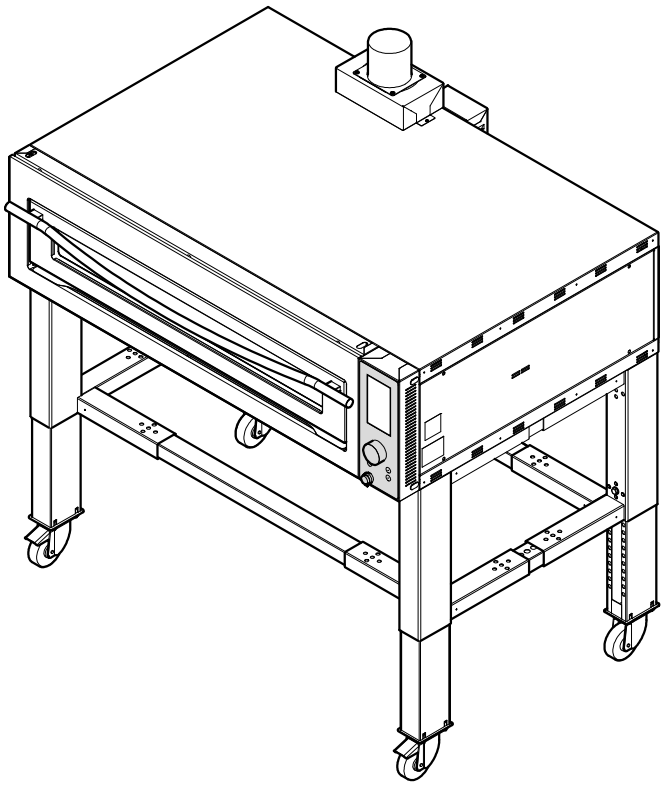
# FORNO PER PIZZA - PIZZA-OVEN - FOUR POUR PIZZA - PIZZA-OFEN - HORNO PARA PIZZA



# Mod. SUPER TOP / VARIO

IT MANUALE D'USO
EN USER MANUAL
FR MODE D'EMPLOI
DE BEDIENUNGSANLEITUNG
ES MANUAL DE USO

## *COSTRUTTORE - MANUFACTURER - PRODUCTEUR - HERSTELLER - FABRICANTE*

**OEM ALI Group S.r.l. a Socio Unico**
Viale Lombardia, 33
**46012 BOZZOLO (MN) Italia**
Tel.: +39 0376 - 910511 - Fax: +39 0376 - 920754

## SEDI o AGENTI - OFFICES OR AGENTS - SIÈGES OU AGENTS

NIEDERLASSUNGEN oder VERTRETER - SEDES y AGENTES



.....

.....

Tel. : ..... - .....

Fax. : ..... - .....



.....

.....

Tel. : ..... - .....

Fax. : ..... - .....

**Modello**. .....
Model - Modèle - Modell - Modelo

**Numero di matricola**. .....
Serial number - Numéro d' immatriculation - Kenn-Nummer - Número de matrícula

**Data di consegna**. ..... .
Delivery date - Date di livraison - Lieferdatum - Fecha de entrega

# DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

***DECLARATION OF CONFORMITY* - DECLARATION CE DE CONFORMITE**
***CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG* - DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD'**

**OEM ALI Group S.r.l. a Socio Unico**
Viale Lombardia, 33
**46012 BOZZOLO (MN) Italia**
Tel.: +39 0376 - 910511 - Fax: +39 0376 - 920754

**Dichiara che il modello - *It is hereby declared that model***
**Déclare que le modèle - *erklärt, daß die Maschine Modell***
**Declara que el modelo**

# SUPERTOP 435 - 635S - 635L - 935
# VARIO 435 - 635S - 635L - 935

**IT** è conforme alle disposizioni legislative che traspongono le direttive e successivi emendamenti:
**EN** *complies with the law provisions that transpose the directives and relevant amendments*:
**FR** est conforme aux dispositions législatives qui transposent les directives et amendements successifs:
***DE*** *den gesetzlichen Richtlinienbestimmungen und nachfolgenden Änderungen:*
**ES** es conforme a las disposiciones legislativas que transponen las directivas y sucesivas enmiendas:

## 2014/35 UE - 2014/30 UE - 2006/42 CE - 2011 CE - 2012/19 CE

**IT** e inoltre dichiara che sono state applicate le seguenti norme armonizzate
***EN*** *it is also hereby declared that the following harmonized provisions have been applied*
**FR** et en plus elle déclare que les normes suivantes ont été appliquées
***DE*** *sowie folgenden harmonisierten Normen:*
**ES** y declara además que han sido aplicadas las siguientes normas armonizadas

EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2:2008; EN 61000-3-2:2006;
EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A1:2001+A2/ISI:2005; EN 61000-3-11:2000
EN 61000-3-12:2005; EN 62233:2008
EN 60335-2-36:2000 + A1:2004 + A2:2008 (EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A12:2006+A2:2006)

# INDICE GENERALE

*GENERAL INDEX - INDEX GENERAL*

*ALLGEMEINES INHALTSVERZEICHNIS - ÍNDICE GENERAL -*

**Italiano** ..... Pag.**IT - 1**
(Istruzioni originali)
**English** ..... Pag.**EN - 1**
(Translation of original instructions)
**Français** ..... Pag.**FR - 1**
(Traduction des instructions d'origine)
**Deutsch** ..... Seite.**DE - 1**
(Übersetzung der Originalanleitung)
**Español** ..... Pag.**ES - 1**
(Traducción de las instrucciones originales)

# ITALIANO


## CAPITOLO 1
***Capitolo per il tecnico e l'operatore***

**1.1** AVVERTENZE GENERALI ..... Pag. IT-3
**1.2** RIFERIMENTI NORMATIVI ..... Pag. IT-4
**1.3** DESCRIZIONE SIMBOLOGIE ..... Pag. IT-5
**1.4** COMPOSIZIONE DELL'APPARECCHIO ..... Pag. IT-5
**1.5** PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE ..... Pag. IT-5
**1.6** OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO ..... Pag. IT-6
**1.7** RISCHIO DI ESPLOSIONE ..... Pag. IT-6
**1.8** LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA ..... Pag. IT-6

## CAPITOLO 2
***Capitolo per il tecnico***

- DIMENSIONI DI INGOMBRO ..... Pag. IT-7
**2.1** CARATTERISTICHE TECNICHE SUPER TOP ... Pag. IT-9
**2.2** CARATTERISTICHE TECNICHE VARIO ..... Pag. IT-10
**2.3** TRASPORTO ..... Pag. IT-12
**2.3.a** Spedizione ..... Pag. IT-12
**2.3.b** Sollevamento imballo ..... Pag. IT-12
**2.3.c** Stoccaggio ..... Pag. IT-12
**2.4** CONTROLLO AL RICEVIMENTO ..... Pag. IT-13
**2.5** DISIMBALLO ..... Pag. IT-13
**2.6** IDENTIFICAZIONE COMPONENTI ..... Pag. IT-14
**2.7** IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA ..... Pag. IT-14

## CAPITOLO 3
***Capitolo per il tecnico***

**3.1** SOLLEVAMENTO APPARECCHIO ..... Pag. IT-15
**3.2** MOVIMENTAZIONE FORNO IN VERTICALE ... Pag. IT-15
**3.3** ASSEMBLAGGIO COMPONENTI ..... Pag. IT-15
**3.4** COLLEGAMENTO ELETTRICO ..... Pag. IT-17
**3.4.a** Collegamento elettrico forno ..... Pag. IT-17
**3.4.b** Collegamento equipotenziale ..... Pag. IT-18
**3.5** COLLEGAMENTO IDRICO ..... Pag. IT-18
**3.5.a.** Scarico ..... Pag. IT-18
**3.5.b.** Carico ..... Pag. IT-18
**3.6** POSIZIONAMENTO FORNO ..... Pag. IT-19
**3.6.a** Montaggio camino ..... Pag. IT-20

## CAPITOLO 4
***Capitolo per il tecnico e l'operatore***

**4.1** TIPO DI UTILIZZO E CONTROINDICAZIONI D'USO ..... Pag. IT-21
**4.2** TARGHETTE DI SICUREZZA ..... Pag. IT-21
**4.3** SICUREZZE ..... Pag. IT-22
**4.4** ZONE OPERATORE ..... Pag. IT-22
**4.5** ZONE A PERICOLO RESIDUO ..... Pag. IT-22

## CAPITOLO 5
***Capitolo per il tecnico e l'operatore***

**5.1** PANNELLO COMANDI FORNO DIGITALI ..... Pag. IT-23
**5.2** INTERFACCIA UTENTE ..... Pag. IT-24
**5.3** SCHERMATA PRINCIPALE ..... Pag. IT-25
**5.4** SELEZIONE PROGRAMMI O MODIFICA PARAMETRI ..... Pag. IT-26
**5.5** PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI OTTURA ..... Pag. IT-26
**5.6** ILLUMINAZIONE CAMERA ..... Pag. IT-27
**5.7** MENU' UTENTE ..... Pag. IT-28
**5.7.a** - Funzionalita' porta ..... Pag. IT-28
**5.8** TIMER AUTOACCENSIONE ..... Pag. IT-29
**5.9** CALENDARIO ..... Pag. IT-30
**5.10** USO DELLA VAPORIERA ..... Pag. IT-31
**5.10.1** Funzionamento della vaporiera all'interno di un programma di cottura ..... Pag. IT-31
**5.10.2** Funzionamento della vaporiera secondo necessità ..... Pag. IT-31
**5.11** VISUALIZZAZIONE RICETTE E PORTA USB ... Pag. IT-32
**5.12** MODALITÁ INSERIMENTO RIcette ..... Pag. IT-33
**5.13** PREPARAZIONE DEL FORNO ..... Pag. IT-36
**5.13.a** Norme generali di cottura su piano refrattario ..... Pag. IT-36
**5.13.b** Norme generali di cottura su teglia ..... Pag. IT-36
**5.13.c** Accensione del forno ..... Pag. IT-36
**5.14** COTTURA DELLA PIZZA ..... Pag. IT-37
**5.14.a** Consigli per una corretta cottura ..... Pag. IT-37
**5.15** ALLARMI ..... Pag. IT-38
**5.16** SPEGNIMENTO ..... Pag. IT-41
**5.17** MALFUNZIONAMENTI,CAUSE E RIMEDI ..... Pag. IT-41

**CAPITOLO ..... 6**
***Capitolo per il tecnico e l'operatore***
**6.1** MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA ..... Pag. IT-42
**6.1.a** Generalitá ..... Pag. IT-42
**6.1.b** Interventi di manutenzione ordinaria ..... Pag. IT-42
**6.1.b.a** Ciclo di autopulizia ..... Pag. IT-42
**6.1.b.b** Pulizia esterna ..... Pag. IT-43
**6.1.b.c** Pulizia piano refrattario ..... Pag. IT-43
**6.1.c** Interventi di manutenzione programmata ... Pag. IT-43
**6.1.d** Interventi di manutenzione secondo necessità ..... Pag. IT-43
**6.1.d.a** Sostituzione lampada ..... Pag. IT-43
**6.1.d.b** Pulizia della ventola di raffreddamento del quadro elettrico ..... Pag. IT-44
**6.2** RIARMO TERMOSTATO DI SICUREZZA ..... Pag. IT-45

**CAPITOLO ..... 7**
***Capitolo per il tecnico***
**7.1** SMONTAGGIO DELLA MACCHINA ..... Pag. IT-46
**7.2** DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA ..... Pag. IT-46
**7.3** SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE .... Pag. IT-46

SCHEMA FORNO "SUPER TOP/VARIO" - 380/416 Volt 3Ph + N + PE ..... Pag. IT-49
LEGENDA SCHEMA FORNO "SUPER TOP" - 380/416 Volt 3Ph + N + PE ..... Pag. IT-49
SCHEMA FORNO "SUPER TOP/VARIO" - 208/240 Volt 3Ph + PE ..... Pag. IT-51
LEGENDA SCHEMA FORNO "SUPER TOP" - 208/240 Volt 3Ph + PE ..... Pag. IT-53
SCHEMA FORNO "SUPER TOP/VARIO" - 208/240 Volt 1Ph + N + PE ..... Pag. IT-54
LEGENDA SCHEMA FORNO "SUPER TOP" - 208/240 Volt 1Ph + N + PE ..... Pag. IT-54
SCHEMA VAPORIERA PER FORNO "VARIO" ..... Pag. IT-54
LEGENDA SCHEMA OM23.00500 ..... Pag. IT-54

# Capitolo 1

## 1.1 - AVVERTENZE GENERALI

- Prima di procedere alla messa in funzione dell'apparecchio l'operatore dovrà aver letto con cura il presente manuale ed avere acquisito una profonda conoscenza delle specifiche tecniche e dei comandi.

- **È consigliabile che l'operatore segua un periodo di addestramento per quanto concerne l'uso dell'apparecchio.**

- Prima d'installare l'apparecchio, controllare che l'area adibita sia compatibile con le dimensioni d'ingombro e il peso dello stesso.

- In caso d'installazione o rimozione di parti dell'apparecchio, usare solo mezzi di sollevamento e movimentazione adeguati al peso ed alle caratteristiche geometriche del pezzo da sollevare/movimentare.

- Non permettere a personale non autorizzato e qualificato di mettere in funzione, regolare, o riparare l'apparecchio.
  Far riferimento inoltre a questo manuale per le operazioni necessarie.

- Le parti meccaniche ed i componenti elettrici situati all'interno dell'apparecchio sono protetti da pannelli interamente chiusi mediante viti.

- Prima di procedere alla pulizia e/o alla manutenzione dell'apparecchio, e prima di rimuovere qualsiasi protezione, **accertarsi che l'interruttore generale sia in posizione di "OFF" (O)** , in modo da togliere l'alimentazione elettrica all'apparecchio durante l'intervento dell'operatore.

- L'impianto di alimentazione elettrica, dell'acquirente, deve essere provvisto di un sistema di sgancio automatico a monte dell'interruttore generale della macchina e di un idoneo impianto di messa a terra che risponda a tutti i requisiti delle norme per la prevenzione degli infortuni.

- Nel caso si debba intervenire sull'interruttore generale o nelle sue vicinanze, togliere tensione alla linea a cui é allacciato l'interruttore generale.

- Tutti i controlli e le operazioni di manutenzione che richiedono la rimozione delle protezioni di sicurezza vengono effettuati sotto la completa responsabilità dell'utente.
  **Si raccomanda pertanto di far eseguire queste operazioni esclusivamente a personale tecnico specializzato ed autorizzato.**

- Controllare che tutti i dispositivi antinfortunistici di sicurezza (barriere, protezioni, carter, microinterruttori, ecc.) non siano stati manomessi e che siano perfettamente funzionanti. In caso contrario provvedere alla loro sistemazione.

- **Non rimuovere i dispositivi di sicurezza.**

- Onde evitare rischi personali, utilizzare solo attrezzi idonei e conformi ai regolamenti nazionali di sicurezza.

- Non manomettere per nessun motivo l'impianto elettrico, quello pneumatico o qualunque altro meccanismo.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione incustodito.

- Indossare capi di abbigliamento approvati ai fini antinfortunistici come dalle norme in vigore.

- In caso di operazioni o riparazioni da effettuarsi in posizioni non raggiungibili direttamente dal suolo, utilizzare scale o mezzi di sollevamento che siano sicure e conformi ai regolamenti nazionali di sicurezza.

- In caso di riparazioni vicino o sotto l'apparecchio, assicurarsi che:
  • non ci siano organi che possano entrare in funzione; e/o
  particolari instabili per loro natura posizionati sull'apparecchio o nelle sue vicinanze:

- Non utilizzare le mani al posto di adeguati utensili per operare sull'apparecchio.

- Non utilizzare le mani od altri oggetti per arrestare parti in movimento.

- Non usare fiammiferi, accendini, o fiamme libere nelle vicinanze dell'apparecchio.

- **PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE ALLE TARGHETTE DI AVVERTENZA PRESENTI SULL'APPARECCHIO OGNI VOLTA CI SI APPRESTI AD OPERARE SULLO STESSO O NELLE SUE VICINANZE.**

- E' fatto obbligo all'utente di mantenere tutte le targhe segnaletiche leggibili, cambiandone, se necessario, la posizione, al fine di garantire la completa visibilità all'operatore.

- E' inoltre fatto obbligo all'utente di sostituire tutte le targhe segnaletiche che per qualunque motivo si siano deteriorate o non chiaramente leggibili, richiedendo quelle nuove al Servizio Ricambi.

- **É assolutamente vietato eseguire riparazioni quando l'apparecchio è in funzione.**

- In caso di malfunzionamenti dell'apparecchio o danni ai componenti contattare il responsabile autorizzato alla manutenzione, senza procedere arbitrariamente ad interventi di riparazione.

- **E' fatto assoluto divieto a chiunque di utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli espressamente previsti e documentati.**

L'uso dell'apparecchio dovrà avvenire sempre nei modi, tempi e luoghi previsti dalle norme di buona tecnica, secondo la direttiva macchine e nel rispetto delle norme riguardanti la salute e sicurezza dei lavoratori indicate nelle leggi vigenti nel paese di utilizzo o, se mancanti, secondo la direttiva CEE 89/391.

- **La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o danni a persone o cose insorgenti dalla mancata osservanza sia delle norme relative alla sicurezza che delle istruzioni riportate in questo manuale.**

- **QUESTE NORME DI SICUREZZA INTEGRANO O COMPENSANO LE NORME DI SICUREZZA IN VIGORE LOCALMENTE.**

- **Non eseguire MAI riparazioni affrettate o di fortuna che potrebbero compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio e la sicurezza dell'operatore.**

- **IN CASO DI DUBBIO RICHIEDERE SEMPRE L'INTERVENTO DI PERSONALE SPECIALIZZATO.**

- **QUALSIASI MANOMISSIONE, ELETTRICO/ELETTRONICO O MECCANICO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DELL'UTENTE E SE L'USO DELL'APPARECCHIO É FATTO CON NEGLIGENZA, SOLLEVA LA DITTA COSTRUTTRICE DA OGNI RESPONSABILITÀ E RENDE L'UTENTE STESSO UNICO RESPONSABILE VERSO GLI ORGANI COMPETENTI PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI.**

### 1.2 - RIFERIMENTI NORMATIVI

- L'apparecchio e i suoi dispositivi di sicurezza sono stati costruiti in conformità alle norme indicate nella dichiarazione di conformità.

## 1.3 - DESCRIZIONE SIMBOLOGIE

Molti incidenti sono causati dall'insufficiente conoscenza e dalla mancata applicazione delle regole di sicurezza da mettere in pratica durante il funzionamento e le operazioni di manutenzione dell'apparecchio.
**Per evitare incidenti leggere**, **comprendere e seguire** tutte le precauzioni e le avvertenze contenute in questo manuale e quelle riportate sulle targhe applicate sull'apparecchio.
Per identificare i messaggi di sicurezza inseriti in questo manuale sono stati usati i seguenti simboli:



**PERICOLO**
**Questo simbolo è usato nei messaggi di sicurezza del manuale, quando esistono potenziali situazioni di pericolo o probabilità di procurare gravi lesioni o morte.**



**ATTENZIONE**
**Questo simbolo è usato nei messaggi di sicurezza del manuale per pericoli che, se trascurati, possono provocare piccole o moderate lesioni o danni.**
**Il messaggio può anche essere usato solo per pericoli che possono arrecare danni all'apparecchio.**



**IMPORTANTE**
**Questo simbolo è usato per precauzioni che bisogna prendere per evitare operazioni che possano accorciare la durata dell'apparecchio oppure per comunicazioni importanti all'operatore.**




**Per chiarezza di informazione, alcune illustrazioni di questo manuale mostrano l'apparecchio senza ripari di protezione. NON USARE L'APPARECCHIO SENZA RIPARI DI PROTEZIONE.**

## 1.4 - COMPOSIZIONE DELL'APPARECCHIO

Le macchine della ditta Costruttrice è frutto dell'esperienza accumulata in anni di lavoro.

- I forni possono essere monocamera, bicamera e tricamera con funzionamento digitale.
- A richiesta può essere fornito un kit di aspirazione posizionato nella parte posteriore o superiore del forno, comandato dal pannello comandi del forno stesso.
- Il forno o i forni sono poggianti su di un basamento portante dotato di ruote.

## 1.5 - PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE

**a) Predisposizione luogo installazione.**
- L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio per l'apparecchio come indicato nel capitolo installazione.

**b) Predisposizione elettrica.**
- L'impianto elettrico di alimentazione deve essere conforme a quanto indicato dalle vigenti norme nazionali del luogo e dotato di una efficiente messa a terra.

- Posizionare sulla linea di alimentazione, a monte della macchina, un dispositivo onnipolare di sezionamento.

  - **I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione alla massima corrente richiesta dall'apparecchio in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.**

**c) Predisposizione canna fumaria.**
- É necessario predisporre una canna fumaria per l'estrazione dei vapori; le caratteristiche della stessa devono rispettare le normative in vigore nel paese in cui viene installato il forno.

**d) Gestione del neutro**
- L'apparecchiatura è dotata di neutro e quindi è stato predisposto un'apposito morsetto identificato secondo le specifiche normative.

**e) Predisposizione idrica (solo per forno mod.VARIO)**
- Il cliente deve predisporre una linea di alimentazione idrica opportunatamente dimensionata in funzione alle necessità del forno e un pozzetto di scarico per l'acqua non vaporizzata.
- Predisporre a monte del forno un rubinetto di parzializzazione che isoli il forno dalla rete.
- L'alimentazione deve essere d'acqua potabile.

## 1.6 - OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO

**a**) In caso di incendio togliere tensione all'apparecchio disinserendo l'interruttore generale.

**b**) Spegnere l'incendio utilizzando idonei estintori.

**PERICOLO**

**Con l'apparecchio in tensione è assolutamente vietato cercare di spegnere l'incendio con acqua.**

## 1.7 - RISCHIO DI ESPLOSIONE

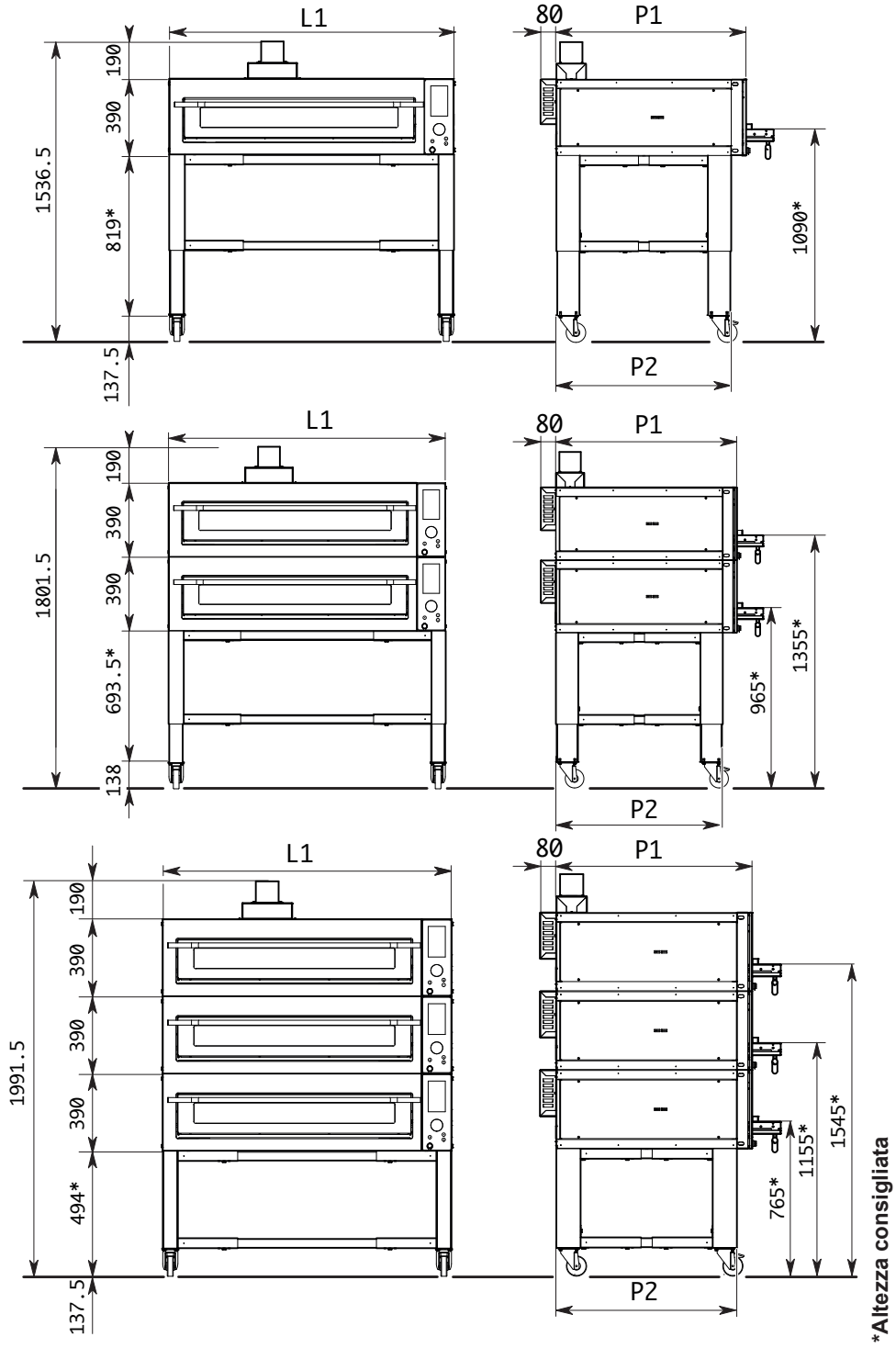
- L'apparecchio non è adatto per essere utilizzato in ambienti con rischio di esplosione.

## 1.8 - LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA

I forni sono stati costruiti al fine di mantenere il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A(dB) al di sotto del limite massimo consentito di 70dB.

# Capitolo 2

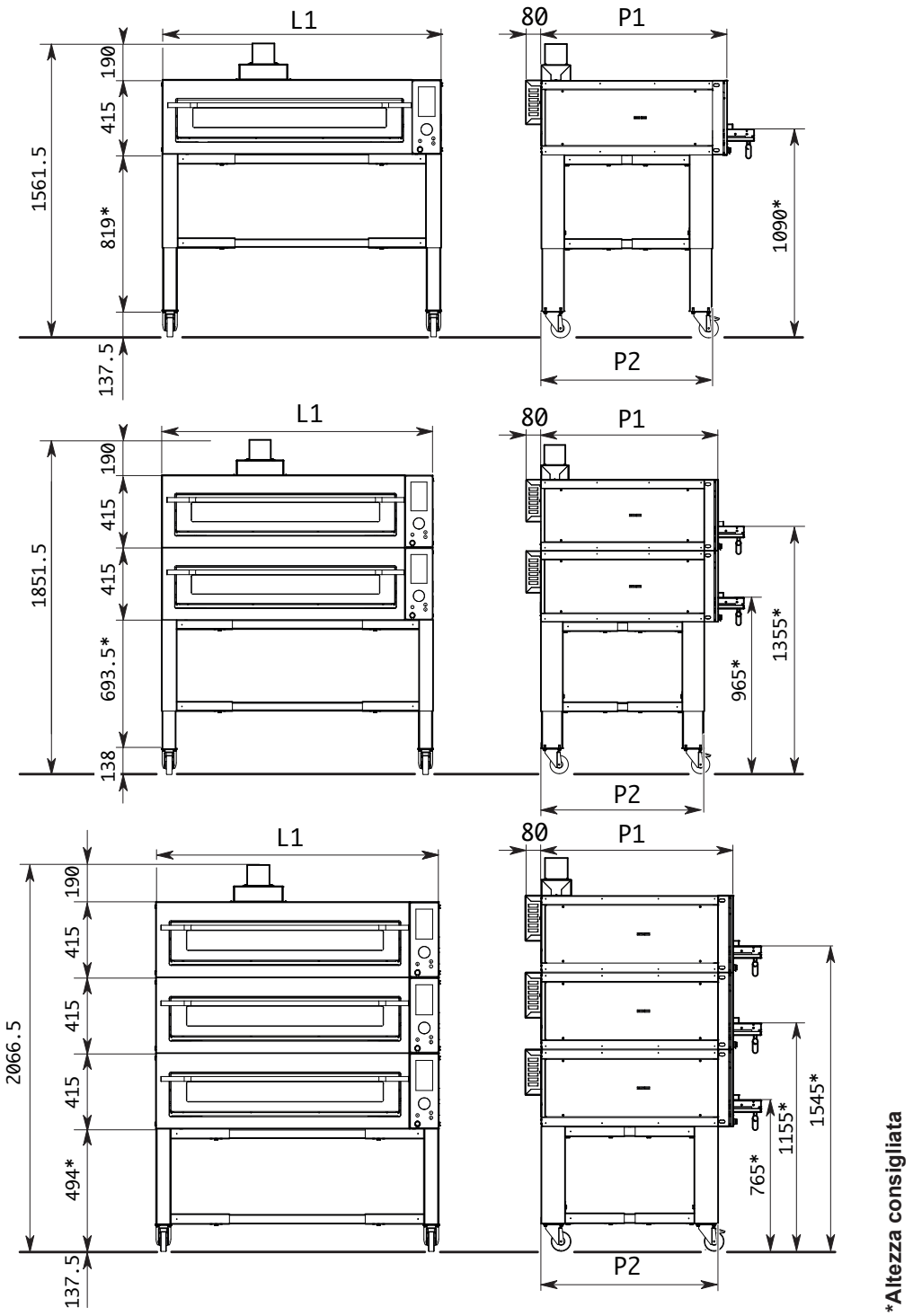
## DIMENSIONI DI INGOMBRO SUPER TOP




misure in mm

| Mod. | Misure interne | | | Misure esterne | | | Supporto |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | P | A | L1 | P1 | P3 | P2 |
| 435 | 759 | 738 | 135 | 1083 | 973 | 1133 | 895 |
| 635 S | 759 | 1088 | 135 | 1083 | 1323 | 1483 | 1244 |
| 635 L | 1136 | 738 | 135 | 1460 | 973 | 1133 | 895 |
| 935 | 1136 | 1088 | 135 | 1460 | 1323 | 1483 | 1244 |

## DIMENSIONI DI INGOMBRO VARIO




| Mod. | Misure interne | | | Misure esterne | | | Supporto |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | P | A | L1 | P1 | P3 | P2 |
| 440 | 810 | 824 | 160 | 1168 | 1071 | 1151 | 895 |
| 640 S | 810 | 1242 | 160 | 1168 | 1491 | 1541 | 1244 |
| 640 L | 1266 | 824 | 160 | 1588 | 1071 | 1151 | 895 |
| 940 | 1266 | 1242 | 160 | 1588 | 1491 | 1541 | 1244 |

## 2.1 - CARATTERISTICHE TECNICHE SUPER TOP

| Modello | 435 | | | 635S | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Collegamento elettrico | 208/240V 1Ph+PE 36,5A | 208/240V 3Ph+PE 21,5A | 380/416V 3Ph+N+PE 12,5A | 208/240V 1Ph+PE 45,7A | 208/240V 3Ph+PE 26,5A | 380/416V 3Ph+N+PE 15,5A |
| Potenza | 8,4 kW | | | 10,5 kW | | |
| Sezione cavo | 3 x 10 $mm^2$ | 4 x 6 $mm^2$ | 5 x 2,5 $mm^2$ | 3 x 16 $mm^2$ | 4 x 6 $mm^2$ | 5 x 4 $mm^2$ |
| Peso netto | 160 kg | | | 200 kg | | |
| Umidità relativa | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Modello | 635L | | | 935 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Collegamento elettrico | 208/240V 1Ph+PE 66A | 208/240V 3Ph+PE 38A | 380/416V 3Ph+N+PE 22A | 208/240V 1Ph+PE 82,5A | 208/240V 3Ph+PE 47,5A | 380/416V 3Ph+N+PE 27,5A |
| Potenza | 15,1 kW | | | 18,9 kW | | |
| Sezione cavo | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ | 3 x 35 $mm^2$ | 4 x 16 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ |
| Peso netto | 200 kg | | | 250 kg | | |
| Umidità relativa | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Dimensione | Posizione | | Codice OEM | KW Resistenza | KW tot. |
|---|---|---|---|---|---|
| 435 | cielo | resistenza bocca | OM20.00079 | 1,9 | 8,4 |
| | | resistenza centro | OM20.00068 | 1,6 | |
| | | resistenza fondo | OM20.00069 | 1,6 | |
| | platea | resistenza bocca | OM20.00002 | 1,1 | |
| | | resistenza centro | OM20.00003 | 1,1 | |
| | | resistenza fondo | OM20.00004 | 1,1 | |
| 635L | cielo | resistenza bocca | OM20.00076 | 3,5 | 15,1 |
| | | resistenza centro | OM20.00072 | 2,8 | |
| | | resistenza fondo | OM20.00073 | 2,8 | |
| | platea | resistenza bocca | OM20.00005 | 2 | |
| | | resistenza centro | OM20.00006 | 2 | |
| | | resistenza fondo | OM20.00007 | 2 | |
| 635S | cielo | resistenza bocca | OM20.00079 | 1,9 | 10,5 |
| | | resistenza centro | OM20.00070 | 1,9 | |
| | | resistenza fondo | OM20.00071 | 1,9 | |
| | platea | resistenza bocca | OMEE41100 | 1,6 | |
| | | resistenza centro | OM20.00008 | 1,6 | |
| | | resistenza fondo | OM20.00009 | 1,6 | |
| 935 | cielo | resistenza bocca | OM20.00076 | 3,5 | 18,9 |
| | | resistenza centro | OM20.00074 | 3,5 | |
| | | resistenza fondo | OM20.00075 | 3,5 | |
| | platea | resistenza bocca | OMEE38500 | 2,8 | |
| | | resistenza centro | OM20.00010 | 2,8 | |
| | | resistenza fondo | OM20.00011 | 2,8 | |

## 2.2 - CARATTERISTICHE TECNICHE VARIO

### Senza vaporiera

| Modello | 440 | | | 640 S | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Collegamento elettrico | 208/240V 1Ph+PE 52,2A | 208/240V 3Ph+PE 30,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 17,4A | 208/240V 1Ph+PE 78,3A | 208/240V 3Ph+PE 45,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 26,1A |
| Potenza | 12 kW | | | 18 kW | | |
| Sezione cavo | 3 x 10 $mm^2$ | 4 x 6 $mm^2$ | 5 x 4 $mm^2$ | 3 x 16 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ |
| Peso netto | 160 kg | | | 200 kg | | |
| Umidità relativa | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Modello | 640 L | | | 940 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Collegamento elettrico | 208/240V 1Ph+PE 78,3A | 208/240V 3Ph+PE 45,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 26,1A | 208/240V 1Ph+PE 91,3A | 208/240V 3Ph+PE 52,7A | 380/416V 3Ph+N+PE 30,5A |
| Potenza | 18 kW | | | 21 kW | | |
| Sezione cavo | 3 x 16 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ |
| Peso netto | 200 kg | | | 250 kg | | |
| Umidità relativa | 10 ÷ 80 % | | | | | |

### Con vaporiera

| Modello | 440 | | | 640 S | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Collegamento elettrico | 208/240V 1Ph+PE 62,6A | 208/240V 3Ph+PE 36,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 20,3A | 208/240V 1Ph+PE 88,7A | 208/240V 3Ph+PE 51,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 29,6A |
| Potenza | 14,4 kW | | | 20,4 kW | | |
| Sezione cavo | 3 x 16 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 4 $mm^2$ | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ |
| Peso netto | 160 kg | | | 200 kg | | |
| Umidità relativa | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Modello | 640 L | | | 940 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Collegamento elettrico | 208/240V 1Ph+PE 88,7A | 208/240V 3Ph+PE 51,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 29,6A | 208/240V 1Ph+PE 101,8A | 208/240V 3Ph+PE 58,8A | 380/416V 3Ph+N+PE 34,0A |
| Potenza | 20,4 kW | | | 23,4 kW | | |
| Sezione cavo | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 16 $mm^2$ | 5 x 10 $mm^2$ |
| Peso netto | 200 kg | | | 250 kg | | |
| Umidità relativa | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Dimensione | Posizione | | Codice OEM | KW Resistenza | KW tot. |
|---|---|---|---|---|---|
| 440 | cielo | resistenza bocca | OM20.00115 | 2 | 12 |
| | | resistenza centro | OM20.00115 | 2 | |
| | | resistenza fondo | OM20.00115 | 2 | |
| | platea | resistenza bocca | OM20.00115 | 2 | |
| | | resistenza centro | OM20.00115 | 2 | |
| | | resistenza fondo | OM20.00115 | 2 | |
| 640 L | cielo | resistenza bocca | OM20.00104 | 3 | 18 |
| | | resistenza centro | OM20.00104 | 3 | |
| | | resistenza fondo | OM20.00104 | 3 | |
| | platea | resistenza bocca | OM20.00104 | 3 | |
| | | resistenza centro | OM20.00104 | 3 | |
| | | resistenza fondo | OM20.00104 | 3 | |
| 640 S | cielo | resistenza bocca | OM20.00120 | 3 | 18 |
| | | resistenza centro | OM20.00120 | 3 | |
| | | resistenza fondo | OM20.00120 | 3 | |
| | platea | resistenza bocca | OM20.00120 | 3 | |
| | | resistenza centro | OM20.00120 | 3 | |
| | | resistenza fondo | OM20.00120 | 3 | |
| 940 | cielo | resistenza bocca | OM20.00105 | 3,5 | 21 |
| | | resistenza centro | OM20.00105 | 3,5 | |
| | | resistenza fondo | OM20.00105 | 3,5 | |
| | platea | resistenza bocca | OM20.00105 | 3,5 | |
| | | resistenza centro | OM20.00105 | 3,5 | |
| | | resistenza fondo | OM20.00105 | 3,5 | |

## 2.3 - TRASPORTO

### 2.3.a - Spedizione (Fig. 1)

L'apparecchio viene posizionato su di un pallet in legno, ancorato con viti, dentro una scatola di cartone reggiata.

La spedizione dell'apparecchio viene eseguita scegliendo fra le soluzioni:

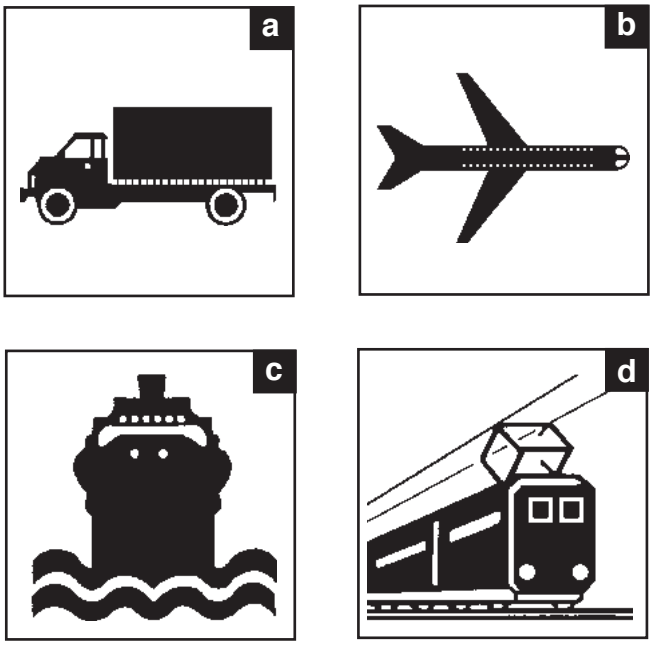
**a)** Trasporto su ruote (camion)
**b)** Trasporto aereo
**c)** Trasporto marittimo
**d)** Trasporto ferroviario

La scelta tra i differenti sistemi di spedizione viene concordata in fase contrattuale tra fornitore ed acquirente.

**IMPORTANTE**

**L'imballo contenente l'apparecchio deve essere trasportato al coperto dagli agenti atmosferici ed è assolutamente vietato posizionare sopra di esso altre casse o materiali vari.**

FIG. 1



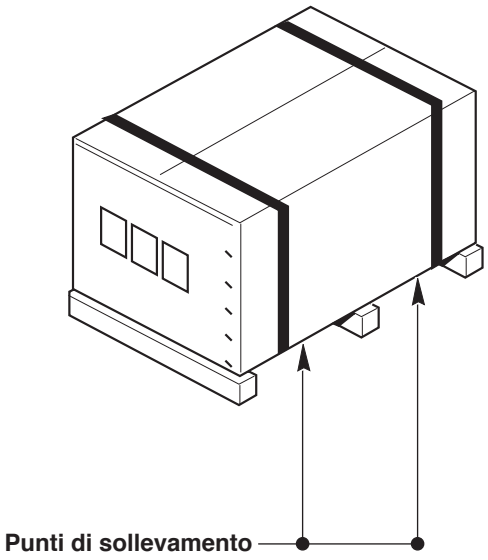

### 2.3.b - Sollevamento imballo (Fig. 2)

L'imballo dovrà essere manipolato con la massima cura. Per eseguire il sollevamento ed il posizionamento dell'imballo occorre utilizzare appropriati sistemi di sollevamento, scelti in funzione al peso della stessa.
Il sollevamento dell'imballo deve essere effettuato tramite gru o paranco disponendo di appropriate cinghie oppure tramite un carrello elevatore infilando le forche negli appositi incastri.

**PERICOLO**

**Le operazioni di sollevamento e movimentazione devono essere eseguite da personale specializzato ed autorizzato all'uso delle attrezzature idonee.**
**La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose causati dall'inosservanza delle vigenti norme di sicurezza relative al sollevamento ed allo spostamento di materiali dentro o fuori dello stabilimento.**

FIG. 2




### 2.3.c - Stoccaggio

**IMPORTANTE**

**La cassa contenente l'apparecchio deve essere stoccata al coperto dagli agenti atmosferici ed è assolutamente vietato posizionare sopra di essa altre casse o materiali vari.**

### 2.4 - CONTROLLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento della fornitura, verificare che l'imballo sia integro e visivamente non danneggiato.
Se il tutto è integro, rimuovere l'imballo come specificato al punto 2.5 (salvo casi di istruzioni differenti comunicate dalla ditta costruttrice).
Controllare che all'interno dell'imballo sia presente il manuale istruzioni, e i componenti indicati nel documento di trasporto.
Qualora si riscontrino danneggiamenti o imperfezioni:

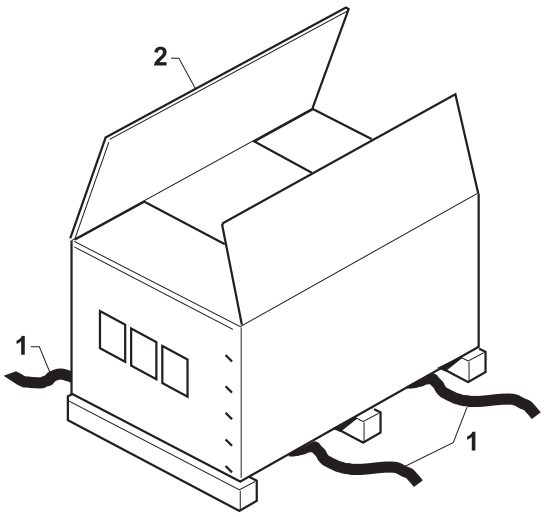
**a-** Avvertire immediatamente il trasportatore ed il vostro agente, sia telefonicamente che tramite comunicazione scritta con avviso di ricevimento;

**b-** Informare, per conoscenza, la ditta costruttrice.

**IMPORTANTE**

**Il forno è composto da tre parti distinte, Il supporto, il forno, il coperchio o la cappa. Ogni parte viene imballata separatamente; al momento dell'installazione i vari componenti vengono assemblati.**

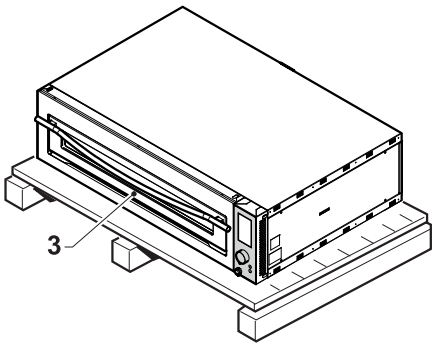
FIG. 3




### 2.5 - DISIMBALLO (Fig. 3)

Per togliere l'apparecchio dall'imballo comportarsi come segue:

- Tagliare le regge (1) che bloccano il cartone.
- Aprire l'imballo in cartone (2), togliendo i punti metallici.
- Togliere l'involucro di cartone (2).
- Verificare che il tutto sia integro.
- Aprire la porta (3) del forno, togliere il cartone ferma refrattari e i componenti sciolti.
- Controllare che la fornitura sia conforme a quanto riportato sulla distinta che la accompagna (PACKING LIST).




**PERICOLO**

**Gli elementi dell'imballaggio ( sacchetti in plastica, cartone, chiodi, etc...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo e quindi devono essere raccolti e inviati agli appositi centri un corretto riciclaggio.**

**IMPORTANTE**

**La comunicazione di eventuali danneggiamenti o anomalie e di non conformità a quanto riportato sul paking list deve essere tempestiva e comunque deve pervenire entro 8 giorni dalla data di ricevimento della macchina. Diversamente la merce si intende accettata.**

## 2.6 - IDENTIFICAZIONE COMPONENTI (Fig. 4)

1. Targa dati
2. Forno
3. Camino
4. Supporto (a richiesta)
5. Ruote
6. Pannello comandi

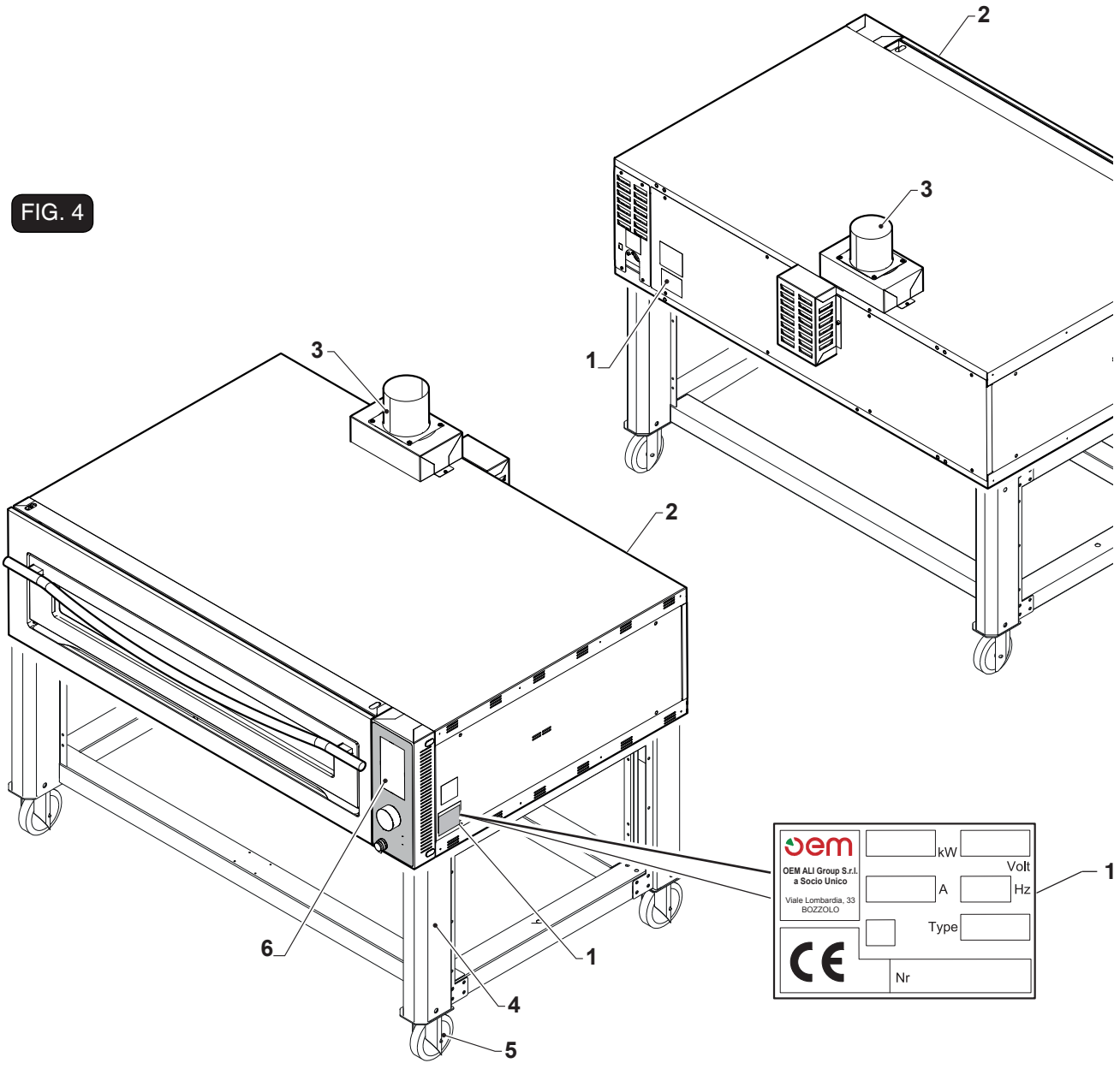
## 2.7 - IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA (Fig. 4)

Il numero di matricola ed i dati per l'identificazione della macchina sono punzonati su una targhetta (1) fissata sul basamento della macchina.

**IMPORTANTE**

**Nelle eventuali richieste di assistenza tecnica o nelle ordinazioni delle parti di ricambio, citare sempre il numero di matricola della macchina.**

FIG. 4



# Capitolo 3

**PERICOLO**

**Tutte le operazioni descritte in questo capitolo devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed abilitato.**

### 3.1 - SOLLEVAMENTO APPARECCHIO (Fig. 1)

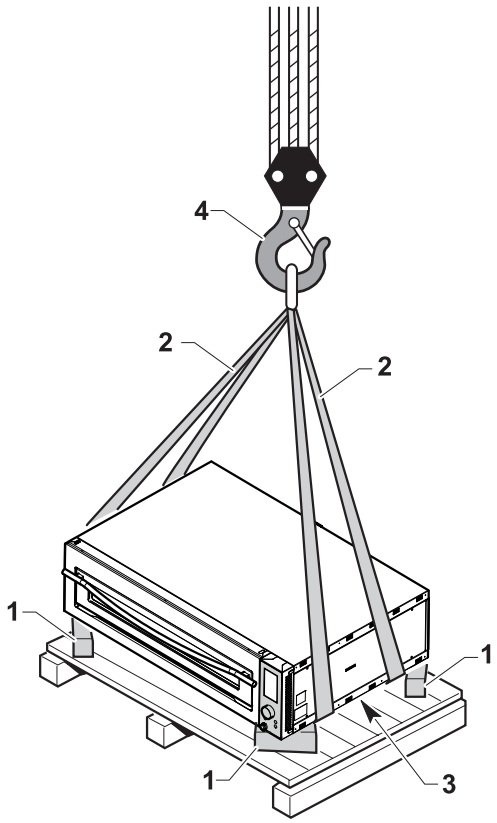
Il sollevamento dell'apparecchio deve essere effettuato tramite una gru o paranco agendo come segue:

- Sollevare leggermente il forno alternativamente dai quattro lati, tramite una leva, facendo attenzione a non rovinare i pannelli, e posizionare sotto degli spessori (1).
- Infilare due cinghie (2), opportunamente dimensionate al peso dell'apparecchio, sotto il basamento (3) dello stesso e collegarle al gancio (4) di una gru o paranco.

**ATTENZIONE**

**Non usare per il sollevamento delle funi di acciaio in quanto potrebbero danneggiare la carrozzeria esterna.**

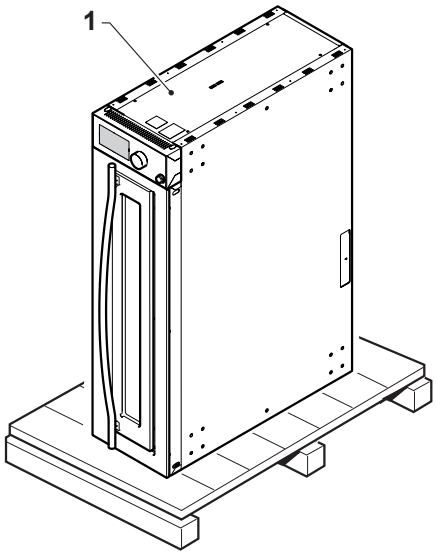
FIG. 1




### 3.2 - MOVIMENTAZIONE FORNO IN VERTICALE (Fig. 2)

- Rimuovere i piani refrattari.
- Posizionare a terra un bancale / un carrellino ecc.
- Ruotare il forno in verticale in modo che il lato (1) con il pannello comandi sia rivolto verso l'alto.

FIG. 1




### 3.3 - ASSEMBLAGGIO COMPONENTI

**Montaggio supporto carrellato**

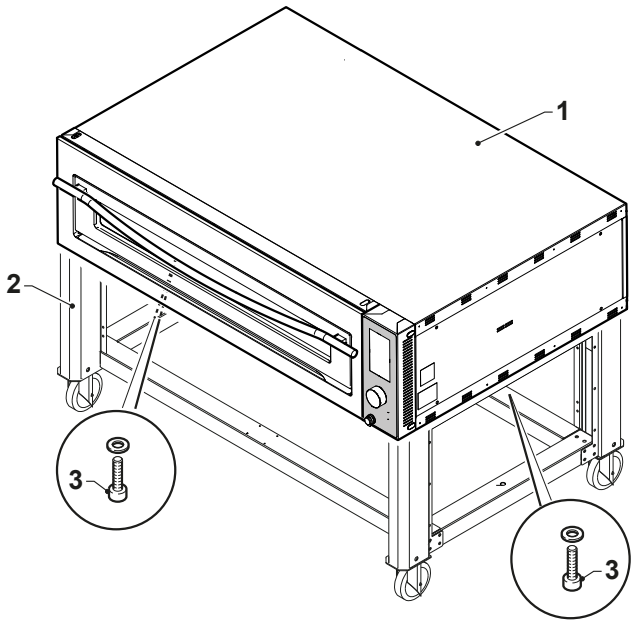
**IMPORTANTE**

**Per il montaggio del supporto carrellato attenersi a quanto indicato nel manuale allegato al supporto stesso.**

FIG. 3

**Montaggio forno monocamera (Fig. 3)**

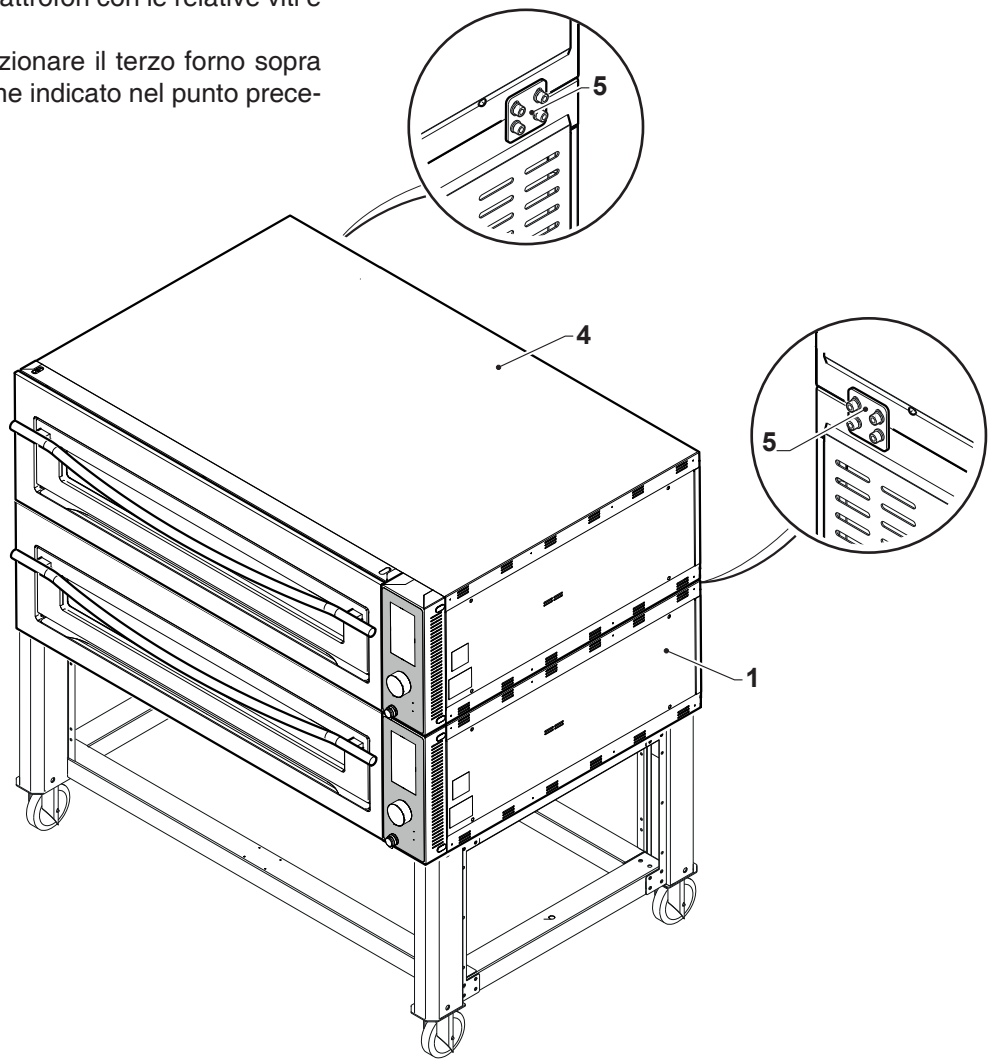
- Appoggiare il forno (1) sul supporto (2) e fissarlo con le due viti (3) sul lato destro e sinistro.




**Montaggio forni bicamera o tricamera (Fig. 4)**

- Per forni bicamera posizionare sopra il primo forno (1) il secondo forno (4), quindi fissare i due forni tramite le piastrine (5) a quattrofori con le relative viti e rondelle.
- Per forni tricamera posizionare il terzo forno sopra il secondo e fissarlo come indicato nel punto precedente.

FIG. 4



### 3.4 - COLLEGAMENTO ELETTRICO

**PERICOLO**

- **La linea elettrica di alimentazione deve essere provvista di un adeguato SEZIONATORE di LINEA onnipolare** (interruttore automatico termo-magnetico o differenziale) **posto prima dell'interruttore generale dell'unità di comando con apertura dei contatti minima di 3 mm.**
- **L'impianto di messa a terra deve essere conforme alle norme elettriche nazionali vigenti in luogo.**
- **I cavi elettrici di alimentazione in dotazione sono dimensionati in funzione della massima corrente assorbita.**
- **I dati relativi alla linea elettrica di alimentazione devono corrispondere a quelli indicati sulla targhetta di identificazione e a quelli indicati nella tabella delle caratteristiche tecniche consultabile nella parte introduttiva del presente manuale.**

**PERICOLO**

**Prima di effettuare il collegamento elettrico, assicurarsi che il SEZIONATORE di LINEA sia disinserito (linea non in tensione).**

**IMPORTANTE**

**Il sezionatore di linea posizionato a monte del forno deve essere in una zona facilmente accessibile.**

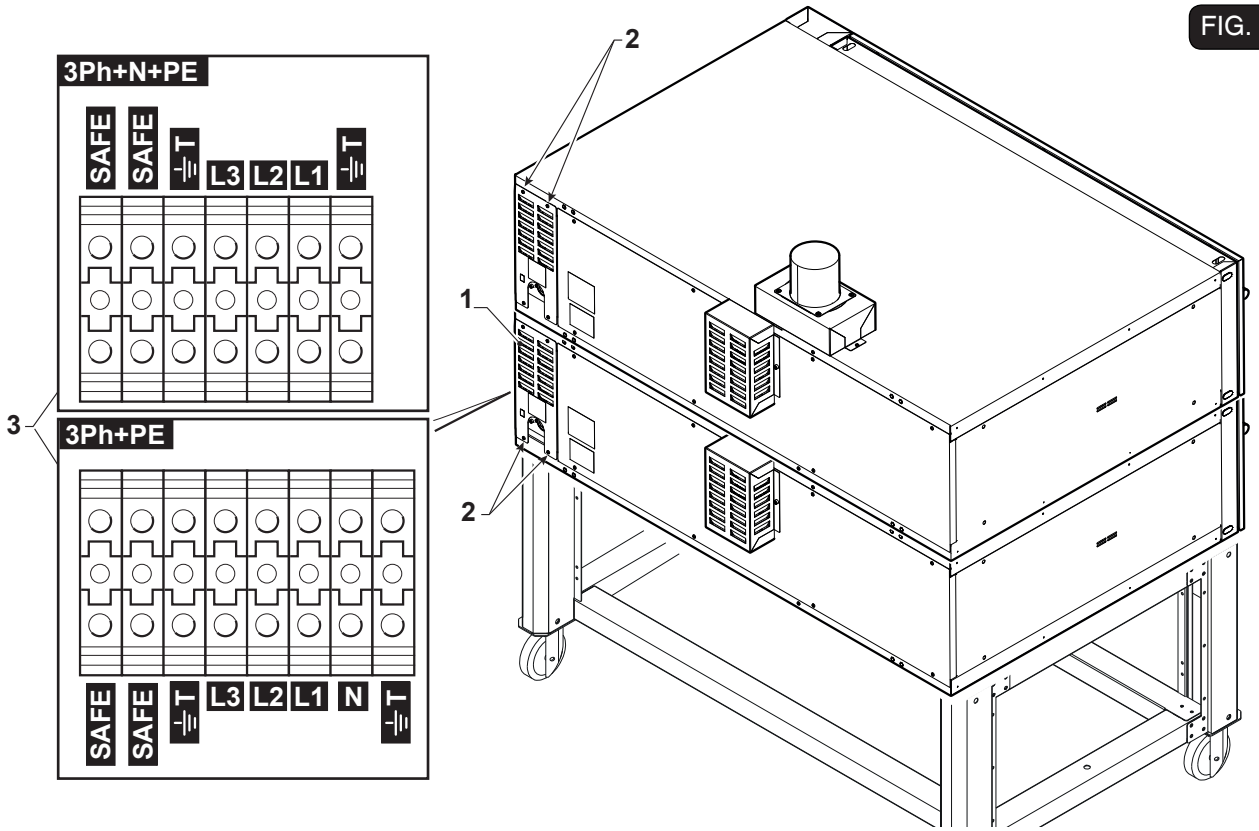
**PERICOLO**

**Per i forni bicamera e tricamera ogni forno deve essere collegato ad un apposito sezionatore di linea, non è possibile collegare più forni ad un solo sezionatore di linea.**

**3.4.a - Collegamento elettrico forno (Fig.5)**

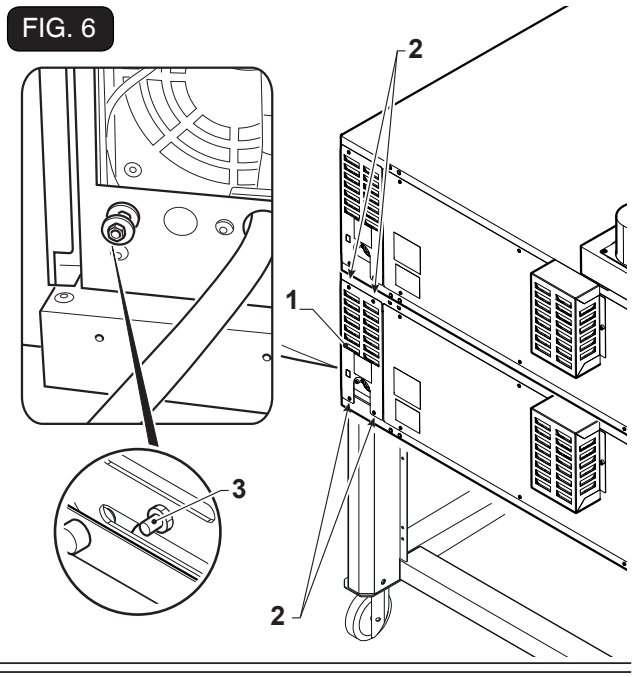
- Rimuovere il carter (1) svitando le viti (2).
- Collegare il cavo di alimentazione alla morsettiera (3).
- Collegare le fasi ai morsetti L1, L2 e L3, il neutro al morsetto N e la terra al morsetto T.
- Per ambienti dove è presente il ripartitore automatico di carico collegare i due fili di alimentazione 12V a morsetti "SAFE".
- Rimontare il carter (1).

FIG. 5



**3.4.b - Collegamento equipotenziale (Fig. 6)**
L'apparecchio deve essere inserito in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere verificata secondo le norme vigenti.
Rimuovere il carter (1) svitando le viti (2) (Fig. 5).
Il collegamento deve essere effettuato in cascata tra i vari componenti del forno utilizzando la vite (3) posizionata nella parte posteriore dello stesso.

FIG. 6




## 3.5 - COLLEGAMENTO IDRICO (solo per forno Mod. VARIO)

**3.5.a. Scarico**
• Collegare la tubazione di scarico precedentemente predisposta al raccordo (1) di scarico acqua non vaporizzata del forno.

**ATTENZIONE**

**Il tubo di scarico, predisposto dal cliente, deve resistere a una temperatura di 100°C e non deve avere strozzature e riduzioni di diametro; Predisporre un sifone nel punto di inserimento del tubo alla rete fognaria per evitare la risalita di vapori maleodoranti.**

**3.5.b. Carico**

**ATTENZIONE**

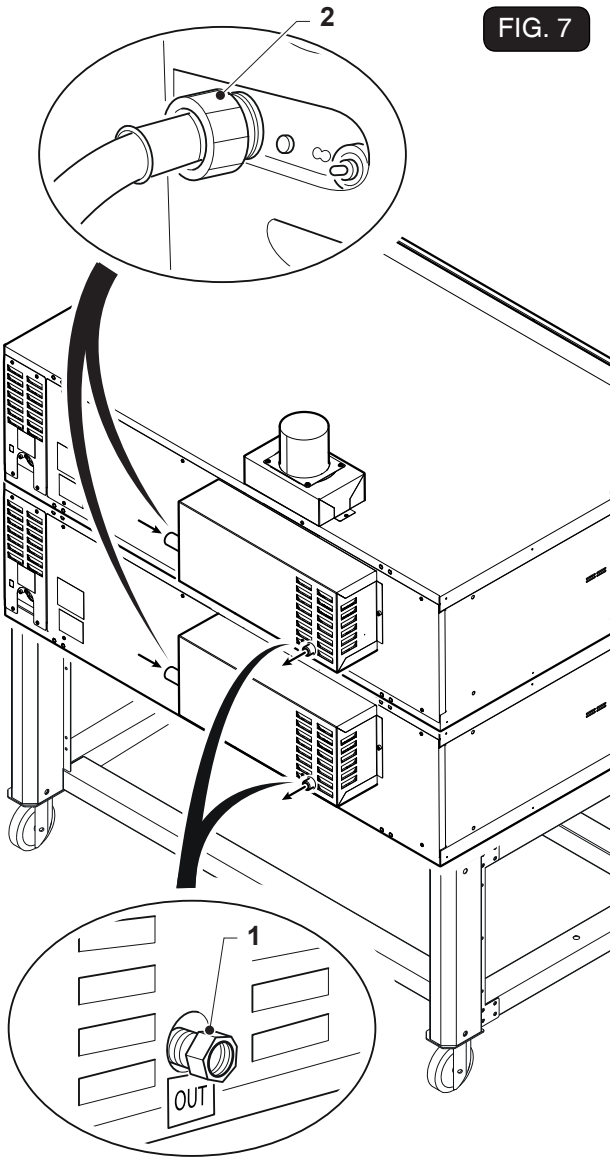
**Il forno deve essere alimentato con acqua potabile alla pressione di rete, si consiglia che la stessa sia opportunamente adolcita con durezza compresa tra 6° e 12° Francesi.**

• Collegare un tubo di alimentazione idrica di rete al raccordo (2) del forno e l'altra estremità a un rubinetto di parzializzazione precedentemente montato.

**ATTENZIONE**

**In caso di mancato rispetto del tipo di acqua e della sua durezza, il costruttore declina ogni responsabilità circa il malfunzionamento del forno.**

FIG. 7



### 3.6 - POSIZIONAMENTO FORNO (Fig. 8)

**PERICOLO**

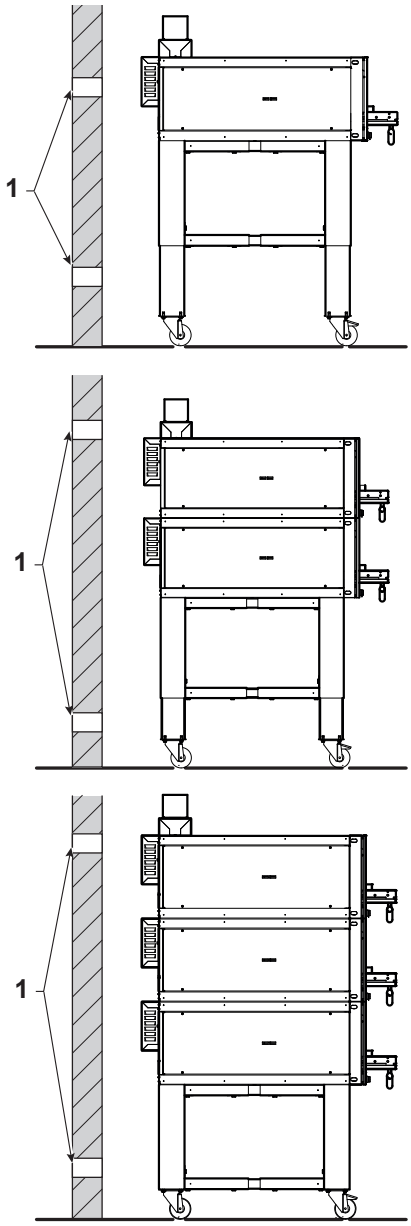
**Il forno NON deve essere installato a ridosso di pareti infiammabili come mobili, pareti divisorie, rivestimenti in perlinato, ecc....**
Si raccomanda di mantenere una distanza di sicurezza di almeno 50 mm dalle pareti laterali e posteriore del forno. La pavimentazione sopra il quale è installato il forno non deve essere di materiale infiammabile.

**IMPORTANTE**

**Nel caso il forno venga incassato è necessario garantire un corretto ricambio d'aria nella parte posteriore dello stesso mediante griglie (1) di aerazione ricavate sulla parete.**

- Posizionare il forno sulla zona definitiva rispettando le indicazioni riportate nella figura 7 in quanto esse indicano le distanze minime necessarie affinché il forno possa funzionare correttamente.
- Bloccare la posizione del forno frenando le ruote anteriori.

FIG. 8



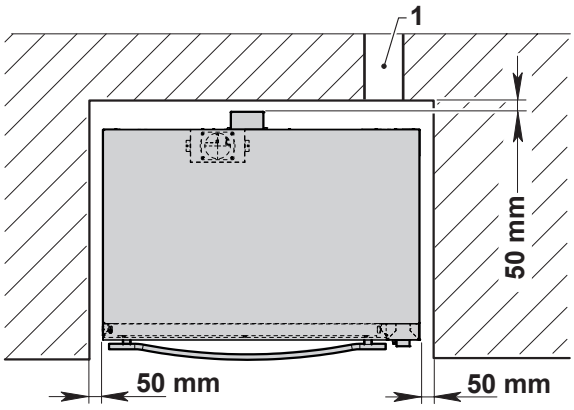
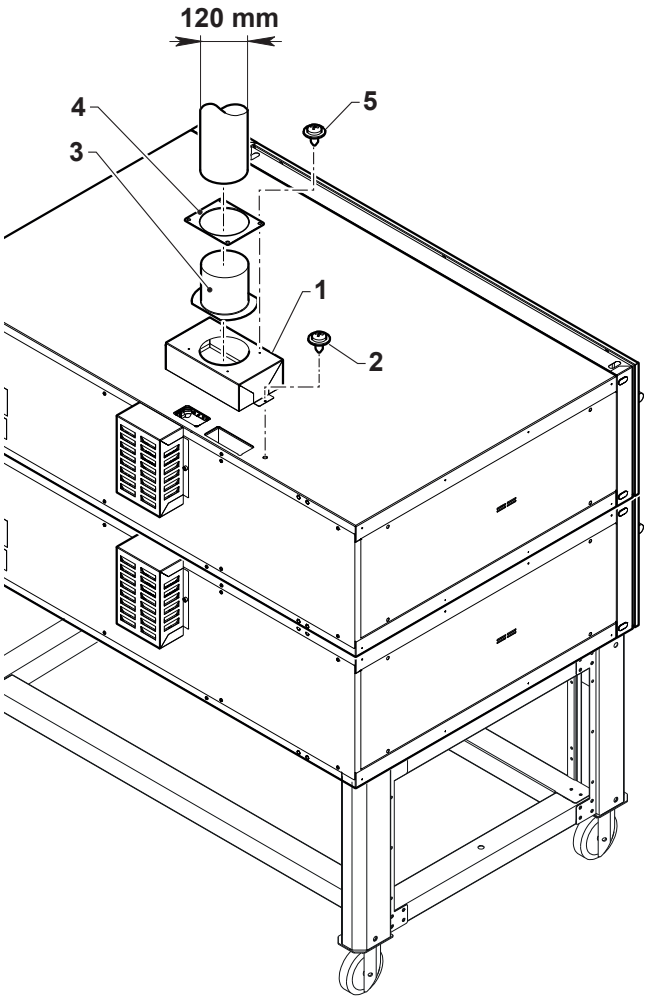



FIG. 9




**3.6.a - Montaggio camino (Fig. 9)**

- Montare la scatola (1) sulla parte superiore del forno avvitandola con le viti (2)
- Montare il camino (3) bloccandolo sulla scatola (1) tramite la piastra (4) con le viti (5).

**IMPORTANTE**

**Il camino va montato sull'ultimo forno superiore.**

- Collegare il camino (3) ad una canna fumaria tramite un tubo del diametro di 120mm.

# Capitolo 4

## 4.1 - TIPO DI UTILIZZO E CONTROINDICAZIONI D'USO

**IMPORTANTE**

**I forni Mod. SUPER TOP/VARIO sono dei forni professionali per la cottura di pizze e affini.**
**I vari modelli possono essere utilizzati solo per eseguire le lavorazioni sopra riportate; In particolare il forno Mod. VARIO può essere utilizzato per la produzione limitata di pane o affini.**

**QUALSIASI ALTRO UTILIZZO SOLLEVA LA DITTA COSTRUTTRICE DA QUALSIASI RESPONSABILTA' PER INCIDENTI A PERSONE O COSE E FA DECADERE QUALSIASI CONDIZIONE DI GARANZIA.**

## 4.2 - TARGHETTE DI SICUREZZA (Fig. 1)

In tutte le zone pericolose per l'operatore o per il tecnico sono presenti delle targhette di avvertenza con pittogrammi esplicativi.

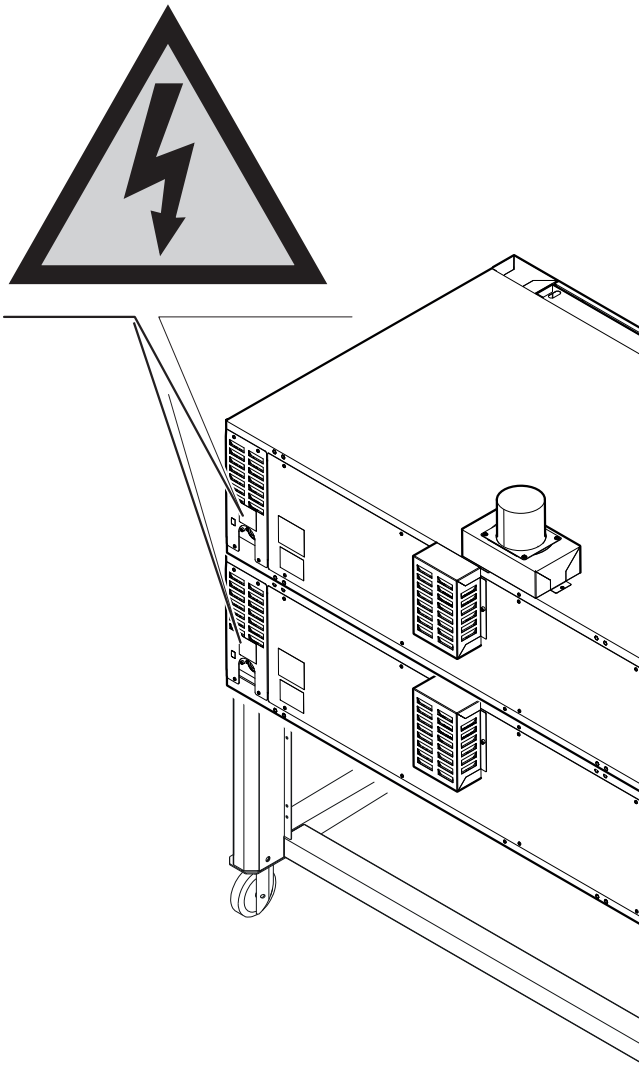
**PERICOLO**

**Sulla macchina sono applicate delle targhette riportanti le indicazioni di sicurezza che devono essere attentamente rispettate da chiunque si appresti ad operare sulla stessa. Il mancato rispetto di quanto riportato sulle stesse solleva la Ditta costruttrice da eventuali danni o infortuni a persone o cose che ne potrebbero derivare.**

**Pericolo Tensione inserita**

- Non eseguire lavori con tensione inserita.

FIG. 1



### 4.3 - SICUREZZE

L'apparecchio è dotato dei seguenti sistemi di sicurezza:

1) Tutte le zone pericolose sono chiuse da carter con viti.

2) Ogni forno è dotato di un termostato di sicurezza che spegne il forno in caso di sovratemperatura rilevata all'interno della camera di cottura; la scheda è dotata di un'apposito componente che blocca il funzionamento del forno in caso la temperatura all'interno del quadro comandi superi gli 85°C.

### 4.4 - ZONE OPERATORE (Fig. 2)

L'operatore, durante il funzionamento del forno è posizionato frontalmente allo stesso in modo da poter inserire e togliere agevolmente la pizza attraverso lo sportello (1) (vedi Fig. 2 posizione "O").

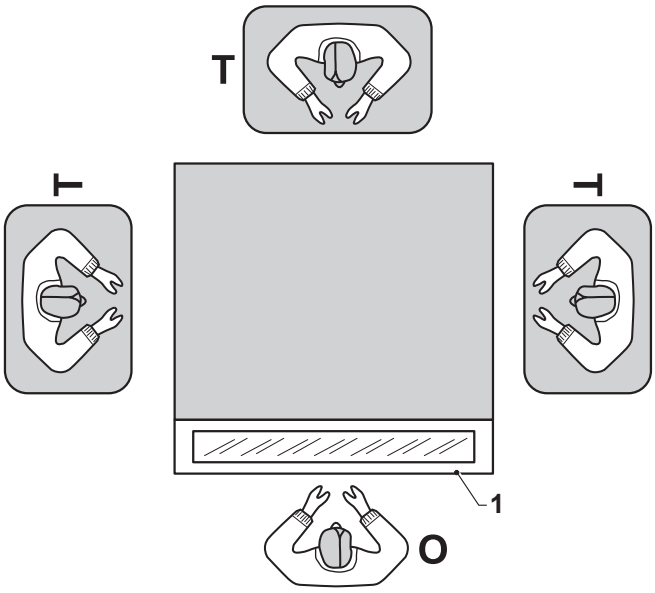
É consentito al tecnico, per le operazioni di manutenzione il posizionamento sulla parte posteriore o laterale del forno posizione "T".

### 4.5 - ZONE A PERICOLO RESIDUO (Fig. 2)

Le zone a pericolo residuo sono quelle zone che non possono essere protette a causa del particolare tipo di produzione, per quanto riguarda il forno sono le seguenti:

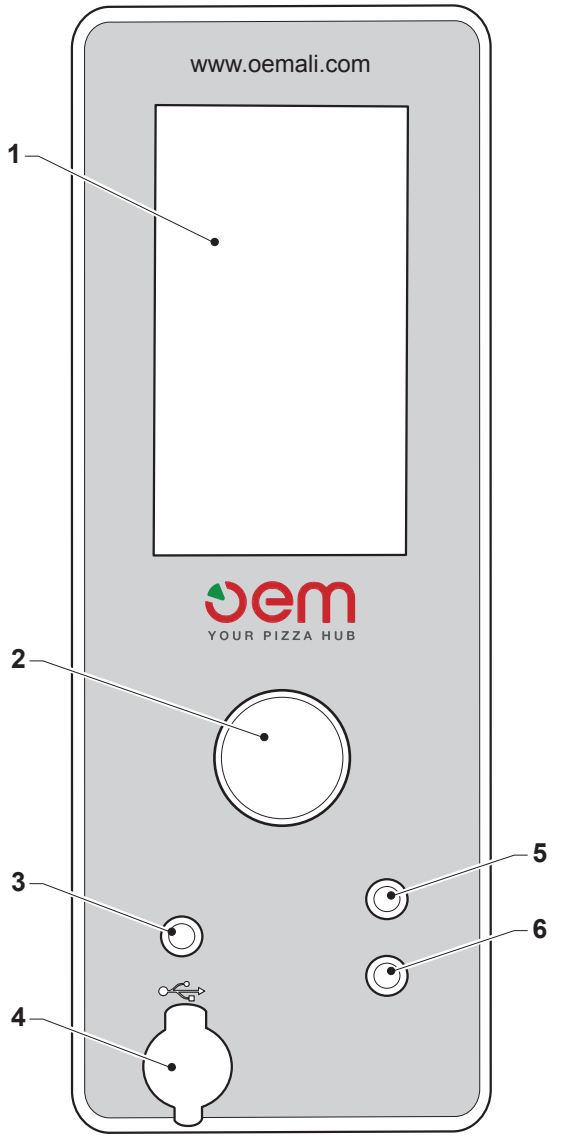
- La zona relativa allo sportello e la zona interna della camera di cottura: pericolo di ustioni.

FIG. 2



# Capitolo 5

FIG. 1




## 5.1 - PANNELLO COMANDI (Fig. 1)

Sulla macchina sono posizionati i seguenti comandi:

1. **Display**
   Sul display appaiono tutte le funzioni relative al funzionamento del forno, gli allarmi, i valori impostabili, ecc..

2. **Manopola encoder push button**
   Mediante questa manopola è possibile scorrere sulle impostazioni del display e mediante la pressione della stessa è possibile selezionare il valore, modificarlo e confermarlo.

3. **Tasto linea (On/Off)**
   Premuto si inserisce o toglie tensione ai comandi.

4. **Presa USB**
   Tramite questa porta è possibile mediante una chiavetta USB caricare e scaricare file (software, ricette, impostazioni, ecc..)

5. **Tasto "Timer 1"**
   Il tasto "Timer 1" è impostabile in maniera indipendente per i tre programmi di cottura.
   Premendo il tasto si attiva il tempo di cottura per il programma selezionato, il tempo si può mettere in pausa o resettare premendo per alcuni secondi il tasto.

6. **Tasto "Timer 2" (per Mod. SUPER TOP)**
   Il tasto "Timer 2" è impostabile in maniera indipendente per i tre programmi di cottura.
   Premendo il tasto si attiva il tempo di cottura per il programma selezionato, il tempo si può mettere in pausa o resettare premendo per alcuni secondi il tasto.

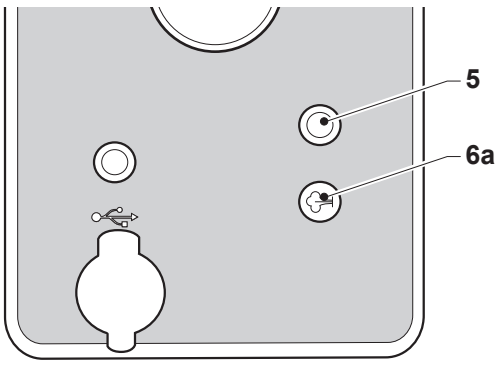
### 6.a. Tasto Vapore (per Mod. VARIO)



**IMPORTANTE:**

L'erogazione del vapore avviene se:
- l'acqua all'interno della vaporiera ha raggiunto la temperatura stabilita indicata dal simbolo verde sul display;
- la temperatura all'interno della camera del forno sia almeno di 120°C;
- la porta è chiusa.

Premere il tasto (6a) per iniziare l'erogazione del vapore e mantenerlo premuto per il tempo desiderato fino al tempo massimo di default impostato; rilasciando il pulsante l'erogazione del vapore si ferma.



## 5.2 - INTERFACCIA UTENTE (Fig. 2)

FIG. 2




All'alimentazione del forno sul display viene visualizzata la seguente schermata:

1. **Calendario**
   Visualizza giorno della settimana, mese ed anno.

2. **Lingua**
   Mediante una bandiera viene visualizzata la lingua impostata.

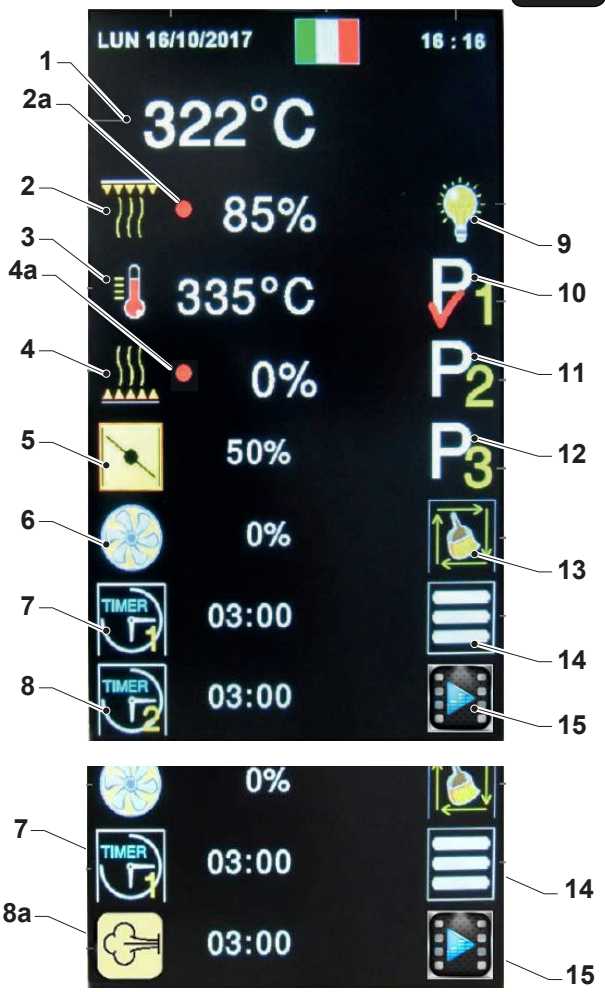
3. **Orario**
   Visualizza ora e minuti

4. **Accensione programmata**
   Se impostata la funzione di accensione programmata viene visualizzato il giorno della settimana e l'ora di accensione.

5. **Versioni software**
   Visualizza la versione del software del display (5a) e la versione del software sulla scheda di potenza (5b).

## 5.3 - SCHERMATA PRINCIPALE (Fig. 3)

FIG. 3




Dopo l'avvio del forno la schermata principale ad uso dell'utente è la seguente:

1. **Temperatura**
   Visualizza la temperatura in camera in quel momento

2. **Resistenza Cielo**
   Visualizza la percentuale impostata delle resistenze di Cielo, se la resistenza è in funzione il led (2a) si illumina di rosso.

3. **Temperatura impostata**
   Visualizza la temperatura impostata di cottura (Set Point) del programma selezionato e per il funzionamento manuale.

4. **Resistenza Platea**
   Visualizza la percentuale impostata delle resistenze della platea, se la resistenza è in funzione il led (4a) si illumina di rosso.

5. **Camino**
   Visualizza la percentuale di apertura del camino per la relativa evacuazione dei fumi/vapori di cottura; le impostazione sono: 0, 25%, 50%, 75%, 100%

6. **Aspiratore**
   Visualizza la percentuale di velocità della ventola per la relativa evacuazione dei fumi/vapori di cottura; le impostazione sono: 0, 25%, 50%, 75%, 100%

7. **Timer 1**
   Visualizza il tempo di cottura del primo timer impostato per il programma selezionato.

8. **Timer 2 (per Mod. SUPER TOP)**
   Visualizza il tempo di cottura del secondo timer impostato per il programma selezionato.

**8.a. Vaporiera (per Mod. VARIO)**
Visualizza lo stato della vaporiera

simbolo colore bianco: vaporiera spenta;

simbolo colore rosso: vaporiera accesa ma non in temperatura;

simbolo colore verde: vaporiera accesa in temperatura.

9. **Lampada**
   Visualizza lo stato dell'illuminazione in camera di cottura, con lampada illuminata si visualizza una spunta rossa sopra l'icona.

**10. P 1**
Visualizza il primo programma di cottura impostabile, se attivo viene visualizzata una spunta rossa sopra l'icona.

**11. P 2**
Visualizza il secondo programma di cottura impostabile, se attivo viene visualizzata una spunta rossa sopra l'icona.

**12. P 3**
Visualizza il terzo programma di cottura impostabile, se attivo viene visualizzata una spunta rossa sopra l'icona.

**13. Ciclo di autopulizia**
Permette di accedere al programma di autopulizia per eseguire la pirolisi della camera di cottura.

**14. Menù Utente**
Permette di entrare nel menù utente.

**15. Uso USB**
Permette di entrare nel menù di utilizzo della porta USB e la visualizzazione delle ricette.

## 5.4 - SELEZIONE PROGRAMMI O MODIFICA PARAMETRI (Fig. 4)

Ruotando la manopola (1) verso sinistra si selezionano le icone di sinistra visualizzando un quadrato verde attorno, per entrare nella funzione, abilitare/disabilitare una funzione o modificare un valore premere la manopola (1).
Ruotando la manopola (1) verso destra si selezionano le icone di destra.

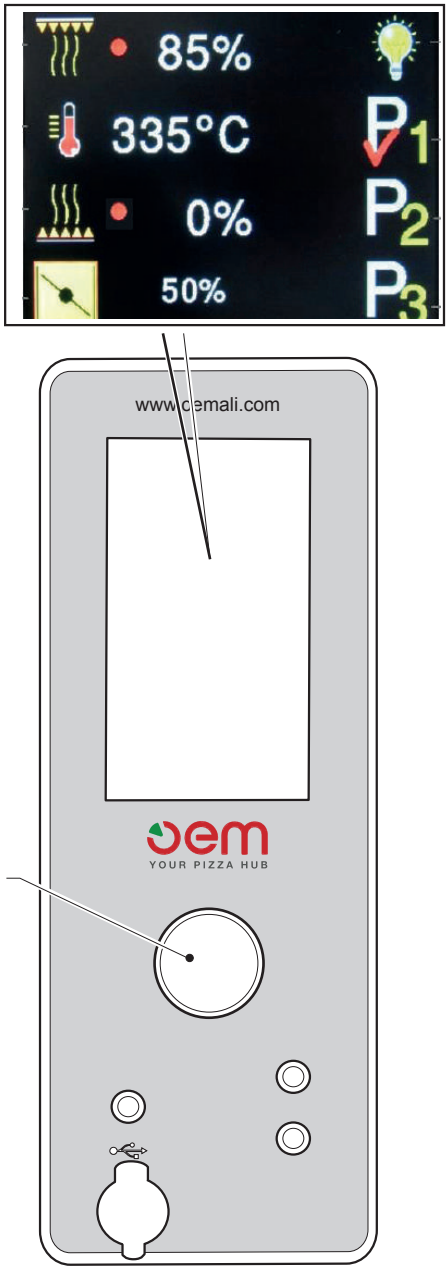



FIG. 4

## 5.5 - PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI COTTURA

Il Forno può essere usato in manuale o mediante i rispettivi tre programmi di cottura.
Ruotando la manopola verso sinistra si possono variare o avviare:

- % potenza resistenze cielo
- Temperatura di cottura
- % potenza resistenze platea
- % apertura camino
- % velocità ventola aspirazione
- Tempo 1 di cottura
- Tempo 2 di cottura
- Vaporiera

Per variare uno dei dati è necessario selezionare il parametro da variare tramite la manopola (1), quindi premere la manopola il valore del parametro cambia di colore (da bianco a rosso) quindi ruotare la manopola in senso orario per aumentare il valore o in senso antiorario per diminuire il valore.
Raggiunto il valore desiderato premere la manopola per confermare il valore impostato il parametro cambia di colore (da rosso diventa bianco).

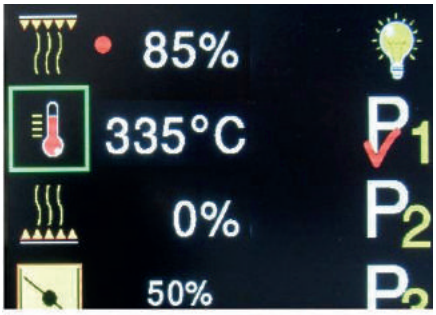


FIG. 5a

Ad esempio, per variare la temperatura di cottura è necessario:

- Posizionarsi sul valore da variare "" (Fig. 5a).

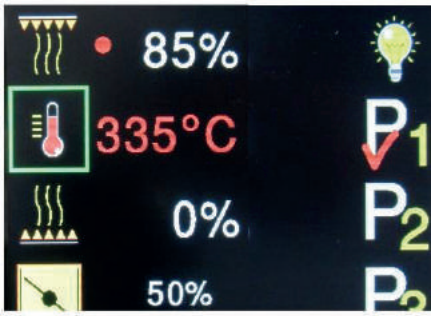


FIG. 5b

- Premere la manopola, il valore cambia da bianco a rosso (Fig. 5b)

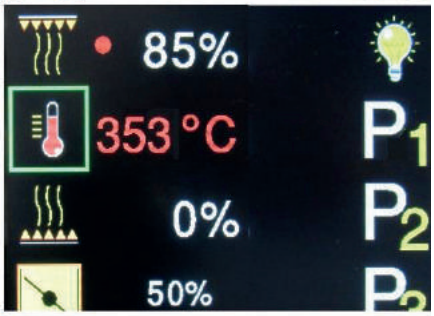


FIG. 5c

- Ruotare la manopola per variare il valore ad esempio portare la temperatura da 335°C  353°C (Fig. 5c)

- Premere nuovamente la manopola per confermarlo, il valore da rosso diventa bianco.

**IMPORTANTE**

**Variando i dati con uno dei programmi P1, P2, P3 selezionato (spunta rossa visibile) appena si varia un dato la spunta rossa sparisce indicando che non si sta lavorando su un programma memorizzato.**

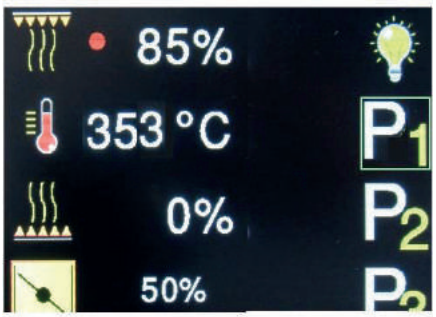


FIG. 5d

- Per memorizzare la variazione su uno dei tre programmi è sufficiente posizionarsi sul programma desiderato (Fig. 5d).

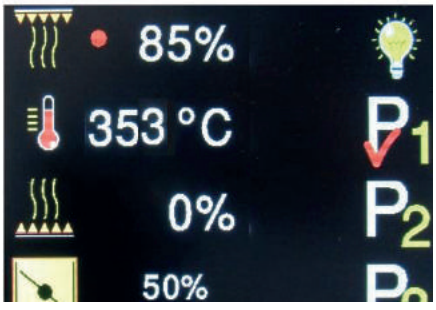


FIG. 5e

- Tenere premuta la manopola fino a che non viene emesso un segnale acustico, sul programma selezionato si visualizzerà la spunta di colore rosso (Fig. 5e).

### 5.6 - ILLUMINAZIONE CAMERA (Fig. 6)

Il Forno è dotato di due lampade (una per lato) per poter illuminare la camera di cottura
Agendo sulla Manopola e posizionandosi sulla rispettiva icona "" è possibile accendere o spegnere le lampade:

- Lampada accesa spunta rossa visibile;
- Lampada spenta spunta rossa non visibile.

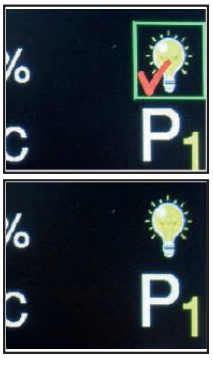


FIG. 6

## 5.7 - MENU' UTENTE (Fig. 7)

Per accedere al menù utente selezionare l'icona "".

Mediante questo menù è possibile selezionare ed impostare tutte le funzioni a livello di utente.
Agendo sulla Manopola è possibile posizionandosi sulle icone e impostare i relativi parametri:

1. **Lingua**
   È possibile impostare la lingua mediante la selezione della rispettiva bandiera.

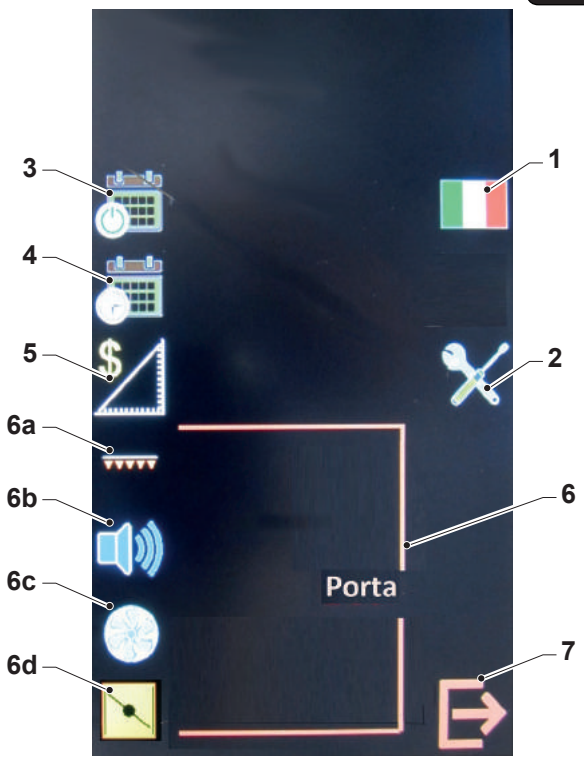
2. **MENU' SERVICE**
   Menù dedicato per uso interno "OEM" o personale specializzato, protetto da password.

3. **TIMER AUTOACCENSIONE**
   È possibile impostare la data, l'ora e il programma per l'accensione automatica del forno.

4. **CALENDARIO**
   È possibile impostare la Data e Ora corrente.

5. **ECO**
   Quando il forno non viene usato per un certo periodo (impostabile) entra in modalità ECONOMY spegnendo l'illuminazione della camera, chiudendo il camino, spegnendo l'aspiratore, ma mantenendo la camera in temperatura.
   All'apertura della porta il forno ritorna alle impostazioni di cottura.

FIG. 7




### 5.7.a - Funzionalita' porta

All'apertura della porta il forno può eseguire in autonomia le seguenti funzioni:

- Accensione delle resistenze di cielo per evitare cali di temperatura (6a).
- Abilitare un segnale acustico di avvertenza se la porta rimane aperta per più di un minuto (6b).
- Impostare un tempo di funzionamento dell'aspiratore alla massima velocità per permettere di intercettare i vapori di cottura durante lo sfornamento; il tempo impostabile va da 0 a 25 secondi (6c).
- Impostare un tempo di ritardo per l'apertura del camino dopo la chiusura della porta (infornamento) (6d).

**IMPORTANTE**

**Le funzioni abilitate avranno una spunta rossa evidenziata sopra l'icona.**

- Per uscire dal menù utente selezionare l'icona (7).

## 5.8 - TIMER AUTOACCENSIONE

Dal menù utente si accede all'impostazione del timer di autoaccensione selezionando l'icona "".

Mediante questo menù è possibile impostare due accensioni giornaliere sul programma desiderato (Fig. 8a).

1. **Colonna giorni della settimana**
   Visualizza il giorno della settimana in cui il forno si accende.

2. **ORA**
   In questo campo è possibile impostare l'orario per la prima accensione del forno.

3. **PROGRAMMA**
   In questo campo si deve inserire il numero del programma scelto per la prima accensione.

4. **ORA**
   In questo campo è possibile impostare l'orario per la seconda accensione del forno.

5. **PROGRAMMA**
   In questo campo si deve inserire il numero del programma scelto per la seconda accensione.

6. **Autoaccensione On/Off**
   È possibile attivare o disattivare l'autoaccensione senza dover cancellare le impostazioni giornaliere, agendo sull'icona (6); ad autoaccensione abilitata sull'icona si visualizzerà una spunta rossa, con spunta non visibile l'autoaccensione è disabilitata.

   Se non viene indicata l'ora ma si visualizza --:--, il giorno viene saltato.

   Con forno spento vengono visualizzate le accensioni impostate per la giornata (Fig. 8b).

7. **Giorno data e ora della prima accensione (Fig. 8c)**

8. **Giorno data e ora della seconda accensione (Fig. 8d)**

Per uscire dalla schermata autoaccensione selezionare l'icona (9) (Fig. 8a).

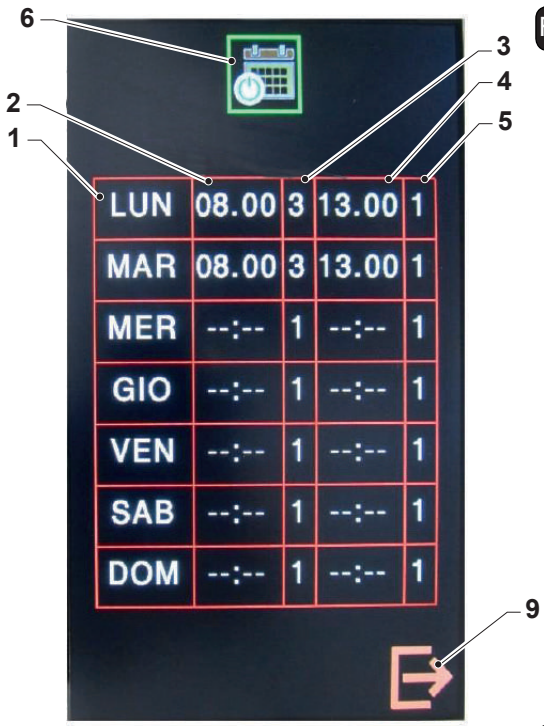



FIG. 8a




FIG. 8b




FIG. 8c

## 5.9 - CALENDARIO

Dal menù utente si accede all'impostazione del calendario selezionando l'icona ""

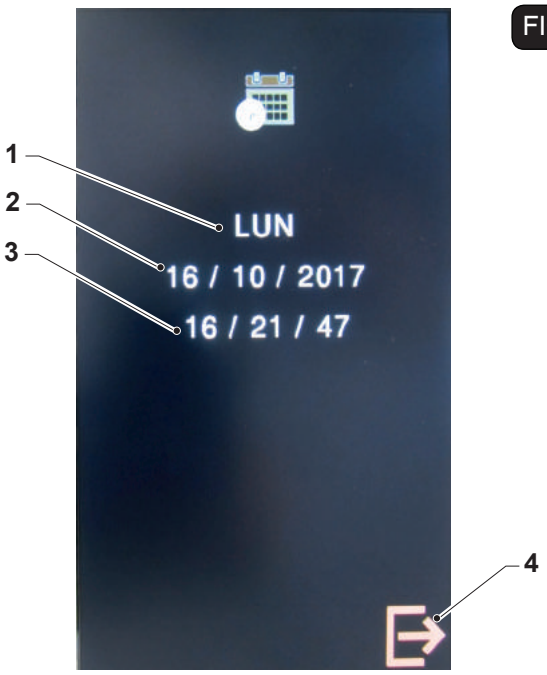
1. **Giorno della settimana**
   Selezionando questo campo è possibile impostare il giorno della settimana.

2. **DATA**
   Selezionando questo campo è possibile impostare il giorno, il mese e l'anno.

3. **ORA**
   Selezionando questo campo è possibile impostare l'ora, i minuti e i secondi.

Per uscire dalla schermata calendario premere l'icona (4).

FIG. 9



### 5.10 USO DELLA VAPORIERA (solo per Mod. VARIO)

Il funzionamento della vaporiera può essere abbinato a un programma di cottura oppure il suo funzionamento può essere utilizzato quando vi è la necessità.

#### 5.10.1. Funzionamento della vaporiera all'interno di un programma di cottura.

Quando si registra un programma di cottura per includere il funzionamento della vaporiera è necessario tramite la manopola (1) selezionare l'icona e premere al centro della manopola in modo che la vaporiera si avvii; una spunta di colore rosso indica che il funzionamento della vaporiera è attivo.

**NOTA:**
**L'erogazione del vapore è consentito quando il forno ha raggiunto almeno 120°C e il simbolo è di colore verde.**

- Premere il tasto (2) e mantenerlo premuto per il tempo desiderato di erogazione vapore;raggiunto il tempo massimo impostato l'erogazione si ferma.

