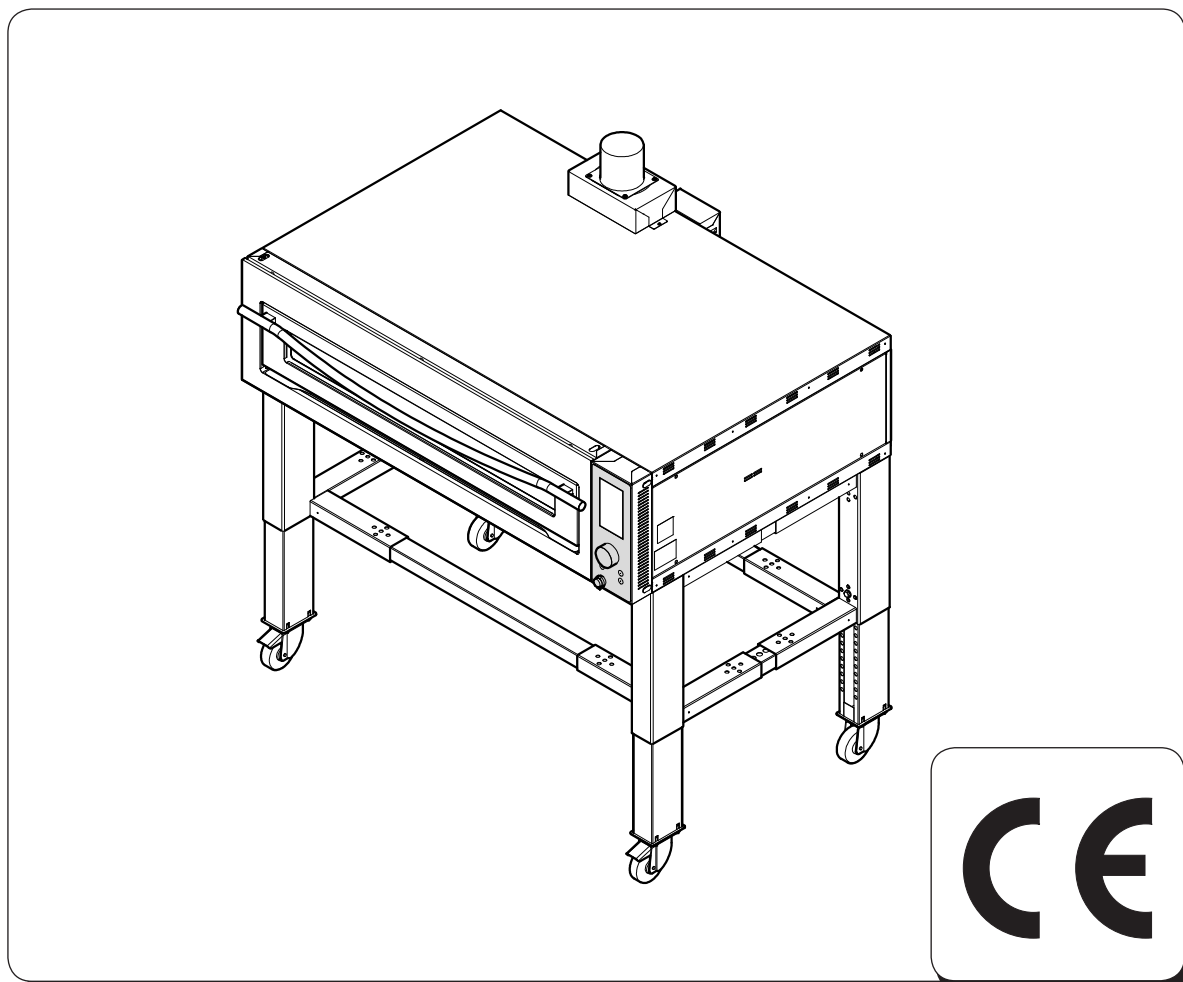




**FORNO PER PIZZA - PIZZA-OVEN - FOUR POUR PIZZA -
PIZZA-OFEN - HORNO PARA PIZZA**



**Mod. SUPERTOP
Mod. SUPERTOP 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-KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG - 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
SUPERTOP VARIO 440 - 640S - 640L - 940

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	5.5 - PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI COTTURA.....	27
<i>Capitolo per il tecnico e l'operatore</i>		5.6 - ILLUMINAZIONE CAMERA.....	28
1.1 - AVVERTENZE GENERALI.....	3	5.7 - MENU' UTENTE	29
1.2 - RIFERIMENTI NORMATIVI.....	5	5.8 - TIMER AUTOACCENSIONE.....	30
1.3 - DESCRIZIONE SIMBOLOGIE.....	5	5.9 - CALENDARIO	31
1.4 - COMPOSIZIONE DELL'APPARECCHIO.....	5	5.10 - VISUALIZZAZIONE RICETTE E MANUALE.....	32
1.5 - PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE ..	6	5.11 - MODALITÀ INSERIMENTO RICETTE	33
1.6 - OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO	6	5.12 - PREPARAZIONE DEL FORNO.....	36
1.7 - RISCHIO DI ESPLOSIONE.....	6	5.13 - COTTURA DELLA PIZZA.....	37
1.8 - LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA	6	5.14 - ALLARMI	38
1.9 - FILE IN FORMATO ELETTRONICO	6	5.15 - SPEGNIMENTO	41
		5.16 - MALFUNZIONAMENTI, CAUSE E RIMEDI	41
CAPITOLO	2	CAPITOLO	6
<i>Capitolo per il tecnico</i>		<i>Capitolo per il tecnico e l'operatore</i>	
2.1 - CARATTERISTICHE TECNICHE.....	9	6.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA ..	42
2.2 - TRASPORTO	12	6.1.a - Generalità	42
2.3 - CONTROLLO AL RICEVIMENTO	13	6.1.b - Interventi di manutenzione ordinaria	42
2.4 - DISIMBALLO (Fig. 3).....	13	6.1.b.a - Ciclo di autopulizia	42
2.5 - IDENTIFICAZIONE COMPONENTI	14	6.1.b.b - Pulizia esterna	43
2.6 - IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA	14	6.1.b.c - Pulizia piano refrattario	43
		6.1.c - Interventi di manutenzione programmata	43
CAPITOLO	3	6.1.d - Interventi di manutenzione secondo necessità ...	43
<i>Capitolo per il tecnico</i>		6.1.d.a - Sostituzione lampada	43
3.1 - SOLLEVAMENTO APPARECCHIO	15	6.1.d.b - Pulizia della ventola di raffreddamento . del quadro elettrico	44
3.2 - MOVIMENTAZIONE FORNO IN VERTICALE.....	15	6.2 - RIARMO TERMOSTATO DI SICUREZZA	45
3.3 - ASSEMBLAGGIO COMPONENTI.....	15	6.3 - RIARMO TERMOSTATO DI SICUREZZA VAPORIERA.....	46
3.4 - COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	17		
3.5 - POSIZIONAMENTO FORNO	18	CAPITOLO	7
CAPITOLO	4	<i>Capitolo per il tecnico</i>	
<i>Capitolo per il tecnico e l'operatore</i>		7.1 - SMONTAGGIO DELLA MACCHINA	47
4.1 - USO PREVISTO	20	7.2 - DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA	47
4.2 - USO SCORRETTO	20	7.3 - SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE	47
4.3 - TARGHETTE DI SICUREZZA.....	20		
4.4 - SICUREZZE	21	SCHEMA FORNO "SUPER TOP"	
4.5 - ZONE OPERATORE	21	380/416 Volt 3Ph + N + PEvs.....	48
4.6 - ZONE A PERICOLO RESIDUO	21	SCHEMA FORNO "SUPER TOP"	
4.7 - ZONE PERICOLOSE	21	208/240 Volt 3Ph + PE	50
		SCHEMA FORNO "SUPER TOP"	
CAPITOLO	5	208/240 Volt 1Ph + N + PE	52
<i>Capitolo per il tecnico e l'operatore</i>		SCHEMA VAPORIERA PER FORNO "VARIO"	54
5.1 - PANNELLO COMANDI FORNO DIGITALI	24		
5.2 - INTERFACCIA UTENTE	25		
5.3 - SCHERMATA PRINCIPALE.....	26		
5.4 - SELEZIONE PROGRAMMI O MODIFICA PARAMETRI.....	27		

PAGINA INTENZIONALMENTE BIANCA

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.
- Il pannello comandi non fa parte dell'area della macchina a contatto con il cibo; prendere opportune precauzioni per evitare che l'operatore effettui un contatto incrociato tra i comandi e il cibo.
- 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 è 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.

- Il pavimento nei pressi del forno può essere scivoloso fare attenzione. Dotarsi di adeguate scarpe antiscivolo.
- 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.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini.
- **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.



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

Questo simbolo indica che è obbligatorio leggere le istruzioni per l'uso e la manutenzione prima di utilizzare l'apparecchio.



Questo simbolo è posizionato sulle parti della macchina che raggiungono una temperatura elevata.

Indica il pericolo di ustioni.



Questo simbolo è posizionato vicino a un apposito morsetto e indica che la macchina deve essere collegata ad una rete Equipotenziale.



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.

- È 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 versione con vaporiera)

L'impianto idrico di alimentazione e di scarico deve essere conforme a quanto indicato dalle vigenti norme nazionali

Carico

- Posizionare a monte del forno un rubinetto di parzializzazione tra il forno e l'impianto di alimentazione. Predisporre una linea di alimentazione idrica nelle vicinanze della zona dove andrà installato il forno.

Scarico

- Predisporre una canalizzazione di scarico acqua posta nella parte posteriore del forno.

1.6 - OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO

- In caso di incendio togliere tensione all'apparecchio disinserendo l'interruttore generale.
- Spegnere l'incendio utilizzando idonei estintori.



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 modello SUPERTOP / SUPERTOP VARIO 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.

1.9 - FILE IN FORMATO ELETTRONICO

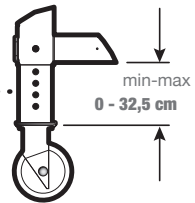
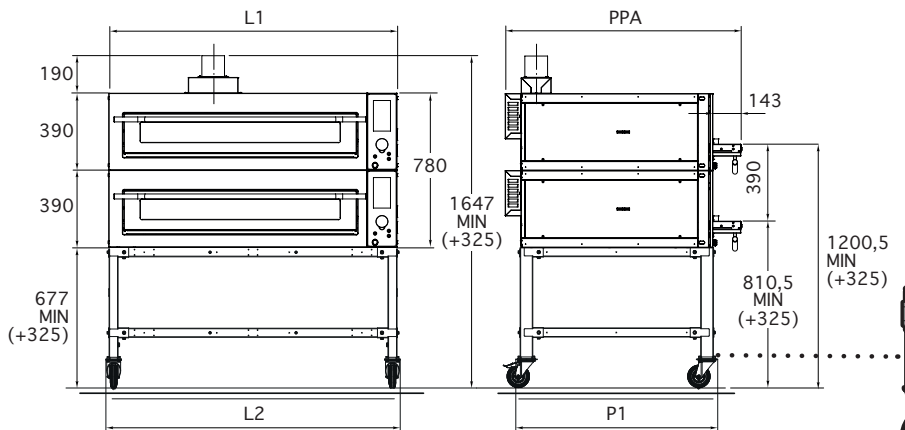
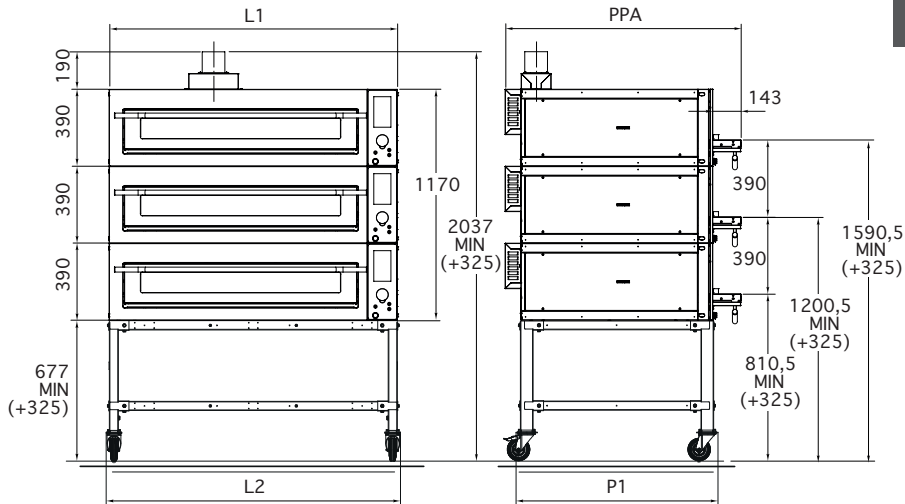
Il presente manuale può essere scaricato in formato pdf collegandosi al sito:

www.oemali.com

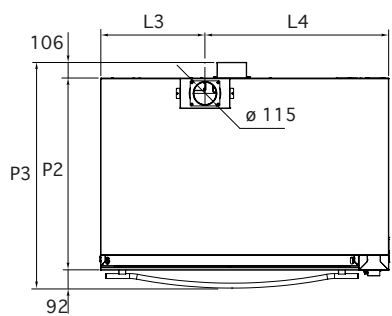
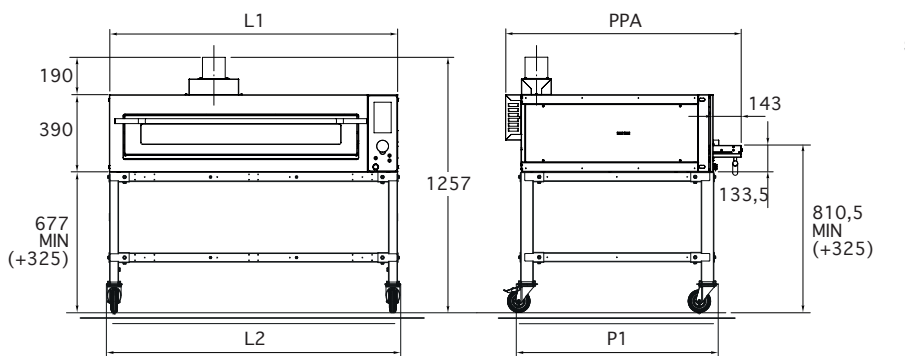
Capitolo 2

DIMENSIONI DI INGOMBRO

SUPERTOP

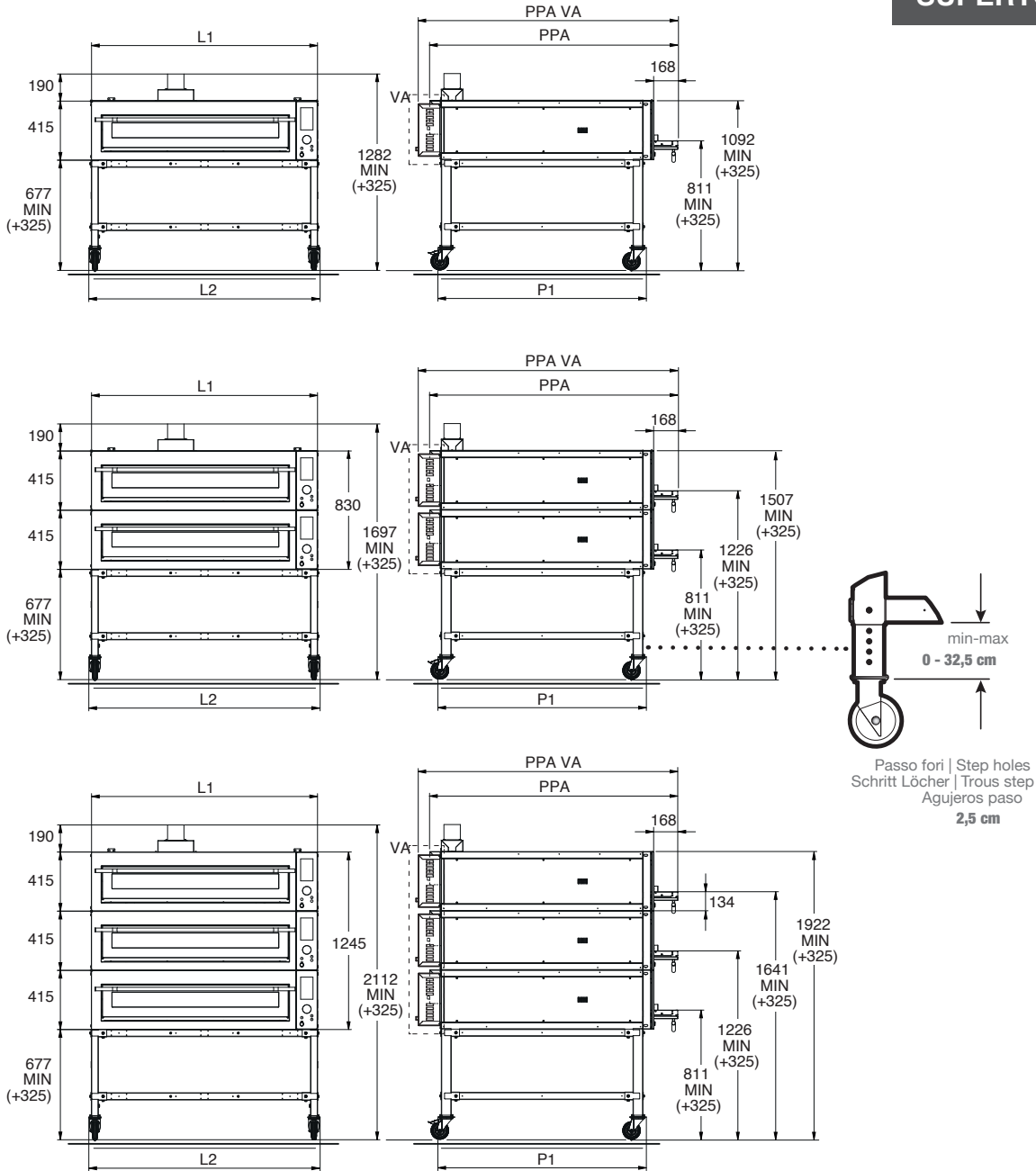


Passo fori | Step holes
Schritt Löcher | Troux step
Agujeros paso
2,5 cm



misure in mm

Mod.	Misure esterne							
	L1	L2	L3	L4	P1	P2	P3	PPA
435	1083	1118	343	740	947	975	1173	1224
635 S	1083	1118	343	740	1297	1325	1523	1574
635 L	1460	1495	529	931	947	975	1173	1224
935	1460	1495	529	931	1297	1325	1523	1574

DIMENSIONI DI INGOMBRO
SUPERTOP VARIO


Mod.	Misure esterne									
	L1	L2	L3	L4	P1	P2	P3	PPA	P3 (VA)	PPA (VA)
440	1168	1203	383	785	1043	1071	1269	1345	1340	1416
640 S	1168	1203	383	785	1463	1491	1689	1765	1760	1836
640 L	1588	1623	593	995	1043	1071	1269	1345	1340	1416
940	1588	1623	593	995	1463	1491	1689	1765	1760	1836

2.1 - CARATTERISTICHE TECNICHE

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 %					

Modello senza vaporiera

Modello	440			640S		
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	12Kw			18Kw		
Sezione cavo	3x10mm ²	4x6mm ²	5x4mm ²	3x16mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Peso netto	160 kg			200Kg		
Umidità relativa	10 ÷ 80 %					

Modello	640L			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	18Kw			21Kw		
Sezione cavo	3x16mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Peso netto	200Kg			250Kg		
Umidità relativa	10 ÷ 80 %					

Modello con vaporiera

Modello	440			640S		
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	14,4Kw			20,4Kw		
Sezione cavo	3x16mm ²	4x10mm ²	5x4mm ²	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Peso netto	200Kg			240Kg		
Umidità relativa	10 ÷ 80 %					

Modello	640L			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	20,4Kw			23,4Kw		
Sezione cavo	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²	3x25mm ²	4x16mm ²	5x10mm ²
Peso netto	240Kg			290Kg		
Umidità relativa	10 ÷ 80 %					

Dimensione	Posizione		KW Resistenza	KW tot.
435	cielo	resistenza bocca	1,9	8,4
		resistenza centro	1,6	
		resistenza fondo	1,6	
	platea	resistenza bocca	1,1	
		resistenza centro	1,1	
		resistenza fondo	1,1	
635L	cielo	resistenza bocca	3,5	15,1
		resistenza centro	2,8	
		resistenza fondo	2,8	
	platea	resistenza bocca	2	
		resistenza centro	2	
		resistenza fondo	2	
635S	cielo	resistenza bocca	1,9	10,5
		resistenza centro	1,9	
		resistenza fondo	1,9	
	platea	resistenza bocca	1,6	
		resistenza centro	1,6	
		resistenza fondo	1,6	
935	cielo	resistenza bocca	3,5	18,9
		resistenza centro	3,5	
		resistenza fondo	3,5	
	platea	resistenza bocca	2,8	
		resistenza centro	2,8	
		resistenza fondo	2,8	

Dimensione	Posizione		KW Resistenza	KW tot.
440	cielo	resistenza bocca	2,2	12
		resistenza centro	1,9	
		resistenza fondo	1,9	
	platea	resistenza bocca	2,2	
		resistenza centro	1,9	
		resistenza fondo	1,9	
640L	cielo	resistenza bocca	1,65	18
		resistenza bocca	1,47	
		resistenza centro	1,47	
		resistenza centro	1,47	
		resistenza fondo	1,47	
		resistenza fondo	1,47	
	platea	resistenza bocca	1,65	
		resistenza bocca	1,47	
		resistenza centro	1,47	
		resistenza centro	1,47	
		resistenza fondo	1,47	
		resistenza fondo	1,47	
640S	cielo	resistenza bocca	3,5	18
		resistenza centro	2,9	
		resistenza fondo	2,9	
	platea	resistenza bocca	2,9	
		resistenza centro	2,9	
		resistenza fondo	2,9	
940	cielo	resistenza bocca	2,35	20,8
		resistenza bocca	1,15	
		resistenza centro	1,15	
		resistenza centro	1,15	
		resistenza centro	1,15	
		resistenza fondo	1,15	
		resistenza fondo	1,15	
		resistenza fondo	1,15	
	platea	resistenza bocca	2,35	
		resistenza bocca	1,15	
		resistenza centro	1,15	
		resistenza centro	1,15	
		resistenza fondo	1,15	
		resistenza fondo	1,15	

2.2 - TRASPORTO
2.2.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.

2.2.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.



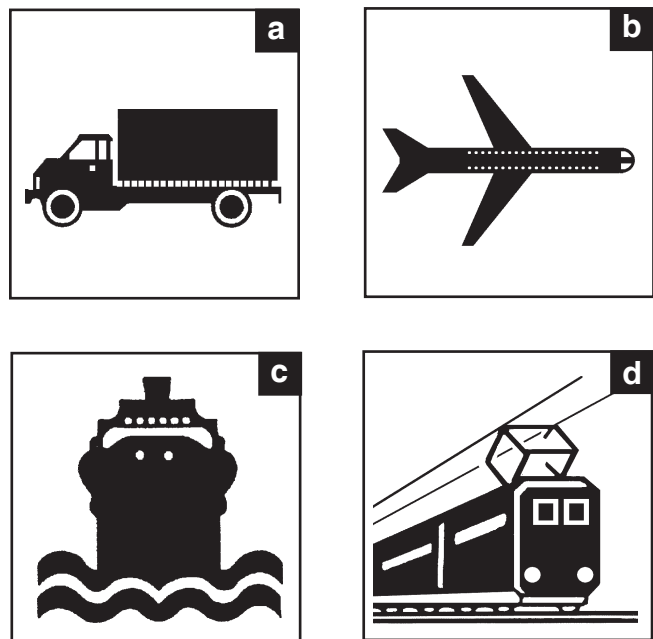
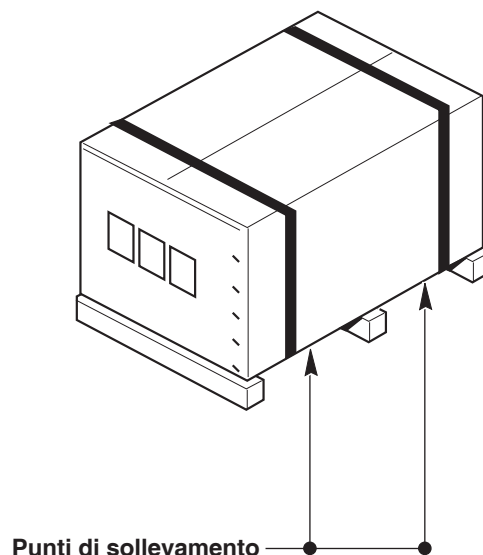
Le operazioni di sollevamento e movimentazione devono essere eseguite da personale specializzato ed autorizzato all'uso delle attrezzature idonee.

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.

2.2.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.

FIG. 1

FIG. 2


2.3 - 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 2.4 (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.

2.4 - 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

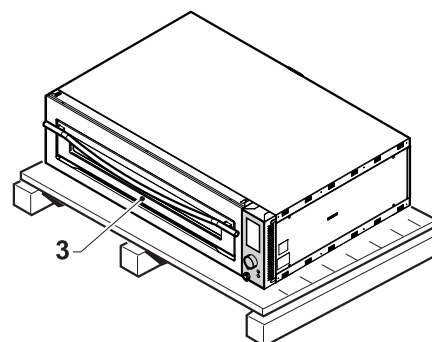
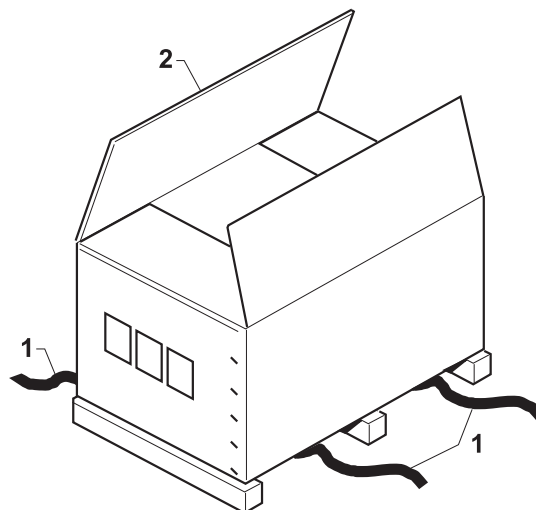
Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, cartone, chiodi, etc...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo e quindi devono essere raccolti e inviati agli appositi centri un corretto riciclaggio.



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.

FIG. 3



2.5 - IDENTIFICAZIONE COMPONENTI (Fig. 4)

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

2.6 - IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA (Fig. 4)

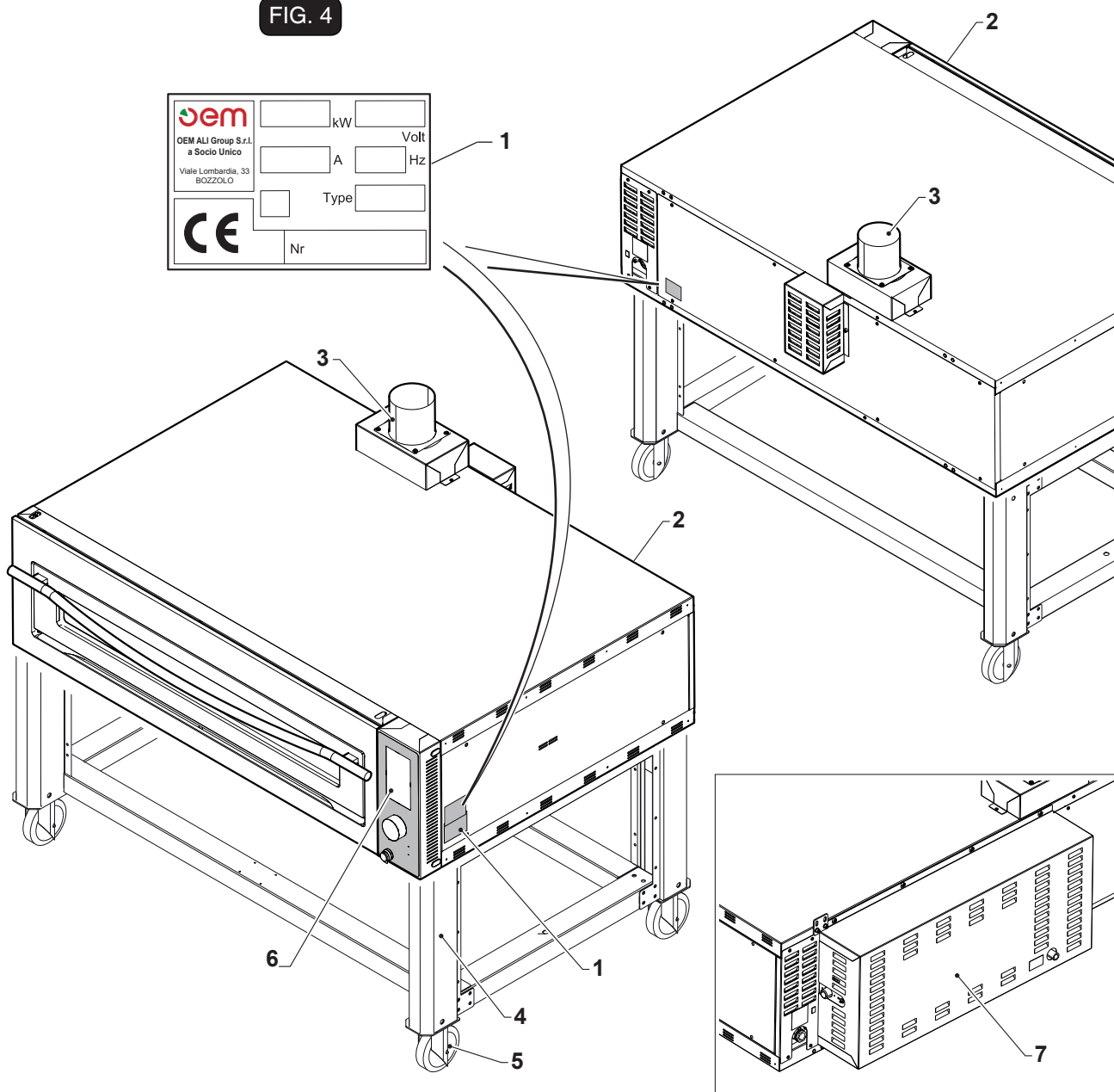
Il numero di matricola ed i dati per l'identificazione della macchina sono punzonati su una targhetta (1) fissata sul basamento della macchina.



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.

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.

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. 1

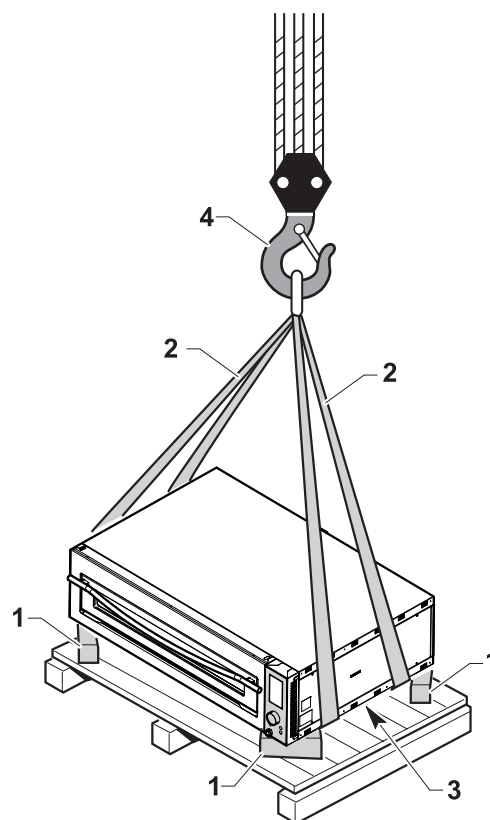


FIG. 2

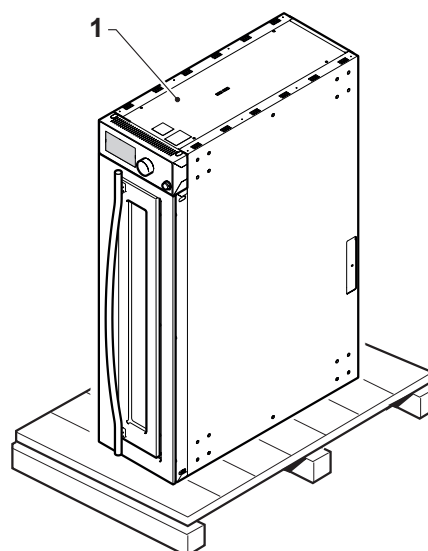
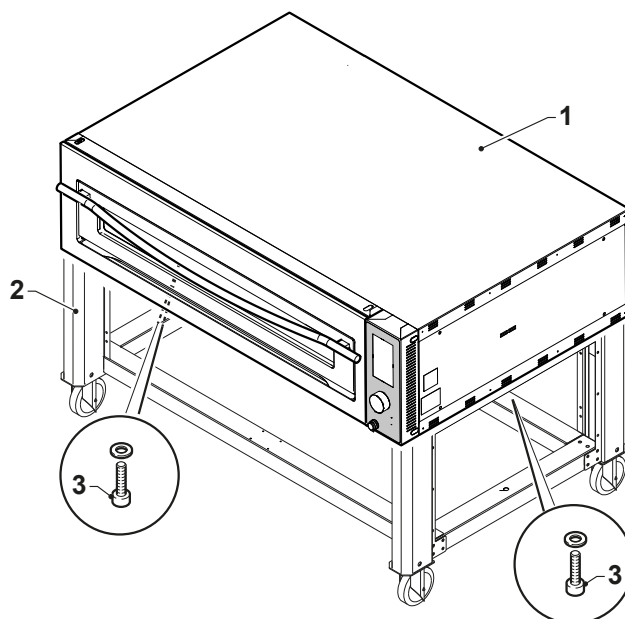


FIG. 3

Montaggio forno monocamera (Fig. 3)

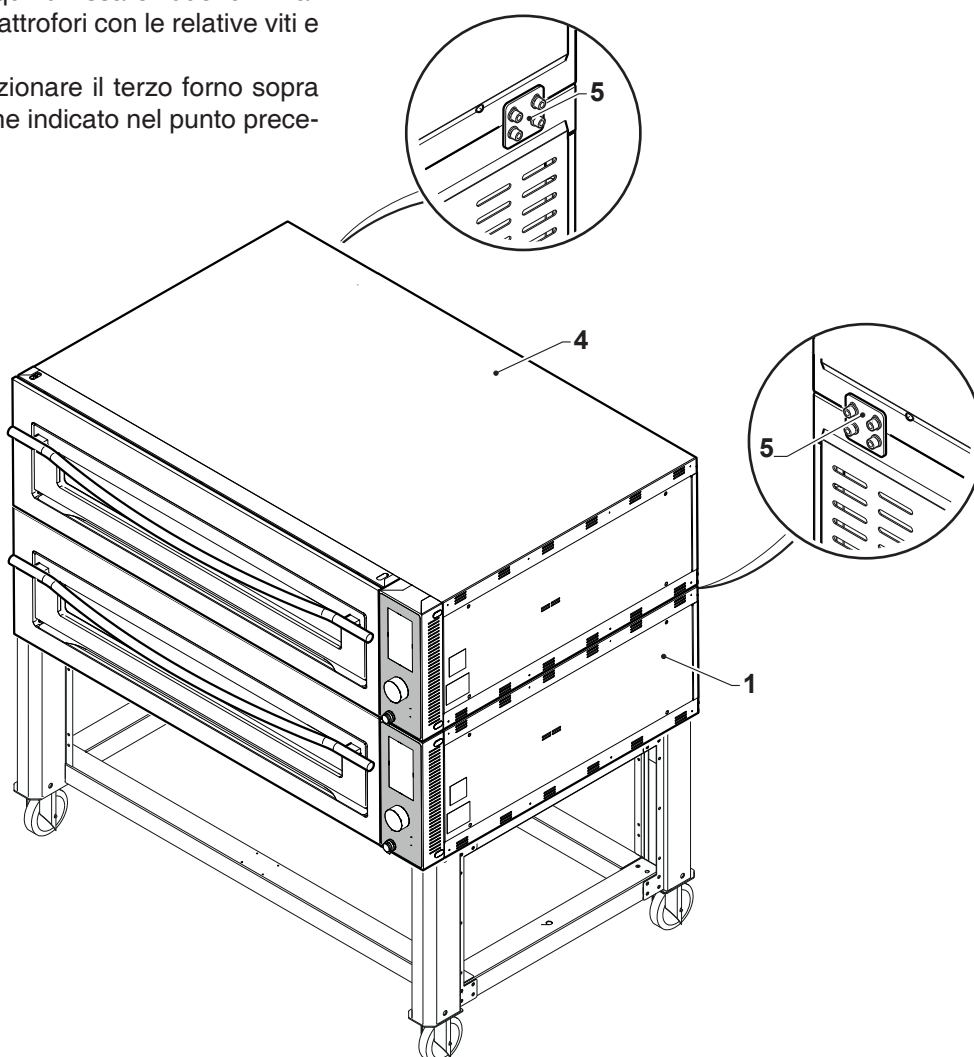
- Appoggiare il forno (1) sul supporto (2) e fissarlo con le due viti (3) sul lato destro e sinistro.



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 sono a carico del cliente e devono essere dimensionati in funzione della massima corrente assorbita. Il tipo di cavo deve essere un cavo flessibile sotto guaina resistente all'olio e non deve essere più leggero dei cavi di polipropilene o elastomero sintetico sotto guaina equivalente (designazione 60245 IEC 57) e comunque deve essere conforme alle norme in vigore nel paese di utilizzo.
- 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 ca-

ratteristiche 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 dall'operatore durante tutte le operazioni di funzionamento e manutenzione del forno.



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 morsetteria (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 ai morsetti "SAFE".
- Rimontare il carter (1).

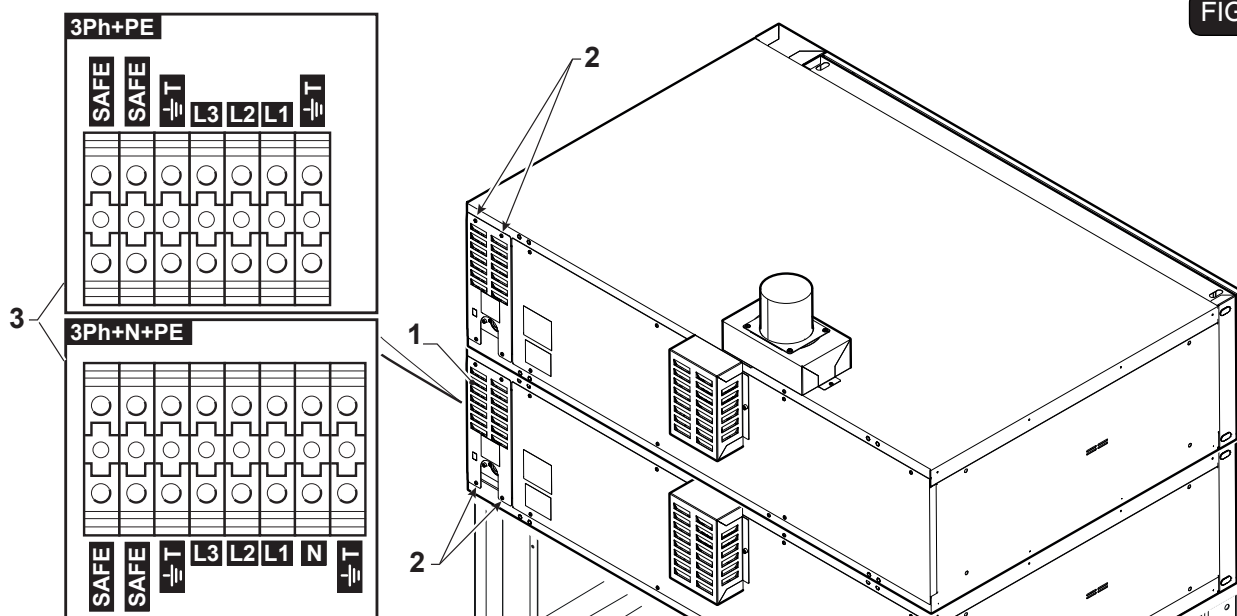


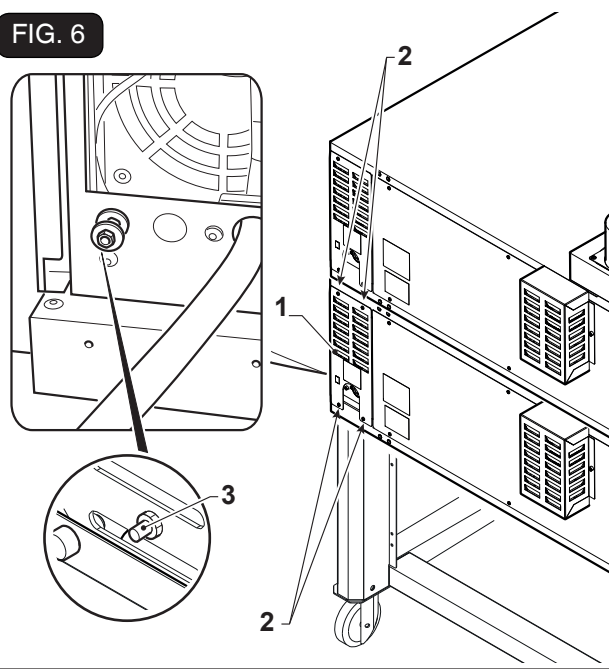
FIG. 5

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 - POSIZIONAMENTO FORNO (Fig. 7)


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.
- Il forno va posizionato in luoghi non soggetti a turbolenza o a correnti d'aria, polvere, liquidi derivati da perdite o condensa o aerosol in quanto andrebbero a influenzare negativamente sul cibo ed a modificare il buon funzionamento della camera di cottura e quindi del prodotto finito, tale condizione fa anche aumentare considerevolmente i consumi di energia elettrica.
- Bloccare la posizione del forno frenando le ruote anteriori.

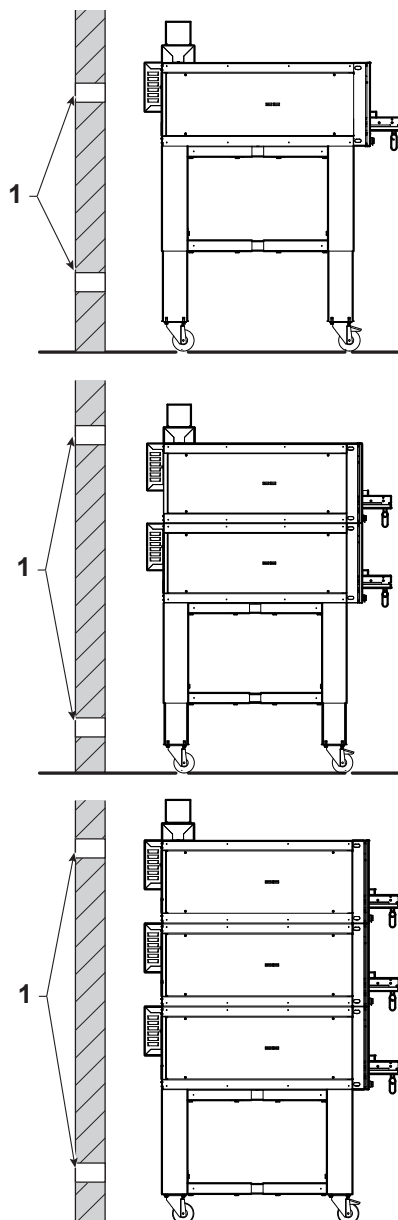
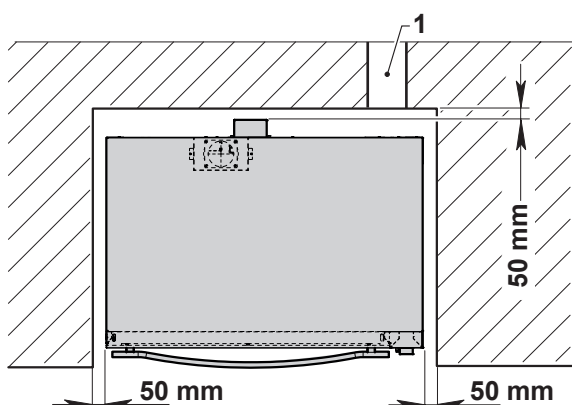
FIG. 7


FIG. 8

3.5.a - Montaggio camino (Fig. 8)

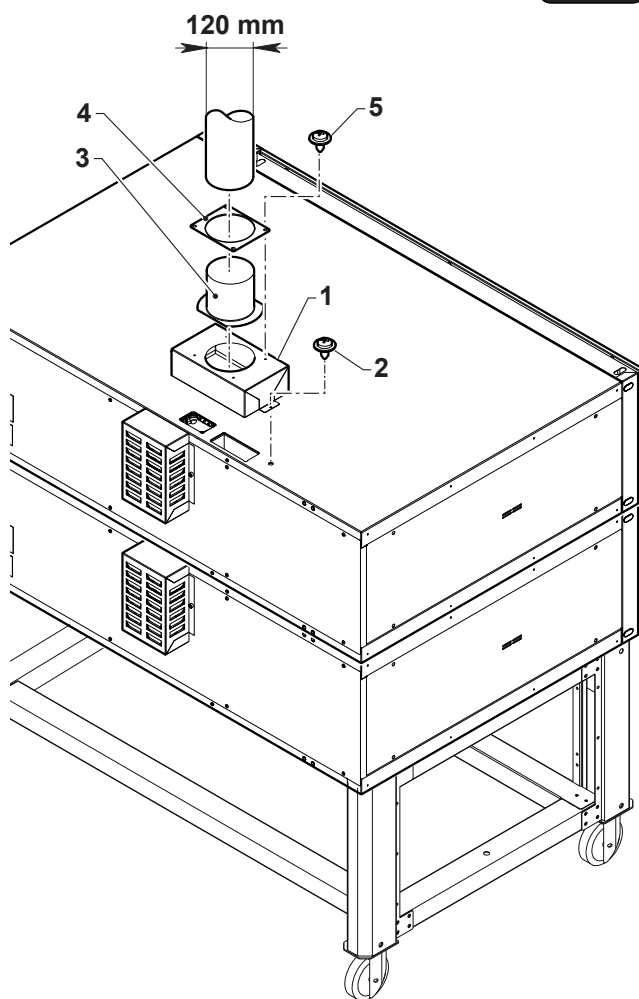
- Montare la scatola (1) sulla parte superiore del forno avvitandola con le viti (2)
- Montare il camino (3) bloccandolo sulla scatola (1) tramite la piastra (4) con le viti (5).



IMPORTANTE

Il camino va montato sull'ultimo forno superiore.

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



3.5.b - Collegamento idrico (solo per vaporiera) (Fig. 9)



IMPORTANTE

Si consiglia di alimentare la vaporiera con acqua demineralizzata per ridurre al minimo la creazione del calcare all'interno della vaporiera.

Carico

- Collegare il tubo di alimentazione idrica al raccordo (1) da 3/4" dell'elettrovalvola.

Scarico

- Collegare il tubo flessibile di scarico al raccordo (2) di diametro 21 mm e fissarlo con una fascetta.



IMPORTANTE

Dopo avere effettuato il collegamento idrico aprire il rubinetto di alimentazione idrica e controllare che non vi siano perdite d'acqua.

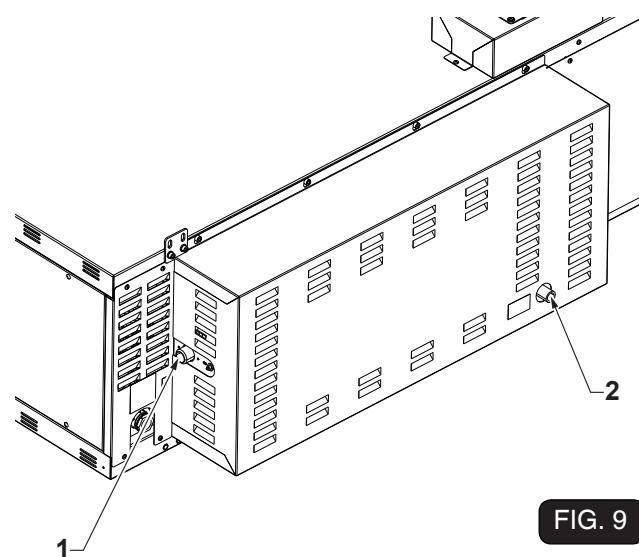


FIG. 9

Capitolo 4

4.1 - USO PREVISTO



IMPORTANTE

I forni Mod. SUPER TOP sono dei forni professionali per la cottura di pizze e affini. I vari modelli possono essere utilizzati solo per eseguire le lavorazioni soprariportate;

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

4.2 - USO SCORRETTO

I forni Mod. SUPERTO - SUPERTO VARIO sono stati progettati e costruiti per un uso esclusivamente alimentare e quindi è vietato:

- l'uso del forno a operatori non professionali;
- riscaldare liquidi, bevande o altre sostanze;
- introdurre prodotti non alimentari;
- introdurre materiali infiammabili.

4.3 - TARGHETTE DI SICUREZZA (Fig. 1)

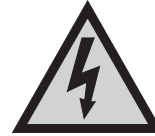
In tutte le zone pericolose per l'operatore o per il tecnico sono presenti delle targhette di avvertenza con pittogrammi esplicativi.



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.

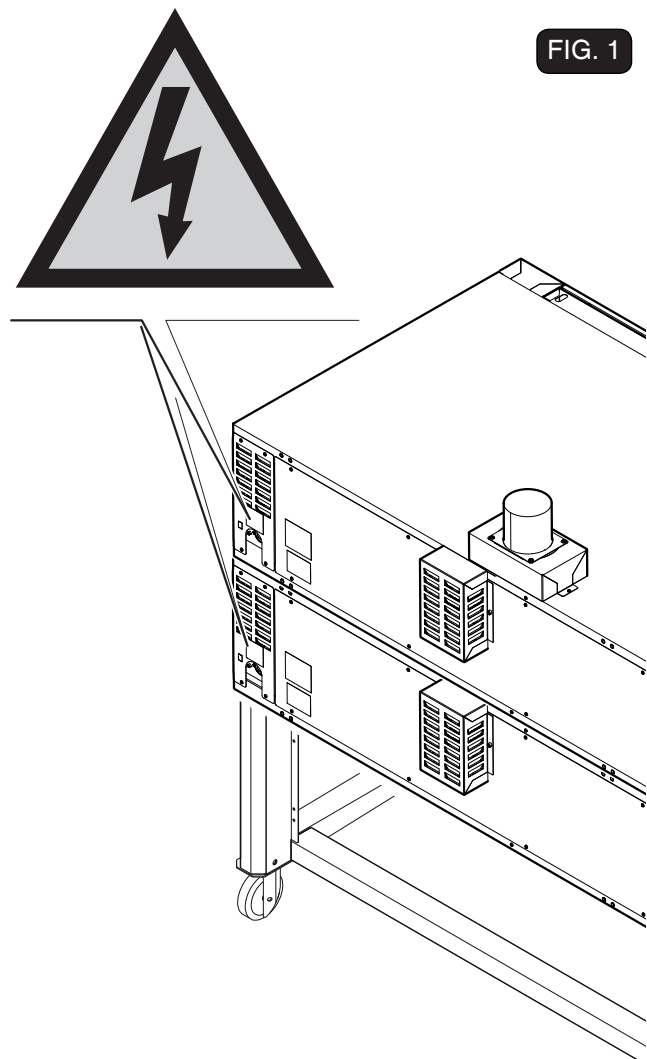


FIG. 1

4.4 - 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.
- 3) Nel caso sia presente la vaporiera, la stessa è dotata di termostato di sicurezza che spegne la vaporiera in caso di sovratemperatura rilevata all'interno della stessa.

4.5 - 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".

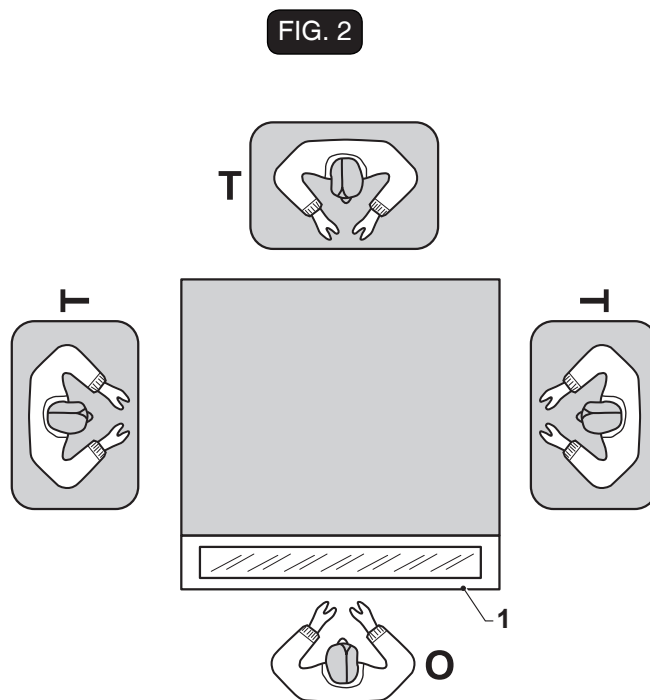
4.6 - ZONE A PERICOLO RESIDUO (Fig. 2)

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.

4.7 - ZONE PERICOLOSE

Le zone pericolose sono tutte quelle zone dove vengono rimossi i pannelli di protezione con macchina funzionante durante le operazioni di riparazione della stessa e **SONO DI ESCLUSIVA PERTINENZA DEL TECNICO MANUTENTORE.**

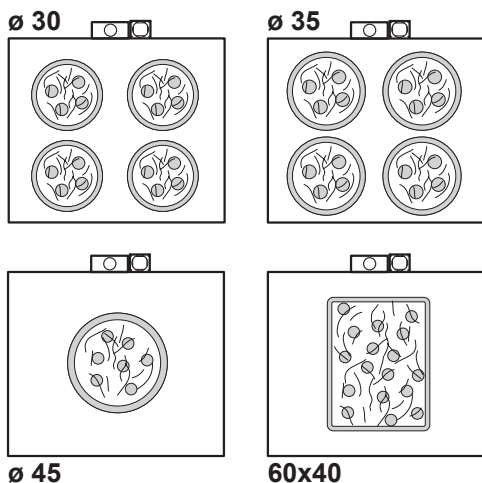


Capitolo 5

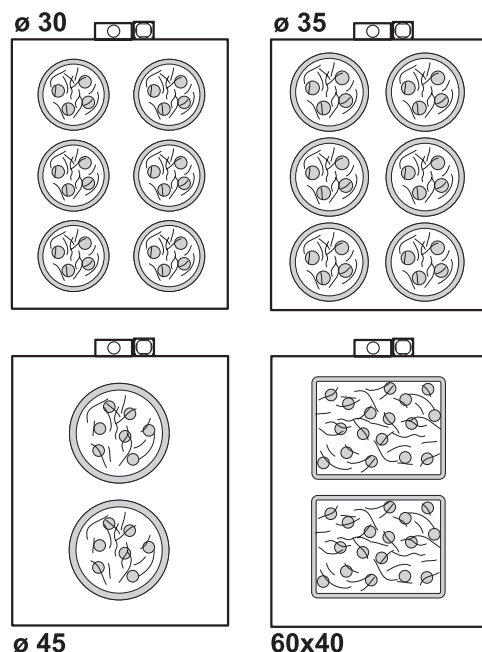
Il funzionamento del forno per tutte le composizioni è sempre singolo e quindi, è possibile per le versioni bicamera o tricamera impostare due o tre tipi di programmi di cottura diversi, il posizionamento delle pizze in funzione al modello del forno è indicato nella figura seguente:

SUPERTOP

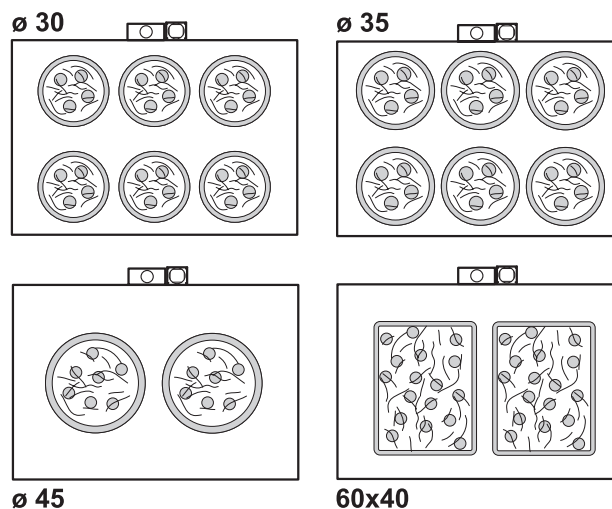
Il Mod. **435** può contenere n° 4 pizze Ø 30 o Ø 35 cm, n°1 pizza Ø 45 cm o n°1 teglia 60x40 cm posizionate come lo schema seguente:



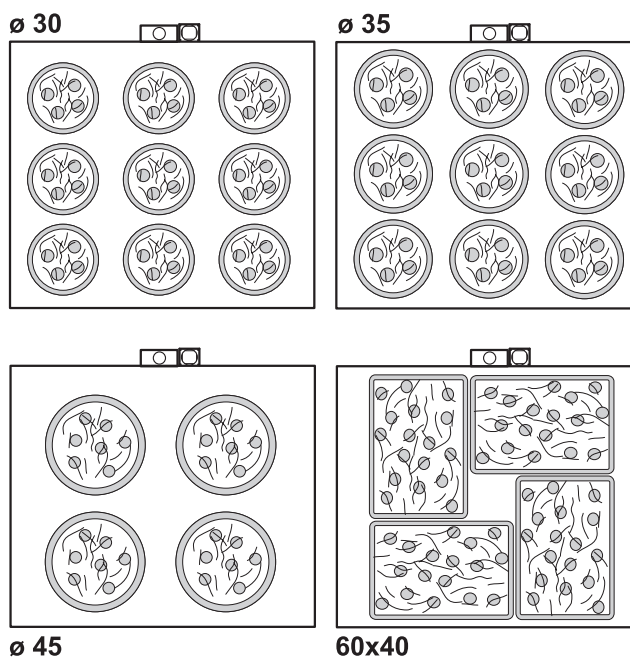
Il Mod. **635 S** può contenere n° 6 pizze Ø 30 o Ø 35 cm, n°2 pizze Ø 45 cm o n°2 teglie 60x40 posizionate come lo schema seguente:



Il Mod. **635 L** può contenere n° 6 pizze Ø 30 o Ø 35 cm, n°2 pizze Ø 45 cm o n°2 teglie 60x40 cm posizionate come lo schema seguente:

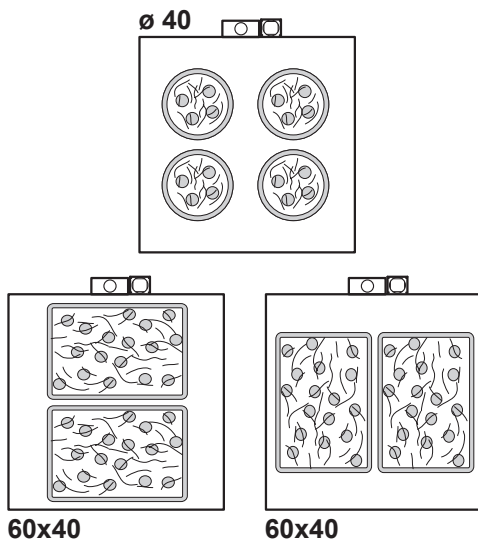


Il Mod. **935** può contenere n° 9 pizze Ø 30 o Ø 35 cm, n°4 pizze Ø 45 cm o n°4 teglie 60x40 cm posizionate come lo schema seguente:

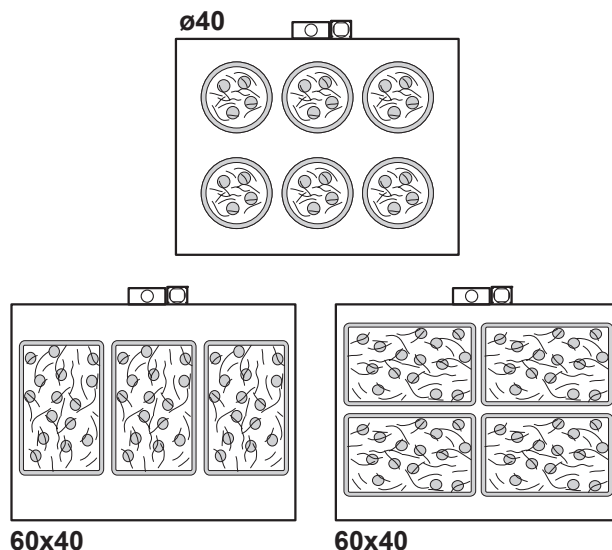


SUPERTOP VARIO

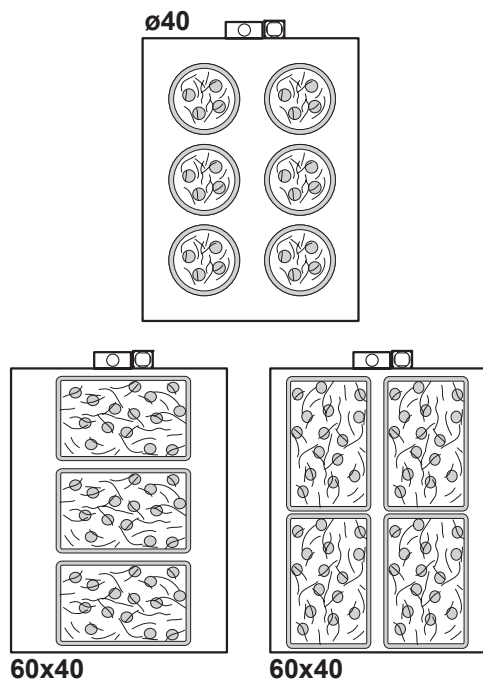
Il Mod. **440** può contenere n° 4 pizze Ø 40 cm oppure n° 2 teglie 60x40 cm posizionate come lo schema seguente.



Il Mod. **640 L** può contenere n° 6 pizze Ø 40 cm oppure n° 3 o 4 teglie 60x40 cm posizionate come lo schema seguente.



Il Mod. **640 S** può contenere n° 6 pizze Ø 40 cm oppure n° 3 o 4 teglie 60x40 cm posizionate come lo schema seguente.



Il Mod. **940** può contenere n° 9 pizze Ø 40 cm oppure n° 6 teglie 60x40 cm posizionate come lo schema seguente.

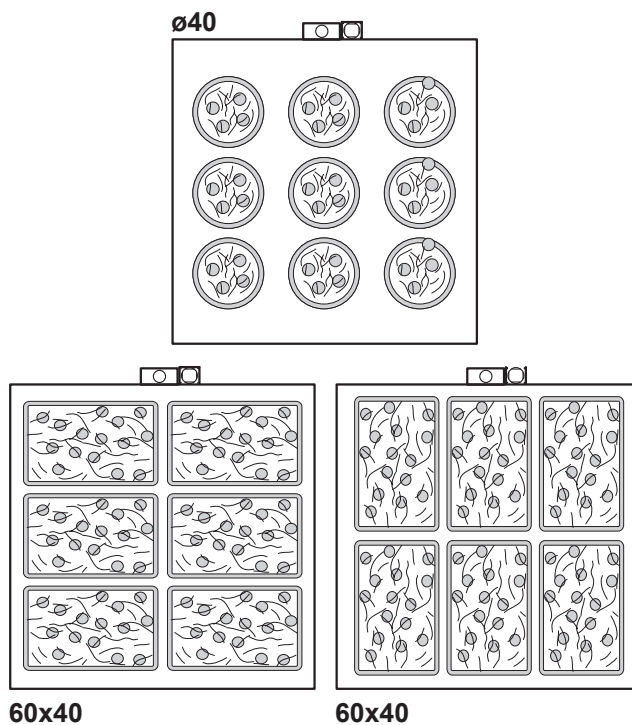


FIG. 1

5.1 - PANNELLO COMANDI FORNO DIGITALI (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 tutti i 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 / Vaporiera"

- Funzione Timer

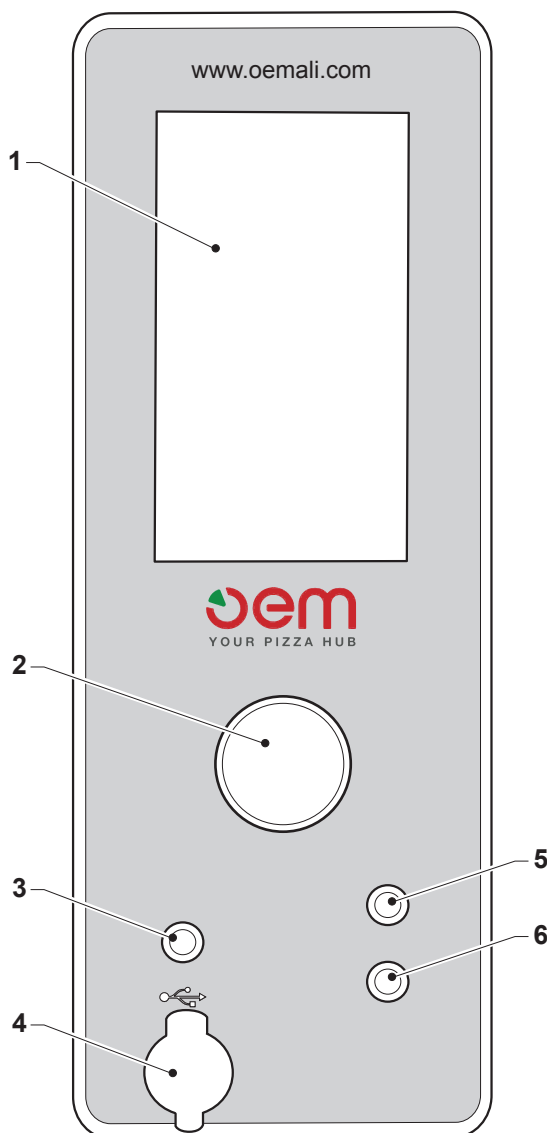
Il tasto "Timer 2" è impostabile in maniera indipendente per tutti i programmi di cottura.

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.

- Funzione Vaporiera

Nei modelli dotati di vaporiera, con vaporiera attiva, comanda l'iniezione del vapore.

Premendo e mantenendo premuto il tasto, si attiva l'iniezione del vapore per il tempo massimo impostato.



5.2 - INTERFACCIA UTENTE (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 impostazioni 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 impostazioni 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 / Vaporiera

Visualizza il tempo di cottura del secondo timer impostato per il programma selezionato.

Se attiva la vaporiera, visualizza:

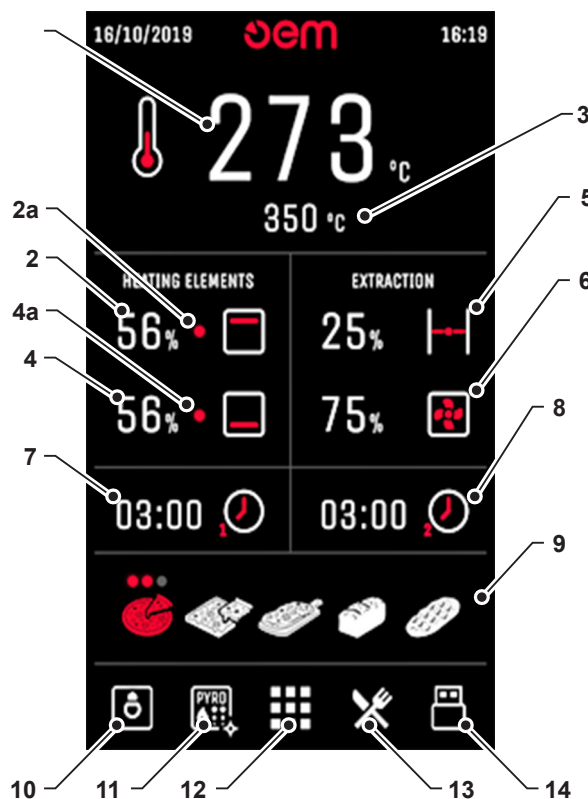


dove viene indicato se la vaporiera ha raggiunto la temperatura impostata con una spunta verde, condizione necessaria per attivare l'iniezione del vapore.

9. Programmi

Visualizza il programma di cottura impostabile, se attivo l'icona viene visualizzata rossa.

Sono disponibili 8 modalità principali, ciascuna delle quali è dotata di 3 programmi, per un totale di 24 programmi impostabili.


10. Lampada

Visualizza lo stato (accesa / spenta) dell'illuminazione in camera di cottura.

11. Ciclo di autopulizia

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

12. Menù Utente

Permette di entrare nel menù utente.

13. Menù Ricette - Manuale

Permette di entrare nell'elenco delle ricette e di consultare il manuale del forno.

14. Uso USB

Permette di entrare nel menù di utilizzo della porta USB.

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

Ruotando la manopola (1) verso sinistra, si selezionano le icone partendo dal basso del display; ruotando verso destra, si selezionano le icone partendo dall'alto.

Un quadrato rosso è visualizzato intorno all'icona selezionata.

Per abilitare / disabilitare premere la manopola (1).

Per modificare un parametro ruotare a destra per aumentarlo o a sinistra per diminuirlo.

Confermare premendo (1).

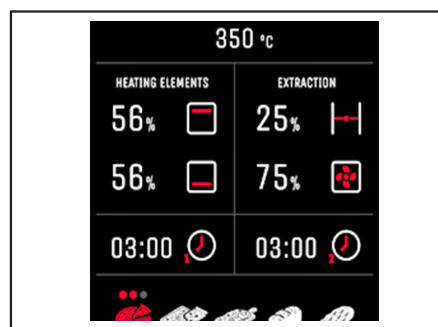


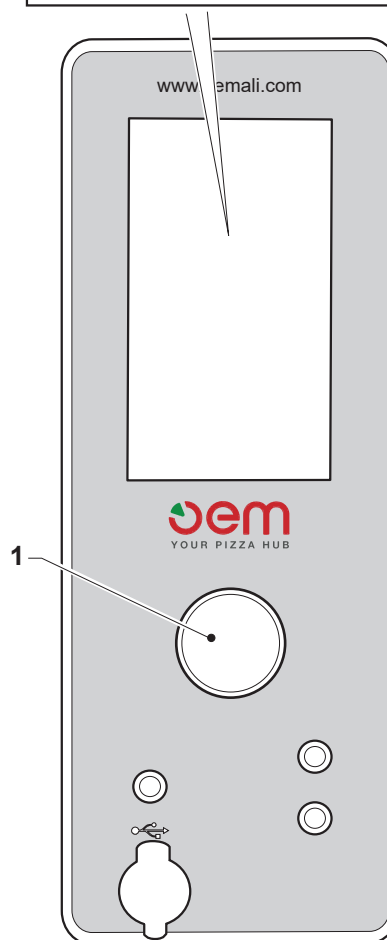
FIG. 4

5.5 - PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI COTTURA

Il Forno può essere usato in manuale o mediante i rispettivi programmi di cottura. Ciascuno degli otto programmi di cottura presenti ha tre possibili impostazioni, per un totale di 24 impostazioni.

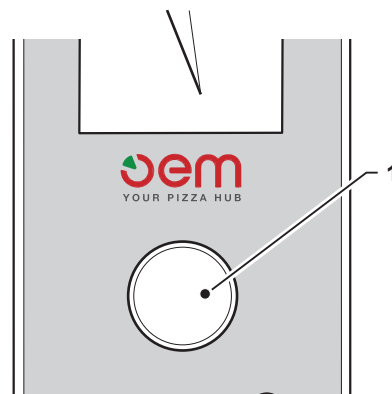
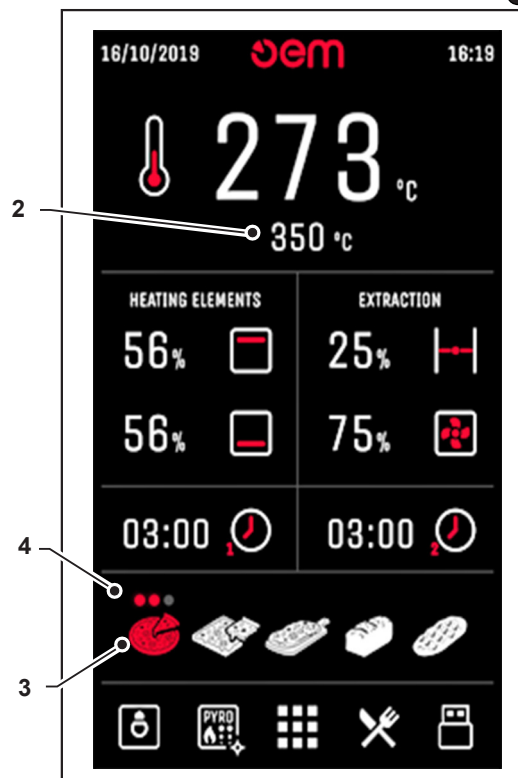
Ruotando la manopola verso sinistra si possono variare:

- % potenza resistenze cielo
- Temperatura di cottura
- % potenza resistenze platea
- % apertura camino
- % velocità ventola aspirazione
- Tempo 1 di cottura
- Tempo 2 di cottura
- Programma pizza classica
- Programma pizza in teglia
- Programma pizza in pala
- Programma focaccia
- Programma pane
- Programma P1
- Programma P2
- Programma P3



Ad esempio, per variare la temperatura di cottura è necessario (Fig. 5) :

- Posizionarsi sul valore da variare (2)
- Premere la manopola, il valore (2) cambia da bianco a rosso; l'icona (3) selezionata lampeggia
- Ruotare la manopola per variare il valore fino al valore desiderato
- Premere nuovamente la manopola per confermarlo, il valore (2) da rosso diventa bianco.
- Per memorizzare la variazione su uno dei programmi disponibili, posizionarsi sull'icona (3) desiderata e premere la manopola (1)
- Ruotare la manopola (1) per selezionare uno dei tre programmi (4) disponibili per ciascuna icona
- Tenere premuta la manopola fino a che non viene emesso un segnale acustico, a memorizzazione eseguita l'icona (3) smette di lampeggiare.

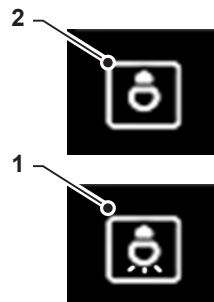
FIG. 5


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 (1);
- Lampada spenta (2).

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.

6. Funzionalità' porta

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

- Accensione delle resistenze di cielo al 100% 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 la scritta "ON", quelle disabilitate la scritta "OFF".

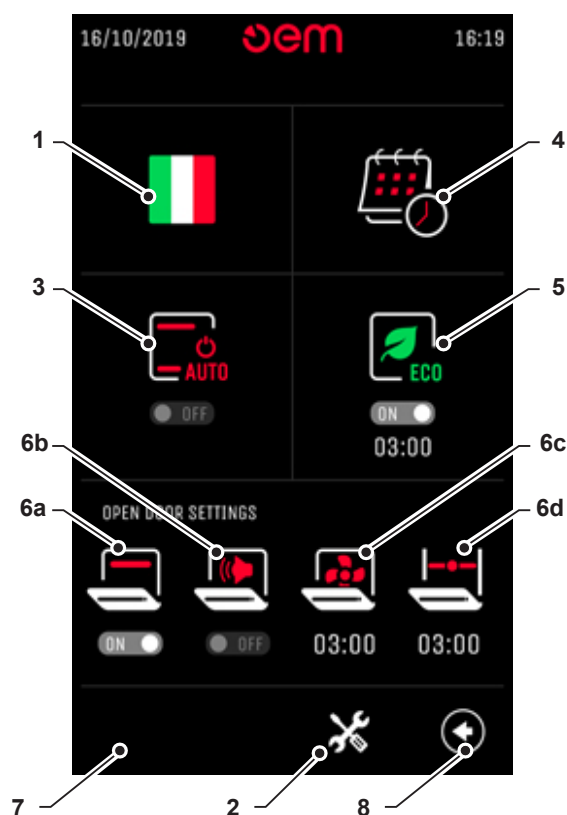
7. Uscita MENU utente

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

8. Reset dati utente

Per resettare tutti i dati e tornare alle impostazioni di fabbrica selezionare l'icona (8).

FIG. 7



5.8 - TIMER AUTOACCENSIONE

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

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 selezionare il 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 selezionare il 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 la scritta "ON", con scritta "OFF" l'autoaccensione è disabilitata.

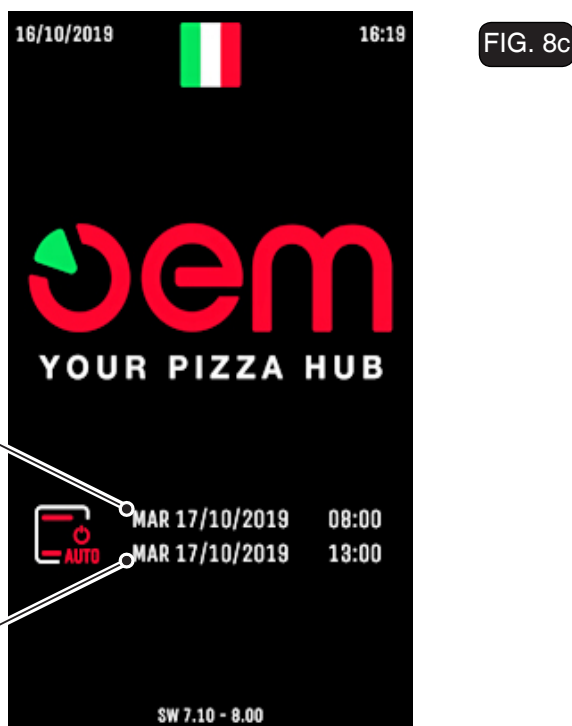
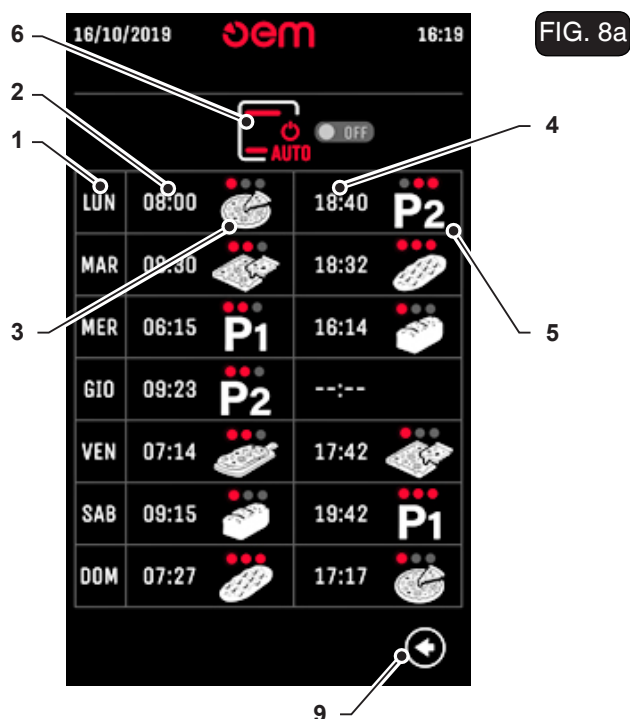
Se non viene indicata l'ora ma si visualizza --:-- , il giorno viene saltato.

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).



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.

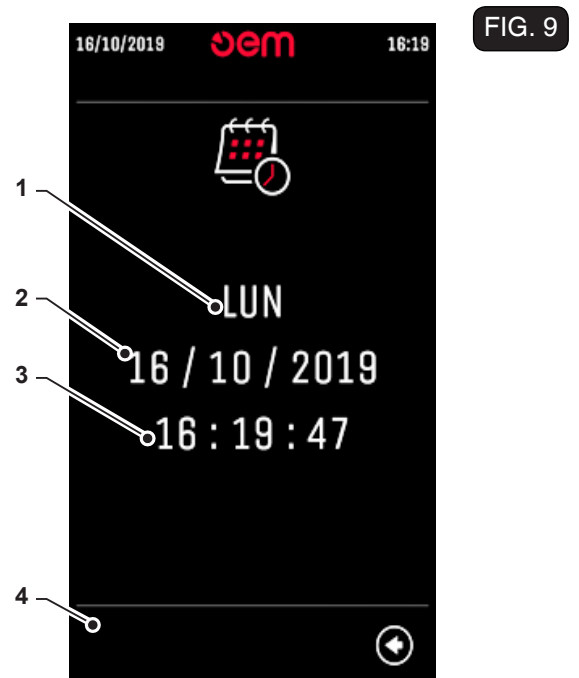
2. DATA

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).



