

EUROFRED

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

INSTRUÇÕES PARA O USO E MANUTENÇÃO
INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Máquina
Máquina - Machine

HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
FORNOS ELETRICOS POR PIZZAS – FOURS ÉLECTRIQUES À PIZZA

NAPOLI XL



Español / Português / Français

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



Conforme con la Directiva de Baja Tensión **2006/95/CEE**, con la Directiva **2004/108/CEE** (Compatibilidad Electromagnética), con la Directiva **2006/42/CEE** (Máquinas), con la Directiva **2002/95/CEE** (Rohs), y con el **Reg. 1935/2004** (materiales en contacto con alimentos).

De acordo com a Directiva Baixa Tensão 2006/95/CEE, com a Directiva 2004/108/CEE (Compatibilidade Electromagnética), com a directiva 2006/42/CEE (máquinas), com a Directiva 2002/95/CEE (Rohs), Reg. 1935/2004 (com material em contacto com alimentos).

En accord avec la Directive Basse Tension 2006/95/CEE, avec la Directive 2004/108/CEE (Compatibilité Électromagnétique), avec la Directive 2006/42/CEE (machines), avec la Directive 2002/95 CEE (Rohs), et la Règ. 1935/2004 (matériel en contact avec les denrées alimentaires).

Tipo de aparato
Tipo de aparelho
Type d'appareillage : Máquina: Horno mecánico
: Máquina: Forno mecânico
Machine : Four mécanique

Marca comercial
Marca comercial
Marque commerciale : Eurofred sa

Modelo
Modelo - Modèle : Napoli XL

Fabricante
Fabricante - Constructeur : Eurofred sa

Dirección
Endereço - Adresse : Marques de sentmenat 97
08029 Barcelona
Spagna

Teléfono
Telefone - Téléphone : +34 934199797

Se han aplicado las siguientes normas armonizadas o especificaciones técnicas (designaciones), conforme a las reglas de buenas prácticas en materia de seguridad vigentes en la CEE:

As normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com as regras da boa arte em matéria de segurança em vigor na CEE são:

Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées en accord avec les règles de l'art en matière de sécurité en vigueur dans la CEE sont :

Normas u otros documentos normativos
Normas ou outros documentos normativos
Normes ou autres documents normatifs

EN 60335-1 EN 60335-2-36
EN 61000-2-3 EN 61000-5-3
EN 55014.1

Información adicional
Mais informações - Ulteriores informations

En calidad de fabricante y/o representante autorizado de la sociedad en la CEE, declaro bajo mi propia responsabilidad que los aparatos son conformes a los requisitos esenciales establecidos por las Directivas antes citadas.

Na qualidade de fabricante e/ou representante autorizado pela sociedade no interior da CEE, se declara sob a própria responsabilidade que os aparelhos são conformes às exigências essenciais previstas pelas Directivas acima mencionadas.

En qualité de constructeur et/ou de représentant autorisé par la Société à l'intérieur de la CEE, nous déclarons sous notre propre responsabilité que les appareils sont conformes aux exigences essentielles prévues par les Directives mentionnées ci-dessus.

Barcelona
01/10/2008

Technical Director / Director Técnico

ÍNDICE

1 – DECLARACIÓN Y MARCADO “CE”

1.1- MARCADO “CE”

2 – INFORMACIÓN GENERAL

- 2.1 – Importancia del manual
- 2.2 – Estado “horno pagado”
- 2.3 – Garantía

3 – DATOS TÉCNICOS

- 3.1 – Ficha técnica hornos NAPOLI XL
- 3.2 – Destino de uso
- 3.3 – Límites de uso

4 – INSTALACIÓN

- 4.1 – Disposiciones a cargo del usuario
- 4.2 – Conexión eléctrica
- 4.3 – Bornero
- 4.4 – Sistema equipotencial

5 – USO Y FUNCIONAMIENTO

- 5.1 – Panel de mandos
- 5.2 – Primera puesta en servicio
- 5.3 – Encendido del horno
- 5.4 – Apagado del horno

6 – MANTENIMIENTO

- 6.1 – Limpieza

7 – DESGUACE

- 7.1 – Advertencias generales

8 – RECAMBIOS

- 8.1 – Recambios hornos NAPOLI XL 4
- 8.2 – Recambios hornos NAPOLI XL 4+4
- 8.3 – Despiece hornos NAPOLI XL 4
- 8.4 – Despiece hornos NAPOLI XL4+4

9 – PARTE ELÉCTRICA

- 9.1 – Listado de componentes eléctricos
- 9.2 – Conexión eléctrica

ÍNDICE

1 – DECLARAÇÃO E MARCAÇÃO “CE”

1.1 – Marcação “CE”

2 – INFORMAÇÕES GERAIS

- 2.1 – Importância do manual
- 2.2 – Estado “forno desligado
- 2.3 – Garantia

3 – DADOS TÉCNICOS

- 3.1 – Ficha técnica fornos NAPOLI XL
- 3.2 – Destinação de uso
- 3.3 – Limites de uso

4 – INSTALAÇÃO

- 4.1 – Prescrições a cargo do utente
- 4.2 – Ligação eléctrica
- 4.3 – Caixa de conexões
- 4.4 – Equipotencial

5 – USO E FUNCIONAMENTO

- 5.1 – Painel de comandos
- 5.2 – Primeira colocação em função
- 5.3 – Ligar o forno
- 5.4 – Desligar o forno

6 – MANUTENÇÃO

- 6.1 – Limpeza

7 – DEMOLIÇÃO

- 7.1 – Advertências gerais

8 – PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

- 8.1 – Peças de substituição fornos NAPOLI XL 4
- 8.2 – Peças de substituição fornos NAPOLI XL 4+4
- 8.3 – Esquema fornos NAPOLI XL 4
- 8.4 – Esquema fornos NAPOLI XL4+4

9 – PARTE ELÉCTRICA

- 9.1 – Lista componentes eléctricos
- 9.2 – Esquemas eléctricos

TABLE DES MATIÈRES

1 – DÉCLARATION ET MARQUAGE « CE »

1.1 – Marquage « CE »

2 – INFORMATIONS GÉNÉRALES

- 2.1 – Importance du manuel
- 2.2 – État « four éteint »
- 2.3 – Garantie

3 – DONNÉES TECHNIQUES

- 3.1 – Fiche technique des fours NAPOLI XL
- 3.2 – Destination d'emploi
- 3.3 – Limites d'utilisation

4 – INSTALLATION

- 4.1 – Prescriptions à la charge de l'utilisateur
- 4.2 – Branchement électrique
- 4.3 – Bornier
- 4.4 – Équipotentielle

5 – UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

- 5.1 – Panneau de commandes
- 5.2 – Première mise en fonction
- 5.3 – Allumage du four
- 5.4 – Arrêt du four

6 – ENTRETIEN

- 6.1 – Nettoyage

7 – DÉMOLITION

- 7.1 – Avertissements généraux

8 – PIÈCES DE RECHANGE

- 8.1 – Pièces de rechange pour les fours NAPOLI XL 4
- 8.2 – Pièces de rechange pour les fours NAPOLI XL 4+4
- 8.3 – Vue éclatée fournie NAPOLI XL 4
- 8.4 – Vue éclatée fournie NAPOLI XL 4+4

9 – PARTIE ÉLECTRIQUE

- 9.1 – Liste des composants électriques
- 9.2 – Schémas électriques

1 – DECLARACIÓN Y MARCADO “CE”

1.1 – MARCADO “CE”

El marcado CE consiste en una etiqueta adhesiva 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”
- N° 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.

1 – DECLARAÇÃO E MARCAÇÃO “CE”

1.1 – MARCAÇÃO “CE”

A marcação CE é constituída por uma etiqueta adesiva de cor cinza, aplicada na parte de trás do forno.

Na plaqueta estão indicados de forma legível e indelével os seguintes dados:

- Nome do fabricante;
- Marcação CE;;
- Modelo (MOD);
- Potência eléctrica (kW/A);
- Inscrição “Made in Italy”
- N.º de matrícula (MATR);
- Tensão e frequência eléctrica (Volt/Hz);
- Ano de fabrico (ANO);
- Peso do forno (PESO);

2 – INFORMAÇÕES GERAIS

2.1 – IMPORTÂNCIA DO MANUAL

Antes de utilizar o forno em objecto é obrigatório ler e compreender em todas as suas partes o presente manual.

O presente manual deve estar sempre à disposição dos “operadores autorizados” e encontrar-se próximo do forno bem conservado e guardado.

A empresa construtora declina todas as responsabilidades por eventuais danos a pessoas, animais e coisas, causados pela inobservância das normas descritas no presente manual.

O presente manual faz parte integrante do forno e deve ser conservado até à eliminação final do mesmo.

Os “operadores autorizados” devem executar no forno exclusivamente as intervenções de sua específica competência.

2.2 – ESTADO “FORNO DESLIGADO”

Antes de executar qualquer tipo de trabalho de manutenção e/ou regulação no forno é obrigatório seccionar a fonte de alimentação eléctrica, tirando a ficha de alimentação da tomada de rede, assegurando-se que o forno esteja efectivamente desligado e arrefecido.

1 – DÉCLARATION ET MARQUAGE « CE »

1.1 – MARQUAGE « CE »

Le marquage CE est constitué d'une étiquette adhésive de couleur grise, appliquée sur l'arrière du four.

La plaque présente de manière lisible et indélébile les données suivantes :

- Nom du fabricant ;
- Marquage CE ;
- Modèle (MOD) ;
- Puissance électrique (kW/A) ;
- Mention « Made in Italy »
- N° d'immatriculation (IMMATR) ;
- Tension et fréquence électrique (Volt/Hz) ;
- Année de construction (ANNÉE) ;
- Poids du four (POIDS) ;

2 – INFORMATIONS GÉNÉRALES

2.1 – IMPORTANCE DU MANUEL

Avant d'utiliser le four objet de ce manuel, il faut avoir intégralement lu et compris ce manuel.

Ce manuel doit toujours être à la disposition des « opérateurs autorisés » et se trouver près du four, bien rangé et conservé.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages aux personnes, aux animaux et aux choses, causés par le non-respect des normes décrites dans ce manuel.

Ce manuel fait partie intégrante du four et doit être conservé jusqu'à l'élimination finale de celui-ci.

Les « opérateurs autorisés » doivent effectuer sur le four uniquement les interventions relevant de leurs compétences spécifiques.

2.2 – ÉTAT « FOUR ÉTEINT »

Avant d'effectuer tout type d'intervention d'entretien et/ou de réglage sur le four, coupez la source d'alimentation électrique, en retirant la fiche d'alimentation de la prise du réseau, en vous assurant que le four soit effectivement éteint et refroidi.

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.

2.3 – GARANTIA

A empresa construtora garante que os fornos em objecto foram vistoriados na própria sede. A garantia do forno é de **12 (doze) meses**.

As violações e/ou a substituição de peças com outras peças sobresselentes não originais, fazem caducar a garantia, e exoneram o fabricante de todas as responsabilidades.

2.3 – GARANTIE

Le fabricant garantit que les fours objet de ce manuel ont été testés dans leur usine de fabrication. La garantie du four est de **12 (douze) mois**.

Les altérations et/ou le remplacement de pièces par des pièces de rechange non originales, annulent la garantie et exonèrent le fabricant de toute responsabilité.

