

Manuale di istruzioni
Instructions manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manual instrucciones

SERIE M 90

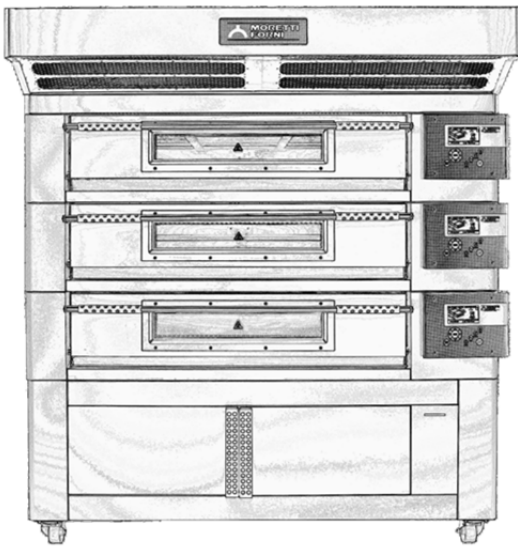
SERIE M 130

serieM
multifunctional



Forno elettrico
Electric oven
Four électrique
Elektrische Ofen
Horno Eléctrico

↓ Numeri di matricola / Serial numbers:



| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Cod.73302050
Ver.: A4



Via A.Meucci, 4 - 61037 - Mondolfo (PU) ITALIA
Tel. +39-0721-96161 - Fax +39-0721-9616299
Http : // w w w . morettiforni . com
e-mail: marketing@morettiforni.com

DICHIARAZIONE **CE** DI CONFORMITA'

Il costruttore

MORETTI FORNI S.P.A.

Indirizzo del costruttore

**Via A. MEUCCI N. 4
61037 MONDOLFO (PU)**

DICHIARA CHE

I FORNI ELETTRICI

PM 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105
PD 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105
iD 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105/M
iD 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105/D
iB 5TE
P60E-P80E
P120E A-B-C
AMALFI A-B-C-D
S100E - S120E

M90E A-C
M130E A-B-C
F50E-F60E-F80E
R14E
L72.72-65.105-105.105-105.65
L60.60 LU60.60
KX60.60-72.72-65.105-105.65-105.105
AMALFI L-P60L-P80L-P120L
S100L - S120L

P60L UM-P80L UM-P120L UM
AMALFI KX
P60KX-P80KX-P120KX
M90L-M130L
M90KX-M130KX
F60L-F80L
F50L UM-F60L UM-F80L UM
P110L-P150L
S100KX - S120KX

MODULO HI-TECH AC
RIALTO HI-TECH BCD
AMALFI HI-TECH ABC
BAKY 5TE
AHL-MHL-RHL
AHL UM-MHL UM-RLH UM
AHKX MHKX RHKX
T64E - T75E - T97E - TT98E
FKX

sono conformi alle seguenti direttive:

- a) Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE e successive modifiche
- b) Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE e successive modifiche

Mondolfo li, 27/01/2014

Mario Moretti
Amministratore - Moretti Forni S.p.A.

Wir erklären in alleiniger Verantwortung, daß das Produkt, auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden Normen <> oder normativen Dokumenten übereinstimmt. Gemäß den Bestimmungen der Richtlinien <>.

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que le produit auquel se réfère cette déclaration est conforme à aux normes <> ou autres documents normatifs conformément aux dispositions de des Directives <>.

Nosotros declaramos bajo nuestra única responsabilidad que el producto a que hace referencia esta declaración está conforme con las normas <> u otros documentos normativos siguiendo las estipulaciones de las directivas <>.

We declare under sole responsibility that the products to which this declaration relates is in conformity with the following standards <> following the provisions of the directives<>.

Vi deklarerar härmed vårt fulla ansvar för att den produkt till vilken denna deklaration hänvisar är i överensstämmelse med standarddokument <>, eller andra normativa dokument som följer de krav som framställs i Direktiv <>.

Wij verklaren als enige aansprakelijke, dat het produkt waarop deze verklaring betrekking heeft, voldoet aan de volgende normen <> of andere normatieve documenten, overeenkomstig de bepalingen van Richtlijnen <>.

Vi erklærer oss alene ansvarlige for at produktet som denne erklæringen gjelder for, er i overensstemmelse med følgende normer <> eller andre normgivende dokumenter som følger bestemmelsene i direktivene <>.

Ilmoitamme yksinomaisella vastuullamme, että tuote, jota tämä ilmoitus koskee, noudattaa seuraavia standardeja <> tai muita ohjeellisia asiakirjoja, jotka noudattavat direktiivinsä <> säädöksiä.

Vi erklærer os eneansvarlige for, at dette produkt, som denne deklaration omhandler, er i overensstemmelse med den følgende standarder <> eller andre normative dokumenter ifølge bestemmelserne i direktiver <>.

Nós declaramos, e assumimos a responsabilidade, que o produto ao qual se refere esta declaração, está de acordo com as normas <> ou documentos normativos seguintes, segundo as determinações das directrizes <>.

Εμείς δηλώνουμε με αποκλειστική ευθύνη, ότι το προϊόν στο οποίο αναφέρεται η δήλωση αυτή, συμφωνεί με τον ακόλουθο τους ακόλουθους τύπους <> ή άλλα κανονιστικά έγγραφα, σύμφωνα με τις διατάξεις των Οδηγιών <>.

INDICE

| | | |
|----|----------------------------|----|
| 01 | SPECIFICHE TECNICHE | 2 |
| 02 | INSTALLAZIONE | 2 |
| 03 | FUNZIONAMENTO | 4 |
| 04 | MANUTENZIONE ORDINARIA | 8 |
| 05 | MANUTENZIONE STRAORDINARIA | 9 |
| 06 | CATALOGHI RICAMBI | 11 |

Nota:

Il presente catalogo è predisposto per la lettura in cinque lingue. Istruzioni originali in Italiano e traduzioni delle istruzioni originali in Inglese, Francese, Tedesco e Spagnolo.

GARANZIA

Norme e regolamentazione

La garanzia è limitata alla pura e semplice sostituzione franco fabbrica del pezzo eventualmente rotto o difettoso, per ben accertato difetto di materiale o costruzione. **Non sono coperte da garanzia le eventuali avarie causate dal trasporto effettuato da terzi, da erronea installazione e manutenzione, da negligenza o trascuratezza nell'uso, da manomissioni da parte di terzi. Inoltre sono esclusi dalla garanzia: i vetri, le calotte, le lampadine, i piani in refrattario e quanto altro in dipendenza del normale logorio e deperimento dell'impianto e di ogni suo accessorio; nonché la manodopera necessaria alla sostituzione di eventuali parti in garanzia.**

La garanzia decade se il compratore non è in regola con i pagamenti e per i prodotti eventualmente riparati, modificati o smontati anche solo in parte senza autorizzazione scritta preventiva. Per ottenere l'intervento tecnico in garanzia, dovrà essere inoltrata richiesta scritta al concessionario di zona o alla Direzione Commerciale.

ATTENZIONE

Questa dizione indica pericolo e verrà utilizzato tutte le volte che viene coinvolta la sicurezza dell'operatore.

NOTA

Questa dizione indica cautela e vuole richiamare l'attenzione su operazioni di vitale importanza per un funzionamento corretto e duraturo dell'apparecchiatura.

GENTILE CLIENTE

Prima di iniziare l'utilizzo di questo forno, leggere il presente manuale.

Per la sicurezza dell'operatore, i dispositivi dell'apparecchiatura devono essere tenuti in costante efficienza.

Questo libretto ha lo scopo di illustrare l'uso e la manutenzione; l'operatore ha il dovere e la responsabilità di seguirlo.

Il costruttore si avvale della facoltà di apportare variazioni alla produzione ed al manuale, senza che ciò comporti l'obbligo di aggiornare la produzione ed i manuali precedenti.

ATTENZIONE!

1. Quanto descritto riguarda la vostra sicurezza.
2. Leggere attentamente prima dell'installazione e prima dell'uso dell'apparecchiatura.
3. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
4. L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale qualificato.
5. Quest'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, e vale a dire per la cottura di pizze o prodotti alimentari analoghi. E' vietato eseguire cotture con prodotti contenenti alcool. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
6. L'apparecchiatura è destinata unicamente all'uso collettivo e deve essere usata da un utilizzatore professionale qualificato ed addestrato all'uso della stessa. L'apparecchio non è destinato ad essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza. I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
7. Per l'eventuale riparazione rivolgersi esclusivamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal Costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
8. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
9. In caso di guasto e/o cattivo funzionamento disattivare l'apparecchio astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione o d'intervento diretto.
10. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o trasferito ad un altro proprietario o se dovesse traslocare e lasciare installata l'apparecchiatura, assicurarsi sempre che il libretto accompagni l'apparecchio in modo che possa essere consultato dal nuovo proprietario e/o dall'installatore.
11. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica abilitato dalla ditta costruttrice, in modo da prevenire ogni rischio.
12. In fase di installazione, se si verificano disturbi su apparati che condividono la stessa alimentazione, valutare che al punto di interfaccia ci sia un'impedenza opportuna e che la capacità della corrente di servizio sia opportunamente dimensionata in modo da rendere le emissioni dell'apparecchiatura conformi alle norme EN 61000-3-11, EN 61000-3-12 e successive modifiche.

1 SPECIFICHE TECNICHE

1.1 DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è costituita da più moduli sovrapposti:

- Cappa
- Camera/e di cottura
- Supporto o cella di lievitazione

Ogni modulo camera di cottura è indipendente, ha la regolazione della temperatura di tipo elettronico, è dotato di termostato di sicurezza, di uno sportello a battente incernierato in basso.

NOTA: Il collegamento elettrico di ogni modulo (cappa, camera, cella) è indipendente (vedi punto 2.5.2); sono tuttavia previste delle connessioni elettriche posteriori tra i vari moduli (tra cappa/camera, camera/camera, camera/cella) come si vede in figura 6.

Internamente la camera di cottura è realizzata in acciaio e, a seconda dei modelli, il piano di cottura può essere in refrattario o in lamiera bugnata.

Il supporto è costituito da una struttura di acciaio e può essere dotato di guide portateghe.

La cella di lievitazione è costituita da una struttura di acciaio, è pannellata, ha guide portateghe ed ha la regolazione della temperatura di tipo elettronico.

1.2 DIRETTIVE APPLICATE

Questa apparecchiatura è conforme alle direttive:

Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE e successive modifiche
Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE e successive modifiche

1.3 POSTAZIONI DI LAVORO

Le apparecchiature vengono programmate dall'operatore sui quadri comandi posti sulla parte frontale dell'apparecchiatura e durante il loro funzionamento devono essere sorvegliate.

Gli sportelli di accesso delle apparecchiature sono posti sulla parte frontale dell'apparecchiatura.

1.4 MODELLI

I modelli delle camere di cottura previsti sono:

- M 90E A-C
- M130E A-B-C

1.5 DIMENSIONI DI INGOMBRO E PESI (Vedi Tab.1)

1.6 DATI TECNICI (Vedi Tab.2)

1.7 IDENTIFICAZIONE

Per qualsiasi comunicazione con il produttore o con i centri assistenza citare sempre il NUMERO DI MATRICOLA dell'apparecchiatura che è apposto sulla targhetta fissata nella posizione in fig.1.

1.8 ETICHETTATURE

Nei punti mostrati in fig.2, l'apparecchiatura è dotata di targhette di attenzione riguardanti la sicurezza.



ATTENZIONE! Nella superficie dell'apparecchiatura è presente un pericolo di ustione dovuto alla presenza di elementi a temperatura elevata. Per qualsiasi tipo d'intervento o qualsiasi operazione attendere che l'apparecchiatura scenda alla temperatura ambiente ed utilizzare sempre opportuni dispositivi di protezione individuale (guanti, occhiali...).



ATTENZIONE! Presenza di tensione pericolosa. Prima di effettuare qualsiasi operazioni di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente al forno e/o alla cella di lievitazione ed attendere che l'apparecchiatura scenda alla

temperatura ambiente. Utilizzare sempre opportuni dispositivi di protezione (guanti, occhiali...).



ATTENZIONE! Per evitare l'ebollizione, non utilizzare contenitori riempiti con liquidi o cibi che si liquefano con il calore, in quantità superiori a quelle che possono facilmente essere tenute sotto controllo.

1.9 SUPPLEMENTI ALL'ORDINE E ACCESSORI

Le apparecchiature sono dotate dei seguenti accessori e supplementi all'ordine:

| Modello | Accessorio o Supplemento all'ordine |
|-----------------------|---|
| M 90E A-C M130E A-B-C | Vaporiera |
| M 90E A-C M130E A-B-C | Piano di cottura in lamiera bugnata |
| M 90E C M130E B-C | Piano post. in refrattario rialzato |
| M 90E C M130E B-C | Piano post. in refrattario rialzato e ant. in lamiera bugnata |
| M 90E A-C M130E A-B-C | Kit movimentazione per installazione |
| CELLA SUPPORTO | Guide portateghe |

Il piano di cottura può essere fornito con la parte posteriore rialzata di 50mm per agevolare le operazioni di infornamento e scarico.

NOTA: E' possibile montare la vaporiera solo se il forno non ha il piano di cottura posteriore rialzato.

1.10 RUMORE

Quest'apparecchio è un mezzo tecnico di lavoro, che normalmente nella postazione dell'operatore non supera la soglia di rumorosità di 70dB (A) (configurazione ad una camera di cottura).

2 INSTALLAZIONE

NOTA: il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

2.1 TRASPORTO

L'apparecchiatura viene spedita normalmente montata su bancali in legno con mezzi di trasporto via terra (fig.3).

I singoli pezzi sono protetti da un film di plastica o scatole in cartone.

2.2 SCARICO

NOTA: Al momento della consegna si consiglia di controllare lo stato e la qualità dell'apparecchiatura.

Solleverare l'apparecchiatura utilizzando solo ed esclusivamente i punti indicati in fig.4a.

ATTENZIONE! Il sollevamento effettuato in punti diversi da quelli indicati in fig 4a. può causare danni considerevoli all'integrità del prodotto.

ATTENZIONE! Prima di sollevare i diversi moduli assicurarsi che il mezzo meccanico di sollevamento abbia una portata superiore al peso del modulo (Vedi Tab.1 - Dimensioni di ingombro e pesi).

ATTENZIONE! Prima di sollevare i diversi moduli assicurarsi di aver scollegato le connessioni elettriche posteriori tra i vari moduli (fig. 6).

In caso di movimentazione manuale o traslazione in verticale finalizzata al passaggio attraverso porte e/o spazi angusti occorre servirsi dell'apposito kit di movimentazione (fig.4b) ed attenersi a quanto riportato nelle istruzioni allegate al kit.

La movimentazione manuale o traslazione in verticale deve essere utilizzata solo in casi di estrema necessità e per brevissimi tratti.

Il posizionamento in verticale può avvenire solo sul lato sinistro del forno ed il posizionamento in verticale può essere mantenuto solo per brevi periodi pena il malfunzionamento dell'attrezzatura.

Una volta posizionata l'apparecchiatura rimuovere tutti i componenti del kit di movimentazione.

ATTENZIONE! Nel caso di movimentazione manuale estrarre sempre le tavole in refrattario o le piane in lamiera bugnata all'interno della camera di cottura.

ATTENZIONE! La movimentazione manuale o traslazione in verticale per motivi di sicurezza deve essere sempre assistita da mezzo meccanico.

ATTENZIONE! La movimentazione manuale o traslazione in verticale per motivi di sicurezza deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato.

Posizionare l'apparecchiatura, in un luogo igienicamente adeguato, pulito, asciutto e privo di polvere, avendo cura di verificarne la stabilità.

L'imballo va smaltito secondo la normativa vigente; accertarsi che i materiali in plastica siano destinati in luoghi sicuri per evitare i pericoli di asfissia, in particolare per i bambini. Al termine del ciclo di vita dell'apparecchio, smaltirlo presso le isole di recupero autorizzate dalla legge.

2.3 SPECIFICHE AMBIENTALI

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura è consigliabile che i valori ambientali abbiano i seguenti limiti:

Temperatura di esercizio: $+5^{\circ}\text{C} \div +40^{\circ}\text{C}$

Umidità relativa: $15\% \div 95\%$

2.4 POSIZIONAMENTO, MONTAGGIO E SPAZI MANUTENTIVI

ATTENZIONE! Durante il posizionamento, il montaggio e l'installazione sono da rispettare le seguenti prescrizioni:

- Leggi e norme vigenti relative ad installazioni d'apparecchiature elettrotecniche.
- Direttive e determinazioni dell'ente erogatore d'elettricità.
- Regolamenti edilizi ed antincendio locali.
- Prescrizioni vigenti antinfortunistico.
- Determinazioni vigenti norme elettrotecniche.

Togliere dai pannelli esterni del forno la pellicola protettiva staccandola lentamente per rimuovere totalmente il collante.

Qualora ciò non accadesse, togliere perfettamente i residui di colla usando kerosene o benzina.

I singoli moduli prescelti per la configurazione del forno devono essere sovrapposti come specificato in figura 5, infilando i piedini di riferimento di ciascun modulo nella sede di quello sottostante (part.A - fig.5).

Inoltre il forno va posizionato in un luogo ben areato ad una distanza minima di 50 cm dalla parete laterale sinistra, di fondo e dalla parete destra (fig.7). Queste distanze minime sono indispensabili per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Per effettuare alcune operazioni di pulizia/manutenzioni (sostituzione delle resistenze, ecc.) alcune distanze dovranno essere maggiori di quelle riportate, pertanto va considerata la possibilità di poter spostare il forno per poterle effettuare.

2.5 COLLEGAMENTI

2.5.1 COLLEGAMENTO SCARICO VAPORI

ATTENZIONE! Il collegamento dello scarico vapori deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato.

Il tubo per lo scarico dei vapori si trova sul retro del forno (part.C - fig.8).

NOTA: Collegare lo scarico vapori con una canna fumaria o con l'esterno mediante un tubo di diametro minimo di 150 mm.

Questo tubo deve essere inserito (part.A - fig.8) nell'interno della conduttura di scarico del forno. Anche eventuali prolungamenti devono essere eseguiti in modo che i tubi superiori entrino in quelli inferiori, come già visto per il collegamento precedente.

Applicare alla base del tubo di scarico dei vapori un tubicino di plastica per lo scarico della condensa (part.B - fig.8). Quest'ultima operazione deve essere eseguita prima dell'innesto della conduttura.

2.5.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO

ATTENZIONE! Il collegamento elettrico deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato in osservanza delle vigenti prescrizioni elettrotecniche.

Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che il sistema di messa a terra sia realizzato in accordo alle norme europee EN.

Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che l'interruttore generale dell'impianto a cui va collegato l'apparecchiatura sia in posizione "off".

La targhetta matricola contiene tutti i dati necessari per un corretto collegamento.

NOTA: Il collegamento elettrico di ogni modulo (cappa, camera, cella) è indipendente; sono tuttavia previste delle connessioni elettriche posteriori tra i vari moduli (tra cappa/camera, camera/camera, camera/cella) come si vede in figura 14.

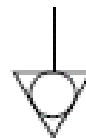
ATTENZIONE! Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo (vedi dati tecnici). Il cavo di collegamento deve essere fornito dall'installatore.

Per il collegamento alla rete elettrica è necessario installare una spina standardizzata alle norme vigenti.

ATTENZIONE! E' indispensabile collegare correttamente l'apparecchiatura a terra.

A tale scopo, sulla morsettiere di allacciamento, è collocato l'apposito morsetto (Fig.10-11-13) con il simbolo al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra.

Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale, il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro dell'apparecchiatura con il simbolo MORSETTO PER IL COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



2.5.2.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO CAMERA DI COTTURA

ATTENZIONE! E' necessario installare per ogni singola camera di cottura, un interruttore generale quadripolare con fusibili o un interruttore automatico idoneo ai valori riportati sulla targhetta, che permetta di scollegare i singoli apparecchi della rete.

NOTA: Il dispositivo scelto dovrebbe trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile.

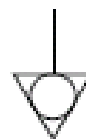
ATTENZIONE! Verificare che i conduttori collegati nella spina elettrica non presentino punti di contatto tra loro.

La camera di cottura viene consegnata con il voltaggio richiesto segnalato sulla targhetta matricola (fig.1).

Per effettuare il collegamento elettrico, rimuovere il coperchio di protezione posizionato sul lato posteriore della camera di cottura (fig.9). Il cavo di collegamento deve essere fornito dall'installatore.

Inserire nell'apposito foro passacavo (Part.B-fig.9) il cavo di sezione adeguata (Vedi dati tecnici) e collegarlo poi alla morsettiere come illustrato rispettivamente in figura 10 e 11.

Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale; il morsetto previsto (Part.A-fig.9) a tale scopo si trova sul retro dell'apparecchiatura con il simbolo MORSETTO PER IL COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore nominale di $\pm 10\%$.

ATTENZIONE! In fase di scollegamento dalla rete elettrica, dopo lo spegnimento dell'apparecchiatura attendere almeno 15 MINUTI prima di staccare la spina per consentire la scarica dei condensatori in ingresso alla circuiteria elettronica. I contatti della spina non vanno comunque mai toccati.

2.5.2.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO CELLA DI LIEVITAZIONE

ATTENZIONE! E' necessario installare per la cella, un interruttore generale bipolare con fusibili o un interruttore automatico idonei ai valori riportati sulla targhetta.

NOTA: Il dispositivo scelto dovrebbe trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile.

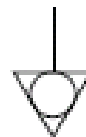
ATTENZIONE! Verificare che i conduttori collegati nella spina elettrica non presentino punti di contatto tra loro.

La cella di lievitazione viene consegnata con voltaggio di V230 1N 50/60 Hz come segnalato nella targhetta sul fianco (fig.1).

Per il collegamento elettrico, togliere il coperchio di protezione posto sul lato posteriore della cella (fig.12).

Il cavo di collegamento deve essere fornito dall'installatore. Inserire nell'apposito foro passacavo (Part.B-fig.12) un cavo di sezione idonea (vedi dati tecnici), e collegarlo poi alla morsettiere come illustrato in figura 13.

Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale; il morsetto previsto (Part.A-fig.12) a tale scopo si trova sul retro dell'apparecchiatura con il simbolo MORSETTO PER IL COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore nominale di $\pm 10\%$.

2.5.2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO CAPPA ASPIRANTE
ATTENZIONE! E' necessario installare per la cappa aspirante, un interruttore generale bipolare con fusibili o un interruttore automatico idonei ai valori riportati sulla targhetta.

NOTA: Il dispositivo scelto dovrebbe trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile.

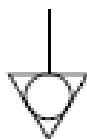
ATTENZIONE! Verificare che i conduttori collegati nella spina elettrica non presentino punti di contatto tra loro.

La cappa aspirante viene consegnata con voltaggio di V230 1N 50/60 Hz, come indicato nella targhetta sul fianco (fig.1).

Per effettuare il collegamento elettrico, rimuovere il coperchio di protezione posizionato sul lato posteriore della camera di cottura (fig.9). Il cavo di collegamento deve essere fornito dall'installatore.

Inserire nell'apposito foro passacavo (Part.D-fig.9) il cavo di sezione adeguata (vedi dati tecnici) e collegarlo poi alla morsettiere come illustrato in figura 13.

Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale; il morsetto previsto (Part.C-fig.9) a tale scopo si trova sul retro dell'apparecchiatura con il simbolo MORSETTO PER IL COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, ad apparecchiatura funzionante, non si discosti dal valore nominale di $\pm 10\%$.

2.5.3 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRAULICA (solo per camere di cottura provviste di vaporiera)

Il collegamento alla rete idraulica deve essere effettuato secondo le normative in vigore ed i tubi flessibili per la connessione alla rete idrica devono essere conformi alla IEC 61770 e successive modifiche.

ATTENZIONE! E' necessario installare a monte dell'apparecchiatura un rubinetto d'intercettazione acqua in posizione facilmente accessibile; tale rubinetto deve essere chiuso ogni qualvolta si spegne il forno.

Il bocchettone 3/4 gas maschio per l'approvvigionamento dell'acqua si trova sulla parte posteriore dell'apparecchiatura (Part.A Fig.15) e la pressione d'esercizio deve essere compresa tra 1 e 1,5 bar.

ATTENZIONE! Pressioni più alte del previsto possono creare situazioni pericolose per le persone o dannose per l'apparecchiatura.

Per il collegamento deve essere utilizzata acqua dolce potabile.

E' preferibile una tubazione flessibile per evitare anche le piccole variazioni di pressione nell'approvvigionamento d'acqua.

Lasciar scorrere l'acqua nella condotta prima di collegare l'apparecchiatura.

NOTA: Un collegamento effettuato con acqua non dolcificata provoca una rapida calcificazione nelle condotte.

Sulla parte posteriore dell'apparecchiatura è previsto un attacco per lo scarico dell'acqua a cui collegare un tubo resistente alla temperatura (Part.B Fig.15).

NOTA: Lo scarico dell'acqua è dotato di un rubinetto che durante l'utilizzo dell'apparecchiatura deve rimanere aperto (Part.C Fig.15).

NOTA: Il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche sopra riportate non siano rispettate.

NOTA: E' possibile montare la vaporiera solo se il forno non ha il piano di cottura posteriore rialzato.

3 FUNZIONAMENTO

3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO

ATTENZIONE! Prima di iniziare le fasi di avviamento e programmazione dell'apparecchiatura si deve verificare che:

- tutte le operazioni di collegamento elettrico e messa a terra siano state eseguite correttamente.
- tutte le operazioni di collegamento scarico vapori siano state eseguite correttamente.

Tutte le operazioni di controllo devono essere eseguite da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza.

Provvedere prima della messa in funzione alla pulizia dell'apparecchiatura come da punto 4.2.

ATTENZIONE! Prima di ogni avviamento dell'apparecchiatura assicurarsi che:

- le etichette presenti sull'apparecchiatura (fig.2), siano integre e leggibili altrimenti sostituirle.
- tutti i componenti siano integri, presenti ed installati correttamente altrimenti sistemarli prima dell'uso dell'apparecchiatura
- la zona di lavoro durante le fasi di utilizzo notturno o in caso di scarsa visibilità sia illuminata idoneamente.

Mentre l'apparecchiatura è in funzione deve essere sorvegliata.

Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchiatura diventano calde, in particolare il vetro, pertanto prestare attenzione a non toccarle per non ustionarsi.

All'apertura della porta tenersi a distanza di sicurezza da eventuali vapori ustionanti che potrebbero fuoriuscire dalla camera di cottura.

Non fare avvicinare all'apparecchiatura persone non addette.

Per una maggiore uniformità si consiglia di evitare temperature superiori rispetto a quelle previste per il tipo di prodotto in cottura.

3.1.1 PRIMA ACCENSIONE

Per la prima accensione dell'attrezzatura e per le successive accensioni dopo un periodo prolungato di inattività è indispensabile rispettare la seguente procedura di riscaldamento:

- Impostare le temperature a 60°C e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all' interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Aumentare la temperatura a 90°C e lasciare in funzione la camera per circa 2 ore. Se all' interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Aumentare la temperatura a 150°C e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all' interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Aumentare la temperatura a 250°C e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all' interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Aumentare la temperatura a 350°C e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all' interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Aumentare la temperatura a 400°C e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all' interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Attendere che la temperatura scenda ai valori di temperatura ambiente prima di iniziare le successive accensioni. Se all' interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.

Questa procedura permette di eliminare l'umidità accumulatasi nel forno durante il periodo di produzione, stoccaggio e spedizione.

Per facilitare l'evacuazione dell'umidità si consiglia di azionare, secondo necessità, l'aspiratore della cappa.

NOTA: Durante le precedenti operazioni potrebbero generarsi odori sgradevoli. Areare bene il locale.

ATTENZIONE! Evitare aperture della porta per periodi prolungati specialmente ad alte temperature per evitare pericoli di ustioni e surriscaldamento dei componenti in prossimità della porta.

ATTENZIONE! Il forno può essere utilizzato per la prima cottura solo dopo aver effettuato le precedenti operazioni che sono assolutamente indispensabili per un perfetto funzionamento.

ATTENZIONE! Non effettuare mai cotture alla prima accensione dell'attrezzatura e per le successive accensioni dopo un periodo prolungato di inattività.

3.2 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA

La centralina preposta al controllo del modulo camera di cottura controlla l'attrezzatura in tutte le sue funzioni comprese quelle del "compensatore di calore frontale" e della "cella di lievitazione".

Nel modulo camera di cottura si distinguono fino a 4 diverse zone di cottura e la temperatura di ciascuna di queste zone può essere impostata e controllata in maniera indipendente.

Vi è inoltre una quinta zona controllata che è quella in prossimità dello sportello del forno; la temperatura di questa zona viene mantenuta ai valori voluti anche quando lo sportello viene aperto grazie ad un controllo supplementare che utilizza resistenze ausiliarie, detto Compensatore di calore frontale (vedi 3.2.1).

Questa accuratezza e precisione nella determinazione della temperatura nelle diverse zone del forno fanno sì che l'attrezzatura possa soddisfare differenti cotture.

Per questo, la centralina del modulo camera di cottura dispone di un nutrito numero di ricette che l'operatore può utilizzare e che impostano il forno, in automatico, a garanzia del miglior risultato di cottura.

Le ricette possono risiedere sia sulla memoria interna della centralina che su una memoria esterna di tipo SD CARD, il cui connettore di inserimento si trova sul fianco destro del forno (part.C fig.19).

L'operatore può dunque scegliere se lavorare in modalità manuale, oppure in modalità programmi scegliendo tra una delle ricette presenti in memoria.

Sulla destra delle camere di cottura sono situati gli interruttori di accensione 0/1. Per attivare l'alimentazione elettrica azionare l'interruttore generale 0/1 su tutti i moduli camera di cottura (fig.26).

Sul montante anteriore destro di ogni camera di cottura è posto il pannello di controllo (fig.27):

- 1) Display grafico
- 2) Accensione/Spegnimento ("Start/Stop")
- 3) Conferma comando
- 4) Corsore di scelta
- 5) Annulla ("Return")
- 6) Aumenta parametro ("+")
- 7) Diminuisci parametro ("-")
- 8) Funzione personalizzabile ("Hotkey")
- 9) Apertura/Chiusura valvola scarico
- 10) Stand By
- 11) Accensione/Spegnimento Luce
- 12) Attiva/Disattiva funzione Split-Deck
- 13) Attiva/Disattiva funzione Smart-Baking

Il pannello di controllo è dotato di tecnologia capacitiva: per impartire un comando è sufficiente sfiorare il tasto corrispondente senza necessità di esercitare pressione.

NOTA: La strumentazione elettronica consente una regolazione più precisa e puntuale del forno ma per la sua natura è una strumentazione più delicata rispetto a quella tradizionale.

Una volta acceso l'interruttore generale 0/1 sia il display grafico che l'interruttore generale si illuminano. All'accensione il display grafico dopo aver visualizzato per qualche secondo la schermata iniziale mostra direttamente la schermata principale (fig.28) dove compaiono le impostazioni relative all'ultima cottura effettuata:

- A) Data & ora
- B) Temperatura effettiva e di set point (cifre piccole) cielo posteriore
- C) Temperatura effettiva e di set point (cifre piccole) cielo anteriore
- D) Temperatura effettiva e di set point (cifre piccole) platea posteriore
- E) Temperatura effettiva e di set point (cifre piccole) platea anteriore
- F) Rappresentazione accensione/spegnimento resistenze cielo
- G) Rappresentazione accensione/spegnimento resistenze platea
- H) Indicazione dello stato della funzione Stand-By
- I) Indicazione dello stato della funzione Timer di Cottura
- L) Indicazione dello stato della funzione Vaporizzazione
- M) Indicazione dello stato della Valvola di Scarico Fumi
- N) Icona relativa allo stato di funzionamento in modalità Manuale
- O) Riga di testo con messaggi esplicativi
- P) Indicazione della funzione attribuita al tasto Hotkey
- Q) Icona di accesso all'Extramenu

La centralina permette di utilizzare il Forno in modalità "MANUALE" oppure "PROGRAMMI" richiamando l'esecuzione di uno dei programmi di cottura presenti in memoria.

3.2.1 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA IN MODALITA' MANUALE

L'utilizzo in modalità Manuale consente all'operatore di lavorare in modo "open", cioè con la possibilità di variare i parametri di funzionamento in qualsiasi momento.

Lo stato dell'apparecchiatura in modalità Manuale è confermato dalla relativa icona (Chef) e dal testo esplicativo presente sul display (fig.29).

• IMPOSTAZIONE DELLE TEMPERATURE

Per impostare le temperature di cielo e platea muoversi con il tasto "CURSORE" all'interno del display fino ad evidenziare la temperatura desiderata. Quindi agire sui tasti "+" e/o "-" per aumentare e/o diminuire il parametro. Una volta fissato il valore desiderato non è necessaria alcuna conferma in quanto il parametro viene recepito ed attivato in tempo reale.

NOTA: L'operazione sopra indicata può essere effettuata anche durante la fase di cottura.

Senza l'utilizzo di Split-Deck vengono visualizzate soltanto due temperature (cielo e platea) fig.30. La tecnologia Split-Deck permette l'impostazione e la gestione di quattro diverse temperature all'interno

della camera di cottura (fig.31a): due temperature (cielo e platea) per la parte anteriore e due temperature (cielo e platea) per la parte posteriore. Tale tecnologia consente la cottura simultanea di cibi diversi conferendo al forno massima versatilità.

NOTA: Anche quando è selezionato il funzionamento a due zone, il controllo della temperatura viene fatto in maniera indipendente comunque sulle quattro zone. Se, quando si utilizza un programma che prevede la cottura su quattro zone si passa a due zone, la temperatura di set point utilizzata per le due zone diventa quella di cielo e platea della zona anteriore del forno.

La tecnologia Smart-Baking permette l'impostazione e la gestione di 1 temperatura all'interno della camera di cottura e 2 livelli di potenza in percentuale (cielo e platea) (fig.31b). Accedere alla tecnologia Smart-Baking premendo il tasto Smart-Baking (fig.27- part.13).

La regolazione della temperatura della camera di cottura è fissata per una temperatura massima di 450°C. Qualora si superi per anomalia tale soglia massima interviene il termostato di sicurezza che blocca il funzionamento del forno spegnendolo.

Sullo schermo apparirà la schermata relativa all'allarme verificatosi (vedi 3.4).

La segnalazione, sia acustica che visiva resta fino a quando non si preme il tasto "OK". Attendere che il forno si raffreddi.

Svitare il cappuccio del termostato di sicurezza (part.A fig.19) e praticare una pressione.

Il pulsantino riarmerà il termostato e dopo aver premuto il tasto "OK" il forno ripartirà normalmente.

Riposizionare il cappuccio di protezione sopra il termostato di sicurezza onde evitare che questo strumento possa deteriorarsi e compromettere il funzionamento del forno.

ATTENZIONE! Se tale operazione viene effettuata a forno ancora in temperatura senza attendere il raffreddamento, il termostato di sicurezza manuale non consentirà il riarmo del forno.

Quando si verificano anomalie è necessario richiedere l'intervento del servizio di assistenza tecnica.

NOTA: Le temperature del cielo e della platea sia anteriore che posteriore non sono vincolate tra loro per garantire maggiore flessibilità all'operatore. A seconda del range di temperatura impostato e dal carico le quattro o due temperature si influenzano tra di loro e potrebbe più non essere garantito il raggiungimento delle temperature impostate e/o addirittura potrebbe verificarsi il superamento delle temperature impostate.

• ACCENSIONE DELLE RESISTENZE

Per attivare le resistenze e quindi dare avvio alla fase di riscaldamento della camera di cottura premere il tasto "START/STOP". L'accensione delle resistenze è indicata sul display sempre ed in tempo reale dalla barra posizionata tra la temperatura impostata e la reale temperatura indicata. La rappresentazione grafica fornisce anche l'informazione sul livello di potenza impegnato dalle resistenze in ogni istante attraverso il maggiore o minore riempimento della barra stessa. Nella fase iniziale seguente all'accensione delle resistenze, nella riga di testo con messaggi esplicativi viene visualizzata la dicitura "Riscaldamento" che si alterna alla dicitura "Cottura Manuale". Solo quando tutte le zone del forno raggiungono le temperature definite dai set-point (a meno di un "delta T" impostato) appare la dicitura "Infornare e premere OK".

Per disattivare l'erogazione di elettricità alle resistenze premere nuovamente il tasto "START/STOP".

NOTA: La gestione della temperatura viene effettuata elettronicamente utilizzando l'innovativa tecnologia P.I.D: la potenza viene erogata in modo sempre proporzionale in base al reale fabbisogno rilevato. Il forno dispone di uno spettro di potenze virtualmente infinito, tra le quali viene scelta, istante per istante, la più ottimale.

NOTA: Per buoni risultati di cottura, prima di infornare attendere che tutte le zone raggiungano il set-point impostato.

• IMPOSTAZIONE VALVOLA DI SCARICO VAPORI

La valvola di scarico dei vapori di cottura è collocata sulla destra della parte posteriore della camera di cottura ed è comandata elettricamente. Per regolare l'apertura/chiusura della valvola occorre premere il tasto corrispondente e sul display l'icona relativa segnerà lo stato della valvola stessa (fig.32).

La valvola può essere regolata su 5 diverse posizioni:

- 0 (completamente chiusa) ●
- 1/4 (aperta per il 25%) ●
- 1/2 (aperta per il 50%) ●
- 3/4 (aperta per il 75%) ●
- 1 (completamente aperta) ○

L'apertura/chiusura valvola è una funzione ad accesso diretto e può quindi essere attivata in qualsiasi momento.

NOTA: Ogni volta che vengono riaccese le resistenze premendo il tasto "START/STOP", la valvola inizierà la procedura di

azzerramento arrestandosi nella posizione relativa all'ultima cottura effettuata.

- IMPOSTAZIONE GENERATORE DI VAPORE (VAPORIERA)

Questa funzione consente l'immissione di vapore all'interno della camera di cottura in quantità "calibrata". Per attivare la funzione occorre spostarsi con il tasto "CURSORE" fra i parametri presenti sul display fino a selezionare "EXTRAMENU", quindi premere "OK". Nella schermata che si visualizza selezionare il sottomenù "Vaporiera" scorrendo la lista con i tasti "+" e "-". Per confermare la selezione premere "OK".

Sul display si visualizza un ulteriore sottomenù denominato "Vaporiera": scorrendo la lista con i tasti "+" e "-" si possono selezionare le seguenti voci:

- "Immissione vapore": immette vapore all'interno della camera di cottura
- "Abilita": accende la caldaia preposta alla produzione di vapore
- "Durata vapore": fissa la quantità di vapore misurata sul tempo di apertura dell'elettrovalvola

Per ogni voce è possibile effettuare ulteriori scelte selezionabili con i tasti "+" e "-" e confermare il tutto con il tasto "OK". Per tornare alle schermate precedenti premere una o più volte il tasto "RETURN". Una volta effettuate tutte le scelte, sul display principale si visualizzerà un'icona ad indicare l'avvenuta attivazione della funzione "Vapore" (fig.33).

La lettera "T" presente sul display all'interno dell'icona vapore indica che la caldaia ha raggiunto la temperatura di esercizio e che quindi il vapore è disponibile per l'immissione.

Per la funzione "Vapore" non è previsto un tasto dedicato per l'accesso diretto. In caso di frequente utilizzo di vapore si suggerisce di assegnare tale funzione al tasto "HOTKEY" (vedi 3.3.1).

NOTA: Non è possibile effettuare l'immissione del vapore se la caldaia non è stata abilitata e/o non ha raggiunto la temperatura idonea per la produzione di vapore.

NOTA: E' possibile montare la vaporiera solo se il forno non ha il piano di cottura posteriore rialzato.

- IMPOSTAZIONE COMPENSATORE DI CALORE FRONTALE

La funzione "compensatore di calore frontale" consente di evitare cali di temperatura nella zona anteriore della camera di cottura causati dalla fuoriuscita di aria calda in fase di apertura dello sportello. La compensazione avviene tramite l'accensione di resistenze frontali ausiliarie, attivata dall'apertura dello sportello.

Per settare i parametri di tale funzione spostarsi con il tasto "CURSORE" fra i parametri presenti sul display fino a selezionare "EXTRAMENU", quindi premere "OK". Nella schermata che si visualizza selezionare il sottomenù "Compensatore calore frontale" scorrendo la lista con i tasti "+" e "-". Per confermare la selezione premere "OK".

Sul display si visualizza un ulteriore sottomenù denominato "Compensatore calore frontale": scorrendo la lista con i tasti "+" e "-" si possono selezionare le seguenti voci:

- "Abilita": per decidere se utilizzare o meno il compensatore di calore frontale
- "Tempo compensazione Cielo": durata di intervento della resistenza ausiliaria del cielo
- "Tempo compensazione Platea": durata di intervento della resistenza ausiliaria della platea
- "Potenza cielo": esprime in % la potenza da applicare alla resistenza ausiliaria del cielo
- "Potenza Platea": esprime in % la potenza da applicare alla resistenza ausiliaria della platea

Per ogni voce è possibile effettuare ulteriori scelte selezionabili con i tasti "+" e "-" e confermare il tutto con il tasto "OK".

Per tornare alle schermate precedenti premere una o più volte il tasto "RETURN".

NOTA: La funzione "Compensatore di calore frontale" può avere effetti sensibili sulla qualità di cottura e la sua efficacia è variabile in relazione al tipo di prodotto in cottura ed alle modalità di utilizzo dell'attrezzatura. Si suggerisce di effettuare, inizialmente, alcuni test di cottura per determinare la calibratura ottimale.

NOTA: Per la funzione "Compensatore di calore frontale" non è previsto un tasto dedicato per l'accesso diretto. In caso di frequente utilizzo si suggerisce di assegnare tale funzione al tasto "HOTKEY" (vedi 3.3.1).

NOTA: La funzione "Compensatore di calore frontale" non è disponibile nella modalità Smart-Baking.

- IMPOSTAZIONE TIMER DI COTTURA

Il "Timer di cottura" indica, in termini di tempo, la durata necessaria per eseguire la corretta cottura, dal momento in cui si inforna il prodotto.

Per settare i parametri di tale funzione spostarsi con il tasto "CURSORE" fra i parametri presenti sul display fino a selezionare "EXTRAMENU", quindi premere "OK". Nella schermata che si visualizza selezionare il sottomenù "Timer di cottura" scorrendo la lista con i tasti "+" e "-". Per confermare la selezione premere "OK".

Sul display si visualizza un ulteriore sottomenù denominato "Timer di cottura": utilizzando i tasti "+" e "-" si può regolare il tempo desiderato. Per confermare la selezione premere "OK".

Per tornare alle schermate precedenti premere una o più volte il tasto "RETURN".

Effettuate tutte le scelte, sul display principale si visualizzerà un'icona ad indicare l'avvenuta attivazione della funzione "Timer di cottura" (fig.34).

Una volta impostato, il timer funziona in modalità di conto alla rovescia con partenza comandata, al momento dell'infornata, dal tasto "OK".

NOTA: Il timer di cottura non parte finché sul display nella riga di testo con messaggi esplicativi non viene visualizzata la dicitura "Informare e premere OK".

Al termine del conteggio un segnale acustico avverte della necessità di estrarre il prodotto dal forno.

- IMPOSTAZIONE STAND BY

La funzione "Stand By" permette di mantenere il forno caldo riducendo il consumo di energia elettrica, soluzione ideale nelle fasi di pausa momentanea delle operazioni di cottura.

Il risparmio energetico è ottenuto pilotando opportunamente l'accensione delle resistenze di cielo e platea a valori impostati dal Costruttore atti a garantire che il forno non raggiunga una temperatura troppo bassa.

Per attivare/disattivare la funzione premere il tasto "STAND BY". Ad attivazione avvenuta un'icona specifica comparirà sul display (fig.35).

NOTA: La funzione "Stand By" è assimilabile ad uno stato di "riposo vigile" dell'apparecchiatura ed in quanto tale non può essere utilizzata in fase di cottura, pena una qualità non soddisfacente del prodotto in cottura.

3.2.2 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA IN MODALITA' PROGRAMMI

L'utilizzo in modalità Programmi consente all'operatore di lavorare in modo "automatico", cioè con la possibilità di salvare e/o richiamare dalla memoria (interna o esterna) programmi di cottura con parametri precedentemente impostati.

Lo stato dell'apparecchiatura in modalità Programmi è confermato dalla presenza di una qualsiasi icona diversa dallo "chef" (che identifica invece la modalità Manuale - vedi 3.2.1) e dal testo esplicativo presenti sul display (fig.36).

- CARICARE UN PROGRAMMA

Utilizzando il "CURSORE DI SCELTA" spostarsi nel display fino ad evidenziare il testo "EXTRAMENU". Premere il tasto "OK" di conferma. Nella schermata che si visualizza sul display selezionare, utilizzando i tasti "+" e "-", la voce del menù: "Programmi". Per confermare la scelta premere il tasto "OK".

Nella nuova schermata "Programmi" che si visualizza selezionare, utilizzando i tasti "+" e "-", l'opzione "Carica da memoria interna" o "Carica da SD card". Premere "OK" per confermare.

Viene visualizzato il primo programma (in ordine numerico). Per selezionare il programma desiderato scorrere la lista utilizzando i tasti "+" e "-". Quindi confermare la scelta premendo "OK".

Il programma viene caricato. Premere "START/STOP" per dare esecuzione alla fase di riscaldamento e quindi alla cottura.

NOTA: Durante la cottura è possibile modificare i parametri in tempo reale utilizzando la procedura come al punto 3.2.1. Sul display, nella riga di testo esplicativo, comparirà un asterisco ad indicare che il forno sta lavorando con un programma modificato. I valori modificati avranno effetto soltanto sulla cottura in atto: i dati del programma originale, infatti, non vengono cambiati.

NOTA: Per caricare un programma da SD card è sufficiente inserire la SD card nell'apposito alloggiamento sulla destra del modulo camera di cottura (part.C fig.19) e seguire le istruzioni di cui sopra.

- SALVARE UN PROGRAMMA

La memoria elettronica del forno prevede un numero massimo di 60 programmi da memorizzare. Ulteriori programmi preimpostati sono disponibili a richiesta su supporto esterno (SD card). Per salvare il programma (suggeriamo di selezionare, se presente, il programma con icona che rappresenta il prodotto in cottura), procedere con il caricamento del programma stesso (paragrafo 3.2.2 - CARICARE UN PROGRAMMA).

Una volta selezionato il programma (con icona che si visualizza nella parte destra del display), tornare a selezionare "EXTRAMENU",

“Programmi”. Nella schermata che si visualizza (fig.37) scegliere il sottomenù “Visualizza/Modifica”.

A questo punto spostarsi (cursore “>”), utilizzando i tasti “+” e “-”, all’interno dei vari parametri visualizzati nella parte destra del display. Selezionare il parametro da variare e premere “OK” per conferma (il cursore inverte il suo orientamento “<”).

Sempre utilizzando i tasti “+” e “-” variare il valore del parametro come desiderato e quindi premere “OK” per conferma. Ripetere l’operazione per tutti i parametri che si vogliono cambiare.

I principali parametri (fig.38) di un programma di cottura sono:

- Zone cottura (due, quattro zone o Smart-Baking “SB”)
- Cielo fronte (temperatura di set point del cielo anteriore)
- Cielo retro (temperatura di set point del cielo posteriore)
- Platea fronte (temperatura di set point della platea anteriore)
- Platea retro (temperatura di set point della platea posteriore)
- Timer cottura (tempo di durata della cottura)
- Valvola iniziale (apertura della valvola a inizio cottura)
- Tempo valvola (tempo di permanenza prima di passare al valore finale)
- Valvola finale (apertura della valvola trascorso il “Tempo valvola”)
- Tempo vapore 1 (tempo trascorso il quale si è alla prima immissione di vapore)
- Tempo vapore 2 (tempo trascorso il quale si è alla seconda immissione di vapore)
- Tempo vapore 3 (tempo trascorso il quale si è alla terza immissione di vapore)
- Durata vapore (durata della singola immissione di vapore)
- Nome programma (nome associato al programma)

Nel caso un programma sia impostato in modalità Smart-Baking, i quattro parametri delle temperature saranno sostituiti dai seguenti parametri:

- Temperatura (temperatura di set point del forno)
- Cielo potenza (percentuale di potenza del cielo)
- Platea potenza (percentuale di potenza della platea)

Per confermare le modifiche premere il tasto “RETURN” fino a tornare al sottomenù “Programmi”. Quindi, utilizzando i tasti “+” e “-”, selezionare la voce “Salva su memoria interna” e premere “OK”. Utilizzando i tasti “+” e “-” selezionare la posizione (numerica) di memoria in cui salvare il nuovo programma: quello presente precedentemente in quella posizione verrà sostituito.

• MODIFICARE UN PROGRAMMA

Per modificare un programma salvato procedere eseguendo le stesse operazioni indicate nel paragrafo 3.2.2 – SALVARE UN PROGRAMMA.

3.3 IMPOSTAZIONI AGGIUNTIVE CAMERA DI COTTURA

L’apparecchiatura è dotata di ulteriori impostazioni.

3.3.1 FUNZIONE HOTKEY

La funzione “Hotkey” (tasto “stella”) consiste in un tasto personalizzabile di accesso diretto ad una funzione specifica a scelta dell’utilizzatore.

Per assegnare al tasto “Hotkey” la funzione occorre, utilizzando il “CURSOR DI SCELTA”, spostarsi nel display fino ad evidenziare il testo “EXTRAMENU”. Premere il tasto “OK” di conferma.

Nella schermata che si visualizza sul display selezionare, utilizzando i tasti “+” e “-” la voce del menù: “Hotkey”. Per confermare la scelta premere il tasto “OK”.

Nella schermata che si visualizza sul display selezionare, utilizzando i tasti “+” e “-” la voce corrispondente alla funzione che si intende assegnare al tasto “Hotkey”. Per confermare la scelta premere il tasto “OK”.

Per confermare premere il tasto “RETURN” fino a tornare alla schermata principale. La nuova impostazione verrà visualizzata nella riga di testo esplicativo (fig.39). Per attivare la nuova funzione è ora sufficiente premere il tasto “HOTKEY”.

3.3.2 FUNZIONE PULIZIA FORNO

La funzione “Pulizia forno” consente di eliminare i residui di cottura presenti sulle pareti interne della camera del forno tramite riduzione pirolitica (carbonizzazione). Quando la funzione in oggetto viene selezionata si attiva il programma preimpostato ad alte temperature per un intervallo di tempo fissato in fabbrica dal Costruttore. A programma ultimato ed a forno a temperatura ambiente è sufficiente asportare i residui carbonizzati servendosi di un apposito spazzolone. Per attivare il programma “Pulizia forno”, utilizzando il “CURSOR DI SCELTA”, spostarsi nel display fino ad evidenziare il testo “EXTRAMENU”. Premere il tasto “OK” di conferma.

Nella schermata che si visualizza sul display selezionare, utilizzando i tasti “+” e “-” la voce del menù: “Pulizia forno”. Per confermare la scelta premere il tasto “OK”.

Nella successiva schermata “Pulizia forno” è possibile scegliere, utilizzando i tasti “+” e “-”, il grado di pulizia: lieve, normale o intensiva. Per confermare la scelta ed attivare la funzione premere il tasto “OK”.

Sul display comparirà la dicitura “Programma Pulizia forno attivato – Attendere Prego”.

Al termine del programma il forno si spegne disattivando l’erogazione di elettricità alle resistenze.

NOTA: Per interrompere anticipatamente il Programma di Pulizia forno premere il tasto “RETURN”.

NOTA: Si consiglia di utilizzare con frequenza la “Pulizia forno” lieve per prolungare la durata dell’attrezzatura nel tempo. Evitare di usare frequentemente la “Pulizia forno” intensiva.

NOTA: Durante la pulizia del forno la cappa si accende automaticamente per tutta la durata del programma di pulizia.

NOTA: Durante la pulizia del forno la cappa si accende automaticamente per tutta la durata del programma di pulizia.

NOTA: La valvola di scarico vapori durante un programma di pulizia si chiude automaticamente per poi riaprirsi totalmente al termine dello stesso. Alla successiva cottura manuale riportare la valvola nella posizione desiderata (vedere 3.2.1).

3.3.3 FUNZIONE TIMER GIORNALIERO

Con tale funzione è possibile decidere l’accensione temporizzata del forno impostando fino a due orari diversi di accensione e spegnimento per ogni giorno della settimana.

Per effettuare la regolazione del “Timer giornaliero” occorre, utilizzando il “CURSOR DI SCELTA” spostarsi nel display fino ad evidenziare il testo “EXTRAMENU”. Premere il tasto “OK” di conferma.

Nella schermata che si visualizza sul display selezionare, utilizzando i tasti “+” e “-” la voce del menù: “Timer giornaliero”. Per confermare la scelta premere il tasto “OK”.

Nella successiva schermata “Timer giornaliero” (fig.40) è possibile scegliere, muovendosi con il tasto “CURSOR” i parametri da impostare/modificare: quindi, utilizzando i tasti “+” e “-”, si determina l’orario desiderato. Per rendere attivo l’orario selezionato è necessario portarsi con il “CURSOR” sulla posizione sottostante ad ogni orario (contrassegnata graficamente da “-”) e selezionare “On” o “Off” per attivare rispettivamente accensione o spegnimento.

E’ sufficiente che nella tabella a display sia acceso anche un solo “On” per rendere attiva la funzione: il forno si accenderà al primo “on” cronologicamente attivo che incontrerà dal momento dell’attivazione

NOTA: Una impostazione “On” che non preveda una conseguente impostazione “Off” è comunque attiva: il forno si accenderà automaticamente all’orario programmato e andrà spento manualmente. Allo stesso modo una impostazione “Off” che non preveda una antecedente impostazione “On” è comunque attiva: il forno si spegnerà automaticamente all’orario programmato, se in precedenza era stato acceso manualmente.

Al raggiungimento dell’orario di accensione (o spegnimento) un segnale acustico intermittente avvertirà dell’imminente accensione (o spegnimento) mentre sul display nella riga dei commenti esplicativi comparirà la dicitura “Accensione in corso”. (o “Spegnimento in corso”).

ATTENZIONE! L’allarme sonoro serve per segnalare che l’apparecchiatura sta per mettersi in funzione, quindi chiunque si trovi nel raggio d’azione della stessa per qualunque causa dovrà portarsi a distanza di sicurezza o togliere l’alimentazione elettrica; della suddetta funzione e del relativo rischio devono essere messe a conoscenza tutte le persone che a qualsiasi titolo potrebbero venire a trovarsi nei pressi dell’apparecchiatura al fine di salvaguardare l’integrità fisica delle persone

Una volta che il forno è entrato in funzione (o si è spento) all’orario prestabilito dal timer, la funzione “Timer” resta operativa. Quindi, se non si procede ad alcuna modifica, a distanza di una settimana, alla stessa ora, avverrà l’accensione (o spegnimento) del forno.

NOTA: Se l’operatore forza l’accensione del forno quando il timer è inserito, prima che sia raggiunto l’orario programmato, si ottiene la normale accensione del forno, al raggiungimento dell’orario di accensione impostato nel timer, tutto procede normalmente (il forno è già acceso pertanto non viene data nessuna segnalazione acustica) stessa cosa se, all’orario impostato come spegnimento il forno si trova già spento.

NOTA: Se avviene un’interruzione di energia elettrica a timer inserito, (Black-out) non si modifica alcun parametro l’importante è che l’energia elettrica si ripristini prima dello scadere dell’ora di accensione.

NOTA: Se al raggiungimento dell'orario programmato per l'accensione lo sportello è aperto il forno non si accende.

3.3.4 IMPOSTAZIONE DI ORA E DATA

Per l'impostazione di ora e data, tilizzando il "CURSOR DI SCELTA", spostarsi nel display fino ad evidenziare il testo "EXTRAMENU". Premere il tasto "OK" di conferma.

Nella schermata che si visualizza sul display selezionare, utilizzando i tasti "+" e "-" la voce del menù: "Imposta orologio". Per confermare la scelta premere il tasto "OK".

Nella successiva schermata "Imposta orologio" è possibile scegliere, muovendosi con il tasto "CURSOR" i parametri da impostare/modificare: quindi, utilizzando i tasti "+" e "-", si determinano l'orario e la data desiderata. Premere "OK" per confermare.

3.3.5 IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA

Per l'impostazione della lingua, utilizzando il "CURSOR DI SCELTA", spostarsi nel display fino ad evidenziare il testo "EXTRAMENU". Premere il tasto "OK" di conferma.

Nella schermata che si visualizza sul display selezionare, utilizzando i tasti "+" e "-" la voce del menù: "Lingua". Per confermare la scelta premere il tasto "OK".

Nella successiva schermata "Lingua" è possibile scegliere, utilizzando i tasti "+" e "-" la lingua desiderata. Premere "OK" per confermare.

3.4 VISUALIZZAZIONE ALLARMI

Sul display in situazioni di anomalia rilevate, possono essere visualizzati due tipi di allarme.

- 1) Allarme Temperatura massima
- 2) Allarme Avaria Termocoppia (questo allarme indica anche di quale delle quattro termocoppie si tratta) vedi fig.41
- 3) Allarme Valvola Scarico Vapori

Quando si verificano uno qualsiasi di questi allarmi la centralina segnala sullo schermo il tipo di allarme verificatosi e provvede allo spegnimento del forno per gli allarmi 1 e 2.

La segnalazione, sia acustica che visiva, resta fin tanto che non premiamo il tasto "OK".

La segnalazione di allarme resta anche se effettivamente la condizione di allarme cessa di esserci, supponiamo ad esempio che la temperatura superi per un momento la soglia max prevista riportandosi poi su valori corretti, l'allarme è cessato ma sul monitor della centralina continua ad essere visualizzato e l'apparecchiatura resta spenta fin tanto che non la riavviamo. Questo per permettere all'operatore di accorgersi comunque dell'anomalia avvenuta, anche se al momento dell'anomalia non se ne fosse accorto.

Quando si verifica un allarme, l'apparecchiatura si spegne e sul display resta visualizzata la segnalazione relativa, se premo il tasto "OK" viene visualizzata la schermata principale e l'allarme cessa di essere visualizzato, questo però non significa che non ci sia più l'anomalia infatti, appena ridato lo Start all'apparecchiatura, se l'anomalia è ancora presente questa viene di nuovo mostrata e l'apparecchiatura di nuovo spenta.

ATTENZIONE! In caso di malfunzionamento o d'avarie dell'apparecchiatura premere il pulsante "OK", togliere la tensione premendo l'interruttore 0/1 (fig.26).

Fare raffreddare l'apparecchiatura, interpellare l'assistenza tecnica che dovrà eliminare la causa dell'avaria e controllare che nessun componente dell'apparecchio si sia danneggiato.

3.5 MESSA IN FUNZIONE CAPPA ASPIRANTE

La cappa è fornita con un potente motore di aspirazione dei vapori di cottura.

Le impostazioni del modulo cappa si effettuano sul pannello di controllo del modulo camera di cottura. Utilizzando il "CURSOR DI SCELTA" spostarsi nel display fino ad evidenziare il testo "EXTRAMENU". Premere il tasto "OK" di conferma.

Nella schermata che si visualizza sul display selezionare, utilizzando i tasti "+" e "-" la voce del menù: "Cappa". Per confermare la scelta premere il tasto "OK".

Nella successiva schermata "Cappa" è possibile scegliere, muovendosi con i tasti "+" e "-" la modalità di funzionamento della cappa. Sono previste 3 diverse modalità:

- "Off": l'aspirazione motorizzata è sempre spenta
- "On": l'aspirazione motorizzata è sempre attiva
- "Auto": l'aspirazione motorizzata entra in funzione soltanto con l'apertura dello sportello

Selezionare la modalità prescelta e premere "OK" per confermare.

Sul fianco destro del modulo cappa è presente una rotella di regolazione manuale (part.A fig.42) della velocità del motore di

aspirazione. La velocità del motore di aspirazione può essere modificata in qualsiasi momento.

NOTA: La cappa aspirante può essere impostata dalla centralina di un qualsiasi modulo di cottura.

NOTA: E' possibile aumentare ulteriormente la capacità di aspirazione della cappa eliminando i carter frontali come illustrato in fig 45.

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi operazioni, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente ed attendere che l'apparecchiatura scenda alla temperatura ambiente. Utilizzare sempre opportuni dispositivi di protezione (guanti, occhiali...). Tutte le operazioni devono essere eseguite con idonee attrezzature antinfortunistiche da personale qualificato.

3.6 MESSA IN FUNZIONE CELLA DI LIEVITAZIONE

Come per la cappa, anche per la cella di lievitazione (se presente) le impostazioni si effettuano dalla centralina del modulo camera di cottura.

NOTA: La cella di lievitazione può essere impostata dalla centralina di un solo modulo di cottura (generalmente quello inferiore).

Utilizzando il "CURSOR DI SCELTA" spostarsi nel display fino ad evidenziare il testo "EXTRAMENU". Premere il tasto "OK" di conferma.

Nella schermata che si visualizza sul display selezionare, utilizzando i tasti "+" e "-" la voce del menù: "Cella di lievitazione". Per confermare la scelta premere il tasto "OK".

