



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

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA' DECLARATION OF CONFORMITY CE

Il costruttore /The manufacturer **MORETTI FORNI S.P.A.**

Indirizzo del costruttore/ Manufacturer address:

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

**DICHIARA CHE /
DECLARES THAT**

I FORNI ELETTRICI / THE ELETRIC OVENS

PM 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105	F45E	M90L - M130L	NEAP KX
PD 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105	F50E-F55E-F100E-F105E	P60L UM-P80L UM-P120L UM	X KX
iD 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105/M	R14E	F30L UM	
iD 60.60-72.72-65.105-105.65105.105/D	T64E - T75E - TT96E - TT98E	F60-80L UM	MODULO HI-TECH AC
NEAPOLIS 6 - NEAPOLIS 9	T97E	F45-50-100L UM	RIALTO HI-TECH BCD
P60E-P80E	LINK - LINK H	F55-105L UM	AMALFI HI-TECH ABC
P120E A-B-C		S50L UM - S100L UM - S105L UM -	BAKY 5TE
AMALFI A-B-C-D	L72.72-65.105-105.105-105.65	S120L UM - S125L UM	AHL-MHL-RHL
S50E - S100E - S105E - S120E- S125E	L60.60 - LU60.60		AHL UM - MHL UM - RHL UM
S50R - S100R - S105R - S120R - S125R	NEAPOLIS 6L - NEAPOLIS 9L	KX60.60-72.72-65.105-105.65-105.105	F60-80L
X100E	AMALFI L-P60L-P80L-P120L	P60KX-P80KX-P120KX	AHKX MHKX RHKX
M90E A-C	P110L - P150L	AMALFI KX	iB 5TE
M130E A-B-C	S50L - S100L - S105L - S120L -	M90KX - M130KX	
F30E-F60E-F80E	S125L	F-S KX	

sono conformi alle seguenti direttive /
are in accordance with the directives :

- Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE e successive modifiche
Low-tension directive 2014/35/EU and next modifications
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE e successive modifiche
Electromagnetic compatibility directive 2014/30/EU and next modifications

Mondolfo 21st February 2022

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	11
05	MANUTENZIONE STRAORDINARIA	12
06	CATALOGHI RICAMBI	14

Congratulazioni per l'acquisto di questa esclusiva apparecchiatura Made in Italy. Ha scelto l'attrezzatura che coniuga le migliori qualità tecniche con la massima facilità d'utilizzo. Vi auguriamo la più grande soddisfazione.

Nota:

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

Per una miglior chiarezza e lettura, il presente manuale, potrebbe essere fornito in più parti separate e può essere spedito via mail contattando la Ditta Costruttrice.

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 erronca 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, le guarnizioni 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 qual è stata espressamente concepita, e vale a dire per la cottura di pizze o prodotti alimentari analoghi. Questa apparecchiatura è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, mense, ospedali e in imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione di massa continua di alimenti. 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 utilizzato 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 $Z_{MAX} = 0,08 \Omega$ 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 APPARECCHIATURE

L'apparecchiatura è costituita da più moduli sovrapposti:

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

Ogni modulo camera di cottura è totalmente indipendente, ha la regolazione della temperatura di tipo elettronico, è dotato di termostato di sicurezza, di due sportelli a battente incernierati in basso o in alto (sportello con apertura verso l'alto).

Internamente la camera è tutta in lamiera con il piano di cottura in refrattario. Il supporto costituito da una struttura di acciaio ed è dotato di guide portateghe.

La cella di lievitazione è costituita da una struttura di acciaio, è pannellata, ha guide portateghe ed è dotata di termostato per il riscaldamento.

1.2 DIRETTIVE APPLICATE

Questa apparecchiatura è conforme alle direttive:

- Direttiva bassa tensione 2014/35/UE (ex 2006/95/CE)
- Direttiva compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE (ex2004/108/CE)

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 previsti sono:
X100E

1.5 DIMENSIONI DI INGOMBRO E PESI (Vedi Tabelle)

1.5.1 X100E

1.6 DATI TECNICI (Vedi Tabelle)

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.



ATTENZIONE!

Pavimento scivoloso

1.9 ACCESSORI

Le apparecchiature possono essere dotate dei seguenti accessori:

Modello	Accessorio
X100E (camera cottura)	vaporiera
X100KX (cappa)	aspirazione
X100AD	anello distanziatore

Un eventuale supporto non fornito dalla ditta costruttrice deve essere idoneo a garantire in ogni situazione la corretta stabilità dell'apparecchiatura; inoltre deve assolutamente lasciare aperte tutte le aole di aerazione presenti perimetralmente nella parte inferiore del forno.

1.10 RUMORE

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

2 INSTALLAZIONE

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.

NOTA: Il forno può essere inclinato di 90°, previa rimozione dei piani refrattari **FACENDO LA MASSIMA ATTENZIONE A NON DANNEGGIARE I SENSORI SOTTOSTANTI SIA NELLO SFILAMENTO CHE NEL RIPRISTINO** (vedere procedura al punto 5.3.7). **Inclinare solo per attraversare un passaggio stretto e poi riportato in posizione orizzontale, ASSOLUTAMENTE NON PUÒ MAI ESSERE TRASPORTATO INCLINATO.**

2.2 SCARICO

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

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

2.3 SPECIFICHE AMBIENTALI

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

Temperatura di esercizio: +10°C ÷ +40°C (+40° F ÷ +105° F)

Umidità relativa: 15% ÷ 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 di apparecchiature elettriche
- Direttive e determinazioni dell'ente erogatore di elettricità
- Regolamenti edilizi ed antincendio locali
- Prescrizioni vigenti antinfortunisti
- Determinazioni vigenti del CEI

ATTENZIONE! L'apparecchiatura deve essere installata su una superficie stabile, piana e in bolla. L'apparecchiatura non deve mai venire a contatto con materiali infiammabili o combustibili.

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).

ATTENZIONE! Ad ultimazione della composizione, per un corretto funzionamento dell'apparecchiatura, avvitare le viti in dotazione come illustrato in fig.5 part. B e nel documento fornito a corredo.

Nel caso in cui ci sia necessità di scomporre l'assemblaggio ricordarsi di rimuovere le dieci viti menzionate precedentemente (Fig.5 part. B).

NOTA: nel caso di composizione con anello distanziatore procedere come segue:

- rimuovere le ruote dalla cella e rimontarle al di sotto dell'anello distanziatore nella posizione predisposta;
- sovrapporre la cella senza ruote all'anello distanziatore e fissarla tramite le bandelle e viti in dotazione (fig.5.2 part.B);
- proseguire con la sovrapposizione come illustrato il fig.5.

Una volta sovrapposti correttamente, rimuovere le viti presenti nella parte sottostante della traversa superiore del modulo camera e sostituirle con le viti più lunghe in dotazione come illustrato in fig 5.1, questo per unire tra loro tutte le camere, prestando attenzione a dare una goccia di olio sulle punte delle viti per un miglior inserimento.

Tale operazione va fatta anche per il fissaggio della cappa come illustrato in fig. 5.1.

NOTA: in caso di presenza di camere con sportello verso alto, per accedere alle viti sopra menzionate, aprire lo sportello frontale esterno (Fig. 28 part. B).

NOTA: all'occorrenza è possibile alzare la parte sporgente della cappa utilizzando l'accessorio opzionale come illustrato nella Fig. 7 part. F.

Rimuovere il frontale (Fig.7 part. E), posizionare l'accessorio e poi rimontare al di sopra di esso il particolare rimosso.

Inoltre il forno va posizionato in un luogo ben aerato ad una distanza minima come riportato sotto in tabella riferita alla fig. 6:

N. camere	A	B	C
1-2-3	10 cm	50 cm	10 cm
Manutenzione	50 cm	50 cm	50 cm

Tenere conto che per effettuare alcune operazioni di pulizia/manutenzioni queste distanze devono essere maggiori di quelle riportate, pertanto va considerata la possibilità di poter spostare il forno per poterle effettuare.

ATTENZIONE! A posizionamento ultimato vanno assolutamente bloccate le due ruote girevoli dotate di freno collocate anteriormente.

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 che vengono evacuati in seguito all'apertura dell'apposita valvola (vedi 3.4.1) si trova sul retro del forno (part.C - fig.7). I vapori posteriori vengono canalizzati assieme ai vapori anteriori che si creano in seguito all'apertura dello sportello all'interno della cappa e fuoriescono dall'apposito foro scarico vapori (part.B - fig.7).

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.7) nell'interno del foro scarico vapori del forno. Anche eventuali prolungamenti devono essere eseguiti in modo che i tubi superiori entrino in quelli inferiori.

Gli attacchi per i 2 scarichi della condensa si trovano sul retro dell'apparecchiatura (part.D - fig.7); procedere ai collegamenti utilizzando tubi del diametro adeguato resistenti alla temperatura da serrare con fascetta stringi tubi e connetterli ad uno scarico idoneo.

2.5.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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 il forno sia in posizione "off".

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

2.5.2.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO CAMERA DI COTTURA

ATTENZIONE! E' necessario installare per ogni singolo elemento 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 dalla rete e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

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

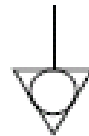
La camera di cottura viene consegnata con il voltaggio richiesto segnalato sulla targhetta matricola (fig.1).

Per effettuare il collegamento elettrico, rimuovere il coperchio di protezione posizionato sul lato posteriore della camera di cottura (fig.8). Il cavo di collegamento deve essere fornito dall'installatore.

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

Inserire nell'apposito foro passacavo (Part.B-fig.9 per camere senza vaporiera, Part.B-fig.15 per camere con vaporiera) il cavo di sezione adeguata (Vedi dati tecnici) e collegarlo poi alla morsettiera come illustrato rispettivamente in figura 10 e 11.

Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale (Part.A-fig.9), il morsetto previsto 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 $\pm 5\%$.

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).

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

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

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.

La cella di lievitazione viene consegnata con voltaggio di V230 1N 50/60 Hz come segnalato sulla 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 messo a disposizione dall'installatore.

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

Inserire nell'apposito foro passacavo (Part.B-fig.13) un cavo di sezione idonea (Vedi dati tecnici), e collegarlo poi alla morsettiera come illustrato in figura 14.

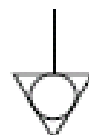
Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore nominale di $\pm 5\%$.

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).

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

A tale scopo, sulla morsettiera di allacciamento, è collocato l'apposito morsetto (fig.14) 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 (Part.A-fig.13), il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro dell'apparecchiatura con il simbolo MORSETTO PER IL COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



2.5.2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO CAPPASPIRANTE

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.

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

Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, ad apparecchiatura funzionante, non si discosti dal valore nominale di $\pm 5\%$.

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

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! Utilizzare esclusivamente il tubo dato in dotazione all'apparecchiatura. In ogni caso non utilizzare mai tubi usati.

ATTENZIONE! E' necessario installare a monte dell'apparecchiatura un rubinetto d'intercettazione acqua.

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.

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

ATTENZIONE! Al fine di eliminare problematiche di corrosione è opportuno che l'indice di Langelier riferito all'acqua utilizzata deve essere compreso fra 0 e +0,2.

Sulla parte posteriore dell'apparecchiatura è previsto un attacco per lo scarico dell'acqua a cui collegare un tubo resistente alla temperatura.

NOTA: Lo scarico dell'acqua è dotato di un rubinetto che durante l'utilizzo dell'apparecchiatura deve rimanere aperto.

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

3 FUNZIONAMENTO

3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO

ATTENZIONE! La permanenza dell'apparecchiatura in condizioni di bassa temperatura ambientale può causare l'intervento del termostato di sicurezza. Prima di avviarlo, controllare e se è necessario riarmare.

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

- le etichette presenti sull'apparecchiatura (fig.2), siano integre e leggibili altrimenti sostituirle.
- 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.

ATTENZIONE!

- Mentre l'apparecchiatura è in funzione deve essere sorvegliata.

ATTENZIONE! In occasione di danneggiamento di un qualsiasi vetro in dotazione all'apparecchiatura, sospendere immediatamente l'utilizzo, eliminare il prodotto appena cotto e in cottura e procedere ad una pulizia accurata al fine di escludere contaminazione pericolosa.

NOTA: Non utilizzare l'apparecchiatura nel caso di vetro portalamпада danneggiato o assente.

- 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.

ATTENZIONE! Nel caso che inavvertitamente dei prodotti in cottura prendano fuoco (ad esempio perché contenenti olii o grassi), posizionare al di sopra delle fiamme, una teglia per soffocarle e poi chiudere la porta e sigillarla.

Non usare acqua all'interno della camera di cottura.

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

NOTA: Utilizzando il forno in modalità di controllo manuale, nel primo utilizzo dopo l'accensione o dopo un prolungato inutilizzo a forno acceso, il risultato tende ad essere eccessivo.

Solo dopo alcune cotture in sequenza si otterranno gli esiti ottimali prefissati.

3.2 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA

VEDERE TUTORIAL

3.2.1 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 la temperatura a 60°C (140°F) 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 (195°F) 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 (305°F) 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 (485°F) 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 270°C (520°F) 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 (755°F) 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 accumulata nel forno durante il periodo di produzione, stoccaggio e spedizione.

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.

NOTA: Nelle successive accensioni per prolungare la durata dei componenti (piani refrattari...) occorre evitare riscaldamenti troppo bruschi. Ogni volta prima di raggiungere il set point di cottura stazionare per almeno 40 minuti ad una temperatura compresa tra i 120°C (250°F) e 160°C (320°F).

3.7 MESSA IN FUNZIONE CAPPASPIRANTE

La cappa aspirante (ove prevista) è fornita con un potente motore di aspirazione dei vapori di cottura.

L'interruttore generale di azionamento dell'aspiratore è disposto sul lato anteriore destro della cappa (fig.1 part. C).

- Azionare l'interruttore per attivare l'aspirazione.
- Per spegnere l'aspiratore portare l'interruttore nella posizione a zero.

3.8 MESSA IN FUNZIONE CELLA DI LIEVITAZIONE

Sul montante destro anteriore della cella di lievitazione è situato un quadro comandi come mostrato in Fig. 24.

- Spia luminosa (ON/OFF).
- Termostato di accensione e regolazione.