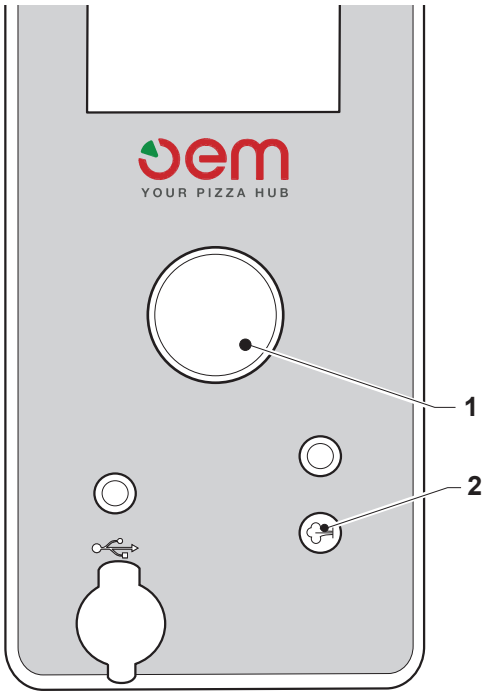
#### 5.10.2. Funzionamento della vaporiera secondo necessità.

Se durante un particolare tipo di cottura è necessario utilizzare del vapore tramite la manopola (1) selezionare l'icona e premere al centro della manopola in modo che la vaporiera si avvii; una spunta di colore rosso indica che il funzionamento della vaporiera è attivo e l'icona " " diventa rossa, indicando che il riscaldamento dell'acqua è in funzione.
- Attendere che l'icona " " diventi verde indicando il raggiungimento della temperatura impostata.

**NOTA:**
**L'erogazione del vapore è consentito quando il forno ha raggiunto almeno 120°C e il simbolo è di colore verde.**

- Premere il tasto (2) e mantenerlo premuto per il tempo desiderato di erogazione vapore;raggiunto il tempo massimo impostato l'erogazione si ferma.

**NOTA:**
**Se premendo il tasto (2) il vapore non esce e a fianco del simbolo della vaporiera si visualizza il simbolo " " vuol dire che la temperatura del forno è inferiore a 120°C, oppure che la vaporiera non è in temperatura " " simbolo rosso illuminato, oppure che la porta è aperta.**



## 5.11 - VISUALIZZAZIONE RICETTE E PORTA USB

In questa parte del menù è possibile visualizzare le ricette in memoria e gestire il funzionamento della porta USB presente.
Il forno è dotato di una porta USB per effettuare le seguenti operazioni:

- Caricare / scaricare le ricette;
- Scaricare un file di Log del forno;
- Caricare / scaricare il software per il funzionamento del forno con le impostazioni presenti dell'interfaccia utente e service.

Per accedere alla pagina selezionare l'icona " " e si visualizzerà la schermata (Fig 10):

**1) Visualizzazione ricette**
**2) Download ricette**
**3) Upload ricette**
**4) Download log**
**5) Download software forno ed impostazioni utente e service**
**6) Upload software forno**
**7) Ritorno alla schermata precedente**

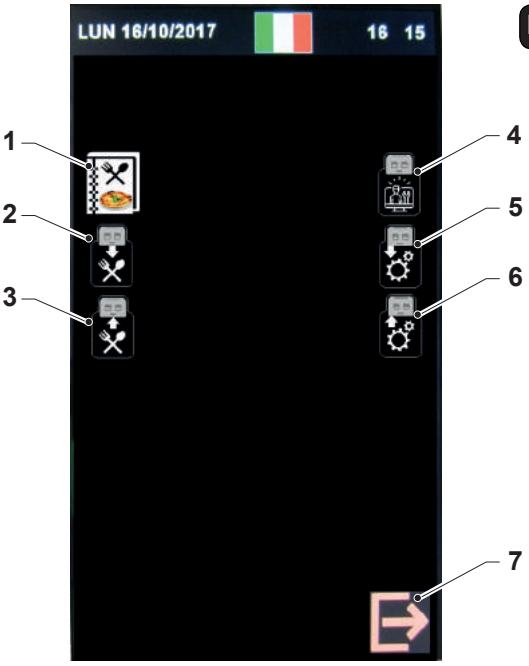


FIG.10

**" " Visualizzazione ricette (1)**

Selezionare l'icona " " e si visualizzano le ricette in memoria.
È possibile scorrere le ricette per visualizzarle. Se in qualche pagina non è presente la ricetta si visualizza l'icona .
Per tornare al menù precedente premere la manopola.

**" " Download ricette su chiavetta (2)**

- Inserire una chiavetta vuota nella porta USB, l'icona cambia di colore da " " a " " indicando che è possibile effettuare il download delle ricette.
- Selezionare l'icona " " per avviare il download sulla chiavetta; l'icona inizia a lampeggiare fino alla fine del download.

**IMPORTANTE**

**Se seleziono l'icona " " e si visualizza lampeggiando il simbolo " " indica che non è presente nessuna chiavetta vuota o che la chiavetta è illeggibile.**

**" " Upload ricette da chiavetta (3)**

- Inserire una chiavetta con caricato uno o più file di ricette nella porta USB, l'icona cambia di colore da " " a " " indicando che è possibile effettuare l'Upload delle ricette.
- Selezionare l'icona " " per avviare Upload dalla chiavetta; l'icona inizia a lampeggiare fino alla fine del caricamento, indicando le pagine in progressione.

**IMPORTANTE**

**Se seleziono l'icona " " e si visualizza lampeggiando il simbolo " " indica che non è presente nessuna chiavetta contenente le ricette o che la chiavetta è illeggibile.**

**" " Download log forno su chiavetta (4)**

- Inserire una chiavetta vuota nella porta USB, l'icona cambia di colore da " " a " " indicando che è possibile effettuare il download del log del forno.
- Selezionare l'icona " " per avviare il download sulla chiavetta; l'icona inizia a lampeggiare fino alla fine del download.

**IMPORTANTE**

**Se seleziono l'icona "" e si visualizza lampeggiando il simbolo "" indica che non è presente nessuna chiavetta vuota o che la chiavetta è illeggibile.**

**"" Download software forno su chiavetta (5)**

- Inserire una chiavetta vuota nella porta USB, l'icona cambia di colore da "" a "" indicando che è possibile effettuare il download del software del forno.
- Selezionare l'icona "" per avviare il download sulla chiavetta; l'icona inizia a lampeggiare fino alla fine del download.

**IMPORTANTE**

**Se seleziono l'icona "" e si visualizza lampeggiando il simbolo "" indica che non è presente nessuna chiavetta vuota o che la chiavetta è illeggibile.**

**"" Upload software da chiavetta (6)**

- Inserire una chiavetta con caricato il file di aggiornamento del software nella porta USB, l'icona cambia di colore da "" a "" indicando che è possibile effettuare l'Upload del software.
- Selezionare l'icona "" per avviare Upload dalla chiavetta; l'icona inizia a lampeggiare fino alla fine del caricamento.

**IMPORTANTE**

**Se seleziono l'icona "" e si visualizza lampeggiando il simbolo "" indica che non è presente nessuna chiavetta contenente l'aggiornamento del software o che la chiavetta è illeggibile.**

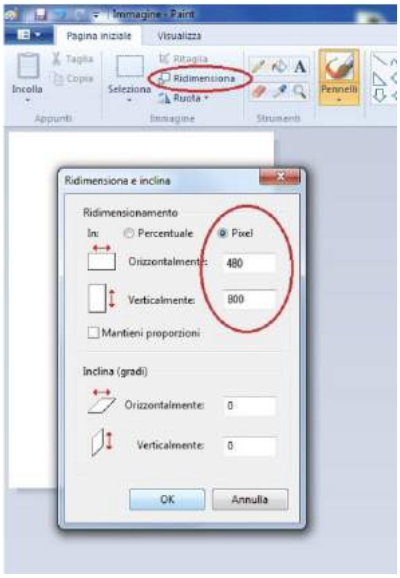
Per uscire dalla schermata selezionare l'icona "" (7).

## 5.12 - MODALITÁ INSERIMENTO RICETTE

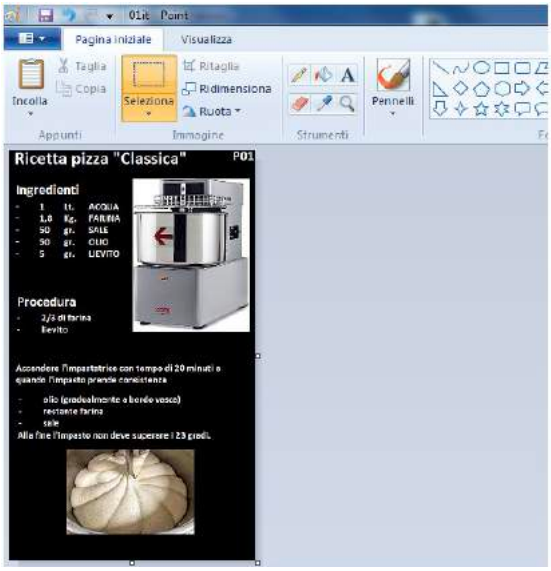
Per poter utilizzare questa funzione sono necessari i seguenti programmi per PC:

- Paint (applicazione di Windows)
- IrfanView 64 (scaricabile gratuitamente da INTERNET)

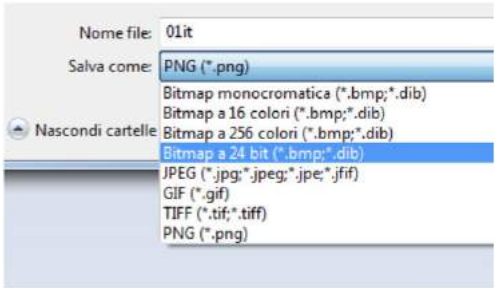
- Aprire "Paint" e creare un'immagine con le dimensioni di 480 per 800 pixel.



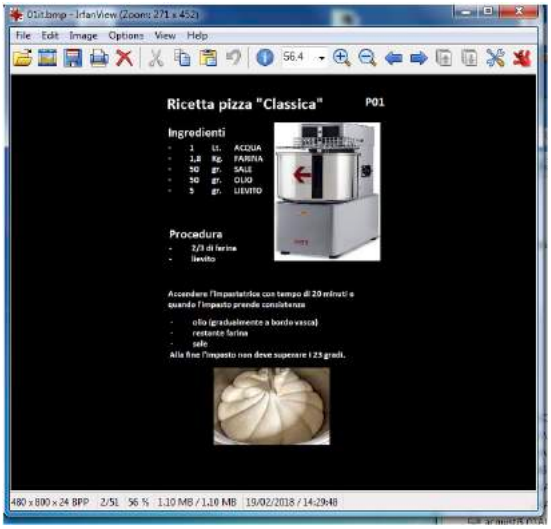

- Attraverso questo programma è possibile scrivere ed inserire immagini.



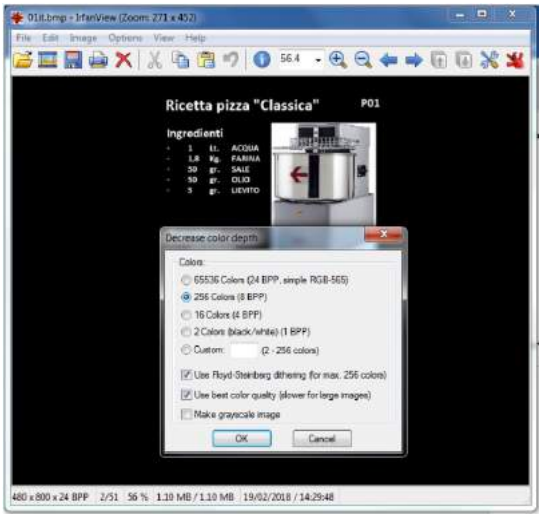
- Salvare l'immagine nella cartella "ricette" (appositamente creata) con il numero di pagina e la rispettiva lingua, esempio :"01it" Bitmap a 24 bit fino ad un massimo di 51 pagine (da 00it a 50it).



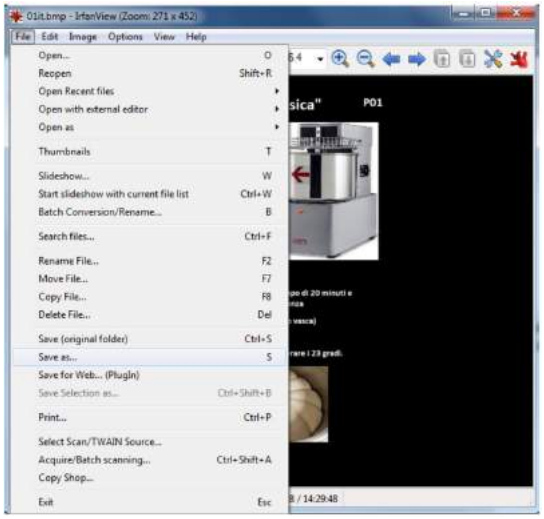

- Avviare "IrfanView 64" ed aprire il file creato .




- Selezionare sulla barra degli strumenti Image, Decrease color depth ed impostare 256 Colors (8 BPP).




- A questo punto l'immagine viene convertita ed è possibile salvarla.
  Selezionare sulla barra degli strumenti File, Save as… e salvarla nella cartella "ricette", sostituendo l'originale.
  Questa procedura va fatta per ogni immagine.



- Mettere la cartella ricette (contenente i file convertiti) in una chiavetta USB (compatibile con il sistema).
- Accendere il forno ed entrare nell'apposito menù USB tramite il tasto (1) (Fig. 11).

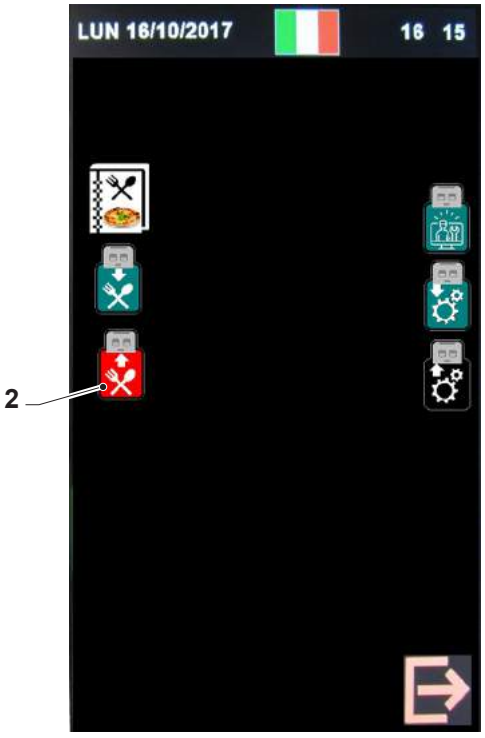



FIG. 11

FIG. 12

- Inserire la chiavetta nell'apposito alloggiamento ed attendere che l'icona di scaricamento  (2) delle ricette diventi colorata (rossa) (Fig. 12).

- Selezionarla mediante l'encoder e premere la manopola.
  Verrà mostrata la scansione di tutti i File (01it, 02it, 03it, ecc.) ed al termine il forno si porterà alla schermata principale.



## 5.13 - PREPARAZIONE DEL FORNO

Si possono avere due tipi di cottura della pizza, la cottura diretta sul piano refrattario e la cottura su teglia.
Di seguito si danno alcune indicazioni sulla regolazione dei vari parametri, comunque per ulteriori informazioni fare riferimento alla tabella riportata nel paragrafo "**Cottura della pizza**".

**IMPORTANTE**

**Si consiglia di seguire le indicazioni riportate sulla tabella fino a che la pratica e l'esperienza non consentano di impostare personalmente tempi e temperature.**

### 5.13.a Norme generali di cottura su piano refrattario

- Accendere il forno almeno un'ora e quindici minuti prima dell'inizio lavoro.

Il forno ha gia impostato tre programmi:

- Programma 1 - cottura direttamente su pietra refrattaria per pizze Ø 30 o Ø 35 cm
- Programma 2 - cottura direttamente su pietra refrattaria per pizze Ø 45 o Ø 50 cm
- Programma 3 - pizza in teglia

**ATTENZIONE**

- **Non buttare sale sul piano refrattario, non raffreddare il piano utilizzando uno straccio inumidito di acqua fredda, usare solo pasta per pizza; questi accorgimenti evitano il deterioramento del piano refrattario e quindi permettono una corretta cottura della pizza.**

### 5.13.b Norme generali di cottura su teglia

- Accendere il forno almeno un'ora e quindici minuti prima dell'inizio lavoro impostando i seguenti parametri:
  Temperatura di lavoro 300°C
  Resistenze cielo 50%
  Resistenze platea 60%
  Camino chiuso "0".

### 5.13.c - Accensione del forno

- Se il forno è stato impostato con la programmazione settimanale di accensione, all'ora stabilita si accende con il valore dei vari parametri impostati nel programma scelto in fase di programmazione settimanale.
  Se non è stata impostata la programmazione settimanale premere il tasto .
  Il forno si accende con l'ultimo programma impostato, se si vuole cambiare il programma selezionare il programma desiderato "P1", "P2", "P3".
- All'accensione del forno le icone "" e "" lampeggiano indicando che il forno è in fase di riscaldamento e quindi il camino rimane chiuso e l'aspiratore fermo. Al raggiungimento della temperatura di cottura le due icone smetteranno di lampeggiare e si avvieranno automaticamente con i settaggi impostati in funzione al programma scelto.

**IMPORTANTE**

**E' possibile forzare l'avviamento / posizionamento del camino e dell'aspiratore posizionandosi sull'icona e premendo la manopola.**

- Attendere che il forno raggiunga la temperatura impostata per la cottura della pizza.

## 5.14 - COTTURA DELLA PIZZA

- Al raggiungimento della temperatura impostata, aprire la porta di accesso e introdurre la pizza da cuocere.

**ATTENZIONE**

**L'interno del forno ha una temperatura elevata, quindi durante l'operazione di inserimento e estrazione della pizza utilizzare adeguati mezzi di protezione individuale; PERICOLO DI SCOTTATURE.**

- All'apertura della porta, se impostato, si avvia l'aspiratore alla massima velocità evitando la fuoriuscita i vapore dalla camera.

- Durante la cottura è possibile modificare i parametri agendo sui relativi pulsanti come spiegato nei paragrafi precedenti.
  Se si sono modificati alcuni parametri di un programma di cottura, spegnendo il forno i parametri modificati NON vengono mantenuti in memoria.

- A cottura ultimata, aprire la porta di accesso forno ed estrarre la pizza cotta.

### 5.14.a Consigli per una corretta cottura

La regolazione del camino è importante per una corretta cottura della pizza.

- Se si chiude completamente il camino durante la cottura della pizza si vedrà uscire dalla porta del vapore, inoltre l'azione delle resistenze del cielo sarà notevolmente abbassata a causa del vapore e quindi la pizza tenderà a cuocere sotto e a non cuocere sopra.

**IMPORTANTE**

**È consigliato utilizzare il camino nella funzione automatica impostata nel programma di cottura.**

- Se il camino è collegato direttamente ad un aspiratore, dal forno verrà estratto troppo calore e quindi la pizza risulterà troppo secca e bruciata sotto.

**IMPORTANTE**

**I parametri possono variare a seconda del tipo di pasta utilizzata.**

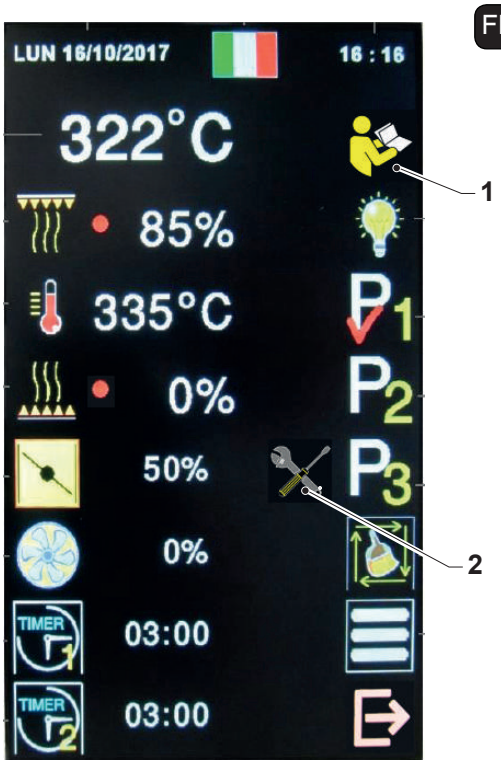
- Nella tabella sono indicati alcuni tempi di cottura in funzione al tipo di cottura, i tempi sono indicativi in quanto possono variare in funzione a molteplici condizioni (tipo di pasta , temperatura, ecc..).

| Ø Pizza | Programma | Tipo cottura | Tempo |
|---|---|---|---|
| Ø 30/35 | 1 | Refrattario | 3 |
| Ø 45/50 | 2 | Refrattario | 6 |
| Teglia | 3 | Teglia | 10 |

## 5.15 - ALLARMI

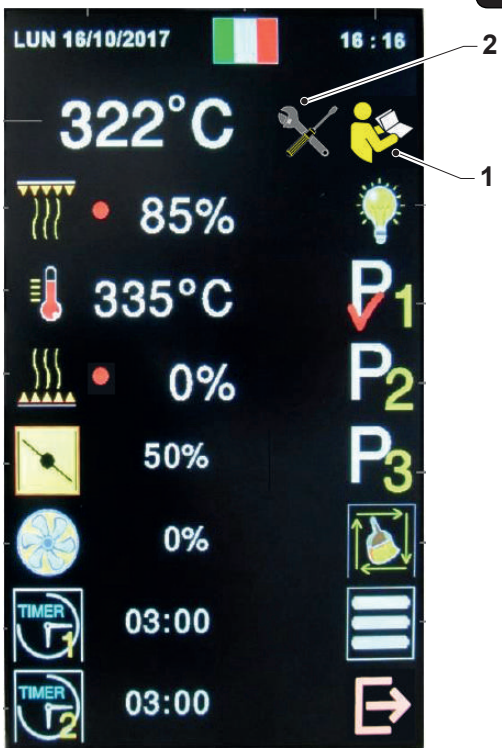
**Malfunzionamento camino (Fig. 13)**
Quando si visualizza questo allarme sul display appare il simbolo (1) e il simbolo (2)
Questo allarme indica che vi è un malfunzionamento sulla movimentazione del camino.
Spegnere il forno e contattare l'assistenza tecnica per far controllare il motore del camino, il microinterruttore di finecorsa e la movimentazione meccanica.

FIG.13




**Sovratemperatura vano tecnico (Fig. 14)**
Quando si inserisce questo allarme sul display appare il simbolo (1) e il simbolo (2)
Questo allarme indica che la temperatura all'interno del vano tecnico ha raggiunto un valore elevato, in questo caso il forno continua ad operare; spegnere il forno quanto prima e contattare l'assistenza tecnica per controllare il corretto funzionamento delle ventole di raffreddamento del vano tecnico.

FIG.14



**a) Vaporiera in allarme “Termostato di sicurezza”**
Quando si inserisce questo allarme sul display, di fianco al simbolo della vaporiera, appare il simbolo (1) e (2). Questo allarme indica che la temperatura all’interno della vaporiera ha superato i 512°C; il riscaldamento della vaporiera viene spento.
Riarmare il termostato di sicurezza come indicato nel relativo paragrafo.




**b) Vaporiera in allarme “Sonda interrotta”**
Quando si inserisce questo allarme sul display, di fianco al simbolo della vaporiera, appare il simbolo (1) e (2). Questo allarme indica che la sonda di temperatura all’interno della vaporiera è interrotta o scollegata; la vaporiera viene spenta.
Chiamare il servizio di assistenza tecnica per il controllo e/o la sostituzione della sonda.




**c) Vaporiera in allarme “Sovratemperatura ”**
Quando si inserisce questo allarme sul display, di fianco al simbolo della vaporiera, appare il simbolo (1) e (2). Questo allarme indica che la temperatura all’interno della vaporiera ha superato i 300 °C; il riscaldamento della vaporiera viene spento.
Riprovare a riavviare la vaporiera, se l’allarme si ripre senta chiamare il servizio di assistenza tecnica.



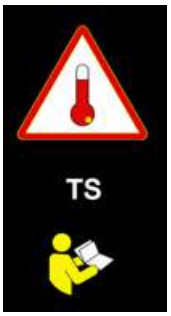

**d) Vaporiera in allarme “Sonda in cortocircuito”**
Quando si inserisce questo allarme sul display, di fianco al simbolo della vaporiera, appare il simbolo (1) e (2). Questo allarme indica che la sonda di temperatura all’interno della vaporiera è in cortocircuito; la vaporiera viene spenta.
Chiamare il servizio di assistenza tecnica per il controllo e/o la sostituzione della sonda.



**Sonda temperatura scheda di potenza interrotta o scollegata**
Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "NTC"
Questo allarme indica che la sonda della scheda di potenza è guasta o scollegata.
Chiamare il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione della scheda




**Termostato di sicurezza**
Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "TS"
Indica che la temperatura nella camera ha superato i 512°C ; il riscaldamento del forno viene spento.
Riarmare il termostato di sicurezza come indicato nel relativo paragrafo.




**Sovratemperatura camera**
Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "TC1"
Indica che la temperatura nella camera ha superato i 480°C ; il riscaldamento del forno viene spento.
Spegnere il forno ed attendere che la camera si raffreddi.
Riprovare e se l'allarme si ripresenta chiamare il servizio di assistenza tecnica.




**Sonda temperatura camera interrotta o scollegata**
Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "TC1"
Indica che la sonda di temperatura camera è interrotta o scollegata; il forno viene spento.
Chiamare il servizio di assistenza tecnica per il controllo e/o la sostituzione della sonda.




**Sonda temperatura camera in cortocircuito**
Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "TC1"
Indica che la sonda di temperatura camera è in cortocircuito; il forno viene spento.
Chiamare il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione della sonda




**Sonda temperatura vano tecnico interrotta o scollegata ( solo per mercato americano)**
Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "TC2"
Indica che la sonda di temperatura vano tecnico è interrotta o scollegata; il forno viene spento.
Chiamare il servizio di assistenza tecnica per il controllo e/o la sostituzione della sonda.



**Sonda temperatura vano tecnico in cortocircuito (solo per mercato americano)**
Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "TC2"
Indica che la sonda di temperatura vano tecnico è in cortocircuito; il forno viene spento.
Chiamare il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione della sonda.




**Sovratemperatura dissipatore scheda principale**
Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "NTC"
Questo allarme indica che la temperatura del dissipatore della scheda di potenza ha raggiunto un valore elevato.
Spegnere il forno e controllare il corretto funzionamento delle ventole di raffreddamento del vano tecnico.




**Sonda di temperatura dissipatore scheda di potenza in cortocircuito**
Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "NTC"
Indica che la sonda di temperatura della scheda principale è in cortocircuito; il forno viene spento.
Chiamare il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione della scheda di potenza.




## 5.16 - SPEGNIMENTO (Fig. 15)

- Alla fine della giornata lavorativa spegnere il forno premendo il pulsante (1).

## 5.17 - MALFUNZIONAMENTI,CAUSE E RIMEDI

- **Il forno non si accende:**

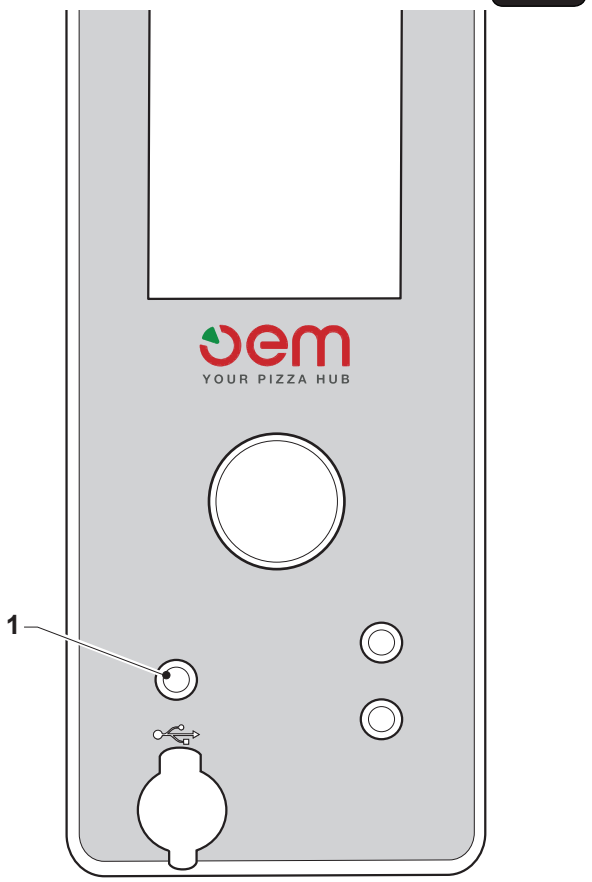
- Controllare che vi sia allacciamento elettrico.
- Controllare che sia inserito l'interruttore generale
- Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

- **Malfunzionamento forno:**

- Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

**PERICOLO**
**Per tutti gli altri problemi rivolgersi al Servizio di assistenza tecnica.**

FIG. 15



# Capitolo 6

## 6.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA

### 6.1.a- Generalitá

**⚠ PERICOLO ⚠**

**Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate con forno spento e freddo, e con l'interruttore generale disinserito in posizione "⓪ " OFF.**

Le operazioni di manutenzione sono state suddivise in tre categorie:

- **MANUTENZIONE ORDINARIA:**
  Raggruppa tutti gli interventi che devono essere eseguiti sulla macchina quotidianamente.
- **MANUTENZIONE PROGRAMMATA:**
  Elenca tutte le operazioni che devono essere effettuate con scadenza fissa per garantire il corretto funzionamento della macchina.
- **MANUTENZIONE SECONDO NECESSITÁ:**
  Elenca alcune operazioni che devono essere effettuate quando è necessario, ada esempio la sostituzione di un componente usurato o rotto.

### 6.1.b - Interventi di manutenzione ordinaria

**6.1.b.a - Ciclo di autopulizia (Fig. 1)**
Il Forno è dotato di un programma automatico di PIROLISI.

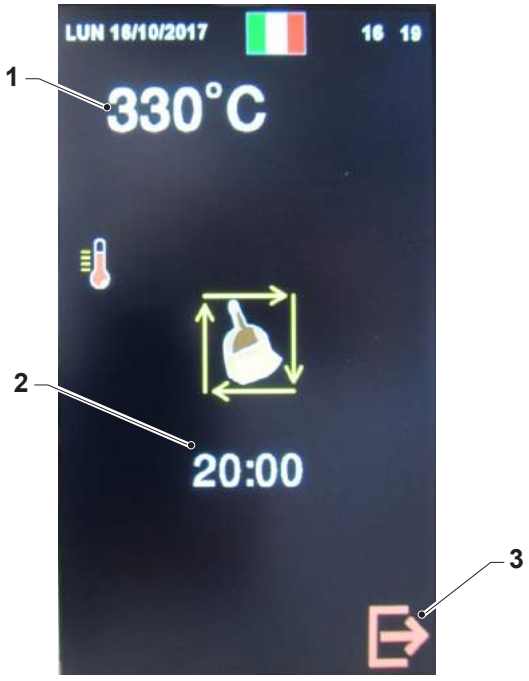
Agendo sulla Manopola e posizionandosi sull'icona "" è possibile attivare questa funzione.
Apparirà la schermata dove viene visualizzata la temperatura (1) di camera che dovrà raggiungere i 400°C e a questo punto partirà il conteggio alla rovescia di 20 minuti indicato dal campo (2).
Allo scadere di tale tempo il forno si spegnerà automaticamente.
Se si vuole uscire da questa funzione è sufficiente spostarsi con la manopola sull'apposita icona di uscita (3).

**IMPORTANTE**

**Se per qualsiasi motivo prima della fine del ciclo di pulizia si toglie la corrente al forno, al reinserimento della corrente il programma riavvia automaticamente il ciclo di pulizia che ripartirà dall'inizio.**

- Il giorno seguente al ciclo di pulizia è possibile spazzolare il refrattario.

FIG. 1



**6.1.b.b - Pulizia esterna**

**ATTENZIONE**

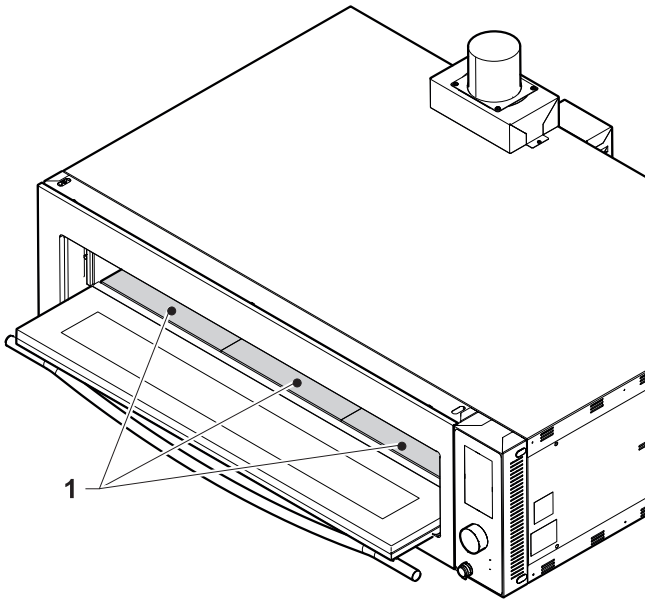
**Pulire accuratamente il forno al termine di ogni ciclo di lavoro.**
**Per la pulizia del forno NON adoperare utensili metallici quali pagliette, spazzole, raschietti, e/o prodotti corrosivi.**
**NON utilizzare getti d'acqua, sulle parti del forno.**

- Per la pulizia esterna utilizzare un panno innumidito con acqua e detergente adeguato alla superficie da trattare.

**6.1.b.c - Pulizia piano refrattario (Fig. 2)**

- Controllare che il forno sia completamente freddo, aprire la porta e pulire il piano refrattario (1) con l'apposito spazzolone.

FIG. 2




**6.1.c - Interventi di manutenzione programmata**

- In funzione delle ore di lavoro e del carico di lavoro programmare una manutenzione almeno una volta all'anno.

**6.1.d - Interventi di manutenzione secondo necessità**

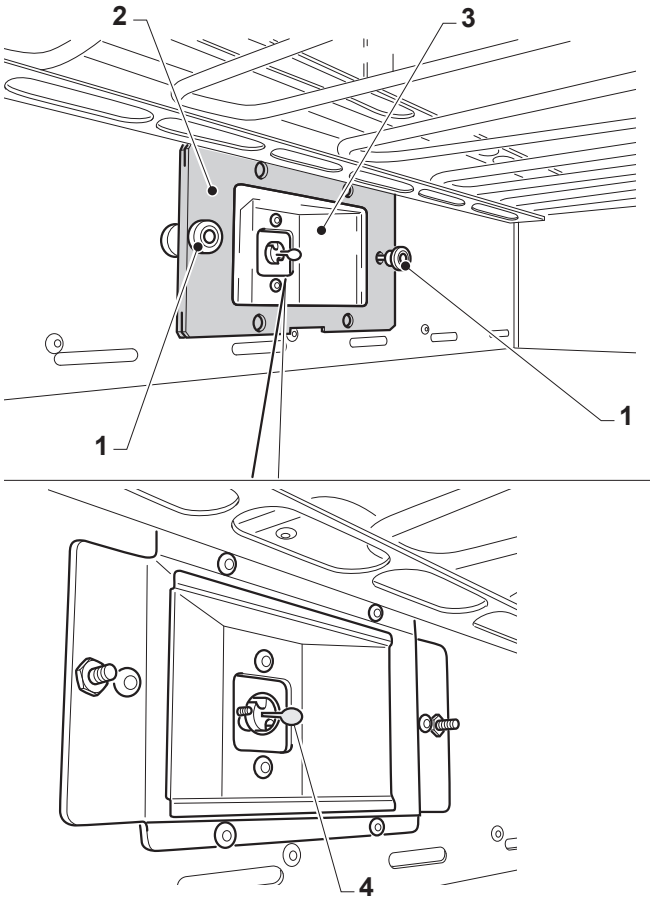
**6.1.d.a - Sostituzione lampada (Fig. 3)**

- Svitare i due pomelli (1) e rimuovere la cornice (2) con il relativo vetro (3).
- Sostituire la lampadina (4).

**ATTENZIONE**

**La lampada è alogena; NON toccare con le dita.**

FIG. 3



**6.1.d.b - Pulizia della ventola di raffreddamento del quadro elettrico (Fig. 4)**

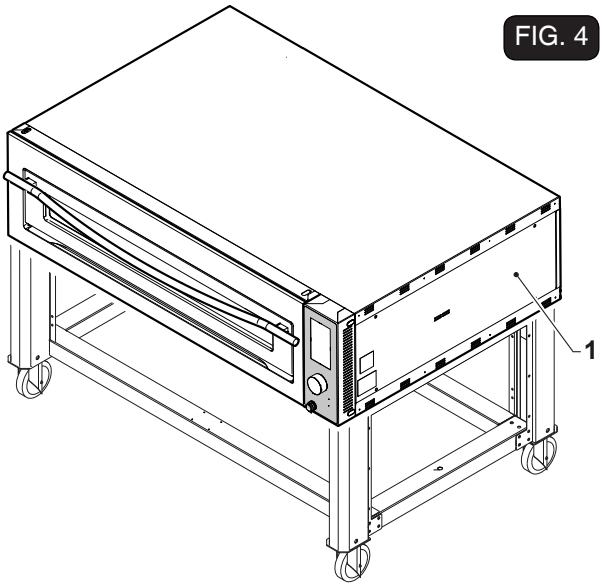
Nel caso in cui il forno mostri sul display l'allarme "SOVRATEMPERATURA VANO TECNICO/SCHEDA DI POTENZA" bisogna provvedere alla pulizia della ventola di raffreddamento del quadro elettrico:

- smontare il fianco laterale destro (1) e utilizzando aria compressa provvedere alla rimozione dello sporco depositatosi sulla ventolina.

**IMPORTANTE**

**Nel caso in cui il forno ripresentasse l'allarme chiamare il servizio di assistenza tecnica.**

FIG. 4

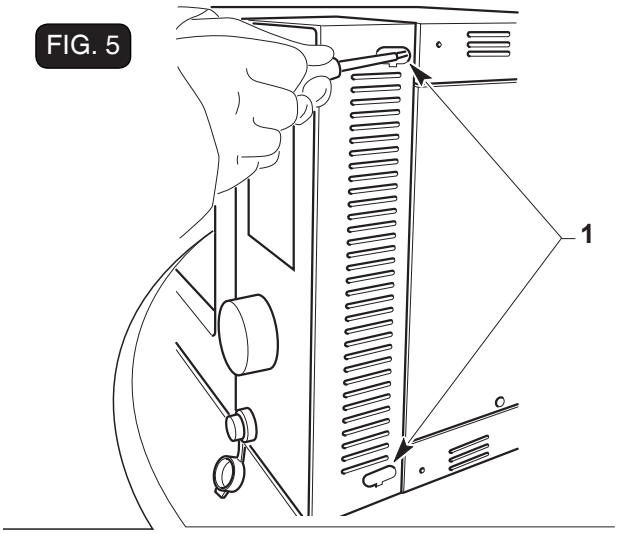



## 6.2 - RIARMO TERMOSTATO DI SICUREZZA

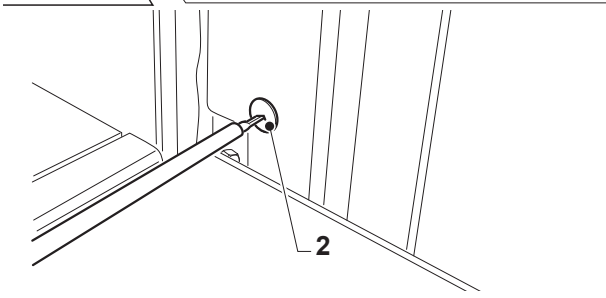
Per riarmare il termostato di sicurezza agire come segue:

- Svitare le due viti (1).

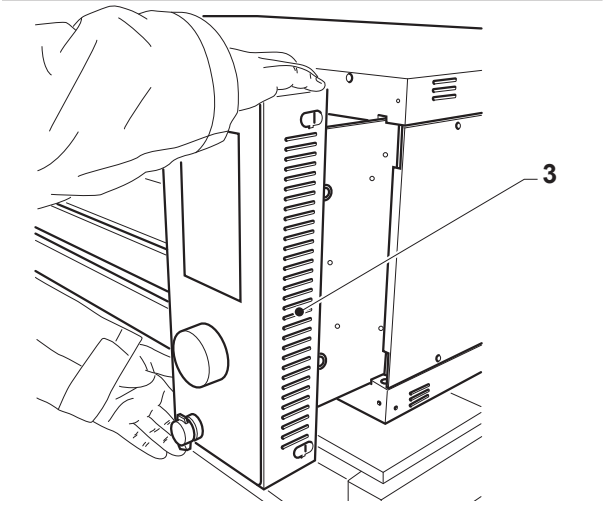
FIG. 5




- Aprire la porta e svitare la vite (2).




- Estrarre il pannello componenti elettrici (3)

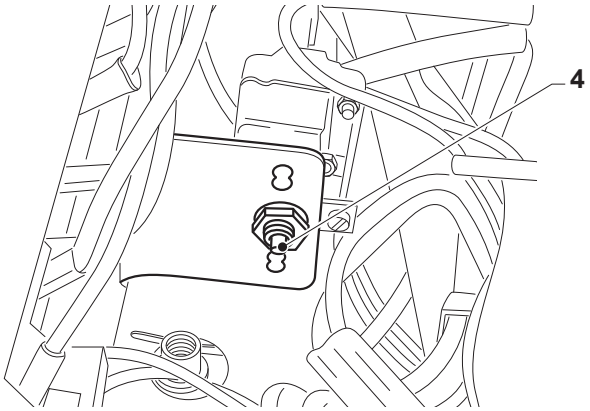


- Premere il pulsante rosso (4) per riarmare il termostato di sicurezza posizionato all'interno del vano tecnico.
- Rimontare il tutto procedendo in senso inverso.

**IMPORTANTE**

**Nel caso in cui il termostato di sicurezza, dopo il suo riarmo, si reinserisse è necessario chiamare il servizio di assistenza tecnica.**

FIG. 5



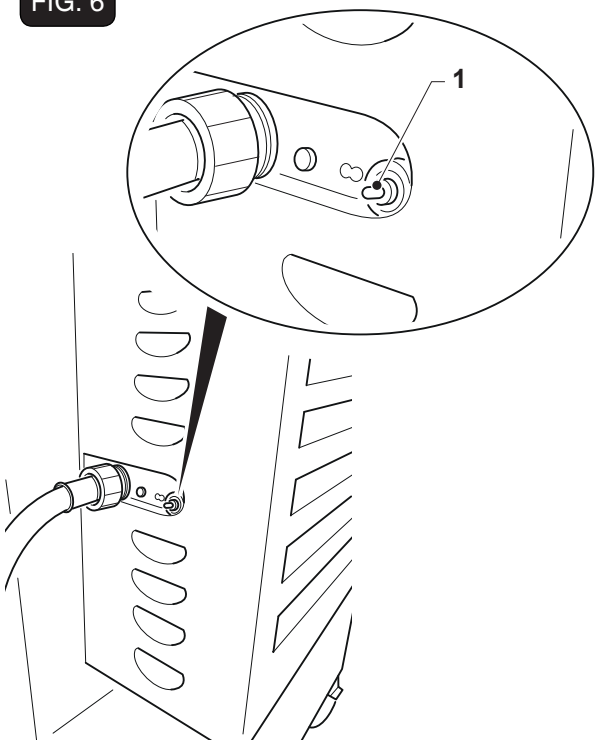

### 6.3 - RIARMO TERMOSTATO DI SICUREZZA VAPORIERA

Per riarmare il termostato di sicurezza della vaporiera portarsi sulla parte posteriore del forno e premere il pulsante rosso (1) del termostato.

**IMPORTANTE**

**Nel caso in cui il termostato di sicurezza, dopo il suo riarmo, si reinserisse è necessario chiamare il servizio di assistenza tecnica.**

FIG. 6



# Capitolo 7

## 7.1 - SMONTAGGIO DELLA MACCHINA

Qualora sia necessario procedere allo smontaggio della macchina per procedere successivamente ad una nuova installazione occorre procedere in senso inverso a quanto riportato nel capitolo "Installazione".

**PERICOLO**

**Prima di procedere allo smontaggio dell'impianto staccare l'alimentazione elettrica.**

**Le operazioni di montaggio devono essere eseguite da personale tecnico qualificato ed abilitato a tali interventi.**

**ATTENZIONE**

**Nel caso sia necessario smontare la macchina, o alcuni suoi componenti, in maniera differente rispetto a quanto descritto consultare la ditta OEM, oppure il proprio Agente, consultando i recapiti riportati nella terza pagina della presente pubblicazione.**

## 7.2 - DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA

Nel momento in cui si intende procedere alla rottamazione della macchina (per qualunque motivo sia esso limite di utilizzo, impossibilità di riparazione, o altro), occorre:

- Scollegare la macchina operando in senso inverso a quanto descritti nel capitolo "Installazione" della presente pubblicazione.
- Smontare per quanto possibile le parti della macchina (carter, lampade, protezioni, maniglie, catene, motori, etc.) dividendole in base alla loro differente natura (per esempio: tubazioni, componenti in gomma, lubrificanti, solventi, prodotti vernicianti, alluminio, materiale ferroso, rame, vetro, etc.).
- Prima di procedere con la rottamazione, informare tramite comunicazione scritta gli organi preposti a tale incarico nel rispetto delle normative vigenti nel singolo paese.
- Procedere, dopo aver ricevuto l'autorizzazione dalle autorità sopra citate, allo smaltimento dei componenti seguendo quanto prescritto dalle Normative Vigenti in materia.



Per la salvaguardia dell'ambiente, procedere secondo la normativa locale vigente.
Quando l'apparecchio non è più utilizzabile nè riparabile, procedere allo smaltimento differenziato dei componenti.

L'apparecchiatura elettrica non può essere smaltita come un rifiuto urbano, ma è necessario rispettare la raccolta separata introdotta dalla disciplina speciale per lo smaltimento dei rifiuti derivati da apparecchiature elettriche (d.l. n° 49 del 14/03/2014 per l'attuazione delle direttive 2012/19/UE RAEE e d.l. n° 27 del 4/03/2014 per l'attuazione delle direttive 2011/65/UE ROHS).
Le apparecchiature elettriche sono contrassegnate da un simbolo recante un contenitore di spazzatura su ruote barrato. Il simbolo indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata.
Lo smaltimento inadeguato o abusivo delle apparecchiature oppure un uso improprio delle stesse, in considerazione delle sostanze e dei materiali contenuti può causare danni alle persone e all'ambiente.
Lo smaltimento dei rifiuti elettrici che non rispetti le norme vigenti comporta l'applicazione di sanzioni amministrative e penali.

**ATTENZIONE**

**Per quanto concerne lo smaltimento di sostanze nocive (lubrificanti, solventi, prodotti vernicianti, etc.) consultare il paragrafo successivo.**

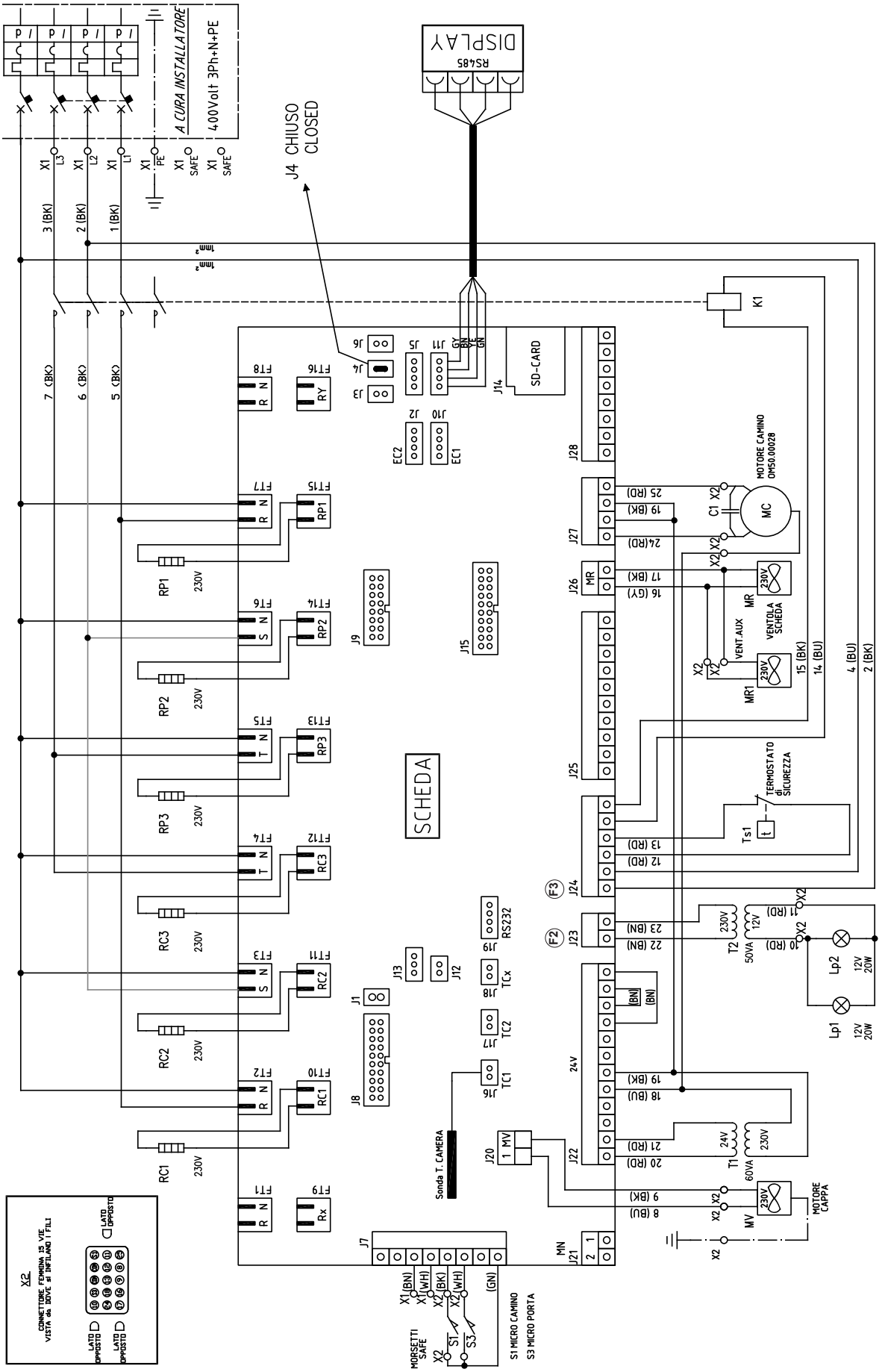
## 7.3 - SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE

Per procedere allo smaltimento di dette sostanze consultare quanto prescritto dalle Normative Vigenti nel singolo paese ed operare di conseguenza.

**ATTENZIONE**

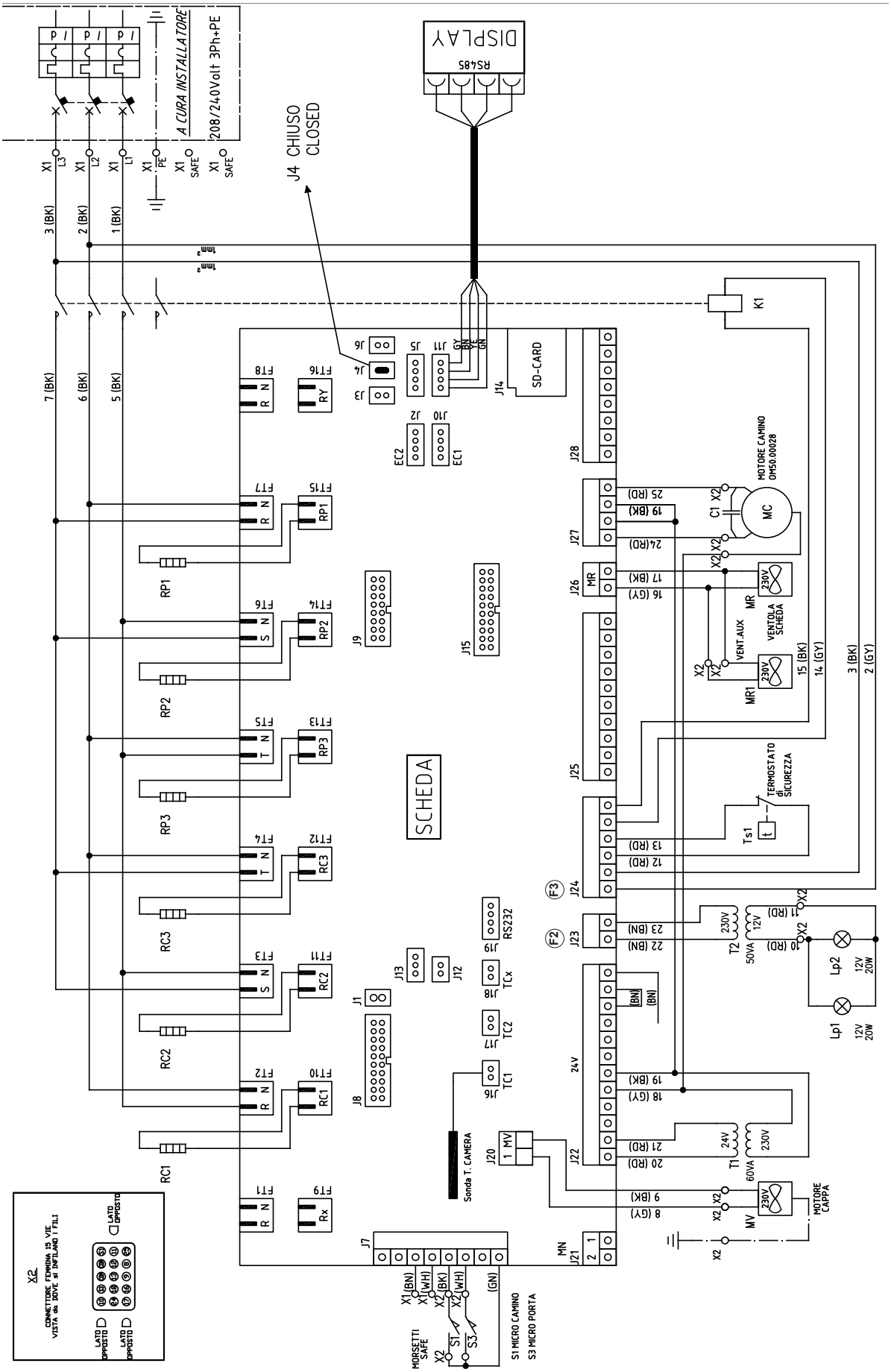
**Qualunque irregolarità commessa dal Cliente prima, durante o dopo la rottamazione e lo smaltimento dei componenti della macchina, nell'interpretazione ed applicazione delle Normative Vigenti in materia, è di esclusiva responsabilità dello Stesso.**

PAGINA INTENZIONALMENTE
BIANCA


A CURA INSTALLATORE
400Volt 3Ph+N+PE
DISPLAY
RS485
J4 CHIUSO
CLOSED
SCHEDA
SD-CARD
MOTORE CAMINO
OM50.00028
MOTORE CAPPA
VENTOLA SCHEDA
VENT.AUX
TERMOSTATO di SICUREZZA
Sonda T. CAMERA
MORSETTI SAFE
S1 MICRO CAMINO
S3 MICRO PORTA
CONNETTORE FEMMINA 35 VIE
VISTA da DOVE si INFILANO I FILI
LATO OPPOSTO

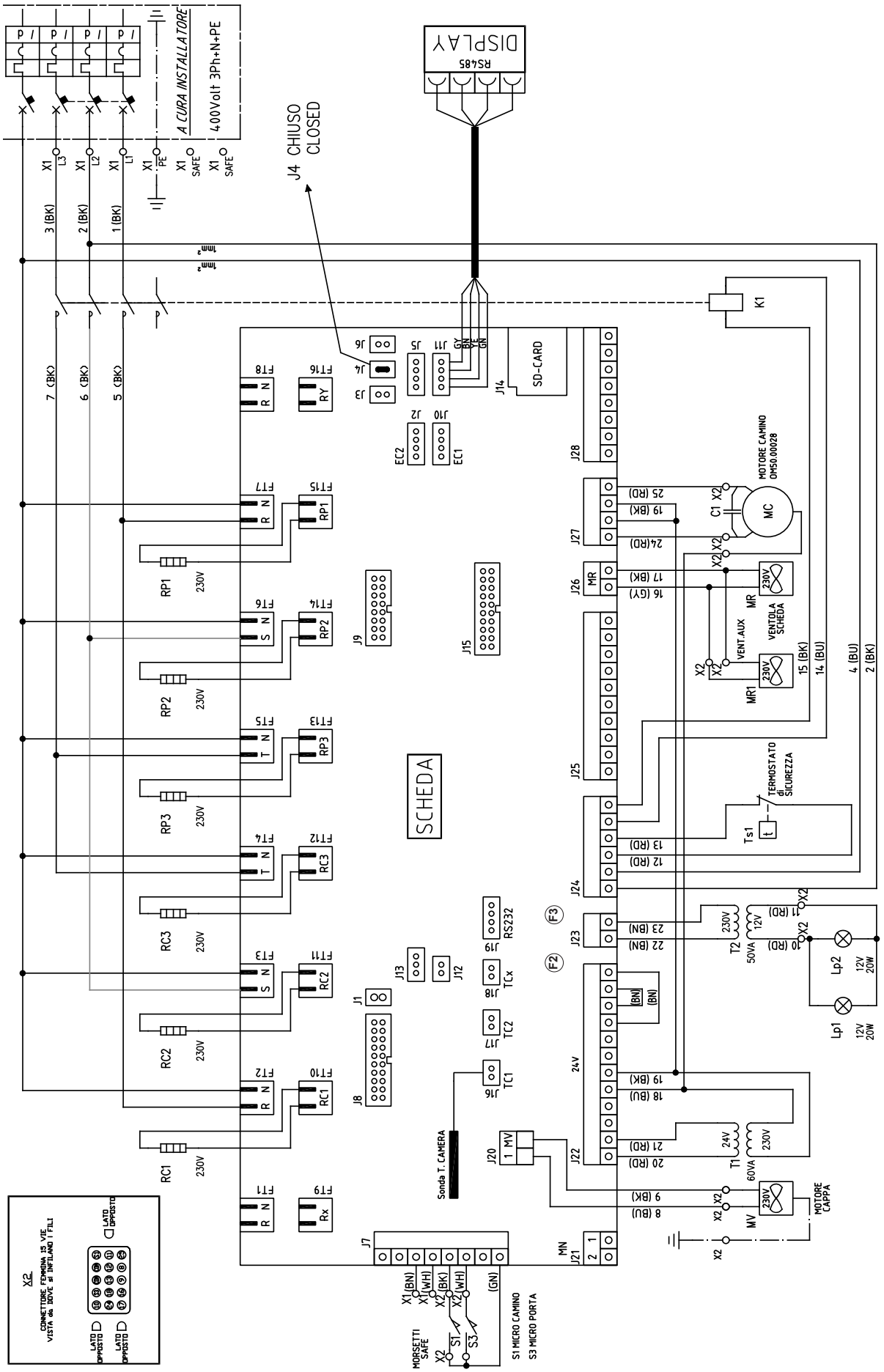
**SCHEMA FORNO "SUPER TOP/VARIO" - 380/416 Volt 3Ph + N + PE**
**SCHEMA FORNO "SUPER TOP" - 380/416 Volt 3Ph + N + PE**

**RC1**= Resistenza Cielo Bocca
**RC2**= Resistenza Cielo Centro
**RC3**= Resistenza Cielo Fondo
**RP1**= Resistenza Platea Bocca
**RP2**= Resistenza Platea Centro
**RP3**= Resistenza Platea Fondo
**MV**= Motoventilatore Cappa
**MR**= Motoventilatore raffreddamento scheda + finali
**MC**= Motore camino
**LP1**= Lampada SX Camera
**LP2**= Lampada DX Camera
**S1**= Microinterruttore Porta Chiusa
**S2**= Microinterruttore camino chiuso
**Ts1**= Termostato di sicurezza Camera
**KM1**= Teleruttore potenza
**C1**= Condensatore
**T1**= Trasformatore Alimentazione Generale
**T2**= Trasformatore Alimentazione Lampade
**F2**= Fusibile uscita trasformatore lampade
**F3**= Fusibile ingresso alimentazione generale
**BUZZER1**= Cicalino
**SW1**= DIP8 - Micro variazione programmi/modelli
**TC1**= Sonda temperatura in Camera
**Display**= Display/Tastiera
**X1**= Morsetto ingresso alimentazione + Morsetto contatto controllo SAVE dal locale
**X2**= Morsetto ausiliari
**SD CARD**= Collegamento per carico software
**RS485**= Collegamento display


A CURA INSTALLATORE
208/240Volt 3Ph+PE
DISPLAY
RS485
J4 CHIUSO
CLOSED
SCHEDA
SD-CARD
MOTORE CAMINO
OM50.00028
VENTOLA SCHEDA
VENT.AUX
TERMOSTATO di SICUREZZA
MOTORE CAPPA
Sonda T. CAMERA
MORSETTI SAFE
S1 MICRO CAMINO
S3 MICRO PORTA
CONNETTORE TERMINA 15 VIE
VISTA da DOVE si INFILANO I FILI
LATO OPPOSTO

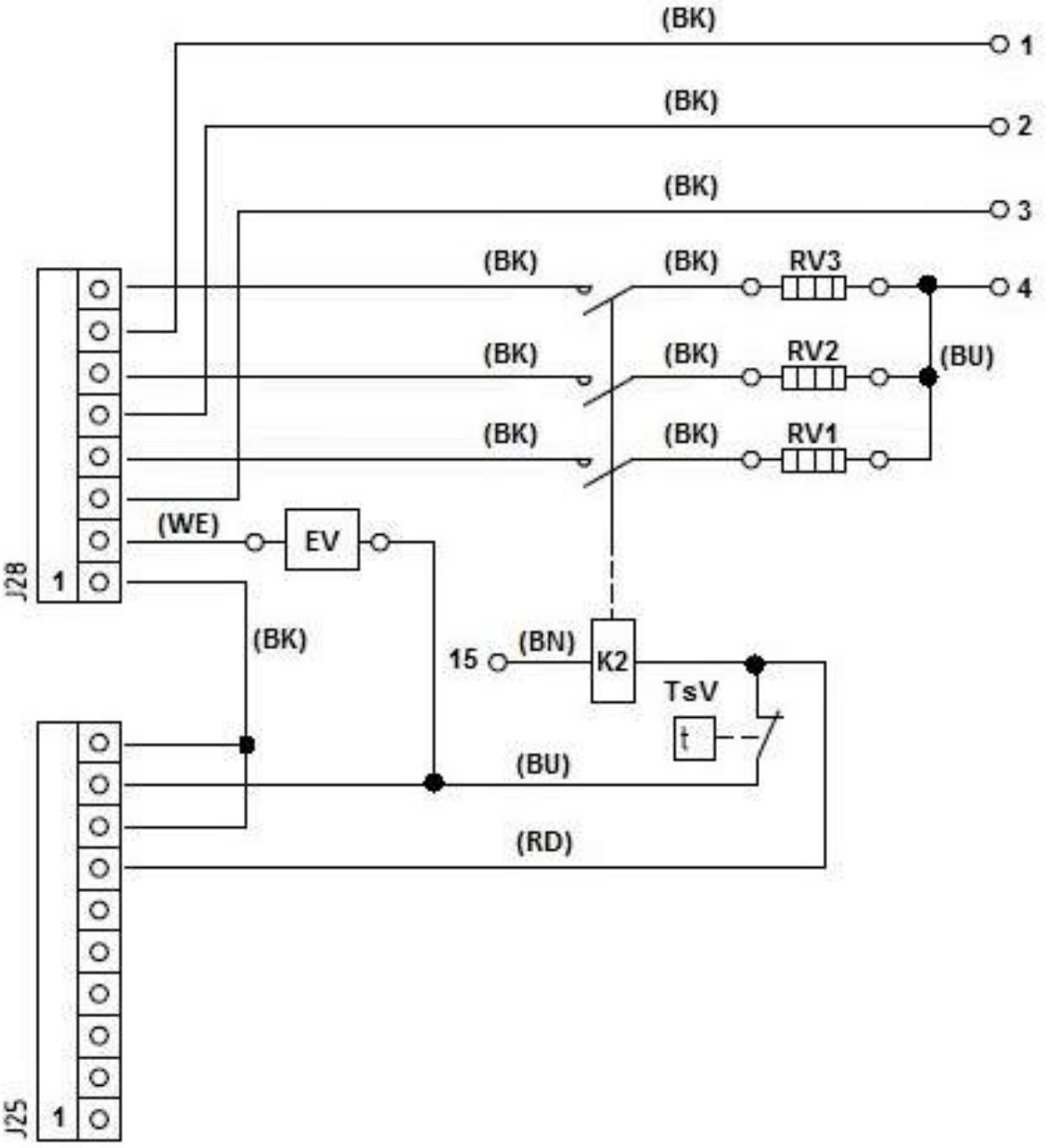
## SCHEMA FORNO "SUPER TOP/VARIO" - 208/240 Volt 3Ph + PE
## LEGENDA SCHEMA FORNO "SUPER TOP" - 208/240 Volt 3Ph + PE

**RC1**= Resistenza Cielo Bocca
**RC2**= Resistenza Cielo Centro
**RC3**= Resistenza Cielo Fondo
**RP1**= Resistenza Platea Bocca
**RP2**= Resistenza Platea Centro
**RP3**= Resistenza Platea Fondo
**MV**= Motoventilatore Cappa
**MR**= Motoventilatore raffreddamento scheda + finali
**MC**= Motore camino
**LP1**= Lampada SX Camera
**LP2**= Lampada DX Camera
**S1**= Microinterruttore Porta Chiusa
**S2**= Microinterruttore camino chiuso
**Ts1**= Termostato di sicurezza Camera
**KM1**= Teleruttore Potenza
**C1**= Condensatore
**T1**= Trasformatore Alimentazione Generale
**T2**= Trasformatore Alimentazione Lampade
**F2**= Fusibile uscita trasformatore lampade
**F3**= Fusibile ingresso alimentazione generale
**BUZZER1**= Cicalino
**SW1**= DIP8 - Micro variazione programmi/modelli
**TC1**= Sonda temperatura in Camera
**Display**= Display/Tastiera
**X1**= Morsetto ingresso alimentazione
**X2**= Morsetto ausiliari
**SD CARD**= Collegamento per carico software
**RS485**= Collegamento display


A CURA INSTALLATORE
400Volt 3Ph+N+PE
DISPLAY
RS485
J4 CHIUSO
CLOSED
SD-CARD
SCHEDA
K1
MOTORE CAMINO
OM50.00028
MC
MR
VENTOLA SCHEDA
VENT.AUX
MR1
TERMOSTATO di SICUREZZA
Ts1
T2
T1
Lp1
Lp2
MOTORE CAPPA
MV
Sonda T. CAMERA
MORSETTI SAFE
S1 MICRO CAMINO
S3 MICRO PORTA
RP1
RP2
RP3
RC1
RC2
RC3
RY
Rx
CONNETTORE FEMMINA 15 VIE
VISTA da DOVE si INFILANO I FILI
LATO OPPOSTO

## SCHEMA FORNO "SUPER TOP/VARIO" - 208/240 Volt 1Ph + N + PE
## LEGENDA SCHEMA FORNO "SUPER TOP" - 208/240 Volt 1Ph + N + PE

**RC1**= Resistenza Cielo Bocca
**RC2**= Resistenza Cielo Centro
**RC3**= Resistenza Cielo Fondo
**RP1**= Resistenza Platea Bocca
**RP2**= Resistenza Platea Centro
**RP3**= Resistenza Platea Fondo
**MV**= Motoventilatore Cappa
**MR**= Motoventilatore raffreddamento scheda + finali
**MC**= Motore camino
**LP1**= Lampada SX Camera
**LP2**= Lampada DX Camera
**S1**= Microinterruttore Porta Chiusa
**S2**= Microinterruttore camino chiuso
**Ts1**= Termostato di sicurezza Camera
**TL**= Termostato di lavoro ausiliario
**KM1**= Teleruttore Potenza
**C1**= Condensatore
**T1**= Trasformatore Alimentazione Generale
**T2**= Trasformatore Alimentazione Lampade
**F2**= Fusibile uscita trasformatore lampade
**F3**= Fusibile ingresso alimentazione generale
**BUZZER1**= Cicalino
**SW1**= DIP8 - Micro variazione programmi/modelli
**TC1**= Sonda temperatura in Camera
**Display**= Display/Tastiera
**X1**= Morsetto ingresso alimentazione
**X2**= Morsetto ausiliari
**SD CARD**= Collegamento per carico software
**RS485**= Collegamento display







**SCHEMA VAPORIERA PER FORNO "VARIO"**
**LEGENDA SCHEMA OM23.00500**

| | |
|---|---|
| **TCX** | SONDA DI TEMPERATURA |
| **EV** | ELETTROVALVOLA EROGZIONE |
| **K2** | TELERUTTORE DI SICURA |
| **RV1** | RESISTENZA 1 VAPORIERA |
| **RV2** | RESISTENZA 2 VAPORIERA |
| **RV3** | RESISTENZA 3 VAPORIERA |
| **TSV** | TERMOSTATO DI SICURA VAPORIERA |

# ENGLISH


## CHAPTER 1
*Chapter for Technicians and Operators*

**1.1** GENERAL WARNINGS ..... Page EN-3
**1.2** REFERENCE NORMATIVE ..... Page EN-4
**1.3** DESCRIPTION OF THE SYMBOLS ..... Page EN-5
**1.4** MACHINE COMPOSITION ..... Page EN-5
**1.5** PREARRANGEMENTS AT PURCHASER'S CHARGE ..... Page EN-5
**1.6** EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE ..... Page EN-6
**1.7** EXPLOSION RISK ..... Page EN-6
**1.8** ACOUSTIC PRESSURE LEVEL ..... Page EN-6

## CHAPTER 2
*Chapter for Technicians*

- OVERALL DIMENSIONS ..... Page EN-7
**2.1** SUPER TOP TECHNICAL FEATURES ..... Page EN-9
**2.2** VARIO TECHNICAL FEATURES ..... Page EN-10
**2.3** TRANSPORT ..... Page EN-12
**2.3.a** Shipment ..... Page EN-12
**2.3.b** Lifting of the packing ..... Page EN-12
**2.3.c** Storage ..... Page EN-12
**2.4** RECEPTION OF THE MACHINE ..... Page EN-13
**2.5** UNPACKING ..... Page EN-13
**2.6** IDENTIFICATION OF THE COMPONENTS ..... Page EN-14
**2.7** IDENTIFICATION OF THE MACHINE ..... Page EN-14

## CHAPTER 3
*Chapter for Technicians*

**3.1** UNIT LIFTING ..... Page EN-15
**3.2** VERTICAL HANDLING OF THE OVEN ..... Page EN-15
**3.3** ASSEMBLING OF THE COMPONENTS ..... Page EN-15
**3.4** ELECTRIC CONNECTION ..... Page EN-17
**3.4.a** Electric oven connection ..... Page EN-17
**3.4.b** Unipotential connection ..... Page EN-18
**3.5** WATER CONNECTION ..... Page EN-18
**3.5.a.** Drain ..... Page EN-18
**3.5.b.** Supply ..... Page EN-18
**3.6** OVEN POSITIONING ..... Page EN-19
**3.6.a** Assembling the chimney ..... Page EN-20

## CHAPTER 4
*Chapter for Technicians and Operators*

**4.1** TYPE OF USE AND CONTRAINDICATIONS ..... Page EN-21
**4.2** SAFETY PLATES ..... Page EN-21
**4.3** SAFETY DEVICES ..... Page EN-22
**4.4** USER'S AREAS ..... Page EN-22
**4.5** RESIDUAL DANGER AREAS ..... Page EN-22

## CHAPTER 5
*Chapter for Technicians and Operators*

**5.1** DIGITAL OVEN CONTROL PANEL ..... Page EN-23
**5.2** USER INTERFACE ..... Page EN-24
**5.3** MAIN SCREEN ..... Page EN-25
**5.4** SELECTING PROGRAMS OR CHANGING PARAMETERS ..... Page EN-26
**5.5** PROGRAMMING BAKING PARAMETERS ..... Page EN-26
**5.6** CHAMBER LIGHTING ..... Page EN-27
**5.7** USER MENU ..... Page EN-28
**5.7.a** - Door functions ..... Page EN-28
**5.8** AUTO POWER-ON TIMER ..... Page EN-29
**5.9** CALENDAR ..... Page EN-30
**5.10** USE OF THE STEAM COOKER ..... Page EN-31
**5.10.1** Steam cooker operation in a baking program ..... Page EN-31
**5.10.2** Steam cooker operation according to need ..... Page EN-31
**5.11** DISPLAYING RECIPES AND USB PORT ..... Page EN-32
**5.12** RECIPE ENTRY MODE ..... Page EN-33
**5.13** OVEN PREPARATION ..... Page EN-36
**5.13.a** General rules to bake on refractory surfaces ..... Page EN-36
**5.13.a** General rules to bake in baking tin ..... Page EN-36
**5.13.c** Oven starting ..... Page EN-36
**5.14** PIZZA BAKING ..... Page EN-37
**5.14.a** Suggestions for a right baking ..... Page EN-37
**5.15** ALARMS ..... Page EN-38
**5.16** SWITCH-OFF ..... Page EN-41
**5.17** MALFUNCTIONING, CAUSE AND CURE ..... Page EN-41

**CHAPTER 6**
***Chapter for Technicians and Operators***
**6.1** ROUTINE AND PLANNED MAINTENANCE ..... Page EN-42
6.1.a In general ..... Page EN-42
6.1.b Ordinary maintenance ..... Page EN-42
6.1.b.a Self-cleaning cycle ..... Page EN-42
6.1.b.b Outer cleaning ..... Page EN-43
6.1.b.c Refractory surface cleaning ..... Page EN-43
6.1.c Scheduled service interventions ..... Page EN-43
6.1.d Service intervention according to the specific requirements ..... Page EN-43
6.1.d.a Lamp replacement ..... Page EN-43
6.1.d.b How to clean the cooling fan of the switchboard ..... Page EN-44
**6.2** RESETTING THE SAFETY THERMOSTAT ..... Page EN-44
**6.3** RESETTING THE STEAM COOKER SAFETY THERMOSTAT ..... Page EN-45

**CHAPTER 7**
***Chapter for Technicians***
**7.1** MACHINE DISASSEMBLING ..... Page EN-46
**7.2** DEMOLISHING THE MACHINE ..... Page EN-46
**7.3** DISPOSING OF HARMFUL SUBSTANCES ..... Page EN-46

“SUPER TOP/VARIO" OVEN DIAGRAM 380/416 Volt 3Ph + N + PE ..... Page EN-49
“SUPER TOP" OVEN DIAGRAM KEY 380/416 Volt 3Ph + N + PE ..... Page EN-49
“SUPER TOP/VARIO" OVEN DIAGRAM 208/240 Volt 3Ph + PE ..... Page EN-51
“SUPER TOP" OVEN DIAGRAM KEY 208/240 Volt 3Ph + PE ..... Page EN-53
“SUPER TOP/VARIO" OVEN DIAGRAM 208/240 Volt 1Ph + N + PE ..... Page EN-54
“SUPER TOP" OVEN DIAGRAM KEY 208/240 Volt 1Ph + N + PE ..... Page EN-54
“VARIO” OVEN STEAM COOKER DIAGRAM ..... Page EN-54
OM23.00500 OVEN DIAGRAM KEY ..... Page EN-54

# Chapter 1

## 1.1 - GENERAL WARNINGS

- Before setting the machine at work the operator should have carefully red these instructions and have acquired a deep knowledge of the technical specifications and control devices.

- **To the operator is suggested to attend a training course on the use of the machine.**

- Before installing the machine make sure that the used area is compatible with the dimensions and the weight of the machine.

- For the installation or removal of any machine part, the used lifting and handling devices should be suitable to the weight and geometrical characteristics of the part to be lifted or handled.

- Only skilled and authorized personnel is allowed to start adjust or repair the machine. This handbook should be always consulted before to do any work on the machine.

- Mechanical parts and electrical components inside the machine are protected by totally enclosed panels fastened with screws.

- Before cleaning and/or maintaining the machine and before removing any type of protection, **make sure that the general switch is on "OFF" position (O),** in order to turn off the power while the operator is working.

- The power supply system of the purchaser should be provided with an automatic release device above the machine main switch and with a suitable earthling system complying with the accident prevention regulations.

- In case of repairs to be done on the main switch or in the main switch area, turn off the power of the electrical line.

- Any inspection and maintenance works requiring the removal of the safety protections are made under the responsibility of the user. **Therefore it is recommended that the above mentioned works are done by authorized and skilled personnel only.**

- Make sure that all safety devices (barriers, protections, carter, micro-switches, etc.) have not been tampered and are perfectly working. On the contrary, they should be repaired.

- **Do not remove the safety devices.**

- In order to avoid personal risks, only suitable tools should be used, in accordance with the local safety regulations.

- Do not tamper the electric and pneumatic plant or any other mechanism for any reason.

- Do not leave the machine unattended while it is working.

- Wear safety clothing only, approved by the law in force.

- In case of works to be done in a position that cannot be reached from the ground, use safe ladders or lifting devices only, in conformity with the local safety regulations.

- In case of repairs to be done near or under the machine, make sure that:
  • there are no machine members that can start working and/or instable parts placed on the machine or near the machine.

- Do not use your hands instead of suitable tools to work on the machine.

- Do not use your hands or other tools to stop any moving parts.

- Do not use matches, lighters or flames near the machine.

- **YOUR BEST ATTENTION SHOULD BE PAID TO THE WARNING PLATES LOCATED ON THE MACHINE BEFORE DOING ANY WORK ON THE MACHINE OR NEAR THE MACHINE.**

- The user is obliged to keep all the warning plates in legible conditions and, if required, to change their position in order to make them fully visible to the operator.

- Moreover the user is obliged to replace any warning plate that, for any reason, has been damaged or is not clearly legible. New warning plates can be obtained through our Technical Service Centre.

- **Stop the machine before doing any repair work.**

- In case of malfunction of the machine or damages to its components, get in touch with the maintenance engineer and do not try to repair the machine.

- **It is absolutely prohibited to use the machine for other purposes different from those expressly indicated and documented.**
  The machine should be used always when and how provided by the good technique, in compliance with the EEC machine directive and in compliance with the regulations concerning health and safety of the workers, as indicated by the local regulations or according to the EEC directive 89/391.

- **The manufacturer declines all responsibility for any injury or damage to persons or things arising from inobservance of the safety regulations and the instructions contained in this manual.**
- **THESE SAFETY REGULATIONS INTEGRATE OR COMPLEMENT THE LOCAL SAFETY REGULATIONS.**

- **DO NOT make hurried or inaccurate repairs that may compromise the good running of the machine and the safety of the operator.**

- **IN CASE OF DOUBT ALWAYS ASK FOR THE PRESENCE OF SKILLED PERSONNEL.**

- **FOR ANY ELECTRIC/ELECTRONIC OR MECHANIC TAMPERING OF THE MACHINE BY THE USER OR IN CASE OF A NEGLIGENT USE OF THE MACHINE, THE MANUFACTURER IS RELIEVED FROM ANY RESPONSIBILITY AND THE USER WILL BE THE ONLY ONE RESPONSIBLE AGAINST THE COMPETENT AUTHORITIES FOR THE ACCIDENT PREVENTION.**

### 1.2 - REFERENCE NORMATIVE

- The machine and its safety components have been manufactured in compliance with the directives indicated in the declaration of conformity.

## 1.3 - DESCRIPTION OF THE SYMBOLS

Many accidents are caused by a poor knowledge of and by a non compliance with the safety regulations to put into practice during the functioning and maintenance works to be done on the machine.
**In order to avoid any accidents, read understand and follow** all the warnings and cautions contained in this booklet and those written on the plates located on the machine.
To identify the safety messages included in this booklet, following symbols have been used:



**DANGER**
**This symbol is used in the safety messages contained in the booklet in case of potential danger situations or possibility to cause serious injuries or dead.**



**ATTENTION**
**This symbol is used in the safety messages of the booklet for any danger situation that, if disregarded, may cause small or moderate injuries or damages.**
**The message can be used also in case of danger situations that may cause damages to the machine.**



**IMPORTANT**
**This symbol is used in case of precautionary measures to be taken in order to avoid any operation that may reduce the life of the machine or for important communication to the operator.**




**For clarity reasons, some illustrations of this booklet show the machine without safety guards. DO NOT USE THE MACHINE WITHOUT SAFETY GUARDS.**

## 1.4 - MACHINE COMPOSITION

Manufacturer's machines are the results of a considerable experience.

- Ovens can be fitted with one single, two or three chambers, digitally operated.
- On request, a suction kit can be supplied.
  If requested by a customer, a smoke extracting kit can be positioned on the rear or upper side of the oven and can be controlled by operating the control board of the oven.
- The oven/s is/are placed on a bearing base equipped with wheels.

## 1.5 - PREARRANGEMENTS AT PURCHASER'S CHARGE

**a) Prearrangement of the installation place.**

- The purchaser shall prearrange a supporting surface for the machine as indicated in the chapter "Installation".

**b) Electric prearrangement.**

- The power system should comply with the local regulations and provided with an efficient earthing.
- Place an omnipolar sectioning device on the power feed line, above the machine.
  - **The size of the electric power cables should comply with the maximum current required by the machine, so that the total voltage drop at full charge will be less than 2%.**

**c) Flue prearrangement**

- It is necessary to prearrange a vapour flue, whose features shall be in compliance with the rules being in force in the Country the oven shall be installed in.

**d) Neutral wire**

- The machine is equipped with neutral wire, therefore, a special terminal being identified according to the relevant directions has been prearranged.

**e) Plumbing (only for VARIO model oven)**

- The client must provide a water supply line suitably sized to the necessities of the furnace and a flue for the discharge of non-vaporised water.
- Prepare a splitting tap uphill to the oven, to isolate it from the mains.
- The supplied water must be potable.

## 1.6 - EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE

**a**) In case of fire turn off the power by disconnecting the main power switch.

**b**) Put out the fire by means of suitable fire extinguishers.

**DANGER**

**Do not attempt to put out the fire by using water.**

## 1.7 - EXPLOSION RISK

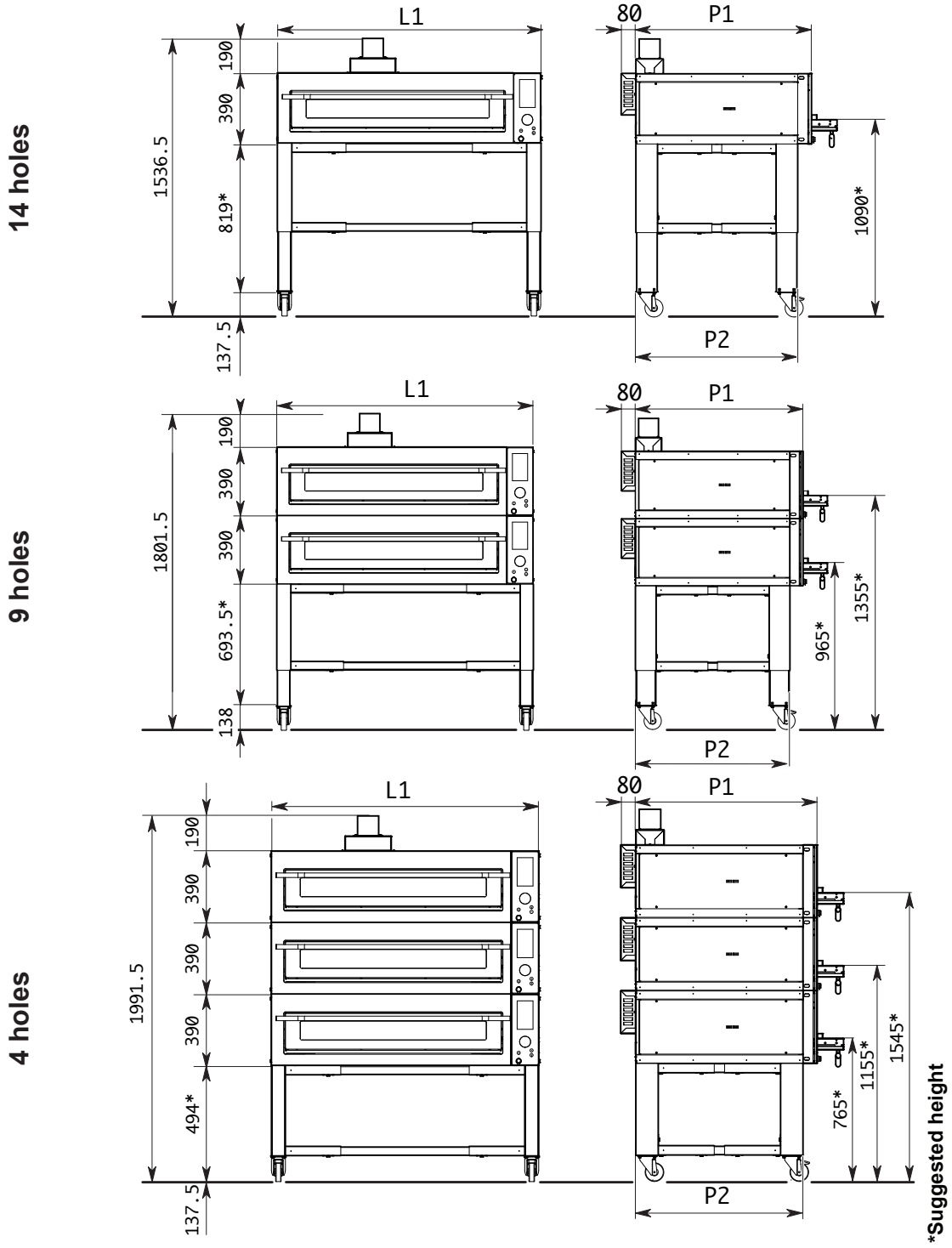
- The machine is not suitable to be used in a place with explosion risk.

## 1.8 - ACOUSTIC PRESSURE LEVEL

With ovens, an A acoustic continuous equivalent weighted pressure level(dB) under the maximum allowed 70dB level is kept.

# Chapter 2

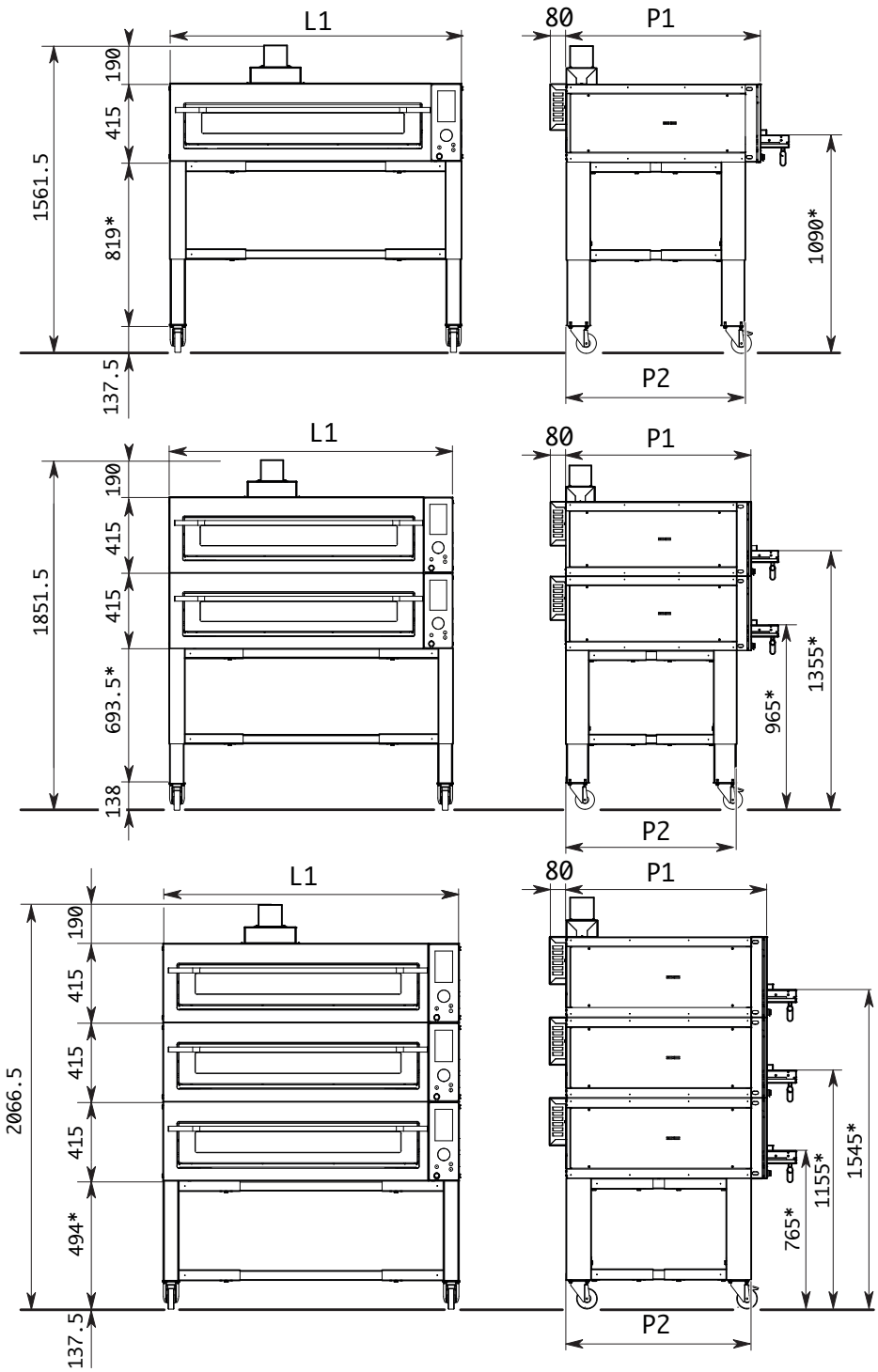
## SUPER TOP OVERALL DIMENSIONS




sizes in mm

| Mod. | Inner dimensions | | | Outer dimensions | | | Support |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | P | A | L1 | P1 | P3 | P2 |
| 435 | 759 | 738 | 135 | 1083 | 973 | 1133 | 895 |
| 635 S | 759 | 1088 | 135 | 1083 | 1323 | 1483 | 1244 |
| 635 L | 1136 | 738 | 135 | 1460 | 973 | 1133 | 895 |
| 935 | 1136 | 1088 | 135 | 1460 | 1323 | 1483 | 1244 |

## VARIO OVERALL DIMENSIONS




| Mod. | Inner dimensions | | | Outer dimensions | | | Support |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | P | A | L1 | P1 | P3 | P2 |
| 440 | 810 | 824 | 160 | 1168 | 1071 | 1151 | 895 |
| 640 S | 810 | 1242 | 160 | 1168 | 1491 | 1541 | 1244 |
| 640 L | 1266 | 824 | 160 | 1588 | 1071 | 1151 | 895 |
| 940 | 1266 | 1242 | 160 | 1588 | 1491 | 1541 | 1244 |

## 2.1 - SUPER TOP TECHNICAL FEATURES

| Model | 435 | | | 635S | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Electric connection | 208/240V 1Ph+PE 36,5A | 208/240V 3Ph+PE 21,5A | 380/416V 3Ph+N+PE 12,5A | 208/240V 1Ph+PE 45,7A | 208/240V 3Ph+PE 26,5A | 380/416V 3Ph+N+PE 15,5A |
| Power | 8,4 kW | | | 10,5 kW | | |
| cable section | 3 x 10 $mm^2$ | 4 x 6 $mm^2$ | 5 x 2,5 $mm^2$ | 3 x 16 $mm^2$ | 4 x 6 $mm^2$ | 5 x 4 $mm^2$ |
| Net weight | 160 kg | | | 200 kg | | |
| relative humidity | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Model | 635L | | | 935 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Electric connection | 208/240V 1Ph+PE 66A | 208/240V 3Ph+PE 38A | 380/416V 3Ph+N+PE 22A | 208/240V 1Ph+PE 82,5A | 208/240V 3Ph+PE 47,5A | 380/416V 3Ph+N+PE 27,5A |
| Power | 15,1 kW | | | 18,9 kW | | |
| cable section | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ | 3 x 35 $mm^2$ | 4 x 16 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ |
| Net weight | 200 kg | | | 250 kg | | |
| relative humidity | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Dimension | Position | | OEM part N° | kW of the electric resistance | total kW |
|---|---|---|---|---|---|
| 435 | Ceiling | Mouth heating element | OM20.00079 | 1,9 | 8,4 |
| | | Centre heating element | OM20.00068 | 1,6 | |
| | | Bottom heating element | OM20.00069 | 1,6 | |
| | Floor | Mouth heating element | OM20.00002 | 1,1 | |
| | | Centre heating element | OM20.00003 | 1,1 | |
| | | Bottom heating element | OM20.00004 | 1,1 | |
| 635L | Ceiling | Mouth heating element | OM20.00076 | 3,5 | 15,1 |
| | | Centre heating element | OM20.00072 | 2,8 | |
| | | Bottom heating element | OM20.00073 | 2,8 | |
| | Floor | Mouth heating element | OM20.00005 | 2 | |
| | | Centre heating element | OM20.00006 | 2 | |
| | | Bottom heating element | OM20.00007 | 2 | |
| 635S | Ceiling | Mouth heating element | OM20.00079 | 1.9 | 10.5 |
| | | Centre heating element | OM20.00070 | 1.9 | |
| | | Bottom heating element | OM20.00071 | 1.9 | |
| | Floor | Mouth heating element | OMEE41100 | 1.6 | |
| | | Centre heating element | OM20.00008 | 1.6 | |
| | | Bottom heating element | OM20.00009 | 1.6 | |
| 935 | Ceiling | Mouth heating element | OM20.00076 | 3.5 | 18.9 |
| | | Centre heating element | OM20.00074 | 3.5 | |
| | | Bottom heating element | OM20.00075 | 3.5 | |
| | Floor | Mouth heating element | OMEE38500 | 2.8 | |
| | | Centre heating element | OM20.00010 | 2.8 | |
| | | Bottom heating element | OM20.00011 | 2.8 | |

## 2.2 - VARIO TECHNICAL FEATURES

### Without steam cooker

| Model | 440 | | | 640 S | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Electric connection | 208/240V 1Ph+PE 52,2A | 208/240V 3Ph+PE 30,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 17,4A | 208/240V 1Ph+PE 78,3A | 208/240V 3Ph+PE 45,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 26,1A |
| Power | 12 kW | | | 18 kW | | |
| cable section | 3 x 10 $mm^2$ | 4 x 6 $mm^2$ | 5 x 4 $mm^2$ | 3 x 16 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ |
| Net weight | 160 kg | | | 200 kg | | |
| relative humidity | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Model | 640 L | | | 940 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Electric connection | 208/240V 1Ph+PE 78,3A | 208/240V 3Ph+PE 45,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 26,1A | 208/240V 1Ph+PE 91,3A | 208/240V 3Ph+PE 52,7A | 380/416V 3Ph+N+PE 30,5A |
| Power | 18 kW | | | 21 kW | | |
| cable section | 3 x 16 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ |
| Net weight | 200 kg | | | 250 kg | | |
| relative humidity | 10 ÷ 80 % | | | | | |

### With steam cooker

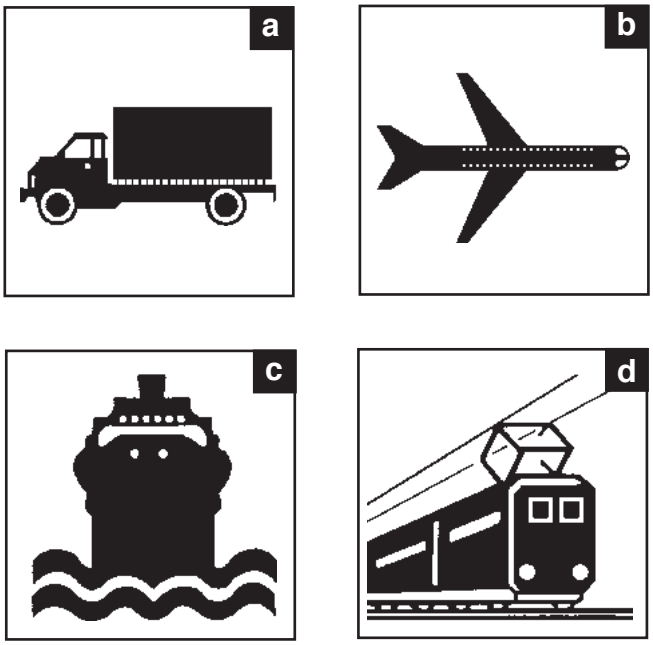
| Model | 440 | | | 640 S | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Electric connection | 208/240V 1Ph+PE 62,6A | 208/240V 3Ph+PE 36,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 20,3A | 208/240V 1Ph+PE 88,7A | 208/240V 3Ph+PE 51,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 29,6A |
| Power | 14,4 kW | | | 20,4 kW | | |
| cable section | 3 x 16 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 4 $mm^2$ | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ |
| Net weight | 160 kg | | | 200 kg | | |
| relative humidity | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Model | 640 L | | | 940 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Electric connection | 208/240V 1Ph+PE 88,7A | 208/240V 3Ph+PE 51,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 29,6A | 208/240V 1Ph+PE 101,8A | 208/240V 3Ph+PE 58,8A | 380/416V 3Ph+N+PE 34,0A |
| Power | 20,4 kW | | | 23,4 kW | | |
| cable section | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 16 $mm^2$ | 5 x 10 $mm^2$ |
| Net weight | 200 kg | | | 250 kg | | |
| relative humidity | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Dimension | Position | | OEM part N° | kW of the electric resistance | total kW |
|---|---|---|---|---|---|
| 435 | Ceiling | Mouth heating element | OM20.00115 | 2 | 12 |
| | | Centre heating element | OM20.00115 | 2 | |
| | | Bottom heating element | OM20.00115 | 2 | |
| | Floor | Mouth heating element | OM20.00115 | 2 | |
| | | Centre heating element | OM20.00115 | 2 | |
| | | Bottom heating element | OM20.00115 | 2 | |
| 635L | Ceiling | Mouth heating element | OM20.00104 | 3 | 18 |
| | | Centre heating element | OM20.00104 | 3 | |
| | | Bottom heating element | OM20.00104 | 3 | |
| | Floor | Mouth heating element | OM20.00104 | 3 | |
| | | Centre heating element | OM20.00104 | 3 | |
| | | Bottom heating element | OM20.00104 | 3 | |
| 635S | Ceiling | Mouth heating element | OM20.00120 | 3 | 18 |
| | | Centre heating element | OM20.00120 | 3 | |
| | | Bottom heating element | OM20.00120 | 3 | |
| | Floor | Mouth heating element | OM20.00120 | 3 | |
| | | Centre heating element | OM20.00120 | 3 | |
| | | Bottom heating element | OM20.00120 | 3 | |
| 935 | Ceiling | Mouth heating element | OM20.00105 | 3.5 | 21 |
| | | Centre heating element | OM20.00105 | 3.5 | |
| | | Bottom heating element | OM20.00105 | 3.5 | |
| | Floor | Mouth heating element | OM20.00105 | 3.5 | |
| | | Centre heating element | OM20.00105 | 3.5 | |
| | | Bottom heating element | OM20.00105 | 3,5 | |

## 2.3 - TRANSPORT

FIG. 1




### 2.3.a - Shipment (Fig. 1)

The machine is positioned on a wooden pallet, fastened with screws, inside a strapped carton.

The machine can be delivered with one of the following means of transport:

**a)** Land transport (lorry)
**b)** Air transport
**c)** Sea transport
**d)** Railway transport

The way of transport will be agreed in course of contract between supplier and purchaser.

**IMPORTANT**

**The packing containing the machine should be kept away from the weather. Do not put other boxes or materials on it.**

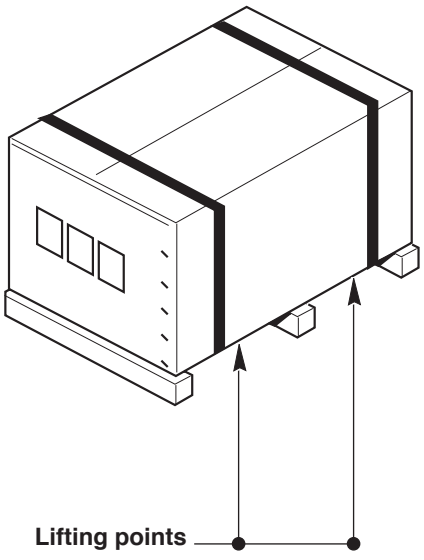
### 2.3.b - Lifting of the packing (Fig. 2)

The box should be handled with the most care. To lift and to position the box use suitable lifting systems, according to the weight of the machine.
The box should be lifted by using a crane or a hoist with appropriate belts or by means of a lift track, by inserting the forks in the appropriate joints.

**DANGER**

**Any handling and lifting operation should be done by skilled personnel, authorized to use appropriate equipments.**
**The manufacturer declines all responsibility for any damage to persons or things caused by inobservance of the current safety regulations regarding lifting and moving of materials inside or outside the factory.**

FIG. 2




### 2.3.c - Storage

**IMPORTANT**

**The box containing the machine should be stored away from weather. Do not put other boxes or materials on it.**

## 2.4 - RECEPTION OF THE MACHINE

Upon reception of the machine make sure that the packing is complete and not damaged. Should the packing be complete, remove it as specify at point 2.5 (aside from different manufacturer's instructions).
Check if the instruction booklet is inside the packing as well as the components specified in the transport documentation.
In case any damage or defect is found:

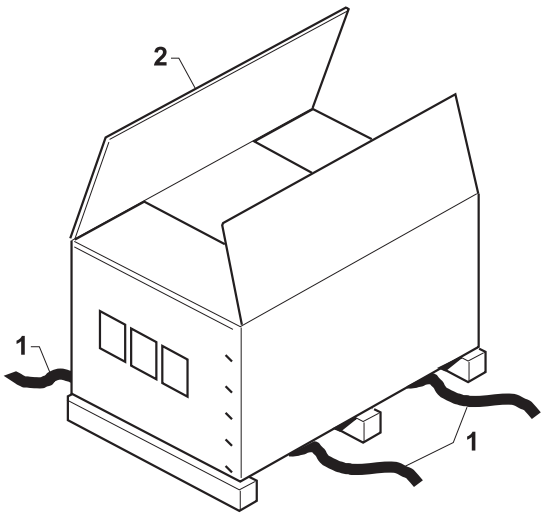
**a-** Inform immediately the transport company and your agent, both by phone and by registered letter with return receipt;

**b-** Manufacturer shall also be informed.

**IMPORTANT**

**The oven consists of three distinct parts: support, cover or hood.**
**Eeach part is packed, separately; on installation, the components are assembled.**

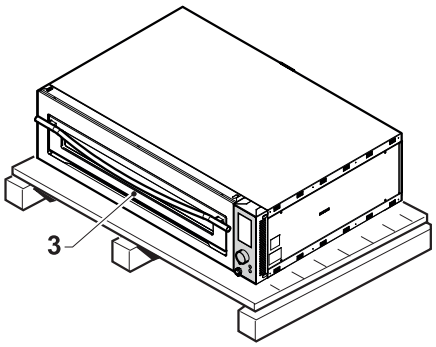
FIG. 3




## 2.5 - UNPACKING (Fig. 3)

To remove the packing from the machine proceed as follows:

- Cut the straps (1) that tie up the carton.
- Open the carton (2), by removing the metallic clips.
- Remove the cardboard packaging (2).
- Check if everything is complete.
- Open the oven door (3), remove the refractory material fastening carton and the loose components, as well.
- Check if the delivery is complying with the PACKING LIST.