Nella successiva schermata "Cella di lievitazione" è possibile selezionare, muovendosi con i tasti "+" e "-" e poi confermando con "OK", una serie di parametri di funzionamento della cella di lievitazione. I parametri selezionabili sono i seguenti:

- "Abilita": per decidere se controllare o meno la cella di lievitazione
- "Impostazione temperatura": fissa la temperatura di esercizio della cella
- "Abilitazione zone": seleziona i vani riscaldabili all'interno della cella (vedi 3.6.1)
- "Timer giornaliero": consente la programmazione di 2 orari giornalieri di accensione/spegnimento
- "Timer di lievitazione": fissa il tempo di lievitazione. Un segnale acustico con messaggio specifico comunica il termine della lievitazione

Una volta selezionato il parametro che si desidera impostare, muovendosi con i tasti "+" e "-" è possibile fissare il valore prescelto. Premere "OK" per confermare.

ATTENZIONE! Evitare il contatto con le resistenze poiché probabili cause di ustioni.

3.6.1 CELLA CON VANI SEPARABILI

La cella di lievitazione è predisposta per consentire la gestione indipendente di 2 vani all'interno della cella.

Sul montante centrale interno della cella è infatti installata una paratia mobile che, con un semplice movimento manuale, permette di occludere meccanicamente il passaggio di aria tra i 2 vani che si vengono a creare.

L'elettronica consente di gestire i 2 vani separatamente: accensione della parte destra soltanto (quindi con la parte sinistra che rimane inerte), o accensione di entrambi i vani.

3.6.2 CELLA CON PORTE SCORREVOLI

La cella di lievitazione può essere dotata, a seconda dei modelli (M130E A-B-C), di porte scorrevoli a scomparsa che possono rientrare completamente all'interno dei vani riducendo l'ingombro frontale dell'attrezzatura conferendo la massima libertà di movimento all'operatore.

ATTENZIONE! Fare scorrere gli sportelli all'interno dei vani solo dopo aver aperto completamente (a 90°) lo sportello stesso.

ATTENZIONE! Le porte scorrevoli consentono una diminuzione degli ingombri frontali dell'attrezzatura, però, per la sua natura sono più delicate rispetto alle porte tradizionali. Aprire e fare scorrere delicatamente lo sportello ed evitare periodi prolungati (causa urti...) di apertura delle porte scorrevoli senza averle fatte rientrare nei vani. Prima della chiusura accertarsi che le porte siano estratte completamente.

3.7 FERMAPATA

Per spegnere l'attrezzatura è sufficiente spegnere gli interruttori generali della camera (fig.26).

Alla riaccensione il display si presenterà nello stesso stato in cui si è lasciato al momento dello spegnimento precedente.

Disinserire l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori generali esterni al forno.

3.8 USO

Dopo avere impostato i parametri di cottura voluti, preparare il prodotto da cuocere e con la pala porlo sul piano di cottura.

Se privi di esperienza sui valori da impostare si consiglia di effettuare delle prove e poi in base al risultato della prima cottura andare a variare i parametri per trovare quelli ottimali per le proprie esigenze. Per arrivare in temperatura (350°C) occorrono circa 40-45 minuti e solo dopo che la temperatura si è stabilizzata iniziare a cuocere.

NOTA: Specialmente per le prime cotture dopo l'accensione o dopo una sosta prolungata (stand-by), cuocendo direttamente sul piano di cottura, senza l'utilizzo di teglie, le prime infornate potrebbero venire più cotte nella parte inferiore; si consiglia in tali casi di utilizzare una temperatura inferiore della platea e, nelle successive, aumentarla in base al carico.

ATTENZIONE! L'operazione di posa iniziale e di presa finale del prodotto da cuocere deve essere eseguita con l'ausilio di apposite attrezzature antinfortunistiche (quali pale portapizza ecc.) prestando la massima attenzione.

E' possibile osservare le fasi di cottura attraverso il vetro posto sullo sportello anteriore. Se dovesse rendersi necessario intervenire sul prodotto, ad esempio per bucare, tramite un utensile, le bolle che si possono creare sulla pizza, con la massima attenzione è possibile aprire lentamente lo sportello agendo sul mancorrente anteriore.

ATTENZIONE! L'accesso all'interno della camera tramite lo sportello può essere effettuato solo ed esclusivamente con utensili, prestando la massima attenzione.

L'accesso alla camera di cottura con qualsiasi parte del corpo non deve avvenire per nessun motivo per il rischio di ustioni.

Occorre aprire lentamente lo sportello per evitare il pericolo di ustioni dovuto alla fuoriuscita dei vapori di cottura

Il mancorrente dello sportello è dotato di un innovativo sistema estraibile che agevola l'operatore (fig.43). In fase di apertura, così come durante la chiusura, il mancorrente grazie ad un meccanismo mobile segue il movimento naturale del braccio dell'operatore impedendone la rotazione del polso ed aumentandone la sicurezza.

Inoltre con lo sportello in posizione completamente aperta, il mancorrente rimanendo in posizione esterna costituisce una vera e propria barriera fisica che tutela l'operatore da accidentali contatti con le superfici metalliche calde del forno.

ATTENZIONE! Lo sportello dotato di mancorrente estraibile conferisce comfort, ergonomia e sicurezza all'apparecchiatura, però, per la sua natura è più delicato rispetto ad uno sportello tradizionale. Aprire e chiudere delicatamente lo sportello per evitare sovraccarichi nel meccanismo mobile all'interno dello sportello stesso.

4 MANUTENZIONE ORDINARIA

4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi operazioni di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente al forno e/o alla cella di lievitazione ed attendere che l'apparecchiatura scenda alla temperatura ambiente. Utilizzare sempre opportuni dispositivi di protezione (guanti, occhiali...). Tutte le operazioni di manutenzione devono essere eseguite con idonee attrezzature antinfortunistiche da personale qualificato.

Tutti gli accorgimenti sono determinanti per la buona conservazione del forno e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia ed esposizione a rischi.

4.2 PULIZIA ORDINARIA

Eseguite le operazioni al punto 4.1 per la pulizia procedere come segue: provvedere ogni giorno a fine lavorazione, dopo il raffreddamento dell'apparecchiatura, a rimuovere accuratamente da tutte le parti eventuali residui che possano essersi creati durante la cottura utilizzando un panno o spugna inumiditi, eventualmente con acqua saponata e poi sciacquare ed asciugare.

Eseguire adeguata pulizia di tutti i componenti accessibili.

ATTENZIONE! Ogni giorno asportare accuratamente gli eventuali grassi fuoriusciti in fase di cottura in quanto causa di possibili combustioni e deflagrazioni.

ATTENZIONE! Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o in pressione. Evitare che l'acqua o eventuali prodotti utilizzati, vengano a contatto con le parti elettriche.

E' vietato utilizzare per la pulizia detergenti nocivi alla salute.

NOTA: Non pulire i vetri dello sportello quando sono ancora caldi. Non utilizzare solventi, prodotti detergenti contenenti sostanze clorate o abrasive o utensili che possano danneggiare le superfici; prima di riavviare l'apparecchiatura prestare attenzione a non lasciare all'interno delle camere quanto usato per la pulizia.

4.3 PERIODI DI INATTIVITA'

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi:

- Scollegarla dall'alimentazione elettrica.
- Coprirla per proteggerla dalla polvere.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Eseguire la pulizia prima di riutilizzarla.

Prima della messa in funzione dopo il periodo di non utilizzo ripetere la procedura prevista al punto 3.1.1.

ATTENZIONE

LE ISTRUZIONI SEGUENTI RELATIVE ALLA “MANUTENZIONE STRAORDINARIA” SONO STRETTAMENTE RISERVATE A PERSONALE TECNICO SPECIALIZZATO MUNITO DI REGOLARE LICENZA, RICONOSCIUTO ED ABILITATO DALLA DITTA COSTRUTTRICE.

5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente al forno e/o alla cella di lievitazione ed attendere che l'apparecchiatura scenda alla temperatura ambiente.

Le operazioni devono essere eseguite dopo che è avvenuto il raffreddamento dell'apparecchiatura.

Illuminare la zona di lavoro durante le fasi di manutenzione e d'utilizzo notturno o in caso di scarsa visibilità.

Tutte le operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere eseguite con idonee attrezzature antinfortunistiche da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza, riconosciuto ed abilitato dalla ditta costruttrice.

Tutti gli accorgimenti sono determinati per la buona conservazione dell'apparecchiatura e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia ed esposizione a rischi.

ATTENZIONE! Periodicamente (almeno una volta all'anno), ed ogni qualvolta si presentino anomalie di funzionamento, l'apparecchiatura deve essere controllata da un tecnico specializzato che deve verificare lo stato dell'apparecchiatura.

ATTENZIONE! Alcune operazioni di seguito elencate necessitano di almeno due persone.

5.2 PULIZIA GENERALE

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la pulizia procedere come segue. Provvedere regolarmente alla pulizia generale dell'apparecchiatura. Dopo il raffreddamento dell'apparecchio rimuovere accuratamente da tutti i componenti sia interni che esterni tutti i residui che si sono creati utilizzando un panno o spugna inumiditi, eventualmente con acqua saponata e poi sciacquare ed asciugare, pulendo le parti satinata nel verso della satinatura.

ATTENZIONE! Asportare regolarmente e con cura gli eventuali grassi fuoriusciti in fase di cottura in quanto causa di possibili combustioni e deflagrazioni.

ATTENZIONE! Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o in pressione. Evitare che l'acqua o eventuali prodotti utilizzati, vengano a contatto con le parti elettriche.

E' vietato utilizzare per la pulizia detergenti nocivi alla salute.

NOTA! Non pulire i cristalli temperati degli sportelli quando sono ancora caldi.

Non utilizzare solventi, prodotti detergenti contenenti sostanze aggressive (clorate, acide, corrosive, abrasive, ecc...) o utensili che possano danneggiare le superfici; prima di riavviare prestare attenzione a non lasciare nell' apparecchiatura quanto usato per la pulizia.

5.3 SOSTITUZIONE PARTI CAMERA COTTURA

5.3.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DI ILLUMINAZIONE

L'interno della camera di cottura è provvisto di doppia illuminazione con speciali lampade alogene poste su entrambi i lati.

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la lampada di illuminazione della camera di cottura si sostituisce all'interno della camera di cottura stessa.

- Svitare la protezione in lamiera (fig.16 part.C) della calotta lampada.
- Togliere la calotta con un cacciavite (fig.16 part.A) e sostituire la lampadina (fig.20 part.B) e/o la calotta.
- Rimontare la calotta e riavvitare la protezione in lamiera.

5.3.2 SOSTITUZIONE COMPONENTI QUADRO ELETTRICO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione dei componenti del quadro elettrico procedere come segue:

- Togliere il pannello laterale svitando le viti di fissaggio.
- Scollegare elettricamente il componente.
- Sostituire il componente.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, prestando attenzione di collegare correttamente il componente.

NOTA: Se vengono sostituite le schede elettroniche eseguire un Reset generale dell'apparecchiatura come da punto 5.6.

5.3.3 SOSTITUZIONE DEL FUSIBILE

Sul circuito elettrico è presente un fusibile che nel caso si bruci non permette l'avvio dell'apparecchiatura e l'accensione del monitor LCD, in tal caso verificare lo stato del fusibile ed eventualmente sostituirlo.

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per intervenire procedere come segue:

- Togliere il pannello laterale svitando le viti di fissaggio.
- Sfilare il fusibile (fig. 17 part. A), controllarlo ed eventualmente sostituirlo con uno di pari caratteristiche.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.4 SOSTITUZIONE TERMOCOPPIE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della termocoppia procedere nel seguente modo:

- Togliere il pannello laterale svitando le viti di fissaggio.
- Svitare il dado di fissaggio della termocoppia (per facilitare l'operazione potrebbe essere necessario ruotare il quadro elettrico allentandone le viti di fissaggio).
- Scollegare i due cavi di alimentazione della termocoppia.
- Sostituire la termocoppia.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.
- Per una corretta lettura della temperatura controllare sempre che il bulbo della termocoppia sia in linea con l'interno camera.

5.3.5 SOSTITUZIONE DEL VETRO ESTERNO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del vetro esterno (part.38 Tav.A) procedere nel seguente modo:

- a sportello chiuso rimuovere le viti di fissaggio anteriori della cornice.
- togliere la cornice anteriore completa di vetro esterno.
- svitare i dadi della lamiera di contenimento del vetro esterno.
- sostituire il vetro esterno e la guarnizione.
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.6 SOSTITUZIONE DEL VETRO INTERNO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del vetro interno (part.38 Tav.A) procedere nel seguente modo:

- a sportello chiuso eseguire le operazioni al punto 5.3.5;
- svitare i dadi della lamiera di contenimento del vetro interno.
- estrarre la lamiera di contenimento.
- sostituire il vetro interno e la guarnizione rimuovendolo dalla parte anteriore.
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.7 SOSTITUZIONE DELLA MOLLA DELLO SPORTELLLO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della molla dello sportello procedere nel seguente modo:

- Chiudere lo sportello.
- Togliere il pannello laterale sx svitando le viti di fissaggio.
- Scollegare gli occhielli completi di molla.
- Svitare gli occhielli (part. B fig. 18) e sostituire la molla (part. A fig. 18).
- Tarare la tensione della molla modificando la posizione dell'occhiello posteriore lungo la scala di regolazione (part.C fig 18).
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.8 SOSTITUZIONE DEL PIANO REFRATTARIO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del piano refrattario procedere nel seguente modo:

- Aprire lo sportello anteriore.
- Sollevare il piano refrattario facendo leva con un cacciavite.
- Sostituire il piano refrattario.

Per la sostituzione del piano refrattario posteriore rialzato (laddove presente) aiutarsi con un cacciavite della lunghezza opportuna.

5.3.9 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA ATTENZIONE! Verificare periodicamente la funzionalità del termostato di sicurezza.

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del termostato di sicurezza procedere come segue:

- Togliere il pannello laterale dx svitando le viti di fissaggio.
- Togliere il coperchio di chiusura del sensore del termostato svitando le viti di fissaggio (fig.20 part.A).
- Rimuovere completamente la coibentazione in lana interessata.
- Allentare le due viti di fissaggio del sensore del termostato (fig.20 part.D) dall'interno della camera.
- Sfilare il sensore del termostato posizionato tra lamiera di bloccaggio (fig.20 part.B) e tessuto coibentante (fig.20 part.C).
- Togliere il tappo (fig.19 part.A) copri pulsante di riarmo e svitare il dado di fissaggio del termostato.
- Scollegare i faston del termostato.
- Sostituire il termostato con il relativo sensore e ripristinare la parte di coibentazione in lana.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

NOTA: Quando si riposiziona il sensore del termostato fare attenzione che non tocchi la parte in lamiera della camera ma sia a contatto con l'apposito tessuto coibentante (fig.20 part.C).

5.3.10 SOSTITUZIONE INTERRUOTTORE GENERALE

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione dell'interruttore generale procedere nel modo seguente:

- Togliere il pannello laterale dx svitando le viti di fissaggio.
- Scollegare i faston dall'interruttore (fig.19 part.B).
- Sostituire l'interruttore.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.11 SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione delle resistenze procedere come segue:

- Togliere il pannello laterale dx svitando le viti di fissaggio.
- Scollegare i fili d'alimentazione delle resistenze.
- Svitare (laddove presenti) i carter di contenimento della coibentazione.
- Togliere la coibentazione cercando di non rovinarla.
- Svitare le viti di fissaggio della piastra delle resistenze e sfilarle. (per facilitare l'operazione potrebbe essere necessario ruotare il quadro elettrico allentandone le viti di fissaggio).
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio delle nuove, ripristinare la parte di coibentazione eventualmente danneggiata prestando attenzione che non arrivi ai contatti elettrici.

NOTA: Quando si infilano le nuove resistenze assicurarsi che passino correttamente nelle apposite aole previste nelle lamiere all'interno della camera.

5.3.12 SOSTITUZIONE DEL MICRO APERTURA PORTA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del micro apertura porta procedere come segue:

- Togliere la molla come da punto 5.3.7.
- Scollegare i fili di alimentazione del micro.
- Sostituire il micro (part.D fig.18).
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.13 SOSTITUZIONE DELLA TASTIERA QUADRO COMANDI

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della tastiera quadro comandi procedere come segue:

- Svitare le viti di fissaggio del pannello quadro comandi completo di tastiera. La tastiera (part.A fig.21) è attaccata al pannello quadro comandi tramite biadesivo speciale.
- Togliere il pannello laterale dx svitando le viti di fissaggio.
- Scollegare i connettori della tastiera.
- Sostituire il pannello quadro comando completo di tastiera.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio prestando attenzione di collegare i connettori correttamente.
- Regolare la giusta sensibilità della tastiera tramite le apposite viti di regolazione (part.C fig.21).

NOTA: Per il corretto funzionamento della tastiera occorre utilizzare solo il biadesivo speciale fornito dalla ditta costruttrice.

5.3.14 SOSTITUZIONE DEL MONITOR LCD QUADRO COMANDI

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del monitor LCD quadro comandi procedere come segue:

- Dopo aver tolto la tastiera quadro comandi come al punto 5.3.13 svitare i dadi di fissaggio del monitor LCD quadro comandi (part.B fig.21).
- Togliere il pannello laterale dx svitando le viti di fissaggio.
- Scollegare i connettori del monitor LCD e sostituirlo.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio prestando attenzione di collegare i connettori correttamente.

NOTA: E' possibile la regolazione del contrasto dello schermo agendo con un cacciavite piccolo sull'apposita vite posteriore di regolazione ottenendo il contrasto desiderato (part.F fig.21).

5.3.15 SOSTITUZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione dello sportello del forno procedere come segue:

- Togliere i pannelli laterale sx e dx svitando le viti di fissaggio.
- Togliere la cornice anteriore inferiore (part.D fig.22) ruotandola opportunamente in modo da svitare le viti di fissaggio ai montanti laterali (part. B e C fig. 22).
- Togliere i montanti laterali sx (part.C fig.22) e dx (part.B fig.22) agendo dalla parte interna sulle viti part. D fig.21 e lateralmente sulle viti part. E fig.21. Prima di smontare il montante dx occorre scollegare i connettori del monitor LCD e della tastiera.
- Togliere lo sportello svitando le viti di fissaggio (part.A fig.22).
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio prestando attenzione di collegare i connettori correttamente.

NOTA: Per il corretto allineamento dello sportello utilizzare gli appositi spessori di regolazione sx (part.A fig.23) e dx (part.B fig.23).

5.3.16 SOSTITUZIONE COMPONENTI MECCANISMO INTERNO SPORTELLO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione dei componenti del meccanismo interno dello sportello procedere come segue:

- Togliere la molla come da punto 5.3.7.
- Ruotare lentamente lo sportello fino a completa apertura.
- Togliere il pannello esterno dello sportello svitando le viti dal lato interno.
- Chiudere lo sportello e sostituire il componente.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.17 SOSTITUZIONE COMPONENTI MECCANISMO VALVOLA VAPORI

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione dei componenti del meccanismo della valvola vapori:

- Togliere il pannello laterale dx svitando le viti di fissaggio.
- Svitare le viti di fissaggio (part.A fig.24) dell'assieme valvola vapori.
- Svitare le viti del giunto di rotazione (part.B fig.24).
- Scollegare i fili di alimentazione dei componenti.
- Posizionare l'assieme valvola vapori su un piano di lavoro e sostituire il componente.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

NOTA: Per il corretto funzionamento dell'assieme valvola vapori verificare prima del rimontaggio il corretto posizionamento del micro sull'albero a camme.

5.4 SOSTITUZIONE PARTI CELLA DI LIEVITAZIONE

5.4.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DI ILLUMINAZIONE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la lampada di illuminazione e/o la relativa calotta (part.18/17 Tav.B) si sostituiscono all'interno della cella di lievitazione, eseguendo le seguenti operazioni:

- Aprire i sportelli della cella di lievitazione.
- Svitare la calotta e sostituire la lampadina e/o la calotta.
- Riavvitare la calotta.

5.4.2 SOSTITUZIONE DELLA TERMOCOPPIA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della termocoppia procedere come segue:

- Togliere il pannello laterale dx svitando le viti di fissaggio (fig.12).
- Svitare il dado di fissaggio della termocoppia.
- Scollegare i due cavi di alimentazione della termocoppia.
- Sostituire la termocoppia.

- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.
- Per una corretta lettura della temperatura controllare sempre che il bulbo della termocoppia sia in linea con l'interno camera.

5.4.3 SOSTITUZIONE DELLA SCHEDA ELETTRONICA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della scheda elettronica procedere come segue:

- Togliere il pannello laterale dx svitando le viti di fissaggio (fig.12).
- Scollegare elettricamente la scheda.
- Togliere la scheda svitando le viti di fissaggio.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, prestando attenzione di collegare correttamente la scheda.

NOTA: Quando vengono sostituite le schede elettroniche eseguire un Reset generale dell'apparecchiatura come da punto 5.6.

5.4.4 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA SPIA LUMINOSA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della lampada per spia luminosa (part.8 Tav.B) procedere come segue:

- Togliere il pannello laterale dx svitando le viti di fissaggio (fig.12).
- Svitare il supporto di fissaggio del portalampana.
- Sostituire la lampada.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.4.5 SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, le resistenze (part.1 Tav.B) si sostituiscono all'interno della cella di lievitazione, eseguendo le seguenti operazioni:

- Aprire gli sportelli della cella di lievitazione.
- Svitare le viti di fissaggio del supporto resistenze.
- Scollegare i fili di alimentazione delle resistenze.
- Togliere le resistenze.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio delle nuove.

5.4.6 SOSTITUZIONE DEGLI INTERRUTTORI

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione degli interruttori (part.11/13 Tav.B) procedere nel seguente modo:

- Togliere il pannello laterale dx svitando le viti di fissaggio (fig.12).
- Scollegare i faston dell'interruttore da sostituire.
- Sostituire l'interruttore.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.4.7 SOSTITUZIONE CERNIERE PORTE SCORREVOLI (laddove presenti)

- Aprire lo sportello.
- Sganciare la parte di cerniera solidale allo sportello (fig.25).
- Togliere lo sportello e sostituire la parte di cerniera ad esso solidale svitandola.
- Sostituire la parte di cerniera solidale alla cella svitandola.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

NOTA: Accertarsi che gli sportelli scorrano bene nelle guide ed utilizzare secondo necessità sulle guide lubrificante alimentare idoneo all'uso.

Controllare periodicamente (in particolare dopo aver ultimato l'installazione dell'attrezzatura completa nella posizione finale prescelta) che le porte della cella di lievitazione abbiano le luci corrette. Effettuare il controllo a porte chiuse.

Per la eventuale regolazione delle porte scorrevoli sulla cella di lievitazione procedere attenendosi alle apposite istruzioni fornite con l'apparecchiatura: intervenire manualmente con l'ausilio di un cacciavite sulle due viti di registro presenti su ogni cerniera (fig.44) Effettuare la stessa operazione, se necessario, su ognuna delle quattro cerniere presenti.

5.5 SOSTITUZIONE PARTI CAPPA ASPIRANTE

5.5.1 SOSTITUZIONE ELETTROVENTILATORE CAPPA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione dell'elettroventilatore (part.1 Tav.C) della cappa procedere come segue:

- Scollegare i fili di alimentazione dell'elettroventilatore.
- Svitare il supporto dell'elettroventilatore.
- Sostituire il ventilatore svitandolo dal supporto
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.5.2 SOSTITUZIONE COMPONENTI REGOLAZIONE VELOCITA' ASPIRAZIONE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione dei componenti del dispositivo di regolazione della velocità di aspirazione procedere come segue:

- Togliere il pannello laterale dx svitando le viti di fissaggio.

- Scollegare i fili di alimentazione del componente.
- Sostituire il componente.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.5.3 SOSTITUZIONE E PULIZIA GRIGLIE IN ACCIAIO

I vapori che fuoriescono dal frontale del forno in fase di apertura degli sportelli vengono convogliati all'interno del modulo cappa tramite una canalizzazione interna in acciaio per poi confluire nel camino posteriore. Il frontale della cappa è dotato di ampie griglie di aspirazione.

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione e pulizia delle griglie in acciaio (part.7 Tav.C) procedere come segue:

- Aprire lo sportello del modulo camera superiore per facilitare le operazioni.
- Smontare la griglia sx muovendola (prima traslandola verso dx in modo da sovrapporla leggermente alla griglia dx e poi ruotandola) accuratamente in modo da evitare collisioni.
- Smontare la griglia dx muovendola accuratamente in modo da evitare collisioni.
- Pulire e/o sostituire le griglie.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

ATTENZIONE! Non utilizzare mai la cappa senza le griglie montate per motivi di sicurezza.

ATTENZIONE! Le sostituzioni e/o pulizie delle griglie deve essere eseguite con idonee attrezzature antinfortunistiche da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza.

5.6 PROCEDURA RESET GENERALE

Nel caso si rilevino anomalie nel funzionamento dell'elettronica o quando si sostituisce una delle schede elettroniche è opportuno procedere ad un reset generale.

La procedura di reset deve essere effettuata al momento dell'accensione dell'interruttore generale 0/1 della camera di cottura (fig.26) e premendo immediatamente dopo l'accensione, **contemporaneamente i tasti "Cursore di scelta" e "Return" per 5 secondi** (si sentiranno dei bip di conferma).

Nella schermata che si visualizza sul display premere il tasto "OK" per accedere alla schermata di messa in funzione della camera (fig.28).

Si genera un reset generale che riporta i parametri ai valori di default. Il reset azzerà anche l'orologio che va quindi reimpostato.

5.7 SMANTELLAMENTO

Al momento dello smantellamento dell'apparecchiatura o dei ricambi, occorre separare i vari componenti per tipologia di materiale e provvederli poi allo smaltimento in conformità a leggi e norme vigenti.



La presenza di un contenitore mobile barrato segnala che all'interno dell'Unione Europea i componenti elettrici sono soggetti a raccolta speciale alla fine del ciclo di vita. Oltre che al presente dispositivo, tale norma si applica a tutti gli accessori contrassegnati da questo simbolo. Non smaltire questi prodotti nei rifiuti urbani indifferenziati

6 CATALOGO RICAMBI

Indice delle tavole:

- Tav.A Assieme camera cottura
- Tav.B Assieme cella lievitazione
- Tav.C Assieme cappa aspirante
- Tav.D Schema elettrico
- Tav.E Schema elettrico cella lievitazione
- Tav.F Schema elettrico cappa aspirante

INDICAZIONE PER L'ORDINAZIONE DELLE PARTI DI RICAMBIO

Per le ordinazioni delle parti di ricambio devono essere comunicate le seguenti indicazioni:

- Tipo apparecchiatura
- Matricola dell'apparecchiatura
- Denominazione del pezzo
- Quantità occorrente

INDEX

| | | |
|----|--------------------------|----|
| 01 | TECHNICAL SPECIFICATIONS | 2 |
| 02 | INSTALLATION | 2 |
| 03 | OPERATION | 3 |
| 04 | ROUTINE MAINTENANCE | 8 |
| 05 | SPECIAL MAINTENANCE | 9 |
| 06 | SPARE PARTS | 11 |

Note:

This catalogue is printed in five different languages. Original instructions in Italian and translations of the original instructions in English, French, German and Spanish.

WARRANTY

Standards and rules

The warranty is limited to the replacement, ex works, of a piece that is broken or faulty due to a properly ascertained defect in material or workmanship. **The warranty does not cover any an damage arising from third party transport, incorrect installation or maintenance, negligent or careless use, or any tampering by third parties. Moreover, the warranty does not cover: glass components, covers, bulbs, refractory surfaces or anything depending on the normal wear or deterioration of either the system and its accessories; nor does it cover labour costs involved in replacing pieces covered by warranty.**

The warranty becomes null and void in case of non-compliance with payments and for any elements that may have been repaired, modified or disassembled, even in part, without prior written consent. For technical service during the warranty period, please send a written request to the local dealer or directly to the Sales Department.

WARNING

This text identifies a hazard and is used whenever there is a potential risk to the operator's safety.

NOTE

This word indicates a need for caution and it is used to call attention to operations that are of primary importance to the correct functioning and long working life of the appliance.

DEAR CUSTOMER,

Before using the appliance, please read this manual.

For the safety of the operator, the appliance safety devices should always be maintained in a proper state of efficiency.

This user manual intends to illustrate use and maintenance of the appliance. For this reason, the operator is obliged to follow the instructions.

The manufacturer reserves the right to make changes to the appliance or to this manual at any time, without retrofitting existing ovens or updating existing manuals.

WARNING!

1. **The following instructions are provided for your safety.**
2. **Please read them carefully before installing and using the appliance.**
3. **Keep this user manual in a safe place for future consultation by the operators.**
4. **Installation must be carried out according to the Manufacturer's instructions and by qualified staff.**
5. **This appliance must only be used for the purposes for which it was expressly designed, that is to say to cook pizza or similar foods and other food products. It is prohibited to bake products containing alcohol. Any other use can be classed as improper.**
6. **The appliance is intended only for collective use and must be used only by a qualified professional user, who has been trained to operate it. The appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities or lacking in experience or training. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.**
7. **When carrying out repairs, always contact one of the Manufacturer's authorised service centres and request that original spare parts be used.**
8. **Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.**
9. **In the event of a breakdown and/or malfunction, always disconnect the appliance and never try to make adjustments or carry out repairs yourself.**
10. **If the appliance is to be sold on or transferred to another owner, or if the current owner should move to a new premises but leave this appliance installed, it is necessary to make sure that this user manual remains with the appliance so that it may be consulted by the new owner and/or by the fitter**
11. **In the interests of risk prevention, if the connection cable is damaged in any way, it must be replaced by a technical assistance service approved by the manufacturer.**
12. **During installation, should there be any disturbance to equipment sharing the same power supply source, make sure that the impedance is suitable at the interface point and that the service current capacity is correctly sized for appliance emissions to conform to EN 61000-3-11 and EN 61000-3-12 standards and subsequent modifications.**

1 TECHNICAL SPECIFICATIONS

1.1 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The appliance is comprised of several modules, placed on top of one another:

- "Hood".
- Baking chamber
- Support or leavening compartment

Each baking chamber compartment is independent with electronic temperature regulator; it has a safety thermostat safety thermostat and a flap door, which is hinged at the bottom.

NOTE: The electrical connection of each module (hood, chamber, compartment) is independent (see point 2.5.2); nonetheless, there are electrical connectors on the backs of the various modules (between hood/chamber, chamber/ chamber, chamber /compartment), as illustrated in figure 6.

Inside, the baking chamber is made in steel and according to the model, the cooking surface can be in refractory brick or embossed plates.

The support is comprised of a steel structure and can be equipped with tray holder guides.

The leavening compartment is comprised of a steel structure; it has tray holder guides and an electronic temperature regulator.

1.2 APPLIED DIRECTIVES

This appliance complies with the following directives:

Low Voltage Directive 2006/95/EC and subsequent amendments
Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC and subsequent amendments

1.3 WORKPLACES

The appliances are programmed by the operator using the control panel on the front and they must be supervised while in operation.

Access doors to the equipment are positioned on the front of the appliance.

1.4 MODELS

The baking chamber models available are:

M 90E A-C
M130E A-B-C

1.5 WORKING DIMENSIONS AND WEIGHTS (see Plate 1)

1.6 TECHNICAL DATA (See Plate 2)

1.7 IDENTIFICATION

For any communication with the manufacturer or assistance centres, always quote the equipment SERIAL NUMBER, which can be found on the rating plate fixed in the position shown in fig.1.

1.8 LABELS

The equipment is provided with safety warning labels, fixed in the points illustrated in fig.2.



WARNING! On the equipment surface there is a burn risk due to high temperature elements. For any intervention or action wait for the appliance to cool to room temperature and always use suitable protective equipment (gloves, glasses...).



WARNING! Presence of dangerous tension. Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the leavening compartment and wait for the appliance to cool to room temperature. Always use suitable protective equipment (gloves, glasses...).



WARNING! To avoid scalding, do not use loaded containers with liquids or cooking goods which becomes fluid by heating in higher levels than those which can be easily observed.

1.9 ADDITIONS TO ORDERS AND ACCESSORIES

The equipment is provided with the following accessories and additions to orders:

| Model | Accessory or Addition to order |
|-----------------------|---------------------------------------|
| M 90E A-C M130E A-B-C | Steamer |
| M 90E A-C M130E A-B-C | Cooking surface in embossed plate. |
| M 90E C M130E B-C | Raised rear shelf in refractory brick |
| M 90E C M130E B-C | Raised rear shelf in embossed plate |
| M 90E A-C M130E A-B-C | Movement kit for installation |
| SUPPORT | Tray holder guides |
| COMPARTMENT | |

The cooking surface can be supplied with the rear part raised by 50mm to make it easier to put things in and take them out.

NOTE: It is only possible to fit the steamer if the oven does not have a raised rear cooking shelf.

1.10 NOISE

This appliance is a technical instrument of work and normally, the noise level threshold at the operator station does not exceed 70 dB (A) (single baking chamber configuration).

2 INSTALLATION

NOTE: the manufacturer declines all responsibility in the event of failure to comply with safety regulations.

2.1 TRANSPORT

The equipment is normally shipped over land, assembled on wooden pallets (fig.3).

Individual pieces are protected by plastic film or cardboard boxes.

2.2 UNLOADING

NOTE: On receiving the equipment it is advisable to check its conditions and quality.

Raise the equipment using only and exclusively the points indicated at the pict. 4a.

WARNING! Lifting the equipment using points other than those illustrated in fig 4a. can cause considerable damage to its integrity.

WARNING! Before lifting the different modules, make sure that the mechanical lifting means has a capacity greater than the weight of the module (see the Working Dimensions and Weights table).

WARNING! Before lifting the different modules, make sure that you have disconnected the wiring between them (fig. 6).

In case of manual movement or vertical translation for the purposes of passing through doors and/or small areas, please use the relevant movement kit (fig.4b) and abide by the instructions provided.

Manual movement or vertical translation must only be used in cases of extreme necessity and then only for extremely short distances.

The equipment can only be positioned vertically on the left side of the oven and even then, only for very short periods, otherwise it could malfunction.

Once the equipment is in position, remove all parts of the movement kit.

WARNING! In case of manual movement, always remove the refractory or the embossed plate shelves inside the baking chamber.

WARNING! Manual movement or vertical translation must always be carried out with the aid of a mechanical means.

WARNING! For safety reasons, manual movement or vertical translation must only be carried out by qualified personnel.

Position the appliance in a suitably hygienic, clean, dry and dust-free area, making sure that it is stable.

Packaging materials must be disposed of in compliance with current regulations; always make sure that plastic materials are sent to safe places, to avoid any dangers, particularly for children. At the end of the appliance's working life it must be disposed of at legally authorised recycling plants.

2.3 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS

To ensure that the equipment operates properly, it is advisable to comply with the following limits:

Working temperature: $+5^{\circ} \div +40^{\circ}\text{C}$

Relative humidity: $15\% \div 95\%$

2.4 POSITIONING, ASSEMBLING INSTALLATION AND MAINTENANCE AREAS

WARNING! During positioning, assembling and installation, it is necessary to abide by the following:

- Current laws and standards concerning electrical equipment.
- Directives and indications issued by the electricity supply network
Local building and fire-prevention laws
Accident prevention regulations

Regulations in force of electrical standards

- Remove the protective film from all the outer panels of the oven, pulling it gently to remove all the adhesive.

Should any adhesive remain on the oven, remove using kerosene or benzene.

The individual modules chosen to create the oven must be placed on top of one another as shown in fig. 5, slotting the relevant feet of each module into the openings of the module below (part.A - fig.5).

The oven also needs to be placed in a well ventilated area at a minimum distance of 50 cm from the left and right side walls (fig.7). These minimum distances are indispensable to guarantee the correct operation of the equipment. Some cleaning and maintenance operations (heating element replacement, etc.) require greater distances than the ones stated and therefore, it is necessary to consider the possibility of moving the oven to perform said operations.

2.5 CONNECTIONS

2.5.1 STEAM EXTRACTION CONNECTION

WARNING! The steam extraction connection must only be made by qualified personnel.

The steam exhaust pipe is located on the back of the oven (item C - fig.8).

NOTE: Connect the steam exhaust to a flu or to the outside using a pipe with a minimum diameter of 150 mm.

This pipe needs to be inserted (item A - fig.8) into the oven exhaust pipe. Any extensions need to be connected so that the upper pipes fit into the lower ones, as seen on the previous connection.

Fit a small plastic tube at the base of the steam exhaust pipe to drain off any condensation (item B - fig.8). This last operation must be carried out before fitting the pipe to the outlet.

2.5.2 ELECTRICAL CONNECTION

WARNING! Electrical connections must only be carried out by qualified personnel, in compliance with current electrical regulations.

Before starting the connection procedure, check that the earthing system complies with EN regulations.

Before starting the connection procedure, check that the main power switch for the supply to which the oven is to be connected has been turned to the "off" position.

The rating plate contains all the information necessary for proper connection.

NOTE: The electrical connection of each module (hood, chamber, compartment) is independent; however, there are electrical connections at the back to be made between the different modules (between hood/chamber, chamber/chamber, chamber/compartment), as illustrated in fig.14.

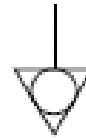
WARNING! The flexible cable to connect to the power supply must have characteristics at least equal to the model with rubber insulation H07RN-F and must have a rated section suited to the maximum absorption (see technical data). The connection cable must be supplied by the fitter.

When connecting to the power mains, it is necessary to fit a plug that complies with the standards and regulations in force.

WARNING! It is essential for the equipment to be correctly earthed.

A special earth terminal (Fig.10-11-13) has been placed on the connection terminal board. It is marked with the earth symbol and the earth wire must be connected to it.

These appliances must also be included in the unipotential system. The terminal to be used for this purpose is located at the back of the appliance and is marked with the symbol TERMINAL FOR THE UNIPOTENTIAL SYSTEM.



2.5.2.1 ELECTRICAL CONNECTION OF THE BAKING CHAMBER

WARNING! For each single baking chamber it is necessary to fit a main four-pole switch with fuse or an automatic switch suitable for the values shown on the rating plate, to connect the single devices to the power supply.

NOTE: The device selected should be in the immediate vicinity of the chamber and easily accessible.

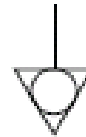
WARNING! Make sure that the wires connected to the power plug do not touch each other at any point.

The baking chamber is provided with the required voltage marked on the rating plate (fig.1).

To make the electrical connection, remove the protective cover on the back of the baking chamber (fig.9). The connection cable must be supplied by the fitter.

Insert a cable with a suitable cross-section (see technical data) into the relevant cable raceway (Item B-fig.9) and connect it to the terminal board, as illustrated in figures 10 and 11.

These appliances must also be included in the unipotential system. The terminal to be used for this purpose (Item A-fig.9) is located at the back of the appliance and is marked with the symbol TERMINAL FOR THE UNIPOTENTIAL SYSTEM.



When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than $\pm 10\%$.

WARNING! When disconnecting from the power mains, after switching off the appliance, wait at least 15 MINUTES before unplugging it in order to allow the electronic circuits inlet condensers to discharge. Never touch the plug contacts under any circumstances.

2.5.2.2 ELECTRICAL CONNECTION OF THE LEAVENING COMPARTMENT

WARNING! The compartment must be fitted with a two-pole main switch with fuses or an automatic switch suitable for the values on the rating plate.

NOTE: The device selected should be in the immediate vicinity of the compartment and within easy access.

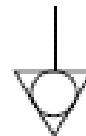
WARNING! Make sure that the wires connected to the power plug do not touch each other at any point.

The leavening compartment is delivered with a voltage of V230 1N 50/60 Hz, as stated on the rating plate on the side (fig.1).

To make the electric connection, remove the protective cover on the back of the compartment (fig.12).

The connection cable must be supplied by the fitter. Insert a cable with a suitable cross-section (see technical data) into the relevant cable raceway (Item B-fig.12) and connect it to the terminal board, as illustrated in figure 13.

These appliances must also be included in the unipotential system. The terminal to be used for this purpose (Item a-fig.12) is located at the back of the appliance and is marked with the symbol TERMINAL FOR THE UNIPOTENTIAL SYSTEM.



When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than $\pm 10\%$.

2.5.2.3 ELECTRICAL CONNECTION OF THE EXTRACTION HOOD

WARNING! The extraction hood needs to be fitted with a two-pole main switch with fuses or an automatic switch suitable for the values on the rating plate.

NOTE: The device selected should be in the immediate vicinity of the hood and within easy access.

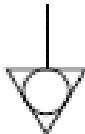
WARNING! Make sure that the wires connected to the power plug do not touch each other at any point.

The extraction hood is delivered with a voltage of V230 1N 50/60 Hz, as stated on the rating plate on the side (fig.1).

To make the electrical connection, remove the protective cover on the back of the baking chamber (fig.9). The connection cable must be supplied by the fitter.

Insert a cable with a suitable cross-section (see technical data) into the relevant cable raceway (Item D-fig.9) and connect it to the terminal board, as illustrated in figure 13.

These appliances must also be included in the unipotential system. The terminal to be used for this purpose (Item C-fig.9) is located at the back of the appliance and is marked with the symbol TERMINAL FOR THE UNIPOTENTIAL SYSTEM.



When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than $\pm 10\%$.

2.5.3 CONNECTION TO THE WATER SUPPLY (only for baking chambers equipped with steamer)

Connection to the water supply mains must comply with the regulations in force and flexible pipes for the connection to the water supply network must comply with IEC 61770 and subsequent modifications.

WARNING! A non-return valve needs to be fitted upstream of the appliance, within easy access; this valve must be closed each time that the oven is switched off.

The 3/4 male gas coupling for the water supply is on the back of the appliance (Item A-fig.15) and working pressure must be between 1 and 1,5 bar.

WARNING! Pressure higher than envisaged for the appliance can create hazardous situations for people as well as damage the equipment.

Only fresh drinking water must be supplied.

A hose is to be preferred for connections; this is to prevent even the smallest variations in water supply pressure.

Leave the water to run through the pipe before connecting the equipment.

NOTE: Connections using water that has not been softened will lead to a fast build up of scale inside the pipes.

The rear of the appliance has a coupling to drain off water; a pipe able to withstand high temperatures needs to be connected to this coupling (Item B-Fig.15).

NOTE: The water drainage outlet has a valve that must be left open during equipment use (Item C-Fig.15).

NOTE: The manufacturer declines all responsibility in the event of failure to comply with the above safety regulations.

NOTE: It is only possible to fit a steam device if the oven does not have a raised rear cooking shelf.

3 OPERATION

3.1 3.5 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS

WARNING! Before commencing start-up and programming of the oven, always check that:

- all electrical and earthing connections have been properly made;
- all steam drainage connections have been properly made;
- all control operations must be carried out by specialised technicians holding a valid license.

Before using the oven, clean it as described in point 4.2.

WARNING! Before starting up the appliance each time, please make sure of the following:

- the labels on the equipment (fig.2) must be undamaged and legible and if this is not the case, they must be replaced;
- all parts must be integral, present and correctly installed and if this is not the case, they must be in perfect working order before the equipment can be used;
- the working area must be properly illuminated if used during the night or if visibility is poor.

The appliance must be kept under surveillance while it is operating.

During operation, the appliance surfaces become hot, particularly the glass; care must be taken not to touch these surfaces to avoid scalding or burns.

Be sure to stand at a safe distance from any hot steam that could come out of the baking chamber when opening the door.

- Never allow unauthorised persons to approach the equipment.

For more even results, we recommend avoiding the use of temperatures above those recommended for the type of product being baked.

3.1.1 STARTING UP

When starting up the equipment for the first time or after a long period of disuse, it is essential to carry out the heating procedure as follows:

- Set the temperatures to 60°C and leave the chamber to operate for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 90°C and leave the chamber operating for about 2 hours. If there is a lot of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let it out and then close it again.
- Increase the temperature to 150°C and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a lot of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let it out and then close it again.
- Increase the temperature to 250°C and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a lot of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let it out and then close it again.
- Increase the temperature to 350°C and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a lot of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let it out and then close it again.
- Increase the temperature to 400°C and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a lot of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let it out and then close it again.
- Wait for the temperature to cool to ambient levels before switching the oven on again. If there is a lot of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let it out and then close it again.

This procedure serves to remove any moisture built up inside the oven during the production, storage and shipping stages.

To make it easier to remove moisture, we recommend using the extractor in the hood as required.

NOTE: It is possible for the appliance to give off unpleasant odours during the operations mentioned above. Ventilate the area.

WARNING! Do not open the door for long periods, especially at high temperatures as there is a risk of scalding or burns from parts close to the door.

WARNING! Only use the oven for cooking for the first time after carrying out the above procedures, which are absolutely essential for perfect operation.

WARNING! Never bake any items the first time that the equipment is switched on or when it is switched on after a long period of disuse.

3.2 PUTTING THE BAKING CHAMBER INTO SERVICE

The control unit that manages the baking chamber controls the equipment in all its functions, including the "front heat compensator" and the "leavening compartment".

The baking chamber module distinguishes up to 4 different baking areas and the temperature of each one can be set and controlled independently.

There is also a fifth area controlled, which is the area close to the oven door; the temperature of this area is kept at required levels even when the door is opened, thanks to an additional control using auxiliary heating elements and known as the Front heat compensator (see 3.2.1).

This precision and accuracy in setting the temperatures in the different areas of the oven mean that that equipment is suitable for different types of cooking.

For this reason, the control unit in the baking chamber has a large number of recipes for the operator to use, which set the oven automatically, guaranteeing the best cooking results.

The recipes can be stored in the memory of the control unit or in an external memory (SD CARD) which inserts into a connector on the right side of the oven (item C fig.19).

The operator can therefore choose whether to use the appliance in manual mode or to use one of the program recipes resident in the memory.

The on/off switches 0/1 are located on the right-hand side of the baking chamber. To enable electrical power to the appliance, use the main switch 0/1 on all baking chamber modules (fig.26).

The control panel is located on the front right-hand upright of each baking chamber (fig.27):

1. Graphic display
2. On/Off ("Start/Stop")
3. Confirm command

4. Cursor
5. Cancel ("Return")
6. Increase parameter ("+")
7. Decrease parameter ("-")
8. Custom function ("Hotkey")
9. Open/Close exhaust valve
10. Stand By
11. Light On/Off Button
12. Enable/Disable Split-Deck function
13. Enable/Disable Smart-Baking function

The control panel is fitted with touch-screen technology: all that is needed to give a command is to touch the corresponding key gently.

NOTE: The electronic instruments mean it is possible to make adjustments to the oven with greater speed and precision but their very nature means that they are more delicate than traditional instruments.

Once the main switch 0/1 is switched on, both it and the graphic display will light up. When switched on, the graphic display will first show the initial screen for a few seconds, followed by the main menu screen (fig.28), complete with the settings for the last baking operation carried out:

- A) Date & time
- B) Actual set point temperature (small figures) for rear ceiling
- C) Actual set point temperature (small figures) for front ceiling
- D) Actual set point temperature (small figures) for rear floor
- E) Actual set point temperature (small figures) for front floor
- F) Indicates ceiling heating elements on/off
- G) Indicates floor heating elements on/off
- H) Indicates state of the Stand By function
- I) Indicates state of the Baking Timer function
- L) Indicates state of the Steamer function
- M) Indicates state of the Steam Exhaust Valve
- N) Icon showing Manual operating mode
- O) Text with explanatory messages
- P) Indicates the function assigned to the Hotkey
- Q) Icon to access the Extramenu

The control unit allows you to use the oven in "MANUAL" mode or to use the "PROGRAMS" by recalling one of the baking programs stored to memory.

3.2.1 STARTING UP THE BAKING CHAMBER IN MANUAL MODE

Using the appliance in Manual mode enables the operator to work in an "open" manner, i.e. to change the working parameters at any time.

The fact that the appliance is in Manual mode is confirmed by the relevant icon (Chef) and by the explanatory message on the display (fig.29).

• TEMPERATURE SETTINGS

To set the temperatures on the oven floor and ceiling, use the "CURSOR" button to scroll through the display until the required temperature is highlighted. Then press the "+" and/or "-" buttons to increase and/or decrease the parameter. Once the required value has been set it is not necessary to confirm, as the parameter is received and implemented in real time.

NOTE: The operation described above can also be carried out while baking is in progress.

If the Split-Deck function is not being used, only the two temperatures (ceiling and floor) are displayed (fig.30). Split-Deck technology allows 4 different temperatures (rather than 2) to be set and managed inside the baking chamber (fig.31a): 2 temperatures (ceiling and floor) for the front part and 2 temperatures (ceiling and floor) for the rear part. This technology allows simultaneous baking of different foods, giving the oven unrivalled versatility.

NOTE: Even when operation in two areas is selected, temperature is in any case controlled independently in the four areas. If, when using a program requiring baking in four areas, the setting is then changed to two areas, the set point temperature used for the two areas is the temperature of the ceiling and floor in the front area of the oven.

"Smart-Baking" technology allows the setting and control of 1 temperature inside the cooking chamber and 2 power levels as percentages (floor and ceiling) (see fig. 31b). Open the Smart-Baking technology function by pressing the Smart-Baking button (see fig. 27 – item 13).

Baking chamber adjustment is set for a maximum temperature of 450°C. If this temperature is exceeded due to an anomaly, the safety thermostat will intervene, switching off the oven to block its operation. The screen will display the alarm situation that occurred (see 3.4). The alarm signal (visual and acoustic) will continue until the "OK" button is pressed. Wait for the oven to cool.

Unscrew the cap from the safety thermostat (item A fig.19) and press down.

The button will reset the thermostat and after the "OK" button is pressed, the oven will restart normally.

Refit the protective cap on the safety thermostat to prevent this instrument from becoming damaged and affecting the operation of the oven.

WARNING! If this operation is carried out while the oven is hot and without waiting for it to cool down, the manual safety thermostat will prevent the oven from being reset.

When an anomaly occurs, it is necessary to request the intervention of the technical assistance service.

NOTE: The temperatures of the ceiling and floor, front and back are not tied to one another as this guarantees greater flexibility for the operator. According to the set temperature range and the load, the four or two temperature settings could influence one another, no longer guaranteeing that the set temperatures will be reached and/or it may even be possible that the set temperatures will be exceeded.

• SWITCHING ON THE HEATING ELEMENTS

To turn the heating elements on and thus start heating up the baking chamber, simply press the "START/STOP" button. When the heating elements switch on, this is indicated on the display in real time by the bar located between the set temperature and the actual temperature values. This graphic display also provides information on the power level employed by the heating elements at any time, shown by how much of the bar itself is lit up. In the initial phase, after the heating elements have been switched on, the wording "Heating up" will be displayed in the line of text with explanatory messages, alternating with the wording "Manual baking".

The wording "Load oven and press OK" appears only when all the areas of the oven reach the set-point temperatures (unless a "delta T" is set). To cut off the power supply to the heating elements, press the "START/STOP" button.






NOTE: Temperature control is electronic and uses cutting-edge P.I.D: power is delivered proportionately according to the actual requirement identified. The oven has a virtually infinite power spectrum, with the optimum setting being chosen instant by instant.

NOTE For good baking results, before putting food in the oven, wait until all the areas reach the set-point.

• SETTING THE STEAM EXHAUST VALVE

The cooking steam exhaust valve is located on the right hand side of the rear part of the baking chamber, and is electrically controlled. To adjust valve opening/closure, it is necessary to press the corresponding button and the icon on the display will show the state of the valve (fig.32).

The valve can be set to one of 5 different positions:

- 0 (completely closed) 
- 1/4 (25% open) 
- 1/2 (50% open) 
- 3/4 (75% open) 
- 1 (completely open) 

Valve opening/closure is a direct access function and therefore, it can be enabled at any time.

NOTE: Every time that the heating elements are switched on again by pressing the "START/STOP" button, the valve will commence a reset procedure, stopping in the position used for the last baking operation.

• SETTING THE STEAM GENERATOR (STEAMER)

This function allows "calibrated" amounts of steam to be emitted into the baking chamber. To enable the function, scroll through the parameters on the display with the "CURSOR" until "EXTRAMENU" is highlighted, then press "OK". In the screen that is displayed, select the submenu "Steamer", using the "+" and "-" buttons to scroll through the list. Press "OK" to confirm your selection.

The display shows another submenu entitled "Steamer": scroll through the list using the "+" and "-" buttons to select the following items:

- "Emit steam": emits steam into the baking chamber "Enable":
- "Enable": turns the boiler used to produce the steam on
- "Steam duration": sets the amount of steam, measured by the time the electrovalve remains open

For each of these items it is possible to make further choices, selected using the "+" and "-" buttons and pressing "OK" to confirm. To return to the previous screens, press the "RETURN" button one or more times. Once all selections have been made, an icon will be shown on the main display indicating that the "Steam" function has been activated successfully.

The letter “T” on the display inside the steam icon indicates that the boiler has reached working temperature and that the steam is ready to be emitted.

No dedicated button is provided for direct access to the “Steam” function. If steam is used frequently it is suggested that this function be assigned to the “HOTKEY” (see 3.3.1)

NOTE: It is not possible to emit steam if the boiler has not been enabled and/or has not reached the correct temperature to produce steam.

NOTE: It is only possible to fit a steamer if the oven does not have a raised rear cooking shelf.

• FRONT HEAT COMPENSATION SETTING

The “front heat compensation” function makes it possible to avoid temperature drops in the front part of the baking chamber due to the escape of hot air when the door is opened. Compensation occurs via the switching on of additional front heating elements, which are enabled by the door opening.

To set the parameters for this function, scroll through the parameters on the display with the “CURSOR” button until “EXTRAMENU” is highlighted, then press “OK”. In the screen that is displayed, select the submenu “Front heat compensation”, using the “+” and “-” buttons to scroll through the list. Press “OK” to confirm your selection.

The display shows another submenu entitled “Front heat compensation”: scroll through the list using the “+” and “-” buttons to select the following items:

- “Enable”: to decide whether or not to use the front heat compensation
- “Ceiling compensation time”: time during which the additional ceiling heating element is active
- “Floor compensation time”: time during which the additional floor heating element is active
- “Ceiling power”: expresses the % power to be applied to the additional ceiling heating element
- “Floor power”: expresses the % power to be applied to the additional floor heating element

For each of these items it is possible to make further choices, selected using the “+” and “-” buttons and pressing “OK” to confirm.

To return to the previous screens, press the “RETURN” button one or more times.

NOTE: The “Front heat compensation” function may have a noticeable effect on baking quality, and its effectiveness varies according to the type of product being cooked and the way the equipment is used. It is recommended that you carry out a few baking tests initially, to find the optimum settings.

NOTE: No dedicated button is provided for direct access to the “Front heat compensation” function. If it is used frequently it is suggested that this function be assigned to the “HOTKEY” (see 3.3.1)

NOTE: The “Front heat compensation” is not available in the “Smart-Baking” mode.

• COOKING TIMER SETTING

The “Cooking timer” indicates the time required for proper cooking, from the moment the product is put into the oven.

To set the parameters for this function, scroll through the parameters on the display with the “CURSOR” until “EXTRAMENU” is highlighted, then press “OK”. In the screen that is displayed, select the submenu “Cooking timer”, using the “+” and “-” buttons to scroll through the list. Press “OK” to confirm your selection.

The display shows another submenu entitled “Cooking timer”: use the “+” and “-” buttons to adjust to the time required. Press “OK” to confirm your selection.

To return to the previous screens, press the “RETURN” button one or more times.

Once all selections have been made, an icon will be shown on the main display indicating that the “Cooking timer” function has been activated successfully (fig.34).

Once set, the timer operates in countdown mode once the items have been placed in the oven, by pressing “OK”.

NOTE: The cooking timer does not start until the wording “Load oven and press OK” is displayed in the line of text with explanatory messages.

At the end of the countdown, a buzzer will sound to inform the operator that it is time to remove the items from the oven.

• STAND BY SETTING

The “Stand By” function serves to keep the oven warm while reducing power consumption; this is the ideal solution during short breaks in cooking operations.

Energy is saved by piloting the switching on of the floor and ceiling heating elements at factory-set levels which guarantee that the oven does not reach an excessively low temperature.

To enable or disable the function, press the “STAND BY” button. When it is enabled, a specific icon will be shown on the display (fig.35).

NOTE: The “Stand By” function puts the appliance into a sort of “waking sleep”, and as such it must not be used while baking, as it would result in unsatisfactory product quality.

3.2.2 STARTING THE BAKING CHAMBER IN PROGRAM MODE

Using the oven in Program mode enables the operator to work “automatically”, i.e. to save and/or call up from the memory (internal or external) a series of baking programs with pre-set parameters.

The fact that the appliance is in Program mode is confirmed by the presence of any icon other than the “chef” (which indicates Manual mode – see 3.2.1) and by the explanatory message shown on the display (fig.36).

• LOADING A PROGRAM

Using the “CURSOR”, scroll through the display until the word “EXTRAMENU” is highlighted. Press “OK” to confirm. In the screen that appears on the display, use the “+” and “-” buttons to select this item in the menu: “Programs”. To confirm this choice, press “OK”.

In the new screen “Programs” that is displayed, use the “+” and “-” buttons to select the option “Load from internal memory” or “Load from SD card”. Press “OK” to confirm.

The first program (in numerical order) is displayed. To select the program you require, scroll through the list using the “+” and “-” buttons. Confirm your choice by pressing “OK”.

The program will be loaded. Press “START/STOP” to run the heating-up phase and proceed with cooking.

NOTE: During the cooking process, it is possible to edit the settings in real time, following the procedure as described in paragraph 3.2.1. The explanatory text shown by the display will have an asterisk to show that the oven is operating with an edited program. The values that are changed will only be used for the cooking operation in progress: the original program values will not be changed.

NOTE: To load a program from an SD card, just insert the card into the special opening on the right side of the baking chamber module (item C-fig.19) and follow the steps described here above.

• SAVING A PROGRAM

The oven’s electronic memory is capable of storing a maximum of 60 programs. Further pre-set programs are available on request from an external source (SD card).

To save a program (we recommend that, if present, you select a program with an icon representing the product being baked), load the program first (paragraph 3.2.2 – LOADING A PROGRAM).

Once the program has been selected (the icon will be shown on the right side of the display), select “EXTRAMENU”, “Programs”. In the screen that opens (fig.37) choose the submenu “View/Edit”.

At this point, use the “+” and “-” buttons to scroll through the various parameters shown on the right hand part of the display. Select a parameter to change and press “OK” to confirm (the cursor will change its direction “<”).

Use the “+” and “-” buttons to change the value of the parameter and press “OK” to confirm. Repeat this operation for all the parameters that are to be changed.

The main parameters (fig.38) in a cooking program are:

- Cooking areas (two, four areas or Smart-Baking “SB”)
- Front ceiling (front ceiling set point temperature)
- Rear ceiling (rear ceiling set point temperature)
- Front floor (front floor set point temperature)
- Rear floor (rear floor set point temperature)
- Cooking timer (cooking duration)
- Start valve (valve opening at the start of cooking)
- Valve time (time before passing to the final value)
- Final valve (valve opening after the “Valve time” is over)
- Steam 1 time (time after which there will be the first emission of steam)
- Steam 2 time (time after which there will be the second emission of steam)
- Steam 3 time (time after which there will be the second emission of steam)
- Steam duration (the duration of a single steam emission)
- Program name (name associated to the program)

If a programme is set to Smart-Baking mode, the four temperature parameters will be replaced as follows:

- Temperature (oven set point temperature)
- Ceiling power (ceiling power percentage)
- Floor power (floor power percentage)

To confirm the changes, press “RETURN” until you return to the submenu “Programs”. Then select the item “Save to internal memory”

using the “+” and “-” buttons. Select the position (numerical) in the memory to which to save the new program, using the “+” and “-” buttons: this will overwrite the previous program in that position.

- EDITING A PROGRAM

To edit a program that has already been saved, carry out the same operations indicated in paragraph 3.2.2 – SAVING A PROGRAM.

3.3 ADDITIONAL BAKING CHAMBER SETTINGS

The equipment has further settings.

3.3.1 HOTKEY FUNCTION

The “Hotkey” function (“star” button) is a button that can be customised for direct access to a specific function, as chosen by the user.

Using the “CURSOR”, scroll through the display until the word “EXTRAMENU” is highlighted to assign a function to the “Hotkey” button. Press “OK” to confirm.

In the screen that appears on the display, use the “+” and “-” buttons to select this item in the menu: “Hotkey”. To confirm this choice, press “OK”.

In the screen shown on the display, use the “+” and “-” buttons to select the item that corresponds to the function you wish to assign to the “Hotkey” button. To confirm this choice, press “OK”.

To confirm, press “RETURN” until you return to the main screen. The new setting will be displayed in the text message (fig.39). To enable the new function, simply press the “HOTKEY” button.

3.3.2 CLEAN OVEN FUNCTION

The “Clean Oven” function can be used to eliminate cooking residue on the internal walls of the oven by means of carbonisation. When this function is selected, a program pre-set to very high temperatures is activated for a factory-set period of time. When this program has completed and the oven is again at room temperature, it is sufficient to remove the charred residues with a brush. Using the “CURSOR”, scroll through the display until the word “EXTRAMENU” is highlighted to enable the “Clean Oven” program. Press “OK” to confirm.

In the screen that appears on the display, use the “+” and “-” buttons to select this item in the menu: “Clean oven”. To confirm this choice, press “OK”.

In the “Clean oven” screen that follows, it is possible to use the “+” and “-” buttons to select the level of cleaning: light, normal or intensive. To confirm this choice and activate the function, press “OK”.

The display will read “Clean Oven Program started – Please wait”.

At the end of the program, the oven will switch off, cutting off electrical power to the heating elements.