3 – DESTINO DE USO

3.1 – FICHA TECNICA HORNOS NAPOLI XL 4 / 4+4 / 6 / 6+6 / 6L / 6L+6L / 9 / 9+9

3 – DESTINAÇÃO DE USO

3.1 – FICHA TÉCNICA FORNOS NAPOLI XL 4 / 4+4 / 6 / 6+6 / 6L / 6L+6L / 9 / 9+9

3 – DESTINATION D'EMPLOI

3.1 – FICHE TECHNIQUE DES FOURS NAPOLI XL 4 / 4+4 / 6 / 6+6 / 6L / 6L+6L / 9 / 9+9

Modelo Modelo Modèle		Napoli XL 4	Napoli XL 4+4	Napoli XL 6	Napoli XL 6+6
Temperatura de ejercicio Temperatura de funcionamento °C Température d'exercice		----- 50 500 °C -----			
Alimentación Alimentação Alimentation	volt	230 400			
Cámaras Câmaras Chambres	nr	1	2	1	2
Potencia Potência Puissance	KW	6	12	9	18
Potencia resistencia techo Potência da resistência superior Puissance de résistance du ciel	W	3000x1	3000x2	1500x3	1500x6
Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior Puissance de résistance du plateau	W	3000x1	3000x2	1500x3	1500x6
Dimensiones externas Dimensões externas Dimensions extérieures	lxpxh cm	100,5x97x41,5	100,5x97x74,5	100,5x135x41,5	100,5x135x74,5
Dimensiones internas Dimensões internas Dimensions intérieures	lxpxh cm	72x72x14	72x72x14	72x108x14	72x108x14
Dimensiones embalaje Dimensões da embalagem Dimensions de l'emballage	lxpxh cm	104x102,5x55	104x102,5x87,5	137x104x55	137x104x87,5
Volumen Volume Volume	m	0,58	0,94	0,78	1,25
Peso neto Peso líquido Poids net	kg	94	149	122	199
Peso bruto Peso bruto Poids brut	kg	105	160	135	213

Modelo Modelo Modèle		Napoli XL 6L	Napoli XL 6L+6L	Napoli XL 9	Napoli XL 9+9
Temperatura de ejercicio Temperatura de funcionamento °C Température d'exercice		----- 50 500 °C -----			
Alimentación Alimentação Alimentation	volt	230 400			
Cámaras Câmaras Chambres	nr	1	2	1	2
Potencia Potência Puissance	KW	9	18	13,2	26,4
Potencia resistencia techo Potência da resistência superior Puissance de résistance du ciel	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior Puissance de résistance du plateau	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
Dimensiones externas Dimensões externas Dimensions extérieures	lxpxh cm	131x97x41,5	131x97x74,5	131x135x41,5	131x135x74,5
Dimensiones internas Dimensões internas Dimensions intérieures	lxpxh cm	108x72x14	108x72x14	108x108x14	108x108x14
Dimensiones embalaje Dimensões da embalagem Dimensions de l'emballage	lxpxh cm	137x96,5x55	137x96,5x87,5	137,5x137x55	137,5x137x87,5
Volumen Volume Volume	m	0,73	1,16	0,78	1,25
Peso neto Peso líquido Poids net	kg	110	194	150	279
Peso bruto Peso bruto Poids brut	kg	125	210	170	300

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.

3.2 – DESTINAÇÃO DE USO

O uso previsto para o qual o forno foi concebido e realizado é o seguinte:

Uso previsto: cozinhar pizzas, gratinar produtos gastronómicos e para o aquecimento de comidas na bandeja ou em tabuleiros.

O forno pode ser utilizado exclusivamente por um operador encarregado (utilizador).

Este aparelho não é destinado para ser utilizado por pessoas (incluídas as crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a não ser que tenham recebido assistência ou instruções para o uso do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para evitar que joguem com o aparelho.

3.3 – LIMITES DE USO

O forno em objecto foi concebido e realizado exclusivamente para a destinação de uso descrita no **Par.3.3** portanto é absolutamente proibido qualquer outro tipo de emprego e utilização a fim de garantir, em qualquer momento, a segurança dos operadores autorizados e a eficiência do próprio forno.

3.2 – DESTINATION D'EMPLOI

L'utilisation pour laquelle le four a été conçu et réalisé est la suivante :

Utilisation prévue : cuisson de la pizza, gratin de produits gastronomiques et réchauffage de mets sur le plat du four.

Le four ne peut être utilisé que par un opérateur préposé (utilisateur).

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une assistance ou des instructions d'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

3.3 – LIMITES D'UTILISATION

Le four objet de ce manuel a été uniquement conçu ou réalisé pour la destination d'emploi décrite dans le **Parag. 3.3** ; tout autre emploi et utilisation est donc strictement interdit afin de garantir, à tout moment, la sécurité des opérateurs autorisés et l'efficacité même du four.

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.

Asegúrese de que las características eléctricas sean compatibles con los valores que se indican en las características técnicas de los **Aparts. 3.1, 3.2** y en la placa colocada en la parte trasera del horno. Las características de la toma de alimentación eléctrica deben ser compatibles con el enchufe instalado en el cable.

4.2 – 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 los conductores L1—L2—L3—N — de un cable de alimentación de tipo H07RNF 3G X “x” mm² desvainado con terminales.
- 2) monte en el otro extremo del cable un enchufe normalizado y polarizado (la distinción entre fase y neutro inequívoca).

4 – INSTALAÇÃO

4.1 – PRESCRIÇÕES A CARGO DO UTENTE

As condições ambientais do lugar onde se instala o forno devem ter as seguintes características:

- estar enxuta;
- fontes hídricas adequadamente distantes;
- ventilação e iluminação adequada correspondentes às normas higiénicas e de segurança previstas pelas leis vigentes.

O forno não deve ser instalado nas proximidades de materiais inflamáveis (madeira, plástico, combustíveis, gás, etc.) Evite de maneira absoluta o contacto de objectos inflamáveis com as superfícies quentes do forno. Garanta sempre as condições de segurança anti-incêndio. Mantenha um espaço livre à volta do forno, pelo menos de 30 cm.

Verifique que as características eléctricas sejam compatíveis com os valores apresentados seja nas características técnicas **Par. 3.1, 3.2** que na plaqueta aplicada na parte de trás do forno. As características da tomada de alimentação eléctrica devem ser compatíveis com a ficha instalada no cabo.

4.2 – LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A ligação eléctrica do forno à rede de alimentação eléctrica deve ser executada obrigatoriamente e exclusivamente por um técnico autorizado (electricista) em posse dos requisitos técnico-profissionais exigidos pelas normas vigentes no país de utilização do forno, o qual deve emitir uma declaração de conformidade da intervenção executada.

Para a ligação directa à rede é necessário prever um dispositivo que tenha a abertura entre os contactos tal de garantir a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão iii, conformemente às regras de instalação.

Para ligar a máquina à rede eléctrica é indispensável proceder da seguinte maneira:

- 1) ligue à caixa de conexões os condutores L1—L2—L3—N — de um cabo de alimentação tipo H07RNF 3G X “x” mm² desembainhado com estiletos de ferro.
- 2) monte na outra extremidade do cabo uma ficha normalizada e polarizada (a distinção entre fase e neutro deve ser inequívoca).

4 – INSTALLATION

4.1 – PRESCRIPTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR

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

- être sec ;
- sources hydrauliques à distances convenables ;
- ventilation et éclairage adéquats conformément aux normes d'hygiène et de sécurité prévues par les lois en vigueur.

Le four ne doit pas être installé à proximité de matériaux inflammables (bois, plastique, combustibles, gaz, etc.) Il est strictement interdit de faire entrer en contact des objets inflammables avec les surfaces chaudes du four. Toujours assurer les conditions de sécurité anti-incendie. Gardez un espace libre d'au moins 30 cm autour du four.

Vérifiez que les caractéristiques électriques soient compatibles avec les valeurs indiquées aussi bien dans les caractéristiques techniques **Parag. 3.1, 3.2** que sur la plaque située à l'arrière du four. Les caractéristiques de la prise d'alimentation électrique doivent être compatibles avec la fiche installée sur le câble.

4.2 – BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement électrique du four au réseau d'alimentation électrique doit être impérativement et exclusivement effectué par un technicien autorisé (électricien) possédant les qualités technico-professionnelles requises par les normes en vigueur dans le pays d'utilisation du four, et qui doit délivrer une déclaration de conformité de l'intervention effectuée.

Pour le branchement direct au réseau, prévoir un dispositif ayant une ouverture entre les contacts permettant d'assurer le débranchement complet dans les conditions de la catégorie de surtension iii, conformément aux règles d'installation.

Pour connecter la machine au réseau électrique, procédez de la manière suivante :

- 1) connectez les conducteurs L1—L2—L3—N sur le bornier — à l'aide d'un câble d'alimentation de type H07RNF 3G X “x” mm² dégainé avec embouts.
- 2) assemblez sur l'autre extrémité du câble une fiche normalisée et polarisée (la distinction entre les phases et le neutre doit être sans équivoque).

3) para conectar el horno a 230V MONOFÁSICOS basta hacer un puente entre L1-L2-L3 con las placas previstas, incluidas en la caja del bornero

L1 Borne N°1
L2 Borne N°2
L3 Borne N°3
N Borne N°4 o N°5
⏚ Borne N°6

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.

4.3 – BORNERO

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

3) para ligar o forno a 230V MONOFÁSICO é suficiente fazer uma ponte entre L1-L2-L3 com as apropriadas placazinhas presente na caixa das conexões

L1 Borne N.1
L2 Borne N.2
L3 Borne N. 3
N Borne N. 4 ou N. 5
⏚ Borne N. 6

Terminada a ligação eléctrica, o técnico autorizado (electricista) deve emitir uma declaração que ateste a medição de continuidade do circuito de protecção equipotencial.

A aparelhagem deve estar ligada através de um interruptor diferencial (rcd) tendo corrente mínima nominal de intervenção não superior aos 30 ma.

4.3 – CAIXA DE CONEXÕES

A caixa de conexões está colocada exteriormente na parte de trás do forno.

3) pour connecter le four à 230 V MONOPHASÉ, il suffit de créer un pont entre L1-L2-L3 avec les plaques présentes dans le boîtier du bornier

L1 Borne N°1
L2 Borne N°2
L3 Borne N°3
N Borne N°4 ou N°5
⏚ Borne N°6

Une fois le branchement électrique terminé, le technicien autorisé (électricien) doit délivrer une déclaration qui atteste la mesure de continuité du circuit de protection équipotentielle.

L'appareillage doit être branché via un interrupteur différentiel (rcd) ayant un courant minimum nominal d'intervention ne dépassant pas 30 mA.

4.3 – BORNIER

Le bornier a été placé à l'extérieur et à l'arrière du four.