 - Accendere la cella di lievitazione girando in senso orario la manopola termostato (fig.24 part.2), si accende la spia (fig.24 part.1) e l'illuminazione.
 - Impostare la temperatura desiderata fino ad un massimo di 65°C (150°F).
 - Per spegnere la cella di lievitazione ruotare in senso antiorario il termostato fino alla posizione zero (fig.24 part.2).

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

3.9 FERMATA

Per spegnere l'attrezzatura seguire i seguenti passaggi:

- tenere premuto il tasto POWER OFF (fig. 16 part. 9) per alcuni secondi. Il display mostra una schermata di spegnimento. Attendere che il display si spenga.

- b) spegnere gli interruttori generali della camera (fig. 1 part. A), della cella (fig. 24 part. 2) e della cappa aspirante (fig. 1 part. C), portandoli tutti in posizione zero.

ATTENZIONE! Lo spegnimento della centralina deve avvenire come descritto nel punto a) pena il danneggiamento irreversibile della stessa.

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

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

4 MANUTENZIONE ORDINARIA

4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione fermare l'apparecchiatura come da procedura al punto 3.9 ed interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo tutti gli interruttori installati esternamente all'apparecchiatura.

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

Tutte le operazioni di manutenzione devono essere eseguite con idonee attrezzature antinfortunistiche (guanti, occhiali...) da personale qualificato.

Tutti gli accorgimenti sono determinanti per la buona conservazione dell'apparecchiatura 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 ordinaria 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, pulendo le parti satinare nel verso della satinatura.

NOTA: si consiglia di pulire le superfici con normale detergente neutro ed acqua tiepida, con l'utilizzo di un panno di cotone o microfibra e poi sciacquare ed asciugare.

Eeguire 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 o pulitori a vapore. 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 e procedere per accedere internamente sganciando e ruotando gli sportelli con apertura a compasso come illustrato in Fig. 28 e 30 part.B.

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

Prima della messa in funzione dopo il periodo di non utilizzo ripetere la procedura prevista al punto 3.2.1.

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! 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.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione fermare l'apparecchiatura come da procedura al punto 3.9 ed interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo tutti gli interruttori installati esternamente all'apparecchiatura.

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

Tutte le operazioni di manutenzione devono essere eseguite con idonee attrezzature antinfortunistiche (guanti, occhiali...) da personale qualificato.

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

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.

NOTA: si consiglia di pulire le superfici con normale detergente neutro ed acqua tiepida, con l'utilizzo di un panno di cotone o microfibra e poi sciacquare ed asciugare.

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

ATTENZIONE! In base all'utilizzo dell'apparecchiatura è opportuno mensilmente o quando necessario ,rimuovere i piani come indicato al punto 5.3.7 e asportare al di sotto, tutti i residui causati dalle cotture.

ATTENZIONE! Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua o pulitori a vapore. 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 e procedere sganciando e ruotando gli sportelli con apertura a compasso per accedere internamente come illustrato in Fig. 28 e 30 part.B.

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.

ATTENZIONE! In presenza dell'aspiratore, periodicamente, effettuare un'accurata pulizia dell'eventuale griglia in ingresso aria e nel contesto, se presente, rimuoverla per verificare che internamente e sulla ventola non ci sia sporcizia.

5.3 SOSTITUZIONE PARTI CAMERA COTTURA

5.3.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DI ILLUMINAZIONE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la lampada di illuminazione si sostituisce ad apparecchiatura fredda e dall'esterno della camera di cottura stessa.

- togliere i pannelli laterali destri (part.3 e 4 tav.A) o sinistri (part.3 e 5 tav.A) svitando le viti di fissaggio;
- scollegare i cavi di alimentazione
- con l'ausilio di un cacciavite a taglio forzare le linguette di ancoraggio (fig.26 part.B)
- Il distacco della parte in sostituzione avverrà nel punto indicato in Fig.26 part.A

- sostituire il componente prestando attenzione che i cavi di alimentazione siano nella stessa posizione di quello sostituito e che il particolare si ben ancorato.
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.2 SOSTITUZIONE MONTANTE CON TFT TOUCH

Eseguite le operazioni al punto 5.1, procedere nel seguente modo:

- togliere il pannello laterale destro anteriore (part.4 tav.A) svitando le due viti di fissaggio;
- rimuovere il quadro comandi, svitando le sette viti di fissaggio;
- scollegare i connettori dalla scheda;
- sostituire il montante completo di TFT TOUCH (part. 15 tav.A);
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.

5.3.3 SOSTITUZIONE TERMOCOPPIE CIELO CAMERA DI COTTURA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, procedere nel seguente modo:

- togliere i pannelli laterali destri (part. 3 e 4 tav.A) o sinistri (part.3 e 5 tav.A) svitando le viti di fissaggio;
- svitare il dado di fissaggio della termocoppia;
- scollegare i due cavi di alimentazione della termocoppia;
- sostituire la termocoppia (part.8 tav.A);
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.

5.3.3.1 SOSTITUZIONE SENSORI PIANO DI COTTURA

Contattare il Centro Assistenza di Zona

5.3.4 SOSTITUZIONE DEL RELE' / ALIMENTATORE / SCHEDE ELETTRONICA / CONTATTORE.

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del relè / alimentatore / scheda elettronica / contattore procedere nel seguente modo:

- togliere il pannello posteriore (part.45\ tav.A) svitando le quattro viti di fissaggio;
- scollegare elettricamente il relè / alimentatore / scheda elettronica / contattore;
- sostituire il relè (part.42 tav.A) / alimentatore (part.30 tav.A) / scheda elettronica (part.31 tav.A) / contattore (part. 37 tav.A);
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.5 SOSTITUZIONE DEL VETRO TEMPERATO

5.3.5.1 VETRO ESTERNO

SPORTELLA A BATTENTE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del vetro temperato esterno procedere nel seguente modo:

- svitare la vite (Fig. 27 part. A);
- sganciare il pannello frontale (Fig. 27 part. B) e posizionarlo su di un piano in maniera capovolta;
- svitare le sei viti (Fig. 27 part. C) e rimuovere pannello di chiusura (Fig. 27 part. D);
- togliere la guarnizione interna;
- sostituire il vetro temprato (part.17 tav.A);
- sostituire o ripristinare nella loro posizione le guarnizioni interne ed esterne;
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio;

SPORTELLA CON APERTURA VERSO L'ALTO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del vetro temperato esterno procedere nel seguente modo:

- svitare la vite (Fig. 28 part. A);
- sganciare il pannello frontale (Fig. 28 part. B) e posizionarlo su di un piano in maniera capovolta;
- svitare le sei viti (Fig. 28 part. C) e rimuovere pannello di chiusura ((Fig. 28 part. D);
- togliere la guarnizione interna;
- sostituire il vetro temprato (part.17 tav.A);
- sostituire o ripristinare nella loro posizione le guarnizioni interne ed esterne;
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio;

5.3.5.2 VETRO INTERNO

SPORTELLO A BATTENTE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del vetro temperato interno procedere nel seguente modo:

- togliere i pannelli laterali destri (part.3 e 4 tav.A) o sinistri (part.3 e 5 tav.A) svitando le viti di fissaggio per accedere al meccanismo;
- allentare e poi sganciare la molla;
- rimuovere il quadro comandi anteriore svitando le sette viti di fissaggio (solo per sportello destro);
- aprire lo sportello, svitare contemporaneamente il dado interno ed esterno al montante con l'utilizzo di chiavi idonee (Fig. 29 part.A e part.B);
- sfilare il perno dal lato della molla;
- rimuovere lo sportello e appoggiarlo su di un piano di lavoro;
- svitare la vite (Fig. 30 part. A);
- sganciare e rimuovere il pannello frontale (Fig.30 part. B);
- svitare le viti di fissaggio (Fig. 30 part. C) per rimuovere il pannello di chiusura;
- togliere la guarnizione interna;
- sostituire il vetro temprato (part.16 tav.A);
- sostituire o ripristinare nella loro posizione le guarnizioni interne ed esterne;
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio;

ATTENZIONE! Prima di riposizionare i pannelli laterali destri o sinistri, con l'ausilio di una chiave, ricaricare la molla fino a quando non si ritiene corretta la tensione dello sportello in apertura e chiusura.

SPORTELLO CON APERTURA VERSO L'ALTO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del vetro temperato interno procedere nel seguente modo:

- togliere i pannelli laterali destri (part.3 e 4 tav.A) o sinistri (part.3 e 5 tav.A) svitando le viti di fissaggio per accedere al meccanismo;
- allentare e poi sganciare la molla;
- rimuovere il quadro comandi anteriore svitando le sette viti di fissaggio (solo per sportello destro);
- aprire lo sportello, svitare e togliere la vite di bloccaggio (Fig. 31 part. A);
- sfilare il perno dal lato della molla;
- rimuovere lo sportello e appoggiarlo su di un piano di lavoro in maniera capovolta;
- svitare le viti (Fig.32 part. A) e rimuovere pannello di chiusura (Fig.32 part. B);
- togliere la guarnizione interna;
- sostituire il vetro temprato (part.16 tav.A).
- sostituire o ripristinare nella loro posizione le guarnizioni e isolante interne ed esterne;
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio;

ATTENZIONE! Prima di riposizionare i pannelli laterali destri o sinistri, con l'ausilio di una chiave a compasso, ricaricare la molla fino a quando non si ritiene corretta la tensione dello sportello in apertura e chiusura.

5.3.6 SOSTITUZIONE DELLA MOLLA SPORTELLO

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

- togliere i pannelli laterali (part.3 e 4 tav.A) o sinistri (part.3 e 5 tav.A) svitando le viti di fissaggio;
- appuntarsi la posizione di montaggio e poi scollegare la molla (part.28 tav.A) svitando i dadi di fissaggio;
- sostituire la molla, tarando la tensione della stessa tramite i due dadi;
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio del pannello.

5.3.7 SOSTITUZIONE DEL PIANO REFRAATTARIO

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

- Aprire lo sportello anteriore di riferimento al piano da sostituire;
- Facendo leva nella parte anteriore con un cacciavite a taglio alzare il piano (part.6 tav.A);
- **SOLLEVARE IL PIANO REFRAATTARIO FACENDO PARTICOLARE ATTENZIONE A NON DANNEGGIARE/DEFORMARE I SENSORI SOTTOSTANTI** e rimuoverlo tenendolo sollevato ed orizzontale in maniera che non venga a contatto con nessuna parte del forno stesso
- **CONTROLLARE CHE I SUDDETTI SENSORI SIANO IN POSIZIONE VERTICALE ALTRIMENTI RADDRIZZARLI.**
- Preparare il nuovo piano con la linea superiore trasversale incisa che rimanga verso la porta (part.6 tav.A), inserirlo nella camera di cottura con l'accortezza avuta nella rimozione di quello da sostituire, **PRESTANDO PARTICOLARE ATTENZIONE AL RIALLOGGIAMENTO DEI SENSORI.**

5.3.8 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 i pannelli laterali destri (part.3 e 4 tav.A) svitando le viti di fissaggio;
- scollegare i faston del termostato;
- allentare leggermente le due viti fissaggio piastrino collocate internamente alla camera di cottura;
- togliere il sensore del termostato, posto all'interno della lana di roccia isolante, rimuovendo con una lama la parte di lana di roccia interessata;
- sostituire il termostato (part.32 tav.A) con il relativo sensore e la parte di lana di roccia usurata se necessario;
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.9 SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE INFERIORI

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione delle resistenze procedere nel seguente modo:

- rimuovere i pannelli laterali destri (part.3 e 4 tav.A) o sinistri (part.3 e 5 tav.A) svitando le viti di fissaggio;
- scollegare i cavi di alimentazione della resistenza da sostituire;
- rimuovere il carter protezione molla
- rimuovere con una lama la parte di lana di roccia interessata;
- svitare i due dadi di fissaggio;
- rimuovere le tavelle all'interno della camera di cottura eseguendo la manovra come precisato al punto 5.3.7;
- sganciare i diffusori forati alzandoli prima nella parte posteriore e poi sulla parte anteriore;
- sollevare i diffusori forati ed i sensori fino a liberare la resistenza da sostituire;
- sfilare la resistenza da interno camera di cottura;
- sostituire la resistenza;
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio sostituendo, se necessario, la parte di lana di roccia precedentemente rimossa.

5.3.10 SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE SUPERIORI

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione delle resistenze procedere nel seguente modo:

- rimuovere i pannelli laterali destri (part.3 e 4 tav.A) o sinistri (part.3 e 5 tav.A) svitando le viti di fissaggio;
- scollegare i cavi di alimentazione della resistenza da sostituire;
- rimuovere con una lama la parte di lana di roccia interessata;
- svitare i due dadi di fissaggio;
- svitare le tre viti di fissaggio piastrino per bloccaggio resistenza;
- sfilare la resistenza da interno camera di cottura;
- sostituire la resistenza;
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio sostituendo, se necessario, la parte di lana di roccia precedentemente rimossa.

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 si sostituiscono all'interno della cella di lievitazione, eseguendo le seguenti operazioni:

- svitare la calotta (part.6 tav.B) e sostituire la lampadina (part.3 tav.B) e/o la calotta;
- riavvitare la calotta.

5.4.2 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO

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

- dalla parte interna rimuovere il carter di accesso alla componentistica;
- scollegare i faston del termostato;
- togliere la manopola (part.1 tav.B) del termostato;
- svitare le viti di fissaggio del termostato;
- togliere il sensore del termostato, posto all'interno della cella;
- sostituire il termostato (part.2 tav.B) con il relativo sensore;
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.4.3 SOSTITUZIONE DEL CRICCHETTO CALAMITATO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del cricchetto calamitato procedere come segue:

- aprire gli sportelli della cella di lievitazione (tav.B);
- togliere l'anello seeger di tenuta (tav.B);
- sostituire il cricchetto calamitato (part.10 tav.B).

5.4.4 SOSTITUZIONE DELLA MANOPOLA DEL TERMOSTATO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la manopola del termostato si sostituisce all'esterno della cella, eseguendo le seguenti operazioni:

- togliere la manopola (part.1 tav.B) del termostato fissata a pressione;
- sostituire la manopola.

5.4.5 SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione delle resistenze procedere nel seguente modo:

- rimuovere il carter di protezione resistenze;
- svitare le viti di fissaggio resistenze;
- scollegare i fili di alimentazione delle resistenze;
- togliere le resistenze (part.5 tav.B);
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio delle nuove.