**DANGER**

**The packing elements ( plastic bags, carton, nails, etc...) shall be kept away from the reach of the children, since they are potential danger sources, so, they shall be gathered and sent to special centres to correctly be recycled.**

**IMPORTANT**

**Any damage or defect or non conformity with the packing list should be immediately reported and, in any case, it should be notified within 8 days from the date of reception of the machine. On the contrary the goods are to be considered as accepted.**

## 2.6 - IDENTIFICATION OF THE COMPONENTS (Fig. 4)

1. Data plate
2. Oven
3. Chimney
4. Support (by request)
5. Wheels
6. Control board

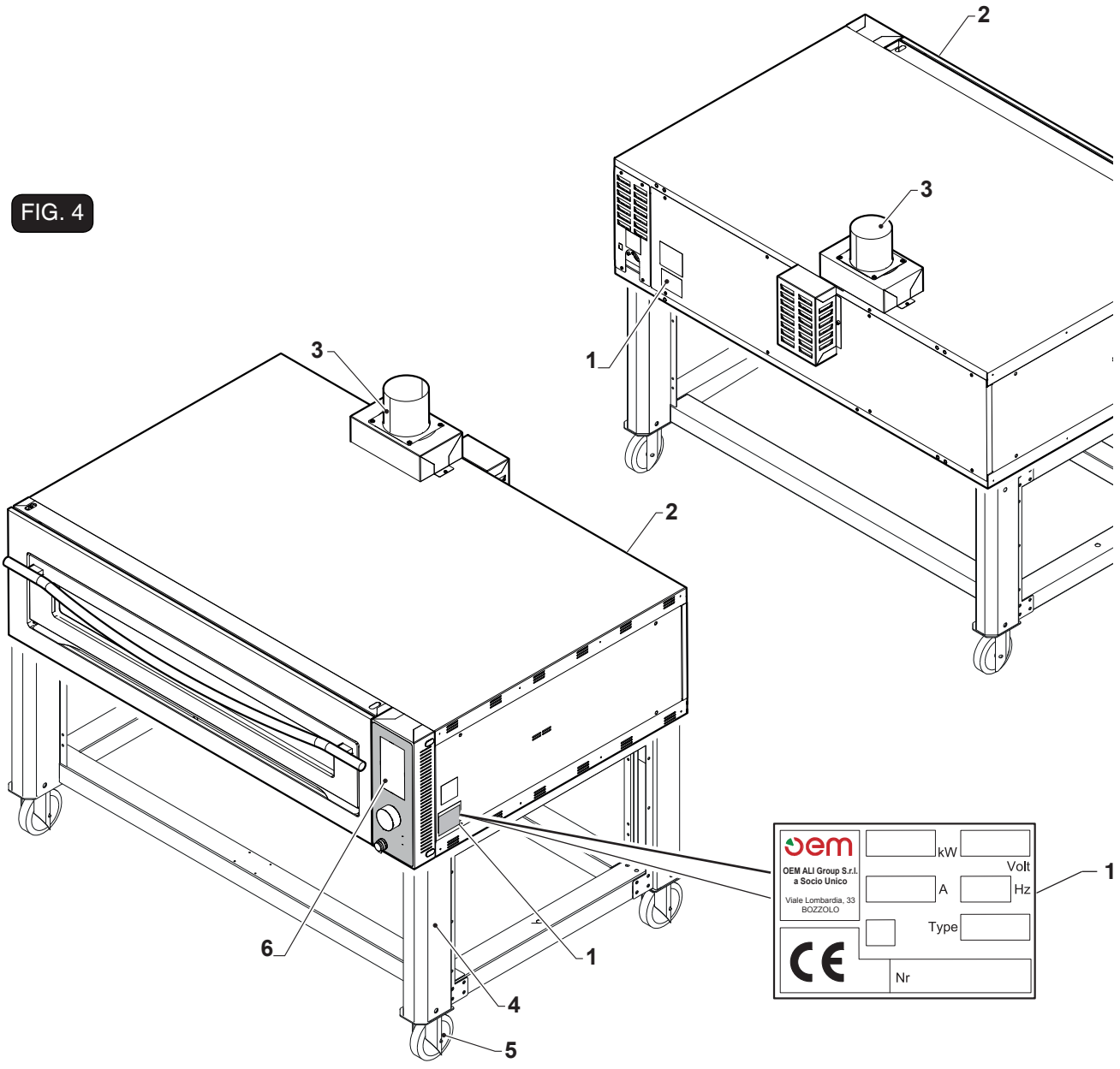
## 2.7 - IDENTIFICATION OF THE MACHINE (Fig. 4)

The serial number and identification data of the machine are punched on a plate (1) fastened to the machine base.

**IMPORTANT**

**The machine serial number should be always mentioned in your request of technical assistance or in your spare part orders.**

FIG. 4



# Chapter 3

**DANGER**

**All operations described in this chapter shall be carried out by skilled and authorized technicians, only.**

### 3.1 - UNIT LIFTING (Fig. 1)

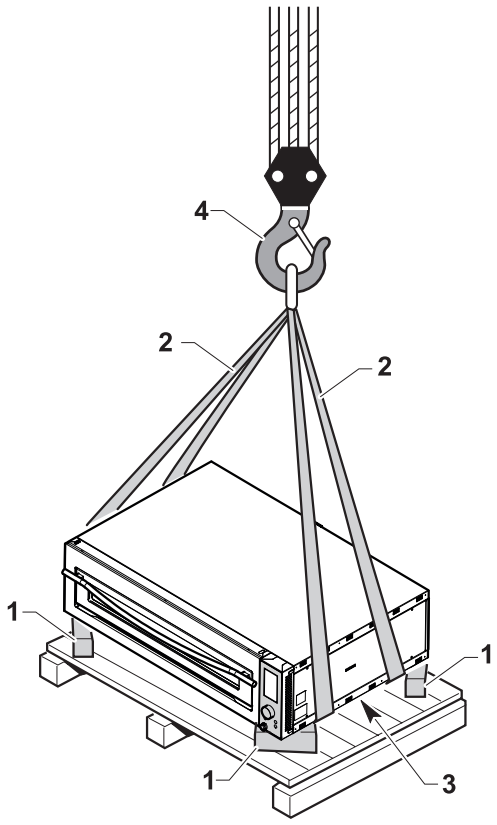
Lift the unit through a suitable device, such as a crane or an hoist, complying with the following instructions:

- The oven shall slightly alternatively be lifted from its four sides using a lever and making sure the panels are not damaged, then the oven shall be positioned on shims (1).
- Insert the two belts (2), suitably dimensioned according to the weight of the unit, under the base (3) of the unit and connect them to the hook (4) of the crane or the hoist.

**ATTENTION**

**To hoist the machine do not use steel belts as they may damage the outside body.**

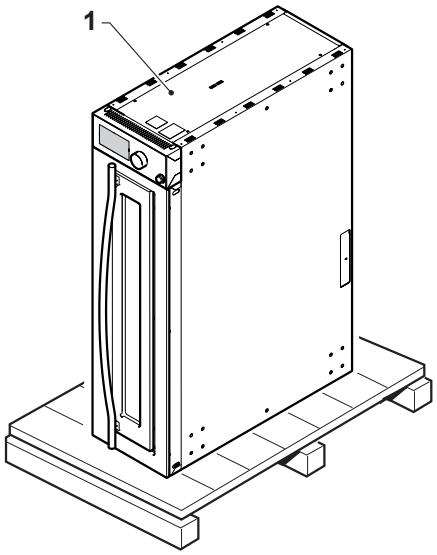
FIG. 1




### 3.2 - VERTICAL HANDLING OF THE OVEN (Fig. 2)

- Remove the refractory surfaces.
- Position a pallet/trolley on the floor, etc.
- Turn the oven vertically so that the side with the control panel (1) faces upward.

FIG. 1




### 3.3 - ASSEMBLING OF THE COMPONENTS

**Trailer-mounted support assembling**

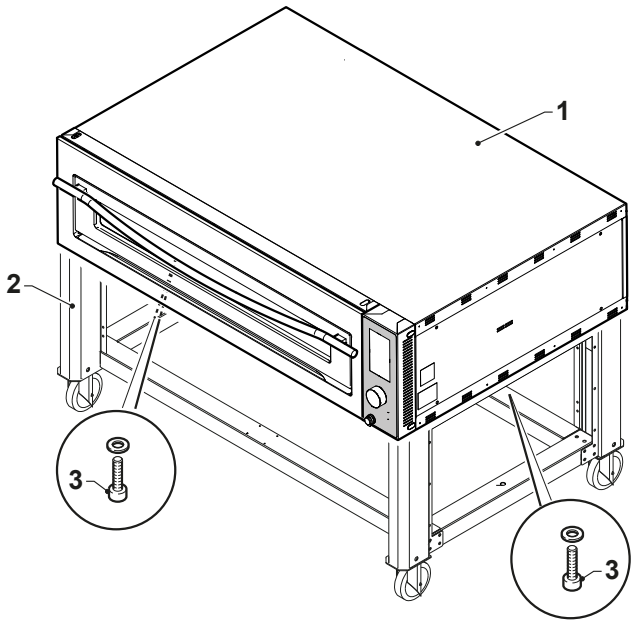
**IMPORTANT**

**To mount the wheeled base unit, the instructions contained in the manual supplied with the latter shall be followed.**

FIG. 3

**Single-chamber oven assembling (Fig 3)**

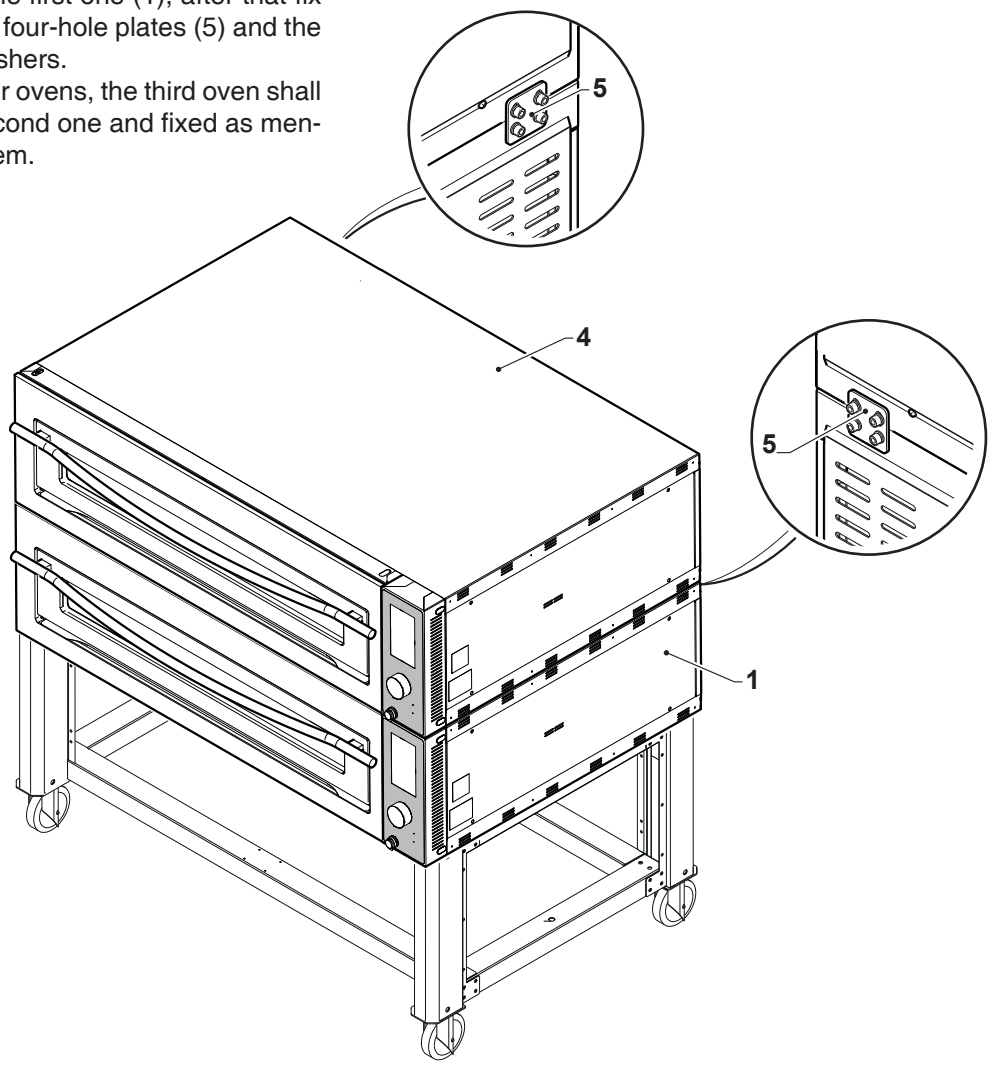
- Position the oven (1) on the base unit (2) and fix it by means of the two screws (3), on the right and the left side.




**Two- and three-chamber oven assembling (Fig 4)**

- In case of two-chamber ovens, the second oven (4) shall be positioned on the first one (1), after that fix both ovens by using the four-hole plates (5) and the relevant screws and washers.
- In case of three-chamber ovens, the third oven shall be positioned on the second one and fixed as mentioned in the previous item.

FIG. 4



### 3.4 - ELECTRIC CONNECTION

**DANGER**

- **The power feed line should be provided with a suitable omni-polar DISCONNECTING SWITCH** (automatic thermo-magnetic switch or differential) **placed before the control unit main switch, with a minimum contact opening of 3 mm.**
- **The earthing system should comply with the local electric regulations in force.**
- **The electric power cables should comply with the maximum current required by the machine.**
- **The specifications of the electric power line should correspond to the specifications of the identification plate and to those mentioned in the technical specifications table that can be consulted in the first part of this booklet.**

**DANGER**

**Before connecting the machine to the electric line, make sure that the DISCONNECTING SWITCH is disconnected (line not energized).**

**IMPORTANT**

**The disconnecting switch placed in the upper part of the oven shall be easily to be reached.**

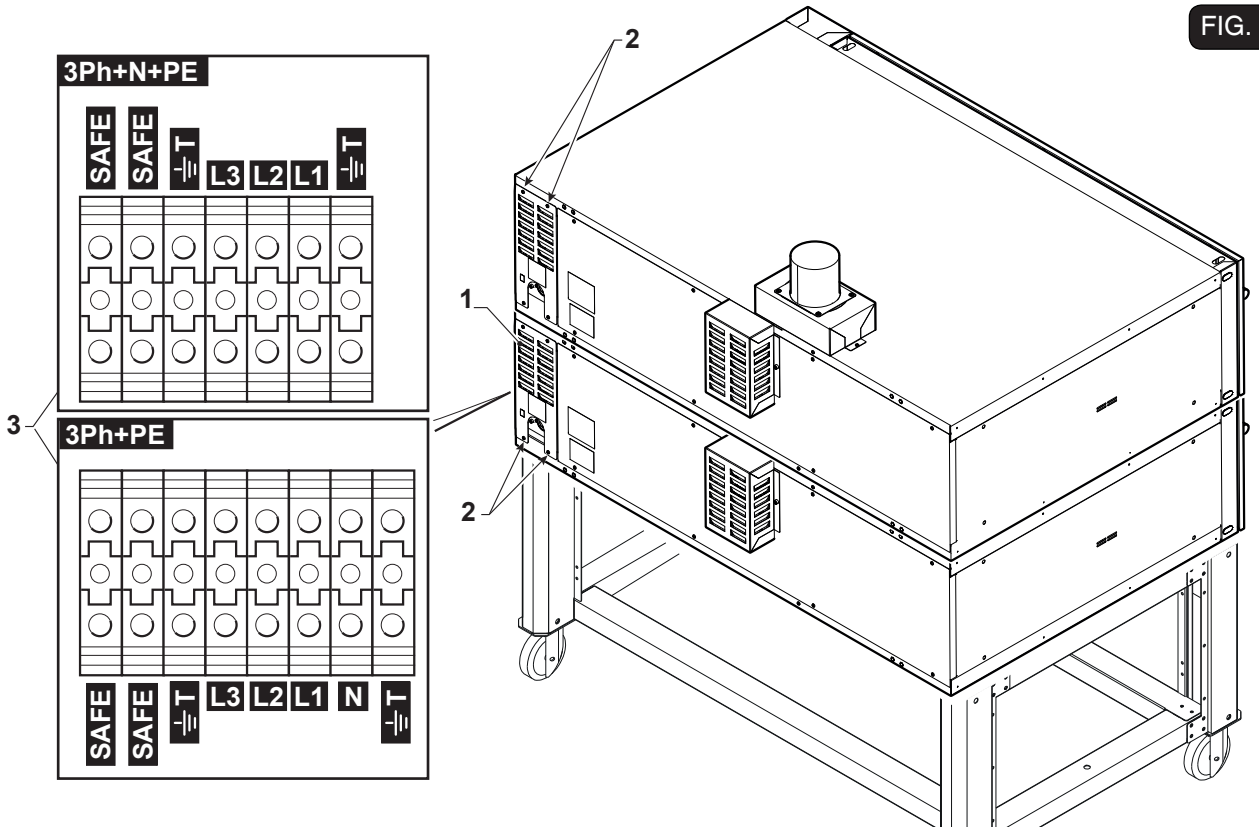
**DANGER**

**In case of two- and three-chamber ovens, each oven shall be connected with a special knife switch, it is not possible to connect more than one oven to one knife switch.**

**3.4.a - Electric oven connection (Fig.5)**

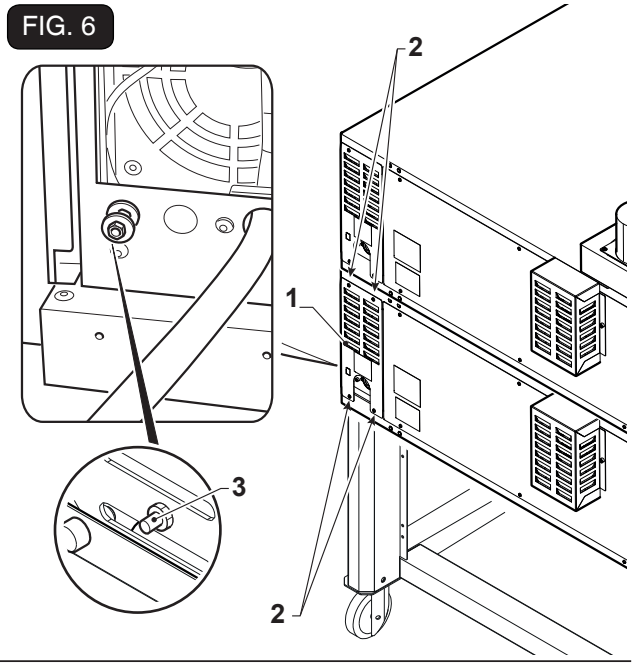
- Remove the cover (1) by undoing the screws (2).
- Connect the cable to the terminal board (3).
- Connect the phases to the terminals L1, L2 and L3, the neutral wire to the terminal N, the earth to the terminal T.
- For areas where the automatic load distributor is present, connect the two 12V power supply wires to “SAFE” terminals.
- Remount the casing (1).

FIG. 5



**3.4.b - Unipotential connection (Fig 6)**
The equipment shall be inserted in a unipotential system, whose effectiveness shall be verified according to the rules being in force.
Remove the cover (1) by undoing the screws (2) (Fig. 5).
A cascade connection shall be carried out among the various oven components by using the screw (3) placed on the rear oven side.

FIG. 6




## 3.5 -WATER CONNECTION (only for VARIO model oven)

**3.5.a. Drain**
• Connect the previously prepared drain tube to the non-vaporised water drain union (1) of the oven.

**WARNING**

**The drain tube prepared by the customer must be able to withstand a temperature of 100°C and may not have constrictions and reductions in diameter. Prepare a siphon at the point where the tube is inserted in the drainage system to prevent backflow of foul-smelling vapours.**

**3.5.b. Supply**

**WARNING**

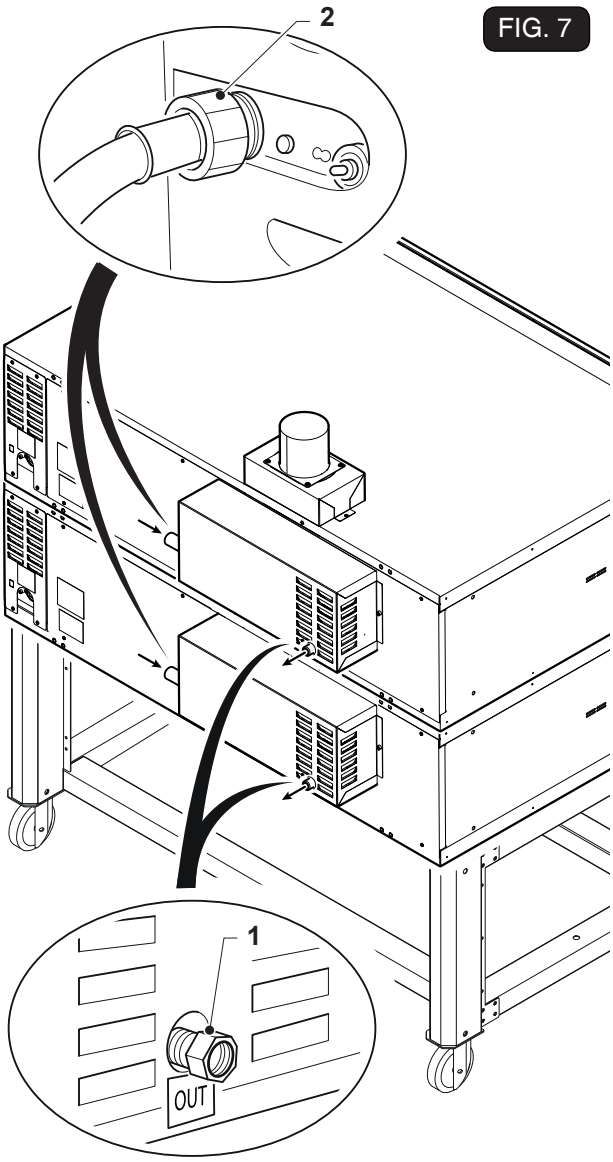
**The oven must be supplied with drinking water at mains water pressure; it is recommended to appropriately soften the water with a hardness between 6°Fr and 12°Fr.**

• Connect one end of a mains water supply tube to the union (2) of the oven and the other end to a previously fitted reducer tap.

**WARNING**

**Failure to comply with the required type of water and its hardness relieves the manufacturer of all responsibility for oven malfunctioning.**

FIG. 7



### 3.6 - OVEN POSITIONING (Fig. 8)

**DANGER**

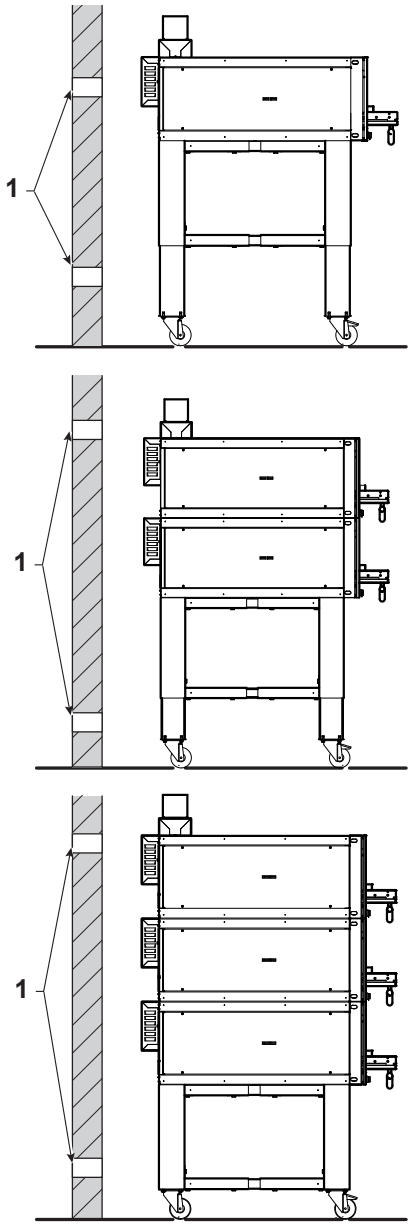
**The oven shall NOT be installed closed to inflammable walls such as furniture, partition walls, matchboarded coatings etc…**
A safety range of at least 50 mm from lateral and rear oven sides should be kept.
No inflammable flooring shall be utilized to install the oven on it.

**IMPORTANT**

**In case the oven shall be built in, there shall be a suitable change of air on its rear side and this can be obtained by means of air grilles (1) placed on the wall.**

- The oven shall be positioned on the final area following the indications reported in figure 7, because they indicate the minimum distances required to allow the oven correctly to function.
- Fix the oven position by braking the rear wheels.

FIG. 8



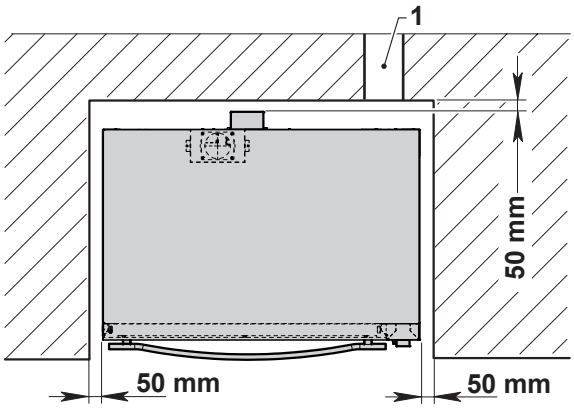
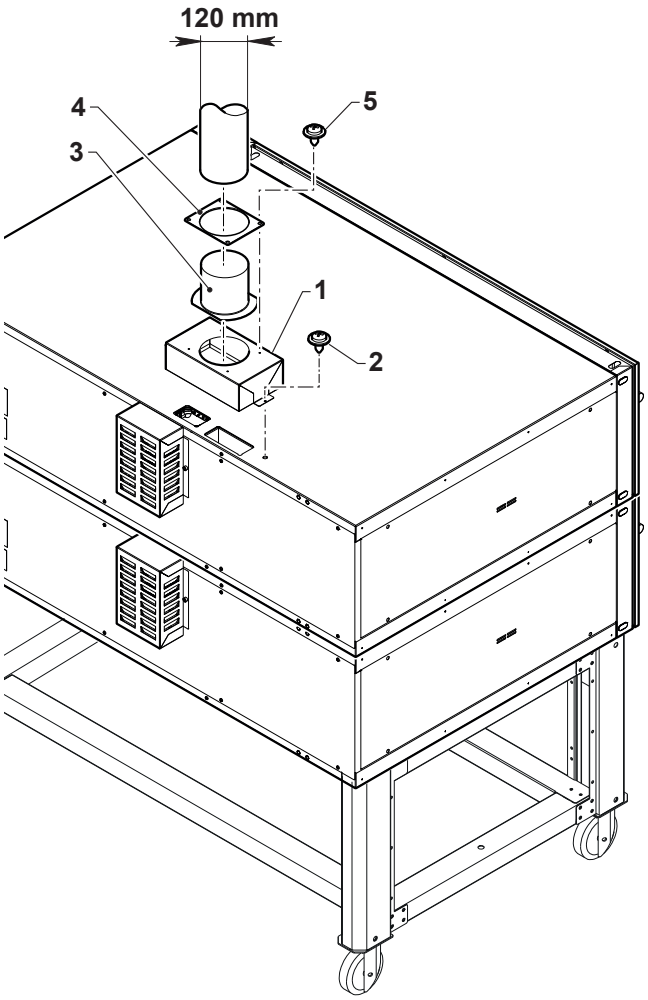



FIG. 9




**3.6.a - Assembling the chimney (Fig. 9)**

- Assemble the box (1) on the top part of the oven, screwing it in with screws (2)
- Assemble the chimney (3) locking it onto box (1) by means of plate (4) with screws (5).

**IMPORTANT**

**The chimney must be assembled on the last top oven.**

- Connect the chimney (3) to a flue by means of a pipe with diameter of 120mm.

# Chapter 4

## 4.1 - TYPE OF USE AND CONTRAINDICATIONS

**IMPORTANT**

**SUPER TOP/VARIO ovens are professional machines suitable for baking pizza and similar products.**
**The various models shall only be used to process as above; in particular, the VARIO model oven may be used for limited production of bread or similar.**

**IN CASE OF ANY OTHER USE, MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR ACCIDENTS TO PERSONS OR OBJECTS AND CUSTOMER WILL BE DEBARRED FROM A POSSIBLE GUARANTEE RIGHT.**

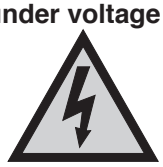
## 4.2 - SAFETY PLATES (Fig. 1)

The warning plates with explanatory symbols are to be found in all those areas that may be dangerous for operators or engineers.

**DANGER**

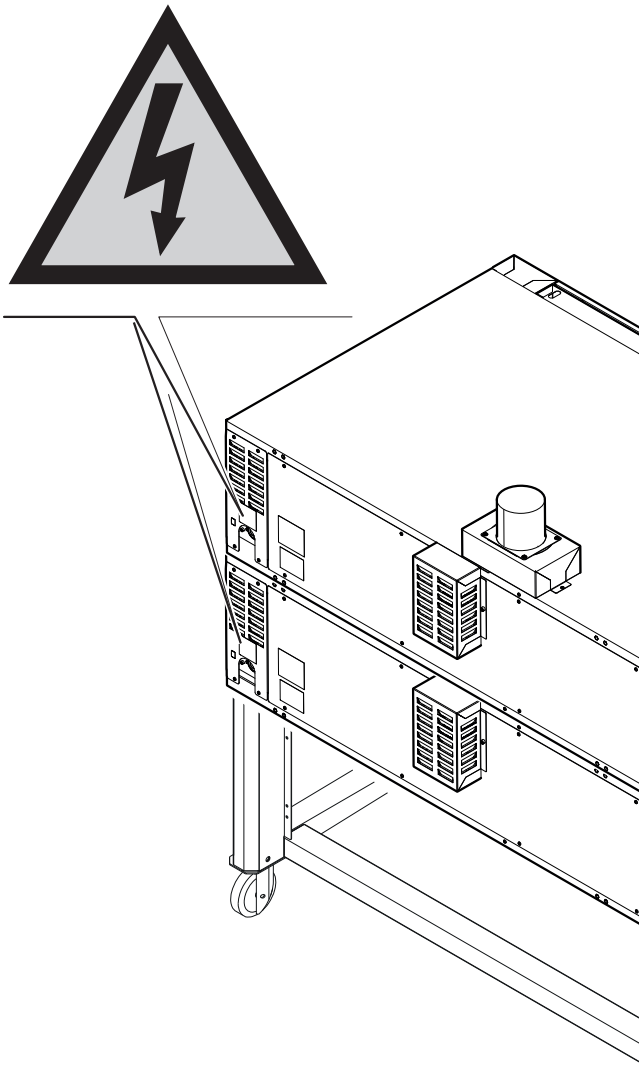
**Anyone preparing to work on the machine should protect the warning plates with the safety instructions. The non compliance with the instructions mentioned on the safety plates will release the manufacturer from all responsibilities for damages or injuries to persons or properties that may arise.**

**Danger: machine under voltage**



- Do not work with the machine under voltage.

FIG. 1



## 4.3 - SAFETY DEVICES

The equipment is equipped with following safety systems:

1) All dangerous areas are closed by screwed cases.

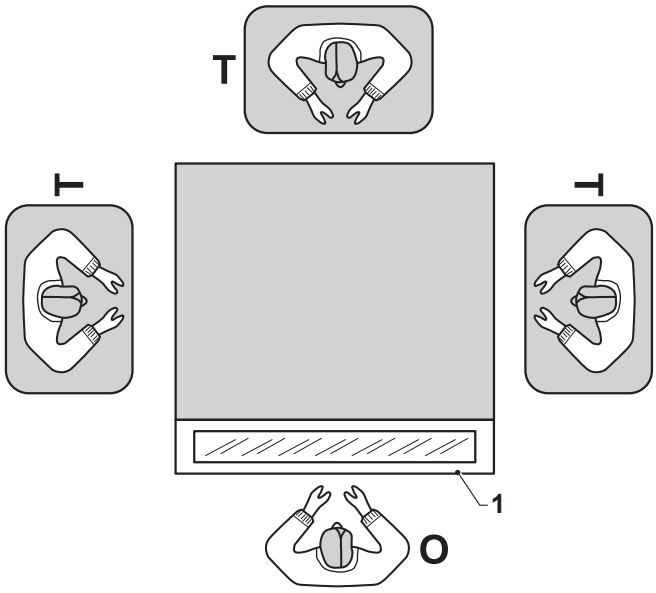
2) Each oven is equipped with a safety thermostat, which disconnects the oven in case of overtemperature inside the baking chamber, in case of digitally controlled ovens, the card is equipped with a special component, which stops the oven functioning in the event the temperature inside the control board exceeds 85°C.

**4.4 - USER'S AREAS (Fig 2)**

During the oven functioning, user is in front of it, in order to be able to easily insert and remove the pizza through the door (1) (see Fig. 2 "O" position).

To carry out maintenance operations, technician's position may be on the rear or lateral side of the oven "T" position.

FIG. 2




**4.5 - RESIDUAL DANGER AREAS (Fig. 2)**

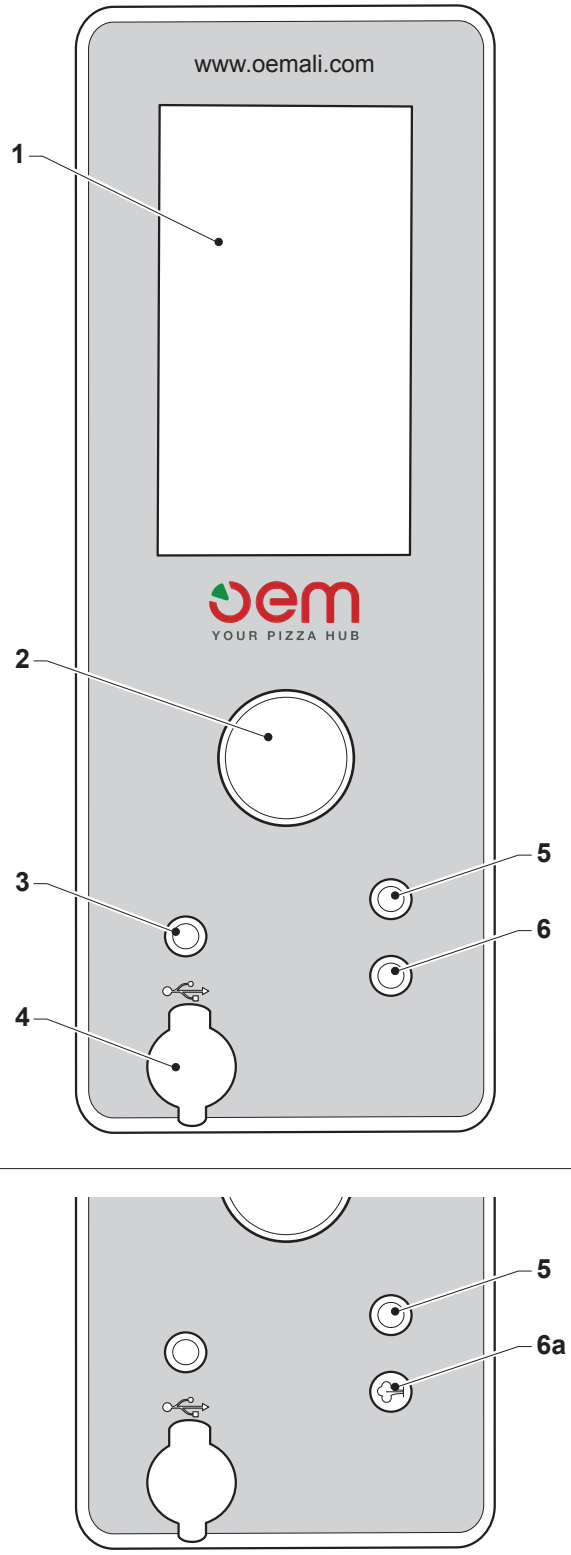
The residual danger areas are those areas that cannot be protected because of the particular type of production, as far as the machine concerns. They are the following:

- Door area and baking chamber inner area: risk of burns.

# Chapter 5

## 5.1 - DIGITAL OVEN CONTROL PANEL (Fig. 1)

FIG. 1




The following controls are positioned on the machine:

1. **Display**
   All functions related to oven operation are shown on the display, with alarms, settings etc.

2. **Encoder push knob**
   This knob can be used to scroll settings on the display. Press it to select, edit and confirm settings.

3. **Power button (On/Off)**
   Press to supply or cut off voltage to the controls.

4. **USB port**
   This can be used to upload and download files using a USB flash drive (software, recipes, settings etc.).

5. **“Timer 1” button**
   The "Timer 1” button can be set for three baking programs independently.
   Press the button to enable the baking time for the selected program; this time can be paused or reset by pressing this button for a few seconds.

6. **“Timer 2” button (for SUPER TOP model)**
   The "Timer 2” button can be set for three baking programs independently.
   Press the button to enable the baking time for the selected program; this time can be paused or reset by pressing this button for a few seconds.

**6.a. Steam button (for VARIO model)**

**IMPORTANT:**
Steam is delivered if:
- The water in the steam cooker has reached the set temperature indicated by the green symbol on the display.
- The temperature in the oven chamber is at least 120°C.
- The door is closed.

Press the button (6a) to start steam delivery and hold it down for the desired time until the maximum default time set; release the button to stop steam delivery.

## 5.2 - USER INTERFACE (Fig. 2)

FIG. 2




The following appears when the display oven is switched on:

1. **Calendar**
   This shows the day of the week, the month and the year.

2. **Language**
   A flag is used to view the set language.

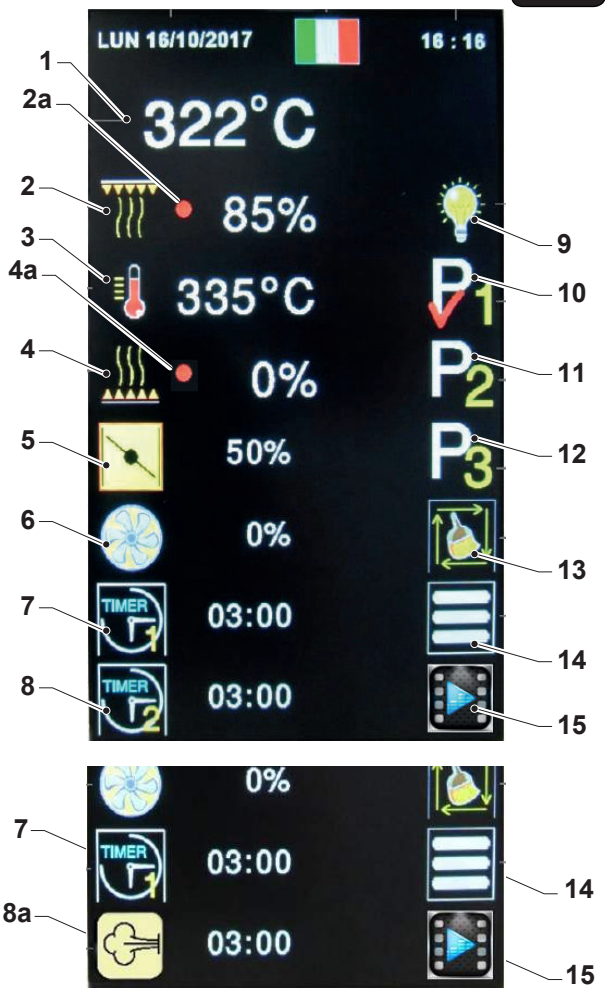
3. **Time**
   This shows the hours and minutes.

4. **Scheduled start-up**
   If the schedule start-up function is set, the day of week and start-up time are displayed.

5. **Software versions**
   This displays the display software version (5a) and the power board software version (5b).

## 5.3 - MAIN SCREEN (Fig. 3)

FIG. 3




After starting the oven, the main screen used by the user is as follows:

1. **Temperature**
   This shows the current temperature in the chamber

2. **Ceiling heating element**
   This displays the set percentage of the Ceiling heating elements, if the heating element is operating, LED (2a) will turn on in red.

3. **Set temperature**
   This displays the set baking temperature (Set Point) for the selected program and for manual operation.

4. **Floor heating element**
   This displays the set percentage of the Floor heating elements, if the heating element is operating, LED (4a) will turn on in red.

5. **Chimney**
   This shows the chimney opening percentage for extracting fumes and baking steam; settings are: 0, 25%, 50%, 75%, 100%

6. **Extractor**
   This shows the fan speed percentage for extracting fumes and baking steam; settings are: 0, 25%, 50%, 75%, 100%

7. **Timer 1**
   This shows the set baking time of the first timer set for the selected program.

8. **Timer 2 (for SUPER TOP model)**
   This shows the set baking time of the second timer set for the selected program.

**8.a. Steam cooker (for VARIO model)**
Shows the status of the steam cooker:

White symbol: steam cooker off

Red symbol: steam cooker on but not at temperature

Green symbol: steam cooker on and at temperature

9. **Light**
   This shows the light state in the baking chamber. A red tick on the icon means that the light is on.

**10. P 1**
This shows the first baking program that can be set. A red tick on the icon means that the program is active.

**11. P 2**
This shows the second baking program that can be set. A red tick on the icon means that the program is active.

**12. P 3**
This shows the third baking program that can be set. A red tick on the icon means that the program is active.

**13. Self-cleaning cycle**
This allows access to the pyrolysis program for the self-cleaning of the baking chamber.

**14. User menu**
This allows accessing the user menu.

**15. Use USB**
This allows accessing the menu to use the USB port and to display recipes.

## 5.4 - SELECTING PROGRAMS OR CHANGING PARAMETERS (Fig. 4)

Turn knob (1) to the left to select the left icons, showing a green square around them; press the knob (1) to access the function, enable/disable the function or change a value.
Turn the knob (1) to the right to select the right icons.

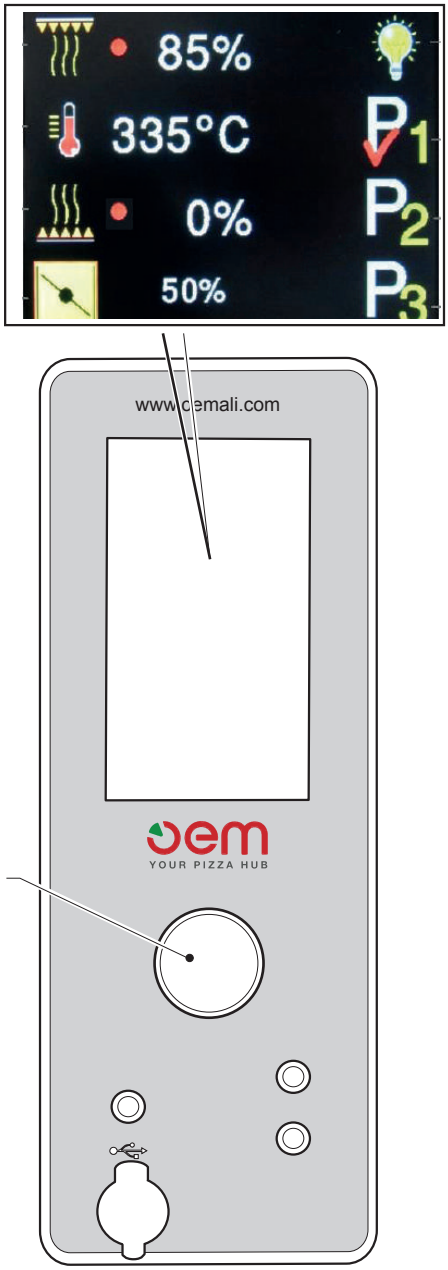



FIG. 4

## 5.5 - PROGRAMMING BAKING PARAMETERS

The oven can be used in manual mode or by means of three baking programs.
Turn the knob to the left to change or start:

- Ceiling heating element power %
- Baking temperature
- Floor heating element power %
- Chimney opening %
- Suction fan speed %
- Baking time 1
- Baking time 2
- Steam cooker

In order to edit one of these data, select the parameter to be changed by means of knob (1), then press the knob: the parameter value changes colours (from white to red), then turn the knob clockwise to increase the value or counterclockwise to decrease the value.
When the desired value is reached, press the knob to confirm the set value; the parameter changes colour (from red to white).

For example, to adjust the baking temperature:

- Move to the value to be changed "" (Fig. 5a).
- Press the knob, the value changes from white to red (Fig. 5b)
- Turn the knob to change the value, e.g. bring the temperature from 335°C to 353°C (Fig. 5c)
- Press the knob again to confirm, the value turns from red to white.

**IMPORTANT**

**When data are changed with one of the P1, P2, P3 programs selected (visible red tick), the red tick disappears as soon as data is changed, indicating that the operation is no longer taking place on a stored program.**

- To store a variation of one of the three programs, just move to the desired program (Fig. 5d).
- Keep the knob pressed until a sound is issued, the red tick will appear on the selected program (Fig. 5e).

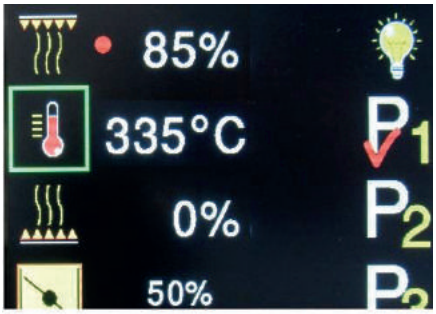



FIG. 5a

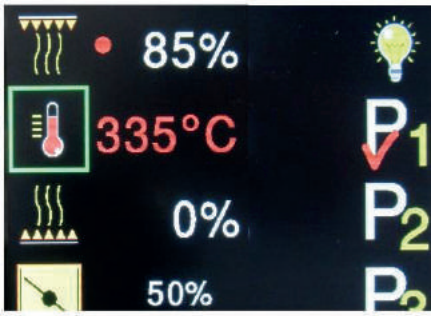



FIG. 5b

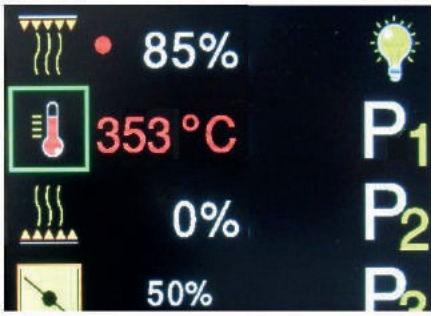



FIG. 5c

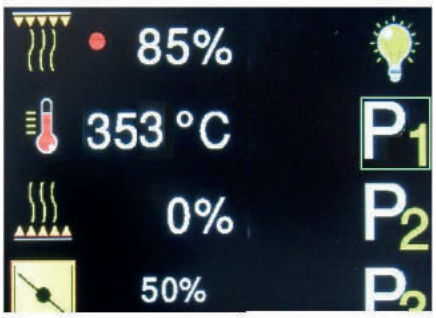



FIG. 5d

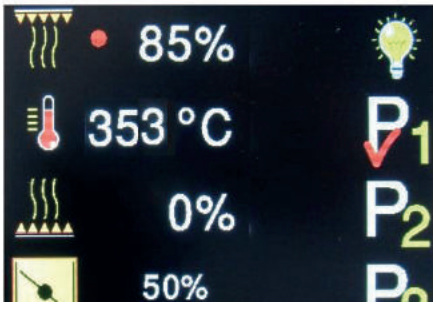



FIG. 5e

### 5.6 - CHAMBER LIGHTING (Fig. 6)

The oven is provided with two lights (one on each side) to be able to illuminate the baking chamber.
Use the knob and point to the respective icon "" to turn the lamps on or off:

- Lamp on: visible red tick;
- Lamp off: red tick not visible.

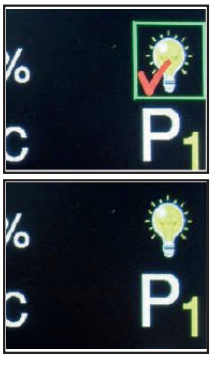
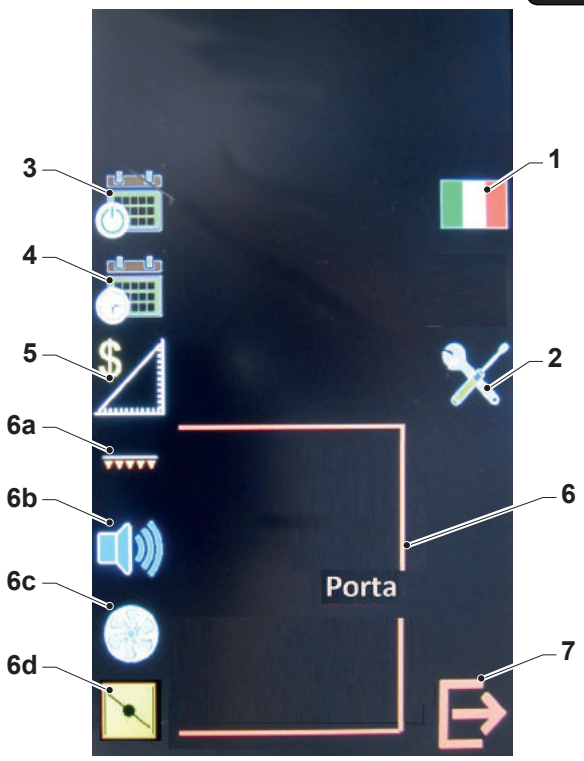



FIG. 6

## 5.7 - USER MENU (Fig. 7)

Select the "☰" icon to access the menu

FIG. 7




This menu can be used to select and set all functions on user level.
Use the knob to point to the icons and set the respective parameters:

1. **Language**
   This can be used to set the language by selecting the respective flag.

2. **SERVICE MENU**
   This menu is for "OEM" or specialised personnel use only and is password-protected.

3. **AUTO POWER-ON TIMER**
   The time, date and program for automatic power-on of the oven can be set.

4. **CALENDAR**
   The current date and time can be set.

5. **ECO**
   The oven switches to ECONOMY mode after a certain time (programmable). The chamber light is switched off, the chimney is closed and the chimney is closed but temperature is maintained in the chamber. Baking settings are resumed when the oven door is opened.

### 5.7.a - Door functions

The following functions may be performed automatically when the door is opened:

- Ceiling heating elements on to prevent temperature drops (6a).
- Enable a warning buzzer if the door remains open for more than one minute (6b).
- Set an operating time of the extractor at maximum speed to remove baking steam after the product is taken out of the oven; the time can be set between 0 and 25 seconds (6c).
- Set a delay time to open the chimney after the door is closed (product in oven) (6d).

**IMPORTANT**

**The enabled functions show a red tick over the icon.**

- Select the icon (7) to quit the user menu.

## 5.8 - AUTO POWER-ON TIMER

The auto power-on timer can be set from the user menu by means of icon “ ”.

This menu can be used to set to switch the required program on twice every day (Fig. 8a).

1. **Days of the week column**
   This displays the days of the week the oven turns on.

2. **TIME**
   This field is used to set the time to turn the oven on for the first time.

3. **PROGRAM**
   The number of the program selected for the first power-on must be entered in this field.

4. **TIME**
   This field is used to set the time to turn the oven on for the second time.

5. **PROGRAM**
   The number of the program selected for the second power-on must be entered in this field.

6. **Auto power-on function On/Off**
   The auto power-on function can be enabled or disabled without needing to delete the daily settings, by means of icon (6); when auto power-on is enabled, a red tick will be visible over the icon, while if the tick is not visible, auto power-on is disabled.

   If the time is not shown, but --:-- is displayed, that day is skipped.

   When the oven is off, the power-ons set for the day are shown (Fig. 8b).

7. **Day, date and time of first power-on (Fig. 8c)**

8. **Day, date and time of second power-on (Fig. 8d)**

Select icon (9) to quit the auto power-on screen (Fig. 8a).

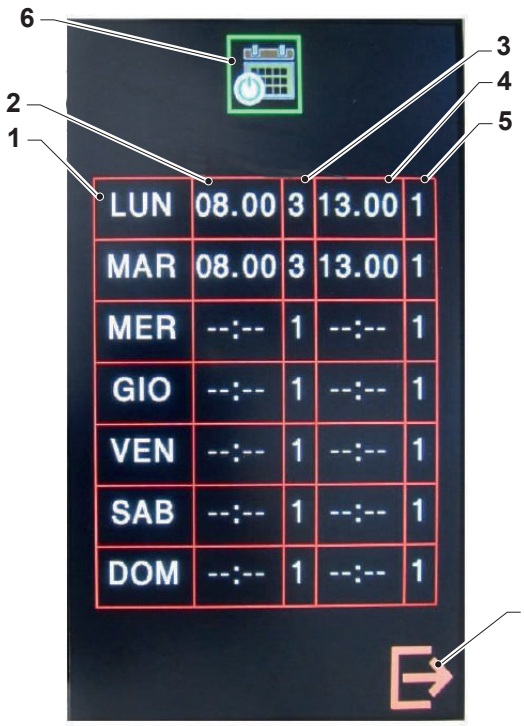



FIG. 8a




FIG. 8b




FIG. 8c

## 5.9 - CALENDAR

The calendar can be set from the user menu by means of icon “”.

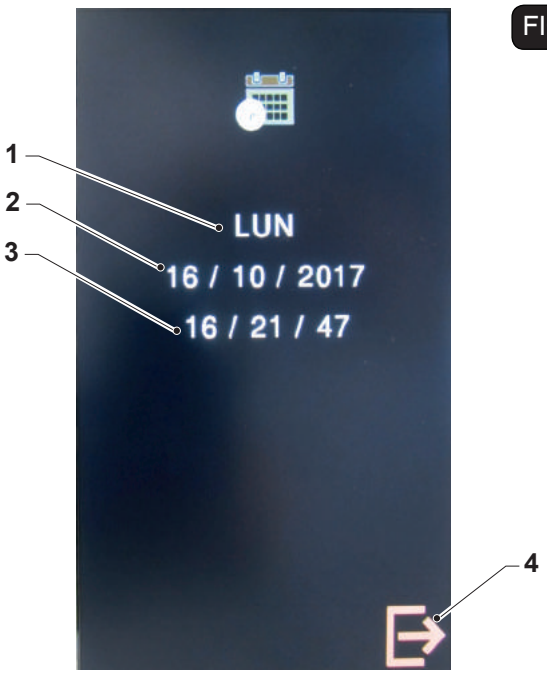
1. **Day of the week**
   Select this field to set the day of the week.

2. **DATE**
   Select this field to set the day, month and year.

3. **TIME**
   Select this field to set the hours, minutes and seconds.

Press icon (4) to quit the calendar screen.

FIG. 9



### 5.10 USE OF THE STEAM COOKER (only for VARIO model)

Operation of the steam cooker can be coupled to a baking program or it can be used according to need.

#### 5.10.1 Steam cooker operation in a baking program

When setting a baking program to include steam cooker operation, use the knob (1) to select the icon and press in the centre of the knob to start the steam cooker; a red tick indicates that steam cooker operation is active.

**NOTE:**
**Steam will only be delivered when the oven has reached at least 120°C and the symbol is green.**

- Press the button (2) and hold it down for the desired steam delivery time; when the set maximum time has been reached, delivery will stop.

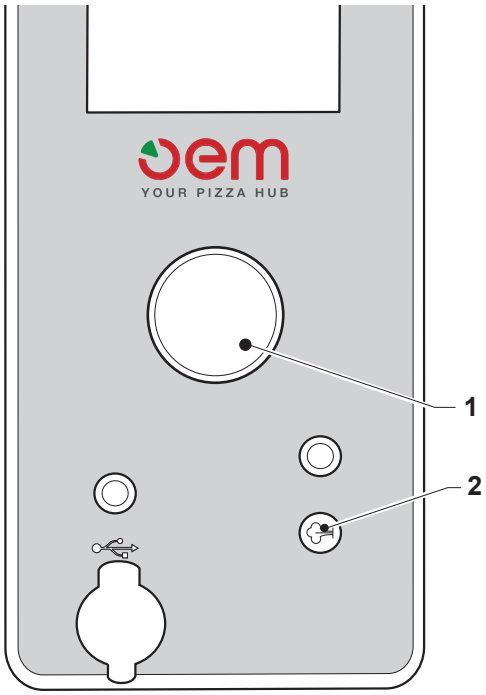
#### 5.10.2 Steam cooker operation according to need

If you want to use steam during a particular type of baking, use the knob (1) to select the icon and press in the centre of the knob to start the steam cooker; a red tick indicates that steam cooker operation is active and the icon "" turns red indicating that the water is being heated.
- Wait for the icon "" to turn green indicating that the set temperature has been reached.

**NOTE:**
**Steam will only be delivered when the oven has reached at least 120°C and the symbol is green.**

- Press the button (2) and hold it down for the desired steam delivery time; when the set maximum time has been reached, delivery will stop.

**NOTE:**
**If steam is not delivered when pressing the button (2) and the symbol is shown next to the steam cooker symbol, it means that the oven temperature is below 120°C or that the steam cooker is not at temperature shown by the red symbol "" coming on or that the door is open.**



## 5.11 -DISPLAYING RECIPES AND USB PORT

This part of the menu is used to display stored recipes and to manage the operation of the USB port.
The oven is fitted with a USB port to perform the following operations:

- Uploading/downloading recipes;
- Downloading a log file for the oven;
- Uploading/downloading the software for oven operation with the settings of the user and service interfaces.

Select the "" icon to access the page and to display the screen (Fig 10):

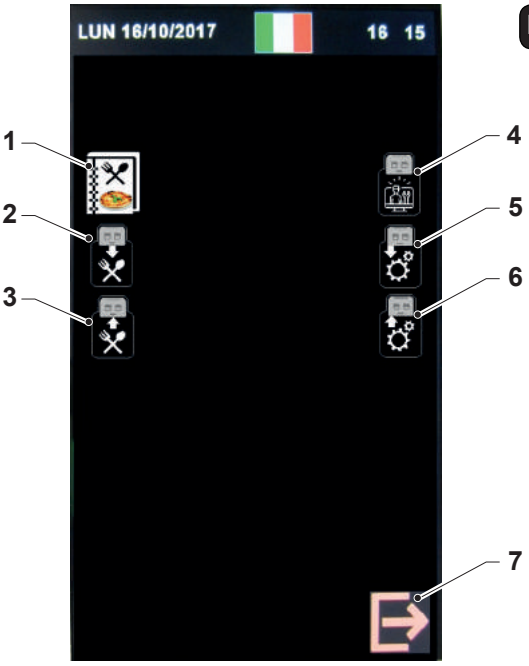


FIG.10

**1) Display recipes**
**2) Download recipes**
**3) Upload recipes**
**4) Download log**
**5) Download oven software and user and service settings**
**6) Upload oven software**
**7) Return to the previous screen**

### "" Display recipes (1)

Select the icon "" to display the stored recipes.
The recipes can be scrolled to be displayed. If the recipe is not present in some pages, the icon  is displayed.
Press the knob to return to the previous menu.

### "" Download recipe to flash drive (2)

- Insert an empty flash drive in the USB port, the icon changes colour, from "" to "" indicating that the recipes can be downloaded.
- Select the icon "" to start the download to the flash drive; the icon flashes until the download is concluded.

**IMPORTANT**

**If the icon "" is selected and the flashing symbol "" is displayed, it means there is no empty flash drive or the flash drive cannot be read.**

### "" Upload recipes from flash drive (3)

- Insert a flash drive with one or more recipe files in the USB port, the icon changes colour, from "" to "" indicating that the recipes can be uploaded.
- Select the icon "" to start the upload from the flash drive; the icon flashes until the upload is concluded, showing the advancement pages.

**IMPORTANT**

**If the icon "" is selected and the flashing symbol "" is displayed, it means there is no flash drive containing recipes or the flash drive cannot be read.**

### "" Download oven log to flash drive (4)

- Insert an empty flash drive in the USB port, the icon changes colour, from "" to "" indicating that the oven log can be downloaded.
- Select the icon "" to start the download to the flash drive; the icon flashes until the download is concluded.

**IMPORTANT**

**If the icon "" is selected and the flashing symbol "" is displayed, it means there is no empty flash drive or the flash drive cannot be read.**

**"" Download oven software to flash drive (5)**

- Insert an empty flash drive in the USB port, the icon changes colour, from "" to "" indicating that the oven software can be downloaded.
- Select the icon "" to start the download to the flash drive; the icon flashes until the download is concluded.

**IMPORTANT**

**If the icon "" is selected and the flashing symbol "" is displayed, it means there is no empty flash drive or the flash drive cannot be read.**

**"" Upload software from flash drive (6)**

- Insert a flash drive with the software update file in the USB port, the icon changes colour, from "" to "" indicating that the software can be uploaded.
- Select the icon "" to start the upload from the flash drive; the icon flashes until the upload is concluded.

**IMPORTANT**

**If the icon "" is selected and the flashing symbol "" is displayed, it means there is no flash drive containing the software update or the flash drive cannot be read.**

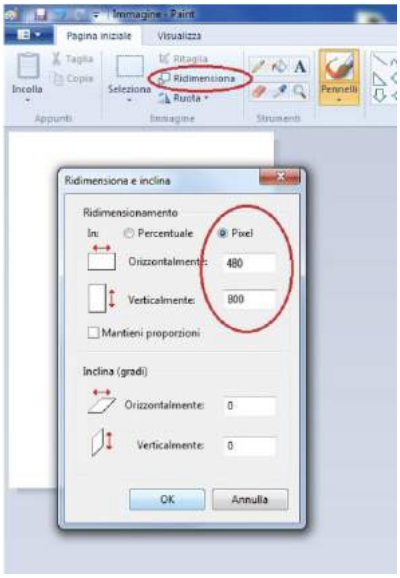
Select icon "" (7) to quit the screen.

## 5.12 - RECIPE ENTRY MODE

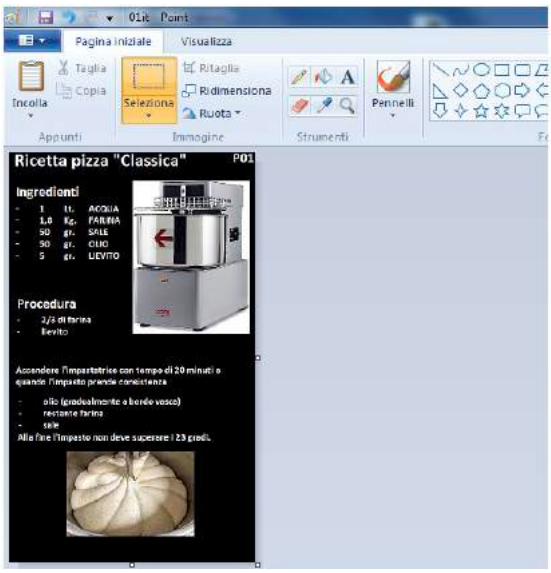
The following PC programs are required to use this function:

- Paint (Windows app)
- IrfanView 64 (free download from the INTERNET)

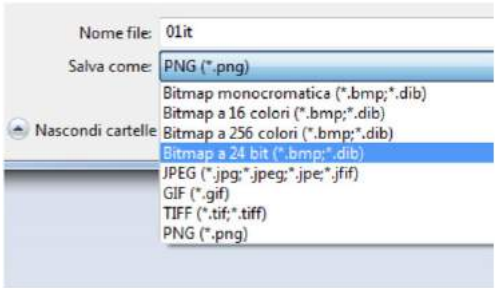
- Open "Paint" and create an image with size of 480 by 800 pixel.



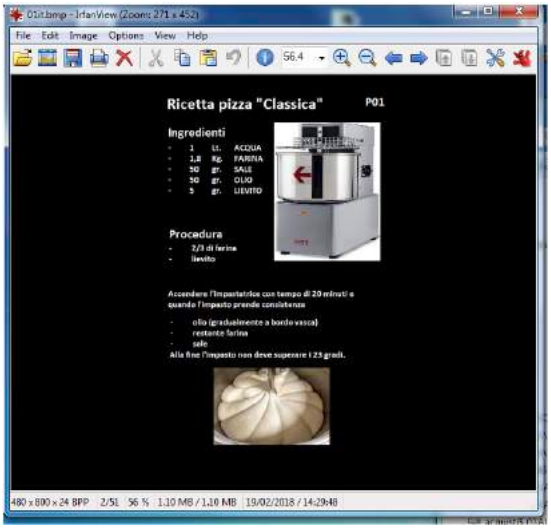

- This program is used to write and insert images.



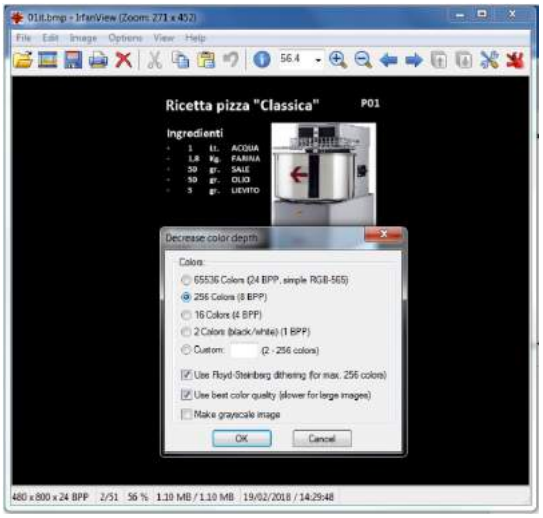
- Save the image in the “recipe” folder (created for this purpose) with the page number and relevant language, e.g. :“01it” 24 bit bitmap up to a maximum of 51 pages (from 00it to 50it).



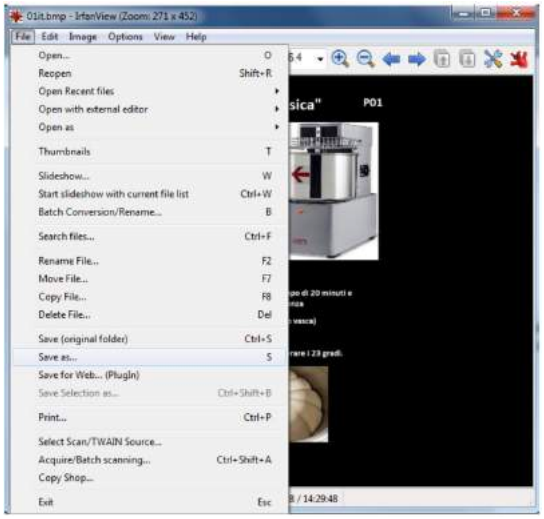

- Start “IrfanView 64” and open the file that was just created.




- Select the following on the tool bar:
Image, Decrease color depth and set 256 Colors (8 BPP).




- Now the image is converted and can be saved.
Select File, Save as… on the tool bar and save it in the "recipe" folder, overwriting the original.
This procedure must be repeated for each image.



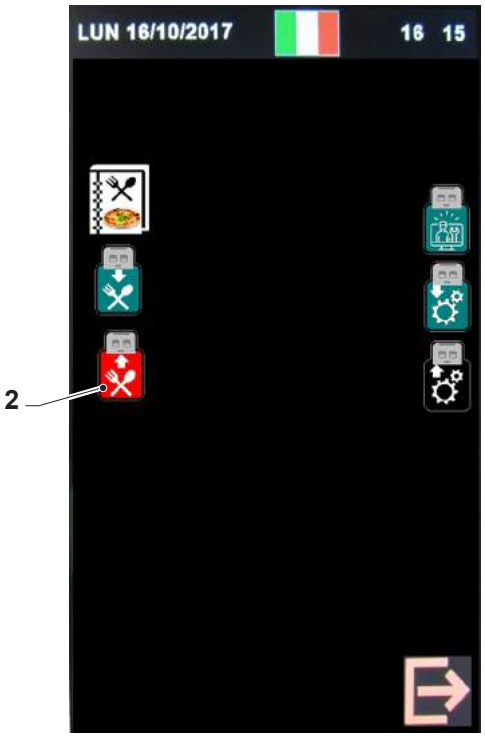
- Put the recipe folder (containing converted files) in a USB flash drive (compatible with the system).
- Turn on the oven and access the relevant USB menu with button (1) (Fig. 11).




FIG. 11

FIG. 12

- Insert the flash drive in the slot and wait for the recipe download icon  (2) to turn red (Fig. 12).
- Select it with the encoder and press the knob.
  A scan of all files (01en, 02en, 03en, etc.) will be displayed, then the oven will pass to the main screen.



## 5.13 - OVEN PREPARATION

Pizza can be baked as follows: either directly on the refractory surface or in the baking tin.
Following a few information on the adjustment of the different parameters, however for more detailed information, refer to the paragraph "**Pizza cooking**".

**IMPORTANT**

**The information reported in the table shall be followed until the user's experience allows the user to personally set time and temperatures.**

### 5.13.a General rules to bake on refractory surfaces

- Start the oven at least one hour and fifteen minutes before working and set following parameters:

- Programme 1 - cooking directly on the refractory stone for piazzas Ø 30 or Ø 35 cm.
- Programme 2 - cooking directly on the refractory stone for piazzas Ø 45 or Ø 50 cm.
- Programme 3 - pizza in a baking tin.

**ATTENTION**

- **Do not salt the refractory surface, do not make the surface cool using a wet cloth (the cloth shall be moistened with cold water), only use pizza dough; in this way, a refractory surface wear does not occur and pizza can correctly be baked, as well.**

### 5.13.b General rules to bake in baking-tin

- Start the oven at least one hour and fifteen minutes before working and set following parameters:
  Working temperature 300°C
  Ceiling resistance 50%
  Bedplate resistance 60%
  Chimney closed "0".

### 5.13.c - Oven starting

- In case the oven has been set with a weekly starting programming, at the set time it starts with the value of the various parameters belonging to the programme selected in the weekly programming phase.
  If weekly scheduling was not set, press button .
- The oven turns on with the last set program, if the program needs to be changed, select the desired program "P1", "P2", "P3".

- When the oven turns on, the icons "" and "" flash, indicating that the oven is heating up and therefore the chimney remains closed and the extractor is stopped.
  When the baking temperature is reached the two icons stop flashing and will start automatically with the settings pertaining to the selected program.

**IMPORTANT**

**The start-up/positioning of the chimney and the extractor can be forced by moving to the icon and pressing the knob.**

- Wait, until the oven reaches the temperature set for baking the pizza.

## 5.14 - PIZZA BAKING

- Once the set temperature is reached, open the access door and insert the pizza to be baked.

**ATTENTION**

**Inside the oven, temperature is very high, therefore suitable individual protection means shall be used to insert and remove the pizza; RISK OF BURNS.**

- When the door is opened, the extractor, if set, starts at maximum speed, preventing steam from venting out of the chamber.

- During cooking, it is possible to change the parameters through the special keys, as correctly explained in the previous paragraph.
  In the event some baking programme parameters have been changed (digital oven), if the oven is turned off, the changed parameters will NOT be stored.

- Once the pizza is baked, open the oven access door and remove the baked pizza.

### 5.14.a Suggestions for a right baking

A right chimney adjustment is important to correctly bake the pizza.

- If the chimney is entirely closed during cooking, during the pizza coking, steam will come out from the door. What is more the ceiling resistance power will be consistently reduced because of the steam presence, and therefore the pizza will generally cook more on the lower part and less on the upper par.

**IMPORTANT**

**It is advisable to utilize the chimney in the automatic mode set in the baking programme.**

- If the chimney is directly connected with an aspirator, too much heat will be extracted from the oven and this will result a too dry pizza also being burnt in its lower side.

**IMPORTANT**

**Parameters can change according o the type of pastry used.**

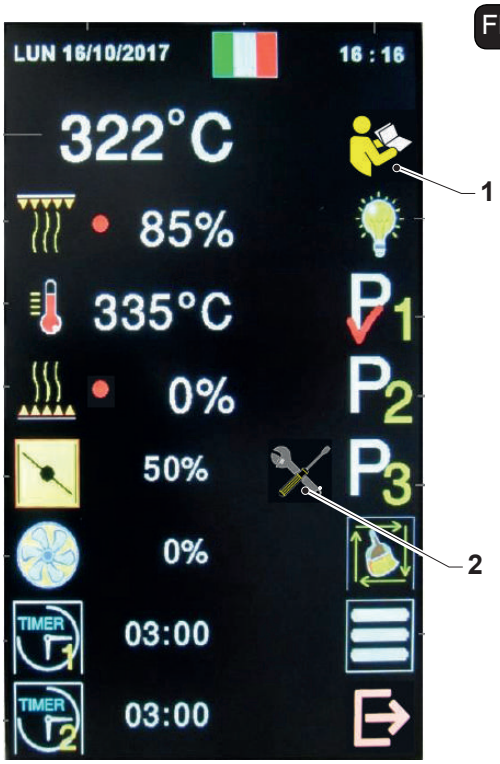
- The table contains some baking time values to be set according to the type of baking you have to consider. The indicated baking time is approximate, because it can depend on the different existing conditions (type of dough, temperature, etc..)

| Ø Pizza | Programme | Type of baking | Time |
|---|---|---|---|
| Ø 30/35 | 1 | Refractory | 3 |
| Ø 45/50 | 2 | Refractory | 6 |
| Tray | 3 | Tray | 10 |

## 5.15 -ALARMS

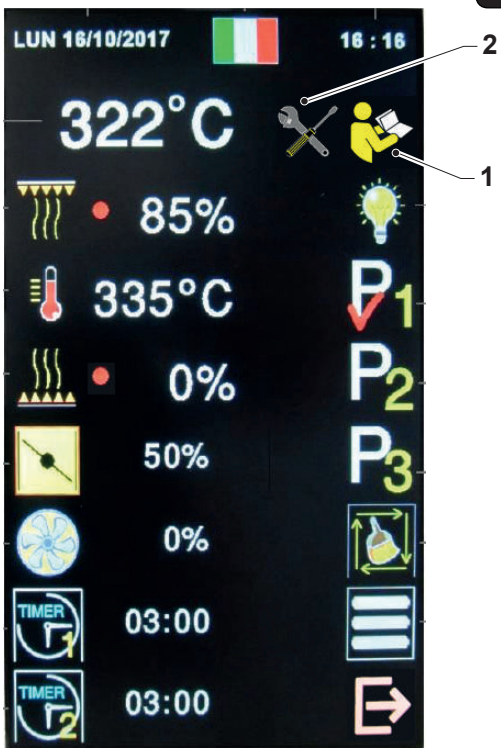
**Chimney malfunction (Fig. 13)**
When this alarm is shown on the display, symbols (1) and (2) appear.
This alarm indicates a malfunction of the chimney movement.
Turn off the oven and contact the technical support to check the chimney motor, the limit switch and the mechanical gears.

FIG.13




**Technical compartment overheating (Fig. 14)**
When this alarm is activated on the display, symbols (1) and (2) appear.
This alarm indicates that the temperature within the technical compartment reached a high value, in this case the oven continues to operate; turn off the oven as soon as possible and contact the technical support to check proper operation of the technical compartment cooling fans.

FIG.14



**a) Steam cooker alarm “Safety thermostat”**
When this alarm is shown on the display,
the symbols (1) and (2) appear next to the steam cooker symbol.
This alarm indicates that the temperature in the steam cooker has exceeded 512°C; steam cooker heating is turned off.
Reset the safety thermostat as described in the relative paragraph.




**b) Steam cooker alarm “Sensor fault”**
When this alarm is shown on the display,
the symbols (1) and (2) appear next to the steam cooker symbol.
This alarm indicates that the temperature sensor in the steam cooker is faulty or disconnected; the steam cooker is turned off.
Call technical support to check and/or replace the sensor.




**c) Steam cooker alarm “Overheating”**
When this alarm is shown on the display,
the symbols (1) and (2) appear next to the steam cooker symbol.
This alarm indicates that the temperature in the steam cooker has exceeded 300°C; steam cooker heating is turned off.
Retry starting the steam cooker; if the alarm persists, call technical support.



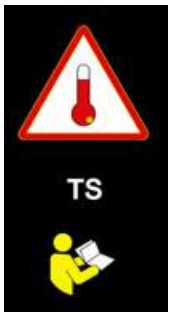

**d) Steam cooker alarm “Sensor short-circuit”**
When this alarm is shown on the display,
the symbols (1) and (2) appear next to the steam cooker symbol.
This alarm indicates that the temperature sensor in the steam cooker has short-circuited; the steam cooker is turned off.
Call technical support to check and/or replace the sensor.



**Power board temperature probe open circuited or disconnected**
When this alarm is activated, the “NTC” alarm appears on the display.
This alarm indicates that the power board probe is faulty or disconnected.
Call the technical support to replace the board




**Safety thermostat**
When this alarm is activated, the “TS” alarm appears on the display.
This indicates that the temperature in the chamber exceeds 512°C; the oven heating system is turned off.
Reset the safety thermostat as described in the relevant paragraph.




**Chamber overheating**
When this alarm is activated, the “TC1” alarm appears on the display.
This indicates that the temperature in the chamber exceeds 480°C; the oven heating system is turned off.
Turn off the oven and wait for the chamber to cool down.
Try again and call the technical support if the alarm occurs again.




**Chamber temperature probe open circuited or disconnected**
When this alarm is activated, the “TC1” alarm appears on the display.
This indicates that the chamber temperature probe is open circuited or disconnected; the oven is turned off.
Call the technical support to check and/or replace the probe.




**Chamber temperature probe short circuit**
When this alarm is activated, the “TC1” alarm appears on the display.
This indicates that the chamber temperature probe is short circuited; the oven is turned off.
Call the technical support to replace the probe




**Technical compartment temperature probe open circuited or disconnected (only for American market)**
When this alarm is activated, the “TC2” alarm appears on the display
This indicates that the technical compartment temperature probe is open circuited or disconnected; the oven is turned off.
Call the technical support to check and/or replace the probe.



**Technical compartment temperature probe short circuit**
**(only for American market)**
When this alarm is activated, the “TC2” alarm appears on the display
This indicates that the technical compartment temperature probe is short circuited; the oven is turned off.
Call the technical support to replace the probe.




**Main board heat sink overheating**
When this alarm is activated, the “NTC” alarm appears on the display.
This alarm indicates that the temperature of the power board heat sink reached an excessive value.
Turn off the oven and check proper operation of the cooling fans of the technical compartment.




**Power board heat sink temperature probe short circuit**
When this alarm is activated, the “NTC” alarm appears on the display.
This indicates that the main board temperature probe is short circuited; the oven is turned off.
Call the technical support to replace the power board.




## 5.16 - SWITCH-OFF (Fig. 13)

- At the end of each working day switch off the oven by (1).

## 5.17 - MALFUCTIONING,CAUSE AND CURE

- **The oven does not start:**

- Verify the electric connection.
- Make sure the cutout switch is on.
- Contact manufacturer’s technical service.

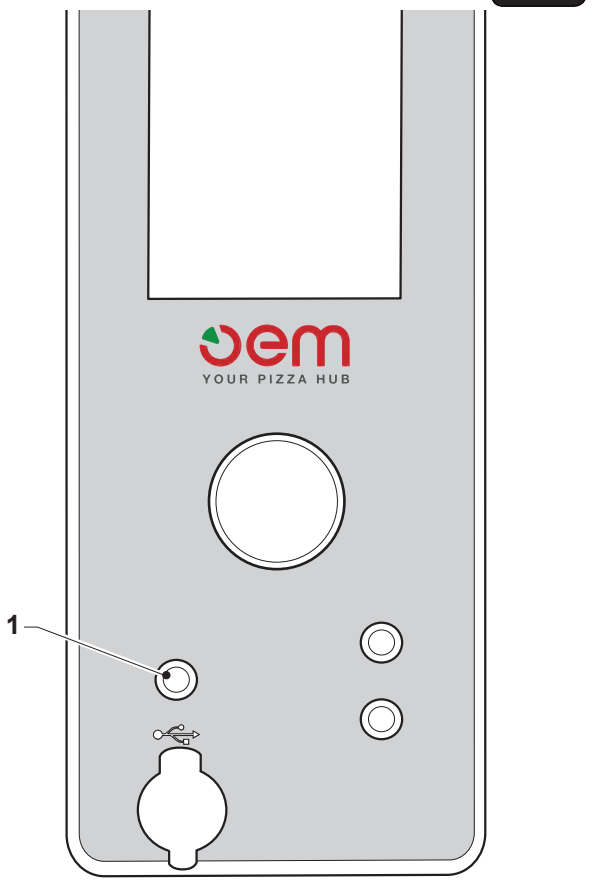
- **Oven malfunctioning:**

Contact manufacturer’s technical service.

**DANGER**

**For all other troubles, do not hesitate to contact manufacturer’s technical service.**

FIG. 15



# Chapter 6

## 6.1 - ROUTINE AND PLANNED MAINTENANCE

### 6.1.a- In general

**DANGER**

**All maintenance operations shall be carried out when the oven is off and cool and the cutout switch is disconnected, on "⓪ " OFF position.**

Maintenance operations have been subdivided into three categories:

- **ROUTINE MAINTENANCE:**
  It includes all the maintenance works to be made on the machine everyday.
- **PLANNED MAINTENANCE:**
  It includes all the maintenance works to be made according to a maintenance plan in order to ensure a correct working of the machine.
- **MAINTENANCE IN CASE OF NEED:**
  Some operations to be carried out in case of need, for instance the replacement of broken or worn components.

### 6.1.b - Ordinary maintenance

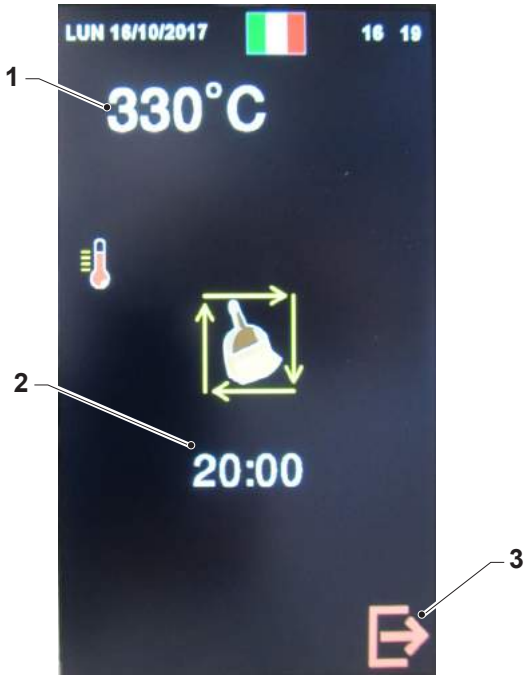
**6.1.b.a - Self-cleaning cycle (Fig. 1)**
The oven is provided with automatic pyrolysis program.
Use the knob and point to the "" icon to activate this function.
A screen will appear showing the chamber temperature (1), which must reach 400°C before the 20-minute countdown starts as shown in field (2).
The oven will switch off automatically at the end of this time.
To end this function, simply point to the specific exit icon (3) with the knob.

**IMPORTANT**

**Should you switch off the oven before the end of the cleaning cycle, the cleaning program will restart automatically once you turn again the oven on.**

- The following day to the cleaning cycle, it is possible to brush the refractory.

FIG. 1



### 6.1.b.b - Outer cleaning

**ATTENTION**

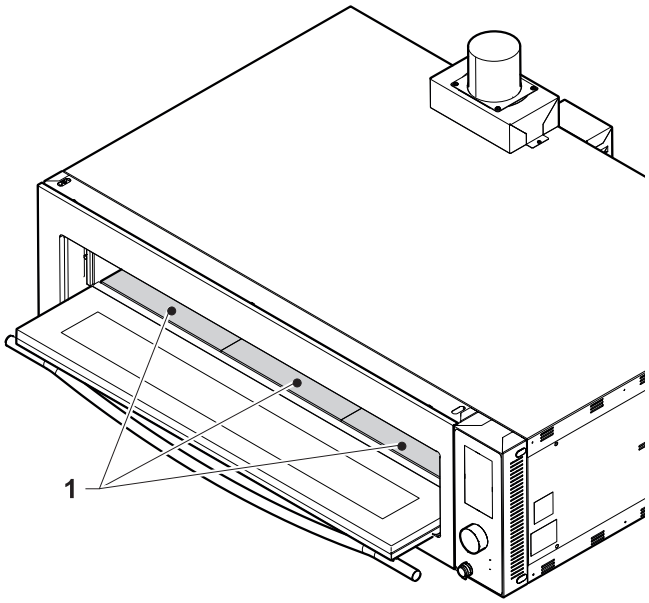
**At the end of each working cycle, carefully clean the oven.**
**To clean the oven, NEITHER metallic objects such as steel wool, brushes, scrapers NOR corrosive products shall be used.**
**Do NOT utilize water jets to clean the oven sides.**

- To clean the outer side of the oven, you shall use a wet cloth as well as a detergent suitable for the surface to be treated.

### 6.1.b.c - Refractory surface cleaning (Fig 2)

- Make sure the oven is totally cool, oepn the door and clean the refractory surface (1) by the special scrubber.

FIG. 2




### 6.1.c - Scheduled service interventions

- According to the hours of use and the operating load, it is possible to schedule service at least once a year.

### 6.1.d - Service intervention according to the specific requirements

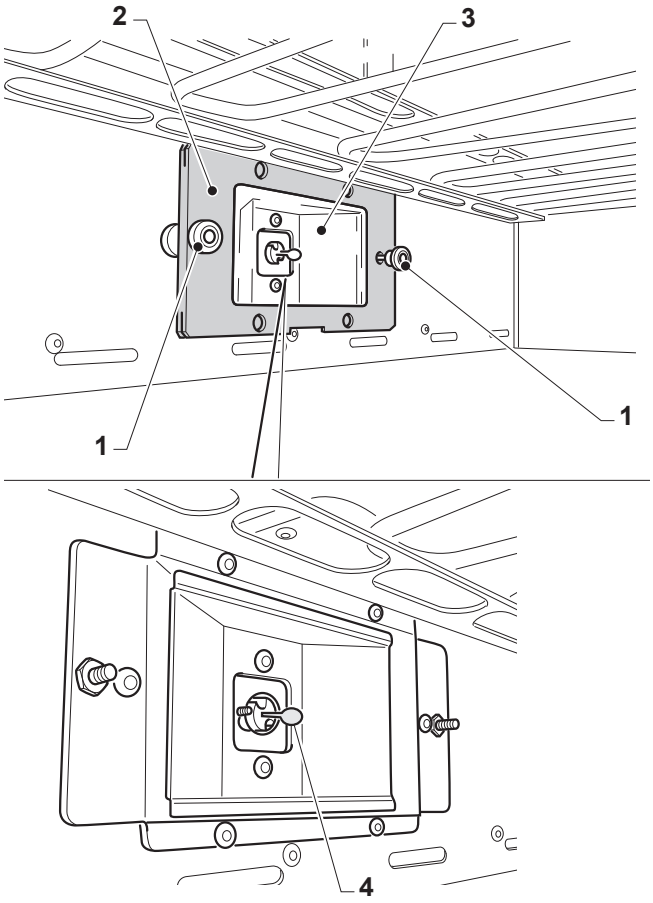
### 6.1.d.a - Lamp replacement (Fig. 3)

- Undo the two knobs (1) and remove the frame (2) with the relevant glass (3).
- Replace the lamp (4).

**ATTENTION**

**It is an halogen lamp do NOT touch with your fingers.**

FIG. 3



**6.1.d.b - How to clean the cooling fan of the switchboard (Fig. 4)**

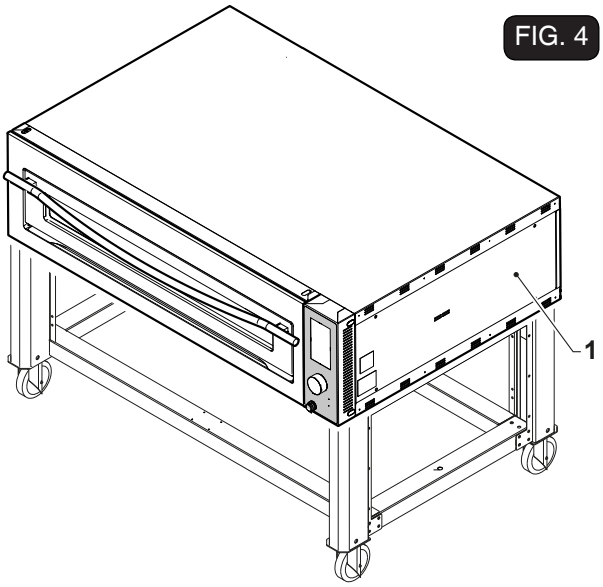
In case the oven displays the trouble report "TECHNICAL COMPARTMENT/POWER BOARD OVERHEATING", you shall provide cleaning the cooling fan of the switchboard as follows:

- remove the right-hand side (1) and provide removing the dirt settled on the fan, by means of jets of compressed air.

**IMPORTANT**

**In the event the oven shows again the aforementioned trouble report, please contact our technical service personnel.**

FIG. 4

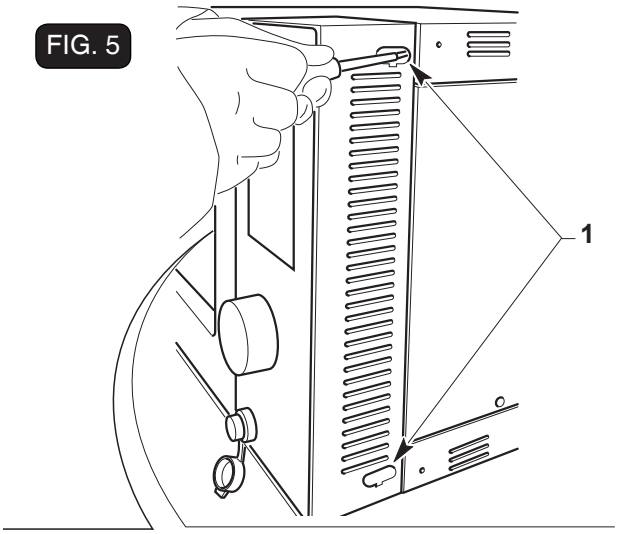



## 6.2 - RESETTING THE SAFETY THERMOSTAT

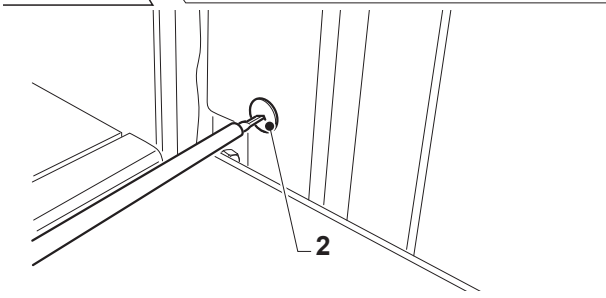
Operate as follows to reset the safety thermostat:

- Unscrew the two screws (1).

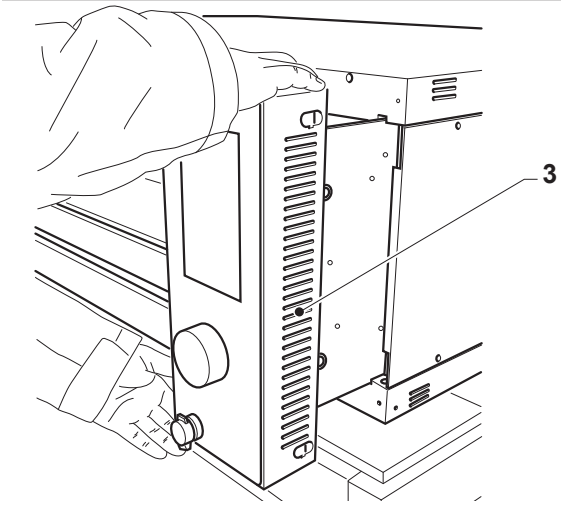
FIG. 5




- Open the door and unscrew the screw (2).

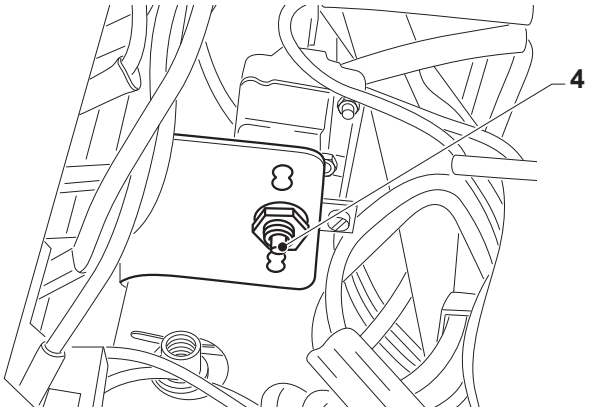



- Pull out the electrical component panel (3)



- Press the red button (4) to reset the safety thermostat located within the technical compartment.
- Refit everything operating in reverse order from removal.

FIG. 5



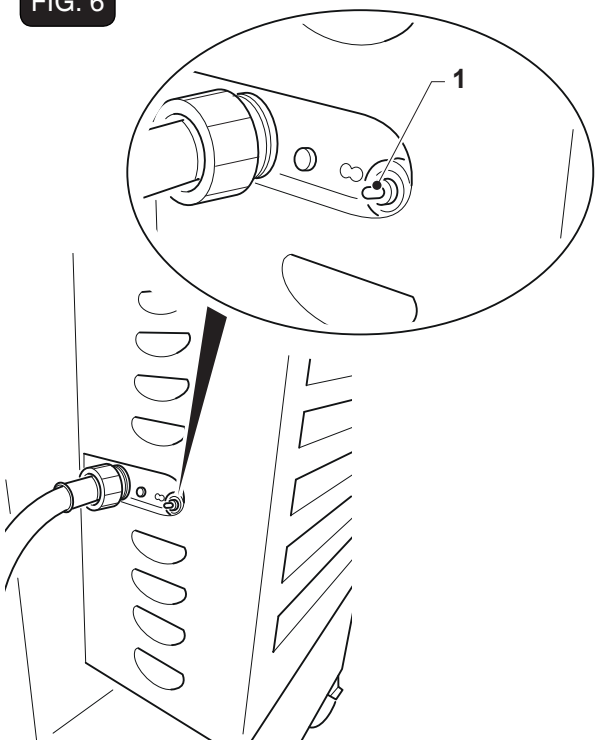

**IMPORTANT**

**If the safety thermostat reactivates after it has been reset, call technical support.**

### 6.3 RESETTING THE STEAM COOKER SAFETY THERMOSTAT

To reset the steam cooker safety thermostat, press the red thermostat button (1) at the rear of the oven.

FIG. 6




**IMPORTANT**

**If the safety thermostat reactivates after it has been reset, call technical support.**

# Chapter 7

## 7.1 - MACHINE DISASSEMBLING

In the event the machine shall be disassembled, to install it again you shall proceed in the reverse order in comparison with the instructions reported in “Installation” chapter.

**DANGER**

**Before disassembling the machine or demounting some machine components, disconnect the power supply.**

**The machine assembling shall only be carried out by skilled and authorized personnel.**

**ATTENTION**

**In case it is necessary to disassemble the machine or demount some machine components in a different way in comparison with the written instructions, Company OEM or its Agent shall be contacted - see addresses on the third page of this publication.**

## 7.2 - DEMOLISHING THE MACHINE

Proceed as described below if the machine is to be scrapped for any reason:

- Disconnect the machine by complying with the instructions given in chapter “Installation” of this publication, working in reverse order.
- Disassemble all possible machine components (casings, lamps, guards, handles, chains, motors, etc.) and divide them according to their different nature (eg.: pipes, rubber components, lubricants, solvents, coating products, aluminium, ferrous materials, copper, glass, etc.).
- Before scrapping the machine, notify the competent authorities by written communication in compliance with the laws in force in each individual country.
- After having received authorization from the above mentioned authorities, dispose of the machine components as prescribed by the current provisions in merit.



To protect the environment, please proceed in compliance with the local laws in force.
When the machine can no longer be used or repaired, please proceed with recycle and disposal.

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste: it must be disposed of according to the special EU directive for the recycling of electric and electronic equipment (leg. decree no. 49 dated 14/03/2014 implementing the directive 2012/19/EU RAEE and leg. decree no. 27 dated 4/03/2014 implementing directive 2011/65/EU ROHS).
Electrical equipment is marked with a pictogram of a garbage can inside a barred circle. This symbol means that the equipment was sold on the market after August 13, 2005, and must be disposed of accordingly.
Due to the substances and materials it contains, inappropriate or illegal disposal of this equipment, or improper use of the same, can be harmful to humans and the environment. Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.

**ATTENTION**

**Consult the next paragraph when disposing of harmful materials (lubricants, solvents, coating products, etc.).**

## 7.3 - DISPOSING OF HARMFUL SUBSTANCES

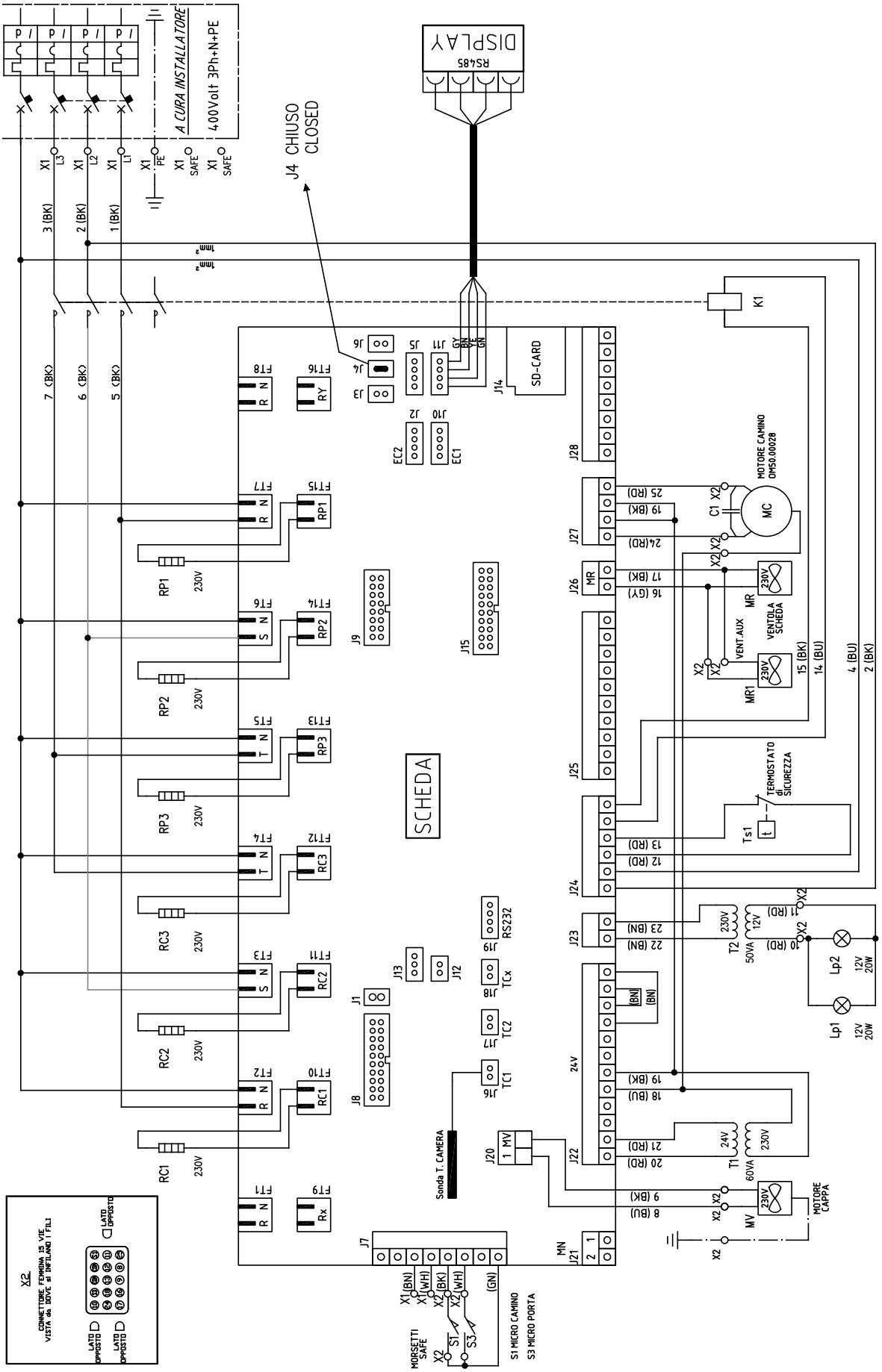
Consult the provisions established by the Standards in force in each individual country before disposing of such substances.