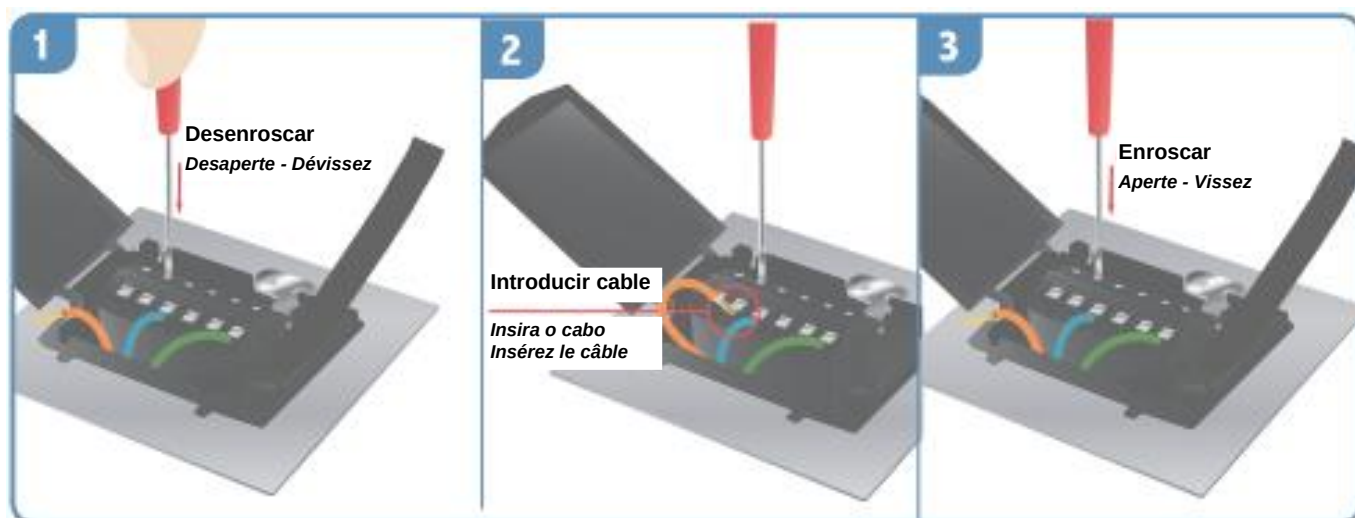


Fig. A

Modelo <i>Modelo - Modèle</i>	Nº de cables <i>N. de cabos - N° de câbles</i>	Sección (mm²) <i>Secção (mm²) - Section (mm²)</i>
Napoli XL 4 / 4+4 / 6 / 6+6 / 6L / 6L+6L / 9 7 9+9	5	4

4.4 – SISTEMA EQUIPOTENCIAL

El panel de mandos está instalado en la parte delantera del horno, tal y como se indica en las siguientes figuras: El borne de conexión se encuentra cerca del bornero de alimentación del horno. El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 10 mm².

4.4 – EQUIPOTENCIAL

O painel de comandos está instalado no lado anterior do forno como indicado nas seguintes figuras: O borne de ligação encontra-se na proximidade da caixa de conexões de alimentação do forno. O fio equipotencial deve ter uma secção mínima de 10 mm².

4.4 – ÉQUIPOTENTIELLE

Le panneau de commande est installé sur le devant du four comme indiqué dans les figures suivantes : La borne de branchement se trouve à proximité du bornier d'alimentation du four. Le fil équipotentiel doit avoir une section minimale de 10 mm².

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:

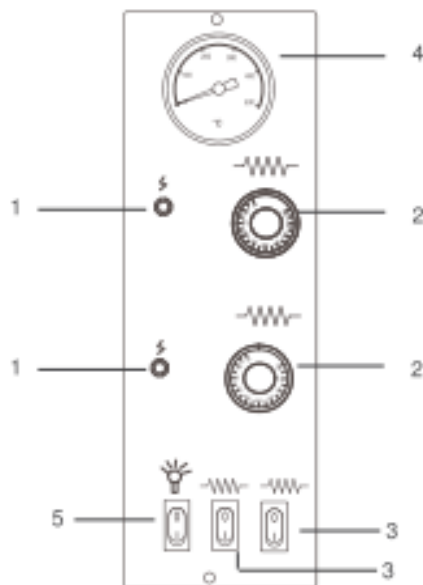


Fig. 1

Panel de mandos hornos **NAPOLI**
Painel comandos fornos **NAPOLI**
Panneau de commandes des fours **NAPOLI**

5 – USO E FUNCIONAMENTO

5.1 – PAINEL DE COMANDOS

O painel de comandos está instalado no lado anterior do forno como indicado nas figuras seguintes.

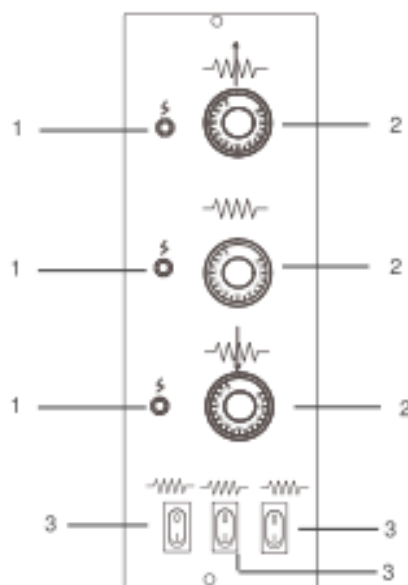


Fig. 2

Panel de mandos hornos **BASIC 2/50**
Painel comandos fornos **BASIC 2/50**
Panneau de commandes des fours **BASIC 2/50**

5 – UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

5.1 – PANNEAU DE COMMANDES

Le panneau de commandes est installé sur le devant du four comme indiqué dans les figures suivantes.

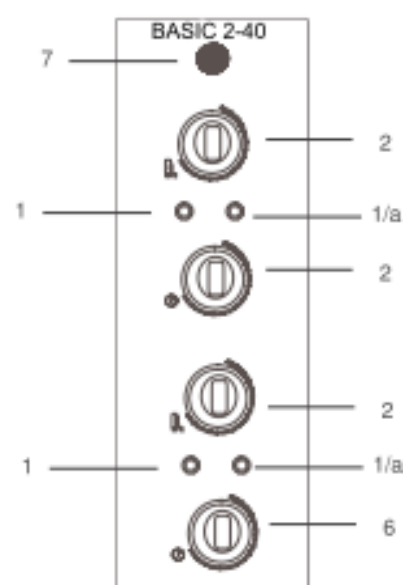


Fig. 3

Panel de mandos hornos **BASIC 2/40**
Painel comandos fornos **BASIC 2/40**
Panneau de commandes des fours **BASIC 2/40**

LEYENDA LEGENDA – LÉGENDE		
REF.	DENOMINACIÓN DENOMINAÇÃO - DÉNOMINATION	FUNCIÓN FUNÇÃO - FONCTION
1	Piloto luminoso Luz de aviso Voyant lumineux	Su encendido indica el funcionamiento de la resistencia usada. Acesa indica o funcionamento da resistência em uso. S'il est allumé, cela indique que la résistance est en fonctionnement.
1/a	Piloto luminoso Luz de aviso Voyant lumineux	Su encendido indica el funcionamiento del temporizador. Acesa indica o funcionamento do timer. S'il est allumé, cela indique que le minuteur est en fonctionnement.
2	Termostato Termóstato Thermostat	- Pos.0: Desactiva el funcionamiento de la resistencia - Pos.50 - 500 °C (50 - -350°C para el horno 2/40): Activa el funcionamiento de la resistencia y ajusta la temperatura deseada - Pos.0: Desactiva o funcionamento da resistência - Pos.50 - 500 °C (50-350°C para o forno 2/40): Activa o funcionamento da resistência e configura a temperatura desejada. - Pos.0 : Il désactive le fonctionnement de la résistance - Pos.50 - 500°C (50-350°C pour le four 2/40) : Il active le fonctionnement de la résistance et règle la température désirée.
3	Interruptor resistencia Interruptor resistência Interrupteur de la résistance	- Pos. I: Activa el funcionamiento de la resistencia - Pos. 0: Desactiva el funcionamiento de la resistencia. - Pos. I: Activa o funcionamento da resistência - Pos. 0: Desactiva o funcionamento da resistência. - POS. I : Il active le fonctionnement de la résistance - POS. 0 : Il désactive le fonctionnement de la résistance.
4	Termómetro Termómetro Thermomètre	Indica la temperatura de la cámara del horno. Indica a temperatura da câmara no forno. Il indique la température de la chambre dans le four.
5	Interruptor de la luz de la cámara (I-0) Interruptor luz câmara (I-0) Interrupteur de la lumière de la chambre (I-0)	- Pos. I: Enciende la luz en la cámara del horno. - Pos. 0: Apaga la luz en la cámara del horno. - Pos. I: Acende a luz na câmara do forno. - Pos. 0: Apaga a luz na câmara do forno. - POS. I : Il allume la lumière dans la chambre du four. - POS. 0 : Il éteint la lumière dans la chambre du four.
6	Temporizador Timer Minuteur	Ajusta el tiempo de cocción. Regula o tempo de cozedura.. Il règle le temps de cuisson...
7	Interruptor general Interruptor geral Interrupteur général	Activa y desactiva el funcionamiento de todas las resistencias Activa e desactiva o funcionamento de todas as resistências Il active et désactive le fonctionnement de toutes les résistances

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 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; para el horno 2/40: pulse el interruptor general y desactive las resistencias;
- 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; para el horno 2/40: ponga los termostatos (FIG.3 - Ref. 2) a la temperatura de 350°C.
- 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";
- 11) Apague el horno de la manera descrita en el apart.6.4.

5.2 – PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM FUNÇÃO

Antes de ligar o forno tire a película protectora evitando a utilização de utensílios que possam danificar as superfícies.

Não obstante as potencialidades térmicas oferecidas pelo forno, por motivos de segurança, a temperatura máxima permitida e seleccionável com o auxílio dos termostatos é de 500°C.

A colocação do forno em serviço só pode ser efectuada depois de concluída a instalação com a emissão por parte dos técnicos autorizados da uma declaração de conformidade relativa à ligação eléctrica.

A primeira colocação em função deve ser efectuada procedendo como indicado a seguir:

- 1) Limpe o frontal do forno com um pano enxuto e macio de maneira a remover eventuais resíduos;
- 2) Ligue a ficha do cabo de alimentação à tomada de alimentação eléctrica;
- 3) Leve o interruptor das resistências (FIG.1;2 Ref.3) à pos."I"; Para o forno 2/40: carregue no interruptor geral (FIG. 3 - Ref.7)
- 4) Active o funcionamento das resistências levando os termostatos (FIG 1;2;3-Ref. 2) à temperatura de 150 °C indicada no botão. Acender-se-ão as respectivas luzes de aviso vermelhas que indicam o funcionamento das resistências em uso
- 5) Deixe o forno em função por aproximadamente 1 h;
- 6) Desactive o funcionamento das resistências colocando os termostatos (FIG. 1;2;3-Ref. 2) na posição "0" e apagar-se-ão as respectivas luzes de aviso; Para o forno 2/40: carregue no interruptor geral e desactive as resistências;
- 7) Abra a porta do forno por 15 min aproximadamente de maneira a deixar evacuar eventuais vapores e cheiros;
- 8) Volte a fechar a porta e repita a operação descrita no ponto 4) colocando os termostatos (FIG. 1;2 Ref.2) à temperatura de 400 °C indicada no botão; Para o forno 2/40: ponha os termostatos (Fig. 3 - Ref. 2) na temperatura de 350 ° C.
- 9) Deixe o forno em função por aproximadamente 1 h;
- 10) Desactive o funcionamento das resistências colocando os termostatos (FIG. 1;2;3 Ref. 2) na pos. 0
- 11) Desligue o forno como descrito no par.6.4

5.2 – PREMIÈRE MISE EN FONCTION

Avant d'allumer le four, retirez le film protecteur en évitant d'utiliser des ustensiles pouvant endommager les surfaces.

Malgré les potentialités thermiques offertes par le four, pour des raisons de sécurité, la température maximale autorisée sélectionnable à l'aide des thermostats est de 500°C.

La mise en service du four peut être effectuée uniquement une fois l'installation terminée, avec la remise de la part des techniciens autorisés de la déclaration de conformité du branchement électrique.