5.5 SMANTELLAMENTO

Al momento dello smantellamento dell'apparecchiatura o dei ricambi, occorre separare i vari componenti per tipologia di materiale e provvederme 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 vaporiera
Tav. D	Schema elettrico camera di cottura
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 DATA	2
02	INSTALLATION	2
03	OPERATION	4
04	ORDINARY MAINTENANCE	10
05	SPECIAL MAINTENANCE	11
06	LIST OF SPARE PARTS	12

Congratulations on the purchase of this exclusive Made in Italy device. You chose the equipment that combines the best technical qualities with maximum ease of use. We wish you the greatest satisfaction.

Note:

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

For better clarity and reading this manual, it could be provided in several separate parts and can be sent by mail by contacting the Manufacturer.

WARRANTY

Standards and rules

Warranty only covers the replacement free to factory of pieces eventually broken or damaged because of faulty materials or manufacture.

Warranty does not cover any damages caused by third party transport or due to incorrect installation or maintenance, to carelessness or negligence in usage, or to tampering by a third party.

Moreover, warranty does not cover: glass components, covers, bulbs, refractory surfaces and whatever depends on normal wear and deterioration of both oven and accessories; nor does it cover labour costs involved in replacing pieces covered by warranty.

Warranty ends in case of non-compliance with payments and for any elements that may be 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 concessionary agent or directly to the Sales Department.

WARNING

This word indicates a danger, and will be employed every time the safety of the operator might be involved.

NOTE

This word indicates the need for caution, and will be employed to call attention to operations of primary importance for correct and long-term operation of the oven.

DEAR CUSTOMER

Before using the oven, please read this user manual.

Oven safety devices should always be maintained in a proper state of efficiency, to ensure the operator's safety .

This user manual intends to illustrate use and maintenance of the unit. For this reason, the operator is advised to follow the instructions given below.

The manufacturer reserves the right to make improvements to the product and manual, without necessarily updating existing products and manuals.

WARNING!

1. **The following instructions are provided for your safety.**
2. **Please read them carefully before installing and using the oven.**
3. **Keep this user manual in a safe place for future consultation by the operators.**
4. **Installation must be carried out in accordance with the Manufacturer's instructions by qualified and licensed staff.**
5. **This oven must only be employed for the purposes for which it was designed, that is to say to cook pizza and similar products. This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food. It is prohibited to bake products containing alcohol. Any other use can be classed as improper.**
6. **The appliance is for institutional use only, and must only be operated by a qualified professional user who has been trained to use it. The appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or who lack 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 oven.**
9. **In the event of breakdown or malfunction always disconnect the oven, and do not attempt to make adjustments or repairs yourself.**
10. **Should the oven be sold or transferred to another owner, or should the current owner change his premises and wish to install the oven elsewhere, always ensure that this manual remains with the oven, so that it can be consulted by the new owner and/or the person carrying out installation.**
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 $Z_{MAX} = 0,08 \Omega$ 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 DATA

1.1 DESCRIPTION OF THE OVEN

The oven comprises several units positioned one on top of the other:

- hood
- baking chamber/s
- base
- Support or leavening compartment.

Each cooking chamber module is totally independent, has electronic temperature control, and is equipped with a safety thermostat as well as two doors that are hinged at the bottom or at the top (door opening upwards).

Internally, the chamber is entirely made of sheet metal with a refractory cooking surface.

The support element comprises a steel structure fitted with tray holder guides. The leavening compartment comprises a steel structure which is panelled, has tray holder guides and is fitted with a thermostat for heating.

1.2 APPLIED DIRECTIVES

This equipment conforms to the following Directives:

- Low Voltage Directive 2014/35/EU (pursuant to 2006/95/EC)
- Directive EMC 2014/30/EU (pursuant to 2004/108/CE)

1.3 WORKPLACES

The appliances are programmed by the operator using the control switchboards on the front of the appliances themselves, and they must be attended to while in operation.

The doors giving access to the appliances are located at the front.

1.4 MODELS

The following models are available:
X100E

1.5 WORKING DIMENSIONS AND WEIGHTS (See tab.)

1.5.1 X100E

1.6 TECHNICAL DATA (See tab.)

1.7 IDENTIFICATION

When communicating with the manufacturer or service centre, always give the appliance SERIAL NUMBER, which can be found on the rating plate, fixed in the position indicated in figure 1.

1.8 LABELLING

The appliance is provided with safety warning labels at the points indicated in figure 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...).

NOTE: Only for baking chambers fitted with steamer.



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.



WARNING!

Slippery floor.

1.9 ACCESSORIES

The appliances are equipped with the following accessories:

Model	Accessories
X100E (baking chamber)	Steamer
X100KX (hood)	extraction
X100AD	Spacer element

If the stand is not supplied by the manufacturer, it must guarantee proper stability for the appliance under any condition. You must also avoid leaving all of the ventilation slots open around the bottom section of the oven.

1.10 NOISE

This appliance is a piece of technical working equipment which normally, with the operator in position, does not exceed a noise emissions threshold of 70 dB (A) (single baking chamber configuration).

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

The appliance is normally delivered dismantled on wooden pallets using overland transport (fig. 3). The single parts are protected by plastic film or in cardboard boxes.

NOTE: The oven can be tilted by 90°, after removing the refractory plates, **TAKING EXTREME CARE NOT TO DAMAGE THE SENSORS BELOW WHEN REMOVING OR REPLACING (see procedure in point 5.3.7).** Tilt only to cross a narrow passageway and then return to the horizontal position, **ABSOLUTELY NEVER TO BE CARRIED OUT INCLINED.**

2.2 UNLOADING

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

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

2.3 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS

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

Working temperature: +10°C ÷ +40°C (+40° F ÷ +105° F)

Relative humidity: 15% ÷ 95%

2.4 POSITIONING, ASSEMBLING AND MAINTENANCE AREAS

WARNING! When positioning, assembling and installing the oven, the following specifications have to be complied with:

- Laws and standards in force regarding the installation of electrical appliances.
- Directives and indications issued by the electricity supply network.
- Local building and fire-prevention laws
- Accident prevention regulations.
- Indications in force issued by local state Electric Quality Assurance Corporation.

WARNING! The appliance must be installed on a firm and levelled surface, perfectly leveled. The equipment must never come into contact with flammable or combustible materials.

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

Should any adhesive remain on the oven, remove using kerosene or benzene. The single elements that have been selected to make up the oven must be placed one on top of the other as shown in figure 5, slotting the reference feet of each unit into the housing on the one underneath it (item A - fig.5).

WARNING! At the end of the composition, for a correct operation of the equipment, screw the screws as shown in fig.5 part. B and in the accompanying document.

In case you need to disassemble the assembly remember to remove the ten screws mentioned above (Fig.5 part. B).

NOTE: In case of structures with spacer ring, proceed as follows:
 - remove the cell wheels and fit them under the spacer ring, in the relevant position, as shown;
 - stack the cell without wheels onto the spacer ring and use the clips and screws provided to secure it in place (fig.5.2 part.B);
 - continue to stack as illustrated in fig.5.

Once correctly overlapped, remove the screws in the lower part of the upper crossbar of the chamber module and replace them with the longer screws supplied as shown in fig 5.1, to join all the chambers together, adding a drop of oil on the tips of the screws for better insertion.

This operation must also be done to fix the hood as shown in fig. 5.1.

NOTE: In the case of chambers with the door facing upwards, to access the above-mentioned screws, open the external front door (Fig. 28 part B).

NOTE: If necessary, the protruding part of the hood can be raised using the optional accessory as shown in Fig. 7 part. F.

Remove the front panel (Fig.7 part E), position the accessory and then reassemble the removed part above it.

In addition, the oven must be placed in a well-ventilated area at a minimum distance as shown in the table below, with reference to Fig. 6:

N. chambers	A	B	C
1-2-3	10 cm	50 cm	10 cm
Maintenance	50 cm	50 cm	50 cm

Take into account that for certain cleaning/maintenance operations, the distance needs to be greater than stated here and therefore, consider the possibility to be able to move the oven for the purpose of carrying out these operations.

WARNING! It is essential to lock the two front swivel castors with brakes after positioning.

2.5 CONNECTIONS

2.5.1 VAPOUR EXHAUST CONNECTION

WARNING! Connection of the vapour exhaust must only be carried out by specialised personnel.

The exhaust pipe for the vapour discharged after the opening of the special valve (see 3.4.1) is on the back of the oven (item C - fig.7). The rear vapours are channelled together with the front vapours that form after the door is opened inside the hood and they are issued through the special vapour exhaust hole (item B - fig.7).

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

Connect the vapour exhaust to a chimney or to the outside using a pipe with a minimum diameter of 150 mm.

This pipe must be inserted (part A - fig.7) inside the steam exhaust hole of the oven. Any extensions must also be made so that the upper pipes enter the lower ones, as seen with the previous connection.

If the external vapour discharge pipe is very long, it is advisable to fit a small plastic tube at the base of the vapour discharge pipe for draining condensation (part D - fig.7). This last operation must be carried out before connecting the pipe.

2.5.2 ELECTRICAL CONNECTION

WARNING! Electrical connection must only be carried out by specialised personnel, in compliance with current local state Electric Quality Assurance Corporation requirements.

Before starting the connection procedure, check that the earthing system is provided in accordance with European EN standards.

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.

2.5.2.1 ELECTRICAL CONNECTION OF THE BAKING CHAMBER

WARNING! Each of the baking chambers must be fitted with a main four-pole switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate, to allow the single appliances to be disconnected from the mains, that provide full disconnection under overvoltage category III conditions.

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

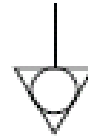
The baking chamber is delivered with the required voltage indicated on the rating plate (fig.1).

To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the rear side of the baking chamber (fig. 8). The connection cable must be supplied by the installer.

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

Insert the cable with a suitable cross-section (see technical data) in the appropriate cable hole (Part.B-fig.9 for chambers without steamer, Part.B-fig.15 for chambers with steamer) and then connect it to the terminal board as shown in figures 10 and 11 respectively.

Moreover, these appliances must be connected to the unipotential system (fig.9 partA): a terminal is provided for this purpose at the back of the appliance. It is marked with the following 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 $\pm 5\%$.

WARNING! The flexible wire for connection 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).

WARNING! It is essential that the appliance be properly earthed. A special earth terminal has been provided for this purpose on the connection terminal board (fig. 10-11). It is marked with the earth symbol and the earth wire must be connected to it.

2.5.2.2 PROVER ELECTRICAL CONNECTION

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

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

The leavening compartment is delivered with a voltage of 230Vac. 1N 50/60 Hz, as indicated on the rating plate at the side (fig. 1).

To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the rear side of the compartment (fig.12).

The connection cable must be supplied by the installer.

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

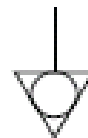
Insert a cable with an adequate cross-section (see technical data) into the cable raceway provided (fig.13 part B) and connect it to the terminal board as shown in figure 14.

When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than $\pm 5\%$.

WARNING! The flexible wire for connection 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).

WARNING! It is essential that the appliance be properly earthed. A special earth terminal has been provided for this purpose on the connection terminal board (fig. 14). It is marked with the earth symbol and the earth wire must be connected to it.

Moreover, these appliances must be connected to the unipotential system (fig.13 partA): a terminal is provided for this purpose at the back of the appliance. It is marked with the following symbol TERMINAL FOR THE UNIPOTENTIAL SYSTEM.



2.5.2.3 VAPOUR ASPIRATION HOOD ELECTRICAL CONNECTION

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

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

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

When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than $\pm 5\%$.

WARNING! It is essential that the appliance be properly earthed.

2.5.3 CONNECTION TO THE WATER SUPPLY (only for baking chambers fitted 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! Use only the hose supplied to the equipment. In any case never use tubes used.

WARNING! A tap must be fitted upstream of the appliance to shut off the water supply.

The 3/4 male gas type water filler is located at the rear of the oven (Fig. 15). The working pressure must be between 1 and 1,5 bar.

WARNING! Higher pressures may result in situations that are dangerous for persons and harmful for the appliance.

The appliance must be connected to a supply of soft water.

For preference, a flexible pipe should be used so as to avoid even small pressure changes in the water supply.

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

If the oven is connected to a supply of hard water this will cause rapid calcification of the pipes.

WARNING! In order to eliminate corrosion problems, the Langelier index for the water used should be between 0 and +0.2.

A water outlet is fitted on the back of the appliance and a heat resistant pipe can be connected to this.

NOTE: The water outlet is equipped with a tap that must remain open while the appliance is in use.

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

3 OPERATION

3.1 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS

WARNING! The permanence of the equipment in conditions of low environment temperature can cause the intervention of the safety thermostat. Before starting it, check and if it is necessary to reset.

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

- the labels on the appliance (fig.2) are undamaged and legible and if this is not the case, they must be replaced;
- all electrical and earthing connections have been properly made;
- all vapour exhaust connection operations have been properly made.

All control operations must be carried out by experienced technicians with the proper permits.

WARNING!

- The oven must always be under surveillance when in operation.

WARNING! If any parts in glass supplied with the appliance become damaged, stop using it immediately, discard any freshly cooked food or food being cooked and clean thoroughly to exclude dangerous contamination.

NOTE: Do not use the appliance if the lamp-holder glass is damaged or missing.

- During operation the oven surfaces, and in particular the glass, become hot, and therefore, care must be taken not to touch them, so as to prevent scalding or burns.

- When opening the door, make sure you stand at a safe distance from any hot steam that may come out of the baking chamber.
- Never allow unauthorised persons to approach the oven.

WARNING! In the event that unintentionally the products during the baking stage catch fire (for example because they contain oils or fats), place a baking tray over the flames to smother them and then close the door, shutting it tightly.

Do not use water inside the baking chamber.

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

NOTE: the first use after switching on or after an extended period in the oven access, the result tends to be excessive.

Only after some cooking sequence you will get the results optimal set.