NOTE: To stop the Oven Cleaning Program in advance, press “RETURN”.

NOTE: We recommend using the light “Clean Oven” program frequently to preserve the life of the equipment. Do not make frequent use of the intensive “Clean Oven” setting.

NOTE: During cleaning, the hood automatically switches on for the whole duration of the cleaning program.

NOTE: The steam dump valve closes automatically during a cleaning programme and opens again totally at the end of the cycle. Return the valve to the required position for the next manual cooking cycle (see 3.2.1).

3.3.3 DAILY TIMER FUNCTION

This function can be used to order timed start-up of the oven, setting up to two different start-up and shut-down times for every day of the week.

To adjust the “Daily Timer”, proceed as follows: using the “CURSOR”, scroll through the display until the word “EXTRAMENU” is highlighted. Press “OK” to confirm.

In the screen that appears on the display, use the “+” and “-” buttons to select this item in the menu: “Daily Timer”. To confirm this choice, press “OK”.

In the “Daily Timer” screen that appears (fig.40), use the “CURSOR” button to scroll through the parameters to be set/modified: then use the “+” and “-” buttons to enter the time required. To activate the time selected, move the “CURSOR” until it is positioned beneath each time (marked graphically with “- -”) and select “On” or “Off” to activate start-up or shut-down, respectively.

It is sufficient for there to be a single “On” in the table on the display for the function to be active: the oven will start up at the first “on” encountered in chronological order from the time of activation.

NOTE: Setting an “On” without setting a subsequent “Off” will still be considered an active setting; the oven will turn on automatically at the time set, and will have to be turned off manually. In the same way, setting an “Off” without setting a previous “On” will still be considered an active setting: the oven

will switch off automatically at the time set, if it has been switched on manually prior to that time.

On reaching the start-up (or shut-down) time, an intermittent buzzer warns that the oven is about to turn on (or off), while the message “Start-up in progress” is displayed in the text message (or “Shut-down in progress”).

WARNING! The sound alarm serves to signal that the equipment is about to start up and therefore, anyone within its radius of activity for any reason must move to a safe distance or disconnect the equipment from the power supply; the above function and relevant risk must be made known to all those who might be in the vicinity of the equipment for the purpose of safeguarding them against accidents or injury.

Thus, unless it is changed, the oven will start up (or shut down) again at the same time; the “Timer” function will remain operational. Therefore, if no changes are made, one week later at the same time, the oven will start up (or shut down) again.

NOTE: If the operator forces an oven start-up when the timer is switched on, before the set time, then the oven will start up normally and at the start-up time set for the timer, everything will proceed as usual (the oven is already on and therefore no buzzer will sound). The same thing happens if the oven is already off at the time set for shut down.

NOTE: If there is a power outage while the timer is being used (Black-out) no parameters will be changed; the important thing is for the power to return before the start up time.

NOTE: If the door is open when the time programmed for switching on is reached, the oven does not switch on.

3.3.4 SETTING THE DATE AND TIME

Using the “CURSOR”, scroll through the display until the word “EXTRAMENU” is highlighted. Press “OK” to confirm.

In the screen that appears on the display, use the “+” and “-” buttons to select this item in the menu: “Set clock”. To confirm this choice, press “OK”.

In the “Set clock” screen that appears, use the “CURSOR” button to scroll through the parameters to be set/modified: then use the “+” and “-” buttons to enter the date and time required. Press “OK” to confirm.

3.3.5 SETTING THE LANGUAGE:

Using the “CURSOR”, scroll through the display until the word “EXTRAMENU” is highlighted. Press “OK” to confirm.

In the screen that appears on the display, use the “+” and “-” buttons to select this item in the menu: “Language”. To confirm this choice, press “OK”.

In the “Language” screen that appears, use the “+” and “-” buttons to select the language required. Press “OK” to confirm.

3.4 ALARMS DISPLAY

If a problem is detected, two different types of alarm can be displayed.

- 1) Maximum Temperature Alarm
- 2) Thermocouple Failure Alarm (this alarm also indicates which of the thermocouples has failed) see fig.41
- 3) Steam Exhaust Valve Failure Alarm.

When one of the above alarms occurs the control unit indicates on screen which alarm has been triggered, and turns the oven off for alarms 1 and 2.

Both the buzzer and the visual alarms continue until the “OK” button is pressed.

The alarm signal remains even after the actual state of alarm no longer exists, so for example, if the temperature exceeds the max. threshold foreseen for a moment and then returns to normal values, the alarm ceases but it is still displayed on the control unit screen, and the equipment will remain off until it is turned on again. This is to allow the operator to see that a problem has occurred, even if nobody realised when it actually happened.

When an alarm is triggered, the equipment will switch off and the relevant alarm message will continue to be displayed. If you press the “OK” button, the main menu screen will be displayed and the alarm message will no longer be shown, but this does not necessarily mean the problem has been solved. In effect, if the problem still exists the message will be displayed again and the equipment will once more be turned off.

WARNING! In case of malfunction or failures in equipment, press the “OK” button and disconnect the power by pressing the switch 0/1 (fig.26).

Leave the equipment to cool down and send for technical assistance to remedy the cause of the failure and to make sure that no part of the equipment is damaged.

3.5 STARTING UP THE EXTRACTION HOOD

The hood has a powerful motor to extract the steam from cooking. Hood module settings are entered in the control panel on the baking chamber module. Using the "CURSOR", scroll through the display until the word "EXTRAMENU" is highlighted. Press "OK" to confirm. In the screen that appears on the display, use the "+" and "-" buttons to select this item in the menu: "Hood". To confirm this choice, press "OK".

In the "Hood" screen that appears, use the "+" and "-" buttons to select the hood operating mode. Three different modes are foreseen:

- "Off": power extraction is always off
- "On": power extraction is always on
- "Auto": power extraction only starts up when the door is opened

Select the chosen mode and press "OK" to confirm.

On the right-hand side of the hood module there is a wheel for manual adjustment of the extraction motor speed. The speed of the extraction motor can be modified at any time.

NOTE: The extraction hood can be set from the control unit of any baking module.

NOTE: It is possible to increase the extraction power of the hood further by removing the front guards as shown in fig 45.

WARNING! Before carrying out any operation, disconnect the power supply by switching off the switches installed outside the oven and wait for the equipment to cool to room temperature. Always use suitable personal protective equipment (gloves, glasses...). All operations must be properly qualified technicians and using suitable accident prevention equipment.

3.6 STARTING UP THE LEAVENING COMPARTMENT

In the same way as for the hood, the leavening compartment (if present), can be set from the baking module control panel.

NOTE: The leavening compartment can be set from the control unit of a single baking module (usually the bottom one).

Using the "CURSOR", scroll through the display until the word "EXTRAMENU" is highlighted. Press "OK" to confirm.

In the screen that appears on the display, use the "+" and "-" buttons to select this item in the menu: "Leavening Compartment". To confirm this choice, press "OK".

In the "Leavening Compartment" screen that appears, use the "+" and "-" buttons to select a series of leavening compartment operating parameters, then press "OK" to confirm them. The parameters that can be selected are the following:

- "Enable": to decide whether or not to control the leavening compartment
- "Set temperature": sets the working temperature of the compartment
- "Enable zones": selects the heated areas in the compartment (see 3.6.1)
- "Daily Timer": used to program 2 daily start-up/shut-down times
- "Leavening timer": sets the leavening time. A buzzer and specific message will inform that leavening has finished

After selecting the parameter to be set, use the "+" and "-" buttons to set the required value. Press "OK" to confirm.

WARNING! Do not touch the heating elements; there is a risk of burning or scalding.

3.6.1 COMPARTMENT WITH SEPARATE AREAS

The leavening compartment is fitted to allow independent control of 2 areas inside it.

The central upright inside the compartment is fitted with a movable bulkhead which, in a simple manual operation, allows the passage of air between the 2 areas created in this way to be blocked off.

The electronics enable these 2 areas to be managed separately: start-up of the right hand side only (i.e. the left hand side remains inert), or start-up of both areas.

3.6.2 COMPARTMENT WITH SLIDING DOORS

The leavening compartment can, according to model (M130E A-B-C), be fitted with sliding and folding door that retracts completely inside the compartment to reduce the size of the equipment at the front and allow the operator maximum room to move.

WARNING! Slide the doors inside the compartments only after opening the door fully (90°).

WARNING! The sliding doors reduce the overall dimensions at the front of the equipment; however, they are more delicate compared to traditional doors. Open and gently slide the door. Avoid all prolonged periods (due to knocks) of keeping the doors open without retracting them. Make sure that the doors have been fully extracted before closing.

3.7 SHUT DOWN

To shut down the equipment, it is enough to switch off the main switches on the chamber (fig.26).

When switched on again, the display will show the same status as it did when the equipment was switched off.

Disconnect the power supply by switching off the main switches outside the oven.

3.8 USE

After setting the required cooking parameters, prepare the product for baking and use the shovel to place it on the cooking surface.

If you have no experience of the values to be set, we recommend that you make some tests and then, based on the results of the first cooking operation, change the settings until you find the best ones for your needs. It takes approximately 40-45 minutes for the oven to come up to temperature (350°C), only start cooking after the temperature has stabilised.

NOTE: For the first cooking operations in particular or after a long period in pause (stand-by) and if cooking directly on the cooking surface rather than using pans, the first batches might come out more cooked on the bottom; in this case, we recommend using a lower floor temperature and then to increase it according to the load.

WARNING! The insertion and removal operations for the product need to be carried out using the relevant accident prevention equipment (pizza shovels, etc.) and taking the utmost care.

The cooking phases can be observed through the porthole on the front door. Should it be necessary to do anything to the product, for example using an implement to pop the bubbles that may form in the pizza, the door can be opened with great care using the front handle.

WARNING! Access to the inside of the baking chamber via the door is only permitted using utensils and taking the utmost care.

Under no circumstances must any part of the body come into contact with the baking chamber due to the risk of burns.

It is necessary to open the door slowly to avoid all danger of scalding or burns from cooking steam.

The door handle has an innovative pull-out system to aid the operator (fig.43). During opening and closure, a mobile mechanism allows the handle to follow the natural arm movement of the operator so that he/she does not rotate his/her wrist, thereby increasing safety.

When the door is fully open, the handle remains in an external position, which forms a physical barrier, preventing the operator from coming into accidental contact with the hot metal surfaces of the oven.

WARNING! The door with pull-out handle makes the appliance more comfortable, ergonomic and safer to use; however, it is more delicate than a traditional appliance door. Open and close the door gently to avoid overloading the mobile mechanism inside it.

4 ORDINARY MAINTENANCE

4.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

WARNING! Before carrying out any maintenance operation, disconnect the power by switching off the switches outside the oven and/or leavening chamber and wait for the equipment to cool down to room temperature. Always use suitable protective equipment (gloves, glasses...). All maintenance operations must be carried out by qualified technicians using suitable safety equipment.

All precautions are to keep the appliance in a proper state, and failure to observe them might result in severe damage that will not be covered by the warranty, and in unnecessary risks.

4.2 ROUTINE CLEANING

After carrying out the operations described in point 4.1 above, clean the appliance as follows:

Every day at the end of operations, after leaving the appliance to cool down, carefully remove from all parts of the oven any waste that may have collected during cooking, using a damp sponge or cloth and a little soapy water if necessary, then rinse and dry.

Carefully clean all accessible parts.

WARNING! Every day, carefully clean off any fat or grease that may have dripped during cooking as this is a potential fire hazard.

WARNING! Never clean the oven with direct jets of water or with jets of water under pressure. Always take care to ensure that the water or other products used do not come into contact with electrical parts.

The use of toxic or harmful detergents is strictly prohibited.

NOTE: Do not clean the glass on the doors when it is still hot. Do not use solvents, detergents containing chlorides or abrasive substances, or tools that might damage surfaces; before starting the appliance again make sure that none of the cleaning equipment has been left inside.

4.3 PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance is not to be used for long periods:

- Disconnect it from the power supply.
- Cover it to protect it from dust.
- Ventilate the rooms periodically.
- Clean the appliance before using it again.

Before starting the appliance after a period of disuse, repeat the steps described in paragraph 3.1.1.

WARNING

THE FOLLOWING INSTRUCTIONS, WHICH CONCERN “SPECIAL MAINTENANCE” ARE STRICTLY RESERVED TO SPECIALIST TECHNICIANS WITH THE RELEVANT LICENSE AS WELL AS BEING APPROVED BY THE MANUFACTURER.

5 EXTRAORDINARY MAINTENANCE

5.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

WARNING! Before carrying out any maintenance operation, disconnect the power supply by switching off the switches installed outside the oven and/or leavening compartment and wait for the equipment to cool to room temperature.

Operations must only be carried out after the appliance has cooled down.

The working area must be properly illuminated if used during the night or if visibility is poor.

All maintenance operations and repairs must be carried out using suitable accident prevention equipment, by specialised and properly licensed technicians, approved by the manufacturer.

All precautions are to keep the appliance in a proper state, and failure to observe them might result in severe damage that will not be covered by the guarantee, and in unnecessary risks.

WARNING! Periodically, at least once a year, and every time a malfunction occurs, have a specialist technician check the appliance over to ensure it is working properly.

WARNING! Some operations, listed here below, need to be carried out by at least two people.

5.2 GENERAL CLEANING

After carrying out the operations described in point 5.1 above, clean the appliance as follows:

Regularly clean the appliance in general. After leaving it to cool down, carefully remove, from internal and external parts, all residues that might have collected during cooking, using a damp sponge or cloth and a little soapy water, if necessary. Rinse and dry the areas, being sure to wipe parts with satin finish in the direction of the finish.

WARNING! Carefully clean off regularly any fat or grease that may have dripped during cooking as this is a potential fire hazard.

WARNING! Never clean the appliance with direct jets of water or with pressurised water jets. Do not allow water or any cleansers used to come into contact with electrical parts.

The use of toxic or harmful detergents is prohibited.

NOTE: Do not clean the tempered glass in doors while it is still hot. Do not use solvents, detergents containing aggressive substances (chlorides, acids, corrosives, abrasives, etc. ...) or equipment that could damage surfaces. Before starting up the appliance again, make sure that none of the cleaning equipment has been left inside.

5.3 BAKING CHAMBER PART REPLACEMENT

5.3.1 LAMP REPLACEMENT

The inside of the baking chamber has double lighting with special halogen lamps on each side.

After carrying out the operations described in 5.1, the lamp for lighting the baking chamber is replaced inside the baking chamber itself.

- Unscrew the metal plate protection (item C, fig.16) of the lamp cover.
- Remove the cover with a screwdriver (item A, fig.16) and replace the lamp (item B, fig.20) and/or cover.
- Refit the cover and tighten the metal plate protection.

5.3.2 CHANGING ELECTRICAL PANEL COMPONENTS

After carrying out the operations described in 5.1, to change electrical panel components proceed as follows:

- Remove the side panel by unfastening the fixing screws.
- Disconnect the electrical connections to the component.
- Change the component.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that you connect the component up correctly.

NOTE: If the electronic cards have to be replaced, perform a general Reset of the appliance as described in point 5.6.

5.3.3 CHANGING THE FUSE

The electrical circuit is fitted with a fuse, which prevents the appliance from starting and the LCD from lighting up if it blows. If this happens, check the state of the fuse and replace, if necessary.

After carrying out the operations described in 5.1, proceed as follows:

- Remove the rear panel by unfastening the fixing screws.
- Remove the fuse (item A, fig. 17), check it and replace with a fuse that has the same characteristics.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.4 CHANGING THE THERMOCOUPLES

After carrying out the operations described in 5.1, to change the thermocouple proceed as follows:

- Remove the rear panel by unfastening the fixing screws.
- Unfasten the thermocouple fixing nut (to do so, it may be necessary to turn the electrical panel, loosening its fixing screws).
- Disconnect the two cables feeding the thermocouple.
- Replace the thermocouple.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, making sure that the connectors are in the right positions.
- For correct temperature reading, always make sure that the thermocouple bulb is in line with the inside of the chamber.

5.3.5 CHANGING THE GLASS (OUTSIDE)

After carrying out the operations described in point 5.1, to change the outside glass (item 38, Plate A) proceed as follows:

- with the door closed, remove the front fixing screws of the surround.
- remove the front surround, complete with outside glass.
- unscrew the nuts on the metal plate holding the outside glass.
- replace the outside glass and gasket.
- perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.6 CHANGING THE GLASS (INSIDE)

After carrying out the operations described in point 5.1, to change the inside glass (item 38, Plate A), proceed as follows:

- with the door closed, carry out the operations described in 5.2.5;
- unfasten the nuts on the metal plate holding the inside glass.
- remove the metal plate.
- replace the inside glass and the gasket, removing it from the front.
- perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.7 CHANGING THE DOOR SPRING

After carrying out the operations described in point 5.1, to change the door spring, proceed as follows:

- Close the door.
- Remove the LH side panel by unfastening the fixing screws.
- Release the eyelet complete with spring.
- Unscrew the eyelets (item B, fig. 18) and replace the spring (item A, fig. 18).
- Calibrate the spring tension by changing the position of the rear eyelet along the adjustment scale (item C, fig 18).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.8 CHANGING THE REFRACTORY BRICK SHELF

After carrying out the operations described in 5.1 above, to change the refractory brick shelf, proceed as follows:

- Open the front door.
- Lift out the refractory brick shelf with the aid of a screwdriver.
- Replace the refractory brick shelf.

To replace the raised shelf in refractory brick (where fitted) use a screwdriver of suitable length.

5.3.9 CHANGING THE SAFETY THERMOSTAT

WARNING! Regularly check that the safety thermostat is operating correctly.

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the safety thermostat proceed as follows:

- Remove the RH side panel by unfastening the fixing screws.

- Remove the cover closing the thermostat sensor by unfastening the fixing screws (item A, fig.20).
- Remove all of the wool insulation as necessary.
- Loosen the two screws fastening the thermostat sensor (item D, fig.20) from inside the chamber.
- Slide out the thermostat sensor between the metal locking plate (item B, fig.20) and insulation (item C, fig.20).
- Remove the reset button cover plug (item A, fig. 19) and unfasten the thermostat fixing nut.
- Disconnect the thermostat faston connectors.
- Replace the thermostat with the relative sensor and restore any portion of wool insulating material.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

NOTE: When refitting the thermostat sensor, take care that it does not touch the sheet metal part of the chamber but that it is touching the relevant insulation material (item C, fig.20).

5.3.10 CHANGING THE MAIN SWITCH

After carrying out the operations described in point 5.1, to change the main switch proceed as follows:

- Remove the RH side panel by unfastening the fixing screws.
- Disconnect the switch faston connectors (item B, fig.19).
- Replace the switch.
- Perform the operations in reverse order to reassemble.

5.3.11 CHANGING THE HEATING ELEMENTS

After carrying out the operations described in 5.1, to change the heating elements proceed as follows:

- Remove the RH side panel by unfastening the fixing screws.
- Disconnect the wires feeding the heating elements.
- Unfasten (where fitted) the casings covering the insulation.
- Remove the insulation, trying not to damage it.
- Unfasten the fixing screws of the heating elements and slide them out (to make this operation easier, it may be necessary to turn the electrical panel by unfastening its fixing screws).
- Perform these operations in reverse order to refit the new elements, restore any portion of damaged insulation, taking care that it does not touch any electrical contacts.

NOTE: When sliding in the new heating elements, make sure that they pass inside the special slots in the sheet metal inside the chamber.

5.3.12 CHANGING THE DOOR OPENING MICROSWITCH

After carrying out the operations described in 5.1, to replace the door opening microswitch, proceed as follows:

- Remove the spring as in paragraph 5.3.7.
- Disconnect the wires feeding the micro.
- Replace the micro (item D, fig.18).
- Perform the operations in reverse order to reassemble.

5.3.13 CHANGING THE CONTROL PANEL KEYPAD

After carrying out the operations described in point 5.1, to change the control panel keypad proceed as follows:

- Unfasten the screws fixing the control panel complete with keypad. The keypad (item A, fig.21) is attached to the control panel using special double-sided tape.
- Remove the RH side panel by unfastening the fixing screws.
- Disconnect the keypad connectors.
- Replace the control panel complete with keypad.
- Perform the operations in reverse order to reassemble, making sure that the connectors are in the right positions.
- Adjust keypad sensitivity using the special adjustment screws (item C, fig.21).

NOTE: For the correct operation of the keypad, only use the special double-sided tape supplied by the manufacturer.

5.3.14 CHANGING THE CONTROL PANEL LCD MONITOR

After carrying out the operations described in point 5.1, to change the control panel LCD monitor, proceed as follows:

- After removing the control panel keypad, as in paragraph 5.3.13, unfasten the fixing screws of the control panel LCD monitor (item B, fig.21).
- Remove the RH side panel by unfastening the fixing screws.
- Disconnect the LCD monitor connectors and replace the monitor.
- Perform the operations in reverse order to reassemble, making sure that the connectors are in the right positions.

NOTE: It is possible to adjust screen contrast using a small screwdriver on the special adjustment screw at the back until you achieve the required level (item F, fig.21).

5.3.15 CHANGING THE OVEN DOOR

After carrying out the operations described in 5.1, to replace the oven door proceed as follows:

- Remove the LH and RH side panels by unfastening the fixing screws.
- Remove the front bottom surround (item D, fig.22) turning it so as to unfasten the fixing screws from the side uprights (items B and C, fig. 22).
- Remove the LH and RH side uprights (item C fig.22) and (item B, fig.22) unfastening the screws (item D fig.21) on the inside and the screws (item E, fig.21) on the sides. Before removing the RH upright, it is necessary to disconnect the LCD monitor and keypad connectors.
- Take off the door by unfastening the fixing screws (item A, fig.22).
- Perform the operations in reverse order to reassemble, making sure that the connectors are in the right positions.

NOTE: For the correct door alignment, use the LH (item A, fig.23) and RH (item B, fig.23) adjustment shims provided.

5.3.16 CHANGING THE INTERNAL DOOR MECHANISM

After carrying out the operations described in 5.1, to change the internal door mechanism proceed as follows:

- Remove the spring as in 5.2.7.
- Turn the door slowly until it is fully open.
- Remove the outer panel of the door, unscrewing it from the inside.
- Close the door and replace the component in question.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.17 CHANGING STEAM VALVE MECHANISM COMPONENTS

After carrying out the operations described in 5.1, to replace the steam valve mechanism components proceed as follows:

- Remove the RH side panel by unfastening the fixing screws.
- Unfasten the fixing screws (item A, fig.24) of the steam valve assembly.
- Unfasten the screws fixing the rotary joint (item B, fig.24).
- Disconnect the wires feeding the components.
- Place the steam valve assembly on a work table and replace the component in question.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

NOTE: For correct steam valve assembly operation, before refitting, make sure that the micro is correctly positioned on the cam shaft.

5.4 CHANGING PARTS OF THE LEAVENING COMPARTMENT

5.4.1 CHANGING THE LAMP

After carrying out the operations described in point 5.1, the lamp and/or relevant cover (item 18/17 Plate B) are replaced from inside the leavening compartment, proceeding as follows:

- Open the doors of the leavening compartment.
- Unfasten the cover and replace the lamp and/or cover.
- Screw the cover back on.

5.4.2 CHANGING THE THERMOCOUPLE

After carrying out the operations described in 5.1, to change the thermocouple proceed as follows:

- Remove the RH side panel by unfastening the fixing screws (fig.12).
- Unfasten the thermocouple fixing nut.
- Disconnect the two cables feeding the thermocouple.
- Replace the thermocouple.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, making sure that the connectors are in the right positions.
- For correct temperature reading, always make sure that the thermocouple bulb is in line with the inside of the chamber.

5.4.3 CHANGING THE ELECTRONIC CARD

After carrying out the operations described in point 5.1, to change the electronic card proceed as follows:

- Remove the RH side panel by unfastening the fixing screws (fig.12).
- Disconnect the electrical connections to the card.
- Remove the card by unfastening the fixing screws.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that you connect the card correctly.

NOTE: When the electronic cards have to be replaced, perform a general Reset of the appliance as described in point 5.6.

5.4.4 CHANGING THE INDICATOR LIGHT LAMP

After carrying out the operations described in point 5.1, to change the indicator light lamp proceed as follows:

- Remove the RH side panel by unfastening the fixing screws (fig.12).
- Unfasten the support fixing the lamp holder.
- Replace the lamp.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.4.5 CHANGING THE HEATING ELEMENTS

After carrying out the operations described in point 5.1, the heating elements (item 1 Plate B) are replaced inside the leavening compartment, proceeding as follows:

- Open the leavening compartment doors.
- Unfasten the fixing screws of the heating element support.
- Disconnect the wires feeding the heating elements.
- Remove the heating elements.
- Perform the above operations in reverse order to fit the new elements.

5.4.6 CHANGING THE SWITCHES

After carrying out the operations described in point 5.1, to replace the switches (item 11/13, Plate B) proceed as follows:

- Remove the RH side panel by unfastening the fixing screws (fig.12).
- Disconnect the faston connectors of the switch to be replaced.
- Replace the switch.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.4.7 CHANGING THE SLIDING DOOR HINGES (where fitted)

- Open the door.
- Unhook the part of the hinge integrated into the door (fig.25).
- Remove the door and replace the integrated part of the hinge by unscrewing it.
- Replace the part of the hinge that is integrated into the compartment, by unscrewing it.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

NOTE: Make sure that the doors slide easily in their guides and if necessary, apply a suitable food grade lubricant to the guides.

Check the width between the doors on the leavening compartment on a regular basis (especially after installing complete equipment in the chosen position). Make this check with the doors closed.

To adjust the sliding doors on the leavening compartment follow the instructions supplied with the equipment: intervene manually with the aid of a screwdriver on the two adjustment screws to be found on each hinge (fig.44)

If necessary, perform this operation on each of the four hinges fitted.

5.5 CHANGING EXTRACTION HOOD COMPONENTS

5.5.1 CHANGING THE HOOD ELECTRIC FAN

After carrying out the operations described in point 5.1, to change the hood electric fan proceed as follows:

- Disconnect the wires feeding the electric fan.
- Unscrew the electric fan support.
- Unscrew the fan from its support and replace
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.5.2 CHANGING SUCTION SPEED ADJUSTMENT COMPONENTS

After carrying out the operations described in 5.1 above, to change suction speed adjustment components proceed as follows:

- Remove the RH side panel by unfastening the fixing screws.
- Disconnect the wires feeding the component.
- Change the component.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.5.3 CHANGING AND CLEANING THE STEEL GRILLES

The steam coming out of the front of the oven when the doors are opened is conveyed inside the extraction hood through steel pipes to then arrive in the rear flue. The front of the hood has a large extraction grille.

After carrying out the operations described in point 5.1, to change and clean the steel grilles (item 7, Plate C) proceed as follows:

- Open the door of the top chamber module to make operations easier.
- Take off the LH grille by moving it (first moving it to the right so that it slightly overlaps the RH grille and then rotating it) carefully to avoid any collisions.
- Remove the RH grille by moving it carefully to avoid any collisions.
- Clean and/or replace the grilles.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

WARNING! For safety reasons, never use the hood if the grilles are not fitted.

WARNING! All grille replacements/cleaning must be carried out using suitable accident prevention equipment, by specialised and properly licensed technicians.

5.6 GENERAL RESET PROCEDURE

If any electronic malfunctions are encountered, or when one of the electronic cards is replaced, it is advisable to carry out a general reset.

The reset procedure needs to be carried out when switching on the equipment at the main switch 0/1 of the baking chamber (fig.26) and immediately after, **holding down the “Cursor” and “Return” buttons together for 5 seconds** (a beep sound will confirm this).

Press the “OK” button on the display screen to open the screen for putting the chamber into service (fig.28).

This general reset operation will return the parameters to their default settings.

The reset also zeros the clock, which will have to be reset.

5.7 DISMANTLING

When the appliance or its parts are dismantled, the various components must be divided according to type of material, and then disposed of in compliance with current laws and regulations.



The crossed out wheeled bin symbol means that within the European Union, the electrical parts are subject to special waste collection laws at the end of their life cycle. As well as to this device, this standard applies to all accessories marked with this symbol. Do not dispose of these products along with other household waste

6 SPARE PARTS

Index of plates:

- Plate A Baking chamber assembly
- Plate B Leavening compartment assembly
- Plate C Extraction hood assembly
- Plate D Wiring diagram
- Plate E Leavening compartment wiring diagram
- Plate F Extraction hood wiring diagram

INSTRUCTIONS FOR ORDERING SPARE PARTS:

Orders for spare parts must contain the following information:

- Equipment type
- Equipment serial number
- Name of part
- Quantity required

TABLE DES MATIÈRES

| | | |
|----|------------------------------|----|
| 01 | 01 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES | 2 |
| 02 | 02 INSTALLATION | 2 |
| 03 | 03 FONCTIONNEMENT | 4 |
| 04 | 04 ENTRETIEN ORDINAIRE | 8 |
| 05 | 05 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE | 9 |
| 06 | LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE | 12 |

Remarque :

Ce catalogue a été rédigé pour la lecture en cinq langues. Instructions originales en italien et traduction des instructions en Anglais, Français, Allemand et Espagnol.

GARANTIE

Normes et réglementation

La garantie est limitée uniquement au remplacement franco usine de la pièce éventuellement cassée ou défectueuse, après constatation d'un vice de la matière ou de fabrication. **Toute avarie éventuellement provoquée par le transport effectué par des tiers, par une installation et un entretien erronés, par négligence ou inattention lors de l'emploi ou encore en cas de manipulation de la part des tiers, n'est pas sous garantie. Sont en outre exclus de la garantie : les vitres, les calottes, les lampes, les plans en réfractaire et tout autre élément soumis à l'usure et à la détérioration normale de l'installation et de tous ses accessoires ; la main-d'œuvre nécessaire pour le remplacement de toute pièce éventuellement sous garantie est également exclue.**

La garantie est annulée si l'acheteur n'effectue pas le règlement des paiements et pour tout produit réparé, modifié ou démonté - même seulement partiellement - sans autorisation écrite préalable. Toute demande d'intervention technique sous garantie devra être effectuée par écrit auprès du revendeur le plus proche ou à la Direction Commerciale.

ATTENTION

Ce terme indique une situation de danger et il sera employé chaque fois qu'il y a des risques quant à la sécurité de l'opérateur.

REMARQUE

Ce terme indique qu'il faut agir avec prudence; il est employé pour attirer l'attention sur les opérations ayant une importance vitale pour le fonctionnement correct et durable de l'appareil.

CHER CLIENT

Avant d'utiliser ce four, veuillez lire le présent manuel.

Pour la sécurité de l'opérateur, les dispositifs de l'appareil doivent être constamment en parfait état d'efficacité.

Ce manuel a pour but d'illustrer l'utilisation et l'entretien de l'appareil et l'opérateur a le devoir et la responsabilité de respecter les indications qu'il contient.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à la production et au manuel, sans devoir mettre à jour la production et les modes d'emploi précédents.

ATTENTION !

1. Les indications reportées ci-après concernent votre sécurité.
2. Lire attentivement le présent manuel avant l'installation et l'emploi de l'appareil.
3. Conserver avec soin ce manuel pour toute consultation ultérieure de la part des différents opérateurs.
4. L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié en suivant les instructions du fabricant.
5. Cet appareil devra être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire pour la cuisson de pizzas, de produits alimentaires semblables. Il est interdit d'effectuer des cuissons avec des produits contenant de l'alcool. Tout autre emploi est à considérer comme étant impropre.
6. L'appareil est exclusivement destiné à un usage collectif et doit être utilisé par un professionnel qualifié et formé à son usage. L'appareil n'est pas destiné à un usage par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Pour toute réparation éventuelle, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le Fabricant et exiger l'emploi de pièces de rechange originales.
8. Le non respect des prescriptions indiquées ci-dessus est susceptible de compromettre la sécurité de cet appareil.
9. En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, désactiver l'appareil sans tenter de le réparer ou d'intervenir directement.
10. En cas de vente ou de cession de l'appareil à un autre propriétaire, ou en cas de déménagement de l'actuel propriétaire qui laisserait l'appareil dans les locaux, s'assurer toujours que le manuel accompagne l'appareil, de façon à ce qu'il puisse être consulté par le nouveau propriétaire et/ou par l'installateur.
11. Si le câble d'alimentation est abîmé, il devra être remplacé par le service d'assistance technique agréé par le fabricant, afin de prévenir tout risque.
12. Lors de l'installation, au cas où des appareils partageant la même alimentation seraient perturbés, contrôler la présence au niveau de l'interface d'une impédance opportune et le dimensionnement correct de la capacité du courant de service, de façon à rendre les émissions de l'appareil conformes aux normes EN 61000-3-11, EN 61000-3-12 et addenda successifs.

1 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

1.1 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil est formé de plusieurs modules superposés.

- Hotte
- Chambre/s de cuisson
- Support ou étuve de fermentation

Chaque module chambre de cuisson est indépendant, il est doté du réglage électronique de la température, d'un thermostat de sécurité, d'une porte à battant avec charnières sur le bas.

REMARQUE : Le branchement électrique de chaque module (hotte, chambre, étuve) est indépendant (voir point 2.5.2); sont en tout cas prévus des branchements électriques postérieurs entre les différents modules (entre hotte/chambre, chambre/chambre, chambre/étuve) comme le montre la figure 6.

A l'intérieur la chambre de cuisson est réalisée en acier et, selon les modèles, le plan de cuisson peut être en réfractaire ou en tôle larmée.

Le support est formé d'une structure en acier et il peut être doté de rails porte-plats à four.

L'étuve de fermentation est formée d'une structure en acier, elle est recouverte d'un panneau, elle a des rails porte-plats à four et elle est dotée d'un réglage électronique de la température.

1.2 DIRECTIVES APPLIQUÉES

Cet appareil est conforme aux directives suivantes :

Directive Basse Tension 2006/95/CE et addenda successifs

Directive Compatibilité Électromagnétique 2004/108/CE et addenda successifs

1.3 POSITION DE TRAVAIL

Les appareils sont programmés par l'opérateur à partir du tableau des commandes qui se trouve sur la façade de l'appareil et ils doivent être surveillés pendant leur fonctionnement.

Les portes d'accès des appareils sont positionnées sur la partie frontale.

1.4 MODÈLES

Les modèles des chambres de cuisson prévus sont :

M90E A-C

M130E A-B-C

1.5 ENCOMBREMENTS ET POIDS (voir Tab.1)

1.6 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (voir Tab.2)

1.7 IDENTIFICATION

Pour toute communication avec le fabricant ou avec les centres d'assistance, mentionner toujours le NUMÉRO DE SÉRIE de l'appareil, qui se trouve sur la plaquette fixée à l'endroit indiqué dans la fig. 1.

1.8 ÉTIQUETAGES

L'appareil est équipé de plaquettes d'avertissement concernant la sécurité et se trouvant aux points indiqués dans la fig. 2.



ATTENTION! Dans la surface d'équipement il y a un danger de brûlure due à la présence des éléments à température élevée. Pour n'importe quel type d'intervention ou n'importe quelle opération il faut attendre que l'équipement tombe à température ambiante et utiliser toujours un équipement de protection individuelle (gants, lunettes ...).



ATTENTION! Présence d'une tension dangereuse. Avant d'effectuer n'importe quelle opération de maintenance, interrompre l'alimentation en énergie électrique en éteignant les commutateurs installés à l'extérieur du four et / ou à l'étuve et attendre que l'équipement tombe à température ambiante. Utiliser toujours un équipement de protection individuelle (gants, lunettes ...).



ATTENTION! Pour éviter l'ébullition, ne pas utiliser de récipients remplis de liquides ou d'aliments qui se fondent avec la chaleur, en quantités supérieures à celles qui peuvent facilement être suivies attentivement.

1.9 SUPPLÉMENTS ET ACCESSOIRES

Les appareils sont dotés des accessoires et des éventuels suppléments suivants :

| Modèle | Accessoire ou Supplément |
|-----------------------|--|
| M 90E A-C M130E A-B-C | Appareil à buée |
| M 90E A-C M130E A-B-C | Plan de cuisson en tôle larmée |
| M 90E C M130E B-C | Plan post. en réfractaire relevé |
| M 90E C M130E B-C | Plan post. en réfractaire relevé et av. en tôle larmée |
| M 90E A-C M130E A-B-C | Kit manutention pour installation |
| CELLA SUPPORTO | Rails porte-plats à four |

Le plan de cuisson peut être fourni avec la partie arrière relevé de 50 mm pour faciliter les opérations d'enfournement et de défournement.

REMARQUE : L'appareil buée peut être monté seulement si le four n'a pas le plan de cuisson postérieur relevé.

1.10 BRUIT

Cet appareil est un moyen technique de travail, qui généralement dans le poste de l'opérateur ne dépasse pas le seuil de bruit de 74 dB (A) (configuration à une chambre de cuisson)

2 INSTALLATION

REMARQUE : le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect des normes de prévention des accidents.

2.1 TRANSPORT

La machine est expédiée normalement démontée sur les palettes en bois par des moyens de transport terrestre (fig. 3).

Chaque pièce est protégée par un film en plastique ou par des boîtes en carton.

2.2 DECHARGEMENT

REMARQUE : Au moment de la livraison, nous conseillons de contrôler l'état et la qualité de l'appareil.

Soulever l'équipement seulement et exclusivement en utilisant les points indiqués dans l'illustration 4a.

ATTENTION ! Le levage effectué dans des points autres que ceux qui sont indiqués dans fig.4a peut causer des dégâts importants à l'intégrité du produit.

ATTENTION ! Avant de soulever les différents modules s'assurer que le moyen mécanique de levage a une portée supérieure au poids du module (voir Tableau encombrements et poids)

ATTENTION ! Avant de soulever les différents modules s'assurer d'avoir débranché les connexions électriques postérieures entre les différents modules (fig.6).

En cas de déplacement manuel ou de translation en verticale pour passer à travers des portes et/ou des espaces étroits il faut se servir du kit spécial de manutention (fig.4b) et se conformer aux instructions annexées au kit.

Il faut avoir recours au déplacement manuel ou à la translation en verticale seulement dans des cas exceptionnels et pour de très courts trajets.

Le positionnement en verticale peut avoir lieu seulement sur le côté gauche du four et le positionnement en verticale peut être maintenu seulement pour un temps très court, sous peine de mauvais fonctionnement de l'équipement.

Après avoir positionné l'appareil enlever tous les composants du kit de manutention.

ATTENTION ! En cas de déplacement manuel extraire toujours les plans en réfractaire ou ceux en tôle larmée à l'intérieur de la chambre de cuisson.

ATTENTION ! Pour des raisons de sécurité, le déplacement manuel ou la translation en verticale doivent toujours être assistés par un moyen mécanique.

ATTENTION ! Pour des raisons de sécurité, le déplacement manuel ou la translation en verticale doivent toujours être effectués par un personnel qualifié.

Positionner l'appareil dans un lieu approprié du point de vue hygiénique, qui soit parfaitement propre, sec et sans poussière, en ayant soin d'en contrôler la stabilité.

L'emballage doit être éliminé conformément aux normes en vigueur ; s'assurer que les matériaux en plastique sont entreposés dans des lieux sûrs pour éviter tout risque d'asphyxie, en particulier pour les enfants. A la fin du cycle de vie de l'appareil, l'éliminer dans les filots de collecte autorisés par la réglementation en vigueur.

2.3 SPÉCIFICATIONS DES MILIEUX

Afin de garantir un fonctionnement optimal de l'appareil, les valeurs ambiantes doivent être comprises dans les limites suivantes :

Température de service : +5° C ÷ +40°C

Humidité relative : 15% ÷ 95%

2.4 POSITIONNEMENT, MONTAGE ET ESPACES D'ENTRETIEN

ATTENTION ! Pendant le positionnement, le montage et l'installation, les prescriptions suivantes sont à respecter :

- Lois et normes en vigueur concernant les installations des appareils électrotechniques.
- Directives et mesures adoptées par la société fournissant l'électricité.
- Règlements de l'industrie du bâtiment et mesures de prévention des incendies.
- Mesures adoptées pour la prévention des accidents.
- Mesures électrotechniques en vigueur.

Enlever le film de protection des panneaux extérieurs de l'appareil, en le détachant lentement afin d'éliminer toute trace de colle.

Dans le cas contraire, utiliser du kérosène ou de l'essence pour enlever tous les résidus de colle.

Chaque module choisi pour la configuration du four doit être superposé comme l'indique la figure 5, enfilant les pieds de chaque module dans le logement du module au-dessous (dét.A – fig.5).

En outre, le four doit être positionné dans un lieu bien aéré à une distance minimale de 50 cm de la paroi latérale de gauche, du fond et de la paroi de droite (fig.7). Cette distance de 50 cm est indispensable pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil. Pour effectuer des opérations de nettoyage/ entretien particulières (remplacement des résistances, etc.) ces distances devront être augmentées par rapport à ce qui est indiqué ; il faut donc considérer la possibilité de déplacer le four pour pouvoir les effectuer.

2.5 BRANCHEMENTS

2.5.1 RACCORDEMENT ÉVACUATION VAPEURS

ATTENTION ! Le branchement de l'évacuation vapeurs doit être confié exclusivement à un personnel qualifié.

Le tube d'évacuation des vapeurs se trouve à l'arrière du four (dét. C - fig.8).

REMARQUE : Raccorder l'évacuation vapeurs à un tuyau de cheminée ou à l'extérieur par un tube de diamètre minimum de 150 mm.

Ce tube (détail A - fig.8) doit être inséré dans la conduite d'évacuation du four. Toute rallonge éventuelle doit être exécutée pour que les tubes supérieurs entrent dans les tubes inférieurs, comme décrit pour le raccordement ci-dessus.

Appliquer à la base du tube d'évacuation des vapeurs un petit tuyau en plastique pour l'évacuation de la condensation (dét.B – fig.8). Cette dernière opération doit être exécutée avant la mise en place de la conduite.

2.5.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

ATTENTION ! Le branchement électrique doit être effectué exclusivement par un personnel qualifié, conformément aux prescriptions électrotechniques en vigueur.

Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que le système de mise à la terre est réalisé conformément aux normes européennes EN.

Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que l'interrupteur général de l'installation à laquelle l'appareil doit être branché est sur la position "off" (arrêt).

La plaque d'identification du numéro de série contient toutes les données nécessaires pour effectuer un branchement correct.

REMARQUE : Le branchement électrique de chaque module (hotte, chambre, étuve) est indépendant; sont en tout cas prévus des branchements électriques postérieurs entre les différents

modules (entre hotte/chambre, chambre/chambre, chambre/étuve) comme le montre la figure 14.

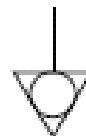
ATTENTION ! Le câble flexible pour le raccordement au réseau électrique doit avoir des caractéristiques non inférieures au type avec isolation en caoutchouc H07RN-F et il doit avoir une section nominale adaptée à l'absorption maximale (voir données techniques). Le câble de raccordement doit être fourni par l'installateur.

Pour la connexion au réseau électrique il faut installer une fiche conforme aux lois en vigueur.

ATTENTION ! Il est indispensable de raccorder correctement l'appareil à la terre.

A cet effet, sur le boîtier de raccordement, est situé la borne spécifique (Fig.10-11-13) avec le symbole à laquelle le fil de mise à la terre doit être raccordé.

En outre, ces appareils doivent être inclus dans le circuit du système équipotentiel; la borne prévue à cet effet se trouve à l'arrière de l'appareil avec le symbole BORNES POUR LE RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL



2.5.2.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE CHAMBRE DE CUISSON

ATTENTION ! Il faut installer pour chaque chambre de cuisson, un interrupteur général à quatre pôles avec fusibles ou un interrupteur automatique conformément aux valeurs indiquées sur la plaque, permettant de débrancher les appareils du réseau.

REMARQUE : Le dispositif choisi devrait se trouver immédiatement à proximité de l'appareil et être positionné dans un lieu facilement accessible.

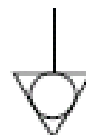
ATTENTION ! Vérifier que les câbles connectés dans la fiche électrique ne se touchent pas.

La chambre de cuisson est livrée avec la tension requise signalée sur la plaque d'identification (fig.1).

Pour effectuer le branchement électrique, ôter le couvercle de protection positionné sur le côté arrière de la chambre de cuisson (fig.9). Le câble de raccordement doit être fourni par l'installateur.

Insérer dans le trou passe-fil (Dét.B fig.9) le câble d'une section appropriée (voir caractéristiques techniques) et le relier ensuite au bornier comme illustré respectivement dans les figures 10 et 11.

En outre, ces appareils doivent être inclus dans le circuit du système équipotentiel; la borne prévue à cet effet (Dét.A -fig.9) se trouve à l'arrière de l'appareil avec le symbole BORNES POUR LE RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL



Lorsque le branchement est terminé, contrôler que la tension d'alimentation, avec l'appareil en fonction, ne s'écarte pas de la valeur nominale de ±10%.

ATTENTION! En phase de déconnexion du réseau électrique, après l'arrêt de l'appareil attendre au moins 15 MINUTES avant de détacher la fiche pour permettre aux condensateurs en entrée du circuit électronique de se décharger. En tout cas, les contacts de la fiche ne doivent jamais être touchés.

2.5.2.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ÉTUVE DE FERMENTATION

ATTENTION ! Il faut installer pour l'étuve, un interrupteur général bipolaire avec fusibles ou un interrupteur automatique conformément aux valeurs indiquées sur la plaque.

REMARQUE : Le dispositif choisi devrait se trouver immédiatement à proximité de l'appareil et être positionné dans un lieu facilement accessible.

ATTENTION ! Vérifier que les câbles connectés dans la fiche électrique ne se touchent pas.

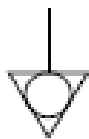
L'étuve de fermentation est livrée avec un voltage de V230 1N 50/60 Hz selon ce qui est signalé sur la plaque sur le côté (fig.1).

Pour exécuter le branchement électrique, retirer le couvercle de protection du côté arrière de la cellule à gauche (fig.12).

Le câble de raccordement doit être fourni par l'installateur. Insérer dans le trou passe-fil (Dét.B fig.12) le câble d'une section appropriée (voir

caractéristiques techniques) et le relier ensuite au bornier comme illustré dans la figure 13.

En outre, ces appareils doivent être inclus dans le circuit du système équipotentiel; la borne prévue à cet effet (Dét.A –fig.12) se trouve à l'arrière de l'appareil avec le symbole BORNES POUR LE RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL



Lorsque le branchement est terminé, contrôler que la tension d'alimentation, avec l'appareil en fonction, ne s'écarte pas de la valeur nominale de $\pm 10\%$.

2.5.2.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE HOTTE ASPIRANTE

ATTENTION ! Il faut installer pour la hotte aspirante, un interrupteur général bipolaire avec fusibles ou un interrupteur automatique conformément aux valeurs indiquées sur la plaque.

REMARQUE : Le dispositif choisi devrait se trouver immédiatement à proximité de l'appareil et être positionné dans un lieu facilement accessible.

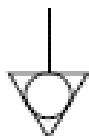
ATTENTION ! Vérifier que les câbles connectés dans la fiche électrique ne se touchent pas.

La hotte aspirante est livrée avec un voltage de V230 1N 50/60 Hz selon ce qui est signalé sur la plaque sur le côté (fig.1).

Pour effectuer le branchement électrique, ôter le couvercle de protection positionné sur le côté arrière de la chambre de cuisson (fig.9). Le câble de raccordement doit être fourni par l'installateur.

Insérer dans le trou passe-fil (Dét.D fig.9) le câble d'une section appropriée (voir caractéristiques techniques) et le relier ensuite au bornier comme illustré dans la figure 13.

En outre, ces appareils doivent être inclus dans le circuit du système équipotentiel; la borne prévue à cet effet (Dét.C –fig.9) se trouve à l'arrière de l'appareil avec le symbole BORNES POUR LE RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL



Lorsque le branchement est terminé, contrôler que la tension d'alimentation, avec l'appareil en fonction, ne s'écarte pas de la valeur nominale de $\pm 10\%$.

2.5.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRAULIQUE (seulement pour les chambres de cuisson munies d'appareil à buée)

Le branchement au réseau hydraulique doit être effectué conformément aux lois en vigueur et les tuyaux pour le raccordement au réseau hydrique doivent être conformes à la IEC 61770 et modifications ultérieures.

ATTENTION ! Il faut installer en amont de l'appareil un robinet d'arrêt de l'eau dans une position facilement accessible ; ce robinet doit être fermé chaque fois que le four est éteint.

Le goulot 3/4 gaz mâle pour l'approvisionnement de l'eau se trouve sur la partie arrière de l'appareil (Dét.A Fig.15) et la pression d'exercice doit être comprise entre 1 et 1,5 bars.

ATTENTION ! Des pressions plus élevées peuvent créer des situations dangereuses pour les personnes ou nuisibles pour l'appareil.

Pour le raccordement il faut utiliser de l'eau douce potable.

Il est préférable d'utiliser un tube flexible pour éviter même les moindres variations de pression dans l'approvisionnement en eau.

Laisser couler l'eau dans la conduite avant de raccorder l'appareil.

REMARQUE : Un raccordement avec de l'eau non douce provoque une rapide calcification dans les conduites.

Sur la partie arrière de l'appareil est prévu un raccord pour l'évacuation de l'eau auquel relier un tube résistant à la température (Dét.B Fig.15).

REMARQUE : Le tube d'évacuation de l'eau est doté d'un robinet qui pendant l'utilisation de l'appareil doit rester ouvert (Dét.C Fig.15).

REMARQUE : Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect des normes de prévention des accidents.

REMARQUE : L'appareil buée peut être monté seulement si le four n'a pas le plan de cuisson postérieur relevé.

3 FONCTIONNEMENT

3.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE CONTRÔLE

ATTENTION ! Avant de commencer les phases de mise en fonction et de programmation de l'appareil, il faut vérifier que :

- toutes les opérations de branchement électrique et de mise à la terre ont été effectuées correctement ;
- toutes les opérations de raccordement évacuation vapeurs ont été effectuées correctement ;
- toutes les opérations de contrôle doivent être effectuées par un personnel technique spécialisé agréé.

Avant la mise en fonction, effectuer le nettoyage de l'appareil, comme indiqué au point 4.2.

ATTENTION ! Avant chaque mise en fonction de l'appareil, s'assurer que:

- les étiquettes présentes sur l'appareil (fig.2), sont intactes et lisibles, en cas contraire les remplacer.
- tous les composants sont intacts, présents et installés correctement, en cas contraire y remédier avant d'utiliser l'appareil
- que la zone de travail pendant les phases d'emploi nocturnes ou bien en cas de visibilité insuffisante est correctement éclairée.

Il faut surveiller l'appareil quand il est en fonction.

Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil chauffent, le verre en particulier : par conséquent, faire attention à ne pas les toucher pour ne pas se brûler.

À l'ouverture de la porte, se maintenir à distance de sécurité des éventuelles vapeurs brûlantes qui pourraient sortir de la chambre de cuisson.

Ne laisser aucune personne non autorisée s'approcher de l'appareil.

Pour plus d'information il est conseillé d'éviter des températures supérieures par rapport à celles qui sont prévues pour le type de produit à cuire.

3.1.1 AVANT LA MISE EN SERVICE

Pour la première mise en service de l'équipement et pour les mises en service successives après une période prolongée d'inactivité il est indispensable de respecter la procédure suivante de chauffage:

- Programmer la température à 60°C et laisser en fonction la chambre pour 1 heure environ. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.
- Augmenter la température à 90°C et laisser en fonction la chambre pour 2 heures environ. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.
- Augmenter la température à 150°C et laisser en fonction la chambre pour 1 heure environ. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.
- Augmenter la température à 250°C et laisser en fonction la chambre pour 1 heure environ. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.
- Augmenter la température à 350°C et laisser en fonction la chambre pour 1 heure environ. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.
- Augmenter la température à 400°C et laisser en fonction la chambre pour 1 heure environ. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.
- Attendre que la température baisse aux valeurs de température ambiante avant de commencer les mises en fonction successives. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.

Cette procédure permet d'éliminer l'humidité qui s'est accumulée dans le four pendant la fabrication, le stockage et l'expédition.

Pour faciliter l'évacuation de l'humidité il est conseillé d'actionner, au besoin, l'aspirateur de la hotte.

REMARQUE : Pendant les précédentes opérations des odeurs désagréables pourraient se dégager. Bien aérer la pièce.

ATTENTION ! Éviter les ouvertures de la porte pour des périodes prolongées surtout à des températures élevées pour éviter des dangers de brûlures et de réchauffement excessif des composants à proximité de la porte.

ATTENTION ! Le four peut être utilisé pour la première cuisson seulement après avoir effectué les opérations précédentes qui sont absolument indispensables pour un fonctionnement idéal.

ATTENTION ! Ne jamais effectuer des cuissons à la première mise en fonction de l'équipement et pour les mises en fonction successives après une période prolongée d'inactivité.

3.2 MISE EN MARCHÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON

L'unité de contrôle électronique du module de la chambre de cuisson contrôle l'équipement dans toutes ses fonctions y compris celles du « compensateur de chaleur frontale » et de l'« étuve de fermentation ».

Le module chambre de cuisson comprend jusqu'à 4 zones différentes de cuisson et la température de chacune de ces zones peut être programmée et contrôlée de manière indépendante.

Il y a en outre une cinquième zone qui se trouve à proximité de la porte du four ; la température de cette zone est maintenue aux valeurs souhaitées même quand on ouvre la porte, grâce à un contrôle supplémentaire qui utilise des résistances auxiliaires, dénommé Compensateur de chaleur frontale (voir 3.2.1).

Ce soin et cette précision dans la programmation de la température des différentes zones du four permettent à l'appareil de satisfaire différentes cuissons.

A cet effet, l'unité de contrôle électronique de la chambre de cuisson dispose d'un grand nombre de recettes que l'opérateur peut utiliser et qui programment le four, de façon automatique, pour garantir le meilleur résultat de cuisson.

Les recettes peuvent se trouver aussi bien dans la mémoire interne de l'unité de contrôle que dans une mémoire externe du type SD CARD, dont le connecteur d'introduction se trouve sur le côté droit du four (dét.C fig.19).

L'opérateur peut donc choisir si travailler en modalité manuelle, ou en modalité programmes en sélectionnant entre une des recettes présentes dans la mémoire.

A la droite des chambres de cuisson sont situés les interrupteurs de mise en service 0/1. Pour activer l'alimentation électrique actionner l'interrupteur général 0/1 sur tous les modules chambre de cuisson (fig.26).

Sur le montant de droite de chaque chambre de cuisson est logé le panneau de contrôle (fig.27) :

- 1) Écran graphique
- 2) Allumage/ Extinction ("Start/Stop")
- 3) Confirmation de commande
- 4) Curseur de sélection
- 5) Annulation ("Retour")
- 6) Augmentation du paramètre ("+")
- 7) Diminution du paramètre ("-")
- 8) Fonction personnalisable ("Hotkey")
- 9) Ouverture/fermeture vanne de vidange
- 10) Stand By
- 11) Allumage/extinction éclairage
- 12) Activation/désactivation des fonctions Split-Deck
- 13) Activation/désactivation des fonctions Smart-Baking

Le panneau de contrôle est doté d'une technologie capacitive : pour activer une commande, il suffit d'effleurer la touche correspondante sans qu'il soit nécessaire d'exercer une pression.

REMARQUE : L'équipement électronique assure un réglage plus précis et ponctuel du four mais, de par sa nature, il s'agit d'un équipement plus délicat par rapport aux équipements traditionnels.

Quand l'interrupteur général 0/1 est allumé, l'écran graphique et l'interrupteur général s'illuminent. A l'allumage, l'écran graphique après avoir visualisé pendant quelques secondes la page initiale affiche directement l'écran principal (fig.28) où figurent les paramètres relatifs à la dernière cuisson effectuée :

- A) Date et heure
- B) Température effective du point de réglage (petits chiffres) de la voûte arrière
- C) Température effective et du point de réglage (petits chiffres) de la voûte avant
- D) Température effective du point de réglage (petits chiffres) de la sole arrière
- E) Température effective du point de réglage (petits chiffres) de la sole avant
- F) Représentation allumage/extinction des résistances de la voûte
- G) Représentation allumage/extinction des résistances de la sole
- H) Indication de l'état de Stand-By
- I) Indication de l'état de la fonction Temporisateur de cuisson
- L) Indication de l'état de la fonction Vaporisation
- M) Indication de l'état de la valve d'évacuation des fumées
- N) Icône de l'état de fonctionnement en modalité manuelle
- O) Ligne de texte avec messages explicatifs
- P) Indication de la fonction attribuée à la touche Hotkey
- Q) Icône d'accès au menu extra

L'unité centrale électronique permet d'utiliser le four en modalité « MANUELLE » ou « PROGRAMMES » rappelant l'exécution d'un des programmes de cuisson présents dans la mémoire.

3.2.1 MISE EN FONCTION DE LA CHAMBRE DE CUISSON EN MODALITÉ MANUELLE

L'utilisation en modalité manuelle permet à l'opérateur de travailler en mode « open », c'est-à-dire avec la possibilité de modifier les paramètres de fonctionnement à tout instant.

L'état de l'appareil en modalité manuelle est confirmée par l'icône correspondante (Chef) et par l'explication qui s'affiche sur l'écran (fig.29).

• PROGRAMMATION DES TEMPÉRATURES

Pour régler les températures de la voûte et de la sole, déplacer la touche « CURSEUR » sur l'écran jusqu'à faire apparaître la température souhaitée. Utiliser les touches « + » et/ou « - » pour augmenter et/ou diminuer le paramètre. Lorsque le chiffre souhaité est fixé, aucune confirmation n'est nécessaire car le paramètre est enregistré et activé en temps réel.

REMARQUE : Cette opération peut aussi être effectuée pendant la phase de cuisson.

Sans l'utilisation de la fonction Split-Deck seulement deux températures (voûte et sole) sont affichées (fig.30). La technologie Split-Deck permet de paramétrer et de gérer quatre températures différentes à l'intérieur de la chambre de cuisson (fig.31a): 2 températures (voûte et sole) pour la partie avant et 2 températures (voûte et sole) pour la partie arrière. Cette technologie permet la cuisson simultanée de plusieurs aliments et confère au four une polyvalence inégalable.

REMARQUE : Même quand le fonctionnement à deux zones est sélectionné, le contrôle de la température est en tout cas effectué de manière indépendante sur les quatre zones. Si, quand on utilise un programme qui prévoit la cuisson sur quatre zones on passe à deux zones, la température de set point utilisée pour les deux zones devient celle de la voûte et de la sole de la zone avant du four.

La technologie « Smart-Baking » permet de programmer et de gérer 1 température à l'intérieur de la chambre de cuisson et 2 niveaux de puissance en pourcentage (voûte et sole) (voir fig. 31b).

Accéder à la technologie Smart-Baking en appuyant pendant sur la touche Smart-Baking (voir fig. 27 – dét. 13).

REMARQUE : Au cas où 2 températures seraient affichées le four se trouve en modalité normale: il est donc nécessaire d'activer préalablement la modalité Split-Deck en appuyant sur la touche portant ce même nom, ce n'est qu'après que la modalité Smart-Baking peut être activée en maintenant appuyée la même touche pendant 6 secondes.

La température de la chambre de cuisson est réglée pour une température maximale de 450°C. Si ce plafond est dépassé à cause d'une anomalie, le thermostat de sécurité intervient et bloque immédiatement le fonctionnement du four en l'éteignant.

L'écran affichera la page relative à l'alarme qui s'est vérifiée (voir 3.4).

La signalisation, aussi bien acoustique que visuelle, reste active jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche « OK ». Attendre que le four refroidisse.

Dévisser le capuchon du thermostat de sécurité (dét.A fig.19) et pratiquer une pression.

Le bouton réarmera le thermostat et après avoir appuyé sur la touche « OK » le four repartira normalement.

Repositionner le capuchon de protection sur le thermostat de sécurité pour éviter que ce dispositif puisse se détériorer et compromettre le fonctionnement du four.

ATTENTION! Si cette opération est effectuée quand le four est encore chaud sans attendre le refroidissement, le thermostat de sécurité manuel ne permettra pas le réarmement du four.

Quand des anomalies se produisent, il faut demander l'intervention du service d'assistance technique.

REMARQUE : Les températures de la voûte et de la sole aussi bien antérieure que postérieure ne sont pas liées entre elles pour garantir plus de flexibilité à l'opérateur. Selon la plage de température programmée et la charge, les quatre ou les deux températures s'influencent réciproquement et les températures programmées pourraient ne plus être atteintes et/ou les températures programmées pourraient même être dépassées.

• ALLUMAGE DES RÉSISTANCES

Pour activer les résistances et lancer ainsi la phase de chauffage de la chambre de cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche

« START/STOP ». L'allumage des résistances est toujours indiqué sur l'écran en temps réel par la barre positionnée entre la température fixée et la température réelle indiquée. La représentation graphique, à travers la barre qui augmente ou diminue, fournit aussi l'information sur le niveau de puissance engagé par les résistances à tout instant. Dans la phase initiale après l'allumage des résistances, dans la ligne de texte avec des messages d'explication, est affiché le mot "Réchauffement" qui alterne au message "Cuisson manuelle".

Seulement quand toutes les zones du four atteignent les températures définies par les valeurs programmées (à moins qu'un "delta T" ne soit programmé) le message "Enfournez et appuyez sur OK" s'affiche. Pour désactiver la distribution d'électricité aux résistances, appuyez sur la touche « START/STOP ».