5.10 - VISUALIZZAZIONE RICETTE E MANUALE

In questa parte del menù è possibile visualizzare le ricette e il manuale contenuti in memoria.

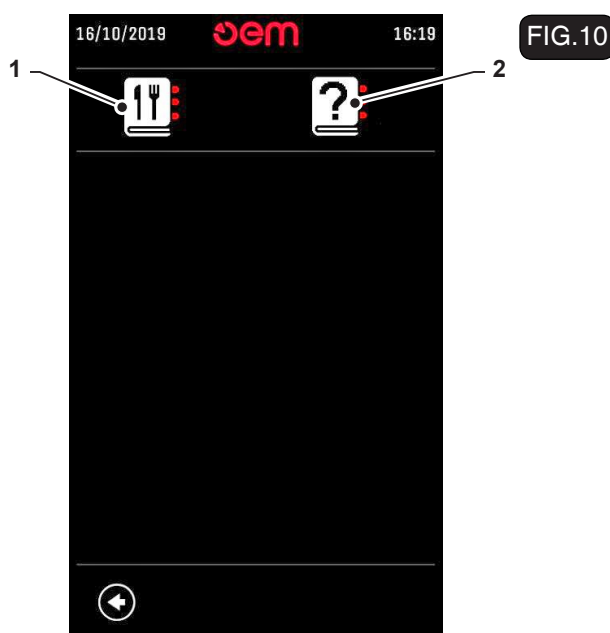
Selezionare l'icona "📖" e si accede alla pagina di visualizzazione (Fig. 10).

1. Ricette

Premendo si accede all'archivio delle ricette memorizzate.

2. Manuale

Premendo è possibile consultare il manuale del forno



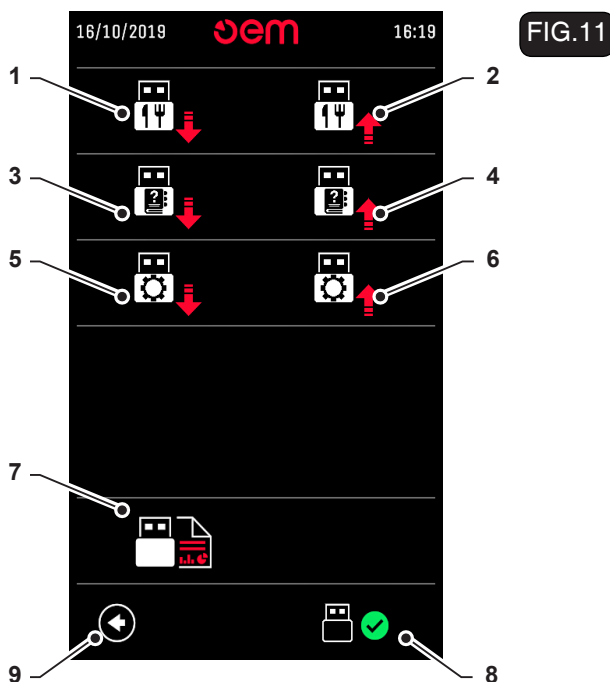
5.10.a - PORTA USB

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 11):

- 1) Download ricette
- 2) Upload ricette
- 3) Download manuale
- 4) Upload manuale
- 5) Download software forno ed impostazioni utente e service
- 6) Upload software forno ed impostazioni utente e service
- 7) Download datalog forno, contenente lo storico delle attività del forno.
- 8) Icona inserimento chiavetta USB: con chiavetta inserita e compatibile, si visualizza la spunta verde.



Per uscire dalla schermata USB premere l'icona (9).
Per eseguire il DOWNLOAD sulla chiavetta:



- Inserire una chiavetta vuota nella porta USB, l'icona cambia da  a  indicando che è possibile effettuare il download.
- Premere:
 - (1) Se si desidera eseguire il download delle ricette
 - (3) Se si desidera eseguire il download del manuale
 - (5) Se si desidera eseguire il download del software
 - (7) Se si desidera eseguire il download del datalog
- L'icona lampeggia per tutto il tempo in cui avviene il download.
- A download concluso, l'icona smette di lampeggiare: è possibile rimuovere la chiavetta



IMPORTANTE

Non estrarre la chiavetta fino al termine del download.

Per eseguire l'UPLOAD dalla chiavetta:

- Inserire una chiavetta che contenga le informazioni che si vogliono caricare (ricette, manuale, software) nella porta USB: l'icona cambia da  a  indicando che è possibile effettuare l'upload.
- Premere:
 - (2) Se si desidera eseguire l'upload delle ricette
 - (4) Se si desidera eseguire l'upload del manuale
 - (6) Se si desidera eseguire l'upload del software

L'icona lampeggia per tutto il tempo in cui avviene l'upload.

- A upload concluso, l'icona smette di lampeggiare: è possibile rimuovere la chiavetta



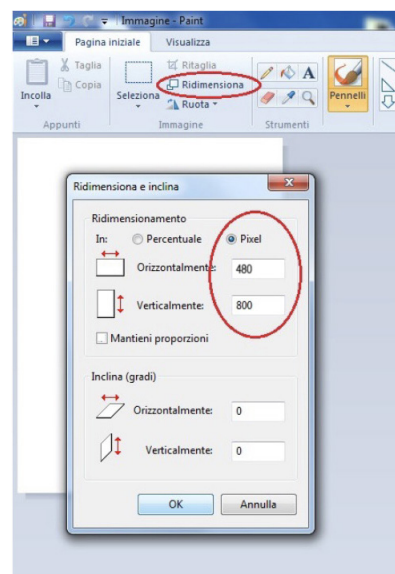
IMPORTANTE

Non estrarre la chiavetta fino al termine dell'upload.

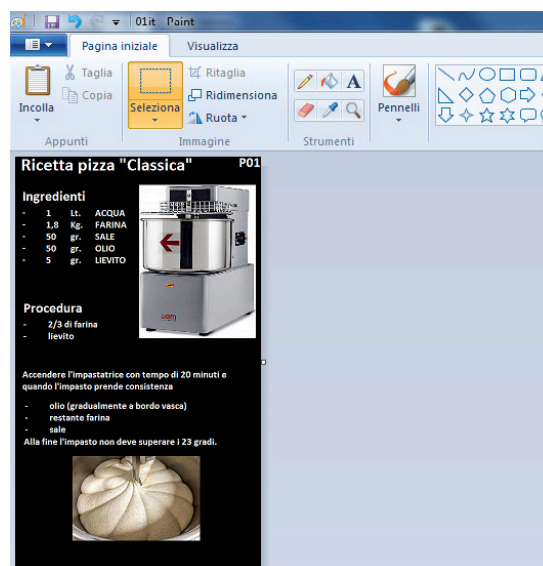
5.11 - MODALITÀ INSERIMENTO RICETTE

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

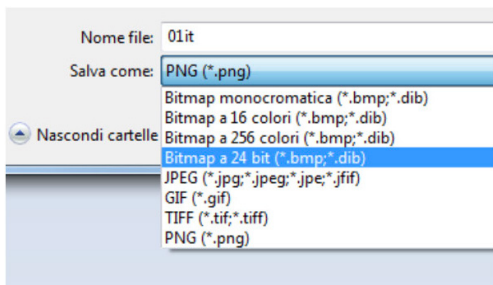
- Paint (applicazione di Windows)
- IrfanView 64 (scaricabile gratuitamente da INTERNET)
- Aprire "Paint" e creare un'immagine con le dimensioni di 480 per 800 pixel.



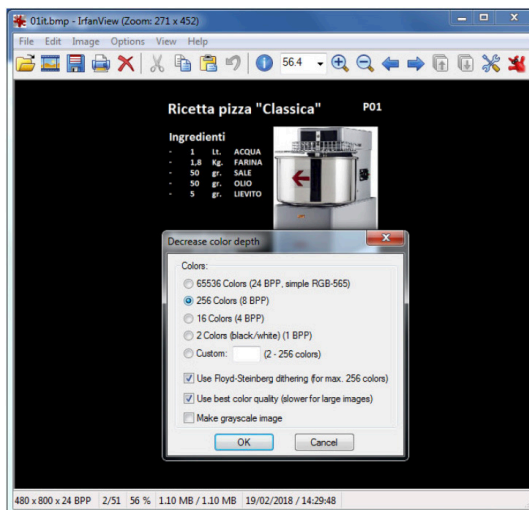
- Attraverso questo programma è possibile scrivere ed inserire immagini.



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

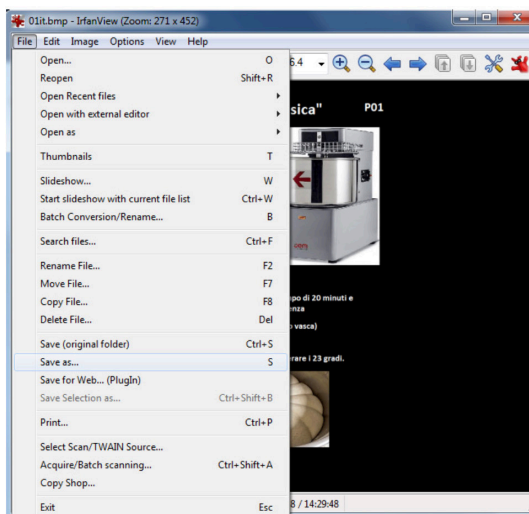
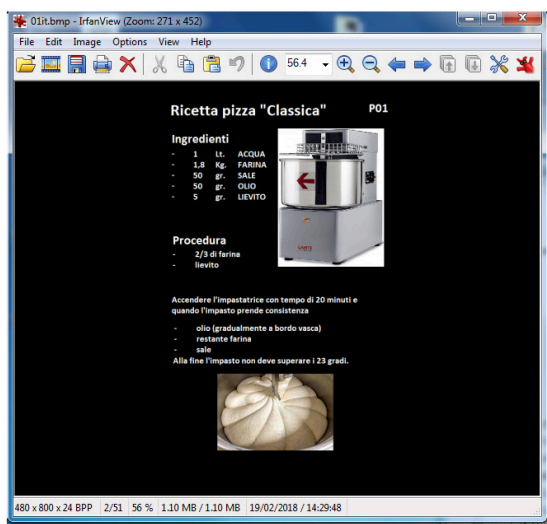


- Avviare "IrfanView 64" ed aprire il file creato .



- 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. 12).

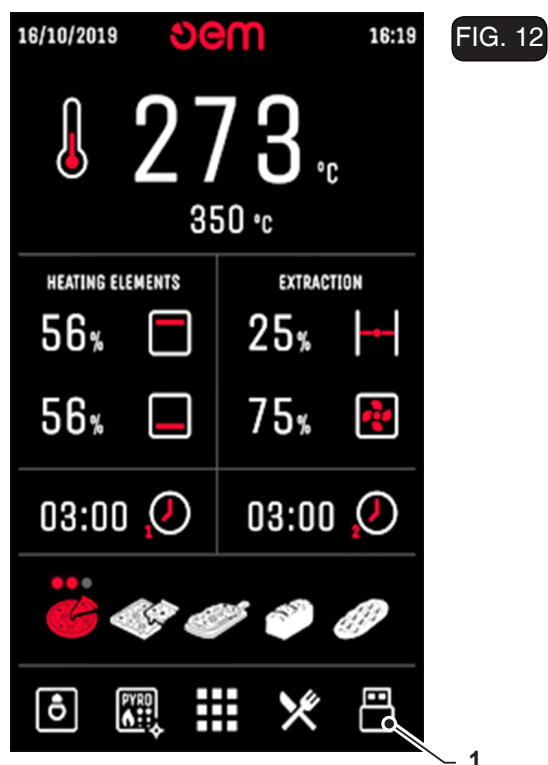




FIG. 12

- Inserire la chiavetta nell'apposito alloggiamento ed attendere che l'icona (2) diventi da  a .
- Premere l'icona (3) che inizia a lampeggiare. Verrà mostrata la scansione di tutti i File (01it, 02it, 03it, ecc.) ed al termine il forno si porterà alla schermata principale.

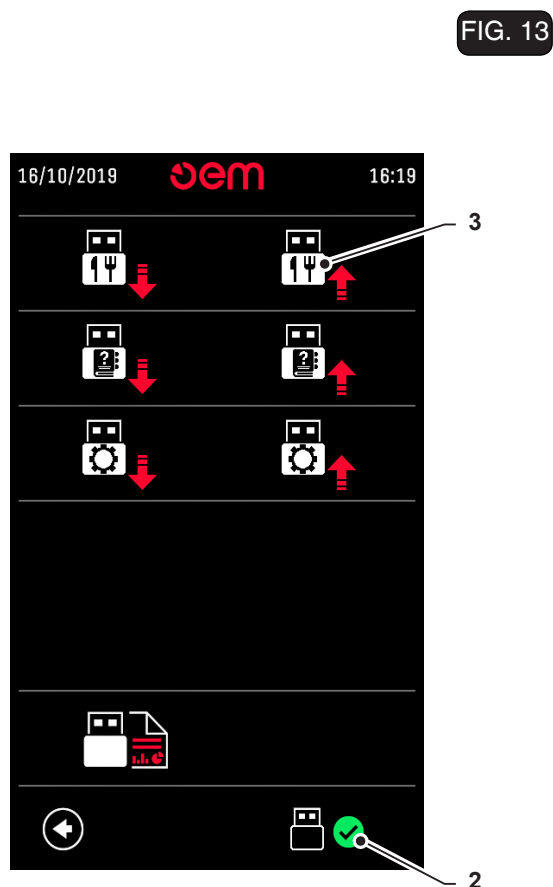


FIG. 13

5.12 - 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.

5.12.a Norme generali di cottura su piano refrattario

- Accendere il forno almeno un'ora e quindici minuti prima dell'inizio lavoro.
I diversi programmi presenti nel forno sono già impostati come descritto nella tabella successiva.
- 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..).


IMPORTANTE

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


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.

Programma	Tipo cottura	Intensità programma	Temperatura	Tempo
Pizza classica	Refrattario	•	330	3,5 min
		• •	330	3,5 min
		• • •	330	3,5 min
Pizza in teglia	Teglia	•	300	8 min
		• •	300	8 min
		• • •	300	8 min
Pizza in pala	Refrattario	•	300	6 min
		• •	300	6 min
		• • •	300	6 min
Focaccia	Teglia	•	280	12 min
		• •	280	12 min
		• • •	280	12 min
Pane	Refrattario	•	210	45 min
		• •	210	45 min
		• • •	210	45 min
P1	Refrattario	•	330	3,5 min
		• •	330	3,5 min
		• • •	340	3,5 min

Programma	Tipo cottura	Intensità programma	Temperatura	Tempo
P2	Refrattario	•	305	4 min
		••	305	4 min
		•••	315	4 min
P3	Teglia	•	300	6 min
		••	300	6 min
		•••	310	6 min

5.12.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 25%
 Resistenze platea 70%
 Camino chiuso "0".

5.12.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.
- 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.

5.13 - 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 di 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.

5.13.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.

5.14 - ALLARMI

Malfunzionamento camino (Fig. 14)

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.

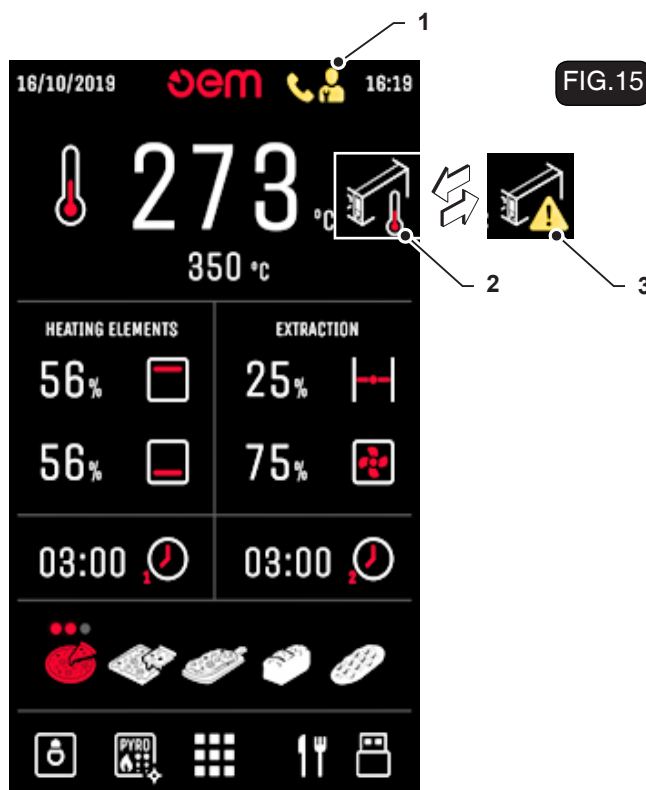
Spegnere il forno e contattare l'assistenza tecnica per far controllare il motore del camino, il microinterruttore di finecorsa e la movimentazione meccanica.



Sovratemperatura vano tecnico (Fig. 15)

Quando si inserisce questo allarme sul display appaiono il simbolo (1) e alternandosi i simboli (2) e (3).

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.



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



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.

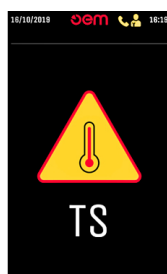


Termostato di sicurezza

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.

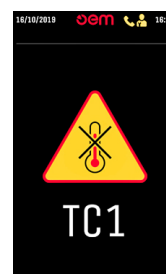


Sonda temperatura camera in cortocircuito

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

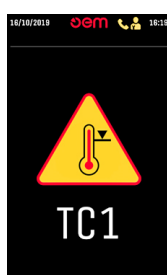


Sovratemperatura camera

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 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"

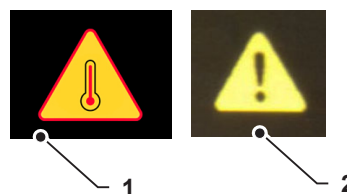
Indica che la sonda di temperatura vano tecnico è in cortocircuito; il forno viene spento.

Chiamare il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione della sonda.


5.14.a Allarmi vaporiera
Termostato di sicurezza

Quando si inserisce questo allarme sul display, di fianco al simbolo della vaporiera, appare il simbolo (1) e (2). 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.

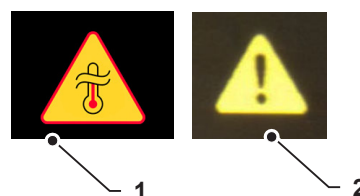

Sovratemperatura dissipatore scheda principale

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. Spegner il forno e controllare il corretto funzionamento delle ventole di raffreddamento del vano tecnico.


Sonda interrotta

Quando si inserisce questo allarme sul display, di fianco al simbolo della vaporiera, appare il simbolo (1) e (2). 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.


Sonda di temperatura dissipatore scheda di potenza in cortocircuito

Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "NTC"

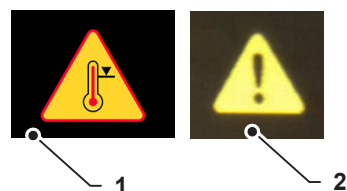
Indica che la sonda di temperatura della scheda principale è in cortocircuito; il forno viene spento.

Chiamare il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione della scheda di potenza.


Vaporiera in allarme "Sovratemperatura"

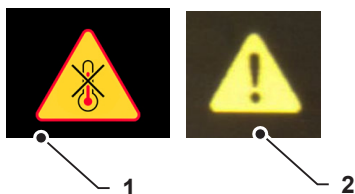
Quando si inserisce questo allarme sul display, di fianco al simbolo della vaporiera, appare il simbolo (1) e (2). Indica che la temperatura all'interno della vaporiera ha superato i 300°C; il riscaldamento della vaporiera viene spento.

Riprovare a riavviare la vaporiera, se l'allarme si ripresenta chiamare il servizio di assistenza tecnica.




Sonda in corto circuito

Quando si inserisce questo allarme sul display, di fianco al simbolo della vaporiera, appare il simbolo (1) e (2). 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.



5.15 - SPEGNIMENTO (Fig. 16)

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

5.16 - 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.



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

FIG. 16



Capitolo 6

6.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA

6.1.a Generalità



PERICOLO

Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate con forno spento e freddo, e con il sezionatore di linea, posizionato a monte del forno, 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 NECESSITÀ:**
Elenca alcune operazioni che devono essere effettuate quando è necessario, ad 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).

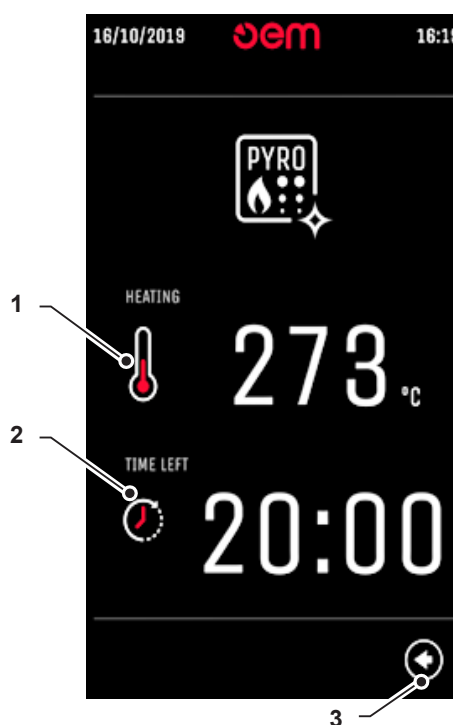


IMPORTANTE

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 inumidito con acqua e detergente adeguato alla superficie da trattare.

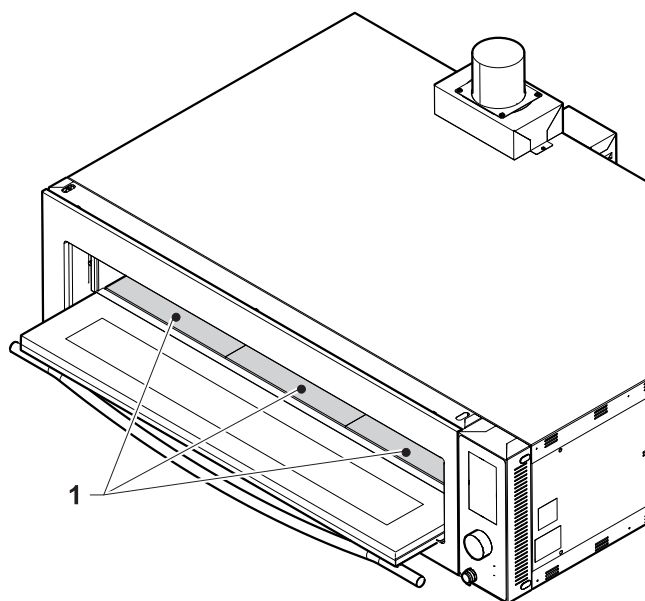
6.1.b.c - Pulizia piano refrattario (Fig. 2)

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

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.

FIG. 2



6.1.d - Interventi di manutenzione secondo necessità

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

(Versione con cornice)

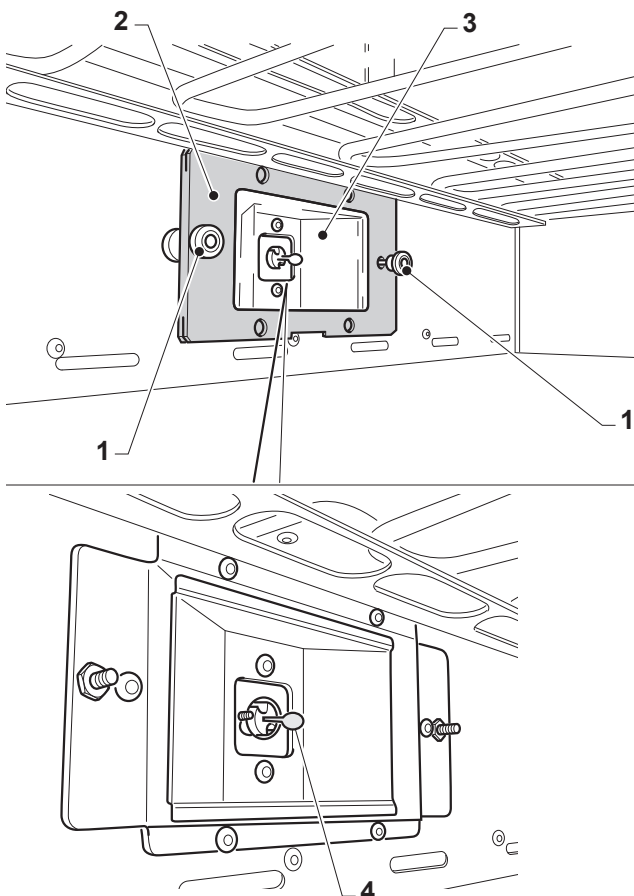
- Svitare i due pomelli (1) e rimuovere la cornice (2) con il relativo vetro (3).
- Sostituire la lampadina (4).



ATTENZIONE

La lampada è alogena; NON toccare con le dita.

FIG. 3

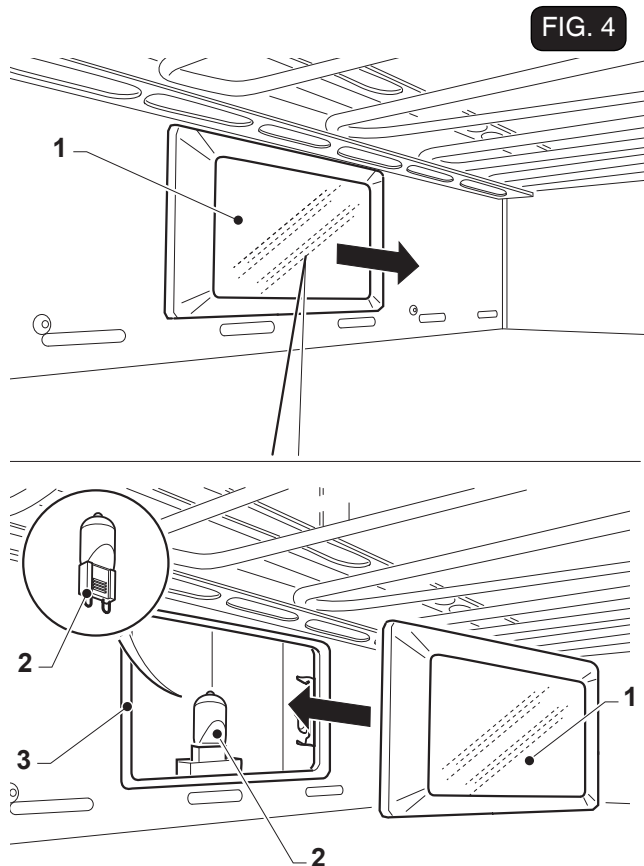


(Versione con vetro estraibile)

- Rimuovere il vetro (1) utilizzando le dita o facendo leva con un utensile piatto.
- Sostituire la lampadina (2).
- Rimontare il vetro (1) spingendolo verso la cornice (3).


ATTENZIONE


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

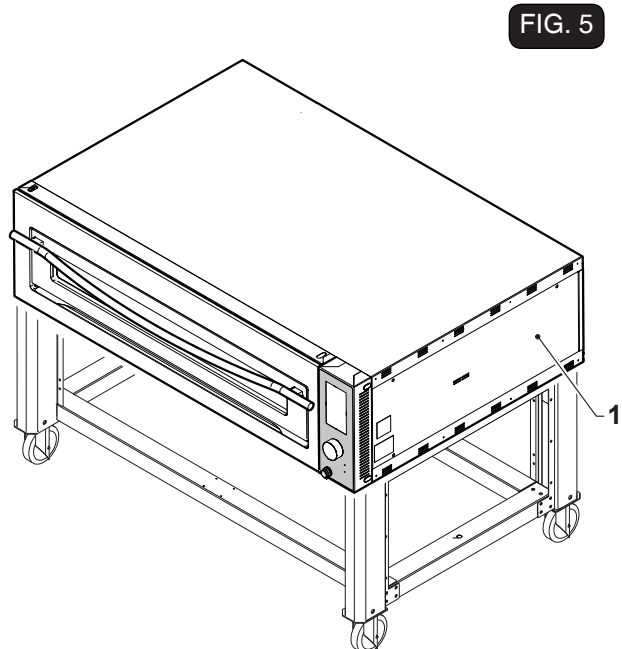

6.1.d.b - Pulizia della ventola di raffreddamento del quadro elettrico (Fig. 4)

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.



6.2 - RIARMO TERMOSTATO DI SICUREZZA



PERICOLO

Accertarsi che non vi sia presenza di tensione all'interno del quadro elettrico.

Per riarmare il termostato di sicurezza agire come segue:

- Svitare le due viti (1).

- 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.

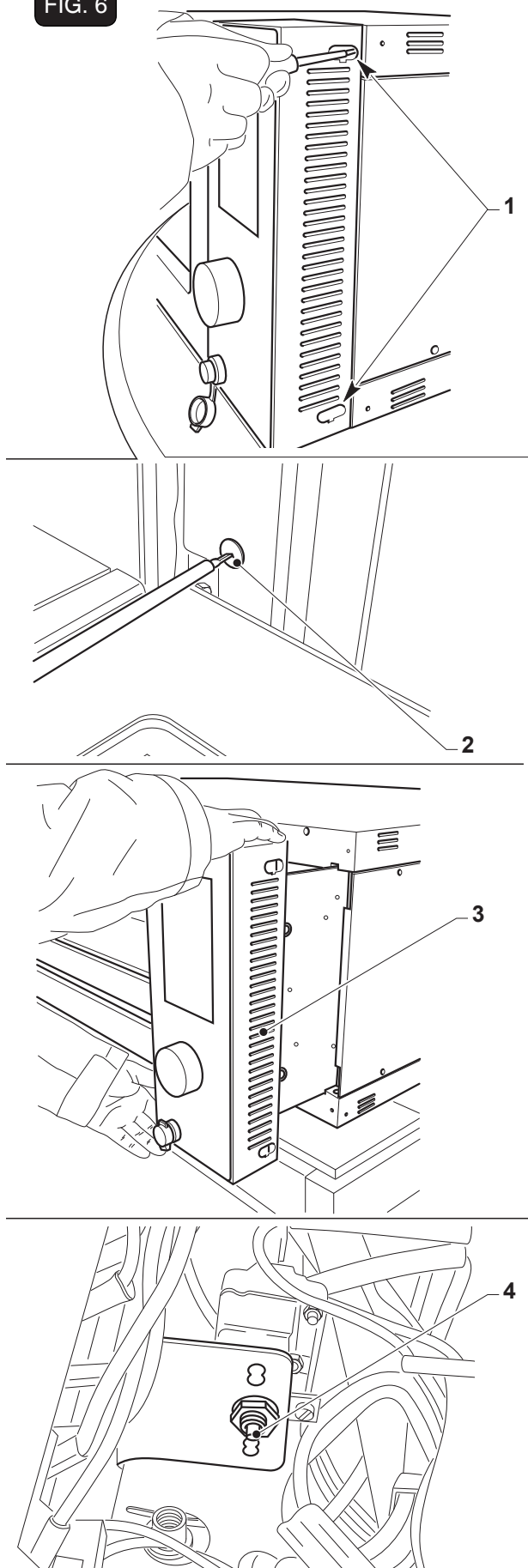


ATTENZIONE



**Se il termostato si rinserisce piu volte indica che vi è qualche problema nel forno.
Chiamare il servizio di assistenza tecnica.**

FIG. 6



6.3 - RIARMO TERMOSTATO DI SICUREZZA VAPORIERA

Per riarmare il termostato di sicurezza premere il pulsante rosso (1) che fuoriesce dal pannello (2).

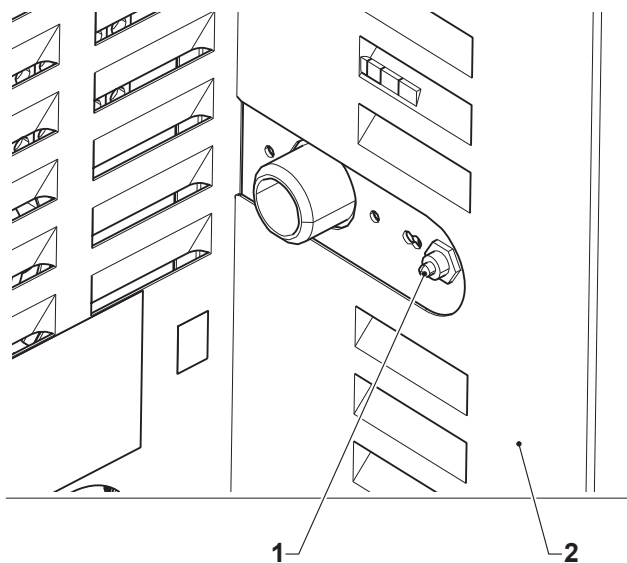


ATTENZIONE



Se il termostato si inserisce più volte indica che vi è qualche problema nella vaporiera. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

FIG. 7



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".



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.



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.



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

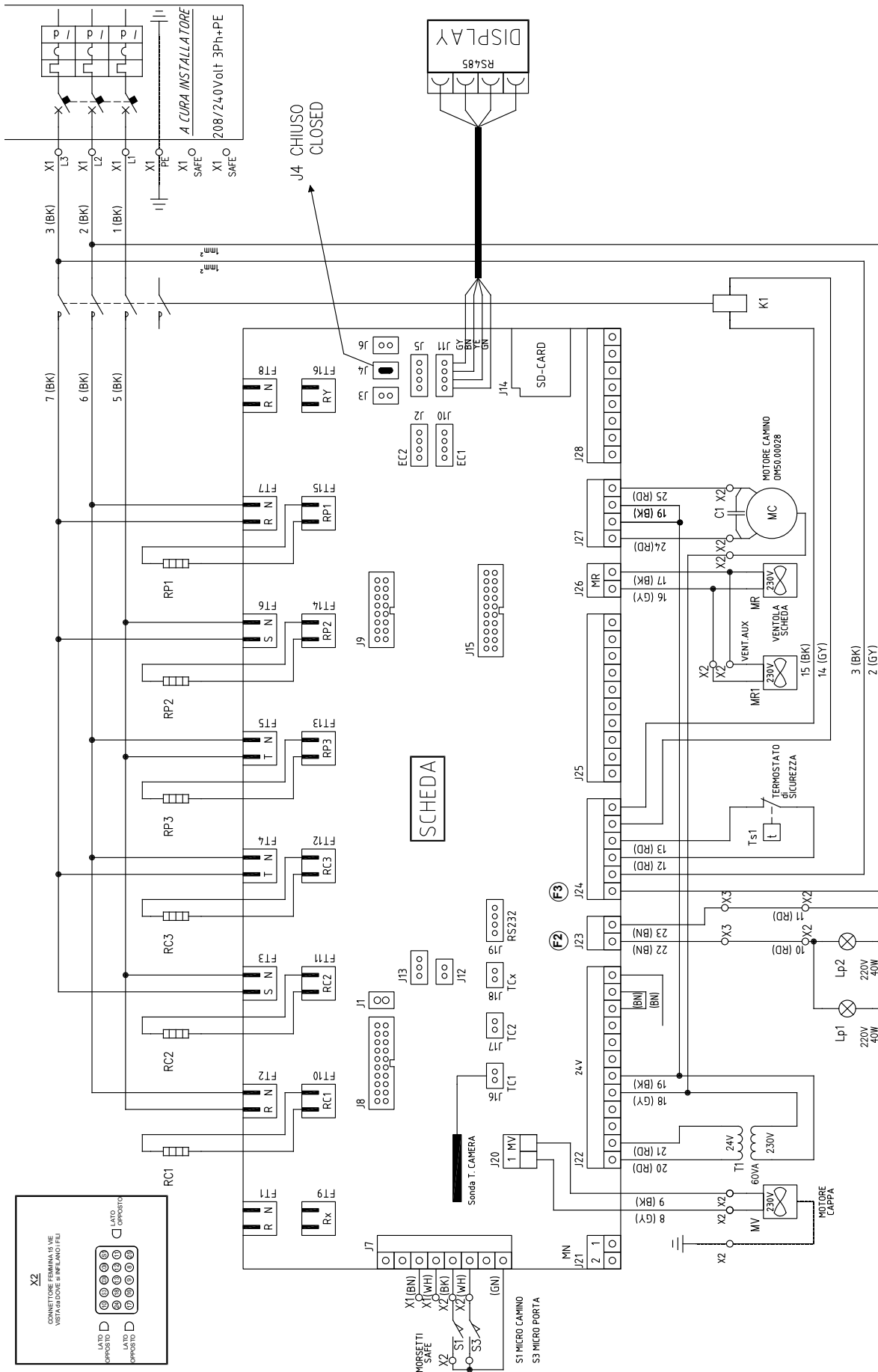
7.3 - SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE

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



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.

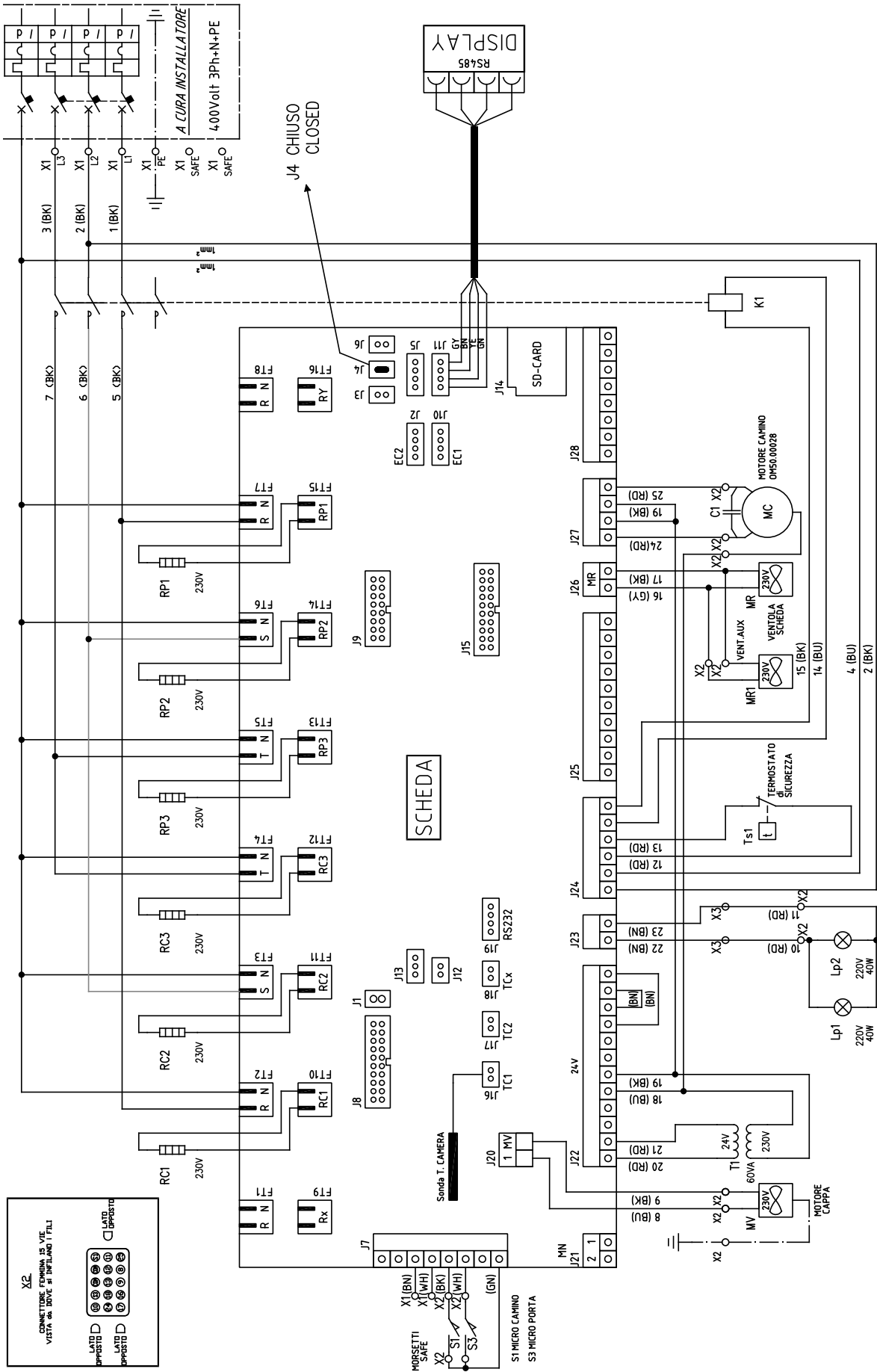
SCHEMA FORNO "SUPER TOP" - 208/240 Volt 3Ph + PE



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
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

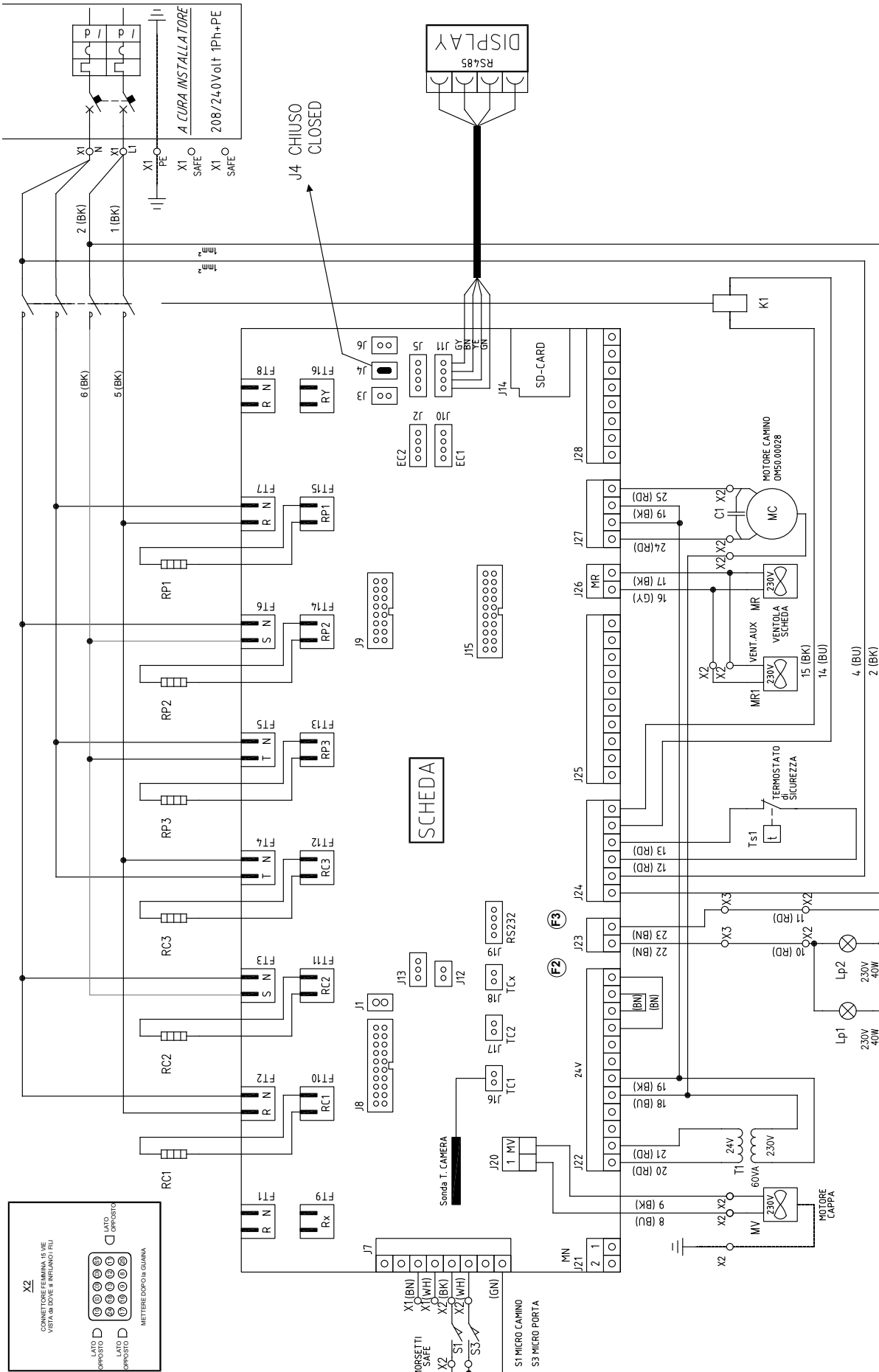
SCHEMA FORNO "SUPER TOP" - 380/416 Volt 3Ph + N + PE



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

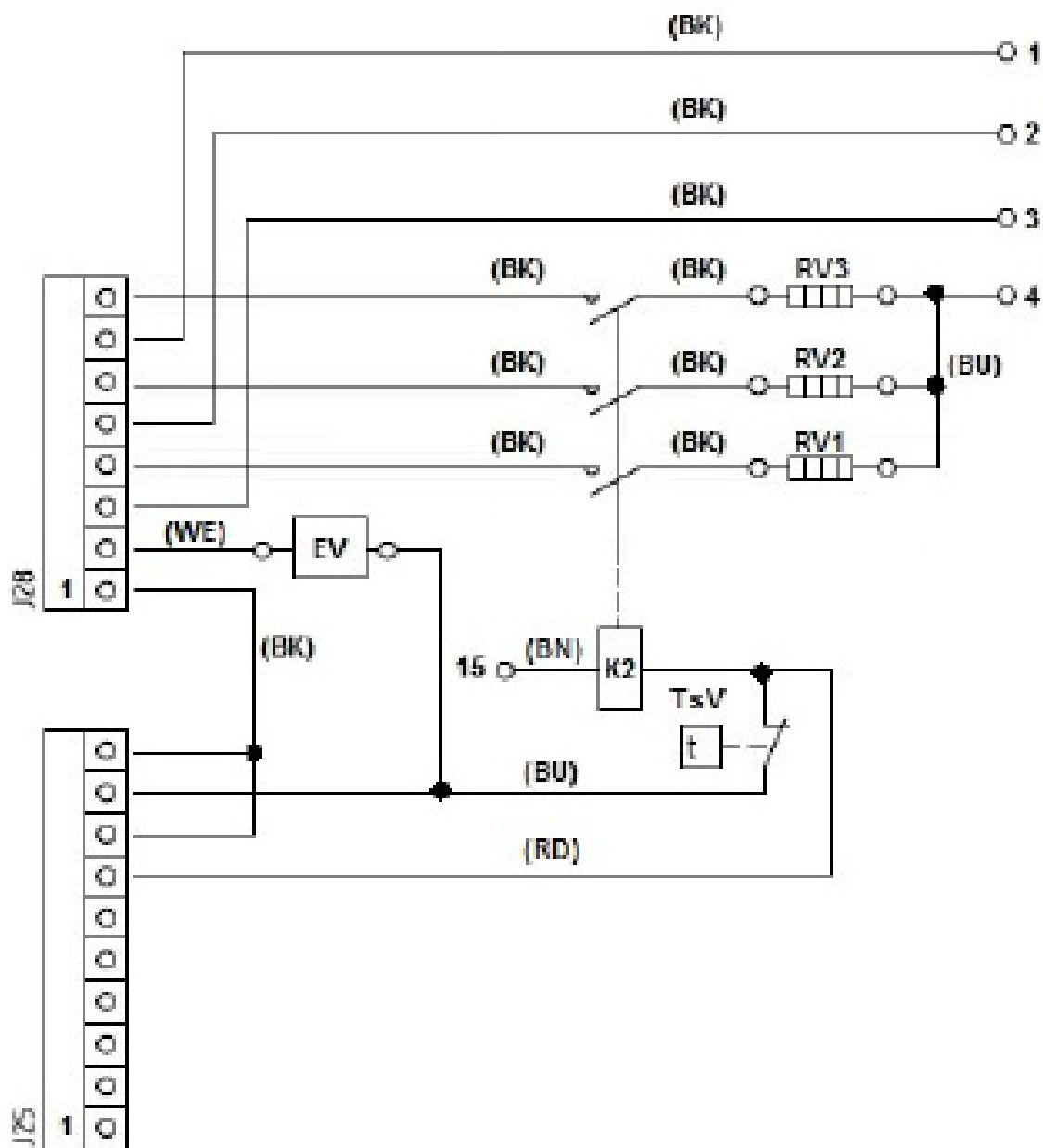
RC1= Resistenza Cielo Bocca
RC2= Resistenza Cielo Centro
RC3= Resistenza Cielo Fondo
RP1= Resistenza Platea Bocca
RP2= Resistenza Platea Centro
RP3= Resistenza Platea Fondo
MV= Motoventilatore Cappa
MR= Motoventilatore raffreddamento scheda + finali
MC= Motore camino
LP1= Lampada SX Camera
LP2= Lampada DX Camera
S1= Microinterruttore Porta Chiusa
S2= Microinterruttore camino chiuso
Ts1= Termostato di sicurezza Camera
KM1= Teleruttore Potenza
C1= Condensatore
T1= Trasformatore Alimentazione Generale
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 FORNO "SUPER TOP" - 208/240 Volt 1Ph + N + PE

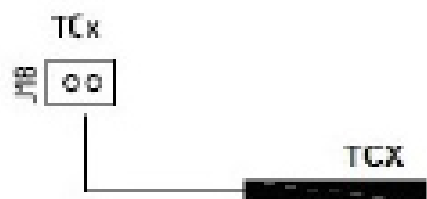


LEGENDA SCHEMA FORNO "SUPER TOP" - 208/240 Volt 1Ph + N + PE

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
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

<p>CHAPTER 1</p> <p><i>Chapter for the technician and operator</i></p> <p>1.1 GENERAL WARNINGS 3</p> <p>1.2 REFERENCE NORMATIVE 5</p> <p>1.3 DESCRIPTION OF THE SYMBOLS 5</p> <p>1.4 MACHINE COMPOSITION 5</p> <p>1.5 PREARRANGEMENTS AT PURCHASER'S CHARGE 6</p> <p>1.6 EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE 6</p> <p>1.7 EXPLOSION RISK 6</p> <p>1.8 ACOUSTIC PRESSURE LEVEL 6</p> <p>1.9 FILE IN DIGITAL FORMAT 6</p>	<p>5.5 PROGRAMMING BAKING PARAMETERS 27</p> <p>5.6 CHAMBER LIGHTING 28</p> <p>5.7 USER MENU 29</p> <p>5.8 AUTO POWER-ON TIMER 30</p> <p>5.9 CALENDAR 31</p> <p>5.10 DISPLAYING RECIPES AND MANUAL 32</p> <p>5.11 RECIPE ENTRY MODE 33</p> <p>5.12 OVEN PREPARATION 36</p> <p>5.13 PIZZA BAKING 37</p> <p>5.14 ALARMS 38</p> <p>5.15 SWITCH-OFF 41</p> <p>5.16 MALFUNCTIONING, CAUSE AND CURE 41</p>
<p>CHAPTER 2</p> <p><i>Chapter for the technician</i></p> <p>2.1 TECHNICAL FEATURES 9</p> <p>2.2 TRANSPORT 12</p> <p>2.3 RECEPTION OF THE MACHINE 13</p> <p>2.4 UNPACKING 13</p> <p>2.5 IDENTIFICATION OF THE COMPONENTS 14</p> <p>2.6 IDENTIFICATION OF THE MACHINE 14</p>	<p>CHAPTER 6</p> <p><i>Chapter for the technician and operator</i></p> <p>6.1 ROUTINE AND PLANNED MAINTENANCE 42</p> <p> 6.1.a In general 42</p> <p> 6.1.b Ordinary maintenance 42</p> <p> 6.1.b.a Self-cleaning cycle 42</p> <p> 6.1.b.b Outer cleaning 43</p> <p> 6.1.b.c Refractory surface cleaning 43</p> <p> 6.1.c Scheduled service interventions 43</p> <p> 6.1.d Service intervention according to the specific requirements 43</p> <p> 6.1.d.a Lamp replacement 43</p> <p> 6.1.d.b How to clean the cooling fan of the switchboard 44</p> <p>6.2 RESET THE SAFETY THERMOSTAT 45</p> <p>6.3 - REACTIVATION OF THE STEAMER SAFETY THERMOSTAT 46</p>
<p>CHAPTER 3</p> <p><i>Chapter for the technician</i></p> <p>3.1 UNIT LIFTING 15</p> <p>3.2 VERTICAL HANDLING OF THE OVEN 15</p> <p>3.3 ASSEMBLING OF THE COMPONENTS 15</p> <p>3.4 ELECTRIC CONNECTION 17</p> <p>3.5 OVEN POSITIONING 18</p>	<p>CHAPTER 7</p> <p><i>Chapter for the technician</i></p> <p>7.1 MACHINE DISASSEMBLING 47</p> <p>7.2 DEMOLISHING THE MACHINE 47</p> <p>7.3 DISPOSING OF HARMFUL SUBSTANCES 47</p> <p>“SUPER TOP” OVEN DIAGRAM - 380/416 Volt 3Ph + N + PE 48</p> <p>“SUPER TOP” OVEN DIAGRAM - 208/240 Volt 3Ph + PE 50</p> <p>“SUPER TOP” OVEN DIAGRAM - 208/240 Volt 1Ph + N + PE 52</p> <p>“VARIO” OVEN STEAM COOKER DIAGRAM 54</p>
<p>CHAPTER 4</p> <p><i>Chapter for the technician and operator</i></p> <p>4.1 INTENDED USE 20</p> <p>4.2 IMPROPER USE 20</p> <p>4.3 SAFETY PLATES 20</p> <p>4.4 SAFETY DEVICES 21</p> <p>4.5 USER'S AREAS 21</p> <p>4.6 RESIDUAL DANGER AREAS 21</p> <p>4.7 DANGER ZONES 21</p>	<p>CHAPTER 5</p> <p><i>Chapter for the technician and operator</i></p> <p>5.1 DIGITAL OVEN CONTROL PANEL 24</p> <p>5.2 USER INTERFACE 25</p> <p>5.3 MAIN SCREEN 26</p> <p>5.4 SELECTING PROGRAMS OR CHANGING PARAMETERS 27</p>

INTENTIONALLY WHITE PAGE

Chapter 1

1.1 - GENERAL WARNINGS

- Before setting the machine at work the operator should have carefully read 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.
- The control panel is not part of the area of the machine in contact with food; take appropriate precautions to prevent the operator from making cross-contact between commands and food.
- 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 earthing 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.
- Be careful! the floor near the oven can be slippery. Equip yourself with appropriate non-slip shoes.
- 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.
- Children must not play with the device.
 - The cleaning and maintenance, intended to be carried out by the user, must not be carried out by children.
 - **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.



DANGER

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

This symbol indicates that it is mandatory to read the instructions for use and maintenance before using the device.



This symbol is placed on the parts of the machine that reach a high temperature. It indicates the danger of burns.



This symbol is placed next to a special terminal and it indicates that the machine must be connected to an equipotential network.



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.
- 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) **Water supply (only for version with steamer)**
- The water supply and drainage system must be in conformity with the provisions laid down in the national regulations in force.

Supply

- Place a partialization tap upstream of the oven between the oven and the power plant.
Arrange a water supply line near the area where the oven will be installed.

Drainage

- Arrange a water drain-pipe at the back of the oven.

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.



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

1.9 - DIGITAL FORMAT FILE

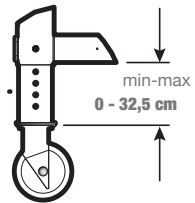
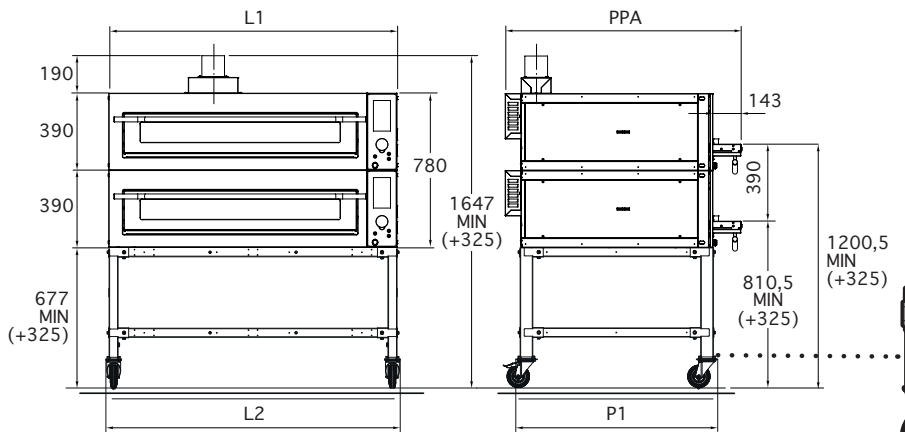
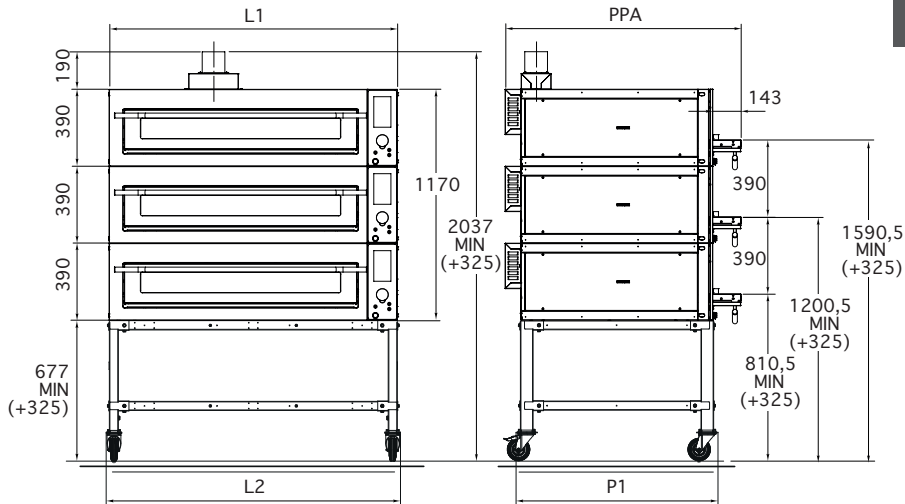
This manual can be downloaded in pdf format by linking to the site:

www.oemali.com

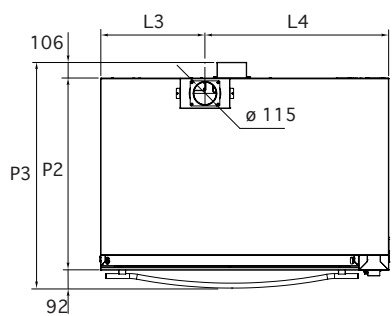
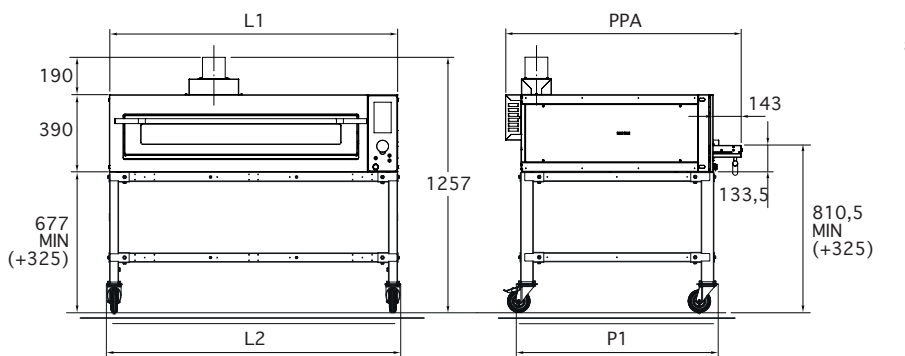
Chapter 2

OVERALL DIMENSIONS

SUPERTOP



Passo fori | Step holes
Schritt Löcher | Trouis step
Agujeros paso
2,5 cm

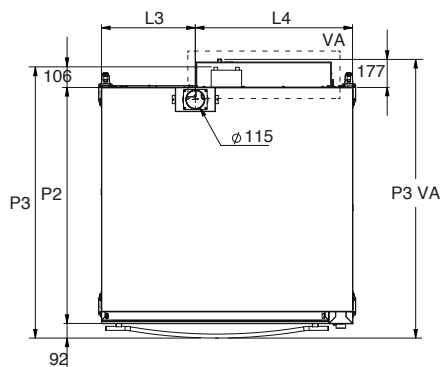
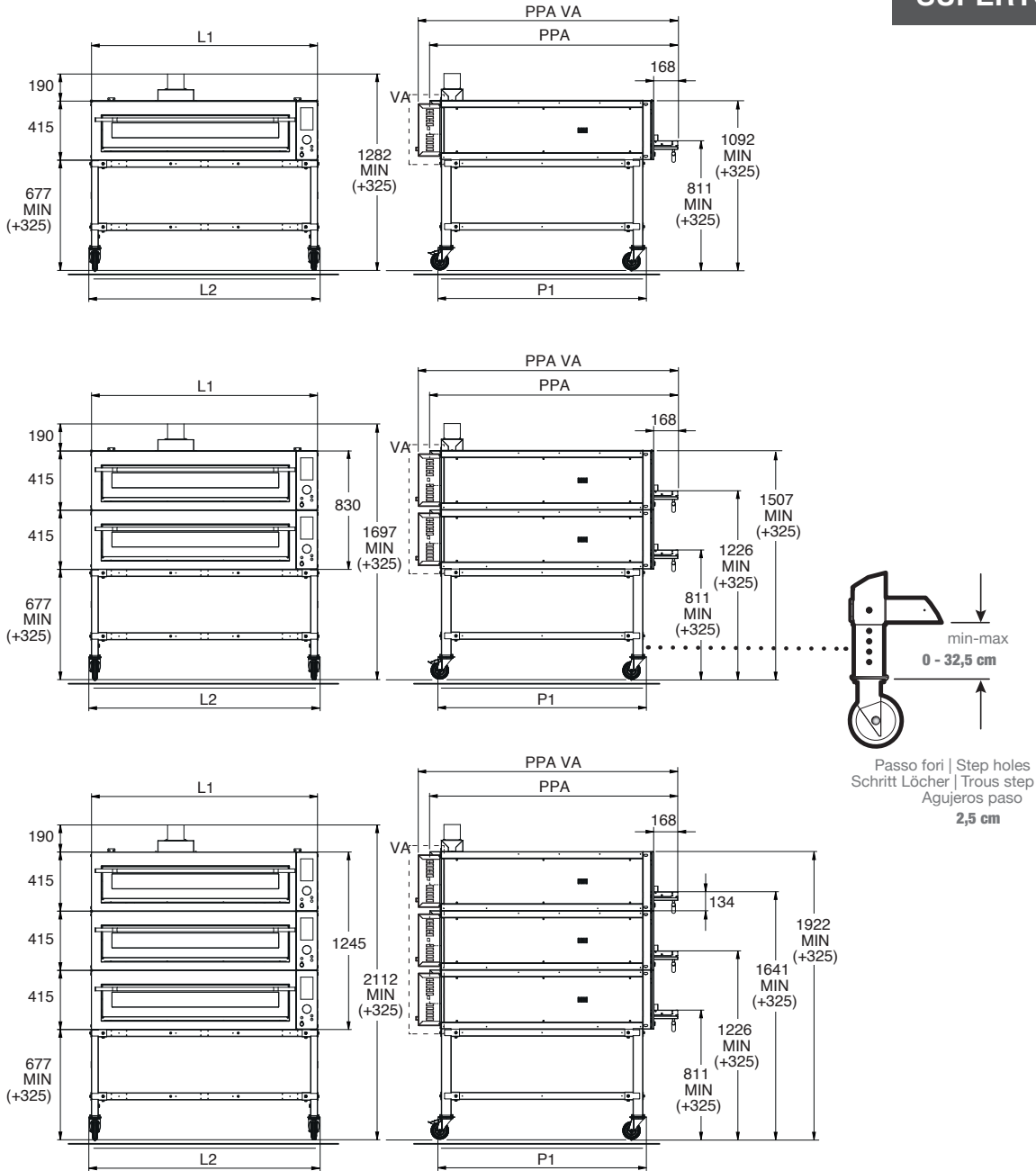


sizes in mm

Mod.	Outer dimensions							
	L1	L2	L3	L4	P1	P2	P3	P4
435	1083	1118	343	740	947	975	1173	1224
635 S	1083	1118	343	740	1297	1325	1523	1574
635 L	1460	1495	529	931	947	975	1173	1224
935	1460	1495	529	931	1297	1325	1523	1574

OVERALL DIMENSIONS

SUPERTOP VARIO



sizes in mm

Mod.	Outer dimensions									
	L1	L2	L3	L4	P1	P2	P3	PPA	P3 (VA)	PPA (VA)
440	1168	1203	383	785	1043	1071	1269	1345	1340	1416
640 S	1168	1203	383	785	1463	1491	1689	1765	1760	1836
640 L	1588	1623	593	995	1043	1071	1269	1345	1340	1416
940	1588	1623	593	995	1463	1491	1689	1765	1760	1836

2.1 - 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 %					

Model without steamer

Model	440			640S		
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	12Kw			18Kw		
cable section	3x10mm ²	4x6mm ²	5x4mm ²	3x16mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Net weight	160 kg			200Kg		
relative humidity	10 ÷ 80 %					

Model	640L			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	18Kw			21Kw		
cable section	3x16mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Net weight	200Kg			250Kg		
relative humidity	10 ÷ 80 %					

Model with steamer

Model	440			640S		
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	14,4Kw			20,4Kw		
cable section	3x16mm ²	4x10mm ²	5x4mm ²	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Net weight	200Kg			240Kg		
relative humidity	10 ÷ 80 %					

Model	640L			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	20,4Kw			23,4Kw		
cable section	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²	3x25mm ²	4x16mm ²	5x10mm ²
Net weight	240Kg			290Kg		
relative humidity	10 ÷ 80 %					

Dimension	Position		kW of the electric resistance	total kW
435	heaven	mouth resistor	1,9	8,4
		centre resistor	1,6	
		bottom resistor	1,6	
	background	mouth resistor	1,1	
		centre resistor	1,1	
		bottom resistor	1,1	
635L	heaven	mouth resistor	3,5	15,1
		centre resistor	2,8	
		bottom resistor	2,8	
	background	mouth resistor	2	
		centre resistor	2	
		bottom resistor	2	
635S	heaven	mouth resistor	1,9	10,5
		centre resistor	1,9	
		bottom resistor	1,9	
	background	mouth resistor	1,6	
		centre resistor	1,6	
		bottom resistor	1,6	
935	heaven	mouth resistor	3,5	18,9
		centre resistor	3,5	
		bottom resistor	3,5	
	background	mouth resistor	2,8	
		centre resistor	2,8	
		bottom resistor	2,8	

Dimension	Position		kW of the electric resistance	total kW
440	heaven	mouth resistor	2,2	12
		centre resistor	1,9	
		bottom resistor	1,9	
	background	mouth resistor	2,2	
		centre resistor	1,9	
		bottom resistor	1,9	
640L	heaven	mouth resistor	1,65	18
		mouth resistor	1,47	
		centre resistor	1,47	
		centre resistor	1,47	
		bottom resistor	1,47	
		bottom resistor	1,47	
	background	mouth resistor	1,65	
		mouth resistor	1,47	
		centre resistor	1,47	
		centre resistor	1,47	
		bottom resistor	1,47	
		bottom resistor	1,47	
640S	heaven	mouth resistor	3,5	18
		centre resistor	2,9	
		bottom resistor	2,9	
	background	mouth resistor	2,9	
		centre resistor	2,9	
		bottom resistor	2,9	
940	heaven	mouth resistor	2,35	20,8
		mouth resistor	1,15	
		centre resistor	1,15	
		centre resistor	1,15	
		centre resistor	1,15	
		bottom resistor	1,15	
		bottom resistor	1,15	
		bottom resistor	1,15	
	background	mouth resistor	2,35	
		mouth resistor	1,15	
		centre resistor	1,15	
		centre resistor	1,15	
		bottom resistor	1,15	
		bottom resistor	1,15	

2.2 - TRANSPORT

2.2.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:

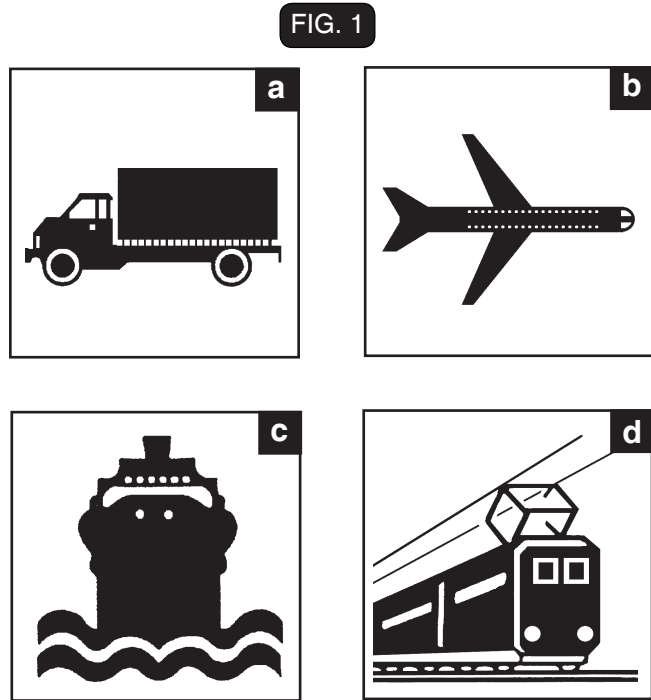
- a) Land transport (lorry)
- b) Air transport
- c) Sea transport
- d) Railway transport

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.



2.2.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.

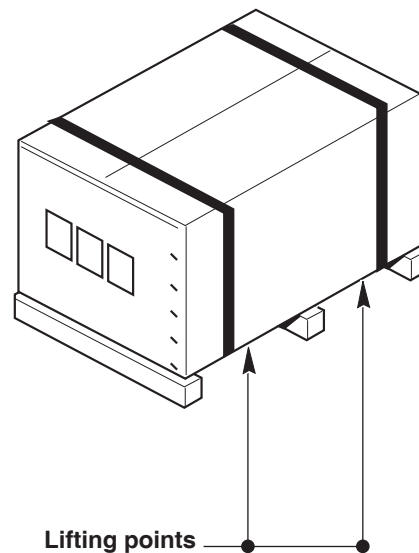
2.2.c - Storage



IMPORTANT

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

FIG. 2



2.3 - 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 2.4 (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:

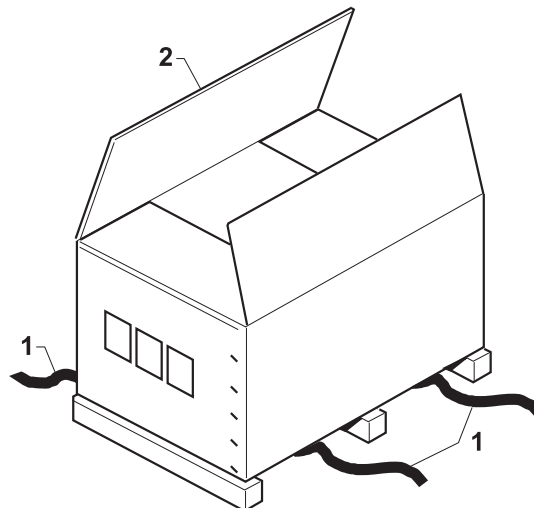
- a- Inform immediately the transport company and your agent, both by phone and by registered letter with return receipt;
- b- Manufacturer shall also be informed.



IMPORTANT

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

FIG. 3



2.4 - 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.



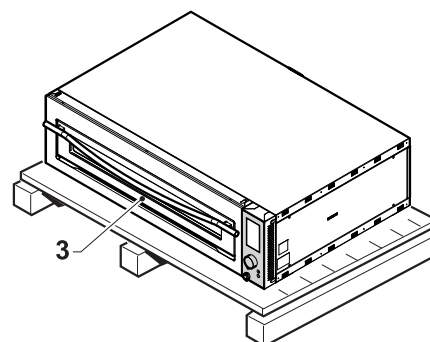
DANGER

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.



2.5 - IDENTIFICATION OF THE COMPONENTS (Fig. 4)

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

2.6 - IDENTIFICATION OF THE MACHINE (Fig. 4)

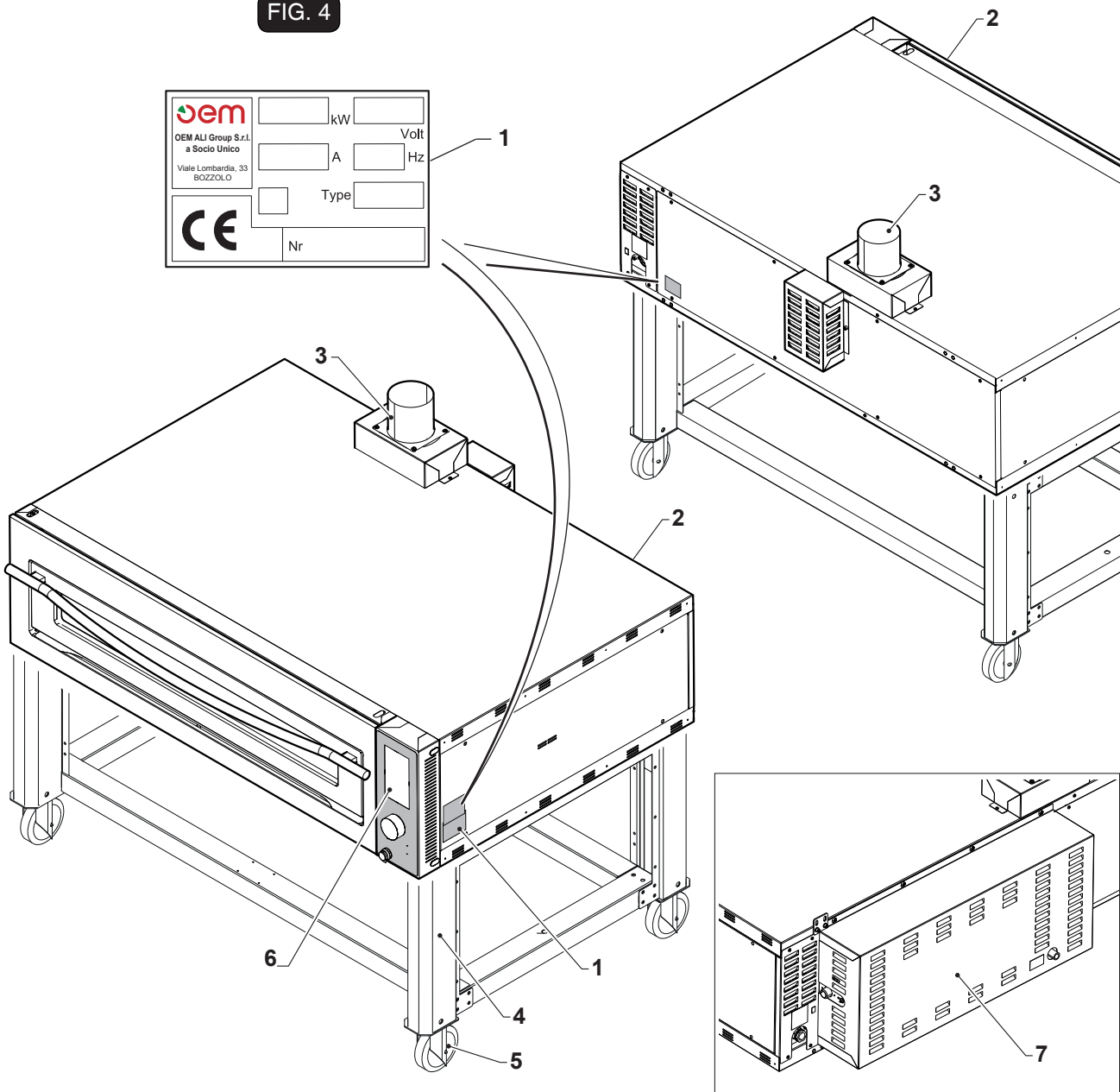
The serial number and identification data of the machine are punched on a plate (1) fastened to the machine base.



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.

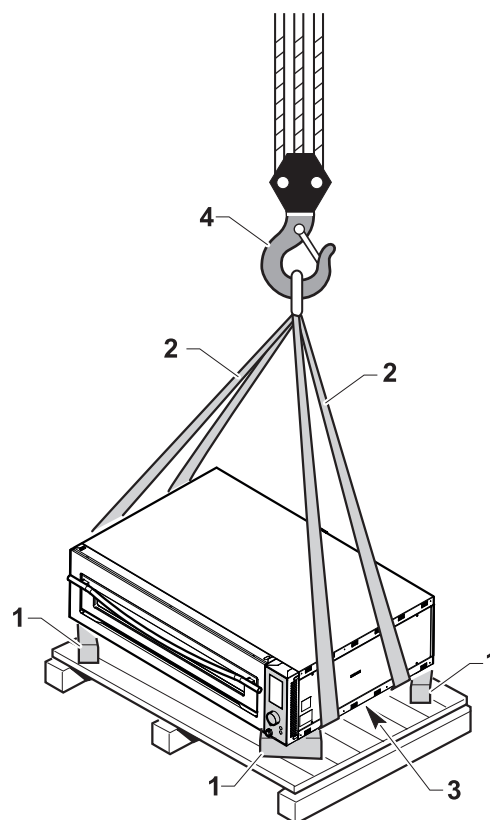


ATTENTION



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

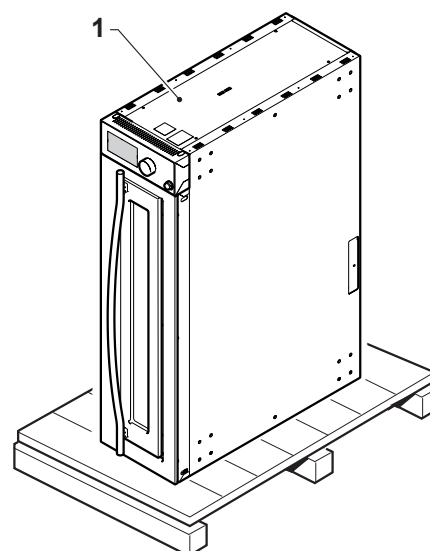
FIG. 1



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. 2



3.3 - ASSEMBLING OF THE COMPONENTS

Trailer-mounted support assembling



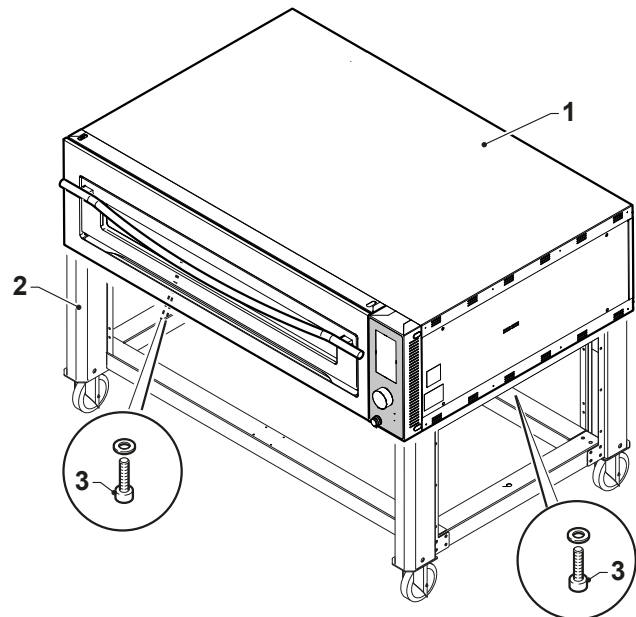
IMPORTANT

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)

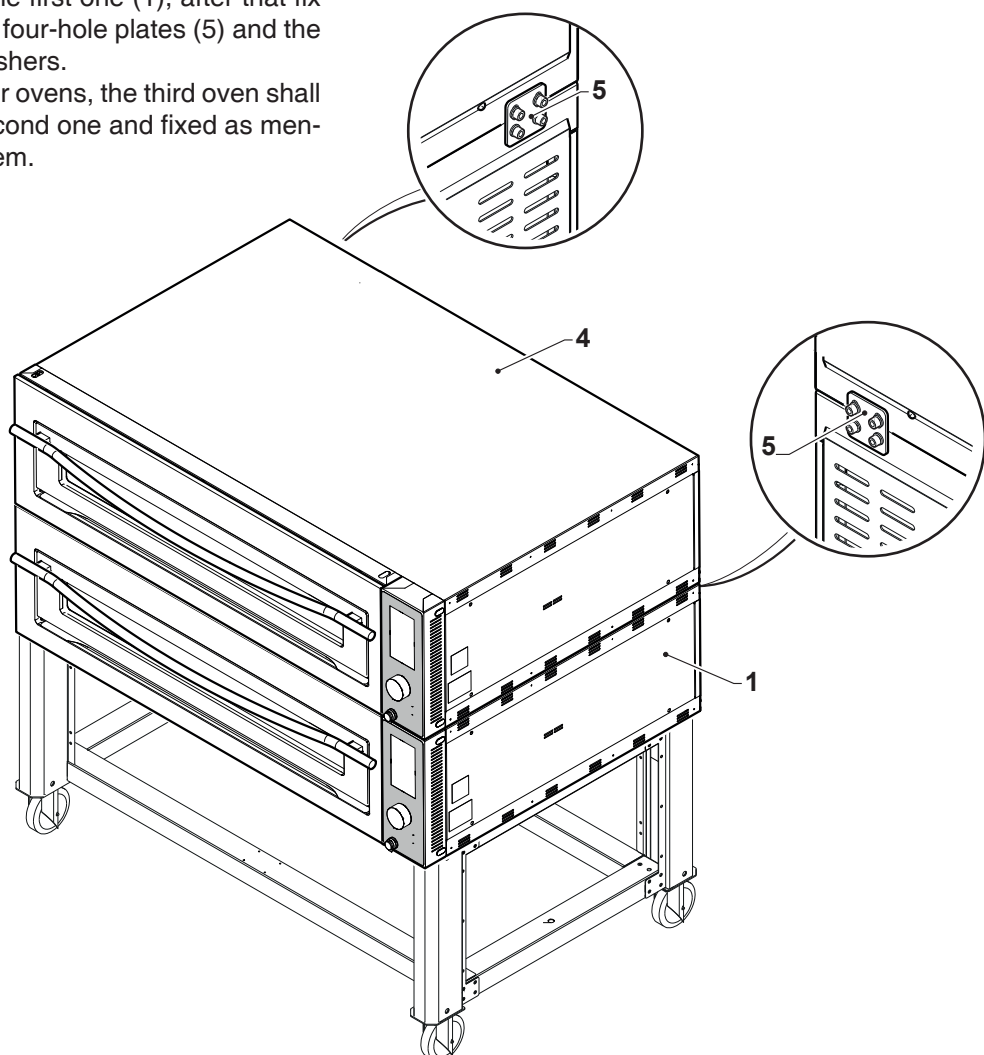
- Position the oven (1) on the base unit (2) and fix it by means of the two screws (3), on the right and the left side.