**ATTENTION**

**Any improper use by the Customer before, during or after scrapping and disposing of the parts of the machine, in respect of the construction and application of the applicable regulations, shall be the customer’s responsibility.**

PAGE INTENTIONALLY
LEFT BLANK

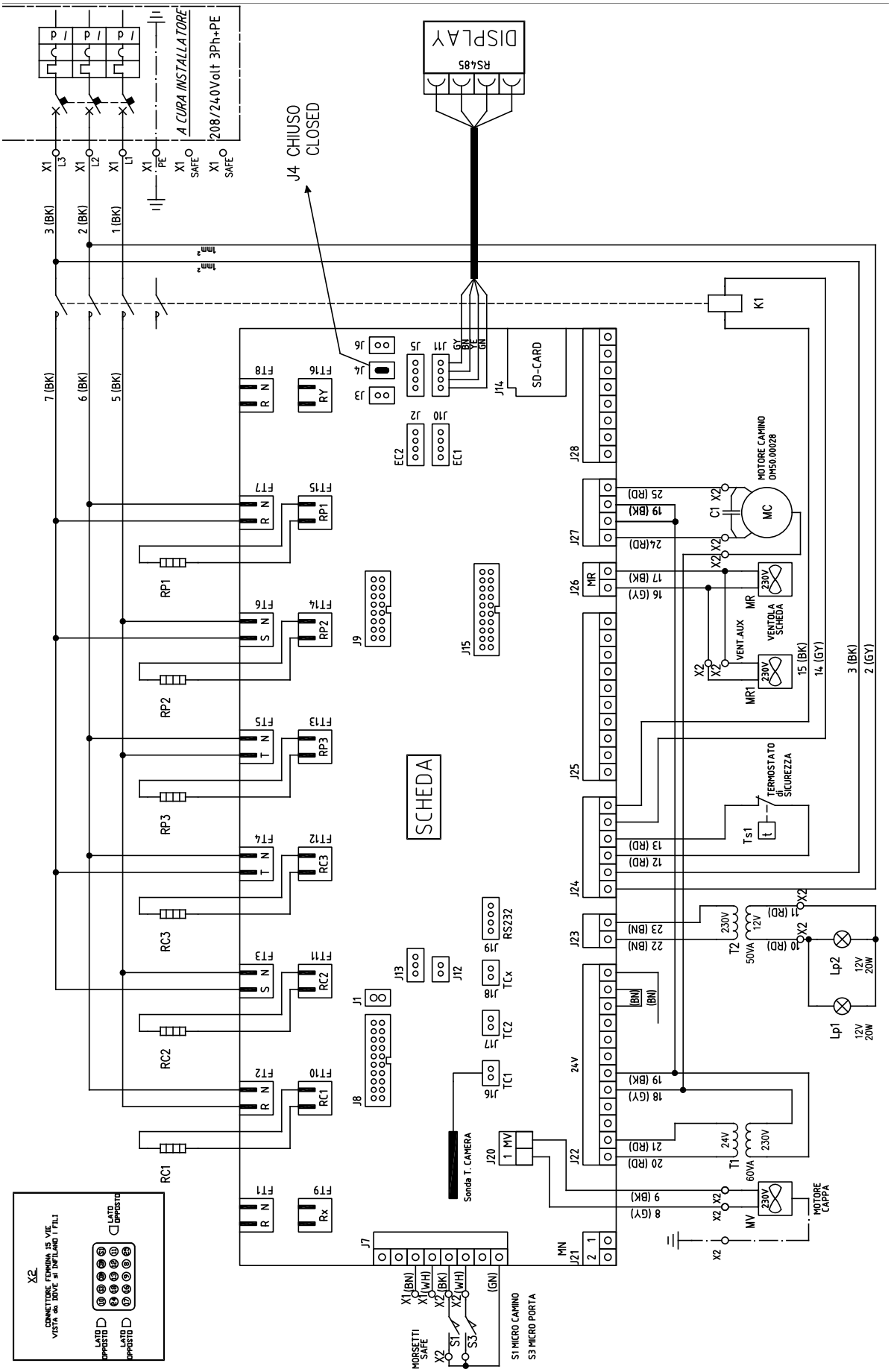
## "SUPER TOP/VARIO" OVEN DIAGRAM - 380/416 Volt 3Ph + N + PE



## “SUPER TOP” OVEN DIAGRAM - 380/416 Volt 3Ph + N + PE

**RC1**= Port Ceiling heating element
**RC2**= Middle Ceiling heating element
**RC3**= Bottom Ceiling heating element
**RP1**= Port Floor heating element
**RP2**= Middle Floor heating element
**RP3**= Bottom Floor heating element
**MV**= Hood motor fan
**MR**= Board cooling + end motor fan
**MC**= Chimney motor
**LP1**= Chamber LH lamp
**LP2**= Chamber RH lamp
**S1**= Closed door microswitch
**S2**= Closed chimney microswitch
**Ts1**= Chamber safety thermostat
**KM1**= Power contactor
**C1**= Capacitor
**T1**= Main power supply transformer
**T2**= Lamp power supply transformer
**F2**= Lamp transformer output fuse
**F3**= Main power supply input fuse
**BUZZER1**= Buzzer
**SW1**= DIP8 - Program/models variation microswitch
**TC1**= Temperature probe in chamber
**Display**= Display/Keyboard
**X1**= Power supply input terminal _ SAVE check contact terminal from room
**X2**= Auxiliary terminal
**SD CARD**= Connection to upload software
**RS485**= Display connection

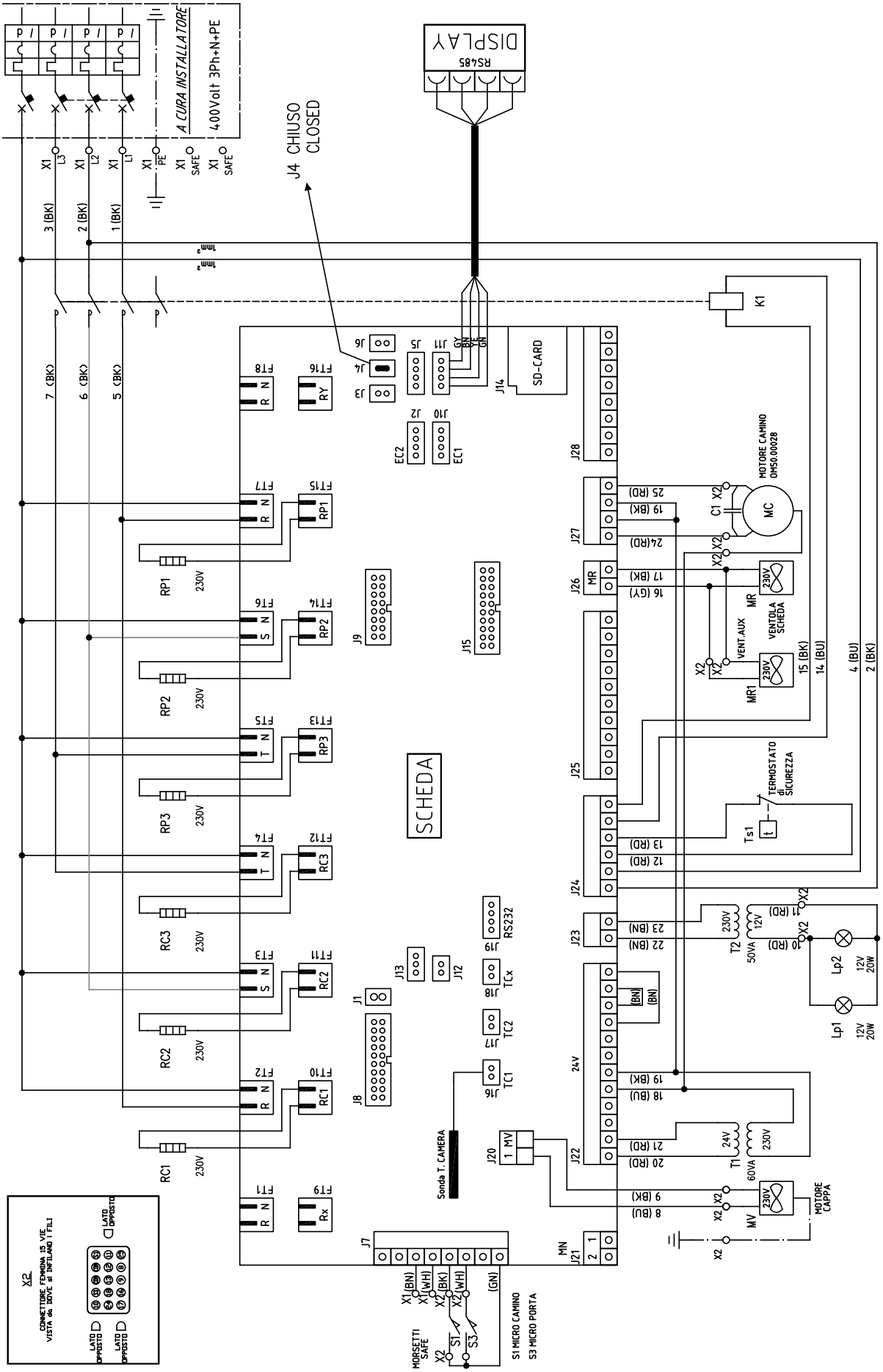
## "SUPER TOP/VARIO" OVEN DIAGRAM - 208/240 Volt 3Ph + PE



## “SUPER TOP” OVEN DIAGRAM KEY - 208/240 Volt 3Ph + PE

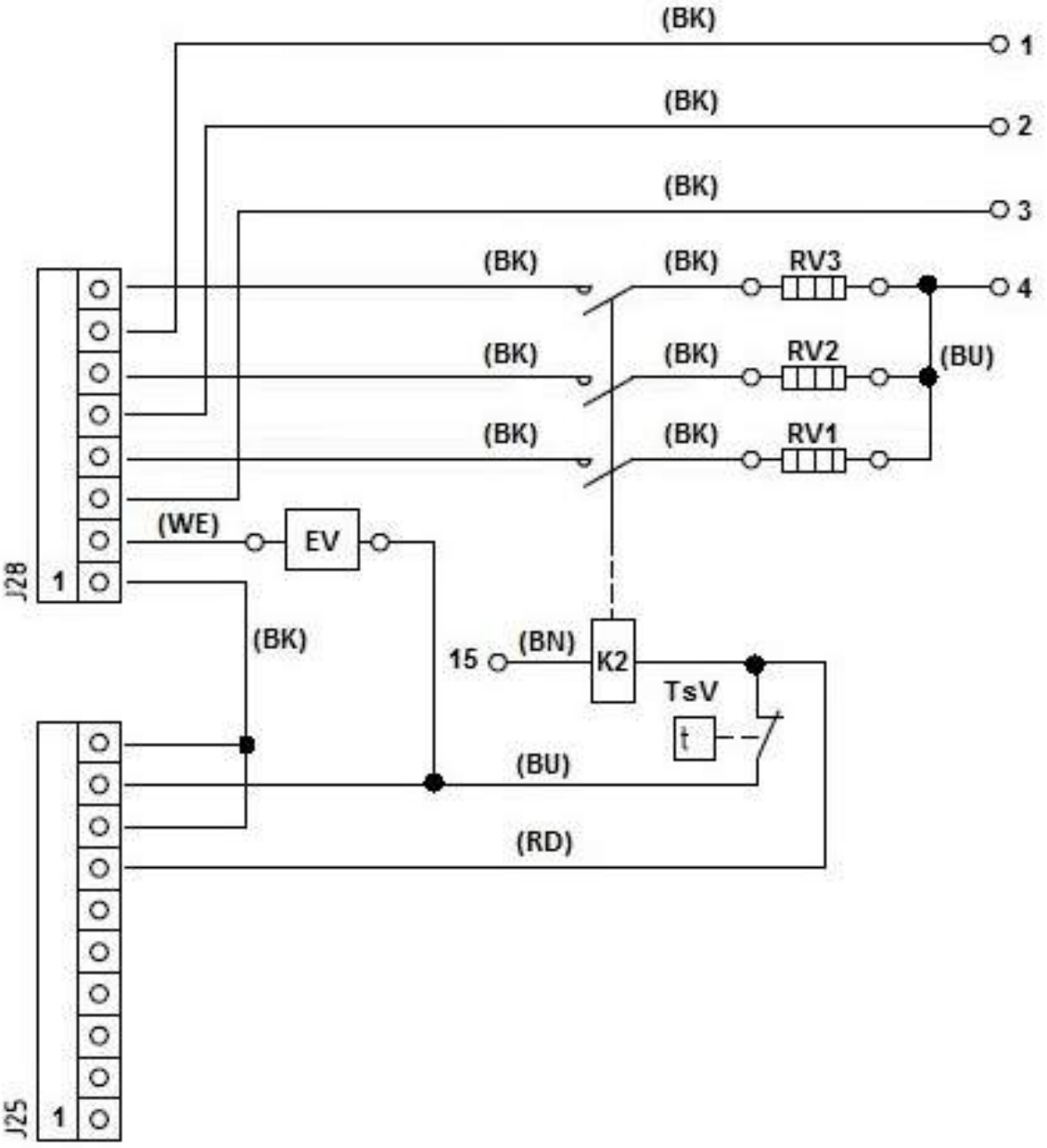
**RC1**= Port Ceiling heating element
**RC2**= Middle Ceiling heating element
**RC3**= Bottom Ceiling heating element
**RP1**= Port Floor heating element
**RP2**= Middle Floor heating element
**RP3**= Bottom Floor heating element
**MV**= Hood motor fan
**MR**= Board cooling + end motor fan
**MC**= Chimney motor
**LP1**= Chamber LH lamp
**LP2**= Chamber RH lamp
**S1**= Closed door microswitch
**S2**= Closed chimney microswitch
**Ts1**= Chamber safety thermostat
**KM1**= Power contactor
**C1**= Capacitor
**T1**= Main power supply transformer
**T2**= Lamp power supply transformer
**F2**= Lamp transformer output fuse
**F3**= Main power supply input fuse
**BUZZER1**= Buzzer
**SW1**= DIP8 - Program/models variation microswitch
**TC1**= Temperature probe in chamber
**Display**= Display/Keyboard
**X1**= Power supply input terminal _ SAVE check contact terminal from room
**X2**= Auxiliary terminal
**SD CARD**= Connection to upload software
**RS485**= Display connection

## "SUPER TOP/VARIO" OVEN DIAGRAM - 208/240 Volt 1Ph + N + PE



## "SUPER TOP" OVEN DIAGRAM KEY - 208/240 Volt 1Ph + N + PE

**RC1**= Port Ceiling heating element
**RC2**= Middle Ceiling heating element
**RC3**= Bottom Ceiling heating element
**RP1**= Port Floor heating element
**RP2**= Middle Floor heating element
**RP3**= Bottom Floor heating element
**MV**= Hood motor fan
**MR**= Board cooling + end motor fan
**MC**= Chimney motor
**LP1**= Chamber LH lamp
**LP2**= Chamber RH lamp
**S1**= Closed door microswitch
**S2**= Closed chimney microswitch
**Ts1**= Chamber safety thermostat
**TL**= Auxiliary operating thermostat
**KM1**= Power contactor
**C1**= Capacitor
**T1**= Main power supply transformer
**T2**= Lamp power supply transformer
**F2**= Lamp transformer output fuse
**F3**= Main power supply input fuse
**BUZZER1**= Buzzer
**SW1**= DIP8 - Program/models variation microswitch
**TC1**= Temperature probe in chamber
**Display**= Display/Keyboard
**X1**= Power supply input terminal _ SAVE check contact terminal from room
**X2**= Auxiliary terminal
**SD CARD**= Connection to upload software
**RS485**= Display connection







**"VARIO" OVEN STEAM COOKER DIAGRAM**
**OM23.00500 OVEN DIAGRAM KEY**

| | |
|---|---|
| **TCX** | TEMPERATURE SENSOR |
| **EV** | DELIVERY SOLENOID VALVE |
| **K2** | SAFETY CONTACTOR |
| **RV1** | STEAM COOKER HEATING ELEMENT 1 |
| **RV2** | STEAM COOKER HEATING ELEMENT 2 |
| **RV3** | STEAM COOKER HEATING ELEMENT 3 |
| **TSV** | STEAM COOKER SAFETY THERMOSTAT |

# FRANÇAIS


## CHAPITRE 1
*Chapitre pour le technicien et l'opérateur*

**1.1** INSTRUCTIONS GÉNÉRALES ..... Page FR-3
**1.2** RÉFÉRENCES NORMATIVES ..... Page FR-4
**1.3** DESCRIPTION DES SYMBOLES ..... Page FR-5
**1.4** COMPOSITION DE LA MACHINE ..... Page FR-5
**1.5** ADAPTATIONS À LA CHARGE DE L'ACHETEUR ..... Page FR-5
**1.6** OPÉRATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE ..... Page FR-6
**1.7** RISQUE D'EXPLOSION ..... Page FR-6
**1.8** NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE ..... Page FR-6

## CHAPITRE 2
*Chapitre pour le technicien*

- DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT ..... Page FR-7
**2.1** CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES SUPER TOP ..... Page FR-9
**2.2** CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES VARIO ..... Page FR-10
**2.3** TRANSPORT ..... Page FR-12
**2.3.a** Expédition ..... Page FR-12
**2.3.b** Soulevement emballage ..... Page FR-12
**2.3.c** Stockage ..... Page FR-12
**2.4** CONTRÔLE À LA RÉCEPTION ..... Page FR-13
**2.5** DÉSEBALLAGE ..... Page FR-13
**2.6** IDENTIFICATION DES COMPOSANTS ..... Page FR-14
**2.7** IDENTIFICATION DE LA MACHINE ..... Page FR-14

## CHAPITRE 3
*Chapitre pour le technicien*

**3.1** SOULÈVEMENT MACHINE ..... Page FR-15
**3.2** MANUTENTION VERTICALE DU FOUR ..... Page FR-15
**3.3** ASSEMBLAGE COMPOSANTS ..... Page FR-15
**3.4** BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ..... Page FR-17
**3.4.a** Branchement électrique du four ..... Page FR-17
**3.4.b** Branchement équipotentielle ..... Page FR-18
**3.5** RACCORDEMENT POUR L'EAU ..... Page FR-18
**3.5.a.** Évacuation ..... Page FR-18
**3.5.b.** Chargement ..... Page FR-18
**3.6** POSITIONNEMENT DU FOUR ..... Page FR-19
**3.6.a** Montage de la cheminée ..... Page FR-20

## CHAPITRE 4
*Chapitre pour le technicien et l'opérateur*

**4.1** TYPE D'UTILISATION ET CONTRE-INDICATIONS ..... Page FR-21
**4.2** PLAQUETTES DE SÉCURITÉ ..... Page FR-21
**4.3** SÉCURITÉ ..... Page FR-22
**4.4** ZONES OPÉRATEUR ..... Page FR-22
**4.5** ZONES À DANGER RÉSIDUEL ..... Page FR-22

## CHAPITRE 5
*Chapitre pour le technicien et l'opérateur*

**5.1** BANDEAU DU FOUR À COMMANDES NUMÉRIQUES ..... Page FR-23
**5.2** INTERFACE UTILISATEUR ..... Page FR-24
**5.3** PAGE-ÉCRAN PRINCIPALE ..... Page FR-25
**5.4** SÉLECTION DES PROGRAMMES OU MODIFICATION DES PARAMÈTRES ..... Page FR-26
**5.5** PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DE CUISSON ..... Page FR-26
**5.6** ÉCLAIRAGE DE CHAMBRE ..... Page FR-27
**5.7** MENU UTILISATEUR ..... Page FR-28
**5.7.a** - Fonctionnalité de la porte ..... Page FR-28
**5.8** MINUTERIE POUR AUTO-ALLUMAGE ..... Page FR-29
**5.9** CALENDRIER ..... Page FR-30
**5.10** UTILISATION DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR ..... Page FR-31
**5.10.1** Fonctionnement du générateur de vapeur dans le cadre d'un programme de cuisson ..... Page FR-31
**5.10.2** Fonctionnement du générateur de vapeur selon les besoins ..... Page FR-31
**5.11** AFFICHAGE DES RECETTES ET PORT USB ..... Page FR-32
**5.12** MODE DE SAISIE DES RECETTES ..... Page FR-33
**5.13** PRÉPARATION DU FOUR ..... Page FR-36
**5.13.a** Normes générales de cuisson sur plan réfractaire ..... Page FR-36
**5.13.b** Normes générales de cuisson sur moule à pizza ..... Page FR-36
**5.13.c** Allumage du four ..... Page FR-36
**5.14** CUISSON DE LA PIZZA ..... Page FR-37
**5.14.a** Conseils pour une cuisson correcte ..... Page FR-37
**5.15** ALARMES ..... Page FR-38
**5.16** COMMENT ÉTEINDRE LE FOUR ..... Page FR-41
**5.17** MAUVAIS FONCTIONNEMENT, CAUSES ET REMÈDES ..... Page FR-41

**CHAPITRE ..... 6**
***Chapitre pour le technicien et l'opérateur***
**6.1** ENTRETIEN ORDINAIRE ET PROGRAMMÉ ..... Page FR-42
6.1.a Généralités ..... Page FR-42
6.1.b Interventions d'entretien ordinaire ..... Page FR-42
6.1.b.a Cycle de auto-nettoyage ..... Page FR-42
6.1.b.b Nettoyage externe ..... Page FR-43
6.1.b.c Nettoyage du plan réfractaire ..... Page FR-43
6.1.c Interventions d'entretien programmé ..... Page FR-43
6.1.d Interventions d'entretien selon necessité ..... Page FR-43
6.1.d.a Remplacement de la lampe ..... Page FR-43
6.1.d.b Nettoyage du ventilateur de refroidissement du tableau électrique ... Page FR-44
**6.2** RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ ..... Page FR-44
**6.3** RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR ..... Page FR-45

**CHAPITRE ..... 7**
***Chapitre pour le technicien***
**7.1** DÉMONTAGE DE LA MACHINE ..... Page FR-46
**7.2** DÉMANTÈLEMENT DE LA MACHINE ..... Page FR-46
**7.3** ÉLIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES ..... Page FR-46

SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP/VARIO » - 380/416 Volts 3Ph + N + PE ..... Page FR-49
LÉGENDE SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP » 380/416 Volts 3Ph + N + PE ..... Page FR-49
SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP/VARIO » - 208/240 Volts 3Ph + PE ..... Page FR-51
LÉGENDE SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP » 208/240 Volts 3Ph + PE ..... Page FR-53
SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP/VARIO » - 208/240 Volts 1Ph + N + PE ..... Page FR-54
LÉGENDE SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP » 208/240 Volts 1Ph + N + PE ..... Page FR-54
SCHÉMA DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR POUR LE FOUR « VARIO » ..... Page FR-54
LÉGENDE SCHÉMA OM23.00500 ..... Page FR-54

# Chapitre 1

## 1.1 - INSTRUCTIONS GENERALES

- Avant de la mise en route de la machine, l'opérateur doit avoir soigneusement lu ce manuel d'instructions et avoir acquis une connaissance très détaillée des spécifications techniques et des commandes.

- **Il est nécessaire que l'opérateur soit convenablement entraîné à l'emploi de la machine.**

- Avant d'installer la machine, contrôler que la zone destinée à l'installation soit indiquée par rapport aux dimensions et au poids de la machine.

- En cas d'installation ou d'enlèvement de parties de la machine, utiliser seulement des moyens de soulèvement et de manutention convenables au poids et aux caractéristiques géométriques de la pièce à soulever.

- Ne pas permettre au personnel pas autorisé ou pas qualifié de mettre en route, de régler ou de réparer la machine.
  Utiliser ce manuel pour toute opération nécessaire.

- Les parties mécaniques et les composants électriques qui se trouvent à l'intérieur de la machine sont protégés par des panneaux entièrement fermés avec des vis.

- Avant d'effectuer le nettoyage et/ou l'entretien de la machine et avant d'enlever toute protection, **s'assurer que l'interrupteur générale soit en position "OFF" (O)** ; cela faisant, on coupe l'alimentation électrique de la machine pendant l'intervention de l'opérateur.

- Le système d'alimentation électrique de l'acheteur (utilisateur) doit être pourvu d'un système de décrochage automatique près de l'interrupteur général de la machine et d'une installation convenable de mise à la terre qui répond à toute exigence des normes pour la prévention des accidents.

- S'il est nécessaire d'intervenir sur l'interrupteur général, couper la tension à la ligne à laquelle l'interrupteur général est branché.

- Tout contrôle et opération d'entretien qui rend nécessaire l'enlèvement des protections de sécurité est fait sous la responsabilité de l'utilisateur.
  **Il est donc très important de faire effectuer dites opérations exclusivement par des techniciens spécialisés et autorisés.**

- Contrôler que tout dispositif de sécurité contre les accidents (barrières, protections, carter, micro-interrupteurs, etc.) n'ont pas subi de modifications et qu'ils marchent parfaitement. Au cas contraire, les régler convenablement.

- **Ne pas enlever les dispositifs de sécurité.**

- Afin d'éviter tout risque personnel, utiliser seulement des outillages convenables et conformes aux règlements nationaux de sécurité.

- N'effectuer en aucun cas de modifications à l'installation électrique, pneumatique ou à tout autre mécanisme.
- Ne pas laisser marcher la machine sans surveillance.

- Mettre toujours de vêtements indiqués afin d'éviter tout accident, en conformité aux normes en vigueur.

- En cas d'opérations ou de réparations à effectuer en positions que l'on ne peut pas atteindre directement du sol, utiliser des échelles ou des moyens de soulèvement sûrs et conformes aux règlements nationaux de sécurité.

- En cas de réparation près de o au-dessous de la machine, s'assurer que:
  • aucune partie peut entrer en fonction et/ou

qu'il n'y ait aucune partie instable positionnée sur la machine ou en proximité d'elle:

- Ne jamais utiliser vos mains au lieu d'outillages convenables pour opérer sur la machine.

- Ne pas utiliser vos mains ou d'autres objets pour arrêter les parties en mouvement.

- Ne pas utiliser d'allumettes, de briquets, ou de flammes libres en proximité de la machine.

- **FAIRE BEAUCOUP D'ATTENTION AUX PLAQUETTES D'INSTRUCTIONS PRESENTES SUR LA MACHINE A CHAQUE EMPLOI OU SI L'ON SE TROUVE EN PROXIMITE DE LA MACHINE.**

- L'opérateur doit impérativement garder toute plaquette lisible, en changeant, si nécessaire, sa position, afin d'en assurer la visibilité.

- L'opérateur doit impérativement remplacer toute plaquette détériorée ou pas clairement lisible, en demandant les plaquettes nouvelles au Service Pièces de Rechange.

- **Il est absolument interdit d'effectuer de réparations lorsque la machine est en fonction.**

- En cas de mauvais fonctionnement de la machine ou de dommages à ses composants, contacter le responsable autorisé à effectuer l'entretien, sans agir arbitrairement sur la machine.

- **Il est absolument interdit à qui que ce soit d'utiliser la machine pour tout emploi différent par rapport aux emplois expressément prévus.**
  L'emploi de la machine doit toujours avoir lieu convenablement aux modalités, aux temps et aux lieux prévus par les normes de bonne technique, d'après la directive des machines et dans le respect des normes concernant la santé et la sécurité des travailleurs, indiquées par les lois en vigueur dans le pays où la machine et utilisée ou, faute de dites lois, d'après la directive CEE 89/391.

- **Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'accidents, de dommages corporels et/ou matériels provoqués par le non-respect des normes de sécurité et des instructions figurant dans le présent manuel.**
- **LES NORMES DE SECURITE INDIQUEES DANS CE MANUEL INTEGRENT OU COMPENSENT LES NORMES DE SECURITE EN VIGUEUR LOCALEMENT.**

- **Ne JAMAIS effectuer de réparations hâtives ou de fortune qui pourraient compromettre le bon fonctionnement de la machine et la sécurité de l'opérateur.**

- **EN CAS DE DOUTE DEMANDER TOUJOURS L'INTERVENTION DE PERSONNEL SPECIALISE.**

- **TOUTE MODIFICATION, ELECTRIQUE/ELECTRONIQUE OU MECANIQUE DE LA MACHINE DE LA PART DE L'UTILISATEUR ET TOUT EMPLOI DE LA MACHINE AVEC NEGLIGENCE, SOULEVENT LA SOCIETE PRODUCTRICE DE TOUTE RESPONSABILITE ET REND L'UTILISATEUR LE SEUL RESPONSABLE A L'EGARD DES ORGANES COMPETENTS POUR LA PREVENTION DES ACCIDENTS.**

### 1.2 - REFERENCES NORMATIVES

- La machine et ses dispositifs de sécurité ont été produits en conformité aux normes indiquées dans la déclaration de conformité.

## 1.3 - DESCRIPTION DES SYMBOLES

Beaucoup d'accidents sont causés par une connaissance insuffisante des instructions et par faute d'application des règles de sécurité à appliquer pendant le fonctionnement et les opérations d'entretien de la machine.

**Afin d'éviter tout accident, lire**, **bien comprendre et suivre** toute instruction contenue dans ce manuel et sur les plaquettes appliquées sur la machine.
Pour identifier les messages de sécurité insérés dans ce manuel on a utilisé les symboles suivants:



**DANGER**
**Ce symbole est utilisé dans les messages de sécurité du manuel, lorsqu'ils existent de situations de danger ou des possibilités de lésion sérieuse ou de mort.**



**ATTENTION**
**Ce symbole est utilisé dans les messages de sécurité du manuel pour de dangers qui, si négligés, peuvent provoquer de lésions ou dommages petits ou modérés.**
**Le message peut être utilisé même seulement pour dangers qui peuvent provoquer de dommages à la machine.**



**IMPORTANT**
**Ce symbole est utilisé pour des précautions qu'il est nécessaire de prendre afin d'éviter toute opération qui pourrait diminuer la durée de la machine ou bien pour toute communication importante pour l'opérateur.**




**Pour clarté d'information, quelques illustrations de ce manuel montrent la machine sans protections. NE JAMAIS UTILISER LA MACHINE SANS PROTECTIONS.**

## 1.4 - COMPOSITION DE LA MACHINE

Les machines de la société constructrice sont le fruit de l'expérience après d'années de travail.

- Les fours peuvent être monochambre, à deux ou à trois chambres avec fonctionnement digital.
- Sur demande il est possible de fournir un kit d'aspiration positionné dans la partie postérieure ou supérieure du four, commandé du panneau des contrôles du four même.
- Le four ou les fours s'appuient sur une base portante pourvue de roues.

## 1.5 - ADAPTATIONS A LA CHARGE DE L'ACHETEUR

**a) Adaptation du lieu d'installation.**
- L'acheteur doit préparer une surface d'appui pour la machine comme indiqué dans le chapitre d'installation.

**b) Adaptation du système électrique.**
- Le système électrique d'alimentation doit être conforme aux normes nationales en vigueur dans le lieu d'installation et pourvu d'une mise à la terre efficace.

- Positionner un dispositif omni polaire de sectionnement sur la ligne d'alimentation, dans la partie supérieure de la machine.

  - **Les câbles électriques d'alimentation doivent être dimensionnés en fonction du courant maximum demandé par la machine ; cela faisant, la chute de tension totale, à plaine charge, résulte inférieure à 2%.**

**c) Disposition du tuyau de cheminée.**
- Il est nécessaire de prévoir et de disposer un tuyau de cheminée pour l'extraction des vapeurs; les caractéristiques du tuyau de cheminée doivent respecter les normatives en vigueur dans le pays où le four est installé.

**d) Gestion du neutre**
- L'équipement est pourvu de neutre donc une borne identifiée d'après les normatives spécifiques a été prévue.

**e) Prédisposition hydraulique**
**(uniquement pour le modèle de four VARIO)**
- Le client doit prédisposer une ligne d'alimentation hydraulique bien dimensionnée en fonction des nécessités du four et une bouche d'évacuation pour l'eau qui n'est pas vaporisée.
- Prédisposer en amont du four un robinet régulateur de débit qui isole le four du réseau.
- L'alimentation doit être en eau potable.

## 1.6 - OPERATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE

**a**) En cas d'incendie couper la tension de la machine en débranchant l'interrupteur général.

**b**) Eteindre l'incendie en utilisant des extincteurs convenables.

**⚠ DANGER ⚠**

**Lorsque la machine est sous tension, il est absolument interdit de chercher d'étendre l'incendie par de l'eau.**

## 1.7 - RISQUE D'EXPLOSION

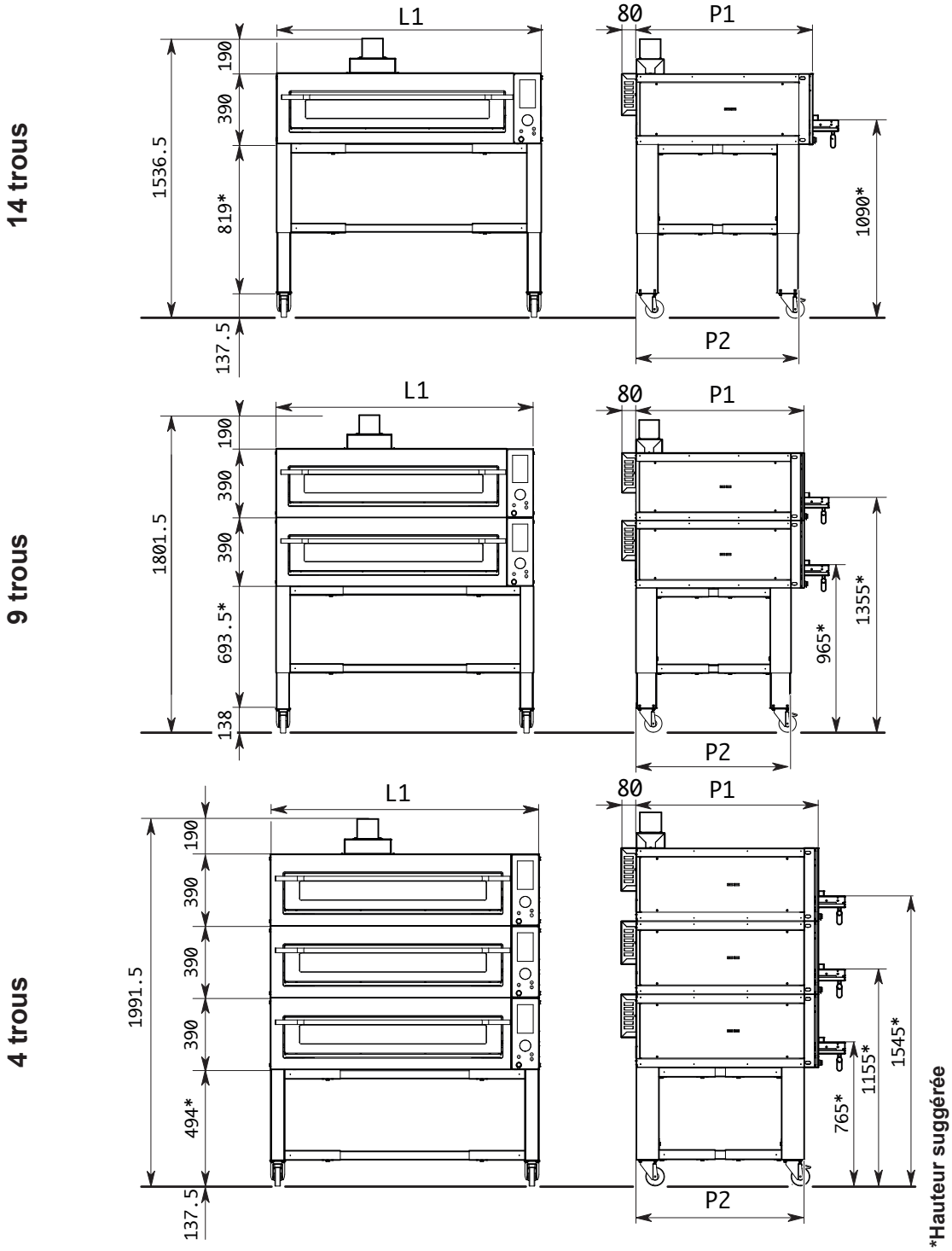
- L'emploi de la machine n'est pas indiqué dans des environnements présentant de risques d'explosion.

## 1.8 - NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE

Les fours ont été étudiés pour garder le niveau de pression acoustique continu, équivalent et pondéré A(dB) au-dessous de la limite maximale admise di 70dB.

# Chapitre 2

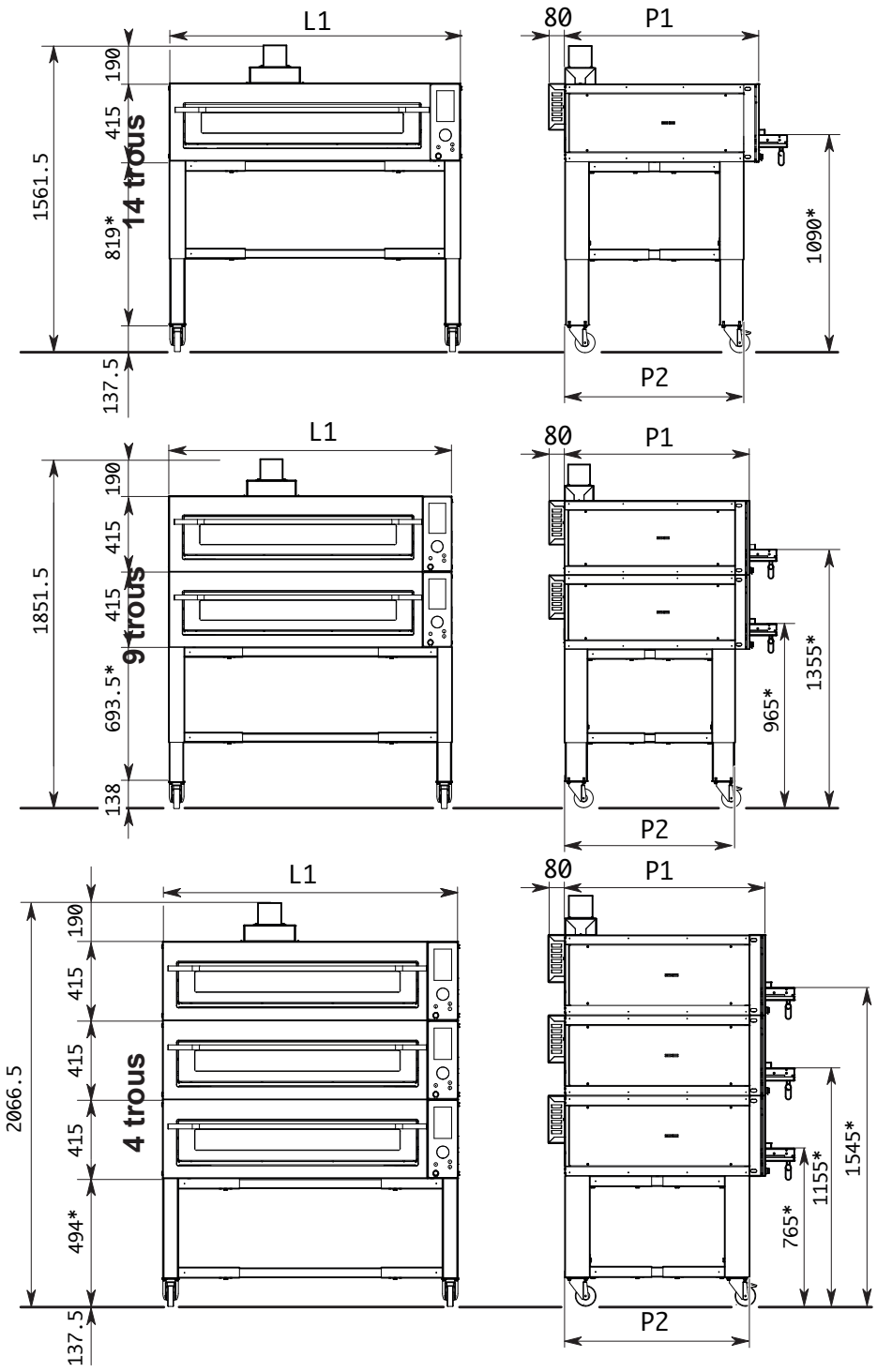
## DIMENSIONS SUPER TOP




mesure en mm

| Mod. | Dimensions internes | | | Dimensions externes | | | Support |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | P | A | L1 | P1 | P3 | P2 |
| 435 | 759 | 738 | 135 | 1083 | 973 | 1133 | 895 |
| 635 S | 759 | 1088 | 135 | 1083 | 1323 | 1483 | 1244 |
| 635 L | 1136 | 738 | 135 | 1460 | 973 | 1133 | 895 |
| 935 | 1136 | 1088 | 135 | 1460 | 1323 | 1483 | 1244 |

## DIMENSIONS VARIO




mesure en mm

| Mod. | Dimensions internes | | | Dimensions externes | | | Support |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | P | A | L1 | P1 | P3 | P2 |
| 440 | 810 | 824 | 160 | 1168 | 1071 | 1151 | 895 |
| 640 S | 810 | 1242 | 160 | 1168 | 1491 | 1541 | 1244 |
| 640 L | 1266 | 824 | 160 | 1588 | 1071 | 1151 | 895 |
| 940 | 1266 | 1242 | 160 | 1588 | 1491 | 1541 | 1244 |

## 2.1 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES SUPER TOP

| Modèle | 435 | | | 635S | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Branchement électrique | 208/240V 1Ph+PE 36,5A | 208/240V 3Ph+PE 21,5A | 380/416V 3Ph+N+PE 12,5A | 208/240V 1Ph+PE 45,7A | 208/240V 3Ph+PE 26,5A | 380/416V 3Ph+N+PE 15,5A |
| Puissance | 8,4 kW | | | 10,5 kW | | |
| Section câble | 3 x 10 $mm^2$ | 4 x 6 $mm^2$ | 5 x 2,5 $mm^2$ | 3 x 16 $mm^2$ | 4 x 6 $mm^2$ | 5 x 4 $mm^2$ |
| Poids net | 160 kg | | | 200 kg | | |
| Humidité relative | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Modèle | 635L | | | 935 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Branchement électrique | 208/240V 1Ph+PE 66A | 208/240V 3Ph+PE 38A | 380/416V 3Ph+N+PE 22A | 208/240V 1Ph+PE 82,5A | 208/240V 3Ph+PE 47,5A | 380/416V 3Ph+N+PE 27,5A |
| Puissance | 15,1 kW | | | 18,9 kW | | |
| Section câble | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ | 3 x 35 $mm^2$ | 4 x 16 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ |
| Poids net | 200 kg | | | 250 kg | | |
| Humidité relative | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Dimension | Position | | Code OEM | KW Résistance | KW tot. |
|---|---|---|---|---|---|
| 435 | ciel | Résistance ouverture | OM20.00079 | 1,9 | 8,4 |
| | | Résistance centre | OM20.00068 | 1,6 | |
| | | Résistance fond | OM20.00069 | 1,6 | |
| | fond | Résistance ouverture | OM20.00002 | 1,1 | |
| | | Résistance centre | OM20.00003 | 1,1 | |
| | | Résistance fond | OM20.00004 | 1,1 | |
| 635L | ciel | Résistance ouverture | OM20.00076 | 3,5 | 15,1 |
| | | Résistance centre | OM20.00072 | 2,8 | |
| | | Résistance fond | OM20.00073 | 2,8 | |
| | fond | Résistance ouverture | OM20.00005 | 2 | |
| | | Résistance centre | OM20.00006 | 2 | |
| | | Résistance fond | OM20.00007 | 2 | |
| 635S | ciel | Résistance ouverture | OM20.00079 | 1,9 | 10,5 |
| | | Résistance centre | OM20.00070 | 1,9 | |
| | | Résistance fond | OM20.00071 | 1,9 | |
| | fond | Résistance ouverture | OMEE41100 | 1,6 | |
| | | Résistance centre | OM20.00008 | 1,6 | |
| | | Résistance fond | OM20.00009 | 1,6 | |
| 935 | ciel | Résistance ouverture | OM20.00076 | 3,5 | 18,9 |
| | | Résistance centre | OM20.00074 | 3,5 | |
| | | Résistance fond | OM20.00075 | 3,5 | |
| | fond | Résistance ouverture | OMEE38500 | 2,8 | |
| | | Résistance centre | OM20.00010 | 2,8 | |
| | | Résistance fond | OM20.00011 | 2,8 | |

## 2.2 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES VARIO

### Sans générateur de vapeur

| Modèle | 440 | | | 640 S | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Branchement électrique | 208/240V 1Ph+PE 52,2A | 208/240V 3Ph+PE 30,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 17,4A | 208/240V 1Ph+PE 78,3A | 208/240V 3Ph+PE 45,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 26,1A |
| Puissance | 12 kW | | | 18 kW | | |
| Section câble | 3 x 10 mm² | 4 x 6 mm² | 5 x 4 mm² | 3 x 16 mm² | 4 x 10 mm² | 5 x 6 mm² |
| Poids net | 160 kg | | | 200 kg | | |
| Humidité relative | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Modèle | 640 L | | | 940 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Branchement électrique | 208/240V 1Ph+PE 78,3A | 208/240V 3Ph+PE 45,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 26,1A | 208/240V 1Ph+PE 91,3A | 208/240V 3Ph+PE 52,7A | 380/416V 3Ph+N+PE 30,5A |
| Puissance | 18 kW | | | 21 kW | | |
| Section câble | 3 x 16 mm² | 4 x 10 mm² | 5 x 6 mm² | 3 x 25 mm² | 4 x 10 mm² | 5 x 6 mm² |
| Poids net | 200 kg | | | 250 kg | | |
| Humidité relative | 10 ÷ 80 % | | | | | |

### Avec générateur de vapeur

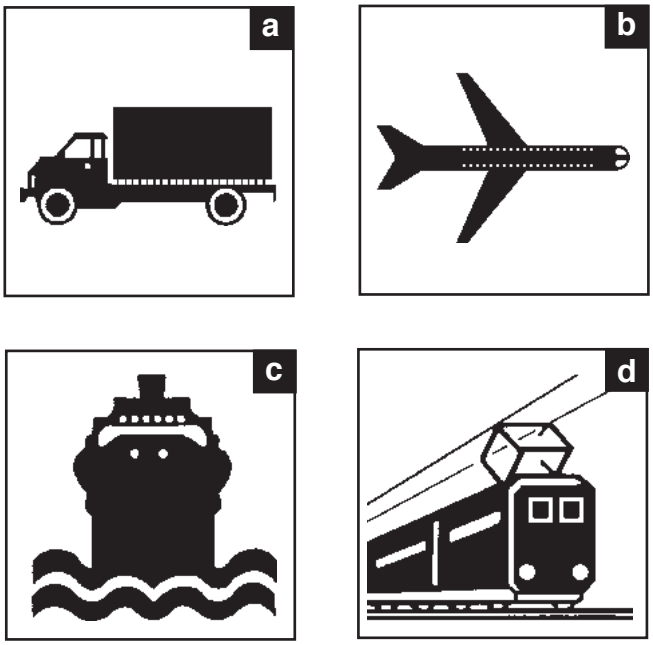
| Modèle | 440 | | | 640 S | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Branchement électrique | 208/240V 1Ph+PE 62,6A | 208/240V 3Ph+PE 36,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 20,3A | 208/240V 1Ph+PE 88,7A | 208/240V 3Ph+PE 51,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 29,6A |
| Puissance | 14,4 kW | | | 20,4 kW | | |
| Section câble | 3 x 16 mm² | 4 x 10 mm² | 5 x 4 mm² | 3 x 25 mm² | 4 x 10 mm² | 5 x 6 mm² |
| Poids net | 160 kg | | | 200 kg | | |
| Humidité relative | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Modèle | 640 L | | | 940 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Branchement électrique | 208/240V 1Ph+PE 88,7A | 208/240V 3Ph+PE 51,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 29,6A | 208/240V 1Ph+PE 101,8A | 208/240V 3Ph+PE 58,8A | 380/416V 3Ph+N+PE 34,0A |
| Puissance | 20,4 kW | | | 23,4 kW | | |
| Section câble | 3 x 25 mm² | 4 x 10 mm² | 5 x 6 mm² | 3 x 25 mm² | 4 x 16 mm² | 5 x 10 mm² |
| Poids net | 200 kg | | | 250 kg | | |
| Humidité relative | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Dimension | Position | | Code OEM | KW Résistance | KW tot. |
|---|---|---|---|---|---|
| 435 | ciel | Résistance ouverture | OM20.00115 | 2 | 12 |
| | | Résistance centre | OM20.00115 | 2 | |
| | | Résistance fond | OM20.00115 | 2 | |
| | fond | Résistance ouverture | OM20.00115 | 2 | |
| | | Résistance centre | OM20.00115 | 2 | |
| | | Résistance fond | OM20.00115 | 2 | |
| 635L | ciel | Résistance ouverture | OM20.00104 | 3 | 18 |
| | | Résistance centre | OM20.00104 | 3 | |
| | | Résistance fond | OM20.00104 | 3 | |
| | fond | Résistance ouverture | OM20.00104 | 3 | |
| | | Résistance centre | OM20.00104 | 3 | |
| | | Résistance fond | OM20.00104 | 3 | |
| 635S | ciel | Résistance ouverture | OM20.00120 | 3 | 18 |
| | | Résistance centre | OM20.00120 | 3 | |
| | | Résistance fond | OM20.00120 | 3 | |
| | fond | Résistance ouverture | OM20.00120 | 3 | |
| | | Résistance centre | OM20.00120 | 3 | |
| | | Résistance fond | OM20.00120 | 3 | |
| 935 | ciel | Résistance ouverture | OM20.00105 | 3,5 | 21 |
| | | Résistance centre | OM20.00105 | 3,5 | |
| | | Résistance fond | OM20.00105 | 3,5 | |
| | fond | Résistance ouverture | OM20.00105 | 3,5 | |
| | | Résistance centre | OM20.00105 | 3,5 | |
| | | Résistance fond | OM20.00105 | 3,5 | |

## 2.3 - TRANSPORT

FIG. 1




### 2.3.a - Expedition (Fig. 1)

La machine est positionnée sur une palette en bois, ancrés à l'aide de vis, dans une boîte en carton avec feuillard.

L'expédition de la machine est faite en choisissant parmi les solutions suivantes:

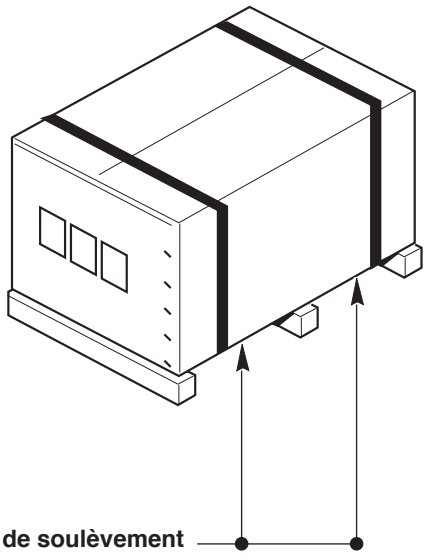
**a)** Transport sur roues (camion)
**b)** Transport par avion
**c)** Transport maritime
**d)** Transport par chemin de fer

Le choix entre les systèmes d'expédition différents est établi en phase contractuelle entre fournisseur et acheteur.

**IMPORTANT**

**L'emballage contenant la machine doit être transporté à l'abri de tout agent atmosphérique et il est absolument interdit de positionner au-dessus de l'emballage toute caisse ou matériel.**

FIG. 2




### 2.3.b - Soulevement emballage (Fig. 2)

La boîte devra être transportée très attentivement. Pour soulever et positionner de la boîte, il est nécessaire d'utiliser de systèmes de soulèvement convenables, choisis d'après le poids de la boîte.
Le soulèvement de la boîte doit être fait à l'aide d'une grue ou d'un palan, avec des courroies appropriées ou à l'aide d'un chariot élévateur en introduisant les fourches dans les encoches prévues à cet effet.

**DANGER**

**Les opérations de soulèvement et de transport doivent être mises en place par du personnel spécialisé et autorisé à l'emploi des outillages convenables.**
**Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'accidents, de dommages corporels et/ou matériels provoqués par le non-respect des normes de sécurité relatives au levage et au déplacement de matériaux vers l'intérieur et l'extérieur de l'établissement.**

### 2.3.c - Stockage

**IMPORTANT**

**La caisse qui contient la machine doit être stockée à l'abri des agents atmosphériques et il est absolument interdit de poser au-dessus de la caisse d'autres caisses ou tout matériel.**

## 2.4 - CONTROLE A LA RECEPTION

A la réception de la fourniture, vérifier que l'emballage soit intact et visiblement pas endommagé.
Si l'emballage est intact, l'enlever comme indiqué au point 2.5 (sauf en cas d'instructions différentes communiquées par la société constructrice).
Contrôler qu'à l'intérieur de l'emballage il y ait le manuel d'instructions aussi bien que les composants indiqués dans le document de transport.
En cas de présence de dommages ou d'imperfections, faire ce qui suit:

**a-** Prévenir immédiatement le transporteur et votre agent, soit par téléphone, soit par écrit avec avis de réception;

**b-** Informer, pour connaissance, la société constructrice.

**IMPORTANT**

**Le four est composé de trois parties différentes: le support, le four, le couvercle ou la hotte.**
**Chaque partie est emballée séparément; les composants sont assemblés lors de l'installation.**

## 2.5 - DESEMBALLAGE (Fig. 3)

Pour enlever la machine da l'emballage faire ce qui suit:

- Couper les feuillards (1) qui bloquent le carton.
- Ouvrir l'emballage en carton (2) , en enlevant les points métalliques.
- Enlever le conteneur en carton (2).
- Vérifier que tout soit intact.
- Ouvrir la porte (3) du four, enlever le carton arrête-réfractaires et les composants détachés.
- Contrôler que la fourniture soit conforme à ce qui est indiqué sur la note qui l'accompagne (PACKING LIST).

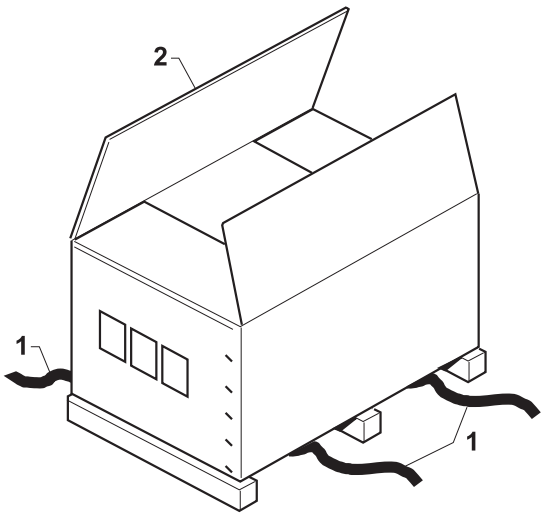
**ATTENTION**

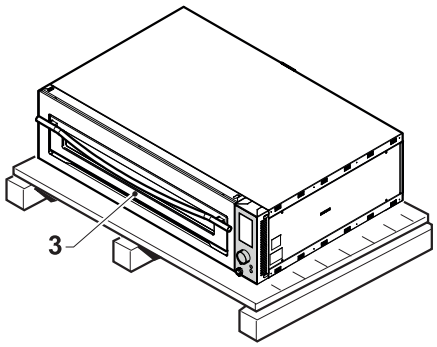
**Les éléments de l'emballage dangereux (sachets en plastique, carton, clous, etc...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants. Ils doivent être rassemblés et envoyés aux centres spéciaux de recyclage.**

**IMPORTANT**

**La communication de tout endommagement ou anomalie éventuelle et de toute non conformité par rapport à ce qui est indiqué dans la « packing list » doit être rapide et en tout cas elle doit arriver dans les 8 jours successifs à partir de la date de réception de la machine. En cas contraire, la marchandise est considérée acceptée.**

FIG. 3



## 2.6 - IDENTIFICATION DES COMPOSANTS (Fig. 4)

1. Plaque données
2. Four
3. Cheminée
4. Support (sur demande)
5. Roues
6. Tableau de commandes

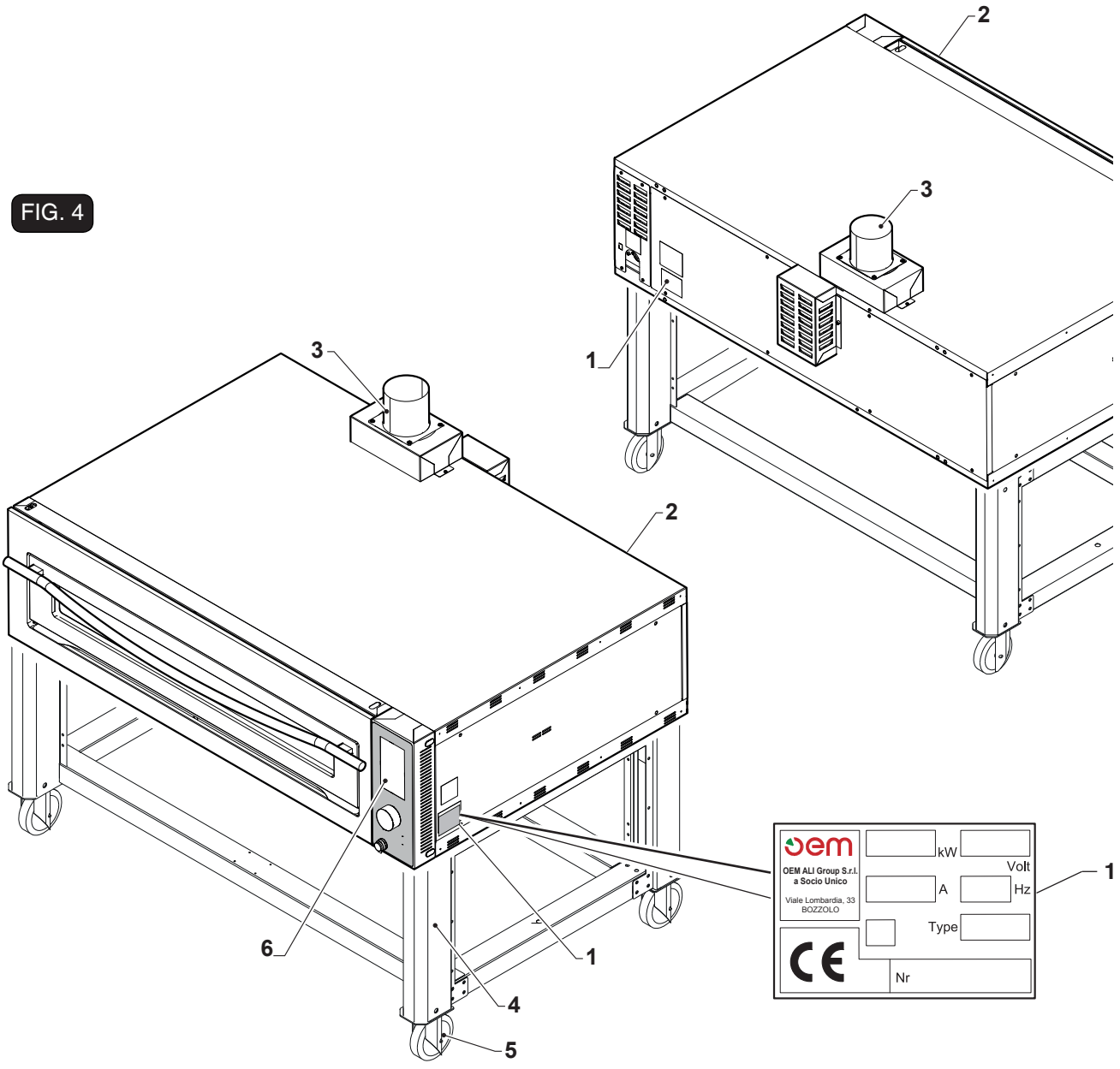
## 2.7 - IDENTIFICATION DE LA MACHINE (Fig. 4)

Le numéro de matricule et les données pour l'identification de la machine sont poinçonnés sur une plaquette (1) fixée sur la base de la machine.

**IMPORTANT**

**Dans toute demande d'assistance technique éventuelle ou dans toute commande des parties de rechange, indiquer toujours le numéro de matricule de la machine.**

FIG. 4



# Chapitre 3

**DANGER**

**Toute opération décrite dans ce chapitre doivent être effectuées par un technicien spécialisé et préposé à les effectuer.**

### 3.1 - SOULEVEMENT MACHINE (Fig. 1)

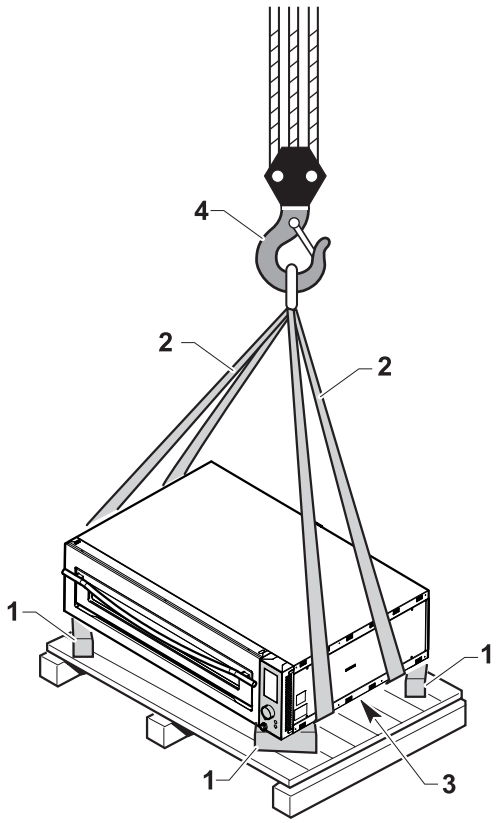
Le soulèvement de la machine doit être fait à l'aide d'une grue ou d'un palan, en agissant comme indiqué ci- dessous:

- Soulever légèrement le four alternativement des quatre côtés, à l'aide d'un levier, en faisant attention à ne pas abîmer les panneaux et y positionner des cales au dessous (1).
- Positionner deux courroies (2) convenablement dimensionnées au poids de la machine au dessous de la base (3) et les atteler au crochet (4) d'une grue ou d'un palan.

**ATTENTION**

**Ne pas utiliser pour le soulèvement des câbles en acier puisqu'ils pourraient endommager la carrosserie externe.**

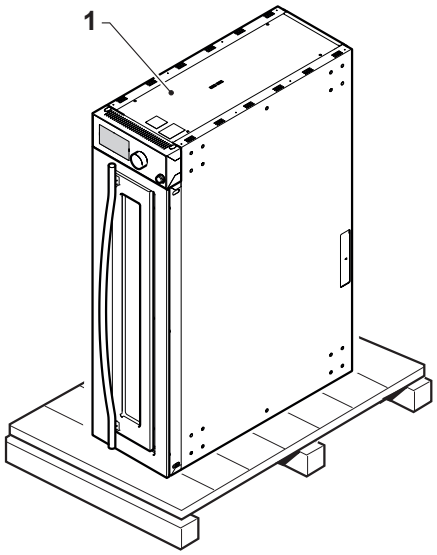
FIG. 1




### 3.2 - MANUTENTION VERTICALE DU FOUR (Fig. 2)

- Enlever les surfaces réfractaires.
- Placer une palette / un chariot, etc. sur le sol.
- Retourner le four en position verticale de manière à ce que le côté (1) avec le bandeau de commande soit dirigé vers le haut.

FIG. 1




### 3.3 - ASSEMBLAGE COMPOSANTS

**Montage support sur chariot**

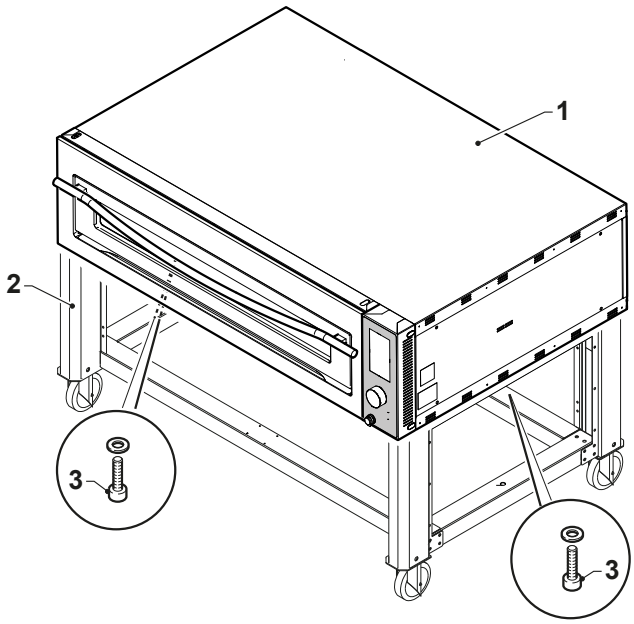
**IMPORTANT**

**Pour le montage du support sur roues respecter les indications dans le manuel joint au support.**

FIG. 3

**Montage four monochambre (Fig. 3)**

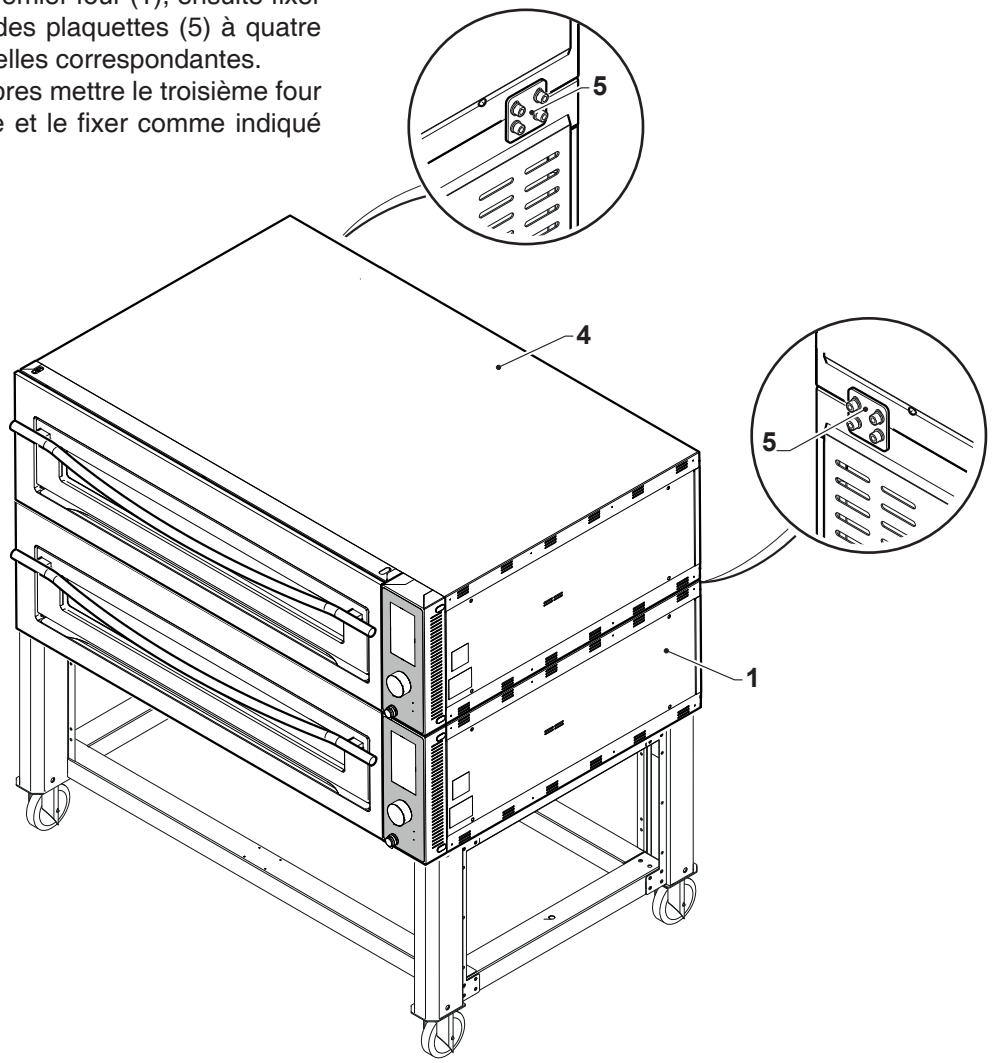
- Positionner le four (1) sur le support (2) et le fixer par les deux vis (3) sur le côté droit et gauche.




**Montage fours à deux ou à trois chambres (Fig. 4)**

- Pour fours à deux chambres positionner le deuxième four (4) au-dessus du premier four (1), ensuite fixer les deux fours à l'aide des plaquettes (5) à quatre trous par les vis et rondelles correspondantes.
- Pour fours à trois chambres mettre le troisième four au-dessus du deuxième et le fixer comme indiqué au point précédent.

FIG. 4



### 3.4 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE

**DANGER**

- **La ligne électrique d'alimentation doit être pourvue d'un SECTIONNEUR de LIGNE omnipolaire convenable (interrupteur automatique thermo-magnétique ou différentiel) positionné avant l'interrupteur général de l'unité de commande avec ouverture des contactes de 3 mm minimum.**
- **Le système de mise à la terre doit être conforme aux normes électriques nationales en vigueur dans le lieu d'installation.**
- **Les câbles électriques d'alimentation doivent être dimensionnés selon le courant maximum absorbé.**
- **Les données concernant la ligne électrique d'alimentation doivent correspondre aux indications sur la plaquette d'identification et aux donnés indiquées dans le tableau des caractéristiques techniques dans l'introduction de ce manuel.**

**DANGER**

**Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que le SECTIONNEUR de LIGNE soit débranché (ligne pas en tension).**

**IMPORTANT**

**Le sectionneur de ligne positionné dans la partie supérieure du four doit se trouver dans une zone facilement accessible.**

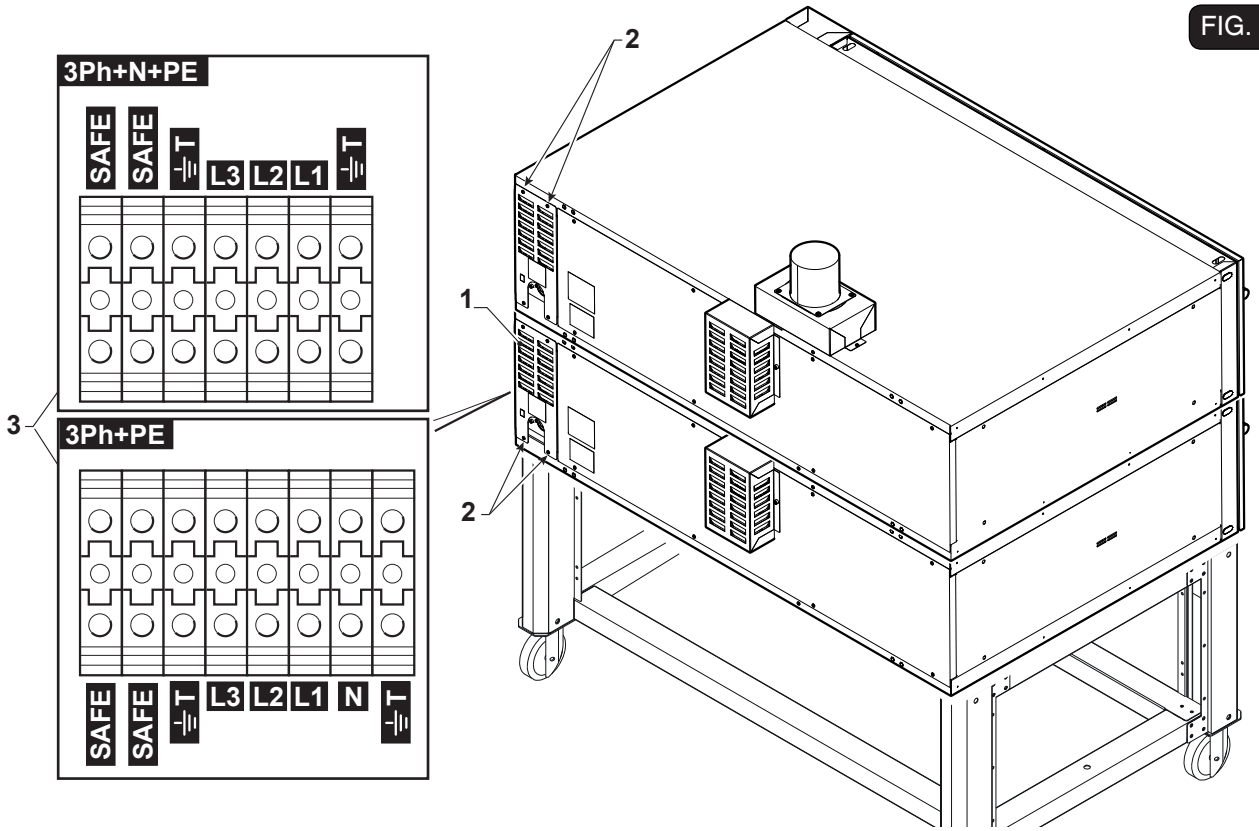
**DANGER**

**Pour les fours à deux et à trois chambres, chaque four doit être branché à un sectionneur de ligne prévu à cet effet, il n'est pas possible de connecter plusieurs fours à un seul sectionneur de ligne.**

#### 3.4.a - Branchement électrique du four (Fig.5)

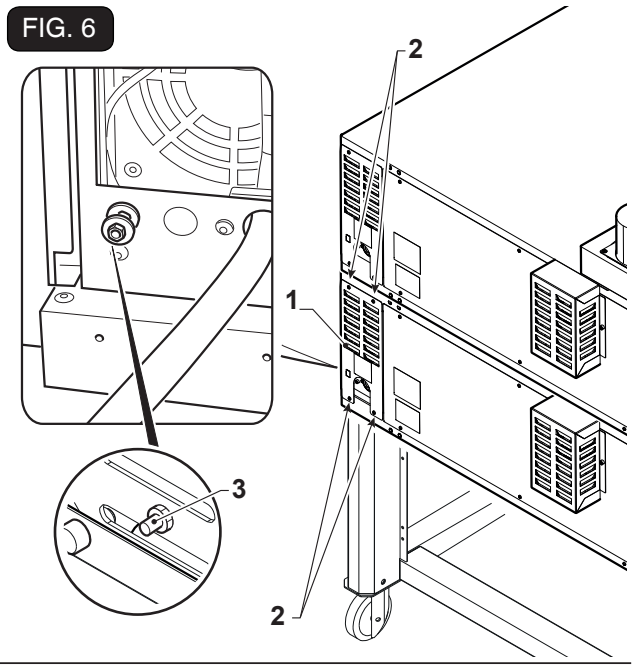
- Enlever le carter (1) après avoir dévissé les vis (2).
- Connecter le câble à la boîte à bornes (3).
- Connecter les phases aux bornes L1, L2 e L3, le neutre à la borne N et la mise à la terre à la borne T.
- En présence d'un répartiteur automatique de charge, connecter les deux fils d'alimentation 12 V aux bornes « SAFE ».
- Remonter le carter (1).

FIG. 5



**3.4.b - Branchement équipotentiel (Fig. 6)**
L'appareil doit être inséré dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée d'après les normes en vigueur.
Enlever le carter (1) après avoir dévissé les vis (2) (Fig. 5).
Le branchement doit être effectué en cascade entre les différents composants du four en utilisant la vis (3) positionnée dans la partie postérieure du four.

FIG. 6




## 3.5 - RACCORDEMENT POUR L'EAU (uniquement pour le modèle de four VARIO)

**3.5.a. Évacuation**
• Relier le tuyau d'évacuation, préalablement préparé, au raccord (1) destiné à l'évacuation de l'eau non vaporisée du four.

**ATTENTION**

**Le tuyau d'évacuation, préparé par le client, doit résister à une température de 100 °C et ne doit présenter aucun étranglement ni aucune réduction de diamètre ; prévoir un siphon au point d'insertion du tuyau dans le réseau d'égouts, pour éviter toute remontée de vapeurs nauséabondes.**

**3.5.b. Chargement**

**ATTENTION**

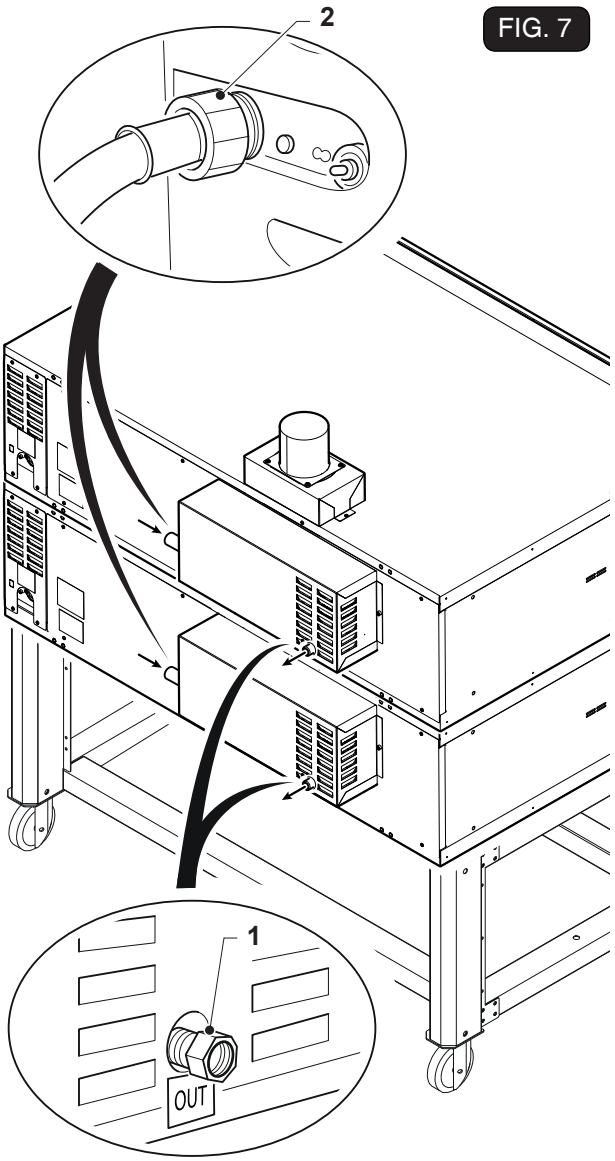
**Le four doit être alimenté en eau potable à la pression de réseau ; il est recommandé d'utiliser une eau convenablement adoucie ayant une dureté comprise entre 6 et 12 degrés français.**

• Relier une extrémité d'un tuyau d'alimentation en eau de réseau au raccord (2) du four et l'autre extrémité à un robinet régulateur de débit, installé préalablement.

**ATTENTION**

**Si le type d'eau et sa dureté ne sont pas respectés, le fabricant décline toute responsabilité quant à toute défaillance du four.**

FIG. 7



### 3.6 - POSITIONNEMENT DU FOUR (Fig. 8)

**DANGER**

**Le four NE DOIT PAS être installé adossé aux parois inflammables comme meubles, parois de division,revêtements en lambris, etc....**

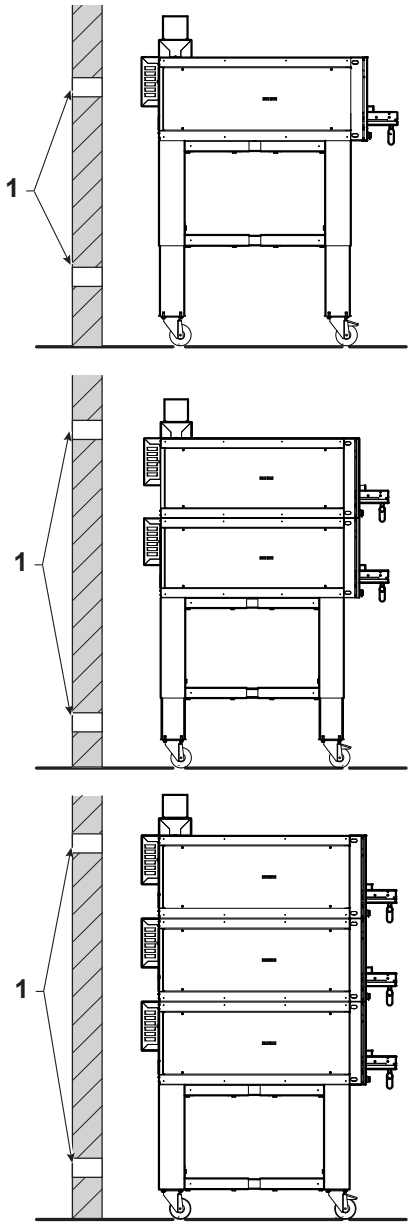
On recommande d'observer une distance de sécurité de 50 mm au moins des parois latérales et postérieures du four. La surface au-dessus de laquelle le four est installé ne doit pas être inflammable.

**IMPORTANT**

**Si le four est encaissé il est nécessaire d'assurer un correct renouvellement d'air dans sa partie postérieure à l'aide de grilles d'aération (1) obtenues sur la paroi.**

- Positionner le four sur la zone définitive en respectant les indications indiquées dans la figure 7 puisqu'elles indiquent les distances minimales nécessaires afin que le four puisse marcher correctement.
- Bloquer la position du four en freinant les roues antérieures.

FIG. 8



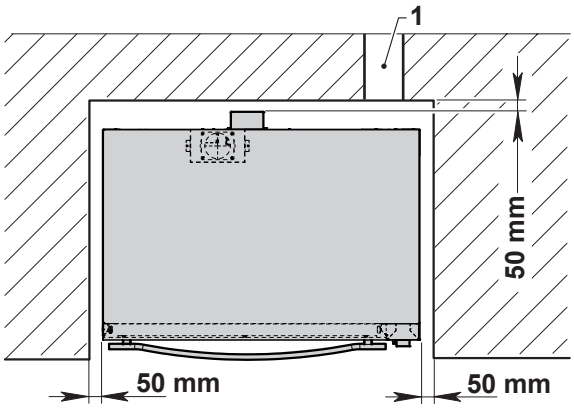
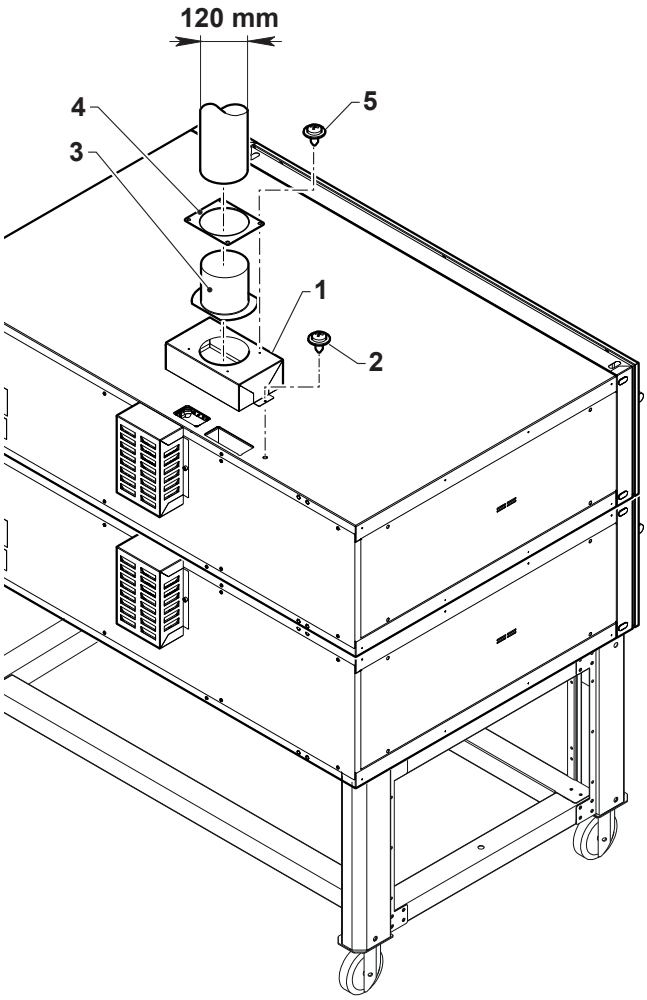



FIG. 9




**3.6.a - Montage de la cheminée (Fig. 9)**

- Monter le boîtier (1) sur la partie supérieure du four, en le vissant à l'aide des vis (2).
- Monter la cheminée (3) en la fixant sur le boîtier (1) à l'aide de la plaque (4) et des vis (5).

**IMPORTANT**

**La cheminée doit être montée sur le dernier four supérieur.**

- Raccorder la cheminée (3) à un conduit de fumée à l'aide d'un tuyau de 120 mm de diamètre.

# Chapitre 4

## 4.1 - TYPE D'EMPLOI ET CONTRE-INDICATIONS

**IMPORTANT**

**Les fours Mod. SUPER TOP/VARIO sont des fours professionnels pour la cuisson de pizzas et de produits semblables.**
**Les différents modèles ne peuvent être utilisés que pour effectuer les travaux indiqués ci-dessus ; En particulier, le four Mod. VARIO peut être utilisé pour la production limitée de pain ou produits similaires.**

**TOUT AUTRE EMPLOI SOULÈVE LA SOCIÉTÉ CONSTRUCTRICE DE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR ACCIDENTS À PERSONNES OU CHOSES ET FAIT ÉCHOIR TOUTE CONDITION DE GARANTIE.**

## 4.2 - PLAQUETTES DE SECURITE (Fig. 1)

Dans toutes les zones dangereuses pour l'opérateur ou pour le technicien se trouvent des plaquettes d'avertissement avec des pictogrammes explicatifs.

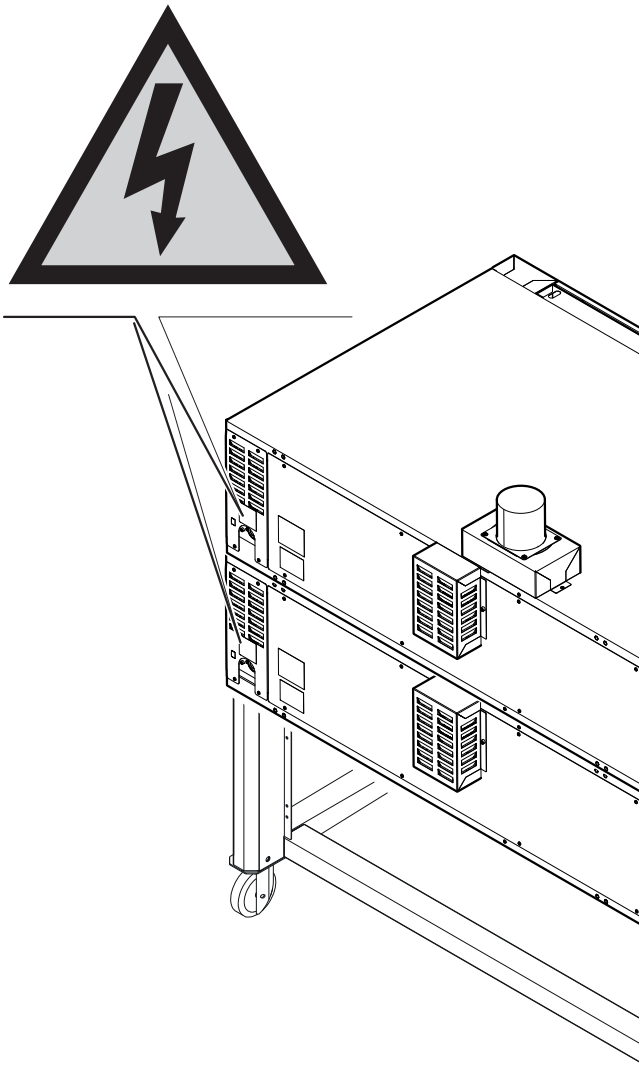
**DANGER**

**Des plaquettes avec les indications de sécurité se trouvent sur la machine; ces indications doivent être respectées de la part de tout opérateur. En cas de non-observation des indications, la société productrice ne devra pas être considérée responsable pour tout dommage ou accident à personnes ou choses qui pourrait en découler.**

**Danger Tension insérée**

- Ne pas effectuer de travaux lorsque la tension est insérée.

FIG. 1



### 4.3 - SECURITE

Le four est pourvu des systèmes de sécurité suivants:

1)Toutes les zones dangereuses sont fermées par une protection («carter») par des vis.

2) Chaque four est pourvu d'un thermostat de sécurité qui éteint le four en cas de température trop élevée enregistrée à l'intérieur de la chambre de cuisson; pour les fours avec commandes digitales la fiche est pourvue d'un composant spécial qui bloque le fonctionnement du four en cas la température à l'intérieur du tableau de commande dépasse les 85°C.

### 4.4 - ZONE OPERATEUR (Fig. 2)

L'opérateur, pendant le fonctionnement du four, est positionné frontalement par rapport au four pour permettre d'insérer et d'enlever aisément la pizza à travers le gueulard (1) (voir Fig.2 position «O»).

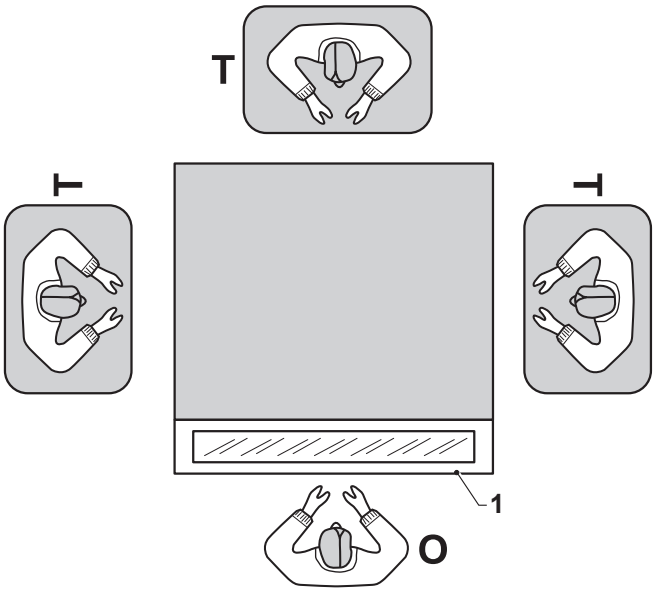
Au technicien est permis le positionnement sur la partie postérieure ou latérale du four, position «T», pour les opérations d'entretien.

### 4.5 - ZONE A DANGER RESIDU (Fig. 2)

Les zones à danger résidu sont les zones qui ne peuvent pas être protégées à cause du type de production ; en ce qui concerne la machine, il s'agit du:

- Zone du gueulard et zone interne de la chambre de cuisson: danger de brûlures.

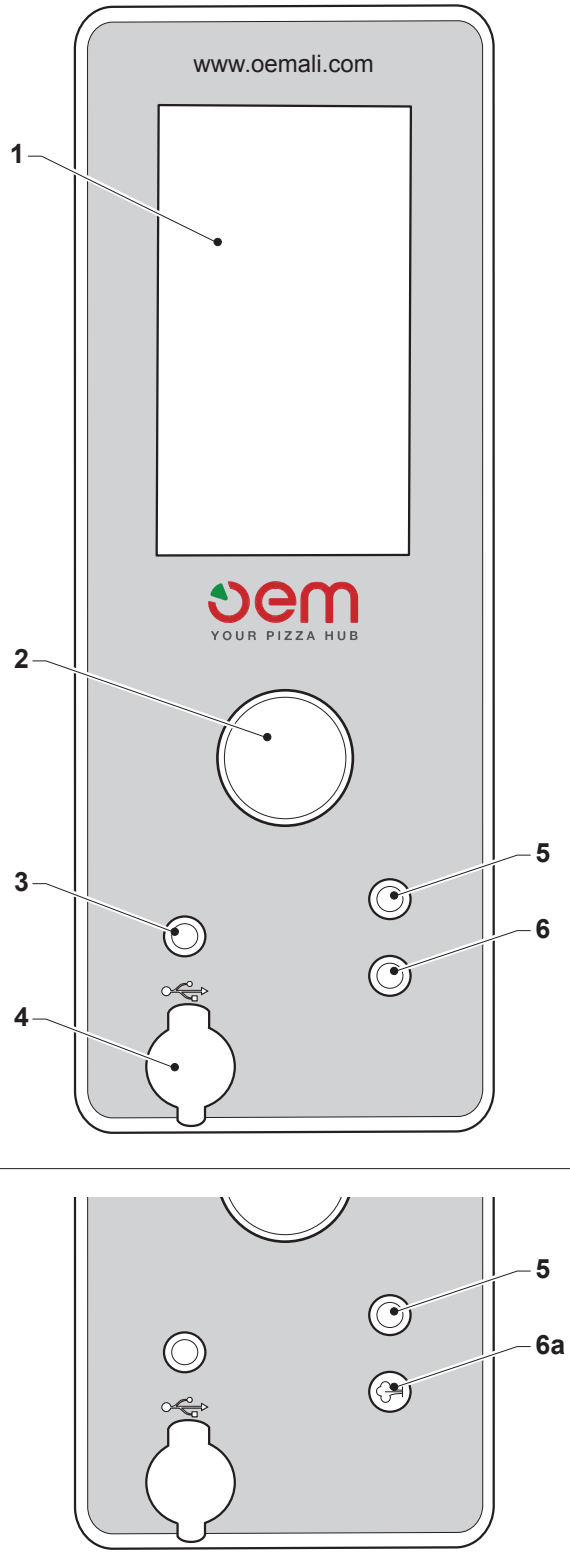
FIG. 2



# Chapitre 5

## 5.1 - BANDEAU DU FOUR À COMMANDES NUMÉRIQUES (Fig. 1)

FIG. 1




L'appareil présente les commandes suivantes :

1. **Afficheur**
   L'afficheur montre toutes les fonctions concernant le fonctionnement du four, les alarmes, les valeurs paramétrables, etc.

2. **Bouton « Encoder push button »**
   Ce bouton permet de faire défiler les différents paramètres de l'afficheur et, en appuyant dessus, il est possible d'effectuer des opérations de sélection, modification et confirmation des valeurs.

3. **Touche ligne (On/Off)**
   En appuyant sur cette touche, il est possible de mettre les commandes sous et hors tension.

4. **Prise USB**
   Ce port permet de brancher une clé USB pour charger et télécharger des fichiers (logiciels, recettes, paramétrages, etc.).

5. **Touche « Timer 1 »**
   La touche « Timer 1 » permet un paramétrage indépendant pour chacun des trois programmes de cuisson. Appuyer sur la touche pour activer le temps de cuisson pour le programme sélectionné ; il est possible de suspendre ou de réinitialiser le temps en maintenant la touche enfoncée pendant plusieurs secondes.

6. **Touche « Timer 2 » (pour Mod. SUPER TOP)**
   La touche « Timer 2 » permet un paramétrage indépendant pour chacun des trois programmes de cuisson. Appuyer sur la touche pour activer le temps de cuisson pour le programme sélectionné ; il est possible de suspendre ou de réinitialiser le temps en maintenant la touche enfoncée pendant plusieurs secondes.

**6.a. Touche Vapeur (pour Mod. VARIO)**

**IMPORTANT :**

La distribution de vapeur a lieu uniquement lorsque :
- l'eau à l'intérieur du générateur de vapeur a atteint la température sélectionnée, indiquée par le symbole vert sur l'afficheur ;
- la température à l'intérieur de la chambre du four est d'au moins 120°C ;
- la porte est fermée.

Appuyer sur la touche (6a) pour lancer la distribution de vapeur et la maintenir enfoncée le temps souhaité, jusqu'au temps maximum paramétré par défaut ; relâcher le bouton pour arrêter la distribution de vapeur.

## 5.2 - INTERFACE UTILISATEUR (Fig. 2)

FIG. 2




Lorsque le four est sous tension, la page-écran suivante s'affiche :

1. **Calendrier**
   Affiche le jour de la semaine, le mois et l'année.

2. **Langue**
   Un drapeau indique la langue sélectionnée.

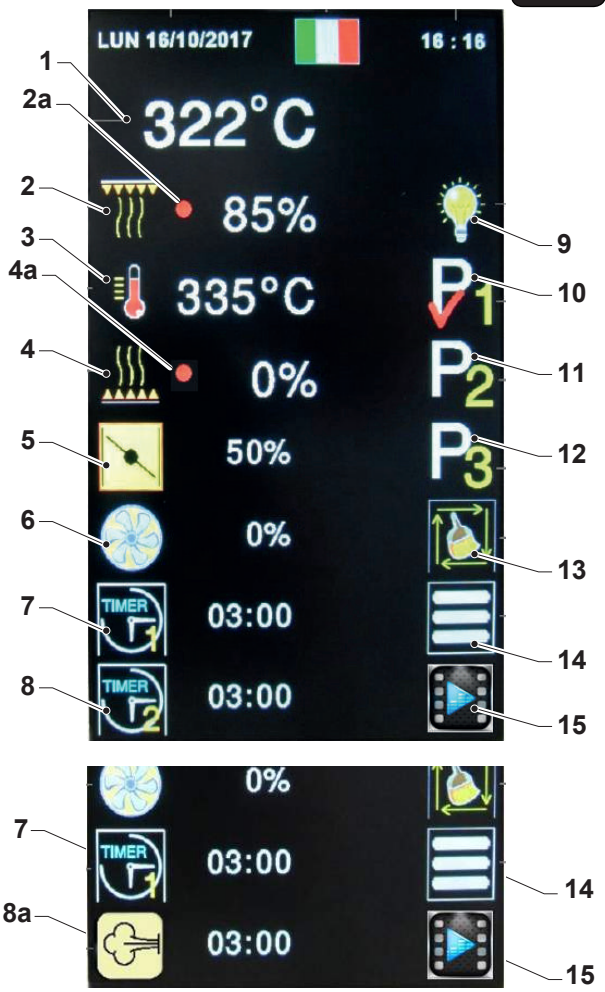
3. **Horaire**
   Affiche les heures et les minutes.

4. **Allumage programmé**
   Lorsque la fonction d'allumage programmé est sélectionnée, le jour de la semaine et l'heure d'allumage s'affichent.

5. **Versions logicielles**
   Affiche la version du logiciel de l'afficheur (5a) et celle du logiciel de la carte de puissance (5b).

## 5.3 - PAGE-ÉCRAN PRINCIPALE (Fig. 3)

FIG. 3




Une fois le four mis en route, l'utilisateur voit s'afficher la page-écran principale suivante :

1. **Température**
   Affiche la température actuelle de la chambre.

2. **Résistance voûte**
   Affiche le pourcentage sélectionné pour les résistances de la voûte ; lorsque la résistance est activée, la LED (2a) s'allume en rouge.

3. **Température sélectionnée**
   Affiche la température de cuisson paramétrée (Set Point) du programme sélectionné et pour le fonctionnement manuel.

4. **Résistance sole**
   Affiche le pourcentage sélectionné pour les résistances de la sole ; lorsque la résistance est activée, la LED (4a) s'allume en rouge.

5. **Cheminée**
   Affiche le pourcentage d'ouverture de la cheminée pour évacuer la fumée et la vapeur de cuisson ; les paramètres sont les suivants : 0, 25 %, 50 %, 75 %, 100 %

6. **Aspirateur**
   Affiche le pourcentage de vitesse du ventilateur pour évacuer la fumée et la vapeur de cuisson ; les paramètres sont les suivants : 0, 25 %, 50 %, 75 %, 100 %

7. **Timer 1**
   Affiche le temps de cuisson de la première minuterie, paramétré pour le programme sélectionné.

8. **Timer 2 (pour Mod. SUPER TOP)**
   Affiche le temps de cuisson de la deuxième minuterie, paramétré pour le programme sélectionné.

**8.a. Générateur de vapeur (pour Mod. VARIO)**
Affiche l'état du générateur de vapeur

symbole couleur blanche : générateur de vapeur éteint ;

symbole couleur rouge : générateur de vapeur allumé mais n'ayant pas atteint la bonne température ;

symbole couleur verte : générateur de vapeur allumé à la bonne température.

9. **Lampe**
   Affiche l'état d'éclairage de la chambre de cuisson ; lorsque la lampe est allumée, une coche rouge apparaît au niveau de l'icône.

10. **P 1**
    Affiche le premier programme de cuisson paramétrable ; une coche rouge apparaît au niveau de l'icône lorsqu'il est actif.

11. **P 2**
    Affiche le deuxième programme de cuisson paramétrable ; une coche rouge apparaît au niveau de l'icône lorsqu'il est actif.

12. **P 3**
    Affiche le troisième programme de cuisson paramétrable ; une coche rouge apparaît au niveau de l'icône lorsqu'il est actif.

13. **Cycle autonettoyant**
    Permet d'accéder au programme d'autonettoyage pour nettoyer la chambre de cuisson par pyrolyse.

14. **Menu utilisateur**
    Permet d'accéder au menu utilisateur.

15. **Utilisation du port USB**
    Permet d'accéder au menu d'utilisation du port USB et d'afficher les recettes.

### 5.4 - SÉLECTION DES PROGRAMMES OU MODIFICATION DES PARAMÈTRES (Fig. 4)

Tourner le bouton (1) vers la gauche pour sélectionner (apparition d'un contour vert) les icônes de gauche ; pour accéder à une fonction, pour activer/désactiver une fonction ou pour modifier une valeur, appuyer sur le bouton (1).
Tourner le bouton (1) vers la droite pour sélectionner les icônes de droite.

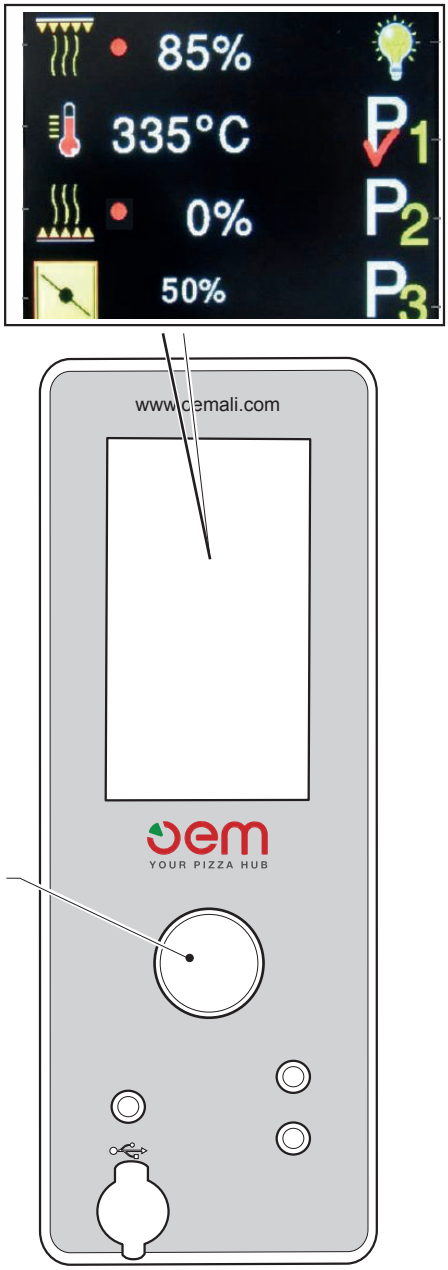



FIG. 4

### 5.5 - PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DE CUISSON

Le four s'utilise en mode manuel ou fonctionne selon trois programmes de cuisson.
Tourner le bouton vers la gauche pour modifier ou lancer :

- % de puissance des résistances de la voûte
- Température de cuisson
- % de puissance des résistances de la sole
- % d'ouverture de la cheminée
- % de vitesse du ventilateur d'aspiration
- Temps de cuisson 1
- Temps de cuisson 2
- Générateur de vapeur

Pour modifier l'une des données, il faut sélectionner le paramètre à modifier à l'aide du bouton (1), puis appuyer sur le bouton : la valeur du paramètre change de couleur (passant du blanc au rouge) ; tourner alors le bouton dans le sens horaire pour augmenter la valeur ou dans le sens antihoraire pour la diminuer.
Une fois la valeur souhaitée atteinte, appuyer sur le bouton pour confirmer la valeur paramétrée ; le paramètre change de couleur (passant du rouge au blanc).

Par exemple, pour modifier la température de cuisson, il faut :

- Se positionner sur la valeur à modifier « °C » (Fig. 5a).
- Appuyer sur le bouton, la valeur passe du blanc au rouge (Fig. 5b).
- Tourner le bouton pour modifier la valeur, par exemple faire passer la température de 335 à 353 °C (Fig. 5c).
- Appuyer de nouveau sur le bouton pour confirmer la valeur ; celle-ci passe du rouge au blanc.

**IMPORTANT**

**En cas de modification des données avec l'un des programmes P1, P2 ou P3 sélectionné (apparition d'une coche rouge), dès qu'une donnée est modifiée, la coche rouge disparaît, indiquant que l'on n'est pas en train de travailler sur un programme mémorisé.**

- Pour mémoriser la variation dans l'un des trois programmes, il suffit de se positionner sur le programme souhaité (Fig. 5d).
- Appuyer sur le bouton en le maintenant enfoncé jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ; le programme sélectionné affichera une coche rouge (Fig. 5e).

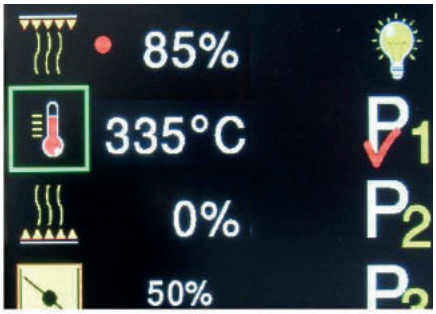


FIG. 5a

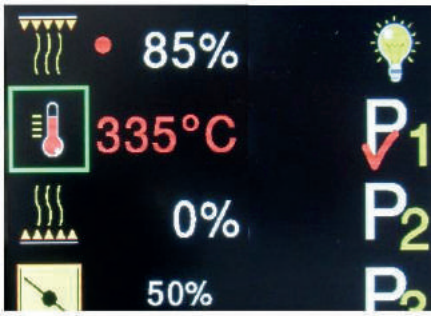


FIG. 5b

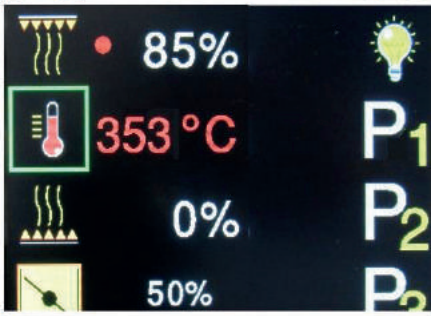


FIG. 5c

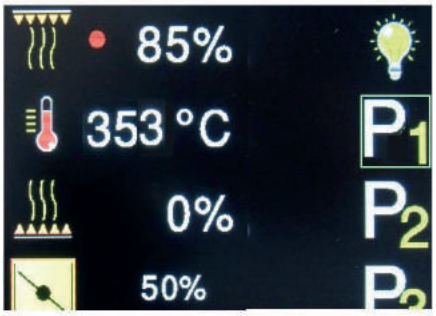


FIG. 5d

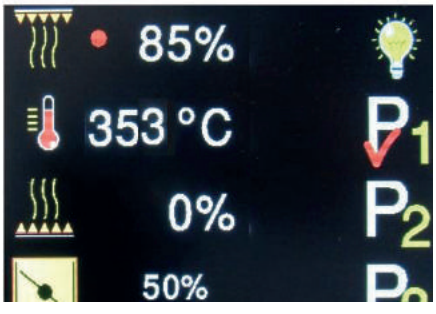


FIG. 5e

## 5.6 - ÉCLAIRAGE DE CHAMBRE (Fig. 6)

Le four est équipé de deux lampes (une de chaque côté) pour éclairer la chambre de cuisson.
Il est possible d'allumer ou d'éteindre les lampes en agissant sur le bouton et en se positionnant sur l'icône correspondante « ».

- Lampe allumée, coche rouge visible ;
- Lampe éteinte, coche rouge non visible.

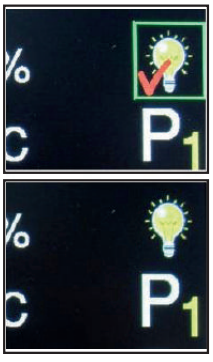


FIG. 6

### 5.7 - MENU UTILISATEUR (Fig. 7)

Pour accéder au menu utilisateur, sélectionner l'icône « » .

Ce menu permet de sélectionner et de paramétrer toutes les fonctions de niveau utilisateur.
Utiliser le bouton pour se positionner sur les icônes et effectuer les paramétrages correspondants :

1. **Langue**
   Il est possible de définir la langue en sélectionnant le drapeau correspondant.

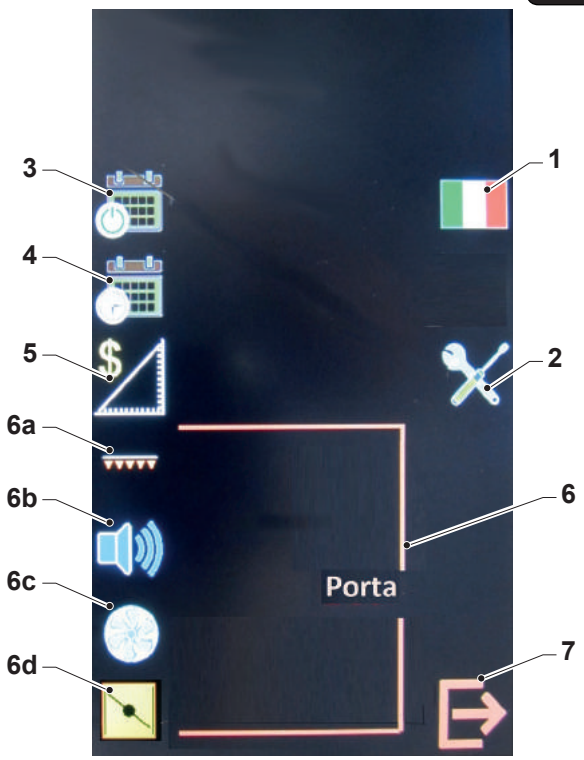
2. **MENU DE SERVICE**
   Menu dédié à un usage interne « OEM » ou à un personnel spécialisé, protégé par un mot de passe.

3. **MINUTERIE POUR AUTO-ALLUMAGE**
   Il est possible de paramétrer la date, l'heure et le programme pour l'allumage automatique du four.

4. **CALENDRIER**
   Il est possible de saisir la date et l'heure actuelles.

5. **ECO**
   Lorsque le four reste inutilisé pendant un certain temps (paramétrable), il passe en mode ECONOMY : l'éclairage de la chambre s'éteint, la cheminée se ferme, l'aspirateur s'arrête, mais la chambre conserve sa température.
   Lorsque la porte est ouverte, le four revient aux paramétrages de cuisson.