3.2 PUTTING THE BAKING CHAMBER INTO SERVICE

SEE TUTORIALS

3.2.1 SWITCHING ON FOR THE FIRST TIME

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 temperature to 60°C (140°F) 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 (195°F) and leave the chamber operating for about 2 hours. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam.
- Increase the temperature to 150°C (305°F) and leave the chamber operating 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 250°C (485°F) and leave the chamber operating 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 270°C (520°F) and leave the chamber operating 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.
- (Only pizzeria) increase the temperature to 400°C(755°F) and leave the chamber operating 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.
- Wait for the temperature to cool to ambient levels before switching the oven on again. 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.

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

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 oven door for long periods, especially at high temperatures; this is to prevent the hazards of burns and overheating of parts close to the door.

WARNING! Only use the oven for baking 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.

NOTE: When switching on the oven again, to increase the duration of the component parts (refractory surfaces), it is necessary to prevent heating too suddenly. Each time, before reaching the set point for cooking, keep the oven at a temperature between 120°C (250°F) and 160°C (320°F) for at least 40 minutes.

3.7 STARTING UP THE HOOD

The hood (where fitted) has a powerful motor to extract the steam from cooking.

The main switch of the extraction is located on the front right side of the hood (fig.1 item C).

- a) Enable the switch to start the extraction.
- b) To switch off the extraction, move the switch to zero.

3.8 STARTING UP THE LEAVENING COMPARTMENT

A control panel is located on the front right hand side of the leavening compartment, as shown in figure 24.

1. Indicator light (ON/OFF)
 2. On/off and regulation thermostat
- a) Switch on the leavening compartment by turning the thermostat knob (fig.24 part.2) clockwise. The indicator light (fig.24 part.1) and the lighting will come on.
 - b) Set the temperature required, up to a maximum of 65°C (150°F).
 - c) To switch off the leavening compartment, turn the thermostat anticlockwise to the zero position (fig.24 part.2).

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

3.9 SHUT DOWN

To switch off the appliance, proceed as follows:

- a) Press and hold the POWER OFF button (fig. 16 part. 9) for a few seconds. The display shows a shutdown screen. Wait for the display to switch off.
- b) Switch off the main switches of the chamber (fig. 1 part A), the cell (fig. 24 part 2) and the extractor hood (fig. 1 part C), all in the zero position.

WARNING! The control unit must be switched off as described in point a) so as not to cause irreversible damage.

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

When the oven is turned on again the display will be in the same state as when it was last turned off.

4 ORDINARY MAINTENANCE

4.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

WARNING! Before carrying out any maintenance operation, stop the equipment as per the procedure in point 3.9 and cut off the power supply by turning off all switches installed outside the equipment. The operations must be carried out after the equipment has cooled down. All maintenance operations must be carried out with suitable safety equipment (gloves, goggles, etc.) by qualified personnel. All these precautions are essential for the good preservation of the equipment and failure to observe them could cause serious damage outside the warranty and exposure to 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 and after leaving the appliance to cool down, carefully remove from all parts of the oven, any 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.

NOTE: in the "ICON" version it is recommended to clean the surfaces with a normal neutral detergent and warm water, using a cotton or microfibre cloth and 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 appliance with water jets or steam cleaners. 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 of the doors while they are still hot. Access the inside by unhinging and rotating the doors with the compass opening as shown in Fig. 28 and 30 part.B.

Do not use solvents, detergents containing aggressive substances (chlorides, acids, corrosives, abrasives, etc. ...), aqua regia or equipment that could damage surfaces. Before starting up 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.
- Carry out the heating procedure as when switching on for the first time (See 3.21).

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 SPECIAL MAINTENANCE

5.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

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

Before carrying out any maintenance operation, stop the equipment as per the procedure in point 3.9 and cut off the power supply by turning off all switches installed outside the equipment.

The operations must be carried out after the equipment has cooled down. All maintenance operations must be carried out with suitable safety equipment (gloves, goggles, etc.) by qualified personnel.

All these precautions are essential for the good preservation of the equipment and failure to observe them could cause serious damage outside the warranty and exposure to risks.

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.

NOTE: it is recommended to clean the surfaces with a normal neutral detergent and warm water, using a cotton or microfibre cloth and then rinse and dry.

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

WARNING! Depending on the use of the equipment, remove the surfaces every month (or whenever necessary), as indicated in paragraph 5.3.7 below, and remove all baking residues.

WARNING! Never clean the appliance with water jets or steam cleaners. 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 of the doors while they are still hot. Access the inside by unhinging and rotating the doors with the compass opening as shown in Fig. 28 and 30 part.B.

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.

WARNING! In the presence of the aspirator, periodically, carry out a thorough cleaning of any grille in the air inlet and in the context, if present, remove it to verify that inside and on the fan there is no dirt.

5.3 REPLACING PARTS OF THE BAKING CHAMBER

5.3.1 REPLACING THE LIGHT BULB

After completing the operations described in point 5.1, replace the lamp when the appliance is cold and from outside the cooking chamber.

- remove the right-hand (parts 3 and 4 table A) or left-hand (parts 3 and 5 table A) side panels by unscrewing the fixing screws
- disconnect the power supply cables
- Using a flat-head screwdriver, pry off the anchor tabs (fig.26 part. B).
- The part being replaced will come off at the point shown in Fig.26 part. A
- replace the component, making sure that the power supply cables are in the same position as the one being replaced and that the part is well anchored.
- carry out the reverse operations for reassembly.

5.3.2 REPLACEMENT OF PILLAR WITH TFT TOUCH

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

- remove the right front side panel (part.4 table A) by unscrewing the two fixing screws;
- remove the control panel by unscrewing the seven fixing screws;
- disconnect the connectors from the board;
- replace the upright complete with TFT TOUCH (part. 15 table A);
- perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that the connectors are inserted in the correct poles.

5.3.3 REPLACEMENT OF CEILING THERMOCOUPLES

Once the operations in point 5.1 have been carried out, proceed as follows:

- remove the right-hand (parts 3 and 4 table A) or left-hand (parts 3 and 5 table A) side panels by unscrewing the fixing screws;
- unfasten the thermocouple fixing nut;
- disconnect the two wires feeding the thermocouple;
- replace the thermocouple (item 8, plate A);
- perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that the connectors are inserted in the correct poles.

5.3.3.1 REPLACING HOB SENSORS

Contact your local service centre

5.3.4 REPLACEMENT OF RELAY / POWER SUPPLY UNIT / ELECTRONIC BOARD / CONTACTOR

Once the operations in point 5.1 have been carried out, proceed as follows to replace the relay / power supply unit / electronic board / contactor:

- remove the rear panel (item 45, plate A) by unfastening the four fixing screws;
- electrically disconnect the relay / power supply unit / electronic board / contactor;
- replace the relay (part.42 table A) / power supply unit (part.30 table A) / electronic board (part.31 table A) / contactor (part.37 table A);
- perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.5 REPLACING THE TEMPERED GLASS

5.3.5.1 EXTERNAL GLASS

HINGED DOOR

After carrying out the operations in point 5.1, proceed as follows to replace the external tempered glass:

- unscrew the screw (Fig. 27 part A);
- remove the front panel (Fig. 27 part B) and place it upside down on a surface;
- Unscrew the six screws ((Fig. 27 part. C) and remove the closing panel ((Fig. 27 part. D);
- remove the internal gasket;
- replace the tempered glass (part. 17 table A);
- replace or restore in their position the internal and external gaskets;
- carry out the reverse operations for reassembly;

UPWARD-OPENING DOOR

After carrying out the operations in point 5.1, proceed as follows to replace the external tempered glass:

- unscrew the screw (Fig. 28 part A);
- remove the front panel (Fig. 28 part B) and place it upside down on a surface;
- Unscrew the six screws ((Fig. 28 part. C) and remove the closing panel ((Fig. 28 part. D);
- remove the internal gasket;
- replace the tempered glass (part. 17 table A);
- replace or restore in their position the internal and external gaskets;
- carry out the reverse operations for reassembly.

5.3.5.2 INTERNAL GLASS

HINGED DOOR

After carrying out the operations described in point 5.1, proceed as follows to replace the internal tempered glass:

- remove the right-hand (part.3 and 4 table A) or left-hand (part.3 and 5 table A) side panels by unscrewing the fixing screws to access the mechanism;
- loosen and then release the spring;
- remove the front control panel by unscrewing the five fixing screws (right-hand door only);

- open the door, unscrew the nut inside and outside the upright at the same time using suitable spanners (Fig. 29 part.A and part.B);
- remove the pin from the spring side;
- remove the door and place it on a work surface;
- unscrew the screw (Fig. 30 part. A);
- unhook and remove the front panel (Fig.30 part. B);
- unscrew the fixing screws (Fig. 30 part C) to remove the closing panel;
- remove the internal gasket;
- replace the tempered glass (part. 16 table A);
- replace or restore in their position the internal and external gaskets;
- carry out the reverse operations for reassembly;

WARNING! Before repositioning the right or left side panels, use a spanner to reload the spring until the door is considered to be correctly tensioned when opening and closing.

UPWARDS-OPENING DOOR

Once the operations in point 5.1 have been carried out, proceed as follows to replace the internal tempered glass:

- remove the right-hand (part.3 and 4 table A) or left-hand (part.3 and 5 table A) side panels by unscrewing the fixing screws to gain access to the mechanism;
- loosen and then release the spring;
- remove the front control panel by unscrewing the five fixing screws (right-hand door only);
- open the door, unscrew and remove the locking screw (Fig. 31 part. A);
- remove the pin from the side of the spring;
- remove the door and place it upside down on a work surface;
- unscrew the screws (Fig.32 part A) and remove the closing panel (Fig.32 part B);
- remove the internal gasket;
- replace the tempered glass (part.16 table A).
- replace or restore in their position the internal and external gaskets and insulation;
- carry out the reverse operations for reassembly;

WARNING! Before repositioning the right or left side panels, use a spanner to reload the spring until the door is considered to be correctly tensioned when opening and closing.

5.3.6 REPLACING THE DOOR SPRING

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

- remove the side panels (part.3 and 4 table A) or left panels (part.3 and 5 table A) by unscrewing the fixing screws;
- note the mounting position and then disconnect the spring (part.28 table A) by unscrewing the fixing nuts;
- replace the spring, using the two nuts to set the correct tension;
- perform the above operations in reverse order to reassemble the panel.

5.3.7 REPLACING THE REFRACTORY FLOOR

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

Open the front door referring to the worktop to be replaced;

- Using a flat-blade screwdriver, lever the front part of the worktop up (part.6 table A);
- **LIFT THE REFRACTORY PLATE, BEING PARTICULARLY CAREFUL NOT TO DAMAGE OR DEFORM THE SENSORS BELOW** and remove it, keeping it raised and horizontal so that it does not come into contact with any part of the oven itself
- **CHECK THAT THE SENSORS ABOVE ARE IN A VERTICAL POSITION – IF NOT, STRAIGHTEN THEM.**
- Prepare the new hob with the upper transversal line engraved that remains towards the door (part.6 table A), insert it in the cooking chamber with the same care taken when removing the one to be replaced. **PAYING SPECIAL ATTENTION TO THE REALLOCATION OF THE SENSORS.**

5.3.8 REPLACING 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 right-hand side panels (parts. 3 and 4 table A) by unscrewing the six fixing screws;
- disconnect the thermostat faston connectors;
- slightly loosen the two plate fixing screws located inside the cooking chamber;
- take off the right side panel by unfastening the four fixing screws;
- remove the thermostat sensor, located inside the insulating rock wool, using a blade to remove the section of rock wool involved;
- replace the thermostat (item 32, plate A) and the respective sensor, along with any worn rock wool insulation, if necessary;
- perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.9 REPLACEMENT OF LOWER RESISTORS

After carrying out the operations in point 5.1, to replace the elements, proceed as follows:

- remove the right (part.3 and 4 table A) or left (part.3 and 5 table A) side panels by unscrewing the fixing screws;
- disconnect the power supply cables of the resistor to be replaced;
- remove the spring protection cover
- remove the part of rockwool concerned with a blade;
- unscrew the two fastening nuts;
- remove the tiles inside the cooking chamber, carrying out the manoeuvre as specified in point 5.3.7;
- release the perforated diffusers by lifting them first at the rear and then at the front;
- lift the perforated diffusers and the sensors until the resistor to be replaced is released;
- remove the resistor from inside the cooking chamber;
- replace the heating element;
- carry out the above steps in reverse order to refit the parts, replacing the rock wool section previously removed, if necessary.

NOTE: Only when replacing the first heating element in the bottom front, is it necessary to remove the refractory panels (5.3.7) and remove the relevant shims under the surface.

5.3.10 REPLACEMENT OF UPPER RESISTORS

Once the operations in point 5.1 have been carried out, proceed as follows to replace the resistors:

- remove the right (part.3 and 4 table A) or left (part.3 and 5 table A) side panels by unscrewing the fixing screws;
- disconnect the power supply cables of the resistor to be replaced;
- remove the part of the stone wool concerned with a blade;
- unscrew the two fixing nuts;
- unscrew the three fixing screws of the plate for blocking the resistor;
- remove the heating element from inside the cooking chamber;
- replace the heating element;
- carry out the reverse operations for reassembly, replacing, if necessary, the part of rockwool previously removed.

5.4 REPLACING PARTS OF THE LEAVENING COMPARTMENT

5.4.1 REPLACING THE LIGHT BULB

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the light bulb and/or cover, proceed as follows from the inside of the leavening compartment:

- unscrew the cover (item 6, plate B) and replace the bulb (item 3, plate B) and/or the cover itself.
- replace the cover.

5.4.2 REPLACING THE THERMOSTAT

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

- remove the casing for access to parts from the inside;
- disconnect the thermostat faston connectors;
- remove the thermostat dial (item 1 plate B);
- unfasten the fixing screws of the heating element support;
- remove the thermostat sensor located inside the compartment;
- replace the thermostat (item 2 plate B) and the respective sensor;
- perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.4.3 REPLACING THE MAGNETIC DOOR FASTENER

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

- open the doors of the leavening compartment (plate B);
- remove the seal snap ring (plate B);
- replace the magnetic door fastener (item 10 plate B).

5.4.4 THERMOSTAT DIAL REPLACEMENT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermostat dial and/or relative ring nut, proceed as follows from the outside of the compartment:

- remove the snap-on thermostat dial (item 1, plate B);
- replace the dial.

