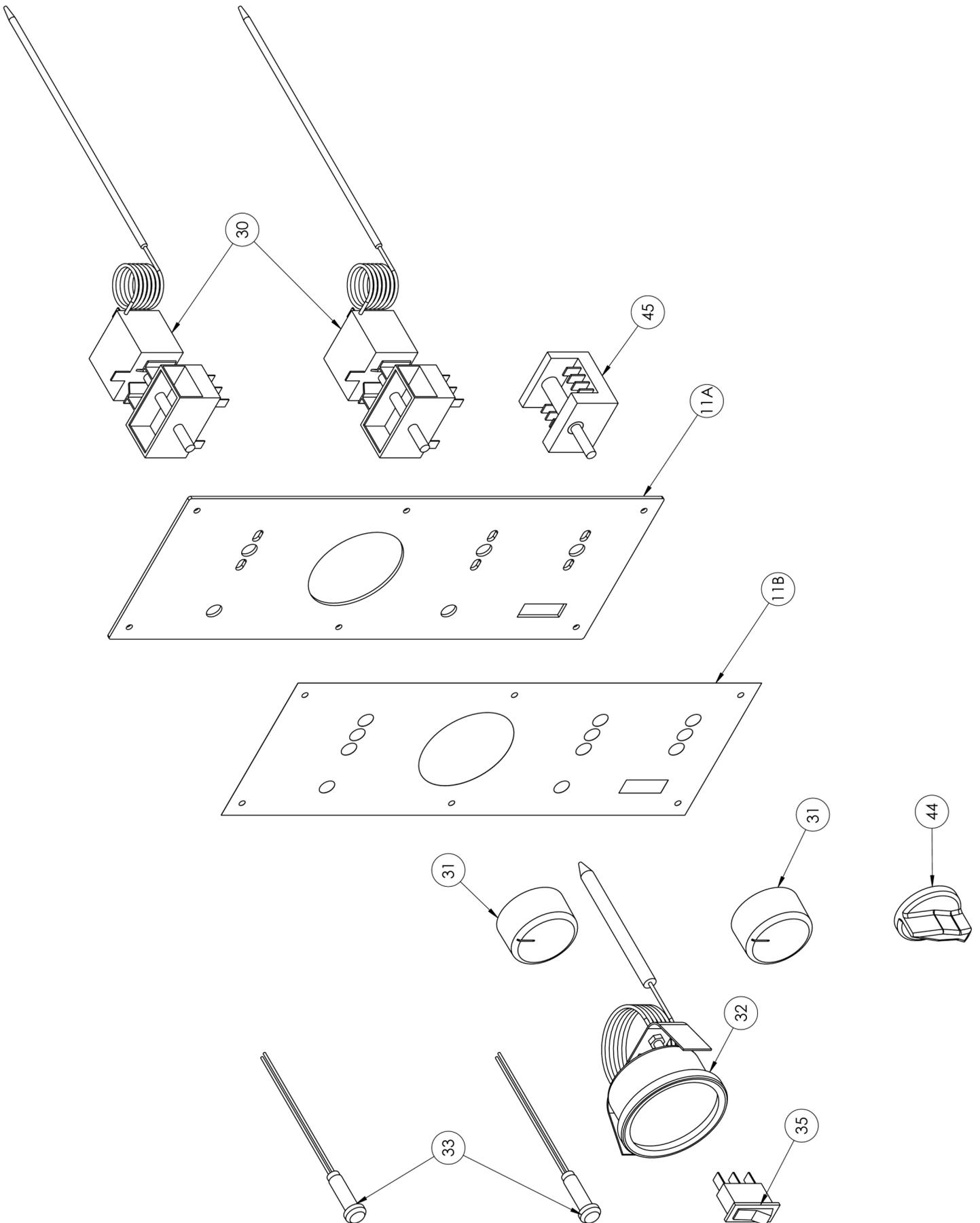


## 8—RECAMBIOS





# 8—RECAMBIOS





## 8—RECAMBIOS

	DESCRIPTION	PLUS XL 4	PLUS XL 44	PLUS XL 6	PLUS XL 66
1	Door Handle	5M200030	5M200030	5M200030	5M200030
2/A	Door supporting plate (right)	-	-	-	-
2/B	Door supporting plate (left)	-	-	-	-
3	Washer	3R030001	3R030001	3R030001	3R030001
4	Door	4P050016	4P050016	4P050016	4P050016
5	Door Glass	5V010016	5V010016	5V010016	5V010016
6	Door glass gasket	5G100002	5G100002	5G100002	5G100002
7	Counterdoor	4C020016	4C020016	4C020016	4C020016
8	Door Frame	4T020016	4T020016	4T020016	4T020016
9	Plate fixing screws	-	-	-	-
10	Frontage	4F020003	4F020007	4F020003	4F020007
11/A	Control panel frame	4M020001	4M020001	4M020001	4M020001
11/B	Control panel label	5E200400	5E200400	5E200400	5E200400
12	Insulating material	5L010001	5L010001	5L010001	5L010001
13	Left covering panel	4P040007	4P040017	4P040027	4P040037
14	Top covering panel	4C030007	4C030007	4C030009	4C030009
15	Back covering panel	4S030202	4S030207	4S030202	4S030207
16	Right covering panel	4P040003	4P040012	4P040022	4P040032
17	Bottom covering pannel	4B030002	4B030002	4B030009	4B030009
18	Jacket	4I020003	4I020012	4I020007	4I020017
19	Cooking chamber	7C010103	7C010103	7C010107	7C010107
20	Chimney	4C030001	4C030005	4C030001	4C030005
24	Heating elements supporting frame	4T060065	4T060065	4T060070	4T060070
25	Lamp holder	5P110003	5P110003	5P110003	5P110003
26	Lamp glass	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003
27	Lamp	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005
29	Circuit brakers board	-	-	5S010050	5S010050
30	Thermostat	5T010010	5T010010	5T010001	5T010001
31	Thermostat knob	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003
34	Thermometer	5T010200	5T010200	5T010200	5T010200
35	Heating element's warning light	5L020017	5L020017	5L020017	5L020017
36	Heating element's switch	5I100016	5I100016	5I100016	5I100016
37	Chamber light switch	5I100017	5I100017	5I100017	5I100017
38	Heating element	5R050401	5R050401	5R050410	5R050410
39	Refractory stone	5P050040	5P050040	5P050050	5P050050
41	Terminal box	5M100010	5M100010	5M100010	5M100010