La première mise en fonction doit être effectué en procédant comme indiqué ci-dessous :

- 1) Nettoyez le devant du four avec un linge sec et souple permettant de retirer les éventuels résidus ;
- 2) Branchez la fiche du câble d'alimentation dans la prise d'alimentation électrique ;
- 3) Placez l'interrupteur des résistances (FIG.1;2 Réf.3) en pos. « I » ; Pour le four 2/40 : appuyez sur l'interrupteur général (FIG. 3 - Réf. 7)
- 4) Activez le fonctionnement des résistances en plaçant les thermostats (FIG 1;2;3 - Réf. 2) à la température de 150°C indiquée sur le bouton. Les voyants lumineux rouges correspondant s'allument, signalant le fonctionnement des résistances
- 5) Laissez le four fonctionner pendant environ 1 h ;
- 6) Désactivez le fonctionnement des résistances en plaçant les thermostats (FIG. 1;2;3 - Réf. 2) en position « 0 » et les voyants lumineux correspondant s'éteindront ; Pour le four 2/40 : appuyez sur l'interrupteur général et désactivez les résistances ;
- 7) Ouvrez la porte du four pendant environ 15 min pour permettre l'évacuation d'éventuelles vapeurs et odeurs ;
- 8) Refermez la porte et répétez l'opération décrite dans le point 4) en plaçant les thermostats (FIG. 1; 2 Réf.2) à la température de 400 °C indiquée sur le bouton; Pour le four 2/40: placez les thermostats (Fig. 3 - Réf. 2) à la température de 350 ° C.
- 9) Laissez fonctionner le four pendant environ 1 h ;
- 10) Désactivez le fonctionnement des résistances en plaçant les thermostats (FIG. 1;2;3 Réf. 2) en pos. « 0 » ;
- 11) Éteignez le four comme décrit dans le parag. 6.4

12) Con el horno 2/40 se puede regular el tiempo de cocción ajustando los segundos mediante el temporizador (**FIG.3 - Ref.6**). Al agotarse el tiempo ajustado se desactivarán las resistencias. Para elegir el modo de cocción continuo, ponga la rueda del temporizador (**FIG.3 - Ref.6**) en **“ON”** girándola en sentido contrario al de las agujas del reloj.

5.3 – 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”**; **para el horno 2/40**: pulse el interruptor general (**FIG. 3 - Ref.7**);
- 3) Active el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos (**FIG 1;2;3-Ref. 2**) a la temperatura de 150 °C indicada en la asa; 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.

12) Com o forno 2/40 é possível regular o tempo de cozedura configurando os segundos com o timer (**FIG.3 Ref.6**). Ao fim do tempo configurado, desactivar-se-ão as resistências. Para escolher o modo de cozedura contínuo coloque o botão do timer (**FIG.3 Ref.6**) em **“ON”** rodando-o para a esquerda.

5.3 – LIGAR O FORNO

- 1) Ligue a ficha do cabo de alimentação à tomada de alimentação eléctrica;
- 2) Leve o interruptor das resistências (**FIG.1;2 Ref.3**) à **pos.”I”**; **Para o forno 2/40**: carregue no interruptor geral (**FIG. 3 - Ref.7**)
- 3) Active o funcionamento das resistências colocando os termostatos (**FIG. 1;2-Ref. 2**) na temperatura desejada indicada no puxador. Acender-se-ão as respectivas luzes de aviso que indicam o funcionamento das resistências em uso;
- 4) Logo que o forno tenha atingido a temperatura desejada (veja ponto **9**) do presente parágrafo), visível no termómetro (**FIG. 1-Ref. 4**), é possível inserir no forno a pizza para a cozedura;
- 5) Abra manualmente a porta do forno através dos apropriados puxadores;
- 6) Para iluminar o interior da câmara de cozedura carregue no interruptor da lâmpada forno (**FIG. 1-Ref. 5**);
- 7) Meta dentro do forno a pizza e/ou as pizzas que deseja cozinhar servindo-se de instrumentos idóneos para este tipo de emprego. É importante evitar de deixar a porta demasiado tempo aberta porque o calor perdido abaixa a temperatura do forno.
- 8) Volte a fechar a porta e controle a cozedura através do vidro de inspecção;
- 9) A temperatura de cozedura da pizza muda em base ao facto que a mesma seja colocada directamente na pedra refractária ou numa bandeja. No primeiro caso, aconselha-se de configurar a temperatura de cozedura a **280 °C** para a base e **320 °C** para o céu; no segundo caso, ao invés, **320 °C** para a base e **280 °C** para o céu;
- 10) Terminada a cozedura abra a porta e extraia a pizza e/ou as pizzas e volte a fechar a porta

12) Avec le four 2/40, il est possible de régler le temps de cuisson en réglant les secondes avec le minuteur (**FIG. 3 Réf. 6**). Une fois le temps réglé terminé, les résistances se désactivent. Pour choisir le mode de cuisson continu, placez le bouton du minuteur (**FIG. 3 Réf. 6**) sur « ON » en le tournant vers la gauche.

5.3 – ALLUMAGE DU FOUR

- 1) Branchez la fiche du câble d'alimentation dans la prise d'alimentation électrique ;
- 2) Placez l'interrupteur des résistances (**FIG.1;2 Réf.3**) en **pos. « I »** ; **Pour le four 2/40** : appuyez sur l'interrupteur général (**FIG. 3 - Réf. 7**) ;
- 3) Activez le fonctionnement des résistances en plaçant les thermostats (**FIG. 1;2 - Réf. 2**) sur la température désirée indiquée sur la poignée. Les voyants lumineux correspondant s'allument signalant le fonctionnement des résistances ;
- 4) Une fois que le four a atteint la température désirée (voir point **9**) de ce paragraphe), visible sur le thermomètre (**FIG. 1 - Réf. 4**), il est alors possible d'insérer dans le four la pizza à cuire ;
- 5) Ouvrir manuellement la porte du four à l'aide des poignées appropriées ;
- 6) Pour éclairer l'intérieur de la chambre de cuisson, appuyez sur l'interrupteur de la lampe du four (**FIG. 1 - Réf. 5**) ;
- 7) Insérez à l'intérieur du four la pizza et/ou les pizzas à cuire en utilisant les ustensiles prévus pour ce type d'utilisation. Il est important d'éviter le laisser trop longtemps la porte ouverte puisque la chaleur qui sort fait baisser la température du four.
- 8) Refermez la porte et contrôlez la cuisson à travers la vitre d'inspection ;
- 9) La température de cuisson de la pizza varie selon si vous placez la pizza directement sur la pierre réfractaire ou sur un plat à four. Dans le premier cas, il est conseillé de régler la température de cuisson à **280°C** pour la sole et à **320°C** pour le ciel ; en revanche dans le deuxième cas, régler à **320°C** pour la sole et **280°C** pour le ciel ;
- 10) Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte et extrayez la pizza et/ou les pizzas et refermez la porte.

5.4 – APAGADO DEL HORNO

Cuando acabe de utilizar el horno, siga estos pasos:

- 1) Apague el horno poniendo en la **pos."0"** los interruptores que activan las resistencias (FIG.1;2-Ref.3) y las ruedas que regulan los termostatos (FIG.1;2-Ref.3);

Para el horno 2/40: pulse el interruptor general y desactive las resistencias;

EL AJUSTE DE LOS TERMOSTATOS A MÁS DE 450° PODRÍA HACER INTERVENIR EL TERMOSTATO DE SEGURIDAD.

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 guantes y prendas adecuados para evitar quemaduras.

Para la limpieza se prohíbe el uso de: chorros de agua, polvos abrasivos, sustancias corrosivas y todo aquello que pueda causar daños a los componentes y comprometer la seguridad en general, y en particular desde un punto de vista higiénico.

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

5.4 – DESLIGAR O FORNO

Depois de terminada a utilização do forno proceda como a seguir:

- 1) Desligue o forno colocando na **pos."0"** os interruptores que metem em função as resistências (FIG.1;2-Ref.3) e os botões que regulam os termostatos (FIG.1;2-Ref.3);

Para o forno 2/40: carregue no interruptor geral e desactive as resistências;

A CONFIGURAÇÃO DOS TERMÓSTATOS DE REGULAÇÃO ACIMA DE 450° PODE CAUSAR A INTERVENÇÃO DO TERMÓSTATO DE SEGURANÇA.

6 – MANUTENÇÃO

Antes de executar qualquer tipo de trabalho de manutenção é obrigatório desinserir a ficha do forno da tomada de alimentação eléctrica.

6.1 – LIMPEZA

Ao fim de cada utilização deve ser feita a limpeza em observância das normas higiénicas e em defesa da funcionalidade do forno.

Limpeza do plano refractário: esta operação efectua-se com o forno quente.

Depois de atingida a temperatura de aproximadamente 350°C, desligue o forno, abra a porta e limpe o plano utilizando uma escova em fibra vegetal ou metal macio dotada de cabo comprido, de maneira tal a evitar o contacto com as partes quentes do forno.

Limpeza externa do forno: (superfícies em aço inoxidável, vidro de inspecção e painel de comandos): esta operação deve ser efectuada com o forno frio.

Se recomenda ao operador encarregado a utilização de luvas apropriadas e roupas idóneas para evitar queimaduras.

Para a limpeza é proibido o uso de: jactos de água, pós abrasivos, substâncias corrosivas ou qualquer outra coisa que possa danificar os componentes e comprometer a segurança em geral, e em particular sob o perfil higiénico

Para cada intervenção de manutenção extraordinária, conserto e/ou substituição dirija-se exclusivamente ao revendedor autorizado ao qual comprou o forno e/ou a um técnico autorizado que satisfaça os requisitos técnicos e profissionais indicados nas normas em vigor.

5.4 – ARRET DU FOUR

Une fois l'utilisation du four terminée, procédez comme suit :

- 1) Éteindre le four en plaçant en **pos. « 0 »** les interrupteurs qui mettent en fonction les résistances (FIG.1;2 - Réf. 3) et les boutons qui règlent les thermostats (FIG.1;2 - Réf.3) ;

Pour le four 2/40 : appuyez sur l'interrupteur general et desactivez les resistances ;

LE REGLAGE DES TERMOSTATS AU-DELÀ DES 450° POURRAIT FAIRE INTERVENIR LE TERMOSTAT DE SECURITE.

6 – ENTRETIEN

Avant d'effectuer tout type d'intervention d'entretien, il faut retirer la fiche du four de la prise d'alimentation électrique.

6.1 – NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène et à la fonctionnalité du four.

Nettoyage du plan réfractaire : cette opération doit effectuée avec le four chaud.

Une fois la température d'environ 350°C atteinte, éteignez le four, ouvrez la porte et nettoyez le plan réfractaire à l'aide d'une brosse en fibre végétale ou métallique souple équipée d'un long manche permettant d'éviter le contact avec les pièces chaudes du four.

Nettoyage extérieur du four : (surfaces en acier inox, vitre d'inspection et panneau de commandes) : cette opération doit être effectuée avec le four froid.

Il est recommandé à l'opérateur préposé d'utiliser des gants appropriés et des vêtements adaptés pour éviter les brûlures.

Pour effectuer le nettoyage, il est interdit d'utiliser : des jets d'eau, des poudres abrasives, des substances corrosives ou tout ce qui pourrait endommager les composants et compromettre la sécurité en général, et en particulier du point de vue hygiénique.

Pour toute intervention d'entretien extraordinaire, réparation et/ou remplacement, adressez-vous exclusivement au revendeur autorisé chez lequel vous avez acheté le four et/ou à un technicien autorisé qui satisfasse les exigences techniques et professionnelles indiquées dans les normes en vigueur.

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

8.1 – RECAMBIOS HORNOS XL 4

7 – DEMOLIÇÃO

7.1 – ADVERTÊNCIAS GERAIS

No acto da demolição do forno, respeite obrigatoriamente as prescrições das normativas vigentes. Proceda à diferenciação das partes que constituem o forno em base aos diferentes tipos de materiais de construção (plástica, cobre, ferro, etc...).

8 – PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

8.1 – PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO FORNOS NAPOLI XL 4

7 – DEMOLITION

7.1 – AVERTISSEMENTS GENERAUX

Au moment de la demolition du four, respectez impérativement les prescriptions des normes en vigueur. Procédez a la différenciation des pieces qui constituent le four en fonction des différents types de matériaux de construction (plastique, cuivre, fer, etc.).