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



- 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 electrical power cables are charged to the customer and they must be sized considering the maximum absorbed current. The type of cable must be a flexible cable under an oil-resistant sheath and must not be lighter than the polychromelene or synthetic elastomer cables under equivalent sheath (designation 60245 IEC 57) and it must comply with the rules in force in the country of use.
- 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.



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



IMPORTANT

The line selector positioned upstream of the oven must be in an area easily accessible by the operator during all operation and maintenance of the oven.



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).

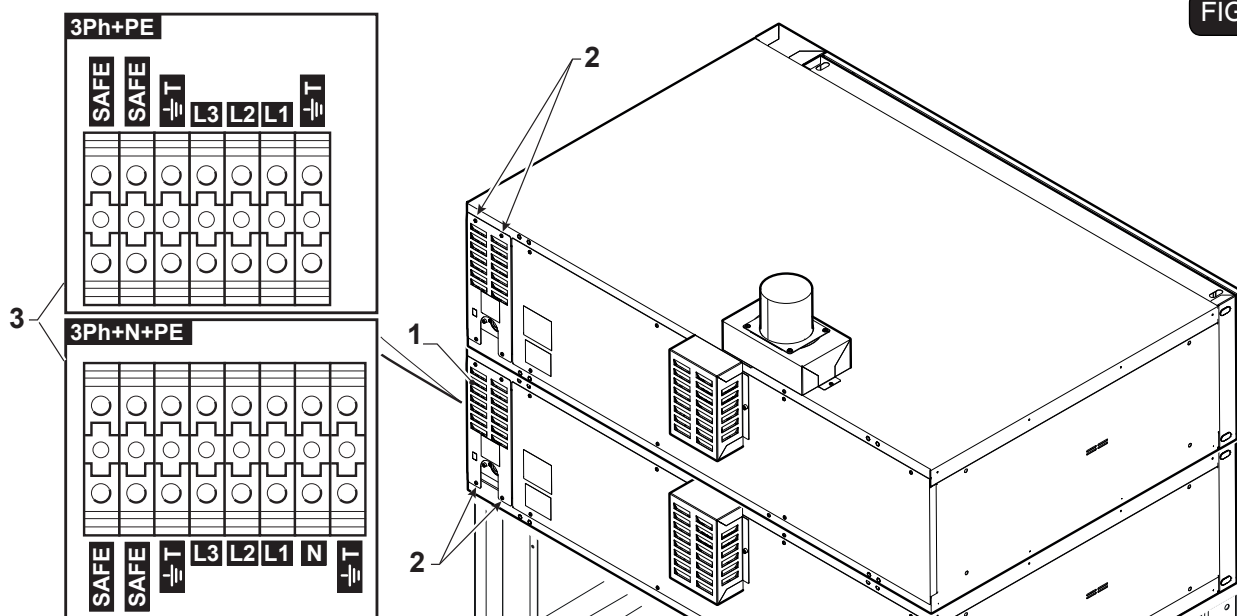


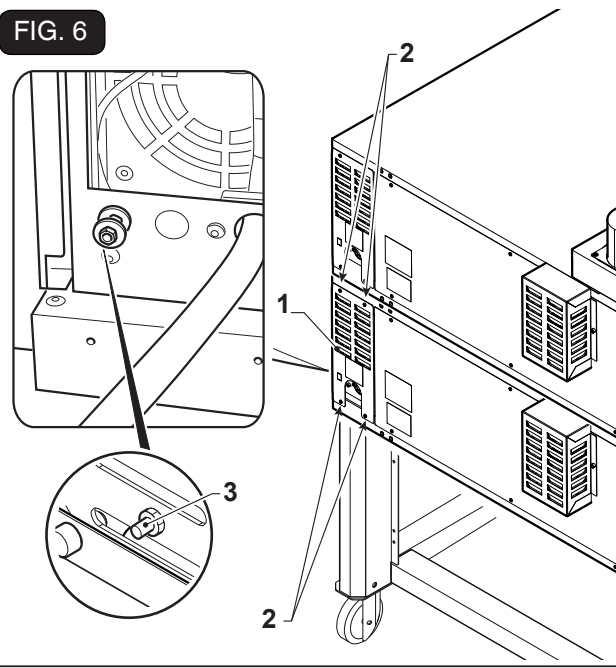
FIG. 5

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 - OVEN POSITIONING (Fig 7)



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.
- The oven should be placed where there are no turbulence or air currents, dust, leak-derived liquids or condensation or aerosols because they would adversely affect the food and change the good functioning of the baking chamber and therefore of the finished product, this condition also significantly increases the consumption of electricity.
- Fix the oven position by braking the rear wheels.

FIG. 7

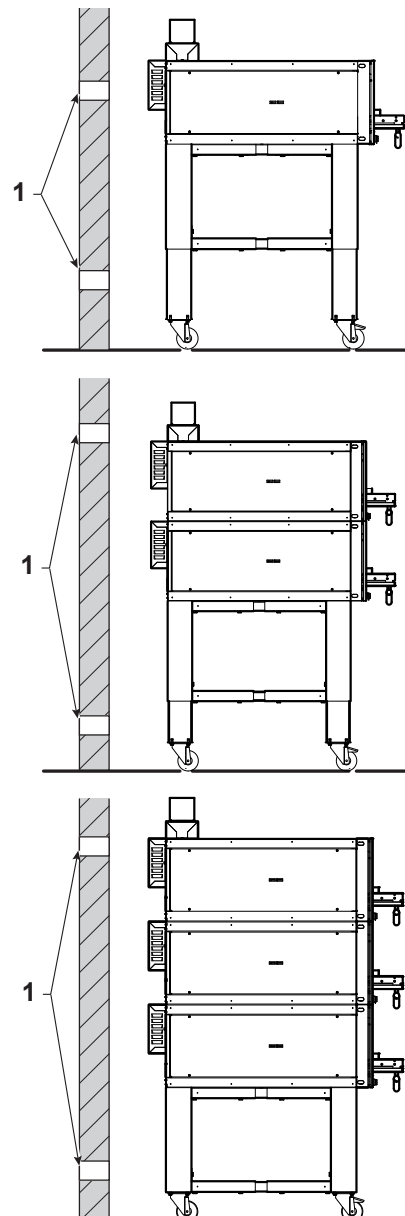
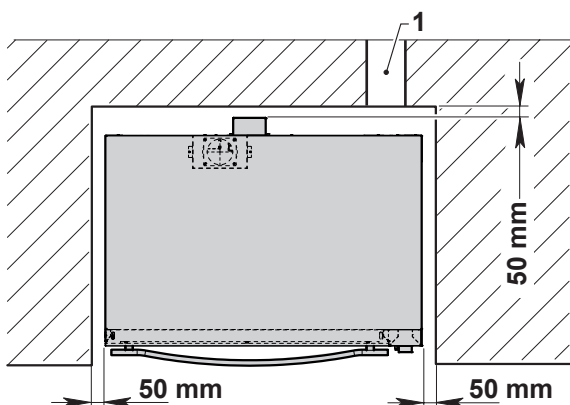


FIG. 8

3.5.a - Assembling the chimney (Fig. 8)

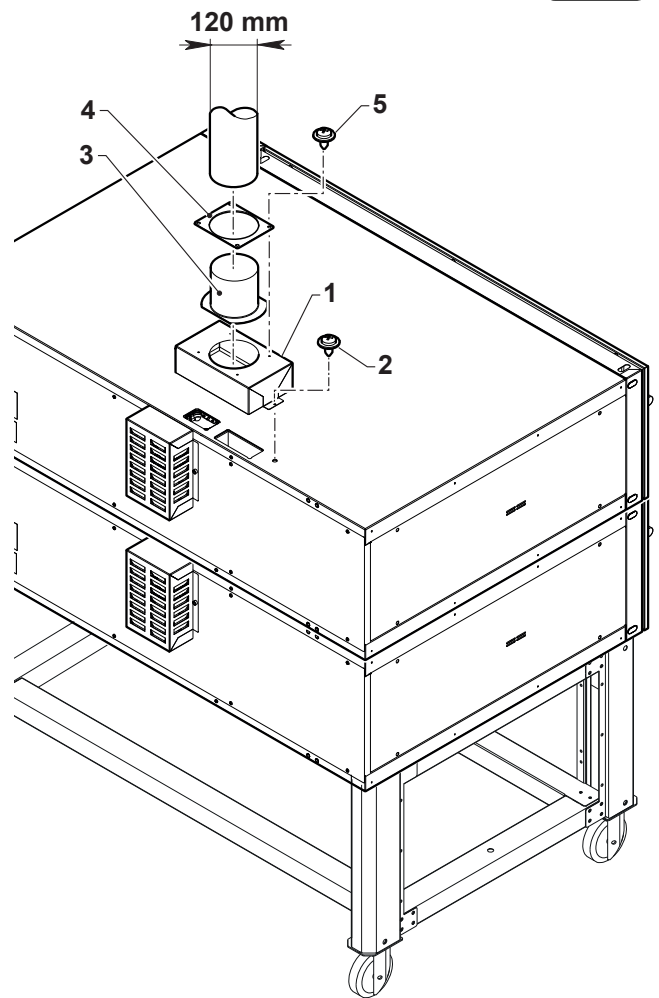
- Assemble the box (1) on the top part of the oven, screwing it in with screws (2)
- Assemble the chimney (3) locking it onto box (1) by means of plate (4) with screws (5).



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.



3.5.b - Water connection (only for steamer) (Fig. 9)



IMPORTANT

It is recommended to feed the steamer with demineralized water to minimize the creation of limestone inside the vaporizer.

Load

- Connect the water supply pipe to the 3/4" junction of the electrovalve.

Exhaust

- Connect the flexible exhaust pipe to the 21 mm diameter junction (2) and fix it with a band.



IMPORTANT

After having carried out the water supply fitting open the water supply tap and check that there is no water loss.

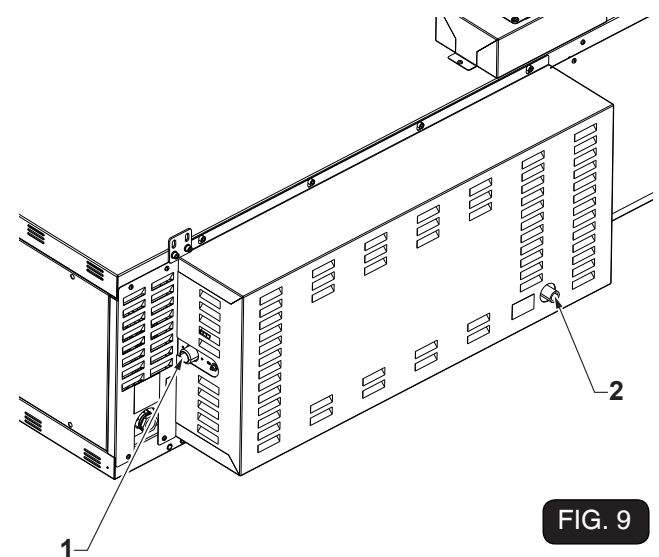


FIG. 9

Chapter 4

4.1 - INTENDED USE



IMPORTANT

SUPER TOP ovens are professional machines suitable for baking pizza and similar products.

The various models shall only be used to process as above;

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 - IMPROPER USE

The SUPERTOP - SUPERTO VARIO oven models have been designed and constructed exclusively for food use and the following is hence prohibited:

- For non-professional operators to use the oven.
- Heat liquids, drinks or other substances.
- Insert non-food products.
- Insert flammable materials.

4.3 - SAFETY PLATES (Fig. 1)

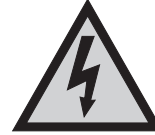
The warning plates with explanatory symbols are to be found in all those areas that may be dangerous for operators or engineers.



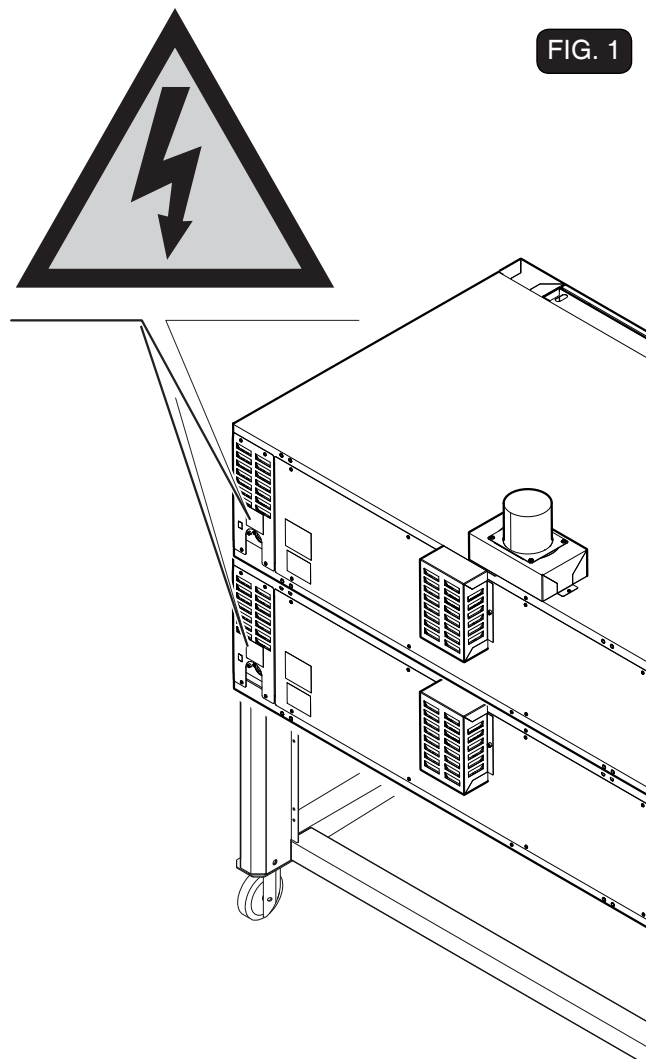
DANGER

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.



4.4 - 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.
- 3) If the steamer is present, it is equipped with a safety thermostat that turns off the steamer in case of overtemperature detected inside the same.

4.5 - 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.

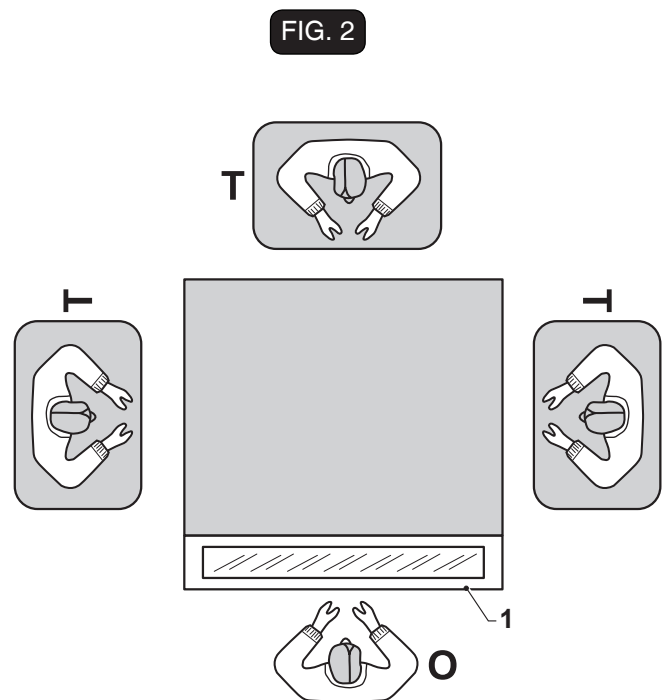
4.6 - RESIDUAL DANGER AREAS (Fig. 2)

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.

4.7 - DANGER ZONES

The danger zones (1) are all those where the protection panels are removed while the oven is working during its repair operations and **MAY ONLY BE ACCESSED BY THE MAINTENANCE TECHNICIAN.**



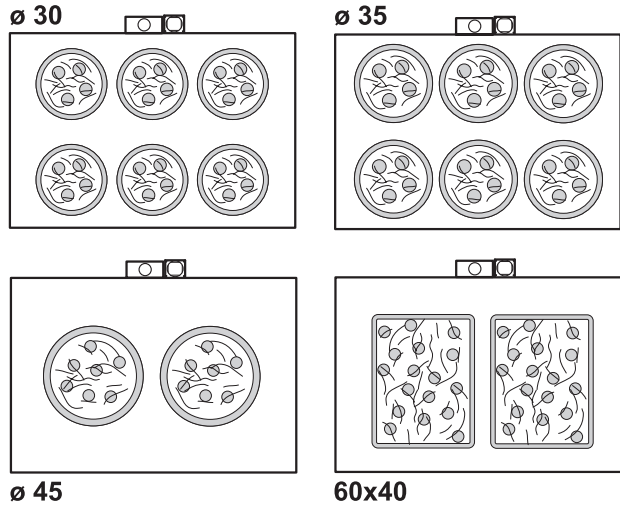
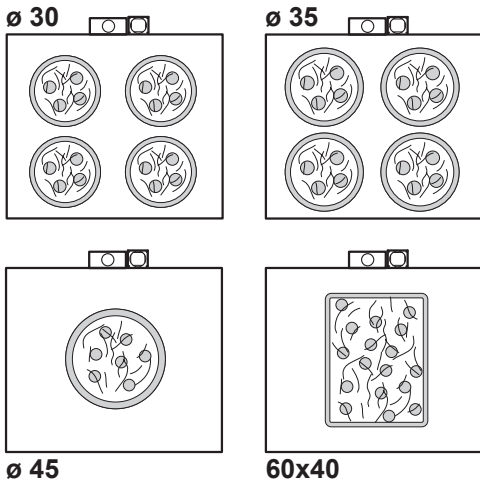
Chapter 5

For all ompositions, oven functioning is single, therefore it is possible to set two or three different baking programmes in case of two- or three-chamber ovens, pizza shall be positioned according to the concerned oven model as reported in following figure:

Mod. **635 L** can contain 6 pizzas Ø 30 or Ø 35 cm, 2 pizzas Ø 45 cm or 2 baking trays 60x40 positioned as follows:

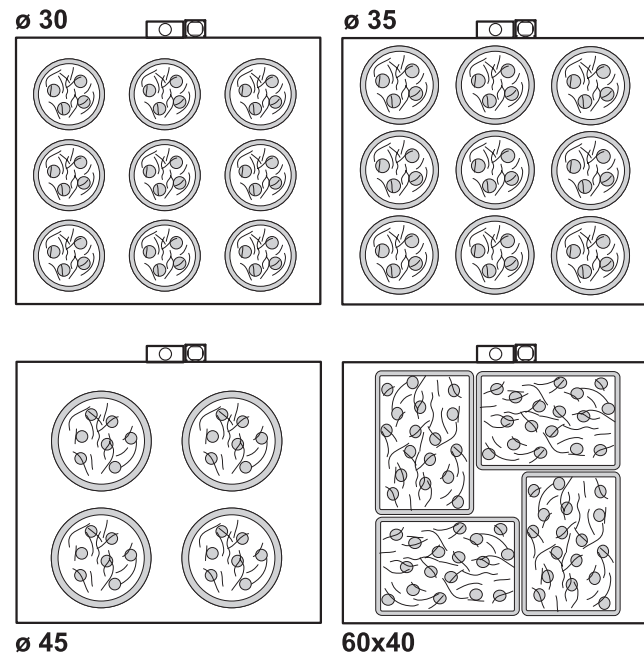
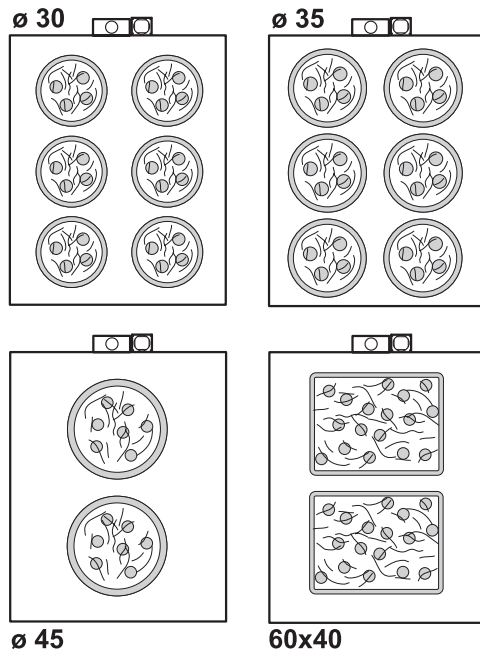
SUPERTOP

Mod. **435** can contain 4 pizzas Ø 30 or Ø 35 cm, 1 pizza Ø 45 cm or 1 tray 60x40 cm positioned as follows:



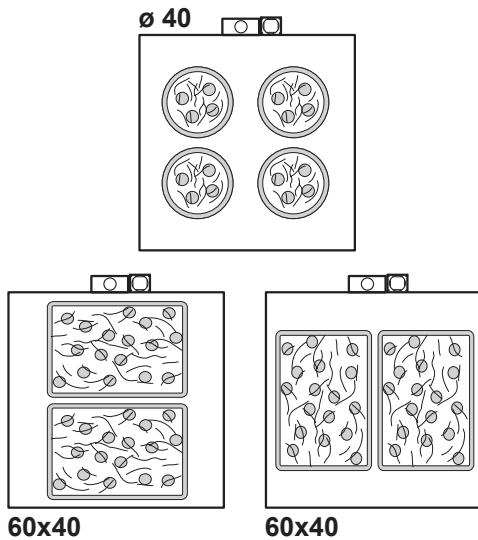
Mod. **935** can contain 9 pizza sØ 30 or Ø 35 cm, 4 pizzas Ø 45 cm or 4 baking trays 60x40 cm positioned as follows:

Mod. **635 S** can contain 6 pizzas Ø 30 or Ø35cm, 2 pizzas Ø 45 cm or 2 baking trays 60x40 positioned as follows:

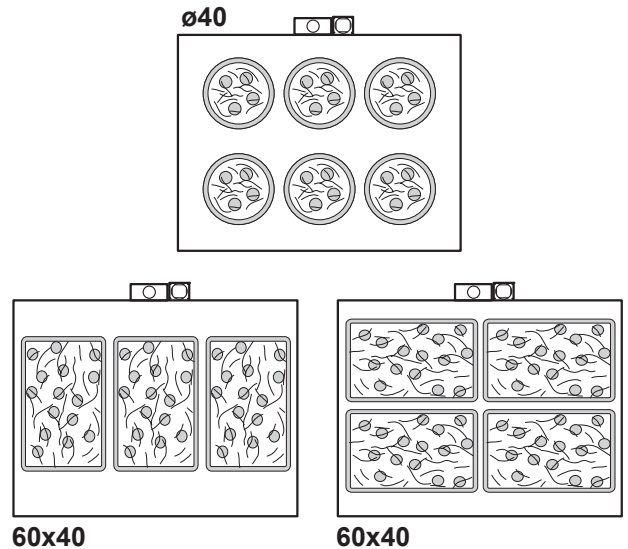


SUPERTOP VARIO

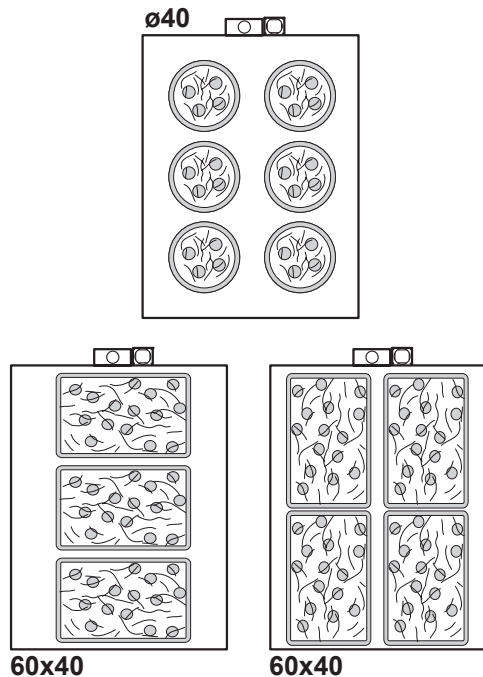
The Mod. **440** can contain 4 pizzas of Ø 40 cm or 2 60x40 cm baking trays positioned as the following scheme.



The Mod. **640 L** can contain 6 pizzas of Ø 40 cm or 4 60x40 cm baking trays positioned as the following scheme.



The Mod. **640 S** can contain 6 pizzas of Ø 40 cm or 3 or 4 60x40 cm baking trays positioned as the following scheme.



The Mod. **940** can contain 9 pizzas of Ø 40 cm or 6 60x40 cm baking trays positioned as the following scheme.

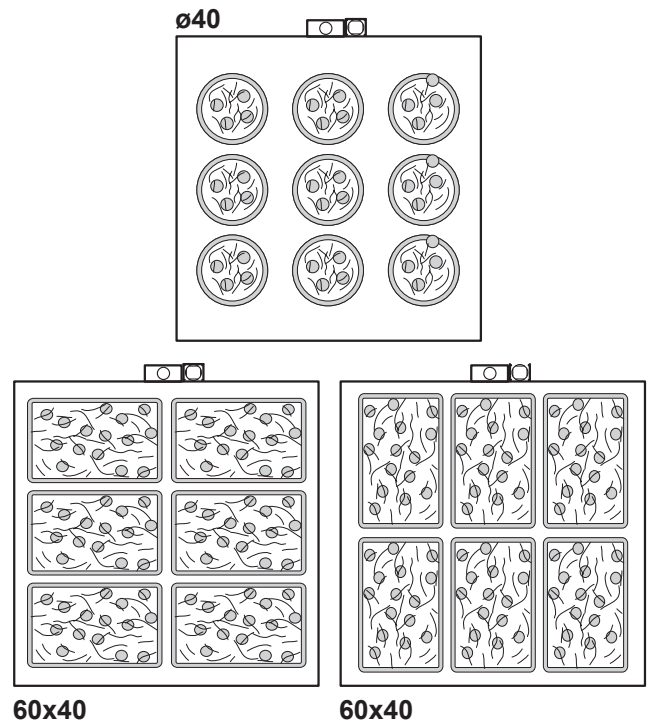


FIG. 1

5.1 - DIGITAL OVEN CONTROL PANEL (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 independently for all baking programs.

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 / Steamer" button

- Timer Function

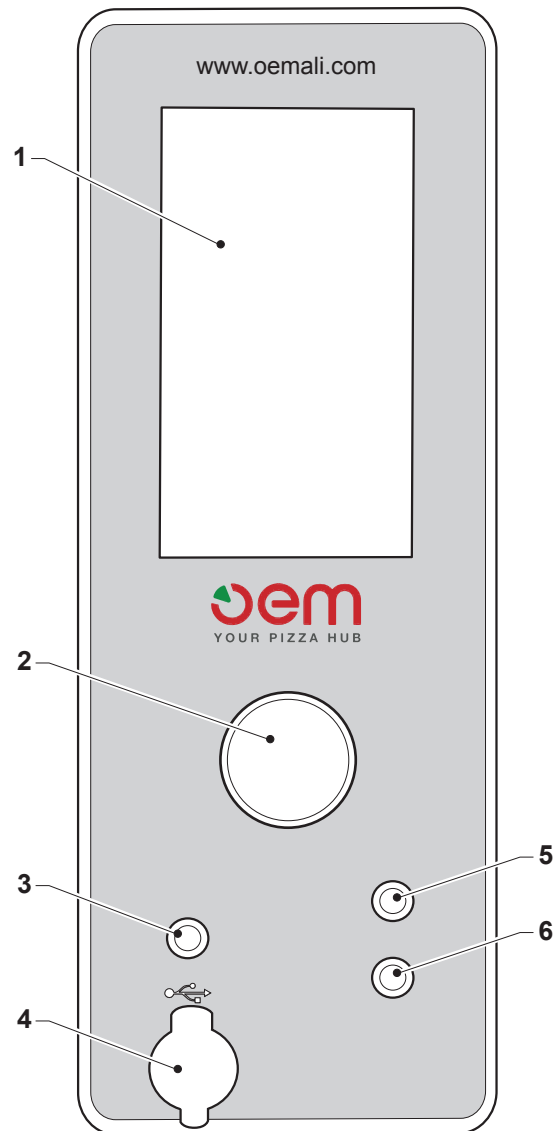
The "Timer 2" button can be set independently for all baking programs.

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.

- Steamer Function

For the models equipped with a steamer, with an active steamer, it controls the injection of steam.

Pressing and holding down the button you activate the steam injection for the maximum set time.



5.2 - USER INTERFACE (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

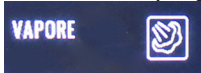
This shows the fan speed percentage for extracting fumes and baking steam; settings are: 0, 25%, 50%, 75%, 100%

7. Timer 1

This shows the set baking time of the first timer set for the selected program.

8. Timer 2 / Steamer

It displays the baking time of the second timer set for the selected program. If the steamer is on, display:

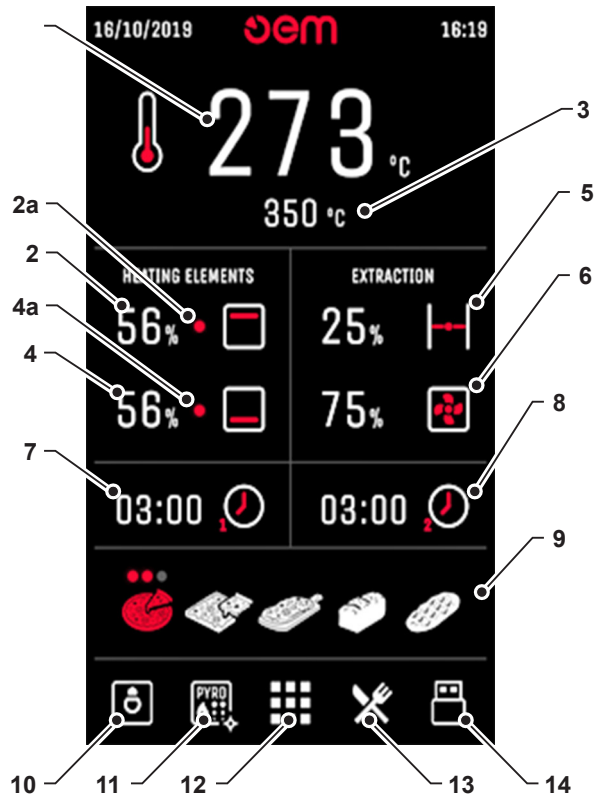


where it is indicated if the steamer has reached the set temperature with a green tick, a necessary condition to trigger the injection of steam.

9. Programs

It displays the settable baking program, if active the icon is red.

There are 8 main modes, with 3 programs each, for a total of 24 programs that can be set.



10. Lamp

It displays the status (on/off) of the lighting in the baking room.

11. Self-cleaning cycle

This allows access to the pyrolysis program for the self-cleaning of the baking chamber.

12. User Menu

It allows you to enter the user menu.

13. Recipe Menu - Manual

It allows you to enter the list of recipes and consult the oven manual.

14. 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)

By turning the knob (1) to the left, you select the icons from the bottom of the display; by rotating to the right, you select the icons from the top.

A red square is displayed around the selected icon.

To enable/disable, press the knob (1).

To change a parameter, rotate to the right to increase it, or to the left to decrease it. Confirm by pressing (1).

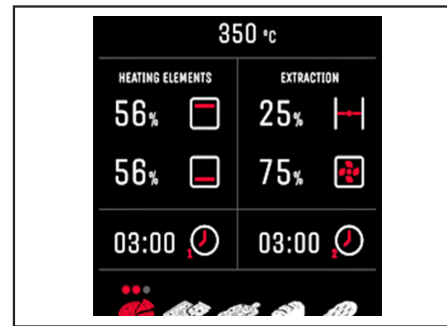


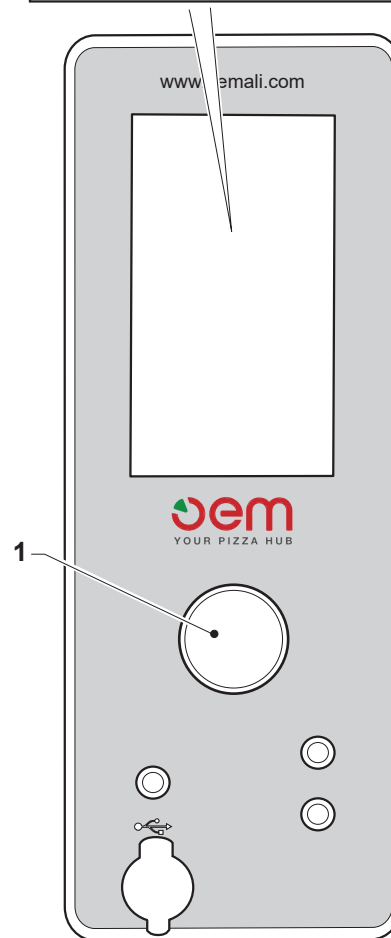
FIG. 4

5.5 - PROGRAMMING BAKING PARAMETERS

The oven can be used either manually or through the respective baking programs. Each of the eight baking programs has three possible settings, for a total of 24 settings.

Turning the knob to the left you can change:

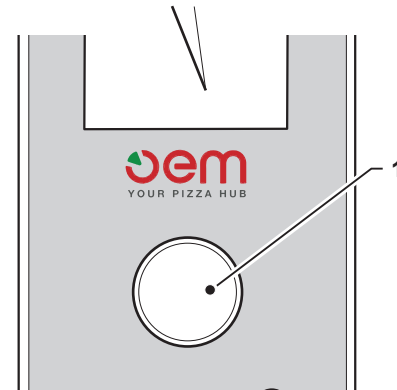
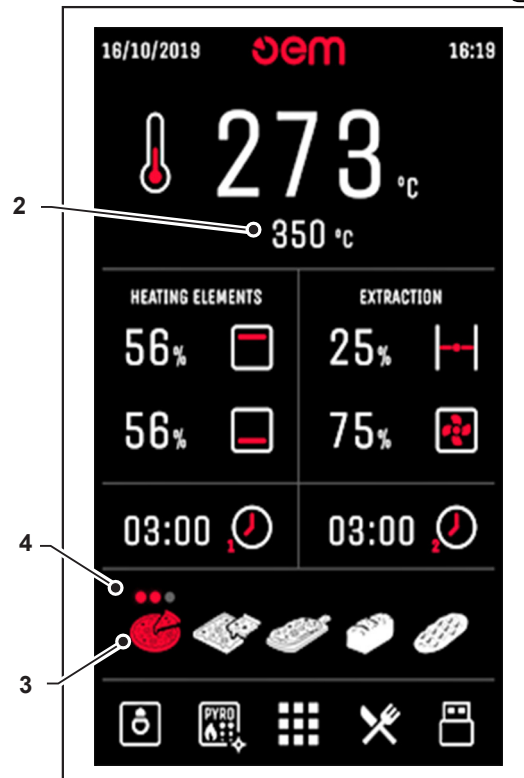
- Ceiling heating element power %
- Baking temperature
- Floor heating element power %
- Chimney opening %
- Suction fan speed %
- Baking time 1
- Baking time 2
- Classic pizza program
- Pizza in backing tray program
- Pizza on shovel program
- Focaccia program
- Bread program
- Program P1
- Program P2
- Program P3



For example, to change the cooking temperature it is necessary (Fig. 5):

- Move to the value to be changed (2).
- Press the knob, the value (2) changes from white to red; the selected icon (3) flashes.
- Turn the knob to change the value up to the desired value.
- Press the knob again to confirm, the value (2) turns from red to white.
- To store a variation on one of the available programs, go to the desired icon (3) and press the knob (1).
- Rotate the knob (1) to select one of the three programs (4) available for each icon.
- Keep the knob pressed until a sound is issued, after saving the icon (3) stops flashing.

FIG. 5

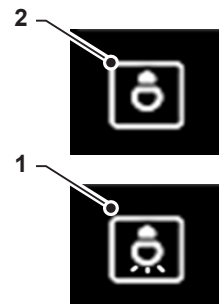


5.6 - CHAMBER LIGHTING (Fig. 6)


The oven is provided with two lights (one on each side) to be able to illuminate the baking chamber. By acting on the Knob and positioning on the respective icon it is possible to switch the lamps on or off:

- Lamp on (1);
- Lamp off (2).

FIG. 6



5.7 - USER MENU (Fig. 7)

Select the  icon to access the menu

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.

6. Door functions

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

- Ceiling heating elements at 100% 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 will have the word “ON”, those disabled the word “OFF”.

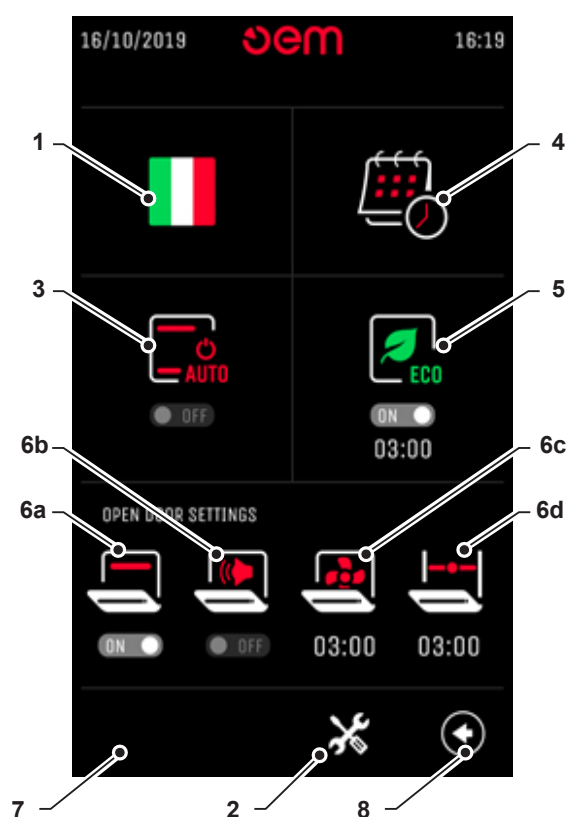
7. User MENU Exit

To exit the user menu, select the icon (7).

8. User data Reset

To reset all data and return to factory settings, select the icon (8).

FIG. 7



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. Self-power On/Off

You can turn self-power on or off without canceling your daily settings, acting on the icon (6); when the self-power is enabled on the icon will display the word "ON", with the word "OFF" the self-power 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).

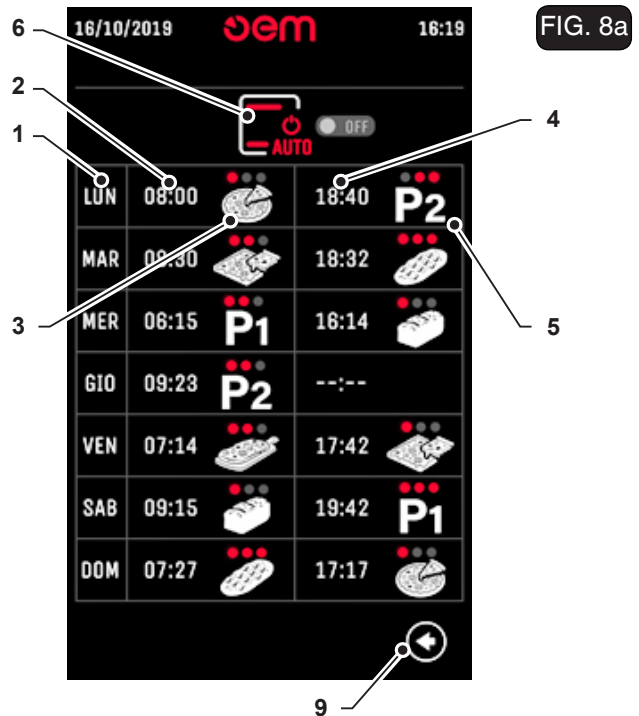


FIG. 8a

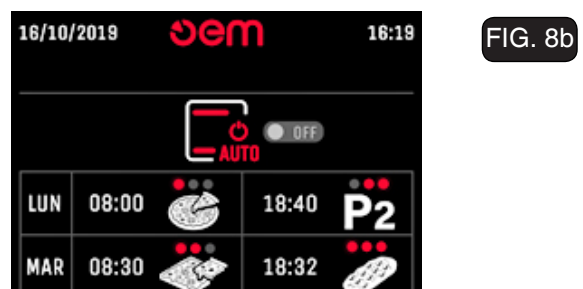


FIG. 8b

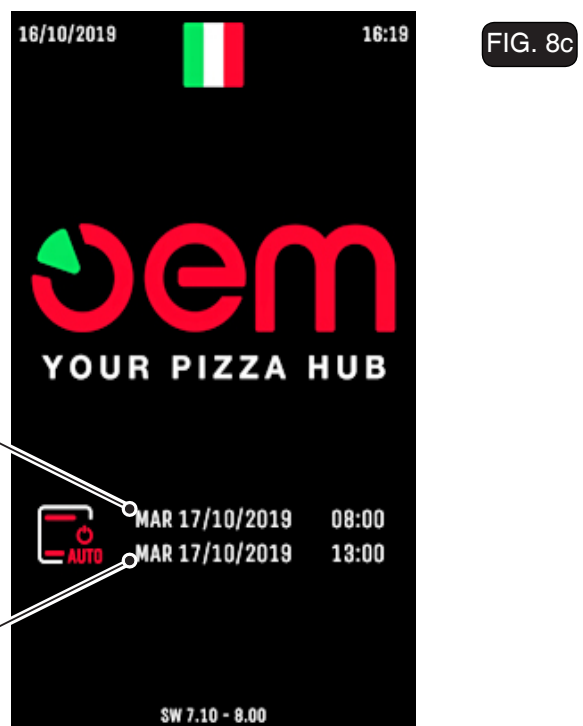



FIG. 8c

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.

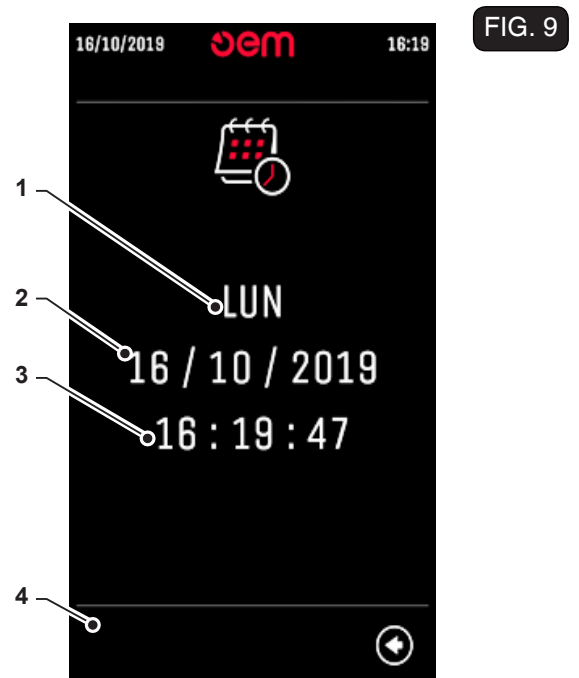
2. DATE

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.



5.10 - DISPLAYING RECIPES AND MANUAL

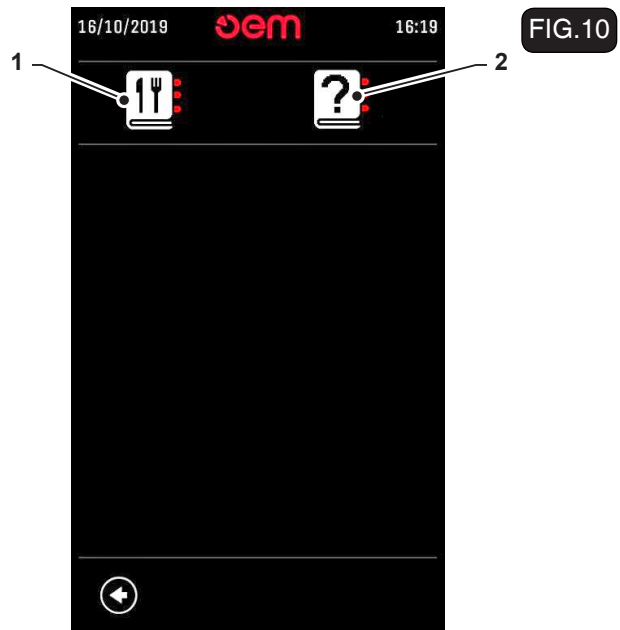
In this part of the menu you can view the recipes and the manual contained in memory. Select the icon and and you will access the display page (Fig. 10).

1. Recipes

Pressing you can enter the archive of stored recipes.

2. Manual

Pressing you can consult the oven manual



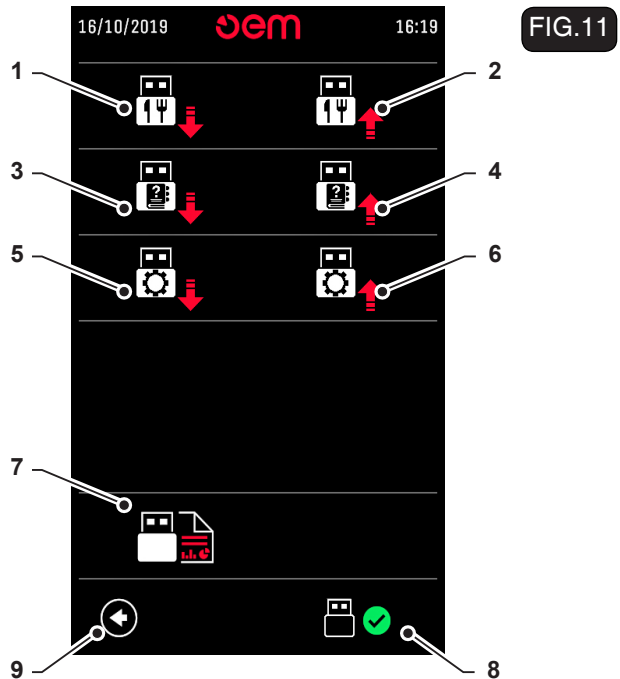
5.10a - USB PORT

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.



To access the page, select the icon and the screen will be displayed (Fig 11):

- 1) Recipe Download
- 2) Recipe Upload
- 3) Manual Download
- 4) Manual Upload
- 5) Oven software and user and service settings Download
- 6) Oven software and user and service settings Upload
- 7) Download of the oven datalog, containing the history of the activities of the oven.
- 8) USB key insert icon: With an inserted and compatible stick, the green tick is displayed.



To exit the USB screen, press the icon (9).

To make the download on the stick:

- Inserting an empty stick into the USB port the icon changes from  to  indicating that you can download it.
- Press:
 - (1) If you want to download recipes
 - (3) If you want to download the manual
 - (5) If you want to download the software
 - (7) If you want to download the datalog



- The icon flashes for as long as the download occurs.
- When the download is complete, the icon stops blinking: it is possible to remove the stick



IMPORTANT

Do not pull out the USB stick until the download is complete.

To make the UPLOAD from the stick:

- Insert a stick that contains the information you want to upload (recipes, manual, software) into the USB port: the icon changes from  to  indicating that you can upload.
- Press:
 - (2) If you want to upload recipes
 - (4) If you want to upload the manual
 - (6) If you want to upload the software

The icon flashes for as long as the upload occurs.

- When the upload is over, the icon stops blinking: it is possible to remove the stick



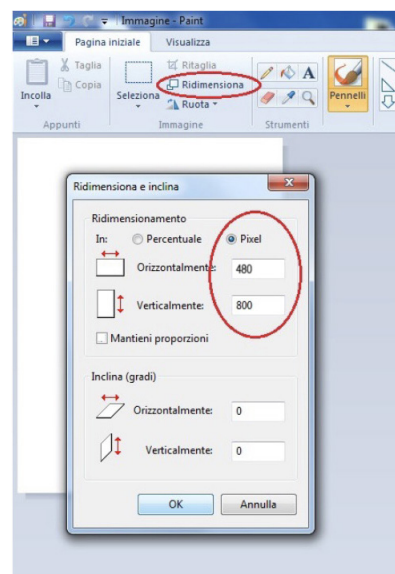
IMPORTANT

Do not pull out the stick until the upload is complete.

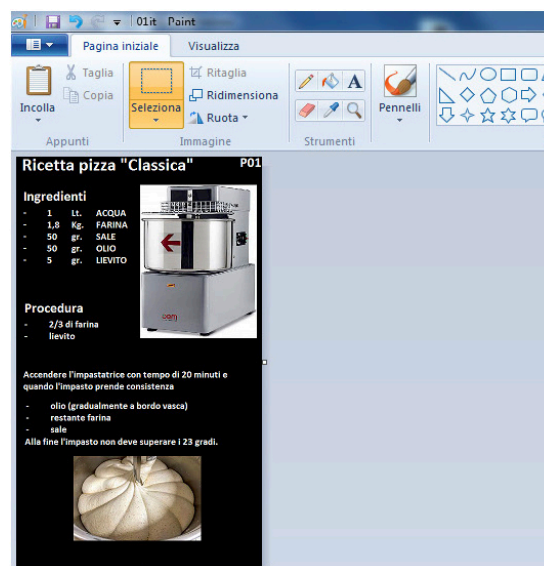
5.11 - RECIPE ENTRY MODE

The following PC programs are required to use this function:

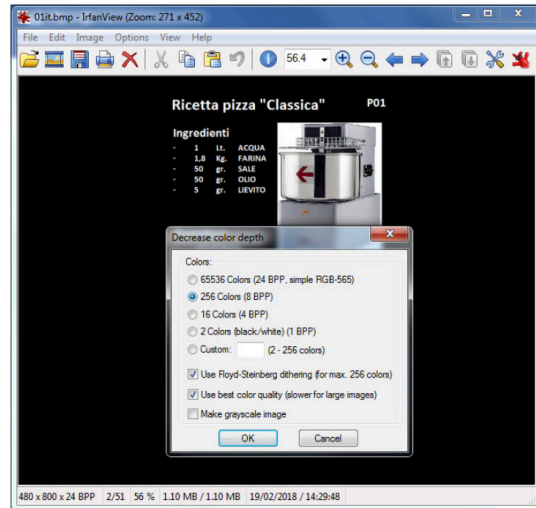
- Paint (Windows app)
- IrfanView 64 (free download from the INTERNET)
- Open "Paint" and create an image with size of 480 by 800 pixel.



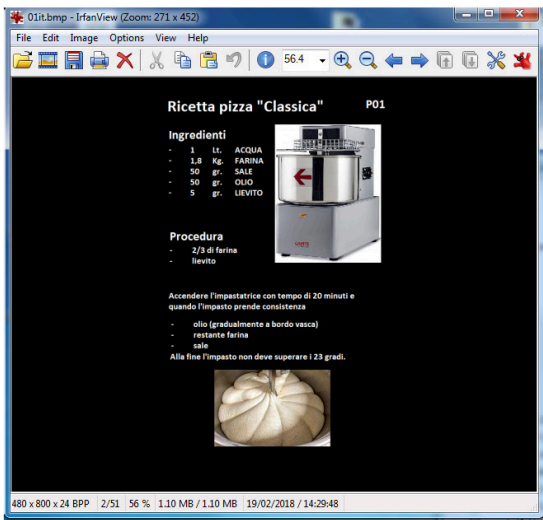
- This program is used to write and insert images.



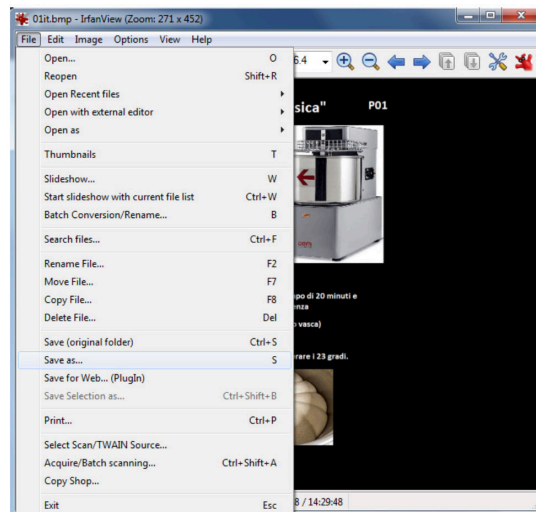
- Save the image in the “recipe” folder (created for this purpose) with the page number and relevant language, e.g. :“01it” 24 bit bitmap up to a maximum of 51 pages (from 00it to 50it).
- Select the following on the tool bar: Image, Decrease color depth and set 256 Colors (8 BPP).



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



- 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.



Functioning

- 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. 12).

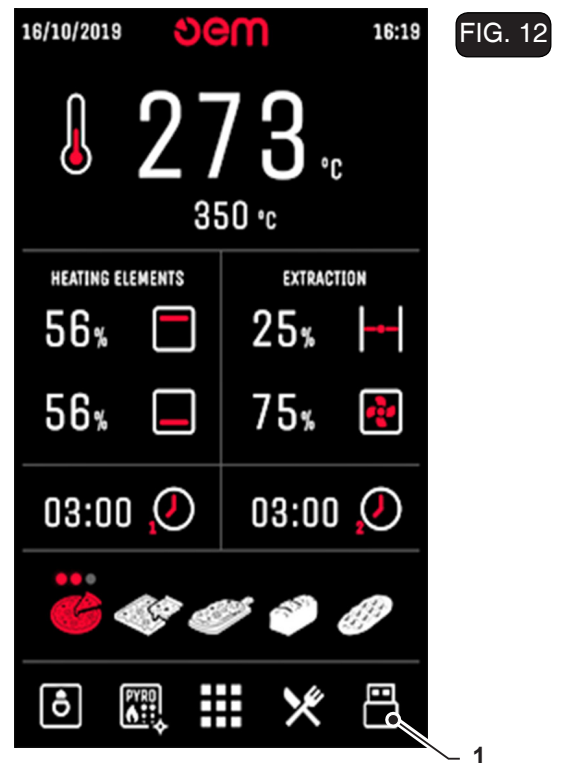


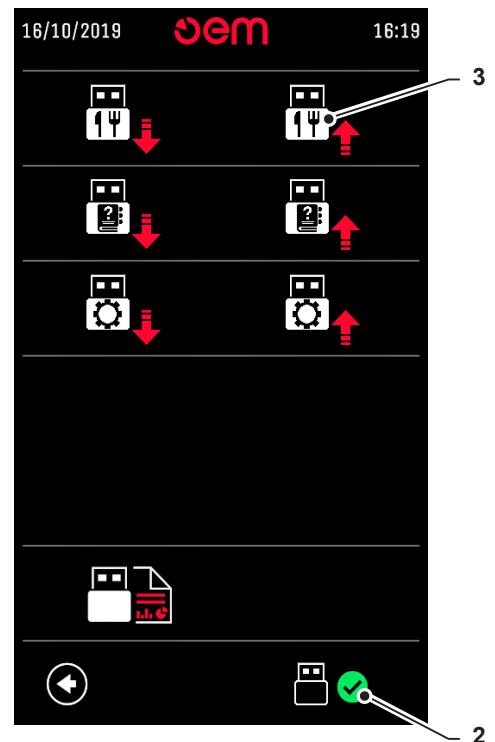


FIG. 13

- Insert the stick in the appropriate enclosure and wait for the icon (2) becoming from “” to “”
- Press the icon (3) that starts blinking. You will see a scan of all Files (01it, 02it, 03it, etc.) and at the end the oven will take you to the main screen.



5.12 - 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.

5.12.a General rules to bake on refractory surfaces

- Start the oven at least one hour and fifteen minutes before working and set following parameters. The different programs in the oven are already set as described in the next table.
- 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..)



IMPORTANT

Parameters can change according o the type of pastry used.



ATTENTION



- Do not salt the refractory surface, do not make the surface cool using a wet cloth 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.

Program	Baking type	Program Intensity	Temperature	Time
Classic pizza	Refractory	•	330	3,5 min
		• •	330	3,5 min
		• • •	330	3,5 min
Pizza in a baking tray	Baking tray	•	300	8 min
		• •	300	8 min
		• • •	300	8 min
Pizza in shovel	Refractory	•	300	6 min
		• •	300	6 min
		• • •	300	6 min
Focaccia	Baking tray	•	280	12 min
		• •	280	12 min
		• • •	280	12 min
Bread	Refractory	•	210	45 min
		• •	210	45 min
		• • •	210	45 min
P1	Refractory	•	330	3,5 min
		• •	330	3,5 min
		• • •	340	3,5 min

Program	Baking type	Program Intensity	Temperature	Time
P2	Refractory	•	305	4 min
		••	305	4 min
		•••	315	4 min
P3	Baking tray	•	300	6 min
		••	300	6 min
		•••	310	6 min

5.12.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".

5.12.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.

- 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.

5.13 - 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.

5.13.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 part.



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.

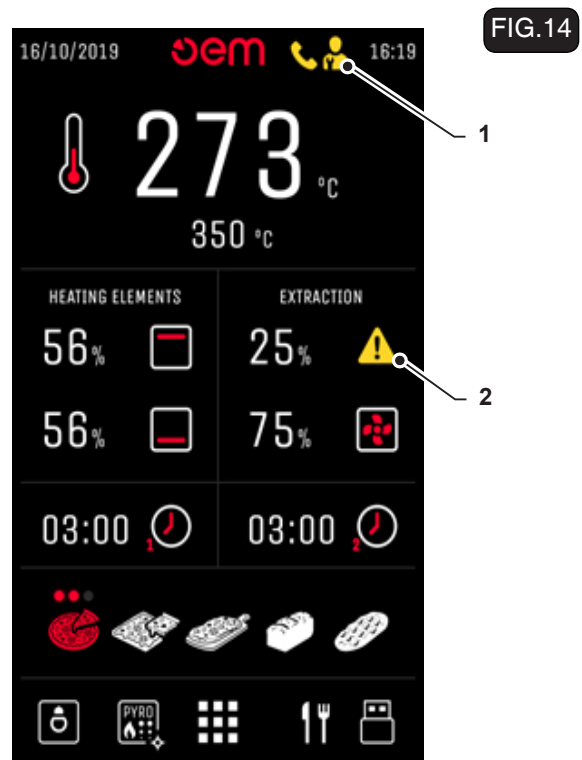
5.14 -ALARMS

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.

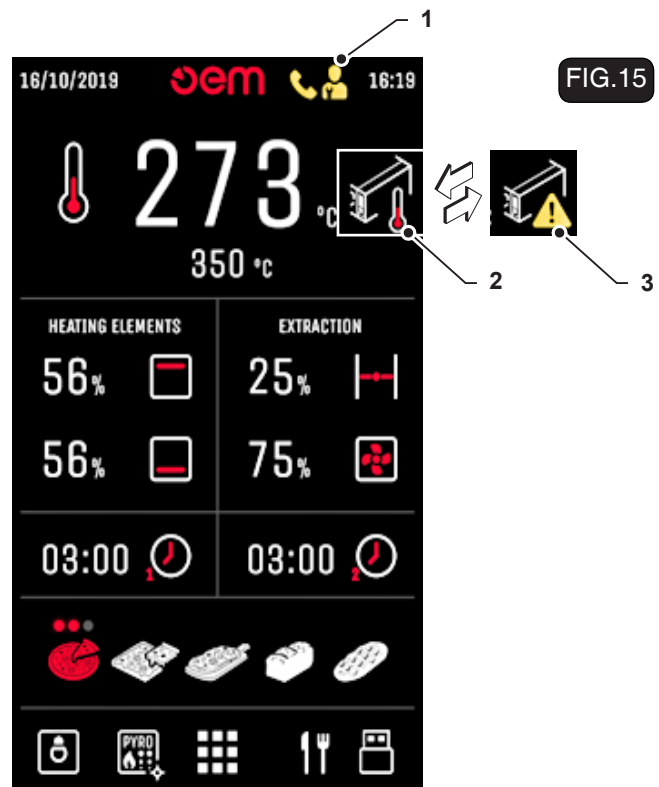
Turn off the oven and contact the technical support to check the chimney motor, the limit switch and the mechanical gears.



Technical compartment overheating (Fig. 14)

When you insert this alarm on the display, the symbol (1) appears and alternating between the symbols (2) and (3).

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.



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



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.

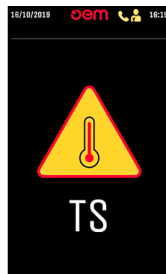


Safety thermostat

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 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

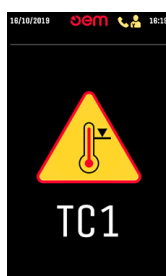


Chamber overheating

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.



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

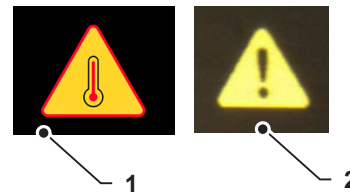
This indicates that the technical compartment temperature probe is short circuited; the oven is turned off. Call the technical support to replace the probe.



5.14.a Steamer alarms

Safety thermostat

When you insert this alarm on the display, next to the steamer symbol, the symbol (1) and (2) appears. It indicates that the temperature inside the steamer has exceeded 512°; the heating of the steamer is turned off. Rarm the safety thermostat as indicated in its paragraph.



Main board heat sink overheating

When this alarm is activated, the “NTC” alarm appears on the display.

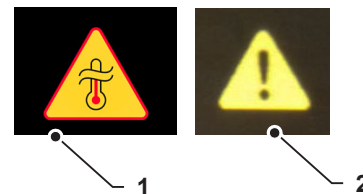
This alarm indicates that the temperature of the power board heat sink reached an excessive value.

Turn off the oven and check proper operation of the cooling fans of the technical compartment.



Interrupted probe

When you insert this alarm on the display, next to the steamer symbol, the symbol (1) and (2) appears. It indicates that the temperature probe inside the steamer is interrupted or disconnected; the steamer is turned off. Call the technical support service for the control and/or replacement of the probe.



Power board heat sink temperature probe short circuit

When this alarm is activated, the “NTC” alarm appears on the display.

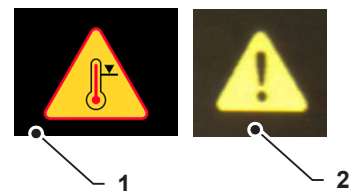
This indicates that the main board temperature probe is short circuited; the oven is turned off.

Call the technical support to replace the power board.



Steamer in “Over-temperature” alarm

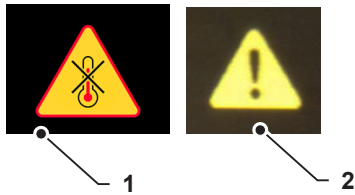
When you insert this alarm on the display, next to the steamer symbol, the symbol (1) and (2) appears. It indicates that the temperature inside the steamer has exceeded 300°; the heating of the steamer is turned off. Try restarting the steamer again, if the alarm goes back, call the technical support service.




Probe in short-circuit

When you insert this alarm on the display, next to the steamer symbol, the symbol (1) and (2) appears. It indicates that the temperature probe inside the steamer is in short-circuit; the steamer is turned off.

Call the technical support service for the control and/or replacement of the probe.



5.15 - SWITCH-OFF (Fig. 16)

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

5.16 - MALFUNCTIONING, CAUSE AND CURE

- The oven does not start:

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

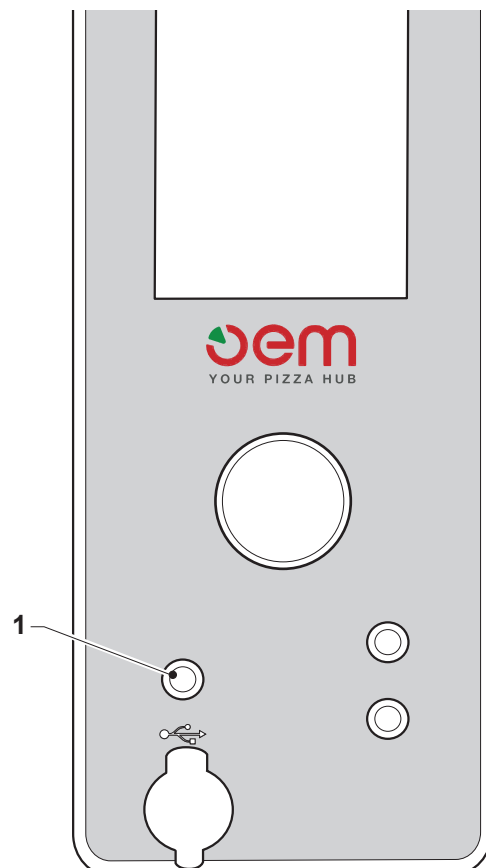
- Oven malfunctioning:

Contact manufacturer's technical service.



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

FIG. 16



Chapter 6

6.1 - ROUTINE AND PLANNED MAINTENANCE

6.1.a- In general



All maintenance operations must be carried out with an off and cold oven, and with the line sectioner, positioned upstream of the oven, disengaged in the “OFF” ① 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 count-down 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.

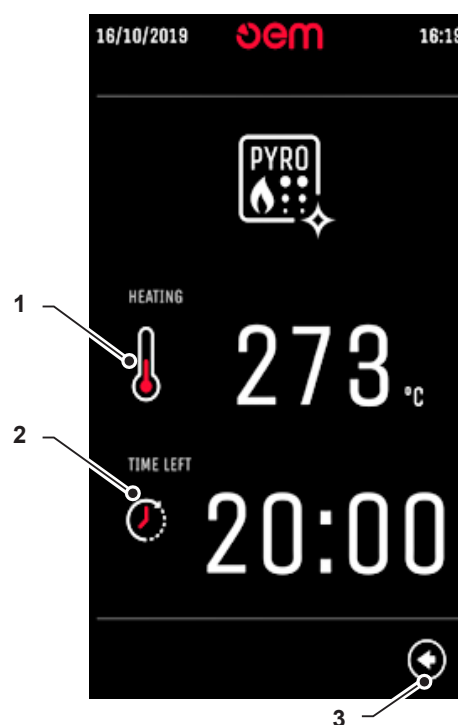


IMPORTANT

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.

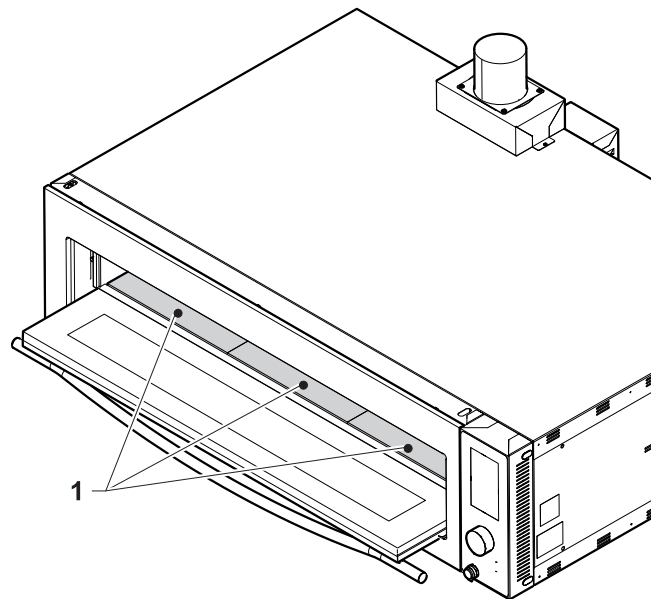
6.1.b.c - Refractory surface cleaning (Fig 2)

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

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.

FIG. 2



6.1.d - Service intervention according to the specific requirements

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

(Version with Frame)

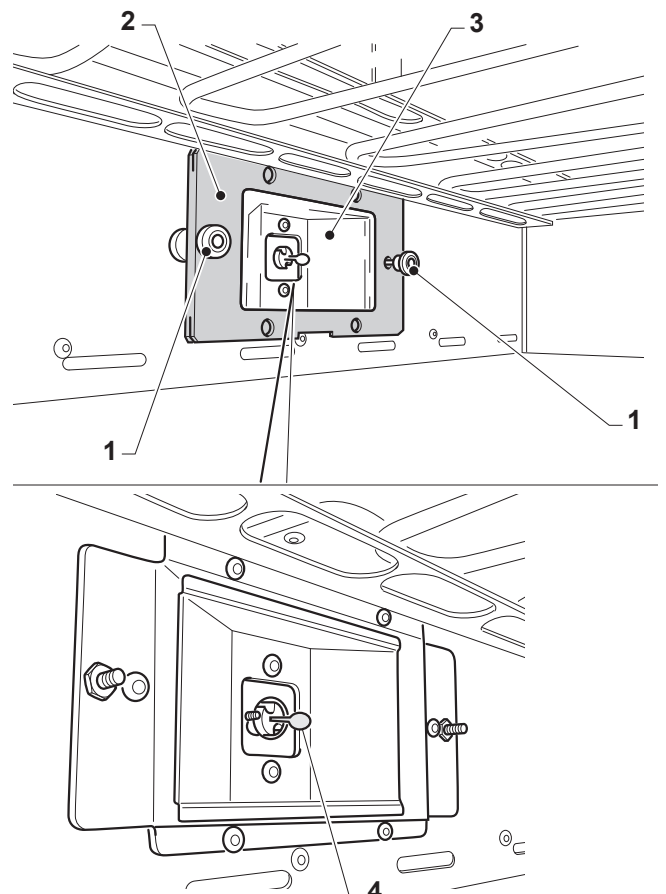
- Undo the two knobs (1) and remove the frame (2) with the relevant glass (3).
- Replace the lamp (4).



ATTENTION

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

FIG. 3



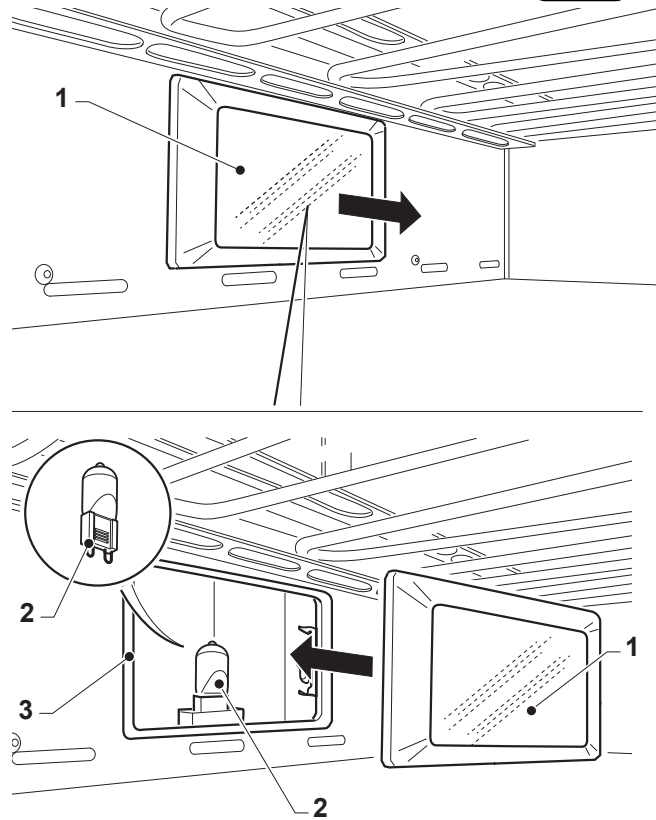
(Version with removable glass)

- Remove the glass (1) using your fingers or a flat tool.
- Replace bulb (2).
- Reassemble the glass (1) pushing it towards the frame (3).



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

FIG. 4



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:

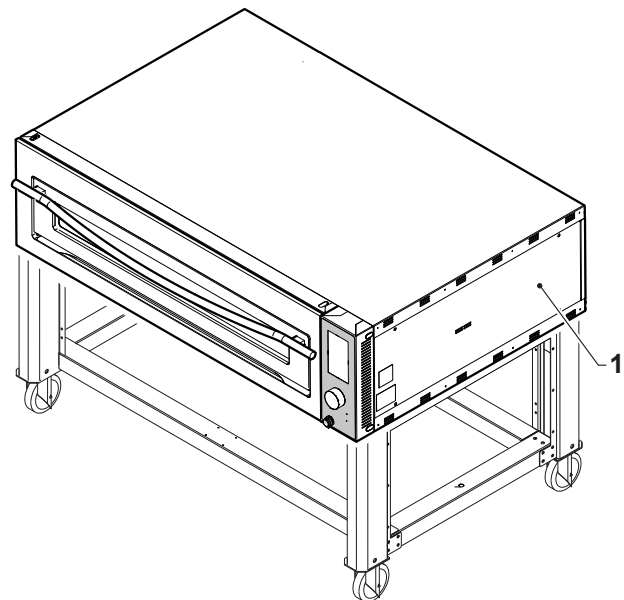
- remove the right-hand side (1) and provide removing the dirt settled on the fan, by means of jets of compressed air.



IMPORTANT

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

FIG. 5



6.2 - RESETTING THE SAFETY THERMOSTAT

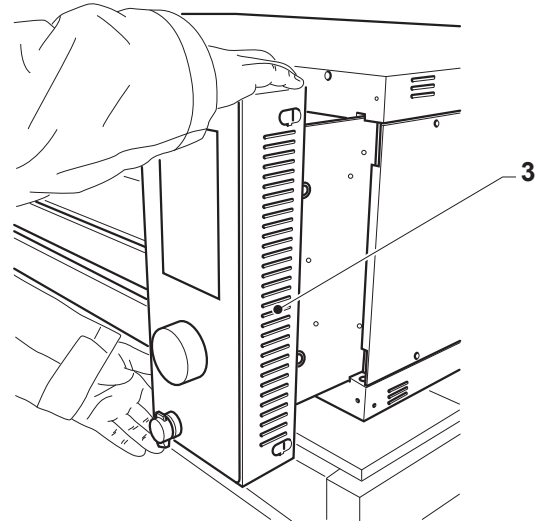
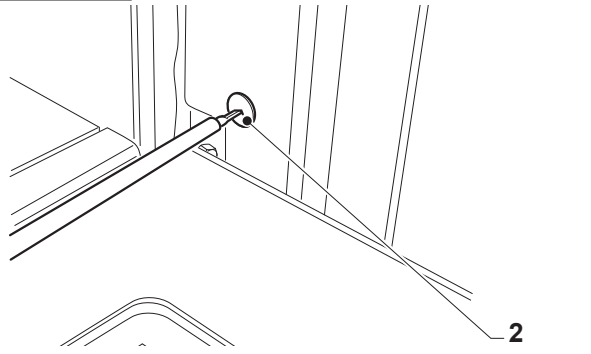
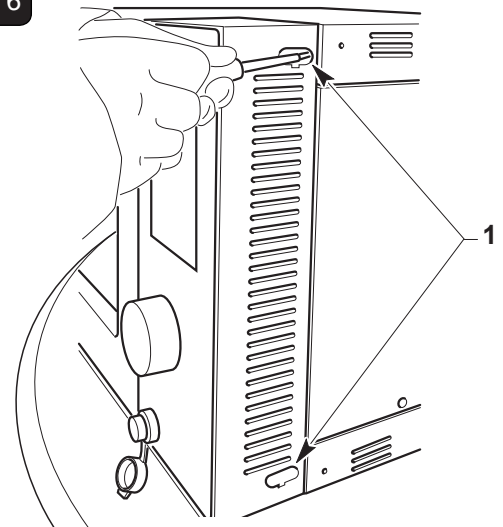


Make sure that the power to the electric panel has been cut.

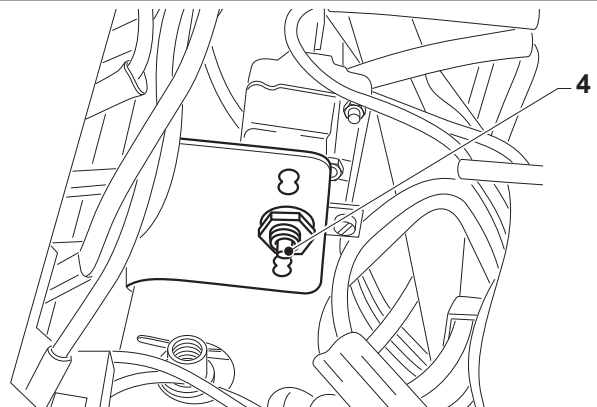
Operate as follows to reset the safety thermostat:

- Unscrew the two screws (1).
- Open the door and unscrew the screw (2).
- Pull out the electrical component panel (3)

FIG. 6



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



If the thermostat is re-inserted several times it indicates that there is some problem in the oven.

Call technical support.

6.3 - REACTIVATION OF THE STEAMER SAFETY THERMOSTAT

To reactivate the safety thermostat, press the red button (1) that comes out of the panel (2).



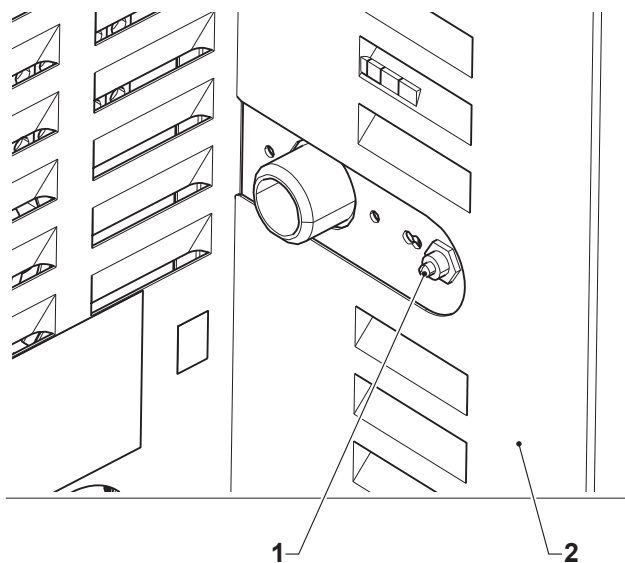
ATTENTION



If the thermostat activates several times it indicates that there is some problem in the steamer.