FIG. 7




### 5.7.a - Fonctionnalité de la porte

En cas d'ouverture de la porte, le four peut effectuer les fonctions suivantes de manière autonome :

- Mise en marche des résistances de la voûte pour éviter toute baisse de température (6a).
- Activation d'un signal sonore d'avertissement lorsque la porte reste ouverte pendant plus d'une minute (6b).
- Paramétrage d'un temps de fonctionnement de l'aspirateur à la vitesse maximale pour pouvoir intercepter la vapeur de cuisson pendant le défournement ; le temps paramétrable varie de 0 à 25 secondes (6c).
- Paramétrage d'un temps de retard pour l'ouverture de la cheminée après la fermeture de la porte (enfournement) (6d).

**IMPORTANT**

**Les fonctions activées auront une coche rouge mise en évidence au niveau de l'icône.**

- Pour accéder au menu utilisateur, sélectionner l'icône (7).

## 5.8 - MINUTERIE POUR AUTO-ALLUMAGE

Le menu utilisateur permet d'accéder au paramétrage de la minuterie pour l'auto-allumage en sélectionnant l'icône «  ».

Ce menu permet de configurer deux allumages par jour sur le programme souhaité (Fig. 8a).

1. **Colonne des jours de la semaine**
   Affiche le jour de la semaine où le four s'allume.

2. **HEURE**
   Ce champ permet de saisir l'heure du premier allumage du four.

3. **PROGRAMME**
   Ce champ permet de saisir le numéro du programme sélectionné pour le premier allumage.

4. **HEURE**
   Ce champ permet de saisir l'heure du deuxième allumage du four.

5. **PROGRAMME**
   Ce champ permet de saisir le numéro du programme sélectionné pour le deuxième allumage.

6. **Auto-allumage On/Off**
   Il est possible d'activer ou de désactiver l'auto-allumage sans devoir supprimer les paramétrages quotidiens, ceci à l'aide de l'icône (6) ; lorsque l'auto-allumage est activé, l'icône affiche une coche rouge, lorsque l'auto-allumage est désactivé, la coche n'est pas visible.

   Lorsque l'heure n'est pas indiquée et que --:-- s'affiche, on saute le jour.

   Lorsque le four est éteint, les allumages paramétrés pour la journée sont affichés (Fig. 8b).

7. **Jour, date et heure du premier allumage (Fig. 8c)**

8. **Jour, date et heure du deuxième allumage (Fig. 8d)**

Pour quitter la page-écran d'auto-allumage, sélectionner l'icône (9) (Fig. 8a).

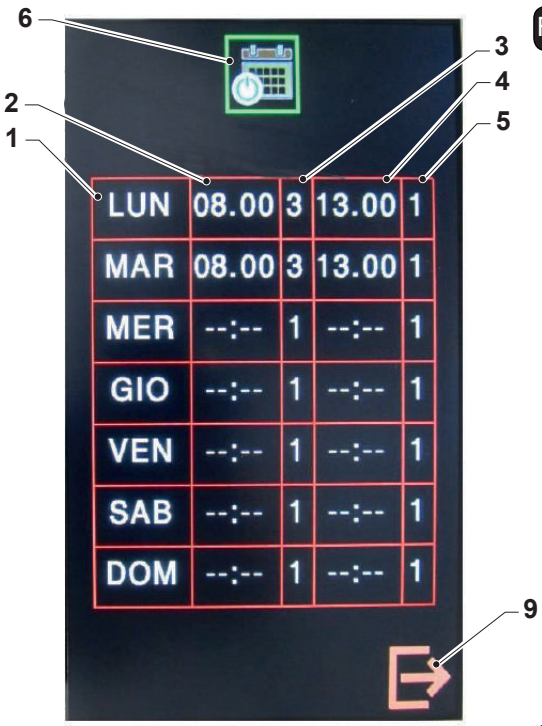



FIG. 8a




FIG. 8b




FIG. 8c

## 5.9 - CALENDRIER

Le menu utilisateur permet d'accéder au paramétrage du calendrier en sélectionnant l'icône «  ».

1. **Jour de la semaine**
   La sélection de ce champ permet de paramétrer le jour de la semaine.

2. **DATE**
   La sélection de ce champ permet de paramétrer le jour, le mois et l'année.

3. **HEURE**
   La sélection de ce champ permet de paramétrer l'heure, les minutes et les secondes.

Pour quitter la page-écran du calendrier, appuyer sur l'icône (4).

FIG. 9



## 5.10 UTILISATION DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR (UNIQUEMENT POUR MOD. VARIO)

Il est possible d'utiliser le générateur de vapeur soit en association avec un programme de cuisson ou bien en cas de besoin.

### 5.10.1. Fonctionnement du générateur de vapeur dans le cadre d'un programme de cuisson.

Lors de la configuration d'un programme de cuisson, pour inclure le fonctionnement du générateur de vapeur, il faut utiliser le bouton (1) pour sélectionner l'icône et appuyer au milieu du bouton pour que le générateur de vapeur démarre ; une coche rouge indique l'activation du générateur de vapeur.

**REMARQUE :**
**La distribution de vapeur est autorisée lorsque le four a atteint au moins 120 °C et que le symbole est vert.**

- Appuyer sur la touche (2) et la maintenir enfoncée pendant le temps souhaité pour la distribution de vapeur ; lorsque le temps maximum sélectionné est atteint, la distribution s'arrête.

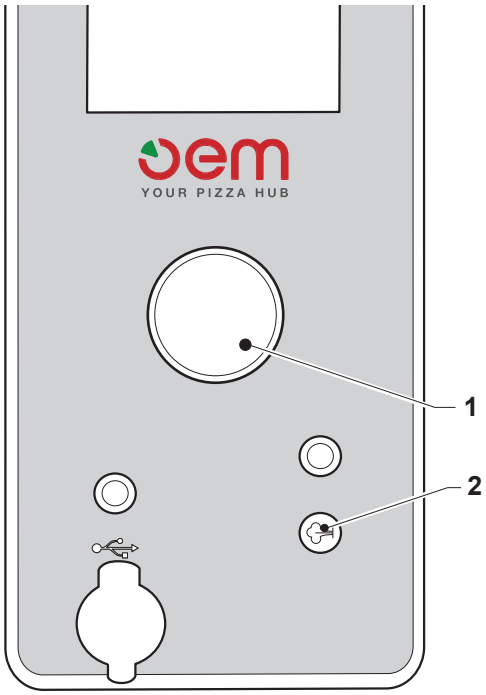
### 5.10.2. Fonctionnement du générateur de vapeur selon les besoins.

Lorsqu'une cuisson particulière nécessite l'utilisation de vapeur, utiliser le bouton (1) pour sélectionner l'icône et appuyer au milieu du bouton pour que le générateur de vapeur démarre ; une coche rouge indique l'activation du générateur de vapeur et l'icône « » devient rouge pour indiquer que le chauffage de l'eau est en cours.
- Attendre que l'icône « » devienne verte pour indiquer que la température sélectionnée a été atteinte.

**REMARQUE :**
**La distribution de vapeur est autorisée lorsque le four a atteint au moins 120 °C et que le symbole est vert.**

- Appuyer sur la touche (2) et la maintenir enfoncée pendant le temps souhaité pour la distribution de vapeur ; lorsque le temps maximum sélectionné est atteint, la distribution s'arrête.

**REMARQUE :**
**Si la vapeur ne sort pas lorsqu'on appuie sur la touche (2) et si le symbole « » s'affiche à côté du symbole du générateur de vapeur, cela signifie que la température du four est inférieure à 120 °C, ou que le générateur de vapeur n'est pas à la bonne température « » (symbole rouge allumé) ou que la porte est ouverte.**



## 5.11 - AFFICHAGE DES RECETTES ET PORT USB

Cette partie du menu permet d'afficher les recettes mémorisées et de gérer le fonctionnement du port USB présent.
Le four est équipé d'un port USB pour les opérations suivantes :

- Charger/télécharger les recettes.
- Télécharger un fichier journal du four.
- Charger/télécharger le logiciel de fonctionnement du four avec les paramétrages présents dans l'interface utilisateur et de service.

Sélectionner l'icône « » pour accéder à la page-écran correspondante (Fig 10) :

1) **Affichage des recettes**
2) **Téléchargement des recettes**
3) **Chargement des recettes**
4) **Téléchargement du fichier journal**
5) **Téléchargement du logiciel du four et paramétrages d'utilisateur et de service**
6) **Chargement du logiciel du four**
7) **Retour à la page-écran précédente**

« » **Affichage des recettes (1)**

Sélectionner l'icône « » pour afficher les recettes mémorisées.
Il est possible de faire défiler les recettes pour les visionner. Si la recette est absente dans certaines pages, l'icône s'affiche.
Pour revenir au menu précédent, appuyer sur le bouton.

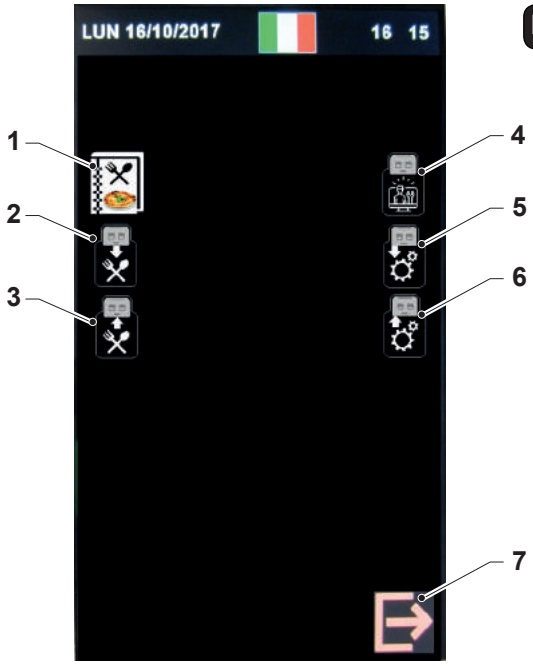
« » **Téléchargement de recettes sur une clé USB (2)**

- Introduire une clé vide dans le port USB, l'icône change de couleur en passant de « » à « » pour indiquer qu'il est possible de télécharger les recettes.
- Sélectionner l'icône « » pour commencer le téléchargement sur la clé USB ; l'icône se met à clignoter jusqu'à la fin du téléchargement.

**IMPORTANT**

**Lorsqu'on sélectionne l'icône « » et que le symbole « » clignote, cela indique qu'il n'y a pas de clé vide ou que la clé est illisible.**

FIG.10




« » **Chargement de recettes à partir d'une clé USB (3)**

- Introduire dans le port USB une clé contenant un ou plusieurs fichiers de recettes ; l'icône change de couleur en passant de « » à « » pour indiquer qu'il est possible de charger les recettes.
- Sélectionner l'icône « » pour commencer le chargement à partir de la clé USB ; l'icône se met à clignoter jusqu'à la fin du chargement tout en indiquant la progression des pages.

**IMPORTANT**

**Lorsqu'on sélectionne l'icône « » et que le symbole « » clignote, cela indique qu'il n'y a aucune clé contenant les recettes ou que la clé est illisible.**

« » **Téléchargement du fichier journal du four sur une clé USB (4)**

- Introduire une clé vide dans le port USB, l'icône change de couleur en passant de « » à « » pour indiquer qu'il est possible de télécharger le fichier journal du four.
- Sélectionner l'icône « » pour commencer le téléchargement sur la clé USB ; l'icône se met à clignoter jusqu'à la fin du téléchargement.

**IMPORTANT**

**Lorsqu'on sélectionne l'icône « » et que le symbole « » clignote, cela indique qu'il n'y a pas de clé vide ou que la clé est illisible.**

« » **Téléchargement du logiciel du four sur une clé USB (5)**

- Introduire une clé vide dans le port USB, l'icône change de couleur en passant de « » à « » pour indiquer qu'il est possible de télécharger le logiciel du four.
- Sélectionner l'icône « » pour commencer le télé-chargement sur la clé USB ; l'icône se met à clignoter jusqu'à la fin du téléchargement.

**IMPORTANT**

**Lorsqu'on sélectionne l'icône « » et que le symbole « » clignote, cela indique qu'il n'y a pas de clé vide ou que la clé est illisible.**

« » **Chargement du logiciel à partir d'une clé USB (6)**

- Introduire, dans le port USB, une clé contenant le fichier de mise à jour du logiciel ; l'icône change de couleur en passant de « » à « » pour indiquer qu'il est possible de charger le logiciel.
- Sélectionner l'icône « » pour commencer le chargement à partir de la clé USB ; l'icône se met à clignoter jusqu'à la fin du chargement.

**IMPORTANT**

**Lorsqu'on sélectionne l'icône « » et que le symbole « » clignote, cela indique qu'il n'y a aucune clé contenant la mise à jour du logiciel ou que la clé est illisible.**

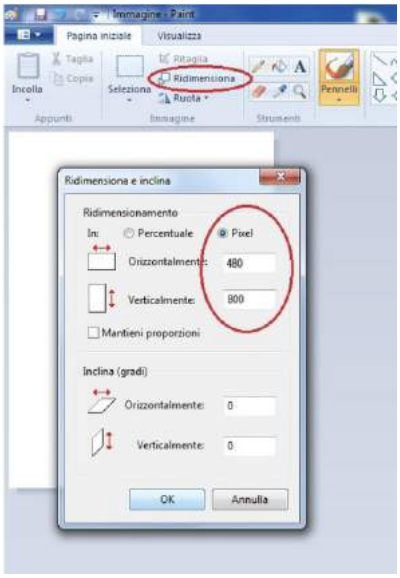
Pour quitter la page-écran, sélectionner l'icône « » (7).

## 5.12 - MODE DE SAISIE DES RECETTES

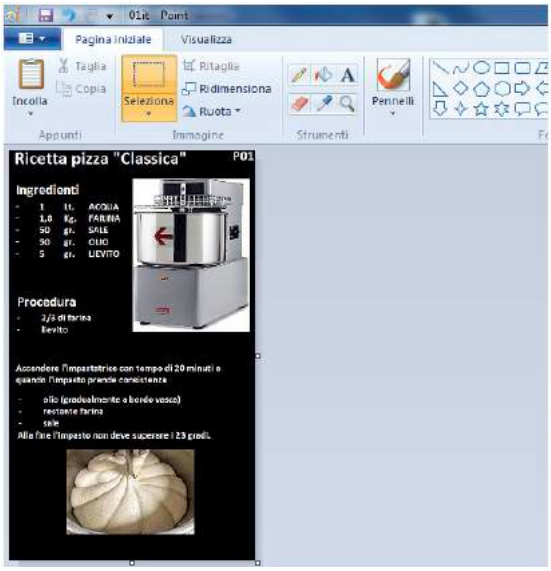
Pour pouvoir utiliser cette fonction, les programmes pour PC suivants sont exigés :

- Paint (application de Windows)
- IrfanView 64 (téléchargeable gratuitement depuis INTERNET)

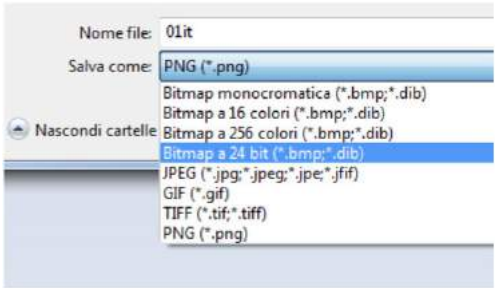
- Ouvrir « Paint » et créer une image de la taille de 480x800 pixels.



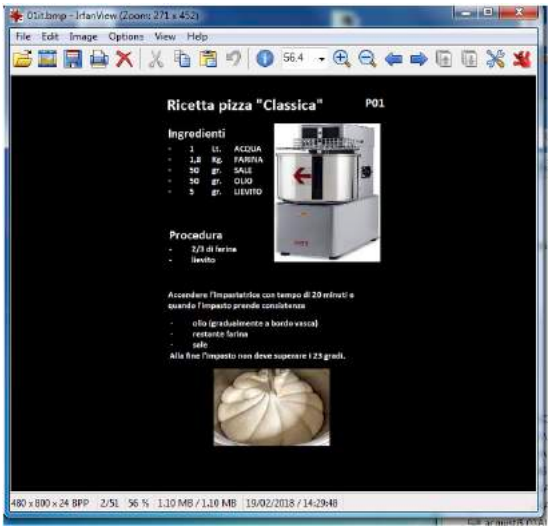

- Grâce à ce programme, il est possible d'écrire et de saisir des images.



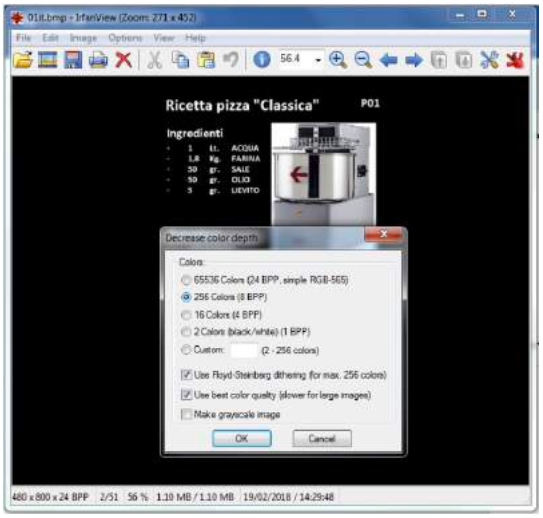
- Enregistrer l'image dans le dossier « recettes » (créé spécialement à cet effet) avec le numéro de page et la langue correspondante, par exemple : « 01it » BMP 24 bits jusqu'à un maximum de 51 pages (de 00it à 50it).



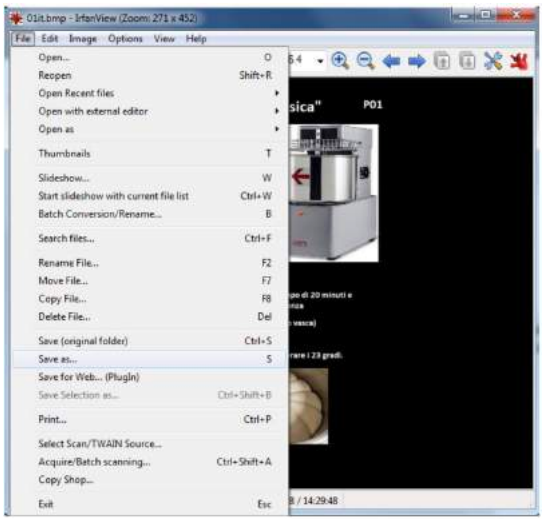

- Lancer « IrfanView 64 » et ouvrir le fichier créé.




- Sur la barre d'outils, sélectionner Image, Decrease color depth et configurer 256 Colors (8 BPP).




- L'image est alors convertie et il est possible de la sauvegarder.
Sur la barre d'outils, sélectionner « File, Save as... » et sauvegarder l'image dans le dossier « recettes », en remplaçant l'original.
Cette procédure doit être effectuée pour chaque image.



- Mettre le dossier Recettes (contenant les fichiers convertis) sur une clé USB (compatible avec le système).
- Allumer le four et accéder au menu USB spécial à l'aide de la touche (1) (Fig. 11).

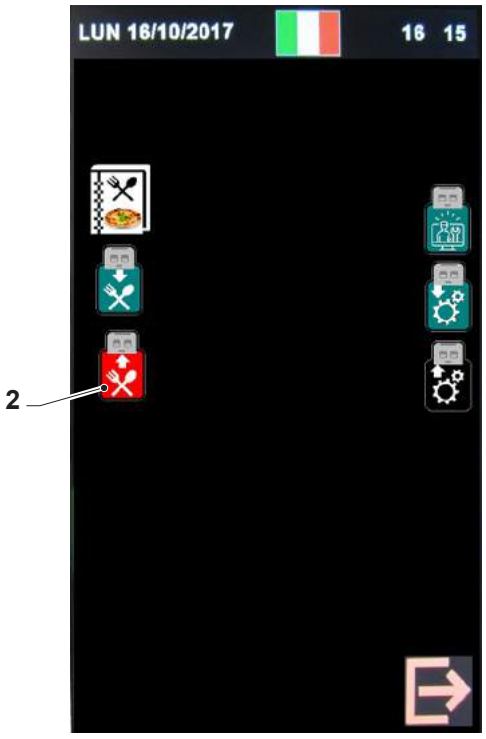



FIG. 11

FIG. 12

- Introduire la clé dans le logement prévu à cet effet et attendre que l'icône de téléchargement (2) des recettes devienne rouge (Fig. 12).

- La sélectionner à l'aide du codeur et appuyer sur le bouton.
  Il y aura un balayage de tous les fichiers (01fr, 02fr, 03fr, etc.) et, pour finir, le four affichera la page-écran principale.



## 5.13 - PREPARATION DU FOUR

Il est possible d'avoir deux types de cuissons de la pizza: la cuisson directe sur le plano réfractaire et la cuisson sur moule à pizza.
On donne par la suite quelques indications concernant le réglage des différents paramètres, en tout cas pour toute information supplémentaire se référer au tableau indiqué dans le paragraphe "**Cuisson de la pizza**".

**IMPORTANT**

**On conseille de suivre les indications du tableau jusqu'au moment où la praticité et l'expérience ne permettront d'établir personnellement les temps et les températures.**

### 5.13.a Normes générales de cuisson sur le plan réfractaire

- Allumer le four au moins une heure et quinze minutes avant le début du travail.

Le four a trois programmes établis:

- Programme 1 - cuisson directement sur pierre réfract aire pour pizzas Ø 30 ou Ø 35 cm
- Programme 2 - cuisson directement sur pierre réfract aire pour pizzas Ø 45 ou Ø 50 cm
- Programme 3 - pizza sur plaque à pizza

**ATTENTION**

- **Ne pas jeter du sel sur le plan réfractaire, ne pas refroidir le plan en utilisant un chiffon trempé d'eau froide, utiliser seulement de la pâte pour pizza; ces attentions évitent la détérioration du plan réfractaire et elles permettent une cuisson correcte de la pizza.**

### 5.13.b Normes générales de cuisson sur moule à pizza

- Allumer le four au moins une heure et quinze minutes avant le début du travail en établissant les paramètres suivants:
  Température de travail 300°C
  Résistances Ciel 50%
  Résistances surface inférieure 60%
  Cheminée fermée «0».

### 5.13.c - Allumage du four

- Si on a établi la programmation hebdomadaire d'allumage du four, à l'heure établie le four va s'allumer avec la valeur des paramètres établis dans le programme choisi en phase de programmation hebdomadaire.
  Si la programmation hebdomadaire n'a pas été paramétrée, appuyer sur la touche .
  Le four s'allume avec le dernier programme sélectionné ; pour changer de programme, sélectionner le programme souhaité : « P1 », « P2 » ou « P3 ».
- Lorsque le four s'allume, les icônes « » et « » clignotent pour indiquer que le four se réchauffe, que la cheminée reste fermée et que l'aspirateur est arrêté.
  Dès que la température de cuisson est atteinte, les deux icônes cessent de clignoter et c'est le démarrage automatique avec les paramètres définis en fonction du programme sélectionné.

**IMPORTANT**

**Il est possible de forcer la mise en marche / le positionnement de la cheminée et de l'aspirateur en se plaçant sur l'icône et en appuyant sur le bouton.**

- Attendre que le four arrive à la température établie pour la cuisson de la pizza.

### 5.14 - CUISSON DE LA PIZZA

- Quand la température est arrivée à la valeur établie, ouvrir la porte d'accès et insérer la pizza à cuire.

**ATTENTION**

**L'intérieur du four a une température élevée, donc pendant l'opération d'introduction et d'extraction de la pizza utiliser des moyens de protection individuelle convenables; DANGER DE BRULURES.**

- Lorsque la porte est ouverte, en cas de sélection du ventilateur, celui-ci démarre à la vitesse maximale, empêchant la vapeur de s'échapper de la chambre.

- Pendant la cuisson il est possible de modifier les paramètres en agissant sur les boutons correspondants comme expliqué dans les paragraphes précédents. Si quelques paramètres d'un programme de cuisson (four digital) ont été modifiés, lorsqu'on éteint le four les paramètres modifiés NE SONT PAS enregistrés dans la mémoire.

- La cuisson terminée, ouvrir la porte d'accès du four et extraire la pizza cuite.

#### 5.14.a Conseils pour une cuisson correcte

Le réglage de la cheminée est importante pour une cuisson correcte de la pizza.

- Si l'on ferme complètement la cheminée pendant la cuisson de la pizza on verra de la vapeur sortir de la porte; en plus, l'action des résistances du Ciel sera considérablement diminuée à cause de la vapeur, donc la pizza tendra à cuire au-dessous et à ne pas cuire au-dessus.

**IMPORTANT**

**On conseille d'utiliser la cheminée dans la fonction automatique établie dans le programme de cuisson.**

- Si la cheminée est connectée directement à un aspirateur, trop de chaleur sortira du four, donc la pizza résultera trop séchée et brûlée au-dessous.

**IMPORTANT**

**Les paramètres peuvent varier d'après le type de pâte utilisée.**

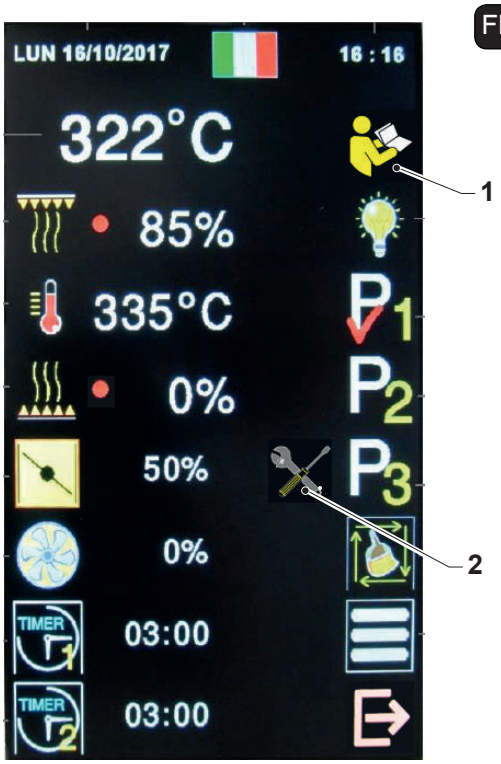
- Dans le tableau on indique quelques temps de cuisson selon le type de cuisson, les temps sont donnés à titre d'indication puisqu'ils peuvent varier d'après différentes conditions (type de pâte, température, etc..)

| Ø Pizza | Programme | Type de cuisson | Temps |
|---|---|---|---|
| Ø 30/35 | 1 | Réfractaire | 3 |
| Ø 45/50 | 2 | Réfractaire | 6 |
| Plaque | 3 | Plaque | 10 |

## 5.15 - ALARMES

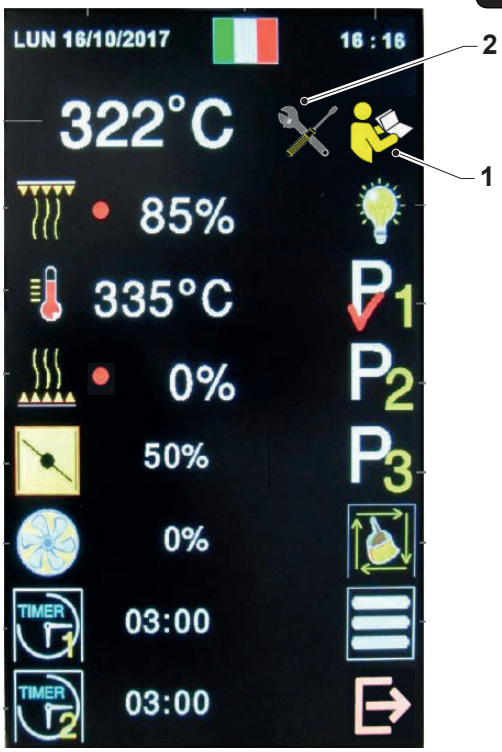
**Défaillance de la cheminée (Fig. 13)**
Lorsque cette alarme survient, les pictogrammes (1) et (2) s'affichent.
Cette alarme indique que le mouvement de la cheminée est défectueux.
Éteindre le four et contacter l'assistance technique pour faire vérifier le moteur de la cheminée, le micro-interrupteur de fin de course et le mouvement mécanique.

FIG.13




**Surtempérature du compartiment technique (Fig. 14)**
Lorsque cette alarme survient, les pictogrammes (1) et (2) s'affichent.
Cette alarme indique que la température à l'intérieur du compartiment technique a atteint une valeur élevée ; dans ce cas, le four continue de fonctionner ; éteindre le four dès que possible et contacter l'assistance technique pour vérifier le bon fonctionnement des ventilateurs de refroidissement du compartiment technique.

FIG.14



**a) Générateur de vapeur en état d'alarme « Thermostat de sécurité »**
Lorsque cette alarme survient, les symboles (1) et (2) apparaissent à côté du symbole du générateur de vapeur.
Cette alarme indique que la température à l'intérieur du générateur de vapeur a dépassé 512 °C ; le chauffage du générateur de vapeur est désactivé.
Réinitialiser le thermostat de sécurité comme indiqué dans le paragraphe correspondant.




**b) Générateur de vapeur en état d'alarme « Sonde coupée »**
Lorsque cette alarme survient, les symboles (1) et (2) apparaissent à côté du symbole du générateur de vapeur.
Cette alarme indique que la sonde de température à l'intérieur du générateur de vapeur a été coupée ou débranchée ; le
générateur de vapeur est désactivé.
Appeler le service d'assistance technique pour contrôler et/ou remplacer la sonde.




**b) Générateur de vapeur en état d'alarme « Surtempérature »**
Lorsque cette alarme survient, les symboles (1) et (2) apparaissent à côté du symbole du générateur de vapeur.

Cette alarme indique que la température à l'intérieur du générateur de vapeur a dépassé 300 °C ; le chauffage

du générateur de vapeur est désactivé.
Essayer de faire redémarrer le générateur de vapeur ; si l'alarme se répète, appeler le service d'assistance technique.



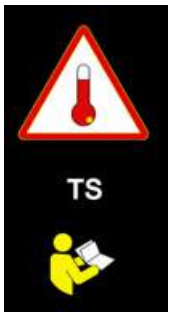

**d) Générateur de vapeur en état d'alarme « Sonde en court-circuit »**
Lorsque cette alarme survient, les symboles (1) et (2) apparaissent à côté du symbole du générateur de vapeur.
Cette alarme indique que la sonde de température à l'intérieur du générateur de vapeur est en court-circuit ; le générateur de vapeur
est désactivé.
Appeler le service d'assistance technique pour contrôler et/ou remplacer la sonde.



**Sonde de température de la carte de puissance coupée ou déconnectée**
Lorsque cette alarme survient, l'alarme « NTC » s'affiche. Cette alarme indique que la sonde de la carte de puissance est défectueuse ou déconnectée.
Appeler le service d'assistance technique pour remplacer la carte.




**Thermostat de sécurité**
Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TS » s'affiche. Elle indique que la température dans la chambre a dépassé 512 °C ; le four cesse de chauffer.
Réinitialiser le thermostat de sécurité comme indiqué dans le paragraphe correspondant.




**Surtempérature de la chambre**
Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC1 » s'affiche. Elle indique que la température dans la chambre a dépassé 480 °C ; le four s'éteint.
Éteindre le four et attendre que la chambre refroidisse. Essayer de nouveau et, si l'alarme se reproduit, appeler le service d'assistance technique.




**Sonde de température de la chambre coupée ou déconnectée**
Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC1 » s'affiche. Elle indique que la sonde de température de la chambre est coupée ou déconnectée ; le four s'éteint.
Appeler le service d'assistance technique pour vérifier et/ou remplacer la sonde.




**Sonde de température de la chambre court-circuitée**
Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC1 » s'affiche. Elle indique que la sonde de température de la chambre est court-circuitée ; le four s'éteint.
Appeler le service d'assistance technique pour remplacer la sonde.




**Sonde de température du compartiment technique coupée ou déconnectée (uniquement pour le marché américain)**
Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC2 » s'affiche. Elle indique que la sonde de température du compartiment technique est coupée ou déconnectée ; le four s'éteint.
Appeler le service d'assistance technique pour vérifier et/ou remplacer la sonde.



**Sonde de température du compartiment technique court-circuitée**
**(uniquement pour le marché américain)**
Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC2 » s'affiche. Elle indique que la sonde de température du compartiment technique est court-circuitée ; le four s'éteint.
Appeler le service d'assistance technique pour remplacer la sonde.




**Surtempérature du dissipateur de la carte principale**
Lorsque cette alarme survient, l'alarme « NTC » s'affiche. Cette alarme indique que la température du dissipateur de la carte de puissance a atteint une valeur élevée.
Éteindre le four et vérifier que les ventilateurs de refroidissement du compartiment technique fonctionnent correctement.




**Sonde de température du dissipateur de la carte de puissance court-circuitée**
Lorsque cette alarme survient, l'alarme « NTC » s'affiche. Elle indique que la sonde de température de la carte principale est court-circuitée ; le four s'éteint.
Appeler le service d'assistance technique pour remplacer la carte de puissance.




## 5.16 - COMMENT ETEINDRE LE FOUR (Fig. 13)

- A la fine de la journée de travail éteindre le four en pressant le bouton-poussoir (1).

## 5.17 - MAUVAIS FONCTIONNEMENT,CAUSES ET REMEDES

- **Le four ne s'allume pas:**

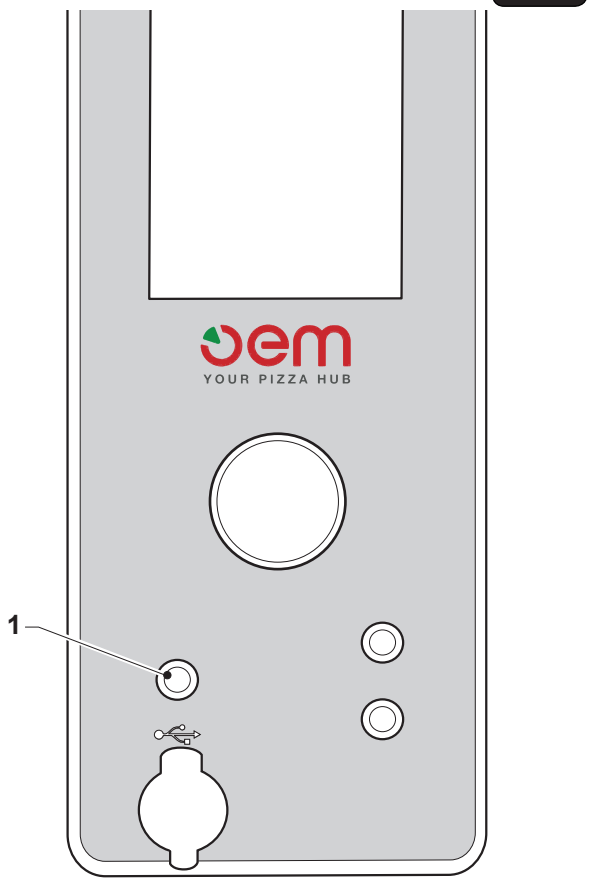
- Contrôler que le branchement électrique soit fonctionnant
- Contrôler que l'interrupteur général soit inséré
- Appeler le service d'assistance technique.

- **Mauvais fonctionnement du four:**

- Appeler le service d'assistance technique.

**DANGER**
**Pour tout autre problème s'adresser au Service d'assistance technique.**

FIG. 15



# Chapitre 6

## 6.1 - ENTRETIEN ORDINAIRE ET PROGRAMME

### 6.1.a- Generalité

**DANGER**

**Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées avec le four éteint et froid, et avec l'interrupteur général déclenché en position "⓪ " OFF.**

Les opérations d'entretien ont été divisées trois catégories:

- **ENTRETIEN ORDINAIRE:**
  Il regroupe toute intervention qui doit être fait sur la machine quotidiennement.
- **ENTRETIEN PROGRAMME:**
  Il contient la liste des opérations qui doivent être effectuées avec cadence fixée pour assurer un fonctionnement correcte de la machine.
- **ENTRETIEN D'APRES LES NECESSITES:**
  Il indique la liste des opérations d'entretien qui doivent être effectuées quand il est nécessaire, par exemple le remplacement d'un composant détérioré ou cassé.

### 6.1.b - Interventions d'entretien ordinaire

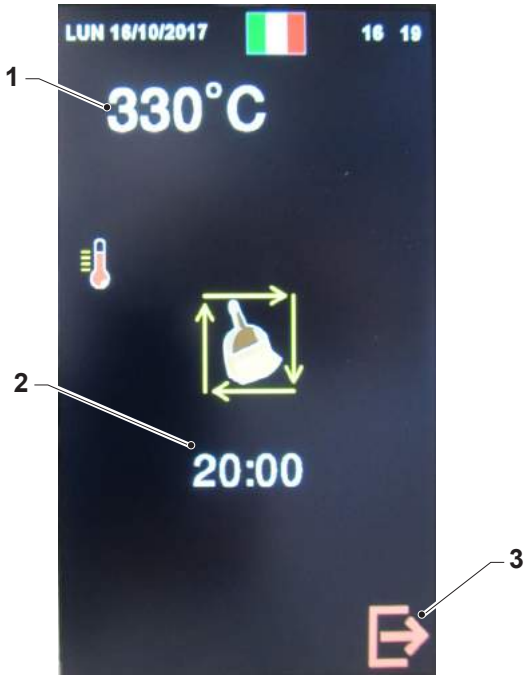
**6.1.b.a - Cycle de auto-nettoyage (Fig. 1)**
Le four est équipé d'un programme automatique de PYROLYSE.
Cette fonction peut être activée en appuyant sur le bouton et en se positionnant sur l'icône « ».
La page-écran s'affiche, indiquant la température (1) de la chambre, laquelle va devoir atteindre 400 °C ; un compte à rebours de 20 minutes démarre dans le champ (2).
Une fois le temps écoulé, le four s'éteint automatiquement.
Pour quitter cette fonction, il suffit de déplacer le bouton sur l'icône de sortie (3) prévue à cet effet.

**IMPORTANT**

**Si on enlève courante avant que le cycle de nettoyage finisse, il repartira automatiquement du début quand la courante sera remise en place.**

- Le jour suivant le cycle de nettoyage, il est possible de brosser le plan réfractaire.

FIG. 1



### 6.1.b.b - Nettoyage externe

**ATTENTION**

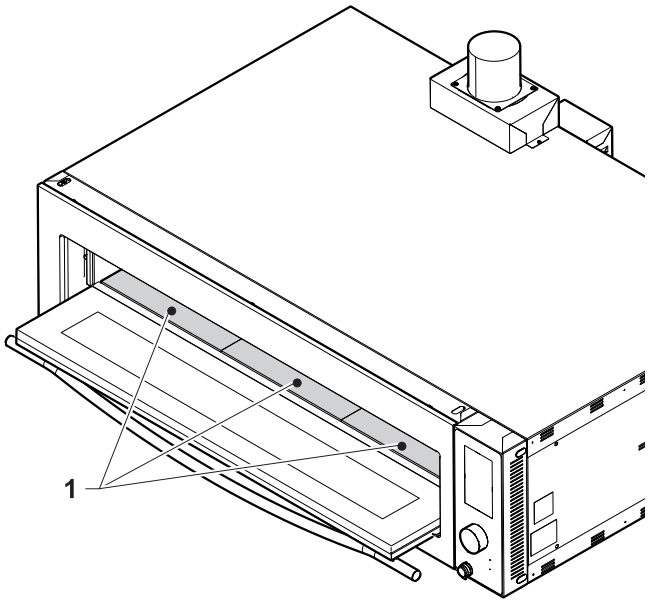
**Nettoyer soigneusement le four à la fin de chaque cycle de travail.**
**Pour le nettoyage du four NE PAS UTILISER d'outillages métalliques comme pailles de fer, brosses, grattoirs, et/ou produits corrosifs.**
**NE PAS UTILISER de jets d'eau, sur les parties du four.**

- Pour le nettoyage externe utiliser un chiffon trempé d'eau et de détergent, approprié à la surface à traiter.

### 6.1.b.c - Nettoyage du plan réfractaire (Fig. 1)

- Contrôler que le four soit complètement froid, ouvrir la porte et nettoyer le plan réfractaire (1) par la brosse prévue à cet effet.

FIG. 2




### 6.1.c - Interventions d' entretien programme

- D'après les heures de travail et la charge de travail programmer au moins un entretien par an.

### 6.1.d - Interventions d'entretien selon necessite

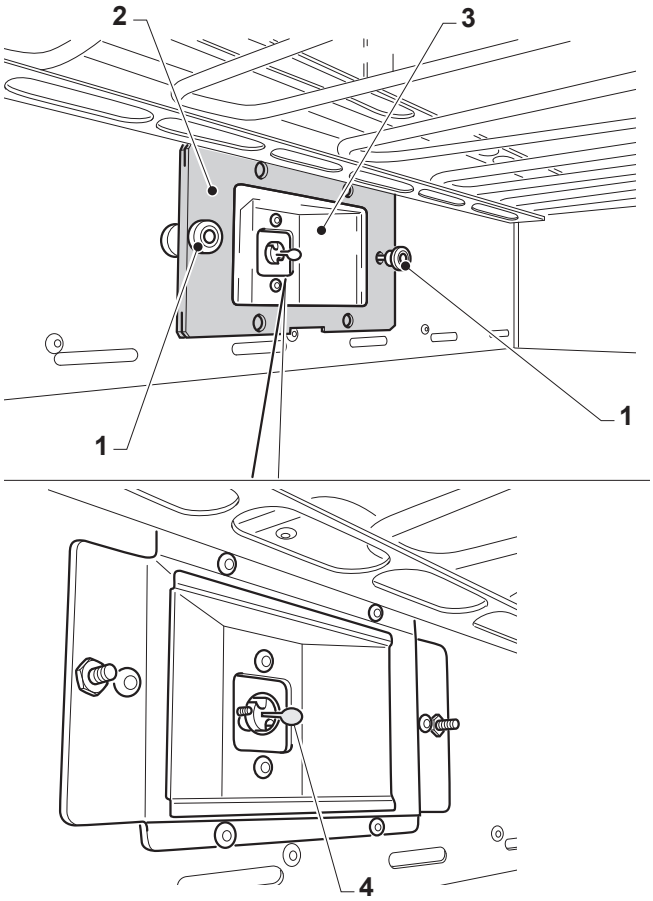
### 6.1.d.a - Remplacement lampe (Fig. 3)

- Dévisser les deux boutons (1) et retirer le cadre (2) avec vitre (3).
- Remplacer l'ampoule (4).

**ATTENTION**

**La lampe est halogène; NE PAS la toucher par vos doigts.**

FIG. 3



**6.1.d.b - Nettoyage du ventilateur de refroidissement du tableau électrique (Fig. 4)**

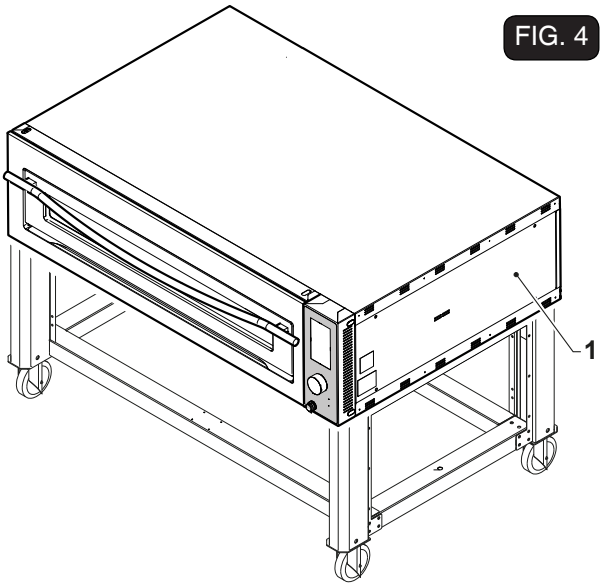
Si le four montre sur l'écran l'alarme «SURTEMPÉRATURE DU COMPARTIMENT TECHNIQUE / CARTE DE PUISSANCE» il faut nettoyer le ventilateur de refroidissement du tableau électrique:

- démonter le côté latéral droit (1) et en utilisant de l'air comprimé éliminer la saleté déposée sur le ventilateur.

**IMPORTANT**

**Si le four présente à nouveau l'alarme appeler le service d'assistance technique.**

FIG. 4

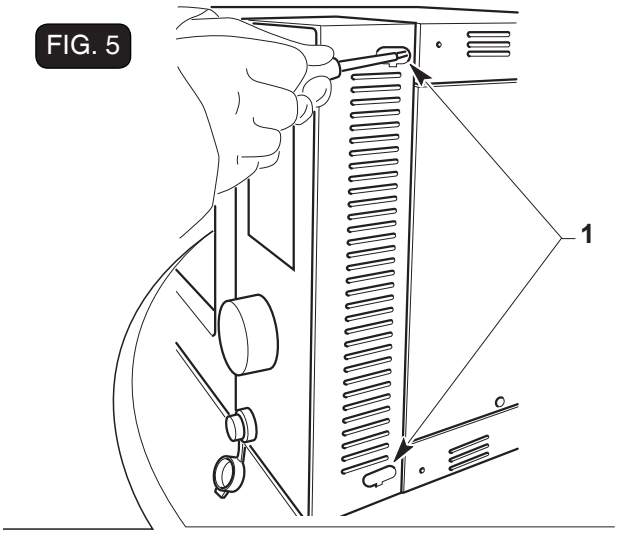



## 6.2 - RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

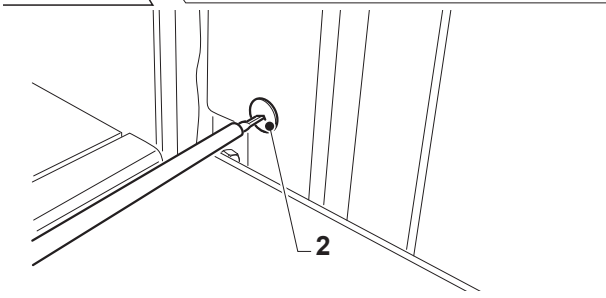
Pour réinitialiser le thermostat de sécurité, procéder comme suit :

- Dévisser les deux vis (1).

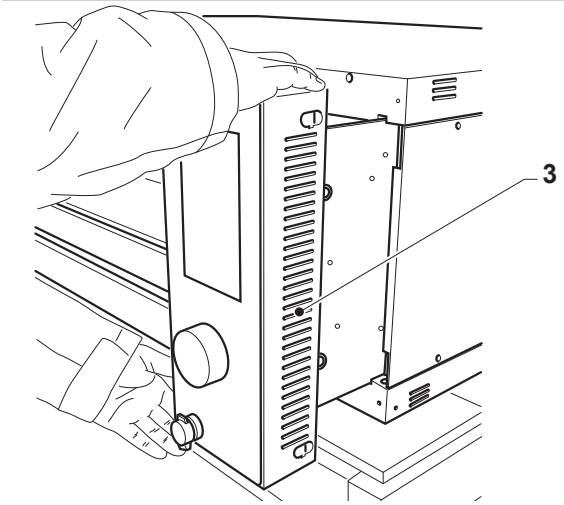
FIG. 5




- Ouvrir la porte et dévisser la vis (2).




- Retirer le panneau des composants électriques (3).

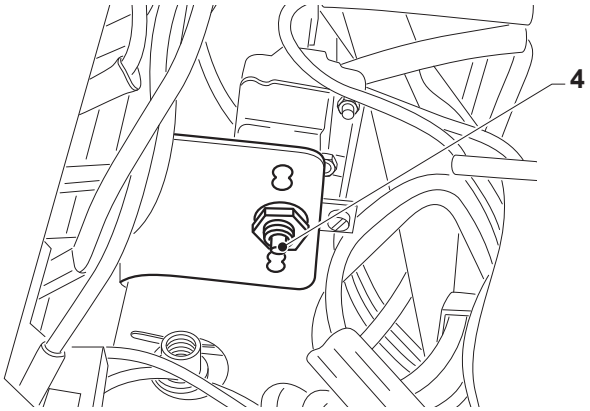


- Appuyer sur le bouton rouge (4) pour réinitialiser le thermostat de sécurité situé à l'intérieur du compartiment technique.
- Remonter le tout en procédant de manière inverse.

**IMPORTANT**

**Si le thermostat de sécurité se déclenche de nouveau après avoir été réinitialisé, il faut appeler le service d'assistance technique.**

FIG. 5



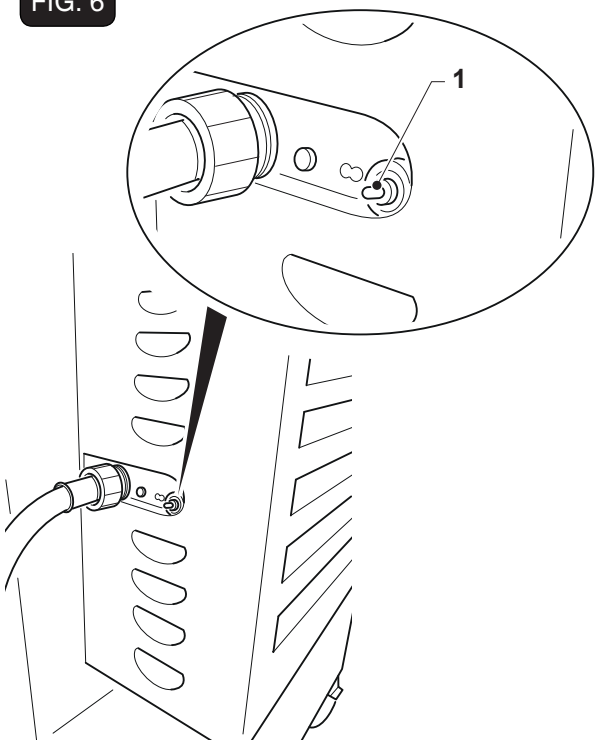

### 6.3- RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

Pour réinitialiser le thermostat de sécurité du générateur de vapeur, aller à l'arrière du four et appuyer sur le bouton rouge (1) du thermostat.

**IMPORTANT**

**Si le thermostat de sécurité se déclenche de nouveau après avoir été réinitialisé, il faut appeler le service d'assistance technique.**

FIG. 6



# Chapitre 7

## 7.1 - DEMONTAGE DE LA MACHINE

S'il est nécessaire de démonter la machine pour procéder successivement à une nouvelle installation, il faut procéder dans le sens inverse à ce qui est indiqué au chapitre «Installation».

**DANGER**

**Avant de procéder au démontage de l'installation déconnecter l'alimentation électrique.**

**Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé, qualifié et préposé à de telles interventions.**

**ATTENTION**

**S'il est nécessaire de démonter la machine, ou quelqu'un de ses composants, de façon différente par rapport à ce qu'il est décrit, consulter la société OEM, ou bien son Agent, en s'adressant aux coordonnées indiquées dans la troisième page de cette publication.**

## 7.2 - DEMANTELEMENT DE LA MACHINE

Lorsque vous avez l'intention de mettre la machine à la décharge (pour une raison quelconque, que ce soit de limite d'utilisation, impossibilité de réparation ou autre), il faut:

- Débrancher la machine en effectuant dans l'ordre inverse les opérations décrites à la section "Installation" de cette publication.
- Démonter dans la mesure du possible les parties de la machine (carter, ampoules, protections, poignées, chaînes, moteurs, etc.) en les divisant sur la base de leur nature (ex. tuyauteries, composants en caoutchouc, lubrifiants, solvants, vernis, aluminium, matériaux ferreux, cuivre, verre, etc.).
- Avant de procéder à la mise à la décharge, informer par écrit les organismes préposés, dans le respect des normes en vigueur dans chaque pays.
- Après avoir reçu l'autorisation des autorités mentionnées, procéder à l'élimination des composants conformément aux prescriptions des normes en vigueur en la matière.



Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon la normative locale en vigueur.
Lorsque l'appareil n'est plus utilisé ni réparable, procéder tri différencié des composants.

L'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain. En effet, il faut respecter le ramassage séparé introduit par la discipline visant à l'élimination des ordures dérivant d'appareillages électriques (loi 49 du 14/03/2014 pour l'application des directives 2012/19/UE RAEE et loi 27 du 4/03/2014 pour l'application des directives 2011/65/UE ROHS).
Les appareillages électriques sont caractérisés par un symbole portant une benne à ordures sur roues barrée. Le symbole indique que l'appareillage a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit faire l'objet de ramassage séparé.
L'écoulement inadéquat ou abusif des appareillages ou encore une utilisation impropre de ces derniers, si l'on considère les substances et matériaux contenus dans ces appareillages, peut provoquer des dommages aux personnes ou à l'environnement. L'écoulement des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.

**ATTENTION**

**En ce qui concerne la mise à la décharge des substances nocives (lubrifiants, solvants, vernis, etc.) veuillez consulter le paragraphe suivant.**

## 7.3 - ELIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES

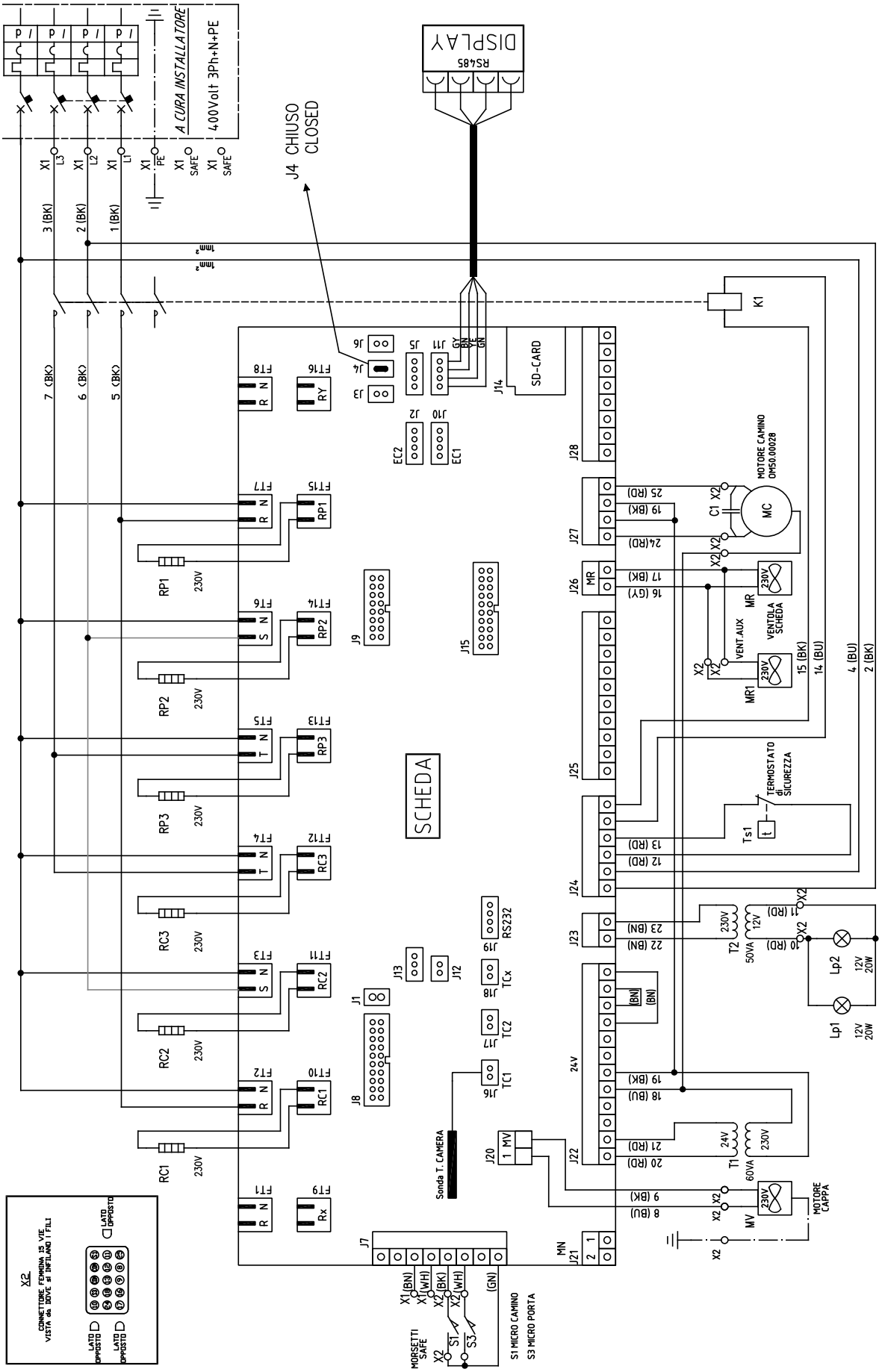
Pour procéder à l'élimination de ces substances se conformer aux prescriptions des normes en vigueur dans chaque pays.

**ATTENTION**

**Toute irrégularité commise par le Client avant, pendant ou après l'élimination ou le démantèlement des composants de la machine, dans l'interprétation et l'application des Normes en Vigueur en matière reste à sa complète responsabilité.**

PAGE LAISSÉE VIDE
INTENTIONNELLEMENT

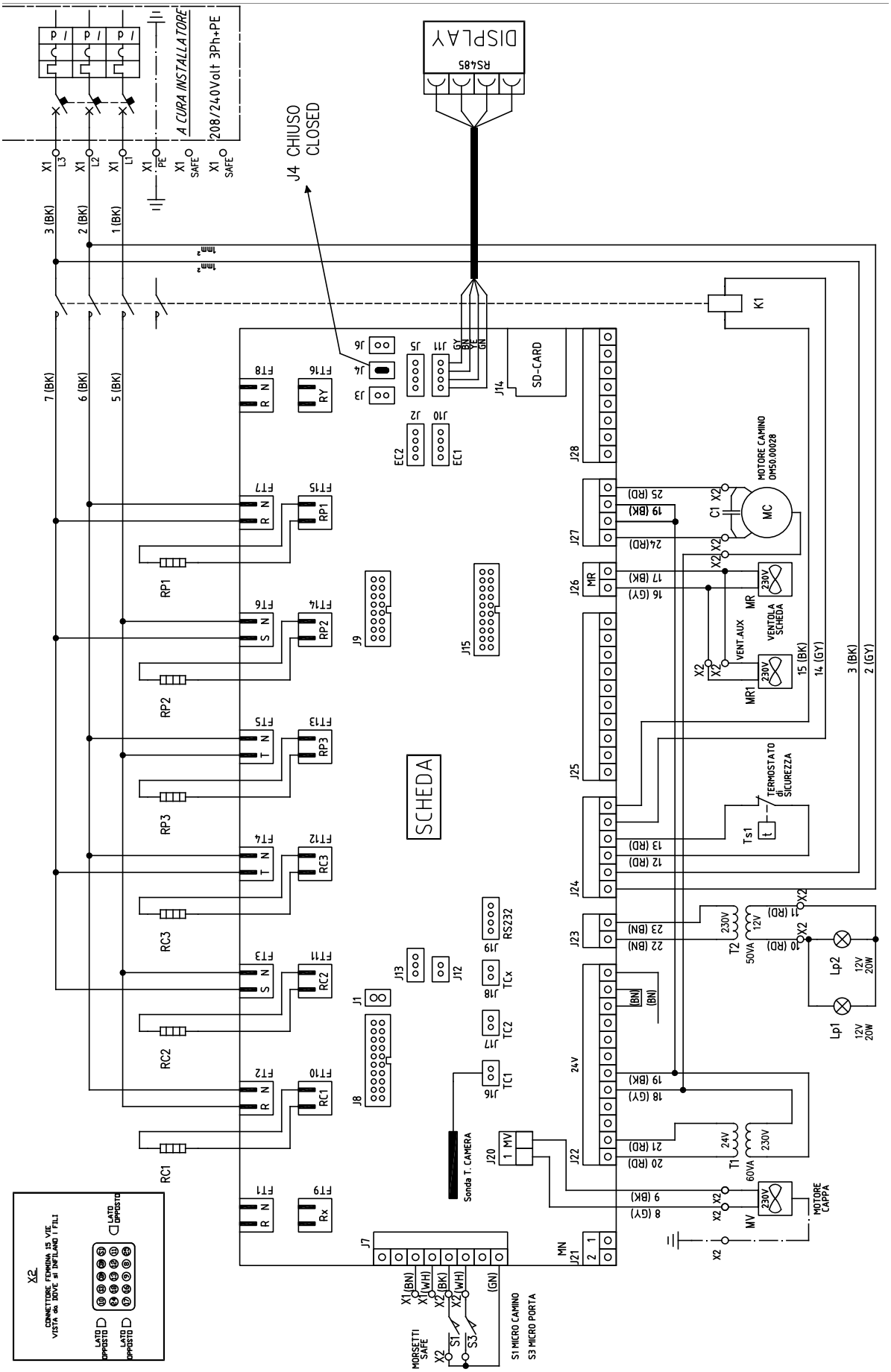
## SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP/VARIO » - 380/416 Volts 3Ph + N + PE



## SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP » - 380/416 Volts 3Ph + N + PE

**RC1**= Résistance voûte bouche
**RC2**= Résistance voûte centre
**RC3**= Résistance voûte fond
**RP1**= Résistance sole bouche
**RP2**= Résistance sole centre
**RP3**= Résistance sole fond
**MV**= Motoventilateur hotte
**MR**= Motoventilateur refroidissement carte + terminaisons
**MC**= Moteur cheminée
**LP1**= Lampe gauche chambre
**LP2**= Lampe droite chambre
**S1**= Micro-interrupteur porte fermée
**S2**= Micro-interrupteur cheminée fermée
**Ts1**= Thermostat de sécurité chambre
**KM1**= Télérupteur puissance
**C1**= Condensateur
**T1**= Transformateur alimentation générale
**T2**= Transformateur alimentation lampes
**F2**= Fusible de sortie transformateur lampes
**F3**= Fusible d'entrée alimentation générale
**BUZZER1**= Signal sonore
**SW1**= DIP8 - Micro-variation programmes/modèles
**TC1**= Sonde de température dans la chambre
**Afficheur**= Afficheur/Clavier
**X1**= Borne d'entrée alimentation + Borne de contact contrôle SAVE depuis local.
**X2**= Borne auxiliaires
**SD CARD**= Connexion pour chargement logiciel
**RS485**= Connexion afficheur

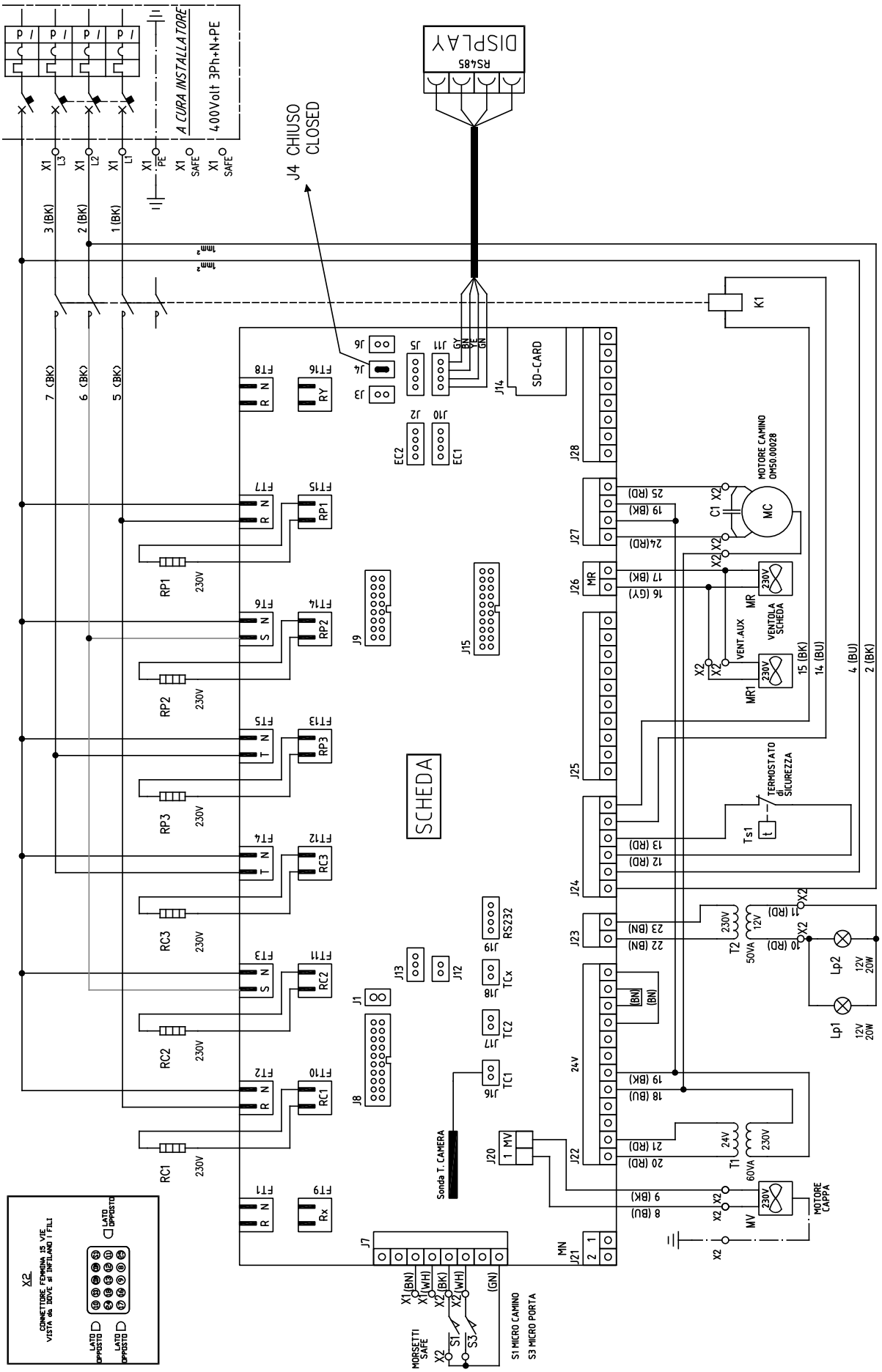
## SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP/VARIO » - 208/240 Volts 3Ph + PE



## LÉGENDE SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP » - 208/240 Volts 3Ph + PE

**RC1**= Résistance voûte bouche
**RC2**= Résistance voûte centre
**RC3**= Résistance voûte fond
**RP1**= Résistance sole bouche
**RP2**= Résistance sole centre
**RP3**= Résistance sole fond
**MV**= Motoventilateur hotte
**MR**= Motoventilateur refroidissement carte + terminaisons
**MC**= Moteur cheminée
**LP1**= Lampe gauche chambre
**LP2**= Lampe droite chambre
**S1**= Micro-interrupteur porte fermée
**S2**= Micro-interrupteur cheminée fermée
**Ts1**= Thermostat de sécurité chambre
**KM1**= Télérupteur puissance
**C1**= Condensateur
**T1**= Transformateur alimentation générale
**T2**= Transformateur alimentation lampes
**F2**= Fusible de sortie transformateur lampes
**F3**= Fusible d'entrée alimentation générale
**BUZZER1**= Signal sonore
**SW1**= DIP8 - Micro-variation programmes/modèles
**TC1**= Sonde de température dans la chambre
**Afficheur**= Afficheur/Clavier
**X1**= Borne d'entrée alimentation + Borne de contact contrôle SAVE depuis local.
**X2**= Borne auxiliaires
**SD CARD**= Connexion pour chargement logiciel
**RS485**= Connexion afficheur

## SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP/VARIO » - 208/240 Volts 1Ph + N + PE



## LÉGENDE SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP » - 208/240 Volts 1Ph + N + PE

**RC1**= Résistance voûte bouche
**RC2**= Résistance voûte centre
**RC3**= Résistance voûte fond
**RP1**= Résistance sole bouche
**RP2**= Résistance sole centre
**RP3**= Résistance sole fond
**MV**= Motoventilateur hotte
**MR**= Motoventilateur refroidissement carte + terminaisons
**MC**= Moteur cheminée
**LP1**= Lampe gauche chambre
**LP2**= Lampe droite chambre
**S1**= Micro-interrupteur porte fermée
**S2**= Micro-interrupteur cheminée fermée
**Ts1**= Thermostat de sécurité chambre
**TL**= Thermostat de service auxiliaire
**KM1**= Télérupteur puissance
**C1**= Condensateur
**T1**= Transformateur alimentation générale
**T2**= Transformateur alimentation lampes
**F2**= Fusible de sortie transformateur lampes
**F3**= Fusible d'entrée alimentation générale
**BUZZER1**= Signal sonore
**SW1**= DIP8 - Micro-variation programmes/modèles
**TC1**= Sonde de température dans la chambre
**Afficheur**= Afficheur/Clavier
**X1**= Borne d'entrée alimentation + Borne de contact contrôle SAVE depuis local.
**X2**= Borne auxiliaires
**SD CARD**= Connexion pour chargement logiciel
**RS485**= Connexion afficheur

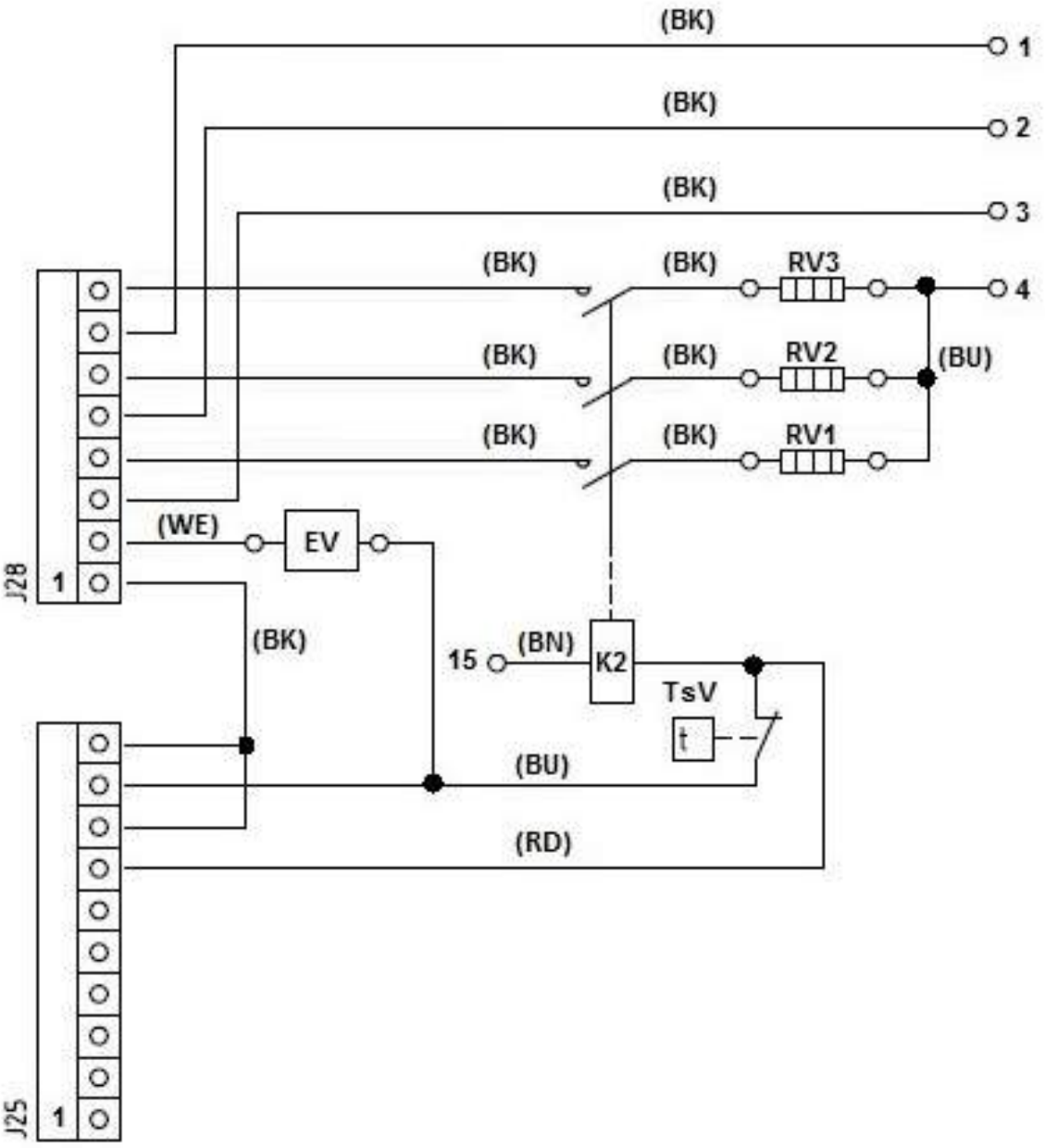






**SCHÉMA DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR POUR LE FOUR « VARIO »**
**LÉGENDE SCHÉMA OM23.00500**

| | |
|---|---|
| **TCX** | SONDE DE TEMPÉRATURE |
| **EV** | ÉLECTROVANNE DE DISTRIBUTION |
| **K2** | TÉLÉRUPTEUR DE SÉCURITÉ |
| **RV1** | RÉSISTANCE 1 GÉNÉRATEUR DE VAPEUR |
| **RV2** | RÉSISTANCE 2 GÉNÉRATEUR DE VAPEUR |
| **RV3** | RÉSISTANCE 3 GÉNÉRATEUR DE VAPEUR |
| **TSV** | THERMOSTAT DE SÉCURITÉ DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR |

# DEUTSCH


## KAPITEL 1
*Kapitel für den Techniker und Bediener*

**1.1** ALLGEMEINE ANMERKUNGEN ..... S. DE-3
**1.2** BEZUGSNORMEN ..... S. DE-4
**1.3** BESCHREIBUNG DER SYMBOLE ..... S. DE-5
**1.4** ZUSAMMENSETZUNG DER MACHINE ..... S. DE-5
**1.5** VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES EINKÄUFERS ..... S. DE-5
**1.6** NOTVERFAHREN IM BRANDFALL ..... S. DE-6
**1.7** EXPLOSIONSGEFAHR ..... S. DE-6
**1.8** SCHALLDRUCKPEGEL ..... S. DE-6

## KAPITEL 2
*Kapitel für den Techniker*

- AUSSENABMESSUNGEN ..... S. DE-7
**2.1** TECHNISCHE MERKMALE SUPER TOP ..... S. DE-9
**2.2** TECHNISCHE MERKMALE VARIO ..... S. DE-10
**2.3** TRANSPORT ..... S. DE-12
**2.3.a** Sendung ..... S. DE-12
**2.3.b** Verpackungsheben ..... S. DE-12
**2.3.c** Einlagerung ..... S. DE-12
**2.4** EINGANGSPRÜFUNG ..... S. DE-13
**2.5** AUSPACKEN ..... S. DE-13
**2.6** IDENTIFIKATION DER KOMPONENTEN ..... S. DE-14
**2.7** IDENTIFIKATION DER MACHINE ..... S. DE-14

## KAPITEL 3
*Kapitel für den Techniker*

**3.1** GERÄT-AUFHEBEN ..... S. DE-15
**3.2** SENKRECHTBEWEGUNG DES OFENS ..... S. DE-15
**3.3** ZUSAMMENBAU DER KOMPONENTEN ..... S. DE-15
**3.4** ELEKTRISCHER ANSCHLUSS ..... S. DE-17
**3.4.a** Elektrischer Ofenanschluss ..... S. DE-17
**3.4.b** Äquipotentialer Anschluss ..... S. DE-18
**3.5** WASSERANSCHLUSS ..... S. DE-18
**3.5.a.** Abladen ..... S. DE-18
**3.5.b.** Laden ..... S. DE-18
**3.6** OFENPOSITIONIEREN ..... S. DE-19
**3.6.a** Montage des Kamins ..... S. DE-20

## KAPITEL 4
*Kapitel für den Techniker und Bediener*

**4.1** BENUTZUNG UND GEBRAUCHSGEGENANZEIGEN ..... S. DE-21
**4.2** SICHERHEITSSCHILDER ..... S. DE-21
**4.3** SICHERHEITSVORRICHTUNGEN ..... S. DE-22
**4.4** BENUTZERSTELLEN ..... S. DE-22
**4.5** FLÄCHEN MIT RESTLICHEN GEFAHRLAGEN ..... S. DE-22

## KAPITEL 5
*Kapitel für den Techniker und Bediener*

**5.1** STEUERTAFEL FÜR DIGITALE ÖFEN ..... S. DE-23
**5.2** BENUTZERSCHNITTSTELLE ..... S. DE-24
**5.3** HAUPTBILDSCHIRMSEITE ..... S. DE-25
**5.4** PROGRAMMAUSWAHL ODER PARAMETERÄNDERUNG ..... S. DE-26
**5.5** PROGRAMMIERUNG DER GARPARAMETER ..... S. DE-26
**5.6** BELEUCHTUNG DER BACKKAMMER ..... S. DE-27
**5.7** MENÜ BENUTZER ..... S. DE-28
**5.7.a** - Türfunktion ..... S. DE-28
**5.8** TIMER FÜR SELBSTEINSCHALTUNG ..... S. DE-29
**5.9** KALENDER ..... S. DE-30
**5.10** VERWENDUNG DES VERDAMPFERS ..... S. DE-31
**5.10.1** Funktion des Verdampfers in einem Backprogramm ..... S. DE-31
**5.10.2** Funktion es Verdampfers nach Bedarf ..... S. IT-31
**5.11** - ANZEIGE DER REZEPTE UND USB-PORT ..... S. DE-32
**5.12** EINGABEMODUS DER REZEPTE ..... S. DE-33
**5.13** OFENVORBEREITUNG ..... S. DE-36
**5.13.a** Allgemeine Anweisungen zum Backen an hitzebeständiger Fläche ..... S. DE-36
**5.13.b** Allgemeine Anweisungen zum Backen in Backform ..... S. DE-36
**5.13.c** Ofenanheizen ..... S. DE-36
**5.14** PIZZA BACKEN ..... S. DE-37
**5.14.a** Zum guten Ergebnis des Pizzabackens ..... S. DE-37
**5.15** ALARMMELDUNGEN ..... S. DE-38
**5.16** AUSSCHALTUNG ..... S. DE-41
**5.17** BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFE ..... S. DE-41

**KAPITEL ..... 6**
***Kapitel für den Techniker und Bediener***
**6.1** ORDENTLICHE UND EINGEPLANTE INSTANDHALTUNG ..... S. DE-42
**6.1.a** Allgemeine Daten ..... S. DE-42
**6.1.b** Instandhaltung ..... S. DE-42
**6.1.b.a** Selbstreinigungszyklus ..... S. DE-42
**6.1.b.b** Aussenreinigung ..... S. DE-43
**6.1.b.c** Reinigung der hitzebeständigen Fläche ..... S. DE-43
**6.1.c** Planmässige Instandhaltung ..... S. DE-43
**6.1.d** Instandhaltung nach Bedarf ..... S. DE-43
**6.1.d.a** Lampe - Ersatzverfahren ..... S. DE-43
**6.1.d.b** Reinigung des Kühllüfters der elektrischen Schalttafel ..... S. DE-44
**6.2** RÜCKSETZUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS ..... S. DE-44
**6.3** RÜCKSETZUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS DES VERDAMPFERS ..... S. DE-45

**KAPITEL ..... 7**
***Kapitel für den Techniker***
**7.1** DEMONTAGE DER MASCHINE ..... S. DE-46
**7.2** MASCHINENABBRUCH ..... S. DE-46
**7.3** SCHADSTOFFENTSORGUNG ..... S. DE-46

SCHEMA OFEN „SUPER TOP/VARIO“ - 380/416 Volt 3Ph + N + PE ..... S. DE-49
LEGENDE OFEN „SUPER TOP/VARIO“ - 380/416 Volt 3Ph + N + PE ..... S. DE-49
SCHEMA OFEN „SUPER TOP/VARIO“ - 208/240 Volt 3Ph + PE ..... S. DE-51
LEGENDE OFEN „SUPER TOP/VARIO“ - 208/240 Volt 3Ph + PE ..... S. DE-53
SCHEMA OFEN „SUPER TOP/VARIO“ - 208/240 Volt 1Ph + N + PE ..... S. DE-54
LEGENDE OFEN „SUPER TOP/VARIO“ - 208/240 Volt 1Ph + N + PE ..... S. DE-54
SCHEMA VERDAMPFER FÜR OFEN „VARIO“ ..... S. DE-54
LEGENDE SCHEMA OM23.00500 ..... S. DE-54

# Abschnitt 1

## 1.1 - ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

- Vor dem Maschinenstarten soll der Benutzer dieses Handbuch sorgfältig lesen, um die technischen Spezifikationen beachten sowie die Steuerverfahren der Maschine durchführen zu können.

- **Im Bezug auf den Maschinengebrauch ist eine gewisse Benutzerausbildungszeit vorher zu berücksichtigen.**

- Sich vor der Maschinenaufstellung versichern, daß die betroffene Fläche mit den Aussenmassen sowie dem Gewicht derselben vereinbar ist.

- Bei Aufstellung oder Entfernung von Maschinenteilen sind ausschliesslich für das jeweilige Gewicht sowie die jeweiligen geometrischen Merkmale des zu hebenden/bewegenden Teils geeignete Hebe-, Handlingmittel zu benutzen.

- Nur befugtes Fachpersonal darf die Maschine starten, einstellen und reparieren. Ausserdem soll es zur Durchführung der erforderlichen Verfahren auf dieses Handbuch Bezug nehmen.

- Die sich in der Maschine befindenden mechanischen und elektrischen Bestandteile sind durch mittels Schrauben totalgeschlossene Schutztafeln geschützt.

- **Sich vor der Reinigung und/oder der Instandhaltung der Maschine versichern, daß der Hauptschalter auf "OFF" (O) ist,** umdie Maschine während der Verfahrensdurchführung auszuschalten.

- Die Stromzuführungsanlage des Einkäufers muss mit einem automatischen Auslösungssystem über dem Maschinenhauptschalter sowie mit einer angemessenen Erdungsanlage,die allen Unfallverhütungsmassnahmenanforderungen entspricht, versehen werden.

- Sollte der Benutzer am Hauptschalter oder neben demselben verfahren, ist die Spannung der Leitung, an der der Hauptschalter angeschlossen ist, auszuschalten.

- Bei Nachprüfungen und Instandhaltungsverfahren, bei denen die Schutz- sowie Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen sind, sind die Benutzer jeweils als verantwortlich zu betrachten.**Deshalb darf nur befugtes, technisches Fachpersonal diese Verfahren durchführen.**

- Sich versichern, daß alle Unfallverhütungs- u. Sicherheitsvorrichtungen (Schranken, Schutzvorrichtungen, Schutzkästen, Mikroschalter u.s.w.) einwandfrei funktionieren. Ist das nicht der Fall, sind dieselben zu reparieren.

- **Die Sicherheitsvorrichtungen sind nicht zu entfernen.**

- Zur Vermeidung persönlicher Gefahrlagen sind geeignete, den betroffenen Sicherheitsverordnungen entsprechende Mittel zu benutzen.

- Aus keinem Grund ist die elektrische, pneumatische oder irgendwelche andere Anlage aufzubrechen.

- Wenn die Maschine in Betrieb ist, ist sie nie unbeaufsichtigt zu lassen.

- Laut den geltenden Normen ist ausschliesslich eine Unfallverhütungsarbeitskleidung zu tragen.

- Bei Verfahren oder Reparaturen an Flächen, die direkt vom Boden nicht erreichbar sind, sind sichere, den geltenden Sicherheitsverordnungen entsprechende Leitern oder Hebesysteme zu benutzen.

- Sich bei Reparaturen neben oder unter der Maschine versichern, daß:
  • keine Inbetriebnahme von Elementen erfolgen kann und/oder sich keine unstabilen Teile an oder neben der Maschine befinden:

- Zur Durchführung von Verfahren an der Maschine sind die Hände nicht zu benutzen.

- Bewegliche Teile sind weder mit den Händen noch mit anderen Gegenständen zu stoppen.

- Neben der Maschine sind keine Streichhölzer, Feuerzeuge oder freie Flammen zu benutzen.

- **DIE ANMERKUNGEN AN DEN SCHILDERN AN DER MASCHINE SIND VOR VERFAHREN AN ODER NEBEN DERSELBEN SORGFÄLTIG ZU BEACHTEN.**

- Alle Schilder sollen deutlich lesbar sein, im Notfall ist ihre Stellung zu ändern, damit sie der Benutzer problemlos sehen kann.

- Ausserdem sind alle eventuell verschlissenen oder nicht mehr deutlich lesbaren Schilder zu ersetzen, die neuen Schilder sind bei der Ersatzteilabteilung zu verlangen.

- **Es ist verboten bei Maschinenbetrieb Reparaturen durchzuführen.**

- Bei Maschinenstörungen oder beschädigten Maschinenbestandteilen ist der Instandhaltungsverantwortliche zu kontaktieren, ohne willkürliche Reparaturen durchzuführen.

- **Die Maschine ist nur zum vorgesehenen, belegten Zweck zu gebrauchen.**
  Die Maschine ist im Bezug auf technische Verfahrens-, Zeit-, Ortmerkmale gemäss der EG-Richtlinie sowie unter Beachtung der in dem Maschinenbenutzungsland geltenden Arbeitsgesundheits- und -sicherheitsnormen zu gebrauchen, sollten dieselben nicht vorhanden sein, ist die 89/391 EG-Richtlinie zu beachten.

- **Der Hersteller weist jegliche Haftung für Unfälle, Personen- oder Sachschäden von sich, die auf die mangelnde Beachtung der in diesem Handbuch aufgeführten Sicherheitsvorschriften und Betriebsanweisungen zurückzuführen sind.**

- **DIESE SICHERHEITSNORMEN ERGÄNZEN DIE JEWEILS ÖRTLICHEN GELTENDEN SICHERHEITSNORMEN.**

- **Rasch vorbereitete oder Notreparaturen sind NIE durchzuführen, da dieselben den Maschinenbetrieb sowie die Sicherheitsumstände des Benutzers beeinträchtigen könnten.**

- **IM ZWEIFELSFALLE IST FACHPERSONAL ZU KONTAKTIEREN.**

- **BEI AUFBRECHEN DER MASCHINE IM ELEKTRISCHEN, ELEKTRONISCHEN ODER MECHANISCHEN BEREICH SOWIE BEI NACHLÄSSIGEM MASCHINENGEBRAUCH LEHNT DER HERSTELLER IRGENDWELCHE HAFTUNG AB, DA GGF. IST NUR DER BENUTZER ALS VERANTWORTLICH ZU BETRACHTEN.**

### 1.2 - BEZUGSNORMEN

- Die Maschine und ihre Sicherheitsvorrichtungen sind nach den Normen, die in der Konformitätserklärung enthalten sind, gebaut worden.

## 1.3 - BESCHREIBUNG DER SYMBOLE

Viele Unfälle entstehen aus einer ungenügenden Kenntnis sowie aus der Nichtbeachtung der Sicherheitsregeln während des Maschinenbetriebs und der Instandhaltungsverfahren.

**Zur Vermeidung von Unfällen sind alle Vorsichtsmassnahmen und Anmerkungen in diesem Handbuch sowie an den Schildern an der Maschine zu lesen, zu verstehen und zu beachten.**

Zur Identifikation der sich in diesem Handbuch befindenden Sicherheitsnachrichten werden folgende Symbole benutzt:



**GEFAHRLAGE**

**Dieses Symbol wird bei den Sicherheitsnachrichten des Handbuchs benutzt, wenn potentielle sowie Schwerverletzungs- oder Todgefahrlagen vorhanden sind.**



**ACHTUNG**

**Dieses Symbol wird auch bei den Sicherheitsnachrichten des Handbuchs benutzt, wo Gefahrlagen, bei denen kleine Verletzungen oder Schäden entstehen können, benutzt. Die Nachricht kann auch nur bei Gefahrlagen, die Maschinenbeschädigungen verursachen können, benutzt werden.**



**WICHTIG**

**Dieses Symbol ist als Vorsichtsmassnahme zu betrachten, um Verfahren, die die Lebensdauer der Maschine beeinträchtigen könnten, zu vermeiden, es wird auch bei wichtigen Hinweisen an den Benutzer verwendet.**

**GEFAHRLAGE**

**Aus Deutlichkeitsgründen wird die Maschine in einigen Abbildungen dieses Handbuchs ohne Schutzvorrichtungen gezeigt. DIE MASCHINE IST NIE OHNE EINGEBAUTE SCHUTZVORRICHTUNGEN ZU GEBRAUCHEN.**

## 1.4 - ZUSAMMENSETZUNG DER MASCHINE

Die Maschinen des Herstellers sind das Ergebnis einer langjährigen Erfahrung.

- Die Backöfen können mit einer, zwei, drei Kammern (Digitalfunktion ) versehen werden.
- Auf Wunsch ist eine entweder an der hinteren oder an der oberen Seite des Backofens anzubringende Rauchabzugsvorrichtung erhältlich, die mit der Schalttafel des Backofens gesteuert werden kann.
- Der/Die Ofen/Öfen werden durch eine mit Rädern versehene Traggrundfläche gestützt.

## 1.5 - VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES EINKÄUFERS

**a) Vorbereitung des Anlagenaufstellungsorts.**

- Der Einkäufer soll laut Hinweisen in dem Abschnitt "Maschinenaufstellung" eine Stützenfläche vorbereiten.

**b) Elektrische Anschlussvorbereitung.**

- Die Stromzuführungsanlage soll den geltenden Normen des Bestimmungslands entsprechen sowie mit einer angemessenen Erdungsanlage versehen werden.

- An der Zuführungsleitung an der oberen Seite der Maschine ist eine allpolige Trennungsvorrichtung anzubringen.

  - **Die elektrischen Speisekabel sind aufgrund des höchsten, von der Maschine benötigten Stromwerts zu dimensionieren, sodaß ein eventueller Stromabfall bei Volllast 2% unterschreitet.**

**c) Rauchabzugsvorbereitung.**

- Es ist notwendig einen Rauchabzug vorzubereiten; die Merkmale desselben sollen den Normen des Lands, in dem der Ofen aufgestellt wird, entsprechen.

**d) Mittelleiter**

- Die Anlage ist mit Mittelleiter versehen, daher ist eine dazu bestimmte, nach den geltenden Richtlinien identifizierte Klemme vorbereitet worden.

**e) Vorbereitung der Wasserzuleitung (Nur für Ofen Mod. VARIO)**

- Der Kunde muss eine auf die Bedürfnisse des Ofens abgestimmte Wasserzuleitung und einen Ablaufschacht für unverdampftes Wasser vorbereiten.
- Er muss vor dem Ofen ein Absperrventil zur Trennung des Ofens vom Wassernetz vorbereiten.
- Die Versorgung muss mit Trinkwasser erfolgen.

## 1.6 - NOTVERFAHREN IM BRANDFALL

**a**) Im Brandfall ist der Hauptschalter und dadurch die Maschinenspannung auszuschalten.

**b**) Zur Brandlöschung sind dafür geeignete Löscher zu benutzen.

**⚠ GEFAHRLAGE ⚠**

**Es ist verboten unter Spannungsumständen mit Wasser den Brand zu löschen.**

## 1.7 - EXPLOSIONSGEFAHR

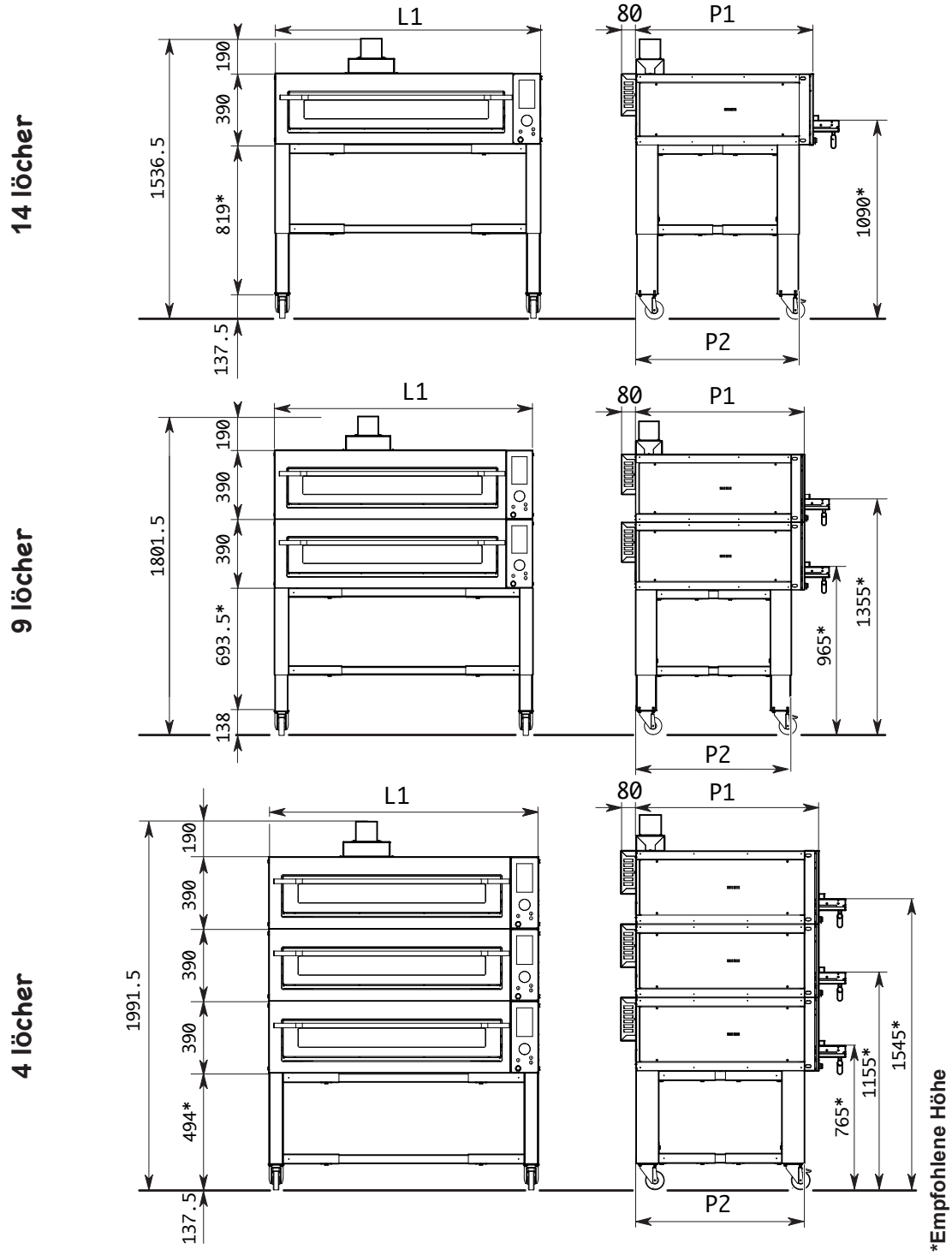
- Die Maschine ist für Benutzung in explosionsgefährlichen Räumen nicht geeignet.

## 1.8 - SCHALLDRUCKPEGEL

Sind so gebaut worden, daß der fortdauernde gleichwertige gewogene A-Schalldruckpegel (dB) die maximal zulässige 70dB-Grenze unterschreitet.

# Abschnitt 2

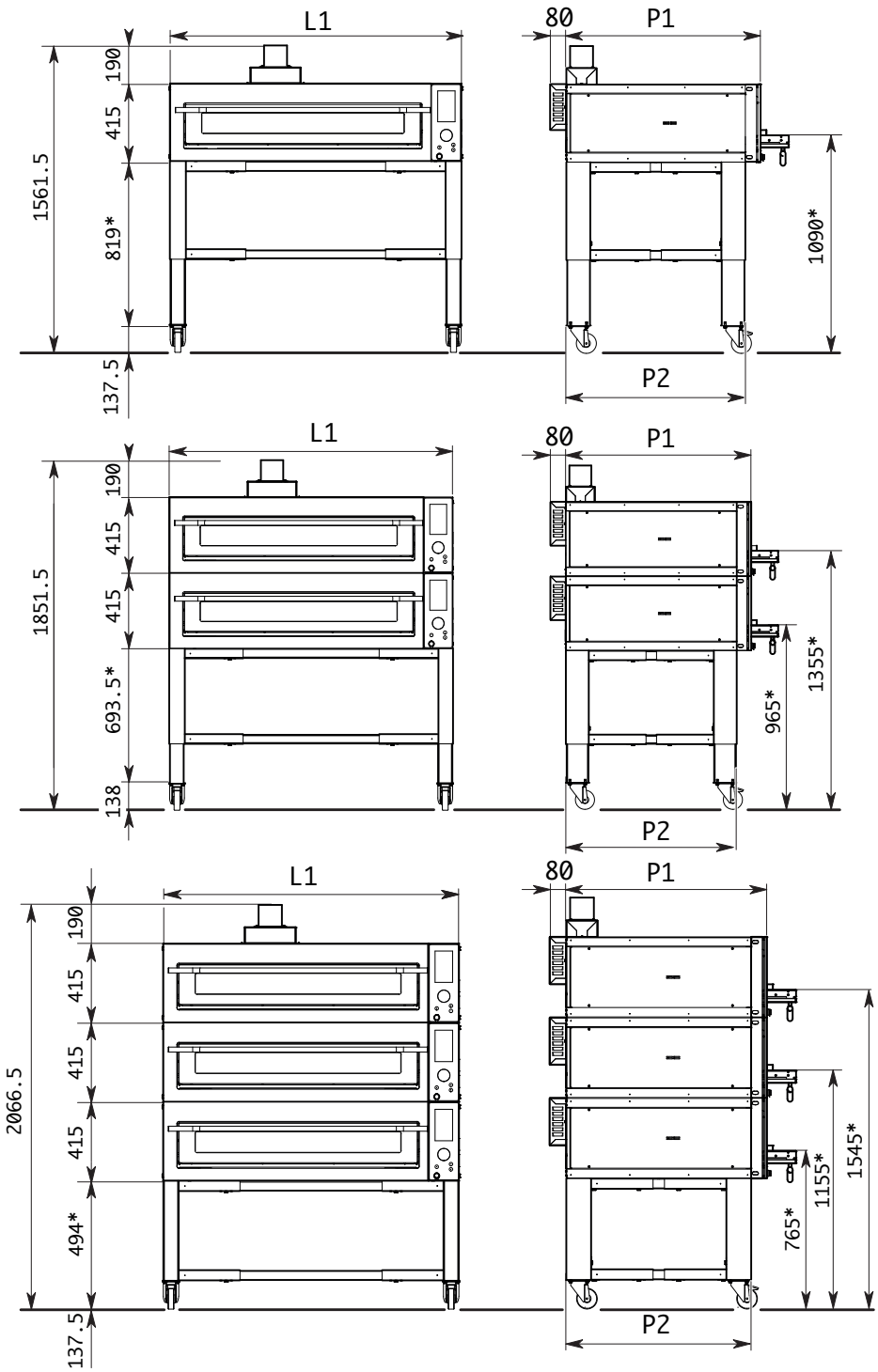
## AUSSENMASSE SUPER TOP




Masse in mm

| Mod. | Innenabmessungen | | | Aussenabmessungen | | | Untergestell |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | P | A | L1 | P1 | P3 | P2 |
| 435 | 759 | 738 | 135 | 1083 | 973 | 1133 | 895 |
| 635 S | 759 | 1088 | 135 | 1083 | 1323 | 1483 | 1244 |
| 635 L | 1136 | 738 | 135 | 1460 | 973 | 1133 | 895 |
| 935 | 1136 | 1088 | 135 | 1460 | 1323 | 1483 | 1244 |

## AUSSENMASSE VARO




| Mod. | Innenabmessungen | | | Aussenabmessungen | | | Untergestell |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | P | A | L1 | P1 | P3 | P2 |
| 440 | 810 | 824 | 160 | 1168 | 1071 | 1151 | 895 |
| 640 S | 810 | 1242 | 160 | 1168 | 1491 | 1541 | 1244 |
| 640 L | 1266 | 824 | 160 | 1588 | 1071 | 1151 | 895 |
| 940 | 1266 | 1242 | 160 | 1588 | 1491 | 1541 | 1244 |

## 2.1 - TECHNISCHE MERKMALE SUPER TOP

| Modell | 435 | | | 635S | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Elektrischer Anschluss | 208/240V 1Ph+PE 36,5A | 208/240V 3Ph+PE 21,5A | 380/416V 3Ph+N+PE 12,5A | 208/240V 1Ph+PE 45,7A | 208/240V 3Ph+PE 26,5A | 380/416V 3Ph+N+PE 15,5A |
| Leistung | 8,4 kW | | | 10,5 kW | | |
| Kabelquerschnitt | 3 x 10 $mm^2$ | 4 x 6 $mm^2$ | 5 x 2,5 $mm^2$ | 3 x 16 $mm^2$ | 4 x 6 $mm^2$ | 5 x 4 $mm^2$ |
| Nettogewicht | 160 kg | | | 200 kg | | |
| Relative Feuchtigkeit | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Modello | 635L | | | 935 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Elektrischer Anschluss | 208/240V 1Ph+PE 66A | 208/240V 3Ph+PE 38A | 380/416V 3Ph+N+PE 22A | 208/240V 1Ph+PE 82,5A | 208/240V 3Ph+PE 47,5A | 380/416V 3Ph+N+PE 27,5A |
| Leistung | 15,1 kW | | | 18,9 kW | | |
| Kabelquerschnitt | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ | 3 x 35 $mm^2$ | 4 x 16 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ |
| Nettogewicht | 200 kg | | | 250 kg | | |
| Relative Feuchtigkeit | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Abmessung | Position | | OEM Art-Nr. | kW des elektrischen Widerstands | kW insgesamt |
|---|---|---|---|---|---|
| 435 | Decke | Mündungswiderstand | OM20.00079 | 1,9 | 8,4 |
| | | Mittewiderstände | OM20.00068 | 1,6 | |
| | | Bodenwiderstand | OM20.00069 | 1,6 | |
| | Boden | Mündungswiderstand | OM20.00002 | 1,1 | |
| | | Mittewiderstände | OM20.00003 | 1,1 | |
| | | Bodenwiderstand | OM20.00004 | 1,1 | |
| 635L | Decke | Mündungswiderstand | OM20.00076 | 3,5 | 15,1 |
| | | Mittewiderstände | OM20.00072 | 2,8 | |
| | | Bodenwiderstand | OM20.00073 | 2,8 | |
| | Boden | Mündungswiderstand | OM20.00005 | 2 | |
| | | Mittewiderstände | OM20.00006 | 2 | |
| | | Bodenwiderstand | OM20.00007 | 2 | |
| 635S | Decke | Mündungswiderstand | OM20.00079 | 1,9 | 10,5 |
| | | Mittewiderstände | OM20.00070 | 1,9 | |
| | | Bodenwiderstand | OM20.00071 | 1,9 | |
| | Boden | Mündungswiderstand | OMEE41100 | 1,6 | |
| | | Mittewiderstände | OM20.00008 | 1,6 | |
| | | Bodenwiderstand | OM20.00009 | 1,6 | |
| 935 | Decke | Mündungswiderstand | OM20.00076 | 3,5 | 18,9 |
| | | Mittewiderstände | OM20.00074 | 3,5 | |
| | | Bodenwiderstand | OM20.00075 | 3,5 | |
| | Boden | Mündungswiderstand | OMEE38500 | 2,8 | |
| | | Mittewiderstände | OM20.00010 | 2,8 | |
| | | Bodenwiderstand | OM20.00011 | 2,8 | |

## 2.2 - TECHNISCHE MERKMALE VARIO

### Ohne Verdampfer

| Modell | 440 | | | 640 S | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Elektrischer Anschluss | 208/240V 1Ph+PE 52,2A | 208/240V 3Ph+PE 30,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 17,4A | 208/240V 1Ph+PE 78,3A | 208/240V 3Ph+PE 45,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 26,1A |
| Leistung | 12 kW | | | 18 kW | | |
| Kabelquerschnitt | 3 x 10 $mm^2$ | 4 x 6 $mm^2$ | 5 x 4 $mm^2$ | 3 x 16 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ |
| Nettogewicht | 160 kg | | | 200 kg | | |
| Relative Feuchtigkeit | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Modello | 640 L | | | 940 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Elektrischer Anschluss | 208/240V 1Ph+PE 78,3A | 208/240V 3Ph+PE 45,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 26,1A | 208/240V 1Ph+PE 91,3A | 208/240V 3Ph+PE 52,7A | 380/416V 3Ph+N+PE 30,5A |
| Leistung | 18 kW | | | 21 kW | | |
| Kabelquerschnitt | 3 x 16 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ |
| Nettogewicht | 200 kg | | | 250 kg | | |
| Relative Feuchtigkeit | 10 ÷ 80 % | | | | | |

### Mit Verdampfer

| Modell | 440 | | | 640 S | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Elektrischer Anschluss | 208/240V 1Ph+PE 62,6A | 208/240V 3Ph+PE 36,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 20,3A | 208/240V 1Ph+PE 88,7A | 208/240V 3Ph+PE 51,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 29,6A |
| Leistung | 14,4 kW | | | 20,4 kW | | |
| Kabelquerschnitt | 3 x 16 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 4 $mm^2$ | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ |
| Nettogewicht | 160 kg | | | 200 kg | | |
| Relative Feuchtigkeit | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Modello | 640 L | | | 940 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Elektrischer Anschluss | 208/240V 1Ph+PE 88,7A | 208/240V 3Ph+PE 51,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 29,6A | 208/240V 1Ph+PE 101,8A | 208/240V 3Ph+PE 58,8A | 380/416V 3Ph+N+PE 34,0A |
| Leistung | 20,4 kW | | | 23,4 kW | | |
| Kabelquerschnitt | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 16 $mm^2$ | 5 x 10 $mm^2$ |
| Nettogewicht | 200 kg | | | 250 kg | | |
| Relative Feuchtigkeit | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Abmessung | Position | | OEM Art-Nr. | kW des elektrischen Widerstands | kW insgesamt |
|---|---|---|---|---|---|
| 435 | Decke | Mündungswiderstand | OM20.00115 | 2 | 12 |
| | | Mittewiderstände | OM20.00115 | 2 | |
| | | Bodenwiderstand | OM20.00115 | 2 | |
| | Boden | Mündungswiderstand | OM20.00115 | 2 | |
| | | Mittewiderstände | OM20.00115 | 2 | |
| | | Bodenwiderstand | OM20.00115 | 2 | |
| 635L | Decke | Mündungswiderstand | OM20.00104 | 3 | 18 |
| | | Mittewiderstände | OM20.00104 | 3 | |
| | | Bodenwiderstand | OM20.00104 | 3 | |
| | Boden | Mündungswiderstand | OM20.00104 | 3 | |
| | | Mittewiderstände | OM20.00104 | 3 | |
| | | Bodenwiderstand | OM20.00104 | 3 | |
| 635S | Decke | Mündungswiderstand | OM20.00120 | 3 | 18 |
| | | Mittewiderstände | OM20.00120 | 3 | |
| | | Bodenwiderstand | OM20.00120 | 3 | |
| | Boden | Mündungswiderstand | OM20.00120 | 3 | |
| | | Mittewiderstände | OM20.00120 | 3 | |
| | | Bodenwiderstand | OM20.00120 | 3 | |
| 935 | Decke | Mündungswiderstand | OM20.00105 | 3,5 | 21 |
| | | Mittewiderstände | OM20.00105 | 3,5 | |
| | | Bodenwiderstand | OM20.00105 | 3,5 | |
| | Boden | Mündungswiderstand | OM20.00105 | 3,5 | |
| | | Mittewiderstände | OM20.00105 | 3,5 | |
| | | Bodenwiderstand | OM20.00105 | 3,5 | |

## 2.3 - TRANSPORT

### 2.3.a - Sendung (Abb. 1)

Die Maschine wird in einem Umreifungskarton an einer durch Schrauben befestigten Holzpalette positioniert.