8 – PIECES DE RECHANGE

8.1 – PIÈCES DE RECHANGE DES FOURS NAPOLI XL 4

MODELO - MODELO - MODÈLE NAPOLI XL 4

REF.	CANT.	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIÇÃO	DESCRIPTION
1	1	4C020016	CONTRAPUERTA ACABADA BASIC "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6 (NEGRO SILICONA TEXTURIZADO)	PORTA DE REFORÇO ACABADA BASIC "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6 (PRETO SILICÓNICO TEXTURIZADO)	CONTRE-PORTE FINITION BASIC « NAPOLI » 4-4+4-6-6+6 (NOIR SILICONIQUE TEXTURÉ)
2	1	4C030002	CHIMENEA 6	CHAMINÉ 6	CHEMINÉE 6
3	1	4C040000	CAMPANA PEQUEÑA INOX BASIC 4-4+4-6-6+6 XL NAPOLI	EXAUSTOR INOX BASIC 4-4+4-6-6+6 XL NAPOLI	PETITE HOTTE INOX BASIC 4-4+4-6-6+6 XL NAPOLI
4	1	4F020003	FRENTE INOX 4-6 "XL NAPOLI" DOBLEZ ÁNGULO RECTO	FACHADA INOX 4-6 "XL NAPOLI" DOBRA ÂNGULO RECTO	FAÇADE INOX 4-6 « XL NAPOLI » PLI ANGLE DROIT
5	1	4I020003	CAMISA 4 "XL" / "NAPOLI"	VÃO 4 "XL" / "NAPOLI"	INTERSTICE 4 « XL » / « NAPOLI »
6	1	4M010050	CUBIERTA ACABADA NEGRO MATE BASIC DOBLE INTERR. CON TERMÓMETRO	MACH. ACABADA PRETO OPACO BASIC DUPLO INTERR. COM TERMÓMETRO	ÉCRAN. FINITION NOIR OPAQUE BASIC DOUBLE INTERR. AVEC THERMOMÈTRE
7	1	4M010080	CUBIERTA SUJECCIÓN CRISTAL ACABADA BASIC "NAPOLI" (NEGRO SILICONA TEXTURIZADO)	GÁSPEA FIXA-VIDRO ACABADA BASIC "NAPOLI" (PRETO SILICÓNICO TEXTURIZADO)	ÉCRAN FERME-VITRE FINITION BASIC « NAPOLI » (NOIR SILICONIQUE TEXTURÉ)
8	1	4P040003	PANEL LATERAL DCHO. 4 "XL"	PAINEL LATERAL DIR. 4 "XL"	PANNEAU LATÉRAL D 4 « XL »
9	1	4P040007	PANEL LATERAL IZDO. 4 "XL"	PAINEL LATERAL ESQ. 4 "XL"	PANNEAU LATÉRAL G 4 « XL »
10	1	4P050016	PUERTA BASIC "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6	PORTA BASIC "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6	PORTE BASIC « NAPOLI » 4-4+4-6-6+6
11	1	4S030003	BASTIDOR 4 "XL"	ARMAÇÃO 4 "XL"	CADRE 4 « XL »
12	1	4T020016	ARMAZÓN PUERTA ACABADO "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6 XL (NEGRO SILICONA TEXTURIZADO)	CAIXILHO PORTA ACABADO "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6 XL (PRETO SILICÓNICO TEXTURIZADO)	CHÂSSIS PORTE FINI « NAPOLI » 4-4+4-6-6+6 XL (NOIR SILICONIQUE TEXTURÉ)
13	1	5G100002	JUNTA FIBRA CERÁMICA 350x100x3 BASIC "NAPOLI"	VEDANTE FIBRA CERÂMICA 350x100x3 BASIC "NAPOLI"	JOINT FIBRE CÉRAMIQUE 350x100x3 BASIC « NAPOLI »
14	3	5I100005	INTERRUPTOR LUMINOSO 0-1 NARANJA SERIE 4+4	INTERRUPTOR LUMINOSO 0-1 COR DE LARANJA SÉRIE 4+4	INTERRUPTEUR LUMINEUX 0-1 ORANGE SÉRIE 4+4
15	1	5L010001	LANA DE ROCA TERVOL A	LÃ DE ROCHA TERVOL A	LAINE DE ROCHE TERVOL A
16	1	5L020005	LÁMPARA HORNOS OSRAM HALOPIN 40W 230V G9 H 66840 TIPO NUEVO	LÂMPADA FORNOS OSRAM HALOPIN 40W 230V G9 H 66840 TIPO NOVO	AMPOULE FOURS OSRAM HALOPIN 40 W 230 V G9 H 66840 TYPE NEUF
17	2	5L020015	LÁMPARA PILOTO HORNOS NARANJA	LÂMPADA DE AVISO FORNOS COR DE LARANJA	AMPOULE VOYANT FOURS ORANGE
18	1	5M100001	BORNERO AD 030 6 POLOS (CÓD. 9962001301 B) (de tornillo)	CAIXA DE CONEXÕES AD 030 6 PÓLOS (CÓD. 9962001301 B) (de parafuso)	BORNIER AD 030 6 PÔLES (COD. 9962001301 B) (à vis)
19	2	5M200001	RUEDA TERMOSTATO 500° CÓD.3444187 (EGO 524834)	BOTÃO TERMOSTATO 500° CÓD. 3444187 (EGO 524834)	BOUCHON THERMOSTAT 500°C COD.3444187 (EGO 524834)
20	1	5M200030	MANILLA ART.I 280/115 M12 CÓD.22201	PUXADOR ART.I 280/115 M12 CÓD.22201	POIGNÉE ART.I 280/115 M12 COD.22201
21	2	5P050040	PIEDRA REFRACTARIA 359X720X14	PEDRA REFRACTÁRIA 359X720X14	PIERRE RÉFRACTAIRE 359X720X14
22	1	5P110003	PORTALÁMPARA RECTANGULAR CÓD.77.708.U104.23	SUPORTE DA LÂMPADA RECTANGULAR CÓD.77.708.U104.23	PORTE-AMPOULE RECTANGULAIRE COD.77.708.U104.23
23	6	5R050401	RESISTENCIA 230V 1000 W INF-SUP BASIC 4-4+4 "XL" NAPOLI (V. 3 RES.)	RESISTÊNCIA 230V 1000 W INF-SUP BASIC 4-4+4 "XL" NAPOLI (V. 3 RES.)	RÉSISTANCE 230 V 1000 W INF-SUP BASIC 4-4+4 « XL » NAPOLI (V. 3 RÉS.)
24	2	5T010010	TERMOSTATO TRIPOLAR 500° CÓD (CÓD.EGO 55.34083.803) 500°C	TERMOSTATO TRIPOLAR 500° CÓD (CÓD. EGO 55.34083.803) 500°C	THERMOSTAT TRIPOLAIRE 500°C COD (COD.EGO 55.34083.803) 500°C
25	1	5T010200	TERMÓMETRO 500° TIPO 8201-21-60/051	TERMÓMETRO 500° TIPO 8201-21-60/051	THERMOMÈTRE 500°C TYPE 8201-21-60/051
26	1	5V010003	CRISTAL LÁMPARA RECTANGULAR CÓD. 77.705 - 501.00	VIDRO LÂMPADA RECTANGULAR CÓD. 77.705 - 501.00	VITRE AMPOULE RECTANGULAIRE COD. 77.705 - 501.00
27	1	5V010016	CRISTAL PUERTA HORNO BASIC "NAPOLI" 350 X 100	VIDRO PORTA FORNO BASIC "NAPOLI" 350 X 100	VITRE PORTE FOUR BASIC « NAPOLI » 350 X 100
28	2	6T400108	BARRA HIERRO TREF. D.8 (0,3951KG / MT)	FERRO REDONDO TRAF. D.8 (0,3951KG / MT)	ROND FER TRÉF. D.8 (0,3951KG / MT)
29	1	7C010103	CÁMARA ENSAMBLADA BASIC 4-4+4 "XL" / "NAPOLI"	CÂMARA MONTADA BASIC 4-4+4 "XL" / "NAPOLI"	CHAMBRE ASSEMBLÉE BASIC 4-4+4 « XL » / « NAPOLI »