REMARQUE : La gestion de la température est effectuée électroniquement en utilisant l'innovante technologie P.I.D. : La puissance est distribuée de façon toujours proportionnelle selon le besoin réel relevé. Le four dispose d'un spectre de puissances virtuellement infini, entre lesquelles, à tout moment, la plus optimale est sélectionnée.

REMARQUE : Pour de bons résultats de cuisson, avant d'enfourner attendre que toutes les zones atteignent la valeur programmée.

- **PARAMÉTRAGE SOUPAPE D'ÉVACUATION VAPEURS**

La soupape d'évacuation des vapeurs est placée sur la droite de la partie arrière de la chambre de cuisson ; elle est commandée électriquement. Pour régler l'ouverture/fermeture de la soupape il faut appuyer sur la touche correspondante et sur l'écran l'icône relative signalera l'état de la soupape même (fig.32).

La soupape peut être réglée sur 5 positions différentes :

- 0 (complètement fermée) ●
- 1/4 (ouverte à 25%) ◐
- 1/2 (ouverte à 50%) ◑
- 3/4 (ouverte à 75%) ◒
- 1 (complètement ouverte) ○

L'ouverture/la fermeture de la soupape est une fonction à accès direct et elle peut donc être activée à tout moment.

REMARQUE : Chaque fois que les résistances sont rallumées en appuyant sur la touche « START/STOP », la soupape commencera la procédure de mise à zéro s'arrêtant à la position relative à la dernière cuisson effectuée.

- **PROGRAMMATION GÉNÉRATEUR DE VAPEUR (APPAREIL BUÉE)**

Cette fonction permet l'introduction de vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson, selon une quantité « calibrée ». Pour activer la fonction, se déplacer avec la touche « CURSEUR » entre les paramètres affichés sur l'écran pour sélectionner « MENU EXTRA », puis appuyez sur « OK ». Sur la page qui s'affiche, sélectionnez le sous-menu « Appareil à buée » en faisant défiler les touches « + » et « - ». Pour confirmer la sélection, appuyez sur « OK ».

Un autre sous-menu, appelé « Appareil à buée », s'affiche sur l'écran : en parcourant la liste à l'aide les touches « + » et « - », vous pouvez sélectionner les rubriques suivantes :

- « Introduction de vapeur » : introduit de la vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson
- « Préparation » : allume la chaudière destinée à la production de vapeur
- « Durée vapeur » : fixe la quantité de vapeur mesurée d'après la durée d'ouverture de l'électrovanne.

Dans chaque rubrique, il est possible d'effectuer d'autres choix, en les sélectionnant à l'aide des touches « + » et « - », puis en les confirmant en appuyant sur la touche « OK ». Pour revenir aux pages précédentes, appuyez une ou plusieurs fois sur la touche « RETOUR ». Lorsque tous les choix ont été effectués, l'écran principal affichera une icône indiquant que la fonction « vapeur » a été activée.

La lettre « T » affichée sur l'écran à l'intérieur de l'icône vapeur indique que la chaudière a atteint la température d'exercice et que la vapeur est donc prête à être introduite.

Pour la fonction « Vapeur », il n'y a pas de touche permettant un accès direct. Dans les cas d'utilisation fréquente de vapeur, nous vous suggérons d'assigner cette fonction à la touche « HOTKEY » (voir paragraphe 3.3.1.).

REMARQUE : On ne pourra pas introduire la vapeur si la chaudière n'a pas été préparée et/ou n'as pas atteint la température appropriée pour la production de vapeur.

REMARQUE : L'appareil buée peut être monté seulement si le four n'a pas le plan de cuisson postérieur relevé.

- **PROGRAMMATION COMPENSATEUR DE CHALEUR FRONTALE**

La fonction « compensateur de chaleur frontale » permet d'éviter des baisses de température dans la partie antérieure de la chambre de cuisson, causées par l'échappement de l'air chaud en phase d'ouverture de la porte. La compensation a lieu par l'allumage de résistances frontales auxiliaires, qui est activé lors de l'ouverture de la porte.

Pour mettre en place les paramètres de cette fonction, se déplacer avec la touche « CURSEUR » sur les paramètres affichés à l'écran pour sélectionner « MENU EXTRA », puis appuyez sur « OK ». Sur la page qui s'affiche, sélectionner le sous-menu « Compensateur de

chaleur frontale » en parcourant la liste avec les touches « + » ou « - ». Pour confirmer la sélection, appuyez sur « OK ».

Un autre sous-menu, appelé « Compensateur de chaleur frontale », s'affiche sur l'écran : en parcourant la liste à l'aide les touches « + » et « - », on peut sélectionner les rubriques suivantes :

- « Habilité » : pour décider de utiliser ou non le compensateur de chaleur frontale
- « Temps de compensation Voûte » : durée d'intervention de la résistance auxiliaire de la voûte
- « Temps de compensation Sole » : durée d'intervention de la résistance auxiliaire de la sole
- « Puissance Voûte » : exprime en % la puissance à appliquer à la résistance auxiliaire de la voûte
- « Puissance Sole » : exprime en % la puissance à appliquer à la résistance auxiliaire de la sole

Dans chaque rubrique, il est possible d'effectuer d'autres choix, en les sélectionnant à l'aide des touches « + » et « - », puis en les confirmant en appuyant sur la touche « OK ».

Pour revenir aux pages précédentes, appuyez une ou plusieurs fois sur la touche « RETOUR ».

REMARQUE : La fonction « Compensateur de chaleur frontale » peut avoir des effets sensibles sur la quantité de cuisson et son efficacité varie en fonction du type de produit en cuisson et des modalités d'utilisation de l'appareil. Nous vous suggérons d'effectuer au préalable quelques tests de cuisson pour déterminer le réglage optimal.

REMARQUE : Pour la fonction « Compensateur de chaleur frontale », il n'y a pas de touche permettant un accès direct. En cas d'utilisation fréquente de cette fonction, nous vous suggérons de lui assigner la touche « HOTKEY » (voir paragraphe 3.3.1.).

REMARQUE: La fonction «Compensateur de chaleur frontale» n'est pas disponible en modalité Smart-Baking.

- **PROGRAMMATION TEMPORISATEUR DE CUISSON**

Le « temporisateur de cuisson » indique, au niveau du temps, la durée nécessaire pour exécuter la cuisson souhaitée, à partir du moment où le plat est enfourné.

Pour mettre en place les paramètres de cette fonction, se déplacer avec la touche « CURSEUR » sur les paramètres affichés à l'écran pour sélectionner « MENU EXTRA », puis appuyez sur « OK ». Sur la page qui s'affiche, sélectionner le sous-menu « Temporisateur de cuisson » en faisant défiler sur la liste les touches « + » ou « - ». Pour confirmer la sélection, appuyez sur « OK ».

Un autre sous-menu, appelé « Temporisateur de cuisson », s'affiche sur l'écran : la durée souhaitée se règle en utilisant les touches « + » et « - ». Pour confirmer la sélection, appuyez sur « OK ».

Pour revenir aux pages précédentes, appuyez une ou plusieurs fois sur la touche « RETOUR ».

Lorsque tous les choix ont été effectués, une icône indiquant que la fonction « Temporisateur de cuisson » a été activée s'affiche sur l'écran principal (fig.34).

Une fois programmé, le temporisateur fonctionne en mode de compte à rebours avec départ commandé, au moment de l'enfournement, par la touche « OK ».

REMARQUE : Le temporisateur de cuisson ne part pas tant que sur l'afficheur, sur la ligne de texte avec des messages d'explication, le message "Enfourner et appuyer sur OK" n'apparaît pas.

A la fin du comptage un signal sonore avertit que le produit doit être retiré du four.

- **PROGRAMMATION STAND BY**

La fonction « Stand By » permet de maintenir le four chaud en réduisant la consommation d'énergie électrique, une solution idéale dans les phases de pause momentanée des opérations de cuisson.

L'économie d'énergie s'obtient en dirigeant opportunément l'allumage des résistances de la voûte et de la sole à des valeurs paramétrées par le Fabricant qui garantissent que le four n'atteigne pas une température trop basse.

Pour sélectionner/ désélectionner la fonction appuyez sur la touche « STAND BY ». Une icône spécifique apparaîtra sur l'écran pour signaler l'activation de la fonction (fig.35).

REMARQUE : La fonction « Stand-by » est assimilable à un état de « repos surveillé » de l'appareil et, en tant que telle, elle ne peut pas être utilisée en phase de cuisson, au risque d'obtenir une qualité insatisfaisante.

3.2.2 MISE EN FONCTION DE LA CHAMBRE DE CUISSON EN MODALITÉ PROGRAMMES

L'utilisation en modalité Programmes permet à l'opérateur de travailler en mode « automatique », c'est-à-dire en ayant la possibilité d'enregistrer et/ou de rappeler de la mémoire (interne ou externe) des

programmes de cuisson dont les paramètres ont été préalablement établis.

L'état de l'appareil en modalité Programmes est confirmé par la présence d'une icône autre que l'icône « chef » (qui, elle, identifie la modalité Manuelle – voir paragraphe 3.2.1.) et par le texte explicatif figurant sur l'écran (fig.36).

• CHARGER UN PROGRAMME

À l'aide du « CURSEUR DE CHOIX », se déplacer sur l'écran jusqu'à faire apparaître l'option « MENU EXTRA ». Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer. Sur la page qui s'affiche à l'écran, sélectionner à l'aide des touches « + » et « - » la rubrique du menu : « Programmes ». Pour confirmer le choix, appuyer sur la touche « OK ».

Sur la nouvelle page « Programmes » qui s'affiche, sélectionner à l'aide des touches « + » et « - » l'option « Chargement de la mémoire interne » ou « Chargement de la carte SD ». Appuyez sur « OK » pour confirmer.

Le premier programme (dans l'ordre numérique) s'affiche. Pour sélectionner le programme souhaité, parcourir la liste en utilisant les touches « + » et « - ». Puis confirmer la sélection en appuyant sur « OK ».

Le programme est chargé. Appuyer sur « START/STOP » pour lancer l'exécution de la phase de chauffage et, par conséquent, démarrer la cuisson.

REMARQUE : Pendant la cuisson, il est possible de modifier les paramètres en temps réel en utilisant la procédure indiquée au point 3.2.1. Sur l'écran, un astérisque apparaîtra sur la ligne de texte explicatif, indiquant que le four fonctionne avec un programme modifié. Les valeurs modifiées ne produiront d'effet que sur la cuisson en cours. En effet, les données du programme original ne sont pas modifiées.

REMARQUE : Pour charger un programme à partir d'une carte SD il suffit d'insérer la carte SD dans le logement spécialement conçu sur la droite du module chambre de cuisson (dét.C fig.19) et suivre les instructions ci-dessus.

• ENREGISTRER UN PROGRAMME

La mémoire électronique du four prévoit un nombre maximum de 60 programmes à mémoriser. D'autres programmes prédéfinis sont disponibles sur demande sur un support externe (carte SD). Pour enregistrer un programme (nous vous suggérons de sélectionner, s'il est inclus dans l'appareil, le programme dont l'icône représente le produit de cuisson) charger le programme en question (paragraphe 3.2.2. CHARGER UN PROGRAMME).

Lorsque le programme est sélectionné (l'icône correspondante s'affiche sur la partie droite de l'écran), sélectionnez à nouveau « MENU EXTRA », « Programmes ». Dans l'écran qui s'affiche (fig.37) sélectionner le sous-menu « Visualisation/Modification ».

Se déplacer alors (curseur « > »), à l'aide des touches « + » et « - », sur les différents paramètres affichés sur la partie droite de l'écran. Sélectionner le paramètre à modifier et appuyer sur « OK » pour confirmer (le curseur change d'orientation « < »).

Toujours à l'aide des touches « + » et « - », modifier la valeur du paramètre comme on le souhaite, puis appuyer sur « OK » pour confirmer. Répéter l'opération pour tous les paramètres qu'on souhaite modifier.

Les principaux paramètres (fig.38) d'un programme de cuisson sont :

- Zones cuisson (deux, quatre zones ou Smart-Baking « SB »)
- Voûte avant (température de point de réglage de la voûte antérieure)
- Voûte arrière (température de point de réglage de la voûte postérieure)
- Sole avant (température de point de réglage de la sole antérieure)
- Sole arrière (température de point de réglage de la sole postérieure)
- Temporisateur cuisson (temps de durée de la cuisson)
- Soupape initiale (ouverture de la soupape au début de la cuisson)
- Temps soupape (temps de permanence avant de passer à la valeur finale)
- Soupape finale (ouverture de la soupape quand le « Temps soupape » s'est écoulé)
- Temps vapeur 1 (temps après lequel on a la première introduction de vapeur)
- Temps vapeur 2 (temps après lequel on a la deuxième introduction de vapeur)
- Temps vapeur 3 (temps après lequel on a la troisième introduction de vapeur)
- Durée vapeur (durée de chaque introduction de vapeur)
- Nom programme (nom associé au programme)

Si un programme est configuré en mode Smart-Baking, les quatre paramètres des températures seront remplacés par les paramètres suivants:

- Température (température de set point du four)
- Ciel puissance (pourcentage de puissance du ciel)

- Sole puissance (pourcentage de puissance de la sole)

Pour confirmer les modifications, appuyer sur la touche « RETOUR » jusqu'à revenir au sous-menu « Programmes ». Puis à l'aide des touches « + » et « - », sélectionner la rubrique « Enregistrer sur la mémoire interne » et appuyer sur « OK ». A l'aide des touches « + » et « - » sélectionner la position (numérique) de mémoire où enregistrer le nouveau programme : le programme présent auparavant à cette même position sera remplacé.

• MODIFIER UN PROGRAMME

Pour modifier un programme sauvegardé, procéder en suivant les mêmes opérations que celles qui sont indiquées au paragraphe 3.2.2 – ENREGISTRER UN PROGRAMME.

3.3 FONCTIONS ADDITIONNELLES CHAMBRE DE CUISSON

L'appareil est doté d'autres fonctions.

3.3.1 FONCTION HOTKEY

La fonction « Hotkey » (touche « étoile ») est une touche personnalisable donnant un accès direct à une fonction spécifique au choix de l'utilisateur.

Pour assigner à la touche "Hotkey" la fonction, à l'aide du « CURSEUR DE CHOIX », se déplacer sur l'écran jusqu'à faire apparaître l'option « MENU EXTRA ». Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

Sur la page qui s'affiche à l'écran, sélectionner à l'aide des touches « + » et « - » la rubrique du menu : "Hotkey". Pour confirmer le choix, appuyer sur la touche « OK ».

Sur la page qui s'affiche à l'écran, sélectionner à l'aide des touches « + » et « - » la rubrique correspondant à la fonction qu'on souhaite attribuer à la touche « Hotkey ». Pour confirmer le choix, appuyer sur la touche « OK ».

Pour confirmer, appuyer sur la touche « RETOUR » jusqu'à revenir à la page principale. Le nouveau réglage sera affiché sur la ligne de texte explicatif (fig.39). Pour activer la nouvelle fonction, il suffit alors d'appuyer sur la touche « HOTKEY ».

3.3.2 FONCTION NETTOYAGE DU FOUR

La fonction « Nettoyage du four » permet d'éliminer les résidus de cuisson présents sur les parois internes de la chambre du four, par réduction pyrolytique (pyrolyse). Lorsque cette fonction est sélectionnée, un programme réglé sur haute température s'active pendant un intervalle de temps fixé à l'usine par le Fabricant. Lorsque le programme est terminé et que le four est à la température ambiante, il suffit d'enlever les résidus carbonisés à l'aide d'une brosse. Pour activer le programme « Nettoyage du four », à l'aide du « CURSEUR DE CHOIX », se déplacer sur l'écran jusqu'à faire apparaître l'option « MENU EXTRA ». Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

Sur la page qui s'affiche à l'écran, sélectionner à l'aide des touches « + » et « - » la rubrique du menu : « Nettoyage du four ». Pour confirmer le choix, appuyez sur la touche « OK ».

Sur la page suivante « Nettoyage du four », on peut sélectionner, à l'aide des touches « + » et « - », le degré de nettoyage : léger, normal ou intensif. Pour confirmer le choix et activer la fonction, appuyez sur la touche « OK ».

Le message « Programme Nettoyage four activé – Veuillez attendre » s'affiche sur l'écran.

A la fin du programme le four s'éteint et désactive la distribution d'électricité aux résistances.

REMARQUE : Pour interrompre le programme de nettoyage du four avant qu'il soit terminé, appuyez sur la touche « RETOUR ».

REMARQUE : Il est conseillé d'utiliser fréquemment la fonction « Nettoyage du four » léger pour prolonger la durée de l'équipement dans le temps. Éviter d'utiliser fréquemment le « Nettoyage du four » intensif.

REMARQUE: Pendant le nettoyage du four la hotte s'allume automatiquement pour toute la durée du programme de nettoyage.

REMAEQUE: La soupape d'évacuation vapeurs pendant un programme de nettoyage se ferme automatiquement pour se rouvrir ensuite à la fin du programme. Lors de la successive cuisson manuelle, replacer la soupape à la position souhaitée (voir 3.2.1).

3.3.3 FONCTION TEMPORISATEUR JOURNALIER

Cette fonction permet de déterminer l'allumage temporisé du four en sélectionnant jusqu'à deux horaires différents d'allumage et d'extinction pour chaque jour de la semaine

Pour effectuer le réglage du "Temporisateur journalier" il faut, à l'aide du « CURSEUR DE CHOIX », se déplacer sur l'écran jusqu'à faire apparaître l'option « MENU EXTRA ». Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

Sur la page qui s'affiche à l'écran, sélectionner à l'aide des touches « + » et « - » la rubrique du menu : « Temporisateur journalier ». Pour confirmer le choix, appuyez sur la touche « OK ».

Sur la page suivante « Temporisateur journalier » (fig.40), on peut choisir, en se déplaçant avec la touche « CURSEUR », les paramètres à régler ou à modifier : ainsi, à l'aide des touches « + » et « - », on peut fixer l'horaire souhaité. Pour activer l'horaire sélectionné, il est nécessaire de positionner le « CURSEUR » sur la position située au-dessous de chaque horaire (signalée graphiquement par « - - ») et de sélectionner « On » ou « Off » pour activer respectivement l'allumage ou l'extinction.

Il suffit simplement que « On » soit actif dans le tableau figurant à l'écran pour que la fonction soit activée : le four s'allumera au premier « on » chronologiquement actif qu'il reconnaîtra à partir du moment de l'activation.

REMARQUE : Un réglage sur « On » qui ne prévoit pas un réglage ultérieur sur « Off » est actif : le four s'allumera automatiquement à l'horaire programmé et devra être éteint manuellement. De la même façon, un réglage « Off » qui ne prévoit pas un réglage préalable sur « On » est actif : le four s'éteindra automatiquement à l'horaire programmé s'il a été préalablement allumé manuellement.

Lorsque l'horaire d'allumage (ou d'extinction) est atteint, un signal sonore intermittent avertit que l'allumage (ou l'extinction) est imminent, tandis que sur l'écran, sur la ligne des commentaires explicatifs, apparaît le message « Allumage en cours » (ou « Extinction en cours »).

ATTENTION ! L'alarme sonore sert à signaler que l'appareil va se mettre en fonction, par conséquent quiconque se trouverait dans son rayon d'action pour n'importe quelle raison devra se déplacer à une distance de sécurité ou couper l'alimentation électrique ; toutes les personnes qui à n'importe quel titre pourraient se trouver à proximité de l'appareil doivent être informées de cette fonction et du risque correspondant afin de sauvegarder l'intégrité physique des personnes.

Lorsque le four entre en fonction (ou qu'il s'est éteint) à l'horaire prédéfini par le temporisateur, la fonction « Temporisateur » reste opérationnelle. Par conséquent, si aucune modification n'est effectuée, une semaine après et à la même heure, le four s'allumera (ou s'éteindra).

REMARQUE : Si l'opérateur force l'allumage du four quand le temporisateur est inséré avant que l'horaire préétabli soit atteint, le four s'allume normalement ; quand l'horaire d'allumage programmé dans le temporisateur est atteint, tout procède normalement (le four est déjà allumé donc aucune signalisation sonore n'est fournie) ; la même chose se produit si, à l'horaire préétabli pour l'extinction, le four est déjà éteint.

REMARQUE : Si une coupure d'électricité se vérifie quand le temporisateur est inséré (Black-out) aucun paramètre n'est modifié ; l'important est que l'électricité soit rétablie avant l'heure fixée pour l'allumage.

REMARQUE : Quand l'horaire programmé pour l'allumage est atteint et que la porte du four est ouverte, le four ne s'allume pas.

3.3.4 RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

Pour régler l'heure et la date, à l'aide du « CURSEUR DE CHOIX », se déplacer sur l'écran jusqu'à faire apparaître l'option « MENU EXTRA ». Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

Sur la page qui s'affiche à l'écran, sélectionner à l'aide des touches « + » et « - » la rubrique du menu : « Réglage de l'horloge ». Pour confirmer le choix, appuyer sur la touche « OK ».

Sur la page suivante « Réglage de l'horloge », il est impossible de choisir, en se déplaçant avec la touche « CURSEUR », les paramètres à régler ou à modifier : ainsi, à l'aide des touches « + » et « - », on peut fixer l'horaire et la date souhaités. Appuyer sur « OK » pour confirmer.

3.3.5 SÉLECTION DE LA LANGUE

Pour sélectionner la langue, à l'aide du « CURSEUR DE CHOIX », se déplacer sur l'écran jusqu'à faire apparaître l'option « MENU EXTRA ». Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

Sur la page qui s'affiche à l'écran, sélectionner à l'aide des touches « + » et « - » la rubrique du menu : « Langue ». Pour confirmer le choix, appuyer sur la touche « OK ».

Sur la page suivante « Langue », on peut choisir, à l'aide des touches « + » et « - », la langue désirée. Appuyer sur « OK » pour confirmer.

3.4 VISUALISATION DES ALARMES

En cas d'anomalie, deux types différents d'alarmes sont susceptibles de s'afficher sur l'écran.

- 1) Alarme Température maximale

- 2) Alarme Anomalie Thermocouple (cette alarme indique aussi de quel thermocouple il s'agit entre les quatre) voir fig.41

- 3) Alarme Anomalie Soupape d'évacuation vapeurs.

Quand l'une de ces alarmes se déclenche, l'unité centrale électronique affiche le type d'alarme qui s'est vérifié et arrête l'appareil pour les alarmes 1 et 2.

La signalisation, aussi bien acoustique que visuelle, reste active jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche « OK ».

L'alarme reste active même quand la condition d'alarme n'est plus présente; supposons, par exemple, que la température dépasse pour un instant le seuil maxi prévu, pour se repositionner ensuite sur les valeurs correctes, l'alarme a cessé mais l'écran de l'unité centrale électronique l'affiche encore et le four reste éteint jusqu'au moment où on le remet en marche. Cela permet à l'opérateur de s'apercevoir en toute circonstance de l'anomalie qui est survenue, même si au moment même de l'anomalie il ne s'en est pas aperçu.

Quand une alarme se vérifie, l'appareil s'éteint et sur l'écran la relative signalisation reste affichée ; si l'on appuie sur la touche « OK » on va à la page-écran initiale et l'alarme cesse d'être visualisée; cependant, cela ne signifie pas que l'anomalie a disparu. En effet, dès que l'on remet le four en marche, si l'anomalie est encore présente, elle sera affichée de nouveau et l'appareil s'éteindra une nouvelle fois.

ATTENTION ! En cas de mauvais fonctionnement ou de pannes de l'appareil appuyer sur « OK », couper la tension en appuyant sur l'interrupteur 0/1 (fig.26).

Faire refroidir l'appareil, interpeller l'assistance technique qui devra éliminer la cause de l'avarie et contrôler qu'aucun composant de l'appareil ne soit abîmé.

3.5 MISE EN FONCTION DE LA HOTTE ASPIRANTE

La hotte est fournie avec un puissant moteur d'aspiration des vapeurs de cuisson.

Les réglages du module hotte s'effectuent sur le panneau de contrôle du module de la chambre de cuisson. À l'aide du « CURSEUR DE CHOIX », se déplacer sur l'écran jusqu'à faire apparaître l'option « MENU EXTRA ». Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

Sur la page qui s'affiche à l'écran, sélectionner à l'aide des touches « + » et « - » la rubrique du menu : « Hotte » Pour confirmer votre choix, appuyez sur la touche « OK ».

Sur la page suivante «HOTTE» on peut choisir à l'aide des touches « + » et « - » la modalité de fonctionnement de la hotte. 3 modalités différentes sont prévues :

- « Off » : l'aspiration motorisée est toujours éteinte
- « On » : l'aspiration motorisée est toujours active
- « Auto » : l'aspiration motorisée n'entre en fonction qu'avec l'ouverture de la porte

Sélectionner la modalité choisie et appuyer sur « OK » pour confirmer.

Sur le côté droit du module hotte est fixée une roulette de réglage manuel (dét.A fig.42) de la vitesse du moteur d'aspiration. La vitesse du moteur d'aspiration peut être modifiée à tout instant.

REMARQUE : La hotte aspirante peut être réglée à partir de l'unité de contrôle d'un module de cuisson quelconque.

REMARQUE: On peut augmenter encore plus la capacité d'aspiration de la hotte en éliminant les carters frontaux comme le montre la fig 45.

ATTENTION! Avant d'effectuer toute opération, couper l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs installés à l'extérieur et attendre que l'appareil atteigne la température ambiante. Utiliser toujours des équipements de protection appropriés (gants, lunettes...). Toutes les opérations doivent être exécutées par un personnel qualifié et à l'aide d'équipements appropriés pour la prévention des accidents.

3.6 MISE EN FONCTION DE L'ÉTUVE DE FERMENTATION

Comme pour la hotte, les réglages de l'étuve de fermentation (si le four en contient) s'effectuent à partir de l'unité de contrôle du module chambre de cuisson.

REMARQUE : L'étuve de fermentation peut être réglée à partir de l'unité centrale d'un seul module de cuisson (généralement le module inférieur).

À l'aide du « CURSEUR DE CHOIX », se déplacer sur l'écran jusqu'à faire apparaître l'option « MENU EXTRA ». Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

Sur la page qui s'affiche à l'écran, sélectionner à l'aide des touches « + » et « - » la rubrique du menu : « Étuve de fermentation ». Pour confirmer le choix, appuyez sur la touche « OK ».

Sur l'écran suivant « Étuve de fermentation », on peut sélectionner, en se déplaçant à l'aide des touches « + » et « - », puis en confirmant par

« OK », une série de paramètres de fonctionnement de l'étuve de fermentation. Les paramètres sélectionnables sont les suivants :

- "Habiller": pour décider de contrôler ou non l'étuve de fermentation
- "Réglage température": fixe la température d'exercice de l'étuve
- "Habilitation zones": sélectionne les compartiments à chauffer à l'intérieur de l'étuve (voir paragraphe 3.6.1)
- "Temporisateur journalier": permet de programmer 2 horaires quotidiens d'allumage/extinction
- "Temporisateur de fermentation": fixe la durée de fermentation: Un signal acoustique avec un message spécifique avertit que la fermentation est terminée

Lorsque le paramètre que l'on souhaite régler est sélectionné, en se déplaçant à l'aide des touches « + » et « - », il est possible de fixer la valeur choisie. Appuyez sur « OK » pour confirmer.

ATTENTION! Éviter le contact avec les résistances: elles peuvent causer des brûlures.

3.6.1 ÉTUVE AVEC COMPARTIMENTS SÉPARABLES

L'étuve de fermentation est conçue pour permettre de gérer de manière indépendante 2 compartiments à l'intérieur de l'étuve.

En effet, sur le montant central à l'intérieur de l'étuve est fixée une cloison mobile qui, par un simple mouvement manuel, permet d'obstruer mécaniquement le passage de l'air entre les 2 compartiments ainsi créés.

L'électronique permet de gérer les 2 compartiments séparément: allumage de la partie droite uniquement (la partie gauche reste donc inerte) ou allumage des deux compartiments.

3.6.2 ÉTUVE AVEC PORTES COULISSANTES

L'étuve de fermentation peut être équipée, selon les modèles (M130E A-B-C), de portes coulissantes escamotables pouvant rentrer complètement à l'intérieur des compartiments réduisant l'encombrement frontal de l'équipement et conférant le maximum de liberté de mouvement à l'opérateur.

ATTENTION ! Faire glisser les portes à l'intérieur des compartiments seulement après avoir ouvert complètement (à 90°) la porte même.

ATTENTION ! Les portes coulissantes représentent une diminution des encombrements frontaux de l'équipement ; cependant, de par leur nature, elles sont plus délicates par rapport aux portes traditionnelles. Ouvrir et faire glisser délicatement la porte et éviter des périodes prolongées (pour éviter les heurts) d'ouverture des portes coulissantes sans les avoir fait rentrer dans les compartiments. Avant la fermeture s'assurer que les portes ont été complètement extraites.

3.7 ARRÊT

Pour arrêter l'équipement il suffit d'éteindre les interrupteurs généraux de la chambre (fig.26).

Lors de l'allumage successif l'écran se présentera dans le même état où il a été laissé lors de l'extinction précédente.

Déconnecter l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs généraux à l'extérieur du four.

3.8 EMPLOI

Après avoir réglé les paramètres de cuisson souhaités, préparer le produit à cuire et à l'aide de la pelle le placer sur le plan de cuisson.

Si l'on manque d'expérience sur les valeurs à programmer il est conseillé de faire des essais et puis selon les résultats de la première cuisson changer les valeurs pour trouver les paramètres optimaux pour ses propres besoins. Il faut environ 40-45 minutes pour atteindre la température (350°C), commencer ensuite à cuire uniquement quand la température s'est stabilisée.

REMARQUE : Surtout pour les premières cuissons ou après un arrêt prolongé (stand-by), en cuisant directement sur le plan de cuisson, sans utiliser de plats à four, les premières enfournées pourraient résulter plus cuites dans la partie inférieure ; dans ces cas il est conseillé d'utiliser une température inférieure de la sole et, dans les enfournées successives, de l'augmenter selon la charge.

ATTENTION ! L'opération de pose initiale et de prise finale du produit à cuire doit être exécutée à l'aide d'équipements spécifiques de prévention des accidents (comme les pelles porte-pizzas, etc.) en faisant très attention.

Il est possible d'observer les phases de cuisson par la vitre qui se trouve sur la porte avant. S'il fallait intervenir sur le produit, par exemple pour percer, au moyen d'un ustensile, les bulles pouvant se former sur la pizza, il est possible d'ouvrir la porte avec le maximum de précaution en agissant sur la poignée avant.

ATTENTION ! L'accès à l'intérieur de la chambre à travers la porte peut être effectué seulement et exclusivement à l'aide d'ustensiles, en étant très attentifs.

L'accès à la chambre de cuisson avec des parties du corps doit être à tout prix évité pour ne pas se brûler.

Il faut ouvrir lentement la porte pour éviter le danger d'ustions causés par la sortie des vapeurs de cuisson.

La poignée de la porte est dotée d'un système extractible innovant qui aide l'opérateur (fig.43). En phase d'ouverture, et de fermeture aussi, la poignée grâce à un mécanisme mobile suit le mouvement naturel du bras de l'opérateur et empêche la rotation du poignet, ce qui augmente le niveau de sécurité.

En outre, quand la porte est complètement ouverte, la poignée reste à l'extérieur et représente une véritable barrière physique qui protège l'opérateur contre les contacts accidentels avec les surfaces chaudes en métal du four.

ATTENTION ! La porte dotée d'une poignée extractible assure à l'appareil confort, ergonomie et sécurité, mais, de par sa nature, elle est plus délicate qu'une porte traditionnelle. Ouvrir et fermer délicatement la porte pour éviter des excès dans le mécanisme mobile à l'intérieur de la porte même.

4 ENTRETIEN ORDINAIRE

4.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE SÉCURITÉ

ATTENTION ! Avant d'effectuer toute opération d'entretien, couper l'alimentation électrique en fermant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et/ou de l'étuve de fermentation et attendre que l'appareil descende à la température ambiante. Utiliser toujours des équipements de protection appropriés (gants, lunettes...). Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées en adoptant des équipements appropriés pour la prévention des accidents et par un personnel qualifié.

Toutes les mesures adoptées sont indispensables pour la bonne conservation du four ; la non application de celles-ci pourrait provoquer de sérieux dommages qui ne sont pas couverts par la garantie et une exposition à des risques.

4.2 NETTOYAGE ORDINAIRE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 4.1, pour le nettoyage suivre les instructions suivantes :

Après chaque journée de travail, quand le four est refroidi, éliminer tous les éventuels résidus qui peuvent s'être formés pendant la cuisson. Utiliser un chiffon ou une éponge humide, avec de l'eau savonneuse au besoin, puis rincer et essuyer.

Effectuer un nettoyage approprié de tous les composants ainsi qu'à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Exécuter un nettoyage approprié de tous les composants accessibles.

ATTENTION! Chaque jour éliminer soigneusement les éventuelles graisses qui auraient débordé en phase de cuisson car elles pourraient causer de possibles combustions et déflagrations.

ATTENTION ! Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou sous pression. Faire en sorte que l'eau ou les éventuels produits utilisés ne puissent pas entrer en contact avec les parties électriques.

Il est interdit d'utiliser des détergents nuisibles à la santé.

REMARQUE : Ne pas nettoyer les verres des portes lorsqu'ils sont encore chauds. Ne pas utiliser de solvants, produits détergents contenant des substances chlorées ou abrasives, ni des ustensiles susceptibles d'endommager les surfaces. Avant de remettre l'appareil en fonction, faire très attention afin de ne pas oublier dans les chambres de cuisson les produits qui ont été utilisés pour le nettoyage.

4.3 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes :

- Le déconnecter du réseau d'alimentation électrique.
- Couvrir l'appareil, afin de le protéger contre la poussière.
- Aérer périodiquement les locaux.
- Effectuer le nettoyage avant de l'utiliser à nouveau.

Avant la mise en fonction après une période de non utilisation répéter la procédure prévue au point 3.1.1.

ATTENTION

LES INSTRUCTIONS SUIVANTES RELATIVES A L'“ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE ” SONT STRICTEMENT RESERVEES AU PERSONNEL TECHNIQUE SPECIALISE MUNI D'UNE LICENCE SPECIFIQUE, RECONNU ET AGREE PAR LE FABRICANT.

5 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

5.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE SÉCURITÉ

ATTENTION ! Avant d'effectuer toute opération d'entretien, couper l'alimentation électrique en fermant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et/ou de l'étuve de fermentation et attendre que l'appareil descende à la température ambiante.

Les opérations doivent être effectuées quand l'appareil est complètement refroidi.

Éclairer la zone de travail pendant les phases d'entretien et d'emploi nocturne ou bien en cas de visibilité insuffisante.

Toutes les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées en adoptant des équipements appropriés à la prévention des accidents et par un personnel qualifié, reconnu et agréé par le fabricant.

Toutes les mesures adoptées sont indispensables pour la bonne conservation de l'appareil ; la non application de celles-ci pourrait provoquer de sérieux dommages qui ne sont pas couverts par la garantie et une exposition à des risques.

ATTENTION ! L'appareil doit être contrôlé périodiquement, au moins une fois par an, et à chaque anomalie de fonctionnement par un technicien spécialisé qui doit vérifier l'état de l'appareil.

ATTENTION ! Quelques-unes des opérations ci-après illustrées exigent la présence de deux personnes au moins.

5.2 NETTOYAGE GENERAL

Les opérations au point 5.1 ayant été exécutées, procéder au nettoyage ordinaire comme suit :

Procéder régulièrement au nettoyage de l'appareil. Quand l'appareil est refroidi, enlever soigneusement tous les résidus résultant de la cuisson de tous les composants à l'intérieur et à l'extérieur à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humectés, éventuellement avec de l'eau savonneuse et ensuite rincer et essuyer, en nettoyant les parties satinées en suivant le sens du satinage.

ATTENTION! Eliminer régulièrement et soigneusement les éventuelles graisses qui auraient débordé en phase de cuisson car elles pourraient causer de possibles combustions et déflagrations.

ATTENTION! Ne pas laver l'appareil en utilisant des jets d'eau directs ou sous pression. Eviter que l'eau ou les éventuels produits utilisés entrent en contact avec les parties électriques.

Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage des détergents nuisibles à la santé.

REMARQUE: Ne pas nettoyer les verres trempés des portes quand ils sont encore chauds.

Ne pas utiliser de solvants, de produits de lessive contenant des substances agressives (chlorées, acides, corrosives, abrasives, etc...) ou des outils pouvant abîmer les surfaces ; avant de mettre en marche s'assurer de ne pas avoir laissé à l'intérieur de l'appareil les produits ou les outils utilisés pour le nettoyage.

5.3 REMPLACEMENT DE PARTIES DE LA CHAMBRE DE CUISSON

5.3.1 REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE

L'intérieur de la chambre de cuisson est muni d'un double éclairage avec des lampes halogènes spéciales positionnées sur les deux côtés.

Les opérations du point 5.1 exécutées, la lampe d'éclairage de la chambre de cuisson se remplace à l'intérieur de la chambre de cuisson même.

- Dévisser la protection en tôle (fig.16 dét. C) de la calotte de la lampe.
- Enlever la calotte à l'aide d'un tournevis (fig.16 dét.A) et remplacer la lampe (fig.20 dét.B) et/ou la calotte.
- Remonter la calotte et revisser la protection en tôle.

5.3.2 REMPLACEMENT DES COMPOSANTS DU TABLEAU ÉLECTRIQUE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des composants du tableau électrique, suivre les instructions reportées ci-après :

- Enlever le panneau latéral en dévissant les vis de fixation.
- Débrancher le composant.
- Remplacer le composant.
- Pour le remonter, effectuer les opérations à rebours, en faisant attention de brancher correctement le composant.

REMARQUE : En cas de remplacement de cartes électroniques, effectuer une réinitialisation générale de l'appareil selon les indications du point 5.6.

5.3.3 REMPLACEMENT DU FUSIBLE

Un fusible se trouve sur le circuit électrique ; dans le cas où il se grille, il sera impossible de mettre l'appareil en marche et d'allumer l'écran à cristaux liquides. Dans ce cas, vérifier le fusible et le remplacer, au besoin.

Effectuer les opérations indiquées au point 5.1, et pour l'intervention, suivre les instructions reportées ci-après :

- Enlever le panneau latéral en dévissant les vis de fixation.
- Retirer le fusible (fig. 17 part. A), le contrôler et éventuellement le remplacer par un fusible ayant les mêmes caractéristiques.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

5.3.4 REMPLACEMENT DES THERMOCOUPLES

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des thermocouples, suivre les instructions reportées ci-après :

- Enlever le panneau latéral en dévissant les vis de fixation.
- Dévisser l'écrou de fixation du thermocouple (pour faciliter l'opération il faudra peut-être tourner le tableau électrique desserrant les vis de fixation).
- Débrancher les deux câbles d'alimentation du thermocouple.
- Remplacer le thermocouple.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours, en faisant attention à brancher les connecteurs selon les polarités correctes.
- Pour une lecture correcte de la température contrôler toujours que la boule du thermocouple est en ligne avec l'intérieur de la chambre.

5.3.5 REMPLACEMENT DU VERRE EXTÉRIEUR

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du verre extérieur (dét.38 Tab.A), suivre les instructions reportées ci-après :

- La porte étant fermée enlever les vis de fixation antérieures du cadre.
- Ôter le cadre avant avec le verre extérieur.
- Dévisser les écrous de la tôle qui contient le verre extérieur.
- remplacer le verre extérieur et le joint.
- pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

5.3.6 REMPLACEMENT DU VERRE INTÉRIEUR

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du verre extérieur (dét.38 Tab.A), suivre les instructions reportées ci-après :

- La porte étant fermée, exécuter les opérations au point 5.3.5;
- dévisser les écrous de la tôle qui contient le verre intérieur.
- Extraire la tôle qui contient le verre.
- remplacer le verre intérieur et le joint en l'enlevant de la partie antérieure.
- pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

5.3.7 REMPLACEMENT DU RESSORT DE LA PORTE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du ressort de la porte, suivre les instructions reportées ci-après :

- Fermer la porte.

- Enlever le panneau latéral gauche en dévissant les vis de fixation.
- Déconnecter les œillets avec le ressort.
- Dévisser les œillets (dét.B fig.18) et remplacer le ressort (dét.A fig.18).
- Régler la tension du ressort en modifiant la position de l'œillet postérieur le long de l'échelle de réglage (dét.C fig 18).
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

5.3.8 REMPLACEMENT DE LA SOLE RÉFRACTAIRE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement de la sole réfractaire, suivre les instructions reportées ci-après :

- Ouvrir la porte avant
- Soulever la sole réfractaire en exerçant une pression à l'aide d'un tournevis.
- Remplacer la sole réfractaire.

Pour remplacer la sole réfractaire arrière relevée (s'il y en a une) se servir d'un tournevis d'une longueur appropriée.

5.3.9 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ ATTENTION! Vérifier périodiquement la fonctionnalité du thermostat de sécurité.

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du thermostat de sécurité, suivre les instructions reportées ci-après :

- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les vis de fixation.
- Enlever le couvercle du capteur du thermostat en dévissant les vis de fixation (fig.20 dét.A).
- Enlever complètement l'isolation en laine.
- Desserrer les deux vis du capteur du thermostat (fig.20 dét.D) de l'intérieur de la chambre.
- Désenfiler le capteur du thermostat positionné entre la tôle de blocage (fig.20 dét.B) et le tissu isolant (fig.20 dét.C).
- Enlever le capuchon (fig.19 dét.A) de protection du bouton de réarmement et dévisser l'écrou de fixation du thermostat.
- Débrancher les cosses fast-on du thermostat.
- Remplacer le thermostat et le capteur et changer la partie d'isolation en laine.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

REMARQUE : Quand on repositionne le capteur du thermostat faire attention à ce qu'il ne touche pas la partie en tôle de la chambre mais qu'il soit en contact avec le tissu d'isolation (fig.20 dét.C).

REMPLACEMENT INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement de l'interrupteur général, suivre les instructions reportées ci-après :

- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les vis de fixation.
- Déconnecter les cosses fast-on de l'interrupteur (fig.19 dét.B).
- Remplacer l'interrupteur.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

5.3.11 REMPLACEMENT DES RÉSISTANCES

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des résistances, suivre les instructions reportées ci-après :

- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les vis de fixation.
- Déconnecter les fils d'alimentation des résistances.
- Dévisser (s'il y en a) les carters qui contiennent l'isolation.

Enlever l'isolation en essayant de ne pas l'abîmer.

- Dévisser les vis de fixation de la plaque des résistances et les désenfiler (pour faciliter l'opération il faudra peut-être tourner le tableau électrique desserrant les vis de fixation)
- Exécuter les opérations inverses pour le remontage des nouvelles résistances, rétablir la partie d'isolation éventuellement abîmée en prenant garde qu'elle n'arrive pas aux contacts électriques.,

REMARQUE : Quand on enfile les nouvelles résistances s'assurer qu'elles passent correctement dans les œillets spécifiques prévues dans les tôles à l'intérieur de la chambre.

5.3.12 REMPLACEMENT DU MICRO OUVERTURE PORTE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du micro ouverture porte, suivre les instructions reportées ci-après :

- Ôter le ressort comme indiqué au point 5.3.7
- Déconnecter les fils d'alimentation du micro.
- Remplacer le micro (dét.D fig.18)
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

5.3.13 REMPLACEMENT DU CLAVIER DU TABLEAU DES COMMANDES

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du clavier du tableau des commandes, suivre les instructions reportées ci-après :

- Dévisser les vis de fixation du panneau tableau de commandes complet de clavier. Le clavier (dét.A fig.21) est accroché au panneau du tableau de commande par un spécial ruban biadhésif .
- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les vis de fixation.
- Déconnecter les connecteurs du clavier.
- Remplacer le panneau du tableau de commande complet du clavier.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours, en faisant attention à brancher correctement les connecteurs.
- Réguler la juste sensibilité du clavier par les vis spéciales de réglage (dét.C. fig.21).

REMARQUE : Pour le fonctionnement correct du clavier il faut utiliser seulement le spécial biadhésif fourni par le Fabricant.

5.3.14 REMPLACEMENT DE L'ÉCRAN À CRISTAUX LIQUIDES DU TABLEAU DE COMMANDES

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement de l'écran à cristaux liquides du tableau des commandes, suivre les instructions reportées ci-après :

- après avoir enlevé le clavier du tableau de commandes selon les indications du point 5.3.13, desserrer les vis de fixation de l'écran à cristaux liquides du tableau de commandes (dét.B fig.21)
- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les vis de fixation.
- Débrancher les connecteurs de l'écran à cristaux liquides et le remplacer.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours, en faisant attention à brancher correctement les connecteurs.

REMARQUE : On peut régler le contraste de l'écran en agissant sur la vis postérieure de réglage à l'aide d'un tournevis et en obtenant le contraste souhaité (dét.F fig.21).

5.3.15 REMPLACEMENT DE LA PORTE DU FOUR

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement de la porte du four, suivre les instructions reportées ci-après :

- Enlever les panneaux latéraux de gauche et de droite en dévissant les vis de fixation.
- ôter le cadre avant inférieur (dét.D fig.22) en le faisant tourner opportunément de façon à dévisser les vis de fixation des montants latéraux (dét.B et C fig.22).
- Enlever les montants latéraux de gauche (dét.C fig.22) et de droite (dét.B fig.22) en agissant du côté intérieur sur les vis dét.D fig.21 et latéralement sur les vis dét.E fig.21. Avant de démonter le montant de droite il faut déconnecter les connecteurs de l'écran à cristaux liquides et de l'écran.
- Ôter la porte en dévissant les vis de fixation (dét.A fig.22)
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours, en faisant attention à brancher correctement les connecteurs.

REMARQUE : Pour aligner correctement la porte utiliser les spéciales cales de réglage gauche (dét.A fig.23) et droite (dét.B fig.23).

5.3.16 REMPLACEMENT DES COMPOSANTS DU MÉCANISME INTERNE DE LA PORTE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des composants du mécanisme interne de la porte, suivre les instructions reportées ci-après :

- Ôter le ressort comme indiqué au point 5.3.7
- Tourner lentement la porte jusqu'à son ouverture complète.
- Ôter le panneau extérieur de la porte en dévissant les vis du côté intérieur.
- Fermer la porte et remplacer le composant.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

5.3.17 REMPLACEMENT DES COMPOSANTS DU MÉCANISME DE LA SOUPAPE VAPEURS

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des composants du mécanisme de la soupape vapeurs, suivre les instructions reportées ci-après :

- Enlever le panneau latéral de droite en dévissant les vis de fixation.
- Dévisser les vis de fixation (dét.A fig.24) de l'ensemble de la soupape vapeurs.
- Dévisser les vis du joint de rotation (dét.B fig.24).
- Déconnecter les fils d'alimentation des composants.
- Positionner l'ensemble de la soupape vapeurs sur un plan de travail et remplacer le composant.

- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

REMARQUE : Pour un fonctionnement correct de l'ensemble de la soupape vapeurs vérifier avant le remontage le positionnement correct du micro sur l'arbre à cames.

5.4 REMPLACEMENT DES PARTIES DE L'ÉTUVE DE FERMENTATION

5.4.1 REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, la lampe d'éclairage et/ou la relative calotte (dét. 18/17 Tab.B) se remplacent à l'intérieur de l'étuve de fermentation en exécutant les opérations suivantes :

Ouvrir les portes de l'étuve de fermentation.

- Dévisser la calotte et remplacer la lampe et/ou la calotte.
- Revisser la calotte.

5.4.2 REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des thermocouples, suivre les instructions reportées ci-après :

- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les vis de fixation (fig.12).
- Dévisser l'écrou de fixation du thermocouple .
- Débrancher les deux câbles d'alimentation du thermocouple.
- Remplacer le thermocouple.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours, en faisant attention à brancher les connecteurs selon les polarités correctes.
- Pour une lecture correcte de la température contrôler toujours que la boule du thermocouple est en ligne avec l'intérieur de la chambre.

5.4.3 REMPLACEMENT DE LA CARTE ÉLECTRONIQUE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour remplacer la carte électronique, suivre les instructions reportées ci-après :

- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les vis de fixation (fig.12).
- Déconnecter la carte
- Enlever la carte en dévissant les vis de fixation.
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours, en faisant attention à brancher correctement la carte.

REMARQUE : En cas de remplacement de cartes électroniques, effectuer une réinitialisation générale de l'appareil selon les indications du point 5.6.

5.4.4 REMPLACEMENT DE LA LAMPE TMOIN LUMINEUSE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour remplacer la lampe du témoin lumineux, suivre les instructions reportées ci-après :

- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les vis de fixation (fig.12).
- Dévisser le support de fixation de la douille.
- Remplacer la lampe.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

5.4.5 REMPLACEMENT DES RÉSTANCES

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, les résistances (dét. 1 Tab.B) se remplacent à l'intérieur de l'étuve de fermentation en exécutant les opérations suivantes

- Ouvrir les portes de l'étuve de fermentation.
- Dévisser les vis de fixation du support des résistances.
- Déconnecter les fils d'alimentation des résistances.
- Enlever les résistances.
- Pour le remontage des nouvelles résistances, effectuer les opérations à rebours.

5.4.6 REMPLACEMENT DES INTERRUPTEURS

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des interrupteurs (dét.11/13 Tab.B), suivre les instructions reportées ci-après :

- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les vis de fixation (fig.12).
- Déconnecter les cosses fast-on de l'interrupteur à remplacer.
- Remplacer l'interrupteur.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

5.4.7 REMPLACEMENT DES CHARNIÈRES DE SPORTES COULISSANTES (si elles sont installées)

- Ouvrir la porte.
- Désenclencher la partie de charnière solidaire de la porte (fig.25).

- Ôter la porte et remplacer la partie de charnière solidaire de celle-ci en la dévissant.

- Remplacer la partie de charnière solidaire de l'étuve en la dévissant.

- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

REMARQUE : S'assurer que les portes glissent bien dans les coulisses et utiliser au besoin une graisse lubrifiante approprié à l'usage sur ces coulisses.

Contrôler périodiquement (surtout après avoir terminé l'installation de l'équipement au complet dans la position finale choisie) que les portes de l'étuve de fermentation ferment correctement. Effectuer le contrôle quand les portes sont fermées.

Pour l'éventuel réglage des portes coulissantes sur l'étuve de fermentation procéder en respectant les instructions spécifiques fournies avec l'appareil. Intervenir manuellement à l'aide d'un tournevis sur les deux vis de réglage présentes sur chaque charnière (fig.44)

Effectuer la même opération, au besoin, sur chacune des quatre charnières présentes.

5.5 REMPLACEMENT DES PARTIES DE LA HOTTE ASPIRANTE

5.5.1 REMPLACEMENT DE L'ÉLECTROVENTILATEUR DE LA HOTTE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement de l'électroventilateur (dét.1 Tab.C) de la hotte, suivre les instructions reportées ci-après :

- Déconnecter les fils d'alimentation de l'électroventilateur.
- Dévisser le support de l'électroventilateur.
- Remplacer le ventilateur en le dévissant du support
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

5.5.2 REMPLACEMENT DES COMPOSANTS DE RÉGLAGE DE LA VITESSE D'ASPIRATION

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des composants du dispositif de réglage de la vitesse d'aspiration, suivre les instructions reportées ci-après :

- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les vis de fixation.
- Déconnecter les fils d'alimentation du composant.
- Remplacer le composant.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

5.5.3 REMPLACEMENT ET NETTOYAGE DES GRILLES EN ACIER

Les vapeurs qui s'échappent de la partie frontale du four lors de l'ouverture des portes sont acheminées à l'intérieur du module de la hotte par une canalisation intérieure en acier pour ensuite confluer dans la cheminée postérieure. La partie frontale de la hotte est dotée de grandes grilles d'aspiration.

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour remplacer et nettoyer les grilles en acier (dét.7 Tab.C), suivre les instructions reportées ci-après :

- Ouvrir la porte du module de la chambre supérieure pour faciliter les opérations.
- Démontez la grille gauche en la déplaçant (d'abord vers la droite pour la superposer légèrement sur la grille de droite et puis en la tournant) soigneusement pour éviter des heurts.
- Démontez la grille droite en la déplaçant soigneusement pour éviter des heurts.
- Nettoyer et/ou remplacer les grilles.
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours.

ATTENTION ! Pour des raisons de sécurité, ne jamais utiliser la hotte sans les grilles montées

ATTENTION ! Les remplacements et/ou le nettoyage des grilles doivent être effectués en adoptant des équipements appropriés à la prévention des accidents et par un personnel spécialisé agréé.

5.6 PROCÉDURE DE RÉINITIALISATION GÉNÉRALE

En cas de pannes ou de mauvais fonctionnement du système électronique ou quand il faut remplacer une des cartes électroniques, il est conseillé d'effectuer une réinitialisation générale.

La procédure de réinitialisation doit être effectuée lors de l'allumage de l'interrupteur général 0/1 de la chambre de cuisson (fig.26) et en appuyant immédiatement après l'allumage, **simultanément les touches « Curseurs de sélection » et « Retour » pour 5 secondes** (on entendra deux bips sonores de confirmation).

Dans l'écran qui s'affiche appuyer la touche « OK » pour accéder à la page de mise en fonction de la chambre (fig.28).

On génère une réinitialisation qui rétablit les paramètres aux valeurs par défaut.

L'opération de remise à l'état initial remettra également l'horloge à zéro, il faudra donc la reprogrammer.

5.7 MISE AU REBUT

Au moment de la mise au rebut de l'appareil ou des pièces de rechange, il faut séparer les différents composants selon le type de matériau, puis en effectuer l'élimination, conformément aux lois et aux normes en vigueur.



La présence d'un récipient mobile barré signale qu'à l'intérieur de l'Union Européenne les composants électriques font l'objet d'une collecte spéciale à la fin du cycle de vie. Outre à ce dispositif, cette norme s'applique à tous les accessoires marqués par ce symbole. Ne pas éliminer ces produits dans les déchets urbains non triés.

6 LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Table des matières des tableaux :

Tab.A Ensemble chambre cuisson

Tab.B Ensemble étuve de fermentation

Tab.C Ensemble hotte aspirante

Tab.D Schéma électrique

Tab.E Schéma électrique étuve de fermentation

Tab.F Schéma électrique hotte aspirante

INDICATIONS POUR LA COMMANDE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander les pièces de rechange, les indications suivantes doivent être communiquées :

- Type d'appareil.
- Numéro de série de l'appareil
- Dénomination de la pièce.
- Quantité nécessaire.

INHALT

| | | |
|----|----------------------------|----|
| 01 | TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN | 2 |
| 02 | INSTALLATION | 2 |
| 03 | FUNKTIONSWEISE | 4 |
| 04 | ORDENTLICHE WARTUNG | 8 |
| 05 | AUSSERORDENTLICHE WARTUNG | 9 |
| 06 | ERSATZTEILKATALOGE | 12 |

Anmerkung:

Vorliegender Katalog liegt in fünf Sprachen vor. Originalanweisungen auf Italienisch und Übersetzungen der Originalanweisungen auf Englisch, Französisch, Deutsch und Spanisch.

GARANTIE

Bedingungen und Regelungen

Die Garantie ist auf die einfache Ersetzung von gegebenenfalls defekten Bauteilen im Werk beschränkt, falls Material- oder Konstruktionsfehler anerkannt werden. **Nicht von der Garantie abgedeckt sind eventuelle Schäden, die durch den Transport durch Dritte, durch fehlerhafte Installation und Wartung, durch Fahrlässigkeit oder durch Eingriffe von Dritten verursacht werden. Außerdem sind aus der Garantie ausgeschlossen: die Glasscheiben, die Kalotten, die Glühbirnen, die Dämmplatten und alle Folgen eines normalen Verschleißes der Anlage und deren Zubehör, sowie die Arbeitskosten für den Austausch von Teilen in Garantie.**

Der Garantieanspruch verfällt, wenn der Käufer seinen Zahlungspflichten nicht nachkommt, sowie für solche Produkte, die ohne vorherige schriftliche Genehmigung repariert, ganz oder teilweise verändert oder ausgebaut wurden. Für die Inanspruchnahme der Garantieleistungen durch den technischen Kundendienst muss eine schriftliche Anfrage an den lokalen Vertragshändler oder die Verkaufsleitung erfolgen.

ACHTUNG

“ACHTUNG” weist auf eine Gefahr hin und wird verwendet, wenn Gefahren für die Sicherheit des Bedieners vorhanden sind.

ANMERKUNG

“ANMERKUNG” lenkt die Aufmerksamkeit auf wichtige Operationen für den ordnungsgemäßen Betrieb und die Lebensdauer des Geräts.

WERTER KUNDE

Lesen Sie bitte das vorliegende Handbuch vor der Verwendung des Geräts aufmerksam durch.

Die Einrichtungen des Geräts sind aus Sicherheitsgründen stets auf einwandfreie Funktionstüchtigkeit zu überprüfen.

Dieses Handbuch soll den Benutzer über den ordnungsgemäßen Gebrauch und die Wartung aufklären und der Bediener ist verpflichtet, die in ihm enthaltenen Anweisungen zu befolgen.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, an der Produktion und am Handbuch Änderungen vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, die frühere Produktion und die vorangegangenen Handbücher zu aktualisieren.

ACHTUNG!

1. Die folgenden Regeln dienen zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit.
2. Lesen Sie diese bitte vor der Installation und dem Gebrauch des Geräts genau durch.
3. Dieses Handbuch sorgfältig für eine eventuelle Konsultation durch die verschiedenen Benutzer aufbewahren.
4. Die Installation muss unter Beachtung der Anweisungen des Herstellers von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.
5. Dieses Gerät darf nur für den Zweck eingesetzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen ist, d. h. zum Backen von Pizza oder ähnlichen Lebensmitteln und anderen gastronomischen Erzeugnissen. Es ist untersagt, Produkte zu garen, die Alkohol enthalten. Jeder andere Einsatz ist als bestimmungsfremd zu betrachten.
6. Das Gerät ist ausschließlich für den kollektiven Gebrauch bestimmt und darf nur von entsprechend geschultem Personal verwendet werden. Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, deren körperlichen und geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen Erfahrungen und Kenntnisse fehlen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. Für etwaige Reparaturarbeiten ist ausschließlich eine autorisierte Kundendienststelle des Herstellers zu kontaktieren; für den Austausch von Teilen sind Original-Ersatzteile anzufordern.
8. Die Nichtbeachtung der obigen Anweisungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
9. Bei Auftreten von Defekten und/oder Betriebsstörungen ist das Gerät abzuschalten; auf keinen Fall eigenmächtige Reparaturingriffe vornehmen.
10. Im Falle des Verkaufes oder bei Abtretung des Geräts, bzw. wenn man übersiedelt und der Ofen installiert bleiben soll, ist das Handbuch stets dem neuen Besitzer auszuhändigen, damit dieses vom neuen Eigentümer und/oder Installateur konsultiert werden kann.
11. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Kundendienst des Herstellers ausgewechselt werden, um sämtliche Risiken zu vermeiden.
12. Falls in der Phase der Installation Störungen von Geräten auftreten, die die gleiche Stromversorgung nutzen, muss sichergestellt werden, dass der Anschlusspunkt die geeignete Impedanz aufweist und, dass die Stromstärke so bemessen worden ist, dass die Emissionen den Normen EN 61000-3-11 sowie EN 61000-3-12 den anschließenden Abänderungen entsprechen.

1 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

1.1 BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Das Gerät besteht aus mehreren übereinander stehenden Modulen:

- Absaughaube
- Backkammern/n
- Halterung oder Gärzelle

Jedes Backkammermodul ist unabhängig und weist eine elektronische Einstellung der Temperatur, ein Sicherheitsthermostat sowie eine unten angeschlagene Tür auf.

ANMERKUNG: Der elektrischer Anschluss der einzelnen Module (Absaughaube, Kammer, Zelle) ist unabhängig (siehe Punkt 2.5.2); es sind jedoch elektrische Verbindungen auf der Rückseite der verschiedenen Module (zwischen Haube/Kammer, Kammer/Kammer, Kammer/Zelle) vorgesehen, wie auf Abbildung 6 gezeigt.

Innen besteht die Backkammer aus Stahl und die Backfläche kann in Abhängigkeit vom Modell aus Dämmmaterial oder Blech bestehen.

Die Halterung besteht aus einer Stahlkonstruktion und kann mit Blechhaltern ausgestattet werden.

Die Gärzelle besteht aus einer Stahlkonstruktion mit Paneelen, Blechschienen und weist eine elektronische Temperatureinstellung auf.

1.2 ANGEWENDETE RICHTLINIEN

Dieses Gerät entspricht den folgenden Richtlinien:

EU-Niederspannungsrichtlinie 2006/95 sowie den nachfolgenden Abänderungen

EU-Richtlinie 2004/108 zur elektromagnetischen Kompatibilität sowie den nachfolgenden Abänderungen

1.3 ARBEITSPLÄTZE

Die Geräte werden vom Bediener auf den Bedienfeldern an der Front des Geräts programmiert und müssen während ihres Betriebs überwacht werden.

Die Türen für den Zugang zum Gerät befinden sich auf der Front des Geräts.

1.4 MODELLE

Für die Backkammern sind die folgenden Modelle vorgesehen:

M90E A-C

M130E A-B-C

1.5 ABMESSUNGEN UND GEWICHTE (siehe Tafel 1)

1.6 TECHNISCHE DATEN (siehe Tafel 2)

1.7 IDENTIFIZIERUNG

Bei jeder Anfrage an den Hersteller oder den Kundendienst ist stets die SERIENNUMMER des Gerätes anzugeben, die auf dem Typenschild angegeben wird, das in der auf Abb. 1 gezeigt Position angebracht ist.