5.4.5 REPLACING THE HEATING ELEMENTS

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

- remove the protective casing from the heating elements;
- loosen the heating element fastening screws;
- disconnect the heating element supply wires;
- remove the heating elements (item 5, plate B);
- perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.5 DISPOSAL

When the oven or its spare parts are dismantled, the various components must be sorted by type of material and disposed of in compliance with current local laws and regulations.



The presence of a wheeled dustbin with a line through it indicates that within the European Union electrical components are subject to special collection at the end of their working life. As well as to this device, the standard applies to all of its accessories if marked with this symbol. Do not dispose of this product as normal urban waste.

6 LIST OF SPARE PARTS

Index of plates

Plate A	Baking chamber assembly
Plate B	Leavening compartment assembly
Plate C	Steamer assembly
Plate D	Wiring diagram cooking chamber
Plate E	Wiring diagram leavening compartment
Plate F	Electric diagram vapour aspiration hood.

INSTRUCTIONS FOR ORDERING SPARE PARTS

Orders for spare parts must contain the following information:

- Appliance type
- Appliance serial number
- Name of part
- Number required

TABLE DES MATIÈRES

01	SPECIFICATIONS TECHNIQUES	2
02	INSTALLATION	2
03	FONCTIONNEMENT	4
04	ENTRETIEN ORDINAIRE	10
05	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	12
06	LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE	13

Félicitations pour l'achat de cet appareil exclusivement Made in Italy. Vous avez choisi un équipement qui allie les qualités techniques les meilleures et une très grande facilité d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande des satisfactions.

Remarque:

Ce manuel a été rédigé pour la lecture en cinq langues. Instructions originales en italien et traduction des instructions en Anglais, Français, Allemand et Espagnol.

Pour une meilleure clarté et la lecture de ce manuel, il pourrait être prévu dans plusieurs parties distinctes et peut être envoyé par la poste en communiquant avec le fabricant.

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 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 d'altération de la part de tiers, n'est pas sous garantie.**

En outre, les éléments suivants sont exclus de la garantie : verres, calotte, ampoules, plans réfractaires ainsi que tout autre élément sujet à usure et détérioration normale de l'installation et de tous ses accessoires, ainsi que la main-d'oeuvre nécessaire pour le remplacement de toute pièce étant éventuellement sous garantie.

La garantie est annulée si l'acheteur n'effectue pas les règlements et pour les produits éventuellement réparés, modifiés ou démontés même seulement en partie sans autorisation écrite préalable. Pour obtenir l'intervention technique en garantie, il faudra effectuer une demande par écrit au revendeur de la zone ou à la direction Commerciale.

ATTENTION!

Ce terme indique une situation de danger ; il sera employé chaque fois que la sécurité de l'opérateur est en danger.

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 du four.

CHER CLIENT

Avant d'utiliser ce four, veuillez lire le présent manuel.

Pour la sécurité de l'opérateur, les dispositifs du four doivent constamment être tenus en parfaite efficacité.

Cette brochure a pour but d'illustrer l'utilisation et l'entretien du four et l'opérateur a le devoir et la responsabilité de suivre les indications qu'elle contient.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis et sans devoir mettre à jour la production et la documentation précédentes.

ATTENTION!

1. Les indications reportées ci-après concernent votre sécurité.
2. Lisez attentivement le présent manuel avant l'installation et l'emploi de ce four.
3. Conservez avec soin cette brochure pour chaque consultation ultérieure de la part des différents opérateurs.
4. L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié, conformément aux instructions fournies par le constructeur.
5. Ce four devra être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la cuisson de pizzas ou produits alimentaires analogues. Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production en masse continue de produits alimentaires. 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 usage collectif et doit être utilisé par un professionnel qualifié et formé à son usage. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, sont réduites, ou manquant d'expérience ou n'ayant pas une connaissance suffisante.
7. Pour toute réparation éventuelle, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant ; demander l'emploi de pièces de rechange originales. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. Le non-respect des prescriptions indiquées ci-dessus est susceptible de compromettre la sécurité de ce four.
9. En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, désactiver le four sans tenter de le réparer ou d'intervenir directement.
10. Si le four devait être vendu ou transféré à un autre propriétaire, ou en cas de déménagement suite auquel le four devait rester monté, s'assurer toujours que la brochure accompagne le four, de façon à ce qu'elle puisse être consultée 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 $Z_{max} = 0,08 \Omega$ 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 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

1.1 DESCRIPTION DU FOUR

Le four est constitué de plusieurs modules superposés :

- Hotte
- Chambre/s de cuisson
- Soubassement
- Support ou étuve

Chaque module chambre de cuisson est totalement indépendant. Il dispose d'un réglage électronique de la température avec thermostat de sécurité, outre deux portes à battant articulées en bas ou en haut (porte avec ouverture vers le haut).

À l'intérieur, la chambre est entièrement réalisée en tôle tandis que le plan de cuisson est en matériau réfractaire.

Le support est fait d'une structure d'acier et est doté de glissières porte-plateaux.

L'étuve est constituée d'une structure d'acier, avec des panneaux, et des glissières porte-plateaux et est dotée d'un thermostat pour le chauffage.

1.2 DIRECTIVES APPLIQUEES

Cet appareil est conforme aux directives :

- Directive basse tension 2014/35/EU (ancienne directive 2006/95/CE)
- Directive compatibilité électromagnétique 2014/30/EU (ancienne directive 2004/108/CE)

1.3 POSTES DE TRAVAIL

Les installations sont programmées par l'opérateur sur les pupitres de commande situés sur la partie avant de la machine; durant leur fonctionnement, elles doivent être surveillées.

Les portes d'accès aux installations sont situées sur la partie avant du four.

1.4 MODELES

Les modèles prévus sont :

X100E

1.5 DIMENSIONS ET POIDS (Voir Tab.)

1.5.1 X100E

1.6 DONNEES TECHNIQUES (Voir Tab.)

1.7 IDENTIFICATION

Pour toute communication avec le producteur ou avec les centres d'assistance, citer le NUMERO DE SERIE du four, qui est situé sur la plaquette fixée comme la fig.1 le montre.

1.8 ETIQUETAGES

Le four est doté de plaquettes d'attention concernant la sécurité aux points montrés sur la figure 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.



ATTENTION!

Sol glissant.

1.9 ACCESSOIRES

Les fours sont dotées des accessoires suivants:

Modèle	Accessoires
X100E (chambre cuisson)	vaporisateur
X100KX (hotte)	aspiration
X100AD	élément entretoise

Tout support non fourni par le fabricant doit être apte à garantir la bonne stabilité de l'appareil en toute situation; en outre, il ne doit jamais fermer les rainures d'aération présentes sur le périmètre dans la partie inférieure du four.

1.10 BRUIT

Cet appareil est un moyen technique de travail, qui généralement ne dépasse pas le seuil de bruit de 70 dB (A) dans le poste de l'opérateur (configuration à une chambre de cuisson).

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Le four est expédié en principe montée sur des planches de bois, par des moyens de transport terrestre (Fig. 3).

Les pièces seules sont protégées par un film plastique ou par une boîte en carton.

REMARQUE : Le four peut être incliné de 90°, après retrait des plans réfractaires EN VEILLANT BIEN À NE PAS ENDOMMAGER LES CAPTEURS SITUÉS DESSOUS, QUE CE SOIT DURANT LEUR RETRAIT OU LEUR REMISE EN PLACE (voir procédure au point 5.3.7). Incliner uniquement pour traverser un passage étroit, puis remettre le four en position horizontale. **LE FOUR NE DOIT JAMAIS ÊTRE TRANSPORTÉ INCLINÉ.**

2.2 DECHARGEMENT

REMARQUE: Au moment de la livraison, il est conseillé de contrôler l'état et la qualité de la machine.

Soulever l'équipement seulement et exclusivement en utilisant les points indiqués dans l'illustration fig. 4.

2.3 DETAILS AMBIANTS

Pour le bon fonctionnement du four, il est préférable que les valeurs ambiantes aient les limites suivantes :

Température de fonctionnement: +10°C ÷ +40°C (+40° F ÷ +105° F)

Humidité relative: 15% ÷ 95%

2.4 POSITIONNEMENT, MONTAGE ET ESPACES D'ENTRETIEN

ATTENTION! Durant le positionnement, le montage et l'installation doivent être respectées les prescriptions suivantes :

- Lois et normes en vigueur relatives aux installations des appareillages électriques.
- Directives et déterminations de la société de distribution de l'électricité
- Règlements de bâtiment et contre les incendies des locaux
- Prescriptions en vigueur contre les accidents
- Déterminations en vigueur de l'Organisme d'Etat pour le Contrôle de la Qualité Electrique

ATTENTION! L'appareil doit être installé sur une surface stable et plane, à bulles. L'appareil ne doit jamais entrer en contact avec des matériaux inflammables ou des combustibles.

Enlever des panneaux externes du four la pellicule protectrice en la détachant lentement afin d'enlever totalement le collant.

Au cas où cela ne marcherait pas, enlever parfaitement les résidus de colle en utilisant du kérosène ou de l'essence.

Les modules seuls préchoisis pour la configuration du four doivent être superposés comme la figure 5 le montre, en insérant un pied de biche de référence pour chaque module dans les trous correspondants (détail A - fig.5).

ATTENTION! A l'achèvement de la composition, pour un bon fonctionnement de l'appareil, visser les vis fournies comme illustré à la fig.5 part. B et dans le document fourni.

Dans le cas où il est nécessaire de décomposer l'assemblage n'oubliez pas de retirer les dix vis mentionnées ci-dessus (Fig.5 part. B).

REMARQUE: dans le cas d'une composition avec un anneau entretoise, procéder comme suit :

- démonter les roues de la chambre et les remonter sous l'anneau espaceur dans la position disposée ;
- poser la chambre sans les roues au-dessus de l'anneau entretoises et la fixer avec les barres et les vis fournies (fig.5.2 dét.B) ;
- continuer la superposition d'après la fig.5.

Une fois superposés correctement, retirer les vis présentes sur la partie sous la traverse supérieure du module chambre et les remplacer par celles plus longues fournies, comme illustré fig. 5.1 et ce, pour assembler entre elles toutes les chambres, en veillant à mettre une goutte d'huile sur la pointe des vis pour une meilleure insertion.

Cette opération doit également être suivie pour la fixation de l'avaloir comme illustré fig. 5.1.

REMARQUE : en présence de chambres avec porte vers le haut, pour accéder aux vis susmentionnées, ouvrir la porte frontale externe (Fig. 28, partie B).

REMARQUE : le cas échéant, il est possible de monter la partie saillante de l'avaloir en utilisant l'accessoire en option, comme illustré Fig. 7, partie F.

Retirer la partie avant (Fig.7, part. E), positionner l'accessoire puis remonter au-dessus la pièce retirée.

En outre, le four doit être placé dans une zone bien ventilée, à une distance minimale comme indiqué dans le tableau ci-dessous fig. 6 :

N. chambres	A	B	C
1-2-3	10 cm	50 cm	10 cm
Entretien	50 cm	50 cm	50 cm

Ne pas oublier que pour effectuer des opérations de nettoyage/ entretien les distances ci-dessus doivent être augmentées, il faudra donc considérer la possibilité de pouvoir déplacer le four pour y procéder.

ATTENTION ! Une fois le positionnement effectué, il faut impérativement bloquer les deux roues avant pivotantes dotées d'un frein.

2.5 CONNEXIONS

2.5.1 CONNEXION EVACUATION VAPEURS

ATTENTION! La connexion d'évacuation des vapeurs doit être exécutée exclusivement par un personnel spécialisé.

Le tube pour l'évacuation des vapeurs qui sont évacués après l'ouverture de la soupape (voir 3.4.1) se trouve à l'arrière du four (détail C – fig.7). Les vapeurs arrières sont canalisés conjointement avec les vapeurs antérieurs qui sont créés à la suite de l'ouverture de la porte frontale de la hotte et s'échappent par le trou d'échappement vapeurs (détail B – fig.7).

REMARQUE : Raccorder l'évacuation des vapeurs à un conduit collecteur ou à l'extérieur, via un tube de diamètre minimum 150 mm.

Ce tube doit être inséré (partie A, fig. 7) à l'intérieur de l'orifice d'évacuation des vapeurs du four. Les éventuels prolongements doivent eux aussi être réalisés de sorte que les tubes supérieurs entrent dans les tubes inférieurs, comme déjà vu pour le raccordement précédent.

Si la conduite extérieure d'évacuation des vapeurs est particulièrement longue, il est conseillé d'appliquer à la base du tuyau d'évacuation des vapeurs un petit tuyau en plastique pour purger la condensation (partie D, fig. 7). Cette dernière opération doit être réalisée avant le raccordement de la conduite.

2.5.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

ATTENTION! Le branchement électrique doit être exclusivement effectué par un personnel qualifié selon les prescriptions de l'Organisme d'Etat pour le Contrôle de la Qualité Electrique en vigueur.

Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que le système de mise à la terre est réalisé en accord avec les normes européennes EN.

Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que l'interrupteur général de l'installation auquel le four doit être relié est en position "off".

La plaquette d'identification contient toutes les données nécessaires pour un branchement correct.

2.5.2.1 BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

ATTENTION! Il est nécessaire d'installer pour chaque chambre de cuisson, un interrupteur général quadripolaire avec des fusibles ou un interrupteur automatique adapté aux valeurs reportées sur la plaquette, qui permettrait de défaire les branchements des installations du réseau, qui permet la déconnexion complète dans les conditions de catégorie de survolage III.

REMARQUE: Le dispositif choisi devrait se trouver à proximité des installations et se positionner dans un lieu facilement accessible.

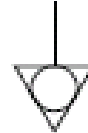
La chambre de cuisson est livrée avec la tension demandée indiquée sur la plaque d'identification (fig.1).

Pour effectuer le branchement électrique, bouger le couvercle de protection positionné sur le côté arrière de la chambre de cuisson (fig.8). Le câble de branchement doit être fourni par l'installateur.

Pour la connexion au réseau électrique il faut installer une fiche conforme aux lois en vigueur.

Insérer dans l'orifice guide-câbles prévu à cet effet (Partie B, fig. 9 pour chambres sans humidificateur, Partie B, fig. 15 pour chambres avec humidificateur) le câble de section adaptée (voir données techniques) et le raccorder ensuite à la barrette de connexion, comme illustré respectivement figures 10 et 11.