**8.2 – REPUESTOS PARA HORNOS
NAPOLI XL 4+4**

**8.2 – PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO
PARA FORNOS NAPOLI XL 4+4**

**8.2 – PIÈCES DE RECHANGE DES
FOURS NAPOLI XL 4+4**

**MODELO - MODELO - MODÈLE
NAPOLI XL 4+4**

REF.	CANT.	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIÇÃO	DESCRIPTION
1	2	4C020016	CONTRAPUERTA ACABADA BASIC "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6 (NEGRO SILICONA TEXTURIZADO)	PORTA DE REFORÇO ACABADA BASIC "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6 (PRETO SILICÓNICO TEXTURIZADO)	CONTRE-ORTE FINITION BASIC « NAPOLI » 4-4+4-6-6+6 (NOIR SILICONIQUE TEXTURÉ)
2	1	4C030003	CHIMENEA 6+6	CHAMINÉ 6+6	CHEMINÉE 6+6
3	1	4C040000	CAMPANA PEQUEÑA INOX BASIC 4-4+4-6-6+6 XL NAPOLI	EXAUSTOR INOX BASIC 4-4+4-6-6+6 XL NAPOLI	PETITE HOTTE INOX BASIC 4-4+4-6-6+6 XL NAPOLI
4	1	4F020007	FRENTE INOX 4+4-6+6 "XL NAPOLI" DOBLEZ ÁNGULO RECTO	FACHADA INOX 4+4-6+6 "XL NAPOLI" DOBRA ÂNGULO RECTO	FAÇADE INOX 4+4-6+6 « XL NAPOLI » PLI ANGLE DROIT
5	1	4I020012	CAMISA 4+4 "XL" / "NAPOLI"	VÃO 4+4 "XL" / "NAPOLI"	INTERSTICE 4+4 « XL » / « NAPOLI »
6	2	4M010050	CUBIERTA ACABADA NEGRO MATE BASIC DOBLE INTERR. CON TERMÓMETRO	MACH. ACABADA PRETO OPACO BASIC DUPLO INTERR. COM TERMÓMETRO	ÉCRAN. FINITION NOIR OPAQUE BASIC DOUBLE INTERR. AVEC THERMOMÈTRE
7	2	4M010080	CUBIERTA SUJECIÓN CRISTAL ACABADA BASIC "NAPOLI" (NEGRO SILICONA TEXTURIZADO)	GÁSPEA FIXA-VIDRO ACABADA BASIC "NAPOLI" (PRETO SILICÓNICO TEXTURIZADO)	ÉCRAN FERME-VITRE FINITION BASIC « NAPOLI » (NOIR SILICONIQUE TEXTURÉ)
8	1	4P040012	PANEL LATERAL DCHO. 4+4 "XL"	PAINEL LATERAL DIR. 4+4 "XL"	PANNEAU LATÉRAL D 4+4 « XL »
9	1	4P040017	PANEL LATERAL IZDO. 4+4 "XL"	PAINEL LATERAL ESQ. 4+4 "XL"	PANNEAU LATÉRAL G 4+4 « XL »
10	2	4P050016	PUERTA BASIC "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6	PORTA BASIC "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6	PORTE BASIC « NAPOLI » 4-4+4-6-6+6
11	1	4S030007	BASTIDOR 4+4 "XL"	ARMAÇÃO 4+4 "XL"	CADRE 4+4 « XL »
12	2	4T020016	ARMAZÓN PUERTA ACABADO "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6 XL (NEGRO SILICONA TEXTURIZADO)	CAIXILHO PORTA ACABADO "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6 XL (PRETO SILICÓNICO TEXTURIZADO)	CHÂSSIS PORTE FINI « NAPOLI » 4-4+4-6-6+6 XL (NOIR SILICONIQUE TEXTURÉ)
13	2	5G100002	JUNTA FIBRA CERÁMICA 350x100x3 BASIC "NAPOLI"	VEDANTE FIBRA CERÂMICA 350x100x3 BASIC "NAPOLI"	JOINT FIBRE CÉRAMIQUE 350x100x3 BASIC « NAPOLI »
14	6	5I100005	INTERRUPTOR LUMINOSO 0-1 NARANJA SERIE 4+4	INTERRUPTOR LUMINOSO 0-1 COR DE LARANJA SÉRIE 4+4	INTERRUPTEUR LUMINEUX 0-1 ORANGE SÉRIE 4+4
15	1	5L010001	LANA DE ROCA TERVOL A	LÃ DE ROCHA TERVOL A	LAINE DE ROCHE TERVOL A
16	2	5L020005	LÁMPARA HORNOS OSRAM HALOPIN 40W 230V G9 H 66840 TIPO NUEVO	LÂMPADA FORNOS OSRAM HALOPIN 40W 230V G9 H 66840 TIPO NOVO	AMPOULE FOURS OSRAM HALOPIN 40 W 230 V G9 H 66840 TYPE NEUF
17	4	5L020015	LÁMPARA PILOTO HORNOS NARANJA	LÂMPADA DE AVISO FORNOS COR DE LARANJA	AMPOULE VOYANT FOURS ORANGE
18	1	5M100001	BORNERO AD 030 6 POLOS (CÓD. 9962001301 B) (de tornillo)	CAIXA DE CONEXÕES AD 030 6 PÓLOS (CÓD. 9962001301 B) (de parafuso)	BORNIER AD 030 6 PÔLES (COD. 9962001301 B) (à vis)
19	4	5M200001	RUEDA TERMOSTATO 500° CÓD.3444187 (EGO 524834)	BOTÃO TERMÓSTATO 500° CÓD. 3444187 (EGO 524834)	BOUTON THERMOSTAT 500°C COD.3444187 (EGO 524834)
20	2	5M200030	MANILLA ART.I 280/115 M12 CÓD.22201	PUXADOR ART.I 280/115 M12 CÓD.22201	POIGNÉE ART.I 280/115 M12 COD.22201
21	4	5P050040	PIEDRA REFRACTARIA 359X720X14	PEDRA REFRACTÁRIA 359X720X14	PIERRE RÉFRACTAIRE 359X720X14
22	2	5P110003	PORTALÁMPARA RECTANGULAR CÓD.77.708.U104.23	SUPORTE DA LÂMPADA RECTANGULAR CÓD.77.708.U104.23	PORTE-AMPOULE RECTANGULAIRE COD.77.708.U104.23
23	12	5R050401	RESISTENCIA 230V 1000 W INF-SUP BASIC 4-4+4 "XL" NAPOLI (V. 3 RES.)	RESISTÊNCIA 230V 1000 W INF-SUP BASIC 4-4+4 "XL" NAPOLI (V. 3 RES.)	RÉSISTANCE 230 V 1000 W INF-SUP BASIC 4-4+4 « XL » NAPOLI (V. 3 RÉS.)
24	4	5T010010	TERMOSTATO TRIPOLAR 500° CÓD (CÓD.EGO 55.34083.803) 500°C	TERMÓSTATO TRIPOLAR 500° CÓD (CÓD. EGO 55.34083.803) 500°C	THERMOSTAT TRIPOLAIRE 500°C COD (COD.EGO 55.34083.803) 500°C
25	2	5T010200	TERMÓMETRO 500° TIPO 8201-21-60/051	TERMÓMETRO 500° TIPO 8201-21-60/051	THERMOMÈTRE 500°C TYPE 8201-21-60/051
26	2	5V010003	CRISTAL LÁMPARA RECTANGULAR CÓD. 77.705 - 501.00	VIDRO LÂMPADA RECTANGULAR CÓD. 77.705 - 501.00	VITRE AMPOULE RECTANGULAIRE COD. 77.705 - 501.00
27	2	5V010016	CRISTAL PUERTA HORNO BASIC "NAPOLI" 350 X 100	VIDRO PORTA FORNO BASIC "NAPOLI" 350 X 100	VITRE PORTE FOUR BASIC « NAPOLI » 350 X 100
28	4	6T400108	BARRA HIERRO TREF. D.8 (0,3951KG / MT)	FERRO REDONDO TRAF. D.8 (0,3951KG / MT)	ROND FER TRÉF. D.8 (0,3951KG / MT)
29	2	7C010103	CÂMARA ENSAMBLADA BASIC 4-4+4 "XL" / "NAPOLI"	CÂMARA MONTADA BASIC 4-4+4 "XL" / "NAPOLI"	CHAMBRE ASSEMBLÉE BASIC 4-4+4 « XL » / « NAPOLI »

**8.2 – REPUESTOS PARA HORNOS
NAPOLI XL 6**

**8.2 – PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO
PARA FORNOS NAPOLI XL 6**

**8.2 – PIÈCES DE RECHANGE DES
FOURS NAPOLI XL 6**

**MODELO - MODELO - MODÈLE
NAPOLI XL 6**

REF.	CANT.	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIÇÃO	DESCRIPTION
1	1		CONTRAPUERTA ACABADA BASIC "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6 (NEGRO SILICONA TEXTURIZADO)	PORTA DE REFORÇO ACABADA BASIC "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6 (PRETO SILICÓNICO TEXTURIZADO)	CONTRE-PORTE FINITION BASIC « NAPOLI » 4-4+4-6-6+6 (NOIR SILICONIQUE TEXTURÉ)
2	1		CHIMENEA 6	CHAMINÉ 6	CHEMINÉE 6
3	1		CAMPANA PEQUEÑA INOX BASIC 4-4+4-6-6+6 XL NAPOLI	EXAUSTOR INOX BASIC 4-4+4-6-6+6 XL NAPOLI	PETITE HOTTE INOX BASIC 4-4+4-6-6+6 XL NAPOLI
4	1		FRENTE INOX 4-6 "XL NAPOLI" DOBLEZ ÁNGULO RECTO	FACHADA INOX 4-6 "XL NAPOLI" DOBRA ÂNGULO RECTO	FAÇADE INOX 4-6 « XL NAPOLI » PLI ANGLE DROIT
5	1		CAMISA 6-9 "XL" / "NAPOLI"	VÃO 6-9 "XL" / "NAPOLI"	INTERSTICE 6-9 « XL » / « NAPOLI »
6	1		CUBIERTA ACABADA NEGRO MATE BASIC DOBLE INTERR. CON TERMÓMETRO	MACH. ACABADA PRETO OPACO BASIC DUPLO INTERR. COM TERMÓMETRO	ÉCRAN. FINITION NOIR OPAQUE BASIC DOUBLE INTERR. AVEC THERMOMÈTRE
7	1		CUBIERTA SUJECIÓN CRISTAL ACABADA BASIC "NAPOLI" (NEGRO SILICONA TEXTURIZADO)	GÁSPEA FIXA-VIDRO ACABADA BASIC "NAPOLI" (PRETO SILICÓNICO TEXTURIZADO)	ÉCRAN FERME-VITRE FINITION BASIC « NAPOLI » (NOIR SILICONIQUE TEXTURÉ)
8	1		PANEL LATERAL DCHO. 6"XL"+9"XL"	PAINEL LATERAL DIR. 6"XL"+9"XL"	PANNEAU LATÉRAL D 6« XL »+9« XL »
9	1		PANEL LATERAL IZDO. 6"XL"+9"XL"	PAINEL LATERAL ESQ. 6"XL"+9"XL"	PANNEAU LATÉRAL G 6« XL »+9« XL »
10	1		PUERTA BASIC "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6	PORTA BASIC "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6	PORTE BASIC « NAPOLI » 4-4+4-6-6+6
11	1		BASTIDOR 6 "XL"	ARMAÇÃO 6 "XL"	CADRE 6 « XL »
12	1		ARMAZÓN PUERTA ACABADO "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6 XL (NEGRO SILICONA TEXTURIZADO)	CAIXILHO PORTA ACABADO "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6 XL (PRETO SILICÓNICO TEXTURIZADO)	CHÂSSIS PORTE FINI « NAPOLI » 4-4+4-6-6+6 XL (NOIR SILICONIQUE TEXTURÉ)
13	1		JUNTA FIBRA CERÁMICA 350x100x3 BASIC "NAPOLI"	VEDANTE FIBRA CERÂMICA 350x100x3 BASIC "NAPOLI"	JOINT FIBRE CÉRAMIQUE 350x100x3 BASIC « NAPOLI »
14	3		INTERRUPTOR LUMINOSO 0-1 NARANJA SERIE 4+4	INTERRUPTOR LUMINOSO 0-1 COR DE LARANJA SÉRIE 4+4	INTERRUPTEUR LUMINEUX 0-1 ORANGE SÉRIE 4+4
15	1		LANA DE ROCA TERVOL A	LÃ DE ROCHA TERVOL A	LAINE DE ROCHE TERVOL A
16	1		LÁMPARA HORNOS OSRAM HALOPIN 40W 230V G9 H 66840 TIPO NUEVO	LÂMPADA FORNOS OSRAM HALOPIN 40W 230V G9 H 66840 TIPO NOVO	AMPOULE FOURS OSRAM HALOPIN 40 W 230 V G9 H 66840 TYPE NEUF
17	2		LÁMPARA PILOTO HORNOS NARANJA	LÂMPADA DE AVISO FORNOS COR DE LARANJA	AMPOULE VOYANT FOURS ORANGE
18	1		BORNERO AD 030 6 POLOS (CÓD. 9962001301 B) (de tornillo)	CAIXA DE CONEXÕES AD 030 6 PÓLOS (CÓD. 9962001301 B) (de parafuso)	BORNIER AD 030 6 PÔLES (COD. 9962001301 B) (à vis)
19	2		RUEDA TERMOSTATO 500° CÓD.3444187 (EGO 524834)	BOTÃO TERMÓSTATO 500° CÓD. 3444187 (EGO 524834)	BOUTON THERMOSTAT 500°C COD.3444187 (EGO 524834)
20	1		MANILLA ART.I 280/115 M12 CÓD.22201	PUXADOR ART.I 280/115 M12 CÓD.22201	POIGNÉE ART.I 280/115 M12 COD.22201
21	3		PIEDRA REFRACTARIA 359X720X14	PEDRA REFRACTÁRIA 359X720X14	PIERRE RÉFRACTAIRE 359X720X14
22	1		PORTALÁMPARA RECTANGULAR CÓD.77.708.U104.23	SUPORTE DA LÂMPADA RECTANGULAR CÓD.77.708.U104.23	PORTE-AMPOULE RECTANGULAIRE COD.77.708.U104.23
23	6		RESISTENCIA 230V 1500 W INF-SUP BASIC 6-6+6 "XL"	RESISTÊNCIA 230V 1500 W INF-SUP BASIC 6-6+6 "XL"	RÉSISTANCE 230 V 1500 W INF-SUP BASIC 6-6+6 « XL »
24	2		TERMOSTATO TRIPOLAR 500° CÓD (CÓD.EGO 55.34083.803) 500°C	TERMÓSTATO TRIPOLAR 500° CÓD (CÓD. EGO 55.34083.803) 500°C	THERMOSTAT TRIPOLAIRE 500°C COD (COD.EGO 55.34083.803) 500°C
25	1		TERMÓMETRO 500° TIPO 8201-21-60/051	TERMÓMETRO 500° TIPO 8201-21-60/051	THERMOMÈTRE 500°C TYPE 8201-21-60/051
26	1		CRISTAL LÁMPARA RECTANGULAR CÓD. 77.705 - 501.00	VIDRO LÂMPADA RECTANGULAR CÓD. 77.705 - 501.00	VITRE AMPOULE RECTANGULAIRE COD. 77.705 - 501.00
27	1		CRISTAL PUERTA HORNO BASIC "NAPOLI" 350 X 100	VIDRO PORTA FORNO BASIC "NAPOLI" 350 X 100	VITRE PORTE FOUR BASIC « NAPOLI » 350 X 100
28	2		BARRA HIERRO TREF. D.8 (0,3951KG / MT)	FERRO REDONDO TRAF. D.8 (0,3951KG / MT)	ROND FER TRÉF. D.8 (0,3951KG / MT)
29	1		CÂMARA ENSAMBLADA BASIC 6-6+6 "XL" / "NAPOLI"	CÂMARA MONTADA BASIC 6-6+6 "XL" / "NAPOLI"	CHAMBRE ASSEMBLÉE BASIC 6-6+6 « XL » / « NAPOLI »