1.8 ETIKETTIERUNGEN

An den in der Abbildung 2 gezeigten Punkten ist das Gerät mit Hinweisschildern ausgestattet, welche die Sicherheit betreffen.



ACHTUNG! Die Oberflächen des Gerätes weisen aufgrund des Vorhandenseins von Elementen mit hoher Temperatur eine Verbrennungsgefahr auf. Warten Sie vor allen Eingriffen ab, bis das Gerät die Umgebungstemperatur erreicht hat oder benutzen Sie geeignete Schutzvorrichtungen (Handschuhe, Schutzbrille...).



ACHTUNG! Vorhandensein von gefährlicher Spannung. Unterbrechen Sie vor allen Eingriffen die Stromversorgung durch Öffnen der Schalter, die dem Ofen bzw. der Gärzelle vorgeschaltet sind und warten Sie ab, bis das Gerät die Umgebungstemperatur erreicht hat. Benutzen

Sie immer geeignete Schutzvorrichtungen (Handschuhe, Schutzbrille...).



ACHTUNG! Verwenden Sie zur Vermeidung der Verdampfung keine mit Behälter, die in Mengen, die nicht einfach unter Kontrolle gehalten werden können, mit Flüssigkeiten oder Lebensmitteln gefüllt sind, die sich bei Wärmeeinwirkung verflüssigen können.

1.9 SONDERAUSSTATTUNGEN UND ZUBEHÖR

Die Geräte sind mit den folgenden Zubehör- und Sonderausstattungen versehen:

| Modell | Zubehör- und Sonderausstattung |
|-----------------------|--|
| M 90E A-C M130E A-B-C | Dampfeinheit |
| M 90E A-C M130E A-B-C | Backfläche aus Blech |
| M 90E C M130E B-C | Stehende Rückwand aus Dämmmaterial |
| M 90E C M130E B-C | Stehende Rückwand aus Dämmmaterial und Blech |
| M 90E A-C M130E A-B-C | Bewegungskit für die Installation |
| ZELLE HALTERUNG | Führungsschienen für Bleche |

Die Backfläche kann mit einem hinteren Aufsatz mit einer Höhe von 50 mm ausgestattet werden, um das Be- und Entladen zu vereinfachen.

ANMERKUNG: Die Dampfeinheit kann nur montiert werden, falls der Ofen eine Backfläche mit hinterem Aufsatz aufweist.

1.10 GERÄUSCHPEGEL

Bei diesem Gerät handelt es sich um ein technisches Arbeitsmittel, bei dem der Schalldruck an der Bedienerposition 70 dB (A) nicht übersteigt (Konfiguration mit einer Brennkammer).

2 INSTALLATION

ANMERKUNG: der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn die Unfallverhütungsnormen nicht beachtet werden.

2.1 TRANSPORT

Das Gerät wird normalerweise auf Holzpaletten montiert auf dem Landweg geliefert (Abb. 3).

Die einzelnen Bauteile werden von Kunststoffolie oder Kartons geschützt.

2.2 ABLADEN

ANMERKUNG: Nach Empfang des Geräts muss dessen Zustand und Qualität überprüft werden.

Zu der Ausrüstungserhebung, nur und ausschließlich die auf dem Bild 4a angegebene Punkte benutzen.

ACHTUNG! Falls zum Heben Punkte verwendet werden, die von den auf Abb. 4a gezeigten verschieden sind, kann dies zu schweren Beschädigungen des Produkts führen.

ACHTUNG! Stellen Sie vor dem Heben der verschiedenen Module sicher, dass die mechanische Hebevorrichtung eine dem Gewicht des Moduls angemessene Tragkraft aufweist (siehe Tabelle Abmessungen und Gewichte).

ACHTUNG! Stellen Sie vor dem Heben der verschiedenen Module sicher, dass die elektrischen Verbindungen auf den Rückseiten der verschiedenen Module unterbrochen worden sind (Abb. 6).

Bei manueller Bewegung durch Türen oder enge Durchgänge muss der Bewegungskit (Abb. 4b) verwendet werden; beachten Sie dabei die Anweisungen, die dem Kit beiliegen.

Die manuelle Bewegung darf nur wenn unbedingt erforderlich und für kurze Strecken verwendet werden.

Die vertikale Aufstellung darf nur auf der linken Seite des Ofens und nur kurzfristig vorgenommen werden; anderenfalls kommt es zu Funktionsstörungen des Geräts.

Nach der Aufstellung des Geräts alle Komponenten des Bewegungskits entfernen.

ACHTUNG! Bei der manuellen Bewegung immer das Dämmmaterial oder die Bleche aus dem Inneren der Backkammer entfernen.

ACHTUNG! Die manuelle Bewegung muss aus Sicherheitsgründen immer durch eine mechanische Vorrichtung unterstützt werden.

ACHTUNG! Die manuelle Bewegung muss aus Sicherheitsgründen immer von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

Das Gerät an einem Ort aufstellen, der in hygienischer Hinsicht geeignet, sauber, trocken und staubfrei ist; außerdem darauf achten, dass die Stabilität gewährleistet ist.

Die Verpackung muss vorschriftsmäßig entsorgt werden; im Besonderen muss Plastikmaterial sicher verwahrt werden, damit es nicht in die Hände von Kindern gelangt, für die es eine Erstickungsgefahr darstellt. Am Ende der Lebensdauer des Geräts muss dieses von einem zugelassenen Spezialunternehmen entsorgt werden.

2.3 ANFORDERUNGEN AN DIE UMGEBUNG

Für die einwandfreie Funktion des Gerätes müssen die Umgebungsbedingungen innerhalb folgender Grenzwerte liegen:

Betriebstemperatur: +5° C ÷ +40°C

Relative Luftfeuchtigkeit: 15% ÷ 95%

2.4 AUFSTELLUNG, MONTAGE UND ABSTÄNDE FÜR DIE WARTUNG

ACHTUNG! Während der Aufstellung, der Montage und der Installation müssen die folgenden Vorschriften beachtet werden:

- die geltenden Gesetze und Bestimmungen zur Installation von elektrischen Geräten;
- die Richtlinien und Bestimmungen des Elektrizitätswerks;
- die lokale Bau- und Brandschutzverordnungen;
- die gültigen Unfallverhütungsvorschriften;
- die gültigen elektrotechnischen Normen.

Die Schutzfolie von den äußeren Paneelen des Ofen langsam abziehen, sodass der gesamte Kleber entfernt wird.

Eventuelle Klebstoffreste können mit Hilfe von Kerosin oder Benzin entfernt werden.

Die einzelnen für die Ofenkonfigurierung ausgewählten Module können wie auf Abbildung 5 gezeigt übereinander gesetzt werden, indem die Füße des einen Moduls in die entsprechenden Sitze des darunter befindlichen Moduls eingesetzt werden (Detail A - Abb. 5).

Außerdem muss der Ofen an einem gut belüfteten Ort mit einem Mindestabstand von 50 mm von der linken und der rechten Seitenwand sowie von der Rückwand aufgestellt werden (Abb. 7). Diese Mindestabstände sind unverzichtbar für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts. Für die Durchführung einiger Reinigungs- und/oder Wartungsarbeiten (Auswechselln der Widerstände usw.) müssen Abstände eingehalten werden, die größer als die angegebenen sind; daher muss es möglich sein, den Ofen zu bewegen, um diese Arbeiten auszuführen.

2.5 ANSCHLÜSSE

2.5.1 ANSCHLUSS DAMPFAUSLASS

ACHTUNG! Der Anschluss an den Dampfauslass darf ausschließlich von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

Das Rohr für den Dampfauslass befindet sich auf der Rückseite des Ofens (Detail C - Abb. 8).

ANMERKUNG: Den Dampfauslass mit einem Rohr mit einem Mindestdurchmesser von 150 mm mit einem Rauchabzug oder dem Außenraum verbinden.

Dieses Rohr muss in den Auslass des Ofens (Detail A - Abb. 8) eingeführt werden. Auch eventuelle Verlängerungen müssen so ausgeführt werden, dass die oberen Rohre in die unteren eintreten, wie bereits für die vorausgehende Verbindung gesehen.

Bringen Sie unten an der Dampfauslassleitung einen kleinen Kunststoffschlauch zum Ablassen des Kondenswassers an (Detail B - Abb. 8). Dies muss vor dem Einsetzen der Leitung geschehen.

2.5.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

ACHTUNG! Der Elektroanschluss darf ausschließlich von Fachpersonal und unter Beachtung der gültigen elektrotechnischen Vorschriften durchgeführt werden.

Vor Erstellung des Anschlusses muss geprüft werden, ob die Erdungsanlage den EN-Normen entspricht.

Bevor mit der Anschlussprozedur begonnen wird, ist zu prüfen, ob der Hauptschalter der Anlage, an die das Gerät angeschlossen wird, auf "Off" gestellt ist.

Das Typenschild enthält alle Daten, die für einen korrekten Anschluss notwendig sind.

ANMERKUNG: Der elektrische Anschluss der einzelnen Module (Absaughaube, Kammer, Zelle) ist unabhängig; es sind jedoch elektrische Verbindungen auf der Rückseite der verschiedenen Module (zwischen Haube/Kammer, Kammer/Kammer, Kammer/Zelle) vorgesehen, wie auf Abbildung 14 gezeigt.

ACHTUNG! Das Kabel für den Anschluss an das Stromnetz muss zumindest die Eigenschaften des Typs H07RN-F aufweisen und der

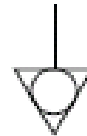
Querschnitt muss der max. Aufnahme angemessen sein (siehe technische Daten). Das Kabel für den Anschluss muss vom Installateur geliefert werden.

Für den Netzanschluss muss ein Netzstecker verwendet werden, der den geltenden Bestimmungen entspricht.

ACHTUNG! Das Gerät muss ordnungsgemäß geerdet werden.

Dazu weist die Klemmleiste eine Klemme (Abb. 10-11-13) mit dem Symbol auf, an die der Erdungsleiter angeschlossen werden muss.

Die Geräte sind außerdem in ein Äquipotentialsystem einzubinden; die hierzu vorgesehene Klemme befindet sich an der Geräterückseite und ist mit dem Symbol KLEMMLEISTE FÜR DEN ÄQUIPOTENTIALISYSTEMEN ANSCHLUSS gekennzeichnet



2.5.2.1 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS BACKKAMMER

ACHTUNG! Für jede einzelne Backkammer muss ein vierpoliger Hauptschalter mit Sicherung oder ein Automatikschalter installiert werden, der für die auf dem Typenschild angegebenen Werte geeignet ist und das Trennen der einzelnen Geräte vom Netz gestattet.

ANMERKUNG: Die gewählte Trenneinrichtung muss sich an einer leicht zugänglichen Stelle in unmittelbarer Nähe des Geräts befinden.

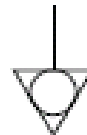
ACHTUNG! Sicherstellen, dass sich die im Stecker angeschlossenen Leiter nicht untereinander berühren.

Die Backkammer wird mit der gewünschten Spannung geliefert, die auf dem Typenschild angegeben wird (Abb. 1).

Entfernen Sie für den elektrischen Anschluss die Schutzabdeckung auf der Rückseite der Backkammer (Abb. 9). Das Kabel für den Anschluss muss vom Installateur geliefert werden.

Führen Sie das Kabel mit geeignetem Querschnitt (siehe technische Daten) durch den Kabeldurchlass (Detail B - Abb. 9) und schließen Sie es an die Klemmleiste an, wie auf Abbildung 10 und 11 gezeigt.

Die Geräte sind außerdem in ein Äquipotentialsystem einzubinden; die hierzu vorgesehene Klemme (Detail A - Abb. 9) befindet sich an der Geräterückseite und ist mit dem Symbol KLEMMLEISTE FÜR DEN ÄQUIPOTENTIALISYSTEMEN ANSCHLUSS gekennzeichnet



Nach erfolgtem Anschluss ist zu überprüfen, dass die Speisespannung bei funktionierendem Gerät innerhalb einer Toleranzgrenze von ± 10% bleibt.

ACHTUNG! Warten Sie beim Abklemmen vom Stromnetz nach dem Abschalten des Geräts zumindest 15 MINUTEN, bevor Sie den Netzstecker herausziehen, damit sich die Kondensatoren am Eingang der Elektronik entladen können. Die Kontakte des Steckers dürfen nie berührt werden.

2.5.2.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS GÄRZELLE

ACHTUNG! Für die Zelle muss ein zweipoliger Hauptschalter oder ein Automatikschalter installiert werden, der für die auf dem Typenschild angegebenen Werte geeignet ist.

ANMERKUNG: Die gewählte Trenneinrichtung muss sich an einer leicht zugänglichen Stelle in unmittelbarer Nähe des Geräts befinden.

ACHTUNG! Sicherstellen, dass sich die im Stecker angeschlossenen Leiter nicht untereinander berühren.

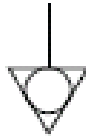
Die Gärzelle wird mit einer Spannung von 230V 1N 50/60 Hz geliefert, wie auf dem Typenschild angegeben (Abb. 1).

Entfernen Sie für den elektrischen Anschluss die Schutzabdeckung auf der Rückseite der Zelle (Abb. 12).

Das Kabel für den Anschluss muss vom Installateur geliefert werden.

Führen Sie das Kabel mit geeignetem Querschnitt (siehe technische Daten) durch den Kabeldurchlass (Detail B - Abb. 12) und schließen Sie es an die Klemmleiste an, wie auf Abbildung 13 gezeigt.

Die Geräte sind außerdem in ein Äquipotentialsystem einzubinden; die hierzu vorgesehene Klemme (Detail A - Abb. 9) befindet sich an der Geräterückseite und ist mit dem Symbol KLEMMLEISTE FÜR DEN ÄQUIPOTENTIALISYSTEMEN ANSCHLUSS gekennzeichnet



Nach erfolgtem Anschluss ist zu überprüfen, dass die Speisespannung bei funktionierendem Gerät innerhalb einer Toleranzgrenze von $\pm 10\%$ bleibt.

2.5.2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS ABSAUGHAUBE

ACHTUNG! Für die Absaughaube muss ein zweipoliger Hauptschalter oder ein Automatikschalter installiert werden, der für die auf dem Typenschild angegebenen Werte geeignet ist.

ANMERKUNG: Die gewählte Trenneinrichtung muss sich an einer leicht zugänglichen Stelle in unmittelbarer Nähe des Geräts befinden.

ACHTUNG! Sicherstellen, dass sich die im Stecker angeschlossenen Leiter nicht untereinander berühren.

Die Absaughaube wird mit einer Spannung von 230V 1N 50/60 Hz geliefert, wie auf dem Typenschild angegeben (Abb. 1).

Entfernen Sie für den elektrischen Anschluss die Schutzabdeckung auf der Rückseite der Backkammer (Abb. 9). Das Kabel für den Anschluss muss vom Installateur geliefert werden.

Führen Sie das Kabel mit geeignetem Querschnitt (siehe technische Daten) durch den Kabeldurchlass (Detail D - Abb. 9) und schließen Sie es an die Klemmleiste an, wie auf Abbildung 13 gezeigt.

Die Geräte sind außerdem in ein Äquipotentialsystem einzubinden; die hierzu vorgesehene Klemme (Detail A - Abb. 9) befindet sich an der Geräterückseite und ist mit dem Symbol KLEMMLEISTE FÜR DEN ÄQUIPOTENTIALISIEREN ANSCHLUSS gekennzeichnet



Nach erfolgtem Anschluss ist zu überprüfen, dass die Speisespannung bei funktionierendem Gerät innerhalb einer Toleranzgrenze von $\pm 10\%$ bleibt.

2.5.3 ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG (nur für Backkammern mit Dampfheit)

Der Anschluss an das Wassernetz muss den geltenden Bestimmungen entsprechend durchgeführt werden und die Schläuche für den Anschluss an die Wasserleitung müssen der Norm IEC 61770 sowie den nachfolgenden Abänderungen entsprechen.

ACHTUNG! Dem Gerät muss ein leicht zugänglicher Absperrhahn vorgeschaltet werden, der immer geschlossen wird, wenn der Ofen abgeschaltet wird.

Der Anschluss 3/4 Gas mit Außengewinde für die Wasserzufuhr befindet sich auf der Rückseite des Geräts (Detail A Abb. 15) und der Betriebsdruck muss zwischen 1 und 1,5 bar betragen.

ACHTUNG! Höhere Druckwerte können zu Gefahren für Personen und Beschädigungen des Geräts führen.

Für den Anschluss muss enthärtetes Trinkwasser verwendet werden.

Es sollte ein Schlauch verwendet werden, um auch kleine Druckschwankungen in der Wasserzufuhr zu vermeiden.

Lassen Sie das Wasser in der Leitung laufen, bevor Sie das Gerät anschließen.

ANMERKUNG: Ein Anschluss an nicht enthärtetes Wasser kann zu schnellem Verkalken der Leitungen führen.

Auf der Rückseite des Geräts befindet sich ein Anschluss für das Auslassen des Wassers, an den ein temperaturbeständiger Schlauch angeschlossen wird (Detail B Abb. 15).

ANMERKUNG: Der Wasserauslass weist einen Hahn auf, er während des Betriebs des Geräts immer offen sein muss (Detail C Abb. 15).

ANMERKUNG: Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn die Unfallverhütungsnormen nicht beachtet werden.

ANMERKUNG: Die Dampfheit kann nur montiert werden, falls der Ofen eine Backfläche mit hinterem Aufsatz aufweist.

3 FUNKTIONSWEISE

3.1 VORBEREITENDE SICHERHEITSMASSNAHMEN

ACHTUNG! Bevor das Gerät in Betrieb gesetzt und programmiert wird, ist zu prüfen, ob:

- alle Arbeiten, die den Elektroanschluss und die Erdung betreffen, ordnungsgemäß durchgeführt wurden.
- alle Arbeiten für den Dampfauflauf korrekt ausgeführt wurden;

Alle Kontrollarbeiten müssen von Fachpersonal mit vorschriftsmäßiger Lizenz durchgeführt werden.

Vor der Inbetriebsetzung muss das Gerät wie unter Punkt 4.2 beschrieben gereinigt werden.

ACHTUNG! Vor jeder Inbetriebsetzung des Geräts überprüfen, ob:

- die auf dem Gerät vorhandenen Aufkleber (Abb. 2) unbeschädigt und lesbar sind; anderenfalls ersetzen;
- alle Komponenten unbeschädigt, vorhanden und ordnungsgemäß installiert sind; anderenfalls vor der Inbetriebnahme des Geräts korrigieren;
- der Arbeitsbereich bei Nacharbeit oder schlechter Sicht ausreichend ausgeleuchtet ist;

Das Gerät muss während des Betriebs überwacht werden.

Während des Betriebs werden die Oberflächen des Gerätes heiß, vor allem die Scheibe; daher muss darauf geachtet werden, dass sie nicht berührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Beim Öffnen der Tür einen Sicherheitsabstand einhalten, da aus der Backkammer gegebenenfalls heiße Dämpfe austreten.

Unbefugte Personen dürfen sich dem Gerät nicht nähern.

Zur Erzielung einer größeren Gleichmäßigkeit empfehlen wir, Temperaturen zu vermeiden, die die für die Garung dieses Produkttyps vorgesehenen überschreiten.

3.1.1 ERSTE EINSCHALTUNG

Beim ersten Einschalten des Geräts sowie beim Einschalten nach einer längeren Nichtbenutzung muss das folgende Heizverfahren beachtet werden:

- Die Temperaturen auf 60°C einstellen und die Kammer ca. eine Stunde in Betrieb lassen. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen.
- Die Temperaturen auf 90°C anheben und die Kammer ca. zwei Stunden in Betrieb lassen. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen.
- Die Temperaturen auf 150°C anheben und die Kammer ca. eine Stunde in Betrieb lassen. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen.
- Die Temperaturen auf 250°C anheben und die Kammer ca. eine Stunde in Betrieb lassen. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen.
- Die Temperaturen auf 350°C anheben und die Kammer ca. eine Stunde in Betrieb lassen. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen.
- Die Temperaturen auf 400°C anheben und die Kammer ca. eine Stunde in Betrieb lassen. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen.
- Vor dem nachfolgenden Einschalten warten, bis die Temperatur auf Raumtemperatur sinkt. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen.

Dieses Verfahren gestattet es, die Feuchtigkeit aus dem Ofen abzulassen, die sich während der Produktion, der Lagerung oder des Versands im Ofen angesammelt hat.

Zur Vereinfachung der Ableitung der Feuchtigkeit kann falls erforderlich die Absaughaube verwendet werden.

ANMERKUNG: Während der vorgenannten Operationen könnten unangenehme Gerüche auftreten. Den Raum gut lüften.

ACHTUNG! Die Tür nicht für längere Zeit öffnen, vor allem bei hohen Temperaturen, um gefährliche Verbrennungen und Überhitzungen von Komponenten in der Nähe der Tür zu vermeiden.

ACHTUNG! Der Ofen kann erst für das erste Backen verwendet werden, wenn die vorgenannten Operationen ausgeführt worden sind, die für einen ordnungsgemäßen Betrieb absolut unverzichtbar sind.

ACHTUNG! Führen Sie nie Backvorgänge beim ersten Einschalten oder beim Einschalten nach längerer Nichtbenutzung aus.

3.2 INBETRIEBNAHME DER BACKKAMMER

Das Steuergerät für die Kontrolle des Backkammermoduls kontrolliert sämtliche Funktionen des Geräts einschließlich des "frontalen Wärmekompensators" und der „Gärzelle“.

Das Backkammermodul weist bis zu 4 verschiedene Backbereiche auf und die Temperatur der einzelnen Bereiche kann unabhängig eingestellt und kontrolliert werden.

Es gibt einen fünften kontrollierten Bereich in der Nähe der Ofentür; die Temperatur in diesem Bereich wird dank einer zusätzlichen Kontrolle mit Hilfswiderständen (frontale Wärmekomparator) auf dem gewünschten Wert gehalten, auch wenn die Tür geöffnet wird (siehe 3.2.1).

Die Sorgfalt und Präzision der Temperaturregelung in den verschiedenen Bereichen führen dazu, dass dieses Gerät sämtliche Backanforderungen erfüllen kann.

Dazu weist das Steuergerät des Backkammermoduls eine Vielzahl von Rezepten auf, die der Bediener benutzen kann und die den Ofen automatisch einstellen, um das bestmögliche Backresultat zu garantieren.

Die Rezepte können sowohl im internen Speicher des Steuergeräts, als auch auf einem externen Speicher vom Typ SD CARD gespeichert werden, dessen Lesegerät sich rechts auf der Front des Ofens befindet (Detail C Abb. 19).

Der Bediener kann entscheiden, ob er in der manuellen Modalität oder in der Modalität Programme arbeitet und eins der abgespeicherten Rezepte auswählt.

Auf der rechten Seite der Backkammern befinden sich die Schalter 0/1. Zum Einschalten der Stromversorgung bei allen Backkammermodulen den Hauptschalter 0/1 betätigen (Abb. 26).

Am vorderen rechten Pfosten der Backkammern befindet sich das Bedienpaneel (Abb.27):

1. Grafikdisplay
2. Einschaltung/Ausschaltung ("Start/Stop")
3. Bestätigung Befehl
4. Wahlcursor
5. Annullieren ("Return")
6. Parameter anheben ("+")
7. Parameter absenken ("-")
8. Anpassbare Funktion ("Hotkey")
9. Öffnen/Schließen Auslassventil
10. Standby
11. Einschaltung/Ausschaltung Beleuchtung
12. Aktivieren/Deaktivieren Funktion Split-Deck
13. Aktivieren/Deaktivieren Funktion Smart-Baking

Das Bedienpaneel ist sehr empfindlich: zum Ausführen eines Befehls reicht es, die Taste zu berühren, ohne Druck auszuüben.

ANMERKUNG: Die Elektronik gestattet eine präzisere Einstellung des Ofen, aufgrund ihrer Natur ist sie jedoch empfindlicher als die herkömmliche Steuerung.

Nach dem Schließen des Hauptschalters /1 leuchten das Grafikdisplay und der Hauptschalter auf. Beim Einschalten zeigt der Grafikdisplay für einige Sekunden die Startanzeige und dann direkt die Hauptanzeige an (Abb. 28), auf der die Einstellungen des letzten Backvorgangs erscheinen:

- A) Datum und Uhrzeit
- B) Effektive Temperatur und Sollwert (kleine Ziffern) hinterer Himmel
- C) Effektive Temperatur und Sollwert (kleine Ziffern) vorderer Himmel
- D) Effektive Temperatur und Sollwert (kleine Ziffern) hinterer Boden
- E) Effektive Temperatur und Sollwert (kleine Ziffern) vorderer Boden
- F) Darstellung Einschaltung/Ausschaltung Widerstände Himmel
- G) Darstellung Einschaltung/Ausschaltung Widerstände Boden
- H) Anzeige des Status der Funktion Standby
- I) Anzeige des Status der Funktion Back-Timer
- L) Anzeige des Status der Funktion Dampferzeugung
- M) Anzeige des Status des Ventils Dampfauslass
- N) Symbol für den Status der Funktionsweise Manuell
- O) Textzeile mit Meldungen zu Erklärung
- P) Anzeige der dem Hotkey zugewiesenen Funktion
- Q) Symbol Zugang zum Sondermenü

Das Steuergerät gestattet die Benutzung in der Modalität „MANUELL“ oder „PROGRAMME“ durch Aufrufen eines der abgespeicherten Backprogramme.

3.2.1 INBETRIEBNAHME DER BACKKAMMER IN DER MANUELLEN MODALITÄT

Die Verwendung der manuellen Modalität gestattet es dem Bediener, in offener Weise zu arbeiten, das heißt die Betriebsparameter jederzeit zu ändern.

In der manuellen Modalität wird der Status des Geräts vom entsprechenden Symbol (Chef) und vom Erklärungstext auf dem Display bestätigt (Abb. 29).

• EINSTELLUNG DER TEMPERATUREN

Für die Einstellung der Oberhitze und der Unterhitze mit der Taste „CURSOR“ auf dem Display bewegen, bis die gewünschte Temperatur

angezeigt wird. Dann die Tasten "+" und/oder "-" drücken, um den Parameter anzuheben und/oder abzusenken. Nach der Einstellung des gewünschten Werts ist kein Bestätigung erforderlich, da der Parameter in Echtzeit angewendet wird.

ANMERKUNG: Die vorgenannte Operation kann auch während der Backphase ausgeführt werden.

Ohne Benutzung von Split-Deck werden nur zwei Temperaturen (Oberhitze und Unterhitze) angewendet (Abb. 30). Die Split-Deck-Technologie gestattet die Einstellung von 4 verschiedenen Temperaturen in der Backkammer (Abb. 31a): zwei Temperaturen (Oberhitze und Unterhitze) für den vorderen Teil und zwei Temperaturen (Oberhitze und Unterhitze) für den hinteren Teil. Diese Technologie gestattet das gleichzeitige Backen verschiedener Speisen und verleiht dem Ofen die größtmögliche Vielseitigkeit.

ANMERKUNG: Auch wenn der Betrieb mit zwei Bereichen gewählt ist, erfolgt die Kontrolle der Temperatur unabhängig voneinander in 4 Bereichen. Wenn von der Benutzung eines Programms, das das Backen in 4 Bereichen vorsieht, zu einem mit zwei Bereichen gewechselt wird, wird der für die beiden Bereiche verwendete Temperatursollwert der der Oberhitze und der Unterhitze des vorderen Bereichs des Ofens.

Die Smart-Baking Technik ermöglicht es, die Einstellung und die Regelung 1 Temperatur innerhalb der Backkammer und 2 Prozent-Leistungseinstellungen (Oberhitze und Unterhitze). (Abb. 31b). Um zur Smart-Baking Technik zu gelangen, die Taste Smart-Baking drücken (Abb. 27 – Detail 13).

Die Einstellung der Temperatur der Backkammer ist auf max. 450°C eingestellt. Wenn diese Schwelle aufgrund von Anomalien überschritten wird, greift das Sicherheitsthermostat ein und schaltet den Ofen ab.

Auf dem Bildschirm erscheint die Anzeige des aufgetretenen Alarms (siehe 3.4).

Die akustische und optische Anzeige bleibt aktiv, bis die Taste "OK" gedrückt wird. Warten, bis der Ofen abkühlt.

Die Kappe des Sicherheitsthermostats abschrauben (Detail A Abb. 19) und einen Druck ausüben.

Die Taste stellt das Thermostat zurück und nach dem Drücken der Taste "OK" startet der Ofen wieder normal.

Die Kappe wieder am Sicherheitsthermostat anbringen, um zu verhindern, dass dieses Instrument beschädigt wird und den Betrieb des Ofens beeinträchtigt.

ACHTUNG! Falls diese Operation vor dem Abkühlen ausgeführt wird, wenn der Ofen noch heiß ist, gestattet das manuelle Sicherheitsthermostat nicht die Rückstellung des Ofens.

Wenn Anomalien auftreten, muss ein Eingriff des Kundendienstes angefordert werden.

ANMERKUNG: Die vordere und die hintere Oberhitze und Unterhitze sind voneinander unabhängig, um dem Bediener die größtmögliche Flexibilität zu bieten. In Abhängigkeit vom eingestellten Temperaturbereich und der Beladung beeinflussen sich die vier oder zwei Temperaturen gegenseitig und es kann vorkommen, dass eingestellte Temperaturen nicht erreicht werden können oder gar überschritten werden.

• EINSCHALTEN DER WIDERSTÄNDE

Zum Einschalten der Widerstände und somit zum Starten der Heizphase der Backkammer die Taste "START/STOP" drücken. Das Einschalten der Widerstände wird immer auf dem Display angezeigt sowie in Echtzeit von dem Balken zwischen der eingestellten Temperatur und der realen angezeigten Temperatur. Die grafische Darstellung liefert auch Informationen über die momentan verwendete Leistung der Widerstände durch größere oder kleinere Füllung des Balkens. In der Anfangsphase nach dem Einschalten der Widerstände erscheint in der Textzeile die Anzeige "Aufheizung" im Wechsel mit der Anzeige "Manuelles Backen".

Erst wenn alle Bereiche des Ofens die mit dem Sollwert festgelegten Temperaturen erreicht haben (es sei denn, ein "Delta T" wurde eingestellt), erscheint die Anzeige "Balancen und OK drücken". Zum Unterbrechen der Stromversorgung der Widerstände erneut die Taste "START/STOP" drücken.

ANMERKUNG: Die Steuerung der Temperatur erfolgt elektronisch unter Verwendung der innovativen SPIND-Technologie: die Leitung wird immer proportional zum erfassten realen Bedarf abgegeben. Der Ofen verfügt über einen praktisch unbegrenzten Leistungsumfang und Moment für Moment wird die optimale Leistung gewählt.

• EINSTELLUNG VENTIL DAMPFAUSLASS

Das Ventil für den Auslass der Backdämpfe befindet sich rechts im hinteren Teil der Backkammer und es wird elektrisch gesteuert. Zum Öffnen/Schließen des Ventils muss die entsprechende Taste gedrückt

werden; auf dem Display wird das Symbol angezeigt, dass den Status des Ventils anzeigt (Abb. 32).

Das Ventil kann sich in 5 verschiedenen Positionen befinden:

- 0 (vollständig geschlossen) ●
- 1/4 (zu 25% offen) ●
- 1/2 (zu 50% offen) ●
- 3/4 (zu 75% offen) ●
- 1 (vollständig offen) ○

Die Öffnung/Schließung des Ventils ist eine Funktion mit direktem Zugriff und kann daher jederzeit aktiviert werden.

ANMERKUNG: Bei jedem Wiedereinschalten der Widerstände durch Drücken der Taste "START/STOP" beginnt das Ventil den Nullstellungsvorgang und stellt sich dann in die beim letzten Backvorgang verwendete Position.

• EINSTELLUNG DAMPFGENERATOR (DAMPFEINHEIT)

Diese Funktion gestattet die Einleitung einer "kalibrierten" Dampfmenge in die Backkammer. Für die Aktivierung dieser Funktion muss die Taste "CURSOR" zwischen den Parametern im Display bewegt werden, bis "SONDERMENÜ" ausgewählt ist, dann "OK" drücken. Auf der angezeigten Bildschirmanzeige das Untermenü "Dampfeinheit" auswählen, indem die Liste mit den Tasten "+" und "-" durchgegangen wird. Zur Bestätigung der Auswahl "OK" drücken.

Auf dem Display erscheint ein weiteres Untermenü mit dem Titel "Dampfeinheit": Die Liste mit den Tasten "+" und "-" durchgehen, um die folgenden Positionen zu wählen:

- "Einleitung Dampf": leitet Dampf in die Backkammer ein
- „Aktivierten“: schaltet den Kessel für die Dampferzeugung ein
- „Dauer Dampf“: legt die Dampfmenge fest, gemessen als Öffnungszeit des Magnetventils

Für jede Position sind weitere Entscheidungen möglich, die mit den Tasten "+" und "-" ausgewählt und mit der Taste "OK" bestätigt werden. Zum Zurückkehren zu den vorausgehenden Bildschirmanzeige einmal oder mehrmals die Taste "RETURN" drücken. Nach der Auswahl wird auf dem Hauptdisplay eine Symbol angezeigt, dass die Aktivierung der Funktion "Dampf" Anzeigt (Abb. 33).

Der Buchstabe "T" auf dem Display im Symbol Dampf zeigt an, dass der Kessel die Betriebstemperatur erreicht hat und für die Einleitung von Dampf bereit ist.

Für die Funktion "Dampf" ist keine Taste für den direkten Zugriff vorgesehen. Bei der häufigen Verwendung von Dampf empfehlen wir, dieser Funktion der Taste "HOTKEY" zuzuweisen (siehe 3.3.1).

ANMERKUNG: Es ist nicht möglich, Dampf einzuleiten, wenn der Kessel nicht eingeschaltet wurde und/oder wenn er die Temperatur für die Dampferzeugung nicht erreicht hat.

ANMERKUNG: Die Dampfeinheit kann nur montiert werden, falls der Ofen eine Backfläche mit hinterem Aufsatz aufweist.

• EINSTELLUNG VORDERER WÄRMEKOMPENSATOR

Die Funktion "vorderer Wärmekompensator" gestattet es, einen Temperaturabfall im vorderen Bereich der Backkammer aufgrund des Austretens von heißer Luft beim Öffnen der Tür zu vermeiden. Die Kompensierung erfolgt durch die Einschaltung von zusätzlichen vorderen Widerständen beim Öffnen der Tür.

Zur Einstellung der Parameter dieser Funktion mit der Taste "CURSOR" zwischen den Parametern auf dem Display bis zur Position "SONDERMENÜ" bewegen und dann "OK" drücken. Auf der angezeigten Bildschirmanzeige das Untermenü "Vorderer Wärmekompensator" auswählen, indem die Liste mit den Tasten "+" und "-" durchgegangen wird. Zur Bestätigung der Auswahl "OK" drücken.

Auf dem Display erscheint ein weiteres Untermenü mit dem Titel "Vorderer Wärmekompensator": Die Liste mit den Tasten "+" und "-" durchgehen, um die folgenden Positionen zu wählen:

- „Aktivierten“: für die Auswahl der Steuerung der Wärmekompensator
- "Kompensierungszeit Himmel": Dauer des Intervalls der zusätzlichen Widerstände des Himmels
- "Kompensierungszeit Boden": Dauer des Intervalls der zusätzlichen Widerstände des Bodens
- "Leistung Himmel": Prozentsatz der Leistung der zusätzlichen Widerstände des Himmels
- "Leistung Boden": Prozentsatz der Leistung der zusätzlichen Widerstände des Bodens

Für jede Position sind weitere Entscheidungen möglich, die mit den Tasten "+" und "-" ausgewählt und mit der Taste "OK" bestätigt werden.

Zum Zurückkehren zu den vorausgehenden Bildschirmanzeige einmal oder mehrmals die Taste "RETURN" drücken.

ANMERKUNG: Die Funktion "Vorderer Wärmekompensator" kann spürbare Auswirkungen auf die Backqualität haben und ihre Effizienz ist abhängig vom Typ des gebackenen Produkts sowie der

Einsatzweise des Geräts. Wir empfehlen, zu Beginn einige Tests durchzuführen, um die optimale Kalibrierung zu ermitteln.

ANMERKUNG: Für die Funktion "Vorderer Wärmekompensator" ist keine Taste für den direkten Zugriff vorgesehen. Bei der häufigen Verwendung empfehlen wir, dieser Funktion der Taste "HOTKEY" zuzuweisen (siehe 3.3.1).

ANMERKUNG Die Funktion "frontaler Wärmeausgleicher" steht in der Modalität "Smart-Baking" nicht zur Verfügung (siehe Abschnitt 3.1.10).

• EINSTELLUNG BACK-TIMER

Der "Back-Timer" zeigt die Dauer des Backvorgangs vom Zeitpunkt der Eingabe des Produkts an.

Zur Einstellung der Parameter dieser Funktion mit der Taste "CURSOR" zwischen den Parametern auf dem Display bis zur Position "SONDERMENÜ" bewegen und dann "OK" drücken. Auf der angezeigten Bildschirmanzeige das Untermenü "Back-Timer" auswählen, indem die Liste mit den Tasten "+" und "-" durchgegangen wird. Zur Bestätigung der Auswahl "OK" drücken.

Auf dem Display erscheint ein weiteres Untermenü mit dem Titel "Back-Timer": mit den Tasten "+" und "-" kann die gewünschte Zeit eingestellt werden. Zur Bestätigung der Auswahl "OK" drücken.

Zum Zurückkehren zu den vorausgehenden Bildschirmanzeige einmal oder mehrmals die Taste "RETURN" drücken.

Nach der Auswahl wird auf dem Hauptdisplay eine Symbol angezeigt, dass die Aktivierung der Funktion "Back-Timer" Anzeigt (Abb. 34).

Nach der Einstellung läuft der Timer ab dem Drücken der Taste "OK" beim Eingeben des Produkts im Countdown.

ANMERKUNG: Der Garzeitimer startet nicht, solange in der Textzeile die Anzeige "Baladen und OK drücken" erscheint.

Nach Ablauf der Zeit weist ein akustisches Signal darauf hin, dass das Produkt entnommen werden muss.

• EINSTELLUNG STANDBY

Die Funktion „Standby“ gestattet es, den Ofen heiß zu halten und den Stromverbrauch zu verringern, die ideale Lösung für eine vorübergehende Unterbrechung der Backvorgänge.

Die Stromeinsparung wird erzielt, indem die Widerstände des Himmels und des Bodens auf vom Hersteller eingestellte Werte geregelt werden, die garantieren, dass der Ofen keine zu niedrige Temperatur erreicht.

Zum Einschalten/Ausschalten der Funktion die Tastn "STANDBY" drücken. Bei der Einschaltung erscheint das entsprechende Symbol auf dem Display (Abb. 35).

ANMERKUNG: Die Funktion "Standby" kann mit einer "überwachten Ruhestellung" des Geräts verglichen werden und kann daher nicht zum Backen verwendet werden, da so keine zufriedenstellende Backqualität erzielt werden kann.

3.2.2 INBETRIEBNAHME DER BACKKAMMER IN DER MODALITÄT PROGRAMME

Die Verwendung der Modalität Programme gestattet es dem Bediener, "automatisch" zu arbeiten, das heißt Backprogramme mit den zuvor eingestellten Parametern zu speichern und/oder aus dem (internen oder externen) Speicher abzurufen.

Der Status des Geräts in der Modalität Programme wird durch ein beliebiges Symbol angezeigt, das von "Chef" verschieden ist (das hingegen die manuelle Modalität anzeigt – siehe 3.2.1), und vom Erklärungstext auf dem Display (Abb. 36).

• LADEN EINES PROGRAMMS

Mit dem "AUSWAHL-CURSOR" auf dem Display die Position "SONDERMENÜ" auswählen. Die Bestätigungstaste "OK" drücken. Auf der Bildschirmanzeige des Displays mit den Tasten "+" und "-" die folgende Menüposition auswählen: "Programme". Zur Bestätigung der Auswahl "OK" drücken.

Auf der neuen Bildschirmanzeige "Programme" mit den Tasten "+" und "-" die Option "Laden von internem Speicher" oder "Laden von SD-Karte" auswählen. Zur Bestätigung "OK" drücken.

Das erste Programm wird angezeigt (in numerischer Reihenfolge). Zur Auswahl des gewünschten Programms die Liste mit den Tasten "+" und "-" durchgehen. Zur Bestätigung der Auswahl "OK" drücken.

Das Programm wird geladen. "START/STOP" drücken, um die Aufheizphase und dann den Backvorgang auszuführen.

ANMERKUNG: Während des Backvorgangs ist es möglich, die Parameter mit dem Verfahren von Punkt 3.2.1 in Echtzeit zu ändern. Auf dem Display erscheint in der Zeile mit dem Erklärungstext ein Sternchen, das anzeigt, dass der Ofen mit einem abgeänderten Programm arbeitet. Die abgeänderten Werte haben nur auf den laufenden Backvorgang Auswirkung: die Daten des Originalprogramms werden nicht geändert.

ANMERKUNG: Zum Laden eines Programms von SD-Karte ist es ausreichend, die Karte in das Lesegerät auf der rechten Seite des

Backkammermoduls einzustecken (Detail C Abb. 19) und die vorausgehenden Anweisungen zu befolgen.

• ABSPEICHERN EINES PROGRAMMS

Der elektronische Speicher des Ofens gestattet das Abspeichern von bis zu 60 Programmen. Weitere voreingestellte Programme sind auf externem Speicherträger verfügbar (SD-Karte).

Laden Sie zum Abspeichern des Programms (wir empfehlen, falls vorhanden das Programm mit dem Symbol des zu backenden Produkts auszuwählen) das Programm selbst (Abschnitt 3.2.2 – LADEN EINES PROGRAMMS).

Nach der Auswahl des Programms (mit dem Symbol, das rechts auf dem Display angezeigt wird) erneut "SONDERMENÜ", "Programme" auswählen. Auf der Bildschirmanzeige (Abb. 37) das Untermenü "Anzeigen/Bearbeiten" auswählen.

An diesem Punkt mit den Taste "+" und "-" zwischen den verschiedenen Parametern bewegen (Cursor ">"), die im rechten Teil des Displays angezeigt werden. Eine zu ändernden Parameter auswählen und zur Bestätigung "OK" drücken (der Cursor wechselt seine Ausrichtung "<").

Ebenfalls mit den Tasten "+" und "-" kann der Wert des Parameters wie gewünscht geändert werden; zur Bestätigung "OK" drücken. Den Vorgang für alle zu ändernden Parameter wiederholen.

Die Hauptparameter (Abb. 38) eines Programms sind:

- Backbereiche (zwei, vier Bereiche oder Smart-Baking "SB")
- Himmel vorne (Sollwerttemperatur Himmel vorne)
- Himmel hinten (Sollwerttemperatur Himmel hinten)
- Boden vorne (Sollwerttemperatur Boden vorne)
- Boden hinten (Sollwerttemperatur Boden hinten)
- Back-Timer (Dauer des Backvorgangs)
- Ventil Beginn (Öffnung des Ventils bei Beginn des Backvorgangs)
- Ventilzeit (Zeit vor dem Wechsel zum Endwert)
- Ventil Ende (Öffnung des Ventils nach Ablauf der „Ventilzeit“)
- Zeit Dampf 1 (Zeit, nach deren Ablauf die erste Dampfeinleitung erfolgt)
- Zeit Dampf 2 (Zeit, nach deren Ablauf die zweite Dampfeinleitung erfolgt)
- Zeit Dampf 3 (Zeit, nach deren Ablauf die dritte Dampfeinleitung erfolgt)
- Dauer Dampf (Dauer der einzelnen Dampfeinleitung)
- Programmname (dem Programm zugewiesener Name)

Wenn ein Programm auf Smart-Baking - Modalität eingestellt ist, werden die vier Temperaturparameter von den folgenden ersetzt:

- Temperatur (set point - Temperatur des Ofens)
- Leistung der Backofendecke (Leistungsprozentsatz der Decke)
- Leistung des Backofenbodens (Leistungsprozentsatz des Bodens)

Zur Bestätigung die Taste "RETURN" bis zur Rückkehr zum Untermenü "Programme" drücken. Dann mit den Tasten "+" und "-" die Positionen "Speichern im internen Speichern" auswählen und "OK" drücken. Mit den Tasten "+" und "-" die (numerische) Speicherposition auswählen, unter der das Programm gespeichert werden soll: das zuvor in dieser Position vorhandene Programm wird überschrieben.

• ABÄNDERN EINES PROGRAMMS

Zum Abändern eines zuvor abgespeicherten Programms wie in Abschnitt 3.2.2 – ABSPEICHERN EINES PROGRAMMS angegeben vorgehen.

3.3 ZUSÄTZLICHE EINSTELLUNGEN BACKKAMMER

Das Gerät weist weitere Einstellungen auf.

3.3.1 FUNKTION HOTKEY

Die Funktion "Hotkey" (Taste "Stern") ist eine individuell programmierbare Taste für den direkten Zugriff auf eine Spezialfunktion.

Für die Zuordnung einer Funktion zur Taste "Hotkey" mit dem "AUSWAHL-CURSOR" auf dem Display die Position "SONDERMENÜ" auswählen. Die Bestätigungstaste "OK" drücken. Auf der Bildschirmanzeige des Displays mit den Tasten "+" und "-" die folgende Menüposition auswählen: "Hotkey". Zur Bestätigung der Auswahl "OK" drücken.

Auf der Bildschirmanzeige mit den Tasten "+" und "-" die Position der Funktion auswählen, die der Taste "Hotkey" zugeordnet werden soll. Zur Bestätigung der Auswahl "OK" drücken.

Zur Bestätigung bis zur Rückkehr zur Hauptanzeige die Taste "RETURN" drücken. Die neue Einstellung wird in der Zeile mit dem Erklärungstext angezeigt (Abb. 39). Zur Aktivierung der neuen Funktion muss jetzt lediglich die Taste "HOTKEY" gedrückt werden.

3.3.2 FUNKTION OFENREINIGUNG

Die Funktion "Ofenreinigung" gestattet die Entfernung von Backrückständen von den Innenwänden der Backkammer durch pyrolytische Reduzierung (Karbonisierung). Die diese Funktion ausgewählt wird, wird ein voreingestelltes Hochtemperaturprogramm für eine vom Hersteller voreingestellte Zeit aktiviert. Nach Ende des Programms und Abkühlen des Ofens auf Raumtemperatur können die karbonisierten Rückstände einfach mit einer Bürste entfernt werden. Für die Aktivierung des Programms "Ofenreinigung" mit dem "AUSWAHL-CURSOR" auf dem Display die Position "SONDERMENÜ" auswählen. Die Bestätigungstaste "OK" drücken.

Auf der Bildschirmanzeige des Displays mit den Tasten "+" und "-" die folgende Menüposition auswählen: "Ofenreinigung". Zur Bestätigung der Auswahl "OK" drücken.

Auf der folgenden Bildschirmanzeige "Ofenreinigung" ist es möglich, den Reinigungsgrad mit den Tasten "+" und "-" auszuwählen: leicht, normal oder intensiv. Zur Bestätigung der Auswahl und zur Aktivierung der Funktion "OK" drücken.

Auf dem Display erscheint die Anzeige "Ofenreinigungsprogramm – Bitte warten".

Bei Ende des Programms schaltet sich der Ofen ab und unterbricht die Stromversorgung der elektrischen Widerstände.

ANMERKUNG: Zur vorzeitigen Unterbrechung des Programms Ofenreinigung die Taste "RETURN" drücken.

ANMERKUNG: Wir empfehlen, häufig die Funktion leichte "Ofenreinigung" zu benutzen, um die Lebenszeit des Geräts zu verlängern. Vermeiden Sie die häufige Benutzung der intensiven "Ofenreinigung".

ANMERKUNG: Während der Reinigung des Ofens schaltet sich die Haube automatisch für die gesamte Dauer des Reinigungsprogramms ein.

ANMERKUNG: Das Dampfablassventil schließt sich während des Reinigungsprogramms automatisch und öffnet sich bei Beendigung desselben wieder vollkommen. Bei dem nächsten manuellen Backen muss das Ventil wieder in die gewünschte Stellung gebracht werden. (siehe 3.2.1).

3.3.3 FUNKTION TAGESTIMER

Mit dieser Funktion ist es möglich, die timergesteuerte Einschaltung des Ofens zu programmieren und bis zu zwei Zeitpläne für die Ein- und Schaltung für jeden Wochentag einzustellen.

- Für die Einstellung des "Tagestimers" dem "AUSWAHL-CURSOR" auf dem Display die Position "SONDERMENÜ" auswählen. Die Bestätigungstaste "OK" drücken.

- Auf der Bildschirmanzeige des Displays mit den Tasten "+" und "-" die folgende Menüposition auswählen: „Tagestimer“. Zur Bestätigung der Auswahl "OK" drücken.

- Auf der folgenden Anzeige "Tagestimer" (Abb.40) können die folgenden Parameter durch Bewegen mit der Taste "CURSOR" eingestellt/bearbeitet werden: mit den Tasten "+" und "-" wird dann die gewünschte Uhrzeit eingestellt. Zur Aktivierung der ausgewählten Uhrzeit mit dem "CURSOR" auf die Position unter der Uhrzeit gegeben (gekennzeichnet mit "- -") und "On" oder "Off" auswählen, um die Einschaltung oder die Ausschaltung zu aktivieren.

- Es ist ausreichend, dass in der Tabelle auf dem Display ein einziges "On" vorhanden ist, um die Funktion zu aktivieren: der Ofen schaltet sich beim ersten chronologisch aktiven "on" ab dem Zeitpunkt der Einschaltung ein.

ANMERKUNG: Eine Einstellung "On", die keine nachfolgende Einstellung "Off" vorsieht, ist dennoch aktiv: Der Ofen schaltet sich zur programmierten Uhrzeit automatisch ein und wird von Hand abgeschaltet. Auch eine Einstellung "Off", die keine vorausgehende Einstellung "On" vorsieht, ist aktiv: der Ofen schaltet sich zur programmierten Uhrzeit ab, wenn er zuvor von Hand eingeschaltet worden ist.

Beim Erreichen der Uhrzeit Einschaltung (oder Ausschaltung) weist ein akustisches Signal darauf hin, dass die Einschaltung (oder Ausschaltung) erfolgt, während auf dem Display eine Zeile mit Kommentaren und die Anzeige "Einschaltung läuft" (oder "Abschaltung läuft") erscheint.

ACHTUNG! Der akustische Alarm zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet wird; alle Personen, die sich in der Nähe befinden, müssen den Sicherheitsabstand einhalten oder die Stromversorgung unterbrechen; alle Personen, die in die Nähe des Ofens kommen können, müssen zu ihrem Schutz über die Gefahren informiert werden.

Nach der Einschaltung (oder Abschaltung) des Ofens zur programmierten Uhrzeit bleibt die Funktion "Timer" in Betrieb. Daher erfolgt nach einer Woche zur gleichen Uhrzeit die Einschaltung (oder Abschaltung) des Ofens, falls keine Änderung vorgenommen wird.

offen stehen, ohne in die Fächer eingefahren zu werden. Vor dem Schließen sicherstellen, dass die Türen vollständig herausgezogen worden sind.

3.7 ABSCHALTUNG

Zum Abschalten des Geräts ist es ausreichend, die Hauptschalter der Kammer zu öffnen (Abb. 26).

Beim Wiedereinschalten wird auf dem Display der Status des Geräts zum Zeitpunkt des Abschaltens angezeigt.

Die Stromversorgung durch Öffnen der dem Ofen vorgeschalteten Hauptschalter unterbrechen.

3.8 GEBRAUCH

Nach der Einstellung der gewünschten Parameter das zu backende Produkt zubereiten und in die Backkammer geben.

Falls keine Erfahrungen mit den Werten vorhanden sind, sollten Tests vorgenommen werden; dann auf Grundlage des Resultats des ersten Backvorgangs die Parameter ändern, bis die optimalen Einstellungen für die eigenen Anforderungen gefunden werden. Um auf die Temperatur (350°C) zu kommen, benötigt der Ofen ca. 40-45 Minuten; nachdem sich die Temperatur stabilisiert hat, kann mit dem Backen begonnen werden.

ANMERKUNG: Vor allem bei den ersten Backvorgängen nach dem Einschalten oder nach einer längeren Nichtbenutzung (Standby) kann es bei dem Backen der Produkten direkt auf der Backfläche und ohne Bleche vorkommen, dass die ersten Produkte im unteren Bereich stärker gebacken werden; wir empfehlen, zu Beginn eine geringere Unterhitze zu verwenden und sie anschließend in Abhängigkeit von der Beladung anzuheben.

ACHTUNG! Das Eingeben und das Entnehmen des zu backenden Produkts muss mithilfe von entsprechenden Schutzvorrichtungen (Pizzaschaufel usw.) mit der größtmöglichen Vorsicht erfolgen.

Die Phasen des Backvorgangs können durch die Scheibe an der vorderen Tür beobachtet werden. Wenn auf das Backgut zugegriffen werden muss (z. B. zum Aufstechen von Blasen, die auf der Pizza entstehen können, mit einem geeigneten Werkzeug), muss die Tür mit größter Vorsicht mit dem vorderen Griff geöffnet werden.

ACHTUNG! Der Zugang zum Inneren der Kammer durch die Tür ist ausschließlich mit geeignetem Werkzeug und mit der größtmöglichen Vorsicht gestattet.

Der Zugang zur Backkammer mit beliebigen Körperteilen ist aufgrund des Verbrennungsrisikos in jedem Fall untersagt.

Die Tür muss langsam geöffnet werden, um die Gefahr von Verbrennungen durch das Austreten von Backdämpfen zu vermeiden.

Der Handgriff der Tür weist ein innovatives ausziehbares System auf, das die Bedienung vereinfacht (Abb. 43). Beim Öffnen und beim Schließen folgt der Handgriff dank einer beweglichen Mechanik der natürlichen Bewegung des Arms des Bedieners, verhindert die Drehung des Handgelenks und trägt so zu mehr Sicherheit bei.

Außerdem stellt der Handgriff bei vollständig geöffneter Tür eine Schranke dar, die den Bediener vor versehentlichen Kontakten mit den heißen Metallflächen des Ofens schützt.

ACHTUNG! Die Tür mit ausziehbarem Handgriff verleiht dem Gerät Komfort, Ergonomie und Sicherheit, sie ist jedoch aufgrund ihrer Bauweise empfindlicher als die herkömmliche. Öffnen und Schließen Sie die Tür vorsichtig, um Überlastungen der Mechanik im Inneren der Tür zu vermeiden.

4 ORDENTLICHE WARTUNG

4.1 VORBEREITENDE SICHERHEITSMASSNAHMEN

ACHTUNG! Unterbrechen Sie vor der Durchführung von Wartungsarbeiten die Stromversorgung durch Öffnen aller dem Ofen und/oder Gärzelle vorgeschalteten Schalter und warten Sie, bis sich das Gerät auf Raumtemperatur abkühlt. Benutzen Sie stets geeignete Schutzvorrichtungen (Handschuhe, Brille usw.). Alle Wartungsarbeiten müssen mit geeigneten Unfallverhütungsausrüstungen und von Fachpersonal durchgeführt werden.

Diese Maßnahmen sind Voraussetzung für die Erhaltung des guten Zustands des Ofens und ihre Nichtbefolgung könnte zu schweren Schäden führen, die von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind, und außerdem unnötige Risiken entstehen lassen.

4.2 ORDENTLICHE REINIGUNG

Nachdem die unter Punkt 4.1 beschriebenen Operationen durchgeführt wurden, für die Reinigung wie folgt vorgehen:

Täglich nach Arbeitsende und bei abgekühltem Gerät sorgfältig eventuelle Produktreste, die während des Backens entstehen können,

von allen Teilen entfernen. Dazu einen feuchten Lappen oder Schwamm und Seifenwasser benutzen, nachspülen und trocknen.

Alle Komponenten und das Innere der Backkammer gründlich reinigen. Alle zugängliche Komponenten in geeigneter Weise reinigen.

ACHTUNG! Entfernen Sie das eventuelle beim Backen ausgetreten fett täglich, da es zu Verbrennungen und Verpuffungen führen kann.

ACHTUNG! Das Gerät darf keinesfalls mit einem direkten Wasserstrahl bzw. Hochdruckreiniger abgespritzt werden. Darauf achten, dass das Wasser oder eventuell verwendete Reinigungsmittel nicht mit den Elektroteilen in Berührung kommen.

Die Reinigung des Geräts mit gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln ist verboten.

ANMERKUNG: Die Scheiben der Tür nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind. Keine Lösemittel, Reinigungsmittel mit chlorierten oder schleifenden Substanzen, sowie Werkzeuge verwenden, die die Oberflächen beschädigen können. Bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, kontrollieren, ob keine bei der Reinigung verwendeten Gegenstände in den Kammern liegen geblieben sind.

4.3 LÄNGERER NICHTGEBRAUCH

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird:

- Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Das Gerät abdecken, um es vor Staub zu schützen.
- Die Räume regelmäßig lüften.
- Das Gerät vor dem erneuten Gebrauch reinigen.

Vor der Wiederinbetriebnahme nach längerer Nichtbenutzung das unter Punkt 3.1.1 vorgesehene Verfahren wiederholen.

ACHTUNG

DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN ZUR "AUSSERORDENTLICHEN WARTUNG" RICHTEN SICH AUSSCHLIESSLICH AN FACHPERSONAL MIT ORDENTGEMÄSSER LIZENZ, DAS VOM HERSTELLER ANERKANNT UND BEFUGT IST.

5 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

5.1 VORBEREITENDE SICHERHEITSMASSNAHMEN

ACHTUNG! Unterbrechen Sie vor der Durchführung von Wartungsarbeiten die Stromversorgung durch Öffnen aller dem Ofen und/oder Gärzelle vorgeschalteten Schalter und warten Sie, bis sich das Gerät auf Raumtemperatur abkühlt.

Diese Operationen dürfen nur bei abgekühltem Gerät durchgeführt werden.

Den Arbeitsbereich während der Wartung oder bei Nacharbeit bzw. schlechter Sicht entsprechend ausleuchten.

Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen mit geeigneten Unfallverhütungsausrüstungen von vom Hersteller dazu befugten Fachpersonal mit regulärer Lizenz durchgeführt werden.

Diese Maßnahmen sind Voraussetzung für die Erhaltung des guten Gerätezustands und ihre Nichtbefolgung könnte zu schweren Schäden führen, die von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind, und außerdem unnötige Risiken entstehen lassen.

ACHTUNG! Das Gerät muss regelmäßig, mindestens ein Mal pro Jahr, und immer dann, wenn Funktionsstörungen auftreten, von einem spezialisierten Techniker auf seinen Zustand überprüft werden.

ACHTUNG! Einige der im Folgenden aufgeführten Arbeiten machen mindestens zwei Personen erforderlich.

5.2 ALLGEMEINE REINIGUNG

Nachdem die unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen durchgeführt wurden, für die Reinigung wie folgt vorgehen:

Nehmen Sie die allgemeine Reinigung des Geräts vor. Nach dem Abkühlen des Geräts müssen alle internen und externen Komponenten mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm von Rückständen gereinigt werden; dabei gegebenenfalls Seifenlauge verwenden, nachspülen und abtrocknen und bei den satinieren Bauteilen die Richtung der Satinierung beachten.

ACHTUNG! Entfernen Sie das eventuelle beim Backen ausgetreten fett regelmäßig, da es zu Verbrennungen und Verpuffungen führen kann.

ACHTUNG! Das Gerät darf keinesfalls mit einem direkten Wasserstrahl bzw. Hochdruckreiniger abgespritzt werden. Darauf achten, dass das Wasser oder eventuell verwendete Reinigungsmittel nicht mit den Elektroteilen in Berührung kommen.

Die Reinigung des Geräts mit gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln ist verboten.

ANMERKUNG: Die gehärteten Scheiben der Türen erst reinigen, wenn sie nicht mehr heiß sind.

Keine Lösemittel, Reinigungsmittel mit chlorierten oder schleifenden Substanzen, sowie Werkzeuge verwenden, die die Oberflächen beschädigen können. Bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, kontrollieren, ob keine bei der Reinigung verwendeten Gegenstände in den Kammern liegen geblieben sind.

5.3 AUSWECHSELN VON BAUTEILEN DER BACKKAMMER

5.3.1 AUSWECHSELN DER LAMPE

Im Inneren der Backkammer befindet sich eine doppelte Beleuchtung mit speziellen Halogenlampen auf beiden Seiten.

Führen Sie die unter Punkt 5.1 angegebenen Arbeiten durch; die Lampe der Backkammer wird im Inneren der Backkammer selbst ersetzt.

- Schrauben Sie das Schutzblech (Abb.16 Detail C) der Lampenkalotte ab.

- Entfernen Sie die Kalotte mit einem Schraubenzieher (Abb. 16 Detail A) und ersetzen Sie die Glühbirne (Abb. 20 Bauteil B) und/oder die Kalotte.

- Bringen Sie die Kalotte wieder an und schrauben Sie das Schutzblech wieder an.

5.3.2 AUSWECHSELN VON KOMPONENTEN DES SCHALTSCHRANKS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Elektrokomponenten des Schaltschranks wie folgt auswechseln:

- Das seitliche Paneel durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernen.