## 8—RECAMBIOS

	DESCRIPTION	PLUS XL 6L	PLUS XL 66L	PLUS XL 9	PLUS XL 99
1	Door Handle	5M200030	5M200030	5M200030	5M200030
2/A	Door supporting plate (right)	-	-	-	-
2/B	Door supporting plate (left)	-	-	-	-
3	Washer	3R030001	3R030001	3R030001	3R030001
4	Door	4P050019	4P050019	4P050019	4P050019
5	Door Glass	5V010016	5V010016	5V010016	5V010016
6	Door glass gasket	5G100002	5G100002	5G100002	5G100002
7	Counterdoor	4C020019	4C020019	4C020019	4C020019
8	Door Frame	4T020024	4T020024	4T020024	4T020024
9	Plate fixing screws	-	-	-	-
10	Frontage	4F020008	4F020009	4F020008	4F020009
11/A	Control panel frame	4M020002	4M020002	4M020002	4M020002
11/B	Control panel label	5E200401	5E200401	5E200401	5E200401
12	Insulating material	5L010001	5L010001	5L010001	5L010001
13	Left covering panel	4P040007	4P040017	4P040027	4P040037
14	Top covering panel	4C030008	4C030008	4C030013	4C030013
15	Back covering panel	4S030208	4S030209	4S030208	4S030209
16	Right covering panel	4P040001	4P040010	4P040022	4P040032
17	Bottom covering pannel	4B030010	4B030010	4B030011	4B030011
18	Jacket	4I020008	4I020018	4I020007	4I020017
19	Cooking chamber	7C010110	7C010110	7C010112	7C010112
20	Chimney	4C030001	4C030005	4C030001	4C030005
24	Heating elements supporting frame	4T060000	4T060000	4T060070	4T060070
25	Lamp holder	5P110003	5P110003	5P110003	5P110003
26	Lamp glass	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003
27	Lamp	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005
29	Circuit brakers board	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050
30	Thermostat	5T010001	5T010001	5T010001	5T010001
31	Thermostat knob	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003
34	Thermometer	5T010200	5T010200	5T010200	5T010200
35	Heating element's warning light	5L020017	5L020017	5L020017	5L020017
36	Heating element's switch	5I100016	5I100016	5I100016	5I100016
37	Chamber light switch	5I100017	5I100017	5I100017	5I100017
38	Heating element	5R050415	5R050415	5R050420	5R050420
39	Refractory stone	5P050040	5P050040	5P050050	5P050050
41	Terminal box	5M100010	5M100010	5M100010	5M100010