En outre ces appareillages doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel (fig.9 Détail A), la borne prévue à cet effet se trouve derrière le four. Elle est marquée avec le symbol BORNES POUR LE RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL



Une fois le raccord effectué, contrôler que la tension d'alimentation, lorsque le four est allumé, ne soit pas loin de la valeur nominale de $\pm 5\%$.

ATTENTION! Le câble flexible pour le raccord de la ligne électrique doit avoir des caractéristiques non inférieures au type avec isolant en caoutchouc H07RN-F et doit avoir une section nominale adaptée à l'absorption maximale (voir données techniques).

ATTENTION! Il est indispensable de relier correctement l'installation à la terre.

Ainsi, sur le bornier de connexion est placée la borne appropriée (Fig.10-11) avec le symbole auquel doit être correctement relié le fil de terre.

2.5.2.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'ETUVE

ATTENTION! Il est nécessaire d'installer pour l'étuve, un interrupteur général bipolaire avec des fusibles ou un interrupteur automatique adapté aux valeurs indiquées sur la plaquette.

REMARQUE: Le dispositif choisi devrait se trouver à proximité des installations et se positionner dans un lieu facilement accessible.

L'étuve est livrée pour une tension de V230 1N 50/60 Hz comme la plaquette d'identification l'indique (fig.1).

Pour le branchement électrique, enlever le couvercle de protection situé sur le côté arrière de l'étuve à gauche (fig.12).

Le câble du branchement doit être mis à disposition par l'installateur.

Pour la connexion au réseau électrique il faut installer une fiche conforme aux lois en vigueur.

Insérer dans le trou passe-câbles approprié (Fig.13 détail B) un câble de section adaptée (Voir données techniques) et le relier ensuite au bornier comme indiqué sur la figure 14.

Une fois le raccord effectué, contrôler que la tension d'alimentation, lorsque le four est allumé, ne soit pas loin de la valeur nominale de $\pm 5\%$.

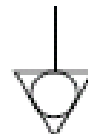
ATTENTION! Le câble flexible pour le raccord de la ligne électrique doit avoir des caractéristiques non inférieures au type avec isolant en caoutchouc H07RN-F et doit avoir une section nominale adaptée à l'absorption maximale (voir données techniques).

ATTENTION! Il est indispensable de relier correctement l'installation à la terre.

Ainsi, sur le bornier de connexion est placée la borne appropriée (Fig.14) avec le symbole auquel doit être correctement relié le fil de terre.

En outre ces appareillages doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel (fig.13 Détail A), la borne prévue à telle raison se trouve derrière l'appareillage .

Elle est marquée avec le symbole BORNES POUR LE RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL



2.5.2.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE HOTTE ASPIRATION VAPEUR

ATTENTION! Il est nécessaire d'installer pour la hotte, un interrupteur général bipolaire avec des fusibles ou un interrupteur automatique adapté aux valeurs indiquées sur la plaquette.

REMARQUE: Le dispositif choisi devrait se trouver à proximité des installations et se positionner dans un lieu facilement accessible.

La hotte est livrée pour une tension de V230 1N 50/60 Hz comme la plaquette d'identification l'indique (fig.1).

Une fois le raccord effectué, contrôler que la tension d'alimentation, lorsque le four est allumé, ne soit pas loin de la valeur nominale de $\pm 5\%$.

ATTENTION! Il est indispensable de relier correctement l'installation à la terre.

2.5.3 CONNEXION AU RESEAU HYDRAULIQUE (seulement pour les chambres de cuisson munies d'un moyen d'évacuation de vapeur)

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! Utilisez uniquement le tuyau fourni à l'équipement. Dans tous les cas ne jamais utiliser des tubes utilisés.

ATTENTION! Un robinet d'eau d'interface doit être installé en amont de l'appareil.

La bouche à gaz $\frac{3}{4}$ mâle pour l'alimentation en eau se trouve sur la partie postérieure de l'appareil (fig. 15) et la pression d'exercice doit être comprise entre 1 et 1,5 bar.

ATTENTION! Des pressions plus élevées que celles prévues peuvent créer des situations dangereuses pour les personnes ou provoquer des dommages à l'appareil.

Pour le raccord, utiliser de l'eau douce.

Des tubes flexibles sont préférables afin de prévenir des variations de pression, même petites, dans l'alimentation en eau.

Laisser couler l'eau dans la conduite avant de brancher l'appareil.

Un raccord exécuté avec de l'eau non adoucie entraînera une calcification des conduites.

ATTENTION ! Pour éviter les problèmes de corrosion, il est important que l'indice de Langelier de l'eau utilisée soit compris entre 0 et +0,2.

Sur la partie arrière de l'appareil est prévue une attaque pour l'évacuation de l'eau où raccorder un tuyau flexible résistant à la température.

REMARQUE: Le dispositif d'évacuation de l'eau est muni d'un robinet qui doit rester ouvert pendant l'utilisation de l'appareil.

REMARQUE: le constructeur décline toute responsabilité dans le cas où les normes de prévention des accidents ne seraient pas respectées.

3 FONCTIONNEMENT

3.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE CONTROLE

ATTENTION! Si l'appareil reste en permanence en conditions de basse température ambiante, cela peut causer l'intervention du thermostat de sécurité. Contrôler avant de démarrer l'appareil, et réarmer le cas échéant.

ATTENTION! Avant de commencer les phases de démarrage et de programmation de l'appareil, vérifier que:

- les étiquettes présentes sur l'appareil (fig.2), sont intactes et lisibles; dans le cas contraire, les remplacer.

- le branchement électrique et la mise à la terre ont été correctement réalisés.

- le raccordement de l'évacuation de la vapeur a été correctement réalisé. Toutes les opérations de contrôle doivent être effectuées par du personnel technique spécialisé disposant d'une licence réglementaire.

ATTENTION!

- Surveiller constamment l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.

ATTENTION! En cas d'endommagement d'une vitre fournie avec l'équipement, suspendre immédiatement son utilisation, jeter le produit qui vient d'être cuit et en train de cuire et effectuer un nettoyage méticuleux afin d'exclure toute contamination dangereuse.

REMARQUE : ne pas utiliser l'équipement en cas de hublot de lampe endommagé ou absent.

- Durant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes, en particulier le verre; il faut donc faire très attention à ne pas les toucher pour ne pas se brûler.

- Maintenir une distance de sécurité en ouvrant la porte car des vapeurs brûlantes peuvent s'échapper du four.

- Ne pas laisser des personnes non préposées s'approcher de l'appareil.

ATTENTION! Si des produits en cours de cuisson s'enflamment (ex. contenant des huiles ou des graisses), placer un plat à four au-dessus des flammes pour les étouffer, puis fermer hermétiquement la porte.

Ne pas utiliser d'eau à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Pour une meilleure uniformité de cuisson, il est recommandé d'éviter des températures supérieures à celles prévues pour le type de produit à cuire.

REMARQUE: la première utilisation après mise sous tension ou après une longue période dans l'accès four, le résultat tend à être excessif. Seulement après quelques séquences de cuisson que vous obtiendrez les résultats ensemble optimal.

3.2 MISE EN FONCTION CHAMBRE DE CUISSON

VOIR LES TUTORIELS

3.2.1 PREMIER ALLUMAGE

Pour le premier allumage de l'équipement et pour les allumages successifs après une période d'inactivité prolongée, il est indispensable de respecter la procédure suivante de réchauffage:

- Sélectionner la température à 60°C (140°F) et laisser le four fonctionner pendant une heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.

- Augmenter la température à 90°C (195°F) et laisser le four en fonction pendant environ 2 heures. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.

- Augmenter la température jusqu'à 150°C (305°F) et laisser le four en fonction pendant environ 1 heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.

- Augmenter la température jusqu'à 250°C (485°F) et laisser le four en fonction pendant environ 1 heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.

- Augmenter la température jusqu'à 270°C (520°F) et laisser le four en fonction pendant environ 1 heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.

- (Seulement pizzeria) augmenter la température jusqu'à 400°C (755°F) et laisser le four en fonction pendant environ 1 heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.

- Attendre que la température descende sous les valeurs de température ambiante avant de commencer les allumages successifs. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.

Cette procédure permet d'éliminer l'humidité qui s'est accumulée dans le four de production, de stockage et d'expédition.

REMARQUE: Des odeurs désagréables pourraient se développer au cours des opérations précédentes. Bien aérer la pièce.

ATTENTION! Eviter d'ouvrir la porte trop longtemps surtout en présence de hautes températures pour éviter les dangers de brûlure et de surchauffe des composants à proximité de la porte.

ATTENTION! Avant de procéder à la première cuisson, effectuer obligatoirement les opérations précédentes qui sont absolument indispensables pour un fonctionnement parfait.

ATTENTION! Ne jamais procéder au premier allumage de l'équipement après une période d'inactivité prolongée.

REMARQUE: Au cours des allumages successifs, il faut éviter les réchauffages trop brusques pour prolonger la durée des composants (plaques réfractaires, etc.). Avant d'atteindre le point de consigne, toujours stationner pendant au moins 40 minutes à une température comprise entre 120°C (250°F) et 160°C (320°F).

3.7 MISE EN FONCTION DE LA HOTTE ASPIRANTE

La hotte aspirante (si elle est prévue) est fournie avec un puissant moteur d'aspiration des vapeurs de cuisson.

L'interrupteur général d'actionnement de l'aspirateur est situé du côté avant droit de la hotte (fig. 1 rep. C).

a) Actionner l'interrupteur pour activer l'aspiration.

b) Pour éteindre l'aspirateur, tourner l'interrupteur sur zéro.

3.8 MISE EN FONCTION DE L'ÉTUVE

Sur le montant droit avant de l'étuve est fixé un pupitre de commandes d'après la figure 24

1. DEL lumineuse de l'étuve on/off
2. Thermostat d'allumage et de régulation.
 - a) Allumer la cellule de levage en tournant le bouton du thermostat dans le sens horaire (fig. 24, partie 2). Le témoin (fig. 24, partie 1) et l'éclairage s'allument.
 - b) Programmer la température désirée jusqu'à un maximum de 65°C(150°F).
 - c) Pour éteindre la cellule de levage, tourner dans le sens anti-horaire le thermostat jusqu'à la position zéro (fig. 24, partie 2).

ATTENTION! Eviter le contact avec les résistances: elles peuvent causer des brûlures.

3.9 ARRÊT

Suivre les étapes suivantes pour mettre l'équipement hors tension :

- a) maintenir pressée la touche POWER OFF (fig. 16, partie 9) pendant quelques secondes. L'écran affiche une fenêtre de coupure. Attendre que l'écran s'éteigne.
- b) éteindre les interrupteurs généraux de la chambre (fig. 1, partie A), de la cellule (fig. 24, partie 2) et de la hotte aspirante (fig. 1, part. C), en les mettant tous en position zéro.

ATTENTION! La mise hors tension de l'unité centrale électronique doit être effectuée tel qu'on le décrit au point a) sous peine de l'endommager irréversiblement.

Déconnecter l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs généraux à l'extérieur du four.

Lors de l'allumage successif l'écran se présentera dans le même état où il a été laissé lors de l'extinction précédente.

4 ENTRETIEN ORDINAIRE

4.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE

ATTENTION ! Avant toute opération de maintenance, arrêter l'appareil conformément à la procédure indiquée au point 3.9 et couper l'alimentation électrique en éteignant tous les interrupteurs installés à l'extérieur de l'appareil.

Les opérations doivent être effectuées après le refroidissement de l'appareil.

Toutes les opérations de maintenance doivent être réalisées par un personnel qualifié, lequel doit porter des équipements de protection individuels adaptés (gants, lunettes...).

Toutes les mesures de précaution sont déterminantes pour le bon fonctionnement de l'appareil et leur non-respect pourrait causer de sérieux dommages ne relevant pas de la garantie et exposer à des risques conséquents.

4.2 NETTOYAGE ORDINAIRE

Les opérations au point 4.1 ayant été exécutées, procéder au nettoyage ordinaire comme suit.

Chaque jour à la fin du travail, quand l'appareil est refroidi, enlever soigneusement les éventuels résidus résultant de la cuisson 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.

REMARQUE : dans la version "ICON", il est recommandé de nettoyer les surfaces avec un détergent neutre normal et de l'eau tiède, à l'aide d'un chiffon en coton ou en microfibre, puis de rincer et essuyer. 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 lavez pas l'équipement avec des jets d'eau ou des nettoyeurs à vapeur. 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 lorsqu'ils sont encore chauds. Pour accéder à l'intérieur, décrocher et faire pivoter les portes avec ouverture à compas comme illustré fig. 28 et fig. 30, partie B.

Ne pas utiliser de solvants, produits de lessive contenant des substances agressives (chlorées, acides, corrosives, abrasives, etc...), eau régale ou des outils pouvant abîmer les superficies ; avant de mettre en marche s'assurer de ne pas avoir laissé dans l'appareil les produits ou les outils utilisés pour le nettoyage.

4.3 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes de temps prolongées :

- débrancher l'alimentation électrique.
- couvrir l'appareil pour le protéger de la poussière.

- aérer régulièrement les locaux.

- nettoyer l'appareil avant de le réutiliser.

Avant la mise en fonction après une période de non utilisation répéter la procédure prévue au point 3.2.1.

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 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE

ATTENTION! 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.

ATTENTION ! Avant toute opération de maintenance, arrêter l'appareil conformément à la procédure indiquée au point 3.9 et couper l'alimentation électrique en éteignant tous les interrupteurs installés à l'extérieur de l'appareil.

Les opérations doivent être effectuées après le refroidissement de l'appareil.

Toutes les opérations de maintenance doivent être réalisées par un personnel qualifié, lequel doit porter des équipements de protection individuels adaptés (gants, lunettes...).

Toutes les mesures de précaution sont déterminantes pour le bon fonctionnement de l'appareil et leur non-respect pourrait causer de sérieux dommages ne relevant pas de la garantie et exposer à des risques conséquents.

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.

REMARQUE : il est recommandé de nettoyer les surfaces avec un détergent neutre normal et de l'eau tiède, à l'aide d'un chiffon en coton ou en microfibre, puis de rincer et essuyer.

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! Suivant l'utilisation de l'équipement, une fois par mois ou lorsqu'on le juge opportun, démonter régulièrement les plaques d'après les indications fournies au paragraphe 5.3.7 et éliminer tous les résidus de cuisson présents sous les plaques.