Call the Technical Support.

FIG. 7



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.



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.



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.



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

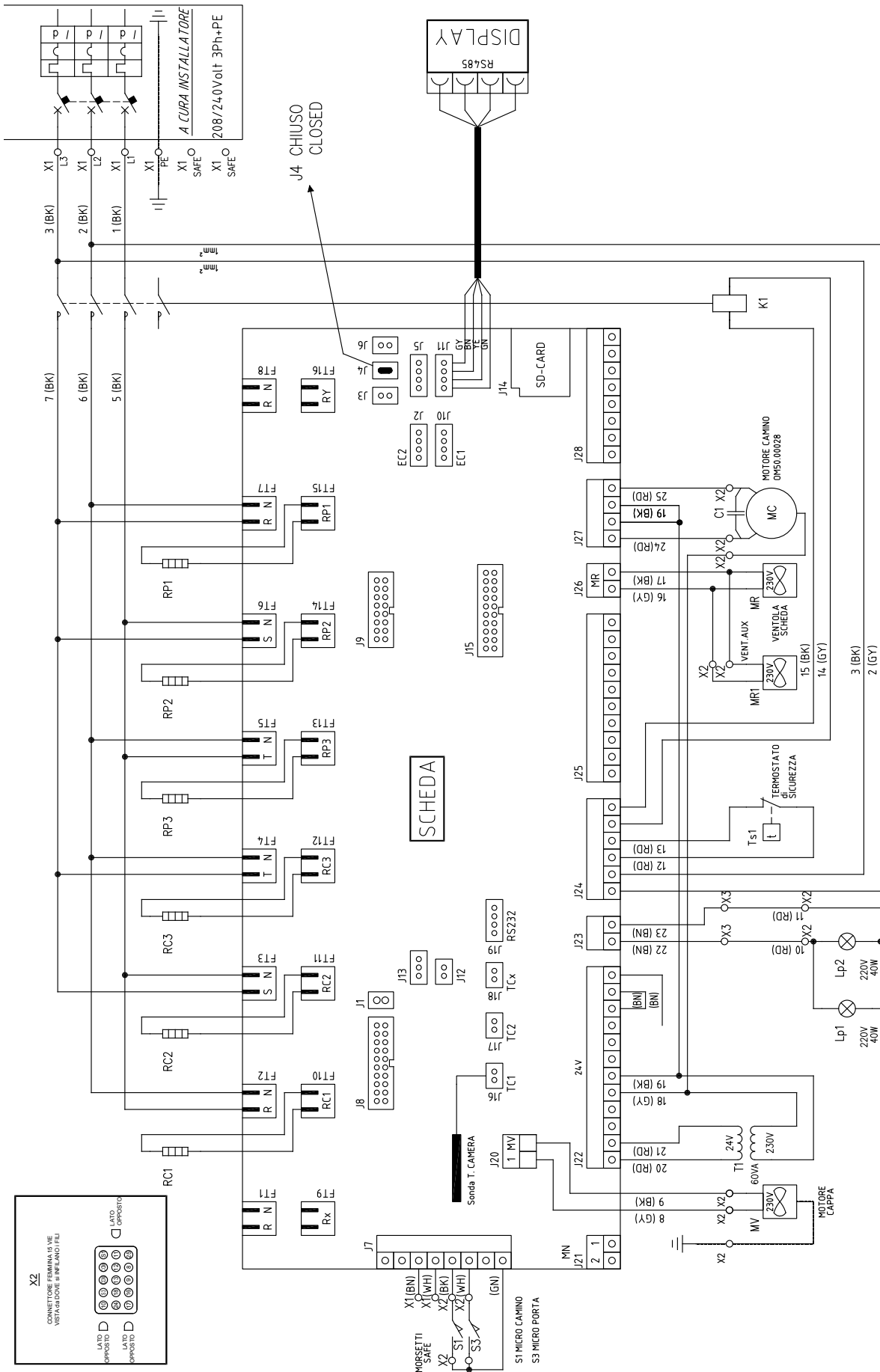
7.3 - DISPOSING OF HARMFUL SUBSTANCES

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



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.

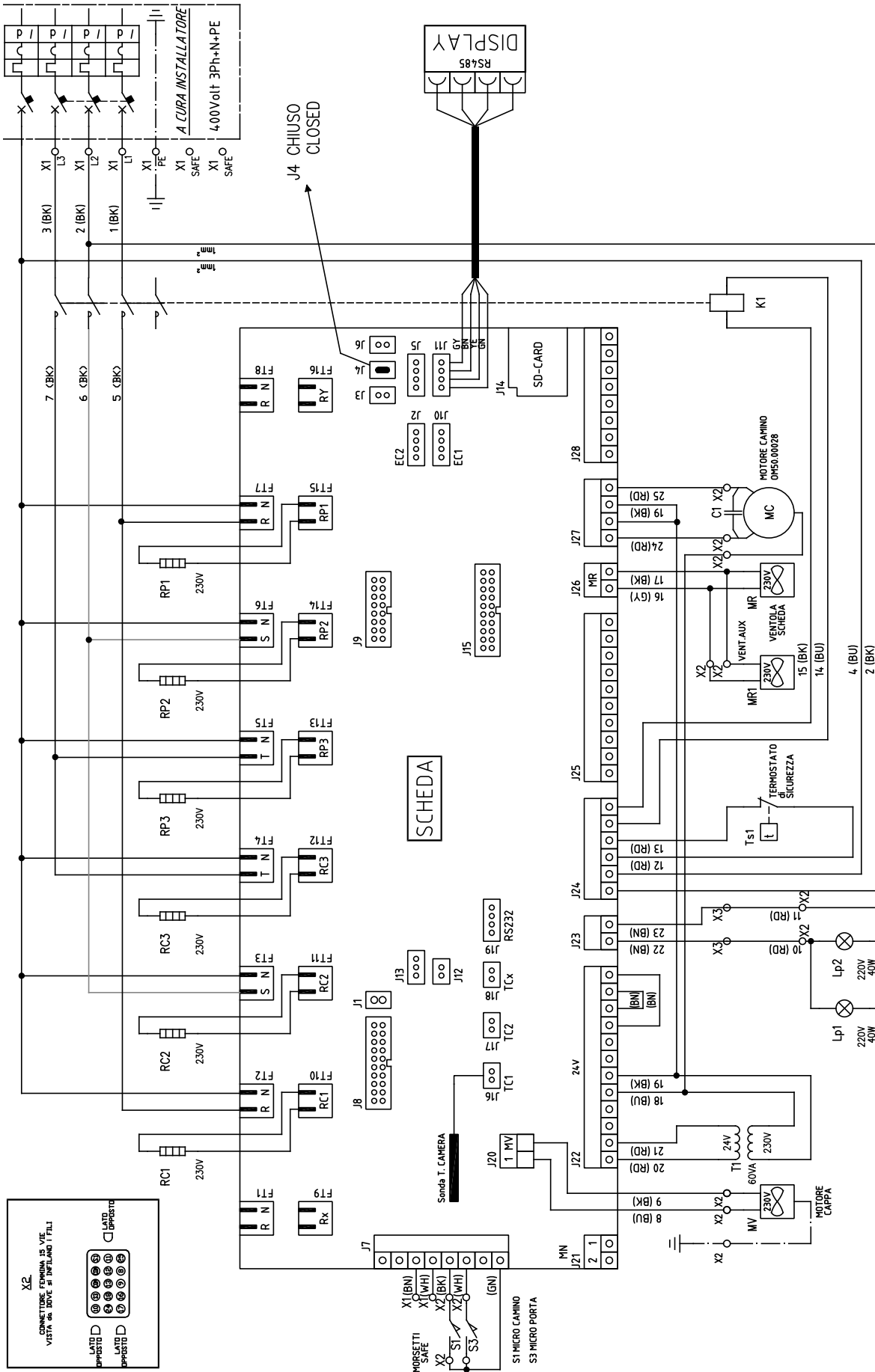
“SUPER TOP” OVEN DIAGRAM - 208/240 Volt 3Ph + PE



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

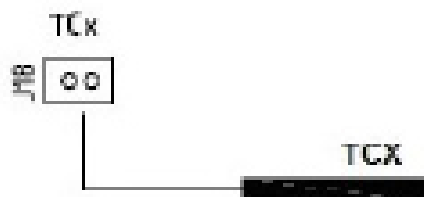
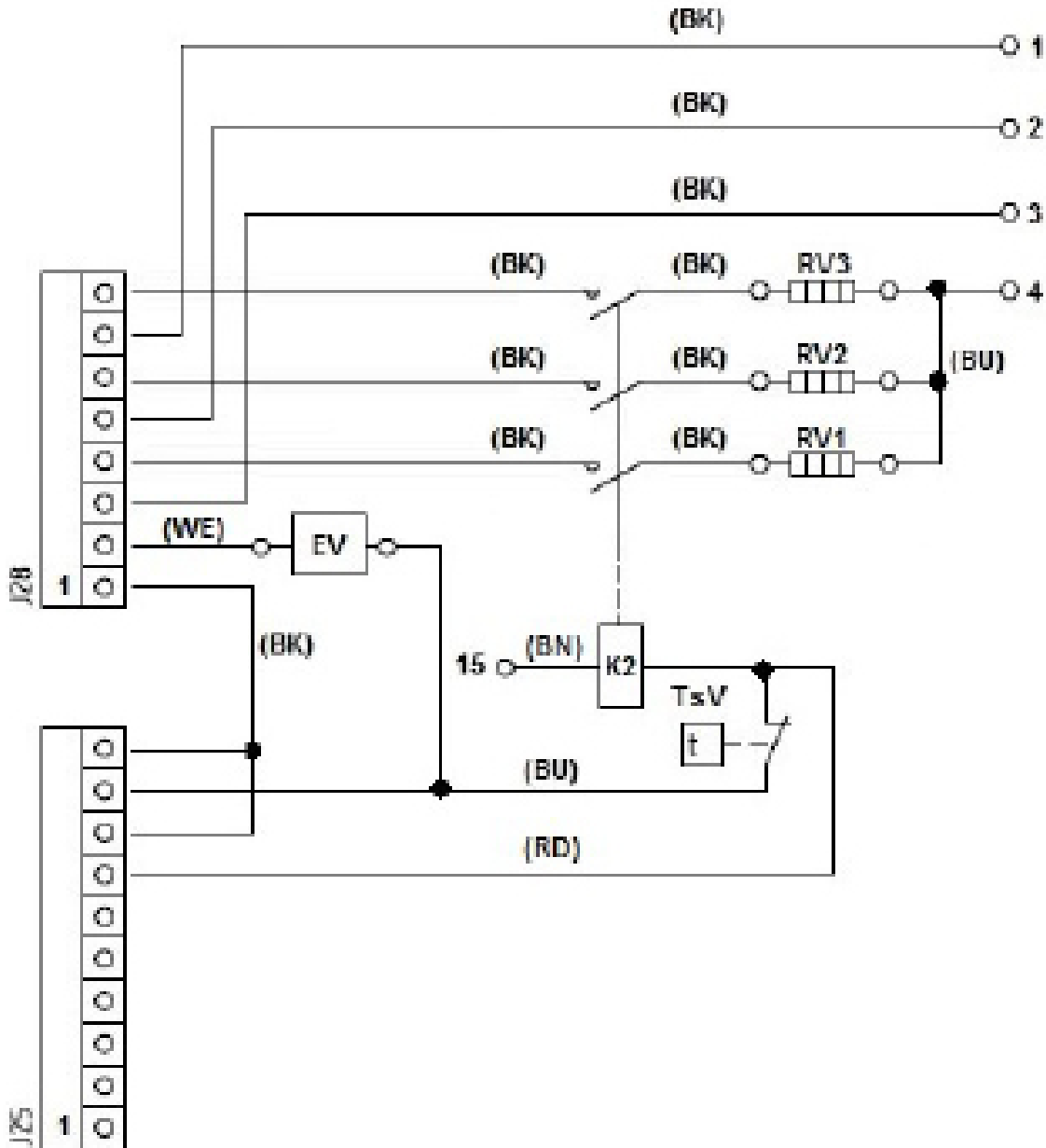


“SUPER TOP” OVEN DIAGRAM KEY - 380/416 Volt 3Ph + N + PE

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
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” 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
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	5.5 - PROGRAMMATION PARAMÈTRES DE CUISSON .	27
<i>Chapitre pour le technicien et l'opérateur</i>		5.6 - ECLAIRAGE CHAMBRE	28
1.1 - INSTRUCTIONS GÉNÉRALES.....	3	5.7 - MENU UTILISATEUR.....	29
1.2 - RÉFÉRENCES NORMATIVES	5	5.8 - MINUTERIE AUTOALLUMAGE	30
1.3 - DESCRIPTION DES SYMBOLES	5	5.9 - CALENDRIER.....	31
1.4 - COMPOSITION DE LA MACHINE	5	5.10 - VISUALISATION RECETTES ET MANUEL	32
1.5 - ADAPTATIONS À LA CHARGE DE L'ACHETEUR.....	6	5.11 - MODALITÉ ENREGISTREMENT RECETTES	33
1.6 - OPÉRATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE.....	6	5.12 - PRÉPARATION DU FOUR	36
1.7 - RISQUE D'EXPLOSION.....	6	5.13 - CUISSON DE LA PIZZA	37
1.8 - NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE.....	6	5.14 - ALARMES	38
1.9 - FICHER EN FORMAT ÉLECTRONIQUE.....	6	5.15 - ÉTEINDRE LE FOUR.....	41
		5.16 - MAUVAIS FONCTIONNEMENT, CAUSES ET REMÈDES	41
CHAPITRE	2	CHAPITRE	6
<i>Chapitre pour le technicien</i>		<i>Chapitre pour le technicien et l'opérateur</i>	
2.1 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	9	6.1 - ENTRETIEN ORDINAIRE ET PROGRAMMÉ.....	42
2.2 - TRANSPORT.....	12	6.1.a - Généralités	42
2.3 - CONTRÔLE À LA RÉCEPTION	13	6.1.b - Interventions d'entretien ordinaire	42
2.4 - DÉBALLAGE (Fig. 3).....	13	6.1.b.a - Cycle d'auto-nettoyage	42
2.5 - IDENTIFICATION DES COMPOSANTS	14	6.1.b.b - Nettoyage externe	43
2.6 - IDENTIFICATION DE LA MACHINE	14	6.1.b.c - Nettoyage du plan réfractaire.....	43
		6.1.c - Interventions d'entretien programmé.....	43
CHAPITRE	3	6.1.d - Interventions d'entretien selon les nécessités ..	43
<i>Chapitre pour le technicien</i>		6.1.d.a - Remplacement ampoule.....	43
3.1 - SOULÈVEMENT DE LA MACHINE.....	15	6.1.d.b - Nettoyage du ventilateur de refroidisse- ment du tableau électrique	44
3.2 - DÉPLACEMENT FOUR EN VERTICAL.....	15	6.2 - RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ.....	45
3.3 - ASSEMBLAGE DES COMPOSANTS	15	6.3 - RÉINITIALISATION THERMOSTAT DE SÉCURITÉ VAPORISATEUR.....	46
3.4 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.....	17		
3.5 - POSITIONNEMENT FOUR	18		
CHAPITRE	4	CHAPITRE	7
<i>Chapitre pour le technicien et l'opérateur</i>		<i>Chapitre pour le technicien</i>	
4.1 - EMPLOI PRÉVU.....	20	7.1 - DÉMONTAGE DE LA MACHINE.....	47
4.2 - EMPLOI INCORRECT.....	20	7.2 - DÉMANTELÈMENT DE LA MACHINE.....	47
4.3 - PLAQUETTES DE SÉCURITÉ.....	20	7.3 - ÉLIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES.....	47
4.4 - SÉCURITÉS	21		
4.5 - ZONES OPÉRATEUR.....	21	SCHÉMA FOUR "SUPER TOP"	
4.6 - ZONES À RISQUE RÉSIDUEL	21	380/416 Volt 3Ph + N + PE	48
4.7 - ZONES DANGEREUSES.....	21	SCHÉMA FOUR "SUPER TOP"	
		208/240 Volt 3Ph + PE	50
CHAPITRE	5	SCHÉMA FOUR "SUPER TOP"	
<i>Chapitre pour le technicien et l'opérateur</i>		208/240 Volt 1Ph + N + PE	52
5.1 - TABLEAU DE COMMANDES FOUR DIGITAUX	24	SCHÉMA DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR "VARIO"	54
5.2 - INTERFACE UTILISATEUR.....	25		
5.3 - CADRE PRINCIPAL	26		
5.4 - SÉLECTION PROGRAMMES ou MODIFICATION PARAMÈTRES.....	27		

PAGE LAISSEE INTENTIONNELLEMENT VIDE

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.
- Le tableau de commande ne fait pas partie de la zone de la machine qui entre en contact avec les aliments; svp de prendre les précautions nécessaires pour éviter que l'opérateur réalise une contamination croisée entre les commandes et les aliments.
- 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.

- Le sol situé près du four pourrait être glissant: faire attention. Utiliser des chaussures antidérapantes appropriées.
- 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 ou 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 est utilisée ou, faute de dites lois, d'après la directive CEE 89/391.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec la machine.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien dont l'utilisateur doit s'occuper ne doivent pas être effectuées par des enfants.
- **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 COMPLEMENTENT 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.



DANGER

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

Ce symbole indique qu'il faut lire les instructions pour l'usage et l'entretien avant d'utiliser la machine.



Ce symbole se trouve sur les parties de la machine qui atteignent une température élevée.

Il indique qu'il y a un risque de brûlures.



Ce symbole se trouve près d'une borne appropriée et il indique que la machine doit être branchée à un réseau équipotentiel.



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 pleine 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 normes 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 normes spécifiques a été prévue.

e) Circuit hydrique

(seulement pour option vaporisateur)

Le circuit hydrique d'alimentation et d'évacuation doit être conforme aux dispositions figurant dans les normes nationales en vigueur.

Chargement

- En amont du four, placer un robinet de réduction entre le four et le système d'alimentation.
Préparer une ligne d'alimentation hydrique près du lieu où le four sera installé.

Évacuation

- Préparer une canalisation d'eaux usées et la placer dans la partie postérieure du four.

1.6 - OPERATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE

- En cas d'incendie couper la tension de la machine en débranchant l'interrupteur général.
- Eteindre l'incendie en utilisant des extincteurs convenable.



Lorsque la machine est sous tension, il est absolument interdit de chercher d'éteindre 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 modèle SUPERTOP / SUPERTOP VARIO ont été étudiés pour garder le niveau de pression acoustique continu, équivalent et pondéré A(dB) au-dessous de la limite maximale admise de 70dB.

1.9 - FICHER EN FORMAT ÉLECTRONIQUE

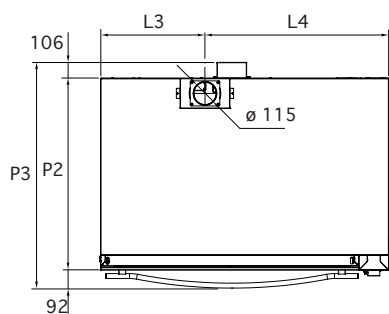
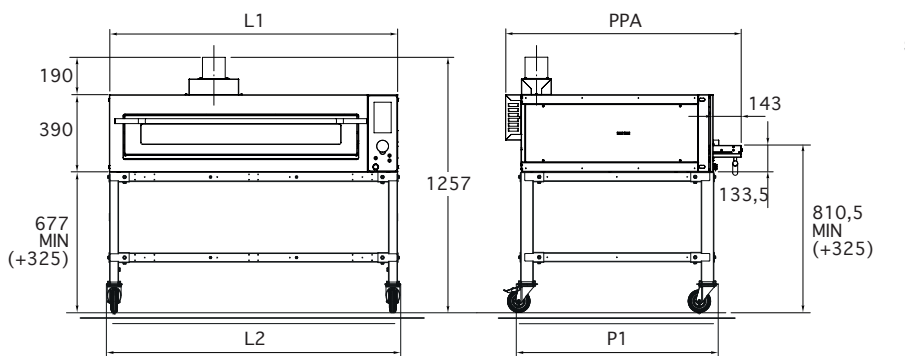
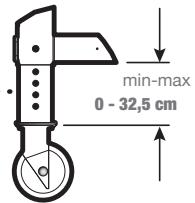
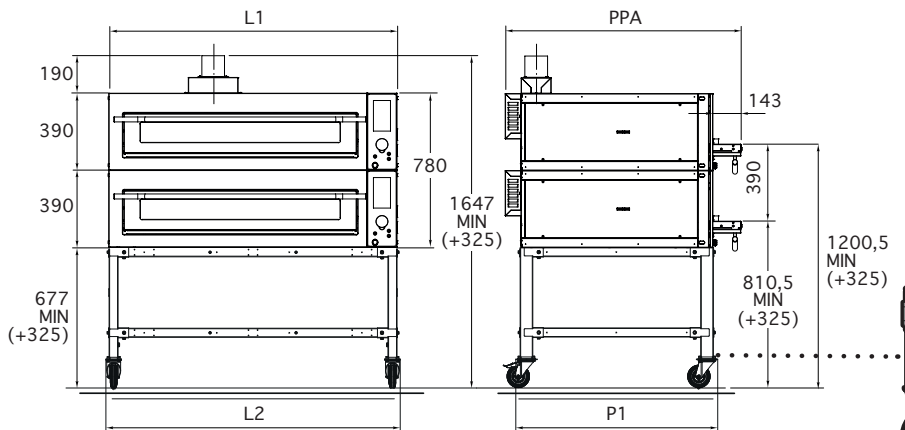
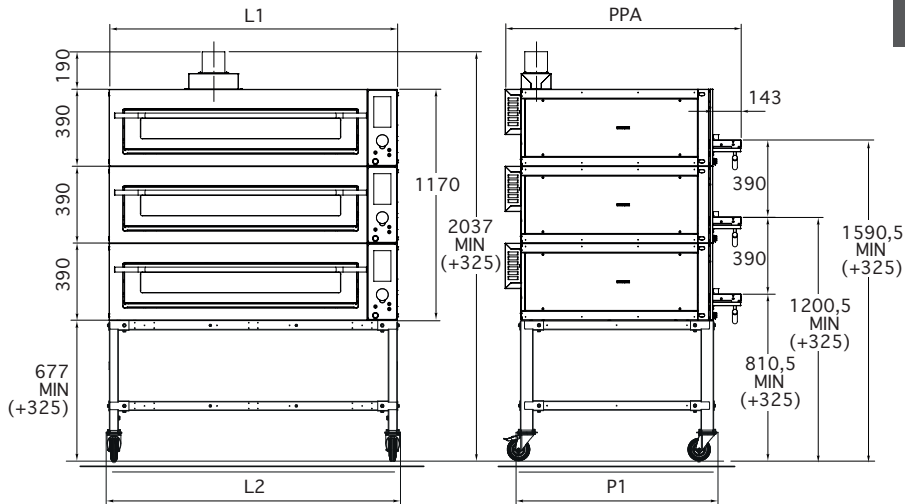
Ce manuel peut être téléchargé en format .pdf du site internet:

www.oemali.com

Chapitre 2

DIMENSIONS

SUPERTOP

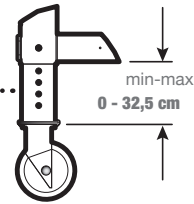
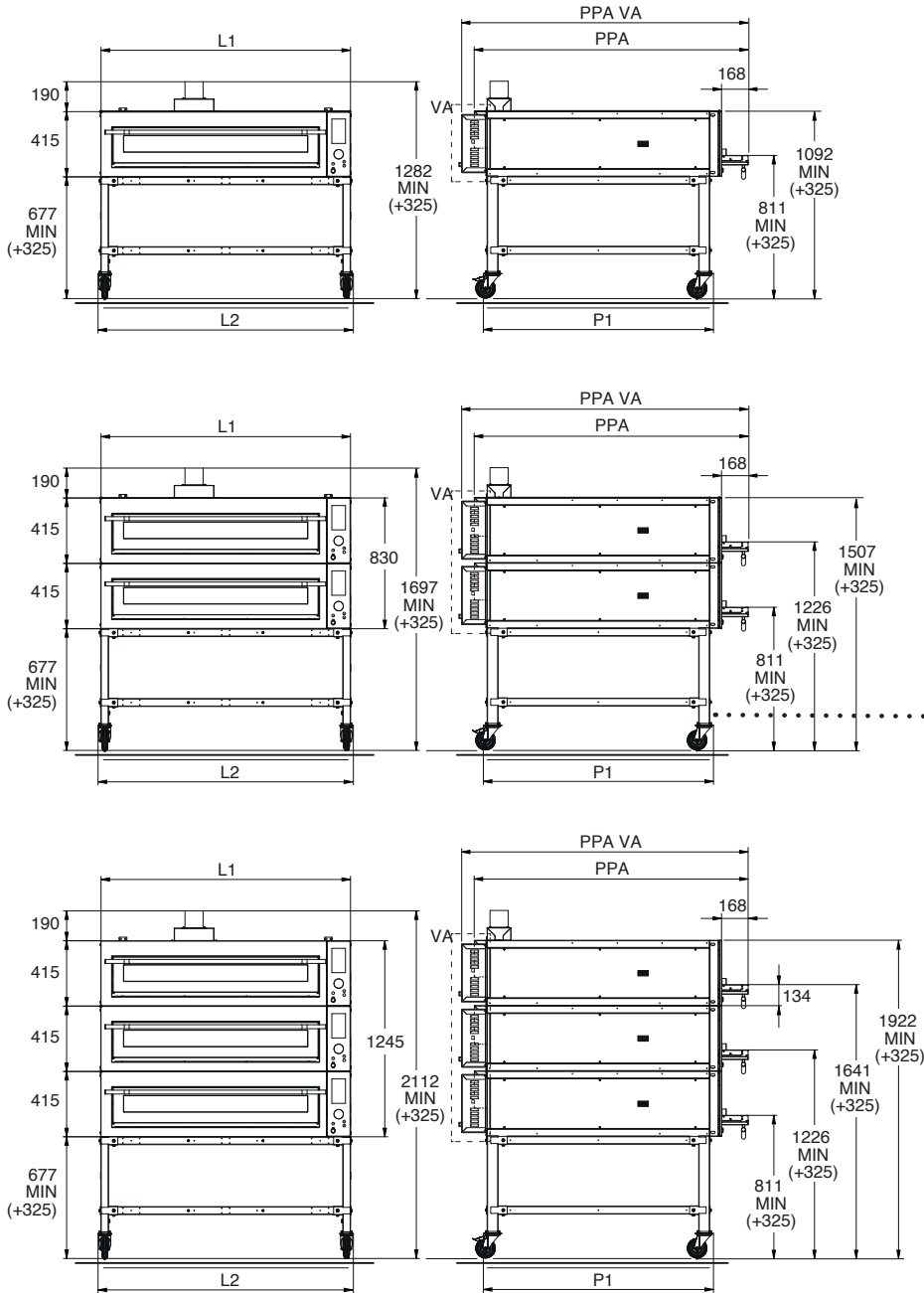


Mod.	Dimensions externes							
	L1	L2	L3	L4	P1	P2	P3	P4
435	1083	1118	343	740	947	975	1173	1224
635 S	1083	1118	343	740	1297	1325	1523	1574
635 L	1460	1495	529	931	947	975	1173	1224
935	1460	1495	529	931	1297	1325	1523	1574

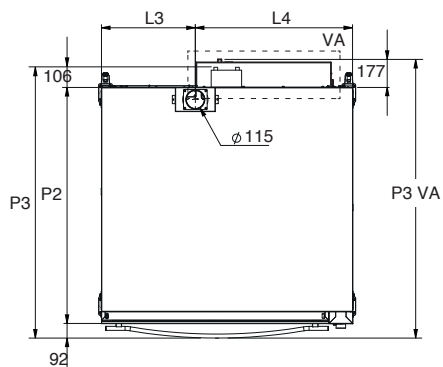
mesure en mm

DIMENSIONS

SUPERTOP VARIO



Passo fori | Step holes
Schritt Löcher | Trous step
Agujeros paso
2,5 cm



Mod.	Dimensions externes									
	L1	L2	L3	L4	P1	P2	P3	PPA	P3 (VA)	PPA (VA)
440	1168	1203	383	785	1043	1071	1269	1345	1340	1416
640 S	1168	1203	383	785	1463	1491	1689	1765	1760	1836
640 L	1588	1623	593	995	1043	1071	1269	1345	1340	1416
940	1588	1623	593	995	1463	1491	1689	1765	1760	1836

mesure en mm

2.1 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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 %					

Modèle sans option vapeur

Modèle	440			640S		
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	12Kw			18Kw		
Section câble	3x10mm ²	4x6mm ²	5x4mm ²	3x16mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Poids net	160 kg			200Kg		
Humidité relative	10 ÷ 80 %					

Modèle	640L			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	18Kw			21Kw		
Section câble	3x16mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Poids net	200Kg			250Kg		
Humidité relative	10 ÷ 80 %					

Modèle avec option vapeur

Modèle	440			640S		
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	14,4Kw			20,4Kw		
Section câble	3x16mm ²	4x10mm ²	5x4mm ²	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Poids net	200Kg			240Kg		
Humidité relative	10 ÷ 80 %					

Modèle	640L			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	20,4Kw			23,4Kw		
Section câble	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²	3x25mm ²	4x16mm ²	5x10mm ²
Poids net	240Kg			290Kg		
Humidité relative	10 ÷ 80 %					

Dimension	Position		KW Résistance	KW tot.
435	ciel	Résistance ouverture	1,9	8,4
		Résistance centre	1,6	
		Résistance fond	1,6	
	fond	Résistance ouverture	1,1	
		Résistance centre	1,1	
		Résistance fond	1,1	
635L	ciel	Résistance ouverture	3,5	15,1
		Résistance centre	2,8	
		Résistance fond	2,8	
	fond	Résistance ouverture	2	
		Résistance centre	2	
		Résistance fond	2	
635S	ciel	Résistance ouverture	1,9	10,5
		Résistance centre	1,9	
		Résistance fond	1,9	
	fond	Résistance ouverture	1,6	
		Résistance centre	1,6	
		Résistance fond	1,6	
935	ciel	Résistance ouverture	3,5	18,9
		Résistance centre	3,5	
		Résistance fond	3,5	
	fond	Résistance ouverture	2,8	
		Résistance centre	2,8	
		Résistance fond	2,8	

Dimension	Position		KW Résistance	KW tot.
440	ciel	Résistance ouverture	2,2	12
		Résistance centre	1,9	
		Résistance fond	1,9	
	fond	Résistance ouverture	2,2	
		Résistance centre	1,9	
		Résistance fond	1,9	
640L	ciel	Résistance ouverture	1,65	18
		Résistance ouverture	1,47	
		Résistance centre	1,47	
		Résistance centre	1,47	
		Résistance fond	1,47	
		Résistance fond	1,47	
	fond	Résistance ouverture	1,65	
		Résistance ouverture	1,47	
		Résistance centre	1,47	
		Résistance centre	1,47	
		Résistance fond	1,47	
		Résistance fond	1,47	
640S	ciel	Résistance ouverture	3,5	18
		Résistance centre	2,9	
		Résistance fond	2,9	
	fond	Résistance ouverture	2,9	
		Résistance centre	2,9	
		Résistance fond	2,9	
940	ciel	Résistance ouverture	2,35	20,8
		Résistance ouverture	1,15	
		Résistance centre	1,15	
		Résistance centre	1,15	
		Résistance centre	1,15	
		Résistance fond	1,15	
		Résistance fond	1,15	
		Résistance fond	1,15	
	fond	Résistance ouverture	2,35	
		Résistance ouverture	1,15	
		Résistance centre	1,15	
		Résistance centre	1,15	
		Résistance centre	1,15	
		Résistance fond	1,15	

2.2 - TRANSPORT

2.2.a - Expédition (Fig. 1)

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

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.

2.2.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.

2.2.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.

FIG. 1

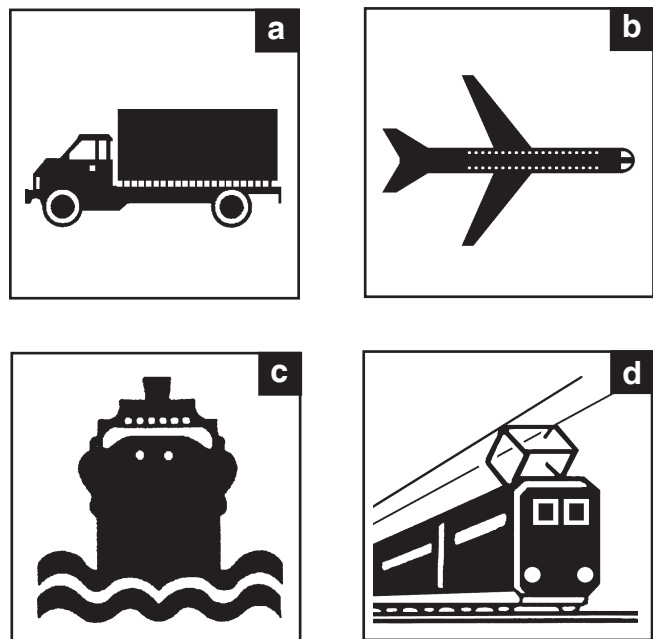
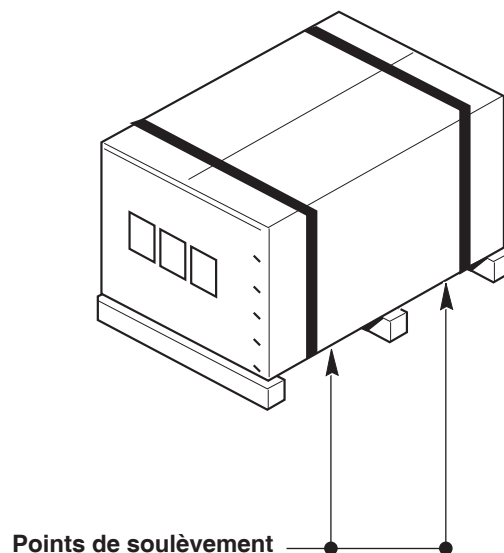


FIG. 2



2.3 - 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 2.4 (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.

2.4 - DESEMBALLAGE (Fig. 3)

Pour enlever la machine de 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-rétractaires et les composants détachés.
- Contrôler que la fourniture soit conforme à ce qui est indiqué sur la note qui l'accompagne (PACKING LIST).



ATTENTION



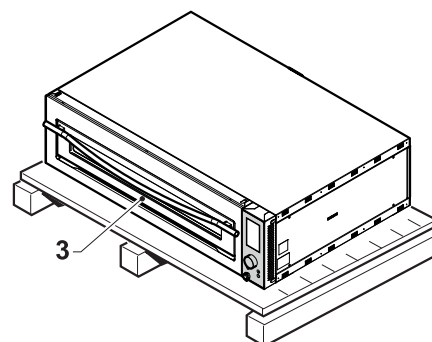
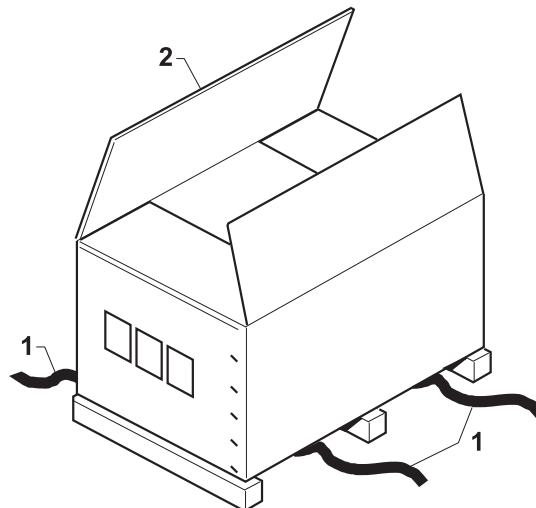
Les éléments de l'emballage dangereux (sachets en plastique, carton, clous, etc...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants. Ils doivent être rassemblés et envoyés aux centres spéciaux de recyclage.



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



2.5 - IDENTIFICATION DES COMPOSANTS (Fig. 4)

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

2.6 - IDENTIFICATION DE LA MACHINE (Fig. 4)

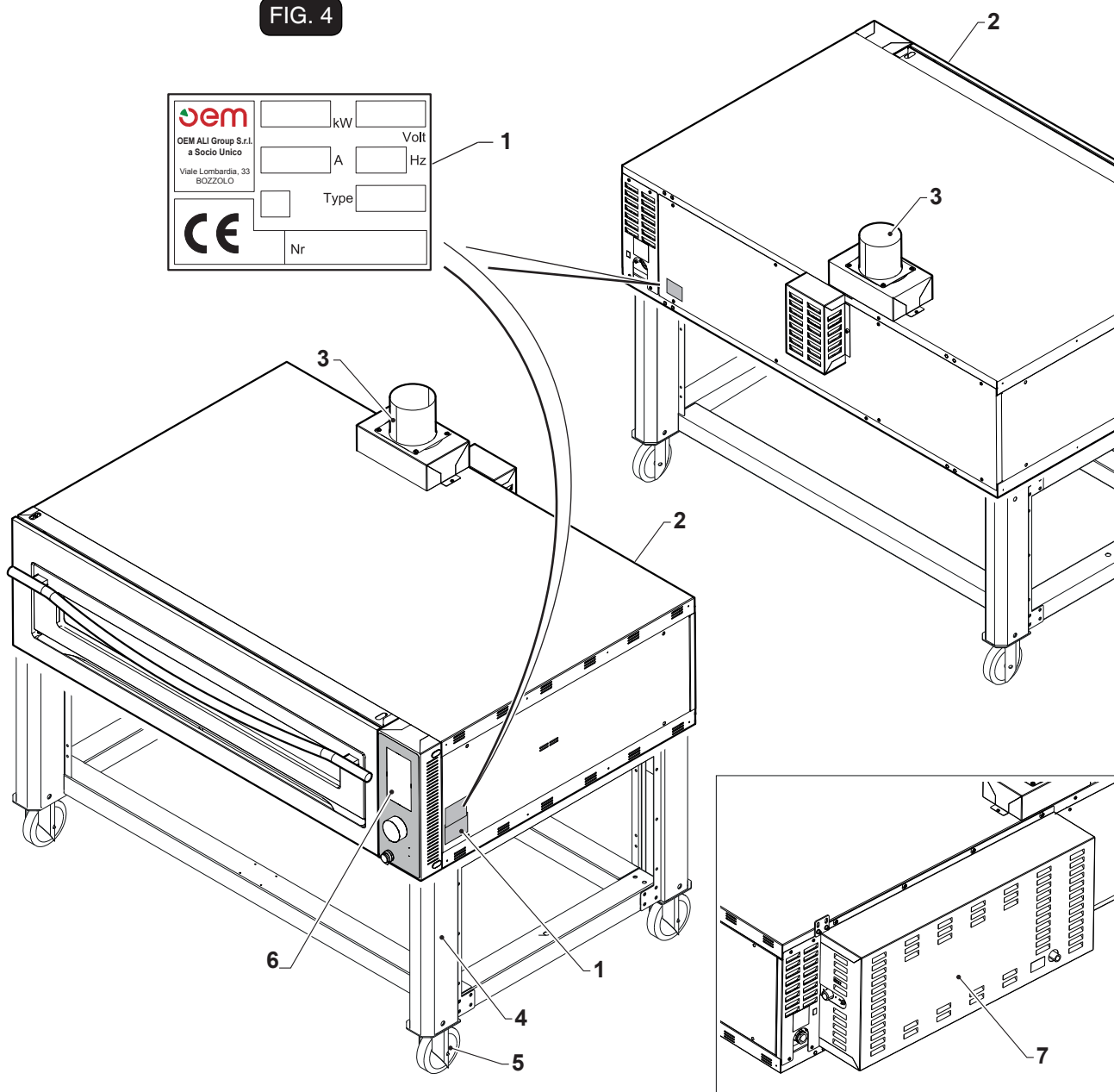
Le numéro de matricule et les données pour l'identification de la machine sont poinçonnés sur une plaquette (1) fixée sur la base de la machine.



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

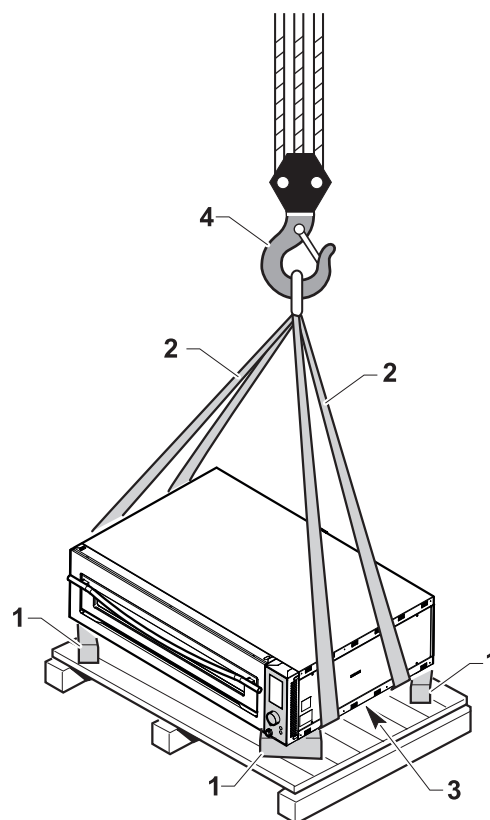


FIG. 2

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.

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.

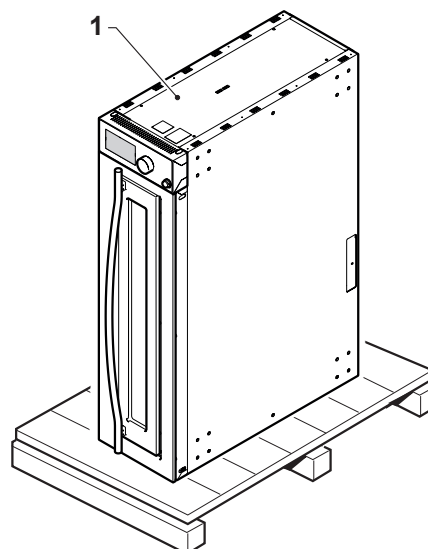
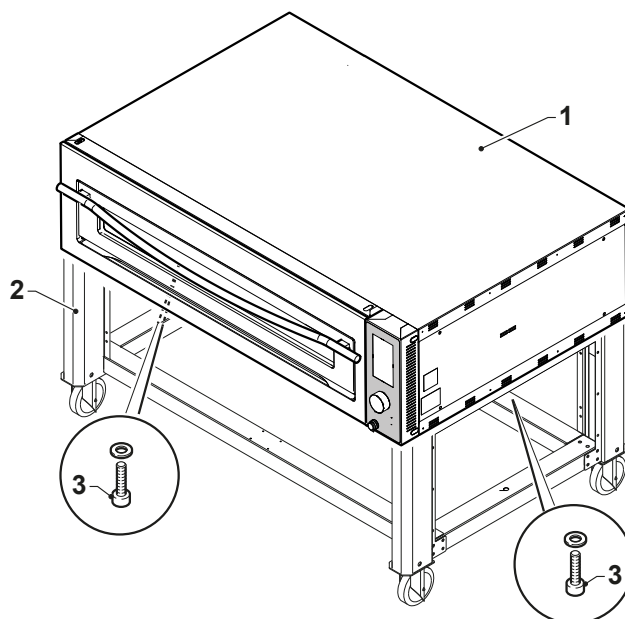


FIG. 3

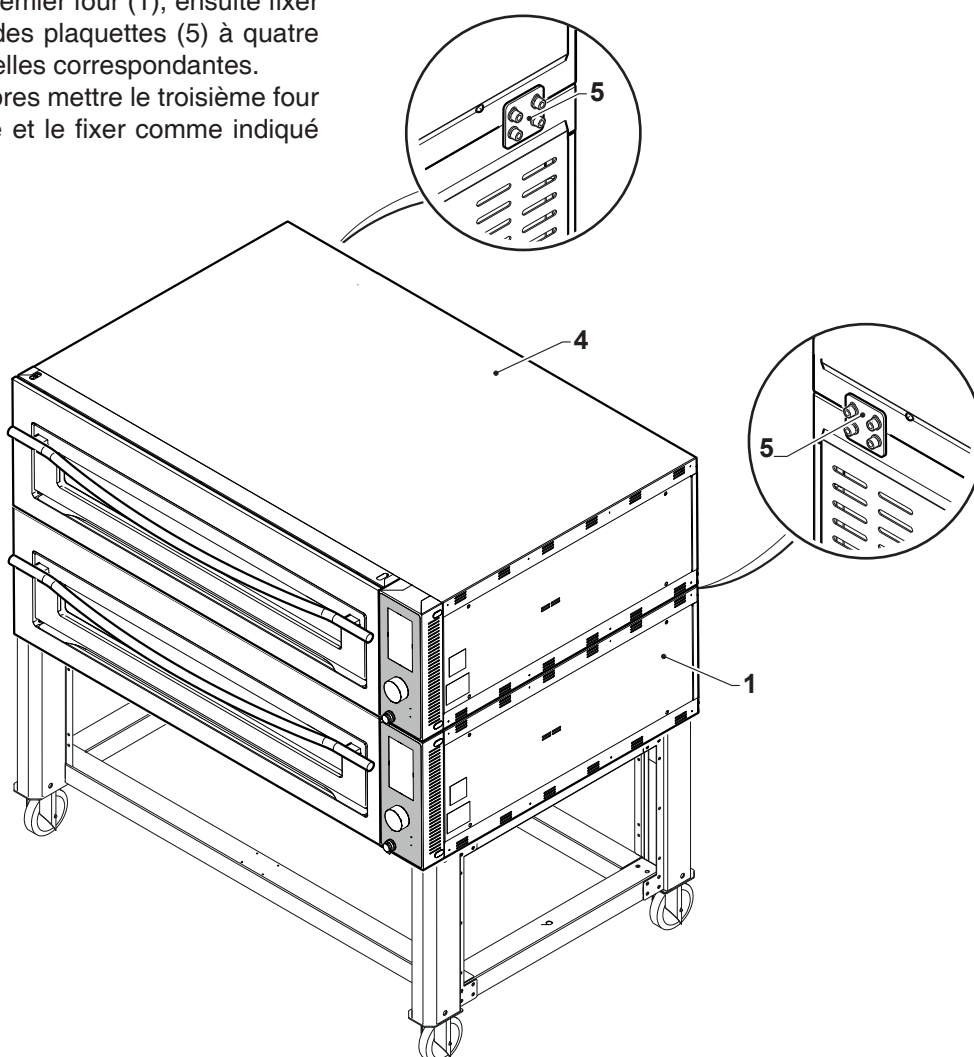
Montage four monochambre (Fig. 3)

- 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



- 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 contacts 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 sont à la charge du client et ils doivent avoir des dimensions en fonction du courant maximum demandé par la machine. Le type de câble doit être flexible sous gaine résistante à l'huile et il ne doit pas être plus léger que les câbles en polypropylène ou en élastomère synthétique sous gaine équivalente (désignation 60245 IEC 57) et en tout cas il doit être conforme aux normes nationales en vigueur dans le pays d'installation.
- Les données concernant la ligne électrique d'alimentation doivent correspondre aux indications sur la plaquette d'identification et aux données indiquées dans le tableau des caractéristiques tech-

niques dans l'introduction de ce manuel.



Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que le **SECTIONNEUR de LIGNE** soit débranché (ligne pas en tension).



IMPORTANT

Le sectionneur de ligne placé dans la partie supérieure du four doit se trouver dans une zone à laquelle l'opérateur puisse accéder facilement pendant toutes les opérations de fonctionnement et d'entretien du four.



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).

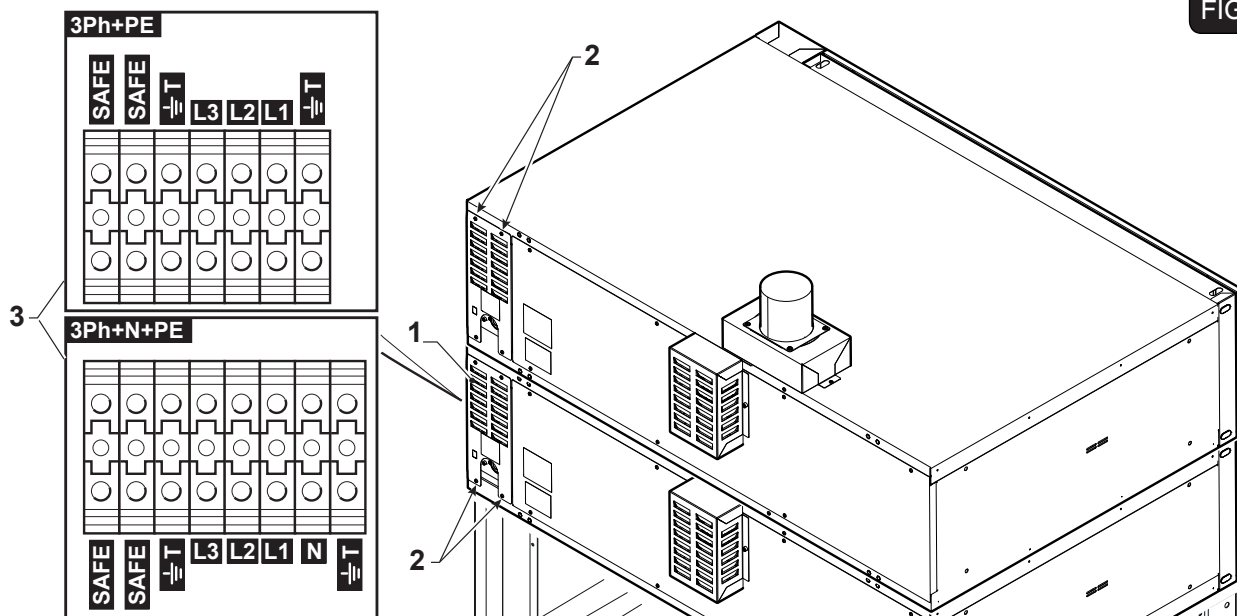


FIG. 5

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.

3.5 - POSITIONNEMENT DU FOUR (Fig. 7)

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.
- Le four doit être placé dans des endroits qui ne sont pas exposés à des turbulences ou à des courants d'air, à la poussière, ou à des liquides dérivant de fuites, buée ou aérosol, car ceux-ci compromettraient la qualité des aliments ainsi que le fonctionnement de la chambre de cuisson et, par conséquent, le produit fini; de plus, ces conditions font augmenter notablement les consommations d'électricité.
- Bloquer la position du four en freinant les roues antérieures.

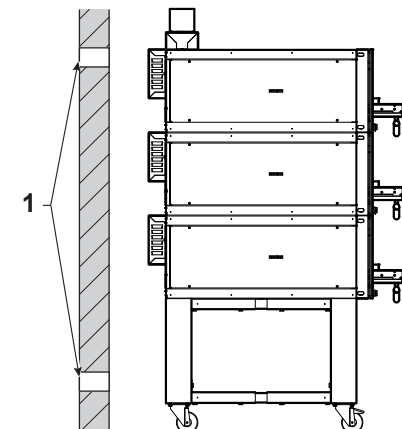
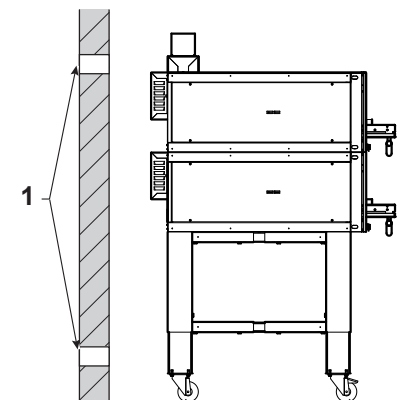
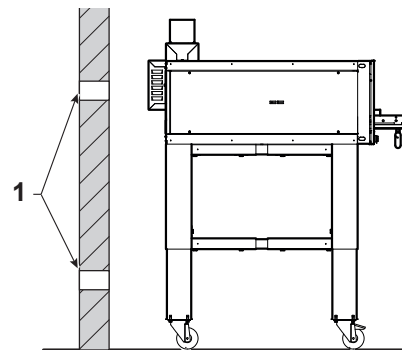
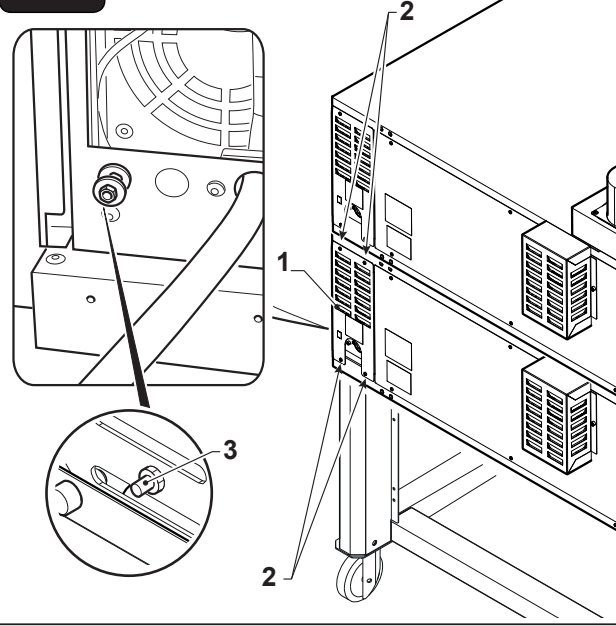
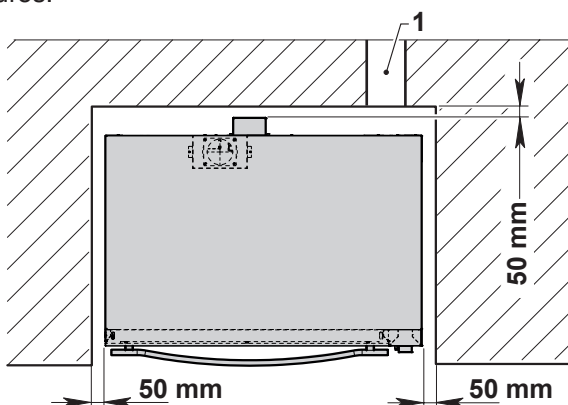
FIG. 6

FIG. 7


FIG. 8

3.5.a - Montage de la cheminée (Fig. 8)

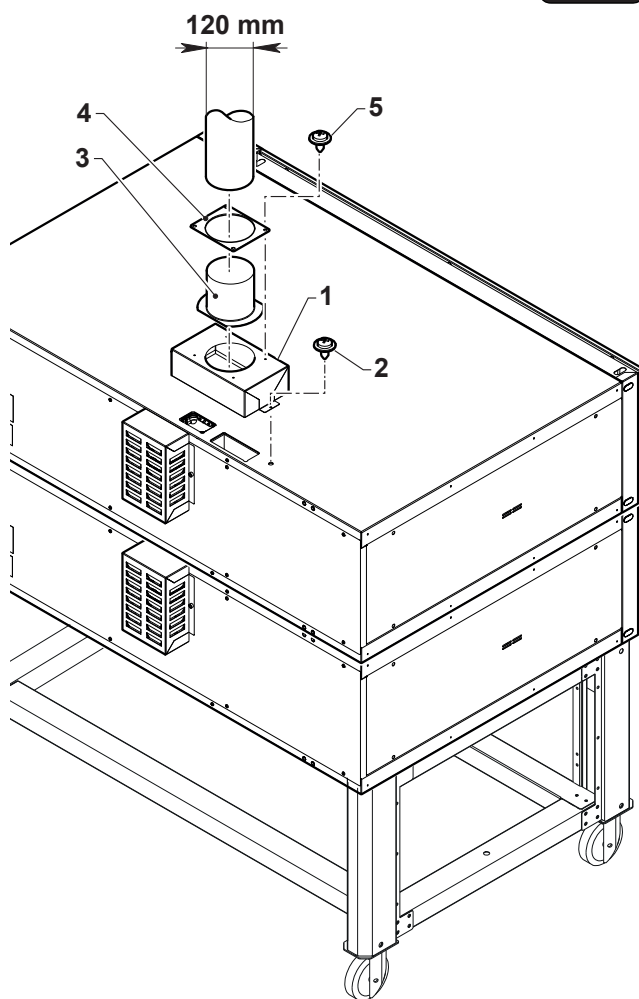
- Monter le boîtier (1) sur la partie supérieure du four, en le vissant à l'aide des vis (2).
- Monter la cheminée (3) en la fixant sur le boîtier (1) à l'aide de la plaque (4) et des vis (5).



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.



3.5.b - Raccordement de l'eau (seulement pour option vaporisateur) (Fig. 9)



IMPORTANT

Nous conseillons d'alimenter le vaporisateur avec de l'eau déminéralisée, pour réduire au minimum la formation du calcaire à l'intérieur du vaporisateur.

Chargement

- Brancher le tuyau d'alimentation hydrique au raccord (1) de dimension 3/4" de l'électrovanne.

Déchargement

- Brancher le tuyau flexible de déchargement au raccord (2) d'un diamètre de 21 mm et le fixer à travers une bande.



IMPORTANT

Après avoir effectué la connexion hydrique ouvrez le robinet d'alimentation hydrique et vérifiez qu'il n'y ait pas de fuites d'eau.

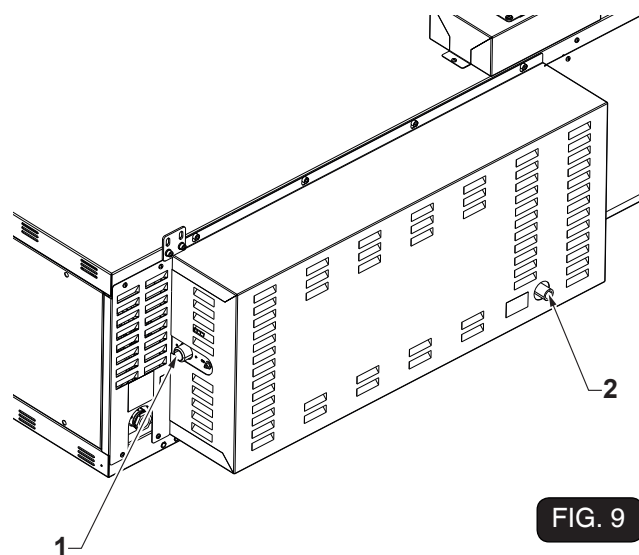


FIG. 9

Chapitre 4

4.1 - UTILISATION PRÉVUE



IMPORTANT

Les fours Mod. SUPER TOP 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;

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 - MAUVAISE UTILISATION

Les fours Mod. SUPERTO - SUPERTO VARIO ont été conçus et réalisés uniquement pour un usage alimentaire ; les utilisations suivantes sont donc interdites :

- l'utilisation du four par des opérateurs non professionnels ;
- le chauffage de liquides, de boissons ou de toute autre substance ;
- l'introduction de produits non alimentaires ;
- l'introduction de matières inflammables.

4.3 - PLAQUETTES DE SECURITE (Fig. 1)

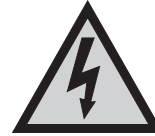
Dans toutes les zones dangereuses pour l'opérateur ou pour le technicien se trouvent des plaquettes d'avertissement avec des pictogrammes explicatifs.



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.

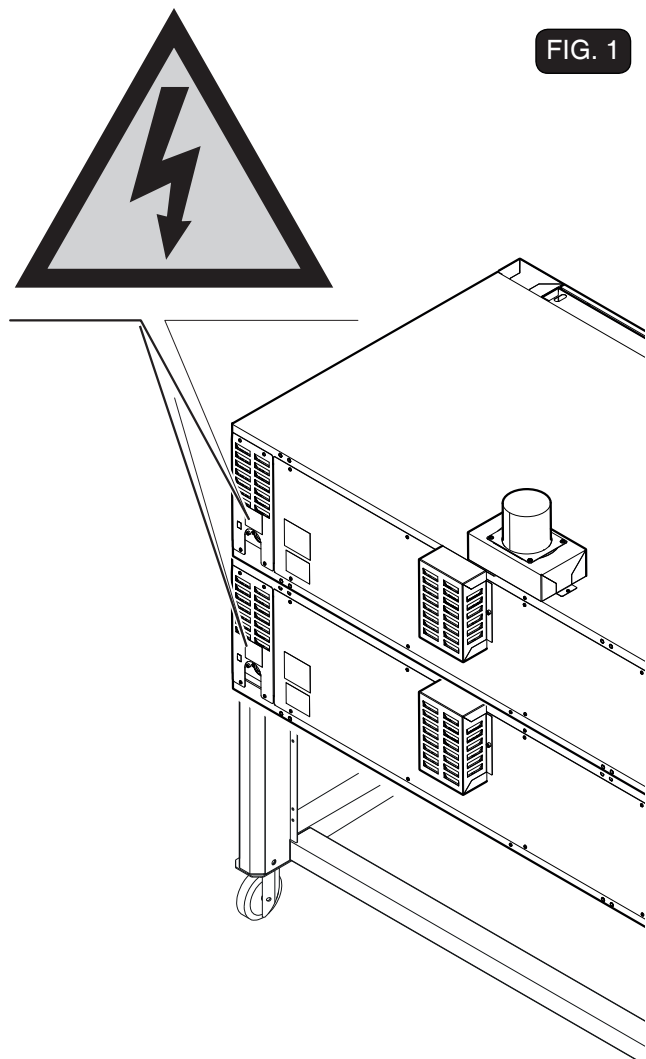


FIG. 1

4.4 - 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.
- 3) S'il y a le vaporisateur, il est équipé d'un thermostat de sécurité qui éteint le vaporisateur si la température relevée à son intérieur est trop élevée.

4.5 - 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.

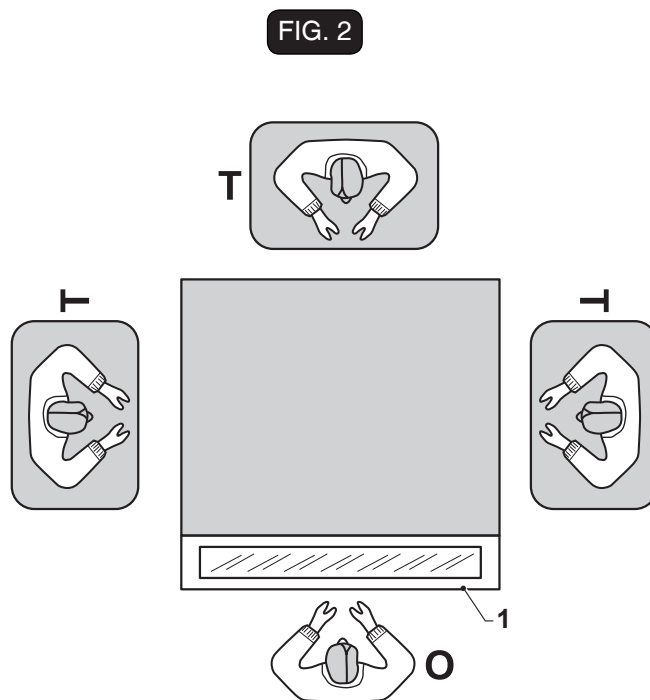
4.6 - ZONE A DANGER RESIDU (Fig. 2)

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.

4.7 - ZONE DANGEREUSE

Les zones dangereuses (1) sont toutes les zones où, en cas de réparation, les panneaux de protection sont enlevés avec la machine en marche; **ELLES SONT LA RESPONSABILITE EXCLUSIVE DU TECHNICIEN D'ENTRETIEN.**



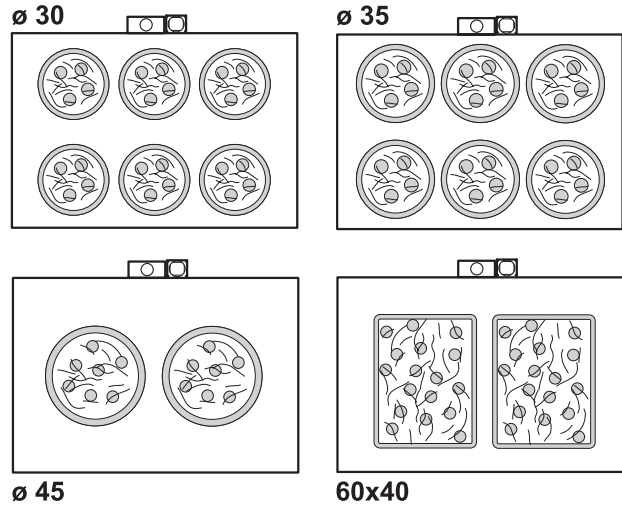
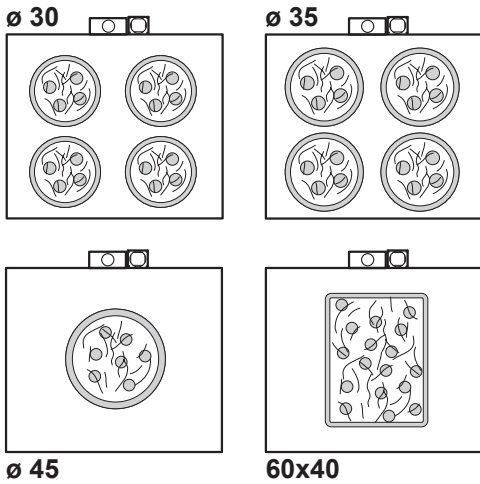
Chapitre 5

Le fonctionnement du four pour toutes les compositions est toujours individuel donc pour les versions à deux chambres ou à trois chambres il est possible d'établir deux ou trois types de programmes de cuisson différents, le positionnement des pizzas en fonction du modèle de four est indiqué dans la figure suivante:

Le Mod. **635 L** peut contenir n° 6 pizzas Ø 30 ou Ø 35 cm, n°2 pizzas Ø 45 cm ou n°2 plaques à pizza 60x40 cm positionnées comme indiqué dans le schéma suivant:

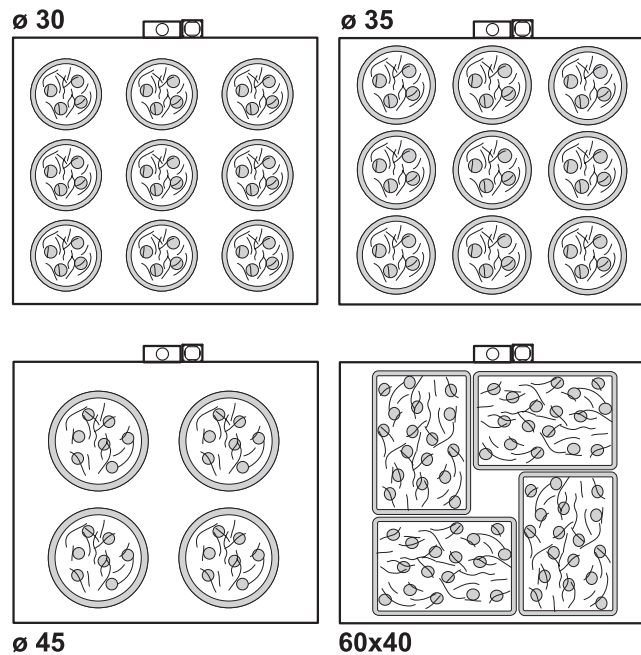
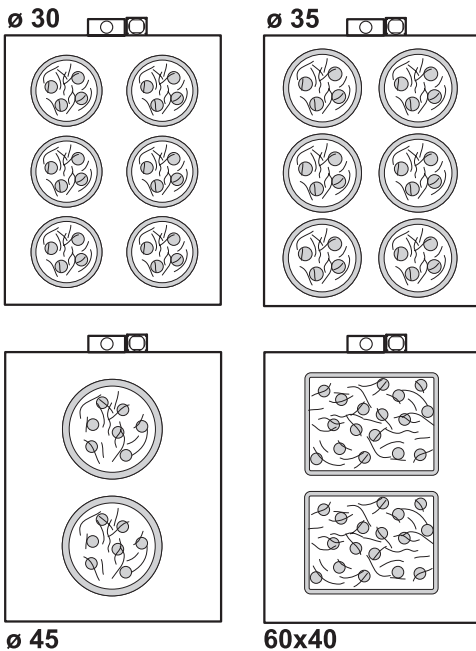
SUPERTOP

Le Mod. **435** peut contenir n° 4 pizzas Ø 30 ou Ø 35 cm, n°1 pizza Ø 45 cm ou n°1 plaque à pizza 60x40 cm positionnées comme indiqué dans le schéma suivant:



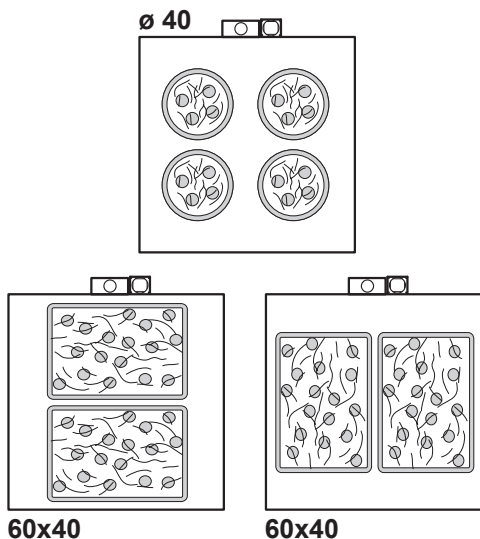
Le Mod. **935** peut contenir n° 9 pizzas Ø 30 ou Ø 35 cm, n°4 pizzas Ø 45 cm ou n°4 plaques à pizza 60x40 cm positionnées comme indiqué dans le schéma suivant:

Le Mod. **635 S** peut contenir n° 6 pizzas Ø 30 ou Ø 35 cm, n°2 pizzas Ø 45 cm ou n°2 plaques à pizza 60x40 cm positionnées comme indiqué dans le schéma suivant:

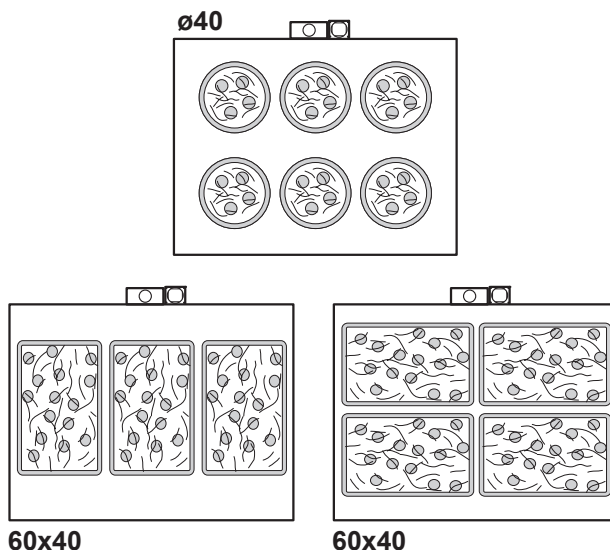


SUPERTOP VARIO

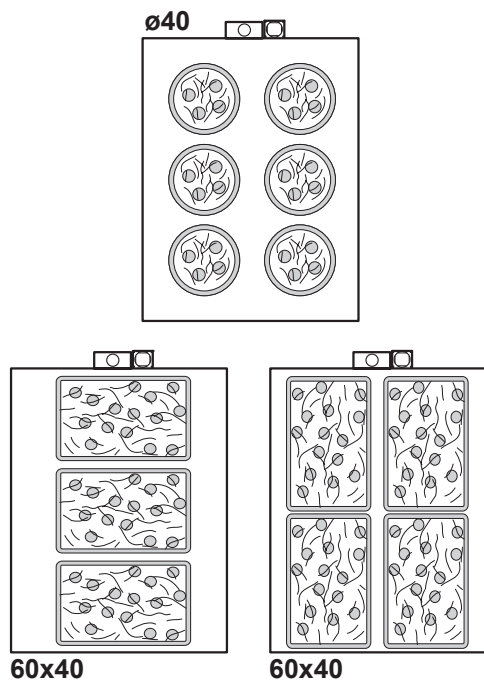
Le Mod. **440** peut contenir n° 4 pizzas Ø 40 cm ou n° 2 plaques 60x40 cm positionnées comme d'après le schéma suivant.



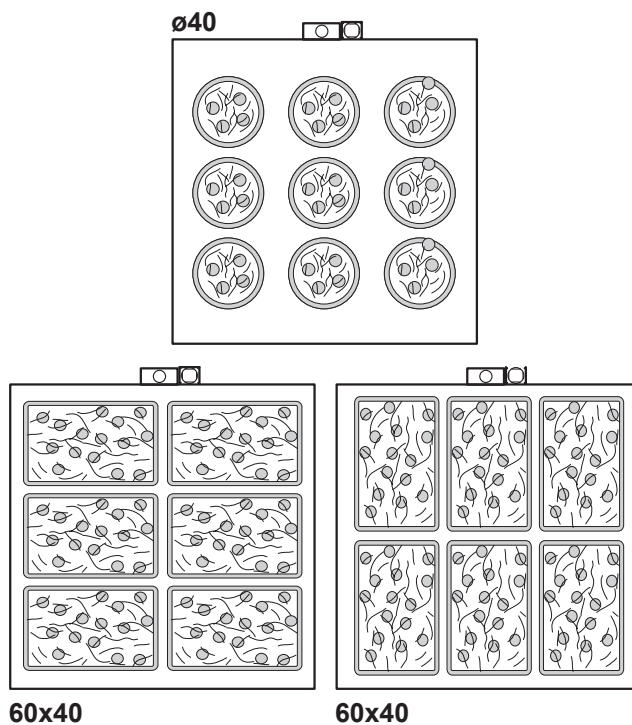
Le Mod. **640 L** peut contenir n° 6 pizzas Ø 40 cm ou n° 3 ou 4 plaques 60x40 cm positionnées comme d'après le schéma suivant.



Le Mod. **640 S** peut contenir n° 6 pizzas Ø 40 cm ou n° 3 ou 4 plaques 60x40 cm positionnées comme d'après le schéma suivant.



Le Mod. **940** peut contenir n° 9 pizzas Ø 40 cm ou n° 6 plaques 60x40 cm positionnées comme d'après le schéma suivant.



5.1 - BANDEAU DU FOUR À COMMANDES NUMÉRIQUES (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" peut être réglée de façon indépendante pour tous les 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 / Option vapeur"

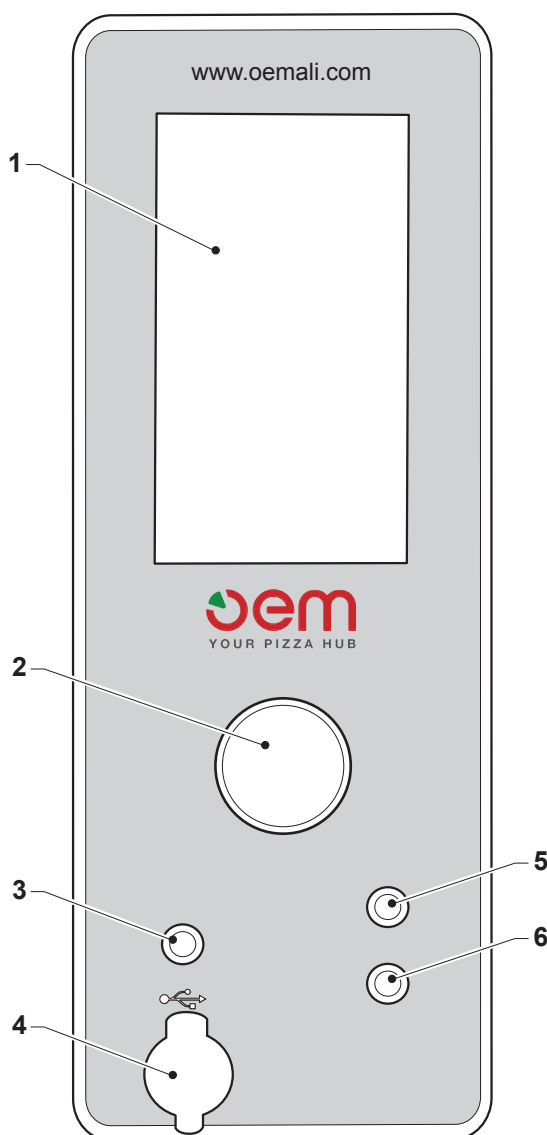
- Fonction Minuterie

La touche "Timer 2" peut être réglée de façon indépendante pour tous les 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.

- Fonction Option vapeur

Dans les modèles pourvus de l'option vapeur, avec option vapeur activée, la touche commande l'injection de vapeur.

En appuyant et en maintenant la touche, l'injection de vapeur s'active pendant le temps maximum configuré.

FIG. 1


5.2 - INTERFACE UTILISATEUR (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

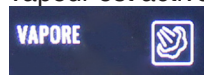
Affiche le pourcentage de vitesse du ventilateur pour évacuer la fumée et la vapeur de cuisson ; les paramètres sont les suivants : 0, 25 %, 50 %, 75 %, 100 %

7. Timer 1

Affiche le temps de cuisson de la première minuterie, paramétré pour le programme sélectionné.

8. Timer 2 / Option vapeur

Il affiche le temps de cuisson du deuxième minuteur configuré pour le programme sélectionné. Si l'option vapeur est activée, il affiche:

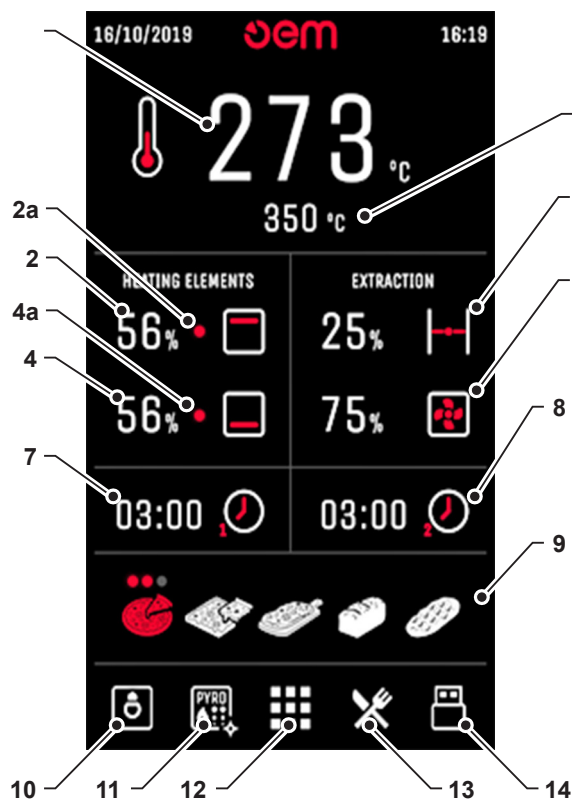


Où l'on voit si l'option vapeur a atteint la température configurée par un coche vert, une condition nécessaire pour activer l'injection de vapeur.

9. Programmes

Il affiche le programme de cuisson à configurer, s'il est activé l'icône est rouge.

Il y a 8 modalités principales, chacune d'entre elles est pourvue de 3 programmes, pour un total de 24 programmes qu'il est possible de configurer.


10. Ampoule

Il affiche l'état (allumée / éteinte) de la lumière dans la chambre de cuisson.

11. Cycle autonettoyant

Permet d'accéder au programme d'autonettoyage pour nettoyer la chambre de cuisson par pyrolyse.

12. Menu Utilisateur

Il permet d'avoir accès au menu utilisateur.

13. Menu Recettes - Manuel

Il permet d'avoir accès à la liste des recettes et de consulter le manuel du four.

14. 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)

En tournant la poignée (1) vers la gauche, on sélectionne les icônes à partir du bas de l'affichage; en tournant à droite, on sélectionne les icônes à partir du haut.

Un cadre rouge est affiché autour de l'icône choisie. Pour activer / désactiver, appuyer sur la poignée (1).

Pour modifier un paramètre, tourner vers la droite pour l'augmenter ou vers la gauche pour le diminuer. Confirmer en appuyant (1).