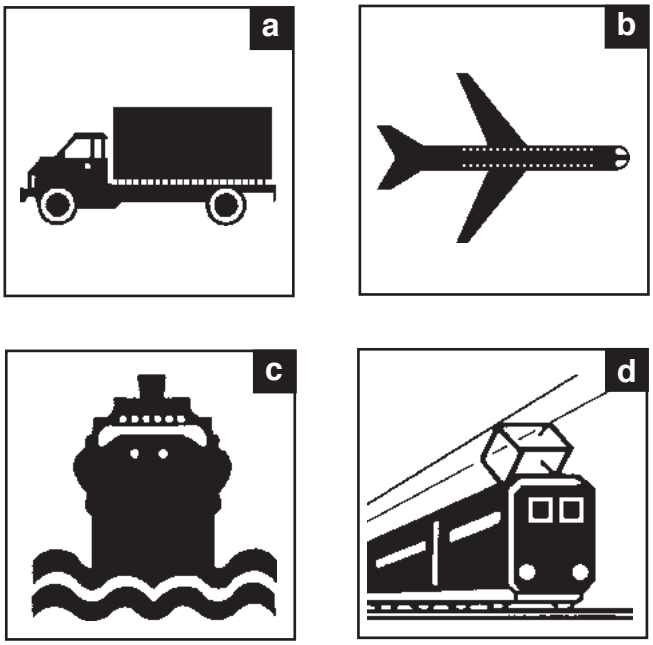
Die Maschinensendung kann wie folgt erfolgen:
**a)** LKW
**b)** Luftweg
**c)** See
**d)** Bahn

Die Wahl unter den verschiedenen Sendungsmöglichkeiten ist beim Vertragsabschluss zwischen Lieferanten und Einkäufer zu vereinbaren.

**WICHTIG**

**Die die Maschine enthaltende Verpackung ist vor Witterungen zu schützen, es ist verboten an der Verpackung andere Kisten oder Materialien zu positionieren.**

ABB. 1



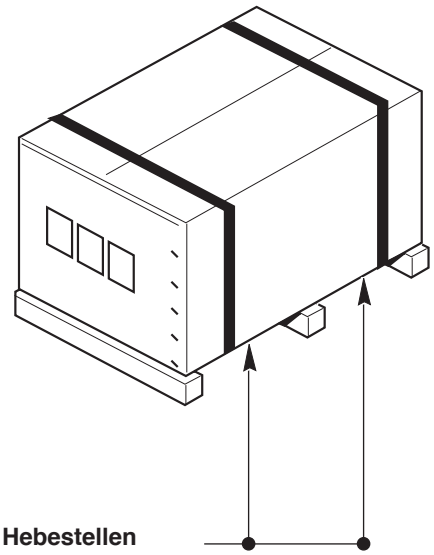

### 2.3.b - Verpackungsheben (Abb. 2)

Die Handhabung der Schachtel soll ganz sorgfältig erfolgen. Zur Durchführung der Hebe- sowie Positionierverfahren der Schachtel sind für das Gewicht derselben geeignete Hebemittel auszuwählen.
Die Schachtel ist mit Kran oder Flaschenzug mit geeigneten Riemen oder mit einem Gabelstapler, wobei die Gabeln in die dazu bestimmten Zinken einzusetzen sind, aufzuheben.

**GEFAHRLAGE**

**Nur befugtes Fachpersonal darf Hebe- und Handlingverfahren durchführen.**
**Der Hersteller weist jegliche Haftung für Personen- oder Sachschäden von sich, die auf die mangelnde Beachtung der geltenden Sicherheitsnormen für Heben und Transportieren von Materialien inner- oder außerhalb des Werks zurückzuführen sind.**

ABB. 2




### 2.3.c - Einlagerung

**WICHTIG**

**Die Kiste, die die Maschine enthält, ist bei Einlagerung derselben vor Witterungen zu schützen, es ist verboten an der Kiste andere Kisten oder Materialien zu positionieren.**

## 2.4 - EINGANGSPRÜFUNG

Sich beim Eingang der Lieferung versichern, daß die Verpackung unversehrt und bei Sicht unbeschädigt ist. Ist das der Fall, ist die Verpackung laut Pos 2.5 zu entfernen, vorausgesetzt, daß keine anderweitigen Hinweise (mit Ausnahme andersartiger Herstelleranweisungen). Sich versichern, daß das Gebrauchshandbuch sowie die in dem Frachtbrief angegebenen Komponenten in der Verpackung vorhanden sind.
Sollten Schäden oder Mängel festgestellt werden:

**a-** Ist die Speditionsfirma und Ihr Vertreter, sowohl telefonisch als auch schriftlich, mit Empfangsanzeige, darüber zu informieren;

**b-** Der Hersteller ist auch darüber zu informieren.

**WICHTIG**

**Der Ofen besteht aus drei verschiedenen Teilen: Stütze, Ofen, Deckel oder Abzugshaube. Jedes Teil wird separat verpackt; bei der Montage werden die Bestandteile zusammengebaut.**

## 2.5 - AUSPACKEN (Abb. 3)

Zur Entfernung der Maschine von der Verpackung wie folgt vorgehen:

- Die Befestigungsumreifungen (1) des Kartons schneiden.
- Die Klammern des Verpackungskartons (2) entfernen, um denselben aufzumachen.
- Die Pappenhülle (2) entfernen.
- Sich versichern, daß alles unversehrt ist.
- Die Tür (3) des Ofens öffnen, den Karton, die das feuerfeste Material fest hält sowie die losen Komponenten entfernen.
- Sich versichern, daß der eingegangene Lieferumfang der Begleitkolliliste entspricht.

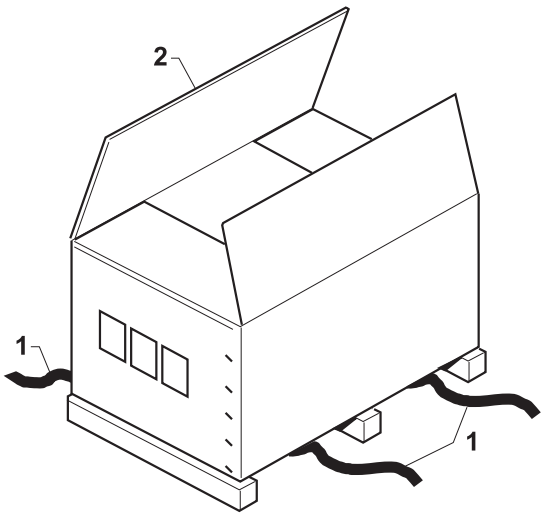
**ACHTUNG**

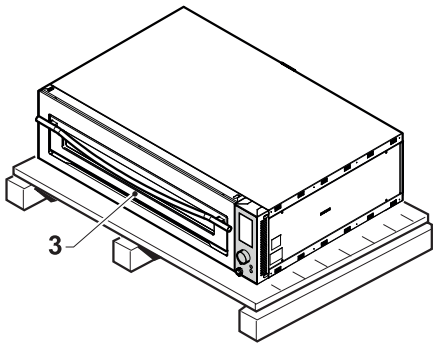
**Die Verpackungselemente ( Plastikbeutel, Pappe, Nägel u.s.w. ...) sind fern von der Reichweite der Kinder zu halten, da sie als potentielle Gefahrquellen zu betrachten sind, daher sind sie zu sammeln und an die dazu bestimmten Recyclingstellen zu schicken.**

**WICHTIG**

**Die Bekanntgabe bez. eventueller Schäden oder Mängel/Nonkonformitätsartikel soll umgehend, allerdings innerhalb von 8 Tagen vom Eingangsdatum der Maschine erfolgen. Ansonsten wird die Ware als angenommen betrachtet.**

ABB. 3



## 2.6 - IDENTIFIKATION DER KOMPONENTEN (Abb. 4)

1. Datenschild
2. Ofen
3. Kamin
4. Stütze (auf Verlangen)
5. Räder
6. Schalttafel

## 2.7 - IDENTIFIKATION DER MASCHINE (Abb. 4)

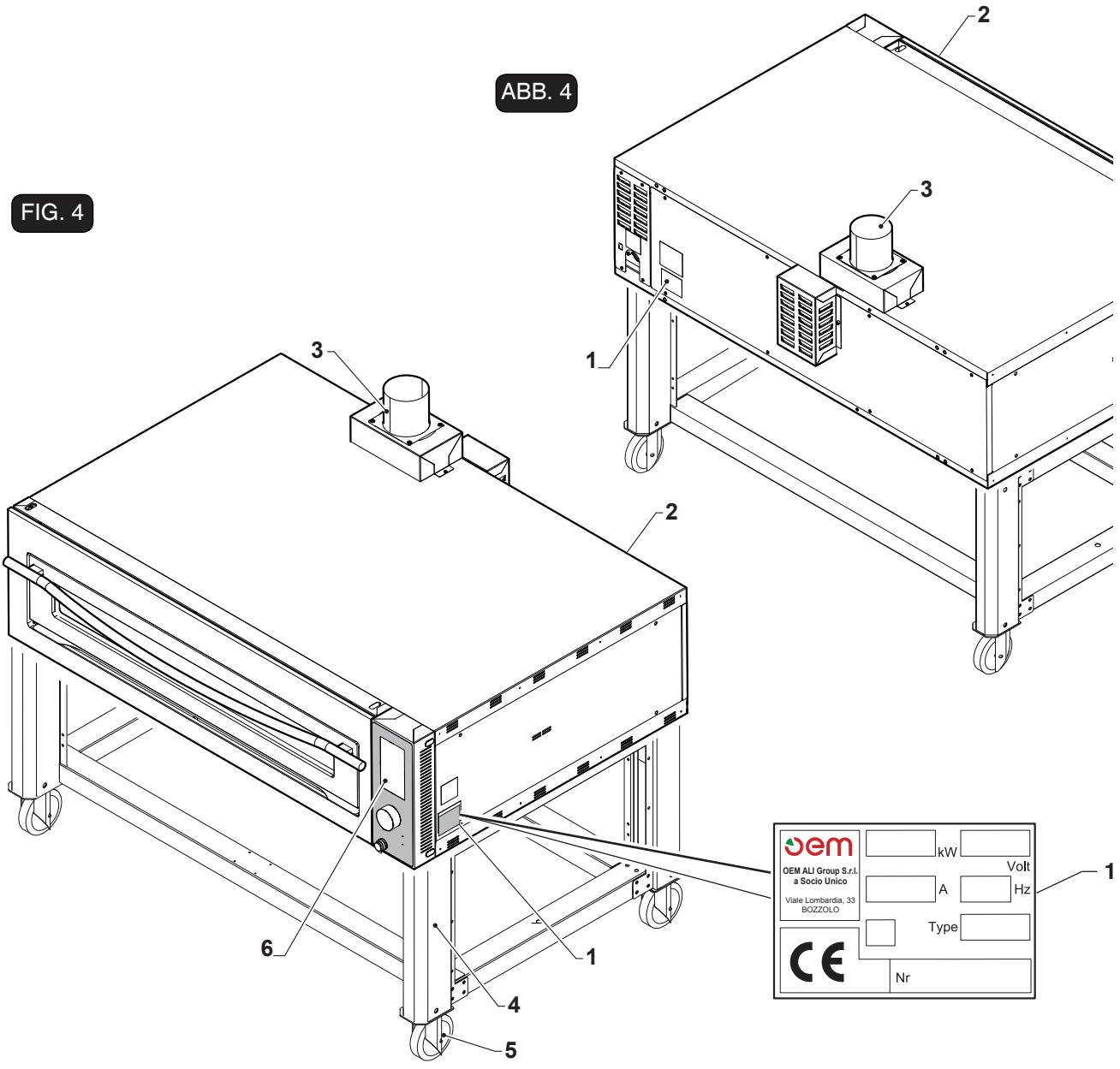
Die Kenn-Nummer der Maschine sowie die Daten zur identifikation der Maschine sind an einem Schild (1) an der Maschinengrundfläche geprägt.

**WICHTIG**

**Bei eventuellen Anfragen nach technischer Wartung oder bei Ersatzteilbestellungen ist die Kenn-Nummer der Maschine immer anzugeben.**

ABB. 4

FIG. 4



# Abschnitt 3

**GEFAHRLAGE**

**Nur befugtes Fachpersonal darf die in diesem Abschnitt beschriebenen Verfahren durchführen.**

### 3.1 - GERÄT-AUFHEBEN (Abb. 1)

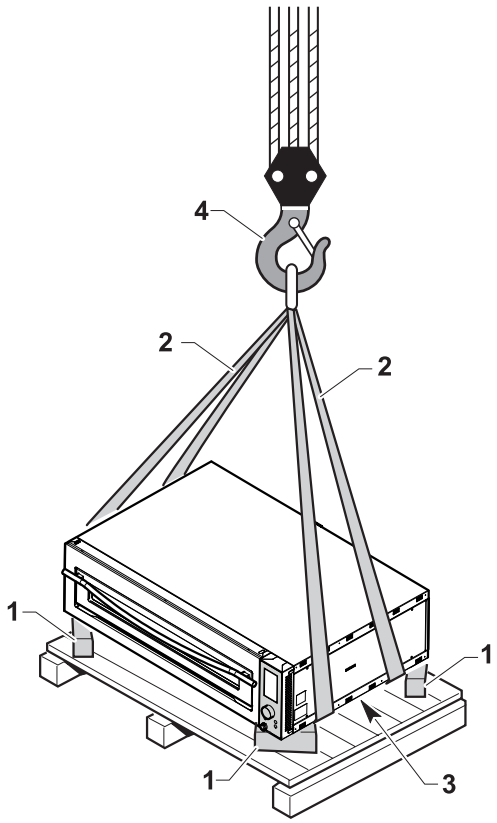
Das Gerät ist durch einen Kran oder einen Flaschenzug wie folgt aufzuheben:

- Der Ofen ist von seinen vier Seiten abwechselnd durch einen Hebel zu heben, dabei vorsichtig vorgehen, um die Tafeln nicht zu beschädigen; unter dem Ofen sind Unterlagen (1) anzubringen.
- Unter der Backofengrundfläche zwei je nach dem Gerätgewicht richtig dimensionierte Gurte (2) positionieren bzw. mit dem Haken (4) eines Krans oder eines Flaschenzugs verbinden.

**ACHTUNG**

**Zum Aufheben der Stahlseile nicht benutzen, da der Aussenmantel dadurch beschädigt werden könnte.**

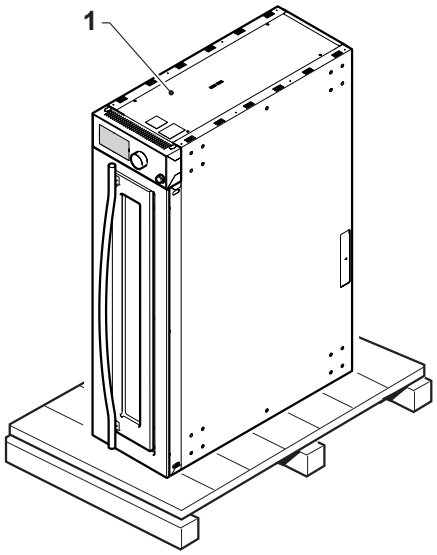
ABB. 1




### 3.2 - SENKRECHTBEWEGUNG DES OFENS (Abb. 2)

- Die feuerfesten Platten entfernen.
- Eine Palette/einen Wagen usw. auf den Boden stellen.
- Den Ofen vertikal drehen, damit die Seite (1) mit der Steuertafel nach oben gerichtet ist.

ABB. 2




### 3.3 - ZUSAMMENBAU DER KOMPONENTEN

**Montage der fahrbaren Stützstruktur**

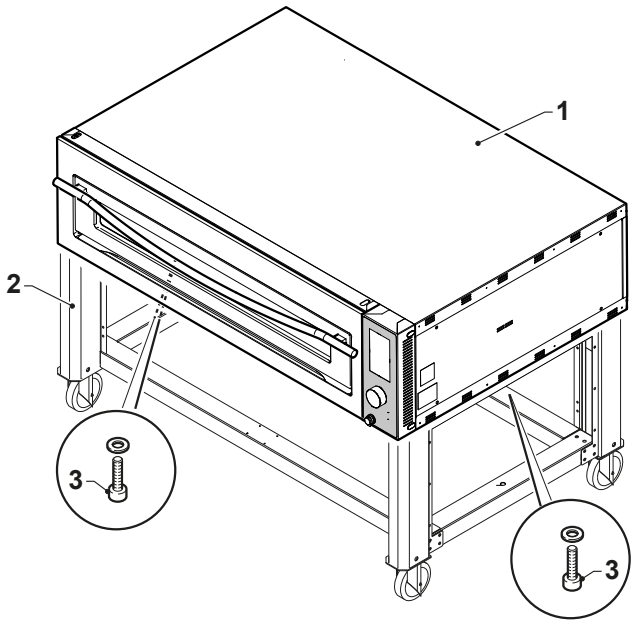
**WICHTIG**

**Zur Montage des fahrbaren Untergestells sind die Vorschriften in dem mit demselben gelieferten Handbuch zu beachten.**

ABB. 3

**Montage von Einzelkammeröfen (Abb. 3)**

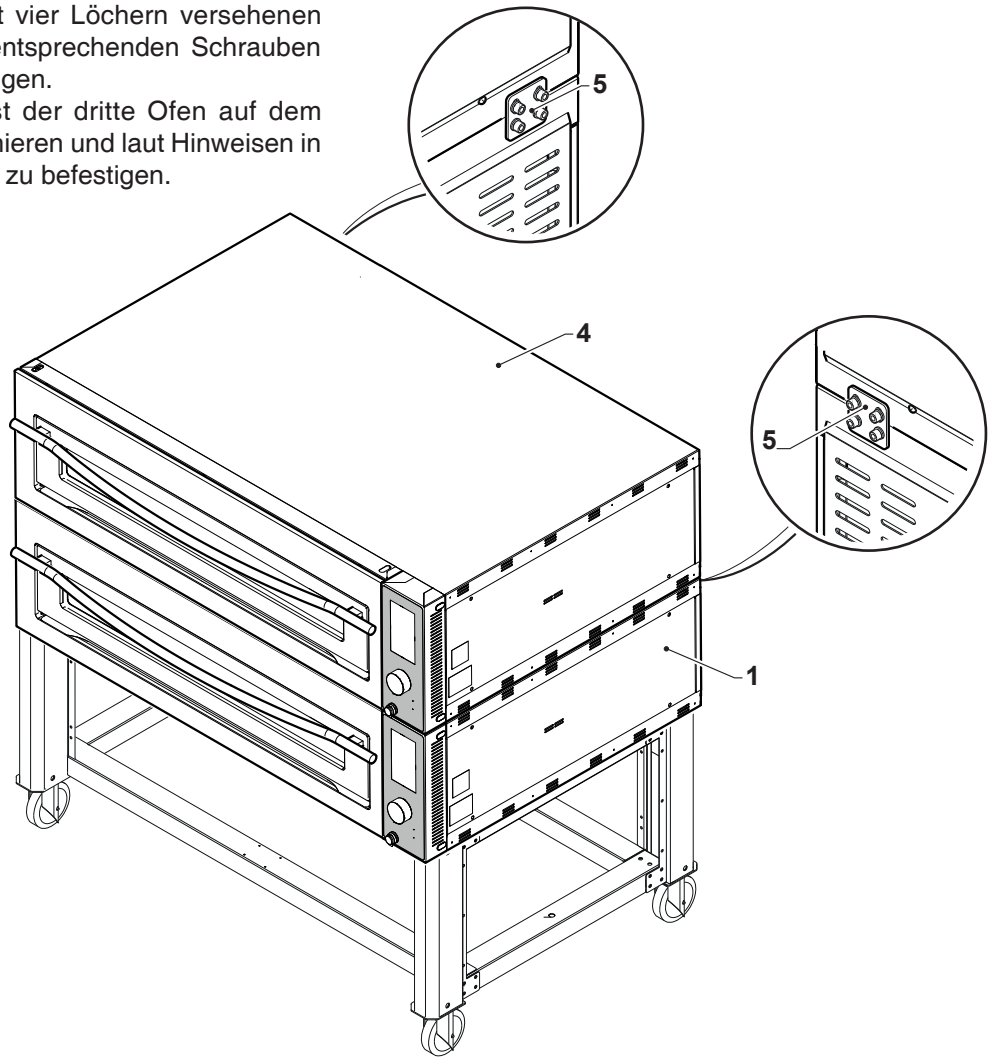
- An dem Untergestell (2) den Backofen (1) positionieren und es an der rechten und linken Seite mit den Schrauben (3) befestigen.




**Montage der Zwei- oder Dreikammeröfen (Abb. 4)**

- Bei Zweikammerbacköfen ist der zweite Ofen (4) an dem ersten (1) zu positionieren, danach sind die Backöfen durch die mit vier Löchern versehenen Plättchen (5) mit den entsprechenden Schrauben und Scheiben zu befestigen.
- Bei Dreikammeröfen ist der dritte Ofen auf dem zweiten Ofen zu positionieren und laut Hinweisen in der vorh erigen Position zu befestigen.

ABB. 4



### 3.4 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

**GEFAHRLAGEN**

- **Die elektrische Speiseleitung ist mit einem angemessenen, allpoligen LEITUNGSTRENNSCHALTER (automatischen, thermomagnetischen oder differentialen Schalter) zu versehen, der vor dem Steuereinheitshauptschalter zu positionieren ist bzw. eine mindestens 3 mm Kontaktöffnung haben muss.**
- **Die Erdungsanlage muss den elektrischen, jeweils örtlich geltenden Bestimmungen entsprechen.**
- **Die elektrischen, mitgelieferten Speisekabel sind je nach der maximalen Stromaufnahme dimensioniert.**
- **Die auf die elektrische Speiseleitung bezogenen Daten müssen den Daten an dem Typenschild sowie denjenigen in der die technischen Merkmale enthaltenden Tabelle, die sich in dem einleitenden Teil dieses Handbuchs befindet, entsprechen.**

**GEFAHRLAGE**

**Vor der Durchführung des elektrischen Anschlusses sichergehen, daß der LEITUNGSTRENNSCHALTER ausgeschaltet ist (die Leitung steht nicht unter Spannung).**

**WICHTIG**

**Der Leitungstrennschalter an der oberen Seite des Backofens muss leicht zugänglich sein.**

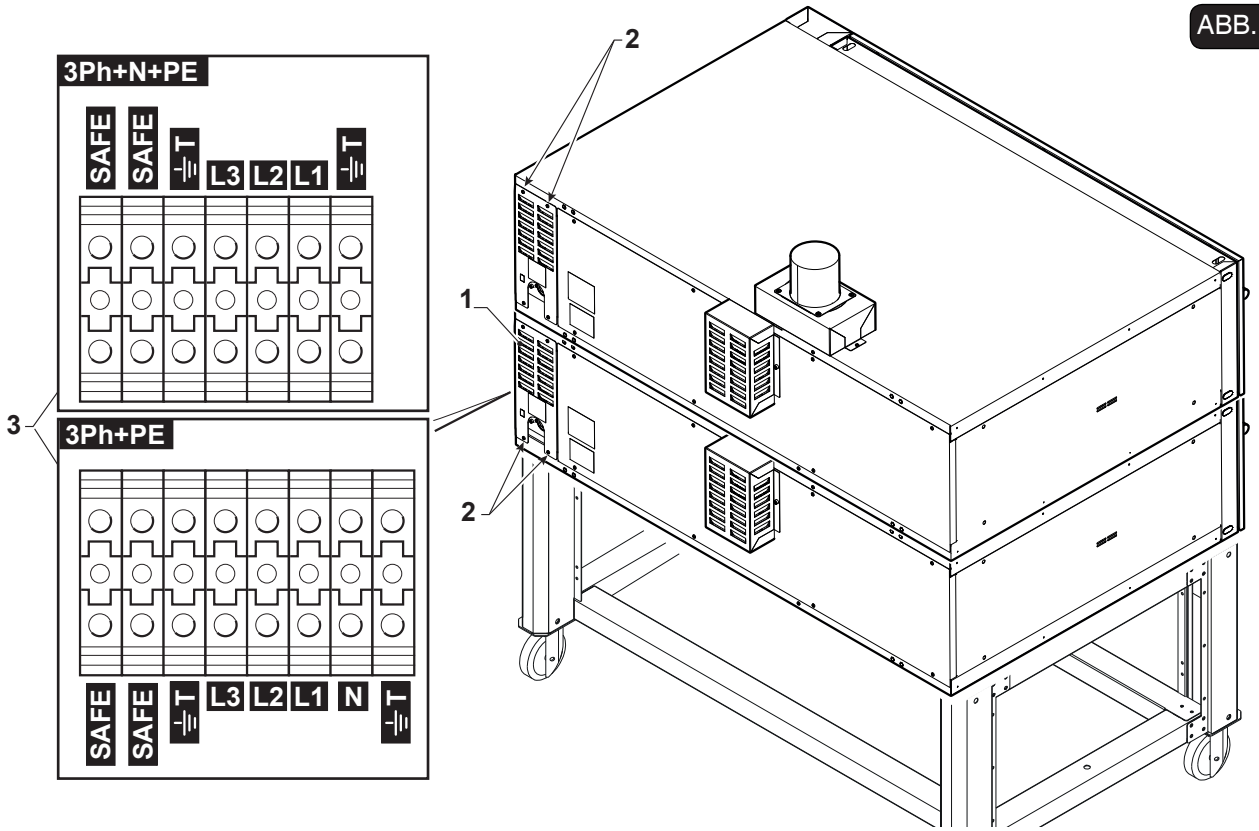
**GEFAHRLAGE**

**Im Bezug auf Zwei- und Drei-Kammer-Backöfen muss jeder Ofen an einem dazu bestimmten Leitungstrennschalter angeschlossen werden, es ist nicht möglich, an einem einzigen Leitungstrennschalter mehrere Öfen anzuschliessen.**

#### 3.4.a - Elektrischer Ofenanschluss (Fig. 5)

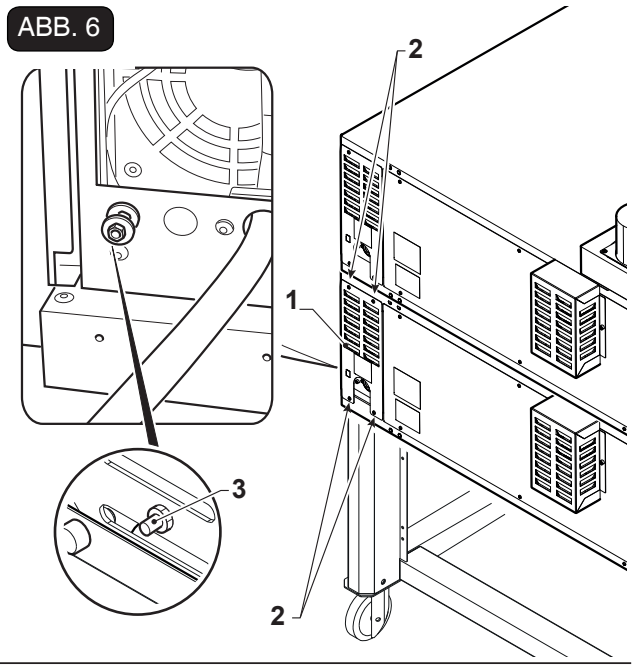
- Das Gehäuse (1) abnehmen, dafür die Schrauben (2) abschrauben.
- Das Kabel mit dem Klemmenbrett (3) verbinden.
- Die Phasen mit den Klemmen L1, L2 u. L3, verbinden, den Nullleiter mit der Klemme N verbinden bzw. die Erde mit der Klemme T verbinden.
- Für Umgebungen mit automatischem Lastverteiler die beiden 12 V Speisedrähte an die Klemmen "SAFE" anschließen.
- Den Kasten (1) wieder einbauen.

ABB. 5



**3.4.b - Äquipotentieller Anschluss (Abb. 6)**
Die Anlage ist in ein äquipotentielles System, dessen Wirksamkeit nach den geltenden Normen festzustellen ist, einzusetzen.
Die Schrauben (2) abschrauben, um das Gehäuse (1) abzunehmen (Abb. 5).
Unter den verschiedenen Ofenbestandteilen ist eine Kaskadenschaltung durch die Schraube (3) an der Vorderseite des Ofens durchzuführen.

ABB. 6




## 3.5 - WASSERANSCHLUSS (Nur für Ofen Mod. VARIO)

**3.5.a. Abladen**
• Die Abwasserleitung, die vorher am Abflussanschluss (1) des nicht verdampften Wassers des Ofens vorbereitet wurde, anschließen.

**ACHTUNG**

**Die von Kunden vorbereitete Abwasserleitung muss eine Temperatur von 100°C aushalten und darf keine Quetschungen oder Verringerungen des Durchmessers aufweisen; Einen Siphon am Einschiebepunkt der Leitung am Abwassernetz vorsehen, um zu verhindern, dass die übelriechenden Dämpfe aufsteigen können.**

**3.5.b. Laden**

**ACHTUNG**

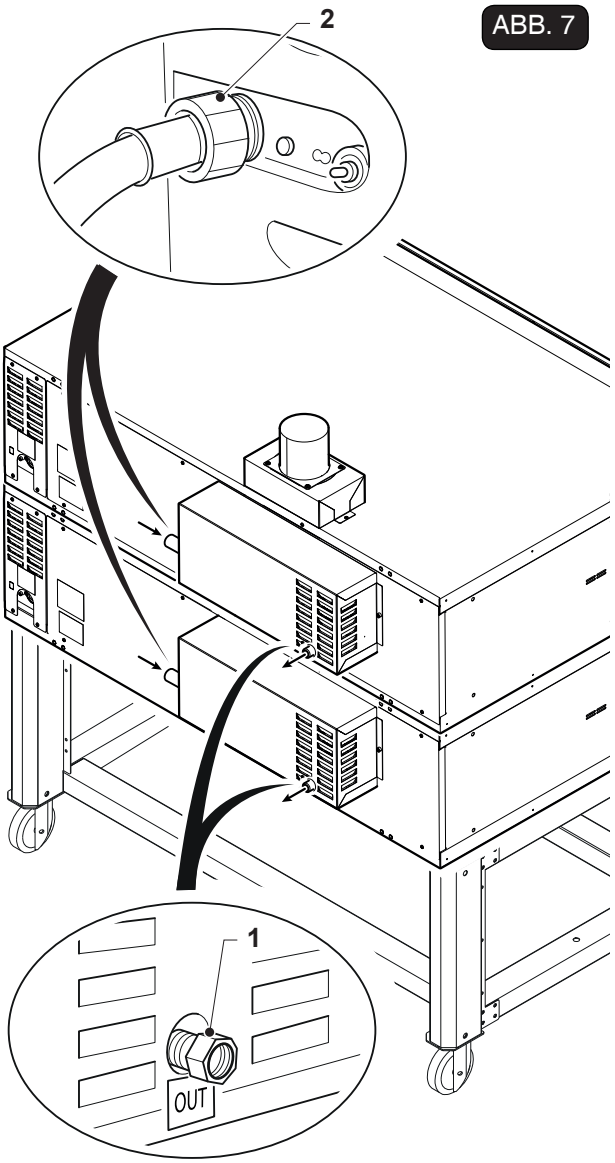
**Der Ofen muss mit Leitungswasser unter Netzdruck versorgt werden. Es wird empfohlen, dass dieses Wasser enthärtet wurde und einen französischen Härtegrad zwischen 6° und 12° aufweist.**

• Eine Wasser-Versorgungsleitung am Anschluss (2) des Ofens anschließen und das andere Ende an einem vorher montierten Wasserhahn anschließen.

**ACHTUNG**

**Wird der Wassertyp und seine Härte nicht beachtet, lehnt der Hersteller jede Verantwortung in Bezug auf eine Fehlfunktion des Ofens ab.**

ABB. 7



### 3.6 -OFENPOSITIONIEREN (Abb. 8)

**GEFAHRLAGE**

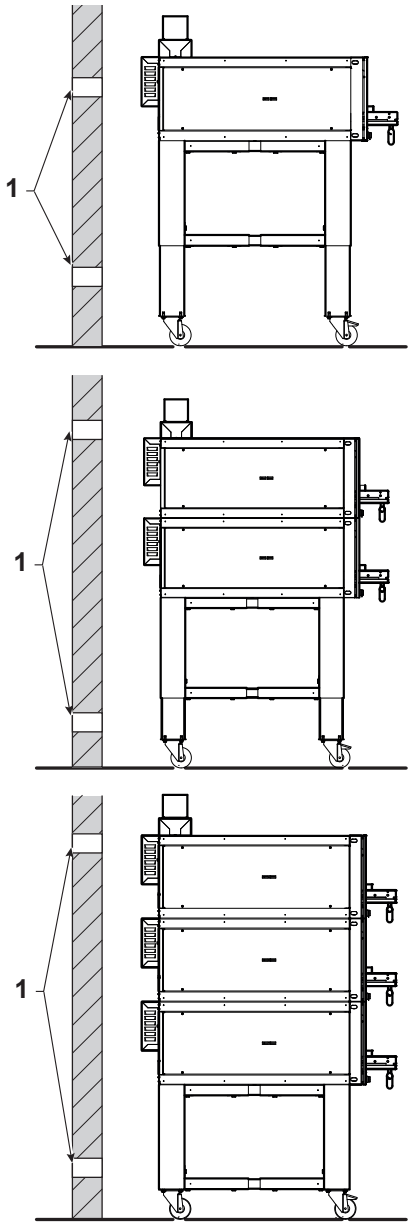
**Der Ofen ist NICHT hinter entzündbare Wände wie Möbel, Trennwände, Wandverschalungsverkleidungen u. s. w. … aufzustellen.** Es empfiehlt sich von der seitlichen und hinteren Ofenwand mindestens mm 50-Abstand zu halten. Der Boden, auf den der Ofen aufgestellt wird, soll nicht aus entzündbarem Material bestehen.

**WICHTIG**

**Falls der Backofen einzubauen ist, ist es notwendig, durch Lüftungsgitter (1) an der Wand an der hinteren Seite desselben einen guten Luftwechsel zu gewährleisten.**

- Durch die Beachtung der Hinweise in der Figur 7 ist der Ofen an der endgültigen Fläche zu positionieren, da die notwendigen Mindestabstände zum einwandfreien Funktionieren des Ofens in diesen Hinweisen enthalten sind.
- Durch die Bremsung der Vorderräder die Position des Ofens feststellen.

ABB. 8



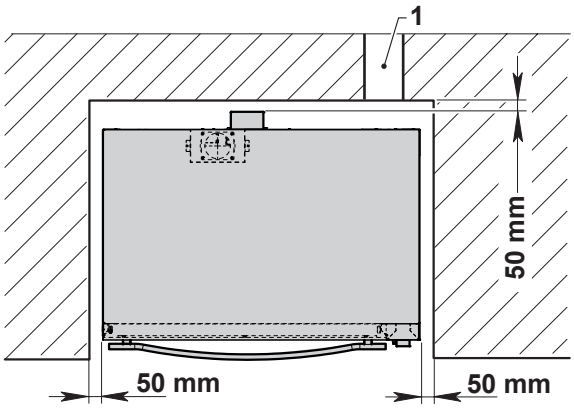
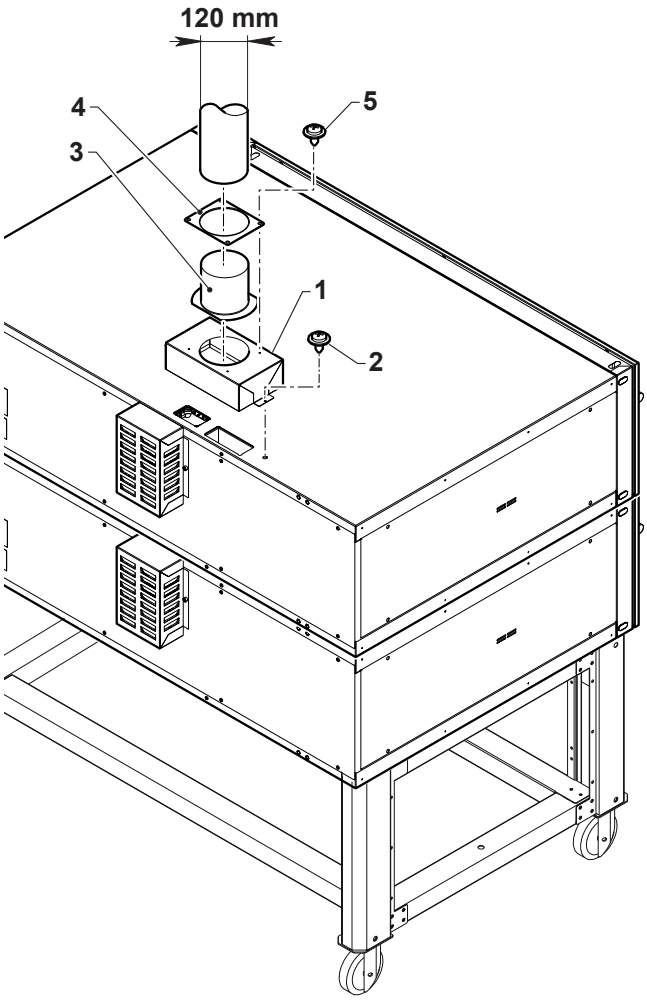



ABB. 9




**3.6.a - Montage des Kamins (Abb. 9)**

- Die Schrauben (2) festziehen, um das Gehäuse (1) am oberen Teil des Ofens anzumontieren.
- Den Kamin (3) mit der Platte (4) mit den Schrauben (5) auf dem Gehäuse (1) montieren.

**WICHTIG**

**Der Kamin muss am letzten oberen Ofen montiert werden.**

- Den Kamin (3) mit einem 120-mm-Rohr an einem Rauchabzugsrohr anschließen.

# Abschnitt 4

## 4.1 - BENUTZUNG UND GEBRAUCHSGEGEN-ANZEIGEN

**WICHTIG**

**SUPER TOP/VARIO-Öfen sind professionelle Öfen zum Backen von Pizzen u. ä.**
**Die verschiedenen Modelle sind nur für die oben genannten Verfahren zu benutzen; vor allem kann der Ofen Mod. VARIO für die begrenzte Herstellung von Brot oder ähnlichem benutzt werden.**

**bei Unfällen an Personen oder Gegenstände aus ungeeigneter Benutzung lehnt der Hersteller irgendwelche Haftung ab, in diesem Fall entfallen auch eventuelle Garantierechte.**

## 4.2 - SICHERHEITSSCHILDER (Abb. 1)

Bei allen für Benutzer oder Techniker gefährlichen Flächen sind Warnungsschilder mit erklärenden Bildsymbolen vorhanden.

**GEFAHRLAGE**

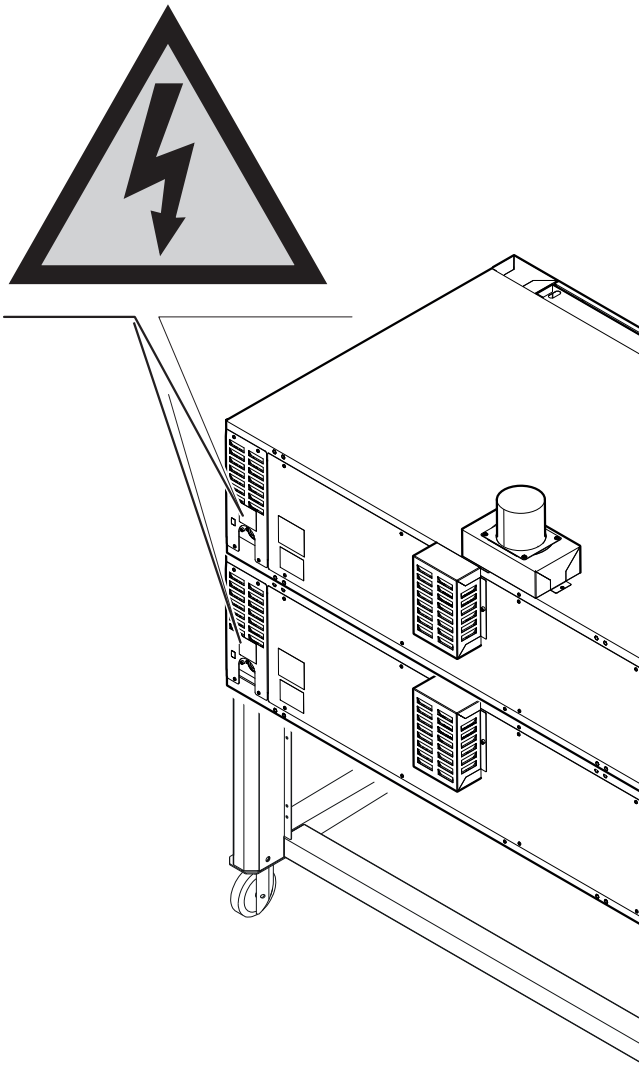
**An der Maschine gibt es Schilder mit Sicherheitshinweisen, die bei jedem Benutzer der Maschine zu beachten sind. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise lehnt der Hersteller bei eventuellen, daraus entstehenden Schäden oder Unfällen an Personen oder Gegenstände irgendwelche Haftung ab.**

**Gefahrlage: eingeschaltete Spannung**



- Bei eingeschalteter Spannung sind keine Verfahren durchzuführen.

ABB. 1



## 4.3 - SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die Anlage ist mit folgenden Sicherheitsvorrichtungen versehen:

1) Alle gefährlichen Stellen sind durch Kästen mit Schrauben geschlossen.

2) Jeder Ofen ist mit einem Sicherheitsthermostat, der bei Übertemperatur in der Backkammer den Ofen ausschaltet, versehen, bei Öfen mit Digitalsteuerung ist die Karte mit einer speziellen Komponente, die das Ofenfunktionieren stoppt, wenn die Temperatur in der Schalttafel 85°C überschreitet, versehen.

## 4.4 - BENUTZERSTELLEN (Abb. 2)

Während des Funktionierens des Ofens soll sich der Benutzer vor demselben befinden, sodaß er durch die Tür (1) die Pizza leicht einsetzen bzw. entfernen kann (siehe Abb. 2 “O”-Position).

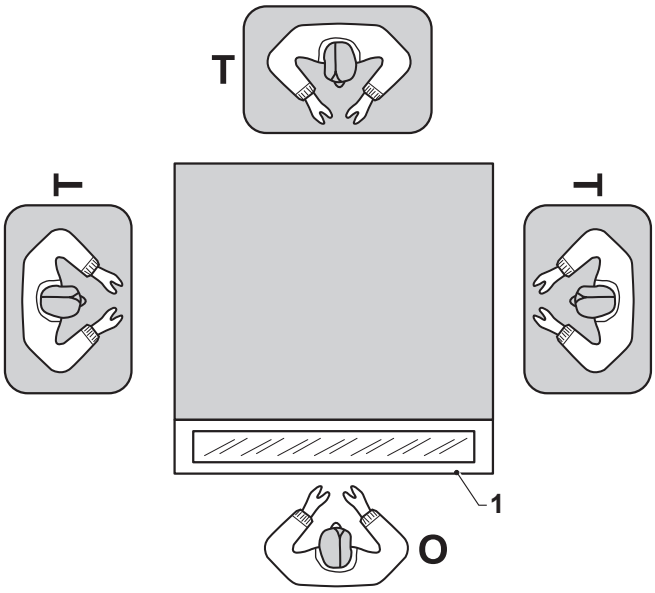
Aus Instandhaltungsgründen darf sich der Benutzer an die hintere oder seitliche Ofenseite - “T”-Position - stellen.

## 4.5 - FLÄCHEN MIT RESTLICHEN GEFAHRLAGEN (Abb. 2)

Die Flächen mit restlichen Gefahrlagen sind diejenigen, die wegen der besonderen Produktionsart nicht geschützt werden können, was die Maschine betrifft, sind dieselben wie folgt:

- Türstelle und Innenseite der Backkammer: Brandwundengefahr.

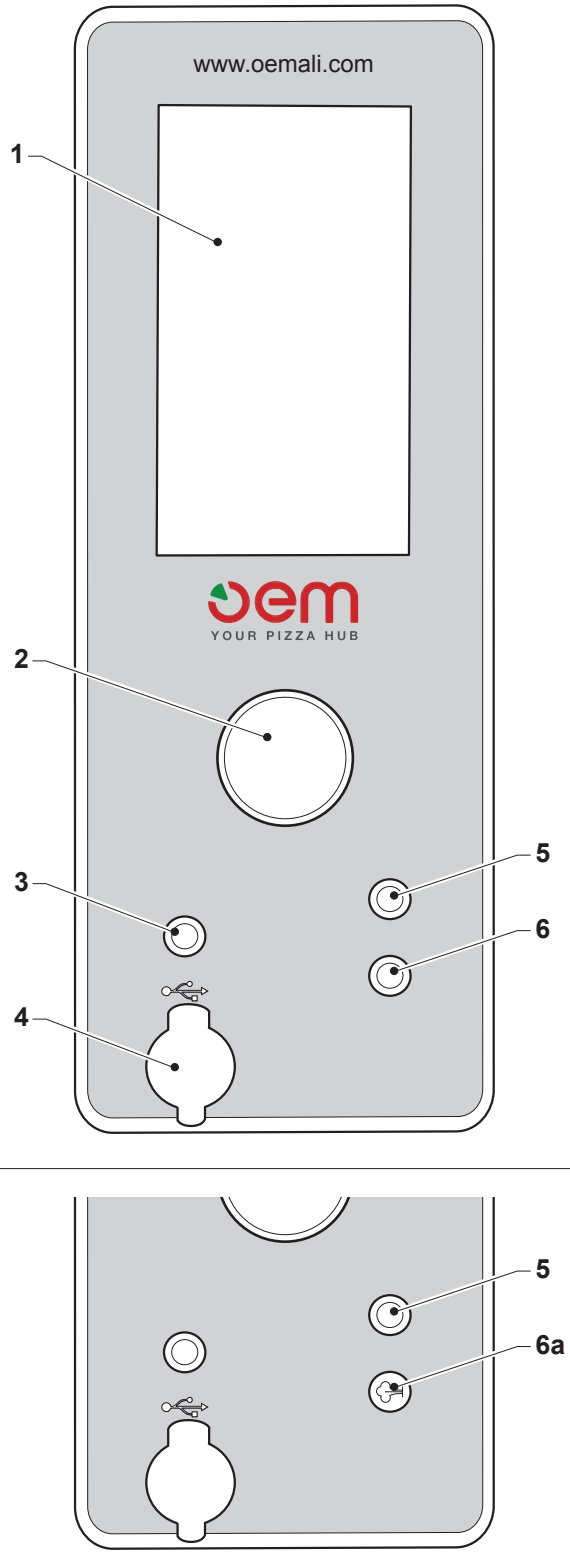
ABB. 2



# Abschnitt 5

## 5.1 - STEUERTAFEL FÜR DIGITALE ÖFEN (Abb. 1)

ABB. 1




Auf der Maschine sind folgende Steuerungen:

1. **Display**
   Auf dem Display werden alle Funktionen für den Betrieb des Ofens, die Alarmmeldungen, die eingestellten Werte usw. angezeigt.

2. **Dreh-Druckknopf Encoder**
   Mit diesem Drehknopf kann man die Einstellungen auf dem Display durchblättern und durch Drücken desselben der Wert ausgewählt, verändert und bestätigt werden.

3. **Taste Linie (On/Off)**
   Durch Drücken wird die Spannung zu den Bedienelementen ein- bzw. ausgeschaltet.

4. **USB-Anschluss**
   Über diesem Port können mit einem USB-Stick Dateien (Software, Rezepte, Einstellungen usw.) hoch- und heruntergeladen werden

5. **Taste "Timer 1"**
   Die Taste "Timer 1" ist unabhängig von den drei Garnprogrammen einstellbar.
   Durch Betätigen der Taste wird die Garzeit für das ausgewählte Programm aktiviert. Um die Garzeit zu unterbrechen oder rückzusetzen, muss die Taste für einige Sekunden gedrückt werden.

6. **Taste "Timer 2" (für Mod. SUPER TOP)**
   Die Taste "Timer 2" ist unabhängig von den drei Garnprogrammen einstellbar.
   Durch Betätigen der Taste wird die Garzeit für das ausgewählte Programm aktiviert. Um die Garzeit zu unterbrechen oder rückzusetzen, muss die Taste für einige Sekunden gedrückt werden.

**6.a. Taste Dampf (für Mod. VARIO)**

**WICHTIG:**
Die Abgabe von Dampf erfolgt, wenn:
- das Wasser im Verdampfer die festgelegte Temperatur, die auf dem grünen Symbol auf dem Display angezeigt wird, erreicht hat;
- die Temperatur im Ofen mindestens 120°C beträgt;
- die Tür geschlossen ist.

Die Taste (6a) drücken, um die Dampfabgabe zu beginnen und für die gewünschte Zeit, bis zur maximalen eingestellten Default-Zeit, gedrückt halten; lässt man die Taste los, hält die Dampfabgabe an.

## 5.2 - BENUTZERSCHNITTSTELLE (Abb. 2)

ABB. 2




Die Versorgung des Ofens auf dem Display wird in der folgenden Bildschirmseite angezeigt:

1. **Kalender**
   Zeigt den Wochentag, den Monat und das Jahr an.

2. **Sprache**
   Mit einer Fahne wird die eingestellte Sprache angezeigt.

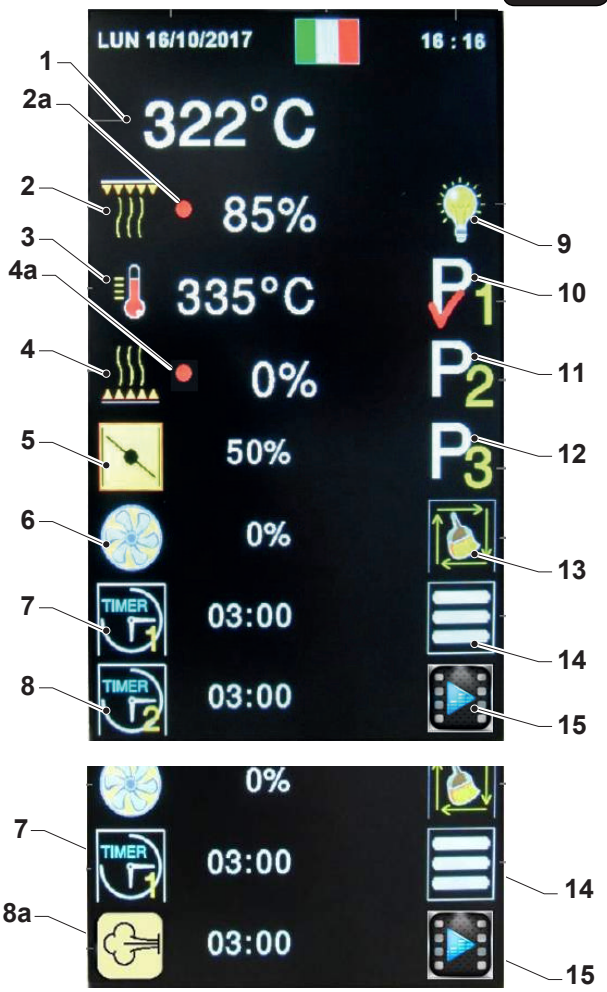
3. **Uhrzeit**
   Anzeige der Stunden und Minuten

4. **Programmierte Einschaltung**
   Wenn die Funktion programmierte Einschaltung eingestellt ist, wird der Wochentag und die Uhrzeit der Einschaltung angezeigt.

5. **Softwareversion**
   Zeigt die Softwareversion des Displays (5a) und die Softwareversion auf der Leistungskarte (5b) an.

## 5.3 - HAUPTBILDSCHIRMSEITE (Abb. 3)

ABB. 3




Nach der Einschaltung des Ofens wird die folgende Hauptseite für den Benutzer angezeigt:

1. **Temperatur**
   Zeigt die aktuelle Temperatur in der Backkammer an

2. **Deckenwiderstand**
   Zeigt den eingestellten Prozentsatz der Deckenwiderstände an. Wenn der Widerstand aktiv ist, leuchtet die LED (2a) rot auf.

3. **Eingestellte Temperatur**
   Zeigt die eingestellte Gartemperatur (Sollwert) des ausgewählten Programms und für den manuellen Betrieb an.

4. **Bodenwiderstand**
   Zeigt den eingestellten Prozentsatz der Bodenwiderstände an. Wenn der Widerstand aktiv ist, leuchtet die LED (4a) rot auf.

5. **Kamin**
   Zeigt in Prozent die Öffnung des Kamins für den Abzug des Rauchs/Dampfs an, der sich beim Garen entwickelt; die Einstellungen lauten: 0, 25 %, 50 %, 75 %, 100 %

6. **Sauger**
   Zeigt in Prozent die Gebläsegeschwindigkeit für den Abzug des Rauchs/Dampfs an, der sich beim Garen entwickelt; die Einstellungen lauten: 0, 25 %, 50 %, 75 %, 100 %

7. **Timer 1**
   Zeigt die Garzeit des ersten eingestellten Timers für das ausgewählte Programm an.

8. **Timer 2 (für Mod. SUPER TOP)**
   Zeigt die Garzeit des zweiten eingestellten Timers für das ausgewählte Programm an.

**8.a. Verdampfer (für Mod. VARIO)**
Zeigt den Status des Verdampfers an

Weißes Symbol: Verdampfer aus;

Rotes Symbol: Verdampfer an, aber nicht auf Temperatur;

grünes Symbol: Verdampfer an und auf Temperatur.

9. **Lampe**
   Zeigt den Beleuchtungszustand in der Backkammer an. Wenn die Lampe aufleuchtet, wird ein roter Marker über dem Ikon angezeigt.

**10. P 1**
Zeigt das erste einstellbare Garprogramm an. Wenn es läuft, wird über dem Ikon ein roter Marker angezeigt.

**11. P 2**
Zeigt das zweite einstellbare Garprogramm an. Wenn es läuft, wird über dem Ikon ein roter Marker angezeigt.

**12. P 3**
Zeigt das dritte einstellbare Garprogramm an. Wenn es läuft, wird über dem Ikon ein roter Marker angezeigt.

**13. Selbstreinigungszyklus**
Dient für den Zugriff auf das Selbstreinigungsprogramm, um die Pyrolyse in der Backkammer ausführen zu können.

**14. Menü Benutzer**
Dient für den Zugriff auf das Menü Benutzer.

**15. USB-Anwendung**
Dient für den Zugriff auf das Menü für die Anwendung des USB-Ports und die Anzeige der Rezepte.

### 5.4 - PROGRAMMAUSWAHL ODER PARAMETERÄNDERUNG (Abb. 4)

Wenn man den Drehknopf (1) nach links dreht, werden die linken Ikons angewählt, was durch einen grünen Rahmen angezeigt wird. Zum Zugang in eine Funktion, zur Aktivieren/Deaktivieren einer Funktion oder zum Ändern eines Wertes den Drehknopf (1) drücken.
Wenn man den Drehknopf (1) nach rechts dreht, werden die rechten Ikons angewählt.

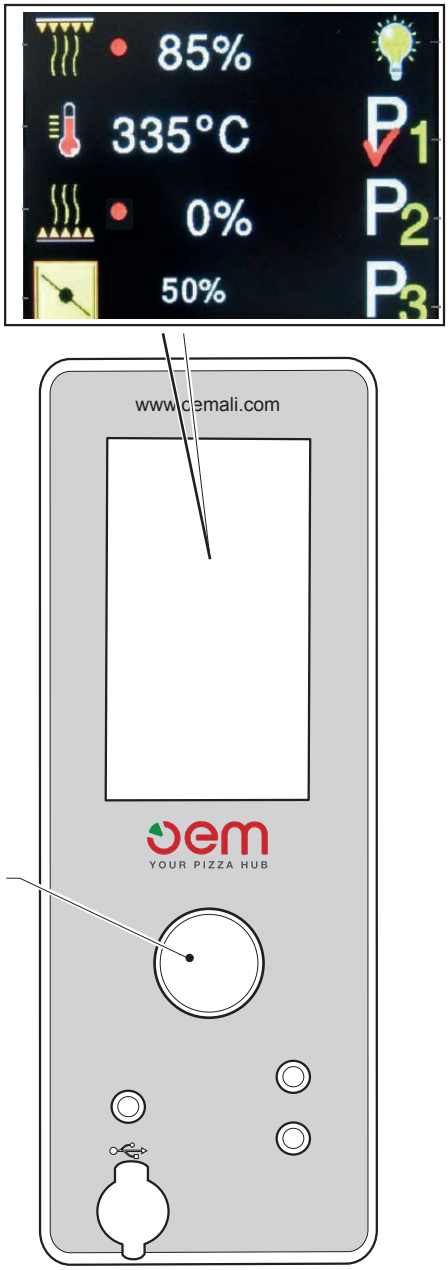



ABB. 4

### 5.5 - PROGRAMMIERUNG DER GARPARAMETER

Der Ofen kann manuell oder mit den drei Garprogrammen betrieben werden.
Wenn man den Drehknopf nach links dreht, können folgende Werte verändert oder gestartet werden:

- % Leistung der Deckenwiderstände
- Gartemperatur
- % Leistung der Bodenwiderstände
- % Kaminöffnung
- % Geschwindigkeit des Absauggebläses
- Garzeit 1
- Garzeit 2
- Verdampfer

Um eine der Angaben zu ändern, den zu ändernde Parameter mit dem Drehknopf (1) ändern, dann den Drehknopf drücken, damit der Wert des Parameters seine Farbe ändert (von Weiß auf Rot). Darauf den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen, um den Wert zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu reduzieren.
Wenn der gewünschte Wert erreicht wurde, den Drehknopf drücken, um den eingestellten Wert zu bestätigen. Der Parameter ändert die Farbe (von Rot auf Weiß).

Um beispielsweise die Gartemperatur zu ändern, muss man:

- Sich auf den zu ändernden Wert "" (Abb. 5a) positionieren.
- Den Drehknopf drücken, damit der Wert von Weiß auf Rot wechselt (Abb. 5b)
- Den Drehknopf drehen, um den Wert zu ändern (z.B. die Temperatur von 335 auf 353°C zu erhöhen) (Abb. 5c)
- Erneut den Drehknopf drücken,um zu bestätigen. Der rot angezeigte Wert wird nun Weiß.

**WICHTIG**

**Wenn die Daten mit einem der ausgewählten Programme P1, P2, P3 (roter Marker wird angezeigt) verändert werden, erlischt der rote Marker, wodurch angezeigt wird, dass man nicht auf einem gespeicherten Programm arbeitet.**

- Um die Änderung auf einem der drei Programme zu speichern, muss man sich auf das gewünschte Programm positionieren (Abb. 5d).
- Den Drehknopf gedrückt halten, bis ein akustisches Signal ertönt. Auf dem ausgewählten Programm wird der rote Marker angezeigt (Abb. 5e).

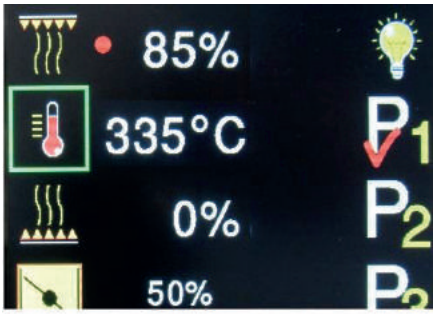


ABB. 5a

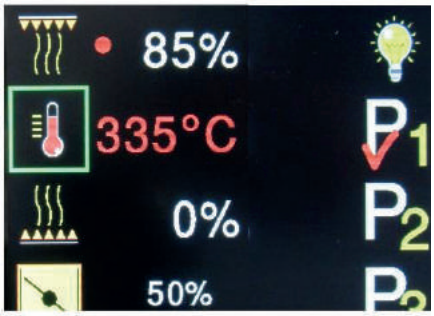


ABB. 5b

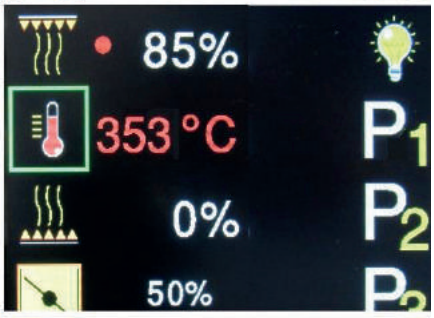


ABB. 5c

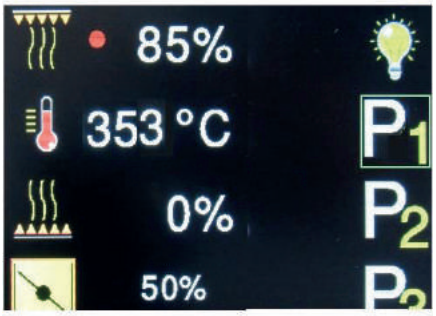


ABB. 5d

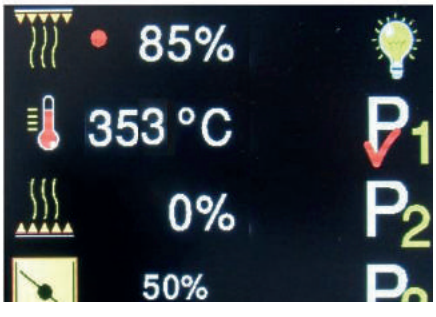


ABB. 5e

## 5.6 - BELEUCHTUNG DER BACKKAMMER (Abb. 6)

Der Ofen ist mit zwei Lampen (einer pro Seite) für die Beleuchtung der Backkammer ausgestattet
Wenn man den Drehknopf betätigt und sich auf das betreffende Ikon "" positioniert, kann man die Lampen ein- oder ausschalten:

- Lampe eingeschaltet, roter Marker sichtbar;
- Lampe ausgeschaltet, roter Marker nicht sichtbar.

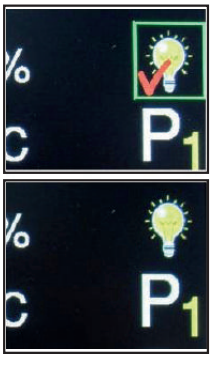
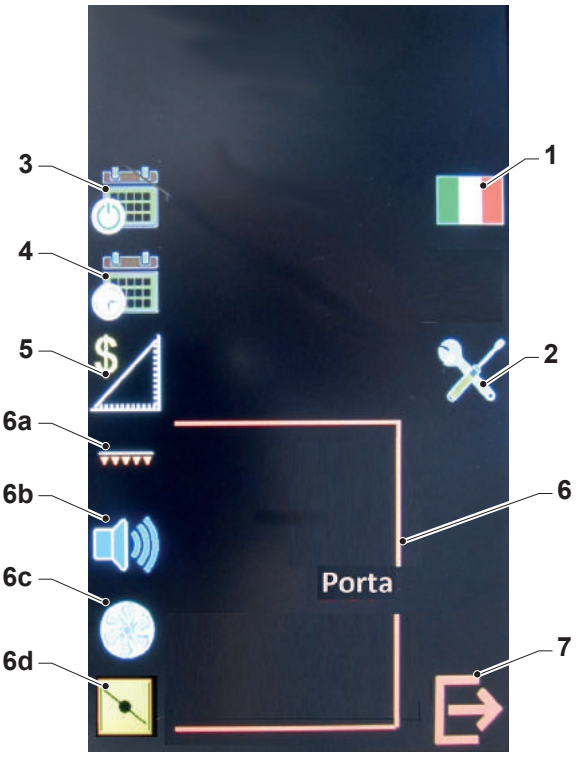


ABB. 6

## 5.7 - MENÜ BENUTZER (Abb. 7)

Für den Zugriff auf das Menü Benutzer das Ikon “ ” anwählen

ABB. 7




In diesem Menü können alle Funktionen für den Benutzer angewählt und eingestellt werden.
Durch Betätigen des Drehknopfs kann man sich auf die Ikons positionieren und die betreffenden Parameter einstellen:

1. **Sprache**
   Durch die Auswahl der jeweiligen Fahne, kann die Sprache eingestellt werden.

2. **MENÜ WARTUNG**
   Passwortgeschütztes Menü für den "OEM"-internen Gebrauch oder für Fachpersonal.

3. **TIMER SELBSTEINSCHALTUNG**
   Es kann das Datum, die Uhrzeit und das Programm für die automatische Einschaltung des Ofens eingestellt werden.

4. **KALENDER**
   Es kann das aktuelle Datum und die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden.

5. **ECO**
   Wenn der Ofen für einen gewissen (einstellbaren) Zeitraum nicht benutzt wird, geht er in den ECONOMY-Modus über, indem er die Beleuchtung der Backkammer abschaltet, den Kamin schließt, den Sauger abschaltet, aber die Backkammer warm hält. Bei Öffnung der Tür kehrt der Ofen in die Gareinstellungen zurück.

### 5.7.a - Türfunktion

Bei der Öffnung der Tür kann der Ofen selbständig folgende Funktionen ausführen:

- Einschaltung der Deckenwiderstände zur Vermeidung von Temperaturabfällen (6a).
- Freigabe eines akustischen Hinweissignals, wenn die Tür für mehr als eine Minute offen bleibt (6b).
- Eine Zeitspanne für den Betrieb des Saugers mit Höchstgeschwindigkeit einstellen, um die Gardämpfe beim Ausbacken abzusaugen; die Zeit kann zwischen 0 und 25 Sekunden eingestellt werden (6c).
- Eine Verzögerungszeit für die Öffnung des Kamins nach der Schließung der Tür einstellen (Einschießen) (6d).

**WICHTIG**

**Die aktivierten Funktionen haben einen roten Marker über dem Ikon.**

- Um das Menü Benutzer zu verlassen, das Ikon (7) anwählen.

## 5.8 - TIMER FÜR SELBSTEINSCHALTUNG

Vom Menü Benutzer gelangt man zur Einstellung des Timers für die Selbsteinschaltung, indem man das Ikon "" anwählt.

Mit diesem Menü könne täglich zwei Einschaltvorgänge im gewünschten Programm (Abb. 8a) gewählt werden.

1. **Spalte Wochentage**
   Zeigt den Wochentag an, an dem sich der Ofen einschaltet.

2. **UHRZEIT**
   In diesem Feld kann die Uhrzeit für die erste Einschaltung des Ofens eingestellt werden.

3. **PROGRAMM**
   In diesem Feld kann die Nummer des gewählten Programms für die erste Einschaltung eingegeben werden.

4. **UHRZEIT**
   In diesem Feld kann die Uhrzeit für die zweite Einschaltung des Ofens eingestellt werden.

5. **PROGRAMM**
   In diesem Feld kann die Nummer des gewählten Programms für die zweite Einschaltung eingegeben werden.

6. **Selbsteinschaltung On/Off**
   Die Selbsteinschaltung kann durch Betätigen des Ikons (6) aktiviert oder deaktiviert werden, ohne die täglichen Einstellungen löschen zu müssen. Bei freigeschalteter Selbsteinschaltung wird auf dem Ikon ein roter Marker angezeigt. Wenn der Marker nicht sichtbar ist, ist die Selbsteinschaltung deaktiviert.

   Wenn die Uhrzeit nicht angegeben ist, sondern --:-- angezeigt wird, wird der Tag übersprungen.

   Bei abgeschaltetem Ofen werden die für den Tag eingestellten Einstellungen (Abb. 8b) angezeigt.

7. **Tag, Datum und Uhrzeit der ersten Einschaltung (Abb. 8c)**

8. **Tag, Datum und Uhrzeit der zweiten Einschaltung (Abb. 8d)**

Um die Bildschirmseite der Selbsteinschaltung zu verlassen, das Ikon (9) (Abb. 8a) anwählen.

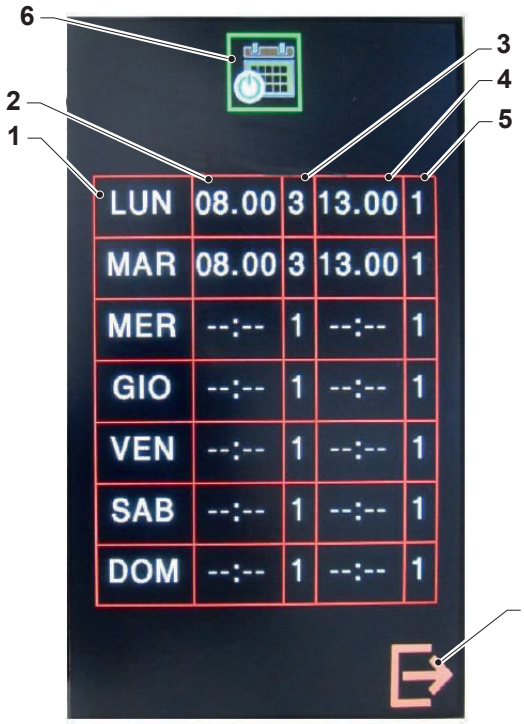



ABB. 8a




ABB. 8b




ABB. 8c

## 5.9 - KALENDER

Vom Menü Benutzer gelangt man zur Einstellung des Kalenders, indem man das Ikon “” anwählt

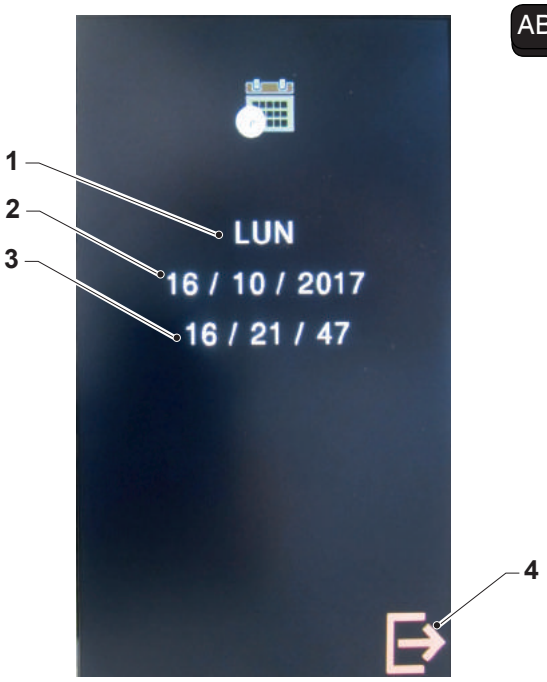
1. **Wochentag**
   Durch Anwählen dieses Feldes kann der Wochentag eingestellt werden.

2. **DATUM**
   Durch Anwählen dieses Feldes kann der Tag, der Monat und das Jahr eingestellt werden.

3. **UHRZEIT**
   Wenn man dieses Feld auswählt, kann man die Uhrzeit, die Minuten und die Sekunden einstellen.

Um die Bildschirmseite Kalender zu verlassen, das Ikon (4) drücken.

ABB. 9



### 5.10 NUTZUNG DES VERDAMPFERS (nur für Mod. VARIO)

Die Funktion des Verdampfers kann einem Backprogramm zugeordnet werden oder seine Funktion kann genutzt werden, wenn der Bedarf vorhanden ist.

#### 5.10.1. Funktion des Verdampfers in einem Backprogramm.

Wenn man ein Backprogramm registriert, muss man, um die Funktion des Verdampfers einzuziehen, mit dem Drehgriff (1) das Symbol auswählen und dann die Mitte des Drehgriffs drücken, um den Verdampfer zu starten; ein rotes Häkchen zeigt an, dass die Funktion des Verdampfers aktiv ist.

**ANMERKUNG:**
**Die Dampfabgabe ist zulässig, wenn der Ofen mindestens 120°C erreicht hat und das grüne Symbol angezeigt wird.**

- Die Taste (2) drücken und für die gewünschte Dampfabgabe gedrückt halten; nachdem die maximale eingestellte Zeit erreicht wurde, wird die Dampfabgabe angehalten.

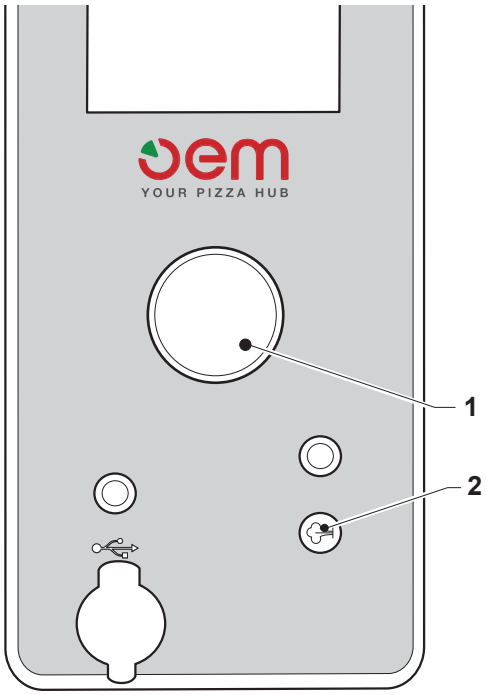
#### 5.10.2. Funktion des Verdampfers nach Bedarf.

Wenn während einem speziellen Backvorgang der Dampf mittels Drehgriff (1) benutzt werden muss, das Symbol auswählen und die Mitte des Drehgriffs drücken, damit der Verdampfer gestartet wird; ein rotes Häkchen weist auf die Funktion des aktiven Verdampfers hin und das Symbol „ “ wird rot und weist auf die Erwärmung des Wassers hin.
- Warten, bis das Symbol „ “ grün wird, was auf das Erreichen der eingestellten Temperatur hinweist.

**ANMERKUNG:**
**Die Dampfabgabe ist zulässig, wenn der Ofen mindestens 120°C erreicht hat und das grüne Symbol angezeigt wird.**

- Die Taste (2) drücken und für die gewünschte Dampfabgabe gedrückt halten; nachdem die maximale eingestellte Zeit erreicht wurde, wird die Dampfabgabe angehalten.

**ANMERKUNG:**
**Wenn beim Drücken der Taste (2) kein Dampf austritt und neben dem Symbol des Verdampfers das Symbol „ “ erscheint, bedeutet dies, dass die Temperatur des Ofens unter 120°C liegt oder dass der Verdampfer nicht die Temperatur „ “ erreicht hat: rotes Symbol leuchtet, oder dass die Tür offen ist.**



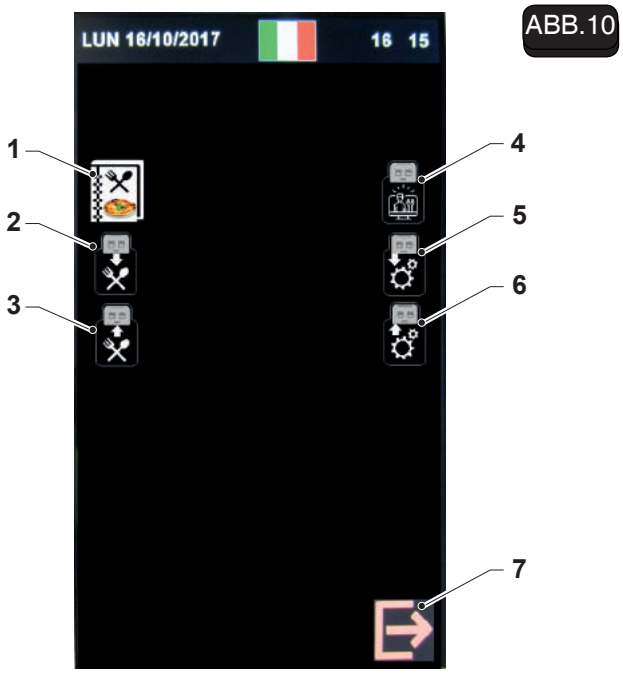
## 5.11 -ANZEIGE DER REZEPTE UND USB-PORT

In diesem Teil des Menüs können die gespeicherten Rezepte angezeigt und die Funktion des vorhandenen USB-Ports verwaltet werden.
Der Ofen ist für die folgenden Tätigkeiten mit einem USB-Port ausgestattet:

- Die Rezepte hoch-/herunterladen;
- Eine Log-Datei des Ofens herunterladen;
- Die Software für den Betrieb des Ofens mit den Einstellungen in der Benutzer- und Wartungsschnittstelle hoch-/herunterladen.

Für den Zugriff auf die Seite das Ikon "" auswählen.
Es wird folgende Bildschirmseite angezeigt (Abb. 10):

ABB.10




**1) Anzeige der Rezepte**
**2) Herunterladen der Rezepte**
**3) Hochladen der Rezepte**
**4) Herunterladen der Log-Datei**
**5) Herunterladen der Ofensoftware und der Benutzer- und Wartungseinstellungen**
**6) Hochladen der Ofensoftware**
**7) Rückkehr zur vorigen Bildschirmseite**

### "" Anzeige der Rezepte (1)

Das Ikon "" anwählen, um die Rezepte im Speicher anzuzeigen.
Die Rezepte können durchblättert werden, um sie anzuzeigen. Wenn in einigen Seiten kein Rezept vorhanden ist, wird das Ikon angezeigt.
Den Drehknopf drücken um auf das vorige Menü zurückzukehren.

### "" Herunterladen der Rezepte auf USB-Stick (2)

- Den leeren USB-Stick am Port anstecken. Das Ikon wechselt die Farbe von "" auf "", wodurch angezeigt wird, dass Rezepte heruntergeladen werden können.
- Das Ikon "" anwählen, um das Herunterladen auf den USB-Stick zu starten; das Ikon blinkt, bis der Vorgang abgeschlossen wurde.

**WICHTIG**

**Wenn das Ikon "" angewählt wird und das Symbol "" blinkt, ist kein leerer USB-Schlüssel vorhanden oder der USB-Schlüssel kann nicht gelesen werden.**

### "" Hochladen der Rezepte von USB-Stick (3)

- Einen USB-Stick mit einer oder mehreren Rezeptdateien am USB-Port anstecken. Das Ikon ändert seine Farbe von "" auf "", wodurch angezeigt wird, dass Rezepte hochgeladen werden können.
- Das Ikon "" anwählen, um das Hochladen vom USB-Stick zu starten; das Ikon blinkt bis zum Ende des Vorgangs und zeigt die nacheinander die Seiten an.

**WICHTIG**

**Wenn das Ikon "" angewählt wird und das Symbol "" blinkt, ist kein USB-Schlüssel mit Rezepten vorhanden oder der USB-Schlüssel kann nicht gelesen werden.**

### "" Herunterladen der Ofen-Log-Datei auf USB-Stick (4)

- Den leeren USB-Stick am Port anstecken. Das Ikon wechselt die Farbe von "" auf "", wodurch angezeigt wird, dass die Log-Datei des Ofens heruntergeladen werden können.
- Das Ikon "" anwählen, um das Herunterladen auf den USB-Stick zu starten; das Ikon blinkt, bis der Vorgang abgeschlossen wurde.

**WICHTIG**

**Wenn das Ikon "" angewählt wird und das Symbol "" blinkt, ist kein leerer USB-Schlüssel vorhanden oder der USB-Schlüssel kann nicht gelesen werden.**

**"" Herunterladen der Ofensoftware auf USB-Stick (5)**

- Den leeren USB-Stick am Port anstecken. Das Ikon wechselt die Farbe von "" auf "", wodurch angezeigt wird, dass die Software des Ofens heruntergeladen werden können.
- Das Ikon "" anwählen, um das Herunterladen auf den USB-Stick zu starten; das Ikon blinkt, bis der Vorgang abgeschlossen wurde.

**WICHTIG**

**Wenn das Ikon "" angewählt wird und das Symbol "" blinkt, ist kein leerer USB-Schlüssel vorhanden oder der USB-Schlüssel kann nicht gelesen werden.**

**"" Hochladen der Software von USB-Stick (6)**

- Einen USB-Stick mit der Datei für das Update der Software am USB-Port anstecken. Das Ikon ändert seine Farbe von "" auf "", wodurch angezeigt wird, dass die Software hochgeladen werden kann.
- Das Ikon "" anwählen, um das Hochladen vom USB-Stick zu starten; das Ikon blinkt, bis der Vorgang abgeschlossen wurde.

**WICHTIG**

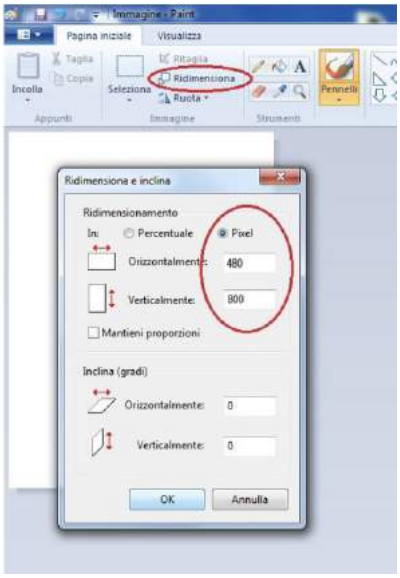
**Wenn das Ikon "" angewählt wird und das Symbol "" blinkt, ist kein USB-Schlüssel mit dem Update der Software vorhanden oder der USB-Schlüssel kann nicht gelesen werden.**

Um die Bildschirmseite Kalender zu verlassen, das Ikon "" (7) anwählen.

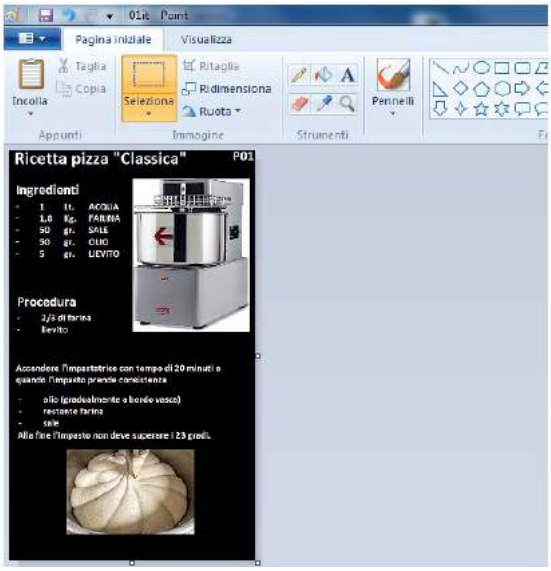
## 5.12 - EINGABEMODUS DER REZEPTE

Um diese Funktion benutzen zu können, sind folgende Rechnerprogramme erforderlich:
- Paint (Windows-Anwendung)
- IrfanView 64 (kann kostenlos aus dem INTERNET heruntergeladen werden)

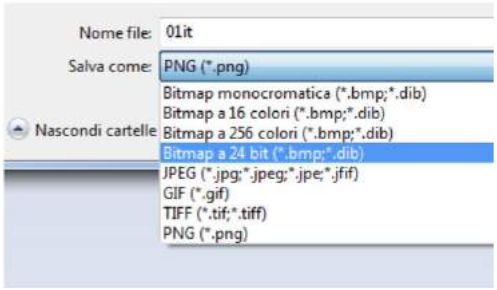
- "Paint" öffnen und ein Bild mit 480x800 Pixel erstellen.



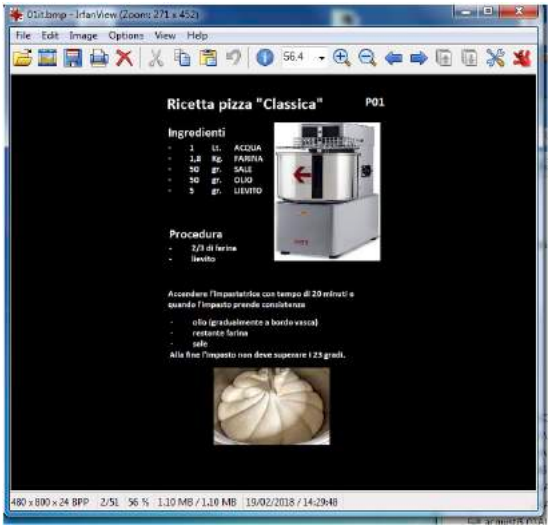

- Mit diesem Programm kann man schreiben und Bilder eingeben.



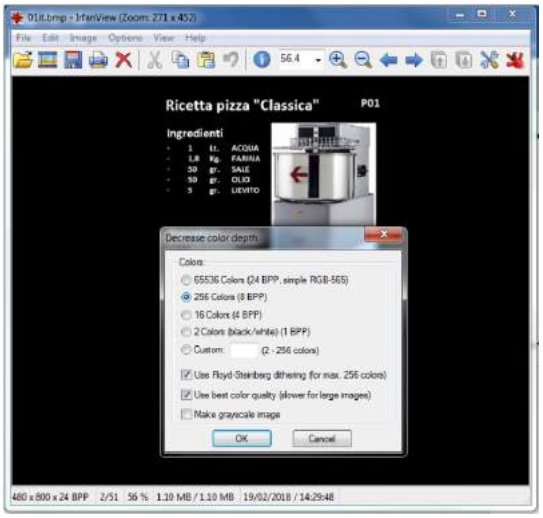
- Das Bild im Ordner "Rezepte" (eigens angelegt) mit der Seitennummer und der jeweiligen Sprache speichern, z.B. "01de" Bitmap mit 24 Bit bis zu maximal 51 Seiten (von 00de bis 50de).



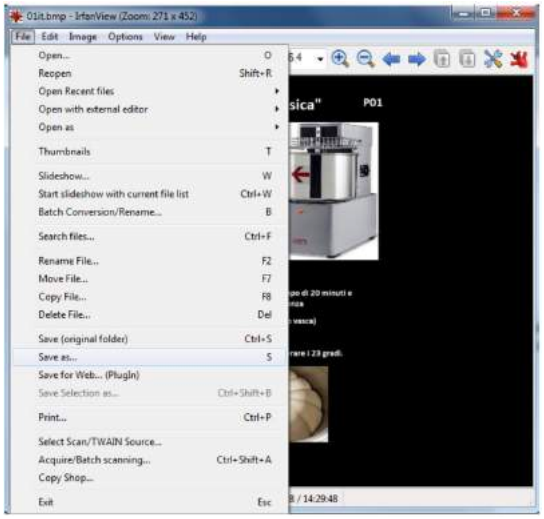

- "IrfanView 64" starten und die erstellte Datei öffnen.




- Auf der Toolleiste Image, Decrease color depth anwählen und 256 Colors (8 BPP) einstellen.




- Danach wird das Bild umgewandelt und kann gespeichert werden.
  Auf der Toolleiste den Pfad Datei, Speichern unter… anwählen und das Bild im Ordner "Rezepte" speichern, um das Original zu ersetzen.
  Diese Verfahren muss für jedes Bild ausgeführt werden.



- Den Ordner Rezepte (mit den umgewandelten Dateien) auf einen (mit dem System kompatiblen) USB-Stick verschieben.
- Den Ofen einschalten und mit der Taste (1) (Abb. 11) in das betreffende Menü USB-Stick gehen.

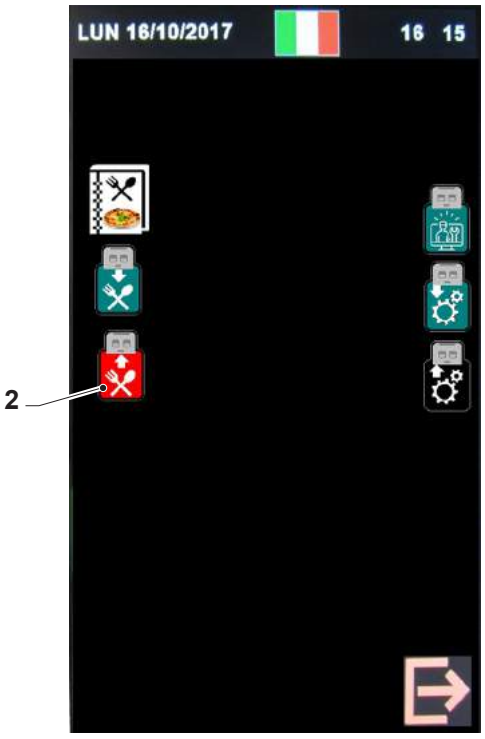



ABB. 11

ABB. 12

- Den USB-Stick am Port anstecken und abwarten, bis sich das Ikon Herunterladen  (2) der Rezepte (rot) färbt (Abb. 12).

- Das Rezept mit dem Encoder anwählen und den Drehknopf betätigen.
  Es wird die Abtastung aller Dateien (01de, 02de, 03de, usw.) angezeigt, wonach der Ofen zur Hauptseite zurückkehrt.



### 5.13 - OFENVORBEREITUNG

Die Pizza kann entweder direkt an der hitzebeständigen Fläche oder in der Backform erfolgen.
Nachfolgend finden Sie einige Hinweise bezüglich der Einstellung der verschiedenen Parameter. Bei Bedarf an näheren Details ist die Tabelle in dem Abschnitt "**Pizzabacken**" zu konsultieren.

**WICHTIG**

**Es empfiehlt sich die in der Tabelle enthaltenen Hinweise zu beachten, bis die Erfahrung eine persönliche Einstellung der Zeit sowie der Temperaturwerte ermöglicht.**

#### 5.13.a Allgemeine Anweisungen zum Backen an hitzebeständiger Fläche

- Der Backofen ist wenigstens eine Stunde und fünfzehn Minuten vor Beginn des Prozesses anzuheizen.

Drei Programme sind schon in dem Ofen eingegeben:

- Programm 1 - das Pizzabackverfahren erfolgt direkt am Pizza-Stein (Ø cm 30 oder Ø cm 35)
- Programm 2 - das Pizzabackverfahren erfolgt direkt am feuerfesten Pizza-Stein (Ø cm 45 oder Ø cm 50)
- Programm 3 - Pizzabacken in Pizzaform

**ACHTUNG**

- **Auf die hitzebeständige Fläche kein Salz schütten; zur Flächenabkühlung ist kein benetztes Tuch zu benutzen; nur Pizzateig ist zu benutzen; die Beachtung dieser Hinweise erlaubt den Verschleiss der hitzebeständigen Fläche zu vermeiden, deshalb die Pizza gut zu backen.**

#### 5.13.b - Allgemeine Anweisungen zum Backen in Backform

- Wenigstens eine Stunde und fünfzehn Minuten vor dem Arbeitsstarten den Ofen anheizen und folgende Parameter eingeben:
  Betriebstemperatur 300°C
  Deckenwiderstände 50%
  Bodenwiderstände 60%
  Schornstein zu "0".

#### 5.13.c - Ofenanheizen

- Wird der Ofen mit der wöchentlichen Anheizprogrammierung eingestellt, startet er in der festgesetzten Uhrzeit mit dem Wert der verschiedenen, im Bereich des in der wöchentlichen Programmierung ausgewählten Programms eingestellten Parameter.
  Wenn die Wochenprogrammierung eingestellt wurde, die Taste drücken.
  Der Ofen schaltet sich im zuletzt eingestellten Programm ein. Wenn man das ausgewählte Programm ändern möchte, muss man das gewünschte Programm "P1", "P2", "P3" anwählen.

- Beim Einschalten des Ofens blinken die Ikons " " und " ", wodurch angezeigt wird, dass sich der Ofen erwärmt. Der Kamin bleibt also geschlossen und der Sauger steht still.
  Wenn die Gartemperatur erreicht wird, hören die beiden Ikons auf zu blinken und der Ofen startet automatisch je nach den Einstellungen im gewählten Programm.

**WICHTIG**

**Es ist wichtig, den Start/Positionierung des Kamins und des Saugers zu erzwingen, indem man sich auf das Ikon positioniert und den Drehknopf drückt.**

- Warten, bis der Ofen die zum Pizzabacken eingestellte Temperatur erreicht.

## 5.14 - PIZZABACKEN

- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird, die Zugangstür öffnen und die zu backende Pizza einsetzen.

**ACHTUNG**

**Das Innenteil des Ofens hat eine sehr hohe Temperatur, daher sind geeignete Einzelschutzmittel während der Pizzaeinsatz- und -entfernungsverfahren zu benutzen; BRANDWUNDENGEFAHR.**

- Bei der Öffnung der Tür, startet der Sauger bei Höchstgeschwindigkeit (sofern eingestellt), damit kein Dampf aus der Backkammer austritt.

- Während des Backverfahrens ist es möglich, durch die entsprechenden Tasten (siehe Details in den vorhergehenden Abschnitten) die Parameter zu verändern. Wenn einige Parameter eines Backprogrammes (Digitalofen) verändert wurden, werden dieselben bei einer Ofenausschaltung NICHT gespeichert.

- Sobald die Pizza gebacken ist, die Ofenzugangstür öffnen und die gebackene Pizza entfernen.

### 5.14.a Zum guten Ergebnis des Pizzabackens

Die Schornsteineinstellung ist zum guten Ergebnis des Pizzabackens sehr wichtig.

- Wenn der Kamin während des Pizzabackverfahrens total geschlossen wird, hat man ein Ausströmen von Rauch aus der Tür, ausserdem wird die Wirkung der Widerstände an dem oberen Teil wegen des Rauchausströmens erheblich reduziert und die Pizza wird nur unten gebacken bzw.oben fast nicht gebacken.

**WICHTIG**

**Es empfiehlt sich, in der automatischen im Backprogramm eingegebenen Funktion den Kamin zu benutzen.**

- Ist der Schornstein mit einem Sauger unmittelbar verbunden, wird zu viel Wärme von dem Ofen gesaugt, deshalb wird die Pizza zu trocken und unten angebrannt.

**WICHTIG**

**Die Parameter können sich je nach dem benutzten Pizzateig ändern.**

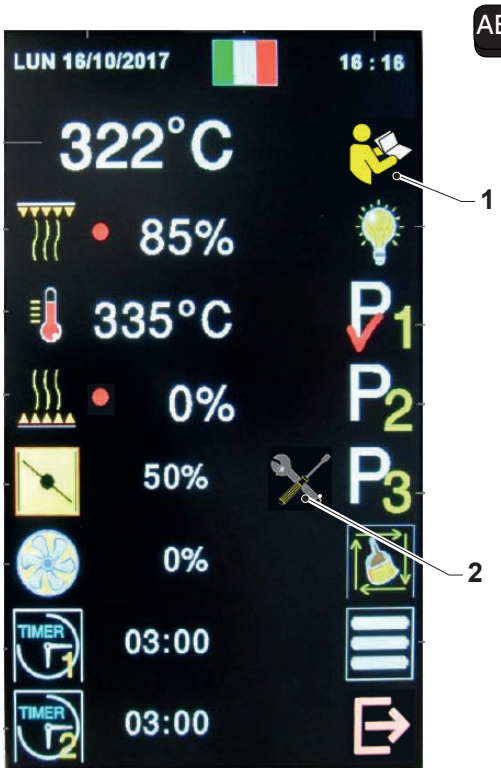
- Die Tabelle enthält einige sich auf die verschiedenen Backverfahren beziehende Backzeiten; diese Backzeiten dienen nur zur Orientierung und können je nach den verschiedenen Umständen (Teigtyp, Temperatur, u.s.w..) verändert werden.

| Ø Pizza | Back programm | Back verfahren | Backzeiten |
|---|---|---|---|
| Ø 30/35 | 1 | Hitzebeständiger Fläche | 3 |
| Ø 45/50 | 2 | Hitzebeständiger Fläche | 6 |
| Pizzaform | 3 | Pizzaform | 10 |

## 5.15 - ALARMMELDUNGEN

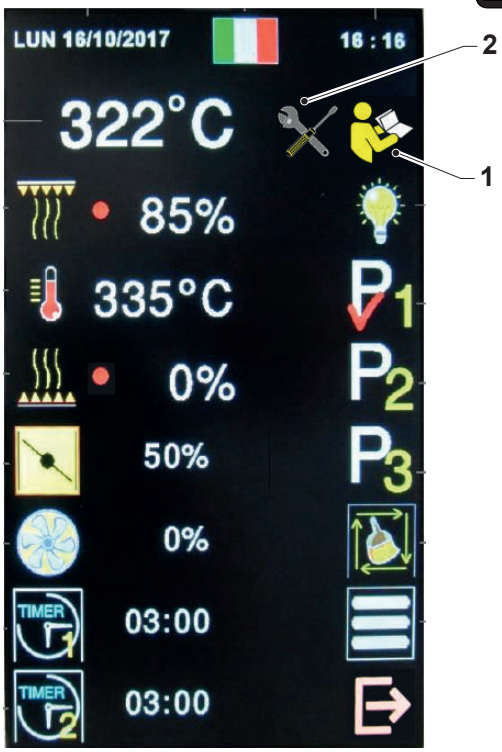
**Betriebsstörung des Kamins (Abb. 13)**
Wenn dieser Alarm auf dem Display angezeigt wird, werden die Symbole (1) und (2) angezeigt
Dieser Alarm zeigt an, dass an der Bewegung des Kamins eine Störung vorliegt.
Den Ofen abschalten und den technischen Kundendienst kontaktieren, um den Motor des Kamins, den Mikroendschalter und die mechanische Bewegung zu kontrollieren.

ABB.13




**Übertemperatur des technischen Faches (Abb. 14)**
Wenn dieser Alarm auf dem Display ausgelöst wird, werden die Symbole (1) und (2) angezeigt
Dieser Alarm zeigt an, dass die Temperatur im technischen Fach einen hohen Wert erreicht hat. In diesem Fall läuft der Ofen weiter. Den Ofen abschalten und so schnell wie möglich den technischen Kundendienst verständigen, um die Funktionstüchtigkeit der Kühlgebläse des technischen Fachs zu kontrollieren.

ABB.13



**A) Verdampfer in Alarm „Sicherheits-Thermostat“**
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display, neben
dem Symbol des Verdampfers, das Symbol (1) und (2) angezeigt.
Dieser Alarm zeigt an, dass die Temperatur im Verdampfer 512°C erreicht hat; die Erhitzung des Verdampfers wird ausgeschaltet.
Das Sicherheitsthermostat gemäß den Angaben im betreffenden Absatz rücksetzen.




**B) Verdampfer in Alarm „Sonde unterbrochen“**
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display, neben
dem Symbol des Verdampfers, das Symbol (1) und (2) angezeigt.
Dieser Alarm zeigt an, dass die Temperatursonde im Verdampfer unterbrochen oder getrennt ist; der Verdampfer wird ausgeschaltet.
Den technischen Kundendienst verständigen, um die Sonde zu kontrollieren und/oder auszutauschen.




**C) Verdampfer in Alarm „Übertemperatur“**
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display, neben
dem Symbol des Verdampfers, das Symbol (1) und (2) angezeigt.
Dieser Alarm zeigt an, dass die Temperatur im Verdampfer 300°C überschritten hat; die Erhitzung des Verdampfers wird ausgeschaltet.
Versuchen, den Verdampfer nochmals zu starten und wenn der Alarm wieder
auftritt, den Kundendienst verständigen.



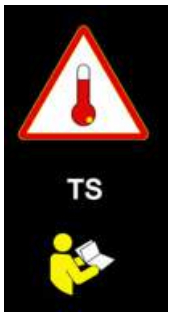

**d) Verdampfer in Alarm „Sonde in Kurzschluss“**
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display, neben
dem Symbol des Verdampfers, das Symbol (1) und (2) angezeigt.
Dieser Alarm zeigt an, dass die Temperatursonde im Verdampfer einen Kurzschluss aufweist; der Verdampfer wird ausgeschaltet.
Den technischen Kundendienst verständigen, um die Sonde zu kontrollieren und/oder auszutauschen.



**Temperaturfühler der Leistungsplatine unterbrochen oder abgetrennt**
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "NTC" angezeigt
Dieser Alarm zeigt an, dass der Fühler der Leistungsplatine defekt oder abgetrennt ist.
Den technischen Kundendienst verständigen, um die Platine auszuwechseln




**Sicherheitsthermostat**
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TS" angezeigt
Gibt an, dass die Temperatur in der Kammer 512°C überschritten hat; die Heizung des Ofens wird abgeschaltet.
Das Sicherheitsthermostat gemäß den Angaben im betreffenden Absatz rücksetzen.




**Übertemperatur Kammer**
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC1" angezeigt
Gibt an, dass die Temperatur in der Kammer 480°C überschritten hat; die Heizung des Ofens schaltet sich ab.
Den Ofen abschalten und abwarten, bis die Kammer abgekühlt ist.
Den Ofen ausprobieren. Wenn der Alarm erneut auftritt, den technischen Kundendienst verständigen.




**Temperaturfühler in der Kammer unterbrochen oder abgetrennt**
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC1" angezeigt
Gibt an, dass der Temperaturfühler in der Kammer unterbrochen oder abgetrennt ist; der Ofen schaltet sich ab.
Den technischen Kundendienst für die Kontrolle und/oder Auswechslung des Fühlers verständigen.




**Kurzschluss des Temperaturfühlers der Backkammer**
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC1" angezeigt
Gibt an, dass sich ein Kurzschluss des Temperaturfühler in der Backkammer ereignet hat; der Ofen schaltet sich ab.
Den technischen Kundendienst verständigen, um den Fühler auszuwechseln




**Temperaturfühler des technischen Fachs unterbrochen oder abgetrennt (nur für den amerikanischen Markt)**
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC2" angezeigt
Gibt an, dass der Temperaturfühler im technischen Fach unterbrochen oder abgetrennt ist; der Ofen schaltet sich ab.
Den technischen Kundendienst für die Kontrolle und/oder Auswechslung des Fühlers verständigen.



**Kurzschluss des Temperaturfühlers im technischen Fach (nur für den amerikanischen Markt)**
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC2" angezeigt
Gibt an, dass sich ein Kurzschluss des Temperaturfühler im technischen Fach ereignet hat; der Ofen schaltet sich ab.
Den technischen Kundendienst verständigen, um den Fühler auszuwechseln.




**Übertemperatur des Kühlkörpers der Hauptplatine**
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "NTC" angezeigt
Dieser Alarm zeigt an, dass die Temperatur des Kühlkörpers der Hauptplatine einen hohen Wert erreicht hat.
Den Ofen abschalten und die Funktionstüchtigkeit der Kühlgebläse des technischen Fachs kontrollieren.




**Kurzschluss des Temperaturfühler des Hauptplatinen-Kühlkörpers**
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "NTC" angezeigt
Gibt an, dass sich ein Kurzschluss des Temperaturfühler der Hauptplatine ereignet hat; der Ofen schaltet sich ab.
Den technischen Kundendienst verständigen, um die Leistungsplatine auszuwechseln.




## 5.16 - AUSSCHALTUNG (Abb. 13)

- Am Ende des Arbeitstags ist der Ofen durch auszuschalten (1).

## 5.17 - BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFE

- **Der Ofen startet nicht:**

- Sich versichern, daß der elektrische Anschluss durchgeführt worden ist.
- Sich versichern, daß der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Den technischen Wartungsdienst kontaktieren.