## 9-PARTE ELÉCTRICA

### 9.1 LISTADO DE COMPONENTES ELÉCTRICOS

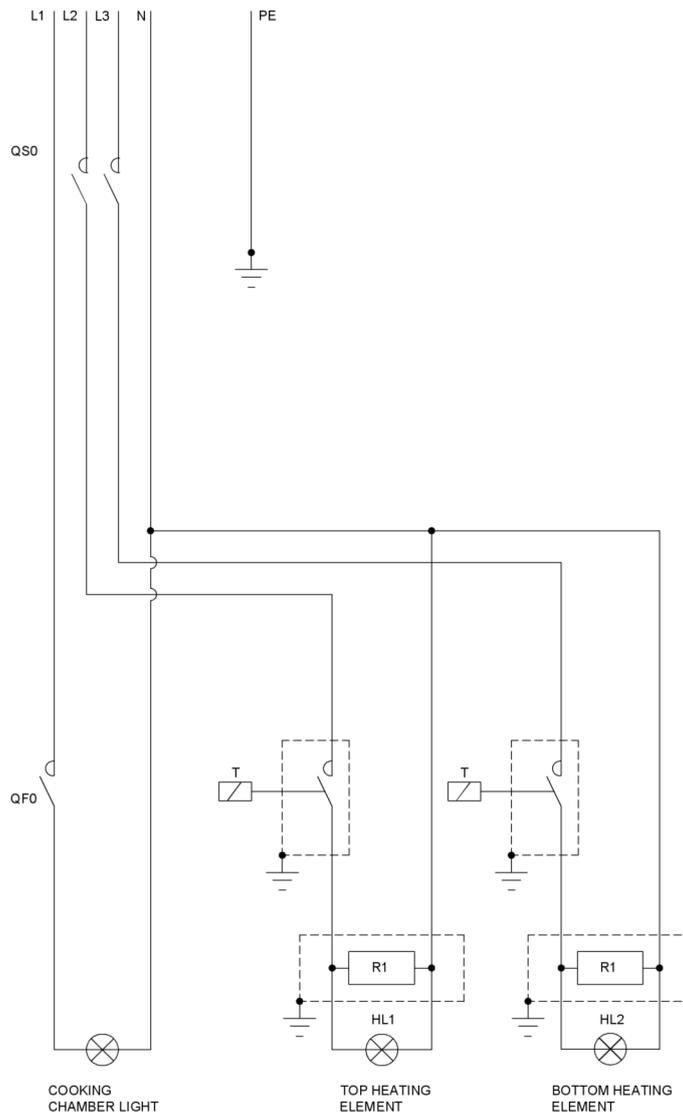
<b>SIGLA</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
T	Termostato unipolar
TT	Termostato tripolar
QS0	Interruptor de alimentación de resistencias
HL	Piloto
QF0/1	Interruptor de la luz
K	Contador
TI	Temporizador



# 9-PARTE ELÉCTRICA

## WIRING DIAGRAM

BASIC 4/44  
BASIC XL 4/44  
MEDIUM 44  
BASIC 3L XL  
BASIC 33L XL  
400V (for one cooking chamber)