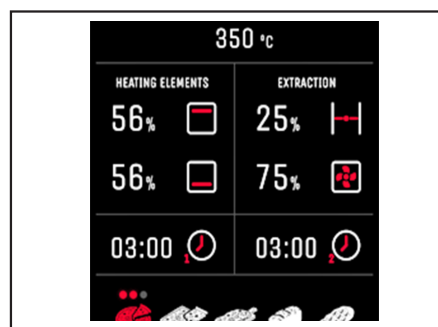


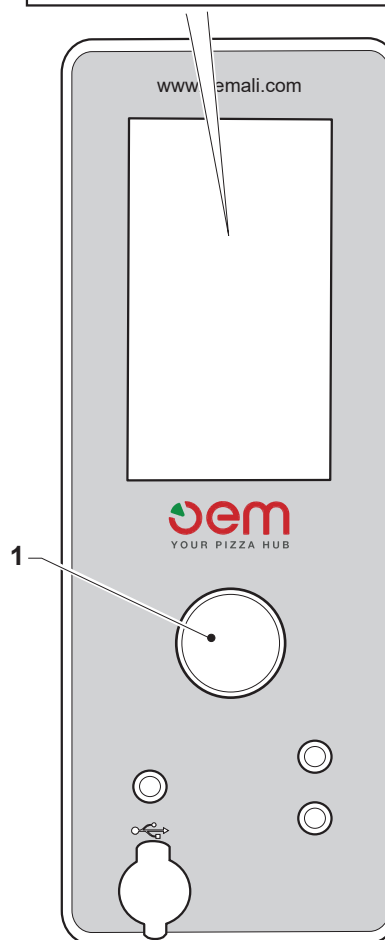
FIG. 4

5.5 - PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DE CUISSON

Le Four peut être utilisé en modalité manuelle ou avec les programmes de cuisson. Chacun des huit programmes de cuisson disponibles est pourvu de 3 différentes configurations, pour un total de 24 configurations.

En tournant la poignée vers la gauche, il est possible de modifier:

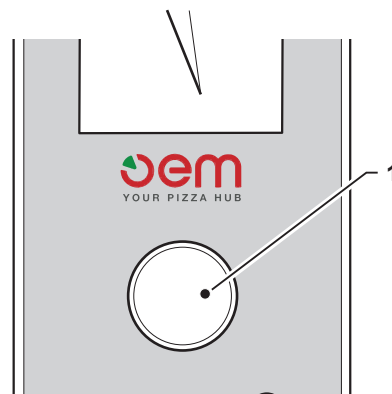
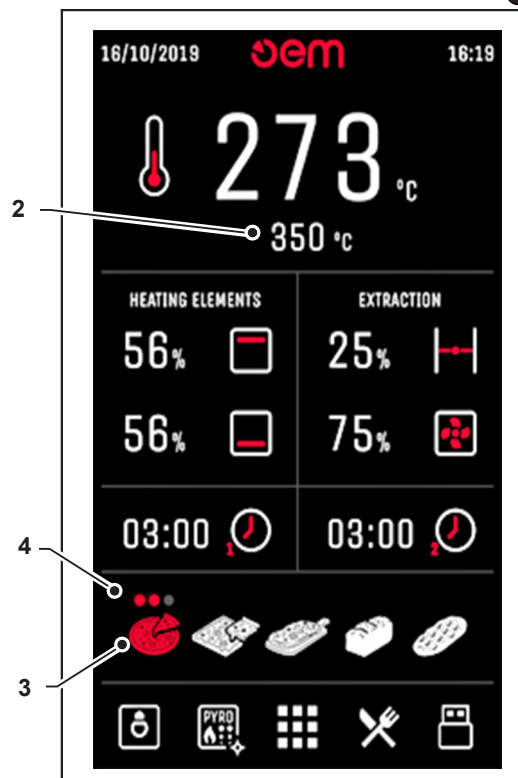
- % de puissance des résistances de la voûte
- Température de cuisson
- % de puissance des résistances de la sole
- % d'ouverture de la cheminée
- % de vitesse du ventilateur d'aspiration
- Temps de cuisson 1
- Temps de cuisson 2
- Programme pizza classique
- Programme pizza en moule
- Programme pizza 'in pala' romaine
- Programme fougasse
- Programme pain
- Programme P1
- Programme P2
- Programme P3



Par exemple, pour modifier la température de cuisson, il est nécessaire (Fig.5):

FIG. 5

- Se positionner sur la valeur à modifier (2).
- Appuyer sur le bouton, la valeur (2) passe du blanc au rouge; l'icône sélectionnée (3) clignote.
- Tourner le bouton pour modifier la valeur à la valeur souhaitée.
- Appuyez à nouveau sur le bouton pour confirmer, la valeur (2) passe du rouge au blanc.
- Pour mémoriser la variation dans l'un des programmes disponibles, accédez à la liste souhaitée (3) et créez le bouton (1).
- Tourner la poignée (1) pour sélectionner un des trois programmes (4) disponibles pour chaque icône.
- Appuyer sur le bouton en le maintenant enfoncé jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse, une instruction exécutée (3) cesse de clignoter.



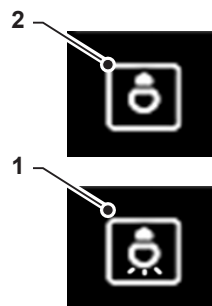
5.6 - ÉCLAIRAGE DE CHAMBRE (Fig. 6)

Le four est équipé de deux lampes (une de chaque côté) pour éclairer la chambre de cuisson.

En agissant sur le bouton et en positionnant sur l'icône correspondante, il est possible d'allumer ou d'éteindre les lampes:

FIG. 6

- Lampe allumée (1);
- Lampe éteinte (2).



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.

6. 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 al 100% 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 habilitées seront marquées par le mot "ON", celles qui sont désactivées seront marquées par "OFF".

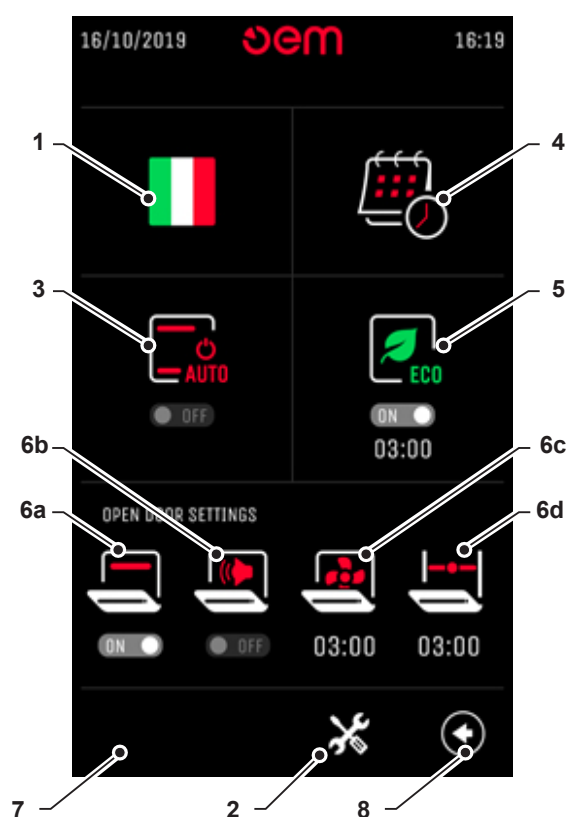
7. Sortie MENU utilisateur

Pour sortir du menu utilisateur, sélectionner l'icône (7).

8. Réinitialisation données utilisateur

Pour réinitialiser toutes les données et revenir aux réglages d'usine, sélectionner l'icône (8).

FIG. 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. Autoallumage On/Off

Il est possible d'activer ou de désactiver l'autoallumage sans annuler les réglages de la journée, à travers l'icône (6); quand l'autoallumage est activé, le mot "ON" apparaîtra sur l'icône, s'il est désactivé, le mot "OFF" apparaîtra.

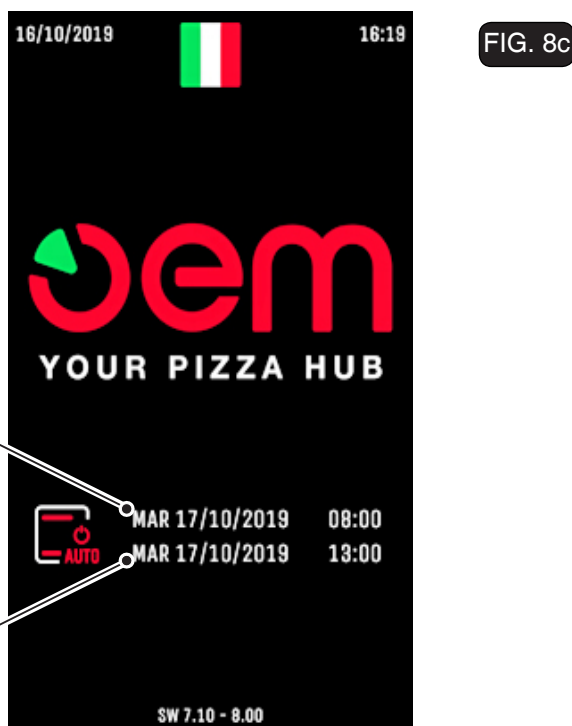
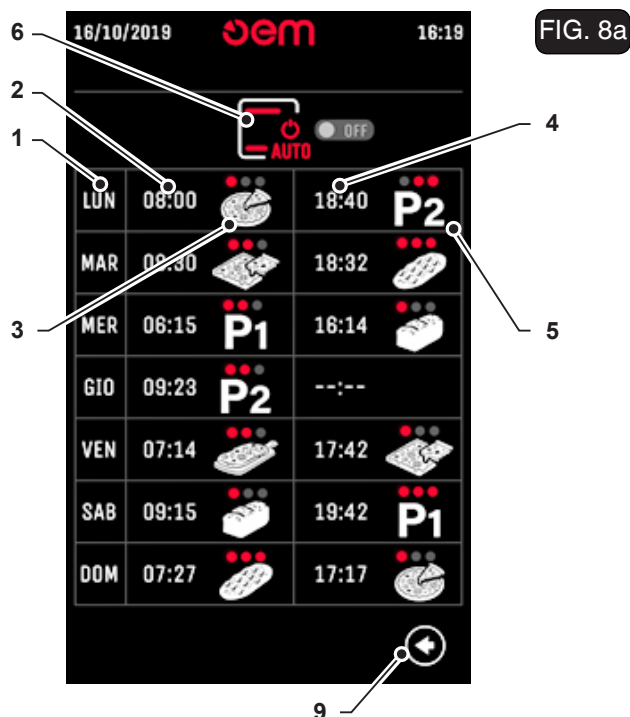
Lorsque l'heure n'est pas indiquée et que --:-- s'affiche, on saute le jour.

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).



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).

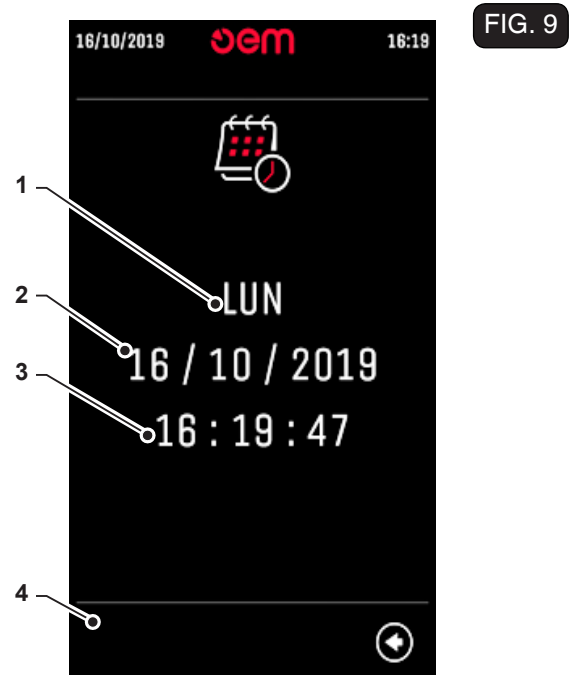


FIG. 9

5.10 - AFFICHAGE DES RECETTES ET MANUEL

Dans cette section du menu il est possible de lire les recettes et le manuel mémorisés.

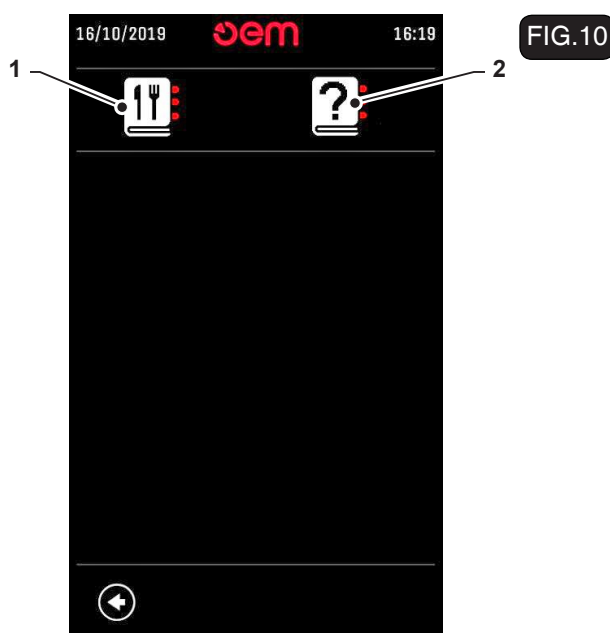
Sélectionner l'icône "📖" pour avoir accès à la Page d'affichage (Fig. 10).

1. Recettes

En appuyant on a accès à la liste des recettes mémorisées.

2. Manuel

En appuyant il est possible de consulter le manuel du four.



5.10a - PORT USB

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 paramètres présents dans l'interface utilisateur et de service.

Pour accéder à la Page sélectionner l'icône "📁" pour voir l'écran (Fig 11):

1) Télécharger les recettes

2) Uploader les recettes

3) Télécharger le manuel

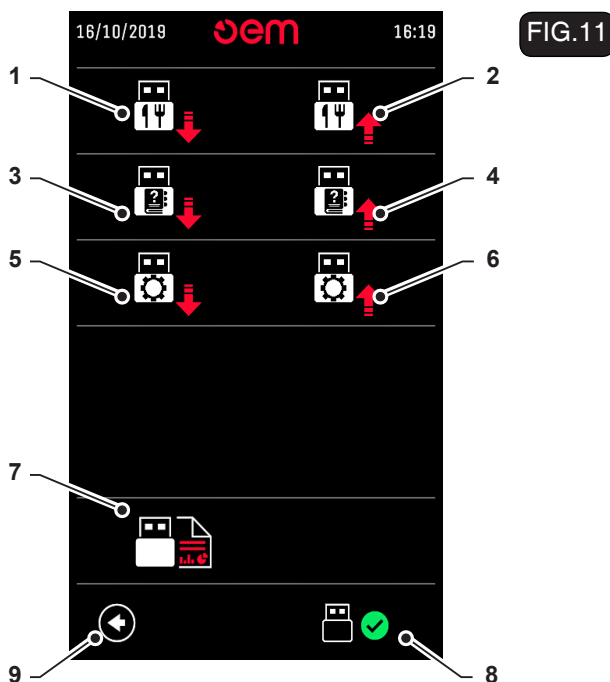
4) Uploader le manuel

5) Télécharger le logiciel du four et les réglages utilisateur et service

6) Uploader le logiciel du four et les réglages utilisateur et service

7) Télécharger le datalog du four, qui contient l'historique des activités du four.

8) Icône pour introduire clé USB: si une clé USB est insérée et compatible, on verra un coche vert.



Pour sortir de l'écran USB, appuyer sur l'icône (9).
Pour réaliser le TÉLÉCHARGEMENT sur la clé USB:

- Insérer une clé USB vide dans le port USB, l'icône se transforme de "❌" en "✅" et cela indique qu'il est possible de réaliser le téléchargement.
- Appuyer:
 - (1) Pour réaliser le téléchargement des recettes
 - (3) Pour réaliser le téléchargement du manuel
 - (5) Pour réaliser le téléchargement du logiciel
 - (7) Pour réaliser le téléchargement du *datalog* – histoire du four.
- L'icône clignote pendant toute la durée du téléchargement.
- Quand le téléchargement est terminé, l'icône arrête de clignoter: il est donc possible d'enlever la clé USB



IMPORTANT

Ne pas enlever la clé USB jusqu'à la fin du téléchargement.

Pour UPLOADER à partir de la clé USB:

- Introduire une clé USB qui contient les informations à télécharger (recettes, manuel, logiciel) dans le port USB: l'icône se transforme de "❌" en "✅" et cela indique qu'il est possible d'uploader.
- Appuyer:
 - (2) Pour uploader les recettes
 - (4) Pour uploader le manuel
 - (6) Pour uploader le logiciel
- L'icône clignote pendant toute la durée de l'upload.
- Quand l'upload est terminé, l'icône arrête de clignoter: il est donc possible d'enlever la clé USB



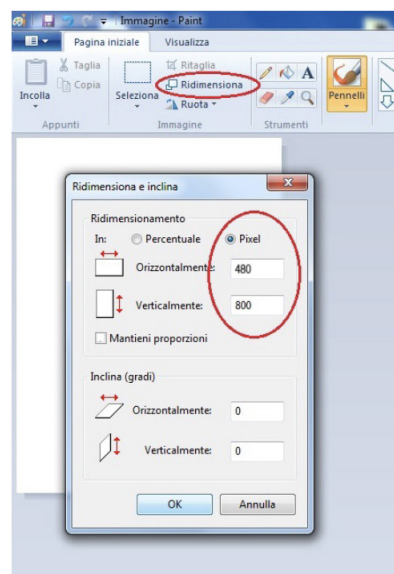
IMPORTANT

Ne pas enlever la clé USB jusqu'à la fin de l'upload.

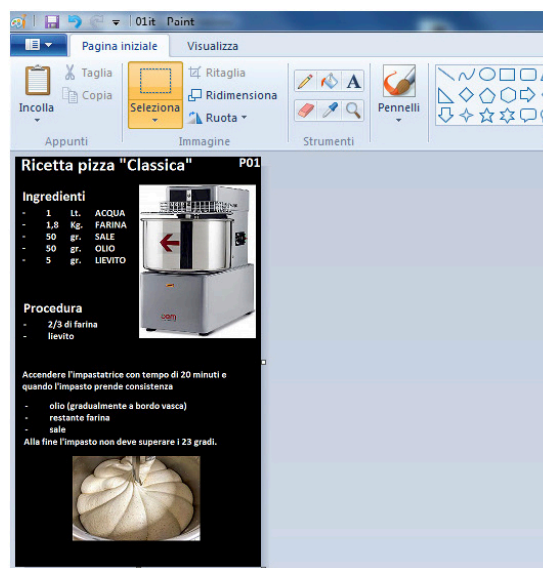
5.11 - MODE DE SAISIE DES RECETTES

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.

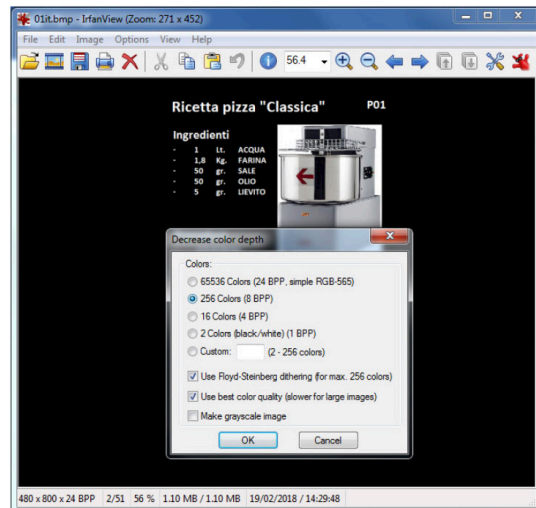


- Grâce à ce programme, il est possible d'écrire et de saisir des images.

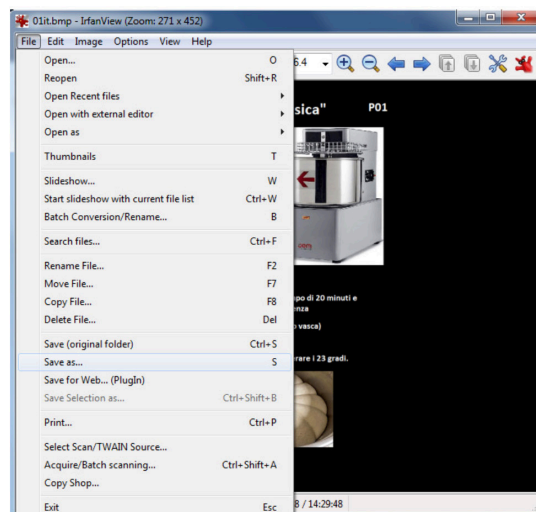
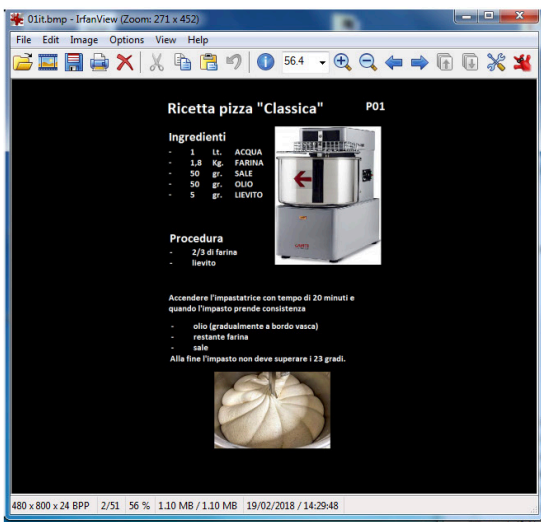


- Enregistrer l'image dans le dossier « recettes » (créé spécialement à cet effet) avec le numéro de page et la langue correspondante, par exemple : « 01it » BMP 24 bits jusqu'à un maximum de 51 pages (de 00it à 50it).
- Sur la barre d'outils, sélectionner Image, Decrease color depth et configurer 256 Colors (8 BPP).

- Lancer « IrfanView 64 » et ouvrir le fichier créé.



- 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. 12).

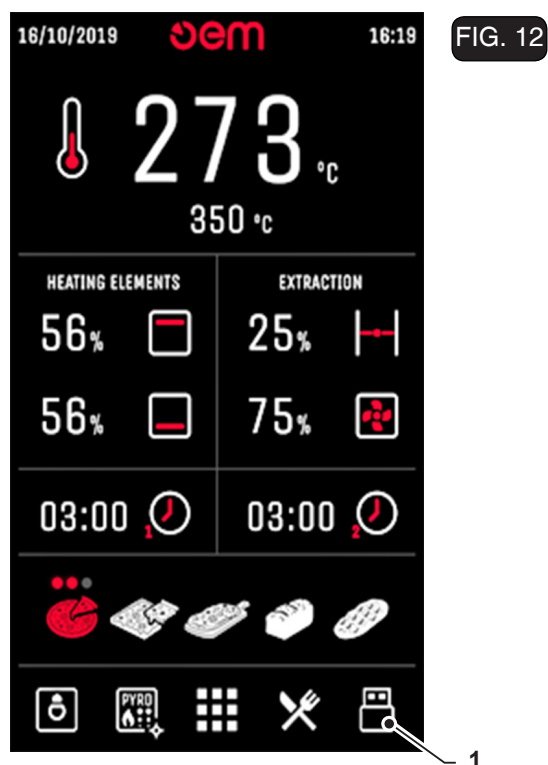


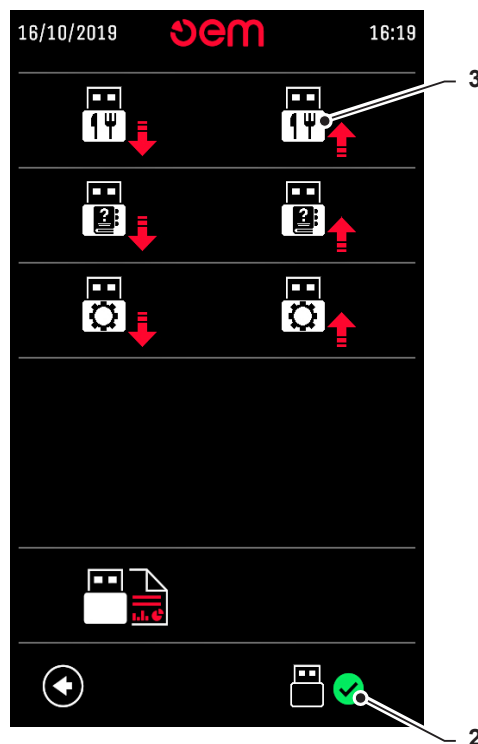


FIG. 12

FIG. 13

- Insérer la clé USB dans son port et attendre que l'icône (2) se transforme de  en .
- Appuyer sur l'icône (3), qui commencera à clignoter. Le balayage de tous les Fichiers sera affiché (01it, 02it, 03it, etc.) et quand c'est terminé, le four reviendra à l'écran principal.



2

5.12 - 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.


IMPORTANT

Les paramètres peuvent varier d'après le type de pâte utilisée.


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.

5.12.a Normes générales de cuisson sur le plan réfractaire

- Allumer le four au moins une heure et quinze minutes avant le début du travail.
Les différents programmes présents dans le four sont déjà réglés comme d'après le tableau suivant.
- 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..)

Programme	Type de cuisson	Intensité programme	Température	Temps
<i>Pizza classique</i>	<i>Réfractaire</i>	•	330	3,5 min
		• •	330	3,5 min
		• • •	330	3,5 min
<i>Pizza en moule</i>	<i>Moule</i>	•	300	8 min
		• •	300	8 min
		• • •	300	8 min
<i>Pizza romaine</i>	<i>Réfractaire</i>	•	300	6 min
		• •	300	6 min
		• • •	300	6 min
<i>Fougasse</i>	<i>Moule</i>	•	280	12 min
		• •	280	12 min
		• • •	280	12 min
<i>Pain</i>	<i>Réfractaire</i>	•	210	45 min
		• •	210	45 min
		• • •	210	45 min
<i>P1</i>	<i>Réfractaire</i>	•	330	3,5 min
		• •	330	3,5 min
		• • •	340	3,5 min

Programme	Type de cuisson	Intensité programme	Température	Temps
P2	Réfractaire	•	305	4 min
		••	305	4 min
		•••	315	4 min
P3	Moule	•	300	6 min
		••	300	6 min
		•••	310	6 min

5.12.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».

5.12.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.

- 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.

5.13 - 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.

5.13.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.

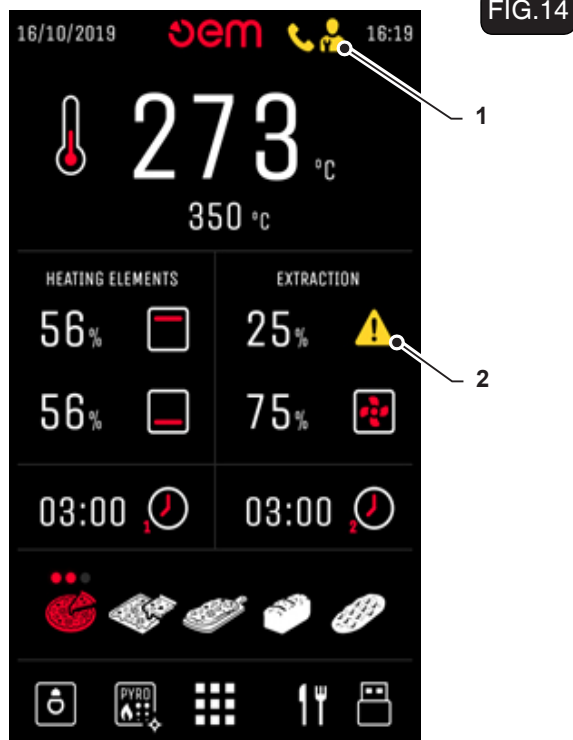
5.14 - ALARMES

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.

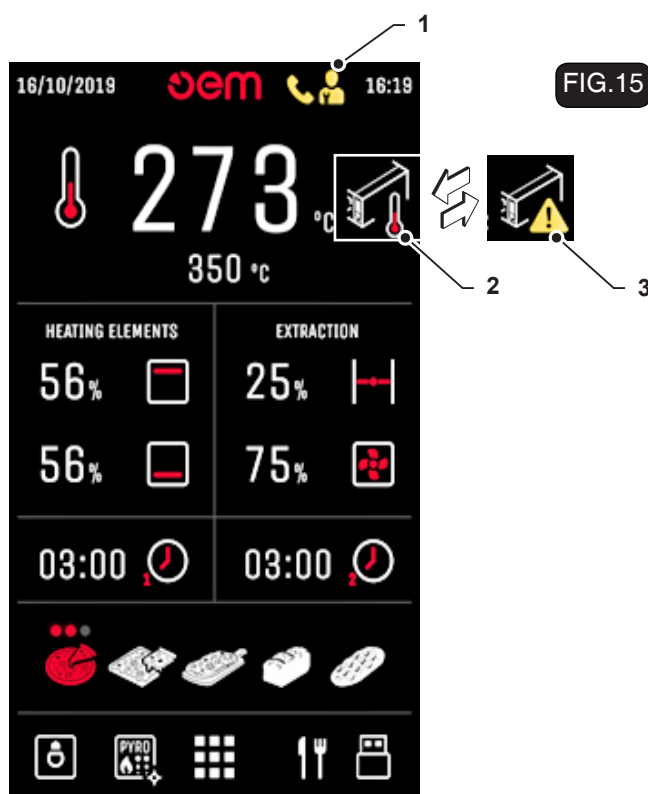
Éteindre le four et contacter l'assistance technique pour faire vérifier le moteur de la cheminée, le micro-interrupteur de fin de course et le mouvement mécanique.



Surtempérature du compartiment technique (Fig. 14)

Quand cet alarme s'affiche, on verra sur l'écran le symbole (1) et, en alternance, les symboles (2) et (3).

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.



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.



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.

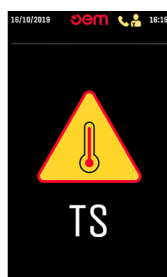
Appeler le service d'assistance technique pour vérifier et/ou remplacer la sonde.



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.



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.

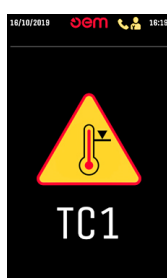
Appeler le service d'assistance technique pour remplacer la sonde.



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 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.



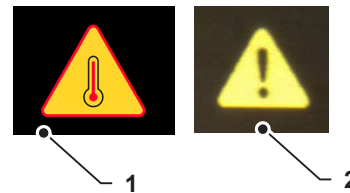
Sonde de température du compartiment technique court-circuitée
(uniquement pour le marché américain)

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.


5.14.a Alarmes option vapeur
Thermostat de sécurité

Quand cet alarme s'affiche, on verra sur l'écran, à côté du symbole pour l'option vapeur, le symbole (1) et (2). Cela signifie que la température à l'intérieur de l'appareil vapeur a supéré 512°C ; le réchauffement de l'appareil vapeur s'éteint.

Rèarmer le thermostat de sécurité comme indiqué dans le paragraphe correspondant.

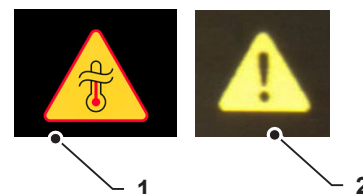

Surtempérature du dissipateur de la carte principale

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 interrompue

Quand cet alarme s'affiche, on verra sur l'écran, à côté du symbole pour l'option vapeur, le symbole (1) et (2). Cela signifie que la sonde de température à l'intérieur de l'appareil vapeur est interrompue ou déconnectée; l'option vapeur s'éteint.

Appeler le SAV pour contrôler et/ou remplacer la sonde.

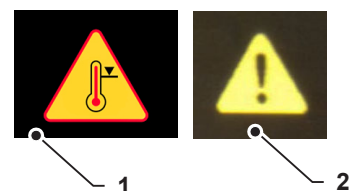

Sonde de température du dissipateur de la carte de puissance court-circuitée

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.

Option vapeur en alarme "Surtempérature"

Quand cet alarme s'affiche, on verra sur l'écran, à côté du symbole pour l'option vapeur, le symbole (1) et (2). Cela signifie que la température à l'intérieur de l'appareil vapeur a supéré 300°C; le réchauffement de l'appareil vapeur s'éteint.

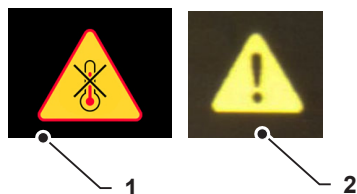
Essayer de nouveau de réactiver l'option vapeur, si l'alarme apparaît encore appeler le SAV.




Sonde en court-circuit

Quand cet alarme s'affiche, on verra sur l'écran, à côté du symbole pour l'option vapeur, le symbole (1) et (2). Cela signifie que la sonde de température à l'intérieur de l'appareil vapeur est en court-circuit; l'option vapeur s'éteint.

Appeler le SAV pour contrôler et/ou remplacer la sonde.



5.15 - COMMENT ETEINDRE LE FOUR (Fig. 16)

- A la fine de la journée de travail éteindre le four en pressant le bouton-poussoir  (1).

5.16 - 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.

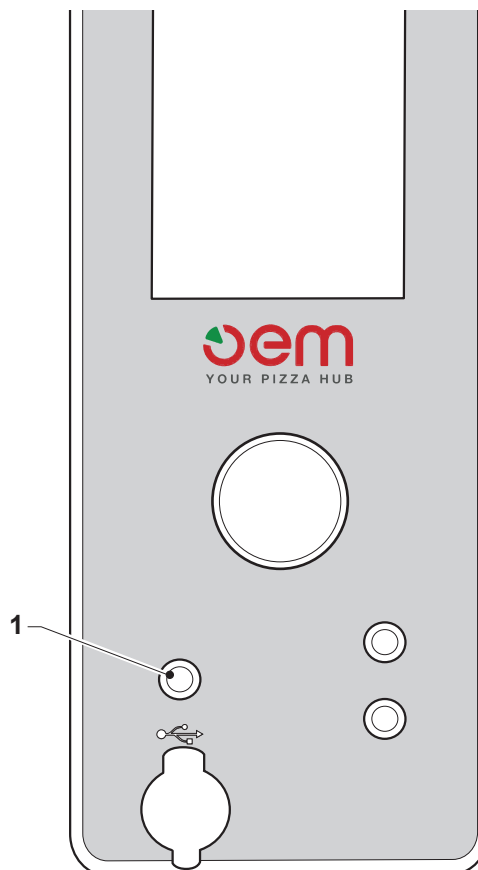
- Mauvais fonctionnement du four:

- Appeler le service d'assistance technique.



Pour tout autre problème s'adresser au Service d'assistance technique.

FIG. 16



Chapitre 6

6.1 - ENTRETIEN ORDINAIRE ET PROGRAMME

6.1.a- Généralité



Toutes les opérations d'entretien doivent être réalisées quand le four est éteint et froid, et avec le sectionneur de ligne, placé en amont du four, désactivé 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.

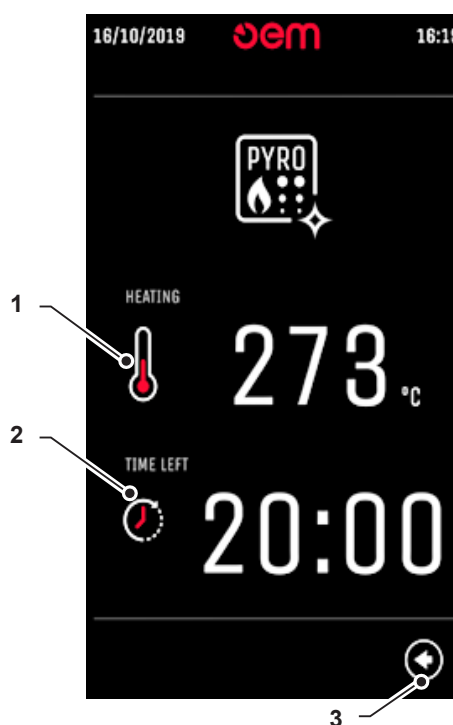


IMPORTANT

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 broser 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.

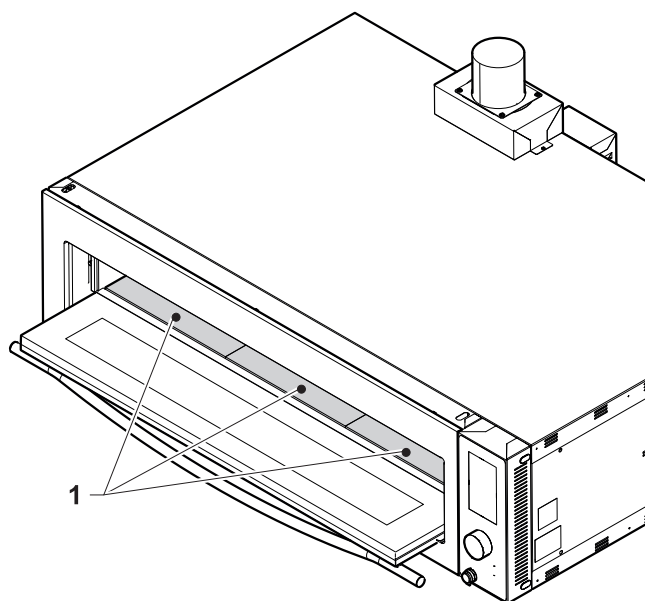
6.1.b.c - Nettoyage du plan réfractaire (Fig. 1)

- Contrôler que le four soit complètement froid, ouvrir la porte et nettoyer le plan réfractaire (1) par la brosse prévue à cet effet.

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.

FIG. 2



6.1.d - Interventions d'entretien selon necessite

6.1.d.a - Remplacement lampe (Fig. 3)

(Version avec cadre)

- Dévisser les deux boutons (1) et retirer le cadre (2) avec vitre (3).
- Remplacer l'ampoule (4).

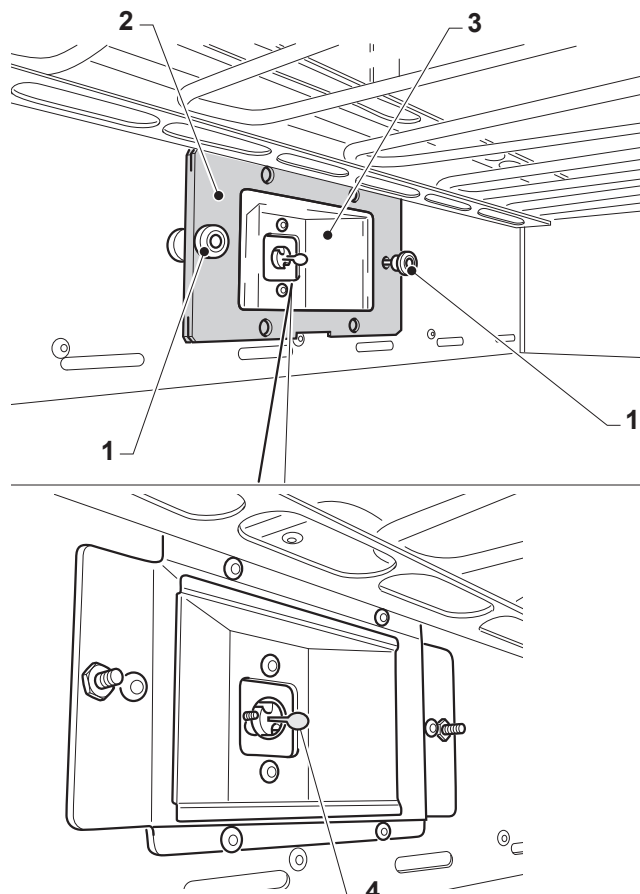


ATTENZIONE



La lampe est halogène; **NE PAS** la toucher par vos doigts.

FIG. 3

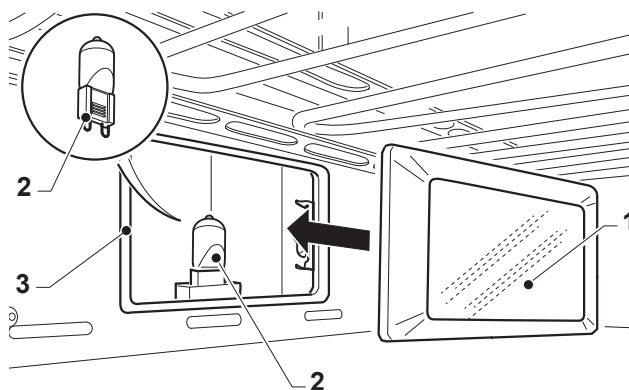
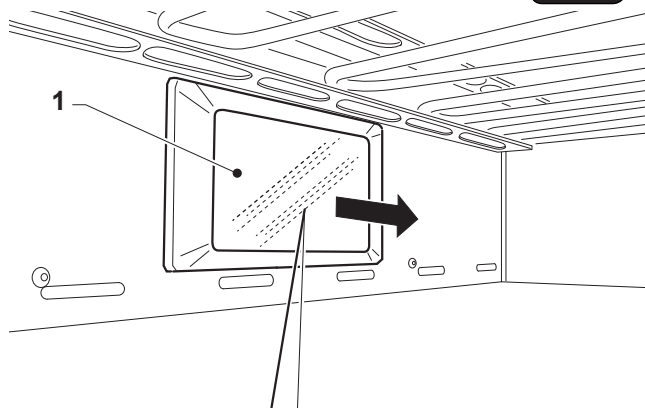


(Version avec vitre extractible)

- Enlever la vitre (1) avec les doigts ou en faisant levier à travers un utensile plat.
- Remplacer l'ampoule (2).
- Remonter la vitre (1) en la poussant vers l'encadrement (3).


ATTENTION


La lampe est halogène; **NE PAS** la toucher par vos doigts.

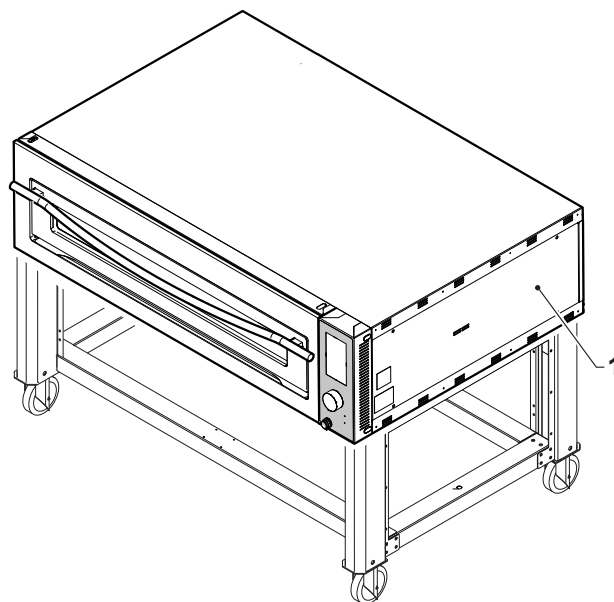
FIG. 4

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. 5


6.2 - RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ



S'assurer qu'il n'y a pas de tension à l'intérieur du tableau électrique.

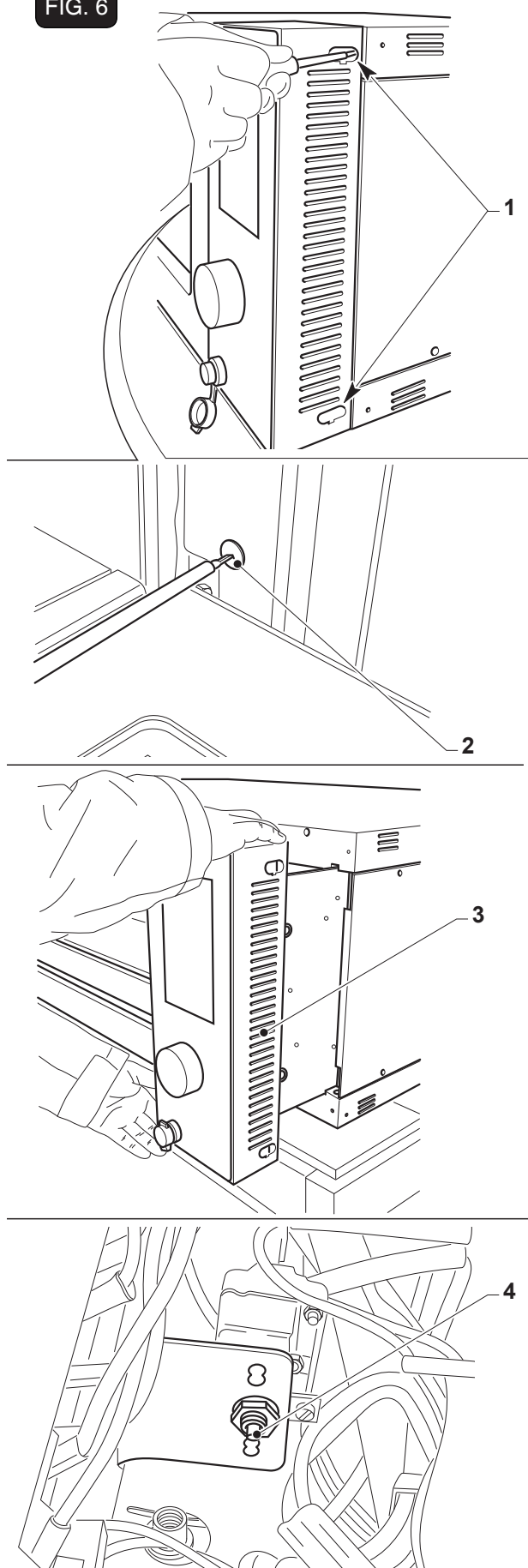
Pour réinitialiser le thermostat de sécurité, procéder comme suit :

- Dévisser les deux vis (1).
- 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.



Si le thermostat se réintroduit plusieurs fois, le four a quelques problèmes. Appeler le SAV.

FIG. 6



6.3 - RÉINITIALISATION THERMOSTAT DE SÉCURITÉ VAPORISATEUR

Pour réinitialiser le thermostat de sécurité, appuyer sur la touche rouge (1) qui sort du panneau (2).

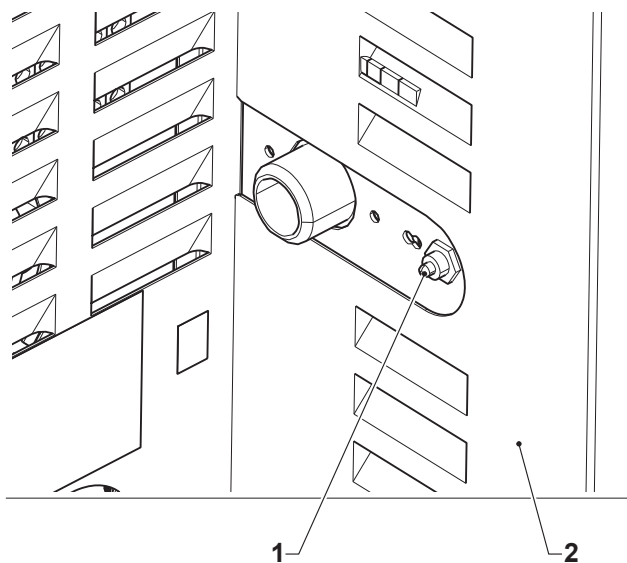


ATTENTION



Si le thermostat se réintroduit plusieurs fois, le vaporisateur a quelques problèmes. Appeler le SAV.

FIG. 7



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».



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.



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.



En ce qui concerne la mise à la décharge des substances nocives (lubrifiants, solvants, vernis, etc.) veuillez consulter le paragraphe suivant.

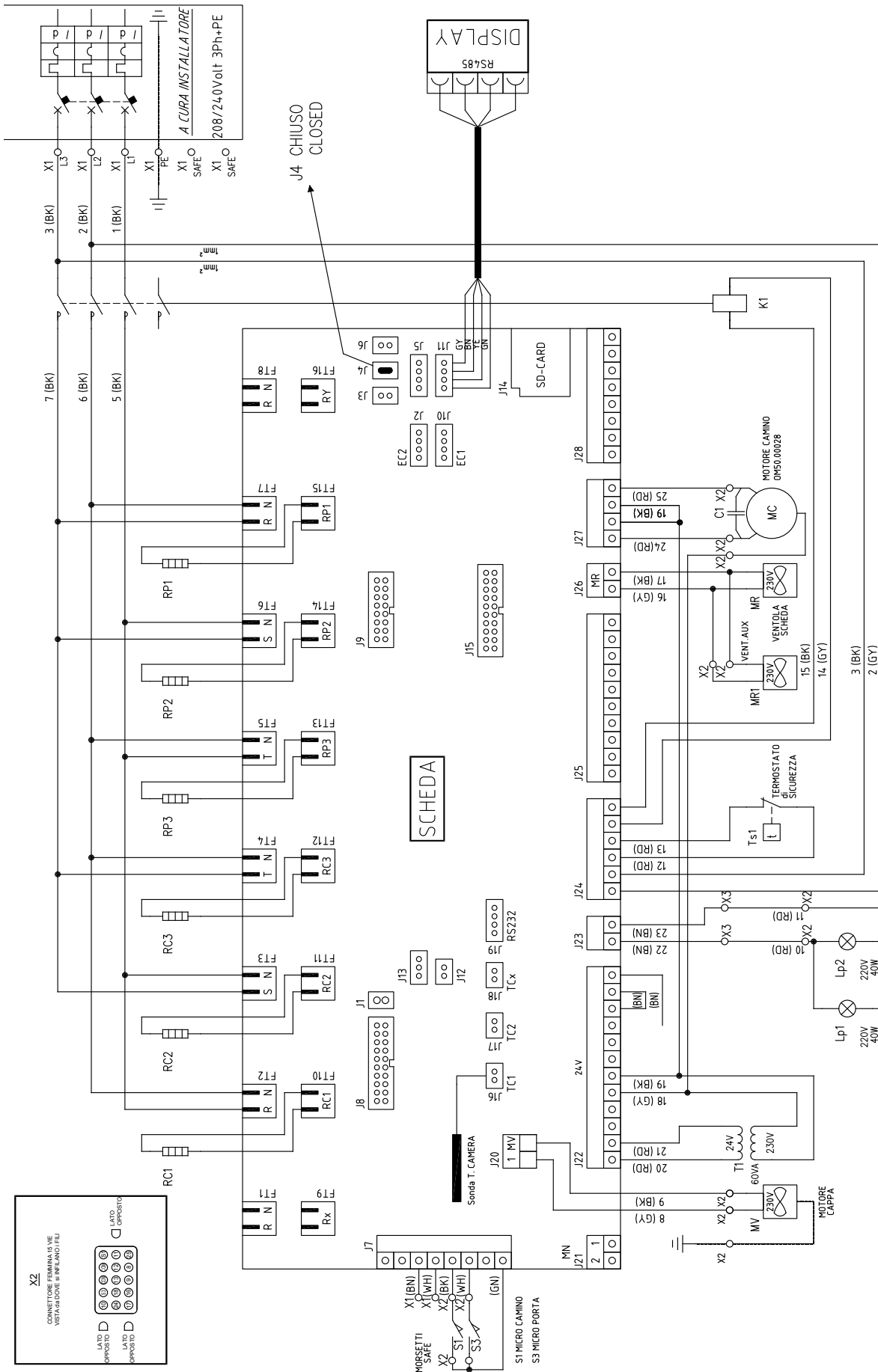
7.3 - ELIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES

Pour procéder à l'élimination de ces substances se conformer aux prescriptions des normes en vigueur dans chaque pays.



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.

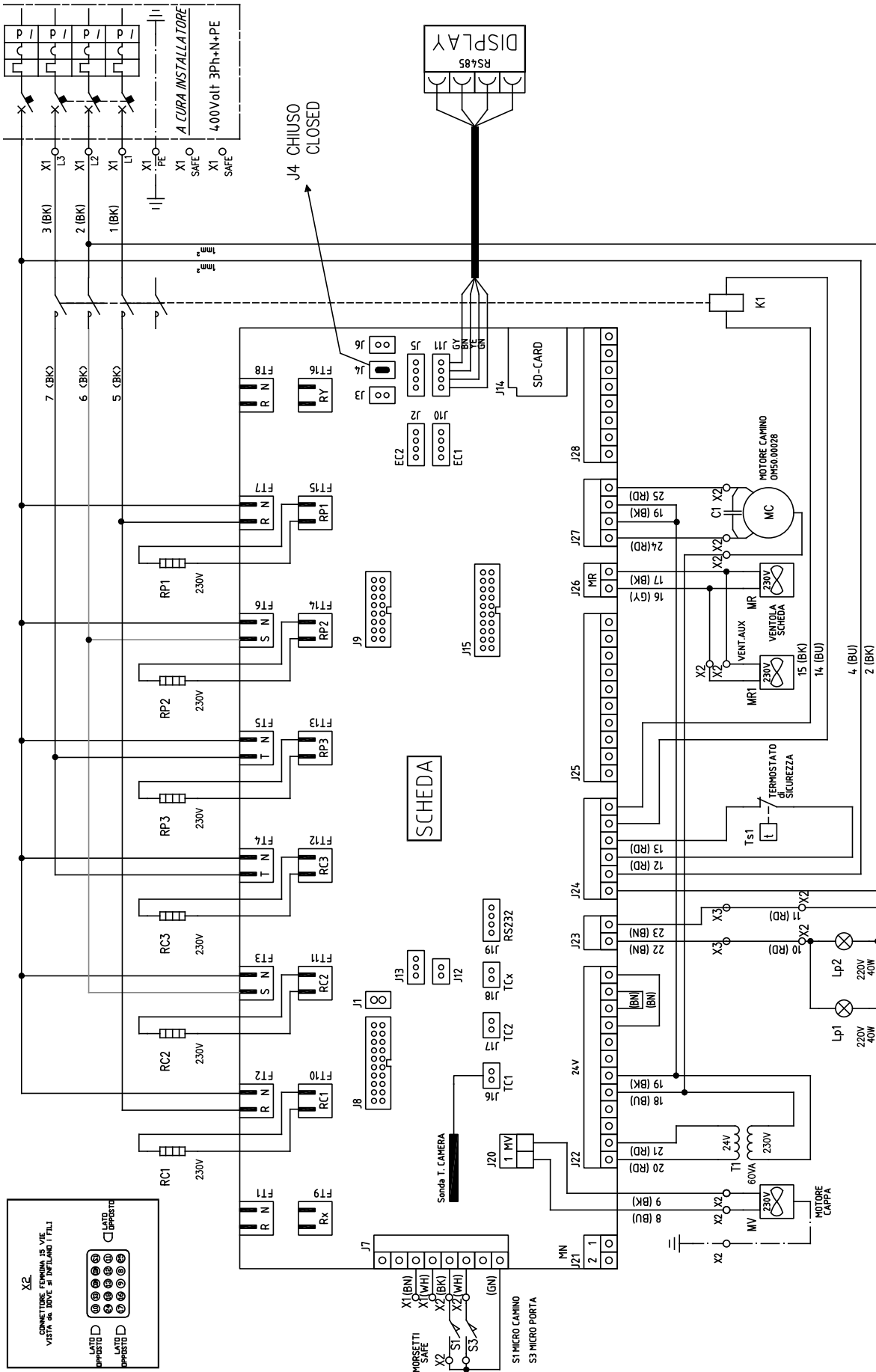
SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP » - 208/240 Volts 3Ph + PE



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
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

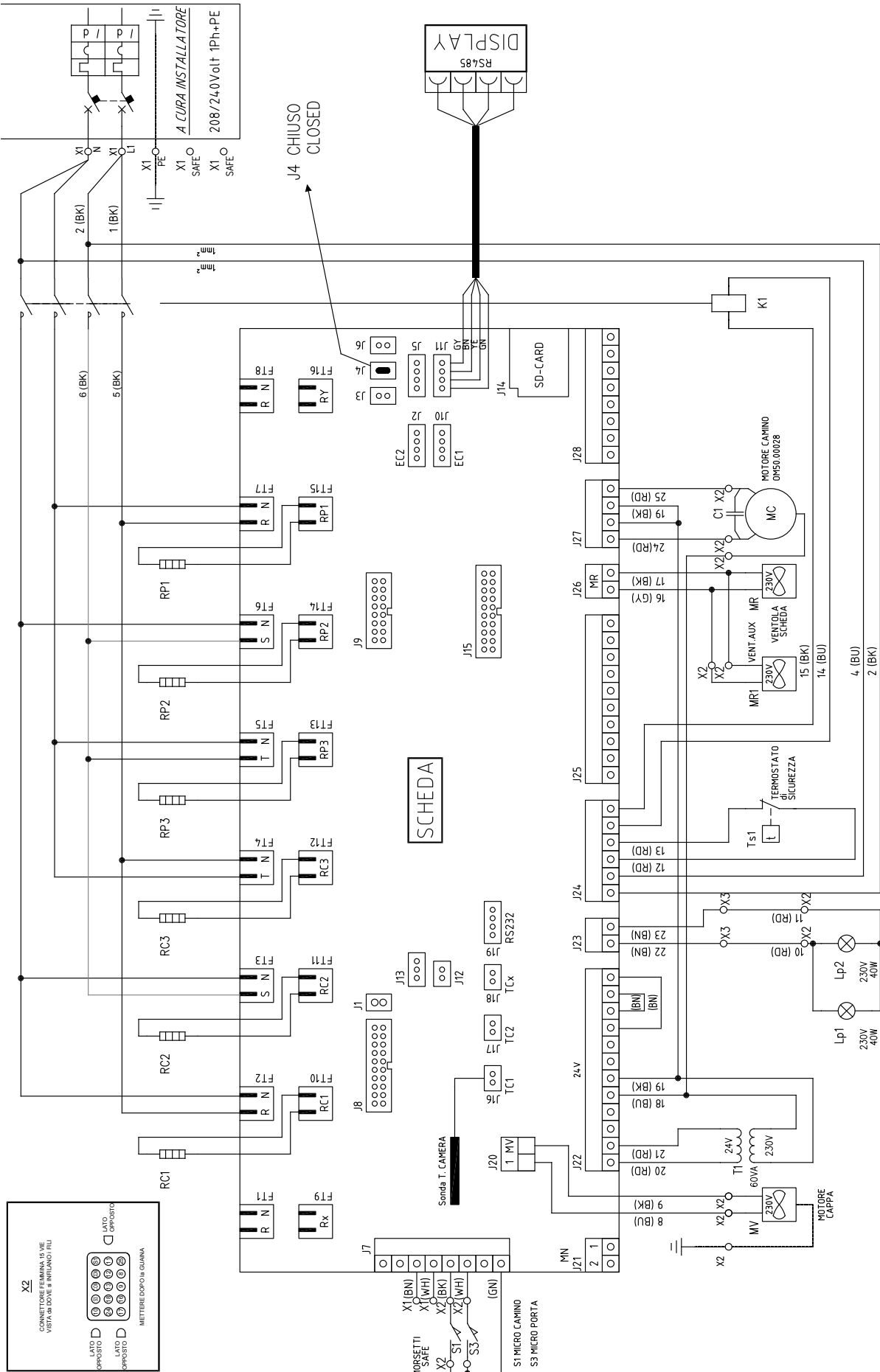
SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP » - 380/416 Volts 3Ph + N + PE



LÉGENDE SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP » - 380/416 Volts 3Ph + N + PE

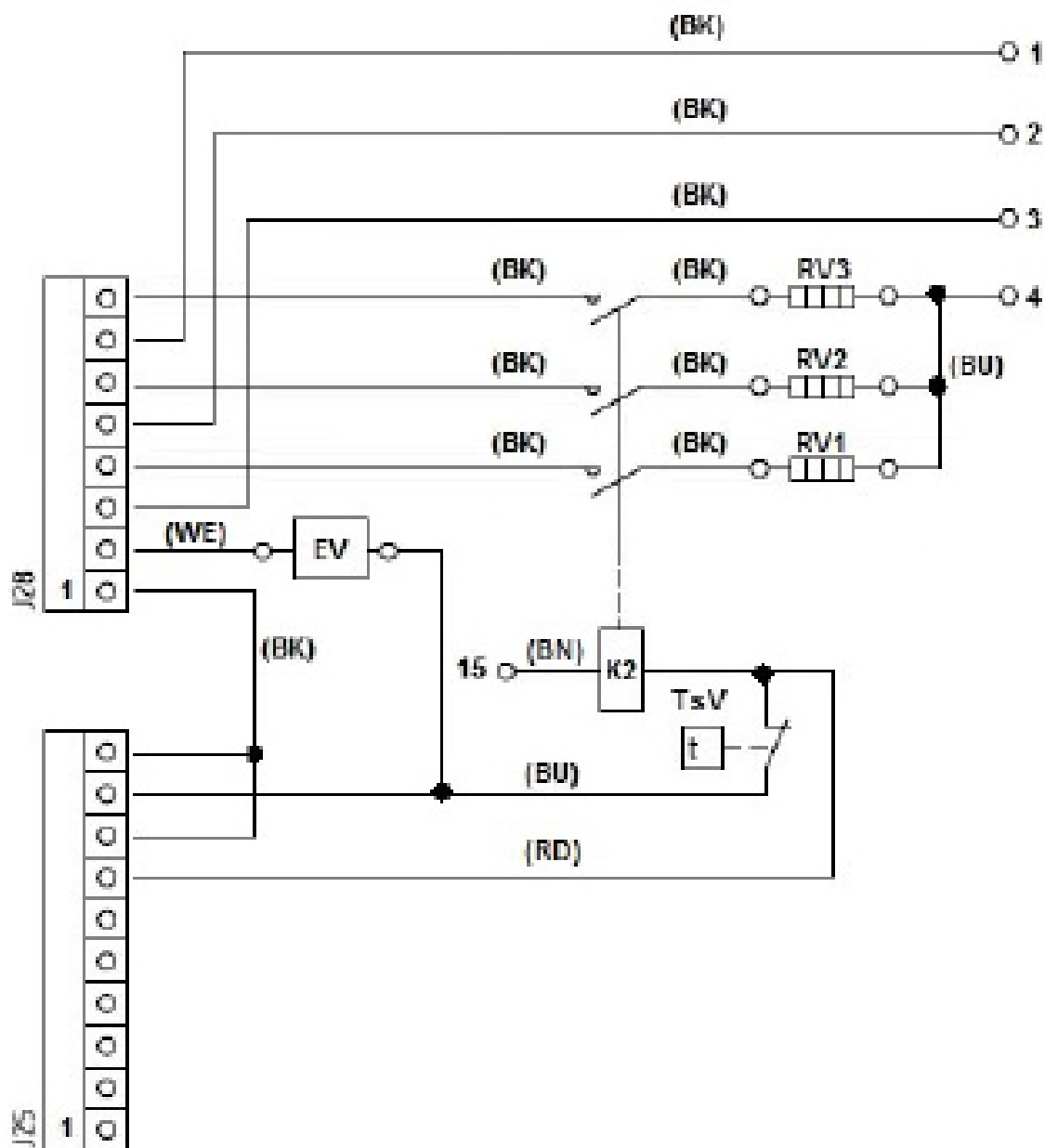
RC1= Résistance voûte bouche
RC2= Résistance voûte centre
RC3= Résistance voûte fond
RP1= Résistance sole bouche
RP2= Résistance sole centre
RP3= Résistance sole fond
MV= Motoventilateur hotte
MR= Motoventilateur refroidissement carte + terminaisons
MC= Moteur cheminée
LP1= Lampe gauche chambre
LP2= Lampe droite chambre
S1= Micro-interrupteur porte fermée
S2= Micro-interrupteur cheminée fermée
Ts1= Thermostat de sécurité chambre
KM1= Télerrupteur puissance
C1= Condensateur
T1= Transformateur alimentation générale
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 » - 208/240Volts 1Ph + N + PE

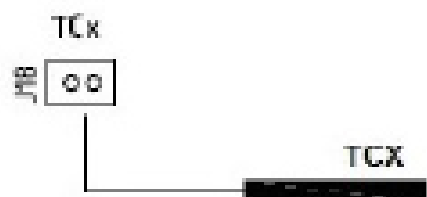


LÉGENDE SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP » - 208/240 Volts 1Ph + N + PE

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
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

<p>KAPITEL 1</p> <p><i>Kapitel für den Techniker und Bediener</i></p> <p>1.1 - ALLGEMEINE ANMERKUNGEN 3</p> <p>1.2 - BEZUGSNORMEN 5</p> <p>1.3 - BESCHREIBUNG DER SYMBOLE 5</p> <p>1.4 - ZUSAMMENSETZUNG DER MASCHINE 5</p> <p>1.5 - VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES EINKÄUFERS 6</p> <p>1.6 - NOTVERFAHREN IM BRANDFALL 6</p> <p>1.7 - EXPLOSIONGEFAHR 6</p> <p>1.8 - AKUSTISCHER DRUCKPEGEL 6</p> <p>1.9 - FILE IN ELEKTRONISCHEM FORMAT 6</p>	<p>5.5 - PROGRAMMIERUNG DER GARPARAMETER 27</p> <p>5.6 - BELEUCHTUNG DER BACKKAMMER 28</p> <p>5.7 - BENUTZER MENÜ 29</p> <p>5.8 - TIMER FÜR SELBSTEINSCHALTUNG 30</p> <p>5.9 - KALENDER 31</p> <p>5.10 - ANZEIGE DER REZEPTE UND HANDBUCH 32</p> <p>5.11 - ANGABEMODUS DER REZEPTE 33</p> <p>5.12 - VORBEREITUNG DES OFENS 36</p> <p>5.13 - PIZZA BACKEN 37</p> <p>5.14 - ALARMMELDUNGEN 38</p> <p>5.15 - AUSSCHALTUNG 41</p> <p>5.16 - BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFE 41</p>
<p>KAPITEL 2</p> <p><i>Kapitel für den Techniker</i></p> <p>2.1 - TECHNISCHE MERKMALE 9</p> <p>2.2 - TRANSPORT 12</p> <p>2.3 - EINGANGSPRÜFUNG 13</p> <p>2.4 - AUSPACKEN (Bild 3) 13</p> <p>2.5 - IDENTIFIKATION DER KOMPONENTEN 14</p> <p>2.6 - IDENTIFIKATION DER MASCHINE 14</p>	<p>KAPITEL 6</p> <p><i>Kapitel für den Techniker und Bediener</i></p> <p>6.1 - ROUTINE UND GEPLANTE INSTANDHALTUNG 42</p> <p>6.1.a – Allgemeine Daten 42</p> <p>6.1.b – Routine Instandhaltung 42</p> <p>6.1.b.a - Selbstreinigungszyklus 42</p> <p>6.1.b.b - Aussenreinigung 43</p> <p>6.1.b.c - Reinigung der Feuerfläche 43</p> <p>6.1.c – Geplante Instandhaltung 43</p> <p>6.1.d - Instandhaltung nach Bedarf 43</p> <p>6.1.d.a - Austausch der Lampe 43</p> <p>6.1.d.b - Reinigung des Kühllüfters der elektrischen Schalttafel 44</p> <p>6.2 - RÜCKSETZUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS 45</p> <p>6.3 - REAKTIVIERUNG DES SICHERHEIT-THERMOSTATS DES DAMPFKESSELS 46</p>
<p>KAPITEL 3</p> <p><i>Kapitel für den Techniker</i></p> <p>3.1 - GERÄT-AUFHEBEN 15</p> <p>3.2 - VERTIKALE OFENHANDHABUNG 15</p> <p>3.3 - ZUSAMMENBAU DER KOMPONENTEN 15</p> <p>3.4 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS 17</p> <p>3.5 - OFEN-POSITIONIERUNG 18</p>	<p>KAPITEL 7</p> <p><i>Kapitel für den Techniker</i></p> <p>7.1 - DEMONTAGE DER MASCHINE 47</p> <p>7.2 - MACHINENABBRUCH 47</p> <p>7.3 - ENTSORGUNG VON SCHADSTOFFEN 47</p> <p>SCHEMA OFEN "SUPER TOP" 380/416 Volt 3Ph + N + PE 48</p> <p>SCHEMA OFEN "SUPER TOP" 208/240 Volt 3Ph + PE 50</p> <p>SCHEMA OFEN "SUPER TOP" 208/240 Volt 1Ph + N + PE 52</p> <p>SCHEMA VERDAMPFER FÜR OFEN „VARIO“ 54</p>
<p>KAPITEL 4</p> <p><i>Kapitel für Techniker und Bediener</i></p> <p>4.1 - RICHTIGE BENUTZUNG 20</p> <p>4.2 - FALSCHER BENUTZUNG 20</p> <p>4.3 - SICHERHEITSSCHILDER 20</p> <p>4.4 - SICHERHEITEN 21</p> <p>4.5 - BENUTZERSTELLEN 21</p> <p>4.6 - REST-GEFAHRENZONEN 21</p> <p>4.7 - GEFAHRENZONE 21</p>	<p>KAPITEL 5</p> <p><i>Kapitel für den Techniker und Bediener</i></p> <p>5.1 - STEUERTAFEL FÜR DIGITALE ÖFEN 24</p> <p>5.2 - BENUTZERSCHNITTSTELLE 25</p> <p>5.3 - HAUPTBILDSCHIRMSEITE 26</p> <p>5.4 - PROGRAMMAUSWAHL ODER PARAMETERÄNDERUNG 27</p>

ABSICHTLICH WEISS BELASSENE SEITE

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 durchzuführen 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-, Handlungsmittel zu benutzen.
- Das Bedienfeld ist nicht Teil der Maschine in Kontakt mit Lebensmitteln; geeignete Vorkehrungen zu treffen, um zu verhindern, dass der Bediener einen Kreuzkontakt zwischen Befehlen und Lebensmittel macht.
- 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,** um die 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.

- Der Boden in der Nähe des Ofens kann rutschig sein. Achtung! Geeignete rutschfeste Schuhe 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 instabilen 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.
- Kinder müssen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Instandhaltung sollen vom Benutzer und nicht von Kindern durchgeführt werden.
- **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, DAGEGEN 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 Todgefahren vorhanden sind.



ACHTUNG

Dieses Symbol wird auch bei den Sicherheitsnachrichten des Handbuchs benutzt, wo Gefahrenlagen, bei denen kleine Verletzungen oder Schäden entstehen können, benutzt.

Die Nachricht kann auch nur bei Gefahrenlagen, 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.

Dieses Symbol zeigt an, dass es obligatorisch ist, die Gebrauchs- und Wartungsanweisungen zu lesen, bevor Sie das Gerät verwenden.



Dieses Symbol wird auf den Teilen der Maschine platziert, die eine hohe Temperatur erreichen.

Es zeigt die Verbrennungsgefahr an.



Dieses Symbol wird neben einer speziellen Klemme platziert und zeigt an, dass die Maschine an ein gleichwertiges Netzwerk angeschlossen werden muss.



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 Vollast 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 Wasserversorgung (nur für Version mit Dampfkessel)

Die Versorgungs- und Abflussleitungen müssen mit den geltenden einschlägigen Vorschriften des Installationslandes übereinstimmen.

Zufuhr

- Platzieren Sie einen Teiler-Hahn vor dem Ofen zwischen dem Ofen und dem Kraftwerk.
Richten Sie eine Wasserversorgungsleitung in der Nähe des Bereichs, in dem der Ofen installiert wird.

Abfluss

- Stellen Sie ein Wasserablaufrohr auf der Rückseite des Ofens.

1.6 - NOTVERFAHREN IM BRANDFALL

- Im Brandfall ist der Hauptschalter und dadurch die Maschinenspannung auszuschalten.
- Zur Brandlöschung sind dafür geeignete Löscher zu benutzen.



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

SUPERTOP / SUPERTOP VARIO-Öfen sind so gebaut worden, daß der fortdauernde gleichwertige gewogene A-Schalldruckpegel (dB) die maximal zulässige 70dB-Grenze unterschreitet.

1.9 - FILE IN ELEKTRONISCHEM FORMAT

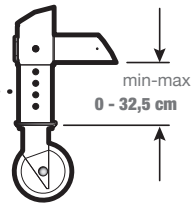
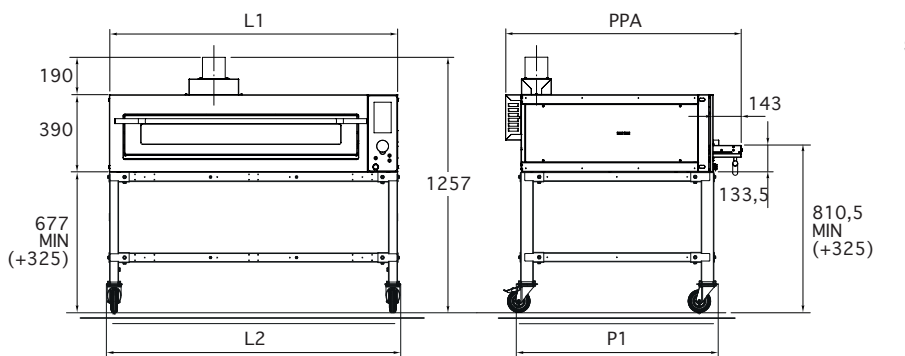
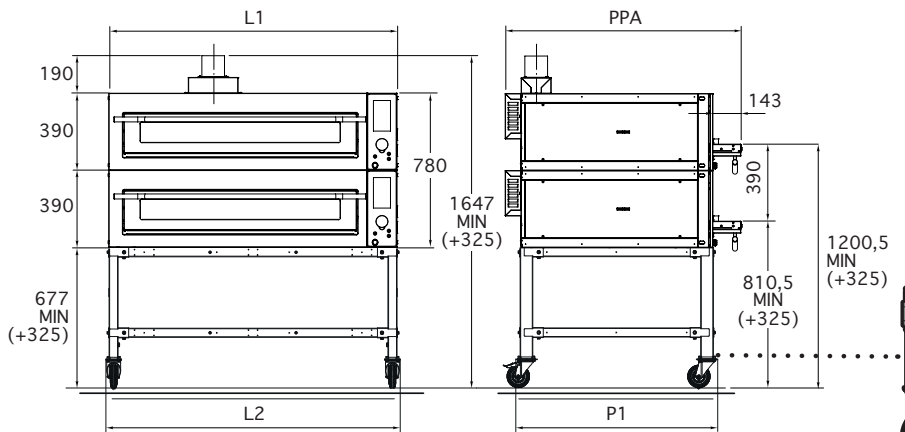
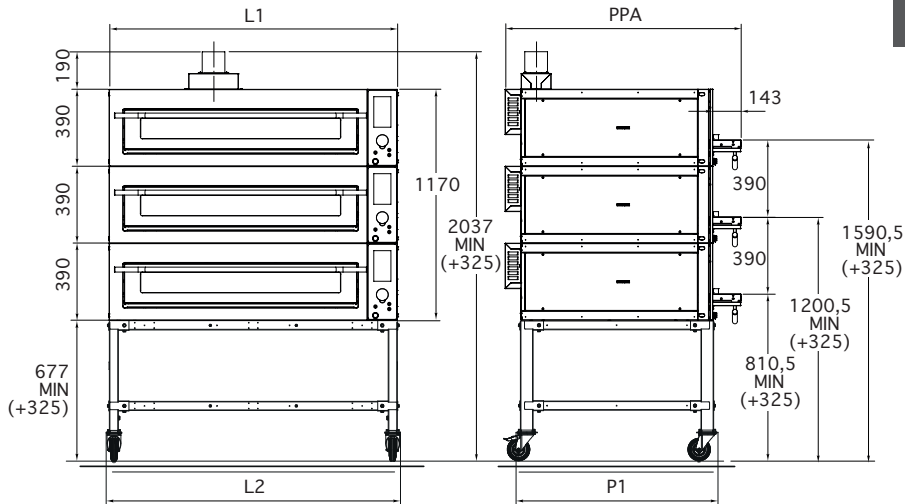
Dieses Handbuch kann im PDF-Format heruntergeladen werden, bitte besuchen Sie die Webseite:

www.oemali.com

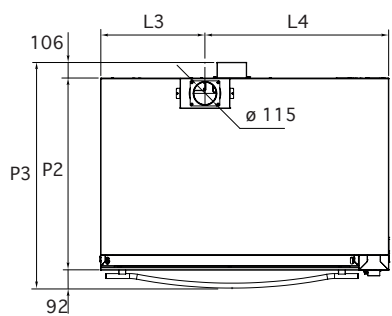
Abschnitt 2

AUSSENMASSE

SUPERTOP



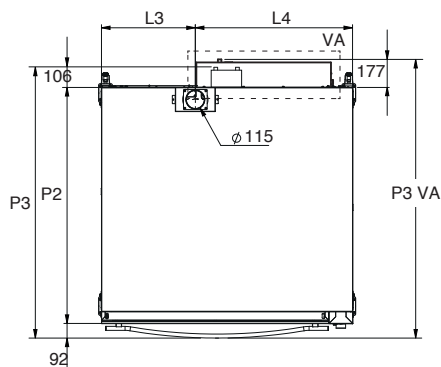
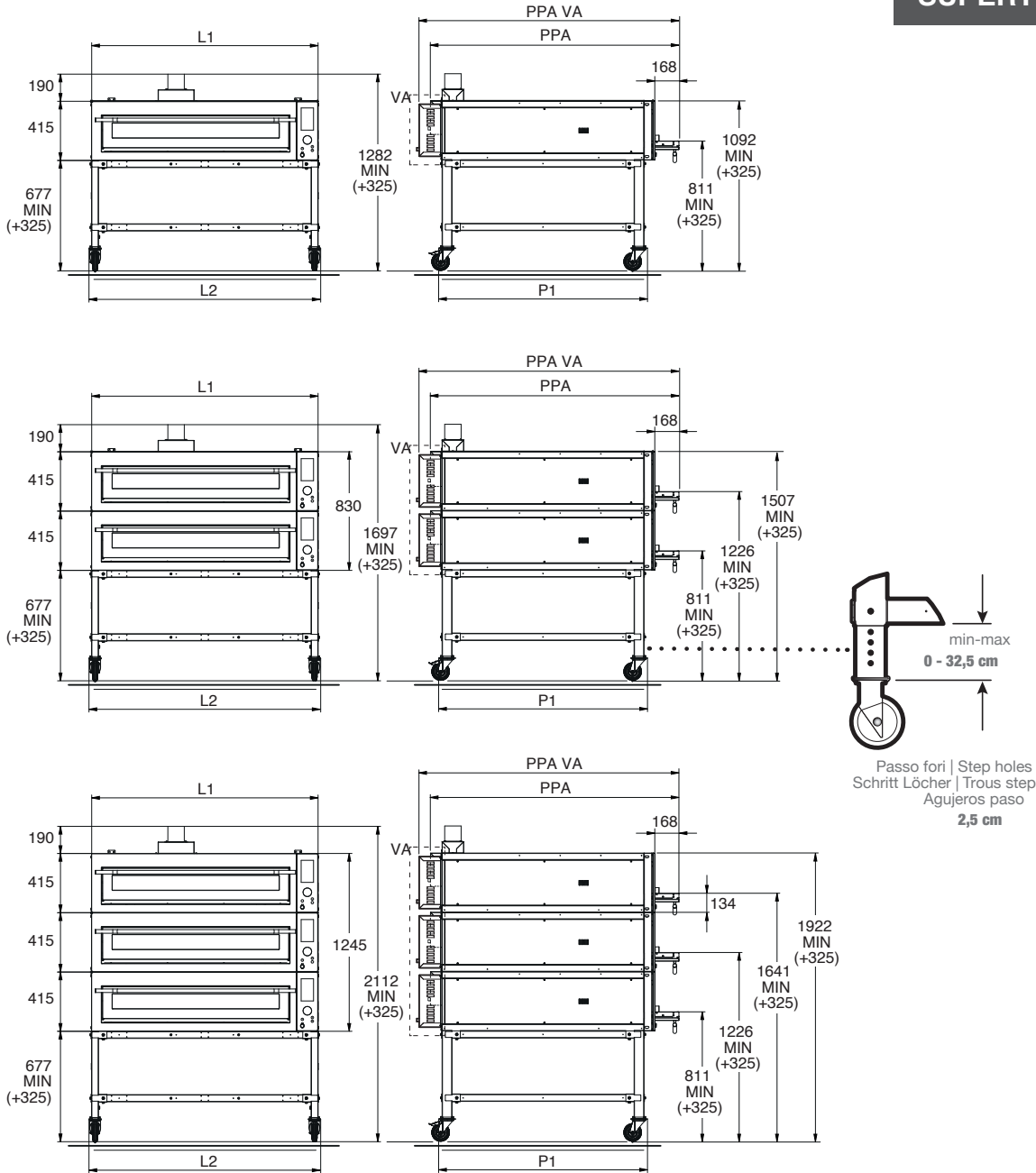
Passo fori | Step holes
Schritt Löcher | Trouis step
Agujeros paso
2,5 cm



Masse in mm	Mod.	Aussenabmessungen							
		L1	L2	L3	L4	P1	P2	P3	P4
	435	1083	1118	343	740	947	975	1173	1224
	635 S	1083	1118	343	740	1297	1325	1523	1574
	635 L	1460	1495	529	931	947	975	1173	1224
	935	1460	1495	529	931	1297	1325	1523	1574

AUSSENMASSE

SUPERTOP VARIO



Masse in mm	Mod.	Aussenabmessungen									
		L1	L2	L3	L4	P1	P2	P3	PPA	P3 (VA)	PPA (VA)
	440	1168	1203	383	785	1043	1071	1269	1345	1340	1416
	640 S	1168	1203	383	785	1463	1491	1689	1765	1760	1836
	640 L	1588	1623	593	995	1043	1071	1269	1345	1340	1416
	940	1588	1623	593	995	1463	1491	1689	1765	1760	1836

2.1 - TECHNISCHE MERKMALE

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 %					

Modell	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 %					

Modell ohne Dampfer

Modell	440			640S		
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	12Kw			18Kw		
Kabelquerschnitt	3x10mm ²	4x6mm ²	5x4mm ²	3x16mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Nettogewicht	160 kg			200Kg		
Relative Feuchtigkeit	10 ÷ 80 %					

Modell	640L			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	18Kw			21Kw		
Kabelquerschnitt	3x16mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Nettogewicht	200Kg			250Kg		
Relative Feuchtigkeit	10 ÷ 80 %					

Modell mit Dampfer

Modell	440			640S		
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	14,4Kw			20,4Kw		
Kabelquerschnitt	3x16mm ²	4x10mm ²	5x4mm ²	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Nettogewicht	200Kg			240Kg		
Relative Feuchtigkeit	10 ÷ 80 %					

Modell	640L			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	20,4Kw			23,4Kw		
Kabelquerschnitt	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²	3x25mm ²	4x16mm ²	5x10mm ²
Nettogewicht	240Kg			290Kg		
Relative Feuchtigkeit	10 ÷ 80 %					

Abmessung	Position		kW des elektrischen Widerstands	kW insgesamt
435	Decke	Mündungswiderstand	1,9	8,4
		Mittewiderstände	1,6	
		Bodenwiderstand	1,6	
	Boden	Mündungswiderstand	1,1	
		Mittewiderstände	1,1	
		Bodenwiderstand	1,1	
635L	Decke	Mündungswiderstand	3,5	15,1
		Mittewiderstände	2,8	
		Bodenwiderstand	2,8	
	Boden	Mündungswiderstand	2	
		Mittewiderstände	2	
		Bodenwiderstand	2	
635S	Decke	Mündungswiderstand	1,9	10,5
		Mittewiderstände	1,9	
		Bodenwiderstand	1,9	
	Boden	Mündungswiderstand	1,6	
		Mittewiderstände	1,6	
		Bodenwiderstand	1,6	
935	Decke	Mündungswiderstand	3,5	18,9
		Mittewiderstände	3,5	
		Bodenwiderstand	3,5	
	Boden	Mündungswiderstand	2,8	
		Mittewiderstände	2,8	
		Bodenwiderstand	2,8	

Abmessung	Position		kW des elektrischen Widerstands	kW insgesamt
440	Decke	Mündungswiderstand	2,2	12
		Mittewiderstände	1,9	
		Bodenwiderstand	1,9	
	Boden	Mündungswiderstand	2,2	
		Mittewiderstände	1,9	
		Bodenwiderstand	1,9	
640L	Decke	Mündungswiderstand	1,65	18
		Mündungswiderstand	1,47	
		Mittewiderstände	1,47	
		Mittewiderstände	1,47	
		Bodenwiderstand	1,47	
		Bodenwiderstand	1,47	
	Boden	Mündungswiderstand	1,65	
		Mündungswiderstand	1,47	
		Mittewiderstände	1,47	
		Mittewiderstände	1,47	
		Bodenwiderstand	1,47	
		Bodenwiderstand	1,47	
640S	Decke	Mündungswiderstand	3,5	18
		Mittewiderstände	2,9	
		Bodenwiderstand	2,9	
	Boden	Mündungswiderstand	2,9	
		Mittewiderstände	2,9	
		Bodenwiderstand	2,9	
940	Decke	Mündungswiderstand	2,35	20,8
		Mündungswiderstand	1,15	
		Mittewiderstände	1,15	
		Mittewiderstände	1,15	
		Mittewiderstände	1,15	
		Bodenwiderstand	1,15	
		Bodenwiderstand	1,15	
		Bodenwiderstand	1,15	
	Boden	Mündungswiderstand	2,35	
		Mündungswiderstand	1,15	
		Mittewiderstände	1,15	
		Mittewiderstände	1,15	
		Bodenwiderstand	1,15	
		Bodenwiderstand	1,15	

2.2 - TRANSPORT

2.2.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.