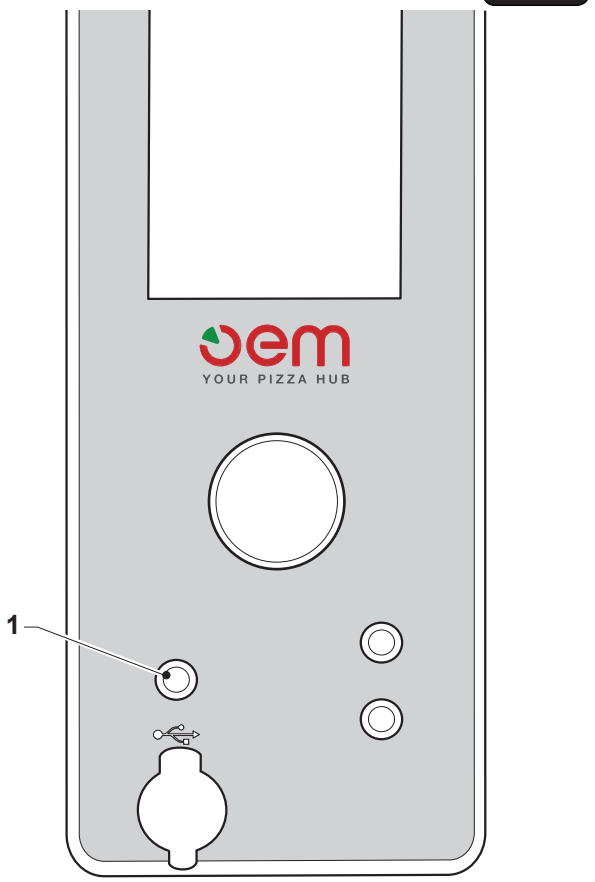
- **Ofenbetriebsstörungen:**

- Den technischen Wartungsdienst kontaktieren.

**GEFAHRLAGE**

**Bei allen anderen eventuellen Störungen ist der technische Wartungsdienst zu kontaktieren.**

ABB. 15



# Abschnitt 6

## 6.1 - ORDENTLICHE UND EINGEPLANTE INSTANDHALTUNG

### 6.1.a- Allgemeine Daten

**⚠ GEFAHRLAGE ⚠**

**Alle Instandhaltungsverfahren sind bei ausgeschaltetem und kaltem Ofen sowie mit ausgeschaltetem Hauptschalter auf " ⓪ " OFF durchzuführen.**

Die Instandhaltungsverfahren sind in drei Kategorien geteilt:

- **ORDENTLICHE INSTANDHALTUNG:**
  Besteht aus den jeden Tag an der Maschine durchzuführenden Verfahren.

- **EINGEPLANTE INSTANDHALTUNG:**
  Besteht aus den Verfahren, die zur Gewährleistung eines einwandfreien Betriebs der Maschine in regelmässigen Abständen durchzuführen sind.

- **INSTANDHALTUNG BEI BEDARFSFALL:**
  Es handelt sich hier um Verfahren, die im Bedarfsfall durchzuführen sind (zum Beispiel: Ersatz verschlissener oder gebrochener Bestandteile).

### 6.1.b - Ordentliche Instandhaltung

**6.1.b.a - Selbstreinigungszyklus (Abb. 1)**
Der Ofen ist mit einem automatischen PYROLYSE-Programm ausgestattet.

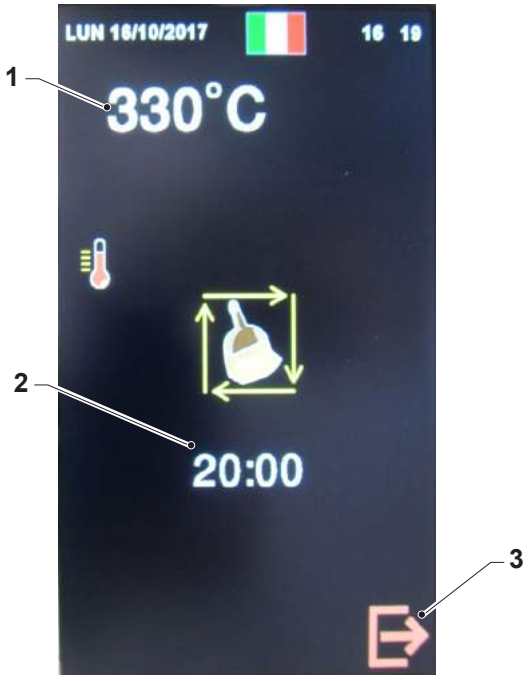
Wenn man den Drehknopf betätigt und auf das Ikon " " geht, kann man diese Funktion aktivieren.
Die Bildschirmseite öffnen, in der die Temperatur (1) der Backkammer angezeigt wird. Diese muss 400°C erreichen, wonach auf dem Feld (2) die Rückwärtszählung von 20 Minuten beginnt.
Nach Ablauf der Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab.
Wenn man diese Funktion verlassen möchte, muss man sich mit dem Drehknopf auf das betreffende Ikon Verlassen (3) positionieren.

**WICHTIG**

**Wenn man die Elektrizität vom Ofen abnehmen wird, vorher des Ende der Säuberungsreihe, wird sie automatisch vom Anfang aufnehmen sobald die Elektrizität eingeführt wird.**

- Einen Tag nach dem Reinigungszyklus ist es möglich, die feuerfeste Fläche abzubürsten.

ABB. 1



### 6.1.b.b - Aussenreinigung

**ACHTUNG**

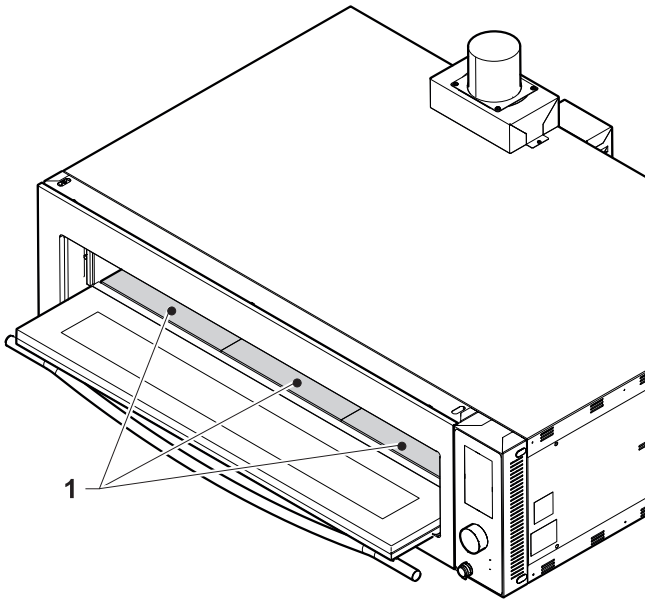
**Am Ende jedes Arbeitskreislaufs ist der Ofen sorgfältig zu reinigen.**
**Zur Ofenreinigung sind KEINE Metallgegenstände wie Metallwolle, Bürsten, Schaber und/oder Ätzmittel zu benutzen.**

- Zur Aussenreinigung ist ein (mit Wasser und für die zu reinigende Fläche geeignetem Reinigungsmittel) benetztes Tuch zu benutzen.

### 6.1.b.c - Reinigung der hitzebeständigen Fläche (Abb. 2)

- Sich versichern, daß der Ofen kalt ist, durch den dazu bestimmten Schrubber die Tür sowie die hitzebständige Fläche (1) reinigen.

ABB. 2




### 6.1.c - Planmässige Instandhaltung

- Je nach den Arbeitsstunden und -menge ist die Instandhaltung wenigstens einmal pro Jahr zu planen.

### 6.1.d - Instandhaltung nach Bedarf

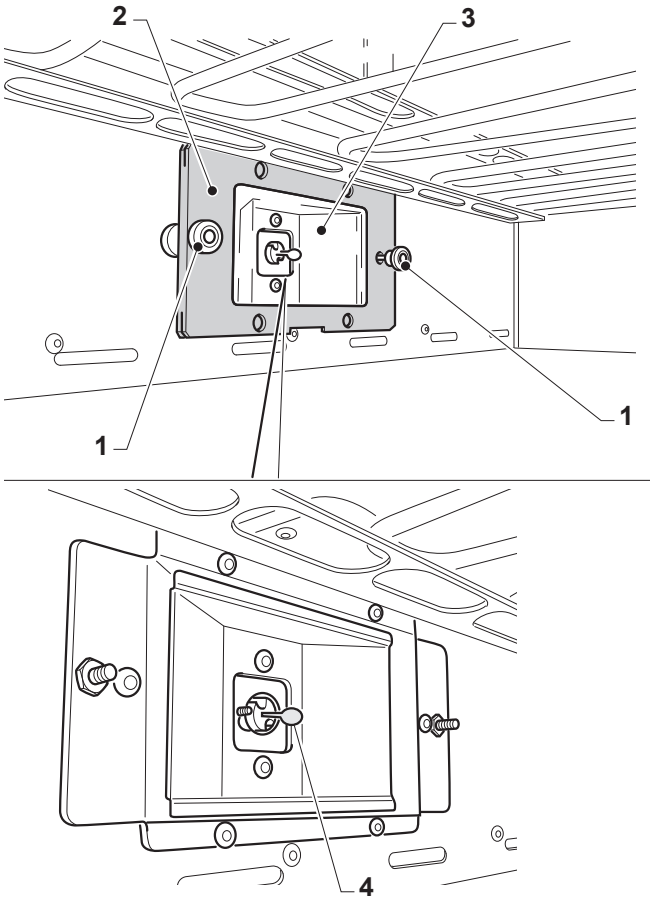
### 6.1.d.a - Lampe - Ersatzverfahren (Abb. 3)

- Die beiden Ballengriffe (1) abschrauben und den Rahmen (2) mit dem betreffenden Glas (3) aufschrauben.
- Die Birne (4) ersetzen.

**ACHTUNG**

**Halogenlampe: mit den Fingern NICHT anfassen.**

ABB. 3



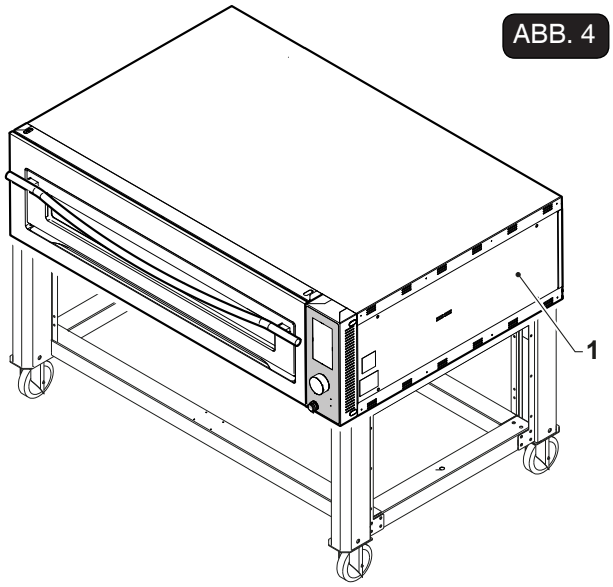
**6.1.d.b - Reinigung des Kühllüfters der elektrischen Schalttafel (Fig. 4)**
Falls auf dem Bildschirm des Backofens der Schriftzug „ÜBERTEMPERATUR IM TECHNISCHEN FACH/DER LEISTUNGSPLATINE“ erscheint, ist der Kühllüfter der elektrischen Schalttafel zu reinigen:

- Die rechte Seite (1) abnehmen und mit Luftdruckstrahlen den sich auf den Lüfter abgesetzten Schmutz entfernen.

**WICHTIG**

**Bei erneuter Störungsmeldung ist das technische Wartungsdienstpersonal zu kontaktieren.**

ABB. 4

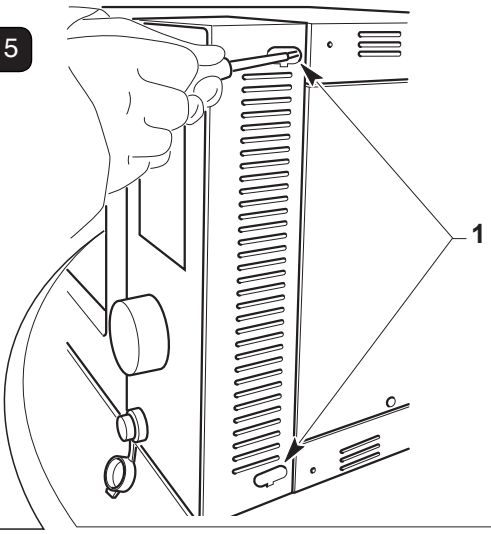



## 6.2 - RÜCKSETZUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS

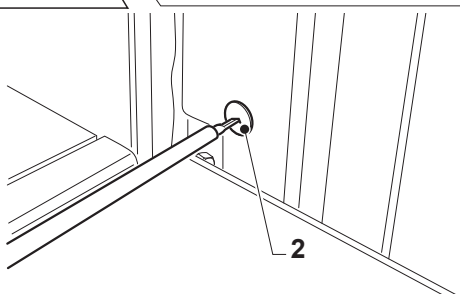
Für die Rücksetzung des Sicherheitsthermostats wie folgt vorgehen:

- Die beiden Schrauben (1) aufschrauben.

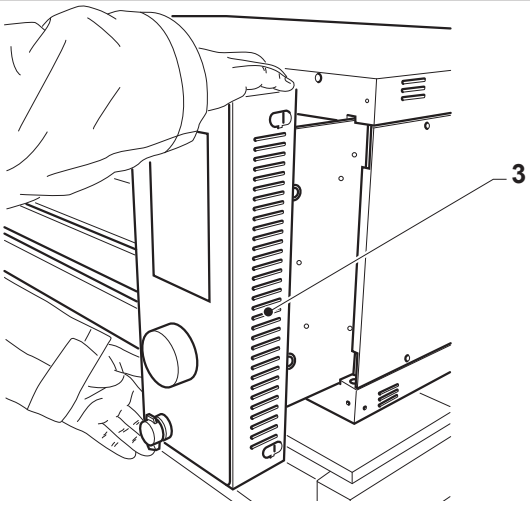
ABB. 5




- Die Tür öffnen und die Schraube (2) aufschrauben.




- Die Tafel mit den elektrischen Komponenten (3) herausziehen

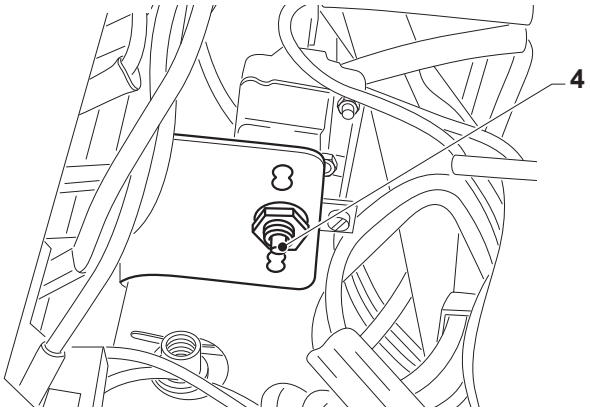


- Die rote Taste (4) drücken, um das Sicherheitsthermostat im technischen Fach rückzusetzen.
- Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.

**WICHTIG**

**Wenn das Sicherheitsthermostat nach der Rücksetzung eingeschaltet wird, muss der Kundendienst verständigt werden.**

ABB. 5



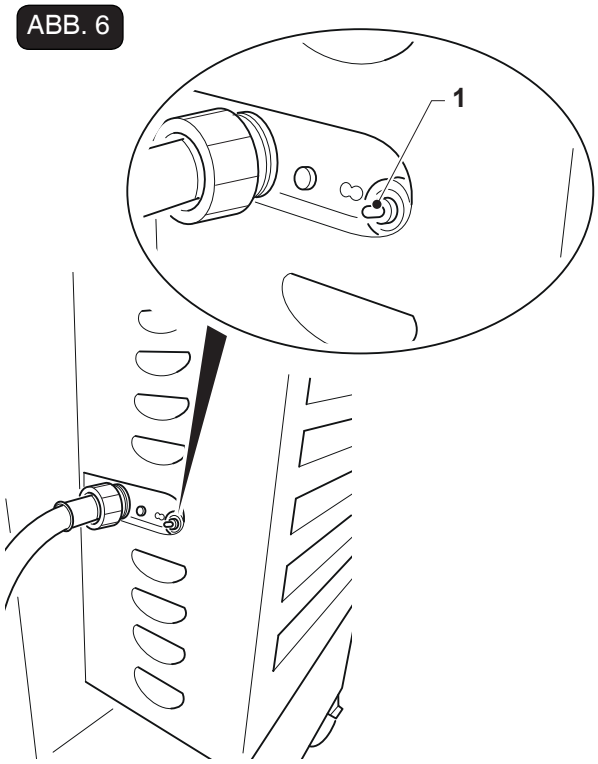

### 6.3 - RÜCKSETZUNG DES SICHERHEITS-THERMOSTATS DES VERDAMPFERS

Um das Sicherheitsthermostat des Verdampfers zurückzusetzen, geht man auf die Rückseite des Ofens und drückt die rote Taste (1) des Thermostats.

**WICHTIG**

**Wenn das Sicherheitsthermostat nach der Rücksetzung eingeschaltet wird, muss der Kundendienst verständigt werden.**

ABB. 6



# Abschnitt 7

## 7.1 - DEMONTAGE DER MASCHINE

Ist eine Maschinendemontage durchzuführen und die Maschine dann wieder aufzustellen, dem in dem “Aufstellung”-Abschnitt beschriebenen Verfahren gegenüber umgekehrt vorgehen.

**GEFAHRLAGE**

**Vor der Maschinendemontage die Stromspeisung ausschalten.**

**Nur gelernte Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.**

**ACHTUNG**

**Falls es notwendig ist die Maschine anders zu demontieren oder einige Bestandteile derselben anders auszubauen, ist die Firma OEM oder ihre Vertretung zu kontaktieren - zu diesem Zweck siehe Adressen auf der dritten Seite dieses Handbuchs.**

## 7.2 - MASCHINENABBRUCH

Ist die Maschine zu verschrotten (aus irgendwelchem Grund: Ende ihrer Benutzung, unmögliche Reparatur o.ä.) wie folgt vorgehen:

- Die Maschine ausschalten und das Verfahren in dem Abschnitt "Maschinenaufstellung" umgekehrt durchführen.
- Die Maschinenteile (Kästen, Lampen, Schutzvorrichtungen, Handgriffe, Ketten, Motoren u.s.w.) ausbauen und je nach ihrer unterschiedlichen Beschaffenheit sortieren (zum Beispiel: Rohrleitungen, Gummikomponenten,Schmier-, Lösungsmittel, Lackierprodukte, Aluminium, Eisenmaterial, Kupfer, Glas u.s.w.).
- Vor der Verschrottung gemäss den geltenden Normen in dem jeweiligen Land die zuständigen Behörde darüber informieren.
- Erst nach Genehmigung durch die oben genannten Behörde nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften die Maschinenkomponenten entsorgen.



Hinsichtlich des Umweltschutzes gelten die am Aufstellungsort der Maschine gültigen Vorschriften.
Wenn die Maschine nicht mehr benutzt und / oder repariert werden kann, müssen die verschiedenen Maschinenkomponenten entsorgt werden.

Elektrische Geräte dürfen nicht in den normalen Haushaltsmüll gegeben sondern müssen entsprechend der Bestimmungen zur Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden (Gesetzesdekret Nr. 49 vom 14/03/2014 für die Umsetzung der Richtlinien 2012/19/EU RAEE und Gesetzesdekret Nr. 27 vom 4/03/2014 für die Umsetzung der Richtlinien 2011/65/EU ROHS).
Die elektrischen Geräte sind mit einem besonderen Kennzeichen (durchkreuzter Müllbehälter) versehen. Dieses Kennzeichen zeigt an, daß das Gerät nach dem 13. August 2005 in den Handel gebracht wurde und im Rahmen der Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden muß.
Eine unangemessene oder nicht den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen
Geräten sowie ein unsachgemä§er Einsatz kann aufgrund der Präsenz von gesundheitsschädlichen Substanzen u/o Materialien zu schweren Gesundheitsschäden und / oder zu einer schwerwiegenden Umweltbelastung führen. Jede nicht den einschlägigen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Materialien beinhaltet die Verhängung von Geldbußen u/o strafrechtlichen Maßnahmen.

**ACHTUNG**

**Was die Entsorgung von Schadstoffen (Schmier-, Lösungsmitteln, Lackierprodukten u.s.w.) betrifft, ist nachfolgender Abschnitt nachzuschlagen.**

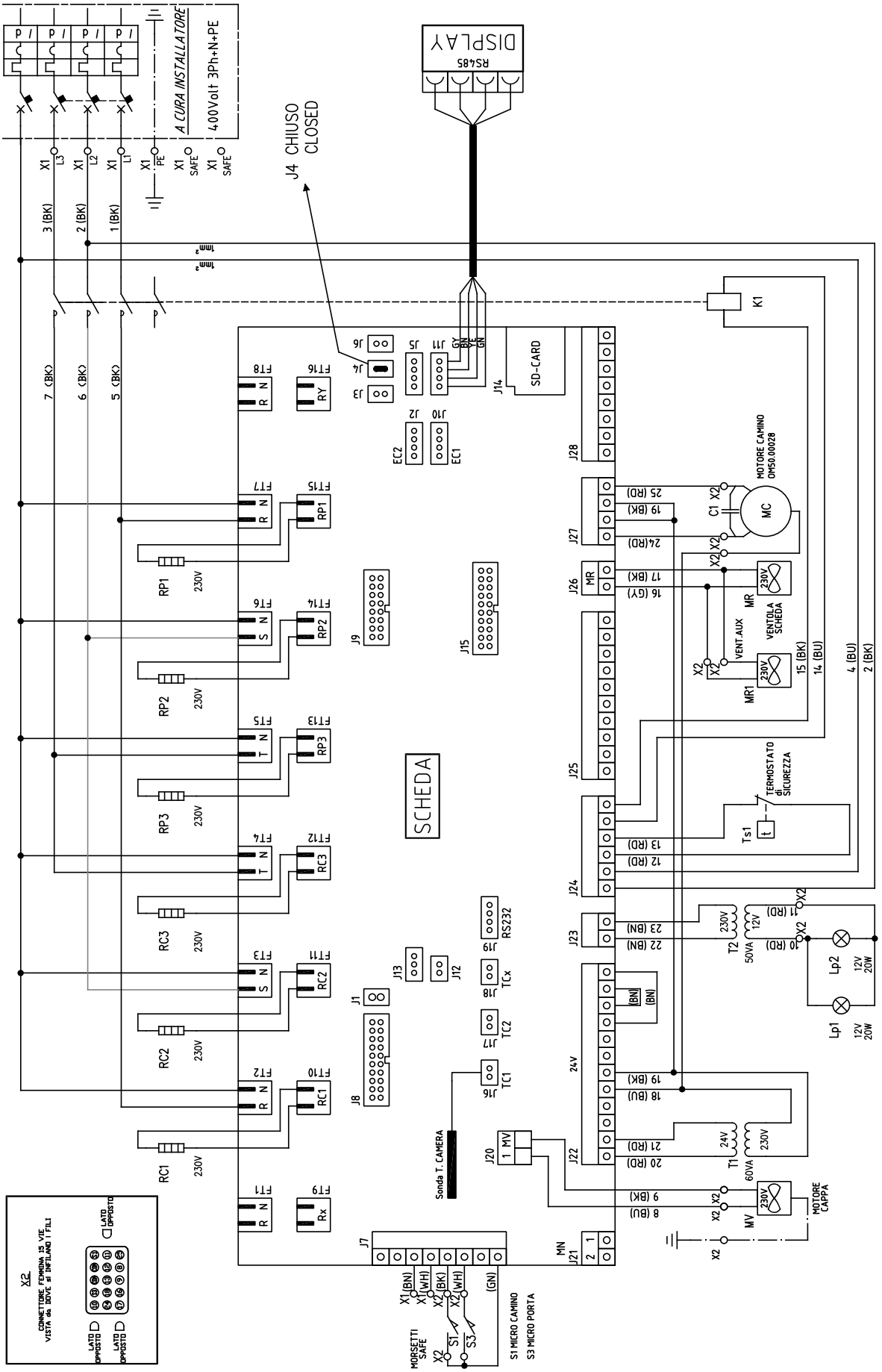
## 7.3 - SCHADSTOFFENTSORGUNG

Zur Entsorgung solcher Stoffe sind die geltenden gesetzlichen Normen in jedem jeweiligen land zu beachten.

**ACHTUNG**

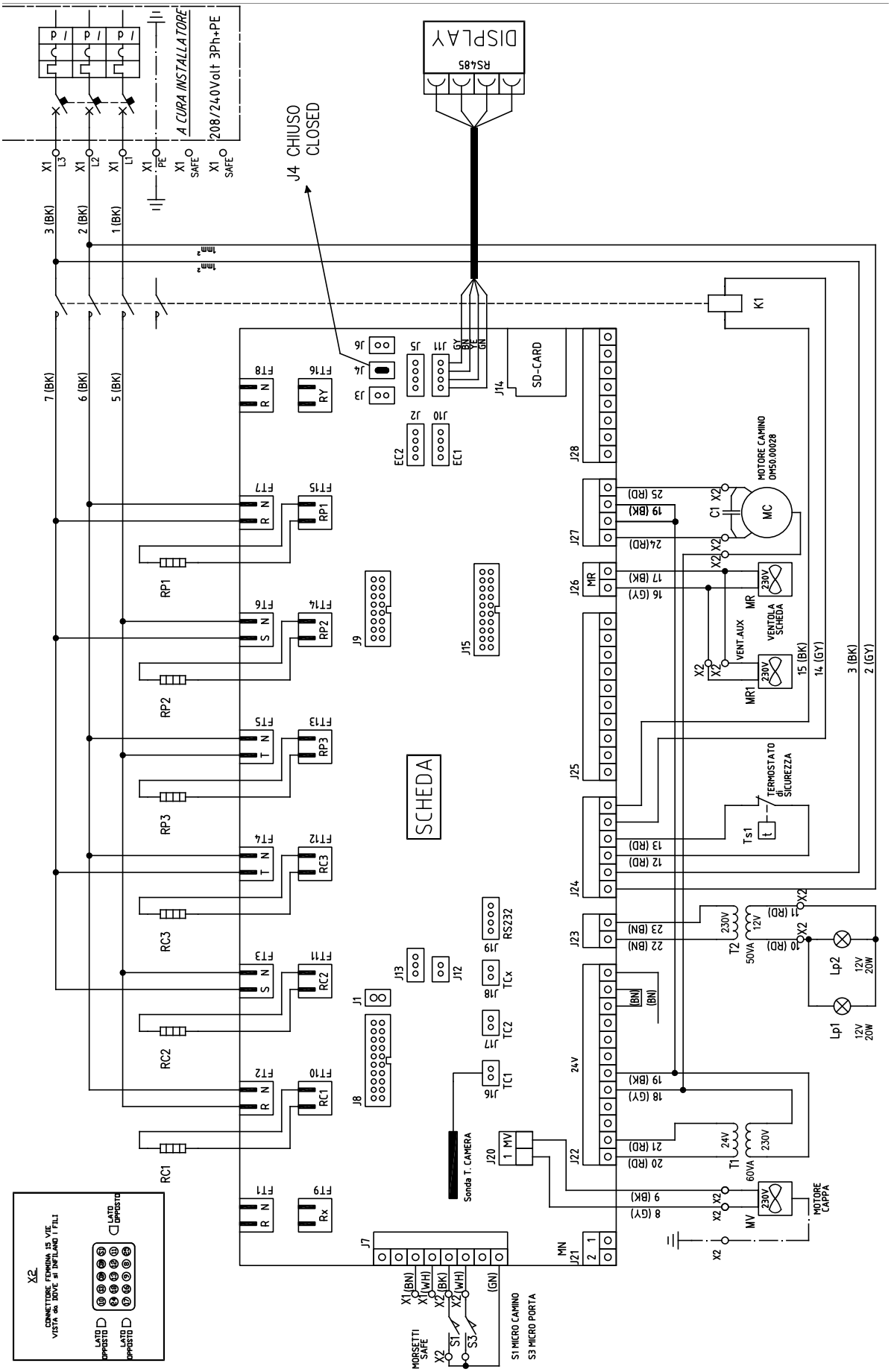
**Jedes Vergehen seitens des Kunden vor, während und nach dem Abriss und der Entsorgung der Geräteteile hinsichtlich der Auslegung und Anwendung der einschlägig gültigen Bestimmungen wird ausschließlich von ihm selbst verantwortet.**

ABSICHTLICH FREI
GELASSENE SEITE


A CURA INSTALLATORE
400Volt 3Ph+N+PE
DISPLAY
RS485
J4 CHIUSO
CLOSED
SCHEDA
SD-CARD
MOTORE CAMINO
OM50.00028
MC
MR
MR1
VENTOLA SCHEDA
VENT.AUX
TERMOSTATO di SICUREZZA
Ts1
MOTORE CAPPA
MV
Lp1
Lp2
12V 20W
T1
T2
60VA
50VA
230V
24V
12V
RP1
RP2
RP3
RC1
RC2
RC3
Sonda T. CAMERA
TC1
TC2
TCx
RS232
MORSETTI SAFE
S1 MICRO CAMINO
S3 MICRO PORTA
X2
CONNETTORE FEMMINA 35 VIE
VISTA da DOVE si INFILANO i FILI
LATO OPPOSTO

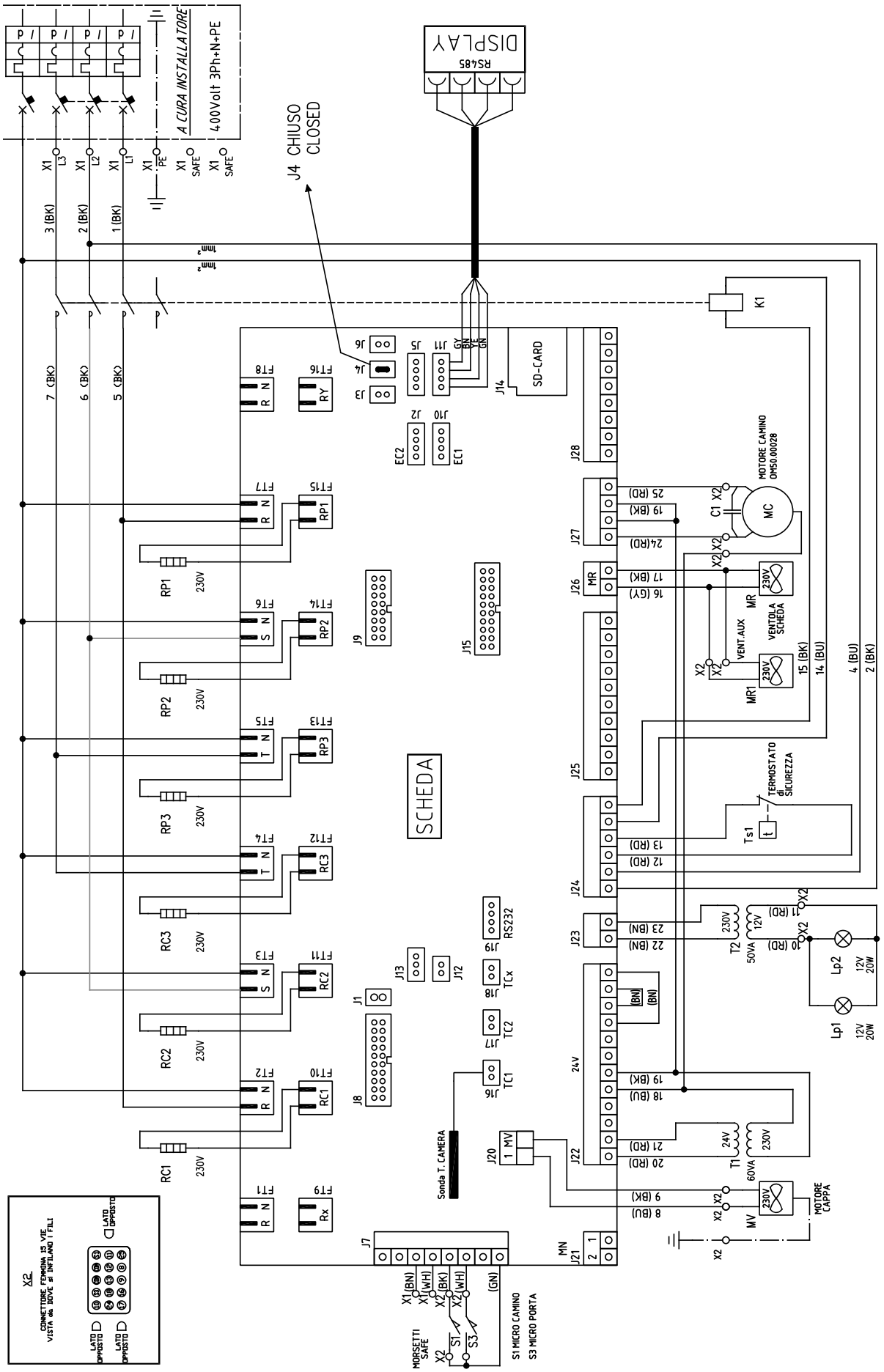
**SCHEMA OFEN "SUPER TOP/VARIO" - 380/416 Volt 3 Phasen + N + PE**
**SCHEMA OFEN "SUPER TOP" - 380/416 Volt 3 Phasen + N + PE**

**RC1**= Widerstand Decke Öffnung
**RC2**= Widerstand Decke Mitte
**RC3**= Widerstand Decke Boden
**RP1**= Widerstand Boden Öffnung
**RP2**= Widerstand Boden Mitte
**RP3**= Widerstand Boden Boden
**MV**= Lüfter Haube
**MR**= Kühllüfter Platine + am Ende
**MC**= Motor Kamin
**LP1**= Lampe links Kammer
**LP2**= Lampe rechts Kammer
**S1**= Mikroschalter Tür geschlossen
**S2**= Mikroschalter Tür offen
**Ts1**= Sicherheitsthermostat Kammer
**KM1**= Leistungsfernschalter
**C1**= Kondensator
**T1**= Transformator Hauptversorgung
**T2**= Transformator Lampenversorgung
**F2**= Sicherung Ausgang Lampentransformator
**F3**= Sicherung Eingang Hauptversorgung
**BUZZER1**= Summer
**SW1**= DIP8 - Mikroschalter Programm-/Modelländerung
**TC1**= Temperaturfühler in Kammer
**Display**= Display/Tastatur
**X1**= Klemme Eingangsversorgung + Kontaktklemme SAVE-Steuerung vom Raum
**X2**= Hilfsklemme
**SD CARD**= Anschluss für Softwarehochladung
**RS485**= Displayanschluss


A CURA INSTALLATORE
208/240Volt 3Ph+PE
DISPLAY
RS485
J4 CHIUSO
CLOSED
SD-CARD
SCHEDA
MOTORE CAMINO
OM50.00028
VENTOLA SCHEDA
VENT.AUX
TERMOSTATO di SICUREZZA
MOTORE CAPPA
Sonda T. CAMERA
MORSETTI SAFE
S1 MICRO CAMINO
S3 MICRO PORTA
CONNETTORE TERMINA 15 VIE
VISTA da DOVE si INFILANO I FILI
LATO OPPOSTO

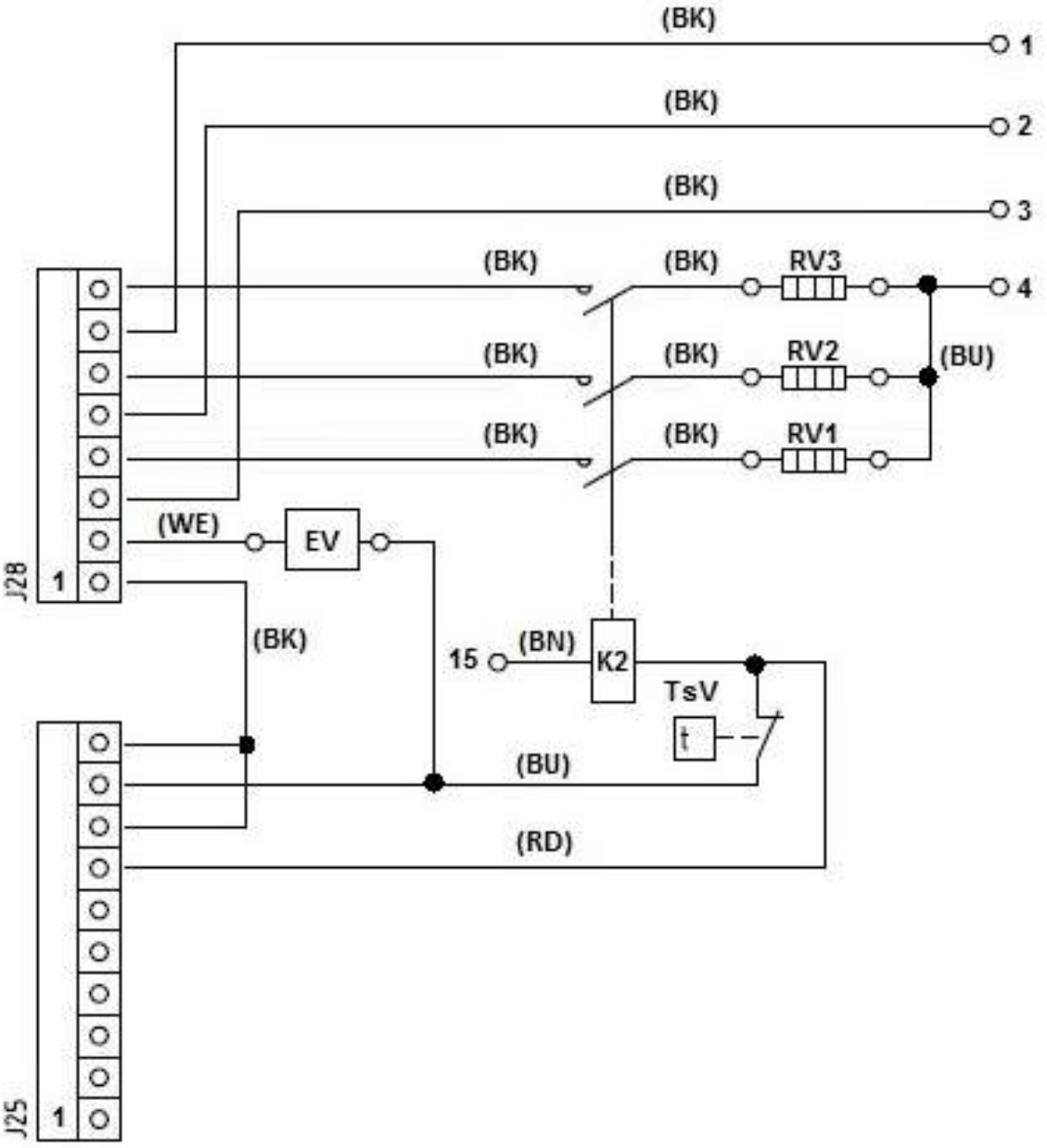
## SCHEMA OFEN "SUPER TOP/VARIO" - 208/240 Volt 3 Phasen + PE
## LEGENDE SCHEMA OFEN "SUPER TOP" - 208/240 Volt 3 Phasen + PE

**RC1**= Widerstand Decke Öffnung
**RC2**= Widerstand Decke Mitte
**RC3**= Widerstand Decke Boden
**RP1**= Widerstand Boden Öffnung
**RP2**= Widerstand Boden Mitte
**RP3**= Widerstand Boden Boden
**MV**= Lüfter Haube
**MR**= Kühllüfter Platine + am Ende
**MC**= Motor Kamin
**LP1**= Lampe links Kammer
**LP2**= Lampe rechts Kammer
**S1**= Mikroschalter Tür geschlossen
**S2**= Mikroschalter Tür offen
**Ts1**= Sicherheitsthermostat Kammer
**KM1**= Leistungsfernschalter
**C1**= Kondensator
**T1**= Transformator Hauptversorgung
**T2**= Transformator Lampenversorgung
**F2**= Sicherung Ausgang Lampentransformator
**F3**= Sicherung Eingang Hauptversorgung
**BUZZER1**= Summer
**SW1**= DIP8 - Mikroschalter Programm-/Modelländerung
**TC1**= Temperaturfühler in Kammer
**Display**= Display/Tastatur
**X1**= Klemme Eingangsversorgung + Kontaktklemme SAVE-Steuerung vom Raum
**X2**= Hilfsklemme
**SD CARD**= Anschluss für Softwarehochladung
**RS485**= Displayanschluss


A CURA INSTALLATORE
400Volt 3Ph+N+PE
DISPLAY
RS485
J4 CHIUSO
CLOSED
SCHEDA
SD-CARD
MOTORE CAMINO
OM50.00028
TERMOSTATO
di
SICUREZZA
VENTOLA
SCHEDA
VENT.AUX
MOTORE
CAPPA
Sonda T. CAMERA
MORSETTI
SAFE
S1 MICRO CAMINO
S3 MICRO PORTA
CONNETTORE FEMMINA 15 VIE
VISTA da DOVE si INFILANO I FILI
LATO
OPPOSTO

## SCHEMA OFEN "SUPER TOP/VARIO" - 208/240 Volt 1 Phase + N + PE
## LEGENDE SCHEMA OFEN "SUPER TOP" - 208/240 Volt 1 Phase + N + PE

**RC1**= Widerstand Decke Öffnung
**RC2**= Widerstand Decke Mitte
**RC3**= Widerstand Decke Boden
**RP1**= Widerstand Boden Öffnung
**RP2**= Widerstand Boden Mitte
**RP3**= Widerstand Boden Boden
**MV**= Lüfter Haube
**MR**= Kühllüfter Platine + am Ende
**MC**= Motor Kamin
**LP1**= Lampe links Kammer
**LP2**= Lampe rechts Kammer
**S1**= Mikroschalter Tür geschlossen
**S2**= Mikroschalter Tür offen
**Ts1**= Sicherheitsthermostat Kammer
**TL**= Hilfsarbeitsthermostat
**KM1**= Leistungsfernschalter
**C1**= Kondensator
**T1**= Transformator Hauptversorgung
**T2**= Transformator Lampenversorgung
**F2**= Sicherung Ausgang Lampentransformator
**F3**= Sicherung Eingang Hauptversorgung
**BUZZER1**= Summer
**SW1**= DIP8 - Mikroschalter Programm-/Modelländerung
**TC1**= Temperaturfühler in Kammer
**Display**= Display/Tastatur
**X1**= Klemme Eingangsversorgung + Kontaktklemme SAVE-Steuerung vom Raum
**X2**= Hilfsklemme
**SD CARD**= Anschluss für Softwarehochladung
**RS485**= Displayanschluss







**SCHEMA VERDAMPFER FÜR OFEN „VARIO“**
**LEGENDE SCHEMA OM23.00500**

| | |
|---|---|
| **TCX** | TEMPERATURSONDE |
| **EV** | E-VENTIL ABGABE |
| **K2** | SICHERHEITSRELAIS |
| **RV1** | WIDERSTAND 1 VERDAMPFER |
| **RV2** | WIDERSTAND 2 VERDAMPFER |
| **RV3** | WIDERSTAND 3 VERDAMPFER |
| **TSV** | SICHERHEITSTHERMOSTAT VERDAMPFER |

# ESPAÑOL


## CAPÍTULO 1
*Capítulo para el técnico y el operador*

**1.1** ADVERTENCIAS GENERALES ....Pág. ES-3
**1.2** NORMAS DE REFERENCIA ....Pág. ES-4
**1.3** DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS ....Pág. ES-5
**1.4** COMPOSICIÓN DE LA MÁQUINA ....Pág. ES-5
**1.5** CONEXIONES A CARGO DEL COMPRADOR....Pág. ES-5
**1.6** OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO....Pág. ES-6
**1.7** RIESGO DE EXPLOSIÓN....Pág. ES-6
**1.8** NIVEL DE PRESIÓN ACÚSTICA ....Pág. ES-6

## CAPÍTULO 2
*Capítulo para el técnico*

- ESPACIO OCUPADO ....Pág. ES-7
**2.1** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SUPER TOP ....Pág. ES-9
**2.2** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS VARIO ....Pág. ES-10
**2.3** TRANSPORTE....Pág. ES-12
**2.3.a** Envío ....Pág. ES-12
**2.3.b** Cómo levantar el embalaje ....Pág. ES-12
**2.3.c** Almacenamiento....Pág. ES-12
**2.4** CONTROLES AL RECIBIR EL PRODUCTO ....Pág. ES-13
**2.5** DESEMBALAJE ....Pág. ES-13
**2.6** IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES ...Pág. ES-14
**2.7** IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA ....Pág. ES-14

## CAPÍTULO 3
*Capítulo para el técnico*

**3.1** ELEVACIÓN DEL APARATO....Pág. ES-15
**3.2** DESPLAZAMIENTO VERTICAL DEL HORNO ....Pág. ES-15
**3.3** ENSAMBLAJE DE LOS COMPONENTES ....Pág. ES-15
**3.4** CONEXIÓN ELÉCTRICA....Pág. ES-17
**3.4.a** Conexión eléctrica del horno....Pág. ES-17
**3.4.b** Conexión equipotencial....Pág. ES-18
**3.5** CONEXIÓN DE AGUA ....Pág. ES-18
**3.5.a.** Descarga ....Pág. ES-18
**3.5.b.** Carga ....Pág. ES-18
**3.6** POSICIONAMIENTO DEL HORNO ....Pág. ES-19
**3.6.a** Montaje de la chimenea ....Pág. ES-20

## CAPÍTULO 4
*Capítulo para el técnico y el operador*

**4.1** TIPO DE EMPLEO Y USOS INADECUADOS....Pág. ES-21
**4.2** CHAPAS DE SEGURIDAD ....Pág. ES-21
**4.3** DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD....Pág. ES-22
**4.4** ZONAS DEL OPERADOR ....Pág. ES-22
**4.5** ZONAS CON RIESGO REMANENTE ....Pág. ES-22

## CAPÍTULO 5
*Capítulo para el técnico y el operador*

**5.1** PANEL DE MANDOS DIGITALES DEL HORNO....Pág. ES-23
**5.2** INTERFAZ DE USUARIO ....Pág. ES-24
**5.3** PANTALLA PRINCIPAL....Pág. ES-25
**5.4** SELECCIÓN PROGRAMAS O MODIFICACIÓN DE LOS PARÁMETROS ....Pág. ES-26
**5.5** PROGRAMACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN ....Pág. ES-26
**5.6** ILUMINACIÓN DE LA CÁMARA....Pág. ES-27
**5.7** MENÚ DE USUARIO ....Pág. ES-28
**5.7.a** - Funcionalidad de la puerta....Pág. ES-28
**5.8** TEMPORIZADOR DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO ....Pág. ES-29
**5.9** CALENDARIO....Pág. ES-30
**5.10** USO DE LA VAPORERA ....Pág. ES-31
**5.10.1** Funcionamiento de la vaporera dentro de un programa de cocción ....Pág. ES-31
**5.10.2** Funcionamiento de la vaporera según las necesidades....Pág. ES-31
**5.11** VISUALIZACIÓN DE LAS RECETAS Y DEL DISPOSITIVO USB....Pág. ES-32
**5.12** MODALIDAD INTRODUCCIÓN RECETAS....Pág. ES-33
**5.13** PREPARACIÓN DEL HORNO....Pág. ES-36
**5.13.a** Normas generales de cocción en el plano refractario....Pág. ES-36
**5.13.b** Normas generales de la cocción en bandeja.... Pág. ES-36
**5.13.c** Encendido del horno ....Pág. ES-36
**5.14** COCCIÓN DE LA PIZZA....Pág. ES-37
**5.14.a** Consejos para una correcta cocción....Pág. ES-37
**5.15** ALARMAS ....Pág. ES-38
**5.16** APAGADO....Pág. ES-41
**5.17** FUNCIONAMIENTO ANÓMALO, CAUSAS Y SOLUCIONES ....Pág. ES-41

**CAPÍTULO ..... 6**
***Capítulo para el técnico y el operador***
**6.1** MANTENIMIENTO ORDINARIO Y PROGRAMADO ..... Pág. ES-42
**6.1.a** Generalidades ..... Pág. ES-42
**6.1.b** Intervenciones de mantenimiento ordinario ..... Pág. ES-42
**6.1.b.a** Ciclo de autolimpieza ..... Pág. ES-42
**6.1.b.b** Limpieza externa ..... Pág. ES-43
**6.1.b.c** Limpieza plano refractario ..... Pág. ES-43
**6.1.c** Intervenciones de mantenimiento programado ..... Pág. ES-43
**6.1.d** Intervenciones de mantenimiento según las necesidades ..... Pág. ES-43
**6.1.d.a** Sustitución de la lámpara ..... Pág. ES-43
**6.1.d.b** Limpieza del ventilador de refrigeración del cuadro eléctrico ..... Pág. ES-44
**6.2** REARME DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD ..... Pág. ES-44
**6.3** REARME DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD DE LA VAPORERA ..... Pág. ES-45

**CAPÍTULO ..... 7**
***Capítulo para el técnico***
**7.1** DESMONTAJE DE LA MÁQUINA ..... Pág. ES-46
**7.2** DESGUACE DE LA MÁQUINA ..... Pág. ES-46
**7.3** ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS ..... Pág. ES-46

ESQUEMA HORNO “SUPER TOP” 380/416 Volt 3Ph + N + PE ..... Pág. ES-49
LEYENDA ESQUEMA HORNO “SUPER TOP” 380/416 Volt 3Ph + N + PE ..... Pág. ES-49
ESQUEMA HORNO “SUPER TOP” 208/240 Volt 3Ph + PE ..... Pág. ES-51
LEYENDA ESQUEMA HORNO “SUPER TOP” 208/240 Volt 3Ph + PE ..... Pág. ES-53
ESQUEMA HORNO “SUPER TOP” 208/240 Volt 1Ph + N + PE ..... Pág. ES-54
LEYENDA ESQUEMA HORNO “SUPER TOP” 208/240 Volt 1Ph + N + PE ..... Pág. ES-54
ESQUEMA VAPORERA PARA HORNO "VARIO" .... Pág. ES-54
LEYENDA ESQUEMA OM23.00500 ..... Pág. ES-54

# Capítulo 1

## 1.1 - ADVERTENCIAS GENERALES

- Antes de poner en marcha la máquina, el operador tendrá que haber leído con cuidado este manual y haber adquirido un profundo conocimiento de las características técnicas y los mandos.

- **Es aconsejable que el operador efectúe un período de adiestramiento sobre el uso de la máquina.**

- Antes de efectuar la instalación, controle que el área destinada a la máquina sea compatible con el volumen que ocupa y con su peso.

- En caso de instalación o extracción de partes de la máquina, para levantarlas y transportarlas, use sólo herramientas adecuadas a su peso y a sus formas geométricas.

- No permita a personal no autorizado y cualificado que ponga en funcionamiento, regule o repare la máquina.
  Tome como referencia este manual para efectuar las operaciones necesarias.

- Las partes mecánicas y los componentes eléctricos situados dentro de la máquina están protegidos por paneles completamente cerrados por medio de tornillos.

- Antes de efectuar la limpieza y/o mantenimiento de la máquina, y antes de quitar cualquier protección, **asegúrese de que el interruptor general esté en posición "OFF" (O)**, para cortar la alimentación eléctrica de la máquina durante la intervención del operador.

- La instalación de alimentación eléctrica del comprador tiene que contar con un sistema de desconexión automático colocado antes del interruptor general de la máquina y con una instalación adecuada de tierra que responda a todos los requisitos que establecen las normas para la prevención de accidentes.

- En caso de que haya que intervenir en el interruptor general o en sus cercanías, corte la tensión de la línea en la que está conectado el interruptor general.

- Todos los controles y las operaciones de mantenimiento que requieren la eliminación de las protecciones tienen que ser efectuados bajo la absoluta responsabilidad del usuario. **Por esta razón, se aconseja que estas operaciones sean llevadas a cabo exclusivamente por personal técnico especializado y autorizado.**

- Controle que todos los dispositivos de seguridad para prevenir accidentes (barreras, protecciones, cárters, microinterruptores, etc.) no estén dañados y que funcionen perfectamente. En caso contrario ocúpese de arreglarlos.

- **No quite los dispositivos de seguridad.**

- Para evitar riesgos personales, utilice únicamente herramientas adecuadas y conformes a los reglamentos nacionales de seguridad.

- No altere por ningún motivo la instalación eléctrica, neumática o cualquier otro mecanismo.
- No deje que la máquina funcione sin estar vigilada.

- Póngase ropa de trabajo aprobada por las normas vigentes a los efectos de prevenir accidentes.

- En caso de operaciones o reparaciones a efectuarse en posiciones que no se alcanzan desde el suelo, utilice escaleras o herramientas que sean seguras y conformes a los reglamentos nacionales de seguridad.

- En caso de reparaciones cerca o debajo de la máquina, asegúrese de que:
  • No haya órganos que puedan arrancar y/o piezas inestables que se encuentren posicionados en la máquina o en sus cercanías:

- No utilice las manos en lugar de herramientas para operar en la máquina.

- No utilice las manos u otros objetos para detener partes en movimiento.

- No use cerillas, encendedores o llamas libres en las cercanías de la máquina.

- **PRESTE LA MÁXIMA ATENCIÓN A LAS CHAPAS DE ADVERTENCIA PRESENTES EN LA MÁQUINA CADA VEZ QUE TENGA QUE OPERAR EN LA MISMA O EN SUS CERCANÍAS.**

- Es obligación del ususario mantener todas las chapas de señales y advertencias legibles, y si fuera necesario cambiar su posición para garantizar la completa visibilidad al operador.

- También es obligación del ususario cambiar todas las chapas indicadoras y advertencias que por cualquier motivo se hubieran deteriorado o no se leyeran completamente, solicitando las nuevas al Servicio de Recambios.

- **Se prohíbe efectuar reparaciones si la máquina está en marcha.**

- En caso de un funcionamiento anómalo de la máquina o daños a sus componentes, póngase en contacto con el responsable de mantenimiento, sin efectuar arbitrariamente reparaciones.

- **Se prohíbe el uso de la máquina para usos diferentes de los expresamente previstos y documentados.**
  El uso de la máquina tendrá que efectuarse de manera y según los tiempos y lugares previstos por las normas de buena técnica, de acuerdo a la directiva máquinas CEE y respetando las normas referidas a la salud y seguridad de los trabajadores, indicadas en las leyes vigentes del país de uso o, en ausencia, según la directiva CEE 89/391.

- **La empresa fabricante declina toda responsabilidad ante posibles accidentes o daños a personas y cosas que deriven de la inobservancia de las normas de seguridad, o bien de las instrucciones descritas en este manual.**

- **ESTAS NORMAS DE SEGURIDAD INTEGRAN O COMPENSAN LAS NORMAS DE SEGURIDADVIGENTES EN EL LUGAR DE UTILIZACIÓN.**

- **No efectúe NUNCA reparaciones apresuradas o improvisadas ya que pueden comprometer el buen funcionamiento de la máquina y la seguridad del operador.**

- **SI TIENE DUDAS REQUIERA SIEMPRE LA INTERVENCIÓN DEL PERSONAL ESPECIALIZADO.**

- **CUALQUIER DAÑO, ELÉCTRICO/ELECTRÓNICO O MECÁNICO DE LA MÁQUINA CAUSADO POR EL USUARIO, ASÍ COMO UN USO NEGLIGENTE DE LA MISMA, EXIME A LA EMPRESA FABRICANTE DE TODA RESPONSABILIDAD Y CONVIERTE AL USUARIO EN EL ÚNICO RESPONSABLE ANTE LOS ÓRGANOS COMPETENTES PARA LA PREVENCIÓN DE LOS ACCIDENTES LABORALES.**

### 1.2 - NORMAS DE REFERENCIA

- La máquina y sus dispositivos de seguridad han sido fabricados de conformidad con las normas indicadas en la declaración de conformidad.

## 1.3 - DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Muchos accidentes ocurren por el escaso conocimiento o incluso el incumplimiento de las reglas de seguridad que se deben poner en prática durante la marcha y las operaciones de mantenimiento de la máquina.

**Para evitar accidentes laborales lea**, **entienda y respete** todas las precauciones y las advertencias que contiene este manual y las que aparecen en las chapas aplicadas en la máquina.

Para identificar los mensajes de seguridad de este manual han sido utilizados los siguientes símbolos:



**PELIGRO**

**Este símbolo se utiliza en los mensajes de seguridad del manual, cuando existen situaciones de peligro potenciales o la probalidad de causar graves lesiones o muerte.**



**ATENCIÓN**

**Este símbolo se utiliza en los mesajes de seguridad del manual para peligros que, si se descuidan, pueden provocar pequeñas o moderadas lesiones o daños.**

**El mensaje puede utilizarse también para peligros que pueden acarrear daños a la máquina.**



**IMPORTANTE**

**Este símbolo se utiliza para indicar las precauciones que hay que tomar para evitar operaciones que reduzcan la vida útil de la máquina o bien para comunicaciones importantes del operador.**

**PELIGRO**

**Para aclarar las informaciones, algunas ilustraciones de este manual muestran la máquina sin protecciones. DE TODAS FORMAS NO UTILICE LA MÁQUINA SIN LAS BARRERAS DE PROTECCIÓN.**

## 1.4 - COMPOSICIÓN DE LA MÁQUINA

Las máquinas de la empresa fabricante son fruto de la experiencia acumulada a lo largo de muchos años de trabajo.

- Los hornos pueden estar dotados de una, dos y tres cámaras con funcionamiento digital.
- Bajo solicitud se puede suministrar un equipo de aspiración posicionado en la parte trasera o superior del horno, que se controla desde el panel de mandos del mismo horno.
- El horno o los hornos van apoyados sobre un basamento con ruedas.

## 1.5 - CONEXIONES A CARGO DEL COMPRADOR

**a) Preparación del lugar en el que se instalará el equipo.**

- El comprador debe preparar una superficie de apoyo para la máquina como se indica en el capítulo instalación.

**b) Conexión eléctrica.**

- La instalación eléctrica de alimentación debe ser conforme a lo indicado por las normas nacionales vigentes en el lugar de utilización y estar dotada de una eficiente puesta a tierra.

- Posicione en la línea de alimentación, antes de la máquina, un dispositivo omnipolar de corte.

  - **Los cables eléctricos de alimentación tienen que dimensionarse en función de la máxima corriente requerida por la máquina de manera que la caída de tensión total, a plena carga, resulte inferior al 2%.**

**c) Preparación de la campana de aspiración.**

- Es necesario disponer de una campana de aspiración para extraer los humos y vapores. Las características de la misma deben respetar las normas vigentes en el país en que se instalará el horno.

**d) Control del neutro**

- El aparato está dotado de neutro y por lo tando ha sido colocado un borne idóneo, identificado de acuerdo a las normativas específicas.

**e) Predisposición del agua**
**(solo para horno mod.VARIO)**

- El cliente debe preparar una línea de alimentación hídrica con las medidas adecuadas en función de las exigencias del horno y un registro de descarga para el agua no vaporizada.
- Preparar en la entrada del horno una llave de parcialización que aísle el horno de la red.
- La alimentación debe ser con agua potable.

## 1.6 - OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO

**a**) En caso de incendio corte la tensión que alimenta la máquina desconectando el interruptor general.

**b**) Apague el incendio utilizando los extintores adecuados.

**⚠ PELIGRO ⚠**

**Se prohíbe terminantemente intentar apagar el incendio con agua si la máquina está bajo tensión.**

## 1.7 - RIESGO DE EXPLOSIÓN

- La máquina no es adecuada para ser utilizada en ambientes con riesgos de explosión.

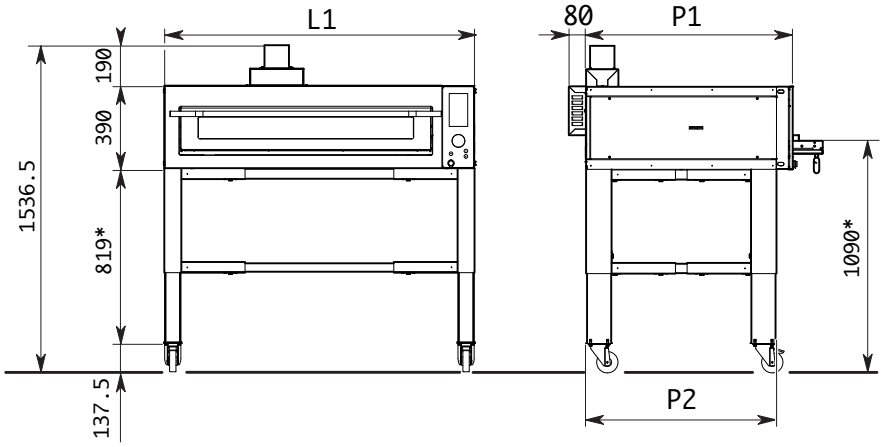
## 1.8 - NIVEL DE PRESIÓN ACÚSTICA

Los hornos han sido fabricados con el objetivo de mantener el nivel de presión acústica continuo equivalente ponderado A(dB) por debajo del nivel máximo permitido, es decir 70dB.

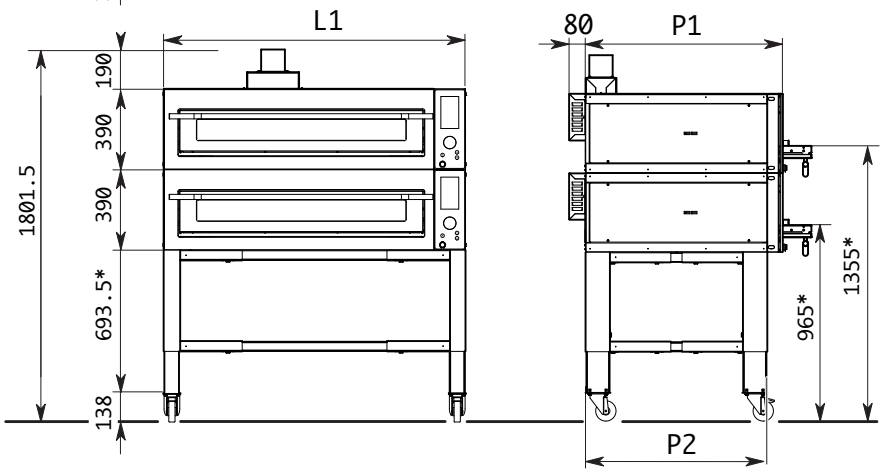
# Capítulo 2

## ESPACIO OCUPADO SUPER TOP

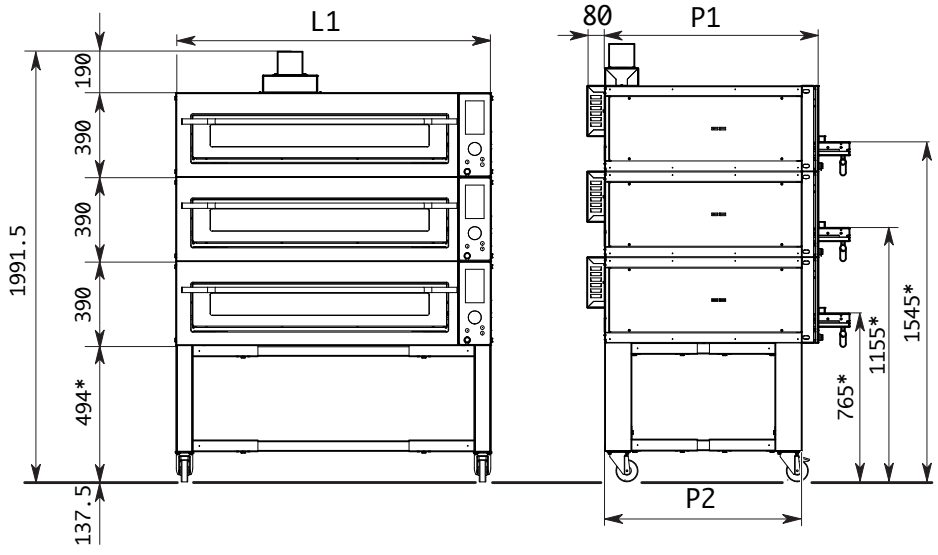
14 agujeros




9 agujeros




4 agujeros

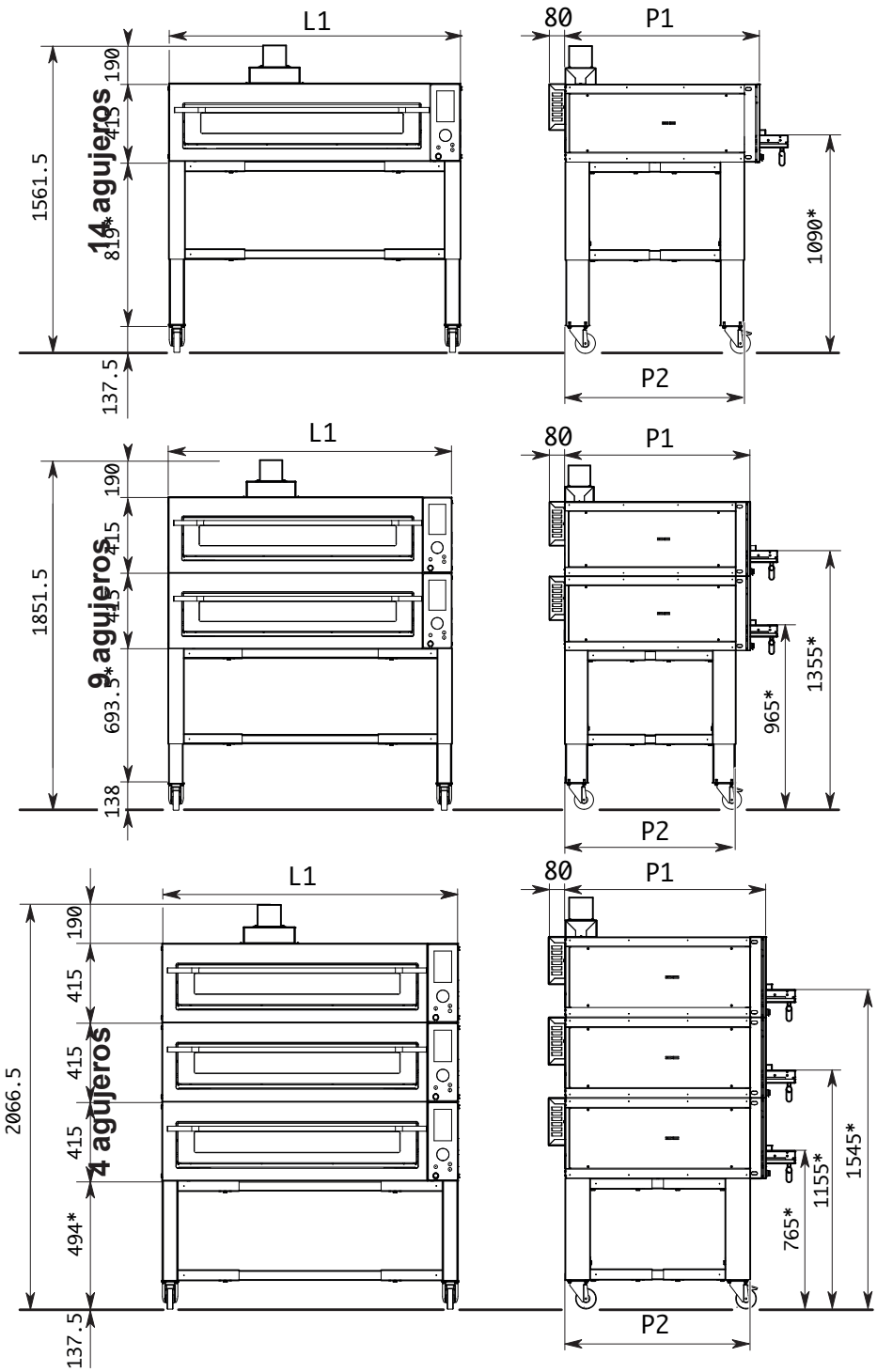



*Altura aconsejada

medidas en mm

| Mod. | Medidas internas | | | Medidas externas | | | Soporte |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | P | A | L1 | P1 | P3 | P2 |
| 435 | 759 | 738 | 135 | 1083 | 973 | 1133 | 895 |
| 635 S | 759 | 1088 | 135 | 1083 | 1323 | 1483 | 1244 |
| 635 L | 1136 | 738 | 135 | 1460 | 973 | 1133 | 895 |
| 935 | 1136 | 1088 | 135 | 1460 | 1323 | 1483 | 1244 |

## ESPACIO OCUPADO VARIO




medidas en mm

| Mod. | Medidas internas | | | Medidas externas | | | Soporte |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | P | A | L1 | P1 | P3 | P2 |
| 440 | 810 | 824 | 160 | 1168 | 1071 | 1151 | 895 |
| 640 S | 810 | 1242 | 160 | 1168 | 1491 | 1541 | 1244 |
| 640 L | 1266 | 824 | 160 | 1588 | 1071 | 1151 | 895 |
| 940 | 1266 | 1242 | 160 | 1588 | 1491 | 1541 | 1244 |

## 2.1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SUPER TOP

| Modelo | 435 | | | 635S | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Conexión eléctrica | 208/240V 1Ph+PE 36,5A | 208/240V 3Ph+PE 21,5A | 380/416V 3Ph+N+PE 12,5A | 208/240V 1Ph+PE 45,7A | 208/240V 3Ph+PE 26,5A | 380/416V 3Ph+N+PE 15,5A |
| Potencia | 8,4 kW | | | 10,5 kW | | |
| Sección del cable | 3 x 10 $mm^2$ | 4 x 6 $mm^2$ | 5 x 2,5 $mm^2$ | 3 x 16 $mm^2$ | 4 x 6 $mm^2$ | 5 x 4 $mm^2$ |
| Peso neto | 160 kg | | | 200 kg | | |
| Humedad relativa | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Modello | 635L | | | 935 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Conexión eléctrica | 208/240V 1Ph+PE 66A | 208/240V 3Ph+PE 38A | 380/416V 3Ph+N+PE 22A | 208/240V 1Ph+PE 82,5A | 208/240V 3Ph+PE 47,5A | 380/416V 3Ph+N+PE 27,5A |
| Potencia | 15,1 kW | | | 18,9 kW | | |
| Sección del cable | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ | 3 x 35 $mm^2$ | 4 x 16 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ |
| Peso neto | 200 kg | | | 250 kg | | |
| Humedad relativa | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Tamaño | Posición | | Código OEM | KW Resistencia | KW totales |
|---|---|---|---|---|---|
| 435 | parte superior | Resistencia boca | OM20.00079 | 1,9 | 8,4 |
| | | Resistencias centro | OM20.00068 | 1,6 | |
| | | Resistencia fondo | OM20.00069 | 1,6 | |
| | fondo | Resistencia boca | OM20.00002 | 1,1 | |
| | | Resistencias centro | OM20.00003 | 1,1 | |
| | | Resistencia fondo | OM20.00004 | 1,1 | |
| 635L | parte superior | Resistencia boca | OM20.00076 | 3,5 | 15,1 |
| | | Resistencias centro | OM20.00072 | 2,8 | |
| | | Resistencia fondo | OM20.00073 | 2,8 | |
| | fondo | Resistencia boca | OM20.00005 | 2 | |
| | | Resistencias centro | OM20.00006 | 2 | |
| | | Resistencia fondo | OM20.00007 | 2 | |
| 635S | parte superior | Resistencia boca | OM20.00079 | 1,9 | 10,5 |
| | | Resistencias centro | OM20.00070 | 1,9 | |
| | | Resistencia fondo | OM20.00071 | 1,9 | |
| | fondo | Resistencia boca | OMEE41100 | 1,6 | |
| | | Resistencias centro | OM20.00008 | 1,6 | |
| | | Resistencia fondo | OM20.00009 | 1,6 | |
| 935 | parte superior | Resistencia boca | OM20.00076 | 3,5 | 18,9 |
| | | Resistencias centro | OM20.00074 | 3,5 | |
| | | Resistencia fondo | OM20.00075 | 3,5 | |
| | fondo | Resistencia boca | OMEE38500 | 2,8 | |
| | | Resistencias centro | OM20.00010 | 2,8 | |
| | | Resistencia fondo | OM20.00011 | 2,8 | |

## 2.2 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS VARIO

### Sin vaporera

| Modelo | 440 | | | 640 S | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Conexión eléctrica | 208/240V 1Ph+PE 52,2A | 208/240V 3Ph+PE 30,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 17,4A | 208/240V 1Ph+PE 78,3A | 208/240V 3Ph+PE 45,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 26,1A |
| Potencia | 12 kW | | | 18 kW | | |
| Sección del cable | 3 x 10 $mm^2$ | 4 x 6 $mm^2$ | 5 x 4 $mm^2$ | 3 x 16 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ |
| Peso neto | 160 kg | | | 200 kg | | |
| Humedad relativa | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Modello | 640 L | | | 940 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Conexión eléctrica | 208/240V 1Ph+PE 78,3A | 208/240V 3Ph+PE 45,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 26,1A | 208/240V 1Ph+PE 91,3A | 208/240V 3Ph+PE 52,7A | 380/416V 3Ph+N+PE 30,5A |
| Potencia | 18 kW | | | 21 kW | | |
| Sección del cable | 3 x 16 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ |
| Peso neto | 200 kg | | | 250 kg | | |
| Humedad relativa | 10 ÷ 80 % | | | | | |

### Con vaporera

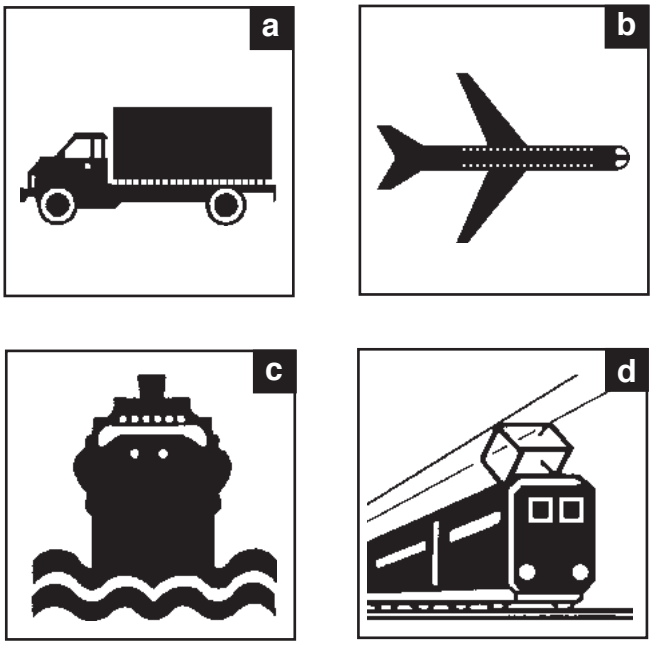
| Modelo | 440 | | | 640 S | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Conexión eléctrica | 208/240V 1Ph+PE 62,6A | 208/240V 3Ph+PE 36,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 20,3A | 208/240V 1Ph+PE 88,7A | 208/240V 3Ph+PE 51,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 29,6A |
| Potencia | 14,4 kW | | | 20,4 kW | | |
| Sección del cable | 3 x 16 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 4 $mm^2$ | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ |
| Peso neto | 160 kg | | | 200 kg | | |
| Humedad relativa | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Modello | 640 L | | | 940 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Conexión eléctrica | 208/240V 1Ph+PE 88,7A | 208/240V 3Ph+PE 51,2A | 380/416V 3Ph+N+PE 29,6A | 208/240V 1Ph+PE 101,8A | 208/240V 3Ph+PE 58,8A | 380/416V 3Ph+N+PE 34,0A |
| Potencia | 20,4 kW | | | 23,4 kW | | |
| Sección del cable | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 10 $mm^2$ | 5 x 6 $mm^2$ | 3 x 25 $mm^2$ | 4 x 16 $mm^2$ | 5 x 10 $mm^2$ |
| Peso neto | 200 kg | | | 250 kg | | |
| Humedad relativa | 10 ÷ 80 % | | | | | |

| Tamaño | Posición | | Código OEM | KW Resistencia | KW totales |
|---|---|---|---|---|---|
| 435 | cielo | Resistencia boca | OM20.00115 | 2 | 12 |
| | | Resistencias centro | OM20.00115 | 2 | |
| | | Resistencia fondo | OM20.00115 | 2 | |
| | fondo | Resistencia boca | OM20.00115 | 2 | |
| | | Resistencias centro | OM20.00115 | 2 | |
| | | Resistencia fondo | OM20.00115 | 2 | |
| 635L | cielo | Resistencia boca | OM20.00104 | 3 | 18 |
| | | Resistencias centro | OM20.00104 | 3 | |
| | | Resistencia fondo | OM20.00104 | 3 | |
| | fondo | Resistencia boca | OM20.00104 | 3 | |
| | | Resistencias centro | OM20.00104 | 3 | |
| | | Resistencia fondo | OM20.00104 | 3 | |
| 635S | cielo | Resistencia boca | OM20.00120 | 3 | 18 |
| | | Resistencias centro | OM20.00120 | 3 | |
| | | Resistencia fondo | OM20.00120 | 3 | |
| | fondo | Resistencia boca | OM20.00120 | 3 | |
| | | Resistencias centro | OM20.00120 | 3 | |
| | | Resistencia fondo | OM20.00120 | 3 | |
| 935 | cielo | Resistencia boca | OM20.00105 | 3,5 | 21 |
| | | Resistencias centro | OM20.00105 | 3,5 | |
| | | Resistencia fondo | OM20.00105 | 3,5 | |
| | fondo | Resistencia boca | OM20.00105 | 3,5 | |
| | | Resistencias centro | OM20.00105 | 3,5 | |
| | | Resistencia fondo | OM20.00105 | 3,5 | |

## 2.3 - TRANSPORTE

FIG. 1




### 2.3.a - Envío (Fig. 1)

La máquina se posiciona sobre un pallet de madera, fijado por medio de tornillos, en una caja de cartón flejeada.

El envío de la máquina se efectúa escogiendo entre las siguientes soluciones:

**a)** Transporte sobre ruedas (camión)
**b)** Transporte aéreo
**c)** Transporte marítimo
**d)** Transporte ferroviario

La elección entre los diferentes sistemas de envío se concuerda entre el proveedor y el comprador durante la fase contractual.

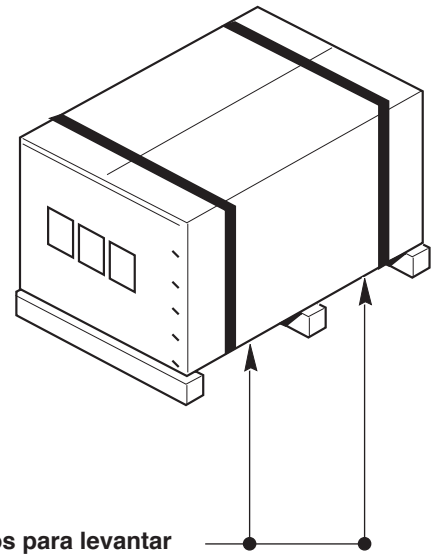
**IMPORTANTE**

**El embalaje que contiene la máquina tiene que transportarse cubierto para protegerlo de los agentes atmosféricos. Se prohíbe posicionar sobre el mismo otras cajas o materiales.**

### 2.3.b - Cómo levantar el embalaje (Fig. 2)

La caja tendrá que ser manipulada con el máximo cuidado. Para levantar y posicionar la caja hay que utilizar sistemas apropiados para su elevación, escogidos en función del peso de la misma.
Se debe levantar por medio de una grúa o un aparejo con el auxilio de correas apropiadas o bien por medio de una carretilla elevadora introduciendo las horquillas en los adecuados alojamientos.

FIG. 2



Puntos para levantar la caja

**PELIGRO**

**Las operaciones de elevación y traslado tienen que ser efectuadas por personal especializado y autorizado para el uso de equipos adecuados.**
**La empresa fabricante declina toda responsabilidad ante posibles daños a personas y cosas que deriven de la inobservancia de las normas de seguridad relativas a la elevación y el desplazamiento de materiales dentro o fuera del establecimiento.**

### 2.3.c - Almacenamiento

**IMPORTANTE**

**La caja que contiene la máquina se debe almacenar cubierta para protegerla de los agentes atmosféricos y sin colocar sobre la misma otras cajas o materiales.**

## 2.4 - CONTROLES AL RECIBIR EL PRODUCTO

Al recibir el suministro, controle que el embalaje esté íntegro y no haya sufrido daños a simple vista. Si está íntegro, quite el embalaje como se especifica en el punto 2.5 (excepto en casos de instrucciones diferentes comunicadas por la empresa fabricante).
Controle que dentro del embalaje esté el manual instrucciones y los componentes indicados en el documento de transporte.
En caso de que detectara daños o imperfecciones:

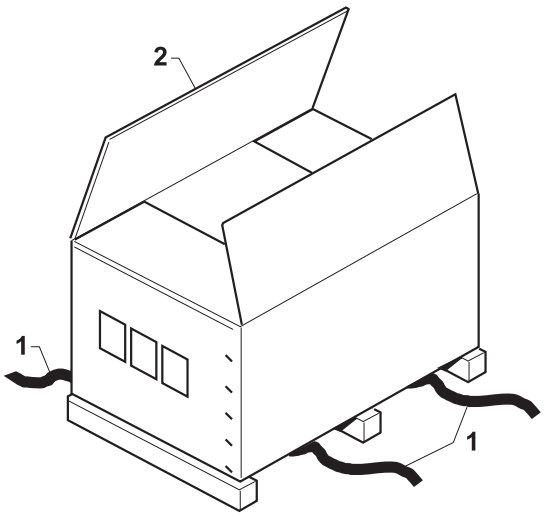
**a-** Advierta inmediatamente al transportador y a su agente, tanto telefónicamente como por escrito con acuse de recibo;

**b-** Informar a la empresa fabricante para que tenga conocimiento.

**IMPORTANTE**

**El horno está compuesto por tres partes distintas: el soporte, el horno, la tapa o campana. Cada parte se embala por separado y al efectuar la instalación los varios componentes se ensamblan.**

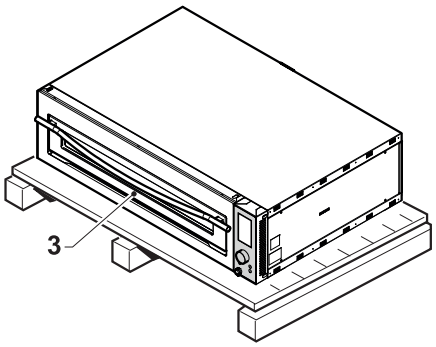
FIG. 3




## 2.5 - DESEMBALAJE (Fig. 3)

Para quitar la máquina del embalaje efectúe las siguientes operaciones:

- Corte los flejes (1) que bloquean la caja.
- Abra el embalaje de cartón (2), quitando los puntos metálicos.
- Quite el envoltorio (2).
- Controle que todo esté íntegro.
- Abra la puerta (3) del horno, quite el cartón que bloquea los refractarios y los componentes sueltos.
- Controle que el suministro sea conforme a lo indicado en la lista de embalaje (PACKING LIST).




**ATENCIÓN**

**Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, cartón, clavos, etc...) no deben dejarse al alcance de los niños, dado que constituyen potenciales fuentes de peligro, por lo que tendrá que recogerlos y enviarlos a los centros adecuados para un correcto reciclaje.**

**IMPORTANTE**

**La comunicación de eventuales daños o anomalías y la no conformidad con lo indicado en la lista de embalaje tienen que hacerse de manera tempestiva y dentro de un plazo de 8 días desde la fecha de recepción de la máquina. En caso contrario la mercancía se entiende aceptada.**

## 2.6 - IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES (Fig. 4)

1. Chapa de datos
2. Horno
3. Chimenea
4. Soporte (bajo solicitud)
5. Ruedas
6. Panel de mandos

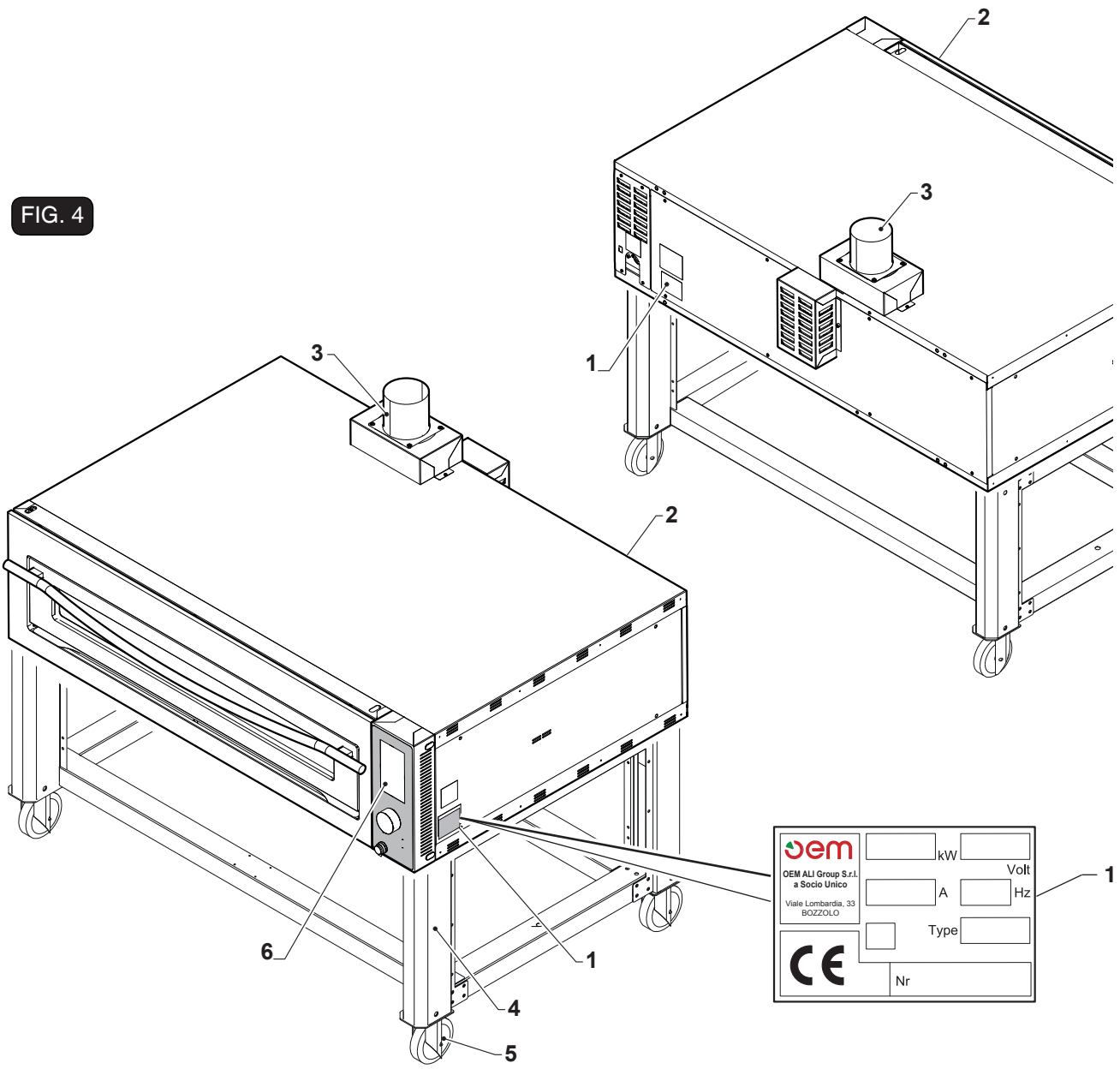
## 2.7 - IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA (Fig. 4)

El número de matrícula y los datos para la identificación de la máquina están troquelados en la chapa (1) que se encuentra en el basamento.

**IMPORTANTE**

**En las solicitudes de asistencia técnica o en los pedidos de repuestos, hay que indicar siempre el número de matrícula de la máquina.**

FIG. 4



# Capítulo 3

**PELIGRO**

**Todas las operaciones descritas en este capítulo tienen que ser efectuadas por un técnico especializado y habilitado.**

### 3.1 - ELEVACIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

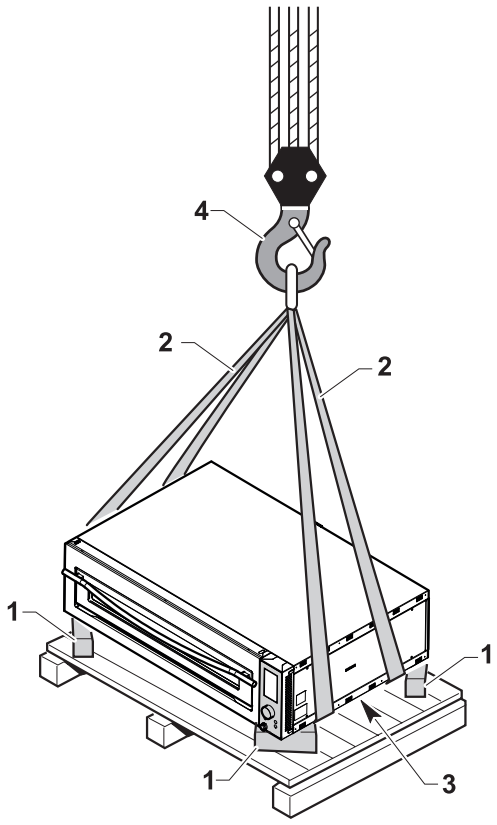
La elevación del aparato se debe efectuar mediante una grúa o un aparejo actuando como sigue:

- Levante ligeramente el horno alternando los cuatro lados por medio de una palanca, teniendo cuidado de no dañar los paneles y posicione las riostras (1).
- Introducir dos correas (2), dimensionadas de forma adecuada según el peso del aparato, por debajo de su base (3) y conectarlas al gancho (4) de una grúa o de un aparejo.

**ATENCIÓN**

**Para levantar la máquina no use cuerdas de acero ya que podrían dañar la estructura externa.**

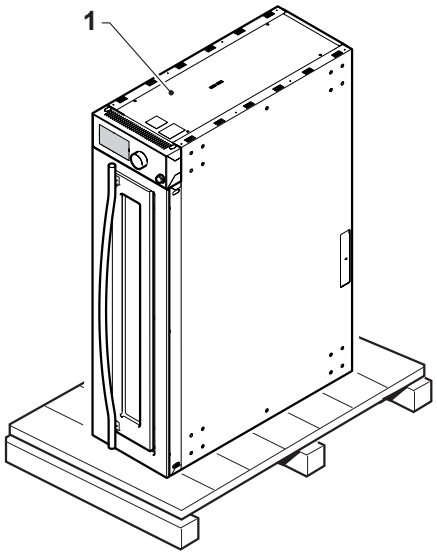
FIG. 1




### 3.2 - DESPLAZAMIENTO VERTICAL DEL HORNO (Fig. 2)

- Quitar los planos refractarios.
- Colocar la plataforma / una carretilla elevadora sobre el suelo etc.
- Girar el horno en sentido vertical para que el lado (1) con el panel de mandos esté dirigido hacia arriba.

FIG. 1




### 3.3 - ENSAMBLAJE DE LOS COMPONENTES

**Instalación del soporte de carro**

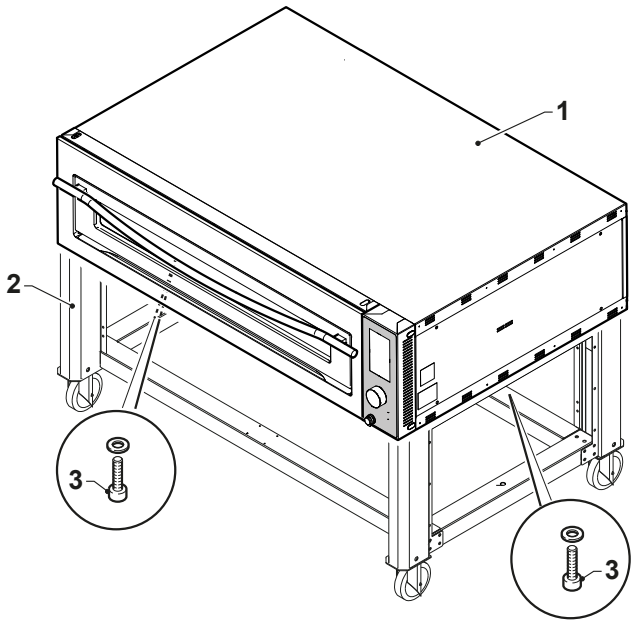
**IMPORTANTE**

**Para el montaje del soporte sobre ruedas, aténgase a lo indicado en el manual que se adjunta a dicho soporte.**

FIG. 3

**Montaje del horno monocámara (Fig. 3)**

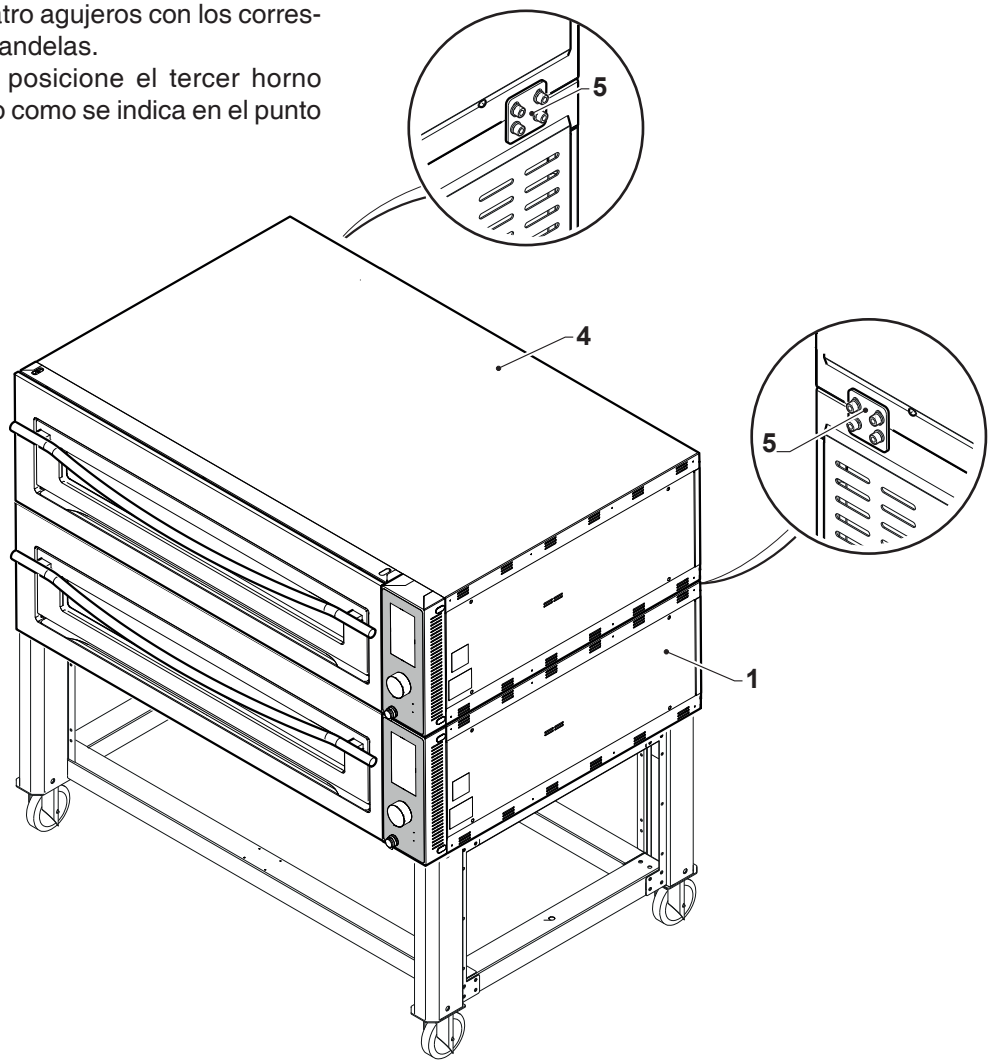
- Apoye el horno (1) sobre el soporte (2) y fíjelo con los dos tornillos (3) del lado derecho e izquierdo.




**Montaje de hornos bicámara o tricámara (Fig. 4)**

- Para hornos de doble cámara, posicione el primer horno (1), luego el segundo (4) y fíjelos por medio de las chapas (5) de cuatro agujeros con los correspondientes tornillos y arandelas.
- Para hornos tricámara posicione el tercer horno sobre el segundo y fíjelo como se indica en el punto anterior.

FIG. 4



### 3.4 - CONEXIÓN ELÉCTRICA

**PELIGRO**

- **La línea eléctrica de alimentación debe estar provista de un SECCIONADOR de LÍNEA omnipolar adecuado (interruptor automático termomagnético o diferencial) situado antes del interruptor general de la unidad de mando con una apertura de los contactos de por lo menos 3 mm.**
- **La instalación de puesta a tierra debe ser conforme a las normas eléctricas nacionales vigentes en el lugar.**
- **Los cables eléctricos de alimentación que forman parte del suministro están dimensionados según la corriente máxima absorbida.**
- **Los datos sobre la línea eléctrica de alimentación deben corresponder a los que se indican en la placa de características y a los que se indican en la tabla de datos técnicos, que se puede consultar en la parte introductoria de este manual.**

**PELIGRO**

**Antes de realizar la conexión eléctrica, asegurarse de que el SECCIONADOR de LÍNEA esté desconectado (línea no bajo tensión).**

**IMPORTANTE**

**El seccionador de línea situado antes del horno debe estar en una zona de fácil acceso.**

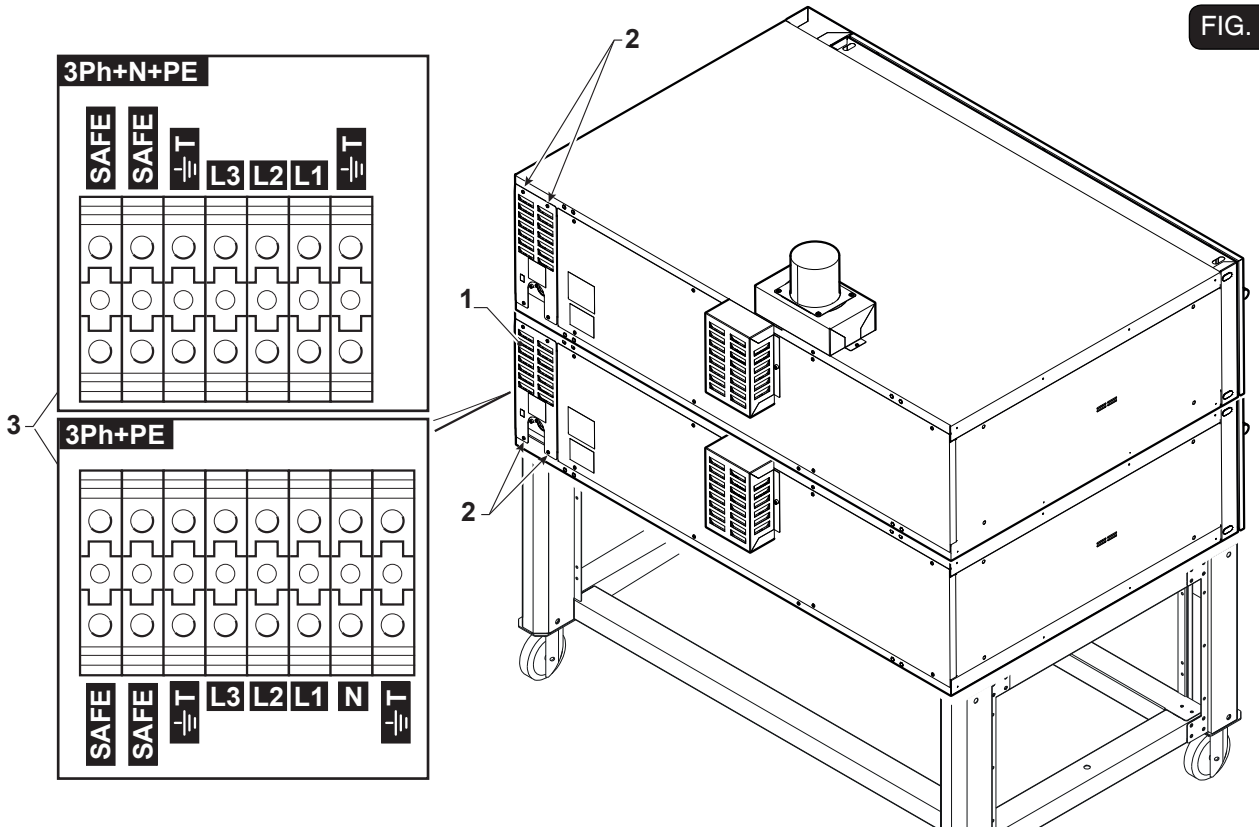
**PELIGRO**

**Para los hornos de dos y tres cámaras, se debe conectar cada horno a un seccionador de línea especial; no es posible conectar varios hornos a un solo seccionador de línea.**

**3.4.a - Conexión eléctrica del horno (Fig. 5)**

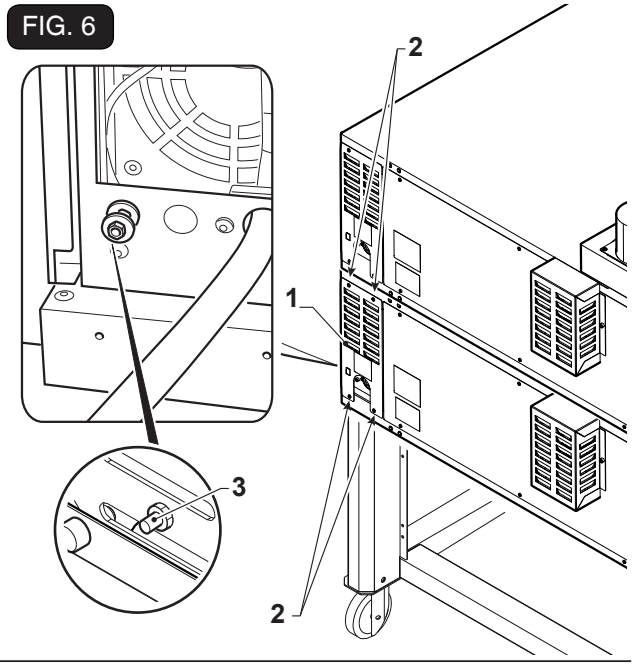
- Sacar el cárter (1) desenroscando los tornillos (2).
- Conecte el cable en el panel de bornes (3).
- Conecte las fases en los bornes L1, L2 y L3, el neutro en el borne N y la tierra en el borne T.
- Para ambientes donde está presente el distribuidor automático de carga, conectar los dos cables de alimentación 12V de bornes “SAFE”.
- Vuelva a montar el cárter (1).

FIG. 5



**3.4.b - Conexión equipotencial (Fig. 6)**
El aparato tiene que estar conectado en un sistema equipotencial cuya eficacia tiene que comprobarse de acuerdo a las normas vigentes.
Quitar el cárter (1) desenroscando los tornillos (2) (Fig. 5).
La conexión entre los varios componentes del horno tiene que ser efectuada en cascada, utilizando el tornillo (3) posicionado en la parte trasera del mismo.

FIG. 6



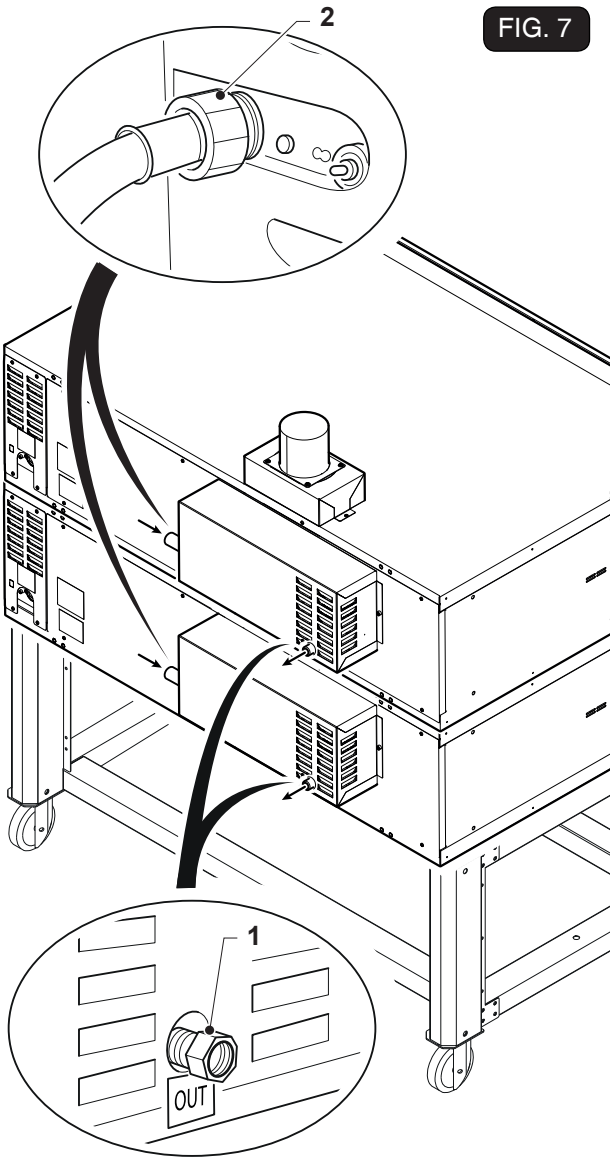

## 3.5 - CONEXIÓN DE AGUA (solo para horno Mod. VARIO)

**3.5.a. Descarga**
• Conecte el tubo de descarga previamente conectado al racor (1) de descarga de agua no vaporizada del horno.