ATTENTION! Ne lavez pas l'équipement avec des jets d'eau ou des nettoyeurs à vapeur. 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 lorsqu'ils sont encore chauds. Pour accéder à l'intérieur, décrocher et faire pivoter les portes avec ouverture à compas comme illustré fig. 28 et fig. 30, partie B.

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.

ATTENTION! En présence de l'aspirateur, périodiquement, effectuer un nettoyage complet de la grille d'entrée d'air et dans le contexte, le cas échéant, retirez-la pour vérifier qu'il n'y a pas de saleté à l'intérieur et sur le ventilateur.

5.3 SUBSTITUTION DE PARTIES DE LA CHAMBRE DE CUISSON

5.3.1 SUBSTITUTION DE LA LAMPE D'ECLAIRAGE

Une fois que les opérations du point 5.1 ont été effectuées, la lampe d'éclairage est remplacée lorsque l'appareil est froid et depuis l'extérieur de la chambre de cuisson elle-même.

- retirer les panneaux latéraux droits (parties 3 et 4, tab. A) ou gauches (parties 3 et 5, tab. A) en dévissant les vis de fixation ;
- débrancher les câbles d'alimentation
- utiliser un tournevis à fente pour forcer les languettes d'ancrage (fig.26 partie B).
- le détachement de la pièce de remplacement se fera au point indiqué dans la fig. 26 partie A
- remplacer le composant en veillant à ce que les câbles d'alimentation soient dans la même position que le composant remplacé et que la pièce soit bien ancrée.
- effectuer les opérations dans l'ordre inverse pour le réassemblage.

5.3.2 REMPLACEMENT DU MONTANT AVEC TFT TOUCH

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, procéder comme suit :

- retirer le panneau latéral droit antérieur (partie 4, tab. A) en dévissant les deux vis de fixation ;
- retirer le panneau de commandes, en dévissant les sept vis de fixation ;
- débrancher les connecteurs de la carte ;
- remplacer le montant complet de TFT TOUCH (part. 15, tab. A) ;
- exécuter les opérations inverses pour le remonter, en veillant de relier les connecteurs selon la juste polarité.

5.3.3 REMPLACEMENT DES THERMOCOUPLES VOÛTE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, procéder comme suit :

- retirer les panneaux latéraux droits (parties 3 et 4, tab. A) ou gauches (parties 3 et 5, tab. A) en dévissant les vis de fixation ;
- dévisser l'écrou de fixation du thermocouple;
- séparer les deux câbles d'alimentation du thermocouple;
- remplacer le thermocouple (détail 8 tab. A);
- exécuter les opérations inverses pour le remonter, en faisant attention de relier les connecteurs selon la juste polarité.

5.3.3.1 REMPLACEMENT DES CAPTEURS DU PLAN DE CUISSON

Contactez le Centre d'assistance de votre région

5.3.4 REMPLACEMENT DU RELAI/ALIMENTATION/CARTE ÉLECTRONIQUE/CONTACTEUR.

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du relai/alimentation/carte électronique/contacteur, procéder comme suit :

- enlever le panneau arrière (détail 45 tab.A) en dévissant les quatre vis de fixation;
- débrancher électriquement le relai/alimentation/carte électronique/contacteur ;
- remplacer le relai (partie 42, tab. A)/alimentation (partie 30, tab. A)/carte électronique (part. 31, tab. A)/contacteur (part. 37, tab. A) ;
- Exécuter les opérations inverses pour le remonter l'ensemble.

5.3.5 REMPLACEMENT DU VERRE TREMPÉ

5.3.5.1 VITRE EXTÉRIEURE

PORTE À BATTANT

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du verre trempé extérieur, procéder comme suit :

- dévisser la vis ((Fig. 27, part. A) ;
- décrocher le panneau frontal (Fig. 27, partie B) et le placer à l'envers sur un plan ;
- dévisser les six vis ((Fig. 27, partie C) et retirer le panneau de fermeture ((Fig. 27, partie D) ;
- retirer la garniture intérieure ;
- remplacer le verre trempé (partie17, tab. A) ;
- remplacer ou remettre en place les garnitures intérieures et extérieures ;
- procéder aux opérations inverses pour le remontage ;

PORTE AVEC OUVERTURE VERS LE HAUT

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du verre trempé extérieur, procéder comme suit :

- dévisser la vis ((Fig. 28, part. A) ;
- décrocher le panneau frontal (Fig. 28, partie B) et le placer à l'envers sur un plan ;
- dévisser les six vis ((Fig. 28, partie C) et retirer le panneau de fermeture ((Fig. 28, part. D) ;
- retirer la garniture intérieure ;
- remplacer le verre trempé (partie 17, tab. A) ;
- remplacer ou remettre en place les garnitures intérieures et extérieures ;
- procéder aux opérations inverses pour le remontage.

5.3.5.2 VITRE INTÉRIEURE

PORTE À BATTANT

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du verre trempé intérieur, procéder comme suit :

- retirer les panneaux latéraux droits (parties 3 et 4, tab. A) ou gauches (parties 3 et 5, tab. A) en dévissant les vis de fixation pour accéder au mécanisme ;
- desserrer, puis décrocher le ressort ;
- retirer le panneau de commandes avant en dévissant les cinq vis de fixation (uniquement pour porte droite) ;
- ouvrir la porte, dévisser simultanément l'écrou intérieur et extérieur du montant à l'aide de clés adaptées (Fig. 29, parties A et B) ;
- retirer l'axe du côté du ressort ;
- retirer la porte et la poser sur un plan de travail ;
- dévisser la vis ((Fig. 30, partie A) ;
- décrocher et retirer le panneau avant (Fig. 30, partie B) ;
- dévisser les vis de fixation (Fig. 30, partie C) pour retirer le panneau de fermeture ;
- retirer la garniture intérieure ;
- remplacer le verre trempé (partie 16, tab. A) ;
- remplacer ou remettre en place les garnitures intérieures et extérieures ;
- procéder aux opérations inverses pour le remontage ;

ATTENTION ! Avant de replacer les panneaux latéraux droits ou gauches, à l'aide d'une clé, recharger le ressort jusqu'à atteindre une tension correcte de la porte en phase d'ouverture et de fermeture.

PORTE AVEC OUVERTURE VERS LE HAUT

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du verre trempé intérieur, procéder comme suit :

- retirer les panneaux latéraux droits (parties 3 et 4, tab. A) ou gauches (parties 3 et 5, tab. A) en dévissant les vis de fixation pour accéder au mécanisme ;
- desserrer, puis décrocher le ressort ;
- retirer le panneau de commandes avant en dévissant les cinq vis de fixation (uniquement pour porte droite) ;
- ouvrir la porte, dévisser et retirer la vis de blocage (Fig. 31, partie A) ;
- retirer l'axe du côté du ressort ;
- retirer la porte et la poser à l'envers sur un plan de travail ;
- dévisser les vis ((Fig. 32, partie A) et retirer le panneau de fermeture ((Fig. 32, partie B) ;
- retirer la garniture intérieure ;
- remplacer le verre trempé (partie 16, tab. A).
- remplacer ou remettre en place les garnitures et l'isolant intérieurs et extérieurs ;
- procéder aux opérations inverses pour le remontage ;

ATTENTION ! Avant de replacer les panneaux latéraux droits ou gauches, à l'aide d'une clé à ergot, recharger le ressort jusqu'à atteindre une tension correcte de la porte en phase d'ouverture et de fermeture.

5.3.6 REMPLACEMENT DU RESSORT DE PORTE

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour le remplacement du ressort à poignée, procéder comme suit :

- retirer les panneaux latéraux (parties 3 et 4, tab. A) ou gauches (parties 3 et 5, tab. A), en dévissant les vis de fixation ;
- noter la position de montage, puis retirer le ressort (partie 28, tab. A) en dévissant les écrous de fixation ;
- remplacer le ressort, en graduant la tension de ce ressort grâce aux deux écrous ;
- exécuter les opérations inverses pour remonter le panneau.

5.3.7 SUBSTITUTION DU PLAN REFRACTAIRE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le plan, procéder comme suit :

- Ouvrir la porte avant en référence au plan à remplacer ;
- En faisant levier sur la partie avant à l'aide d'un tournevis plat, soulever le plan (partie 6, tab. A) ;
- **SOULEVER LE PLAN RÉFRACTAIRE EN VEILLANT BIEN À NE PAS ENDOMMAGER/DÉFORMER LES CAPTEURS EN DESSOUS** et le retirer en le maintenant levé et horizontal, de sorte qu'il n'entre en contact avec aucune partie du four.
- **VERIFIER QUE LESDITS CAPTEURS SOIENT EN POSITION VERTICALE. DANS LE CAS CONTRAIRE, LES REDRESSER.**

- Préparer le nouveau plan avec la ligne supérieure transversale gravée vers la porte (partie 6, tab. A), l'insérer dans la chambre de cuisson en prenant les mêmes précautions que pour le retrait de celui à remplacer, **EN FAISANT PARTICULIÈREMENT ATTENTION AU REMONTAGE DES CAPTEURS.**

5.3.8 SUBSTITUTION DU THERMOSTAT DE SECURITE

ATTENTION! Vérifier périodiquement la fonctionnalité du thermostat de sécurité.

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le thermostat de sécurité, procéder comme suit :

- retirer les panneaux latéraux droits (parties 3 et 4, tab. A) en dévissant les six vis de fixation ;
- séparer les faston du thermostat ;
- desserrer légèrement les deux vis de fixation de la platine, situées à l'intérieur de la chambre de cuisson ;
- enlever le panneau latéral droit en dévissant les quatre vis de fixation ;
- enlever le capteur du thermostat, placé à l'intérieur de la laine de verre isolante, en enlevant avec une lame la partie de laine de verre en question ;
- remplacer le thermostat (détail 32 tab. A) avec le capteur relatif et la partie de laine de verre usée si nécessaire ;
- exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.3.9 REMPLACEMENT DES RÉSIDENCES INFÉRIEURES

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des résistances, procéder comme suit :

- retirer les panneaux latéraux droits (parties 3 et 4, tab. A) ou gauches (parties 3 et 5, tab. A) en dévissant les vis de fixation ;
- débrancher les câbles d'alimentation de la résistance à remplacer ;
- retirer le carter de protection du ressort
- à l'aide d'une lame, retirer la partie de laine de roche concernée ;
- dévisser les deux écrous de fixation ;
- retirer les dalles creuses à l'intérieur de la chambre de cuisson en procédant comme indiqué au point 5.3.7 ;
- décrocher les diffuseurs percés en les soulevant d'abord par l'arrière, puis sur l'avant ;
- soulever les diffuseurs percés et les capteurs jusqu'à libérer la résistance à remplacer ;
- retirer la résistance de l'intérieur de la chambre de cuisson ;
- remplacer la résistance ;
- effectuer les opérations dans l'ordre inverse pour le remontage en remplaçant au besoin la partie de laine de roche éliminée précédemment.

REMARQUE: Uniquement pour le remplacement de la première résistance antérieure inférieure, il est également nécessaire de démonter les plans réfractaires (5.3.7) et d'enlever les cales d'épaisseur situés sous le plan.

5.3.10 REMPLACEMENT DES RÉSIDENCES SUPÉRIEURES

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des résistances, procéder comme suit :

- retirer les panneaux latéraux droits (part. 3 et 4, tab. A) ou gauches (parties 3 et 5, tab. A) en dévissant les vis de fixation ;
- débrancher les câbles d'alimentation de la résistance à remplacer ;
- à l'aide d'une lame, retirer la partie de laine de roche concernée ;
- dévisser les deux écrous de fixation ;
- dévisser les trois vis de fixation de la platine pour le blocage de la résistance ;
- retirer la résistance de l'intérieur de la chambre de cuisson ;
- remplacer la résistance ;
- procéder aux opérations inverses pour le remontage en remplaçant, si nécessaire, la partie de laine de roche précédemment retirée.

5.4 REMPLACEMENT DE PARTIES DE L'ETUVE

5.4.1 REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ECLAIRAGE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, la lampe d'éclairage et/ou la calotte se remplacent à l'intérieur de l'étuve, en exécutant les opérations suivantes :

- dévisser la calotte (détail 6 Tab.B) et remplacer l'ampoule (détail 3 Tab.B) et/ou la calotte ;
- revisser la calotte.

5.4.2 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le thermostat , procéder comme suit :

- de l'intérieur, enlever le couvercle pour accéder aux composants ;
- séparer les faston du thermostat ;
- enlever la poignée (détail 1 tab. B) du thermostat ;
- dévisser les vis de fixation du thermostat ;
- enlever le capteur du thermostat placé à l'intérieur de l'étuve ;
- remplacer le thermostat (détail 2 tab. B) avec le capteur relatif ;
- exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.4.3 REMPLACEMENT DU CLIQUET AIMANTE

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le cliquet aimanté, procéder comme suit :

- ouvrir les portes de l'étuve (tab. B) ;
- enlever l'anneau seeger d'étanchéité (tab. B) ;
- remplacer le cliquet aimanté (détail 10 tab.B).

5.4.4 REMPLACEMENT DE LA POIGNÉE DU THERMOSTAT

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, la poignée du thermostat et/ou l'embout correspondant se remplacent à l'extérieur de l'étuve, en exécutant les opérations suivantes:

- enlever la poignée (détail 1 tab. B) du thermostat fixée à pression;
- remplacer la poignée.

5.4.5 REMPLACEMENT DES RESISTANCES

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer les résistances, procéder de la manière suivante:

- démonter le carter de protection des résistances ;
- desserrer les deux vis de fixation des résistances ;
- séparer les fils d'alimentation des résistances;
- enlever les résistances (détail 5 tab. B);
- exécuter les opérations inverses pour remonter les nouvelles.

5.5 DÉMANTÈLEMENT

Au moment du démantèlement de l'appareil ou des pièces de rechange, il convient de séparer les différents composants par type de matériau et les jeter en respectant des lois et normes en vigueur.



La présence d'un container poubelle à roues barré d'une croix indique que, dans l'Union Européenne, les composants électriques doivent faire l'objet d'une collecte spéciale à la fin de leur cycle de vie. Cette règle s'applique à l'appareil, mais aussi à tous les accessoires marqués de ce symbole. Ne pas jeter ces produits avec les déchets urbains non triés.