2.2.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.

2.2.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.

ABB. 1

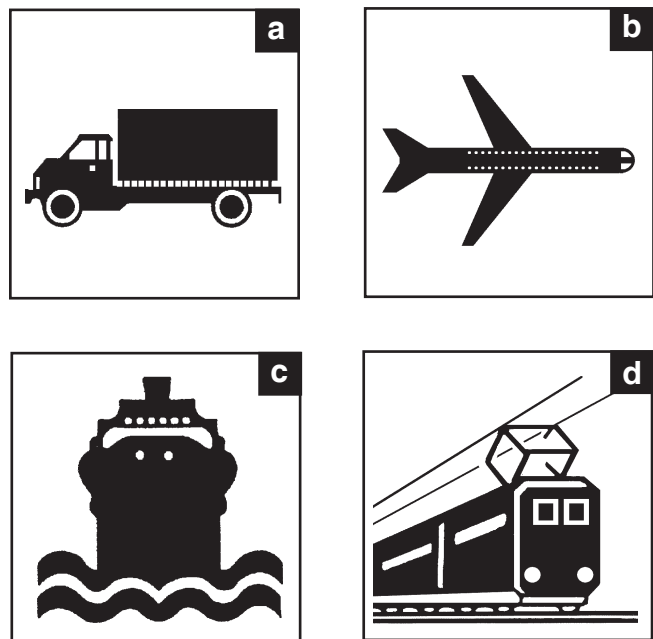
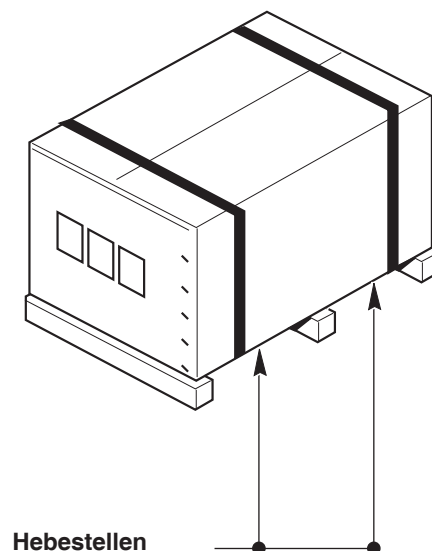


ABB. 2



2.3 - 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 2.4 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.

2.4 - 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



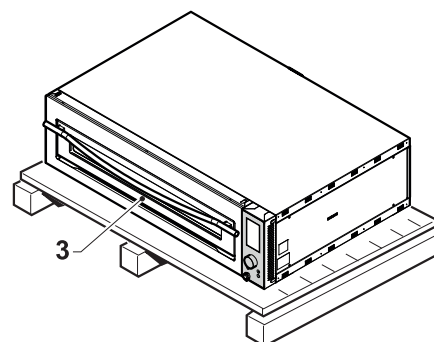
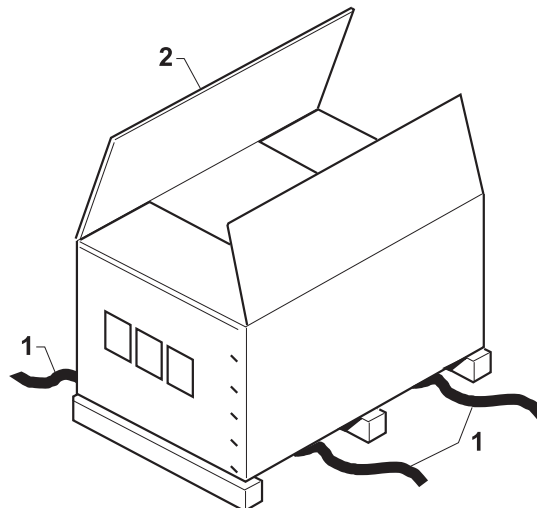
Die Verpackungselemente (Plastikbeutel, Pappe, Nägel u.s.w. ...) sind fern von der Reichweite der Kinder zu halten, da sie als potentielle Gefahrquellen zu betrachten sind, daher sind sie zu sammeln und an die dazu bestimmten Recyclingstellen zu schicken.



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



2.5 - IDENTIFIKATION DER KOMPONENTEN (Abb. 4)

1. Datenschild
2. Ofen
3. Kamin
4. Stütze (auf Verlangen)
5. Räder
6. Schalttafel
7. Dampfkessel (falls vorhanden)

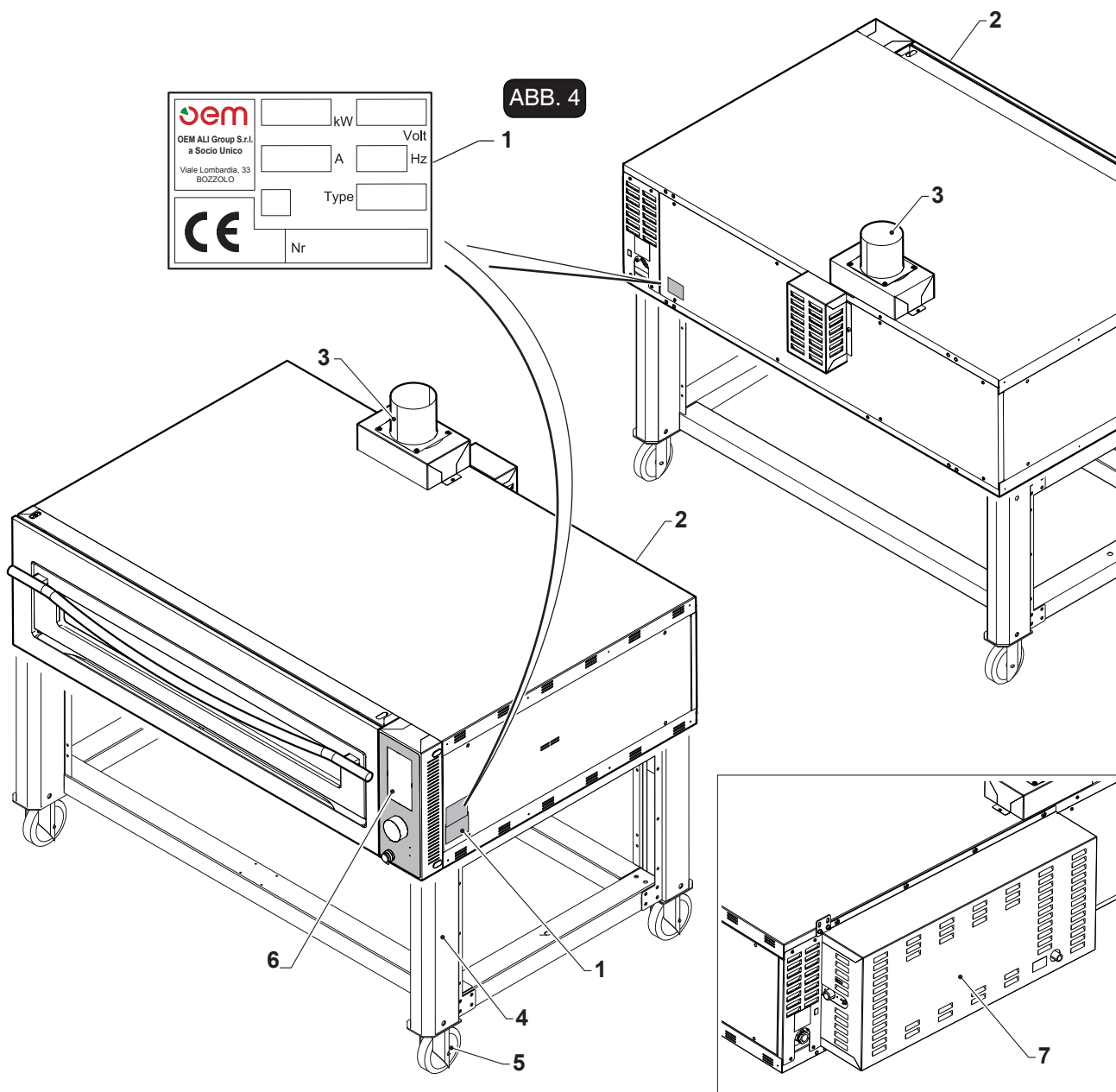
2.6 - IDENTIFIKATION DER MASCHINE (Abb. 4)

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.



Abschnitt 3



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.



Zum Aufheben der Stahlseile nicht benutzen, da der Aussenmantel dadurch beschädigt werden könnte.

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.

3.3 - ZUSAMMENBAU DER KOMPONENTEN

Montage der fahrbaren Stützstruktur



Zur Montage des fahrbaren Untergestells sind die Vorschriften in dem mit demselben gelieferten Handbuch zu beachten.

ABB. 1

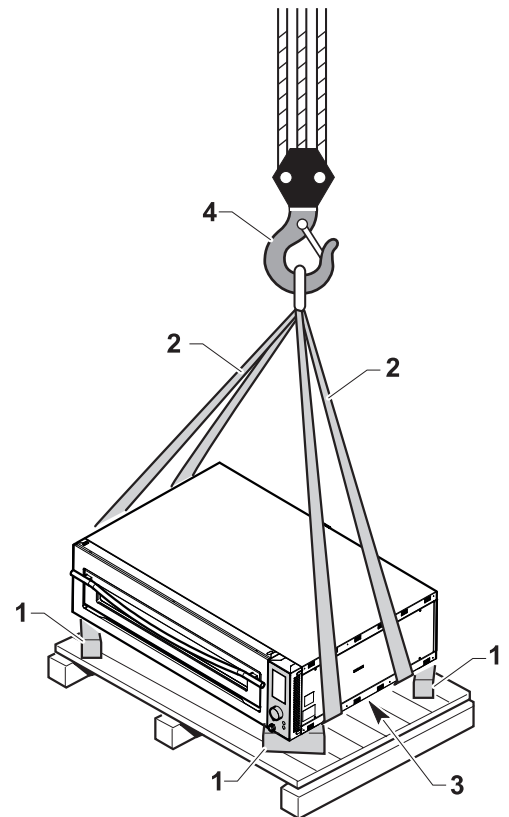


ABB. 2

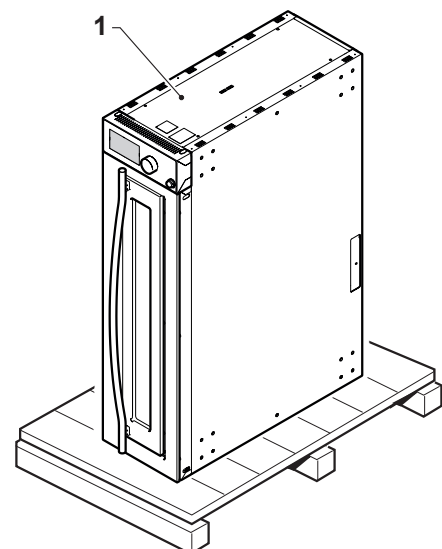
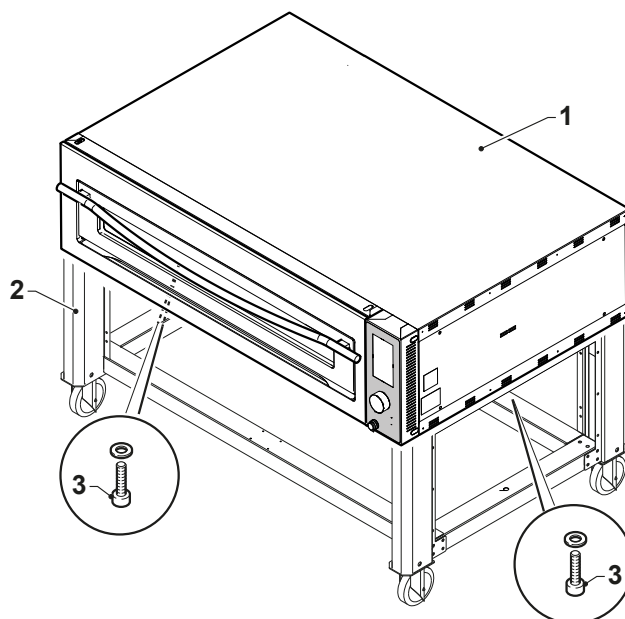


ABB. 3

Montage von Einzelkammeröfen (Abb. 3)

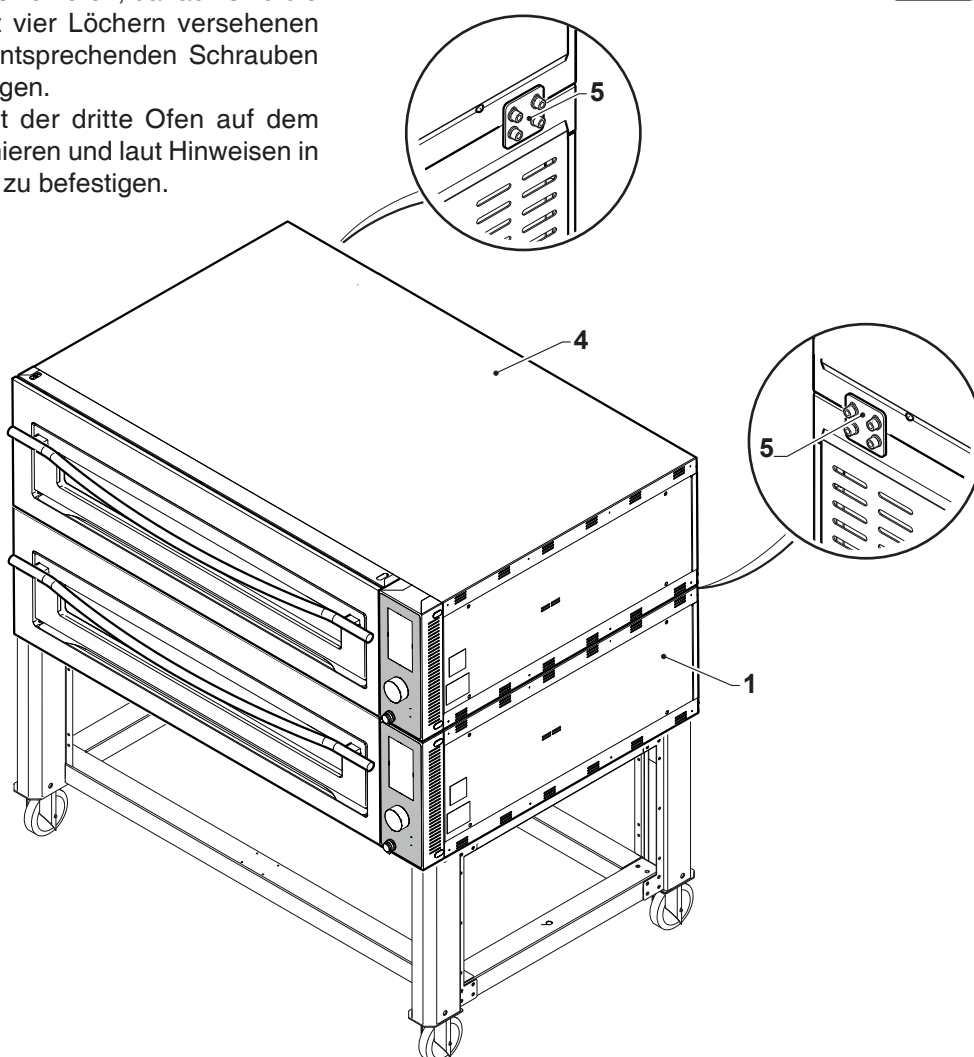
- An dem Untergestell (2) den Backofen (1) positionieren und es an der rechten und linken Seite mit den Schrauben (3) befestigen.



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 vorherigen Position zu befestigen.

ABB. 4



3.4 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

! GEFAHRLAGEN !

- Die elektrische Speiseleitung ist mit einem angemessenen, allpoligen **LEITUNGSTRENN-SCHALTER** (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 Stromkabel sind zu Lastendes Kunden und sie müssen in Abhängigkeit vom höchsten Stromaufnahmewert bemessen werden. Die Kabelart muss ein flexibles Kabel unter der ölfesten Ummantelung sein und darf nicht leichter sein als Kabel aus Polypropylen oder synthetischem Elastomer mit gleichwertiger Ummantelung (Bestimmung 60245 IEC 57) und in jedem Fall muss sie den im Verwendungsland geltenden Normen entsprechen.
- 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 **LEITUNGSTRENN-SCHALTER** ausgeschaltet ist (die Leitung steht nicht unter Spannung).

! WICHTIG !

Der Streckentrenner muss während des gesamten Betriebs und der Wartung des Ofens in einer leicht zugänglichen Stelle für den Bediener 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.

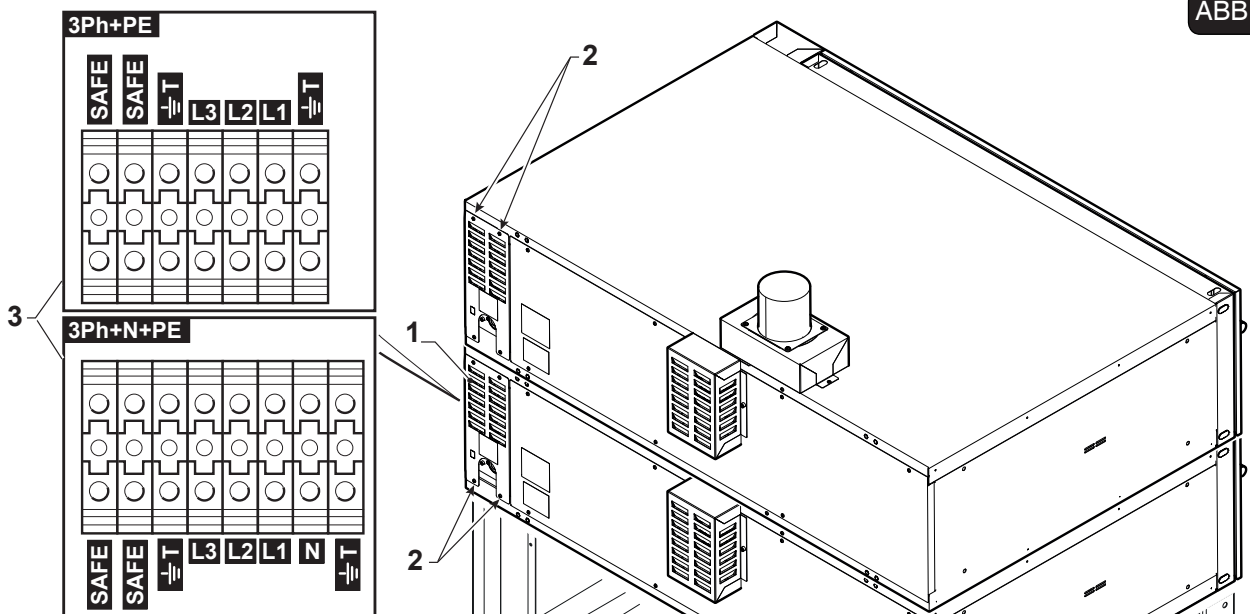


ABB. 5

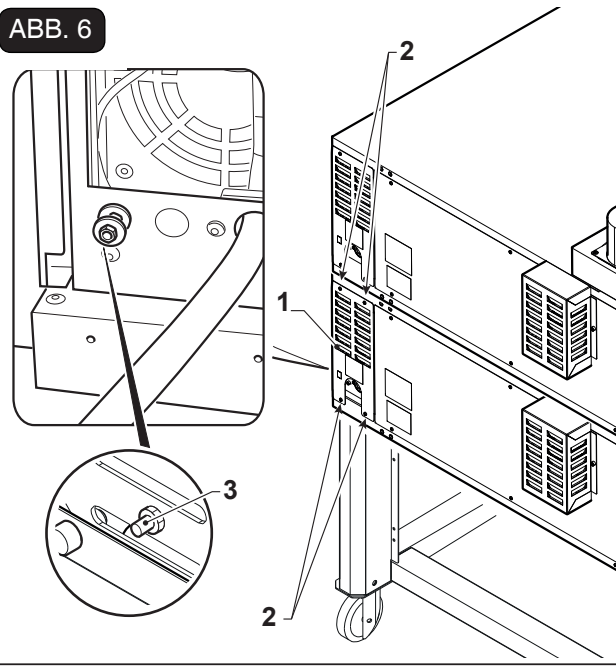
3.4.b - Äquipotentieller Anschluss (Abb. 6)

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 - OFENPOSITIONIEREN (Abb. 7)



Der Ofen ist NICHT hinter entzündbare Wände wie Möbel, Trennwände, Wandverschönerungen 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.
- Der Ofen muss positioniert werden, wo es keine Turbulenzen oder Luftströme, Staub, Flüssigkeiten (aus Undichtigkeit, Kondenswasser oder Aerosol) gibt, da sie negativ das Lebensmittel beeinflussen könnten und die Funktionsfähigkeit der Backkammer ändern und somit des Endprodukts; diese Bedingung führt auch zu einem erheblichen Anstieg des Stromverbrauchs.
- Durch die Bremsung der Vorderräder die Position des Ofens feststellen.

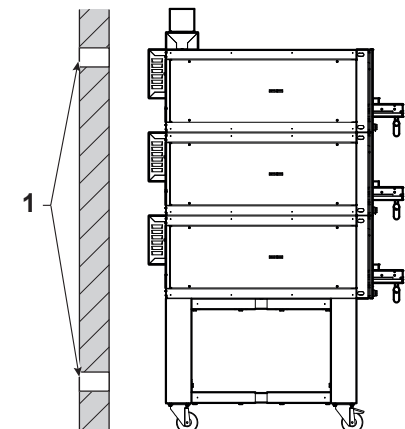
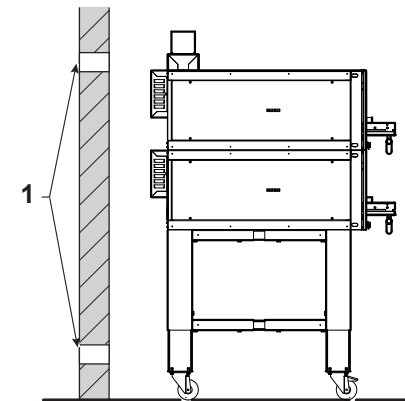
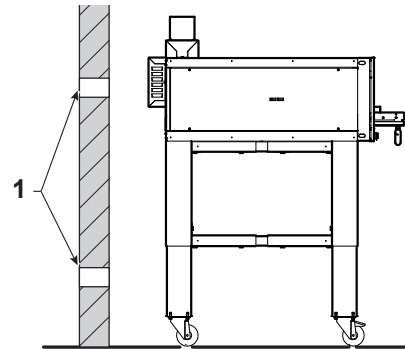


ABB. 7

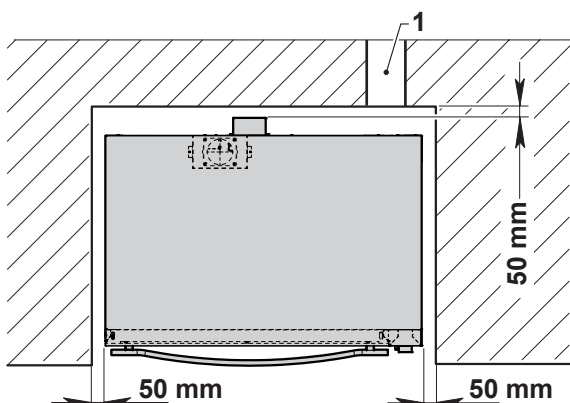


ABB. 8

3.5.a - Montage des Kamins (Abb. 8)

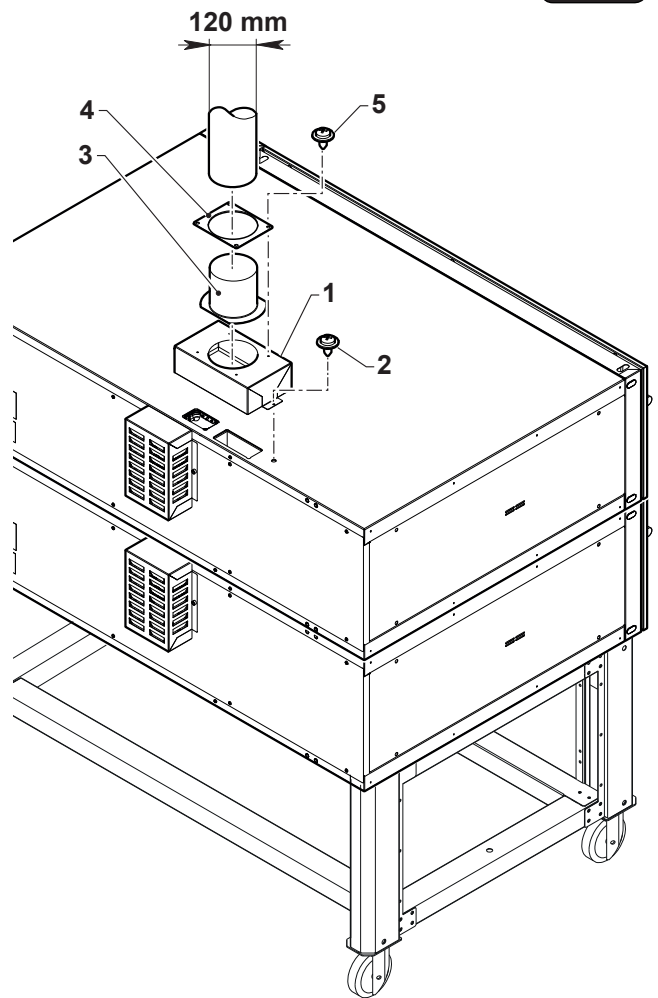
- Die Schrauben (2) festziehen, um das Gehäuse (1) am oberen Teil des Ofens anzumontieren.
- Den Kamin (3) mit der Platte (4) mit den Schrauben (5) auf dem Gehäuse (1) montieren.



WICHTIG

Der Kamin muss am letzten oberen Ofen montiert werden.

- Den Kamin (3) mit einem 120-mm-Rohr an einem Rauchabzugsrohr anschließen.



3.5.b - Wasseranschluss (nur für Dampfkessel) (Abb. 9)



WICHTIG

Es wird empfohlen, den Dampfkessel mit demineralisiertem Wasser zu füttern, um die Bildung von Kalkstein im Dampfkessel zu minimieren.

Laden

- Schließen Sie das Wasserversorgungsrohr an den 3/4" Anschluss des Elektroventils.

Abfluss

- Schließen Sie das Auspuffrohr an den Anschluss (2) mit 21 mm Durchmesser an und fixieren Sie ihn mit einem Band.



WICHTIG

Nachdem der Wasseranschluss ausgeführt wurde, den Wasserzufuhrhahn öffnen und sicherstellen, dass keine Leckstellen vorhanden sind.

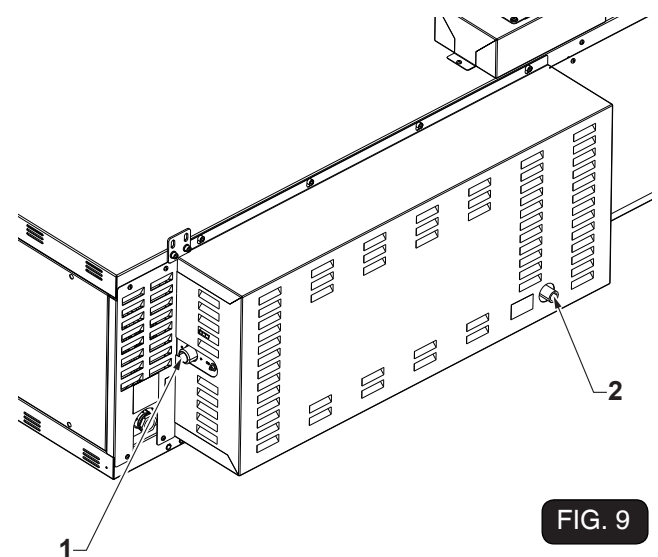


FIG. 9

Abschnitt 4

4.1 - VORGESEHENE ANWENDUNG



WICHTIG

SUPER TOP-Öfen sind professionelle Öfen zum Backen von Pizzen u. ä.

Die verschiedenen Modelle sind nur für die oben genannten Verfahren zu benutzen;

bei Unfällen an Personen oder Gegenstände aus ungeeigneter Benutzung lehnt der Hersteller irgendwelche Haftung ab, in diesem Fall entfallen auch eventuelle Garantierechte.

4.2 - FALSCHER ANWENDUNG

Die Öfen Mod. SUPERTOP - SUPERTOP VARIO wurden rein für die Zubereitung von Lebensmitteln entworfen und gebaut. Es ist daher verboten:

- unausgebildetes Personal mit der Bedienung des Ofens beauftragen;
- Flüssigkeiten, Getränke oder sonstige Substanzen zu erwärmen;
- andere Produkte außer Lebensmittel einzuführen;
- entflammbare Materialien einzuführen.

4.3 - 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.

Gefahr: eingeschaltete Spannung



- Bei eingeschalteter Spannung sind keine Verfahren durchzuführen.

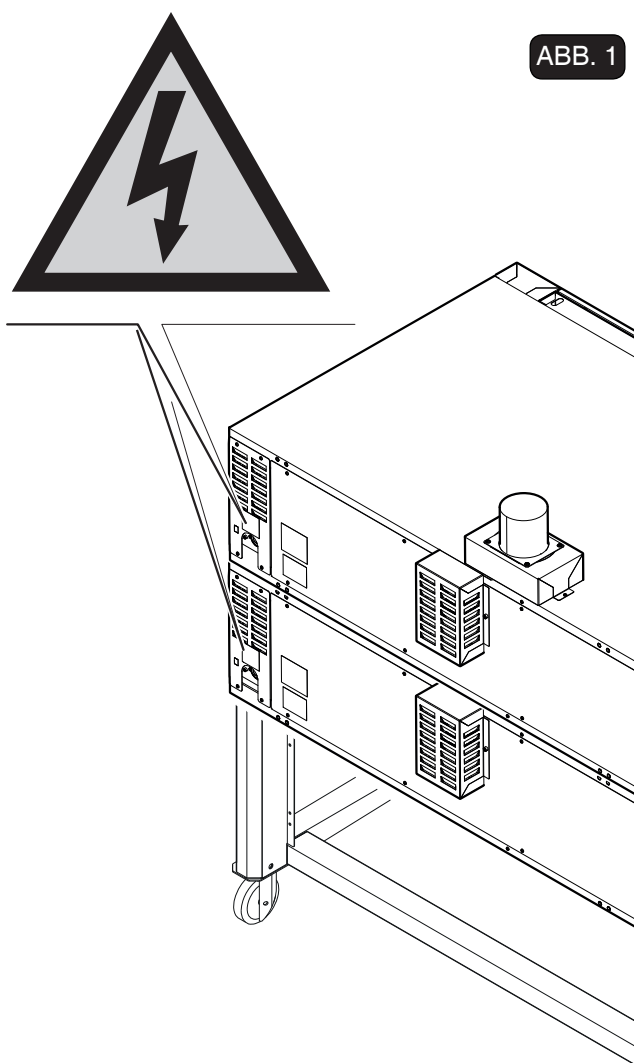


ABB. 1

4.4 - 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.
- 3) Wenn der Dampfkessel vorhanden ist, ist er mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der den Dampfkessel bei übertemperaturweise ausschaltet.

4.5 - 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.

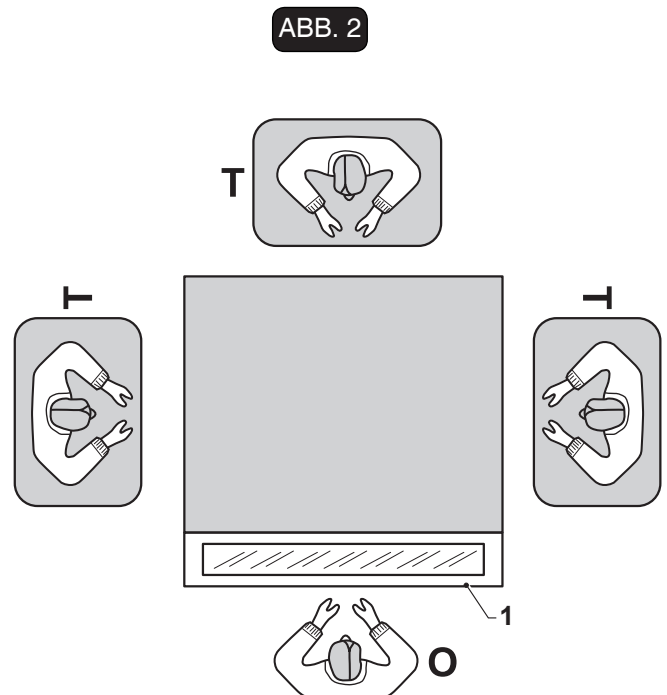
4.6 - FLÄCHEN MIT RESTLICHEN GEFÄHRLAGEN (Abb. 2)

Die Flächen mit restlichen Gefährlagen 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.

4.7 - GEFÄHREZONEN

Zu den Gefahrenzonen gehören all jene Bereiche, in denen die Schutzpanele für Reparaturarbeiten am laufendem Gerät abgenommen werden. **IN DIESEN BEREICHEN DARF SICH AUSSCHLIEßLICH DER WARTUNGSTECHNIKER AUFHALTEN.**



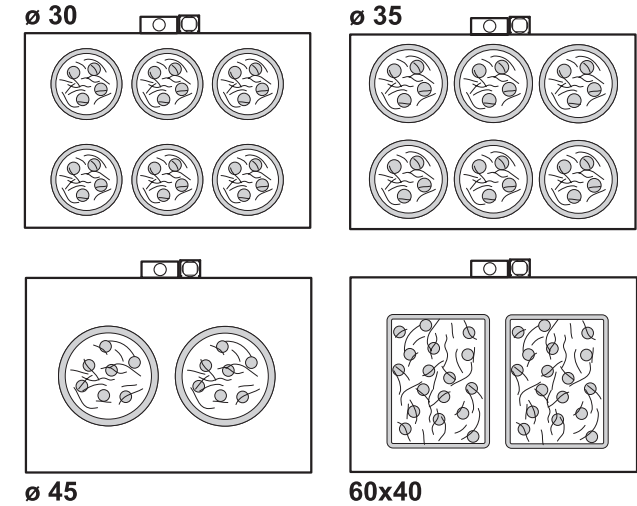
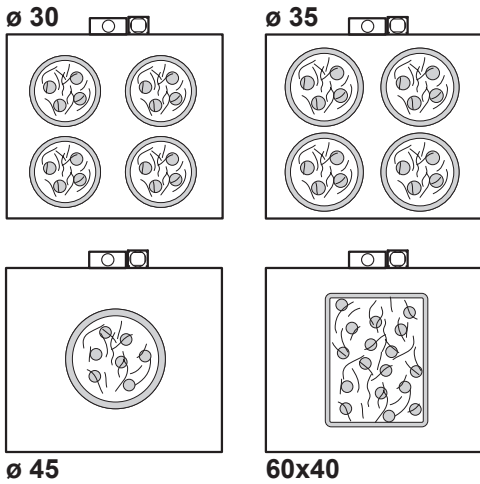
Abschnitt 5

Bei allen Ofenzusammensetzungen handelt es sich immer um Einzelfunktionen, daher ist es möglich bei den Zwei- oder Dreikammerausführungen zwei oder drei verschiedene Backprogramme einzustellen, das Positionieren der Pizzen wird je nach dem Ofenmodell in folgender Figur angegeben:

Das Modell **635 L** kann Nr. 6 Pizzen (Ø30cm oder Ø35cm), Nr. 2 ø45cm Pizzen oder Nr. 2 60x40 Pizaformen, die wie folgt zu positionieren sind:

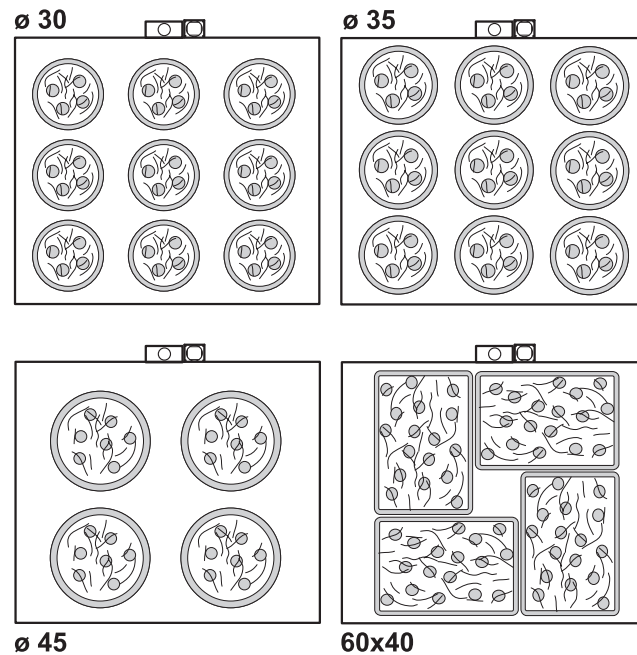
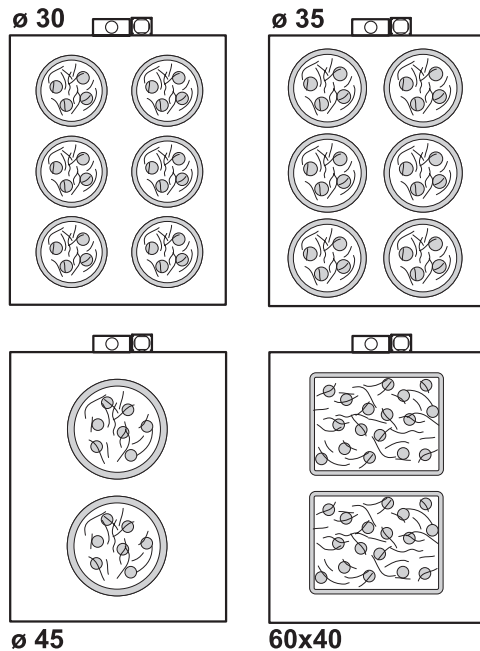
SUPERTOP

Das Modell **435** kann Nr. 4 Pizzen (Ø 30cm oder Ø 35cm), Nr. 1 ø45cm Pizza oder Nr. 1 60x40cm Pizaform enthalten, die wie folgt zu positionieren sind:



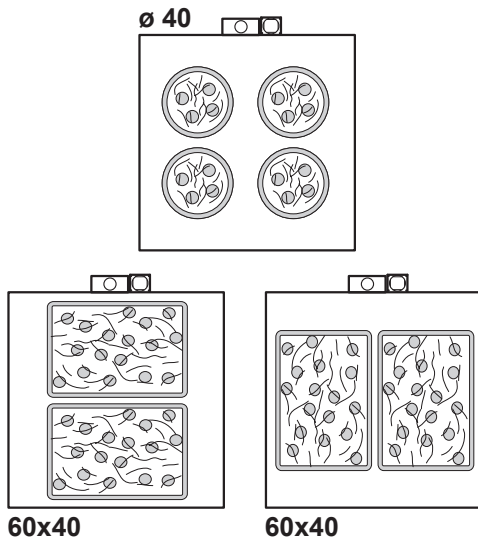
Das Modell **935** kann Nr. 9 Pizzen (Ø30cm oder Ø35cm), Nr. 4 ø45cm Pizzen oder Nr. 4 60x40 Pizaformen, die wie folgt zu positionieren sind:

Das Modell **635 S** kann Nr. 6 Pizzen (Ø30cm oder Ø35cm), Nr. 2 ø45cm Pizzen oder Nr. 2 60x40 Pizaformen, die wie folgt zu positionieren sind:

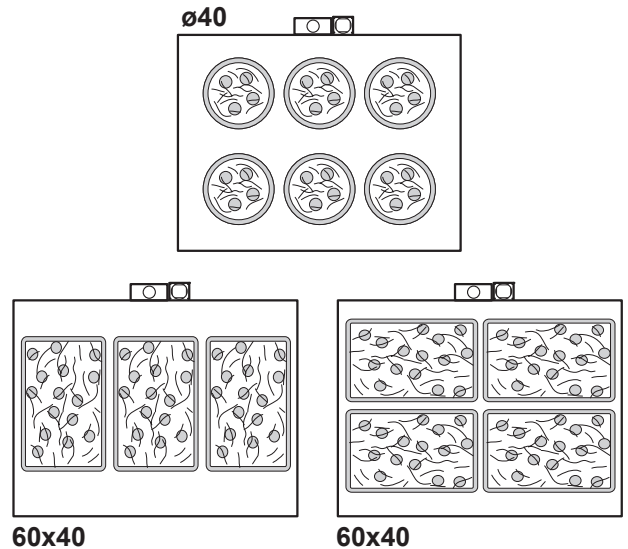


SUPERTOP VARIO

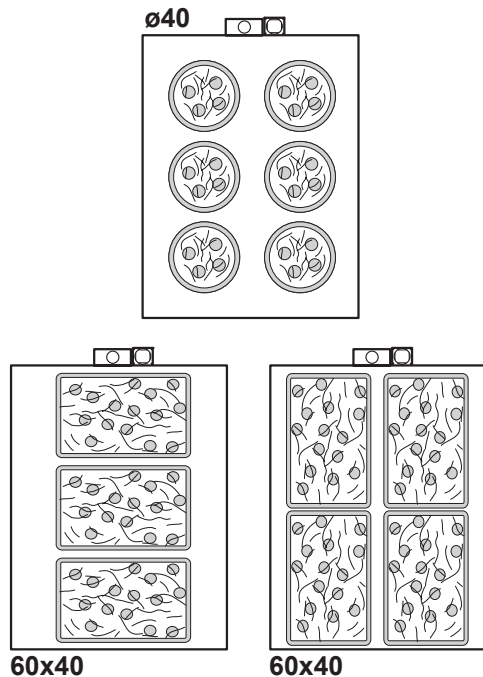
Das Mod. **440** kann 4 Pizzen Ø 40 cm oder 2 60x40 cm Backformen enthalten, die als folgendes Schema positioniert sind:



Das Mod. **640 L** kann 6 Pizzen Ø 40 cm oder 3-4 60x40 cm Backformen enthalten, die als folgendes Schema positioniert sind:



Das Mod. **640 S** kann 6 Pizzen Ø 40 cm oder 3-4 60x40 cm Backformen enthalten, die als folgendes Schema positioniert sind:



Das Mod. **940** kann 9 Pizzen Ø 40 cm oder 6 60x40 cm Backformen enthalten, die als folgendes Schema positioniert sind:

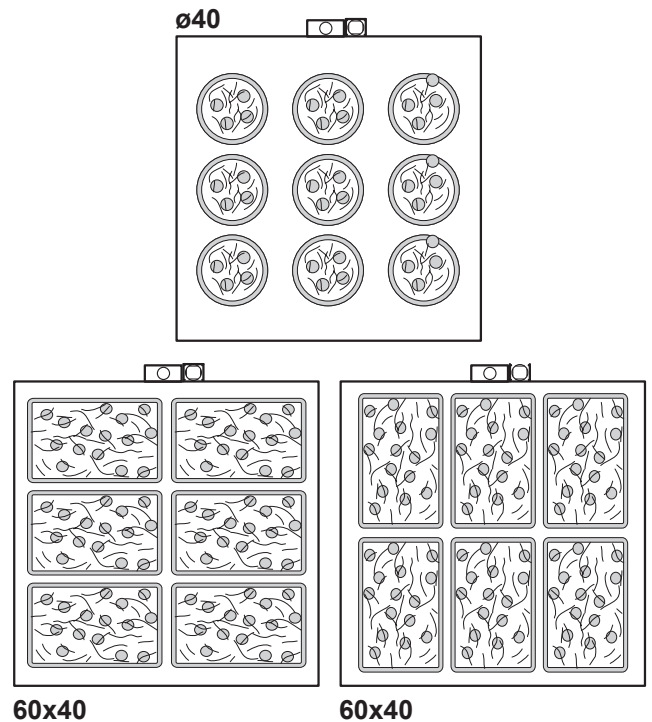


ABB. 1

5.1 - STEUERTAFEL FÜR DIGITALE ÖFEN (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" kann unabhängig für alle Backprogramme eingestellt werden.
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 / Dampfer" - Timer Funktion

Die Taste "Timer 2" kann unabhängig für alle Backprogramme eingestellt werden.
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.

- Dampfer Funktion

Für die Modellen mit einem Dampfer, mit einem aktiven Dampfer, sie kontrolliert die Einspritzung von Dampf.

Durch Drücken und Halten der Taste wird die Einspritzung von Dampf für die maximal eingestellte Zeit aktiviert.

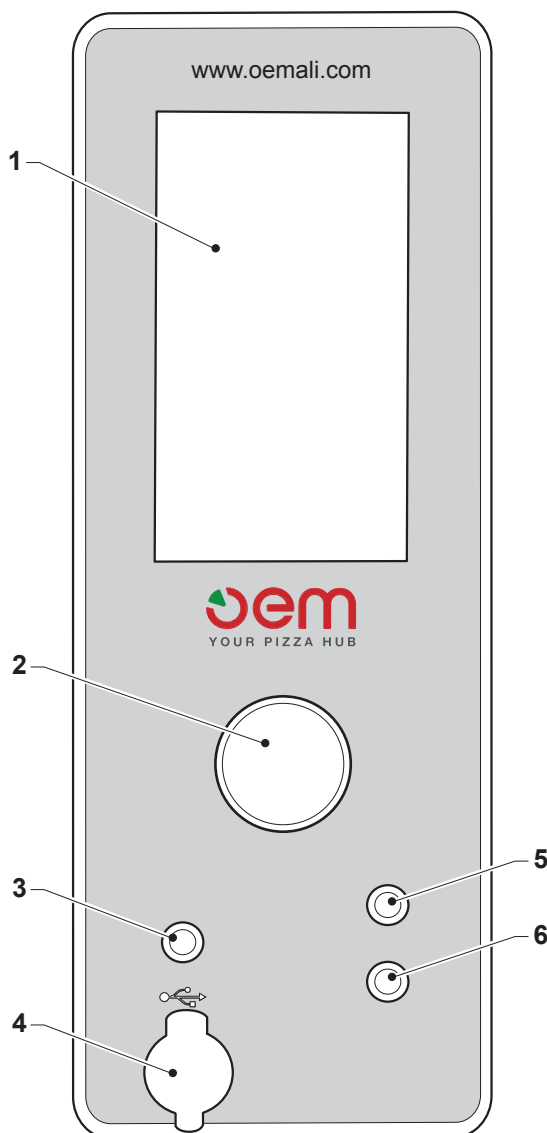


ABB. 2

5.2 - BENUTZERSCHNITTSTELLE (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**

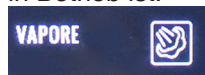
Zeigt in Prozent die Gebläsegeschwindigkeit für den Abzug des Rauchs/Dampfs an, der sich beim Garen entwickelt; die Einstellungen lauten: 0, 25 %, 50 %, 75 %, 100 %

7. **Timer 1**

Zeigt die Garzeit des ersten eingestellten Timers für das ausgewählte Programm an.

8. **Timer 2 / Dampfer**

Zeigt die Garzeit des zweiten Timers an, eingestellt für das ausgewählte Programm. Wenn der Dampfer in Betrieb ist:

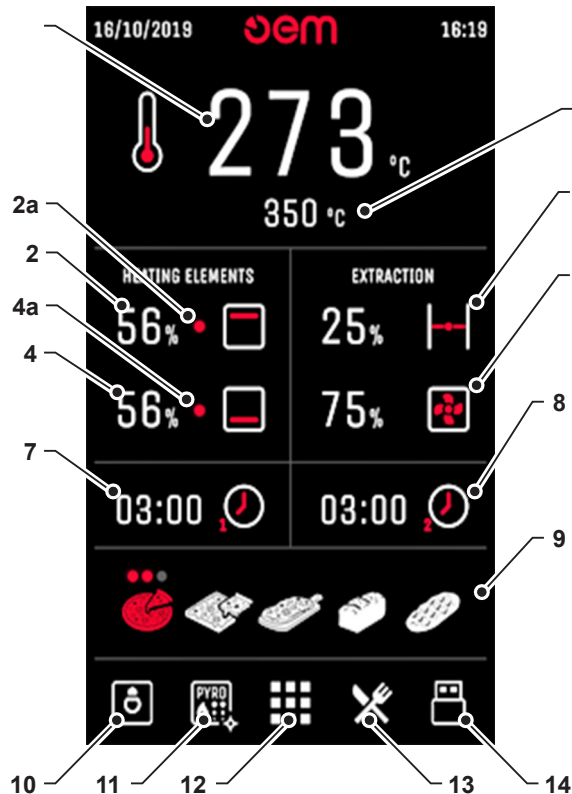


wo es angezeigt wird, wenn der Dampfer, mit einer grünen Zecke die eingestellte Temperatur erreicht hat, eine Bedingung, die notwendig ist, um die Einspritzung von Dampf auszulösen.

9. **Programme**

Zeigt das einstellbare Backprogramm an, wenn aktiv, ist das Symbol Rot.

Es gibt 8 Haupt-Modalitäten, jeweils mit 3 Programme (insgesamt 24 Programme, die eingestellt werden können).



10. **Glühbirne**

Zeigt den Status (Ein/Aus) der Beleuchtung in der Kammer an.

11. **Selbstreinigungszyklus**

Dient für den Zugriff auf das Selbstreinigungsprogramm, um die Pyrolyse in der Backkammer ausführen zu können.

12. **Benutzer Menü**

Ermöglicht die Eingabe des Benutzermenüs.

13. **Rezepte – Handbuch Menü**

Ermöglicht die Liste der Rezepte einzugeben und das Ofenhandbuch zu lesen.

14. **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 Sie den Knopf (1) nach links drehen, wählen Sie die Symbole von unten im Display aus. Wenn Sie nach rechts rotieren, wählen Sie die Symbole von oben aus. Um das ausgewählte Symbol wird ein rotes Quadrat angezeigt.

Um zu aktivieren/deaktivieren, drücken Sie den Knopf (1).

Um einen Parameter zu ändern, drehen Sie nach rechts, um ihn zu erhöhen, oder nach links, um ihn zu verringern. Bestätigen Sie dies durch Drücken (1).

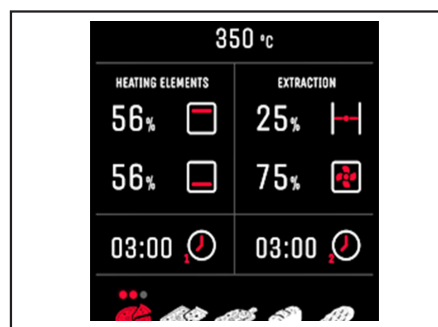



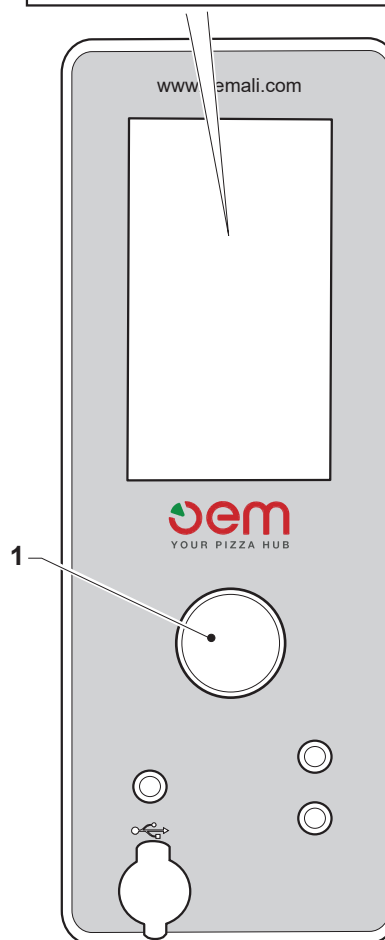
ABB. 4

5.5 - PROGRAMMIERUNG DER GARPARAMETER

Der Ofen kann entweder manuell oder über die jeweiligen Backprogramme verwendet werden. Jedes der acht Kochprogramme hat drei mögliche Einstellungen, für insgesamt 24 Einstellungen.

Den Knopf nach links drehen, um sie zu variieren:

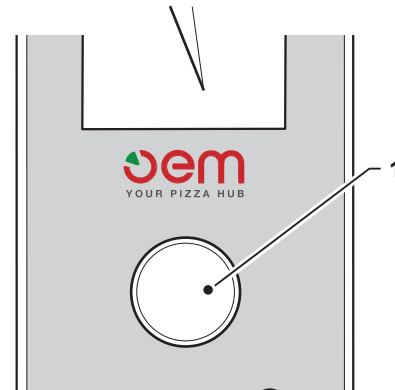
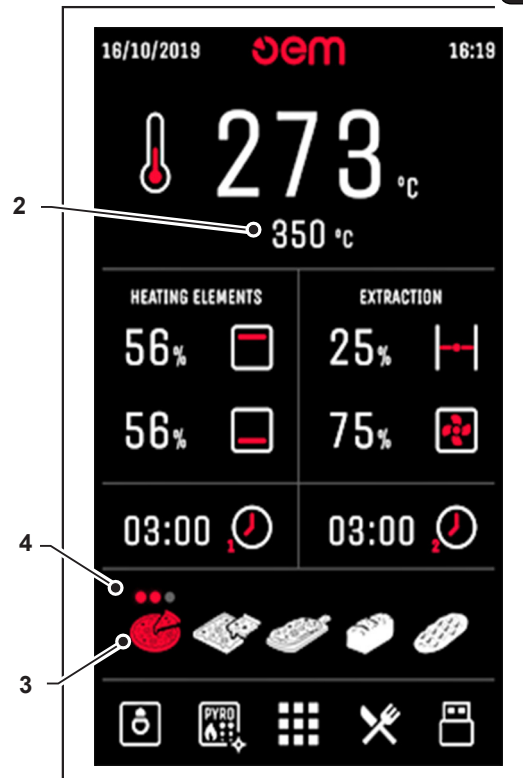
-  % Leistung der Deckenwiderstände
-  Gartemperatur
-  % Leistung der Bodenwiderstände
-  % Kaminöffnung
-  % Geschwindigkeit des Absauggebläses
-  Garzeit 1
-  Garzeit 2
-  Klassische Pizza Programm
-  Pizza in Backform Programm
-  Pizza in Schaufel Programm
-  Focaccia Programm
-  Brot Programm
-  Programm P1
-  Programm P2
-  Programm P3



Um beispielsweise die Gartemperatur zu ändern, muss man (Abb. 5):

- Sich auf den zu ändernden Wert (2) positionieren.
- Den Drehknopf drücken, damit der Wert (2) von Weiß auf Rot wechselt; das ausgewählte Symbol (3) blinkt.
- Den Drehknopf drehen, um den Wert zu ändern gewünschten Wert zu ändern.
- Erneut den Drehknopf drücken, um zu bestätigen. Der rot angezeigte Wert (2) wird nun Weiß.
- Um die Änderung auf einem der verfügbaren Programme zu speichern, gehen Sie zum gewünschten Symbol (3) und drücken Sie den Knopf (1).
- Drehen Sie den Knopf (1), um eines der drei Programme (4) auszuwählen, die für jedes Symbol verfügbar sind.
- Den Drehknopf gedrückt halten, bis ein akustisches Signal ertönt, und das Symbol (3) aufhört zu blinken.

ABB. 5

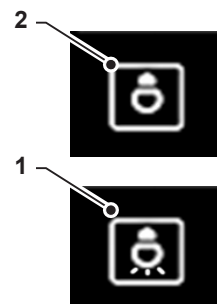


5.6 - BELEUCHTUNG DER BACKKAMMER (Abb. 6)

Der Ofen ist mit zwei Lampen (einer pro Seite) für die Beleuchtung der Backkammer ausgestattet. Durch Betätigen des Knopfes und Positionieren auf dem jeweiligen Symbol ist es möglich, die Lampen ein- oder auszuschalten:

- Lampe an (1);
- Lampe aus (2).

ABB. 6



5.7 - MENÜ BENUTZER (Abb. 7)

Für den Zugriff auf das Menü Benutzer das Icon anwählen

In diesem Menü können alle Funktionen für den Benutzer angewählt und eingestellt werden. Durch Betätigen des Drehknopfs kann man sich auf die Ikon 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.

6. Türfunktion

Bei der Öffnung der Tür kann der Ofen selbständig folgende Funktionen ausführen:

- Einschaltung der Deckenwiderstände al 100% 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 das Wort "ON" geschrieben, diejenigen deaktiviert das Wort "OFF".

7. Ausgang Benutzer-MENÜ

Um das Benutzer-Menü zu beenden, wählen Sie das Symbol (7).

8. Reset Benutzerdaten

Um alle Daten zurückzusetzen und zu den Werkseinstellungen zurückzukehren, wählen Sie das Symbol (8).

ABB. 7



5.8 - TIMER FÜR SELBSTEINSCHALTUNG

Vom Menü Benutzer gelangt man zur Einstellung des Timers für die Selbsteinschaltung, indem man das Icon 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

Es ist möglich die Selbsteinschaltung aktivieren oder deaktivieren, ohne die täglichen Einstellungen löschen, mit dem Symbol (6); Wenn die Selbsteinschaltung aktiv ist, auf dem Symbol zeigt das Wort "ON", mit dem Wort "OFF" ist 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 Icon (9) (Abb. 8a) anwählen.

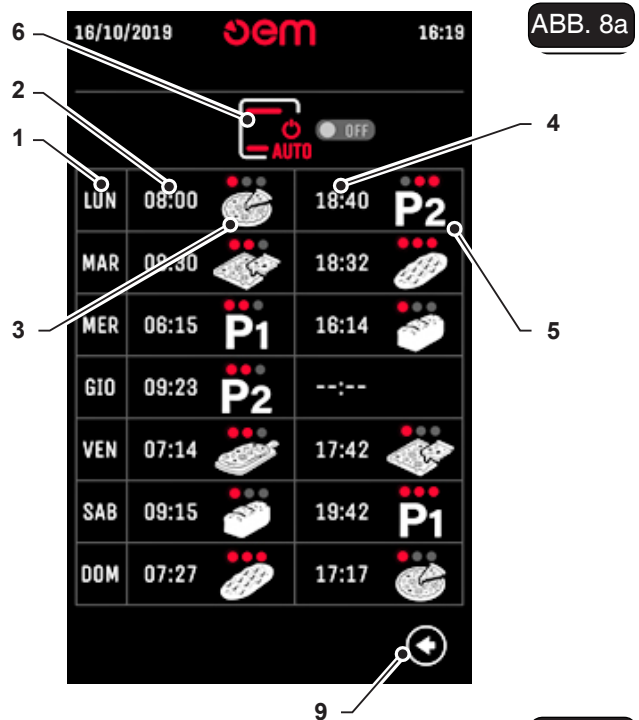


ABB. 8a

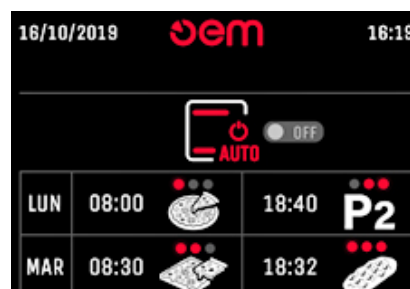



ABB. 8b

FIG. 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.

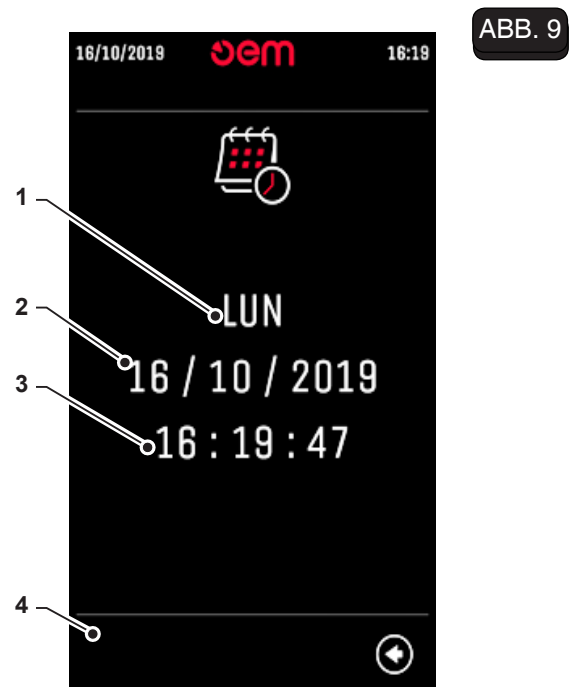


ABB. 9

5.10 -ANZEIGE DER REZEPTE UND HANDBUCH

In diesem Teil des Menüs können Sie die Rezepte und das Handbuch im Speicher lesen.

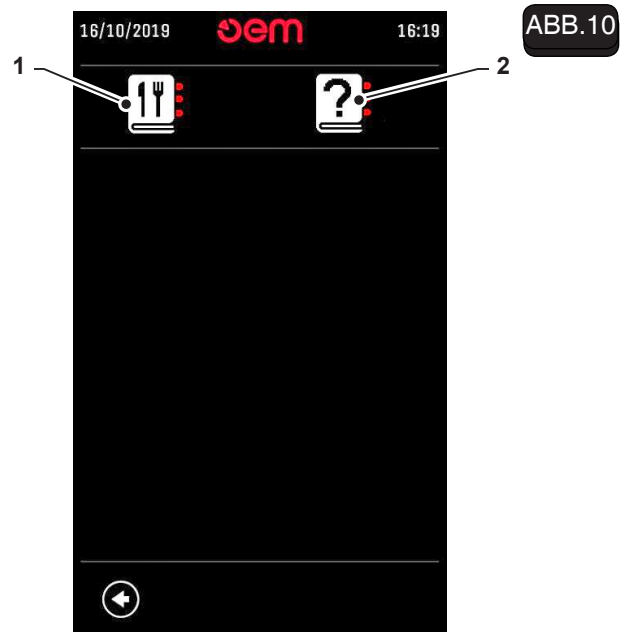
Für den Zugriff auf die Seite das Ikon "📖" auswählen (Abb. 10).

1. Rezepte

Drücken Sie die Taste um das Archiv der gespeicherten Rezepte zu öffnen.

2. Handbuch

Drücken Sie die Taste um das Ofenhandbuch zu konsultieren.



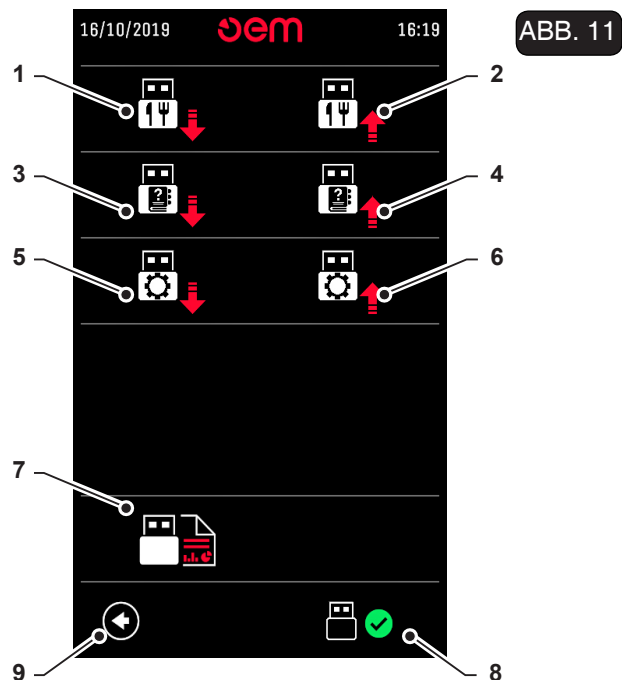
5.10a - USB-ANSCHLUSS

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 Serviceschnittstelle hoch-/herunterladen.



Für den Zugriff auf die Seite das Ikon "📁" auswählen. Es wird folgende Bildschirmseite angezeigt (Abb. 11):

- 1) Herunterladen der Rezepte
- 2) Hochladen der Rezepte
- 3) Herunterladen des Handbuchs
- 4) Hochladen des Handbuchs
- 5) Herunterladen der Ofensoftware und der Benutzer- und Wartungseinstellungen
- 6) Hochladen der Ofensoftware und der Benutzer- und Wartungseinstellungen
- 7) Herunterladen der Ofen-Log-Datei
- 8) USB-Stick-Eingabe Symbol: mit eingelegtem und kompatiblen Stick wird ein grünes Häkchen angezeigt.



Um den USB-Bildschirm zu verlassen, drücken Sie das Symbol (9).

Für das HERUNTERLADEN auf USB-Stick:



- Stecken Sie einen leeren Stick in den USB-Anschluss, das Symbol ändert sich von  zu  und es zeigt an, dass das Herunterladen möglich ist.
- Drücken:
 - (1) Wenn Sie die Rezepte herunterladen möchten
 - (3) Wenn Sie das Handbuch herunterladen möchten
 - (5) Wenn Sie die Software herunterladen möchten
 - (7) Wenn Sie das Log-Datei herunterladen möchten
- Das Symbol blinkt, solange der Download erfolgt.
- Wenn das Download abgeschlossen ist, blinkt das Symbol nicht mehr: Sie können den USB-Stick entfernen



WICHTIG

Nehmen Sie den USB-Stick bis zum Ende des Herunterladens nicht aus.

Für das HOCHLADEN des USB-Sticks:

- Geben Sie einen Stick, der die Informationen enthält, die Sie hochladen möchten (Rezepte, Handbuch, Software), in den USB-Anschluss ein: Das Symbol ändert sich von  zu  und zeigt an, dass Sie hochladen können
- Drücken:
 - (2) Wenn Sie die Rezepte hochladen möchten
 - (4) Wenn Sie das Handbuch hochladen möchten
 - (6) Wenn Sie die Software hochladen möchten

Das Symbol blinkt, solange der Upload erfolgt.

- Wenn das Upload abgeschlossen ist, blinkt das Symbol nicht mehr: Sie können den USB-Stick entfernen



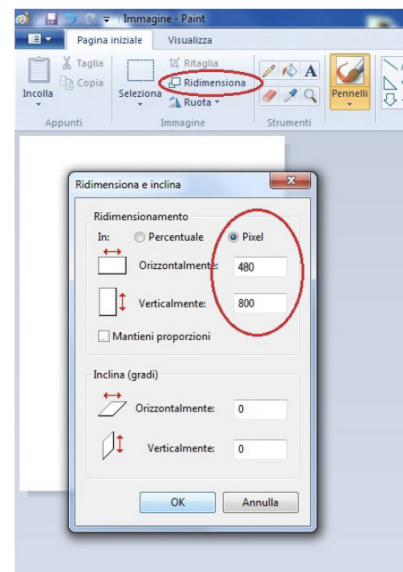
WICHTIG

Nehmen Sie den USB-Stick bis zum Ende des Hochladens nicht aus.

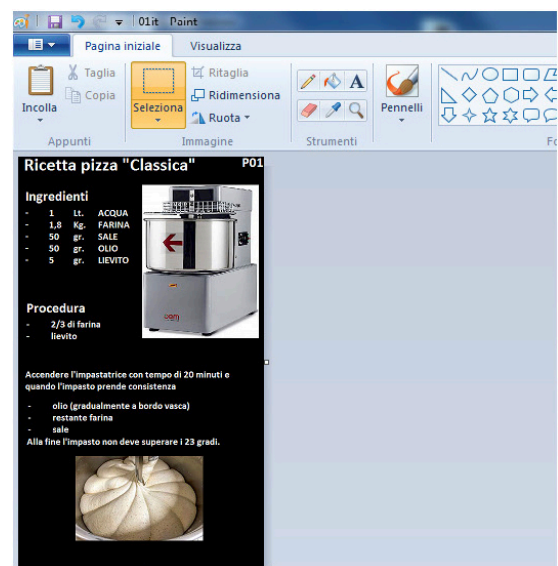
5.11 - EINGABEMODUS DER REZEPTE

Um diese Funktion benutzen zu können, sind folgende Rechnerprogramme erforderlich:

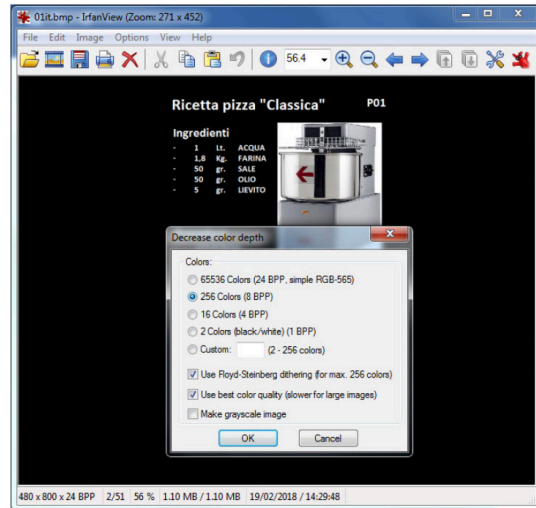
- Paint (Windows-Anwendung)
- IrfanView 64 (kann kostenlos aus dem INTERNET heruntergeladen werden)
- "Paint" öffnen und ein Bild mit 480x800 Pixel erstellen.



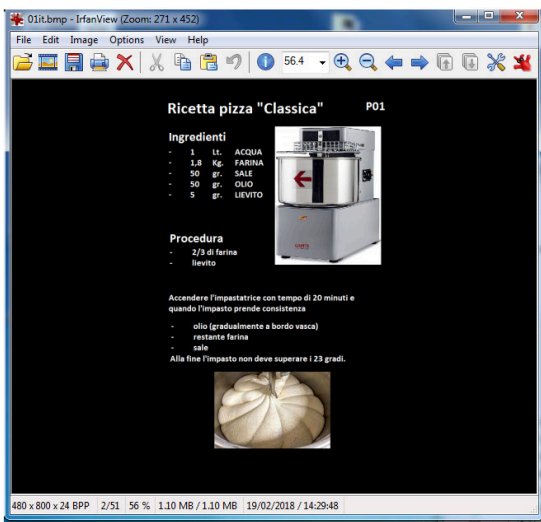
- Mit diesem Programm kann man schreiben und Bilder eingeben.



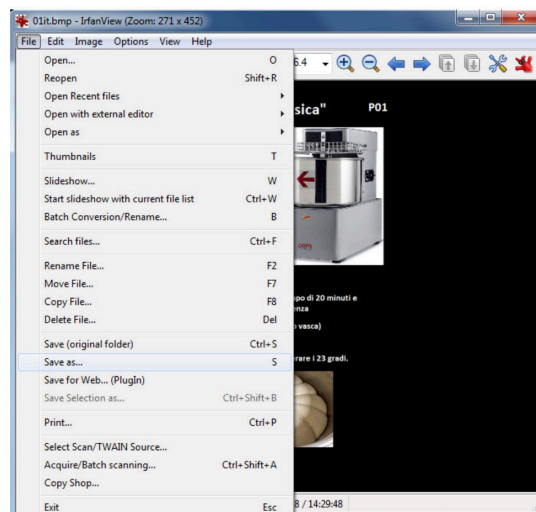
- Das Bild im Ordner "Rezepte" (eigens angelegt) mit der Seitennummer und der jeweiligen Sprache speichern, z.B. "01de" Bitmap mit 24 Bit bis zu maximal 51 Seiten (von 00de bis 50de).
- Auf der Tooleiste Image, Decrease color depth anwählen und 256 Colors (8 BPP) einstellen.



- "IrfanView 64" starten und die erstellte Datei öffnen.



- Danach wird das Bild umgewandelt und kann gespeichert werden.
Auf der Tooleiste 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. 12) in das betreffende Menü USB-Stick gehen.

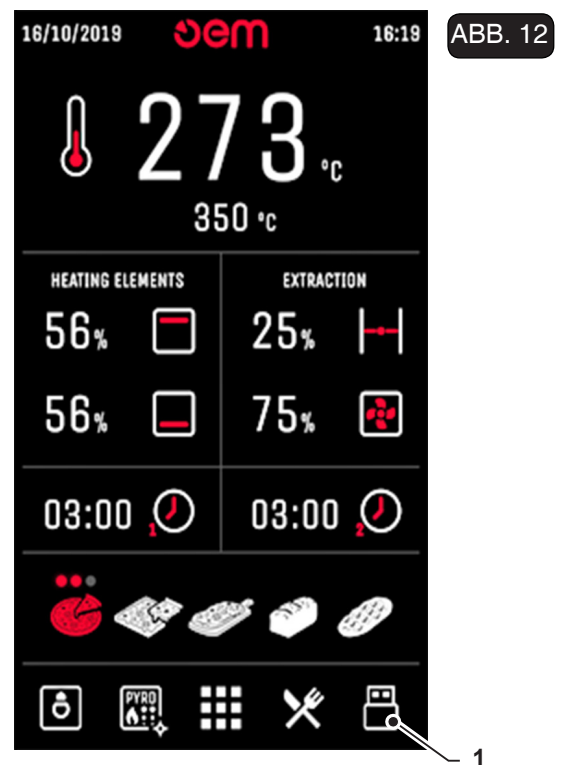


ABB. 12

- Geben Sie den USB-Stick ein und warten bis das Symbol (2) von "❌" zu "✅" wechselt.
- Drücken Sie das Symbol (3), das zu blinken beginnt. Der Scan aller File (01it, 02it, 03it, etc.) wird angezeigt und wenn der Ofen fertig ist, geht er zum Hauptbildschirm.

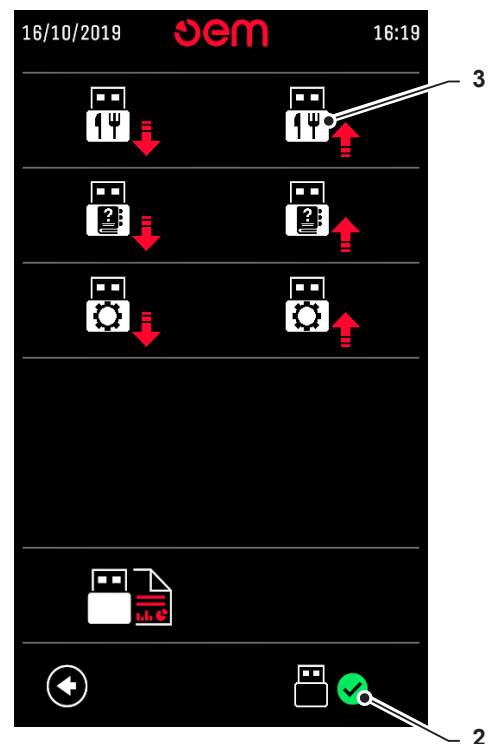


ABB. 13

5.12 - 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.



WICHTIG

Die Parameter können sich je nach dem benutzten Pizzateig ändern.









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.

5.12.a Allgemeine Anweisungen zum Backen an hitzebeständiger Fläche

- Der Backofen ist wenigstens eine Stunde und fünfzehn Minuten vor Beginn des Prozesses anzuheizen. Die verschiedenen Programme im Ofen sind bereits eingestellt wie in der nächsten Tabelle beschrieben:
- 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.