**8.2 – REPUESTOS PARA HORNOS
NAPOLI XL 6+6**

**8.2 – PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO
PARA FORNOS NAPOLI XL 6+6**

**8.2 – PIÈCES DE RECHANGE DES
FOURS NAPOLI XL 6+6**

**MODELO - MODELO - MODÈLE
NAPOLI XL 6+6**

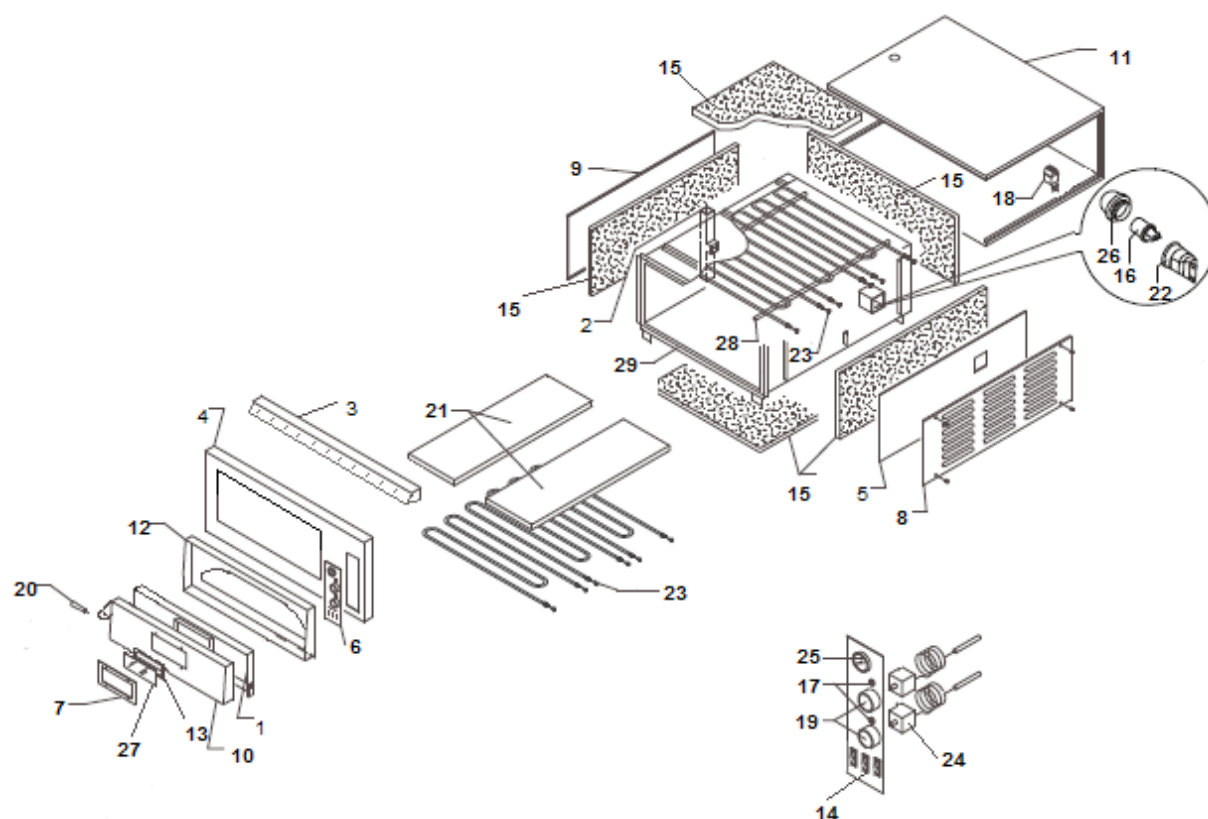
REF.	CANT.	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIÇÃO	DESCRIPTION
1	2		CONTRAPUERTA ACABADA BASIC "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6 (NEGRO SILICONA TEXTURIZADO)	PORTA DE REFORÇO ACABADA BASIC "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6 (PRETO SILICÓNICO TEXTURIZADO)	CONTRE-PORTE FINITION BASIC « NAPOLI » 4-4+4-6-6+6 (NOIR SILICONIQUE TEXTURÉ)
2	1		CHIMENEA 6+6	CHAMINÉ 6+6	CHEMINÉE 6+6
3	1		CAMPANA PEQUEÑA INOX BASIC 4-4+4-6-6+6 XL NAPOLI	EXAUSTOR INOX BASIC 4-4+4-6-6+6 XL NAPOLI	PETITE HOTTE INOX BASIC 4-4+4-6-6+6 XL NAPOLI
4	1		FRENTE INOX 4+4-6+6 "XL NAPOLI" DOBLEZ ÁNGULO RECTO	FACHADA INOX 4+4-6+6 "XL NAPOLI" DOBRA ÂNGULO RECTO	FAÇADE INOX 4+4-6+6 « XL NAPOLI » PLI ANGLE DROIT
5	1		CAMISA 6+6-9+9 "XL" / "NAPOLI"	VÃO 6+6-9+9 "XL" / "NAPOLI"	INTERSTICE 6+6-9+9 « XL » / « NAPOLI »
6	2		CUBIERTA ACABADA NEGRO MATE BASIC DOBLE INTERR. CON TERMÓMETRO	MACH. ACABADA PRETO OPACO BASIC DUPLO INTERR. COM TERMÓMETRO	ÉCRAN. FINITION NOIR OPAQUE BASIC DOUBLE INTERR. AVEC THERMOMÈTRE
7	2		CUBIERTA SUJECIÓN CRISTAL ACABADA BASIC "NAPOLI" (NEGRO SILICONA TEXTURIZADO)	GÁSPEA FIXA-VIDRO ACABADA BASIC "NAPOLI" (PRETO SELICÓNICO TEXTURIZADO)	ÉCRAN FERME-VITRE FINITION BASIC « NAPOLI » (NOIR SILICONIQUE TEXTURÉ)
8	1		PANEL LATERAL DCHO. 6+6"XL"+9+9"XL"	PAINEL LATERAL DIR. 6+6"XL"+9+9"XL"	PANNEAU LATÉRAL D 6+6« XL »+9+9« XL »
9	1		PANEL LATERAL IZDO. 6+6"XL"+9+9"XL"	PAINEL LATERAL ESQ. 6+6"XL"+9+9"XL"	PANNEAU LATÉRAL G 6+6« XL »+9+9« XL »
10	2		PUERTA BASIC "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6	PORTA BASIC "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6	PORTE BASIC « NAPOLI » 4-4+4-6-6+6
11	1		BASTIDOR 6+6 "XL"	ARMAÇÃO 6+6 "XL"	CADRE 6+6 « XL »
12	2		ARMAZÓN PUERTA ACABADO "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6 XL (NEGRO SILICONA TEXTURIZADO)	CAIXILHO PORTA ACABADO "NAPOLI" 4-4+4-6-6+6 XL (PRETO SILICÓNICO TEXTURIZADO)	CHÂSSIS PORTE FINI « NAPOLI » 4-4+4-6-6+6 XL (NOIR SILICONIQUE TEXTURÉ)
13	2		JUNTA FIBRA CERÁMICA 350x100x3 BASIC "NAPOLI"	VEDANTE FIBRA CERÂMICA 350x100x3 BASIC "NAPOLI"	JOINT FIBRE CÉRAMIQUE 350x100x3 BASIC « NAPOLI »
14	6		INTERRUPTOR LUMINOSO 0-1 NARANJA SERIE 4+4	INTERRUPTOR LUMINOSO 0-1 COR DE LARANJA SÉRIE 4+4	INTERRUPTEUR LUMINEUX 0-1 ORANGE SÉRIE 4+4
15	1		LANA DE ROCA TERVOL A	LÃ DE ROCHA TERVOL A	LAINE DE ROCHE TERVOL A
16	2		LÁMPARA HORNOS OSRAM HALOPIN 40W 230V G9 H 66840 TIPO NUEVO	LÂMPADA FORNOS OSRAM HALOPIN 40W 230V G9 H 66840 TIPO NOVO	AMPOULE FOURS OSRAM HALOPIN 40 W 230 V G9 H 66840 TYPE NEUF
17	4		LÁMPARA PILOTO HORNOS NARANJA	LÂMPADA DE AVISO FORNOS COR DE LARANJA	AMPOULE VOYANT FOURS ORANGE
18	1		BORNERO AD 030 6 POLOS (CÓD. 9962001301 B) (de tornillo)	CAIXA DE CONEXÕES AD 030 6 PÓLOS (CÓD. 9962001301 B) (de parafuso)	BORNIER AD 030 6 PÔLES (COD. 9962001301 B) (à vis)
19	4		RUEDA TERMOSTATO 500° CÓD.3444187 (EGO 524834)	BOTÃO TERMÔSTATO 500° CÓD. 3444187 (EGO 524834)	BOUTON THERMOSTAT 500°C COD.3444187 (EGO 524834)
20	2		MANILLA ART.I 280/115 M12 CÓD.22201	PUXADOR ART.I 280/115 M12 CÓD.22201	POIGNÉE ART.I 280/115 M12 COD.22201
21	6		PIEDRA REFRACTARIA 359X720X14	PEDRA REFRACTÁRIA 359X720X14	PIERRE RÉFRACTAIRE 359X720X14
22	2		PORTALÁMPARA RECTANGULAR CÓD.77.708.U104.23	SUPORTE DA LÂMPADA RECTANGULAR CÓD.77.708.U104.23	PORTE-AMPOULE RECTANGULAIRE COD.77.708.U104.23
23	12		RESISTENCIA 230V 1500 W INF-SUP BASIC6-6+6 "XL"	RESISTÊNCIA 230V 1500 W INF-SUP BASIC6-6+6 "XL"	RÉSISTANCE 230 V 1500 W INF-SUP BASIC 6-6+6 « XL »
24	4		TERMOSTATO TRIPOLAR 500° CÓD (CÓD.EGO 55.34083.803) 500°C	TERMÔSTATO TRIPOLAR 500° CÓD (CÓD. EGO 55.34083.803) 500°C	THERMOSTAT TRIPOLAIRE 500°C COD (COD.EGO 55.34083.803) 500°C
25	2		TERMÓMETRO 500° TIPO 8201-21-60/051	TERMÓMETRO 500° TIPO 8201-21-60/051	THERMOMÈTRE 500°C TYPE 8201-21-60/051
26	2		CRISTAL LÁMPARA RECTANGULAR CÓD. 77.705 - 501.00	VIDRO LÂMPADA RECTANGULAR CÓD. 77.705 - 501.00	VITRE AMPOULE RECTANGULAIRE COD. 77.705 - 501.00
27	2		CRISTAL PUERTA HORNO BASIC "NAPOLI" 350 X 100	VIDRO PORTA FORNO BASIC "NAPOLI" 350 X 100	VITRE PORTE FOUR BASIC « NAPOLI » 350 X 100
28	4		BARRA HIERRO TREF. D.8 (0,3951KG / MT)	FERRO REDONDO TRAF. D.8 (0,3951KG / MT)	ROND FER TRÉF. D.8 (0,3951KG / MT)
29	2		CÂMARA ENSAMBLADA BASIC 6-6+6 "XL" / "NAPOLI"	CÂMARA MONTADA BASIC 6-6+6 "XL" / "NAPOLI"	CHAMBRE ASSEMBLÉE BASIC 6-6+6 « XL » / « NAPOLI »