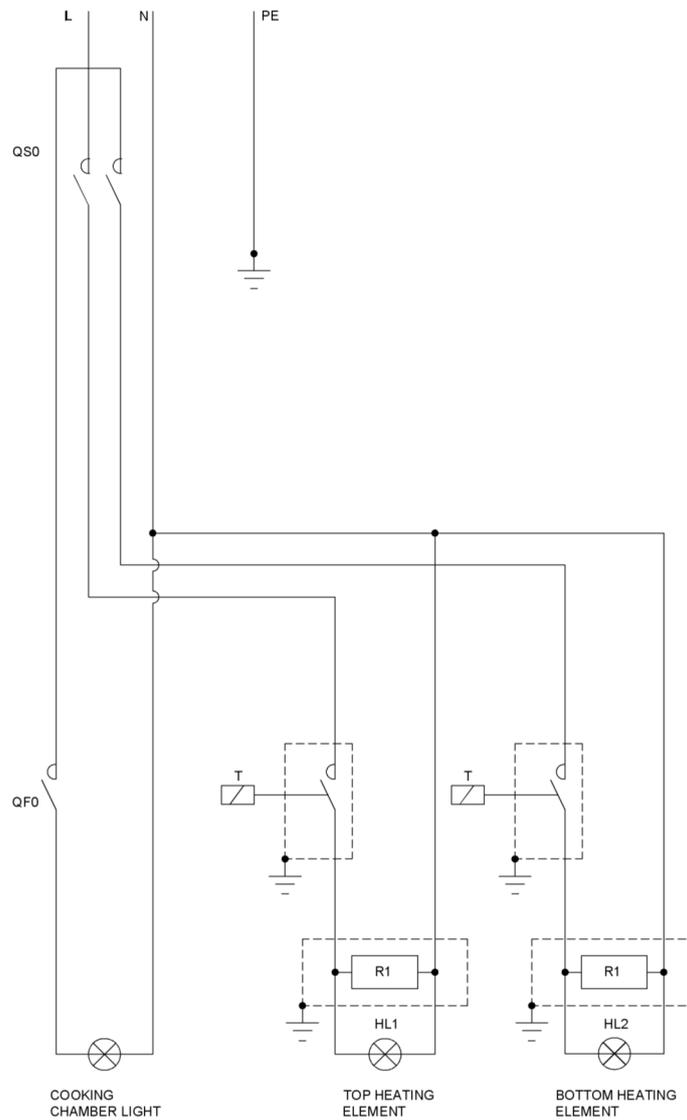
Legend of oven wiring diagrams

- T unipolar thermostat;
- QS0 heating element power switch;
- HL heating elements spy light;
- QF0 chamber light on/off switch;



# 9-PARTE ELÉCTRICA

BASIC 4/44  
BASIC XL 4/44  
MEDIUM 44  
BASIC 3L XL  
BASIC 33L XL  
230V 1PH (for one cooking chamber)



Legend of oven wiring diagrams

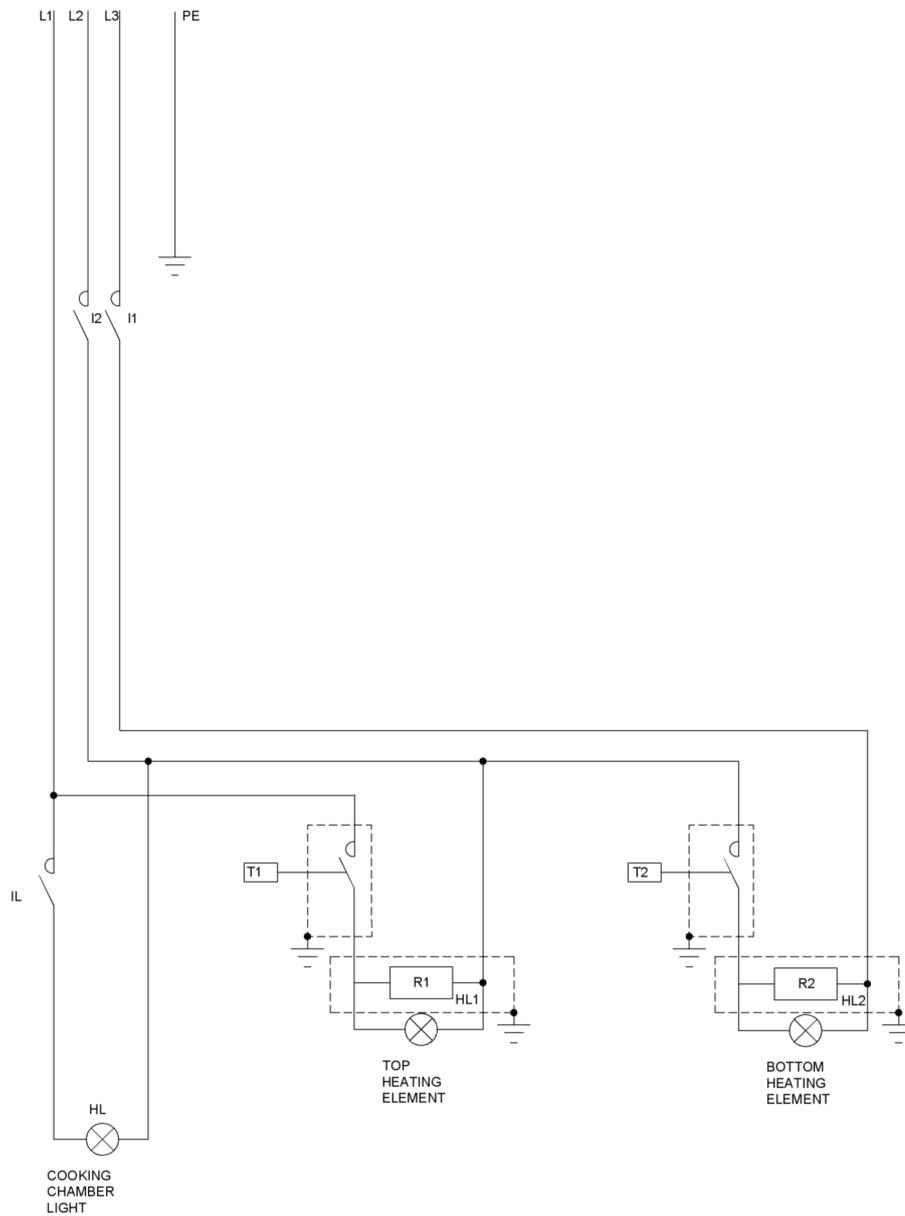
T	unipolar thermostat;
QS0	heating element power switch;
HL	heating elements spy light;
QF0	chamber light on/off switch;