Programm	Backtyp	Programmintensität	Temperatur	Zeit
 <i>Klassische Pizza</i>	<i>Auf feuerfestem Stein</i>	•	330	3,5 min
		• •	330	3,5 min
		• • •	330	3,5 min
 <i>Pizza in Backform</i>	<i>Backform</i>	•	300	8 min
		• •	300	8 min
		• • •	300	8 min
 <i>Pizza in Schaufel</i>	<i>Auf feuerfestem Stein</i>	•	300	6 min
		• •	300	6 min
		• • •	300	6 min
 <i>Focaccia</i>	<i>Backform</i>	•	280	12 min
		• •	280	12 min
		• • •	280	12 min
 <i>Brot</i>	<i>Auf feuerfestem Stein</i>	•	210	45 min
		• •	210	45 min
		• • •	210	45 min
 <i>P1</i>	<i>Auf feuerfestem Stein</i>	•	330	3,5 min
		• •	330	3,5 min
		• • •	340	3,5 min

Programm	Backtyp	Programmintensität	Temperatur	Zeit
P2	Auf feuerfestem Stein	•	305	4 min
		••	305	4 min
		•••	315	4 min
P3	Backform	•	300	6 min
		••	300	6 min
		•••	310	6 min

5.12.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".

5.12.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 anwählen.
- Beim Einschalten des Ofens blinken die Ikonen 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 Ikonen auf zu blinken und der Ofen startet automatisch je nach den Einstellungen im gewählten Programm.



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.

5.13 - 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.

5.13.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.



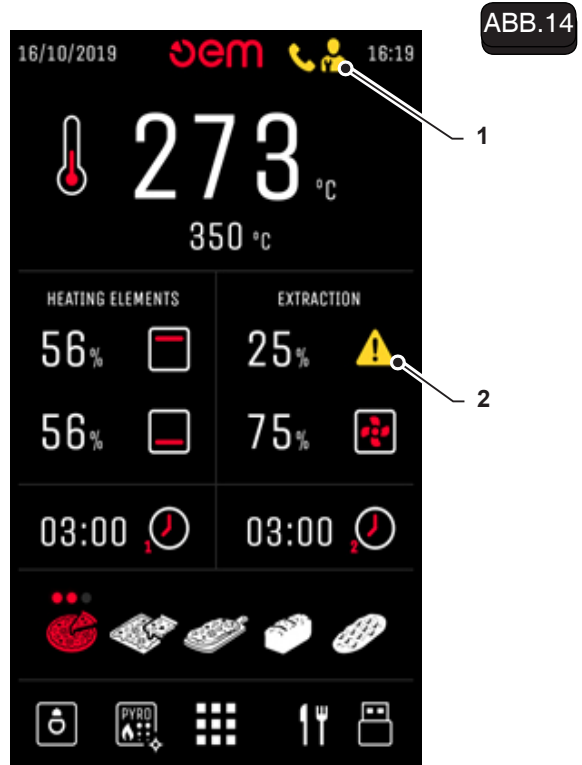
Es empfiehlt sich, in der automatischen im Backprogramm eingegebenen Funktion den Kamin zu benutzen.

- 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.

5.14 - ALARMMELDUNGEN

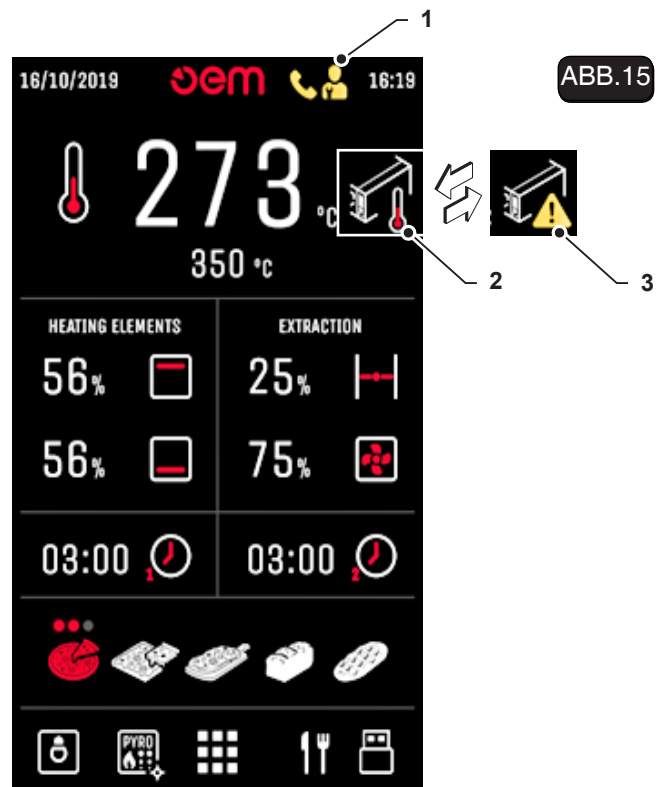
Betriebsstörung des Kamins (Abb. 13)

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.



Übertemperatur des technischen Faches (Abb. 14)

Wenn es diesen Alarm auf dem Display gibt, wird das Symbol (1) angezeigt und wechselt zwischen den Symbolen (2) und (3). 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.



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



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.

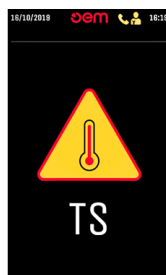


Sicherheitsthermostat

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.



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 Temperaturfühlers in der Backkammer ereignet hat; der Ofen schaltet sich ab.

Den technischen Kundendienst verständigen, um den Fühler auszuwechseln



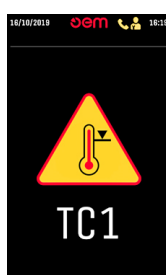
Übertemperatur Kammer

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 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 Temperaturfühlers im technischen Fach ereignet hat; der Ofen schaltet sich ab.

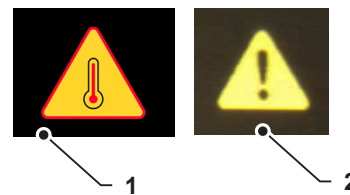
Den technischen Kundendienst verständigen, um den Fühler auszuwechseln.



5.14.a Dampfer-Alarm

Sicherheit-Thermostat

Wenn es diesen Alarm auf dem Display gibt, wird neben dem Dampfer-Symbol das Symbol (1) und (2) angezeigt. Gibt an, dass die Temperatur im Dampfers 512 Grad Celsius überschritten hat; die Heizung des Dampfers ausgeschaltet ist. Bewaffnen Sie den Sicherheitsthermostat wie in dem entsprechenden Absatz beschrieben.



Übertemperatur des Kühlkörpers der Hauptplatine

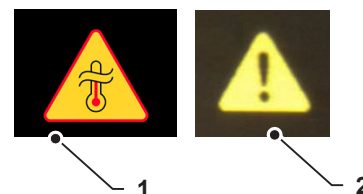
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "NTC" angezeigt

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.



Unterbrochener Sensor

Wenn es diesen Alarm auf dem Display gibt, wird neben dem Dampfer-Symbol das Symbol (1) und (2) angezeigt. Gibt an, dass der Temperatur im Dampfer unterbrochen oder getrennt ist; der Dampfer ausgeschaltet ist. Rufen Sie den technischen Support für die Steuerung und/oder den Austausch des Sensors an.



Kurzschluss des Temperaturfühlers des Hauptplatten-Kühlkörpers

Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "NTC" angezeigt

Gibt an, dass sich ein Kurzschluss des Temperaturfühlers der Hauptplatine ereignet hat; der Ofen schaltet sich ab. Den technischen Kundendienst verständigen, um die Leistungsplatine auszuwechseln.



Dampfer in Alarm "Übertemperatur"

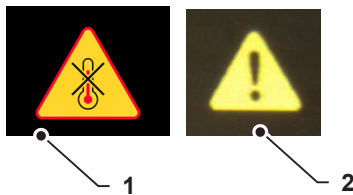
Wenn es diesen Alarm auf dem Display gibt, wird neben dem Dampfer-Symbol das Symbol (1) und (2) angezeigt. Gibt an, dass die Temperatur im Dampfer 300 Grad Celsius überschritten hat; die Heizung des Dampfers ausgeschaltet ist.

Versuchen Sie, den Dampfer erneut zu starten, wenn der Alarm zurückkehrt, rufen Sie den technischen Support an.




Kurzschluss des Sensors

Wenn es diesen Alarm auf dem Display gibt, wird neben dem Dampfer-Symbol das Symbol (1) und (2) angezeigt. Gibt an, dass der Temperatur-Sensor im Dampfer einen Kurzschluss hat; der Dampfer ausgeschaltet ist. Rufen Sie den technischen Support für die Steuerung und/oder den Austausch des Sensors an.



5.15 - AUSSCHALTUNG (Abb. 16)

- Am Ende des Arbeitstags ist der Ofen durch  auszuschalten (1).

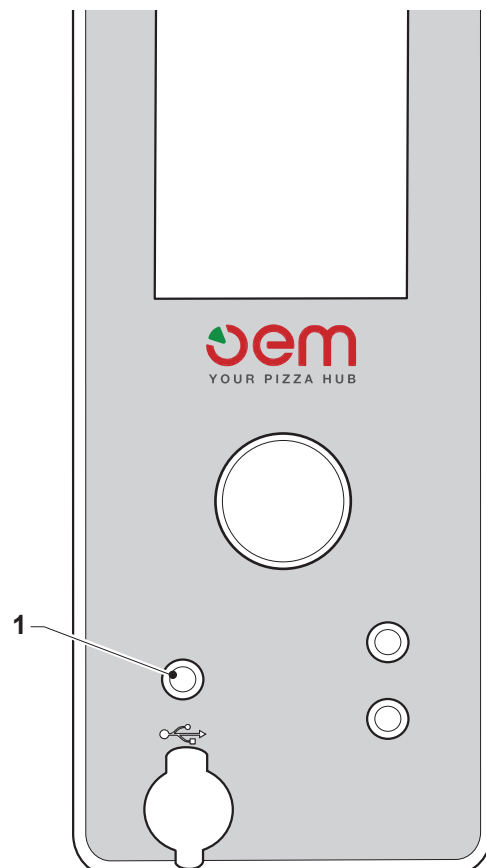
5.16 - BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFE

- **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.



Bei allen anderen eventuellen Störungen ist der technische Wartungsdienst zu kontaktieren.

ABB. 16



Abschnitt 6

6.1 - ORDENTLICHE UND EINGEPLANTE INSTANDHALTUNG

6.1.a- Allgemeine Daten



GEFAHRLAGE

Die Instandhaltung muss mit einem aus- und kalt Ofen durchgeführt werden, und mit dem Leitungsabschnitt, vor dem Ofen positioniert, in der "⓪ OFF" Position.

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.

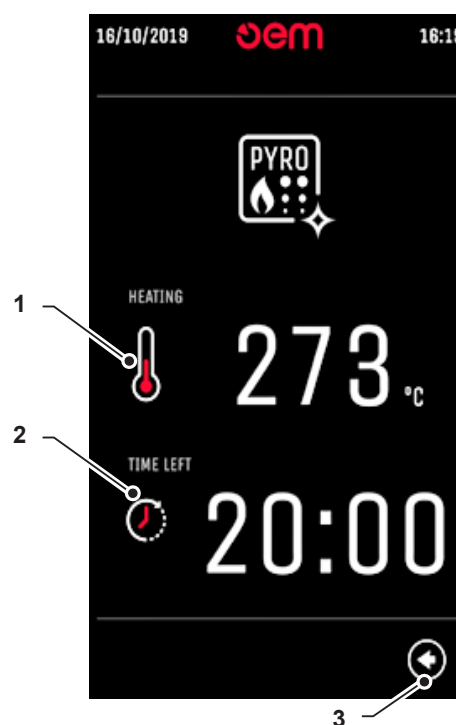


WICHTIG

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.

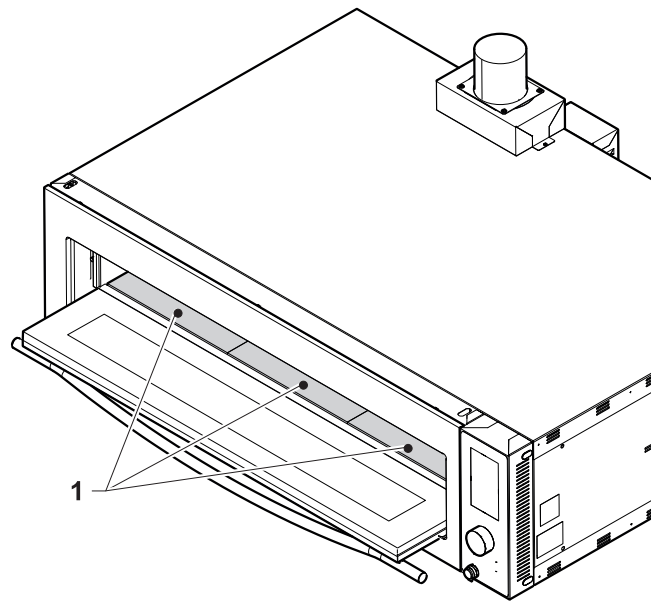
6.1.b.c - Reinigung der hitzebeständigen Fläche (Abb. 2)

- Sich versichern, daß der Ofen kalt ist, durch den dazu bestimmten Schrubber die Tür sowie die hitzebeständige Fläche (1) reinigen.

6.1.c - Planmässige Instandhaltung

- Je nach den Arbeitsstunden und -menge ist die Instandhaltung wenigstens einmal pro Jahr zu planen.

ABB. 2



6.1.d - Instandhaltung nach Bedarf

6.1.d.a - Lampe - Ersatzverfahren (Abb. 3)

(Version mit Rahmen)

- 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

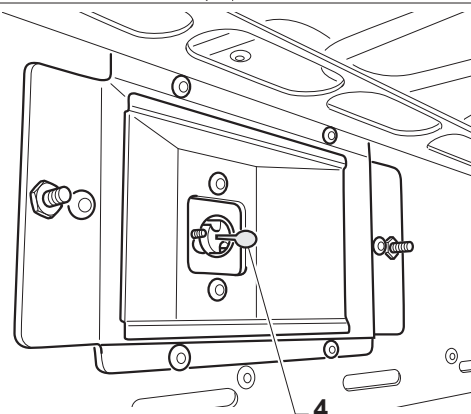
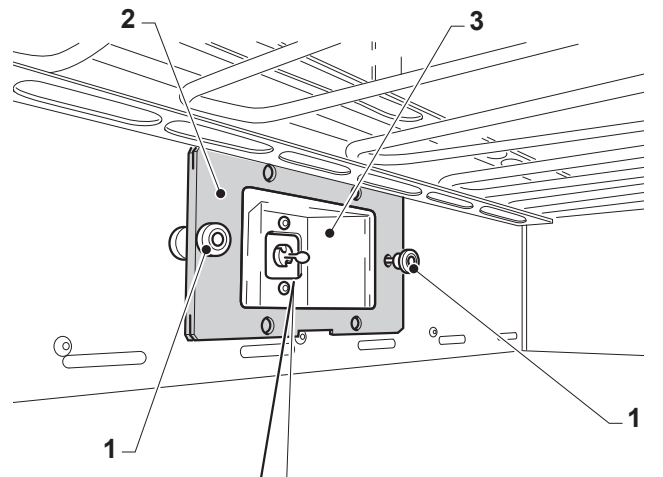


ABB. 4

(Version mit herausnehmbarem Glas)

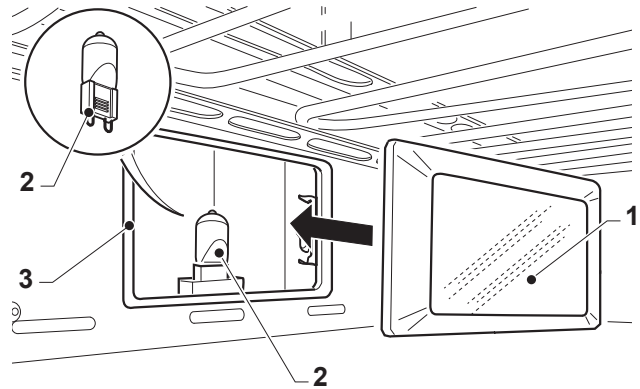
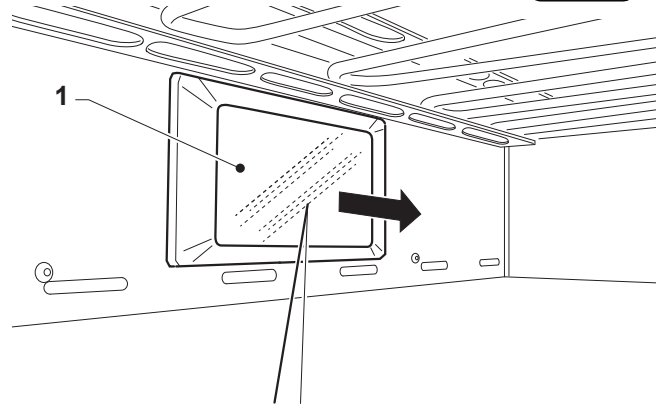
- Mit den Fingern oder einem Flachwerkzeug das Glas entfernen (1).
- Glühbirne austauschen (2).
- Glas nach Rahmen drücken (3) um es wieder zusammenzusetzen (1).



ACHTUNG



Halogenlampe: mit den Fingern NICHT anfassen.



6.1.d.b - einigung des Kühllüfters der elektrischen Schalttafel (Fig. 4)

Falls auf dem Bildschirm des Backofens der Schriftzug „ÜBERTEMPERATUR IM TECHNISCHEM FACH/DER LEISTUNGSPLATINE“ erscheint, ist der Kühllüfter der elektrischen Schalttafel zu reinigen:

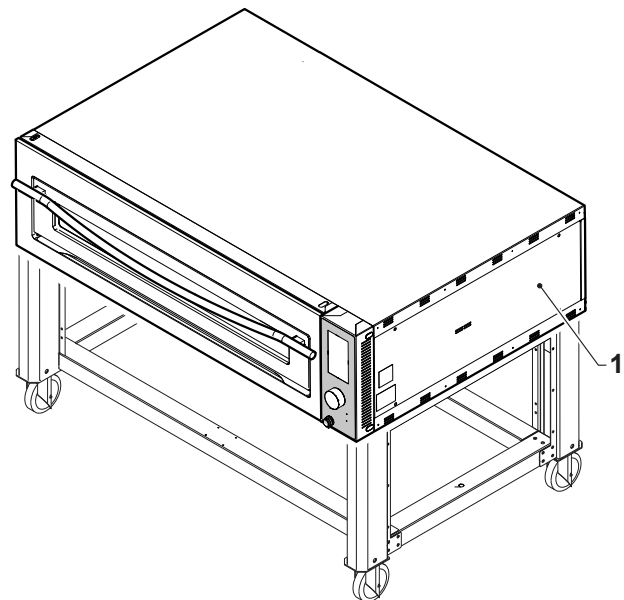
- Die rechte Seite (1) abnehmen und mit Luftdruckstrahlen den sich auf den Lüfter abgesetzten Schmutz entfernen.



WICHTIG

Bei erneuter Störungsmeldung ist das technische Wartungspersonal zu kontaktieren.

ABB. 5



6.2 - RÜCKSETZUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS



GEFAHRLAGE

Sicherstellen, dass im Schaltschrank keine Spannung anliegt.

Für die Rücksetzung des Sicherheitsthermostats wie folgt vorgehen:

- Die beiden Schrauben (1) aufschrauben.
- 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.

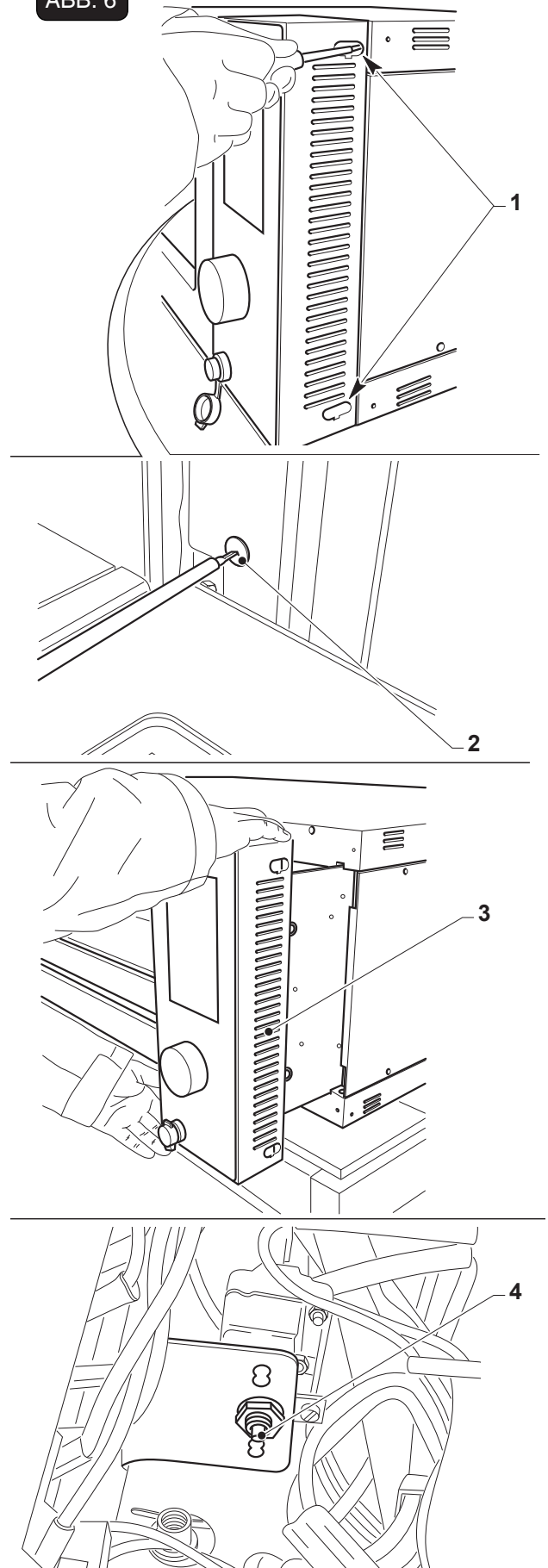


ACHTUNG

Wenn das Thermostat mehrmals wieder eingesetzt wird, das bedeutet, dass es ein Problem im Ofen gibt.

Rufen Sie den technischen Support an.

ABB. 6



6.3 - REAKTIVIERUNG DES SICHERHEIT-THERMOSTATS DES DAMPFKESSELS

Um den Sicherheitsthermostat wieder einzuschalten, drücken Sie die rote Taste (1), auf dem Panel (2).



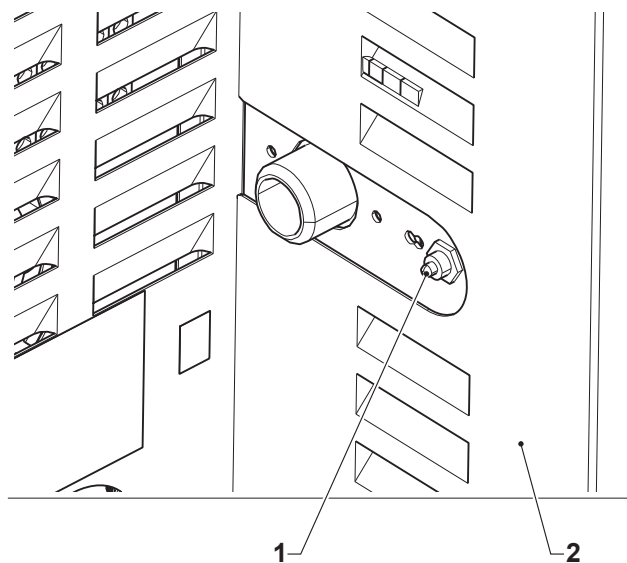
ACHTUNG



Wenn der Thermostat mehrmals aktiv ist, zeigt es an, dass es ein Problem im Dampfkessel gibt.

Rufen Sie den technischen Support an.

FIG. 7



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 unsachgemäßer 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.

LEGENDE SCHEMA OFEN "SUPER TOP" - 208/240 Volt 3 Phasen + PE

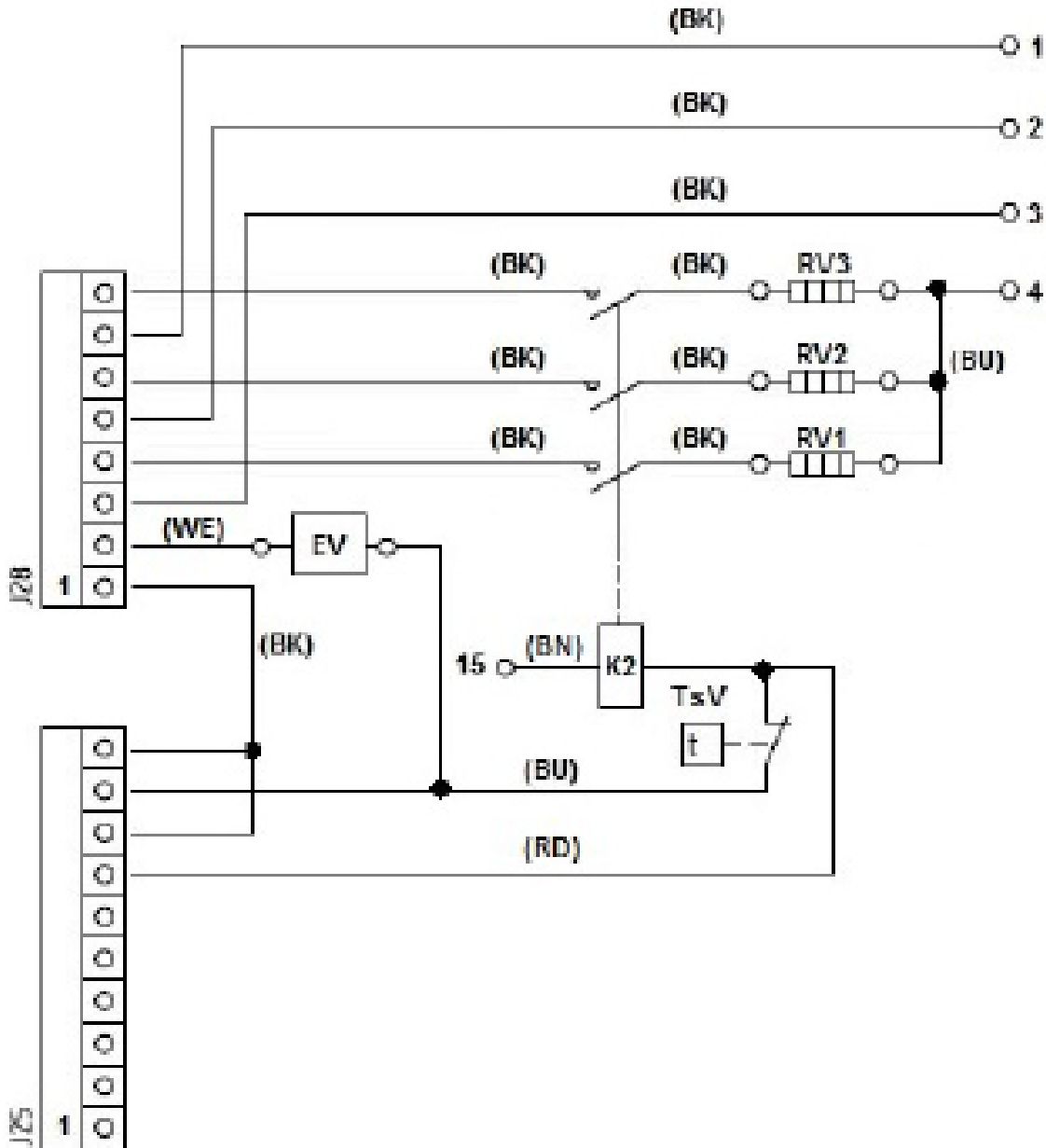
RC1= Widerstand Decke Öffnung
RC2= Widerstand Decke Mitte
RC3= Widerstand Decke Boden
RP1= Widerstand Boden Öffnung
RP2= Widerstand Boden Mitte
RP3= Widerstand Boden Boden
MV= Lüfter Haube
MR= Kühllüfter Platine + am Ende
MC= Motor Kamin
LP1= Lampe links Kammer
LP2= Lampe rechts Kammer
S1= Mikroschalter Tür geschlossen
S2= Mikroschalter Tür offen
Ts1= Sicherheitsthermostat Kammer
KM1= Leistungsfernschalter
C1= Kondensator
T1= Transformator Hauptversorgung
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

LEGENDE 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= Leistungsfernswitcher
C1= Kondensator
T1= Transformator Hauptversorgung
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

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
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	5.5 - PROGRAMACIÓN PARÁMETROS DE COCCIÓN.....	27
<i>Capítulo para el técnico y el operador</i>		5.6 - ILUMINACIÓN CÁMARA.....	28
1.1 - ADVERTENCIAS GENERALES.....	3	5.7 - MENÚ USUARIO.....	29
1.2 - NORMAS DE REFERENCIA.....	5	5.8 - TEMPORIZADOR AUTOENCENDIDO	30
1.3 - DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS.....	5	5.9 - CALENDARIO	31
1.4 - COMPOSICIÓN DE LA MÁQUINA.....	5	5.10 - VISUALIZACIÓN RECETAS Y MANUAL.....	32
1.5 - CONEXIONES A CARGO DEL COMPRADOR	6	5.11 - MODALIDAD INSERCIÓN RECETAS	33
1.6 - OPERACIONES DE EMERGENCIAS EN CASO DE INCENDIO	6	5.12 - PREPARACIÓN DEL HORNO.....	36
1.7 - RIESGO DE EXPLOSIÓN	6	5.13 - COCCIÓN DE LA PIZZA.....	37
1.8 - NIVEL DE PRESIÓN ACÚSTICA.....	6	5.14 - ALARMAS	38
1.9 - FICHERO EN FORMATO ELECTRÓNICO.....	6	5.15 - APAGAMIENTO	41
		5.16 - FUNCIONAMIENTOS ANÓMALOS, CAUSAS Y SOLUCIONES.....	41
CAPÍTULO	2	CAPÍTULO	6
<i>Capítulo para el técnico</i>		<i>Capítulo para el técnico y el operador</i>	
2.1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	9	6.1 - MANTENIMIENTO ORDINARIO Y PROGRAMADO ..	42
2.2 - TRANSPORTE	12	6.1.a - Generalidades	42
2.3 - CONTROLES AL RECIBIR EL PRODUCTO	13	6.1.b - Intervenciones de mantenimiento ordinario....	42
2.4 - DESEMBALAJE (Fig. 3).....	13	6.1.b.a - Ciclo de autolimpieza.....	42
2.5 - IDENTIFICACIÓN COMPONENTES.....	14	6.1.b.b - Limpieza externa	43
2.6 - IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA.....	14	6.1.b.c - Limpieza plano refractario.....	43
		6.1.c - Intervenciones de mantenimiento programado	43
CAPÍTULO	3	6.1.d - Intervenciones de mantenimiento según las necesidades	43
<i>Capítulo para el técnico</i>		6.1.d.a - Sustitución de la lámpara	43
3.1 - ELEVACIÓN DEL APARATO	15	6.1.d.b - Limpieza del ventilador de refrigeración del cuadro eléctrico.....	44
3.2 - DESPLAZAMIENTO DEL HORNO EN VERTICAL.....	15	6.2 - REARME DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD.....	45
3.3 - MONTAJE COMPONENTES	15	6.3 - REARME TERMOSTATO DE SEGURIDAD VAPORERA	46
3.4 - CONEXIÓN ELÉCTRICA	17		
3.5 - POSICIONAMIENTO HORNO	18		
CAPÍTULO	4	CAPÍTULO	7
<i>Capítulo para el técnico y el operador</i>		<i>Capítulo para el técnico</i>	
4.1 - TIPO DE EMPLEO	20	7.1 - DESMONTAJE DE LA MÁQUINA.....	47
4.2 - USO INADECUADO	20	7.2 - DESGUACE DE LA MÁQUINA	47
4.3 - CHAPAS DE SEGURIDAD.....	20	7.3 - ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS	47
4.4 - SEGURIDADES.....	21		
4.5 - ZONAS OPERADOR.....	21	ESQUEMA HORNO "SUPER TOP"	
4.6 - ZONAS CON RIESGO REMANENTE.....	21	380/416 Volt 3Ph + N + PE	48
4.7 - ZONAS PELIGROSAS	21	ESQUEMA HORNO "SUPER TOP"	
		208/240 Volt 3Ph + PE	50
CAPÍTULO	5	ESQUEMA HORNO "SUPER TOP"	
<i>Capítulo para el técnico y el operador</i>		208/240 Volt 1Ph + N + PE	52
5.1 - PANEL MANDOS DIGITALES HORNO	22	ESQUEMA VAPORERA PARA HORNO "VARIO".....	54
5.2 - INTERFAZ DE USUARIO.....	24		
5.3 - PANTALLA PRINCIPAL	26		
5.4 - SELECCIÓN PROGRAMAS O MODIFICACIÓ PARÁMETROS.....	27		

PÁGINA EN BLANCO

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.
- El panel de mandos no es parte de la zona de la máquina en contacto con los alimentos; tomar todas las precauciones para evitar que el operador realice un contacto cruzado entre los mandos y el alimento.
- 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.

- El piso cerca del horno puede ser resbaladizo: tener cuidado. Utilizar zapatos antideslizantes apropiados.
- 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 usuario 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 usuario 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.
- Los niños tienen prohibido jugar con la máquina.
- La limpieza y el mantenimiento destinados a ser realizados por el usuario no deben ser efectuados por niños.
- **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 SEGURIDAD VIGENTES 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 práctica 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 probabilidad de causar graves lesiones o muerte.



ATENCIÓN

Este símbolo se utiliza en los mensajes 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.**

Este símbolo señala que es obligatorio leer las instrucciones de uso y mantenimiento antes de utilizar la máquina.



Este símbolo se encuentra en todas las zonas de la máquina que alcanzan altas temperaturas.

Señala el peligro de quemaduras.



Este símbolo se encuentra cerca de un borne apropiado y señala que la máquina debe ser conectada a una red equipotencial.



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 tanto ha sido colocado un borne idóneo, identificado de acuerdo a las normativas específicas.

e) Preparación hídrica

(solamente para versión con vaporera)

La instalación hídrica de alimentación y descarga debe ser conforme con las disposiciones de las normas nacionales vigentes

Carga

- Colocar a monte del horno un grifo de estrangulación entre el horno y el sistema de suministro. Predisponer una línea de alimentación hídrica cerca del lugar donde se instalará el horno.

Descarga

- Predisponer una canalización de evacuación del agua puesta en la parte trasera del horno.

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.



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 modelos SUPERTOP / SUPERTOP VARIO 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.

1.9 - FICHERO EN FORMATO ELECTRÓNICO

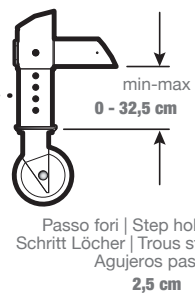
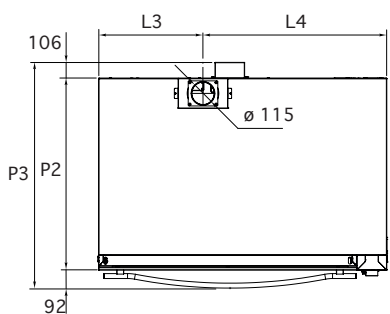
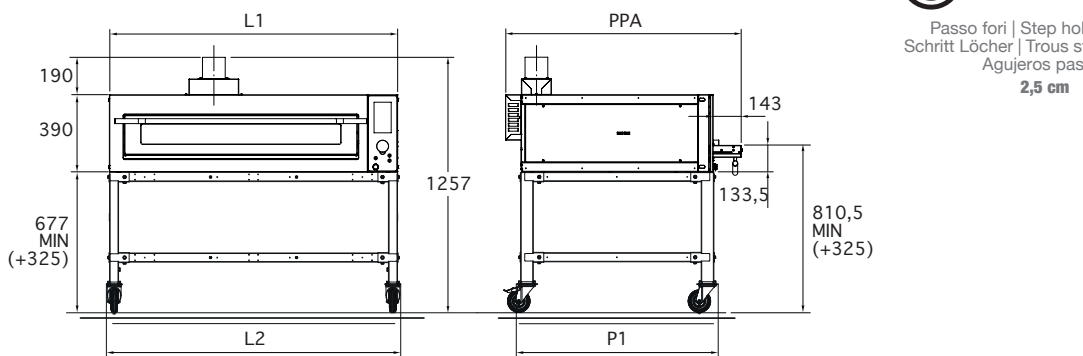
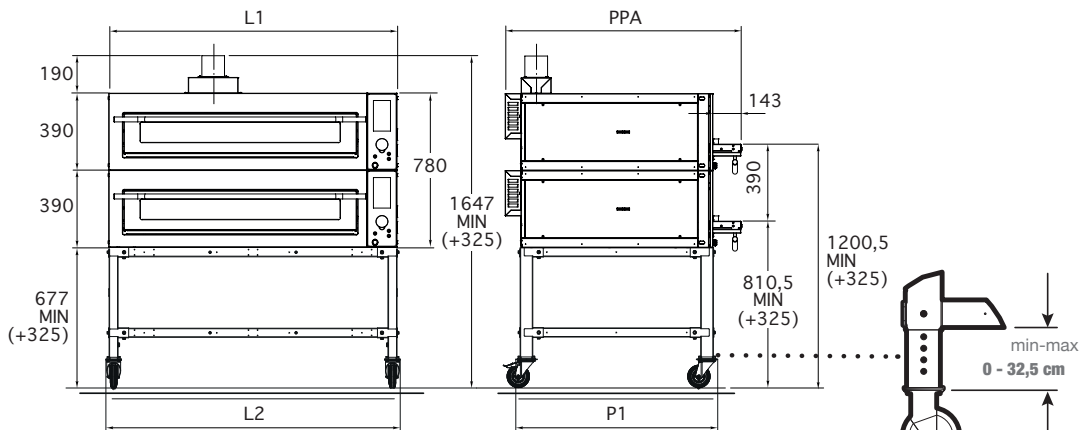
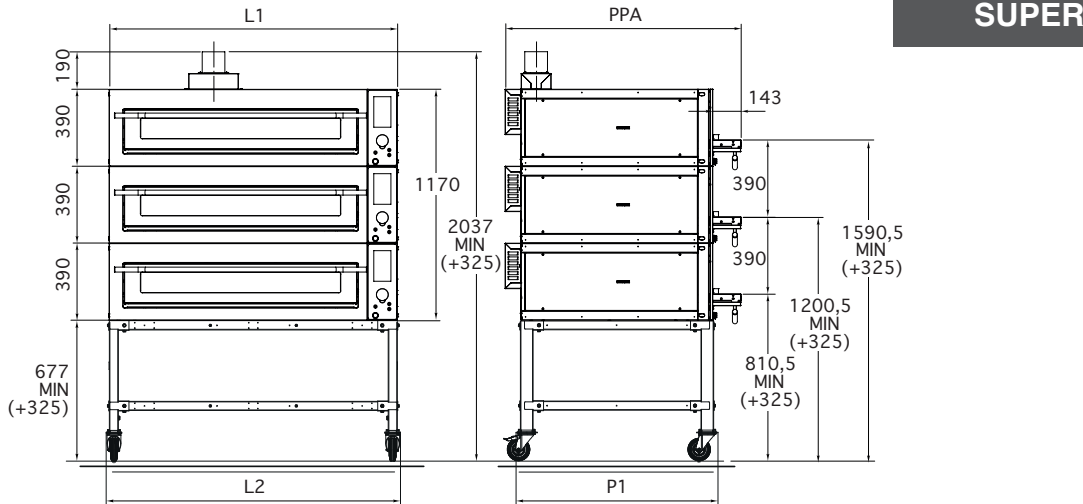
Este manual se puede bajar en formato pdf del sitio:

www.oemali.com

Capítulo 2

ESPACIO OCUPADO

SUPERTOP

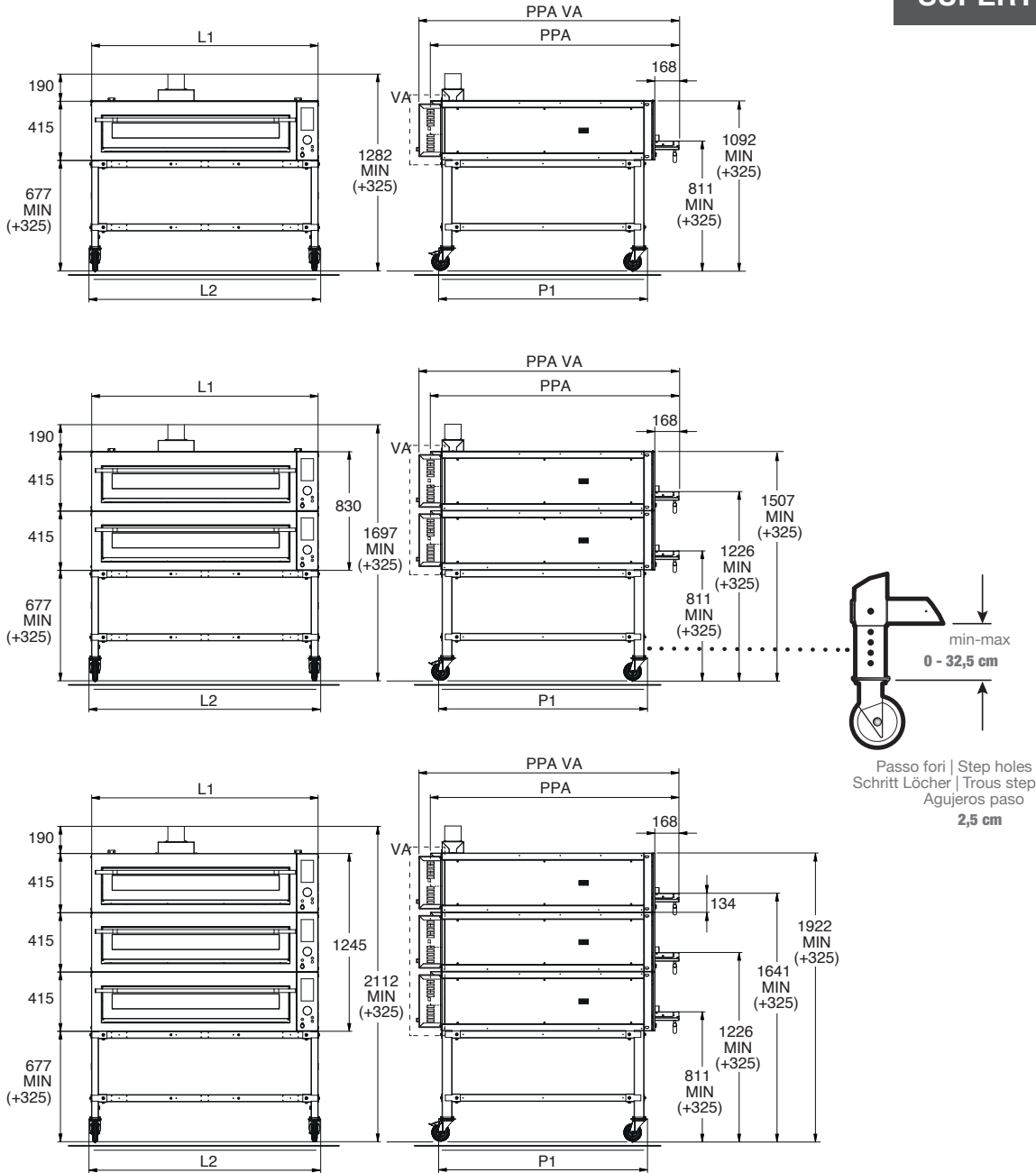


Mod.	Medidas externas							
	L1	L2	L3	L4	P1	P2	P3	P4
435	1083	1118	343	740	947	975	1173	1224
635 S	1083	1118	343	740	1297	1325	1523	1574
635 L	1460	1495	529	931	947	975	1173	1224
935	1460	1495	529	931	1297	1325	1523	1574

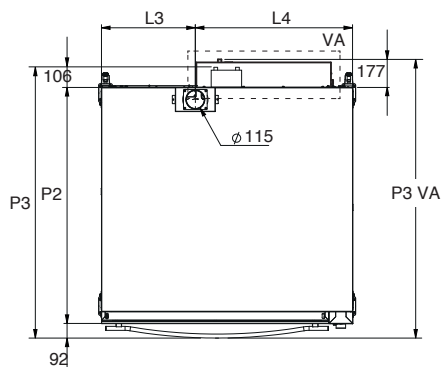
medidas en mm

ESPACIO OCUPADO

SUPERTOP VARIO



Passo fori | Step holes
Schritt Löcher | Trous step
Agujeros paso
2,5 cm



medidas en mm

Mod.	Medidas externas									
	L1	L2	L3	L4	P1	P2	P3	PPA	P3 (VA)	PPA (VA)
440	1168	1203	383	785	1043	1071	1269	1345	1340	1416
640 S	1168	1203	383	785	1463	1491	1689	1765	1760	1836
640 L	1588	1623	593	995	1043	1071	1269	1345	1340	1416
940	1588	1623	593	995	1463	1491	1689	1765	1760	1836

2.1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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 %					

Modelo	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 %					

Modelo sin vaporera

Modelo	440			640S		
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	12Kw			18Kw		
Sección del cable	3x10mm ²	4x6mm ²	5x4mm ²	3x16mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Peso neto	160 kg			200Kg		
Humedad relativa	10 ÷ 80 %					

Modelo	640L			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	18Kw			21Kw		
Sección del cable	3x16mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Peso neto	200Kg			250Kg		
Humedad relativa	10 ÷ 80 %					

Modelo con vaporera

Modelo	440			640S		
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	14,4Kw			20,4Kw		
Sección del cable	3x16mm ²	4x10mm ²	5x4mm ²	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Peso neto	200Kg			240Kg		
Humedad relativa	10 ÷ 80 %					

Modelo	640L			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	20,4Kw			23,4Kw		
Sección del cable	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²	3x25mm ²	4x16mm ²	5x10mm ²
Peso neto	240Kg			290Kg		
Humedad relativa	10 ÷ 80 %					

Tamaño	Posición		KW Resistencia	KW totales
435	cielo	Resistencia boca	1,9	8,4
		Resistencias centro	1,6	
		Resistencia fondo	1,6	
	fondo	Resistencia boca	1,1	
		Resistencias centro	1,1	
		Resistencia fondo	1,1	
635L	cielo	Resistencia boca	3,5	15,1
		Resistencias centro	2,8	
		Resistencia fondo	2,8	
	fondo	Resistencia boca	2	
		Resistencias centro	2	
		Resistencia fondo	2	
635S	cielo	Resistencia boca	1,9	10,5
		Resistencias centro	1,9	
		Resistencia fondo	1,9	
	fondo	Resistencia boca	1,6	
		Resistencias centro	1,6	
		Resistencia fondo	1,6	
935	cielo	Resistencia boca	3,5	18,9
		Resistencias centro	3,5	
		Resistencia fondo	3,5	
	fondo	Resistencia boca	2,8	
		Resistencias centro	2,8	
		Resistencia fondo	2,8	

Tamaño	Posición		KW Resistencia	KW totales
440	cielo	Resistencia boca	2,2	12
		Resistencias centro	1,9	
		Resistencia fondo	1,9	
	fondo	Resistencia boca	2,2	
		Resistencias centro	1,9	
		Resistencia fondo	1,9	
640L	cielo	Resistencia boca	1,65	18
		Resistencia boca	1,47	
		Resistencias centro	1,47	
		Resistencias centro	1,47	
		Resistencia fondo	1,47	
		Resistencia fondo	1,47	
	fondo	Resistencia boca	1,65	
		Resistencia boca	1,47	
		Resistencias centro	1,47	
		Resistencias centro	1,47	
		Resistencia fondo	1,47	
		Resistencia fondo	1,47	
640S	cielo	Resistencia boca	3,5	18
		Resistencias centro	2,9	
		Resistencia fondo	2,9	
	fondo	Resistencia boca	2,9	
		Resistencias centro	2,9	
		Resistencia fondo	2,9	
940	cielo	Resistencia boca	2,35	20,8
		Resistencia boca	1,15	
		Resistencias centro	1,15	
		Resistencias centro	1,15	
		Resistencias centro	1,15	
		Resistencia fondo	1,15	
		Resistencia fondo	1,15	
		Resistencia fondo	1,15	
	fondo	Resistencia boca	2,35	
		Resistencia boca	1,15	
		Resistencias centro	1,15	
		Resistencias centro	1,15	
		Resistencias centro	1,15	
		Resistencia fondo	1,15	

2.2 - TRANSPORTE

2.2.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.

2.2.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.



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.

2.2.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.

FIG. 1

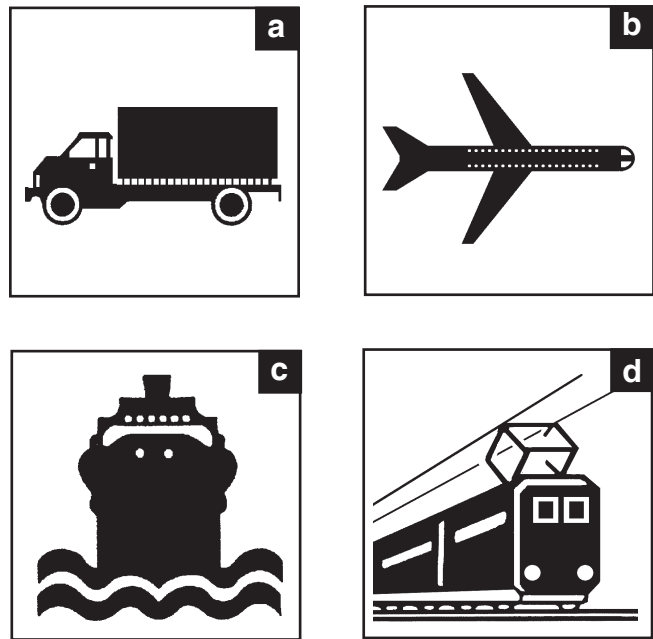
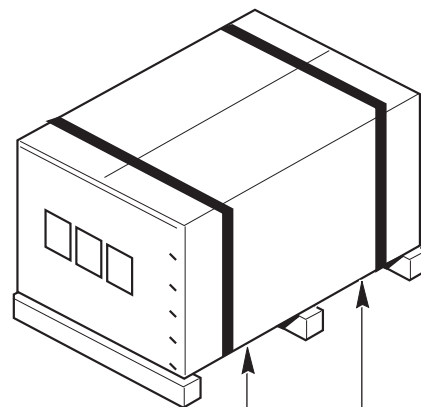


FIG. 2



Puntos para levantar la caja



2.3 - 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 2.4 (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.

2.4 - 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



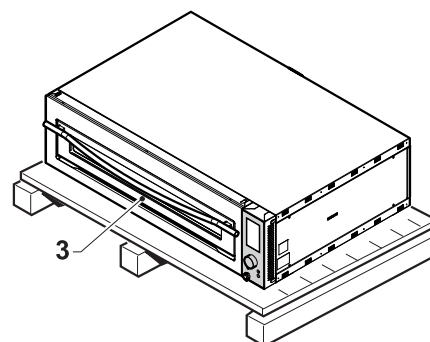
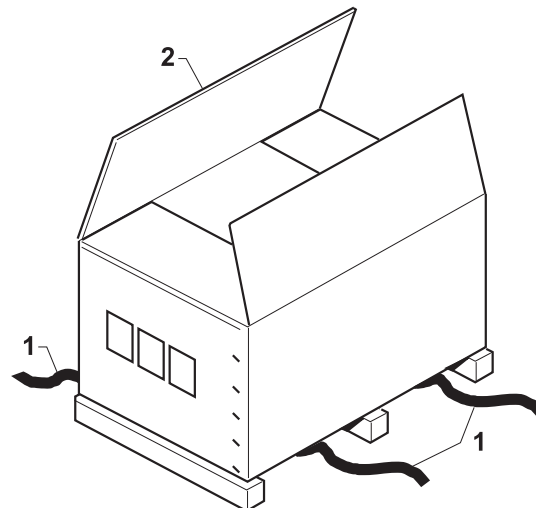
Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, cartón, clavos, etc...) no deben dejarse al alcance de los niños, dado que constituyen potenciales fuentes de peligro, por lo que tendrá que recogerlos y enviarlos a los centros adecuados para un correcto reciclaje.



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.

FIG. 3



2.5 - IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES (Fig. 4)

1. Chapa de datos
2. Horno
3. Chimenea
4. Soporte (bajo solicitud)
5. Ruedas
6. Panel de mandos
7. Vaporera (si está presente)

2.6 - IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA (Fig. 4)

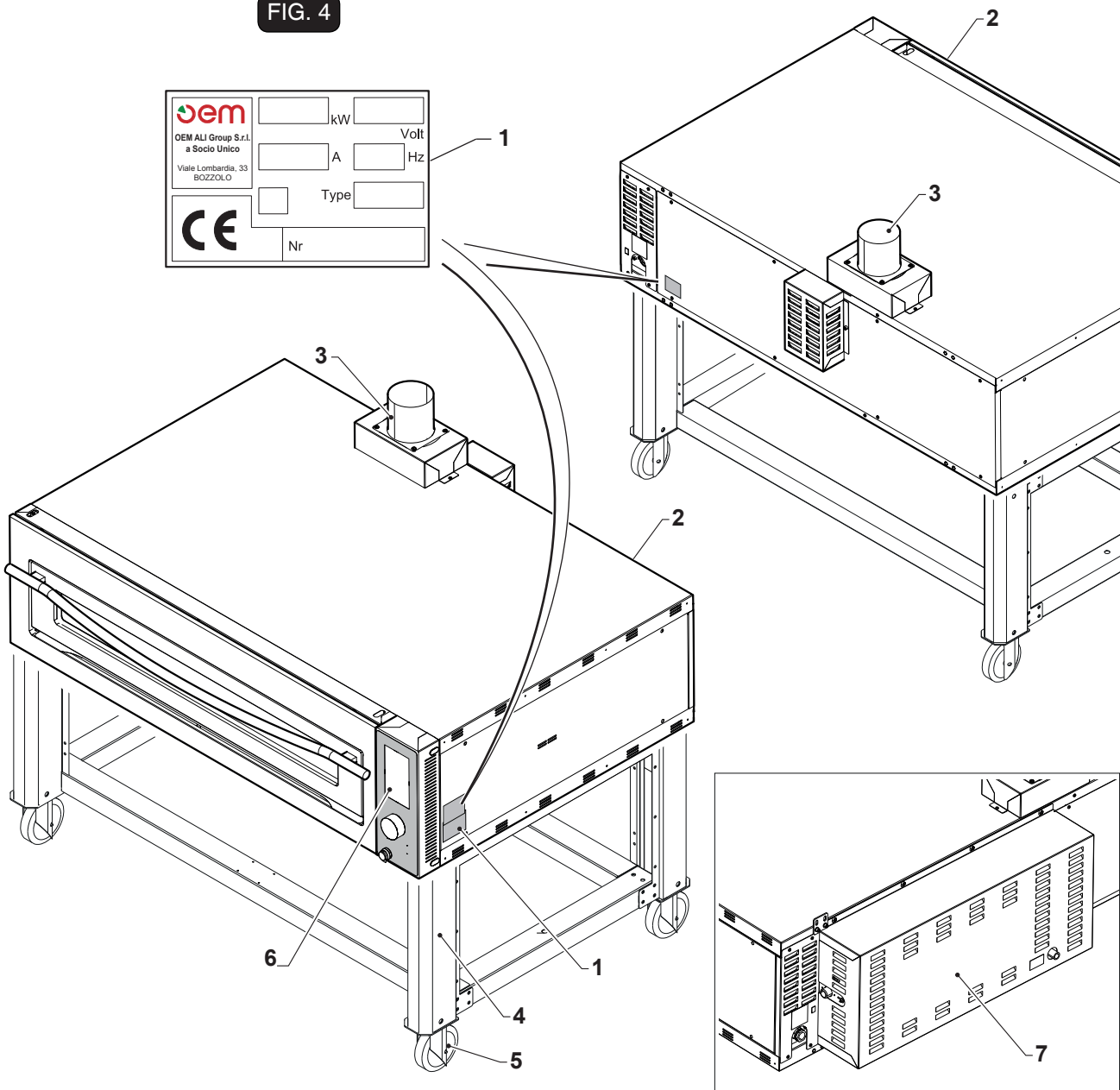
El número de matrícula y los datos para la identificación de la máquina están troquelados en la chapa (1) que se encuentra en el basamento.



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.

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.

3.3 - ENSAMBLAJE DE LOS COMPONENTES

Instalación del soporte de carro



IMPORTANTE

Para el montaje del soporte sobre ruedas, atégase a lo indicado en el manual que se adjunta a dicho soporte.

FIG. 1

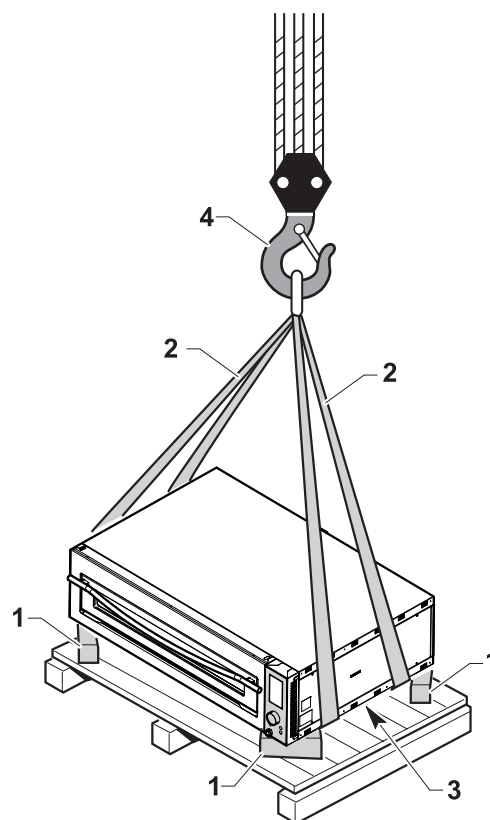


FIG. 2

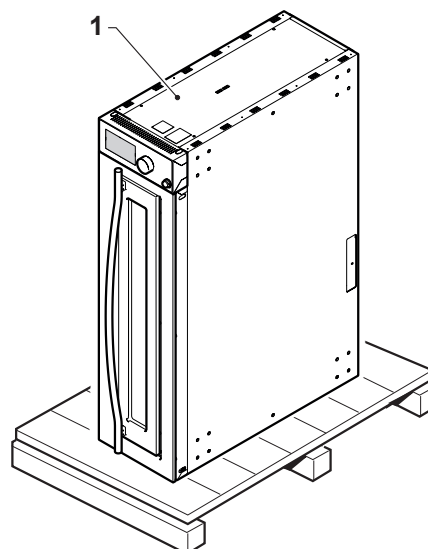
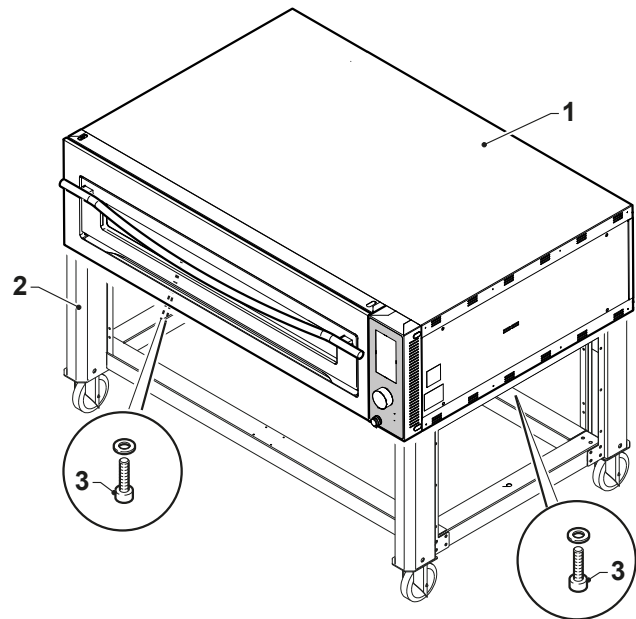


FIG. 3

Montaje del horno monocámara (Fig. 3)

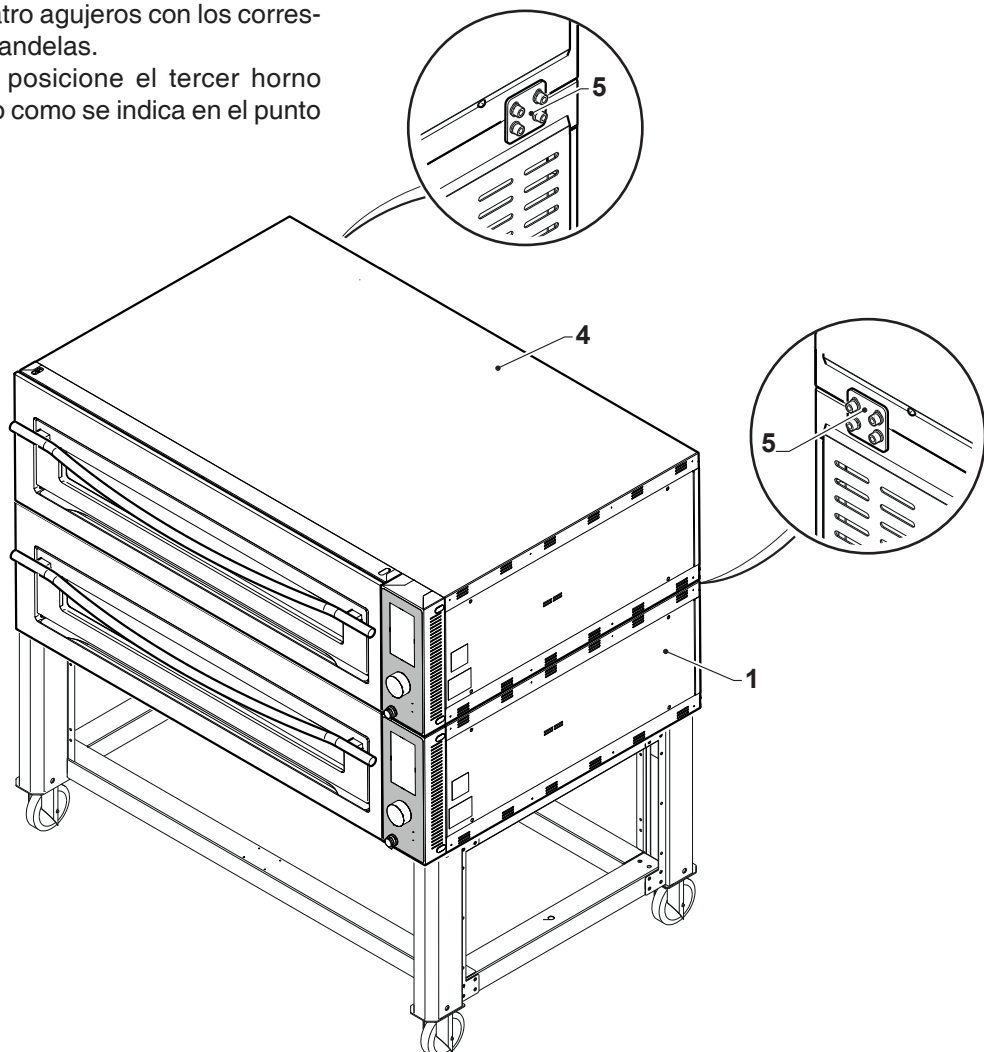
- Apoye el horno (1) sobre el soporte (2) y fíjelo con los dos tornillos (3) del lado derecho e izquierdo.



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 son a cargo del cliente y tienen que dimensionarse en función de la máxima corriente requerida. El modelo de cable tiene que ser flexible debajo de vaina resistente al aceite y no debe ser más ligero que los cables en polipropileno o en elastómero sintético devbajo de una vaina equivalente (designación 60245 IEC 57) y de todos modos debe ser conforme a lo indicado por las normas nacionales vigentes.
- 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 puesto a monte del horno tiene que encontrarse en una zona a la que el operador pueda acceder fácilmente durante todas las operaciones de funcionamiento y mantenimiento del horno.



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).

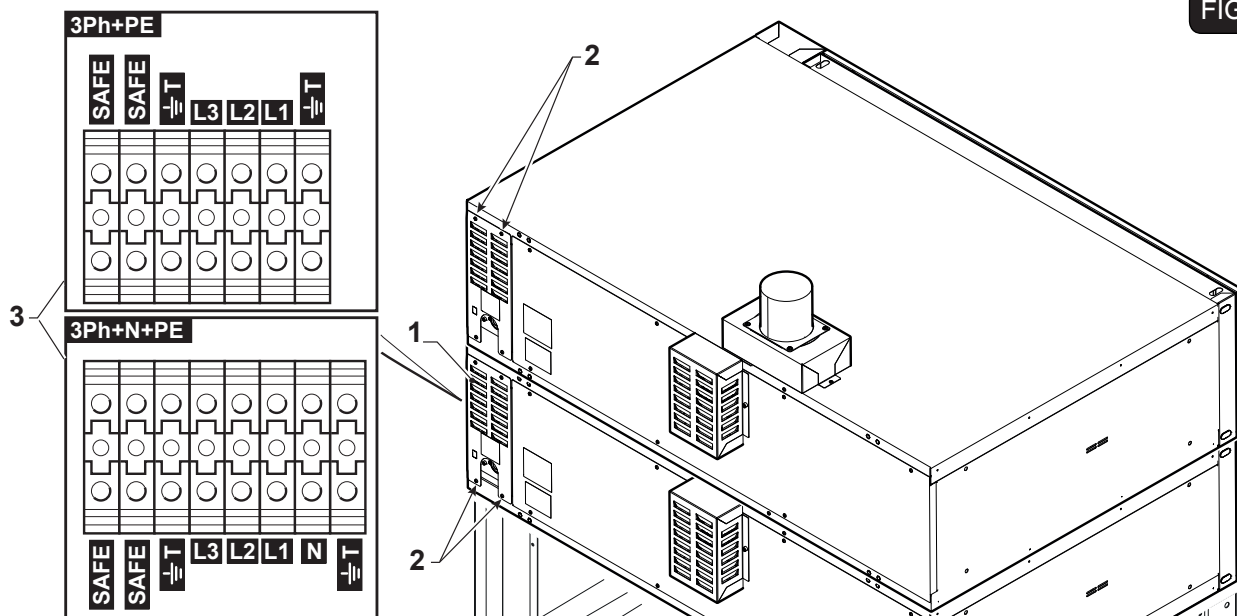


FIG. 5

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.

3.5 - POSICIONAMIENTO DEL HORNO (Fig. 7)



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.
- El horno debe ser puesto en lugares que no sean afectados por turbulencias o corrientes de aire, polvo, líquidos que derivan de fugas, agua de condensación o aerosol, como estos comprometerían la calidad del alimento y el funcionamiento de la cámara de cocción, y consecuentemente el producto final también. Además, esta condición hace subir considerablemente los consumos de energía eléctrica.
- Bloquee la posición del horno frenando las ruedas delanteras.

FIG. 6

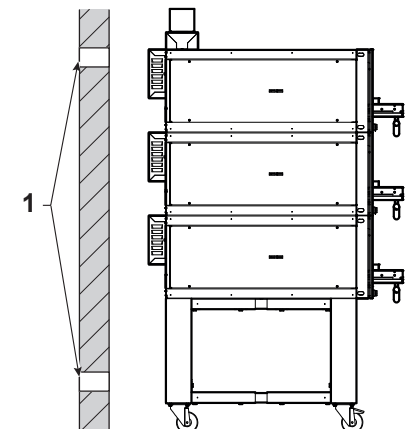
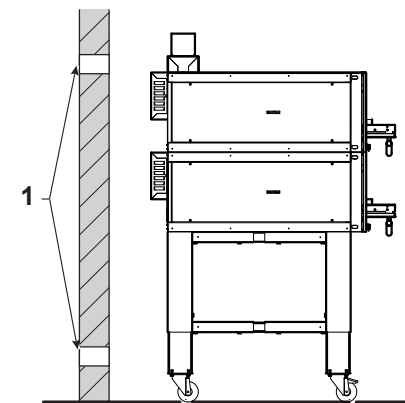
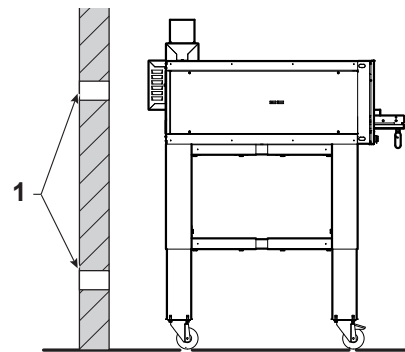
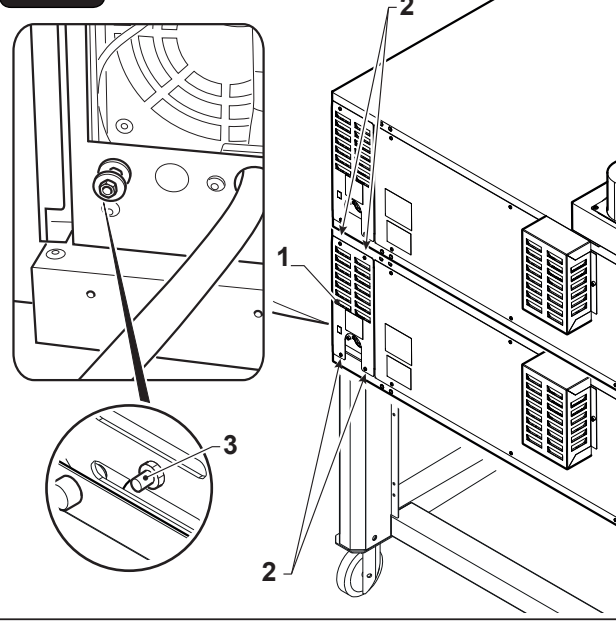


FIG. 7

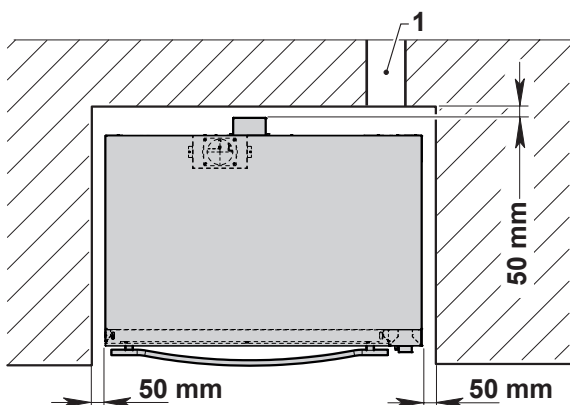


FIG. 8

3.5.a - Montaje de la chimenea (Fig. 8)

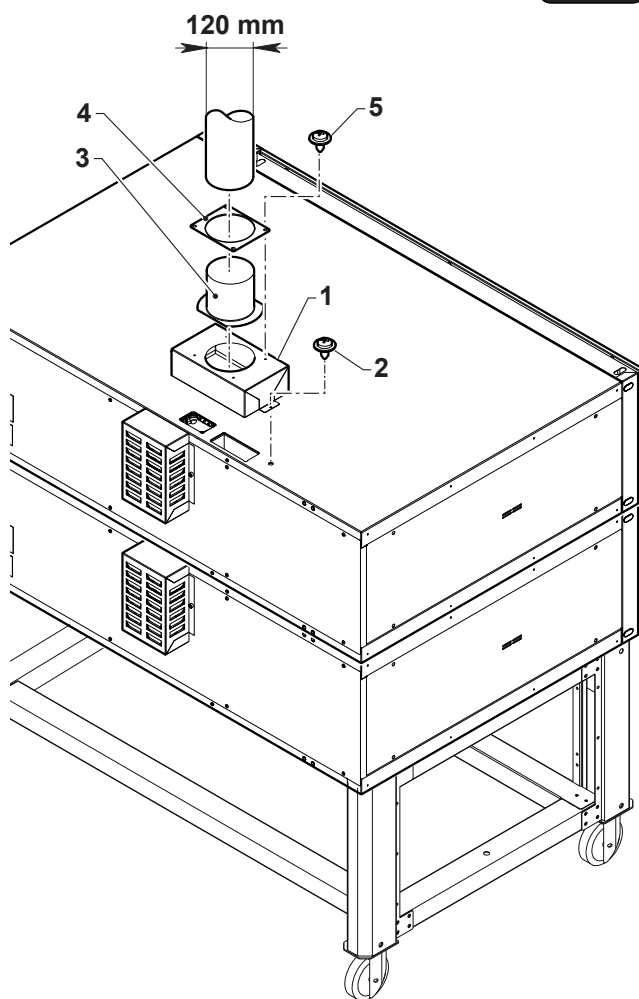
- Montar la caja (1) en la parte superior del horno enroscándola con los tornillos (2)
- Montar la chimenea (3) bloqueándola en la caja (1) mediante la placa (4) con los tornillos (5).



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.



3.5.b - Conexión hídrica (solamente para vaporera) (Fig. 9)



IMPORTANTE

Se recomienda alimentar la vaporera por agua desmineralizada para reducir al mínimo la formación de cal al interior de la vaporera.

Carga

- Conectar el tubo de alimentación hídrica al conector (1) de 3/4" de dimensión de la electroválvula.

Descarga

- Conectar el tubo flexible de descarga al conector (2) de diámetro de 21 mm y fijarlo por una banda.



IMPORTANTE

Después de haber efectuado la conexión hídrica abra el grifo de alimentación y controle que no hayan pérdidas de agua.

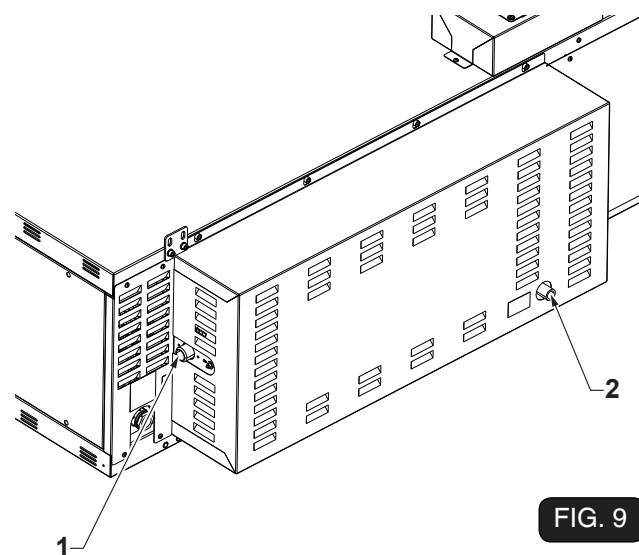


FIG. 9

Capítulo 4

4.1 - USO PREVISTO



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;

CUALQUIER OTRO USO EXIME A LA SOCIEDAD FABRICANTE DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR ACCIDENTES A PERSONAS O COSAS Y HACE CADUCAR LA GARANTÍA.

4.2 - USO INCORRECTO

Los hornos Mod. SUPERTOP - SUPERTOP VARIO se han diseñado y construido para un uso exclusivamente alimentario, por lo que está prohibido:

- el uso del horno a operadores no profesionales;
- calentar líquidos, bebidas u otras sustancias;
- introducir productos no alimentarios;
- introducir materiales inflamables.

4.3 - 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.

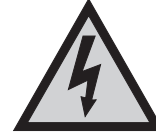


PELIGRO



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.

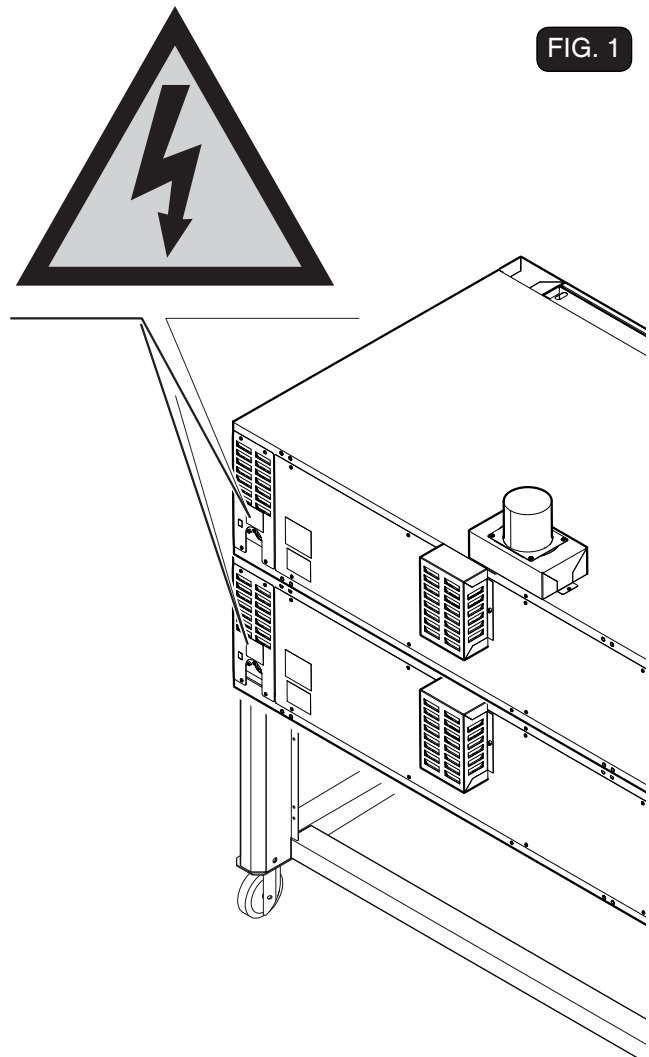


FIG. 1

4.4 - 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.
- 3) Si hay la vaporera, esta tiene un termostato de seguridad que apaga la vaporera si se registra una temperatura demasiado alta al interior de la misma.

4.5 - 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".

4.6 - ZONAS DE PELIGRO REMANENTE (Fig. 2)

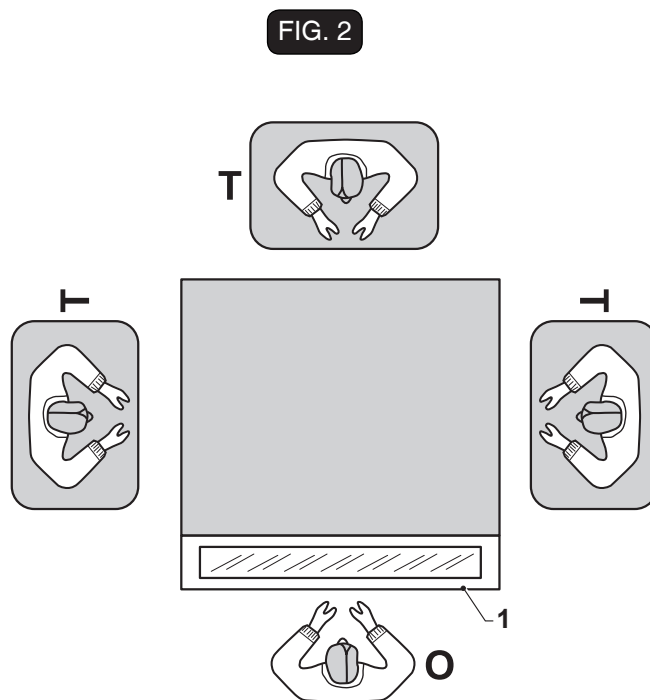
Las zonas de peligro remanente son las zonas que no pueden ser protegidas a causa del tipo de producción particular. En el caso de esta máquina son las siguientes:

- En la zona de la puerta y en la zona interna de la cámara de cocción existe el peligro de sufrir quemaduras.