- Die Komponente von der Stromversorgung trennen.

- Die Komponente auswechseln.

- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass die Komponente korrekt angeschlossen wird.

ANMERKUNG: Falls die Elektronikplatinen ausgewechselt werden, muss eine allgemeine Rücksetzung des Geräts durchgeführt werden, wie unter 5.6 beschrieben.

5.3.3 AUSWECHSELN DER SICHERUNG

Der Stromkreis ist mit einer Sicherung ausgestattet, welche bei Durchbrennen das Einschalten des Geräts und des LCD-Bildschirms verhindert. In einem solchen Fall des Zustands der Sicherung kontrollieren und diese gegebenenfalls auswechseln.

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen für den Zugriff wie folgt vorgehen:

- Das seitliche Paneel durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernen.

- Die Sicherung herausnehmen (Abb. 17 Detail A), kontrollieren und gegebenenfalls durch eine neue Sicherung mit gleichwertigen Merkmalen ersetzen.

- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.4 AUSWECHSELN DER THERMOELEMENTE

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Thermoelemente wie folgt auswechseln:

- Das seitliche Paneel durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernen.

- Die Befestigungsmutter des Thermoelements lösen (um dies zu vereinfachen, könnte es erforderlich sein, die Schalttafel zu drehen, nachdem die Befestigungsschrauben gelöst worden sind).

- Die beiden Speisekabel des Thermoelements lösen.

- Das Thermoelement auswechseln.

- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und die korrekte Polarität der Verbinder beachten.

- Stellen Sie für die korrekte Anzeige der Temperatur immer sicher, dass sich der Kolben des Thermoelements im Inneren der Kammer befindet.

5.3.5 AUSWECHSELN DER EXTERNEN SCHEIBE

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die äußere Glasscheibe (Detail 38 Tafel A) wie folgt auswechseln:

- Bei geschlossener Tür die Befestigungsschrauben des Rahmens entfernen.

- Den vorderen Rahmen mit der äußeren Scheibe abnehmen.

- Die Muttern des Halterungsbleches der äußeren Scheibe lösen.

- Die äußere Scheibe und die Dichtung ersetzen.

- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.6 AUSWECHSELN DER INTERNEN SCHEIBE

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die innere Glasscheibe (Detail 38 Tafel A) wie folgt auswechseln:

- Bei geschlossener Tür die unter Punkt 5.3.5 beschriebenen Operationen ausführen.

- Die Muttern des Halterungsbleches der äußeren Scheibe lösen.

- Das Halterungsblech herausziehen.

- Die innere Scheibe und die Dichtung durch Trennen vom vorderen Teil ersetzen.

- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.7 AUSWECHSELN DER FEDER DER TÜR

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Feder der Tür wie folgt auswechseln:

- Die Tür schließen.
- Das linke seitliche Paneel durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernen.
- Die Ösen mit der Feder aushaken.
- Die Ösen (Detail B Abb. 18) herauserschrauben und die Feder (Detail A Abb. 18) austauschen.
- Die Spannung der Feder durch Änderung der Position der hinteren Öse in der Einstellskala variieren (Detail C Abb.18).
- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.8 AUSWECHSELN DER DÄMMPLATTE

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Dämmplatte wie folgt austauschen:

- Die vordere Tür öffnen.
- Die Dämmplatte anheben und dazu mit einem Schraubenzieher hebeln.
- Die Dämmplatte austauschen.

Zum Austauschen der hinteren stehenden Dämmplatte (falls vorhanden) einen Schraubenzieher mit geeigneter Länge verwenden.

5.3.9 AUSWECHSELN DES SICHERHEITSTHERMOSTATS **ACHTUNG! Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen den Betrieb des Sicherheitsthermostats.**

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen den Sicherheitsthermostat wie folgt austauschen:

- Das linke seitliche Paneel durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernen.
- Die Abdeckung des Thermostatsensors durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernen (Abb.20 Detail A).
- Die betreffende Steinwolldämmung vollständig entfernen.
- Die Befestigungsschrauben des Thermostatsensors (Abb. 20 Detail D) im Inneren der Kammer lösen.
- Den Thermostatsensor zwischen dem Blockierblech (Abb. 20 Detail B) und dem Dämmgewebe (Abb. 20 Detail C) herausziehen.
- Die Kappe der (Abb. 19 Detail A) Entriegelungstaste entfernen und die Blockiermutter des Thermostats lösen.
- Die Steckverbindungen des Thermostats lösen.
- Das Thermostat mit seinem Fühler austauschen und den Teil der Isolierung ersetzen.
- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

ANMERKUNG: Beim Wiedereinbau des Thermostatsensors darauf achten, dass die Blechteile der Kammer nicht berührt werden und, dass ein Kontakt mit dem Dämmgewebe hergestellt wird (Abb. 20 Detail C).

5.3.10 AUSWECHSELN DES HAUPTSCHALTERS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen den Hauptschalter wie folgt austauschen:

- Das linke seitliche Paneel durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernen.
- Die Steckverbindungen des Schalters lösen (Abb. 19 Detail B).
- Den Schalter austauschen.
- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.11 AUSWECHSELN DER WIDERSTÄNDE

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Widerstände wie folgt austauschen:

- Das linke seitliche Paneel durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernen.
- Die Leiter der Stromversorgung der Widerstände abklemmen.
- Die Verkleidung der Dämmung (falls vorhanden) abschrauben.
- Die Dämmung entfernen und dabei darauf achten, dass sie nicht beschädigt wird.
- Die Befestigungsschrauben der Widerstandsplatte abschrauben und herausziehen. (dazu könnte es erforderlich sein, die Schalttafel nach dem Lösen der Befestigungsschrauben zu drehen).
- Beim Wiedereinbau der neuen Widerstände in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und die gegebenenfalls beschädigte Dämmung wieder herstellen, ohne dass sie bis zu den elektrischen Kontakten reicht.

ANMERKUNG: Stellen Sie beim Einführen der neuen Widerstände sicher, dass sie richtig durch die entsprechenden Langlöcher in den Blechen im Inneren der Kammer geführt werden.

5.3.12 AUSWECHSELN DES MIKROSCHALTERS ÖFFNUNG TÜR

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen den Mikroschalter Öffnung Tür wie folgt austauschen:

- Die Feder lösen, wie in Punkt 5.3.7 angegeben.
- Die Leiter der Stromversorgung des Mikroschalters abklemmen.

- Den Mikroschalter austauschen (Detail D Abb. 18).
- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.13 AUSWECHSELN DER TASTATUR DES BEDIENPANEELS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Tastatur des Bedienpanels wie folgt austauschen:

- Die Befestigungsschrauben des Bedienpanels mit der Tastatur lösen. Die Tastatur (Detail A Abb. 21) ist mit zweiseitigem Spezialklebeband am Bedienpaneel angebracht.
- Das linke seitliche Paneel durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernen.
- Die Steckverbindungen der Tastatur abklemmen.
- Das Bedienpaneel mit der Tastatur austauschen.
- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass die Verbinder korrekt angeschlossen werden.
- Die Empfindlichkeit der Tastatur mit den entsprechenden Einstellschrauben einstellen (Detail C Abb. 21).

ANMERKUNG: Für den ordnungsgemäßen Betrieb der Tastatur muss das vom Hersteller gelieferte Spezialklebeband verwendet werden.

5.3.14 AUSWECHSELN DES LCD-BILDSCHIRMS DES BEDIENPANEELS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen den LCD-Bildschirm des Bedienpanels wie folgt austauschen:

- Nach dem Ausbauen der Tastatur des Bedienpanels wie in Punkt 5.2.13 angeben die Befestigungsmuttern des LCD-Bildschirms des Bedienpanels lösen (Detail B Abb. 21).
- Das linke seitliche Paneel durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernen.
- Die Steckverbindungen des LCD-Monitors abklemmen und die Ersetzung vornehmen.
- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass die Verbinder korrekt angeschlossen werden.

ANMERKUNG: Der Kontrast des Bildschirms kann mit einem kleinen Schraubenzieher an der hinteren Einstellschraube auf den gewünschten Wert eingestellt werden (Detail F Abb. 21).

5.3.15 AUSWECHSELN DER OFENTÜR

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Ofentür wie folgt austauschen:

- Das linke und das rechte seitliche Paneel durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernen.
- Den unteren vorderen Rahmen (Detail D Abb. 22) durch Drehen der Befestigungsschrauben an den seitlichen Pfosten entfernen (Details B und C Abb. 22)
- Die linken (Detail C Abb. 22) und die rechten (Detail B Abb. 22) seitlichen Pfosten am inneren Teil der Schrauben Detail D Abb. 21 und seitlich an den Schrauben Detail E Abb. 21 entfernen. Vor dem Ausbauen des rechten Pfostens müssen die Steckverbindungen des LCD-Bildschirms und der Tastatur abgeklemmt werden.
- Entfernen Sie die Tür durch Lösen der Befestigungsschrauben (Detail A Abb. 22).
- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass die Verbinder korrekt angeschlossen werden.

ANMERKUNG: Für die richtige Ausrichtung der Tür die entsprechenden Dickenstücke für die Einstellung links (Detail A Abb. 23) und rechts (Detail B Abb. 23) verwenden.

5.3.16 AUSWECHSELN DER KOMPONENTEN DER MECHANIK IN DER TÜR

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Komponenten der Mechanik in der Tür wie folgt austauschen:

- Die Feder lösen, wie in Punkt 5.3.7 angegeben.
- Die Tür langsam drehen, bis sie vollständig offen ist.
- Das externe Paneel der Tür durch Lösen der Schrauben auf der Innenseite ausbauen.
- Die Tür schließen und die Komponente austauschen.
- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.17 AUSWECHSELN DER KOMPONENTEN DER MECHANIK VENTIL DAMPF

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Komponenten der Mechanik Ventil Dampf wie folgt austauschen:

- Das linke seitliche Paneel durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernen.
- Die Befestigungsschrauben (Detail A Abb. 24) der Baugruppe Ventil Dampf lösen.
- Die Schrauben der Rotationsverbindung (Detail B Abb. 24) lösen.
- Die Leiter der Stromversorgung der Komponenten abklemmen.

- Die Baugruppe Ventil Dampf auf eine Arbeitsfläche legen und die Komponente austauschen.
 - Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- ANMERKUNG: Für den ordnungsgemäßen Betrieb der Baugruppe Ventil Dampf vor dem Wiedereinbau die richtige Positionierung des Mikroschalters auf der Nockenwelle überprüfen.**

5.4 AUSWECHSELN DER BAUTEILE DER GÄRZELLE

5.4.1 ERSETZUNG DER LAMPE

Nach Durchführung der Operationen von Punkt 5.1 werden die Lampe und/oder die entsprechende Kalotte (Detail 18/17 Tafel B) im Inneren der Gärzelle wie folgt ausgebaut:

- Die Türen der Gärzelle öffnen.
- Die Kalotte herauserschrauben und die Glühbirne und/oder die Kalotte austauschen.
- Die Kalotte wieder einschrauben.

5.4.2 AUSWECHSELN DES THERMOELEMENTS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen das Thermoelement wie folgt austauschen:

- Das linke seitliche Paneel durch Lösen der Befestigungsschrauben (Abb. 12) entfernen.
- Die Befestigungsmutter des Thermoelements lösen.
- Die beiden Speisekabel des Thermoelements lösen.
- Das Thermoelement austauschen.
- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und die korrekte Polarität der Verbinder beachten.
- Stellen Sie für die korrekte Anzeige der Temperatur immer sicher, dass sich der Kolben des Thermoelements im Inneren der Kammer befindet.

5.4.3 AUSWECHSELN DER ELEKTRONIKKARTE

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Elektronikarte wie folgt austauschen:

Das linke seitliche Paneel durch Lösen der Befestigungsschrauben (Abb. 12) entfernen.

- Die Karte elektrisch abklemmen.
- Die Karte durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernen.
- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass die Karte korrekt angeschlossen wird.

ANMERKUNG: Falls die Elektronikarten ausgewechselt werden, muss eine allgemeine Rücksetzung des Geräts durchgeführt werden, wie unter 5.6 beschrieben.

5.4.4 AUSWECHSELN DER KONTROLLEUCHE

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Kontrollleuchte (Detail 8 Tafel B) wie folgt austauschen:

- Das linke seitliche Paneel durch Lösen der Befestigungsschrauben (Abb. 12) entfernen.
- Die Halterung der Fassung abschrauben.
- Die Lampe austauschen.
- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.4.5 AUSWECHSELN DER WIDERSTÄNDE

Nach Durchführung der Operationen von 5.1 werden die Widerstände (Detail 1 Tafel B) in der Gärzelle wie folgt ausgewechselt:

- Die Türen der Gärzelle öffnen.
- Die Befestigungsschrauben der Halterung der Widerstände lösen
- Die Leiter der Stromversorgung der Widerstände abklemmen.
- Die Widerstände entfernen.
- Beim Einbau der neuen Widerstände in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.4.6 AUSWECHSELN DER SCHALTER

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Schalter (Detail 11/13 Tafel B) wie folgt austauschen:

- Das linke seitliche Paneel durch Lösen der Befestigungsschrauben (Abb. 12) entfernen.
- Die Steckverbindung des auszuwechselnden Schalters öffnen.
- Den Schalter austauschen.
- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.4.7 AUSWECHSELN DER SCHARNIERE DER SCHIEBETÜREN (wo vorhanden)

- Die Tür öffnen.
- Den an der Tür befestigten Teil des Scharniers aushaken (Abb. 25).
- Die Tür ausbauen und den an ihr befestigten Teil des Scharniers abschrauben.
- Den an der Zelle befestigten Teil des Scharniers abschrauben

- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- ANMERKUNG: Sicherstellen, dass sich die Türen ungehindert in den Führungen bewegen und falls erforderlich ein lebensmittelgeeignetes Schmiermittel auf die Führungen auftragen.** In regelmäßigen Abständen kontrollieren (vor allem nach Abschluss der Installation des vollständigen Geräts in der gewählten Position), ob die Türen der Gärzelle die richtigen Lichter haben. Die Kontrolle bei geschlossenen Türen durchführen.
- Für die eventuelle Einstellung der Schiebetüren der Gärzelle die mit dem Gerät gelieferten Anweisungen beachten: die Einstellschrauben an den Scharnieren mit einem Schraubenzieher einstellen (Abb. 44) Falls erforderlich alle 4 Scharniere einstellen.

5.5 AUSWECHSELN VON BAUTEILEN DER ABSAUGHAUBE

5.5.1 AUSWECHSELN DES GEBLÄSES DER ABSAUGHAUBE

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen das Gebläse der Absaughaube (Detail 1 Tafel C) wie folgt austauschen:

- Die Leiter der Stromversorgung des Gebläses abklemmen.
- Die Halterung des Gebläses abschrauben.
- Das Gebläse durch Abschrauben der Halterung austauschen.
- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.5.2 AUSWECHSELN DER KOMPONENTEN FÜR DIE EINSTELLUNG DER ABSAUGGESCHWINDIGKEIT

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Komponenten für die Einstellung der Absauggeschwindigkeit wie folgt austauschen:

- Das linke seitliche Paneel durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernen.
- Die Leiter der Stromversorgung der Komponente abklemmen.
- Die Komponente austauschen.
- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.5.3 AUSWECHSELN UND REINIGEN DER STAHLGITTER

Die Dämpfe, die auf der Vorderseite des Ofens beim Öffnen der Türen austreten, werden von einem inneren Kanal in die Absaughaube geleitet, von wo aus sie in den hinteren Kamin gelangen. Die Front der Absaughaube weist große Ansauggitter auf.

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Stahlgitter (Detail 7 Tafel C) wie folgt austauschen und reinigen:

- Die Tür der Absaughaube öffnen, um den Eingriff zu vereinfachen.
- Das linke Gitter durch Bewegungen ausbauen (zuerst nach rechts bewegen, sodass es sich leicht mit dem rechten Gitter überlagert, und dann drehen) und dabei Kollisionen vermeiden.
- Das rechte Gitter durch Bewegungen ausbauen und dabei Kollisionen vermeiden.

Die Gitter reinigen und/oder austauschen.

- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- ACHTUNG! Aus Sicherheitsgründen die Absaughaube nie ohne Gitter in Betrieb nehmen.**

ACHTUNG! Das Auswechseln und/oder Reinigen der Gitter muss mit geeigneten Unfallverhütungsausrüstungen von Fachpersonal mit regulärer Lizenz durchgeführt werden.

5.6 ALLGEMEINE RESET-PROZEDUR

Falls Funktionsstörungen der Elektronik festgestellt werden, oder wenn eine der Elektronikplatinen ausgewechselt werden soll, empfiehlt es sich eine allgemeine Rücksetzung durchzuführen.

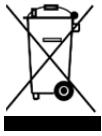
Das Reset-Verfahren muss beim Einschalten des Hauptschalters 0/1 der Backkammer (Abb. 26) und gleichzeitiges Drücken der Tasten "Wahl-Cursor" und "Return" für 5 Sekunden direkt nach dem Einschalten vorgenommen werden (es ertönt ein Beep zur Bestätigung).

Auf der angezeigten Bildschirmanzeige die Taste "OK" drücken, um zur Bildschirmanzeige für die Inbetriebnahme der Kammer zu gelangen (Abb. 28).

Der allgemeine Reset stellt alle Parameter auf die Defaultwerte zurück. Der Reset stellt auch die Uhr zurück, die daher neu eingestellt werden muss.

5.7 ENTSORGUNG

Bei Abbau von Gerät oder Geräteteilen müssen die verschiedenen Komponenten nach Materialtyp getrennt und in Übereinstimmung mit den gültigen Gesetzen und Normen entsorgt werden.



Die durchgestrichene Mülltonne zeigt an, dass die elektrischen Komponenten in der Europäischen Union nicht als Haushaltsabfall, sondern als Sonderabfall entsorgt werden müssen. Außer auf dieses Gerät wird diese Norm auf alle Geräte angewendet, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Diese Produkte dürfen nicht als Haushaltsabfall entsorgt werden.

6 ERSATZTEILKATALOG

Inhaltsverzeichnis der Tafeln:

- Tafel A Gesamtzeichnung der Backkammer
- Tafel B Gesamtzeichnung der Gärkammer
- Tafel C Gesamtzeichnung der Absaughaube
- Tafel D Elektrischer Schaltplan
- Tafel E Elektrischer Schaltplan der Gärzelle
- Tafel F Elektrischer Schaltplan der Absaughaube

BEI DER BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN ZU MACHENDE ANGABEN

Bei der Bestellung von Ersatzteilen sind folgende Angaben zu machen:

- Gerätetyp
- Seriennummer des Geräts
- Bezeichnung des Bauteils
- Gewünschte Menge

ÍNDICE

| | | |
|----|------------------------------|----|
| 01 | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | 2 |
| 02 | INSTALACIÓN | 2 |
| 03 | FUNCIONAMIENTO | 4 |
| 04 | MANTENIMIENTO ORDINARIO | 8 |
| 05 | MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO | 9 |
| 06 | CATÁLOGO DE LOS REPUESTOS | 12 |

Nota:

El presente manual se ha previsto para la lectura en cinco idiomas. Instrucciones originales en Italiano y traducciones de las instrucciones originales en Inglés, Francés, Alemán y Español.

GARANTÍA

Normas y reglamentación

La garantía se limita a la pura y simple sustitución franco fábrica de la pieza eventualmente rota o defectuosa sólo en caso de defecto del material o de fabricación. **La garantía no cubre las eventuales averías debidas al transporte efectuado por terceros, a la instalación o al mantenimiento incorrecto, a la negligencia o la falta de atención en el uso o a la manipulación por parte de terceros. Además se excluyen de la garantía: los vidrios, los equipos eléctricos, los accesorios y cualquier otro componente que se desgaste debido al uso normal de la instalación y de sus accesorios; la mano de obra necesaria para sustituir las eventuales piezas en garantía también queda excluida de ésta.**

La garantía pierde inmediatamente su validez si el comprador no cumple con los pagos; tampoco es válida para los productos que hayan sido reparados, modificados o desmontados, incluso de forma parcial, sin autorización escrita. Para obtener la intervención técnica en garantía, se tiene que efectuar una solicitud escrita al concesionario de zona o a la Dirección comercial.

ATENCIÓN

Esta palabra indica peligro y se utiliza siempre que la seguridad del operador esté en peligro.

NOTA:

Esta palabra indica precaución y sirve para llamar la atención sobre operaciones de vital importancia para el funcionamiento correcto y duradero del aparato.

ESTIMADO CLIENTE

Antes de usar este aparato hay que leer con atención el presente manual.

Para la seguridad del operador, los dispositivos del aparato tienen que mantenerse siempre eficaces.

Este manual tiene como objetivo ilustrar el uso y el mantenimiento del aparato y es responsabilidad del operador seguirlo atentamente.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al producto y al manual sin que ello comporte la obligación de actualizar la producción y los manuales precedentes.

¡ATENCIÓN!

1. Este manual concierne a su seguridad.
2. Leerlo con atención antes de instalar y usar el aparato.
3. Guardar el presente manual con esmero para que los diferentes operadores puedan consultarlo siempre.
4. La instalación tiene que ser efectuada por personal cualificado según las instrucciones del fabricante.
5. Este aparato sólo tiene que destinarse al uso para el cual ha sido fabricado, es decir, para cocer pizzas o productos alimentarios similares. Está prohibido llevar a cabo cocciones con productos que contienen alcohol. Cualquier otro uso se considera impropio.
6. El aparato se destina únicamente para un uso colectivo y tiene que ser usado sólo por profesionales cualificados y debidamente preparados para ello. El aparato no está destinado a ser utilizado por personas (niños incluidos) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o bien que no tengan experiencia o los conocimientos adecuados. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
7. Para la eventual reparación dirigirse sólo a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales.
8. El incumplimiento de las condiciones anteriores puede afectar la seguridad del aparato.
9. Desactivar el aparato en caso de avería o funcionamiento incorrecto y no efectuar ningún intento de reparación o intervención directa.
10. Si el aparato se vende o cede a otra persona o si se tiene que cambiar de posición y dejar la instalación, comprobar que el manual se entregue con el aparato para que pueda ser consultado por el nuevo propietario o por el instalador.
11. Si el cable de alimentación está dañado, tiene que ser sustituido por el servicio de asistencia técnica habilitado por el fabricante, para poder prevenir cualquier riesgo.
12. Durante la fase de instalación, si se producen problemas en aparatos que comparten la misma alimentación, comprobar si en el punto de interfaz existe la impedancia oportuna y si la capacidad de la corriente de funcionamiento tiene las dimensiones adecuadas para que las emisiones del aparato estén conformes a las normas EN 61000-3-11, EN 61000-3-12 y siguientes modificaciones.

1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

El aparato está formado por varios módulos sobrepuestos:

- Campana
- Cámara/s de cocción
- Soporte o celda de fermentación

Cada módulo cámara de cocción es independiente, la regulación de su temperatura es de tipo electrónico, está equipado con termostato de seguridad, con una puerta de batiente encajada con bisagras en la parte inferior.

¡NOTA! La conexión eléctrica de cada módulo (campana, cámara, celda) es independiente (véase apartado 2.5.2); de todos modos, se prevén unas conexiones eléctricas posteriores entre los distintos módulos (entre campana/cámara, cámara/cámara, cámara/celda) como se puede ver en la figura 6.

El interior de la cámara está hecho de acero y, según los modelos, el plano de cocción puede ser de ladrillos refractarios o de chapa con canto matado.

El soporte está formado por una estructura de acero y puede estar equipado con guías portabandejas.

La celda de fermentación está formada por una estructura de acero, está revestida de paneles, tiene guías portabandejas y la regulación de su temperatura es de tipo electrónico.

1.2 DIRECTIVAS APLICADAS

Este aparato está conforme a las siguientes directivas:

Directiva Baja Tensión 2006/95/CE y modificaciones siguientes
Directiva Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE y modificaciones siguientes

1.3 LUGAR DE TRABAJO

El operador ha de programar el aparato desde el cuadro de mandos situado en la parte frontal del aparato y ha de vigilarlo durante su funcionamiento.

Las puertas de acceso de los equipos están situadas en la parte frontal del aparato.

1.4 MODELOS

Los modelos de cámara de cocción previstos son:

- M 90E A-C
- M130E A-B-C

1.5 1.7 DIMENSIONES GENERALES Y PESOS (Véase Fig.1)

1.6 DATOS TÉCNICOS (Véase Tab.2)

1.7 IDENTIFICACIÓN

Para cualquier comunicación con el fabricante o con los centros de asistencia hay que citar siempre el NÚMERO DE SERIE del aparato que se encuentra en la chapa fijada según se ilustra en la fig. 2, ref.

1.8 ETIQUETAS

En los puntos ilustrados en la fig. 4, el aparato posee unos adhesivos para llamar la atención sobre la seguridad.



¡ATENCIÓN! La superficie del aparato puede representar un peligro de ustiión debido a la presencia de elementos a una temperatura elevada. Para cualquier tipo de intervención o cualquier operación, esperar que el aparato llegue a temperatura ambiente y utilizar siempre adecuados dispositivos de protección individual (guantes, gafas...).



¡ATENCIÓN! Presencia de tensión peligrosa. Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, interrumpir la alimentación eléctrica apagando los interruptores instalados en la parte exterior del horno y/o de la celda de fermentación y esperar que el aparato llegue a

temperatura ambiente. Utilizar siempre adecuados dispositivos de protección individual (guantes, gafas...).



¡ATENCIÓN! Para evitar el ebullición, no utilizar contenedores llenos de líquidos o alimentos que se licúan con el calor, en cantidad superior a la que puede tenerse fácilmente bajo control.

1.9 SUPLEMENTOS AL PEDIDO Y ACCESORIOS

Los equipos están equipados con los siguientes accesorios y suplementos al pedido:

| Modelo | Accesorio o Suplemento al pedido |
|-----------------------|--|
| M 90E A-C M130E A-B-C | Vaporera |
| M 90E A-C M130E A-B-C | Placa de cocción de chapa con canto matado |
| M 90E C M130E B-C | Piano post. de ladrillos refractarios levantado |
| M 90E C M130E B-C | Piano post. de ladrillos refractarios levantado y del. de chapa con canto matado |
| M 90E A-C M130E A-B-C | Kit manutención para instalación |
| CELDA SOPORTE | Guías portabandejas |

La placa de cocción se puede suministrar con la parte posterior levantada de 50mm para facilitar las operaciones relativas a la introducción y a la extracción del horno.

¡NOTA! Es posible montar la vaporera sólo si el horno no tiene la placa de cocción posterior levantada.

1.10 RUIDO

Este aparato es un medio de trabajo técnico, que normalmente, en la posición del usuario, no supera el umbral de ruido de 70dB (A) (configuración con una cámara de cocción).

2 INSTALACIÓN

¡NOTA! El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de que no se respeten las normas de prevención de accidentes.

2.1 TRANSPORTE

El aparato se despacha normalmente colocado encima de paletas de madera con medios de transporte por tierra (fig. 3).

Cada una de las piezas está protegida por una película de plástico o cajas de cartón.

2.2 DESCARGA

¡NOTA! Al recibir el aparato se aconseja controlarlo y cerciorarse de que todos sus componentes estén en perfecto estado.

Levantar la instrumentación utilizando sólo y exclusivamente los puntos indicados en fig.4a.

¡ATENCIÓN!El levantamiento efectuado en puntos distintos de los indicados en la fig 4a. puede causar daños considerables en la integridad del producto.

¡ATENCIÓN!Antes de levantar los distintos módulos asegurarse de que el medio mecánico de levantamiento tenga una capacidad superior con respecto al peso del módulo (Véase Tabla Dimensiones del espacio ocupado y pesos)

¡ATENCIÓN! Antes de levantar los distintos módulos asegurarse de haber desconectado la alimentación eléctrica posterior entre los distintos módulos (fig. 6).

En caso de desplazamiento manual o traslación en vertical con el objetivo de pasar a través de puertas y/o espacios estrechos, hay que utilizar el kit de manutención (fig.4b) específico y atenerse a lo indicado en las instrucciones adjuntas al kit.

El desplazamiento manual o traslación en vertical tienen que utilizarse sólo en casos de extrema necesidad y por tramos muy cortos.

La colocación en vertical se puede efectuar sólo en el lado izquierdo del horno y la colocación en vertical puede mantenerse sólo durante periodos cortos, de lo contrario, el equipo podría funcionar mal.

Una vez colocado el aparato, quitar todos los componentes del kit de manutención.

¡ATENCIÓN! En caso de desplazamiento manual siempre extraer los ladrillos refractarios o las paredes de chapa con canto matado que se encuentran dentro de la cámara de cocción.

¡ATENCIÓN! El deslizamiento manual o traslación en vertical, por motivos de seguridad, tienen que estar asistidos por un medio mecánico.

¡ATENCIÓN! El deslizamiento manual o traslación en vertical, por motivos de seguridad, tienen que ser efectuados exclusivamente por personal cualificado.

Colocar el aparato en un lugar higiénicamente adecuado, limpio, seco y sin polvo, y comprobar que quede bien estable.

El embalaje se debe eliminar según lo dispuesto por la normativa vigente; asegurarse de que los materiales de plástico se guarden en un lugar seguro para evitar peligros de asfixia, en particular para los niños. Al término de la vida del aparato, se debe eliminar en los puntos de recogida y reciclaje autorizados por la ley.

2.3 ESPECIFICACIONES AMBIENTALES

Para que el aparato funcione de forma correcta, se aconseja respetar los siguientes valores:

Temperatura de ejercicio: + 5°C ÷ +40°C

Humedad relativa: 15% ÷ 95%

2.4 COLOCACIÓN, MONTAJE, INSTALACIÓN Y ESPACIO PARA EL MANTENIMIENTO

¡ATENCIÓN! Durante la colocación, el montaje y la instalación hay que respetar las siguientes leyes:

- Leyes y normas vigentes relativas a la instalación de equipos electrotécnicos.

- Directivas y medidas establecidas por la compañía eléctrica.

- Reglas locales de construcción y antiincendios.

- Prescripciones para la prevención de accidentes.

- Normativas electrotécnicas

- Quitar la película protectora de los paneles externos del aparato separándola despacio de manera que se desprenda toda la cola.

Si queda cola, quitarla completamente usando queroseno o gasolina.

Cada uno de los módulos elegidos para la configuración del horno deben estar sobrepuestos como especificado en la figura 5, insertando los pies de referencia de cada módulo en el asiento del que se encuentra debajo (part.A - fig.5).

Además, el horno debe colocarse en un lugar bien aireado a una distancia mínima de 50 cm de la pared lateral izquierda, derecha y de fondo (fig.7). Esta distancia mínima es indispensables para garantizar el correcto funcionamiento del aparato. Para efectuar algunas operaciones de limpieza/mantenimiento (sustitución de las resistencias, etc.) algunas distancias deberán ser mayores que las indicadas, por lo tanto hay que considerar la posibilidad de poder mover el horno para que puedan llevarse a cabo.

2.5 CONEXIONES

2.5.1 CONEXIONES DESCARGA VAPOR

ATENCIÓN! La conexión de la descarga del vapor debe ser efectuada exclusivamente por personal calificado.

El tubo para la descarga del vapor se encuentra en la parte posterior del horno (part.C - fig.8).

¡NOTA! Se aconseja conectar la descarga de vapor con una chimenea o con el exterior mediante un tubo con un diámetro mínimo de 150 mm.

Este tubo (det.A - fig.8) debe introducirse en el interior del conducto de descarga del horno. Incluso las extensiones deben realizarse de manera que los tubos superiores entren en los tubos inferiores, como ya se ha visto en la conexión anterior.

Aplicar en la base del tubo de descarga de los vapores un tubo de plástico para la descarga de la condensación (det.B - fig.8). Esta operación debe ejecutarse antes de la conexión del conducto.

2.5.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA

¡ATENCIÓN! La conexión eléctrica tiene que ser efectuada sólo y exclusivamente por personal cualificado en conformidad con las normas electrotécnicas.

Antes de iniciar la conexión, controlar que el sistema de puesta a tierra se haya realizado según las normas europeas EN.

Controlar también que el interruptor general de la instalación a la cual tiene que conectarse el aparato se encuentre en posición "off". La placa de matrícula (fig. 2, ref. M) contiene todos los datos necesarios para efectuar correctamente la conexión.

¡NOTA! de todos modos, se prevén unas conexiones eléctricas posteriores entre los distintos módulos (entre campana/cámara, cámara/cámara, cámara/celda) como se puede ver en la figura 14.

¡ATENCIÓN! El cable flexible para la conexión a la red eléctrica debe tener características no inferiores al tipo con aislamiento de goma H07RN-F y debe tener una sección nominal adecuada a la

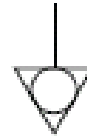
absorción máxima (véase datos técnicos). El cable de conexión tiene que suministrarlo el instalador.

Para la conexión a la red eléctrica hay que instalar un enchufe que esté conforme con las normas vigentes.

¡ATENCIÓN! Es indispensable conectar correctamente el aparato a tierra.

Para ello, en la caja de bornes de conexión, se encuentra el borne específico (Fig.10-11-13) con el símbolo al que hay que conectar el cable de puesta a tierra.

Además, estos aparatos han de conectarse al circuito del sistema equipotencial; el borne previsto para ello se encuentra en la parte posterior del aparato con el símbolo BORNE PARA LA CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL.



2.5.2.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA CÁMARA DE COCCIÓN

¡ATENCIÓN! Hace falta instalar para cada elemento de cocción, un interruptor general cuádrupolar con fusibles o un interruptor automático adecuado a los valores indicados en la placa, que permita desconectar cada uno de los aparatos de la red.

¡NOTA! El dispositivo elegido ha de estar cerca del aparato y ha de ser fácilmente accesible.

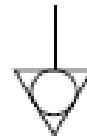
¡ATENCIÓN! Controlar que los conductores conectados al enchufe no presenten puntos de contacto entre sí.

La cámara de cocción se entrega con el voltaje solicitado indicado en la placa de matrícula (fig. 1).

Para efectuar la conexión eléctrica, quitar la tapa de protección colocada en el lado posterior de la cámara de cocción (fig.9). El cable de conexión debe suministrarlo el instalador.

Introducir en el orificio pasacables específico (Part.B-fig.9) el cable de sección adecuada (Véase datos técnicos), y conectarlo luego a la caja de bornes como se ilustra respectivamente en las figuras 10 y 11.

Además, estos aparatos han de conectarse al circuito del sistema equipotencial; el borne previsto para ello se encuentra en la parte posterior del aparato con el símbolo BORNE PARA LA CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL.



Tras efectuar la conexión hay que controlar que la tensión de alimentación, con el aparato en funcionamiento, no se aleje más de ±10% del valor nominal.

¡ATENCIÓN! Durante la fase de conexión de la red eléctrica, tras el apagado del aparato, esperar por lo menos 15 MINUTOS antes de desconectar el enchufe para permitir la descarga de los condensadores en entrada a los circuitos electrónicos. Nunca tocar los contactos del enchufe.

2.5.2.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA CELDA DE FERMENTACIÓN

¡ATENCIÓN! Hace falta instalar para la celda, un interruptor general bipolar con fusibles o un interruptor automático adecuados a los valores que se indican en la placa.

¡NOTA! El dispositivo elegido ha de estar cerca del aparato y ha de ser fácilmente accesible.

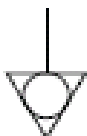
¡ATENCIÓN! Controlar que los conductores conectados al enchufe no presenten puntos de contacto entre sí.

La celda de fermentación se entrega con un voltaje de V230 1N 50/60 Hz como se indica en la placa de la parte lateral (fig.1)

Para la conexión eléctrica, quitar la tapa de protección situada en el lado posterior de la celda (fig.12).

El cable de conexión debe suministrarlo el instalador. Introducir en el orificio pasacables específico (Part-B-fig.12) un cable con una sección adecuada (véase datos técnicos) y conectarlo luego a la caja de bornes como se ilustra en la figura 13.

Además, estos aparatos han de conectarse al circuito del sistema equipotencial; el borne previsto para ello se encuentra en la parte posterior del aparato con el símbolo BORNE PARA LA CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL.



Tras efectuar la conexión hay que controlar que la tensión de alimentación, con el aparato en funcionamiento, no se aleje más de $\pm 10\%$ del valor nominal.

2.5.2.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA CAMPANA EXTRACTORA

¡ATENCIÓN! Hace falta instalar para la campana extractora, un interruptor general bipolar con fusibles o un interruptor automático adecuados a los valores que se indican en la placa.

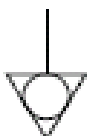
¡NOTA! El dispositivo elegido ha de estar cerca del aparato y ha de ser fácilmente accesible.

¡ATENCIÓN! Controlar que los conductores conectados al enchufe no presenten puntos de contacto entre sí. La campana extractora se entrega con un voltaje de V230 1N 50/60 Hz como se indica en la placa de la parte lateral (fig.1)

Para efectuar la conexión eléctrica, quitar la tapa de protección situada en el lado posterior de la cámara de cocción (fig.9). El cable de conexión debe suministrarlo el instalador.

Introducir en el orificio pasacables específico (Part-D-fig.9) un cable con una sección adecuada (véase datos técnicos) y conectarlo luego a la caja de bornes como se ilustra en la figura 13.

Además, estos aparatos han de conectarse al circuito del sistema equipotencial; el borne previsto para ello se encuentra en la parte posterior del aparato con el símbolo BORNE PARA LA CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL.



Tras efectuar la conexión hay que controlar que la tensión de alimentación, con el aparato en funcionamiento, no se aleje más de $\pm 10\%$ del valor nominal.

2.5.3 CONEXIÓN AL CIRCUITO HIDRÁULICO

(sólo para cámaras de cocción equipadas con vaporera)

La conexión a la red hidráulica tiene que efectuarse según las normativas vigentes y los tubos flexibles para la conexión a la red de abastecimiento de agua deben estar conformes con la IEC 61770 y sus siguientes modificaciones.

¡ATENCIÓN! Hace falta instalar, aguas arriba del aparato, una llave de paso del agua en una posición fácilmente accesible; dicha llave de paso debe cerrarse siempre que se apaga el horno.

El tubo 3/4 gas macho para el suministro del agua se encuentra en la parte posterior del aparato (Part.A Fig.15) y la presión de trabajo tiene que estar entre 1 y 1,5 bares.

¡ATENCIÓN! Una presión más elevada de lo previsto puede crear situaciones peligrosas para las personas o dañinas para el aparato.

Para la conexión hay que utilizar agua dulce potable. Se aconseja una tubería flexible para evitar también las pequeñas variaciones de presión en el suministro del agua.

Dejar fluir el agua dentro del conducto antes de conectar el aparato.

¡NOTA! Una conexión efectuada con agua no blanda provoca una rápida calcificación de los conductos.

En la parte posterior del aparato se encuentra una toma para la descarga del agua a la que conectar un tubo resistente a la temperatura (Part.B Fig.15).

¡NOTA! El desagüe lleva un grifo que durante la utilización del aparato debe estar abierto (Part.C Fig.15).

¡NOTA! El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de que no se respeten las normas de prevención de accidentes anteriormente mencionadas.

¡NOTA! Es posible montar la vaporera sólo si el horno no tiene la placa de cocción posterior levantada.

3 FUNCIONAMIENTO

3.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE CONTROL

¡ATENCIÓN! Antes de iniciar las fases de puesta en marcha y programación del aparato hay que controlar que:

- todas las operaciones de conexión eléctrica y puesta a tierra se hayan efectuado correctamente;
- todas las operaciones de conexión de la descarga de vapor se hayan efectuado correctamente;

Todas las operaciones de control sean efectuadas por personal técnico especializado que posea la debida licencia.

Antes de la puesta en marcha, limpiar el aparato de la manera descrita en el apartado 4.2.

¡ATENCIÓN! Siempre que se ponga en marcha el aparato, hay que asegurarse de que:

- las etiquetas presentes sobre el aparato (fig.2), estén íntegras y puedan leerse, de lo contrario, sustituir las.
- todos los componentes estén íntegros, presentes e instalados correctamente, de lo contrario, arreglarlos antes de utilizar el aparato
- iluminar la zona de trabajo durante los turnos nocturnos o en caso de visibilidad escasa.

Durante su funcionamiento, hay que vigilar al aparato.

Durante el funcionamiento las superficies del aparato se calientan, en particular, el vidrio, por lo tanto, prestar atención a no tocarlas para no quemarse.

Cuando se abre la puerta, estar a distancia de seguridad de eventuales vapores muy calientes que podrían salir de la cámara de cocción.

- No permitir que las personas no autorizadas se acerquen al aparato.

Para una mayor uniformidad, se aconseja evitar temperaturas superiores a las previstas para el tipo de producto en cocción.

3.1.1 PRIMER ENCENDIDO

Para el primer encendido del equipo y para los siguientes encendidos tras un largo periodo de inactividad, es indispensable respetar el siguiente procedimiento de calentamiento:

- Programar la temperatura a 60°C y dejar en funcionamiento la cámara durante aproximadamente 1 hora. Si dentro de la cámara hay mucho vapor, abrir la puerta durante unos minutos para que salga y luego volver a cerrarla.
- Aumentar la temperatura a 90°C y dejar en funcionamiento la cámara durante aproximadamente 2 horas. Si dentro de la cámara hay mucho vapor, abrir la puerta durante unos minutos para que salga y luego volver a cerrarla.
- Aumentar la temperatura a 150°C y dejar en funcionamiento la cámara durante aproximadamente 1 hora. Si dentro de la cámara hay mucho vapor, abrir la puerta durante unos minutos para que salga y luego volver a cerrarla.
- Aumentar la temperatura a 250°C y dejar en funcionamiento la cámara durante aproximadamente 1 hora. Si dentro de la cámara hay mucho vapor, abrir la puerta durante unos minutos para que salga y luego volver a cerrarla.
- Aumentar la temperatura a 350°C y dejar en funcionamiento la cámara durante aproximadamente 1 hora. Si dentro de la cámara hay mucho vapor, abrir la puerta durante unos minutos para que salga y luego volver a cerrarla.
- Aumentar la temperatura a 400°C y dejar en funcionamiento la cámara durante aproximadamente 1 hora. Si dentro de la cámara hay mucho vapor, abrir la puerta durante unos minutos para que salga y luego volver a cerrarla.
- Esperar que la temperatura disminuya a los valores de la temperatura ambiente antes de llevar a cabo los encendidos siguientes. Si dentro de la cámara hay mucho vapor, abrir la puerta durante unos minutos para que salga y luego volver a cerrarla.

Este procedimiento permite eliminar la humedad acumulada dentro del horno durante el periodo de fabricación, almacenamiento y expedición. Para facilitar la eliminación de la humedad, se aconseja encender, según las necesidades, la campana extractora.

¡NOTA! Durante las operaciones arriba indicadas podrían producirse olores desagradables. Airear bien el local.

¡ATENCIÓN! Evitar abrir la puerta durante periodos largos, en particular, con temperaturas elevadas, para evitar el peligro de quemaduras y de sobrecalentamiento de los componentes cercanos a la puerta.

¡ATENCIÓN! El horno puede utilizarse para la primera cocción sólo tras haber efectuado las operaciones arriba indicadas, que son absolutamente indispensables para un perfecto funcionamiento.

¡ATENCIÓN! Nunca efectuar una cocción al primer encendido del equipo y en los encendidos siguientes a un periodo de inactividad muy largo.

3.2 PUESTA EN MARCHA CÁMARA DE COCCIÓN

La centralita que controla el módulo cámara de cocción gestiona el equipo en todas sus funciones, incluidas las del "compensador de calor frontal" y de la "celda de fermentación".

Dentro del módulo cámara de cocción se distinguen hasta 4 zonas de cocción distintas y la temperatura de cada una de estas zonas se puede programar y controlar de manera independiente.

Existe también una quinta zona controlada que es la situada cerca de la puerta del horno; la temperatura de esta zona se queda con los valores deseados incluso cuando se abre la puerta gracias a un control suplementario que utiliza resistencias auxiliares, llamado Compensador de calor frontal (véase 3.2.1).

Este cuidado y precisión en la determinación de la temperatura en las distintas zonas del horno hacen que el equipo pueda satisfacer cocciones distintas.

Por ello, la centralita del módulo cámara de cocción dispone de un gran número de recetas que el usuario puede utilizar y que programan el horno, de manera automática, garantizando el mejor resultado de cocción.

Las recetas pueden guardarse tanto en la memoria interna de la centralita como en una memoria externa de tipo TARJETA SD, cuya entrada se encuentra en el lado derecho del horno (part.C fig.19).

Así que el usuario puede elegir trabajar en modo manual, o bien en modo programas eligiendo una de las recetas presentes en la memoria.

En el lado derecho de las cámaras de cocción se encuentran los interruptores de encendido 0/1. Para activar la alimentación eléctrica, accionar el interruptor general 0/1 de todos los módulos cámara de cocción (fig.26).

Sobre el montante delantero derecho de cada cámara de cocción está situado el tablero de mando (fig.27):

1. Display gráfico
2. Encendido/Apagado (“Start/Stop”)
3. Confirmación mando
4. Cursor de selección
5. Anular (“Return”)
6. Aumentar parámetro (“+”)
7. Disminuir parámetro (“-“)
8. Función personalizable (“Hotkey”)
9. Abertura/Cierre válvula de descarga
10. Espera
11. Encendido/Apagado Luz
12. Activar/Desactivar función Split-Deck
13. Activar/Desactivar función Smart-Baking

El tablero de mando tiene una tecnología capacitiva: para ejecutar un mando basta con rozar la tecla correspondiente sin tener que apretarla.

¡NOTA! La instrumentación electrónica permite una regulación más precisa y puntual del horno, pero por su naturaleza es una instrumentación más delicada con respecto a la tradicional.

Una vez encendido el interruptor general 0/1 tanto el display gráfico como el interruptor general se iluminan. Al momento del encendido el display gráfico, tras visualizar durante unos segundos la pantalla inicial, muestra directamente la pantalla principal (fig.28) donde aparecen los parámetros relativos a la última cocción efectuada:

- A) Fecha y hora
- B) Temperatura efectiva y programada (números pequeños) cielo posterior
- C) Temperatura efectiva y programada (números pequeños) cielo delantero
- D) Temperatura efectiva y programada números pequeños) placa de fondo posterior
- E) Temperatura efectiva y programada (números pequeños) placa de fondo delantero
- F) Representación encendido/apagado resistencias cielo
- G) Representación encendido/apagado resistencias placa de fondo
- H) Indicación sobre el estado de la función Espera
- I) Indicación sobre el estado de la función Temporizador de Cocción
- L) Indicación sobre el estado de la función Vaporización
- M) Indicación sobre el estado de la Válvula de Descarga Humos
- N) Icono relativo al estado de funcionamiento en modo Manual
- O) Línea de texto con mensajes de explicación
- P) Indicación de la función atribuida a la tecla Hotkey
- Q) Icono de acceso al Extra menú

La centralita permite utilizar el Horno en modo “MANUAL” o bien “PROGRAMAS” eligiendo uno de los programas de cocción presentes en la memoria.

3.2.1 PUESTA EN MARCHA CÁMARA DE COCCIÓN EN MODO MANUAL

La utilización en modo Manual permite al usuario trabajar en modo “open”, o sea con la posibilidad de modificar los parámetros de funcionamiento en cualquier momento.

El estado del aparato en modo Manual lo confirma el relativo icono (Chef) y el texto de explicación presente en el display (fig.29).

• ELECCIÓN DE LA TEMPERATURA

Para elegir la temperatura del cielo y de la placa de fondo desplazarse con la tecla “CURSOR” dentro del display hasta evidenciar la temperatura deseada. Utilizar las teclas “+” y/o “-“ para aumentar y/o disminuir el valor. Una vez seleccionado el valor deseado no hace falta

ninguna confirmación, puesto que el parámetro se transmite y se activa en tiempo real.

¡NOTA! La operación arriba indicada puede efectuarse incluso durante la fase de cocción.

Sin la utilización de Split-Deck se visualizan sólo dos temperaturas (cielo y placa de fondo) fig.30. La tecnología Split-Deck permite la configuración y la gestión de cuatro temperaturas distintas dentro de la cámara de cocción (fig.31a): dos temperaturas (cielo y placa de fondo) para la parte delantera y dos temperaturas (cielo y placa de fondo) para la parte posterior. Dicha tecnología permite cocer de manera simultánea alimentos distintos confiriendo al horno la máxima versatilidad.

¡NOTA! Aunque se seleccione el funcionamiento de dos zonas, de todas formas el control de la temperatura se efectúa de manera independiente para las cuatro zonas. Si, cuando se utiliza un programa que prevé la cocción en cuatro zonas se pasa a dos zonas, la temperatura programada utilizada para las dos zonas es la de cielo y placa de fondo de la zona delantera del horno.

La tecnología Smart-Baking permite ajustar y gestionar 1 temperatura en el interior de la cámara de cocción y 2 niveles de potencia representados por un porcentaje (cielo y placa de fondo) (fig. 31b).

Acceder a la tecnología Smart-Baking apretando el botón Smart-Baking (fig.27 – part-13).

La regulación de la temperatura de la cámara de cocción puede configurarse hasta una temperatura máxima de 450°C. En caso de que, a causa de una anomalía, se sobrepase dicho umbral máximo, interviene el termóstato de seguridad que bloquea el funcionamiento del horno apagándolo.

En la pantalla aparecerá la pantalla relativa a la alarma causada (véase 3.4).

La señalización, acústica o visual, permanece hasta que se pulsa la tecla “OK”. Esperar hasta que el horno esté frío.

Desenroscar el capuchón del termóstato de seguridad (part.A fig.19) y ejercer una presión.

La tecla volverá a activar el termóstato y tras haber apretado la tecla “OK” el horno volverá a funcionar normalmente.

Volver a colocar el capuchón de protección del termóstato de seguridad para evitar que esta herramienta pueda deteriorarse y comprometer el funcionamiento del horno.

¡ATENCIÓN! Si dicha operación se efectúa con el horno aún caliente sin esperar que se enfríe, el termóstato de seguridad manual no permitirá el rearme del horno.

Cuando se producen anomalías, hay que solicitar la intervención del servicio de asistencia técnica.

¡NOTA! Las temperaturas del cielo y de la placa de fondo, tanto delanteras como posteriores, no están vinculadas la una con la otra lo que garantiza mayor flexibilidad al usuario. Según el intervalo de temperatura configurado y la carga, las cuatro o dos temperaturas influyen la una sobre la otra y podría no estar garantizado el alcance de las temperaturas configuradas y/o incluso podría producirse la superación de las temperaturas configuradas.

¡NOTA! Para conseguir resultados de cocción buenos, antes de poner la comida dentro del horno esperar que todas las zonas alcancen el set-point configurado.

• ENCENDIDO DE LAS RESISTENCIAS

Para activar las resistencias y así iniciar la fase de calentamiento de la cámara de cocción, apretar la tecla “START/STOP”. El encendido de las resistencias está indicado en el display, siempre y en tiempo real, por medio de barra situada entre la temperatura configurada y la temperatura indicada real. La representación gráfica proporciona, en cada momento, también la información sobre el nivel de potencia utilizado por las resistencias a través del mayor o menor llenado de la barra misma. En la fase inicial, tras el encendido de las resistencias, en la línea de texto con mensajes explicativos se visualiza la palabra “Calentamiento” que se alterna a las palabras “Cocción Manual”.

Sólo cuando todas las zonas del horno han alcanzado la temperatura definida por los set-point (a menos de un “delta T” configurado) aparecen las palabras “Enhornar y apretar OK”. Para desactivar la llegada de electricidad a las resistencias, apretar de nuevo la tecla “START/STOP”.

¡NOTA! La gestión de la temperatura se efectúa electrónicamente utilizando la innovadora tecnología P.I.D: la potencia se suministra de manera siempre proporcional en base a la necesidad real detectada. El horno dispone de un espectro de potencias virtualmente infinito, entre las cuales se elige, de momento en momento, la más adecuada.

• CONFIGURACIÓN VÁLVULA DE DESCARGA VAPOR

La válvula de descarga del vapor de cocción está situada en la derecha de la parte posterior de la cámara de cocción y está controlada eléctricamente. Para regular la abertura/cierre de la válvula hay que

apretar la tecla correspondiente y en el display el relativo icono señalará el estado de la válvula misma (fig.32).

La válvula puede regularse en 5 posiciones distintas:

- 0 (completamente cerrada) ●
- 1/4 (abierta al 25%) ◐
- 1/2 (abierta al 50%) ◑
- 3/4 (abierta al 75%) ◒
- 1 (completamente abierta) ○

La abertura/cierre de la válvula es una función de acceso directo así que puede activarse en cualquier momento.

¡NOTA! Siempre que se vuelven a encender las resistencias apretando la tecla “START/STOP”, la válvula empezará el procedimiento de puesta a cero parándose en la posición relativa a la última cocción efectuada.

• CONFIGURACIÓN GENERADOR DE VAPOR (VAPORERA)

Esta función permite introducir vapor dentro de la cámara de cocción en cantidad “calibrada”. Para activar la función hay que desplazarse con la tecla “CURSOR” entre los parámetros presentes sobre el display hasta seleccionar “EXTRA MENÚ”, entonces apretar “OK”. En la pantalla visualizada seleccionar el submenú “Vaporera” visualizando el listado con las teclas “+” y “-”. Para confirmar la selección apretar “OK”.

Sobre el display se visualiza otro submenú denominado “Vaporera”: visualizando el listado con las teclas “+” y “-” es posible seleccionar las siguientes opciones:

- “Introducir vapor”: introduce vapor dentro de la cámara de cocción
- “Habilitar”: enciende la caldera destinada a la producción de vapor
- “Duración vapor”: fija la cantidad de vapor medida según el tiempo de apertura de la electroválvula

Para cada opción es posible efectuar más elecciones seleccionables con las teclas “+” y “-” y confirmar todo con la tecla “OK”. Para volver a las pantallas anteriores apretar una o varias veces la tecla “RETURN”. Una vez efectuadas todas las elecciones, sobre el display principal se visualizará un icono que indica la activación de la función “Vapor” (fig.33).

La letra “T” presente sobre el display dentro del icono vapor indica que la caldera ha alcanzado la temperatura de funcionamiento y por lo tanto que el vapor está disponible para ser introducido dentro del horno. Para la función “Vapor” no está prevista una tecla dedicada para el acceso directo. En caso se utilice con frecuencia vapor, sugerimos asignar dicha función a la tecla “HOTKEY” (véase 3.3.1)

¡NOTA! No es posible efectuar la introducción de vapor si la caldera no ha sido habilitada y/o no ha alcanzado la temperatura adecuada para la producción de vapor.

¡NOTA! Es posible montar la vaporera sólo si el horno no tiene la placa de cocción posterior levantada.

• CONFIGURACIÓN COMPENSADOR DE CALOR FRONTAL

La función “compensador de calor frontal” permite evitar disminuciones de temperatura en la zona delantera de la cámara de cocción causadas por la salida de aire caliente durante la fase de apertura de la puerta. La compensación se consigue por medio del encendido de las resistencias frontales auxiliares, activado por la apertura de la puerta.

Para ajustar los parámetros de dicha función desplazarse con la tecla “CURSOR” entre los parámetros presentes sobre el display hasta seleccionar “EXTRA MENÚ”, luego apretar “OK”. En la pantalla visualizada seleccionar el submenú “Compensador calor frontal” visualizando el listado con las teclas “+” y “-”. Para confirmar la selección apretar “OK”.

Sobre el display se visualiza otro submenú denominado “Compensador calor frontal”: visualizando el listado con las teclas “+” y “-” es posible seleccionar las siguientes opciones:

- “Habilitar”: para decidir si controlar o no el Compensador de calor frontal
- “Tiempo compensación Cielo”: duración intervención de la resistencia auxiliar del cielo
- “Tiempo compensación Placa de fondo”: duración intervención de la resistencia auxiliar de la placa de fondo
- “Potencia cielo”: expresa en % la potencia a aplicar a la resistencia auxiliar del cielo
- “Potencia Placa de fondo”: expresa en % la potencia a aplicar a la resistencia auxiliar de la placa de fondo

Para cada opción es posible efectuar más elecciones seleccionables con las teclas “+” y “-” y confirmar todo con la tecla “OK”.

Para volver a las pantallas anteriores apretar una o varias veces la tecla “RETURN”.

¡NOTA! La función “Compensador de calor frontal” puede tener efectos sensibles sobre la calidad de cocción y su eficacia es variable según el tipo de producto que se está cocinando y el modo de utilización del equipo. Inicialmente, aconsejamos efectuar algunas pruebas de cocción para determinar la configuración más adecuada.

¡NOTA! Para la función “Compensador de calor frontal” no está prevista una tecla dedicada para el acceso directo. En caso se utilice con frecuencia vapor, sugerimos asignar dicha función a la tecla “HOTKEY” (véase 3.3.1).

¡NOTA! La función “Compensador de calor frontal” no está disponible en el modo Smart-Baking.

• CONFIGURACIÓN TEMPORIZADOR DE COCCIÓN

El “Temporizador de cocción” indica, en términos de tiempo, la duración necesaria para llevar a cabo una cocción correcta, desde el momento en que se enhorna el producto.

Para ajustar los parámetros de dicha función desplazarse con la tecla “CURSOR” entre los parámetros presentes sobre el display hasta seleccionar “EXTRA MENÚ”, luego apretar “OK”. En la pantalla visualizada seleccionar el submenú “Temporizador de cocción” visualizando el listado con las teclas “+” y “-”. Para confirmar la selección apretar “OK”.

Sobre el display se visualiza otro submenú denominado “Temporizador de cocción”: utilizando las teclas “+” y “-” es posible ajustar el tiempo deseado. Para confirmar la selección apretar “OK”.

Para volver a las pantallas anteriores apretar una o varias veces la tecla “RETURN”.

Una vez efectuadas todas las elecciones, sobre el display principal se visualizará un icono que indica la activación de la función “Temporizador de cocción” (fig.34).

Una vez configurado, el temporizador funciona en modo cuenta atrás con inicio controlado, en el momento de enhornar, por la tecla “OK”.

¡NOTA! El timer de cocción no parte hasta que en el display, en la línea de texto con mensajes explicativos se visualizan las palabras “Enhornar y apretar OK”.

Al final de la cuenta atrás, una alarma acústica advierte que hay que sacar el producto del horno.

• CONFIGURACIÓN ESPERA (STAND BY)

La función “Stand By” permite mantener el horno caliente reduciendo el consumo de energía eléctrica, solución ideal durante las fases de pausa momentánea de las operaciones de cocción.

El ahorro energético se obtiene controlando de manera oportuna el encendido de las resistencias de cielo y placa de fondo según los valores indicados por el Fabricante para garantizar que el horno no alcance una temperatura demasiado baja.

Para activar/desactivar la función apretar la tecla “STAND BY”. Una vez activada, un icono específico aparecerá sobre el display (fig.35).

¡NOTA! La función “Stand By” se puede comparar con un estado de “reposo vigil” del aparato y por lo tanto no puede utilizarse durante la fase de cocción, puesto que daría una calidad no satisfactoria del producto cocido.

3.2.2 PUESTA EN MARCHA CÁMARA DE COCCIÓN EN MODO PROGRAMAS

La utilización en modo Programas permite al usuario trabajar en modo “automático”, o sea con la posibilidad de guardar y/o seleccionar desde la memoria (interna o externa) programas de cocción con parámetros previamente configurados.

El estado del aparato en modo Programas está confirmado por la presencia de cualquier icono distinto de “chef” (que en cambio identifica el modo Manual – véase 3.2.1) y por el texto de explicación presente en el display (fig.36).

• CARGAR UN PROGRAMA

Utilizando el “CURSOR DE ELECCIÓN” desplazarse en el display hasta evidenciar el texto “EXTRA MENÚ”. Apretar la tecla “OK” para confirmar. En la pantalla visualizada en el display seleccionar, utilizando las teclas “+” y “-” la opción de menú: “Programas”. Para confirmar la elección apretar la tecla “OK”.

En la nueva pantalla “Programas” visualizada seleccionar, utilizando las teclas “+” y “-”, la opción “Cargar desde memoria interna” o “Cargar desde tarjeta SD”. Apretar “OK” para confirmar.

Se visualiza el primer programa (en orden numérico). Para seleccionar el programa deseado visualizar el listado utilizando las teclas “+” y “-”. Luego confirmar la elección apretando “OK”.

El programa se carga. Apretar “START/STOP” para ejecutar la fase de calentamiento y así la cocción.

¡NOTA! Durante la cocción es posible modificar los parámetros en tiempo real utilizando el procedimiento descrito en el apartado 3.2.1. Sobre el display, en la línea de texto de explicación, aparecerá un asterisco que indica que el horno está funcionando con un programa modificado. Los valores modificados tendrán

efecto sólo sobre la cocción en curso: los datos del programa original, de hecho, no cambian.

¡NOTA! Para cargar un programa desde una tarjeta SD basta con introducir la tarjeta SD en la entrada específica situada en la parte derecha del módulo cámara de cocción (part.C fig.19) y seguir las instrucciones arriba indicadas.

• GUARDAR UN PROGRAMA

La memoria electrónica del horno prevé un número máximo de 60 programas a memorizar. A petición, están disponibles más programas previamente configurados sobre soporte externo (tarjeta SD). Para guardar el programa (sugerimos seleccionar, si está presente, el programa con el icono que representa el producto cocinándose), efectuar la carga del programa mismo (apartado 3.2.2 – CARGAR UN PROGRAMA).