# 9-PARTE ELÉCTRICA

BASIC 4 - 44  
BASIC 4 - 44 XL  
BASIC 3L - 33L XL

230V 3PH (for one cooking chamber)



## Legend of oven wiring diagrams

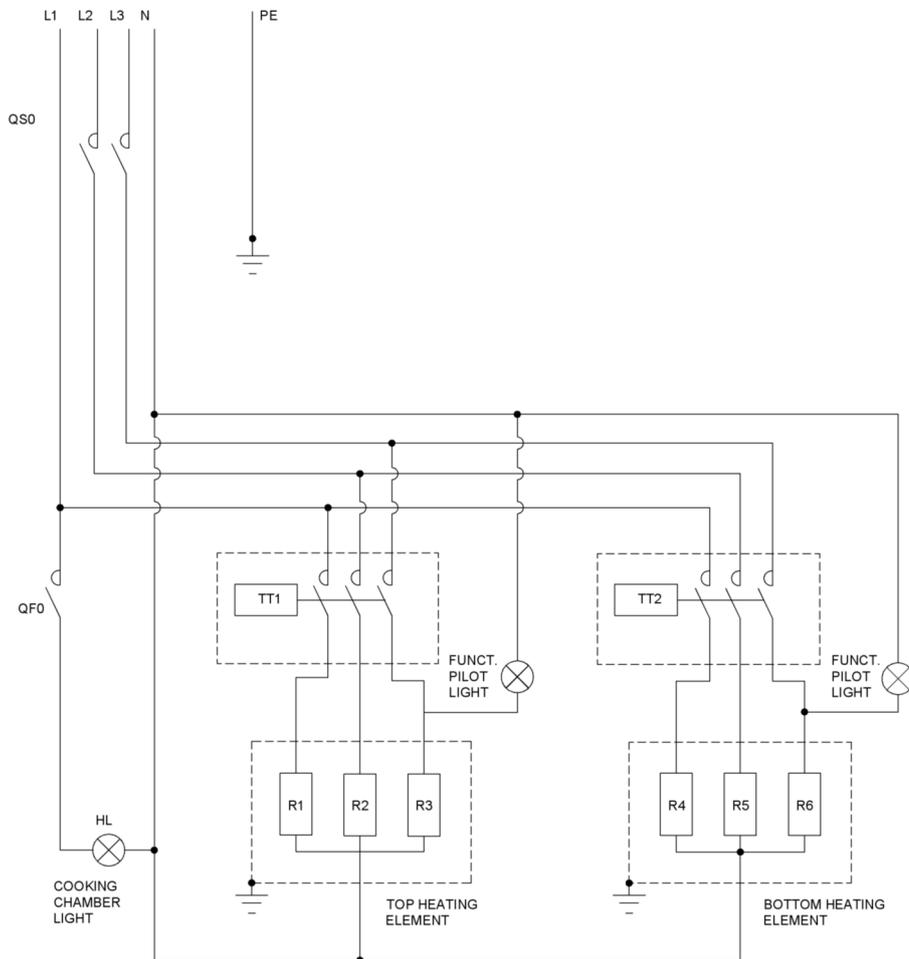
- T unipolar thermostat;
- I heating element power switch;
- HL inside lamp pilot light;
- IL switch for the inside lamp