8.3 – DESPIECE

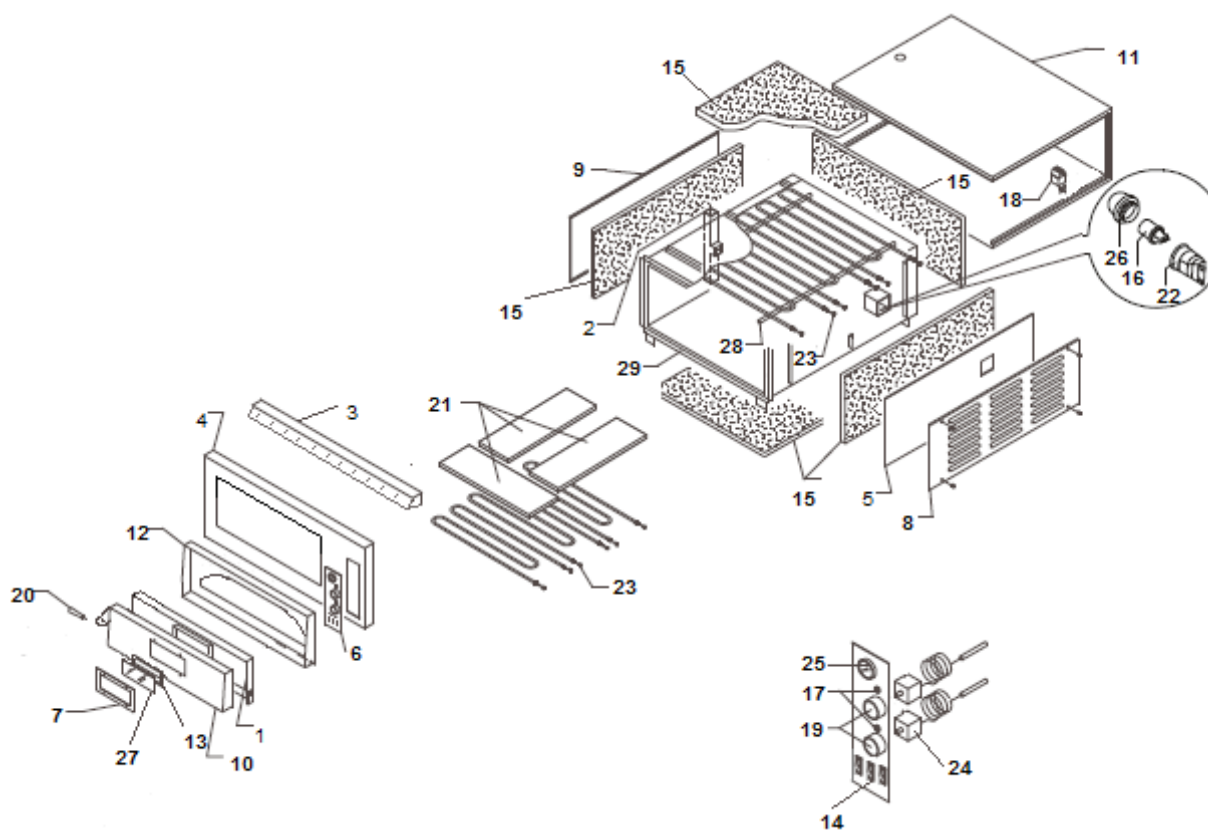
8.3 – ESQUEMA

8.3 – VUE ECLATEE

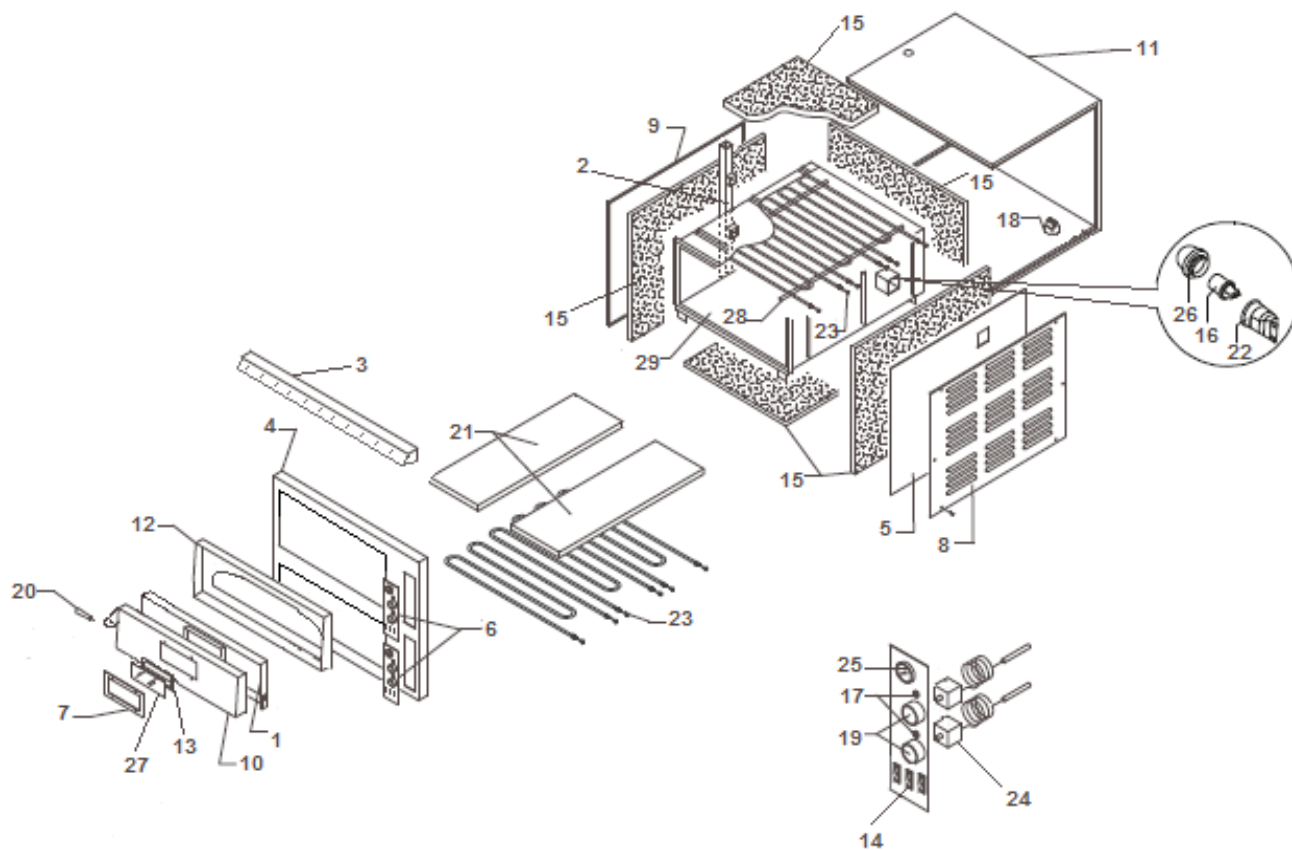
**MODELO – MODELO - MODÈLE
NAPOLI XL 4**



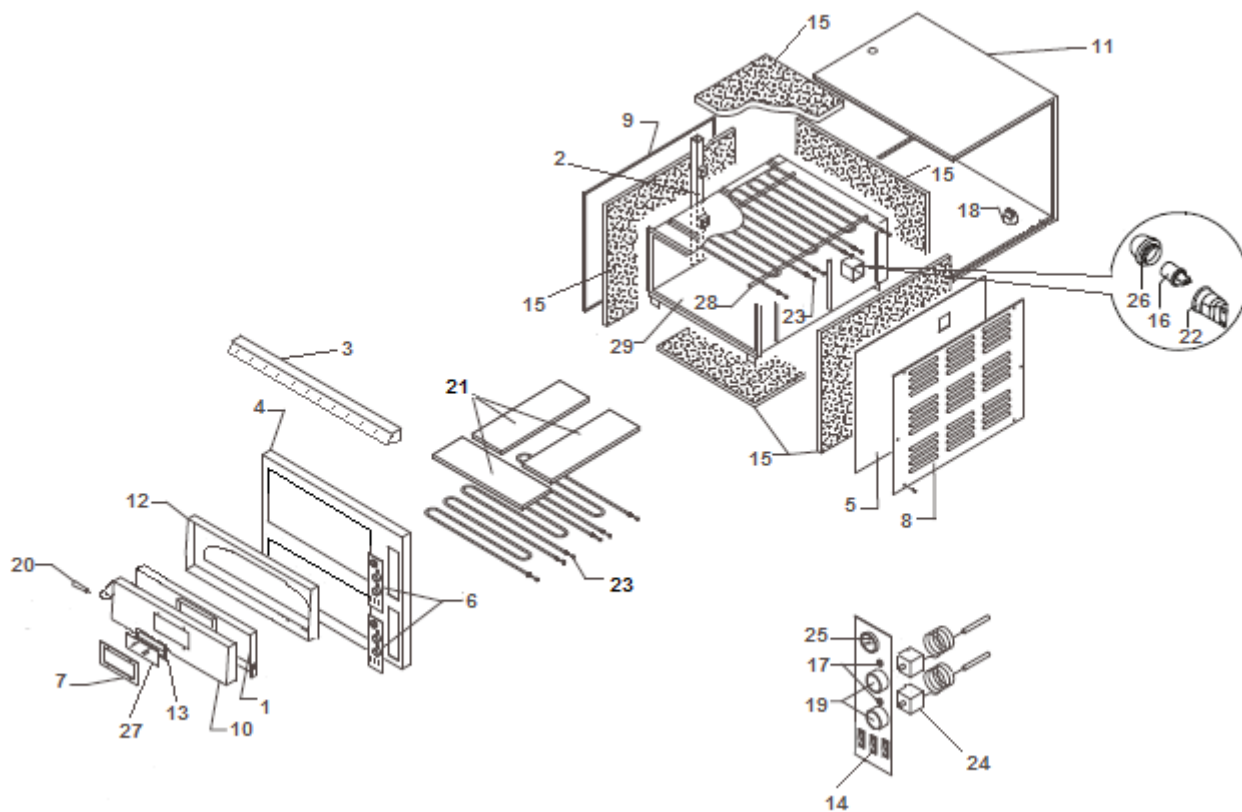
MODELO – MODELO - MODÈLE
NAPOLI XL 6-6L-9



MODELO – MODELO - MODÈLE
NAPOLI XL 4+4



MODELO – MODELO - MODÈLE
NAPOLI XL 6+6 / 6L+6L / 9+9



9 – SISTEMA ELECTRICO

9 – PARTE ELÉCTRICA

9 – PARTIE ÉLECTRIQUE

9.1 – LISTA DE COMPONENTES

9.1 – LISTA COMPONENTES ELÉCTRICOS

9.1 – LISTE DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

MARCA MARK MARQUAGE	DESCRIPCIÓN	DESCRIÇÃO	DESCRIPTION
T	Termostato unipolar	Termóstato unipolar	Thermostat unipolaire
TT	Termostato tripolar	Termóstato tripolar	Thermostat tripolaire
QS0	Interruptor de alimentación de resistencias	Interruptor de alimentação resistências	Interrupteur d'alimentation des résistances
HL	Piloto	Luz de aviso	Voyant
QF0/1	Interruptor de la luz	Interruptor luz	Interrupteur lumière
K	Contador	Contador	Compteur
TI	Temporizador	Timer	Minuteur