Una vez seleccionado el programa (con icono que se visualiza en la parte derecha del display), volver a seleccionar “EXTRA MENÚ”, “Programas”. En la pantalla visualizada (fig.37) elegir el submenú “Visualizar/Modificar”.

Ahora desplazarse (cursor “>”), utilizando las teclas “+” y “-”, entre los distintos parámetros visualizado en la parte derecha del display. Seleccionar el parámetro a modificar y apretar “OK” para confirmar (el cursor invierte su dirección “<”).

Siempre utilizando las teclas “+” y “-” modificar el valor del parámetro como deseado y luego apretar “OK” para confirmar. Repetir la operación para todos los parámetros que se desea cambiar.

Los principales parámetros (fig.38) de un programa de cocción son:

- Zonas cocción (dos, cuatro zonas o Smart-Baking “SB”)
- Cielo frontal (temperatura de set point del cielo delantero)
- Cielo posterior (temperatura de set point del cielo posterior)
- Placa de fondo frontal (temperatura de set point de la placa de fondo delantera)
- Placa de fondo posterior (temperatura de set point de la placa de fondo posterior)
- Temporizador cocción (tiempo de duración de la cocción)
- Válvula inicial (apertura de la válvula al principio de la cocción)
- Tiempo válvula (tiempo de permanencia antes de pasar al valor final)
- Válvula final (apertura de la válvula transcurrido el “Tiempo válvula”)
- Tiempo vapor 1 (tiempo transcurrido desde que se produce la primera introducción de vapor)
- Tiempo vapor 2 (tiempo transcurrido desde que se produce la segunda introducción de vapor)
- Tiempo vapor 3 (tiempo transcurrido desde que se produce la tercera introducción de vapor)
- Duración vapor (duración de cada introducción de vapor)
- Nombre programa (nombre asociado al programa)

En caso de que un programa haya sido ajustado con el modo Smart-Baking, los cuatro parámetros de las temperaturas estarán sustituidos por los siguientes parámetros:

- Temperatura (temperatura de set point del horno)
- Parte superior potencia (porcentaje de potencia de la parte superior)
- Parte inferior potencia (porcentaje de potencia de la parte inferior)

Para confirmar las modificaciones apretar la tecla “RETURN” hasta volver al submenú “Programas”. Luego, utilizando las teclas “+” y “-”, seleccionar la opción “Guardar en memoria interna” y apretar “OK”. Utilizando las teclas “+” y “-” seleccionar la posición (numérica) de memoria en la que guardar el nuevo programa: el existente anteriormente en esa posición se sustituirá.

• MODIFICAR UN PROGRAMA

Para modificar un programa guardado efectuar las mismas operaciones indicadas en el apartado 3.2.2 – GUARDAR UN PROGRAMA.

3.3 CONFIGURACIÓN ADICIONAL CÁMARA DE COCCIÓN

El aparato puede someterse a más configuraciones.

3.3.1 FUNCIÓN HOTKEY

La función “Hotkey” (tecla “comodín”) consiste en una tecla personalizable de acceso directo a una función específica elegida por el usuario.

Para asignar a la tecla “Hotkey” una función, utilizando el “CURSOR DE ELECCIÓN”, hay que desplazarse en el display hasta evidenciar el texto “EXTRA MENÚ”. Apertar la tecla “OK” para confirmar.

En la pantalla visualizada en el display seleccionar, utilizando las teclas “+” y “-” la opción de menú: “Hotkey”. Para confirmar la elección apertar la tecla “OK”. En la pantalla visualizada en el display seleccionar, utilizando las teclas “+” y “-” la opción correspondiente a la función que se desea asignar a la tecla “Hotkey

Para confirmar la elección apertar la tecla “OK”

Para confirmar apertar la tecla “RETURN” hasta volver a la pantalla principal. La nueva configuración se visualizará en la línea de texto de explicación (fig.39). Para activar la nueva función ahora basta con apertar la tecla “HOTKEY”.

3.3.2 FUNCIÓN LIMPIEZA HORNO

La función “Limpieza horno” permite eliminar los residuos de cocción presentes sobre las paredes interiores de la cámara del horno por medio de una reducción pirolítica (carbonización). Cuando se selecciona esta función se activa el programa previamente configurado de temperatura elevada durante un intervalo de tiempo establecido en fábrica por el Fabricante. Una vez terminado el programa y con el horno a temperatura ambiente, basta con eliminar los residuos carbonizados utilizando una escobilla específica. Para activar el programa “Limpieza horno”, utilizando el “CURSOR DE ELECCIÓN”, desplazarse en el display hasta evidenciar el texto “EXTRA MENÚ”. Apertar la tecla “OK” para confirmar.

En la pantalla visualizada en el display seleccionar, utilizando las teclas “+” y “-” la opción de menú: “Limpieza horno”. Para confirmar la elección apertar la tecla “OK”.

En la pantalla siguiente “Limpieza horno” es posible elegir, utilizando las teclas “+” y “-”, el grado de limpieza: ligera, normal o intensiva. Para confirmar la elección y activar la función apertar la tecla “OK”.

Sobre el display aparecerán las palabras “Programa Limpieza horno activado – Esperar, por favor”.

Al final del programa el horno se apaga desactivando el suministro de electricidad a las resistencias.

¡NOTA! Para interrumpir antes el Programa de Limpieza horno apertar la tecla “RETURN”.

¡NOTA! Se aconseja utilizar con frecuencia la “Limpieza horno” ligera para prolongar la duración del equipo en el tiempo. Evitar utilizar frecuentemente la “Limpieza horno” intensiva.

¡NOTA! Durante la limpieza del horno la campana se enciende automáticamente durante toda la duración del programa de limpieza.

¡NOTA! Durante un programa de limpieza, la válvula de descarga vapores se cierra automáticamente para luego volver a abrirse totalmente al final del mismo. A la siguiente cocción manual volver a poner la válvula en la posición deseada (véase 3.2.1).

3.3.3 FUNCIÓN TEMPORIZADOR DIARIO

Con dicha función es posible decidir el encendido temporizado del horno configurando hasta dos horas de encendido y apagado distintas para cada día de la semana.

Para efectuar la configuración del “Temporizador diario”, utilizando el “CURSOR DE ELECCIÓN”, hay que desplazarse en el display hasta evidenciar el texto “EXTRA MENÚ”. Apertar la tecla “OK” para confirmar.

En la pantalla visualizada en el display seleccionar, utilizando las teclas “+” y “-” la opción de menú: “Temporizador diario”. Para confirmar la elección apertar la tecla “OK”.

En la siguiente pantalla “Temporizador diario” (fig.40) es posible elegir, moviéndose con la tecla “CURSOR” los parámetros a configurar/modificar: así, utilizando las teclas “+” y “-”, se elige la hora deseada. Para activar la hora seleccionada hay que llevar el “CURSOR” debajo de cada hora (indicada gráficamente por “- -”) y seleccionar “On” u “Off” para activar respectivamente encendido o apagado.

Basta con que en la tabla en el display esté encendido incluso un sólo “On” para activar la función: el horno se encenderá al primer “on” cronológicamente activo que encontrará desde el momento de la activación

¡NOTA! Una configuración “On” que no prevé una sucesiva configuración “Off”, se activa de todos modos: el horno se encenderá automáticamente a la hora programada y tendrá que apagarse manualmente. Igualmente, una configuración “Off” que no prevé una anterior configuración “On”, se activa de todos modos: el horno se apagará automáticamente a la hora programada, si anteriormente había sido encendido manualmente. Llegada la hora de encendido (o apagado) una alarma acústica intermitente avisará de la llegada del encendido (o apagado) mientras en el display en la línea del texto de explicación aparecerán las palabras “Encendido en curso”. (o “Apagado en curso”).

¡ATENCIÓN! La alarma acústica sirve para indicar que el aparato está a punto de encenderse, por lo tanto, cualquiera que se encuentre dentro del radio de acción del mismo por cualquier motivo, tendrá que ponerse a distancia de seguridad o desactivar la alimentación eléctrica; de la susodicha función y del relativo riesgo hay que informar todas las personas que por cualquier motivo podrían encontrarse cerca del aparato, para salvaguardar la integridad física de las personas

Después de que el horno se enciende (o se apaga) a la hora preestablecida por el temporizador, la función "Temporizador" es aún operativa. Por lo tanto, si no se efectúa ninguna modificación, transcurrida una semana, a la misma hora, se producirá el encendido (o apagado) automático del horno.

¡NOTA! Si el usuario fuerza el encendido del horno cuando el temporizador está activado, antes de la hora programada, se consigue el normal encendido del horno. Cuando llega la hora de encendido programada con el temporizador, todo procede normalmente (el horno ya está encendido, por lo tanto, no se produce ninguna alarma acústica). Lo mismo ocurre si a la hora programada para el apagado, el horno ya está apagado.

¡NOTA! Si se produce una interrupción de suministro eléctrico con el temporizador activado, (apagón) no se modifica ningún parámetro, lo importante es que el suministro eléctrico se reanude antes de la hora de encendido.

¡NOTA! Si una vez alcanzada la hora programada para el encendido la puerta está abierta, el horno no se enciende

3.3.4 AJUSTE HORA Y FECHA

Para el ajuste de hora y fecha, utilizando el "CURSOR DE ELECCIÓN", desplazarse en el display hasta evidenciar el texto "EXTRA MENÚ". Apretar la tecla "OK" para confirmar.

En la pantalla visualizada en el display seleccionar, utilizando las teclas "+" y "-" la opción de menú: "Ajuste reloj". Para confirmar la elección apretar la tecla "OK".

En la pantalla siguiente "Ajuste reloj" es posible elegir, moviéndose con la tecla "CURSOR" los parámetros a ajustar/modificar: así, utilizando las teclas "+" y "-", se eligen la hora y la fecha deseadas. Apretar "OK" para confirmar.

3.3.5 SELECCIÓN DEL IDIOMA:

Para la selección del idioma, utilizando el "CURSOR DE ELECCIÓN", desplazarse en el display hasta evidenciar el texto "EXTRA MENÚ". Apretar la tecla "OK" para confirmar. En la pantalla visualizada en el display seleccionar, utilizando las teclas "+" y "-" la opción de menú: "Idioma". Para confirmar la elección apretar la tecla "OK".

En la pantalla siguiente "Idioma" es posible elegir, utilizando las teclas "+" y "-" el idioma deseado. Apretar "OK" para confirmar.

3.4 VISUALIZACIÓN ALARMAS

En el display, si se produce una anomalía importante, se pueden visualizar dos tipos de alarmas.

1. Alarma Temperatura máxima
2. Alarma Avería Termopar (esta alarma indica también de qué termo par se trata) véase fig.41
3. Alarma Avería Válvula de Descarga Vapor

Cuando se produce una de estas alarmas, la centralita indica en la pantalla el tipo de alarma que se ha producido y apaga el horno para las alarmas 1 y 2. La señalización, acústica o visual, permanece hasta que se pulsa la tecla "OK".

La señalización de alarma permanece incluso si efectivamente ha cesado la condición de alarma. Supongamos, por ejemplo, que la temperatura supera durante un rato el umbral máximo previsto y que, luego, vuelve a los valores correctos; la alarma cesa pero en el monitor de la centralita continúa visualizándose y el equipo permanece apagado hasta que se pone nuevamente en marcha. Esto permite al usuario darse cuenta de que se ha producido una anomalía, aunque al momento de la anomalía no se hubiera dado cuenta.

Cuando se produce una alarma, el aparato se apaga y, en la pantalla, se visualiza la indicación correspondiente. Si se pulsa la tecla "OK", se accede a la pantalla principal y la alarma desaparece de la pantalla, pero esto no significa que no exista una anomalía. De hecho, cuando se vuelve a pulsar la tecla "Start", si la anomalía persiste, está se indica nuevamente en la pantalla y el equipo se apaga.

¡ATENCIÓN! En caso de mal funcionamiento o de averías del aparato, apretar la tecla "OK", desconectar la alimentación apretando el interruptor 0/1 (fig.26).

Dejar enfriar el aparato, acudir a la asistencia técnica que deberá eliminar la causa de la avería y comprobar que ningún componente del aparato esté dañado.

3.5 PUESTA EN MARCHA CAMPANA EXTRACTORA

La campana está equipada con un motor potente para la aspiración del vapor de cocción.

La configuración del módulo campana se efectúa desde el tablero de mando del módulo cámara de cocción. Utilizando el "CURSOR DE ELECCIÓN" desplazarse en el display hasta evidenciar el texto "EXTRA MENÚ". Apretar la tecla "OK" para confirmar.

En la pantalla visualizada en el display seleccionar, utilizando las teclas "+" y "-" la opción de menú: "Campana". Para confirmar la elección apretar la tecla "OK".

En la pantalla siguiente "Campana" es posible elegir, moviéndose con las teclas "+" y "-" el modo de funcionamiento de la campana. Existen 3 modos distintos:

- OFF la aspiración motorizada está siempre apagada
- ON la aspiración motorizada está siempre encendida
- "Auto": la aspiración motorizada se pone en marcha sólo con la abertura de la puerta

Seleccionar el modo deseado y apretar "OK" para confirmar.

En el lado derecho del módulo campana hay un pomo de ajuste manual (part.A fig.42) de la velocidad del motor de aspiración. La velocidad del motor de aspiración se puede modificar en cualquier momento.

¡NOTA! La campana extractora se puede configurar desde la centralita de cualquiera de los módulos de cocción.

NOTA: Es posible aumentar aún más la capacidad de aspiración de la campana eliminando los cárteres frontales como se muestra en la fig. 45.

¡ATENCIÓN! Antes de llevar a cabo cualquier operación, interrumpir la alimentación eléctrica apagando los interruptores instalados exteriormente y esperar a que el aparato alcance la temperatura ambiente. Utilizar siempre dispositivos de protección adecuados (guantes, gafas...). Todas las operaciones tienen que ser llevadas a cabo por personal calificado con equipos contra los accidentes adecuados.

3.6 PUESTA EN MARCHA CELDA DE FERMENTACIÓN

Como para la campana, también para la celda de fermentación (en caso de que haya una) la configuración se efectúa desde la centralita del módulo cámara de cocción.

¡NOTA! La celda de fermentación puede configurarse desde la centralita de un sólo módulo de cocción (generalmente el inferior). Utilizando el "CURSOR DE ELECCIÓN" desplazarse en el display hasta evidenciar el texto "EXTRA MENÚ". Apretar la tecla "OK" para confirmar.

En la pantalla visualizada en el display seleccionar, utilizando las teclas "+" y "-" la opción de menú: "Celda de fermentación". Para confirmar la elección apretar la tecla "OK".

En la pantalla siguiente "Celda de fermentación" es posible seleccionar, moviéndose con las teclas "+" y "-" y luego confirmando con "OK", una serie de parámetros de funcionamiento de la celda de fermentación. Los parámetros que es posible seleccionar son los siguientes:

- "Habilitar": para decidir si controlar o no la celda de fermentación
- "Regulación temperatura": fija la temperatura de funcionamiento de la celda
- "Habilitación zonas": selecciona las zonas a calentar dentro de la celda (véase 3.6.1)
- "Temporizador diario": permite programar 2 horas diarias de encendido/apagado
- "Temporizador de fermentación": fija el tiempo de fermentación. Una alarma acústica con mensaje específico comunica el final de la fermentación

Una vez seleccionado el parámetro que se desea configurar, moviéndose con las teclas "+" y "-" es posible fijar el valor elegido. Apretar "OK" para confirmar.

¡ATENCIÓN! Evitar el contacto con las resistencias puesto que pueden causar quemaduras.

3.6.1 CELDA CON ZONAS SEPARABLES

La celda de fermentación ha sido diseñada para permitir la gestión independiente de 2 zonas dentro de la celda.

De hecho, sobre el montante central interior de la celda hay instalada una pared móvil que, con un simple movimiento manual, permite obstruir mecánicamente el paso de aire entre las 2 zonas que se crean. La electrónica permite gestionar las 2 zonas por separado: encendido sólo de la parte derecha (por lo tanto con la parte izquierda que se queda apagada), o encendido de ambas zonas.

3.6.2 CELDA CON PUERTAS CORREDERAS

La celda de fermentación puede estar equipada, según los modelos (M130E A-B-C), con puertas correderas que desaparecen y que pueden entrar completamente dentro de las zonas reduciendo el sitio ocupado frontalmente por el equipo confiriendo total libertad de movimiento al usuario.

¡ATENCIÓN! Deslizar las puertas dentro de las zonas sólo tras abrir completamente (a 90°) la puerta misma.

¡ATENCIÓN! Las puertas correderas permiten reducir el sitio ocupado frontalmente por el equipo, pero, por su naturaleza, son

más delicadas con respecto a las puertas tradicionales. Abrir y deslizar delicadamente la puerta y evitar periodos prolongados (causa choques....) de abertura de las puertas correderas sin que hayan entrado en las zonas. Antes del cierre asegurarse de que las puertas hayan salido completamente.

3.7 APAGADO

Para apagar el equipo basta con apagar los interruptores generales de la cámara (fig.26).

Cuando se encenderá de nuevo, el display estará en el mismo estado en que se encontraba al momento del anterior apagado.

Desconectar la alimentación eléctrica apagando los interruptores generales exteriores del horno.

3.8 USO

Tras configurar los parámetros de cocción deseados, preparar el producto a cocer y con la pala colocarlo sobre la placa de cocción.

Si no se conocen los valores que se han de configurar, se aconseja efectuar algunas pruebas y luego, en función del resultado de la primera cocción, ajustar los parámetros para encontrar los valores óptimos según las propias exigencias. Se tardan unos 40-45 minutos para alcanzar la temperatura (350°C) y, una vez estabilizada la temperatura, empieza la cocción.

¡NOTA! En particular, para las primeras cocciones tras el encendido o tras una pausa prolongada (stand-by), cocinando directamente sobre la placa de cocción, sin el uso de fuentes, las primeras hornadas podrían salir más cocidas en la parte inferior; en estos casos, se aconseja utilizar una temperatura inferior para la placa de fondo y, en las siguientes, aumentarla en base a la carga.

¡ATENCIÓN! La operación de introducción inicial y de recogida final del producto a cocer tiene que ser efectuada con la ayuda de utensilios específicos para la prevención de accidentes (papas portapizzas, etc.) prestando la máxima atención.

Es posible observar las fases de cocción a través del vidrio situado en la puerta anterior. Si se tiene que intervenir en el producto, por ejemplo, para pinchar con un utensilio las burbujas que se crean en la pizza, se puede abrir la puerta mediante el tirador delantero con mucho cuidado.

¡ATENCIÓN! El acceso dentro de la cámara a través de la puerta puede efectuarse sólo y exclusivamente con utensilios, prestando la máxima atención.

El acceso a la cámara de cocción con cualquier parte del cuerpo no puede producirse por ningún motivo, puesto que existe el riesgo de quemarse.

Hay que abrir despacio la puerta para evitar el peligro de quemaduras debido a la salida del vapor de cocción

El tirador de la puerta está equipado con un innovador sistema extraíble que ayuda al usuario (fig.43). En fase de abertura, como también durante el cierre, el tirador, gracias a un mecanismo móvil, sigue el movimiento natural del brazo del usuario impidiendo la rotación de la muñeca y aumentando la seguridad.

Además, con la puerta en posición completamente abierta, el tirador, quedando en posición exterior, constituye una verdadera barrera física que protege al usuario de contactos accidentales con las superficies de metal calientes del horno.

¡ATENCIÓN! La puerta equipada con tirador extraíble confiere confort, ergonomía y seguridad al aparato, pero, por su naturaleza, es más delicado con respecto a una puerta tradicional. Abrir y cerrar despacio la puerta para evitar sobrecargas en el mecanismo móvil al interior de la puerta misma.

4 MANTENIMIENTO ORDINARIO

4.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconectar la alimentación eléctrica apagando los interruptores instalados en la parte exterior del horno y/o de la celda de fermentación y esperar que el aparato llegue a la temperatura ambiente. Siempre utilizar dispositivos de protección adecuados (guantes, gafas...). Todas las operaciones de mantenimiento tienen que ser efectuadas por personal cualificado que ha de utilizar dispositivos para la prevención de accidentes adecuados.

Todas las operaciones descritas son fundamentales para una buena conservación del horno. En caso de no realizarse, el aparato se puede dañar seriamente y la garantía perderá su validez.

4.2 LIMPIEZA ORDINARIA

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 4.1, hay que:

Todos los días, al terminar el trabajo y con el aparato frío, limpiar esmeradamente los residuos que se pueden haber formado durante la

cocción utilizando un trapo o una esponja húmedos, si fuera necesario, con agua jabonosa y, luego, aclarar y secar.

Efectuar una limpieza esmerada de todos los componentes a los que se puede acceder.

¡ATENCIÓN! Cada día quitar meticulosamente las eventuales grasas producidas durante la cocción ya que pueden causar posibles combustiones y explosiones.

¡ATENCIÓN! No lavar el aparato con chorros de agua directos o bajo presión. Evitar que el agua u otros productos utilizados toquen los componentes eléctricos.

Se prohíbe limpiar la cámara de cocción con detergentes perjudiciales para la salud.

¡NOTA! No limpiar los vidrios de la puerta cuando aún están calientes. No utilizar disolventes, productos detergentes que contengan cloro u sustancias abrasivas ni herramientas que puedan dañar las superficies; antes de poner en marcha el aparato, comprobar si dentro de la cámara haya quedado algún producto o herramienta utilizados para la limpieza.

4.3 PERIODOS DE INACTIVIDAD

Si el aparato no se tiene que utilizar durante largos periodos:

- Desenchufarlo de la alimentación eléctrica.
- Taparlo para protegerlo del polvo.
- Ventilar periódicamente el local.
- Limpiarlo antes de utilizarlo de nuevo.

Antes de la puesta en marcha tras un periodo sin utilizarlo, repetir el procedimiento previsto en el apartado 3.1.1.

ATENCIÓN

LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES RELATIVAS AL “MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO” ESTÁN RESERVADAS AL PERSONAL TÉCNICO ESPECIALIZADO EN POSESIÓN DE UNA REGULAR LICENCIA, AUTORIZADO Y HABILITADO POR EL FABRICANTE.

5 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

5.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconectar la alimentación eléctrica apagando los interruptores instalados en la parte exterior del horno y/o de la celda de fermentación y esperar que el aparato llegue a la temperatura ambiente.

Todas las operaciones se han de efectuar cuando el aparato esté frío.

Iluminar la zona de trabajo durante las operaciones de mantenimiento, en los turnos nocturnos o en caso de visibilidad escasa.

Todas las operaciones de mantenimiento y reparación tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado, que ha de utilizar los dispositivos para la prevención de accidentes adecuado y ha de poseer la debida licencia, autorizado y habilitado por el fabricante.

Todas las operaciones descritas son fundamentales para una buena conservación del aparato. En caso de no realizarse, el aparato se puede dañar seriamente y la garantía perderá su validez.

¡ATENCIÓN! Una vez al año, como mínimo, y siempre que se presenten anomalías de funcionamiento, un técnico especializado ha de controlar atentamente el estado del aparato.

¡ATENCIÓN! Para efectuar algunas de las operaciones indicadas a continuación se necesitan por lo menos dos personas.

5.2 LIMPIEZA GENERAL

Una vez efectuadas las operaciones descritas en el apartado 5.1, para la limpieza efectuar las siguientes operaciones.

Levar a cabo regularmente la limpieza general del aparato. Tras en enfriamiento del aparato, quitar meticulosamente de todos los componentes tanto internos como externos todos los residuos que se han producido utilizando un paño o una esponja húmedos, posiblemente con agua y jabón, luego enjuagar y secar, limpiando las partes satinadas en el sentido del satinado.

¡ATENCIÓN! Quitar meticulosamente y regularmente las eventuales grasas producidas durante la cocción ya que pueden causar posibles combustiones y explosiones.

¡ATENCIÓN! No lavar el aparato con chorros de agua directos o bajo presión. Evitar que el agua o eventuales productos utilizados entren en contacto con las partes eléctricas.

Está prohibido utilizar para limpiar detergentes dañinos para la salud.

NOTA: No limpiar los vidrios templados de las puertas cuando aún están calientes.

No utilizar solventes, productos detergentes que contengan sustancias agresivas (cloradas, ácidas, corrosivas, abrasivas, etc...) o utensilios que puedan dañar las superficies; antes de volver a encender el aparato, prestar atención en no dejar dentro del mismo lo que ha sido utilizado para la limpieza.

5.3 SUSTITUCIÓN PIEZAS CÁMARA COCCIÓN

5.3.1 SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE ILUMINACIÓN

El interior de la cámara de cocción está equipado con una doble iluminación con lámparas halógenas especiales situadas en ambos lados.

Una vez efectuadas las operaciones descritas en el apartado 5.1, la lámpara de iluminación de la cámara de cocción se sustituye dentro del la misma cámara de cocción.

- Desenroscar la protección de chapa (fig.16 part.C) del asiento de la lámpara.
- Quitar el asiento con un destornillador (fig.16 part.A) y sustituir la bombilla (fig.20 part.B) y/o el asiento.
- Volver a montar el asiento y enroscar de nuevo la protección de chapa.

5.3.2 SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES DEL CUADRO DE FUSIBLES DE DISTRIBUCIÓN

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir los componentes del cuadro de fusibles de distribución hay que:

- Quitar el panel lateral tras desenroscar los tornillos de fijación.
- Desconectar eléctricamente el componente.
- Sustituir el componente.

Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar correctamente el componente.

¡NOTA! Si se sustituye la tarjeta electrónica, se debe efectuar una puesta a cero general del aparato como descrito en el apartado 5.6.

5.3.3 SUSTITUCIÓN DEL FUSIBLE

En el circuito eléctrico se ha instalado un fusible que, si se funde, no permite poner en marcha el aparato ni encender el monitor LCD; en tal caso, comprobar el estado del fusible y, si es necesario, sustituirlo.

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, hay que:

- Quitar el panel lateral tras desenroscar los tornillos de fijación.
- Extraer el fusible (fig. 17, ref. N), controlarlo y, si es necesario, sustituirlo por otro con las mismas características.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.4 SUSTITUCIÓN TERMOPARES

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir el termopar hay que:

- Quitar el panel lateral tras desenroscar los tornillos de fijación.
- Desenroscar la tuerca de fijación del termopar (para facilitar la operación podría ser necesario girar el cuadro de fusibles de distribución aflojando los tornillos de fijación).
- Desconectar los dos cables de alimentación del termopar.
- Sustituir el termopar.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar los conectores según la polaridad correcta.
- Para una correcta lectura de la temperatura comprobar siempre si la sonda del termopar está en línea con el interior de la cámara.

5.3.5 SUSTITUCIÓN DEL VIDRIO EXTERIOR

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir el vidrio exterior hay que:

- con la puerta cerrada, quitar los tornillos de fijación delanteros del marco.
- quitar el marco delantero junto al vidrio exterior.
- desenroscar las tuercas de la chapa de contención del vidrio exterior.
- sustituir el vidrio exterior y la empaquetadura.
- para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.6 SUSTITUCIÓN DEL VIDRIO INTERIOR

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir el vidrio interior hay que:

- con la puerta cerrada efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.3.5;
- desenroscar las tuercas de la chapa de contención del vidrio interior.
- extraer la chapa de contención.
- sustituir el vidrio interior y la empaquetadura sacándolo desde la parte delantera.
- para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.7 SUSTITUCIÓN DEL MUELLE DE LA PUERTA

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir el muelle de la puerta hay que:

- Cerrar la puerta.
- Quitar el panel lateral izquierdo tras desenroscar los tornillos de fijación.
- Desconectar los anillos con el muelle.
- Desenroscar los anillos (part. B fig. 18) y sustituir el muelle (part. A fig. 18).
- Calibrar la tensión del muelle modificando la posición del anillo posterior a lo largo de la escala de regulación (part.C fig 18).

- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.8 SUSTITUCIÓN DE LA SUPERFICIE DE LADRILLOS REFRACTARIOS

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir la superficie de ladrillos refractarios hay que:

- Abrir la puerta delantera.
- Levantar la superficie de ladrillos refractarios utilizando como palanca un destornillador.
- Sustituir la superficie de ladrillos refractarios.

Para sustituir la superficie de ladrillos refractarios posterior levantado (en caso de que haya uno) utilizar un destornillador que tenga una longitud adecuada.

5.3.9 SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD ¡ATENCIÓN! Comprobar periódicamente el funcionamiento del termostato de seguridad.

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir el termostato de seguridad hay que:

- Quitar el panel lateral derecho tras desenroscar los tornillos de fijación.
 - Quitar la tapa de cierre del sensor del termostato desenroscando los tornillos de fijación (fig.20 part.A).
 - Quitar completamente el aislamiento de lana interesado.
 - Aflojar los dos tornillos de fijación del sensor del termostato (fig.20 part.D) dentro de la cámara.
 - Sacar el sensor del termostato colocado entre la chapa de bloqueo (fig.20 part.B) y el tejido aislante (fig.20 part.C).
 - Quitar el tapón el pulsador de rearme y desenroscar la tuerca de fijación del termostato (fig. 29, ref. P).
 - Desconectar los conectores faston del termostato.
 - Sustituir el termostato con el correspondiente sensor y reestablecer la parte de aislamiento de lana.
 - Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.
- ¡NOTA! Cuando se vuelve a colocar el sensor del termostato, prestar atención a que no toque la parte de chapa de la cámara sino que esté en contacto con el tejido aislante específico (fig.20 part.C).**

5.3.10 SUSTITUCIÓN INTERRUPTOR GENERAL

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir el interruptor general hay que:

- Quitar el panel derecho tras desenroscar los tornillos de fijación.
- Desconectar los conectores faston del interruptor (fig.19 part.B).
- Sustituir el interruptor.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.11 SUSTITUCIÓN DE LAS RESISTENCIAS

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir las resistencias hay que:

- Quitar el panel lateral derecho tras desenroscar los tornillos de fijación.
- Desconectar los cables de alimentación de las resistencias.
- Desenroscar (en caso de que haya) los cárteres de contención del aislamiento.
- Quitar el aislamiento intentando no dañarlo.
- Desenroscar los tornillos de fijación de la placa de las resistencias y sacarlos. (para facilitar la operación podría ser necesario girar el cuadro de fusibles de distribución aflojando los tornillos de fijación).
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, reestablecer la parte de aislamiento dañada prestando atención en que no llegue hasta los contactos eléctricos.

¡NOTA! Cuando se insertan las nuevas resistencias, asegurarse de que pasen correctamente a través de los orificios específicos previstos en la chapa dentro de la cámara.

5.3.12 SUSTITUCIÓN DEL MICRO ABERTURA PUERTA

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir el micro abertura puerta hay que:

- Quitar el muelle como descrito en el apartado 5.3.7.
- Desconectar los cables de alimentación del micro.
- Sustituir el micro (part.D fig.18).
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.13 SUSTITUCIÓN DEL TECLADO DEL TABLERO DE MANDO

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir el teclado del tablero de mando hay que:

- Desenroscar los tornillos de fijación del panel del tablero de mando junto con el teclado. El teclado (part.A fig.21) está sujeto al tablero de mando por medio de una cinta adhesiva de doble cara especial.
- Quitar el panel lateral derecho tras desenroscar los tornillos de fijación.
- Desconectar los conectores del teclado.
- Sustituir el panel del tablero de mando completo de teclado.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar los conectores correctamente.
- Regular la justa sensibilidad del teclado por medio de los tornillos de regulación específicos (part.C fig.21).

¡NOTA! Para el correcto funcionamiento del teclado hay que utilizar sólo la cinta adhesiva de doble cara especial suministrada por el fabricante.

5.3.14 SUSTITUCIÓN DEL MONITOR LCD TABLERO DE MANDO

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir el monitor LCD del tablero de mando hay que:

- Tras quitar el teclado del tablero de mando como descrito en el apartado 5.2.13, desenroscar las tuercas de fijación del monitor LCD del tablero de mando (part.B fig.21).
- Quitar el panel lateral derecho tras desenroscar los tornillos de fijación.
- Desconectar los conectores del monitor LCD y sustituirlo.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar los conectores correctamente.

¡NOTA! Es posible regular el contraste de la pantalla utilizando un destornillador pequeño para el tornillo de regulación posterior específico consiguiendo el contraste deseado (part.F fig.21).

5.3.15 SUSTITUCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir la puerta del horno hay que:

- Quitar los paneles izquierdo y derecho tras desenroscar los tornillos de fijación.
- Quitar el marco delantero inferior (part.D fig.22) girándolo de manera oportuna para poder desenroscar los tornillos de fijación desde los montantes laterales (part. B y C fig. 22).
- Quitar los montantes laterales izquierdo (part.C fig.22) y derecho (part.B fig.22) actuando desde el interior sobre los tornillos part. D fig.21 y lateralmente sobre los tornillos part. E fig.21. Antes de desmontar el montante derecho hay que desconectar los conectores del monitor LCD y del teclado.
- Quitar la puerta desenroscando los tornillos de fijación (part.A fig.22).
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar los conectores correctamente.

¡NOTA! Para la correcta alineación de la puerta utilizar los calzos de regulación específicos izquierdo (part.A fig.23) y derecha (part.B fig.23).

5.3.16 SUSTITUCIÓN COMPONENTES MECANISMO INTERIOR PUERTA

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir los componentes del mecanismo interior puerta hay que:

- Quitar el muelle como descrito en el apartado 5.3.7.
- Girar despacio la puerta hasta abrirla completamente.
- Quitar el panel exterior de la puerta tras desenroscar los tornillos del lado interior.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.17 SUSTITUCIÓN COMPONENTES MECANISMO VÁLVULA VAPOR

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir los componentes del mecanismo de la válvula vapor hay que:

- Quitar el panel lateral derecho tras desenroscar los tornillos de fijación.
 - Desenroscar los tornillos de fijación (part.A fig.24) del conjunto válvula vapor.
 - Desenroscar los tornillos de la junta de rotación (part B fig. 24).
 - Desconectar los cables de alimentación de los componentes.
 - Colocar el conjunto válvula vapor sobre una mesa de trabajo y sustituir el componente.
 - Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.
- ¡NOTA! Para el correcto funcionamiento del conjunto válvula vapor comprobar, antes del montaje, la correcta colocación del micro sobre el eje de levas.**

5.4 SUSTITUCIÓN PIEZAS CELDA DE FERMENTACIÓN

5.4.1 SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE ILUMINACIÓN

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, la lámpara de iluminación y/o el relativo asiento (part.18/17 Tab.B) se sustituyen desde el interior de la celda de fermentación, efectuando las siguientes operaciones:

- Abrir las puertas de la celda de fermentación.
- Desenroscar el asiento y sustituir la bombilla y/o el asiento.
- Volver a enroscar el asiento.

5.4.2 SUSTITUCIÓN DEL TERMOPAR

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir el termopar hay que:

- Quitar el panel lateral derecho tras desenroscar los tornillos de fijación (fig.12).
- Desenroscar la tuerca de fijación del termopar (fig. 39, ref. E).
- Desconectar los dos cables de alimentación del termopar.
- Sustituir el termopar.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar los conectores según la polaridad correcta.
- Para una correcta lectura de la temperatura comprobar siempre que la sonda del termopar esté en línea con el interior de la cámara.

5.4.3 SUSTITUCIÓN DE LA TARJETA ELECTRÓNICA

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir la tarjeta electrónica hay que:

- Quitar el panel lateral derecho tras desenroscar los tornillos de fijación (fig.12).
- Desconectar eléctricamente la tarjeta.
- Quitar la tarjeta tras desenroscar los tornillos de fijación.

Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar correctamente la tarjeta.

¡NOTA! Si se sustituye la tarjeta electrónica, se debe efectuar una puesta a cero general del aparato de la manera descrita en el apartado 5.6.

5.4.4 SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA PILOTO

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir la lámpara del piloto hay que:

- Quitar el panel lateral derecho tras desenroscar los tornillos de fijación (fig.12).
- Desenroscar el soporte de fijación del portalámparas.
- Sustituir la lámpara.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.4.5 SUSTITUCIÓN DE LAS RESISTENCIAS

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, las resistencias (part.1 Tab.B) se sustituyen desde el interior de la celda de fermentación, efectuando las siguientes operaciones:

- Abrir las puertas de la celda de fermentación.
- Desenroscar los tornillos de fijación del soporte resistencias.
- Desconectar los cables de alimentación de las resistencias.
- Quitar las resistencias.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.4.6 SUSTITUCIÓN DE LOS INTERRUPTORES

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir los interruptores (part.11/13 Tab.B) hay que:

- Quitar el panel lateral derecho tras desenroscar los tornillos de fijación (fig.12).
- Desconectar los conectores faston del interruptor a sustituir.
- Sustituir el interruptor.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.4.7 SUSTITUCIÓN BISAGRAS PUERTAS CORREDERAS (si hubiera)

- Abrir la puerta.
- Desenganchar la parte de bisagra unida a la puerta (fig.25).
- Quitar la puerta y sustituir la parte de bisagra unida al mismo desenroscándola.
- Sustituir la parte de bisagra unida a la celda desenroscándola.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

¡NOTA! Asegurarse de que las puertas se deslicen bien sobre las guías y, en caso de necesidad, utilizar sobre ellas algo de lubricante alimentario adecuado para el uso.

Comprobar regularmente (en particular tras haber terminado la instalación del equipo completo en la posición final elegida) que las

puertas de la celda de fermentación tengan las luces correctas. Efectuar el control con las puertas cerradas.

En caso de que sea necesario regular las puertas correderas de la celda de fermentación, proceder ateniéndose a las instrucciones específicas suministradas con el aparato: intervenir manualmente con la ayuda de un destornillador sobre los dos tornillos de ajuste situados sobre cada bisagra (fig.44)

Efectuar la misma operación, si fuera necesario, sobre cada una de las cuatro bisagras presentes.

5.5 SUSTITUCIÓN PIEZAS CAMPANA EXTRACTORA

5.5.1 SUSTITUCIÓN ELECTRO VENTILADOR CAMPANA

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir el hay que:

- Desconectar los cables de alimentación del electro ventilador.
- Desenroscar el soporte del electro ventilador.
- Sustituir el ventilador desenroscándolo del soporte
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.5.2 SUSTITUCIÓN COMPONENTES REGULACIÓN VELOCIDAD ASPIRACIÓN

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir los componentes del dispositivo de regulación de la velocidad de aspiración hay que:

- Quitar el panel lateral derecho tras desenroscar los tornillos de fijación.
- Desconectar los cables de alimentación del componente.
- Sustituir el componente.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.5.3 SUSTITUCIÓN Y LIMPIEZA REJILLAS DE ACERO

El vapor que sale desde la parte frontal del horno durante la fase de abertura de las puertas se encañala dentro del módulo campana por medio de un conducto interior de acero para luego salir desde la chimenea posterior. La parte frontal de la campana está equipada con unas grandes rejillas de aspiración.

Tras efectuar las operaciones descritas en el apartado 5.1, para sustituir hay que:

- Abrir la puerta del módulo cámara superior para facilitar las operaciones.
- Desmontar la rejilla izquierda moviéndola (primero desplazándola hacia la derecha sobreponiéndola ligeramente a la rejilla derecha y luego girándola) con cuidado para evitar colisiones.
- Desmontar la rejilla derecha moviéndola con cuidado para evitar colisiones.
- Limpiar y/o sustituir las rejillas.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

¡ATENCIÓN! Nunca utilizar la campana sin las rejillas montadas por motivos de seguridad.

¡ATENCIÓN! Todas las operaciones de mantenimiento y/o reparación de las rejillas tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado, que ha de utilizar los dispositivos de prevención de accidentes adecuados y ha de poseer la debida licencia.

5.6 PROCEDIMIENTO DE PUESTA A CERO GENERAL

Si se producen anomalías en el funcionamiento de la electrónica o cuando se sustituye una de las tarjetas electrónicas es necesario efectuar una puesta a cero general.

El procedimiento de puesta a cero debe efectuarse al momento del encendido del interruptor general 0/1 de la cámara de cocción (fig.26) y apretando, inmediatamente tras el encendido, **contemporáneamente las teclas “Cursor de elección” y “Return” durante 5 segundos** (se escucharán unos bips de confirmación).

En la pantalla visualizada en el display apretar la tecla “OK” para acceder a la pantalla de puesta en marcha de la cámara (fig.28).

Se efectúa una puesta a cero general que devuelve los parámetros a los valores por defecto.

La puesta a cero también se efectúa en el reloj y, por ello, se debe configurar nuevamente.

5.7 ELIMINACIÓN

Si se desea eliminar el aparato o algunos de sus repuestos, separar todos los componentes por tipología de material, y, sucesivamente, eliminarlos en conformidad con las leyes y normativas vigentes.

La presencia de un contenedor móvil tachado indica que dentro de la Unión Europea los componentes eléctricos están sujetos a una recogida especial al final de su ciclo de vida. Además que al presente dispositivo, dicha norma se aplica a todos los accesorios contraseñados



por este símbolo. No eliminar estos productos junto a los desechos municipales indiferenciados

6 CATÁLOGO DE LOS REPUESTOS

Índice de las tablas

Tab.A Conjunto cámara cocción

Tab.B Conjunto celda fermentación

Tab.C Conjunto campana extractora

Tab.D Diagrama eléctrico

Tab.E Diagrama eléctrico celda fermentación

Tab.F Diagrama eléctrico campana extractora

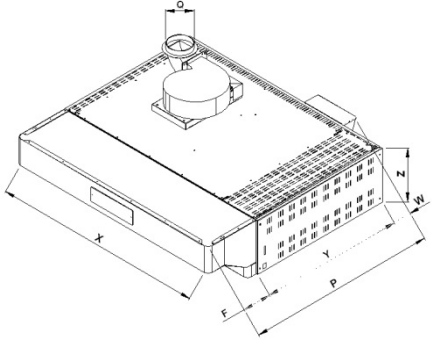
INFORMACIÓN NECESARIA PARA PEDIR LOS REPUESTOS

Para pedir los repuestos hay que comunicar la siguiente información:

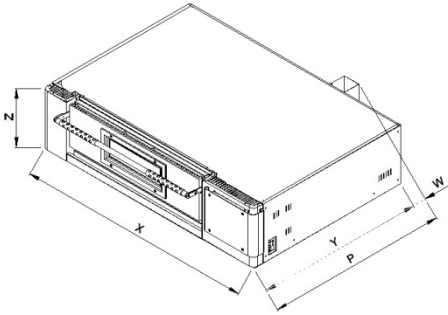
- Tipo aparato
- Número de serie del aparato
- Denominación de la pieza
- Cantidad necesaria

Tab. 1

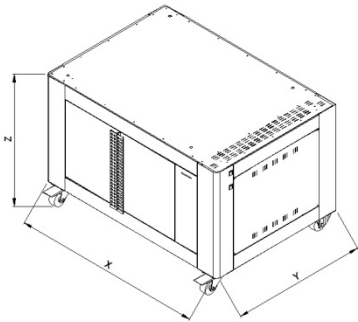
M 90E A-C M130E A-B-C



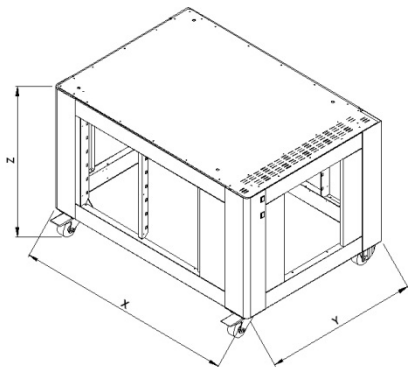
| | M 90K A | M 90K C | M130K A | M130K B | M130K C |
|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|
| X | 144 | 144 | 187 | 187 | 187 |
| Z | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 |
| Y | 101 | 164 | 101 | 121 | 164 |
| F | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| W | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 |
| P | 142 | 205 | 142 | 162 | 205 |
| Q | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| kg | 75 | 85 | 102 | 127 | 150 |



| | M 90C A | M 90C C | M130C A | M130C B | M130C C |
|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|
| X | 144 | 144 | 187 | 187 | 187 |
| Z | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 |
| Y | 101 | 164 | 101 | 121 | 164 |
| W | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 |
| P | 112 | 175 | 112 | 132 | 175 |
| kg | 166 | 250 | 228 | 260 | 295 |



| | M90L A70 | M90L C70 | M130L A70 | M130L B70 | M130L C70 | M90L A90 | M90L C90 | M130L A90 | M130L B90 | M130L C90 |
|-----------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|
| X | 144 | 144 | 187 | 187 | 187 | 144 | 144 | 187 | 187 | 187 |
| Z | 71 | 71 | 71 | 71 | 71 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| Y | 101 | 164 | 101 | 121 | 164 | 101 | 164 | 101 | 121 | 164 |
| kg | 105 | 175 | 140 | 175 | 202 | 110 | 170 | 158 | 188 | 216 |



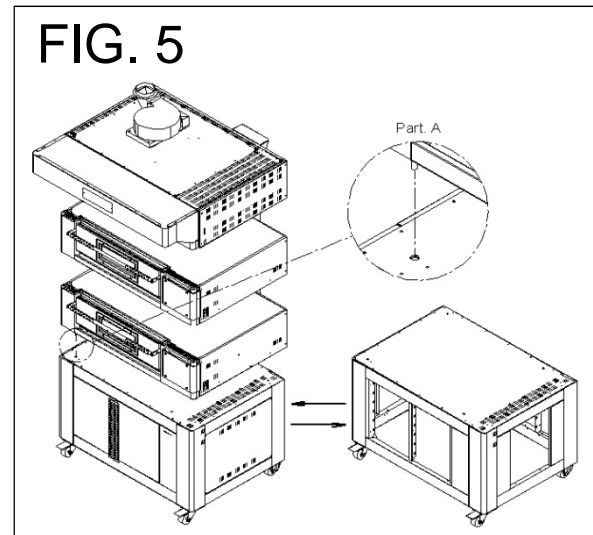
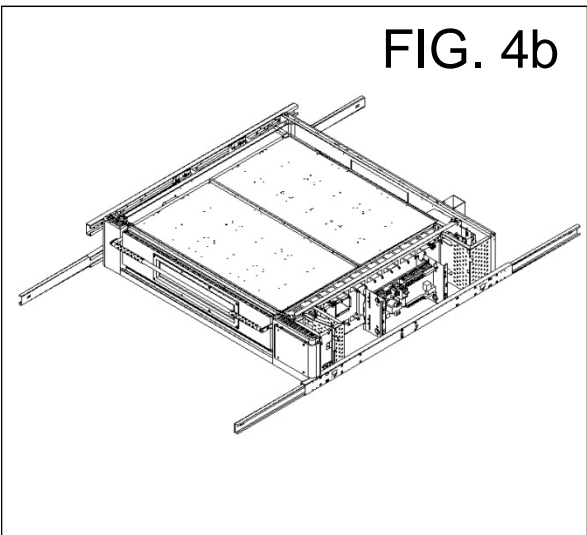
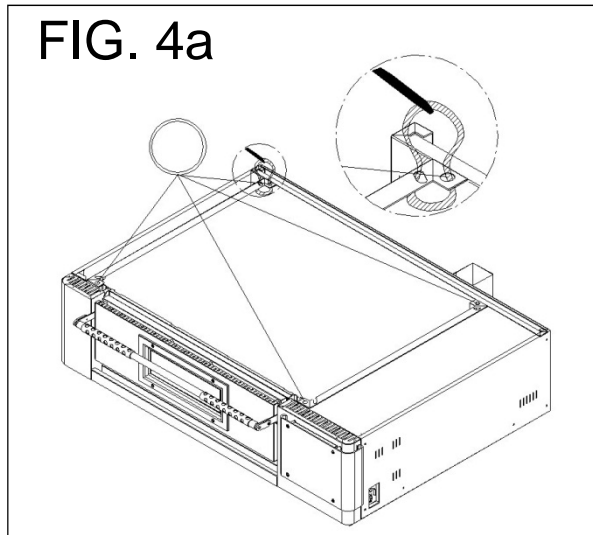
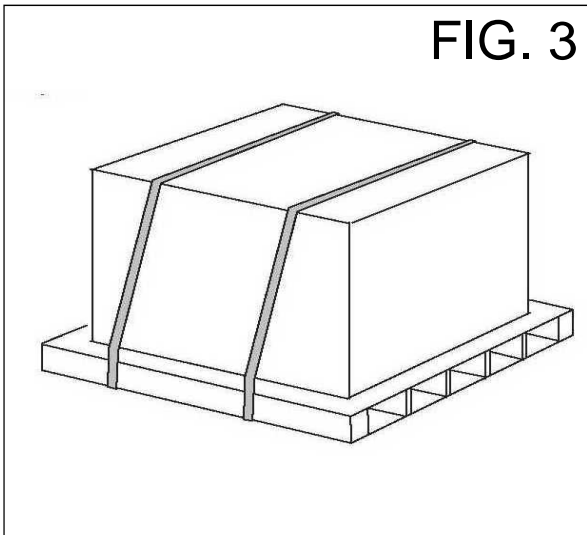
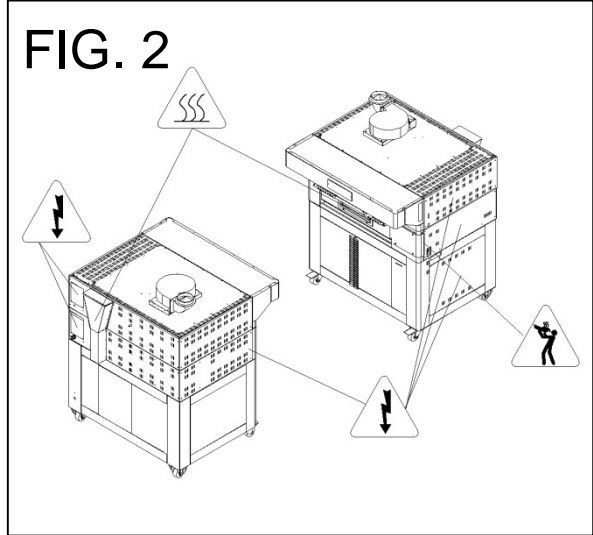
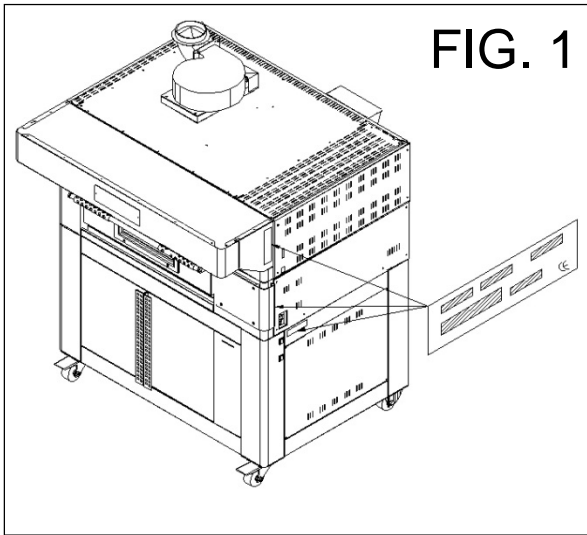
| | M 90S | | | | M 90S | | | | M130S | | | | M130S | | | | M130S | | | |
|-----------|-------|-----|-----|------|-------|-----|-----|------|-------|-----|-----|------|-------|-----|-----|------|-------|-----|-----|------|
| | A50 | A70 | A90 | A110 | C50 | C70 | C90 | C110 | A50 | A70 | A90 | A110 | B50 | B70 | B90 | B110 | C50 | C70 | C90 | C110 |
| X | 144 | 144 | 144 | 144 | 144 | 144 | 144 | 144 | 187 | 187 | 187 | 187 | 187 | 187 | 187 | 187 | 187 | 187 | 187 | 187 |
| Z | 51 | 71 | 90 | 110 | 51 | 71 | 90 | 110 | 51 | 71 | 90 | 110 | 51 | 71 | 90 | 110 | 51 | 71 | 90 | 110 |
| Y | 101 | 101 | 101 | 101 | 164 | 164 | 164 | 164 | 101 | 101 | 101 | 101 | 121 | 121 | 121 | 121 | 164 | 164 | 164 | 164 |
| kg | 42 | 50 | 60 | 73 | 80 | 95 | 114 | 139 | 53 | 64 | 77 | 94 | 58 | 70 | 85 | 103 | 64 | 76 | 94 | 113 |

Tab. 2

| M 90C - M130C | | M 90C A17 | | M 90C C17 | | M130C A17 | | | M130C B17 | | | M130C C17 | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--|
| | | | V* | | V* | | V* | W* | | V* | W* | | V* | W* | | | | | | | | | | | | | | |
| Potenza Max (kW) | Puissance Max. (kW) | 10 | 11,6 | 13,9 | 15,5 | 13,4 | 15 | 16,6 | 13,8 | 15,4 | 17 | 18,7 | 20,3 | 21,9 | | | | | | | | | | | | | | |
| Maximum power (kW) | Höchstleistung (kW) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Potencia máx (kW) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Assorbimento nominale (kWh) | Absorption nominale (kWh) | 4 | 4,7 | 5,5 | 6,2 | 5,4 | 6 | 6,7 | 5,5 | 6,2 | 6,8 | 7,5 | 8,2 | 8,8 | | | | | | | | | | | | | | |
| Rated absorption (kWh) | Soil-Stromaufnahme (kWh) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Absorción nominal (kWh) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tensione nominale (AC) | Tension nominale (C.A.) | V400 3N | V230 3 | V400 3N | V230 3 | V400 3N | V230 3 | V400 3N | V230 3 | V400 3N | V230 3 | V400 3N | V230 3 | V400 3N | | | | | | | | | | | | | | |
| Rated voltage (AC) | Nennspannung | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tensión nominal (AC) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frequenza | Fréquence | 50/60 Hz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frequency | Frequenz | 50/60 Hz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frecuencia | | 50/60 Hz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cavo di allacciamento tipo H07 RN-F/ Ampère | Câble de connection type H07 RN-F/ Ampère | 5x6 mm ² / 16 A | 4x10 mm ² / 25 A | 5x6 mm ² / 23 A | 4x10 mm ² / 32 A | 5x6 mm ² / 22 A | 4x10 mm ² / 34 A | 5x6 mm ² / 29 A | 4x10 mm ² / 41 A | 5x6 mm ² / 22 A | 4x10 mm ² / 33 A | 5x6 mm ² / 29 A | 4x10 mm ² / 40 A | 5x6 mm ² / 29 A | 4x10 mm ² / 45 A | 5x6 mm ² / 22 A | 4x10 mm ² / 34 A | 5x6 mm ² / 29 A | 4x10 mm ² / 41 A | 5x6 mm ² / 29 A | 4x10 mm ² / 46 A | 5x10 mm ² / 29 A | 4x16 mm ² / 46 A | 5x10 mm ² / 36 A | 4x16 mm ² / 53 A | 5x10 mm ² / 36 A | 4x16 mm ² / 58 A | |
| Connection cable model H07 RN-F/ Ampère | Anschlußkabel H07 RN-F/Ampère | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cable de conexión tipo H07 RN-F/ Ampère | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calore sensibile (KJ/h) | Spürbare Wärme (KJ/h) | 9000 | 10440 | 12510 | 13950 | 12060 | 13500 | 14940 | 12420 | 13860 | 15300 | 16830 | 18270 | 19710 | | | | | | | | | | | | | | |
| Sensible heat (KJ/h) | Calor sensible (KJ/h) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chaleur sensible (KJ/h) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calore latente (KJ/h) | Latente Wärme (KJ/h) | 5760 | 6682 | 8006 | 8928 | 7718 | 8640 | 9562 | 7949 | 8870 | 9792 | 10771 | 11693 | 12615 | | | | | | | | | | | | | | |
| Latent heat (KJ/h) | Calor latente (KJ/h) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chaleur latente (KJ/h) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Massimo carico alimenti (kg) | Maximale Lebensmittellast (kg) | 4 | | 8 | | 6 | | | 8 | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Maximum food loading (kg) | Máxima carga alimentos (kg) | 4 | | 8 | | 6 | | | 8 | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chargement maximal aliments (kg) | | 4 | | 8 | | 6 | | | 8 | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |

V* con vaporiera 1600 Watt - with 1600 Watts steamer - avec le cuiseur vapeur 1600 Watts - mit Verdampfer 1600 Watt - con vapor 1600 Watts
W* con vaporiera 3200 Watt - with 3200 Watts steamer - avec le cuiseur vapeur 3200 Watts - mit Verdampfer 3200 Watt - con vapor 3200 Watts

| M 90L – M130L – M 90K – M130K | | M 90L AC M130L ABC | M 90K AC M130K ABC |
|--|--|-----------------------------|-----------------------------|
| Potenza Max (kW) | Puissance Max. (kW) | 1,5 | 0,172 |
| Maximum power (kW) | Höchstleistung (kW) | | |
| Potencia máx (kW) | | | |
| Assorbimento nominale (kWh) | Absorption nominale (kWh) | 0,6 | 0,086 |
| Rated absorption (kWh) | Soil-Stromaufnahme (kWh) | | |
| Absorción nominal (kWh) | | | |
| Tensione nominale (AC) | Tension nominale (C.A.) | V230 1N | |
| Rated voltage (AC) | Nennspannung | V230 1N | |
| Tensión nominal (AC) | | V230 1N | |
| Frequenza | Fréquence | 50/60 Hz | |
| Frequency | Frequenz | 50/60 Hz | |
| Frecuencia | | 50/60 Hz | |
| Cavo di allacciamento tipo H07 RN-F/ Ampère | Câble de connection type H07 RN-F/ Ampère | 3x2,5 mm ² / 7 A | 3x1,5 mm ² / 2 A |
| Connection cable model H07 RN-F/ Ampère | Anschlußkabel H07 RN-F Ampère / | | |
| Cable de conexión tipo H07 RN-F/ Ampère | | | |



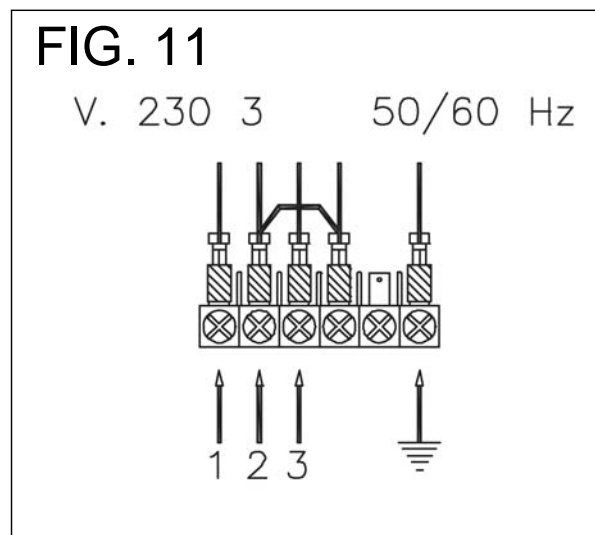
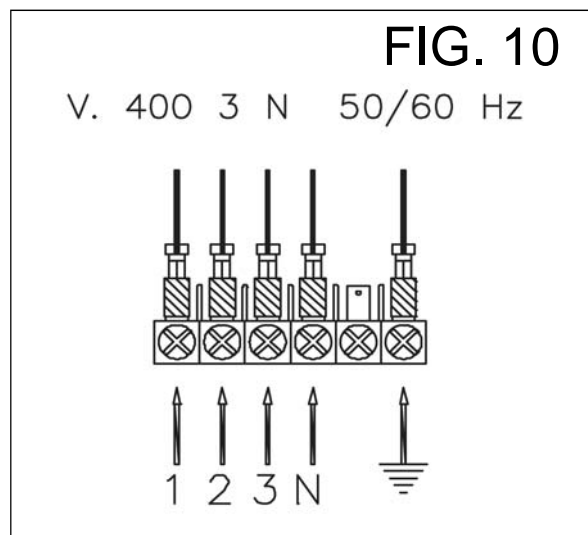
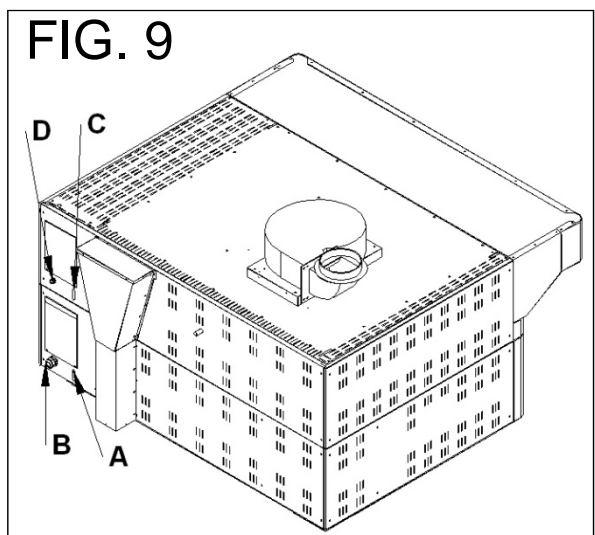
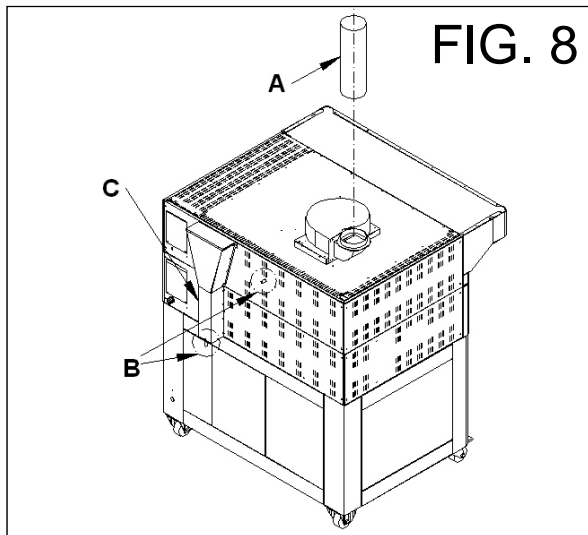
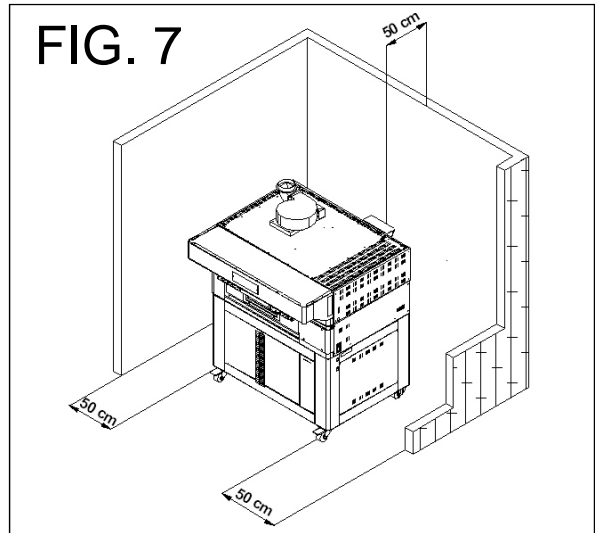
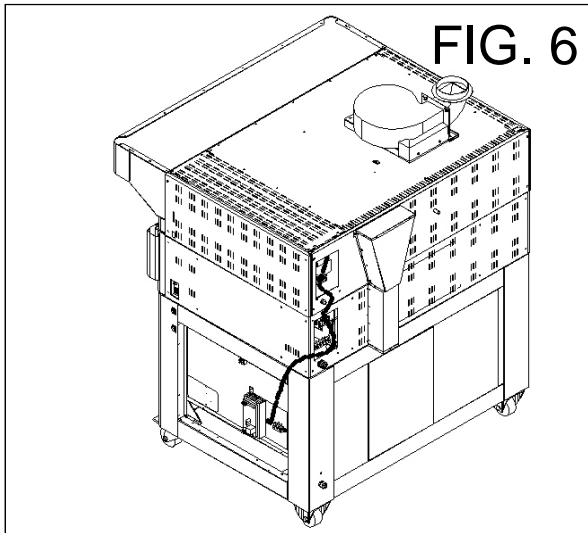