# 9-PARTE ELÉCTRICA

## WIRING DIAGRAM

BASIC 6 - 66  
PLUS 4 - 44  
400V (for one cooking chamber)



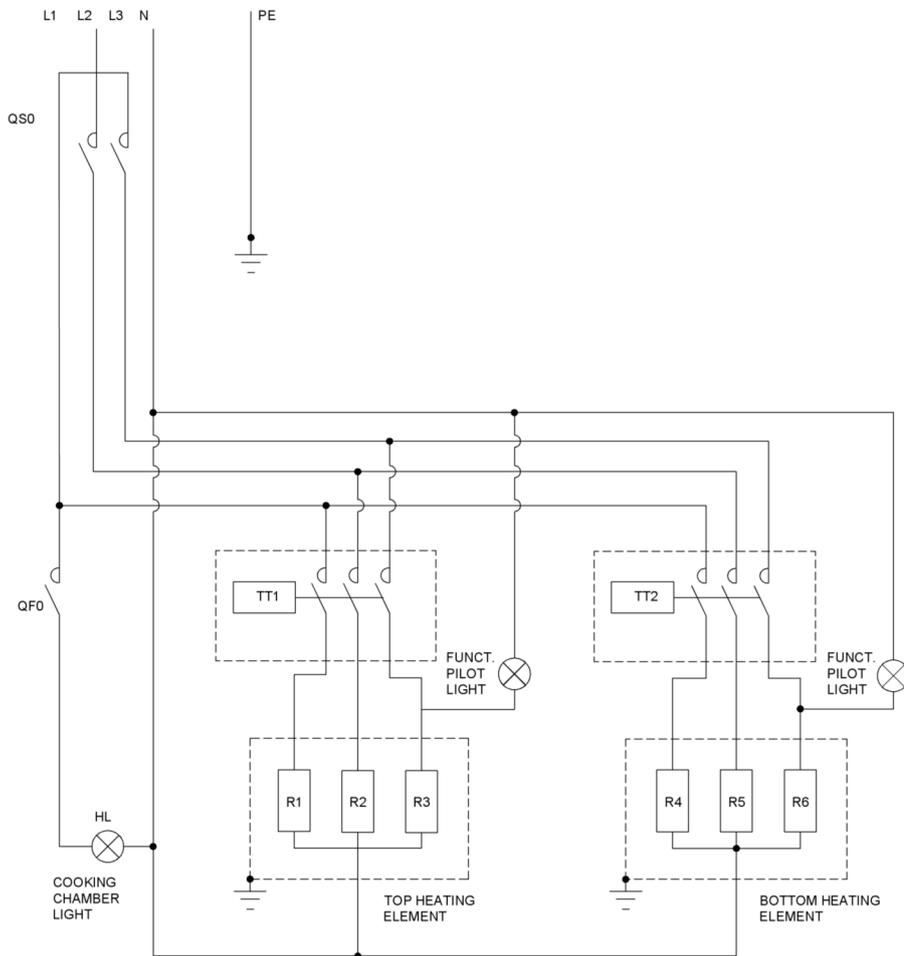
### Legend of oven wiring diagrams

- TT tripolar thermostat;
- QS0 heating element power switch;
- HL inside lamp pilot light;
- QF0 switch for the inside lamp



# 9-PARTE ELÉCTRICA

BASIC 6 - 66  
PLUS 4 - 44  
230V 1PH (for one cooking chamber)