4.7 - ZONAS PELIGROSAS

Las zonas peligrosas son todas aquellas donde se retiran los paneles de protección con la máquina en funcionamiento durante las operaciones de reparación de la misma y **SON COMPETENCIA EXCLUSIVA DEL TÉCNICO DE MANTENIMIENTO.**

El funcionamiento del horno para todas las composicio-



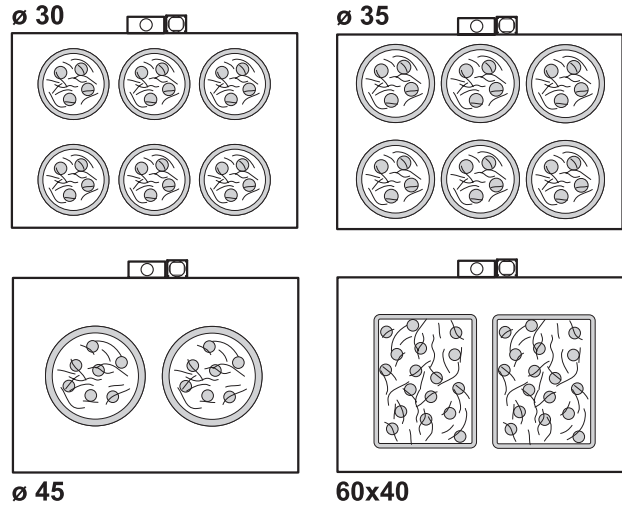
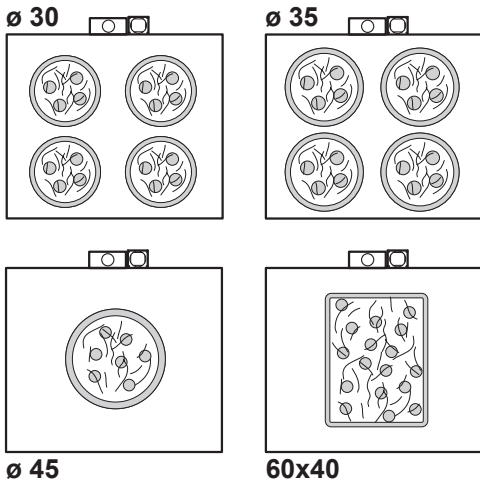
Capítulo 5

nes es siempre individual y por lo tanto es posible para las versiones bicámara o tricámara plantear dos o tres tipos de programas de cocción; el posicionamiento de las pizzas en función del modelo del horno se indica en la siguiente figura:

El Mod. **635 L** puede contener 6 pizzas de Ø 30 o Ø 35 cm, 2 pizzas de Ø 45 cm o 2 bandejas de 60x40 cm situadas según se indica en el esquema siguiente:

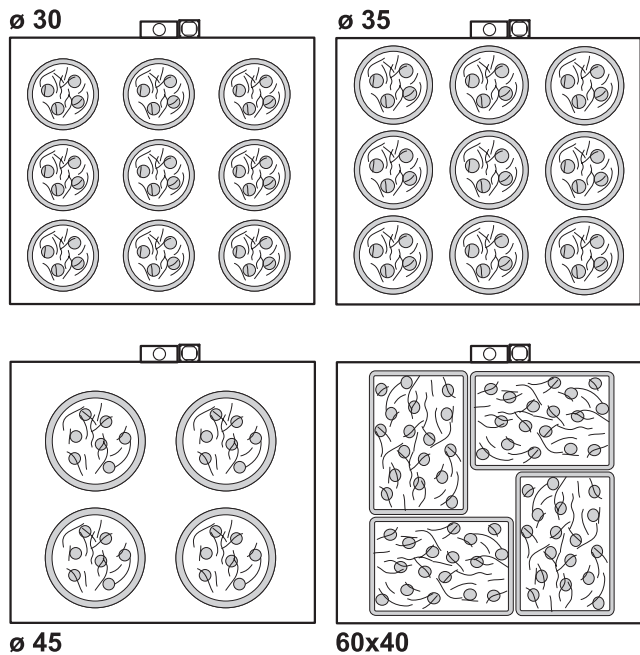
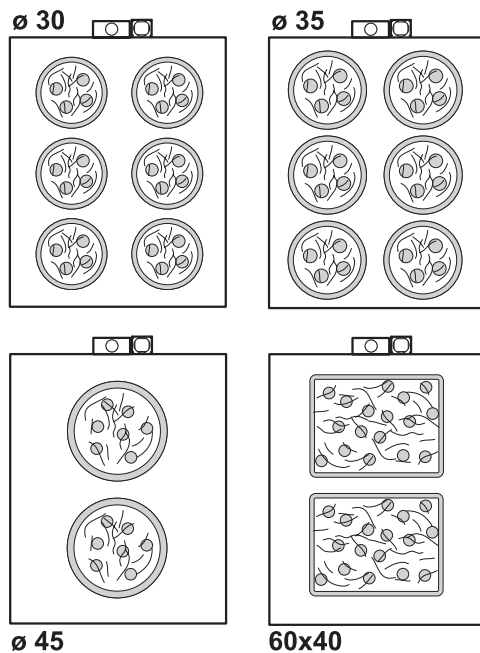
SUPERTOP

El Mod. **435** puede contener 4 pizzas de Ø 30 o Ø 35 cm, 1 pizza de Ø 45 cm o 1 bandeja de 60x40 cm situadas según se indica en el esquema siguiente



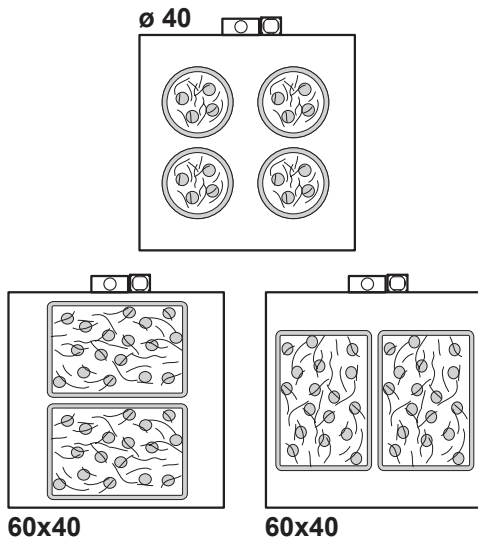
El Mod. **935** puede contener 9 pizzas de Ø 30 o Ø 35 cm, 4 pizzas de Ø 45 cm o 4 bandejas de 60x40 cm situadas según se indica en el siguiente esquema:

El Mod. **635S** puede contener 6 pizzas de Ø 30 o Ø 35 cm, 2 pizzas de Ø 45 cm o 2 bandejas de 60x40 cm situadas según se indica en el esquema siguiente:

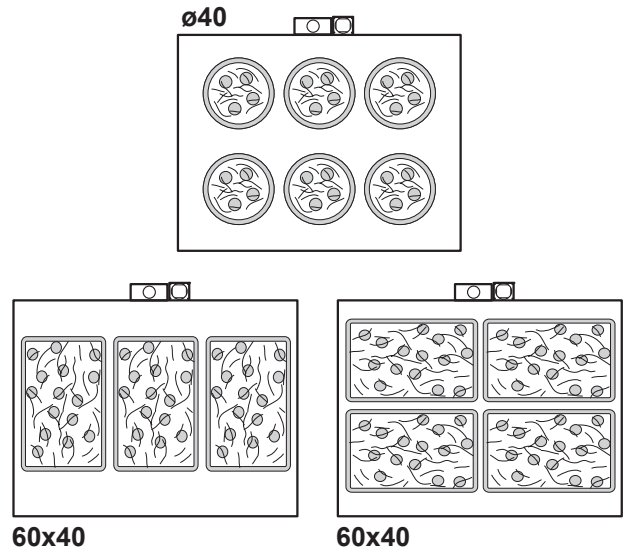


SUPERTOP VARIO

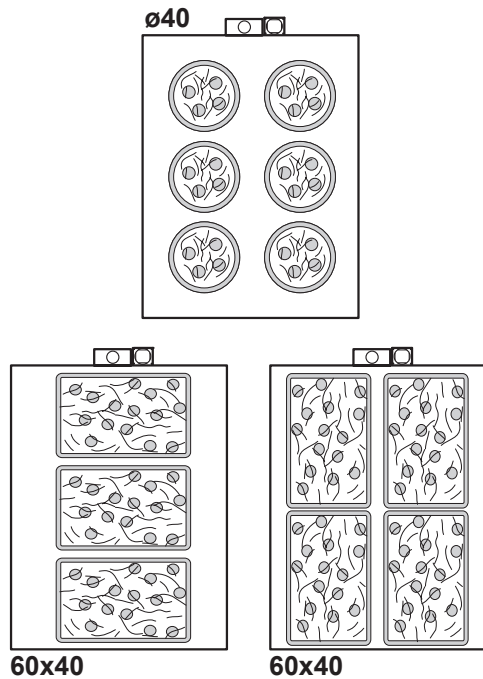
El Mod. **440** puede contener n° 4 pizzas Ø 40 cm o n° 2 bandejas 60x40 cm colocadas según este esquema.



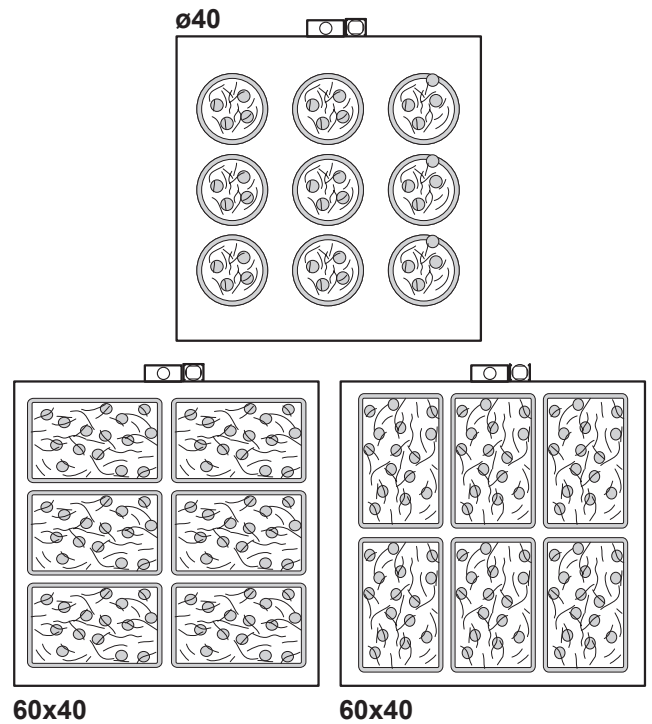
El Mod. **640 L** puede contener n° 6 pizzas Ø 40 cm o n° 3/4 bandejas 60x40 cm colocadas según este esquema.



El Mod. **640 S** puede contener n° 6 pizzas Ø 40 cm o n° 3/4 bandejas 60x40 cm colocadas según este esquema.



El Mod. **940** puede contener n° 9 pizzas Ø 40 cm o n° 6 bandejas 60x40 cm colocadas según este esquema.



5.1 - PANEL DE MANDOS DIGITALES DEL HORNO (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 “Timer 1” se puede ajustar de manera independiente para todos los 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 “Timer 2 / Vaporera”

- Función Temporizador

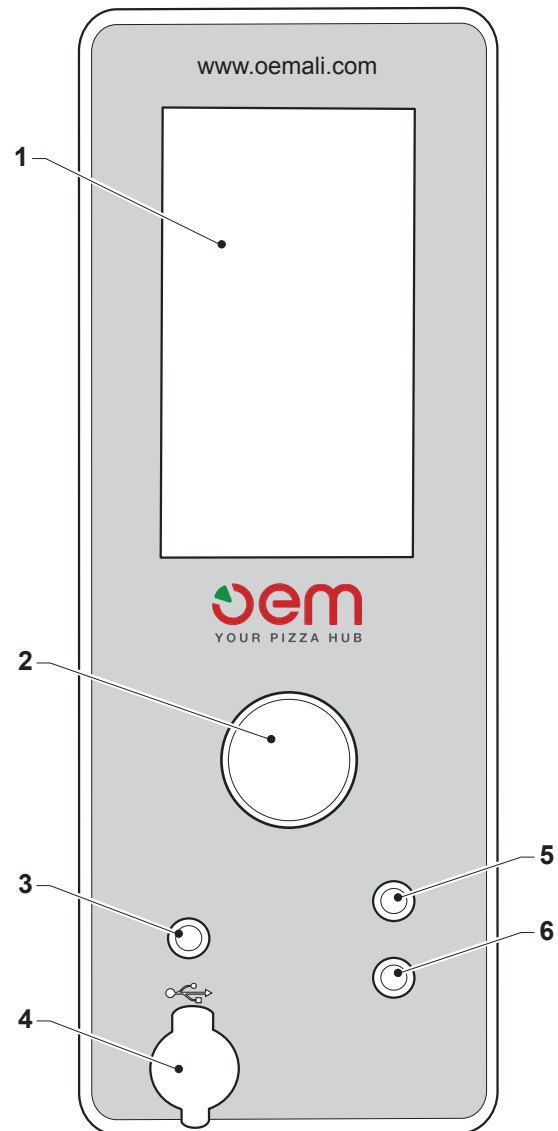
La tecla “Timer 2” se puede ajustar de manera independiente para todos los programas de cocción. Pulsando la tecla se activa el tiempo de cocción para el programa seleccionado, el tiempo se puede poner en pausa o restablecer pulsando la tecla durante algunos segundos.

- Función Vaporera

En los modelos con vaporera, con vaporera activada, manda la inyección del vapor.

Pulsando y guardando pulsada la tecla, se activa la inyección del vapor por el tiempo máximo ajustado.

FIG. 1



5.2 - INTERFAZ DE USUARIO (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**

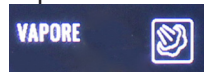
Visualiza el porcentaje de velocidad del ventilador para la evacuación relativa de los humos/vapores de cocción; las configuraciones son: 0, 25%, 50%, 75%, 100%

7. **Temporizador 1**

Visualiza el tiempo de cocción del primer temporizador configurado para el programa seleccionado.

8. **Timer 2 / Vaporera**

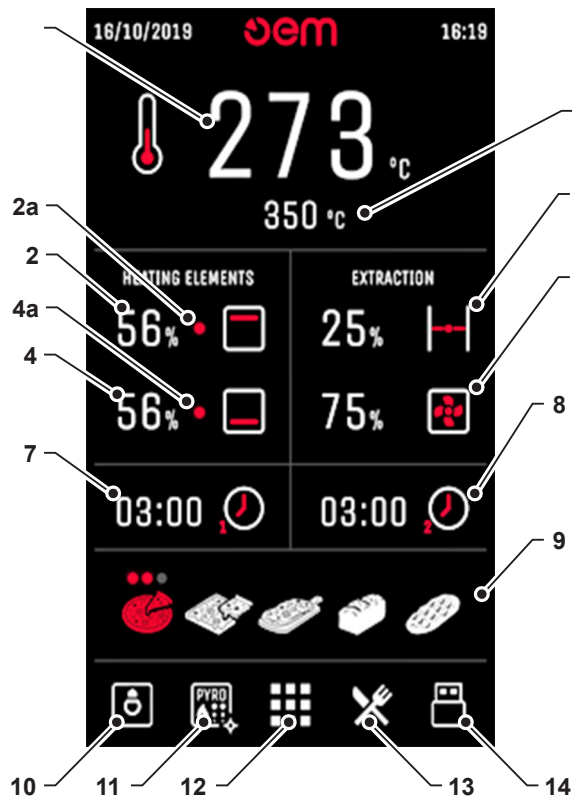
Visualiza el tiempo de cocción del segundo temporizador ajustado para el programa elegido. Si la vaporera está activada, visualiza:



donde se señala si la vaporera ya alcanzó la temperatura ajustada por una marca de verificación de color verde, una condición necesaria para activar la inyección del vapor.

9. **Programas**

Visualiza el programa de cocción que se puede ajustar, si está activo el icono es de color rojo. Hay 8 modalidades principales, y cada una de ellas tiene 3 programas, por un total de 24 programas a elegir.



10. **Lámpara**

Visualiza el estado (encendida / apagada) de la iluminación en la cámara de cocción.

11. **Ciclo autolimpiante**

Permite acceder al programa de autolimpieza para realizar la pirólisis de la cámara de cocción.

12. **Menù Usuario**

Permite acceder al menú usuario.

13. **Menù Recetas - Manual**

Permite acceder al listado de las recetas y al manual del horno.

14. **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, se seleccionan los iconos empezando desde abajo del display; girando hacia la derecha, se seleccionan los iconos empezando desde arriba.

Un cuadrado rojo se visualiza al rededor del icono elegido. Para activar / desactivar pulsar el pomo (1). Para modificar un parámetro, girar hacia la derecha para aumentarlo o hacia la izquierda para disminuirlo. Confirmar pulsando (1).

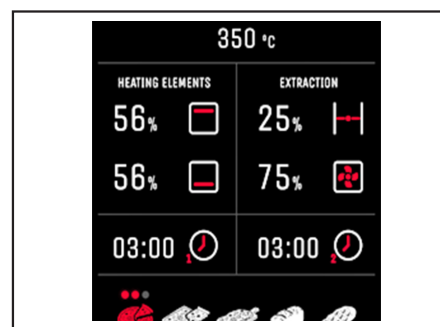


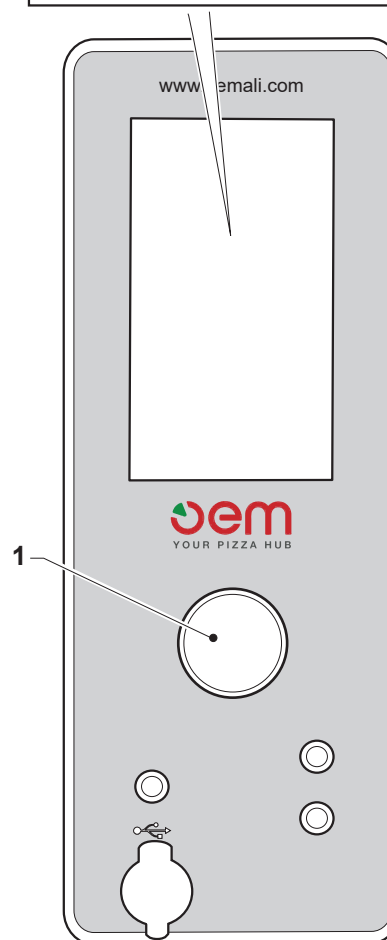
FIG. 4

5.5 - PROGRAMACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN

El Horno puede ser utilizado en modalidad manual o por los relativos programas de cocción. Cada uno de los ocho programas de cocción disponibles tiene tres ajustes a elegir, por un total de 24 ajustes.

Girando el pomo hacia la izquierda se pueden variar:

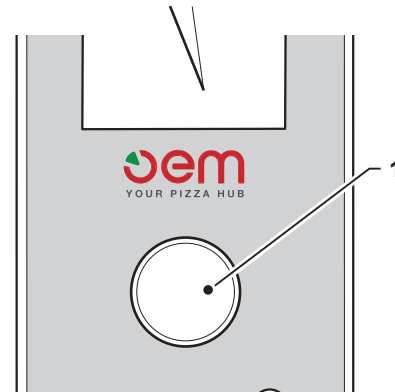
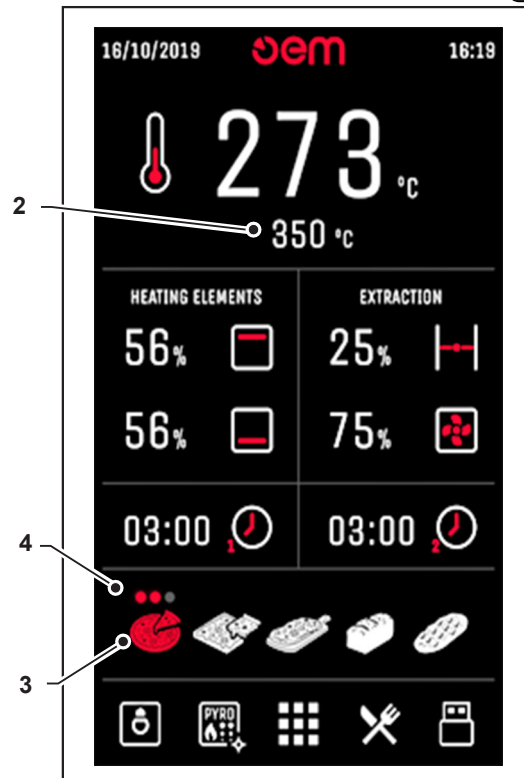
- % de potencia de las resistencias superiores
- Temperatura de cocción
- % de potencia de las resistencias inferiores
- % apertura de la chimenea
- % de velocidad del ventilador de aspiración
- Tiempo 1 de cocción
- Tiempo 2 de cocción
- Programa pizza clásica
- Programa pizza en bandeja
- Programa pizza 'en pala' a la romana
- Programa bollos
- Programa pan
- Programa P1
- Programa P2
- Programa P3



Por ejemplo, para cambiar la temperatura de cocción es necesario:

- Posicionarse en el valor a cambiar (2).
- Pulsar el pomo, el valor (2) cambia de blanco a rojo; el icono seleccionado (3) parpadea.
- Girar el pomo para cambiar el valor deseado.
- Pulsar nuevamente el pomo para confirmarlo, el valor (2) de rojo pasa a blanco.
- Para memorizar la variación en uno de los programas disponibles, vaya al icono deseado (3) y presione la perilla (1).
- Girar el pomo (1) para seleccionar uno de los tres programas (4) disponibles para cada icono.
- Mantener presionado el pomo hasta que se emita una señal acústica, después de guardar el icono (3) deja de parpadear.

FIG. 5

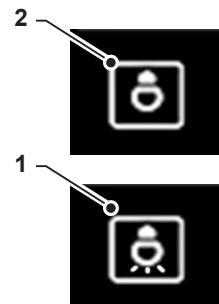


5.6 - ILUMINACIÓN DE LA CÁMARA (Fig. 6)

El horno está dotado de dos lámparas (una por lado) para poder iluminar la cámara de cocción. Al actuar sobre la perilla y posicionar el ícono respectivo, es posible encender o apagar las lámparas:

- Lámpara encendida (1);
- Lámpara apagada (2).

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.

6. Funcionalidad de la puerta

Al abrirse la puerta el horno puede ejecutar autónomamente las funciones siguientes:

- Encendido de las resistencias superiores al 100% 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 activadas llevarán la inscripción "ON", las que están desactivadas llevarán "OFF".

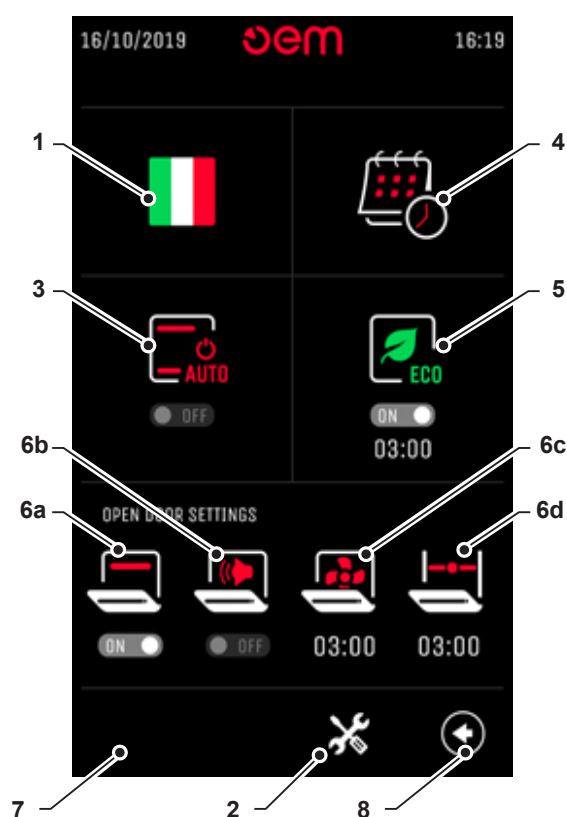
7. Salida MENU usuario

Para salir del menú usuario seleccionar el icono (7).


8. Reposición datos usuario

Para restablecer todos los datos y volver a los ajustes de fábrica, seleccionar el icono (8).

FIG. 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 borrar los ajustes diarios, pulsando el icono (6); cuando el encendido automático está activado, el icono llevará la inscripción "ON", si lleva "OFF" el encendido automático está desactivado.

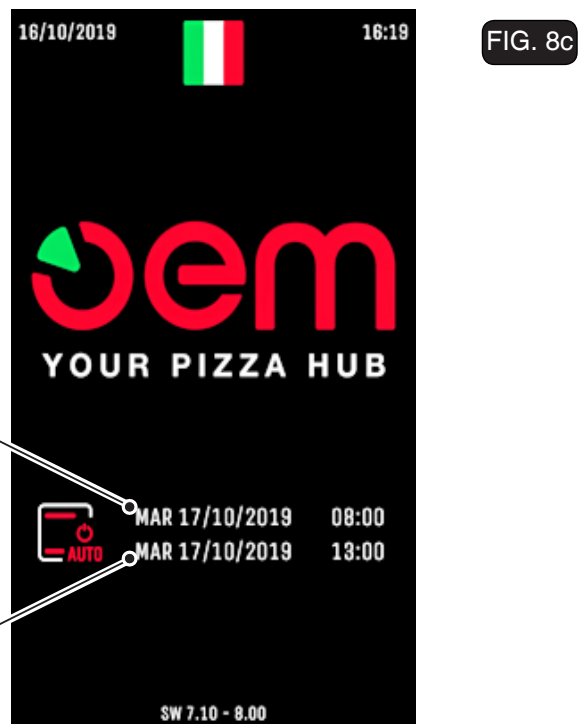
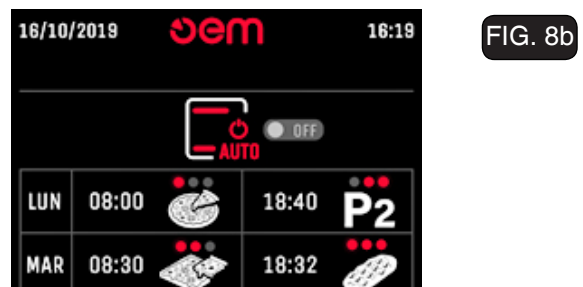
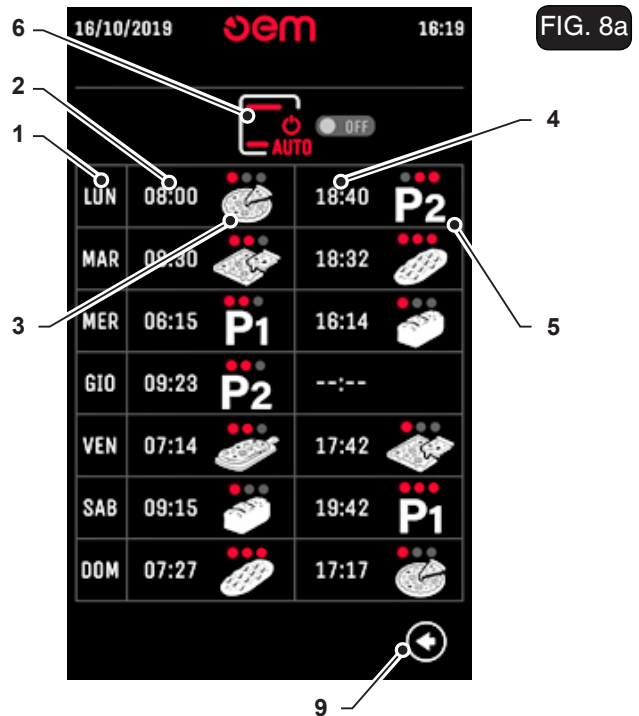
Si no se indica la hora pero se visualiza --:--, se salta el día.

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, seleccionar el icono (9) (Fig. 8a).



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, seleccionar el icono (4).

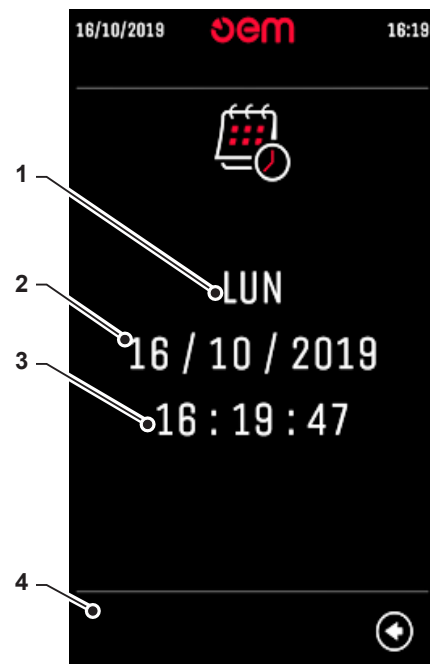


FIG. 9

5.10 - VISUALIZACIÓN DE LAS RECETAS Y DEL MANUAL

En esta sección del menú se pueden leer las recetas y el manual memorizados.

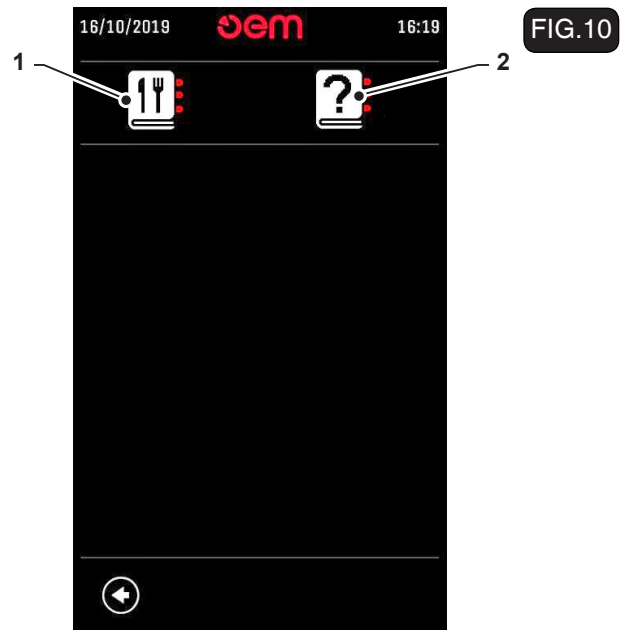
Seleccionar el icono  y acceder a la página de visualización (Fig. 10).

1. Recetas

Pulsando se accede al archivo de las recetas memorizadas.

2. Manual


Pulsando es posible consultar el manual del horno.



5.10a - 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  para ver la panorámica (Fig 11):

1) Descarga de recetas

2) Subida de recetas

3) Descarga manual

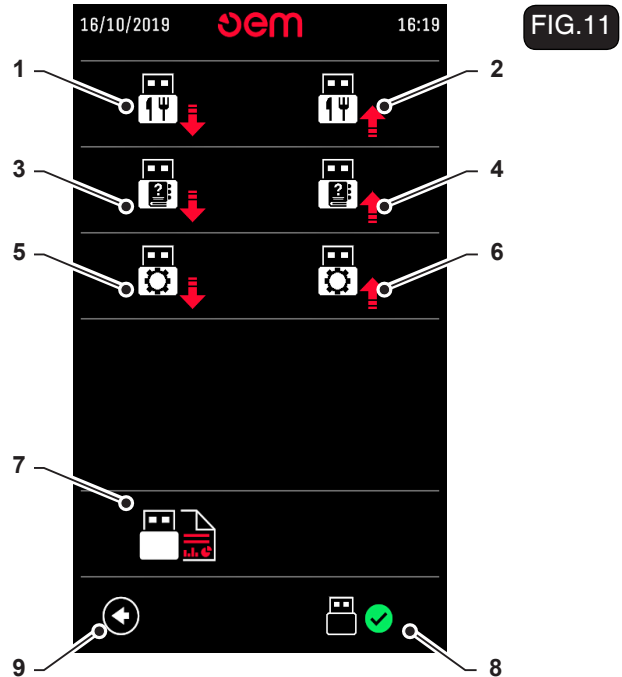
4) Subida manual

5) Descarga software horno e ajustes usuario y service/asistencia

6) Subida software horno y ajustes usuario y service

7) Descarga datalog horno, que contiene la historia de las actividades del horno.

8) Icono introducción memoria USB: con memoria introducida y compatible, se visualiza la marca de verificación verde.



Para salir de la panorámica USB, pulsar el icono (9).
Para realizar la DESCARGA en la memoria USB:

- Introducir una memoria vacía en el puerto USB, el icono se convierte de en señalando que se puede realizar la descarga..
- Pulsar:
 - (1) Para bajar las recetas
 - (3) Para bajar el manual
 - (5) Para bajar el software
 - (7) Para bajar el datalog
- El icono parpadea durante toda la duración de la descarga.
- Cuando la descarga termina, el icono para de parpadear. Se puede entonces remover la memoria USB.



IMPORTANTE

No quitar la memoria USB hasta que la descarga haya terminado.

Para realizar la SUBIDA a partir de la memoria USB:

- Introducir una memoria USB que contiene la información que se desea subir (recetas, manual, software) en el puerto USB: el icono se convierte de en señalando que se puede realizar la subida.
- Pulsar:
 - (2) Para subir las recetas
 - (4) Para subir el manual
 - (6) Para subir el software

El icono parpadea durante toda la duración de la subida.

- Cuando la subida termina, el icono para de parpadear: se puede entonces remover la memoria USB.



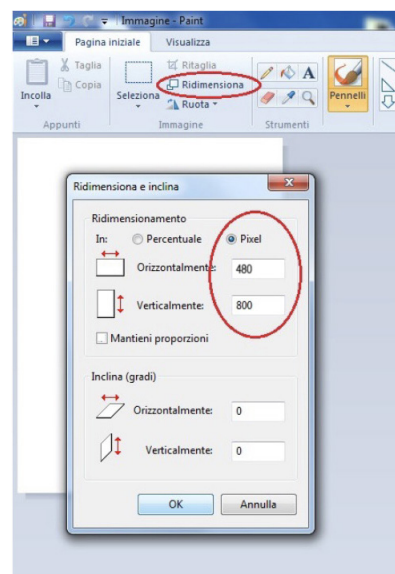
IMPORTANTE

No quitar la memoria USB hasta que la subida haya terminado.

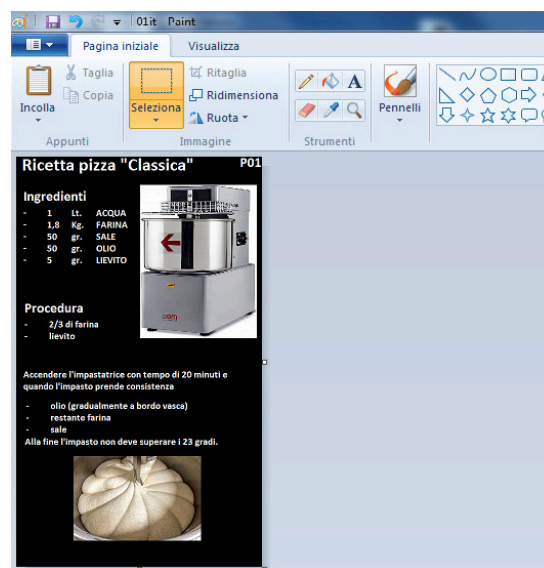
5.11 - MODALIDAD INTRODUCCIÓN RECETAS

Para poder utilizar esta función son necesarios los siguientes programas para el ordenador:

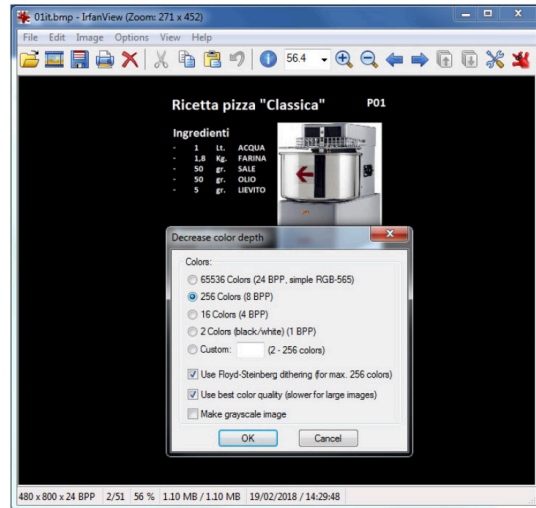
- Paint (aplicación de Windows)
- IrfanView 64 (descargable gratis desde Internet)
- Abrir "Paint" y crear una imagen con las dimensiones de 480 por 800 píxeles.



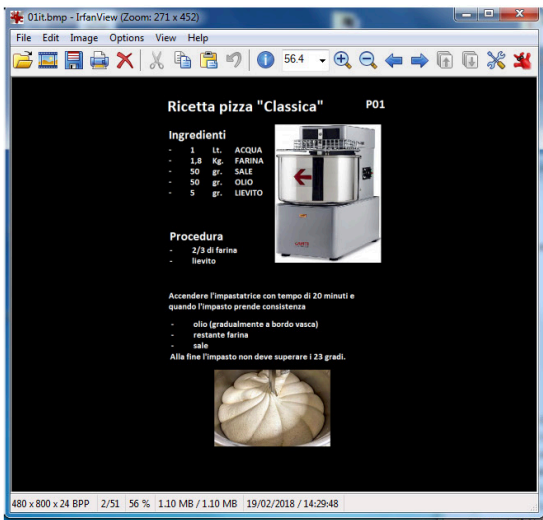
- A través de este programa se pueden escribir e incluir imágenes.



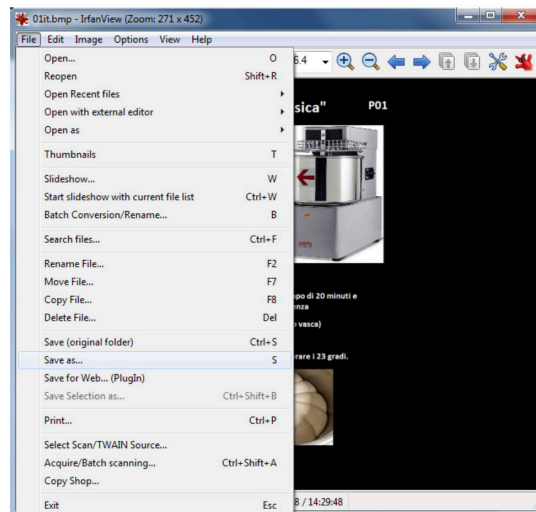
- Guardar la imagen en la carpeta “recetas” (creada específicamente) con el número de página y el idioma relativo, ejemplo: “01it” Bitmap a 24 bit hasta un máximo de 51 páginas (de 00it a 50it).
- Seleccionar en la barra de herramientas Image, Decrease color depth y configurar 256 Colors (8 BPP).



- Iniciar “IrfanView 64” y abrir el archivo creado.



- 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. 12).

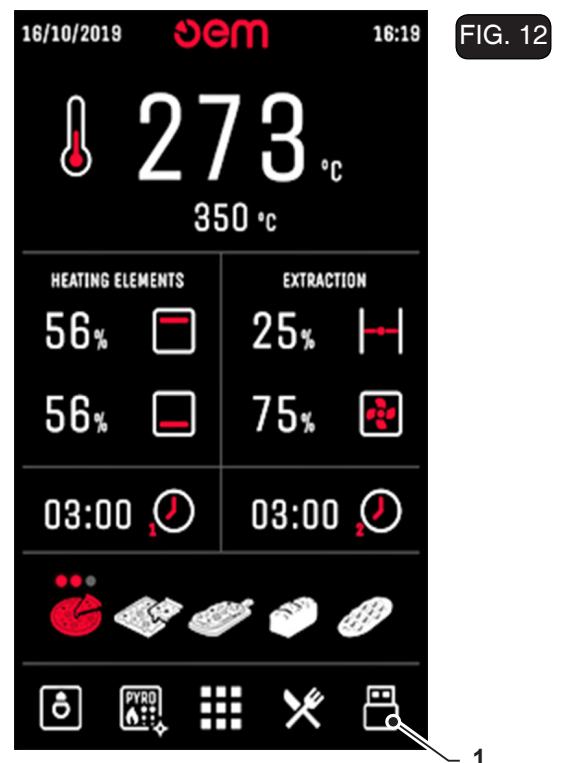
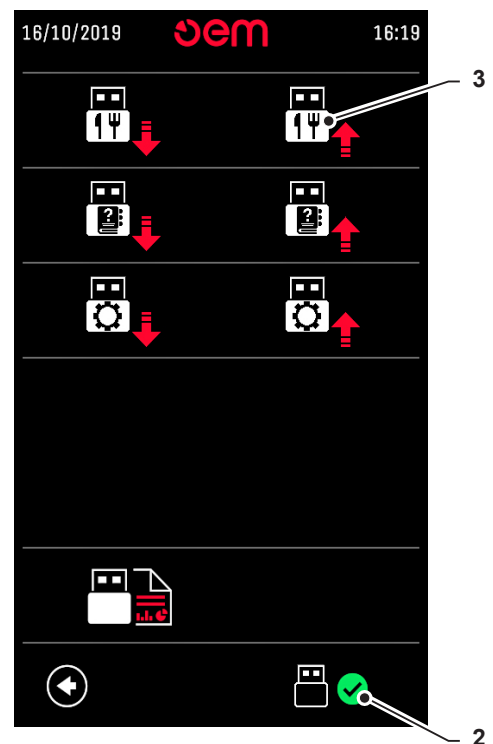


FIG. 13

- Introducir la memoria USB en su lugar y esperar hasta que el icono (2) se haya convertido de “” en “”
- Pulsar el icono (3) que está empezando a parpadear. Se visualizará el barrido de todos los ficheros (01it, 02it, 03it, etc.) y al final el horno volverá a la panorámica principal.



5.12 - 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.

5.12.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.
Los diferentes programas del horno ya están ajustados según este tablero.
- 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.).


IMPORTANTE

Los parámetros pueden variar según el tipo de pasta que se utiliza.


ATENCIÓN


- No eche sal sobre el plano refractario, no lo enfríe utilizando un trapo humedecido 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.

Programa	Tipo de cocción	Intensidad programa	Temperatura	Tiempo
Pizza clásica	Refractario	•	330	3,5 min
		• •	330	3,5 min
		• • •	330	3,5 min
Pizza en bandeja	Bandeja	•	300	8 min
		• •	300	8 min
		• • •	300	8 min
Pizza en pala a la Romana	Refractario	•	300	6 min
		• •	300	6 min
		• • •	300	6 min
Bollo	Bandeja	•	280	12 min
		• •	280	12 min
		• • •	280	12 min
Pan	Refractario	•	210	45 min
		• •	210	45 min
		• • •	210	45 min
P1	Refractario	•	330	3,5 min
		• •	330	3,5 min
		• • •	340	3,5 min

Programa	Tipo de cocción	Intensidad programa	Temperatura	Tiempo
P2	Refractario	•	305	4 min
		••	305	4 min
		•••	315	4 min
P3	Bandeja	•	300	6 min
		••	300	6 min
		•••	310	6 min

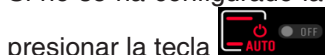
5.12.b Normas generales de la cocción en bandeja

- 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"

5.12.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.

- 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.

5.13 - 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 temperatura elevada, 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.

5.13.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.

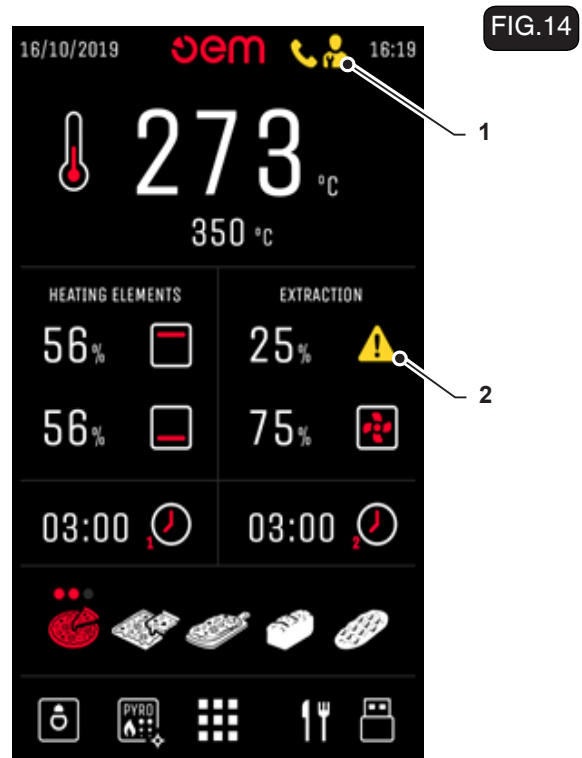
5.14 - ALARMAS

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.

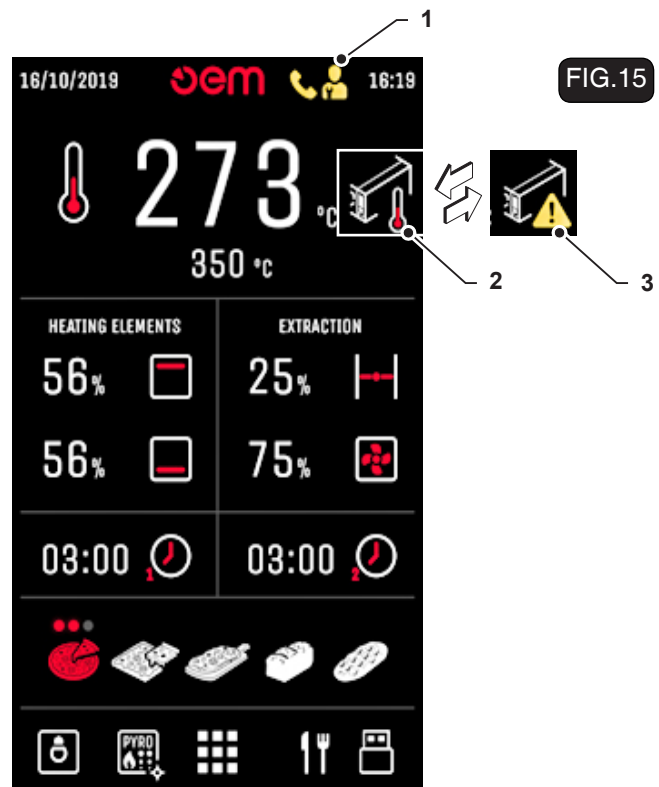
Apagar el horno y contactar la asistencia técnica para hacer controlar el motor de la chimenea, el microinterruptor de final de carrera y el desplazamiento mecánico.



Sobretemperatura del compartimiento técnico (Fig. 14)

Cuando aparece esta alarma, en la pantalla se visualiza el símbolo (1) y con alternación los símbolos (2) y (3).

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 compartimiento técnico.



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



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.

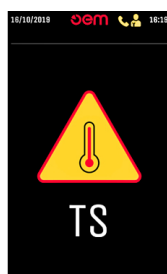


Termostato de seguridad

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.



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



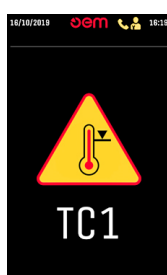
Sobretemperatura de la cámara

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 del compartimento 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 compartimento 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 compartimento 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 compartimento técnico está en cortocircuito; el horno se apagará.

Llamar al servicio de asistencia técnica para la sustitución de la sonda.

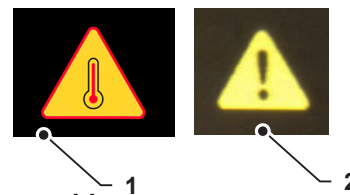


5.14.a Alarmas vaporera

Termostato de seguridad

Cuando aparece esta alarma en la pantalla, al lado del símbolo de la vaporera, aparece el símbolo (1) y (2). Señala que la temperatura al interior de la vaporera excede los 512°C; el calentamiento de la vaporera se apaga.

Rearmar el termostato de seguridad según lo indicado en el párrafo correspondiente.



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.

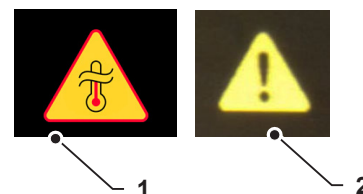
Apagar el horno y comprobar el correcto funcionamiento de los ventiladores de refrigeración del compartimento técnico.



Sonda interrumpida

Cuando aparece esta alarma en la pantalla, al lado del símbolo de la vaporera, aparece el símbolo (1) y (2). Señala que la sonda de temperatura al interior de la vaporera está interrumpida o desconectada; la vaporera se apaga.

Llamar al servicio de asistencia técnica para controlar y/o reemplazar la sonda.



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.

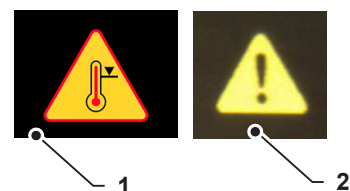
Llamar al servicio de asistencia técnica para la sustitución de la tarjeta de potencia.



Vaporera en alarma "Sobretemperatura"

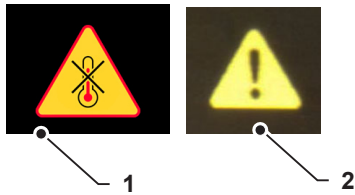
Cuando aparece esta alarma en la pantalla, al lado del símbolo de la vaporera, aparece el símbolo (1) y (2). Señala que la temperatura al interior de la vaporera excede los 300°C; el calentamiento de la vaporera se apaga.

Ententar de nuevo de poner en marcha la vaporera, si la alarma vuelve a aparecer, llamar al servicio de asistencia técnica.




Sonda en cortocircuito

Cuando aparece esta alarma en la pantalla, al lado del símbolo de la vaporera, aparece el símbolo (1) y (2). Señala que la sonda de temperatura al interior de la vaporera está en cortocircuito; la vaporera se apaga. Llamar al servicio de asistencia técnica para controlar y/o reemplazar la sonda.



5.15 - APAGADO (Fig. 16)

- Al final de la jornada de trabajo apague el horno pulsando el botón  (1).

5.16 - 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.

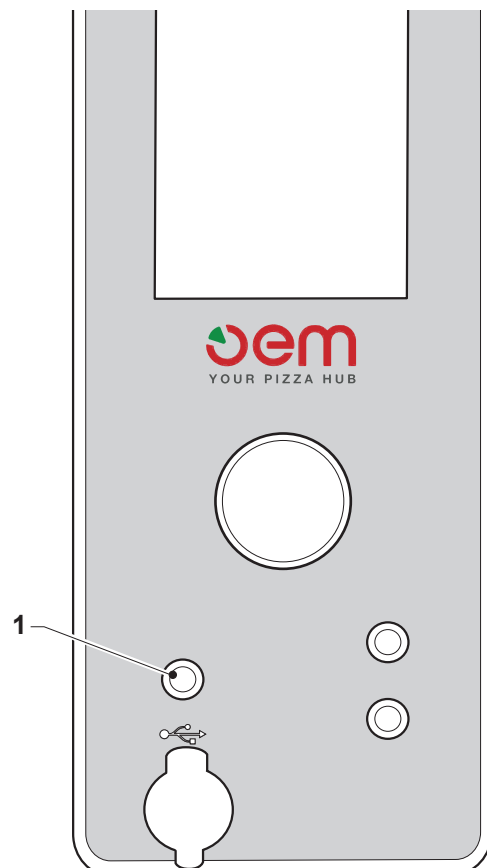
- Funcionamiento anómalo del horno:

- Llame al servicio de asistencia técnica.



Para todos los otros problemas diríjase al Servicio de asistencia técnica.

FIG. 16



Capítulo 6

6.1 - MANTENIMIENTO ORDINARIO Y PROGRAMADO

6.1.a- Generalidades



PELIGRO

Todas las operaciones de mantenimiento tienen que ser realizadas cuando el horno está apagado y frío, con el seccionador de línea puesto a monte del horno y 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 PI-RÓLISIS.

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 desplazarse con el pomo en el icono de salida (3).



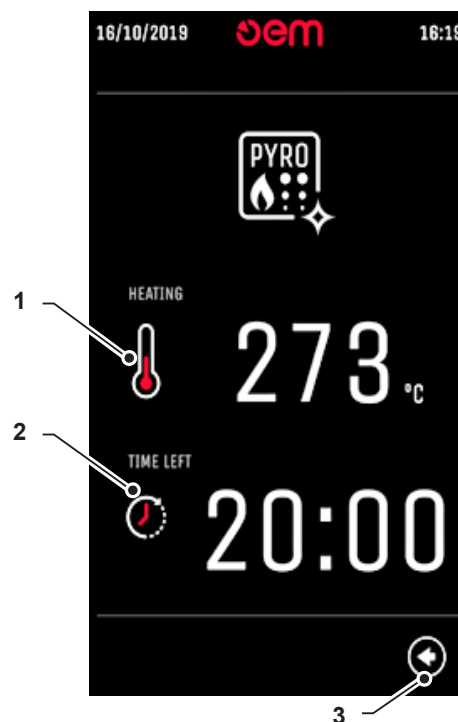
IMPORTANTE

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.

6.1.b.b - Limpieza externa

FIG. 1





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.

6.1.d - Intervenciones de mantenimiento según las necesidades

6.1.d.a - Sustitución de la lámpara (Fig. 3)

(Versión con marco)

- Desenroscar los dos pomos (1) y quitar el marco (2) con el relativo vidrio (3).
- Sustituir la lámpara (4).



ATENCIÓN



La lámpara es halógena; **NO** tocar con los dedos.

FIG. 2

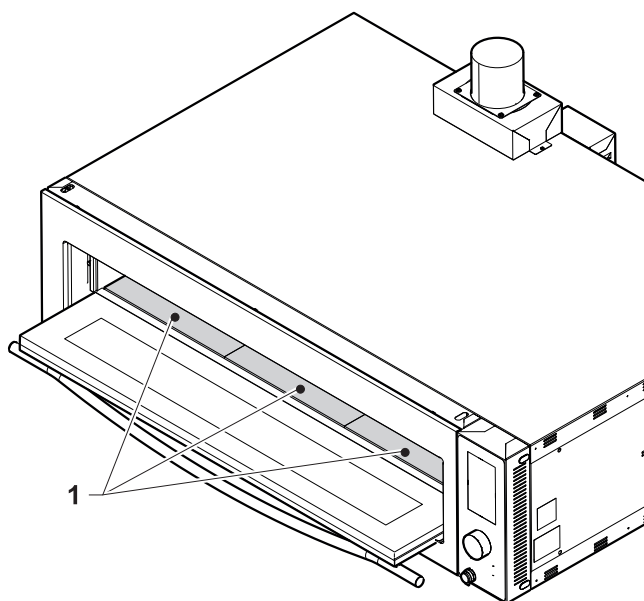
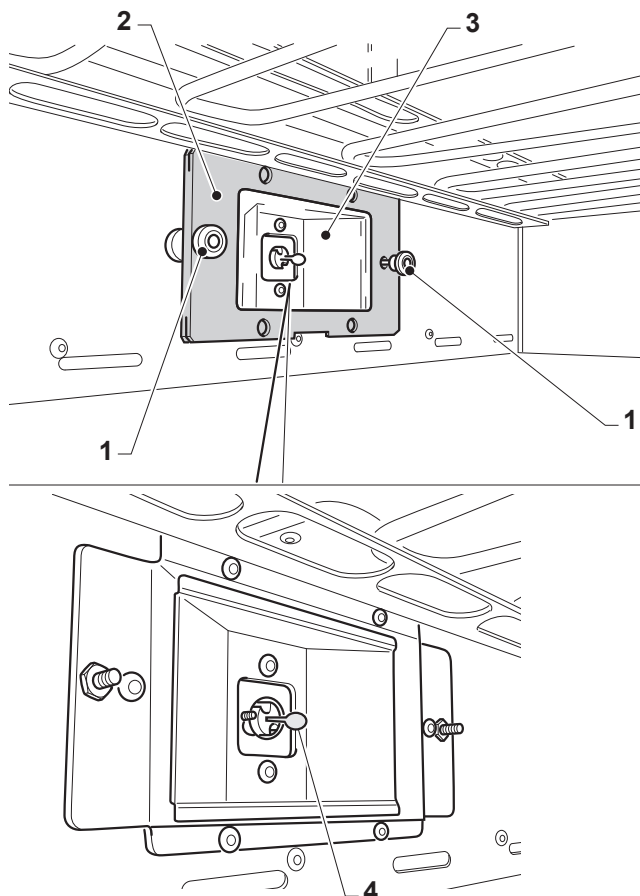


FIG. 3

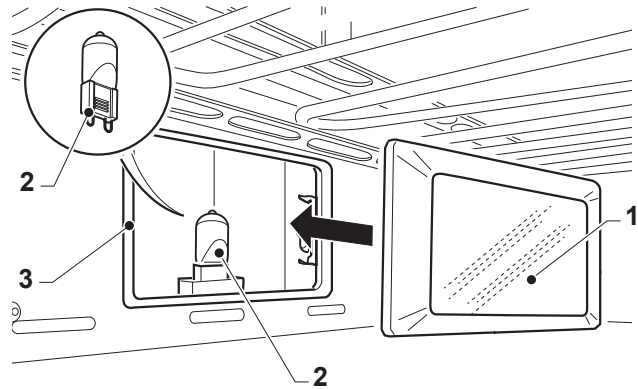
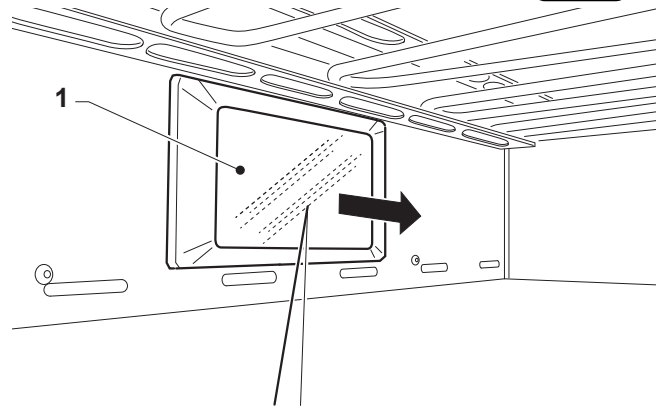


(Versión con vidrio extraíble)

- Quitar el vidrio (1) por los dedos o sopalancando por un utensilio llano.
- Reemplazar la bombilla (2).
- Reensamblar el vidrio (1) empujandolo hacia el marco (3).


ATENCIÓN


La lámpara es halógena; **NO tocar con los dedos.**

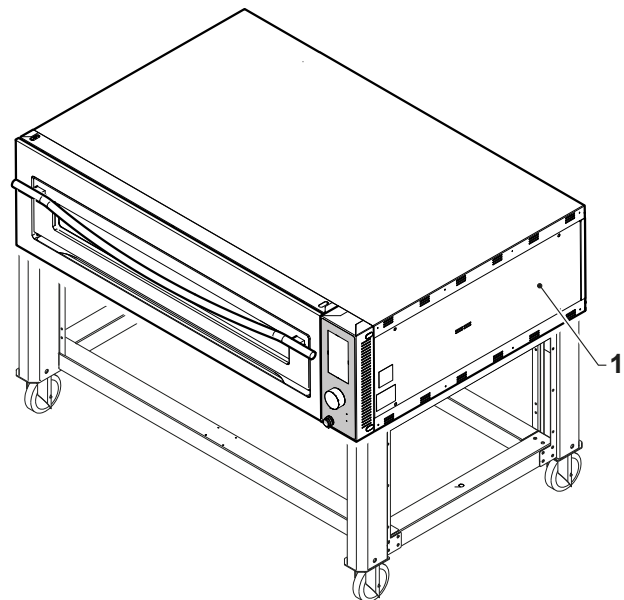

6.1.d.b - Limpieza del ventilador de refrigeración del cuadro eléctrico (Fig. 4)

Cuando en la pantalla aparece la alarma "SOBRETENPERATURA 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.



6.2 - REARME DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

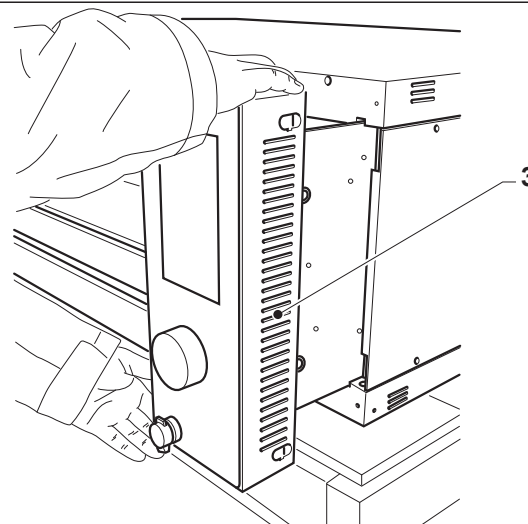
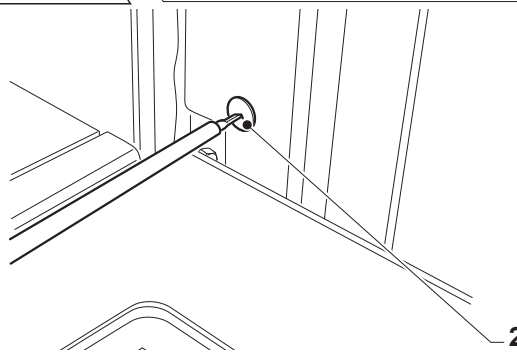
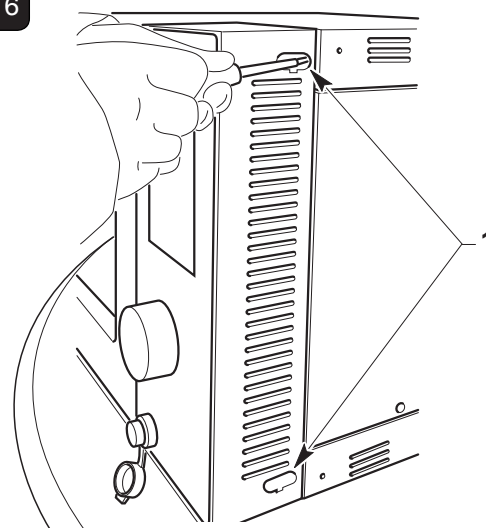


Asegurarse de que no haya tensión dentro del cuadro eléctrico.

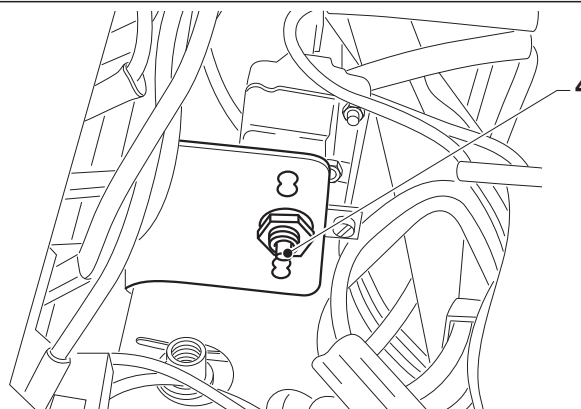
Para rearmar el termostato de seguridad, realizar lo siguiente:

- Desenroscar los dos tornillos (1).
- Abrir la puerta y desenroscar el tornillo (2).
- Extraer el panel de los componentes eléctricos (3)

FIG. 6



- 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.



Si el termostato se vuelve a activar varias veces, significa que el horno tiene algún problema.

Llamar al servicio de asistencia técnica.

6.3 -REARME TERMOSTATO DE SEGURIDAD VAPORERA

Para rearmar el termostato de seguridad, pulsar la tecla roja (1) que sobresale del panel (2).

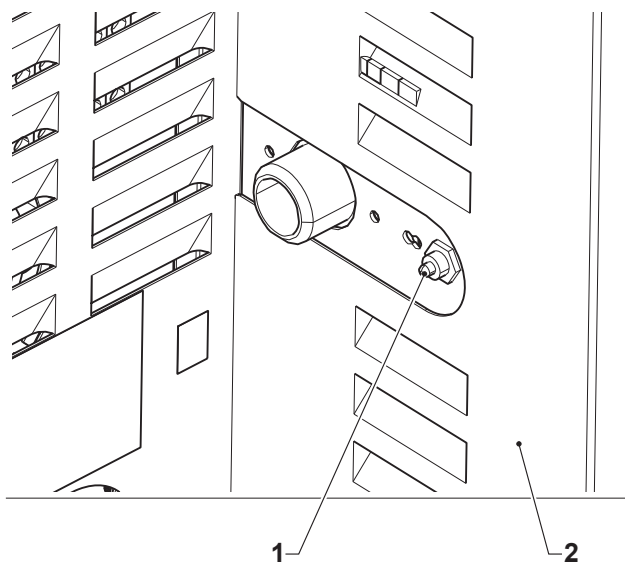


ATENCIÓN



Si el termostato se reactiva varias veces, significa que la vaporera tiene algún problema. Llamar al servicio de asistencia técnica.

FIG. 7



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.



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.



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.



Para la eliminación de las sustancias nocivas (lubricantes, solventes, productos de revestimiento, etc.) consulte el párrafo siguiente.

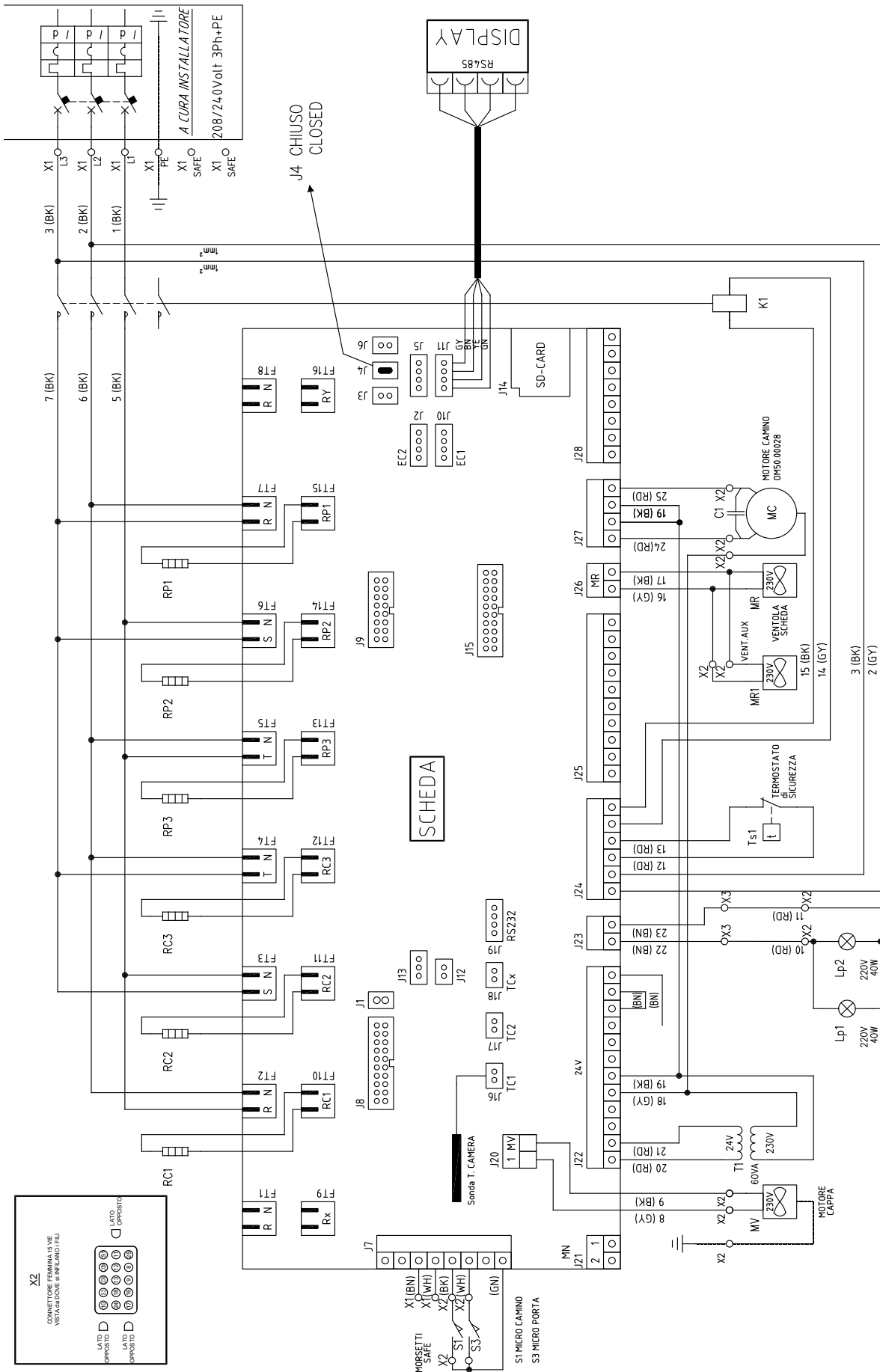
7.3 - ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS

Para eliminar las sustancias nocivas atégase a lo establecido por las Normas Vigentes en cada país y proceda de acuerdo a las mismas.



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 responsabilidad del mismo.

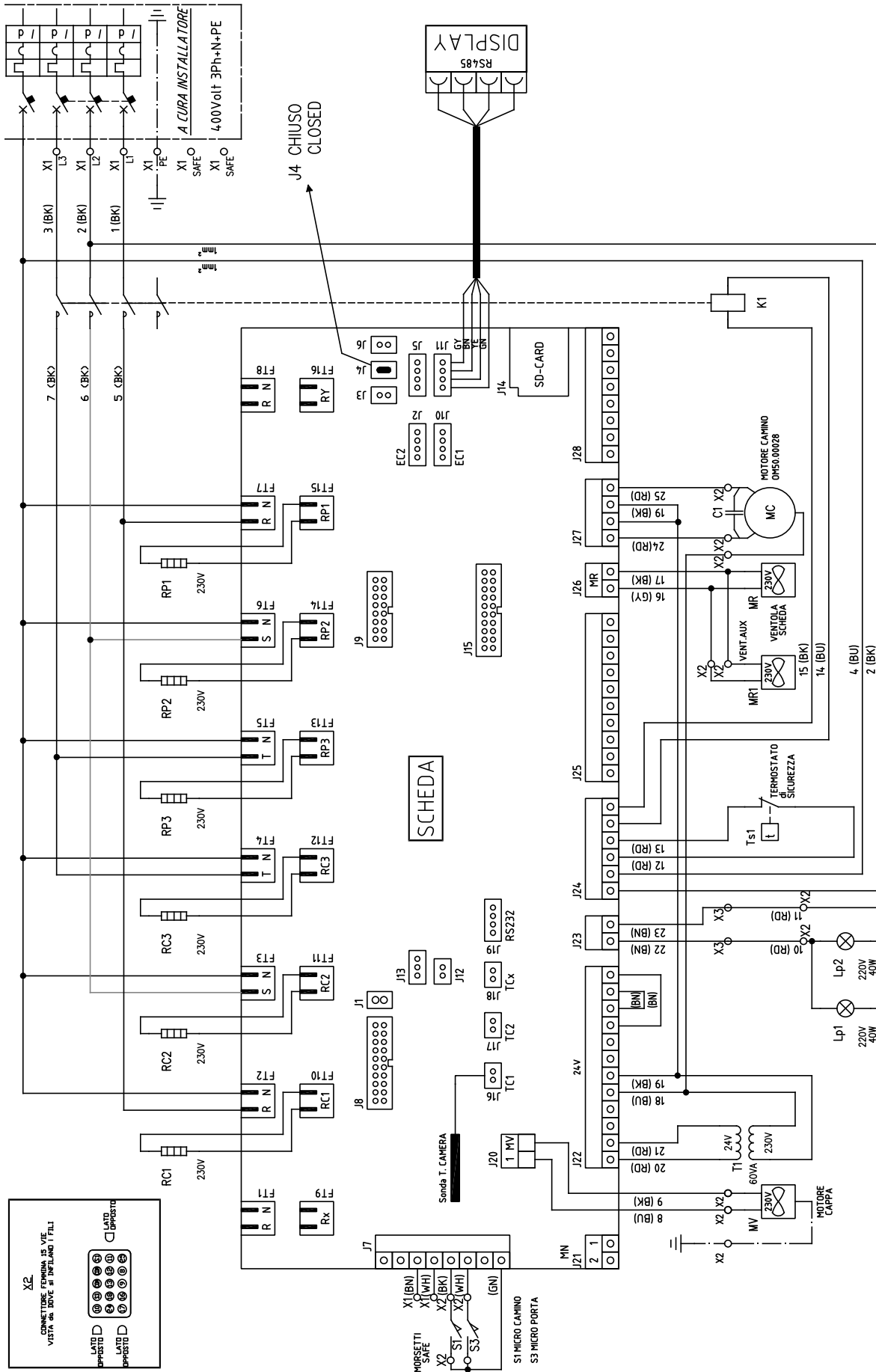
ESQUEMA HORNO "SUPER TOP" - 208/240 Volt 3Ph + PE



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
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" - 380/416 Volt 3Ph + N + PE



LEYENDA 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

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

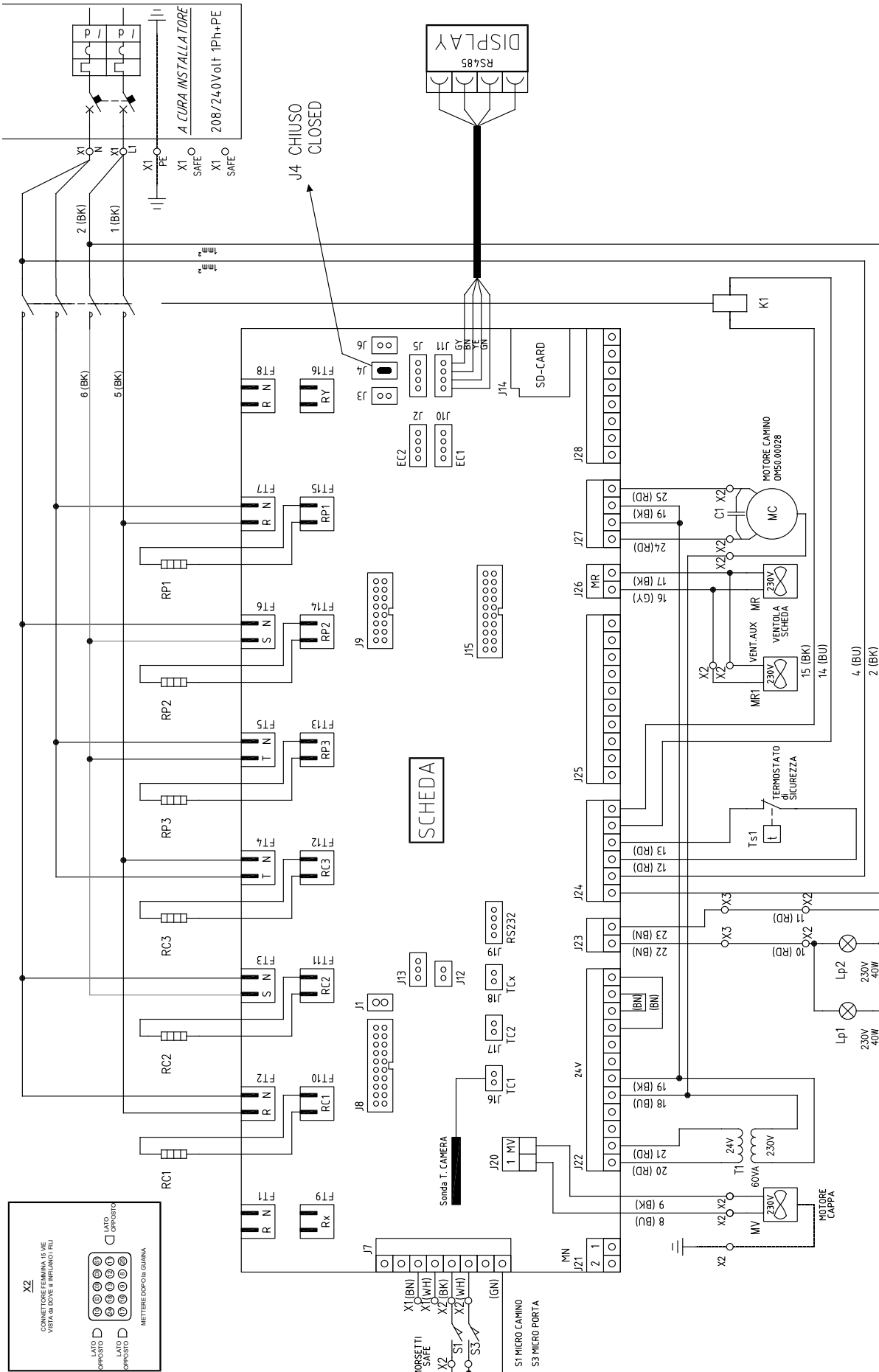
X1= Borne entrada de alimentación + Borne de contacto control SAVE desde local

X2= Borne auxiliares

SD CARD= Conexión para carga software

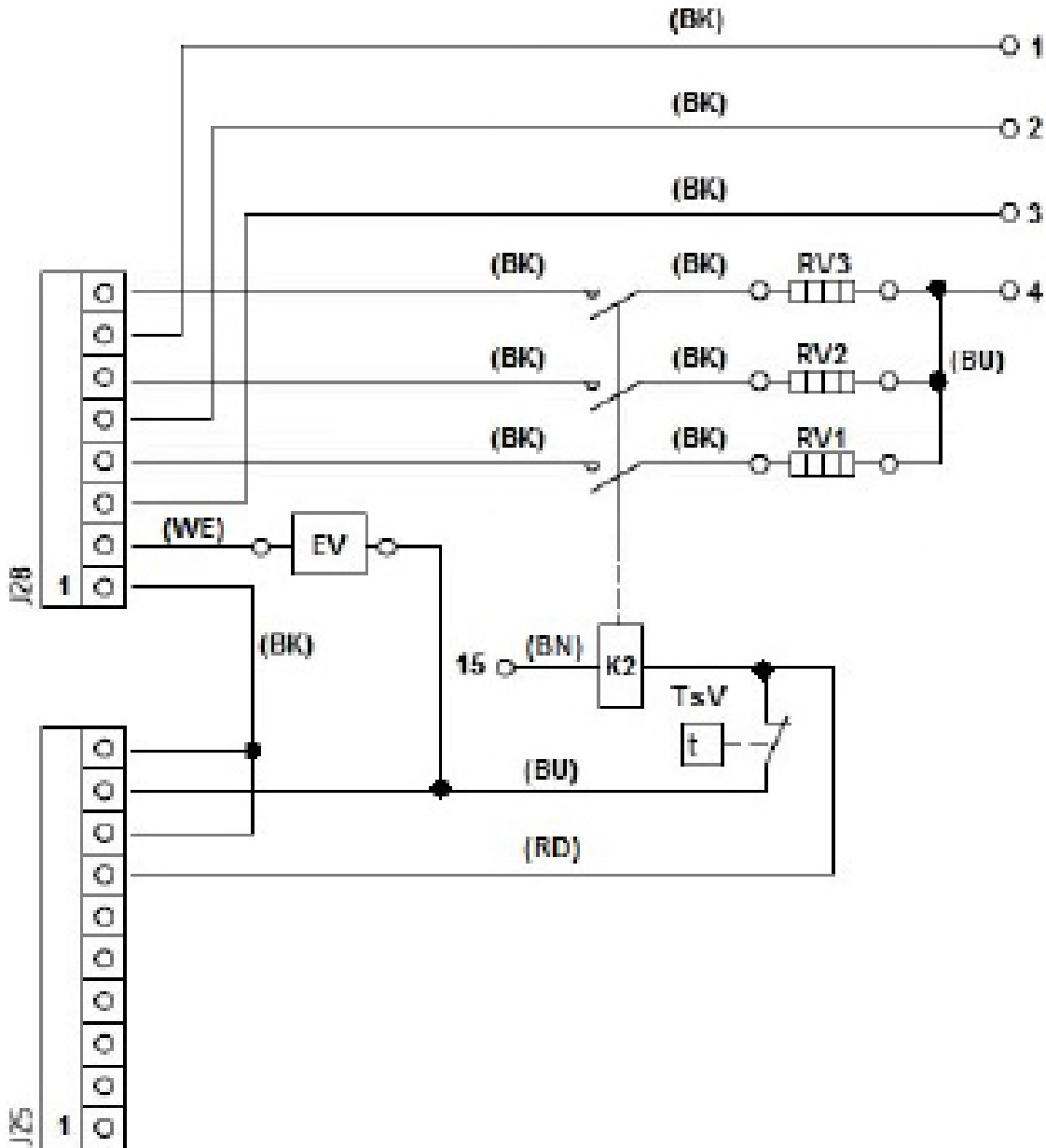
RS485= Conexión de la pantalla

ESQUEMA HORNO "SUPER TOP" - 208/240 Volt 1Ph + N + PE

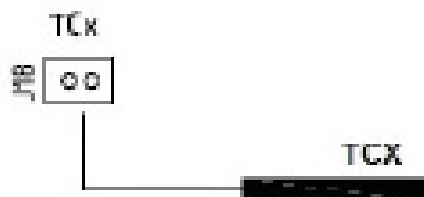


LEYENDA ESQUEMA HORNO “SUPER TOP” - 208/240 Volt 1Ph + N + PE

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
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** TELERUPTOR 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