FIG. 12

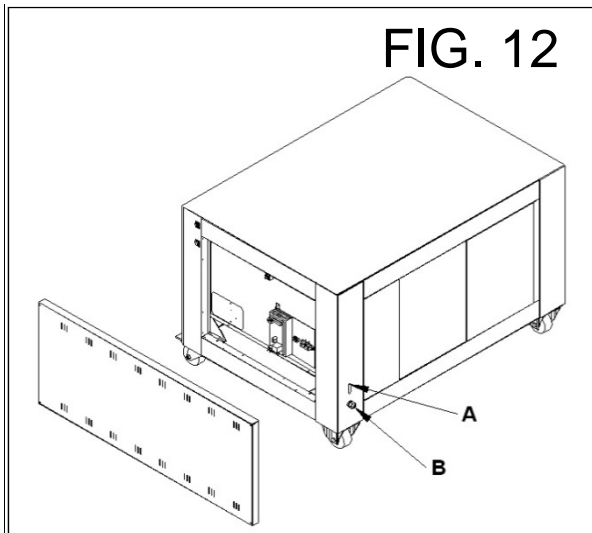


FIG. 13

V. 230 1 50/60 Hz

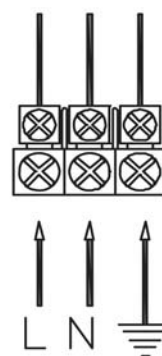
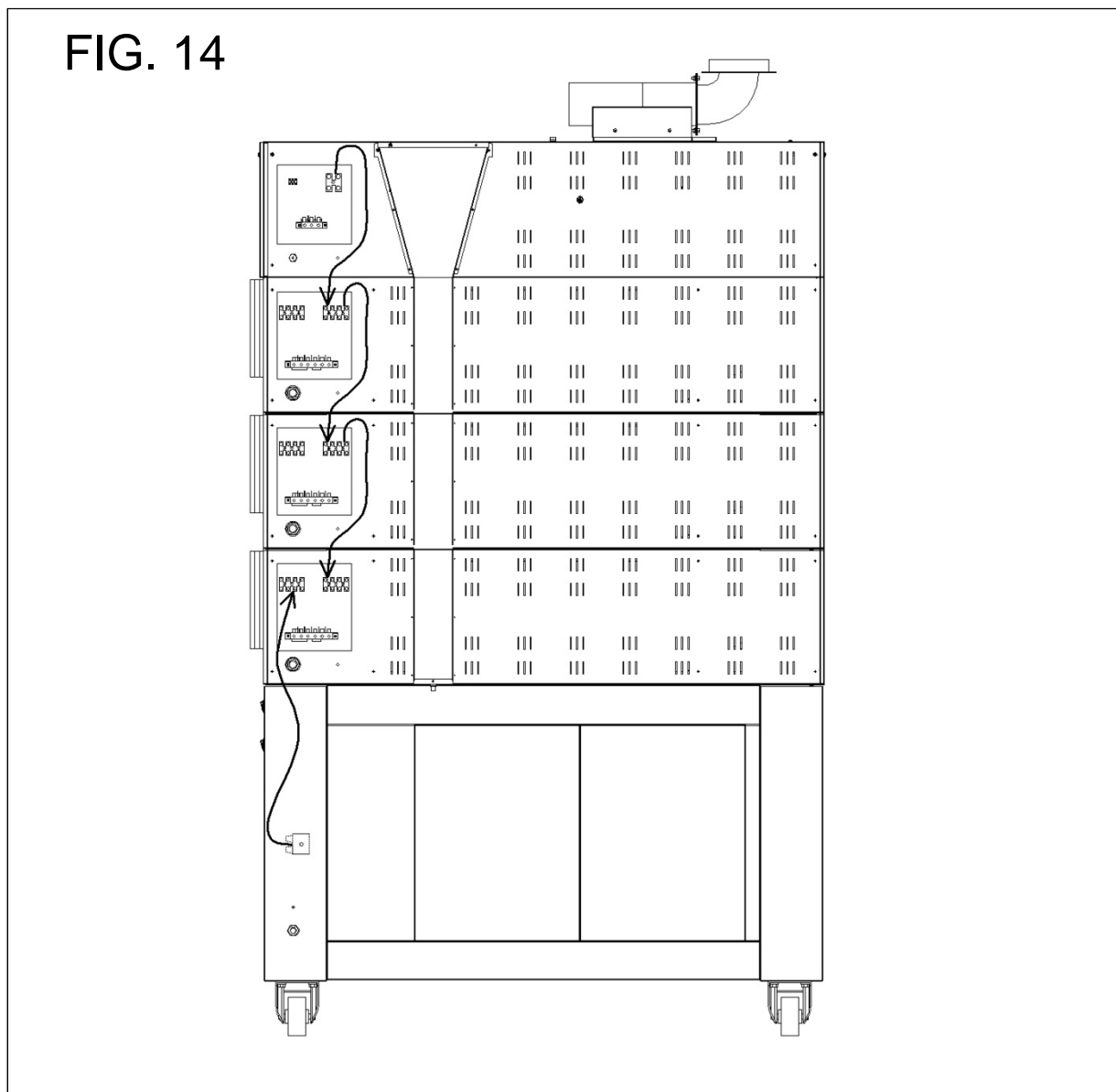


FIG. 14



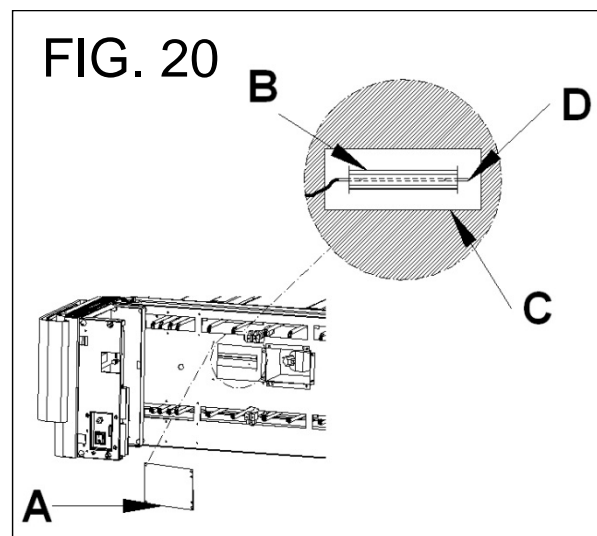
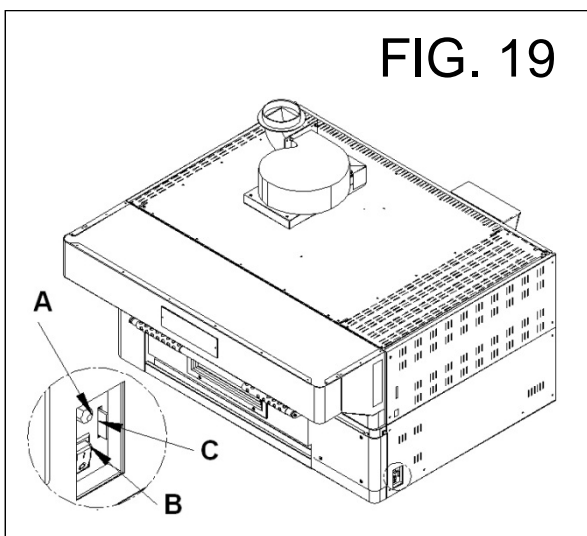
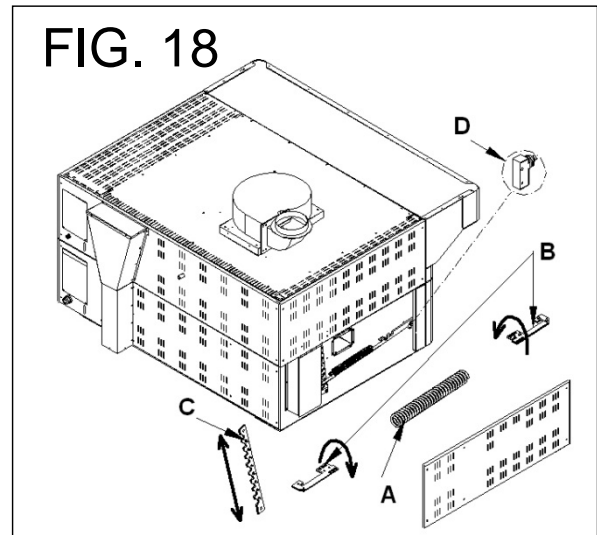
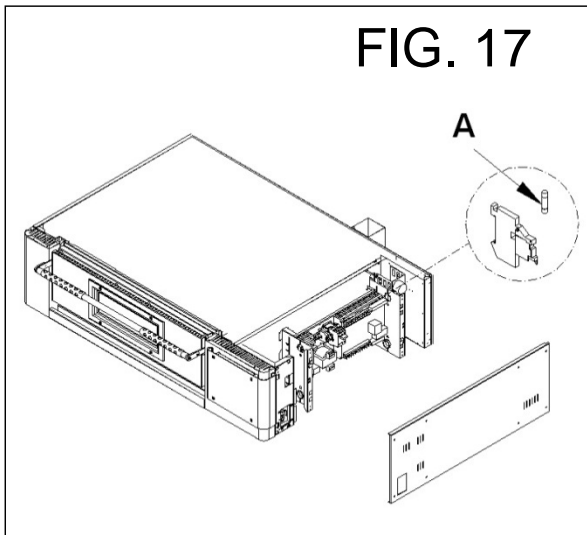
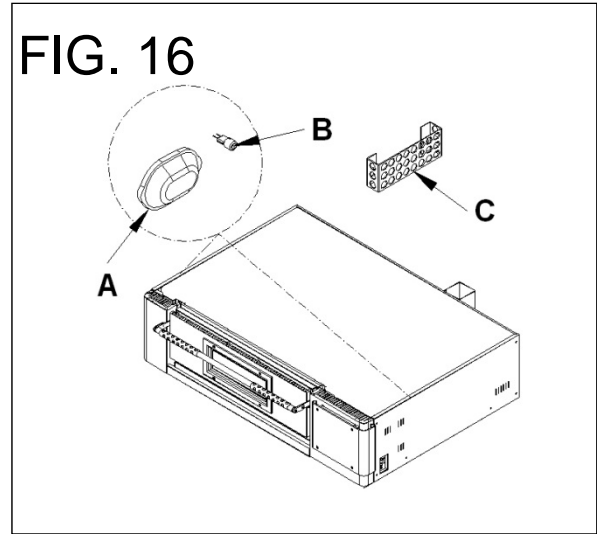
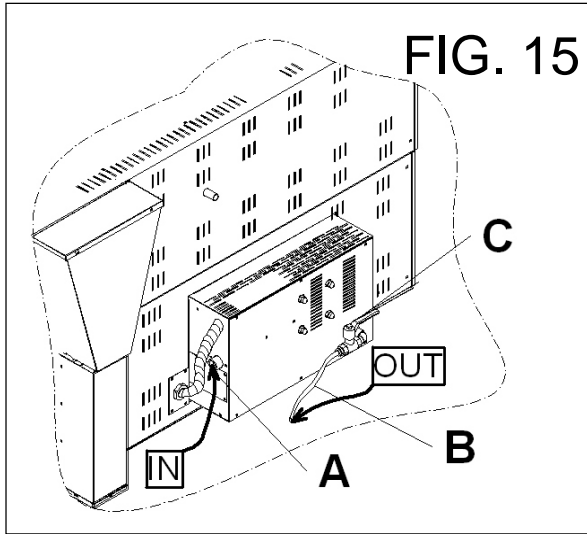


FIG. 21

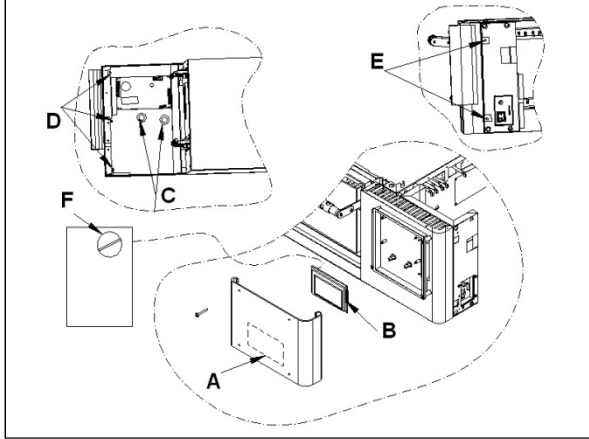


FIG. 22

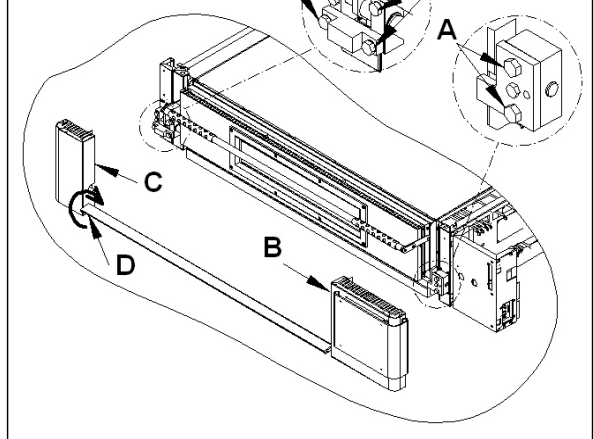


FIG. 23

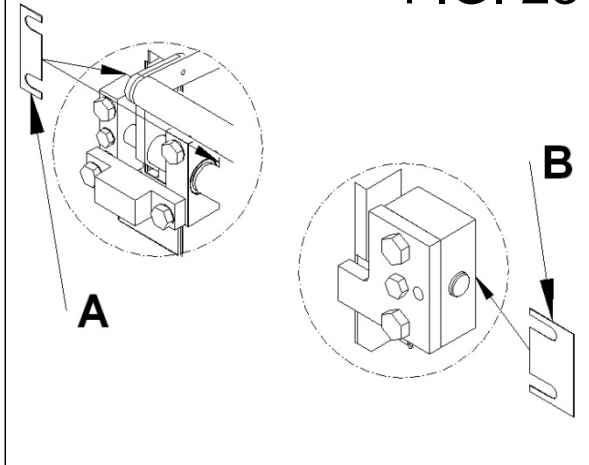


FIG. 24

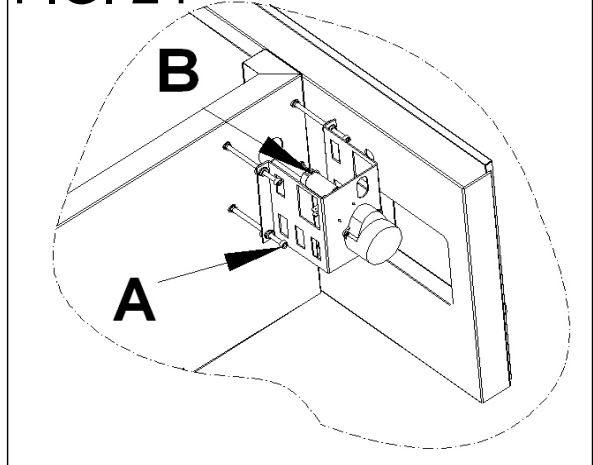


FIG. 25

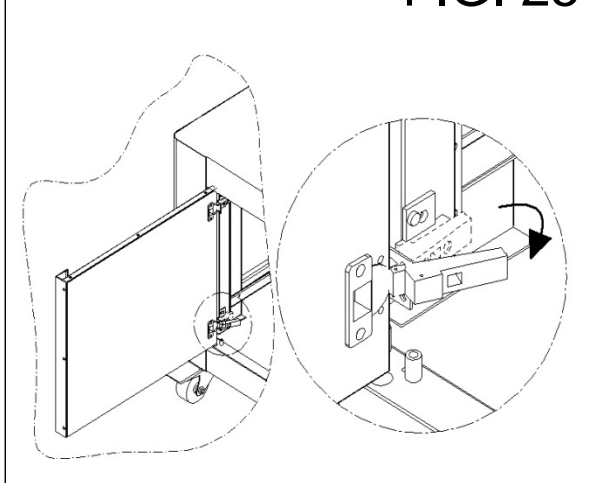


FIG. 26

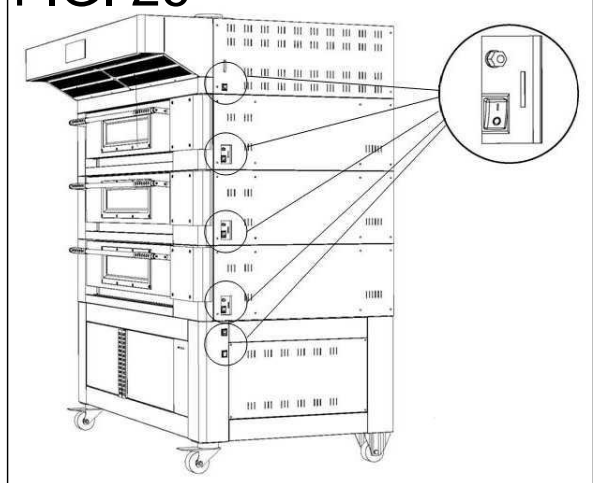


FIG. 27

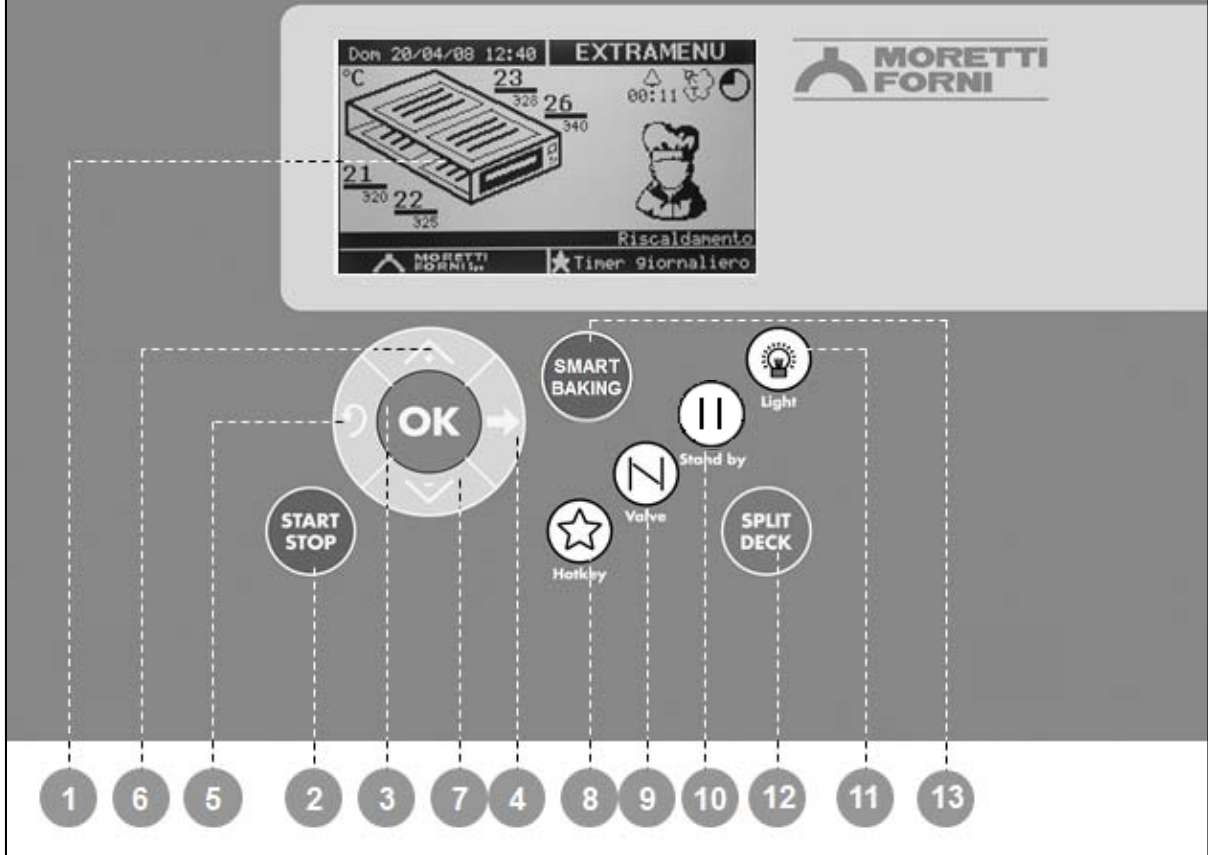


FIG. 28

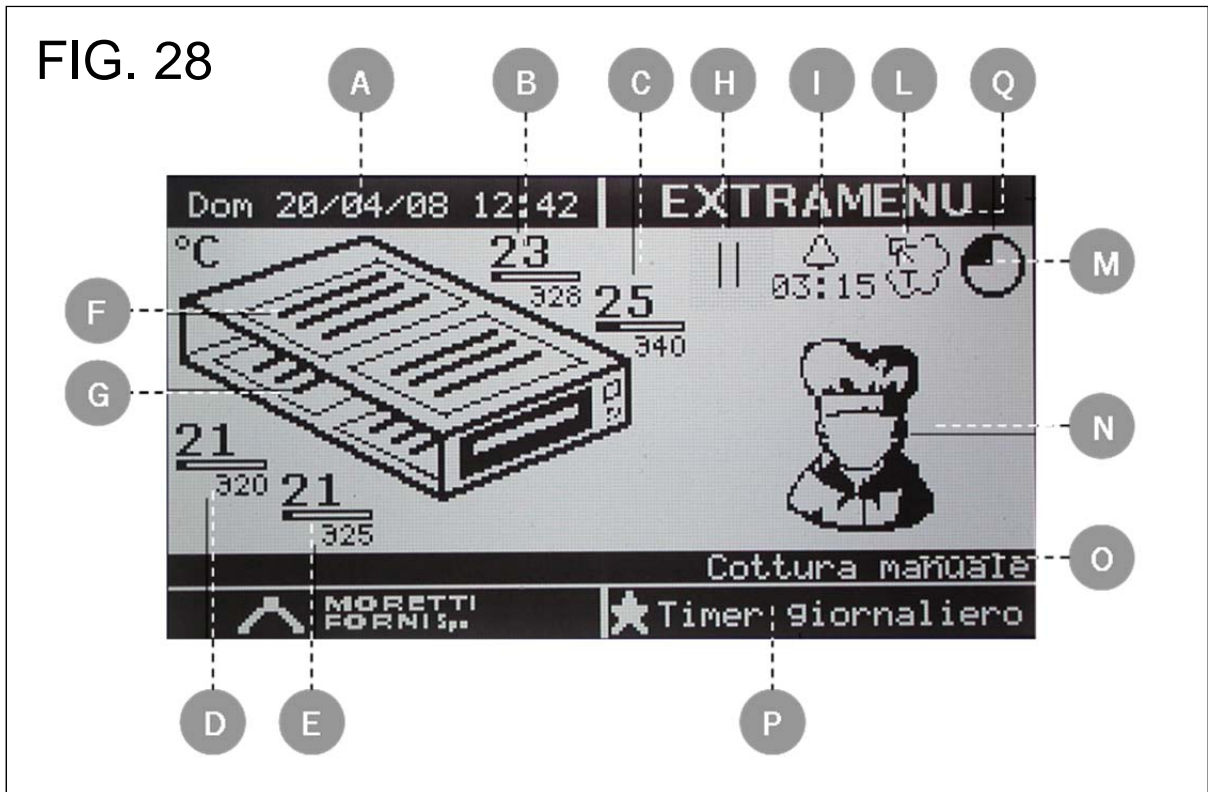


FIG. 29

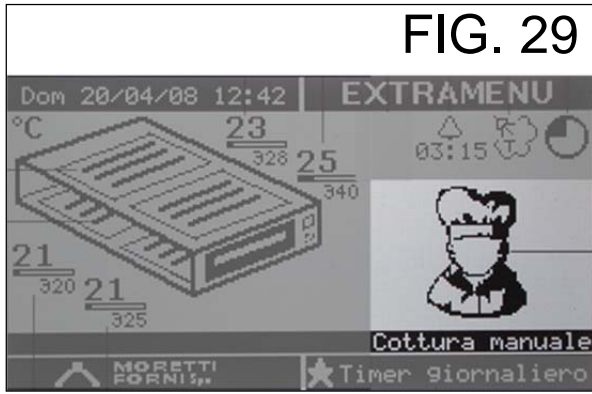


FIG. 30

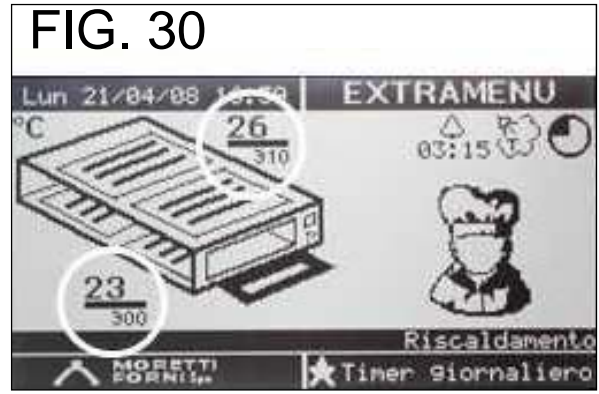


FIG. 31a

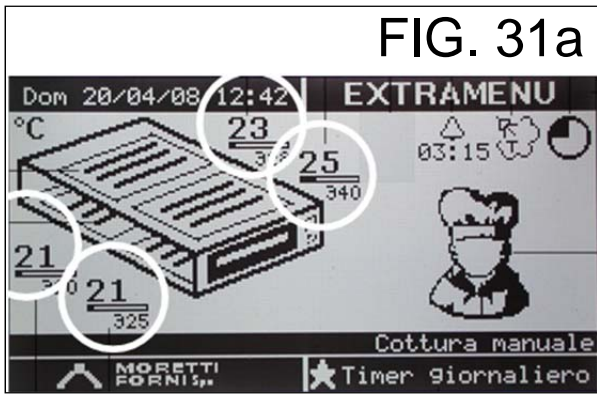


FIG. 31b

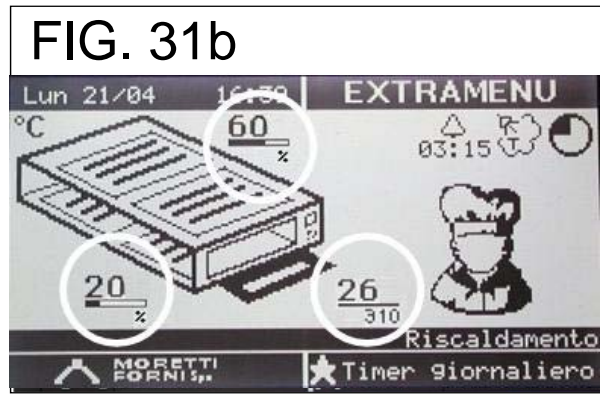


FIG. 32

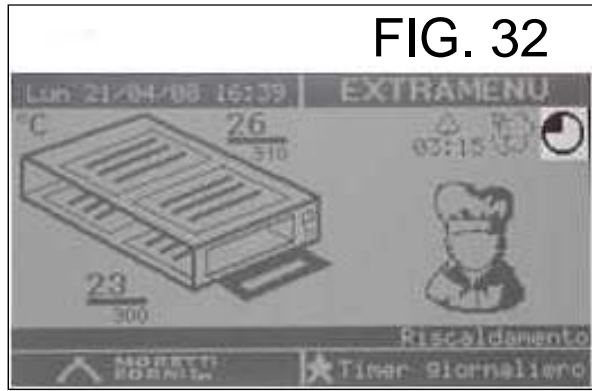


FIG. 33

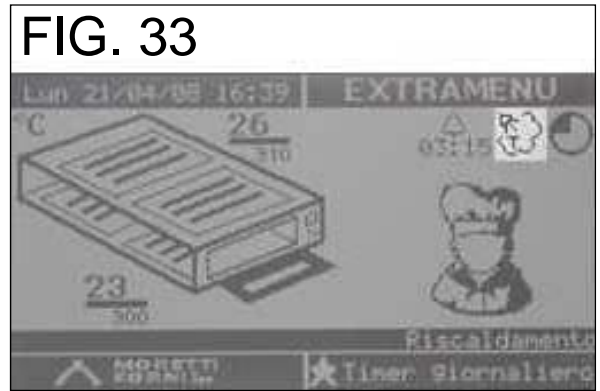


FIG. 34

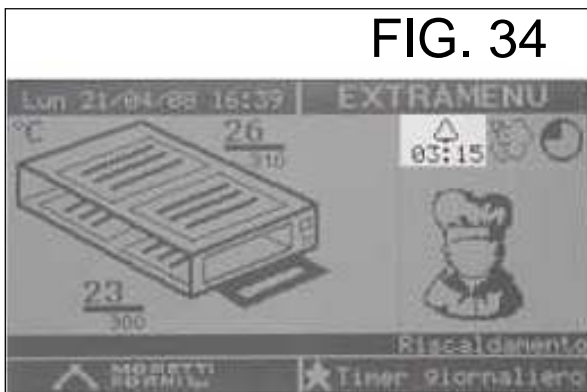


FIG. 35

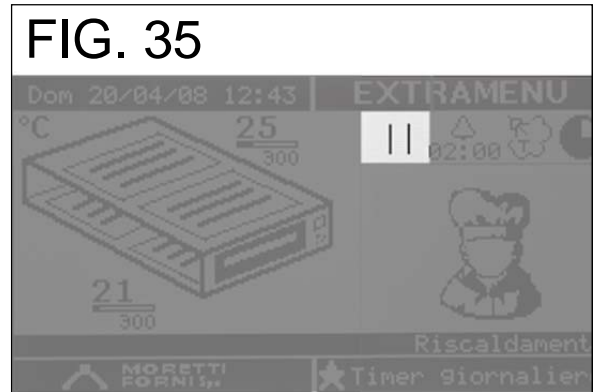


FIG. 36

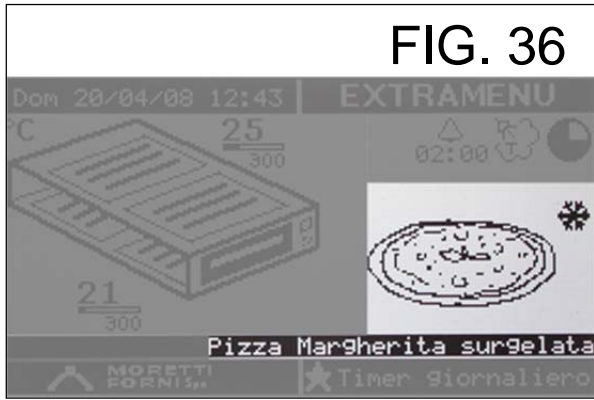


FIG. 37

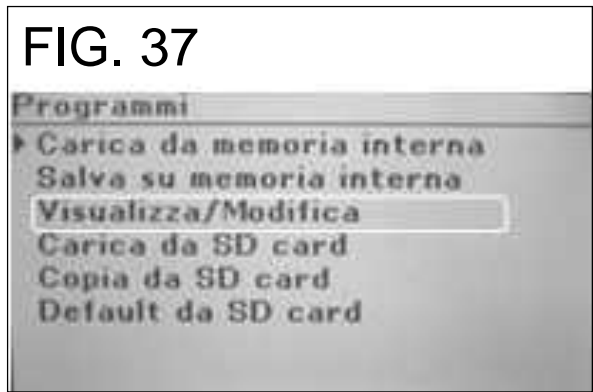


FIG. 38



FIG. 39

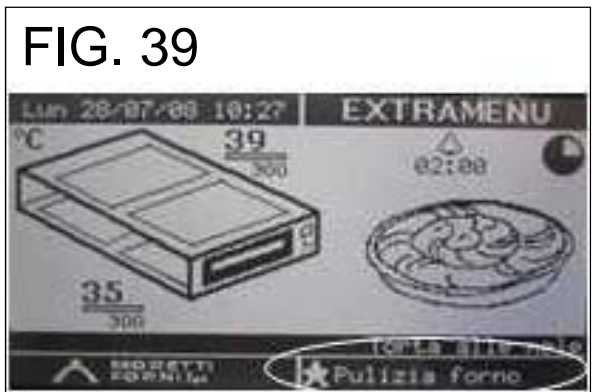


FIG. 40



FIG. 41

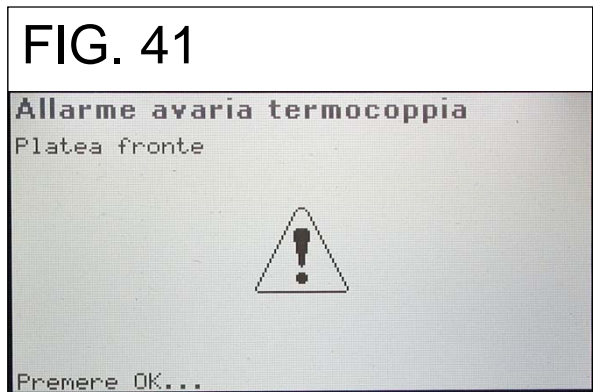


FIG. 42

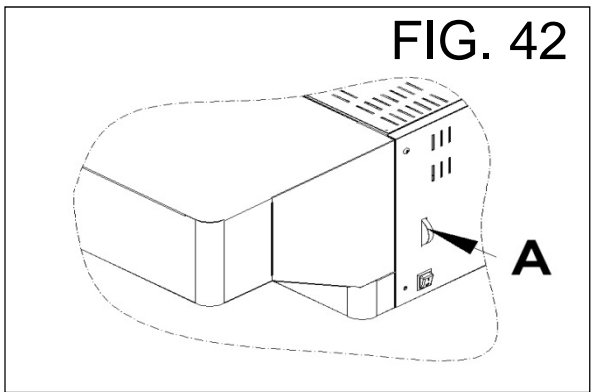


FIG. 43

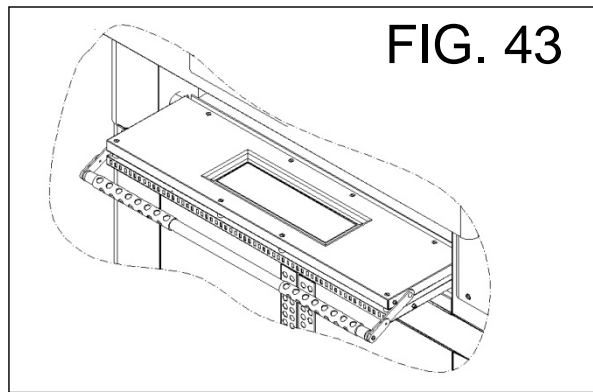


FIG. 44

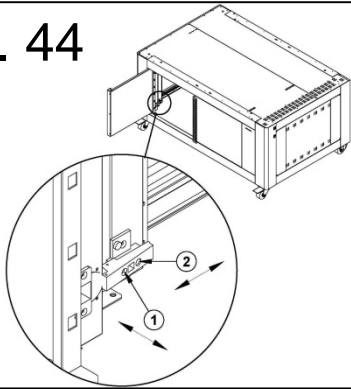
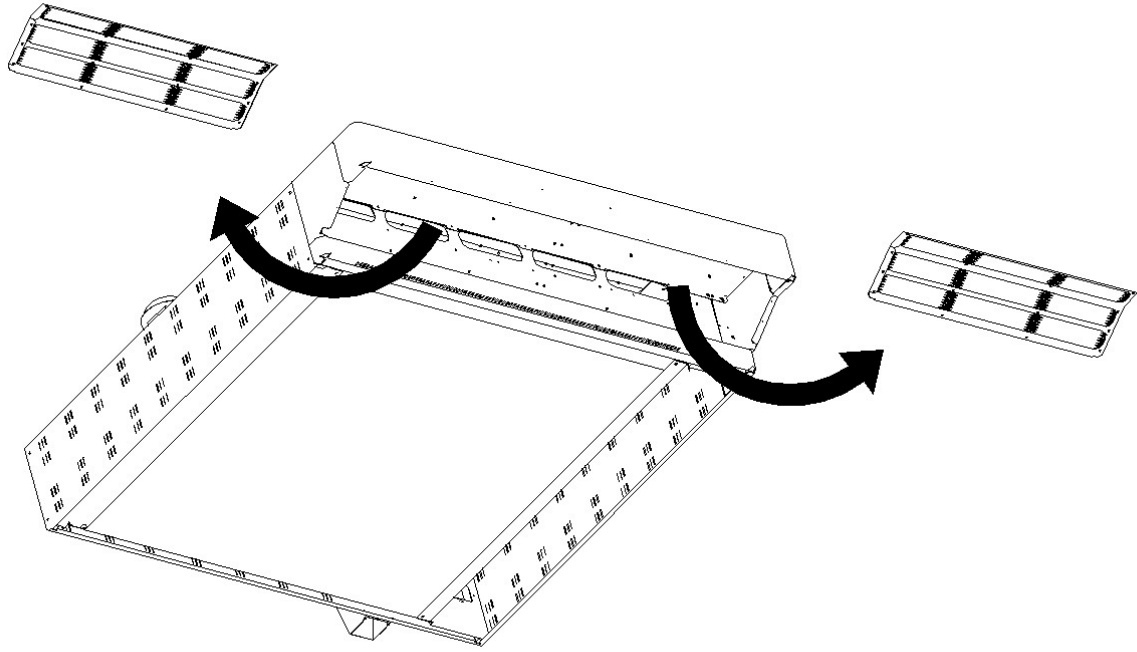
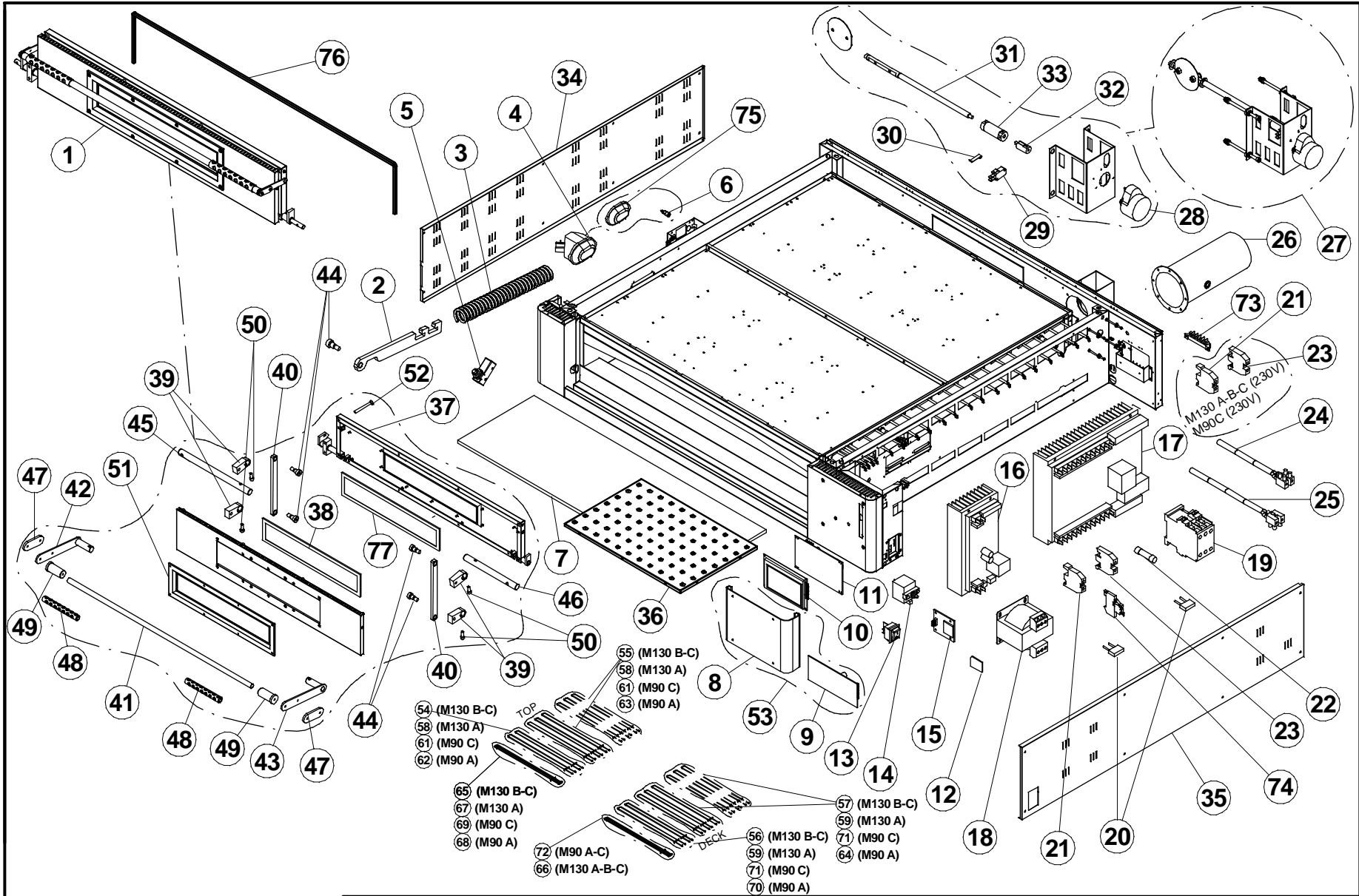
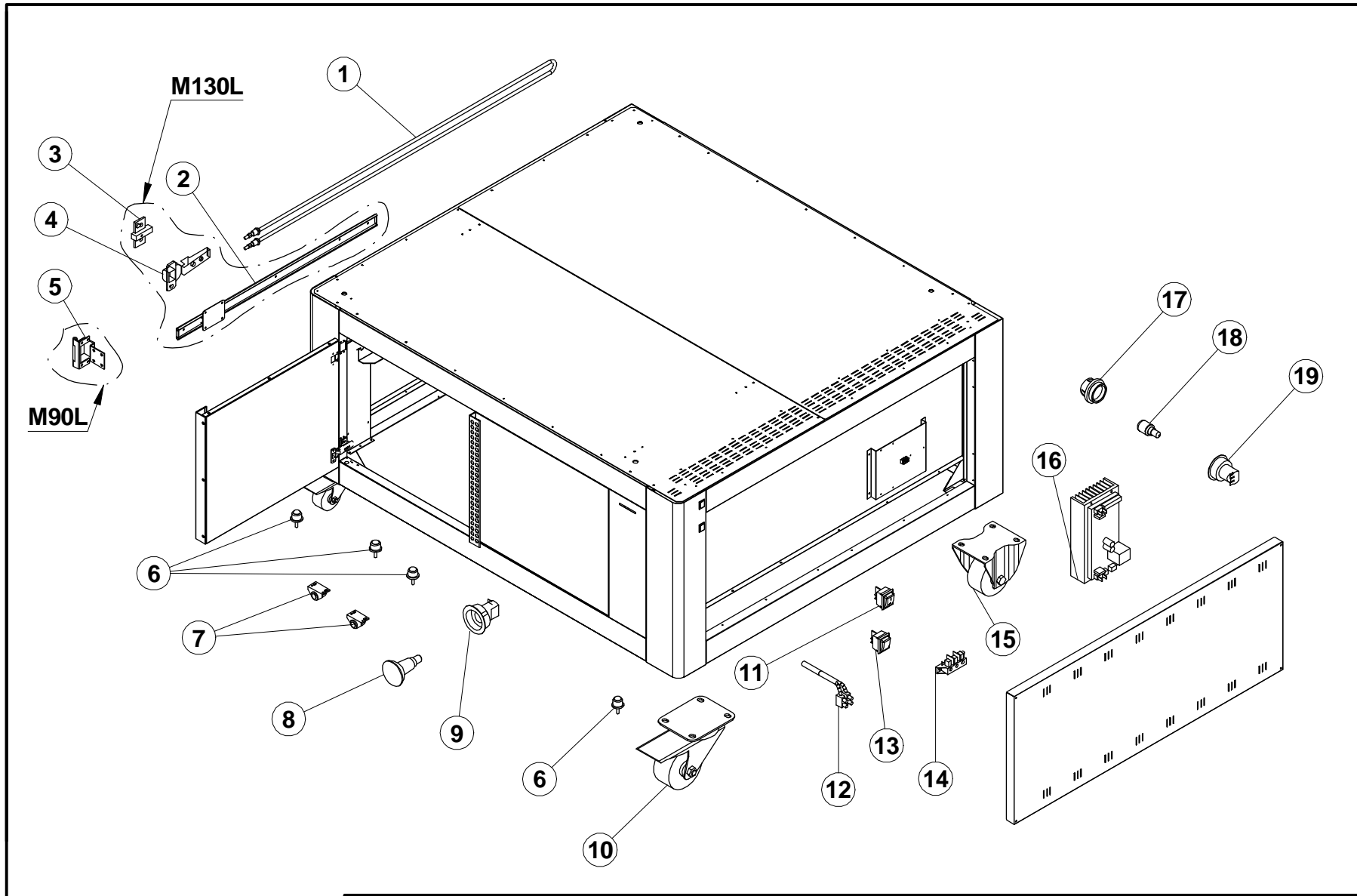


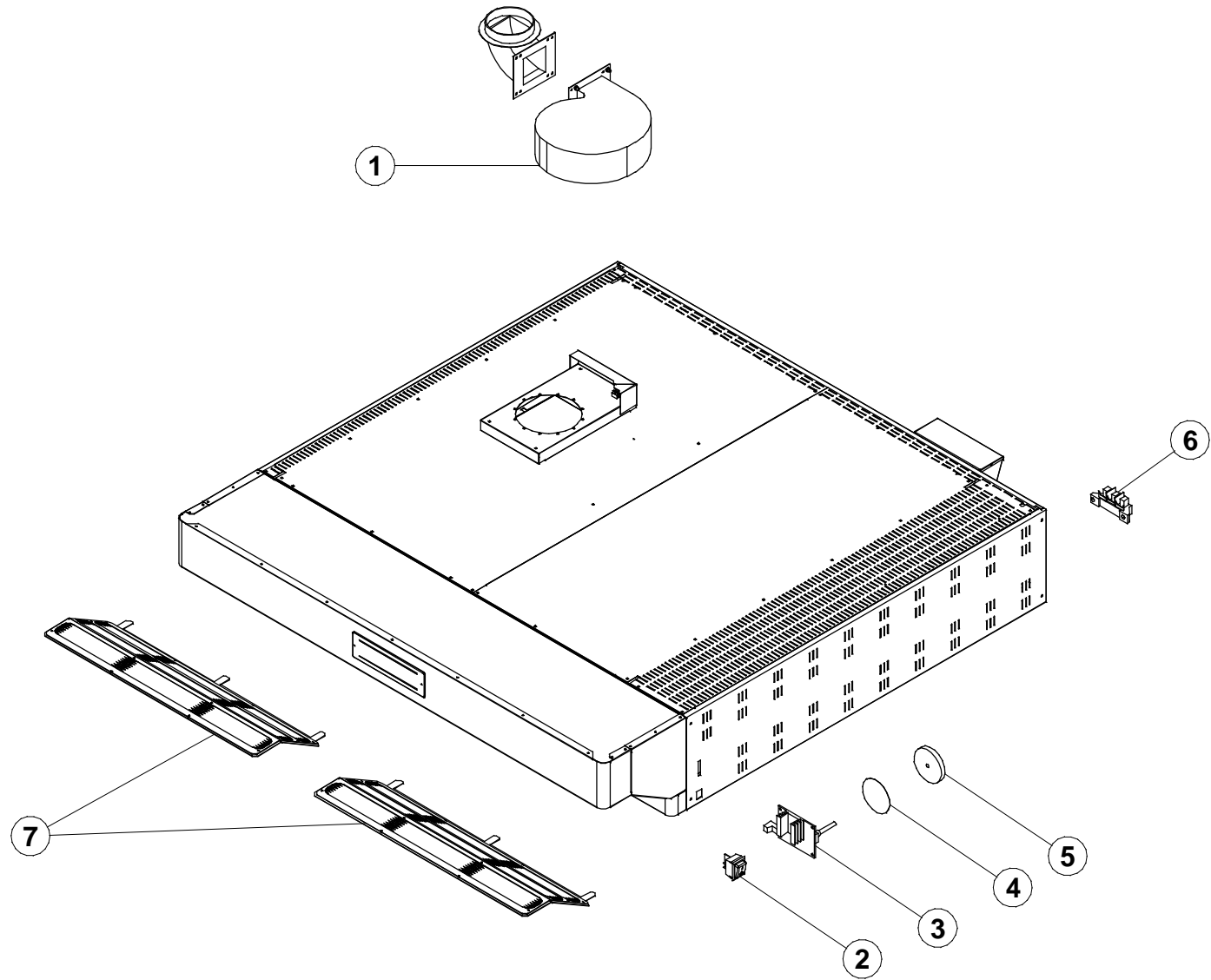
FIG. 45



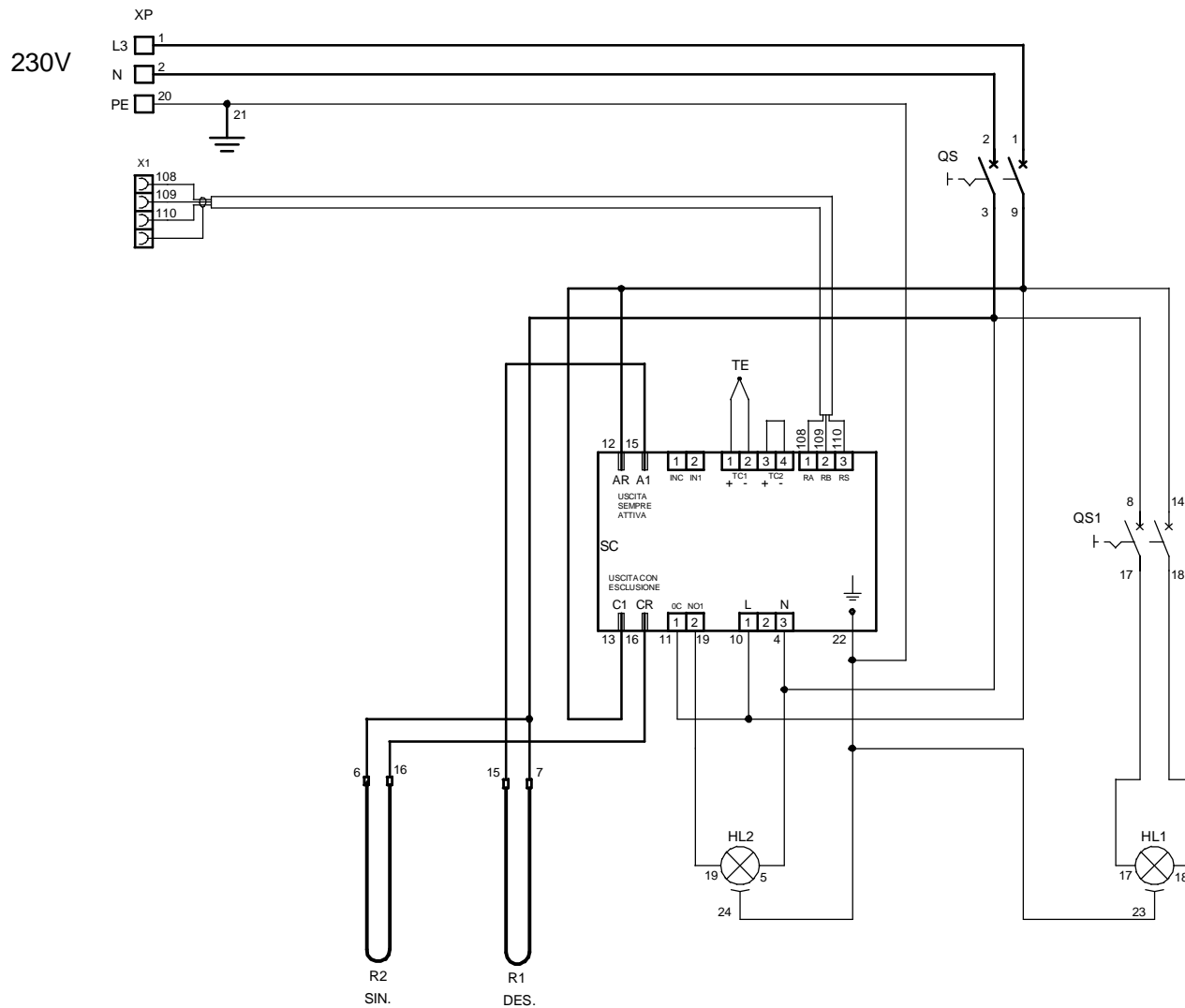


| .Rif | Denominazione | Denomination | Designation | Bezeichnung | Denominación |
|------|--|--|---|--|---|
| 1 | A.Sportello | Door | Porte | Tür | Puerta |
| 2 | Attacco molla | Spring coupling | Fixation ressort | Anschluss Feder | Enganche muelle |
| 3 | Molla | Spring | Ressort | Feder | Resorte |
| 4 | Portalampada completo | Lamp Holder | Douille | Lampenfassung | Portalámparas |
| 5 | Microcontatto | Micro-Contact | Micro-Contact | Mikrokontakt | Microcontacto |
| 6 | Lampada | Lamp | Lampe | Lampe | Lámpara |
| 7 | Piano Refrattario | Refractory Floor | Plan Réfractaire | Backboden Aus Schamotte | Superficie Refractaria |
| 8 | Pannello serigrafato tastiera di comando | Screen-printed panel for control keypad | Panneau sérigraphié clavier de commande | Paneel mit Siebdruck Bedientastatur | Tablero con serigrafía teclado de mando |
| 9 | Tastiera-mod. e cavi | Keypad-mod. and wiring | Clavier – mod. et câbles | Tastatur-Mod. und Kabel | Teclado-mód. y cables |
| 10 | LCD-mod. e cavi | LCD-mod. and wiring | Écran LCD – mod. et câbles | LCD-Mod. und Kabel | LCD-mód. y cables |
| 11 | Master CPU-mod. | Master CPU-mod. | CPU Maître – mod | Master CPU-Mod. | Master CPU-mód. |
| 12 | SD Card-mod. | SD Card-mod. | SD Card-mod. | SD Card-Mod. | Tarjeta SD-mód. |
| 13 | Interruttore | Switch | Interrupteur | Schalter | Interruptor |
| 14 | Termostato di sicurezza | Safety thermostat | Thermostat de sécurité | Sicherheitsthermostat | Termostato de seguridad |
| 15 | Modulo SD-mod. e cavi | SD module-mod. and wiring | Module SD-mod. et câbles | Modul SD-Mod. und Kabel | Módulo SD-mód. y cables |
| 16 | Compensatore di bocca SCR-mod. | SCR-mod. temperature compensation device | Compensateur d'ouverture SCR-mod. | Kompensator Öffnung SCR-Mod. | Compensador de boca SCR-mód. |
| 17 | I/O SCR-mod | SCR-mod I/O | I/O SCR-mod | I/O SCR-Mod | I/O SCR-mód. |
| 18 | Trasformatore | Transformer | Transformateur | Transformator | Transformador |
| 19 | Contattore | Contacteur | Contacteur | Kontaktgeber | Contactor |
| 20 | Soppressore | Suppressor | Suppresseur | Entstörer | Supresor |
| 21 | Morsetto | Terminal | Borne | Klammer | Borne |
| 22 | Fusibile | Fuse | Fusible | Sicherung | Fusible |
| 23 | Morsetto | Terminal | Borne | Klammer | Borne |
| 24 | Termocoppia superiore | Top thermocouple | Thermocouple supérieur | Oberes Thermoelement | Termopar |
| 25 | Termocoppia inferiore | Bottom thermocouple | Thermocouple inférieur | Unters Thermoelement | Termopar |
| 26 | Assieme tubo valvola vapori | Steam pipe valve assembly | Ensemble tube soupape vapeurs | Baugruppe Rohre Ventil Dampf | Conjunto tubo válvula vapor |
| 27 | Assieme valvola vapori | Steam valve assembly | Ensemble soupape vapeurs | Baugruppe Ventil Dampf | Conjunto válvula vapor |
| 28 | Motoriduttore | Gear motor | Motoréducteur | Getriebemotor | Motorreductor |
| 29 | Microinteruttore | Microswitch | Microinterrupteur | Mikroschalter | Microrruptor |
| 30 | Leva per microinteruttore | Microswitch lever | Levier pour microinterrupteur | Hebel für Mikroschalter | Palanca para microrruptor |
| 31 | Albero rotazione valvola vapori | Steam valve rotation shaft | Arbre rotation soupape vapeurs | Rotationswelle Ventil Dampf | Eje rotación válvula vapor |
| 32 | Giunto rotazione albero valvola vapori | Steam valve shaft rotation joint | Joint rotation arbre soupape vapeurs | Verbindung Rotationswelle Ventil Dampf | Junta rotación eje válvula vapor |
| 33 | Assieme giunto con bocceole | Joint and bushing assembly | Ensemble joint et bagues | Baugruppe Verbindung mit Buchsen | Conjunto junta con abrazaderas |
| 34 | Pannello sx | LH panel | Panneau gauche | Paneel links | Panel izquierdo |
| 35 | Pannello dx | RH panel | Panneau droite | Paneel rechts | Panel derecho |
| 36 | Piano In Lamiera Bugnata | Embossed Plate Floor | Plan En Tôle Gaufrée | Backboden Aus Bossiertem Blech | Superficie De Chapa Almohadillada |
| 37 | Assieme saldato sportello interno | Inside door welded assembly | Ensemble soudé porte interne | Angeschweißte Baugruppe Tür innen | Conjunto soldado puerta interior |
| 38 | Vetro | Glass | Vitre | Glas | Vidrio |
| 39 | Leva movimentazione biella | Fork movement lever | Levier mouvement bielle | Hebel Bewegung Pleuel | Palanca movimiento biela |
| 40 | Assieme biella movimentazione sportello | Door movement fork assembly | Ensemble bielle mouvement porte | Baugruppe Pleuel Bewegung Tür | Conjunto biela movimiento puerta |
| 41 | Maniglia | Handle | Poignée | Griff | Manija |
| 42 | Assieme saldato supporto sx maniglia | LH handle support welded assembly | Ensemble soudé support gauche poignée | Angeschweißte Baugruppe Halterung links Griff | Conjunto soldado soporte izq. manija |
| 43 | Assieme saldato supporto dx maniglia | RH handle support welded assembly | Ensemble soudé support droite poignée | Angeschweißte Baugruppe Halterung rechts Griff | Conjunto soldado soporte der. manija |
| 44 | Vite TCEI M8 gambo rettificato | Socket head cap screw M8, ground shank | Vis TCEI M8 tige rectifiée | Innenschanktankschraube M8 gerade Schaft | Tornillo TCEI M8 cuello rectificado |
| 45 | Albero fisso sx rotazione sportello | Door rotation LH fixed shaft | Arbre fixe gauche rotation porte | Feststehende Welle links Rotation Tür | Eje fijo izq. rotación puerta |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | 73301820 | M 90 AC – M130 ABC | Pag 1/2 |





E



F