**ATENCIÓN**

**El tubo de descarga, preparado por el cliente, debe soportar una temperatura de 100°C y no debe tener cuellos de botella o reducciones de diámetro; Coloque un sifón en el punto donde se conecta el tubo en el sistema de desagüe para evitar la emisión de vapores malolientes.**

FIG. 7




**3.5.b. Carga**

**ATENCIÓN**

**El horno debe ser alimentado con agua potable a la presión de la red; se recomienda que esté convenientemente ablandada con una dureza entre 6° y 12° franceses.**

• Conecte un tubo de suministro de agua al racor (2) del horno y el otro extremo a una llave de parcialización previamente montada.

**ATENCIÓN**

**Si no se respeta el tipo de agua y su dureza, el fabricante declina toda responsabilidad por falla en el funcionamiento del horno.**

### 3.6 - POSICIONAMIENTO DEL HORNO (Fig. 8)

**PELIGRO**

**El horno NO debe instalarse contra paredes inflamables como muebles, paredes divisorias, revestimientos de madera contrachapada, etc.**

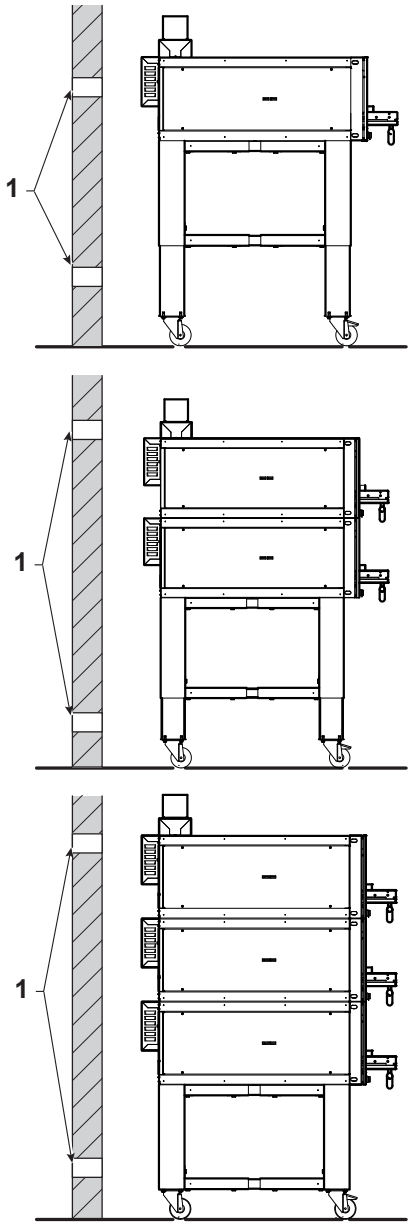
Se recomienda mantener una distancia de seguridad de al menos 50 mm de las paredes laterales y traseras del horno. El suelo sobre el que se ha instalado el horno no debe ser de material inflamable.

**IMPORTANTE**

**En el caso de que el horno esté empotrado, hay que garantizar una correcta circulación del aire en la parte trasera del mismo mediante rejillas de ventilación (1) que se deben colocar en la pared.**

- Posicione el horno en la zona definitiva respetando las indicaciones de la figura 7 ya que aparecen las distancias mínimas necesarias para que el horno pueda funcionar correctamente.
- Bloquee la posición del horno frenando las ruedas delanteras.

FIG. 8



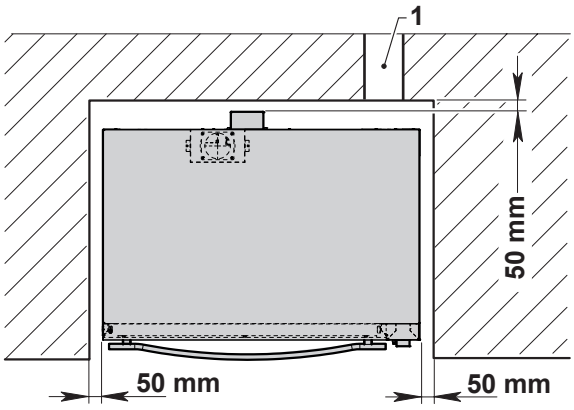
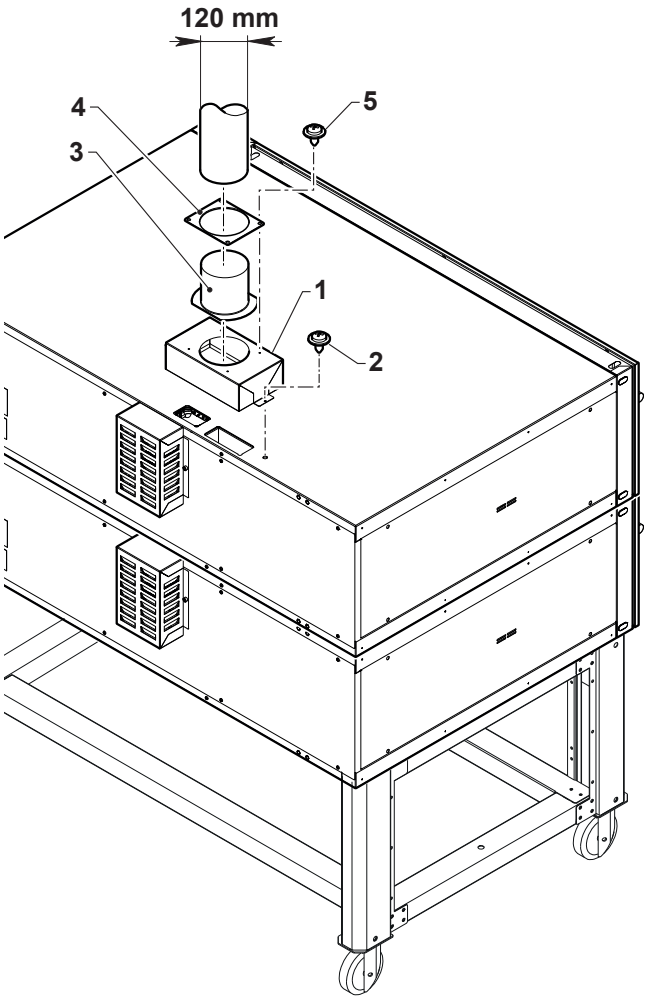



FIG. 9




**3.6.a - Montaje de la chimenea (Fig. 9)**

- Montar la caja (1) en la parte superior del horno enroscándola con los tornillos (2)
- Montar la chimenea (3) bloqueándola en la caja (1) mediante la placa (4) con los tornillos (5).

**IMPORTANTE**

**La chimenea debe montarse en el último horno superior.**

- Conectar la chimenea (3) a un humero mediante un tubo de 120 mm de diámetro.

# Capítulo 4

## 4.1 - TIPO DE EMPLEO Y USOS INADECUADOS

**IMPORTANTE**

**Los hornos Mod. SUPER TOP son hornos profesionales para la cocción de pizzas y similares.**
**Los varios modelos pueden ser utilizados sólo para las elaboraciones indicadas anteriormente; En particular, el horno Mod. VARIO puede utilizarse para la producción limitada de pan o productos similares.**

**CUALQUIER OTRO USO EXIME A LA SOCIEDAD FABRICANTE DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR ACCIDENTES A PERSONAS O COSAS Y HACE CADUCAR LA GARANTÍA.**

## 4.2 - CHAPAS DE SEGURIDAD (Fig. 1)

En todas las zonas peligrosas para el operador o para el técnico hay sido colocadas unas chapas de advertencias con pictogramas explicativos.

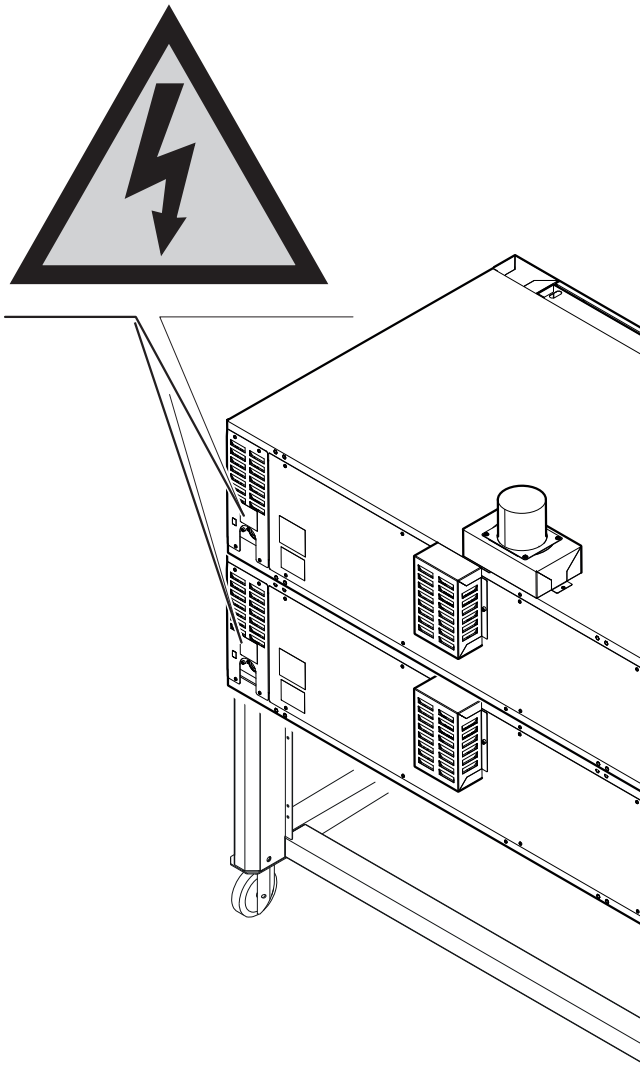
**PELIGRO**

**En la máquina se han aplicado chapas con indicaciones de seguridad que tienen que ser atentamente respetadas por todos aquellos que se apresten a operar en la misma. El incumplimiento exime a la Empresa fabricante de los eventuales daños o accidentes a personas o cosas que pudieran derivar.**

**Peligro Tensión conectada**

- No efectúe ningún trabajo con la tensión conectada.

FIG. 1



## 4.3 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

El aparato está dotado de los siguientes sistemas de seguridad:

1) Todas las zonas peligrosas están cerradas por medio de cárteres con tornillos.

2) Cada horno está dotado de un termostato de seguridad que lo apaga en caso de que se detecte un recalentamiento dentro de la cámara de cocción. En los hornos con mandos digitales la tarjeta está dotada de un componente apropiado que bloquea el funcionamiento en caso de que la temperatura dentro del cuadro de mandos supere los 85°C.

## 4.4 - ZONAS DEL OPERADOR (Fig. 2)

El operador, durante el funcionamiento del horno tiene que estar en posición frontal al mismo para poder meter y sacar la pizza a través de la puerta (1) (véase Fig.2 posición “O”).

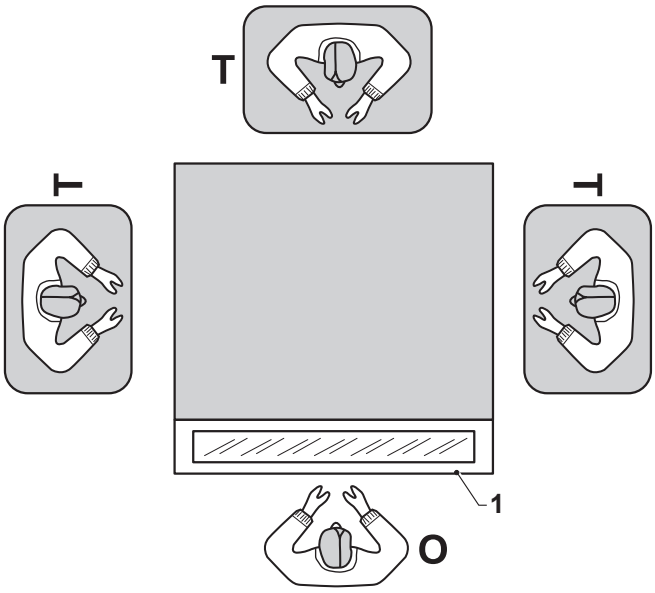
El técnico puede acceder, para efectuar las operaciones de mantenimiento a la parte trasera o lateral del horno posición “T”.

## 4.5 - ZONAS DE PELIGRO REMANENTE (Fig. 2)

Las zonas de peligro remanente son las zonas que no pueden ser protegidas a causa del tipo de producción particular. En el caso de esta máquina son las siguientes:

- En la zona de la puerta y en la zona interna de la cámara de cocción existe el peligro de sufrir quemaduras.

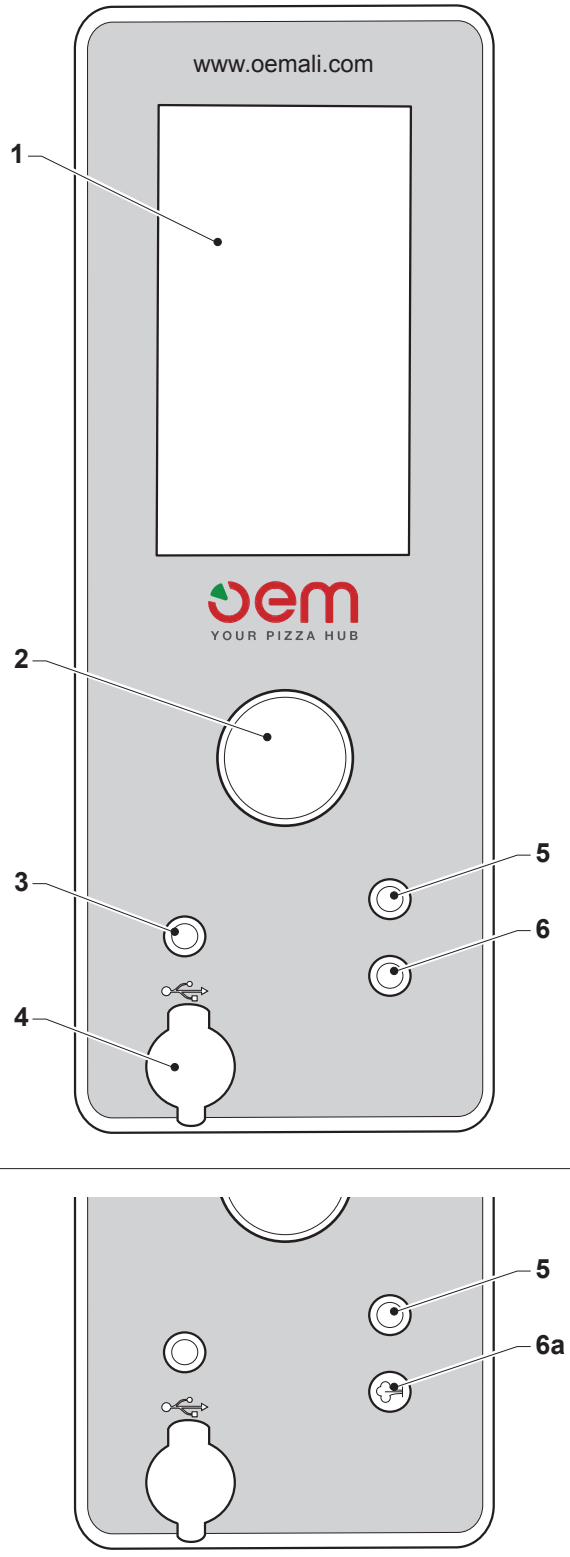
FIG. 2



# Capítulo 5

## 5.1 - PANEL DE MANDOS DIGITALES DEL HORNO (Fig. 1)

FIG. 1




En la máquina se encuentran los siguientes mandos:

1. **Pantalla**
   En la pantalla aparecen todas las funciones relativas al funcionamiento del horno, las alarmas, los valores configurables, etc.

2. **Pomo encoder del pulsador**
   Con este pomo se puede desplazar en las configuraciones de la pantalla y mediante la presión de la misma se puede seleccionar el valor, modificarlo y confirmarlo.

3. **Tecla línea (On/Off)**
   Pulsado se ingresa o quita la tensión a los mandos.

4. **Toma USB**
   Mediante esta puerta, mediante el dispositivo USB, se puede cargar y descargar el archivo (software, recetas, configuraciones, etc.)

5. **Tecla "Temporizador 1"**
   La tecla "Temporizador 1" se puede configurar de modo independiente para los tres programas de cocción.
   Pulsando la tecla se activa el tiempo de cocción para el programa seleccionado, el tiempo se puede poner en pausa o restablecer pulsando la tecla durante algunos segundos.

6. **Tecla "Temporizador 2" (para Mod. SUPER TOP)**
   La tecla "Temporizador 2" se puede configurar de modo independiente para los tres programas de cocción.
   Pulsando la tecla se activa el tiempo de cocción para el programa seleccionado, el tiempo se puede poner en pausa o restablecer pulsando la tecla durante algunos segundos.

**6.a. Tecla Vapor (para Mod. VARIO)**

**IMPORTANTE:**
El vapor se suministra si:
- el agua en el interior de la vaporera ha alcanzado la temperatura programada indicada por el símbolo verde en la pantalla;
- la temperatura en el interior de la cámara del horno es de al menos 120°C;
- la puerta está cerrada.

Pulse la tecla (6a) para iniciar el suministro de vapor y manténgala pulsada durante el tiempo deseado, hasta el tiempo máximo predeterminado establecido; al soltar el botón, se detendrá el suministro de vapor.

## 5.2 - INTERFAZ DE USUARIO (Fig. 2)

FIG. 2




Cuando se alimenta el horno en la pantalla se visualiza la siguiente pantalla:

1. **Calendario**
   Visualiza día de la semana, mes y año.

2. **Idioma**
   Mediante una bandera se visualiza el idioma configurado.

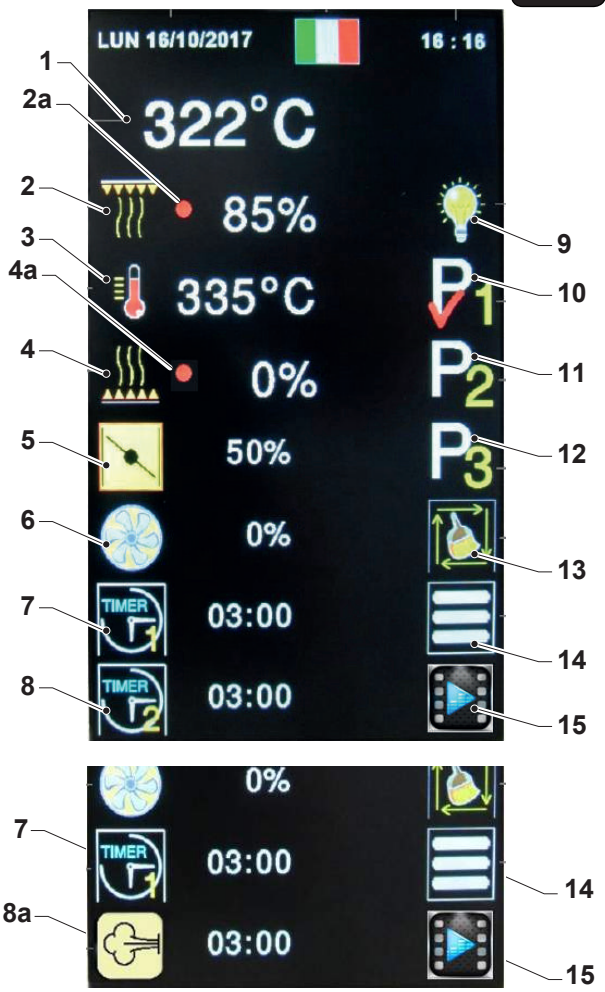
3. **Horario**
   Visualiza hora y minutos

4. **Encendido programado**
   Se está configurada la función de encendido programado se visualiza el día de la semana y la hora de encendido.

5. **Versiones software**
   Visualiza la versión del software de la pantalla (5a) y la versión del software en la tarjeta de potencia (5b).

## 5.3 - PANTALLA PRINCIPAL (Fig. 3)

FIG. 3




Después del arranque del horno la pantalla principal para el uso del usuario es la siguiente:

1. **Temperatura**
   Visualiza la tempera presente en la cámara en ese momento

2. **Resistencia superior**
   Visualiza el porcentaje configurado de las resistencias superiores, si la resistencia está en funcionamiento el led (2a) se ilumina de color rojo.

3. **Temperatura configurada**
   Visualiza la temperatura configurada de cocción (set point) del programa seleccionado y para el funcionamiento manual.

4. **Resistencia inferior**
   Visualiza el porcentaje configurado de las resistencias inferiores, si la resistencia está en funcionamiento el led (4a) se ilumina de color rojo.

5. **Chimenea**
   Visualiza el porcentaje de apertura de la chimenea para la evacuación relativa de los humos/vapores de cocción; las configuraciones son: 0, 25%, 50%, 75%, 100%

6. **Aspirador**
   Visualiza el porcentaje de velocidad del ventilador para la evacuación relativa de los humos/vapores de cocción; las configuraciones son: 0, 25%, 50%, 75%, 100%

7. **Temporizador 1**
   Visualiza el tiempo de cocción del primer temporizador configurado para el programa seleccionado.

8. **Temporizador 2 (para Mod. SUPER TOP)**
   Visualiza el tiempo de cocción del segundo temporizador configurado para el programa seleccionado.

**8.a. Vaporera (para Mod. VARIO)**
Visualiza el estado de la vaporera

símbolo de color blanco: vaporera apagada;

símbolo de color rojo: vaporera encendida pero no a temperatura;

símbolo de color verde: vaporera encendida a temperatura.

9. **Lámpara**
   Visualiza el estado de la iluminación en la cámara de cocción, con la lámpara iluminada se visualiza un tilde rojo sobre el icono.

**10. P 1**
Visualiza el primer programa de cocción configurable, si está activo se visualiza un tilde rojo sobre el icono.

**11. P 2**
Visualiza el segundo programa de cocción configurable, si está activo se visualiza un tilde rojo sobre el icono.

**12. P 3**
Visualiza el tercer programa de cocción configurable, si está activo se visualiza un tilde rojo sobre el icono.

**13. Ciclo autolimpiante**
Permite acceder al programa de autolimpieza para realizar la pirólisis de la cámara de cocción.

**14. Menú de usuario**
Permite entrar en el menú usuario.

**15. Uso del dispositivo USB**
Permite entrar en el menú de uso del dispositivo USB y la visualización de las recetas.

### 5.4 - SELECCIÓN PROGRAMAS O MODIFICACIÓN DE LOS PARÁMETROS (Fig. 4)

Girando el pomo (1) hacia la izquierda si se seleccionan los iconos de la izquierda visualizando un cuadrado verde alrededor, para entrar en la función, habilitar/deshabilitar una función o modificar un valor, pulsar el pomo (1).
Girando el pomo (1) hacia la derecha se seleccionan los iconos de la derecha.

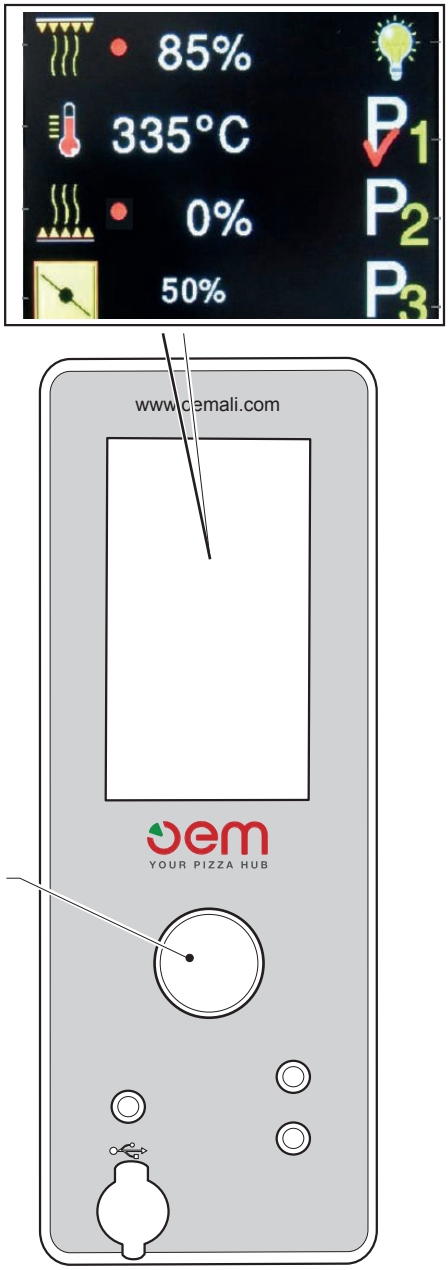



FIG. 4

### 5.5 - PROGRAMACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN

El horno puede usarse en manual o mediante los tres programas de cocción respectivos.
Girando el pomo hacia la izquierda se pueden cambiar o accionar:

- % de potencia de las resistencias superiores
- Temperatura de cocción
- % de potencia de las resistencias inferiores
- % apertura de la chimenea
- % de velocidad del ventilador de aspiración
- Tiempo 1 de cocción
- Tiempo 2 de cocción
- Vaporera

Para cambiar uno de los datos es necesario seleccionar el parámetro que se quiere cambiar mediante el pomo (1), después presionar el pomo y el valor del parámetro cambia de color (blanco a rojo). Girar el pomo en sentido horario para aumentar el valor o en sentido antihorario para disminuir el valor.
Alcanzado el valor deseado, presionar el pomo para confirmar el valor configurado el parámetro cambia de color (de rojo pasa a ser blanco).

Por ejemplo, para cambiar la temperatura de cocción es necesario:

- Posicionarse en el valor a cambiar "" (Fig. 5a).
- Pulsar el pomo, el valor cambia de blanco a rojo (Fig. 5b)
- Girar el pomo para cambiar el valor, por ejemplo, llevar la temperatura de 335°C 353°C (Fig. 5c)
- Pulsar nuevamente el pomo para confirmarlo, el valor de rojo pasa a blanco.

**IMPORTANTE**

**Cambiando los datos con uno de los programas P1, P2, P3 seleccionado (tilde rosa visible) apenas se cambia un dato el tilde rojo desaparece indicando que no se está trabajando en un programa memorizado.**

- Para memorizar la variación en uno de los tres programas es suficiente posicionarse en el programa deseado (Fig. 5d).
- Mantener presionado el pomo hasta que se emita una señal acústica, en el programa seleccionado se visualizará el tilde de color rojo (Fig. 5e).

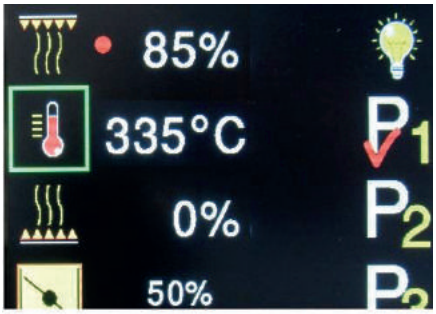


FIG. 5a

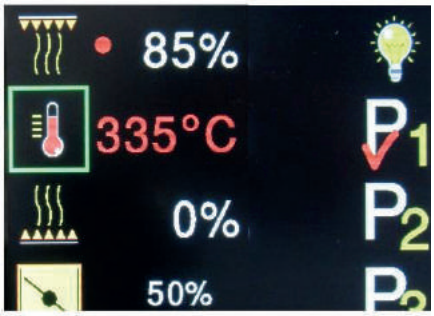


FIG. 5b

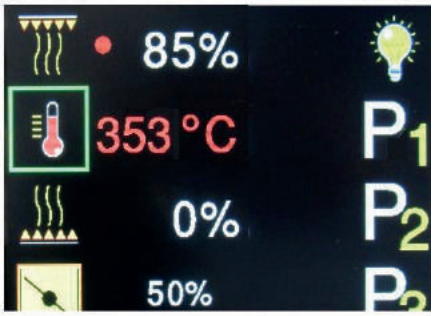


FIG. 5c

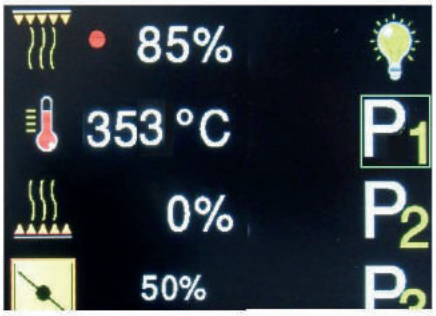


FIG. 5d

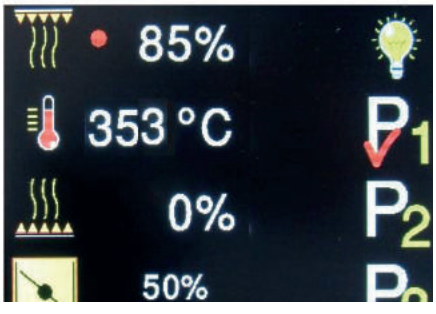


FIG. 5e

## 5.6 - ILUMINACIÓN DE LA CÁMARA (Fig. 6)

El horno está dotado de dos lámparas (una por lado) para poder iluminar la cámara de cocción
Usando el pomo y posicionándose en el icono respectivo "" se puede encender o apagar las lámparas:

- Lámpara encendida tilde rojo visible;
- Lámpara apagada tilde rojo no visible.

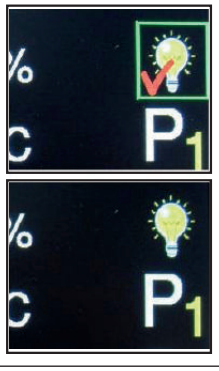


FIG. 6

## 5.7 - MENÚ DE USUARIO (Fig. 7)

Para acceder al menú de usuario seleccionar el icono "".

Mediante este menú se puede seleccionar y configurar todas las funciones a nivel de usuario.
Usando el pomo es posible posicionarse sobre los iconos y configurar los parámetros relativos:

1. **Idioma**
   Se puede configurar el idioma seleccionando la bandera correspondiente.

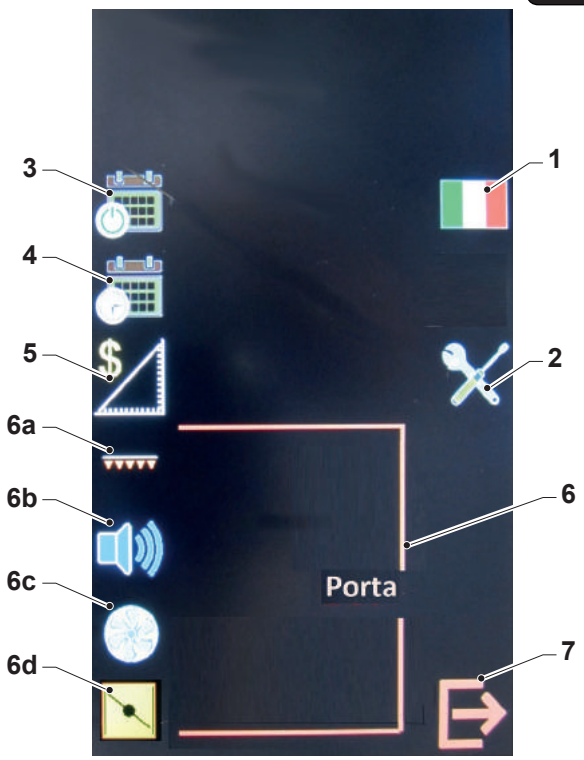
2. **MENÚ SERVICIO**
   Menú dedicado para uso interno de "OEM" o personal especializado, protegido por contraseña.

3. **TEMPORIZADOR DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO**
   Se puede configurar la fecha, la hora y el programa para el encendido automático del horno.

4. **CALENDARIO**
   Se puede configurar la fecha y la hora actual.

5. **ECO**
   Cuando no se usa el horno por un tiempo (configurable) entra en modalidad ECONOMY apagando la iluminación de la cámara, cerrando la chimenea, apagando el aspirador, pero manteniendo la cámara en temperatura.
   Al abrirse la puerta el horno vuelve a la configuración de cocción.

FIG. 7




### 5.7.a - Funcionalidad de la puerta

Al abrirse la puerta el horno puede ejecutar autónomamente las funciones siguientes:

- Encendido de las resistencias superiores para evitar descensos de temperatura (6a).
- Habilitar una señal acústica de advertencia si la puerta permanece abierta por más de un minuto (6b).
- Configurar un tiempo de funcionamiento del aspirador a la velocidad máxima para permitir interceptar los vapores de cocción durante el deshorneado; el tiempo configurable va de 0 a 25 segundos (6c).
- Configurar un tiempo de retraso para la apertura de la chimenea después del cierre de la puerta (horneado) (6d).

**IMPORTANTE**

**Las funciones habilitadas tendrán un tilde rojo sobre el icono.**

- Para salir del menú de usuario seleccionar el icono (7).

## 5.8 - TEMPORIZADOR DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO

Desde el menú usuario se accede a la configuración del temporizador de encendido automático seleccionando el icono “ ”.

Mediante este menú se pueden configurar dos encendidos diarios en el programa deseado (Fig. 8a).

1. **Columna de los días de la semana**
   Visualiza el día de la semana de encendido del horno.

2. **HORA**
   En este campo se puede configurar el horario para el primer encendido del horno.

3. **PROGRAMA**
   En este campo se puede incluir el número del programa elegido para el primer encendido.

4. **HORA**
   En este campo se puede configurar el horario para el segundo encendido del horno.

5. **PROGRAMA**
   En este campo se debe ingresar el número del programa elegido para el segundo encendido.

6. **Encendido automático ON/OFF**
   Se puede activar o desactivar el encendido automático sin tener que cancelar las configuraciones diarias, usando el icono (6); con el encendido automático habilitado se visualizará en el icono un tilde rojo, si el tilde no es visible entonces el encendido automático está inhabilitado.

   Si no se indica la hora pero se visualiza --:--, se salta el día.

   Con el horno apagado aparecen visualizados los encendidos configurados para la jornada (Fig. 8b).

7. **Día fecha y hora del primer encendido (Fig. 8c)**

8. **Día fecha y hora del segundo encendido (Fig. 8d)**

Para salir de la pantalla de encendido automático, selecionar el icono (9) (Fig. 8a).

FIG. 8a

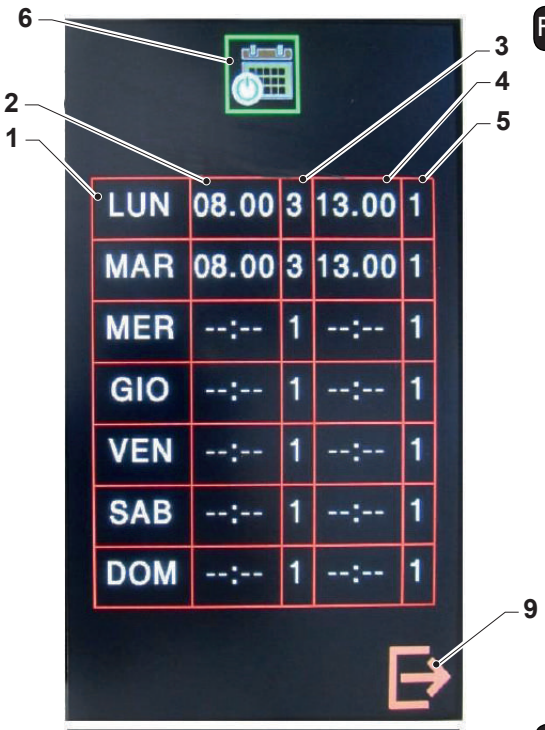



FIG. 8b




FIG. 8c



## 5.9 - CALENDARIO

Desde el menú usuario se accede a la configuración del calendario seleccionando el icono “ ”

1. **Día de la semana**
   Seleccionando este campo se puede configurar el día de la semana.

2. **FECHA**
   Seleccionando este campo se puede configurar el día, el mes y el año.

3. **HORA**
   Seleccionando este campo se puede configurar la hora, los minutos y los segundos.

Para salir de la pantalla del calendario, selecionar el icono (4).

FIG. 9



### 5.10 USO DE LA VAPORERA (solo para Mod. VARIO)

El funcionamiento de la vaporera se puede combinar con un programa de cocción o se puede utilizar cuando sea necesario.

#### 5.10.1. Funcionamiento del vaporizador dentro de un programa de cocción.

Al registrar un programa de cocción para incluir el funcionamiento de la vaporera, es necesario utilizar el pomo (1) para seleccionar el icono y pulsar el centro del botón para que la vaporera se encienda; una luz roja indica que la vaporera está activada.

**NOTA:**
**El vapor se puede suministrar cuando el horno ha alcanzado por lo menos 120°C y el símbolo es de color verde.**

- Pulse la tecla (2) y manténgala pulsada durante el tiempo deseado de suministro de vapor; una vez alcanzado el tiempo máximo programado, el suministro se detiene.

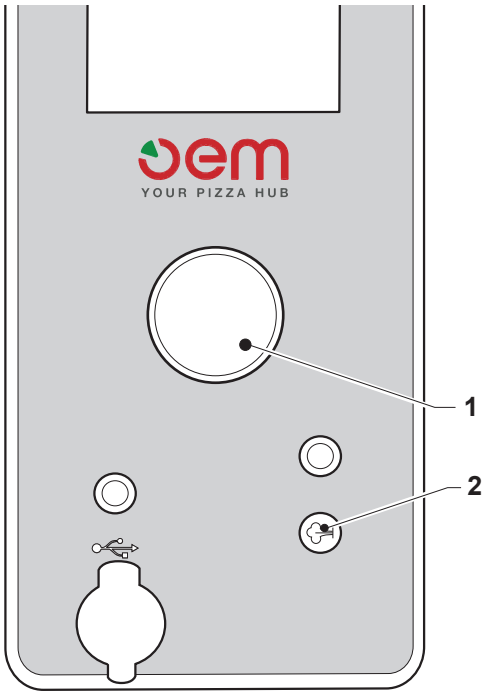
#### 5.10.2. Funcionamiento de la vaporera las necesidades.

Si durante un determinado tipo de cocción es necesario utilizar vapor, con el pomo (1), seleccione el icono y pulse hacia abajo en el centro del pomo para que la vaporera se active; una luz roja indica que la vaporera está activada y el icono "" se vuelve rojo, indicando que el calentamiento del agua está funcionando.
- Espere a que el icono "" se vuelva de color verde indicando que se ha alcanzado la temperatura programada.

**NOTA:**
**El vapor se puede suministrar cuando el horno ha alcanzado por lo menos 120°C y el símbolo es de color verde.**

- Pulse la tecla (2) y manténgala pulsada durante el tiempo deseado de suministro de vapor; una vez alcanzado el tiempo máximo programado, el suministro se detiene.

**NOTA:**
**Si el vapor no sale cuando se pulsa la tecla (2) y se visualiza el símbolo "" al lado del símbolo de la vaporera, significa que la temperatura del horno es inferior a 120°C, o que la vaporera no está a temperatura " ", el símbolo rojo se enciende, o que la puerta está abierta.**



## 5.11 - VISUALIZACIÓN DE LAS RECETAS Y DEL DISPOSITIVO USB

En esta parte del menú se pueden visualizar las recetas en la memoria y gestionar el funcionamiento del dispositivo USB.
El horno dispone de un dispositivo USB para realizar las operaciones siguientes:

- Cargar / descargar las recetas;
- Descargar un archivo de registro del horno;
- Cargar / descargar el software para el funcionamiento del horno con las configuraciones presentes de la interfaz usuario y servicio.

Para acceder a la página seleccionar el icono “” y se visualizará la pantalla (Fig 10):

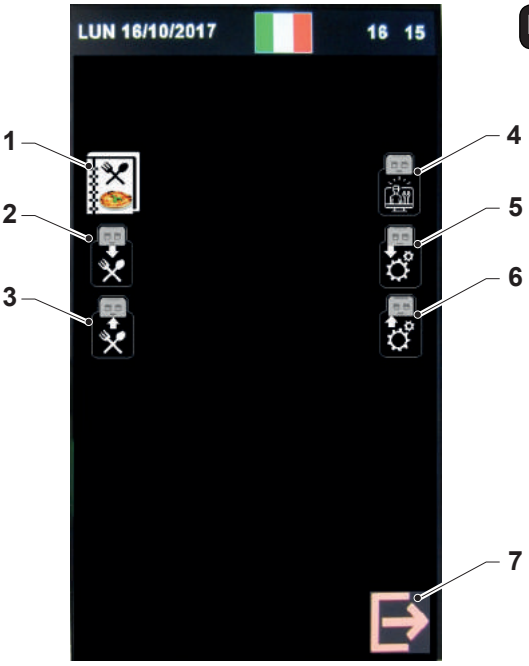


FIG.10

1) **Visualización de las recetas**
2) **Descarga de las recetas**
3) **Carga de las recetas**
4) **Descarga log**
5) **Descarga del software del horno y configuraciones de usuario y servicio**
6) **Carga del software del horno**
7) **Retorno a la pantalla anterior**

**“” Visualización de las recetas (1)**

Seleccionar el icono “” y se visualizan las recetas en la memoria.
Se puede navegar entre las recetas para visualizarlas. Si en alguna página no está presente la receta se visualiza el icono .
Para volver al menú anterior presionar el pomo.

**“” Descarga de las recetas en el dispositivo (2)**

- Introducir un dispositivo vacío en el puerto USB, el icono cambio de color de “” a “” indicando que se puede realizar la descarga de las recetas.
- Seleccionar el icono “” para iniciar la descarga en el dispositivo; el icono inicia a parpadear hasta que termine la descarga.

**IMPORTANTE**

**Se selecciona el icono “” y se visualiza parpadeando el símbolo “” indica que no hay ningún dispositivo presente o que es ilegible.**

**“” Descarga de las recetas desde el dispositivo (3)**

- Introducir un dispositivo con uno o más archivos de recetas en el puerto USB, el icono cambio de color de “” a “” indicando que se puede realizar la carga de las recetas.
- Seleccionar el icono “” para iniciar la Carga desde el dispositivo; el icono inicia a parpadear hasta que termine la carga, indicando las páginas en progresión.

**IMPORTANTE**

**Se selecciona el icono “” y se visualiza parpadeando el símbolo “” indica que no hay ningún dispositivo que contenga las recetas o que el dispositivo es ilegible.**

**“” Descarga del log del horno en el dispositivo (4)**

- Introducir un dispositivo vacío en el puerto USB, el icono cambio de color de “” a “” indicando que se puede realizar la descarga del log del horno.
- Seleccionar el icono “” para iniciar la descarga en el dispositivo; el icono inicia a parpadear hasta que termine la descarga.

**IMPORTANTE**

**Se selecciona el icono "" y se visualiza parpadeando el símbolo "" indica que no hay ningún dispositivo presente o que es ilegible.**

**"" Descarga del software del horno en el dispositivo (5)**

- Introducir un dispositivo vacío en el puerto USB, el icono cambio de color de "" a "" indicando que se puede realizar la descarga del software del horno.
- Seleccionar el icono "" para iniciar la descarga en el dispositivo; el icono inicia a parpadear hasta que termine la descarga.

**IMPORTANTE**

**Se selecciona el icono "" y se visualiza parpadeando el símbolo "" indica que no hay ningún dispositivo presente o que es ilegible.**

**"" Carga software desde el dispositivo (6)**

- Introducir un dispositivo con los archivos de actualización del software cargados en el puerto USB, el icono cambio de color de "" a "" indicando que se puede realizar la carga del software.
- Seleccionar el icono "" para iniciar la carga desde el dispositivo; el icono inicia a parpadear hasta que termine la carga.

**IMPORTANTE**

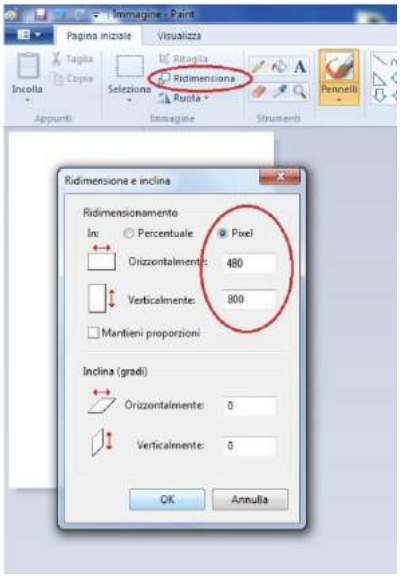
**Se selecciona el icono "" y se visualiza parpadeando el símbolo "" indica que no hay ningún dispositivo que contenga la actualización del software o que el dispositivo es ilegible.**

Para salir de la pantalla, seleccionar el icono "" (7).

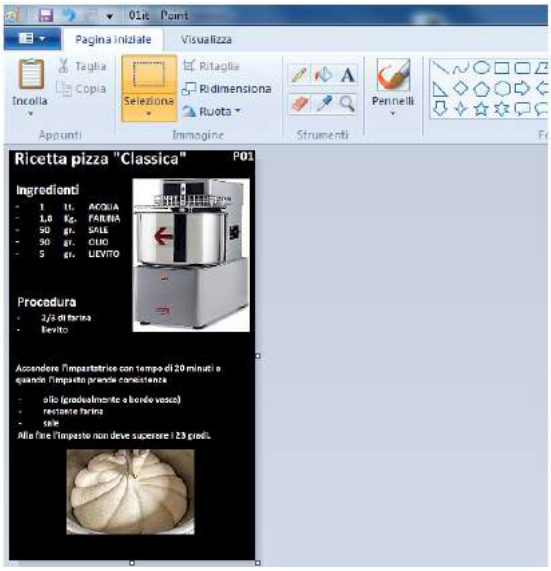
## 5.12 - MODALIDAD INTRODUCCIÓN RECETAS

Para poder utilizar esta función son necesarios los siguientes programas para el ordenador:
- Paint (aplicación de Windows)
- IrfanView 64 (descargable gratis desde Internet)

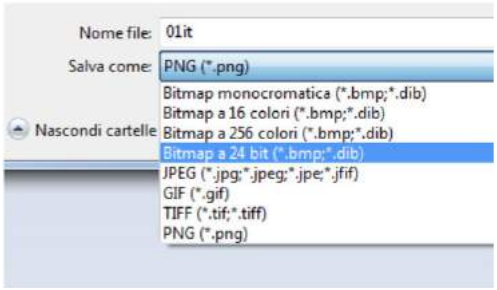
- Abrir "Paint" y crear una imagen con las dimensiones de 480 por 800 píxeles.



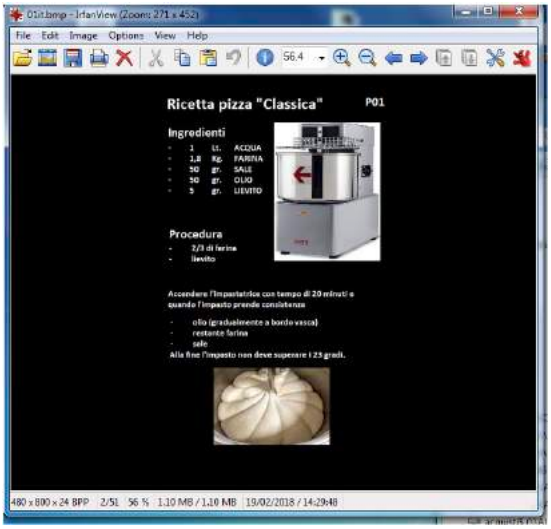

- A través de este programa se pueden escribir e incluir imágenes.



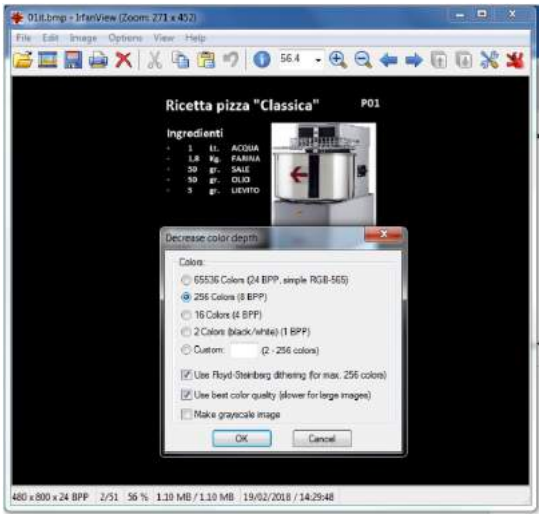
- Guardar la imagen en la carpeta “recetas” (creada específicamente) con el número de página y el idioma relativo, ejemplo: “01it” Bitmap a 24 bit hasta un máximo de 51 páginas (de 00it a 50it).



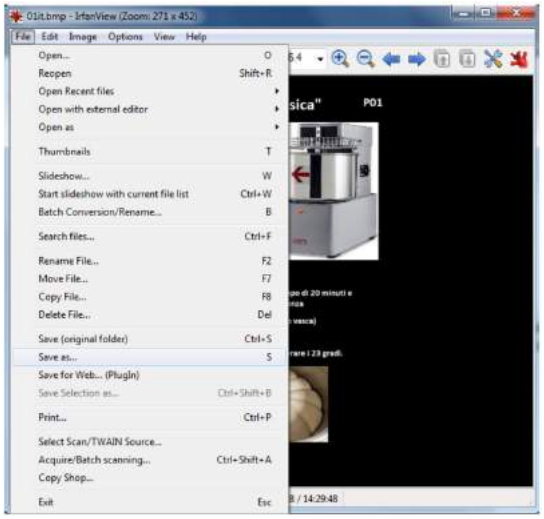

- Iniciar “IrfanView 64” y abrir el archivo creado.




- Seleccionar en la barra de herramientas Image, Decrease color depth y configurar 256 Colors (8 BPP).




- Ahora la imagen se convierte la imagen y se puede guardar.
  Seleccionar en la barra de herramientas File, Save as... y guardarla en la carpeta "recetas", sustituyendo la original.
  Este procedimiento debe hacerse para cada imagen.



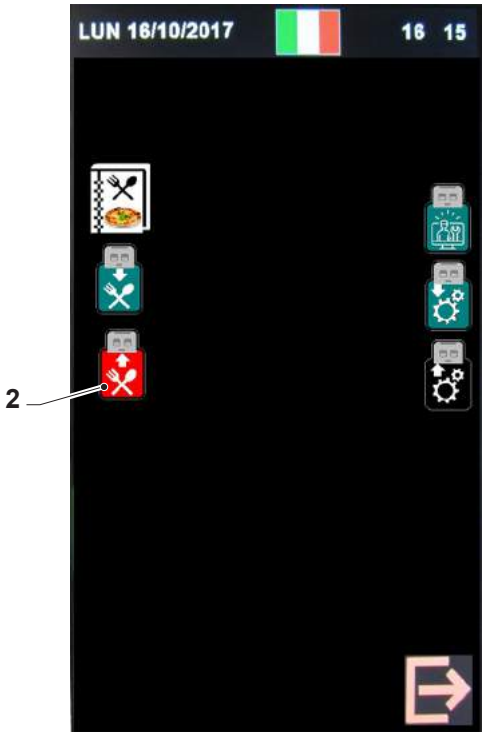
- Poner la carpeta recetas (que contiene los archivos convertidos) en un dispositivo USB (compatible con el sistema).
- Encender el horno y entrar en el menú USB mediante la tecla (1) (Fig. 11).




FIG. 11

FIG. 12

- Introducir el dispositivo en el respectivo alojamiento y esperar que el icono de descarga (2) de las recetas se ponga de color rojo (Fig. 12).
- Seleccionarla mediante el encoder y pulsar el pomo. Se mostrará el escaneo de todos los archivos (01es, 02es, 03es, ecc.) y al final el horno se posicionará en la pantalla principal.



## 5.13 - PREPARACIÓN DEL HORNO

Se pueden efectuar dos tipos de cocción de la pizza, la cocción directa en el plano refractario y la cocción en bandeja.
A continuación se dan algunas indicaciones sobre la regulación de los diferentes parámetros; en cualquier caso, para más información consultar la tabla que aparece en el apartado "**Cocción de la pizza**".

**IMPORTANTE**

**Se aconseja seguir las indicaciones de la tabla hasta que la práctica y la experiencia no permitan introducir personalmente los tiempos y las temperaturas.**

### 5.13.a Normas generales de cocción en el plano refractario

- Encender el horno por lo menos una hora y quince minutos antes del inicio del trabajo.

En el horno ya están configurados tres programas:

- Programa 1 - cocción directamente sobre la piedra refractaria para pizzas de Ø 30 o Ø 35 cm
- Programa 2 - cocción directamente sobre la piedra refractaria para pizzas de Ø 45 o Ø 50 cm
- Programa 3 - pizza en la bandeja

**ATENCIÓN**

- **No eche sal sobre el plano refractario, no lo enfríe utilizando un trapo humedicido con agua fría, use sólo pasta para pizza; estas precauciones evitan el deterioro del plano refractario y por lo tanto permiten una correcta cocción de la pizza.**

### 5.13.b Normas generales de la cocción en bandeja

- Encienda el horno al menos una hora y cuarto antes de comenzar el trabajo planteando los siguientes parámetros:
  Temperatura de trabajo 300°C
  Resistencias bóveda 50%
  Resistencias solera 60%
  Chimenea cerrada “0”

### 5.13.c - Encendido del horno

- Si se ha escogido la programación semanal de encendido, a la hora establecida el horno se enciende con el valor de los varios parámetros planteados en el programa seleccionado en la fase de programación semanal.
  Si no se ha configurado la programación semanal, presionar la tecla .
  El horno se enciende con el último programa configurado, si se quiere cambiar el programa seleccionar el programa deseado "P1", “P2”, “P3”.

- Al encenderse el horno los iconos “” y “” parpadean indicando que el horno está en fase de calentamiento y, por lo tanto, la chimenea permanece cerrada y el aspirador está parado.
  Al alcanzarse la temperatura de cocción los dos iconos dejarán de parpadear y se iniciarán automáticamente con las configuraciones configuradas según el programa elegido.

**IMPORTANTE**

**Se puede forzar el arranque / posicionamiento de la chimenea y del aspirador posicionándose en el icono y pulsando el pomo.**

- Espere que el horno alcance la temperatura planteada para la cocción de la pizza.

## 5.14 - COCCIÓN DE LA PIZZA

- Al alcanzar la temperatura planteada, abra la puerta de acceso e introduzca la pizza que se debe cocer.

**ATENCIÓN**

**Dentro del horno hay una temperaturaelevada, por lo tanto durante la operación de introducción y extracción de la pizza utilice los medios adecuados de protección individual: PELIGRO DE QUEMADURAS.**

- Al abrirse la puerta, si está configurado, se pone en marcha el aspirador a la velocidad máxima evitando la salida de los vapores de la cámara.

- Durante la cocción es posible modificar los parámetros actuando sobre los pulsadores correspondientes según se explica en los apartados anteriores.
  Si se han modificado algunos parámetros de un programa de cocción (horno digital), al apagar el horno los parámetros modificados NO permanecen en la memoria.

- Ultimada la cocción, abra la puerta de acceso del horno y extraiga la pizza cocida.

### 5.14.a Consejos para una correcta cocción

La regulación de la chimenea es importante para una correcta cocción de la pizza.

- Si se cierra completamente la chimenea durante la cocción de la pizza, se verá que el vapor sale de la puerta; además la acción de las resistencias de la bóveda se reducirá notablemente a causa del vapor y, por lo tanto, la pizza tenderá a cocerse en la parte inferior y a no cocerse en la parte superior.

**IMPORTANTE**

**Se aconseja utilizar la chimenea en la función automática establecida en el programa de cocción.**

- Si la chimenea se conecta directamente a un aspirador, se extraerá demasiado calor del horno, por lo que la pizza quedará demasiado seca y se quemará abajo.

**IMPORTANTE**

**Los parámetros pueden variar según el tipo de pasta que se utiliza.**

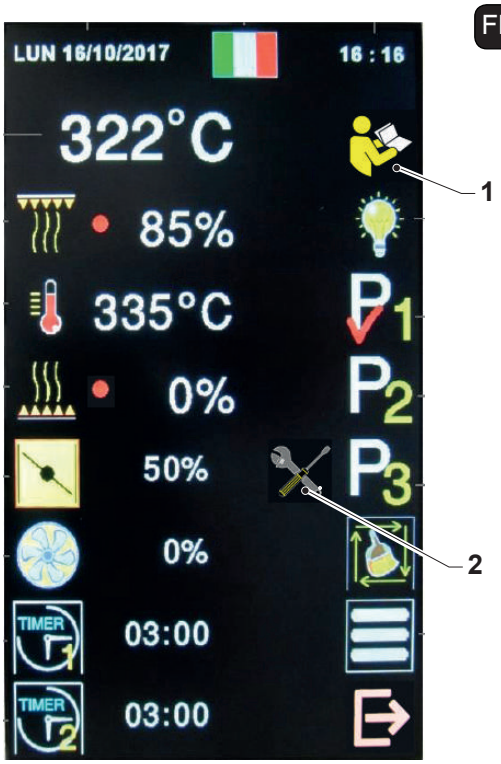
- En la tabla se indican algunos tiempos de cocción en función del tipo de cocción deseado. Los tiempos son indicativos ya que pueden variar en función de múltiples condiciones (tipo de masa, temperatura, etc.).

| Ø Pizza | Programa | Tipo de cocción | Tiempos de cocción |
|---|---|---|---|
| Ø 30/35 | 1 | Refractario | 3 |
| Ø 45/50 | 2 | Refractario | 6 |
| Bandeja | 3 | Bandeja | 10 |

## 5.15 - ALARMAS

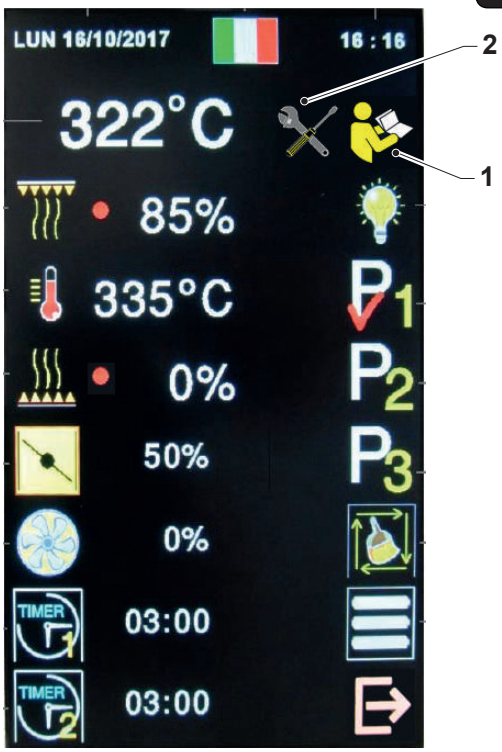
**Mal funcionamiento de la chimenea (Fig. 13)**
Cuando se visualiza esta alarma en la pantalla aparece el símbolo (1) y el símbolo (2)
Esta alarma indica que existe un fallo en el desplazamiento de la chimenea.
Apagar el horno y contactar la asistencia técnica para hacer controlar el motor de la chimenea, el microinterruptor de final de carrera y el desplazamiento mecánico.

FIG.13




**Sobretemperatura del compartimiento técnico (Fig. 14)**
Cuando se incluye esta alarma en la pantalla aparece el símbolo (1) y el símbolo (2)
Esta alarma indica que la temperatura en el interior del compartimiento técnico ha alcanzado un elevado valor, en este caso el horno sigue funcionando; apagar el horno lo antes posible y contactar la asistencia técnica para comprobar el funcionamiento correcto de los ventiladores de refrigeración del compartimento técnico.

FIG.14



**a) Vaporera con alarma activada "Termostato de seguridad"**
Cuando se activa esta alarma en la pantalla, junto al símbolo de la vaporera, se visualiza el símbolo (1) y (2).
Esta alarma indica que la temperatura en el interior de la vaporera ha superado los 512°C; el calentamiento de la vaporera se apaga.
Rearme el termostato de seguridad como se indica en el párrafo correspondiente.




**b) Vaporera con alarma activada "Sonda interrumpida"**
Cuando se activa esta alarma en la pantalla, junto al símbolo de la vaporera, se visualiza el símbolo (1) y (2).
Esta alarma indica que la soda de temperatura en el interior de la vaporera está interrumpida o desconectada; la vaporera se apaga.
Llamar al servicio de asistencia técnica para el control y/o la sustitución de la sonda.




**c) Vaporera con alarma activada "Exceso de temperatura"**
Cuando se activa esta alarma en la pantalla, junto al símbolo de la vaporera, se visualiza el símbolo (1) y (2).
Esta alarma indica que la temperatura en el interior de la vaporera ha superado los 300°C; el calentamiento de la vaporera se apaga.
Intente encender nuevamente la vaporera, si la alarma se repite, llamar al servicio de asistencia técnica.



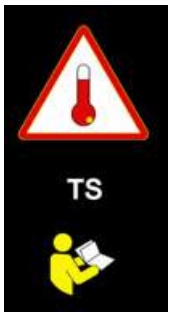

**b) Vaporera con alarma activada "Sonda en cortocircuito"**
Cuando se activa esta alarma en la pantalla, junto al símbolo de la vaporera, se visualiza el símbolo (1) y (2).
Esta alarma indica que la soda de temperatura en el interior de la vaporera está en cortocircuito; la vaporera se apaga.
Llamar al servicio de asistencia técnica para el control y/o la sustitución de la sonda.



**Sonda de temperatura de la tarjeta de potencia interrumpida o desconectada**
Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "NTC"
Esta alarma indica que la sonda de la tarjeta de potencia está averiada o desconectada.
Llamar al servicio de asistencia técnica para la sustitución de la tarjeta




**Termostato de seguridad**
Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "TS"
Indica que la temperatura en la cámara ha superado los 512°C; el calentamiento del horno se apagará.
Rearmar el termostato de seguridad como se indica en el párrafo relativo.




**Sobretemperatura de la cámara**
Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "TC1"
Indica que la temperatura en la cámara ha superado los 480°C; el calentamiento del horno se apagará.
Apagar el horno y esperar que se enfríe la cámara.
Volver a probar y si la alarma se vuelve a disparar, llamar al servicio de asistencia técnica.




**Sonda de temperatura de la cámara interrumpida o desconectada**
Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "TC1"
Indica que la sonda de temperatura de la cámara está interrumpida o desconectada; el horno se apagará.
Llamar al servicio de asistencia técnica para el control y/o sustitución de la sonda.




**Sonda de temperatura de la cámara en cortocircuito**
Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "TC1"
Indica que la sonda de temperatura de la cámara está en cortocircuito; el horno se apagará.
Llamar al servicio de asistencia técnica para la sustitución de la sonda




**Sonda de temperatura del compartimiento técnico interrumpida o desconectada (solo para mercado americano)**
Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "TC2"
Indica que la sonda de temperatura del compartimiento técnico está interrumpida o desconectada; el horno se apagará.
Llamar al servicio de asistencia técnica para el control y/o sustitución de la sonda.



**Sonda de temperatura del compartimiento técnico en cortocircuito**
**(solo para el mercado americano)**
Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "TC2"
Indica que la sonda de temperatura del compartimiento técnico está en cortocircuito; el horno se apagará.
Llamar al servicio de asistencia técnica para la sustitución de la sonda.




**Sobretemperatura del disipador de la tarjeta principal**
Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "NTC"
Esta alarma indica que la temperatura del disipador de la tarjeta de potencia ha alcanzado un valor elevado.
Apagar el horno y comprobar el correcto funcionamiento de los ventiladores de refrigeración del compartimento técnico.




**Sonda de temperatura del disipador de la ficha de potencia en cortocircuito**
Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "NTC"
Indica que la sonda de temperatura de la ficha principal está en cortocircuito; el horno se apagará.
Llamar al servicio de asistencia técnica para la sustitución de la tarjeta de potencia.




## 5.16 - APAGADO (Fig. 13)

- Al final de la jornada de trabajo apague el horno pulsando el botón (1).

## 5.17 - FUNCIONAMIENTO ANÓMALO, CAUSAS Y SOLUCIONES

**- El horno no se enciende:**

- Controle que haya conexión eléctrica.
- Controle que esté conectado el interruptor general.
- Llame al servicio de asistencia técnica.

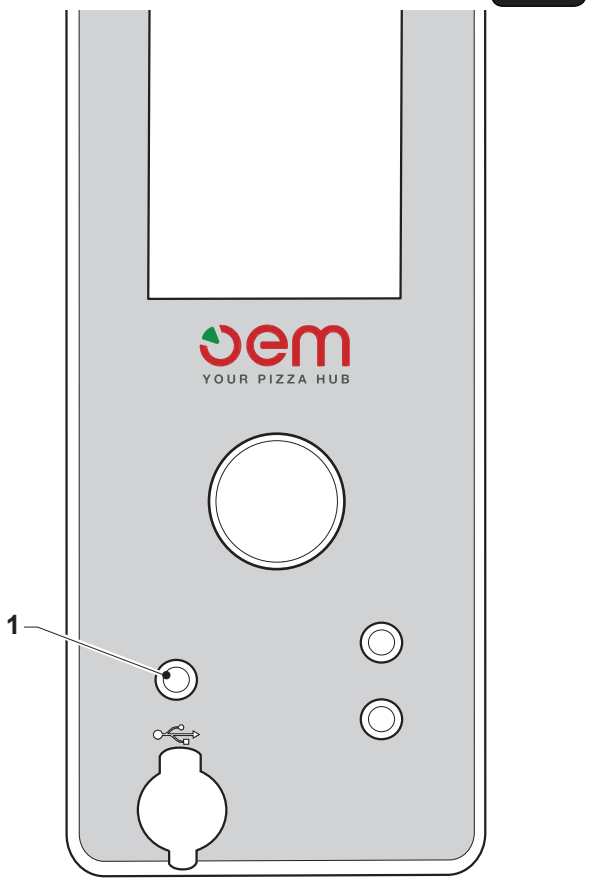
**- Funcionamiento anómalo del horno:**

- Llame al servicio de asistencia técnica.

**PELIGRO**

**Para todos los otros problemas diríjase al Servicio de asistencia técnica.**

FIG. 15



# Capítulo 6

## 6.1 - MANTENIMIENTO ORDINARIO Y PROGRAMADO

### 6.1.a- Generalidades

**⚠ PELIGRO ⚠**

**Todas las operaciones de mantenimiento tienen que ser efectuadas con el horno apagado y frío y con el interruptor general desconectado en posición "⓪ " OFF.**

Las operaciones de mantenimiento han sido subdivididas en tres categorías:

- **MANTENIMIENTO ORDINARIO:**
  Agrupa todas las intervenciones que tienen que ser efectuadas por la máquina cotidianamente.

- **MANTENIMIENTO PROGRAMADO:**
  Enumera todas las operaciones que tienen que ser efectuadas dentro de un plazo fijo para garantizar un funcionamiento correcto de la máquina.

- **MANTENIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES:**
  Enumera algunas operaciones que tienen que ser efectuadas cuando es necesario, por ejemplo cambiar un componente desgastado o roto.

### 6.1.b - Intervenciones de mantenimiento ordinario

#### 6.1.b.a - Ciclo de autolimpieza (Fig. 1)

El horno dispone de un programa automático de PIRÓLISIS.

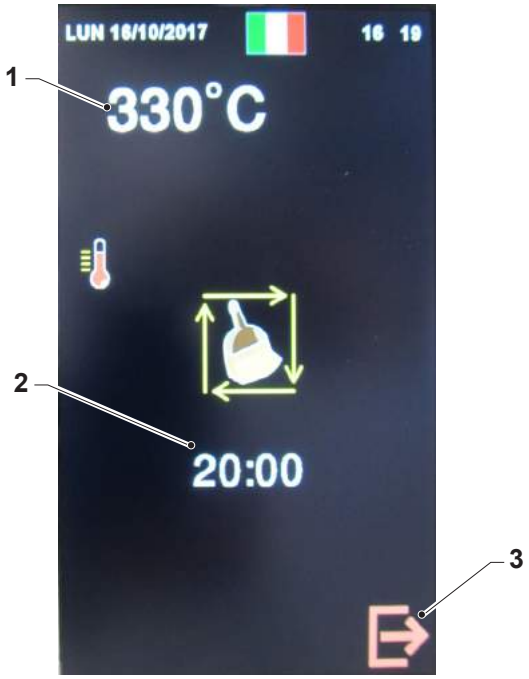
Usando el pomo y colocándose en el icono "" se puede activar esta función.
Aparecerá la pantalla donde se visualizará la temperatura (1) de la cámara que deberá alcanzar los 400°C y ahora iniciará la cuenta regresiva de 20 minutos indicado por el campo (2).
Al vencer dicho tiempo el horno se apagará automáticamente.
Si se quiere salir de esta función es suficiente desplazarsecon el pomo en el icono de salida (3).

**IMPORTANTE**

**Si por cualquiera razón antes del final del ciclo de limpieza se quita la electricidad al horno, cuando se vuelve a encender el horno, el programa en automático se pone de nuevo en marcha.**

- El día siguiente al ciclo de limpieza será posible cepillar el refractario.

FIG. 1



**6.1.b.b - Limpieza externa**

**ATENCIÓN**

**Limpie con cuidado el horno al finalizar cada ciclo de trabajo.**
**Para la limpieza del horno NO use utensilios metálicos como por ejemplo estropajos, cepillos, espátulas, y/o productos corrosivos.**
**NO utilice chorros de agua sobre las paredes del horno.**

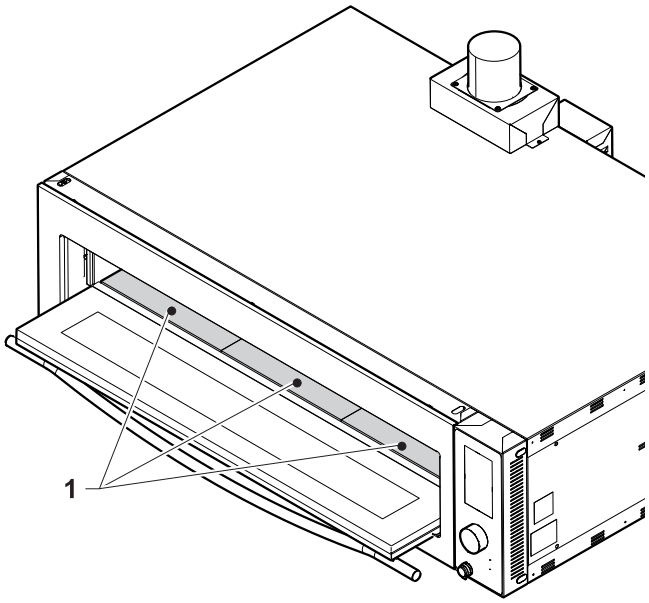
- Para la limpieza externa utilice un paño humedecido con agua y un detergente adecuado a la superficie a tratar.

**6.1.b.c - Limpieza plano refractario (Fig. 1)**
Controle que el horno esté completamente frío, abra la puerta y limpie el plano refractario (1) con el cepillo apropiado.

**6.1.c - Intervenciones de mantenimiento programado**

- Según las horas de trabajo y la carga de trabajo, programar el mantenimiento por lo menos una vez al año.

FIG. 2




**6.1.d - Intervenciones de mantenimiento según las necesidades**

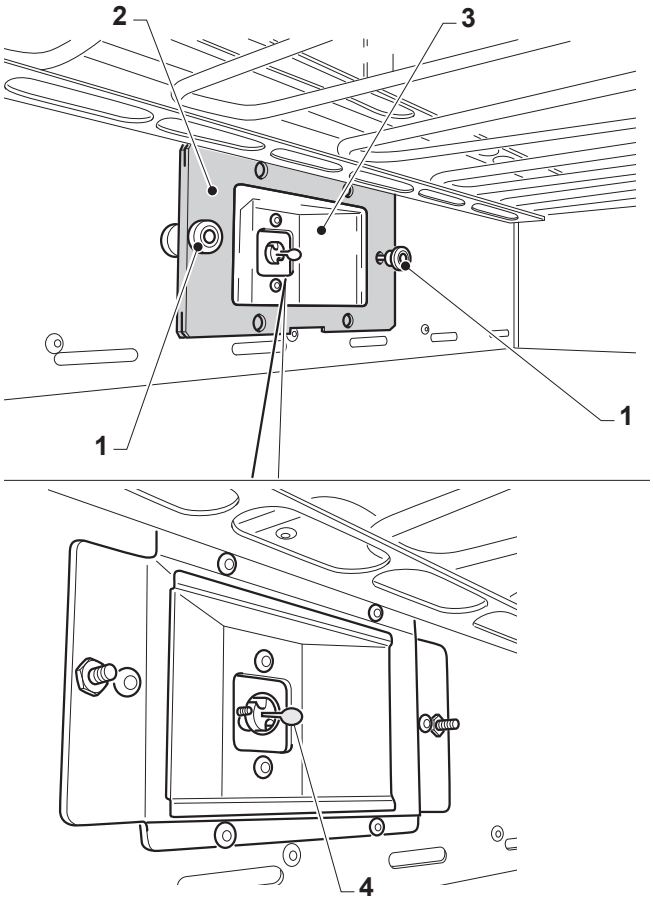
**6.1.d.a - Sustitución de la lámpara (Fig. 3)**

- Desenroscar los dos pomos (1) y quitar el marco (2) con el relativo vidrio (3).
- Sustituir la lámpara (4).

**ATTENZIONE**

**La lámpara es halógena; NO tocar con los dedos.**

FIG. 3



### 6.1.d.b - Limpieza del ventilador de refrigeración del cuadro eléctrico (Fig. 4)

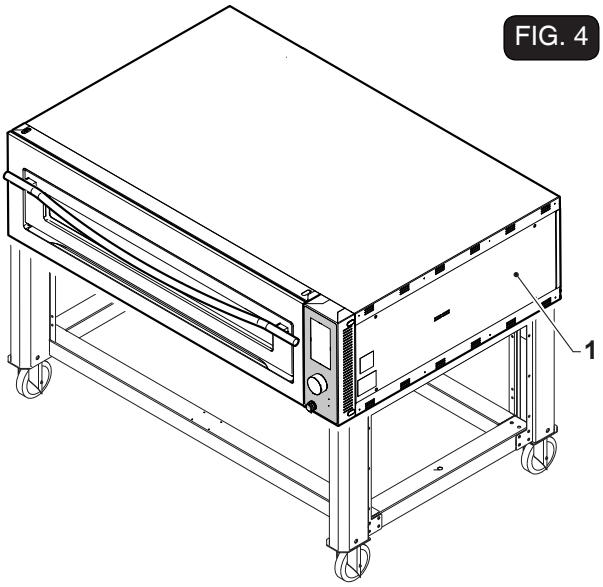
Cuando en la pantalla aparece la alarma "SOBRETEMPERATURA DEL COMPARTIMIENTO TÉCNICO /TARJETA DE ALIMENTACIÓN" hay que efectuar la limpieza del ventilador de refrigeración del cuadro eléctrico:

- desmonte la parte lateral derecha (1) y, utilizando aire comprimido, limpie la suciedad que se haya depositado en el ventilador.

**IMPORTANTE**

**Si en el horno volviera a aparecer la alarma llame al servicio de asistencia técnica.**

FIG. 4

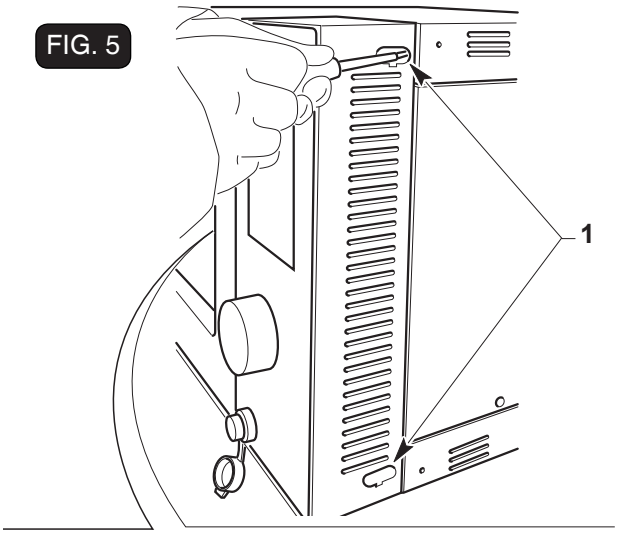



### 6.2 - REARME DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

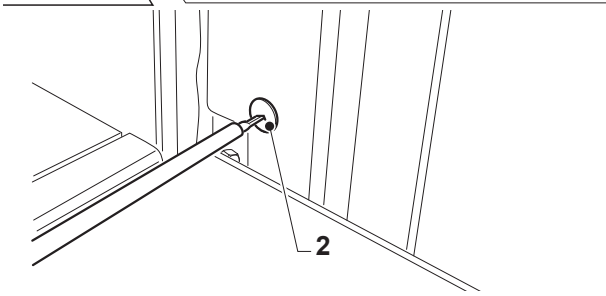
Para rearmar el termostato de seguridad, realizar lo siguiente:

- Desenroscar los dos tornillos (1).

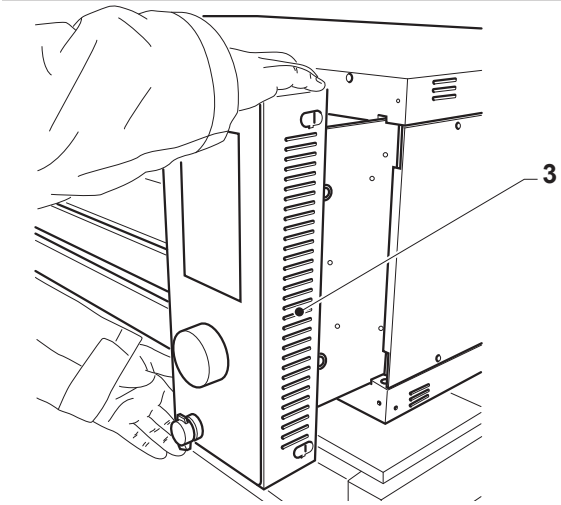
FIG. 5




- Abrir la puerta y desenroscar el tornillo (2).




- Extraer el panel de los componentes eléctricos (3)

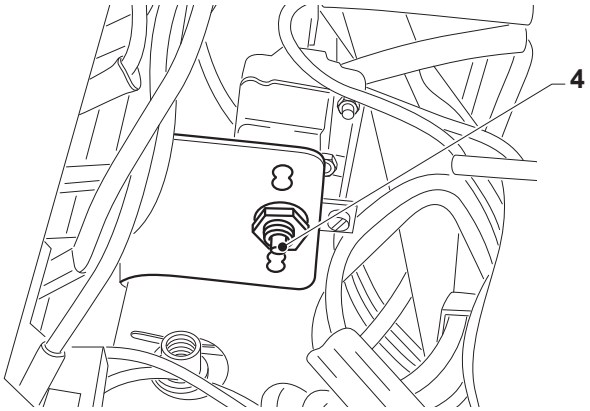


- Pulsar el botón rojo (4) para rearmar el termostato de seguridad posicionado dentro del compartimento técnico.
- Volver a montar todo realizando las operaciones en sentido contrario.

**IMPORTANTE**

**Si el termostato de seguridad se vuelve a activar después de rearmarlo, es necesario llamar al servicio de asistencia técnica.**

FIG. 5



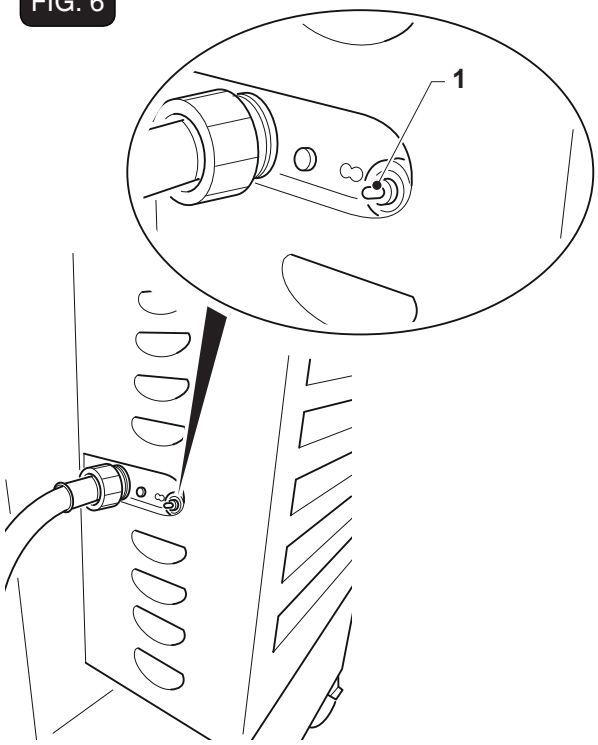

### 6.3 - REARME DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD DE LA VAPORERA

Para rearmar el termostato de seguridad de la vaporera, pulsar el botón rojo (1) del termostato situado en la parte posterior del horno.

**IMPORTANTE**

**Si el termostato de seguridad se vuelve a activar después de rearmarlo, es necesario llamar al servicio de asistencia técnica.**

FIG. 6



# Capítulo 7

## 7.1 - DESMONTAJE DE LA MÁQUINA

En el caso de que fuera necesario desmontar la máquina para instalarla posteriormente en otro lugar hay que efectuar las operaciones indicadas en el capítulo “Instalación” en sentido inverso.

**PELIGRO**

**Antes de desmontar el equipo desconecte la alimentación eléctrica.**

**Las operaciones de montaje tienen que ser efectuadas por personal técnico cualificado y habilitado para efectuar dichas intervenciones.**

**ATENCIÓN**

**En el caso de que sea necesario desmontar la máquina o algunos de sus componentes de manera diferente a lo descrito en el manual, póngase en contacto con la firma OEM o con el propio Agente, consultando los datos que se encuentran en la tercera página de esta publicación.**

## 7.2 - DESGUACE DE LA MÁQUINA

En el momento en que se decida desguazar la máquina (por cualquier motivo, ya sea éste límite de uso, imposibilidad de reparación u otro) hay que:

- Desconectar la máquina siguiendo en sentido inverso las operaciones descritas en el capítulo "Instalación" de este manual.
- Desmontar la mayor parte de piezas de la máquina (cárter, lámparas, protecciones, manijas, cadenas, motores, etc.) clasificándolas en base al tipo (por ejemplo: tubos, componentes de goma, lubricantes, solventes, productos de revestimiento, aluminio, material de hierro, cobre, vidrio, etc.).
- Antes de proceder al desguace, deberá informar por medio de una comunicación escrita a los órganos encargados de dichas operaciones, respetando las normativas vigentes en cada país.
- Después de haber recibido la autorización de las autoridades antes mencionadas, elimine los componentes respetando las Normativas Vigentes al respecto.



Para la salvaguardia del ambiente hay que actuar en conformidad a la normativa local vigente.
Cuando el aparato no se pueda volver a utilizar ni reparar, efectuar una eliminación diferenciada de los componentes.

El aparato eléctrico no se debe eliminar como residuo urbano, si no que es necesario respetar la recolección separada de residuos introducida por la Directiva especial para la eliminación de residuos derivados de equipos eléctricos (d.l. n° 49 del 14/03/2014 por la aplicación de las directivas 2012/19/UE RAEE y d.l. n° 27 del 4/03/2014 para la aplicación de las directivas 2011/65/UE ROHS).
Los aparatos eléctricos están marcados por un símbolo que representa un contenedor de basura sobre ruedas cruzado por una barra. El símbolo indica que el aparato fue introducido en el mercado después del 13 de agosto de 2005 y que debe ser objeto de recogida selectiva de residuos.
La eliminación inadecuada o abusiva de los aparatos, o bien el uso impropio de los mismos, en razón de las sustancias y materiales que contienen, puede ser nociva para las personas y el medio ambiente. La eliminación de residuos eléctricos que no respete las normas vigentes conlleva la aplicación de sanciones administrativas y penales.

**ATENCIÓN**

**Para la eliminación de las sustancias nocivas (lubricantes, solventes, productos de revestimiento, etc.) consulte el párrafo siguiente.**

## 7.3 - ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS

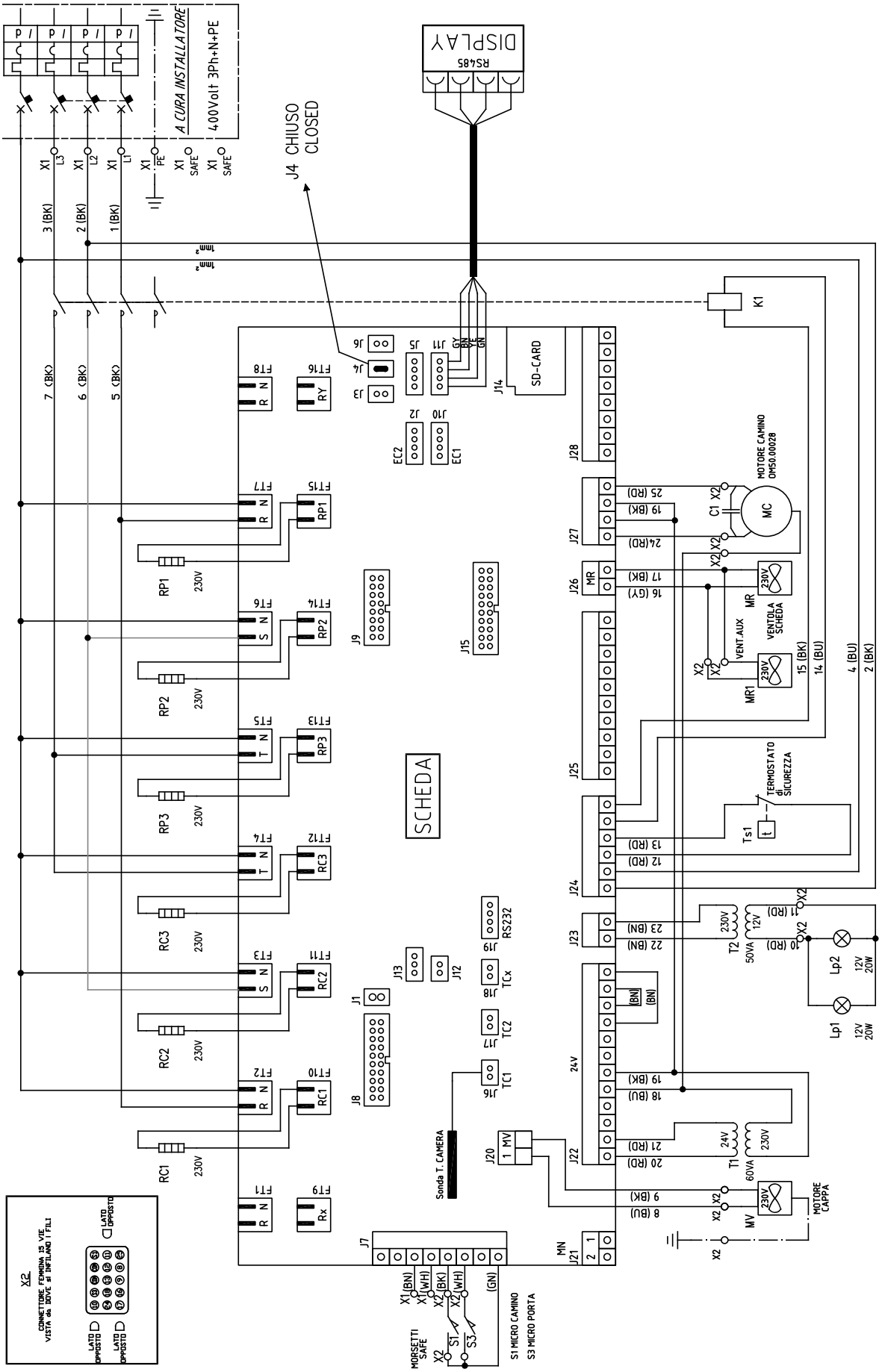
Para eliminar las sustancias nocivas aténgase a lo establecido por las Normas Vigentes en cada país y proceda de acuerdo a las mismas.

**ATENCIÓN**

**Cualquier irregularidad cometida por el Cliente antes, durante o después del desguace y eliminación de los componentes de la máquina, así como al interpretar y aplicar las Normativas Vigentes en la materia, es de exclusiva responsabilità del mismo.**

PÁGINA DEJADA INTENCIONALMENTE
EN BLANCO

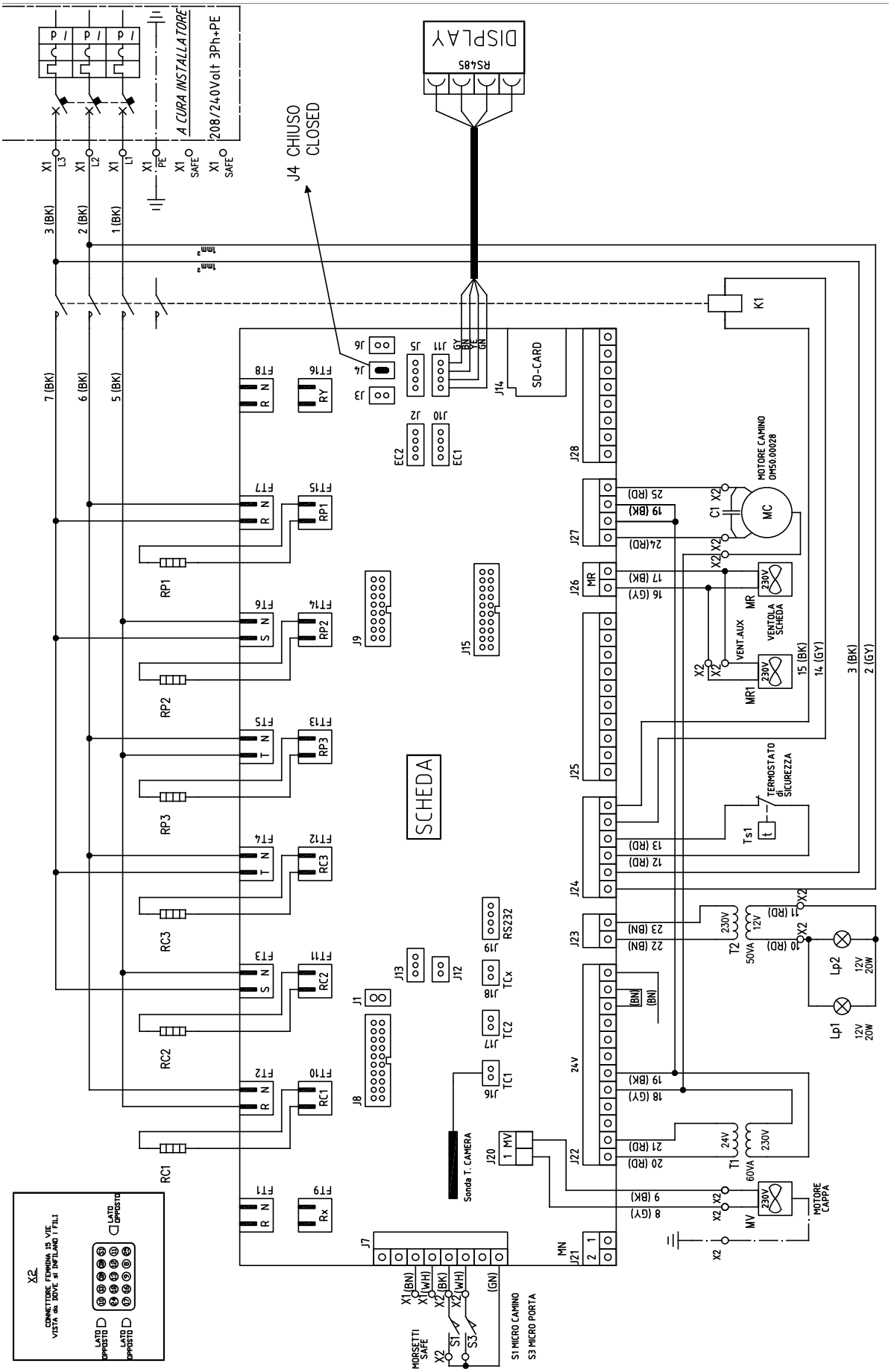
## ESQUEMA HORNO “SUPER TOP/VARIO” - 380/416 Volt 3Ph + N + PE



## ESQUEMA HORNO “SUPER TOP” - 380/416 Volt 3Ph + N + PE

**RC1**= Resistencia Superior Boca
**RC2**= Resistencia Superior Centro
**RC3**= Resistencia Superior Fondo
**RP1**= Resistencia inferior Boca
**RP2**= Resistencia inferior Centro
**RP3**= Resistencia inferior Fondo
**MV**= Motoventilador campana
**MR**= Motoventilador enfriamiento tarjeta + finales
**MC**= Motor de la chimenea
**LP1**= Lámpara IZDA cámara
**LP2**= Lámpara DCHA cámara
**S1**= Microinterruptor Puerta Cerrada
**S2**= Microinterruptor chimenea cerrada
**Ts1**= Termostato de seguridad cámara
**KM1**= Telerruptor de potencia
**C1**= Condensador
**T1**= Transformador de la alimentación general
**T2**= Transformador de la alimentación Lámparas
**F2**= Fusible salida del transformador de las lámparas
**F3**= Fusible de la entrada de alimentación general
**BUZZER1**= Zumbador
**SW1**= DIP8 - Micro variación programas/modelos
**TC1**= Sonda temperatura en cámara
**Display**= Pantalla/Teclado
**X1**= Borne entrada de alimentación + Borne de contacto control SAVE desde local
**X2**= Borne auxiliares
**SD CARD**= Conexión para carga software
**RS485**= Conexión de la pantalla

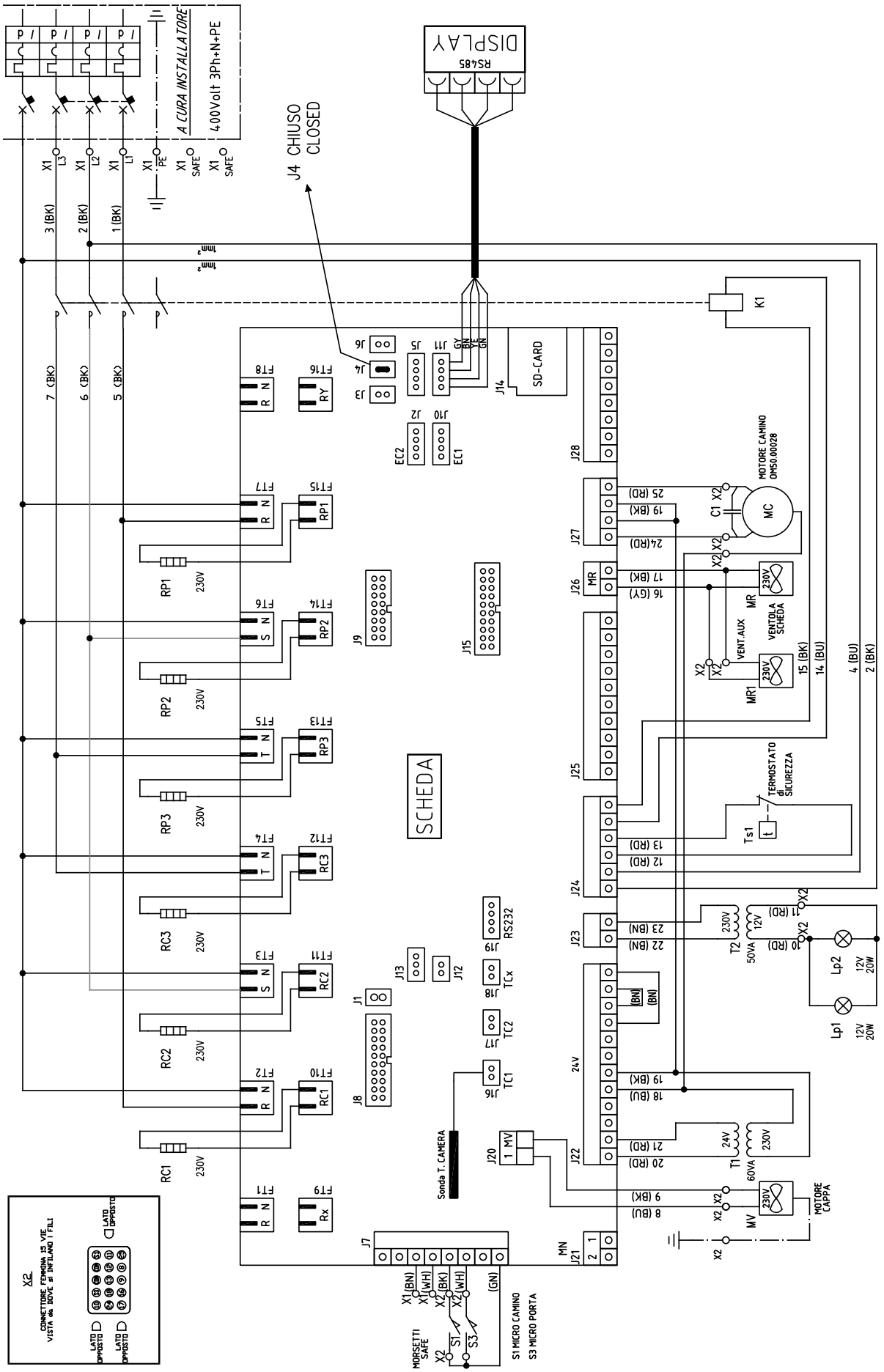
## ESQUEMA HORNO “SUPER TOP/VARIO” - 208/240 Volt 3Ph + PE



## LEYENDA ESQUEMA HORNO “SUPER TOP” - 208/240 Volt 3Ph + PE

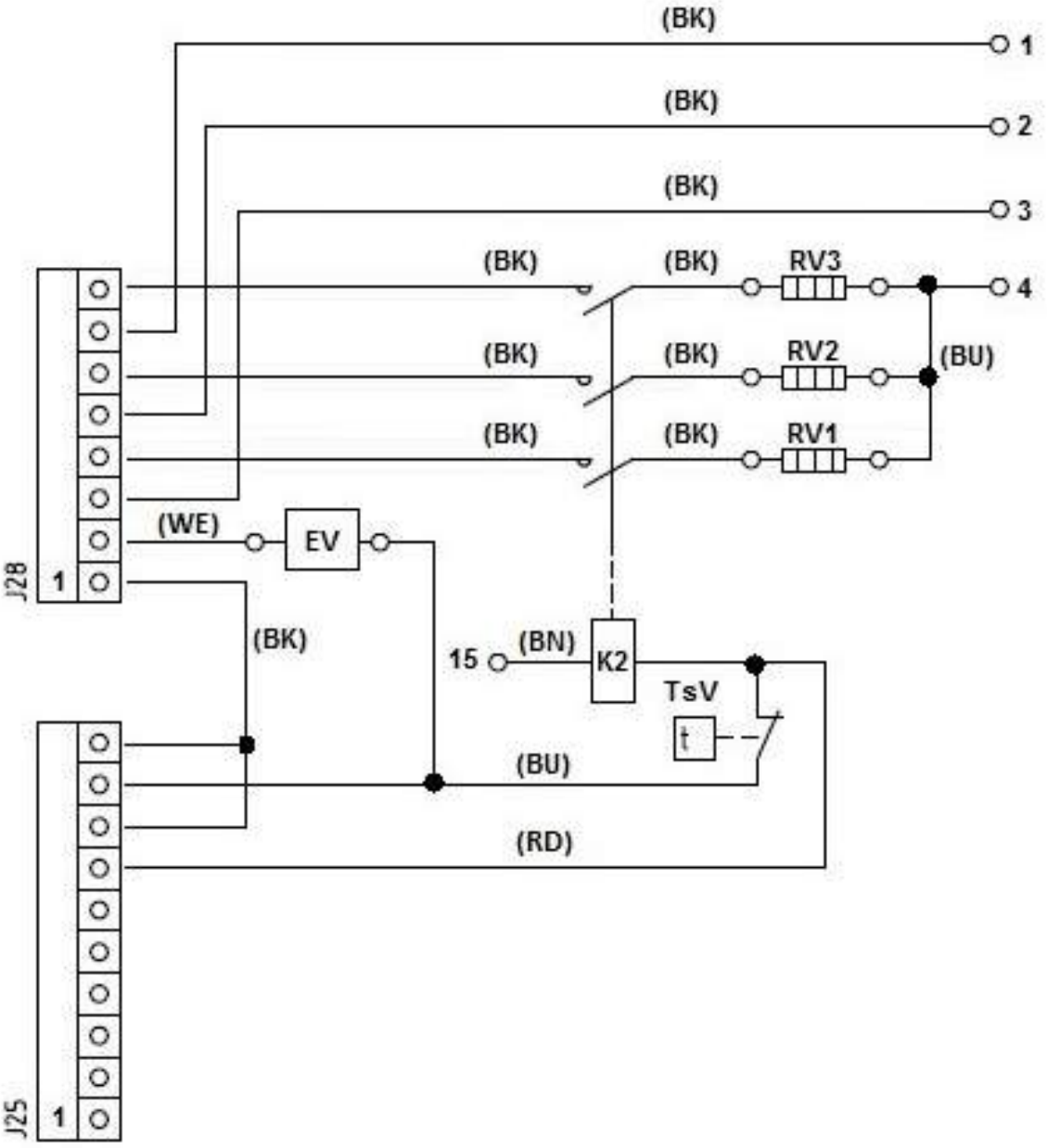
**RC1**= Resistencia Superior Boca
**RC2**= Resistencia Superior Centro
**RC3**= Resistencia Superior Fondo
**RP1**= Resistencia inferior Boca
**RP2**= Resistencia inferior Centro
**RP3**= Resistencia inferior Fondo
**MV**= Motoventilador campana
**MR**= Motoventilador enfriamiento tarjeta + finales
**MC**= Motor de la chimenea
**LP1**= Lámpara IZDA cámara
**LP2**= Lámpara DCHA cámara
**S1**= Microinterruptor Puerta Cerrada
**S2**= Microinterruptor chimenea cerrada
**Ts1**= Termostato de seguridad cámara
**KM1**= Telerruptor de potencia
**C1**= Condensador
**T1**= Transformador de la alimentación general
**T2**= Transformador de la alimentación Lámparas
**F2**= Fusible salida del transformador de las lámparas
**F3**= Fusible de la entrada de alimentación general
**BUZZER1**= Zumbador
**SW1**= DIP8 - Micro variación programas/modelos
**TC1**= Sonda temperatura en cámara
**Display**= Pantalla/Teclado
**X1**= Borne entrada de alimentación + Borne de contacto control SAVE desde local
**X2**= Borne auxiliares
**SD CARD**= Conexión para carga software
**RS485**= Conexión de la pantalla

## ESQUEMA HORNO "SUPER TOP/VARIO" - 208/240 Volt 1Ph + N + PE



## LEYENDA ESQUEMA HORNO “SUPER TOP” - 208/240 Volt 1Ph + N + PE

**RC1**= Resistencia Superior Boca
**RC2**= Resistencia Superior Centro
**RC3**= Resistencia Superior Fondo
**RP1**= Resistencia inferior Boca
**RP2**= Resistencia inferior Centro
**RP3**= Resistencia inferior Fondo
**MV**= Motoventilador campana
**MR**= Motoventilador enfriamiento tarjeta + finales
**MC**= Motor de la chimenea
**LP1**= Lámpara IZDA cámara
**LP2**= Lámpara DCHA cámara
**S1**= Microinterruptor Puerta Cerrada
**S2**= Microinterruptor chimenea cerrada
**Ts1**= Termostato de seguridad cámara
**TL**= Termostato de trabajo auxiliar
**KM1**= Telerruptor de potencia
**C1**= Condensador
**T1**= Transformador de la alimentación general
**T2**= Transformador de la alimentación Lámparas
**F2**= Fusible salida del transformador de las lámparas
**F3**= Fusible de la entrada de alimentación general
**BUZZER1**= Zumbador
**SW1**= DIP8 - Micro variación programas/modelos
**TC1**= Sonda temperatura en cámara
**Display**= Pantalla/Teclado
**X1**= Borne entrada de alimentación + Borne de contacto control SAVE desde local
**X2**= Borne auxiliares
**SD CARD**= Conexión para carga software
**RS485**= Conexión de la pantalla







**ESQUEMA VAPORERA PARA HORNO "VARIO"**
**LEYENDA ESQUEMA OM23.00500**

| | |
|---|---|
| **TCX** | SONDA DE TEMPERATURA |
| **EV** | ELECTROVÁLVULA DE SUMINISTRO |
| **K2** | TELERRUPTOR DE SEGURIDAD |
| **RV1** | RESISTENCIA 1 VAPORERA |
| **RV2** | RESISTENCIA 2 VAPORERA |
| **RV3** | RESISTENCIA 3 VAPORERA |
| **TSV** | TERMOSTATO DE SEGURIDAD VAPORERA |

**OEM ALI Group S.r.l. a Socio Unico**
Viale Lombardia, 33
Tel.: +39 0376 - 910511
Fax: +39 0376 - 920754
www.oemali.com
info@oemali.com

Cod. OM40.00051 - Rev. 03 - 02/2019