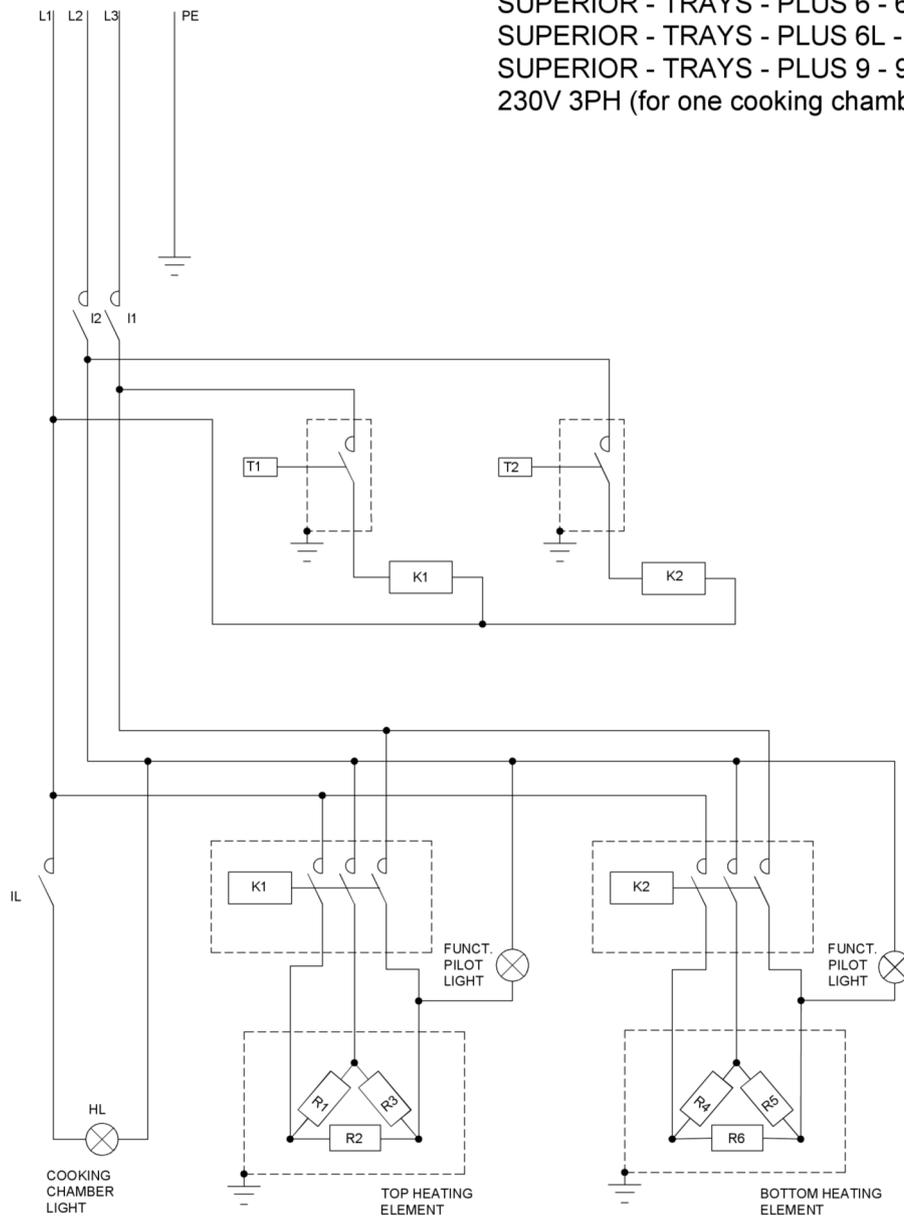
### Legend of oven wiring diagrams

- TT tripolar thermostat;
- QS0 heating element power switch;
- HL inside lamp pilot light;
- QF0 switch for the inside lamp



# 9-PARTE ELÉCTRICA

BASIC - PLUS 6 - 66  
BASIC - PLUS 6 - 66 XL  
BASIC - PLUS 6L - 66L XL  
BASIC - PLUS 9 - 99 XL  
SUPERIOR - TRAYS - PLUS 4 - 44  
SUPERIOR - TRAYS - PLUS 6 - 66  
SUPERIOR - TRAYS - PLUS 6L - 66L  
SUPERIOR - TRAYS - PLUS 9 - 99  
230V 3PH (for one cooking chamber)



### Legend of oven wiring diagrams

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