6 LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Table des matières des planches

Tab.A	Ensemble chambre de cuisson
Tab.B	Ensemble étuve de fermentation
Tab.C	Ensemble vaporisateur
Tab.D	Schéma électrique chambre de cuisson
Tab.E	Schéma électrique étuve
Tab.F	Schéma électrique hotte aspiration vapeur

INSTRUCTION POUR COMMANDER LES PIÈCES DE RECHANGE

Les commandes pour les pièces de rechange doivent contenir les indications suivantes :

- Type de la machine
- Numéro de la planche
- Numéro de référence de la pièce
- Quantité demandée

INHALTSVERZEICHNIS

01	TECHNISCHE ANGABEN	2
02	INSTALLATION	2
03	BETRIEB	4
04	WARTUNG	11
05	AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	12
06	ERSATZTEILKATALOG	13

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses exklusiven Geräts. Sie haben eine Ausstattung mit den besten technischen Eigenschaften in Verbindung mit maximalem Bedienkomfort gewählt. Wir wünschen Ihnen vollkommene Zufriedenheit.

Anmerkung:

Vorliegender Handbuch ist in fünf Sprachen ausgeführt. Originalanweisungen auf Italienisch und Übersetzungen der Originalanweisungen auf Englisch, Französisch, Deutsch und Spanisch

Zur besseren Übersichtlichkeit und dieses Handbuch lesen, könnte es in mehreren Einzelteilen zur Verfügung gestellt werden und können durch Kontaktaufnahme mit dem Hersteller per Post geschickt werden.

GARANTIE

Bedingungen und Vorschriften

Die Garantieleistung ist ausschließlich auf den Ersatz jener Teile beschränkt, die festgestellte Material- oder Konstruktionsfehler aufweisen. Der Versand der Teile erfolgt frei Werk. **Es besteht kein Anspruch auf Garantie für Schäden, die beim Transport durch Dritte, durch fehlerhafte Montage, mangelhafte Wartung, unsachgemäße oder nachlässige Benutzung, sowie durch Änderungen des Ofens seitens Dritter bewirkt sind. Ferner sind von Garantieleistungen ausgeschlossen: Scheiben, Lampenschutzgläser, Lampen, normalem Verschleiß ausgesetzte Anlagen- und Zubehörteile, sowie die Arbeitskosten für den Ersatz von Teilen in Garantie.**

Die Garantie verfällt bei Produkten, die ohne vorherige schriftliche Genehmigung repariert, geändert oder auch nur teilweise demontiert wurden bzw. wenn den Käufer seinen Zahlungspflichten nicht nachkommt. Zwecks Inanspruchnahme des technischen Kundendienstes in der Garantiezeit, muss eine schriftliche Anfrage an den lokalen Vertragshändler oder die Verkaufsleitung erfolgen.

ACHTUNG!

Wichtige Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Gefahrensituationen für den Benutzer.

ANMERKUNG:

Hiermit wird die Aufmerksamkeit auf Arbeitsgänge gelenkt, die für die einwandfreie Funktion und lange Lebensdauer des Gerätes von wesentlicher Bedeutung sind.

WERTER KUNDE

Lesen Sie bitte das vorliegende Handbuch vor der Verwendung des Ofens aufmerksam durch.

Die Einrichtungen des Ofens sind aus Sicherheitsgründen stets auf einwandfreie Funktionstüchtigkeit zu überprüfen.

Dieses Handbuch soll den Benutzer über die ordnungsgemäße Bedienung und Wartung des Ofens aufklären; die Anweisungen des Handbuchs sind unbedingt zu befolgen.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an der Produktion und am Handbuch 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 sie bitte vor Montage und Verwendung des Ofens genau durch.
3. Dieses Handbuch ist stets griffbereit aufzubewahren, damit es vom Bedienpersonal jederzeit nachgeschlagen werden kann.
4. Die Installation ist durch Fachpersonal gemäß den Anweisungen des Herstellers auszuführen.
5. Dieses Gerät dient ausschließlich zum Backen von Pizza oder ähnlichen Nahrungsmitteln. Diese Geräte sollen für gewerbliche Anwendungen eingesetzt werden, zum Beispiel in Restaurantküchen, Cafeterien, Krankenhäusern und in gewerblichen Einrichtungen wie Bäckereien, Metzgereien etc., aber nicht für die Herstellung von kontinuierlicher Lebensmittel Masse. 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.
7. Für etwaige Reparaturarbeiten ist ausschließlich eine Vertragswerkstatt des Herstellers zu Hilfe zu ziehen; für den Austausch von Teilen sind Original-Ersatzteile anzufordern. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
8. Die Nichtbeachtung der obigen Hinweise kann die Betriebssicherheit 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 Abtretens des Gerätes ist das Handbuch stets dem neuen Besitzer auszuhändigen, oder aber dem Installateur/Eigentümer, wenn man übersiedelt und das Gerät installiert bleiben soll.
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 eine $Z_{max} = 0,08 \Omega$ Impedanz aufweist und, dass die Stromstärke so bemessen worden ist, dass die Emissionen den Normen EN 61000-3-11 sowie EN 61000-3-12 und den anschließenden Abänderungen entsprechen.

1 TECHNISCHE DATEN

1.1 BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Das Gerät besteht aus mehreren übereinander liegenden Modulen:

- Abzugshaube
- Backofen/Backöfen
- Basis
- Halterung oder Gärzelle

Jedes Backraummodul ist völlig unabhängig, hat eine elektronische Temperaturregelung, ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet und verfügt über zwei Flügeltüren, die unten oder oben angebracht sind (Türöffnung nach oben).

Der Innenraum ist komplett aus Blech und mit einer feuerfesten Backfläche ausgestattet.

Die Halterung besteht aus einer Stahlstruktur und ist mit Backformhalterungen ausgestattet.

Der Gärschrank besteht aus einer Stahlstruktur, ist getäfelt, verfügt über Backformhalterungen und ein Heizthermostat.

1.2 ANGEWANDETE RICHTLINIEN

Diese Maschine entspricht den folgenden Richtlinien:

EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35 (vormals 2006/95)

EU-Richtlinie zur elektromagnetischen Kompatibilität 2014/30 (vormals 2004/108)

1.3 ARBEITSSTELLEN

Die Geräte werden vom Bediener auf den Schalttafeln programmiert. Diese Schalttafeln befinden sich an der Vorderseite des Gerätes und müssen während der Arbeit überwacht werden.

Die Gerätetüren befinden sich an der Vorderseite der Maschine.

1.4 MODELLE

Folgende Modelle sind verfügbar:
X100E

1.5 RAUMBEDARF UND GEWICHTE (siehe Tabelle)

1.5.1 X100E

1.6 TECHNISCHE DATEN (siehe Tabelle)

1.7 KENNZEICHNUNG

Bei jeder Mitteilung an den Hersteller oder die Kundendienstzentren ist die SERIENNUMMER des Gerätes anzugeben; sie ist auf dem Geräteschild gemäß Abb. 1 zu finden.

1.8 ETIKETTEN

Die Maschine hat Vorsicht-Etiketten an den in Abb.2 angegebenen Punkten.



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 Gazelle vorgeschaltet sind und warten Sie ab, bis das Gerät die Umgebungstemperatur erreicht hat. Benutzen Sie stets geeignete Schutzvorrichtungen (Handschuhe, Brille usw.).



ACHTUNG! Zur Vermeidung des Kochens keine Behälter, die in Mengen, die nicht einfach unter Kontrolle gehalten werden können, mit Flüssigkeiten oder Lebensmitteln gefüllt sind, die sich bei Wärmeeinwirkung verflüssigen können.



ACHTUNG!

Rutschiger Boden.

1.9 ZUBEHÖR

Die Maschine ist mit den folgenden Zubehörteilen ausgestattet:

Modell	Zubehör
X100E (Backkammer)	Verdampfer
X100KX (Abzugshaube)	Dunstabzugsmotor
X100AD	Abstandelement

Falls eine nicht vom Hersteller gelieferte Halterung verwendet wird, muss diese in jeder Lage die korrekte Stabilität des Geräts gewährleisten. darüber hinaus müssen unbedingt alle Lüftungsschlitze auf dem äußeren Umfang im unteren Bereich des Ofens offen bleiben.

1.10 LÄRM

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 Backkammer).

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Die Maschine wird normalerweise montiert und auf einem Holzuntergestell auf dem Landweg transportiert (Abb. 3).

Die Einzelteile werden mittels Kunststoffolie oder Pappschachteln geschützt.

ANMERKUNG: Der Backofen kann nach dem Entfernen der feuerfesten Platten um 90° gekippt werden. **ACHTEN SIE DABEI DARAUFG, DASS DIE DARUNTER BEFINDLICHEN SENSOREN WEDER BEIM ENTFERNEN NOCH BEIM WIEDEREINBAU BESCHÄDIGT WERDEN** (siehe Vorgehensweise in Punkt 5.3.7). **Kippen Sie das Gerät nur, um einen schmalen Abschnitt zu überbrücken, und bringen Sie es dann wieder in die waagerechte Position zurück. ES DARF AUF KEINEN FALL GENEIGT TRANSPORTIERT WERDEN.**

2.2 ENTLADEN

ANMERKUNG: Es wird empfohlen bei Erhalt des Gerätes, dessen Zustand und Qualität zu überprüfen.

Zu der Ausrüstungserhebung, nur und ausschließlich die auf dem Bild 4 angegebene Punkte benutzen.

2.3 UMGEBUNGSDATEN

Für eine einwandfreie Funktion des Gerätes sollten die Umweltbedingungen folgenden Werten entsprechen:

Betriebstemperatur: +10°C ÷ +40°C (+40° F ÷ +105° F)

Relative Luftfeuchtigkeit: 15% ÷ 95%

2.4 POSITIONIERUNG, MONTAGE UND RAUMBEDARF FÜR WARTUNGEN

ACHTUNG! Bei Positionierung, Montage und Installation sind folgende Vorschriften zu beachten:

- Gesetze und gültige Normen hinsichtlich der Installation von Elektrogeräten.
- Richtlinien und Bestimmungen der Elektrizitätsgesellschaft.
- Lokale Bau- und Brandschutzordnung.
- Gültige Unfallverhütungsvorschriften;
- Gültige CEI-Bestimmungen.

ACHTUNG! Das Gerät muss auf einer stabilen Fläche perfekt gerade ausgerichtet werden. Das Gerät darf nie mit entflammarem oder brennbarem Material in Kontakt kommen.

Die Schutzzolle langsam von der Ofenaußenseite abziehen, um den Kleber zu entfernen.

Sollten Kleberreste zurückbleiben, müssen diese mit Hilfe von Kerosen oder Benzin entfernt werden.

Die Einzelteile müssen beim Zusammenbau des Ofens, wie in Abbildung 5 gezeigt, übereinander gestellt werden, wobei die Füße der einzelnen Module in den Sitz des unteren Elements eingeführt werden müssen (Detail A - Abb.5).

ACHTUNG! Nach Fertigstellung der Zusammenstellung sind die Schrauben, wie in Abb.5 Teil dargestellt, für ein ordnungsgemäßes

Funktionieren der Prüfeinrichtung zu verschrauben. B ist dem beigefügten Dokument zu entnehmen.

Falls die Montage zerlegt werden muss, sind die oben genannten zehn Schrauben zu entfernen (Abb.5 Teil B).

ANMERKUNG: Beim Zusammensetzen des Abstandsringes wie folgt vorgehen:

- die Räder der Zelle entfernen und unter dem Abstandsring wieder in der vorbereiteten Position montieren;
- die Zelle ohne Räder auf den Abstandsring setzen und mit den mitgelieferten Elementen und Schrauben (Abb. 5.2, Bauteil B) befestigen;
- wie auf Abb. 5 gezeigt mit der Montage fortfahren.

Nach der korrekten Überlagerung entfernen Sie die Schrauben im unteren Teil des oberen Querstücks des Kammermoduls und ersetzen sie durch die mitgelieferten längeren Schrauben, wie in Abb. 5.1 gezeigt, um alle Kammern miteinander zu verbinden. Achten Sie darauf, einen Tropfen Öl auf die Spitzen der Schrauben zu geben, damit sie sich besser einsetzen lassen. Dies gilt auch für die Befestigung der Abdeckhaube, wie in Abb. 5.1 gezeigt.

ANMERKUNG: Bei Schränken, deren Tür nach oben gerichtet ist, müssen Sie die äußere Fronttür öffnen, um an die oben erwähnten Schrauben zu gelangen (Abb. 28). B).

ANMERKUNG: Bei Bedarf kann der überstehende Teil der Haube mit Hilfe des optionalen Zubehörs angehoben werden, wie in Abb. 7 gezeigt. F.

Entfernen Sie die Frontplatte (Abb.7, Teil E), positionieren Sie das Zubehör und setzen Sie dann das entfernte Teil wieder darauf. Außerdem muss der Ofen in einem gut belüfteten Bereich mit einem Mindestabstand aufgestellt werden; siehe dazu die nachfolgende Tabelle mit Bezug auf Abb. 6:

N. Backöfen	A	B	C
1-2-3	10 cm	50 cm	10 cm
Wartung	50 cm	50 cm	50 cm

Berücksichtigen Sie, dass für einige Reinigungs- und/oder Wartungsarbeiten größere Abstände erforderlich sind und, dass es möglich sein muss, den Ofen zu bewegen, damit sie durchgeführt werden können.

Anmerkung und Zeichnung der Abdeckungs-Montage auf die vorderen Ausladungen der unteren Kammer (Basis-Bereich) legen.

ACHTUNG! Die beiden vorderen Lenkrollen mit Bremsen müssen nach dem Aufstellen unbedingt arretiert werden.

2.5 ANSCHLÜSSE

2.5.1 ANSCHLUSS ABDAMPFLEITUNG

ACHTUNG! Der Anschluss der Abdampfleitung darf ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden.

Die Leitung zum Dampfablass, die nach der Öffnung des entsprechenden Ventils abgelassen werden (siehe 3.4.1) befindet sich auf der Hinterseite des Ofens (Detail C - Abb.7). Die hinteren Abdämpfe werden zusammen mit den vorderen Abdämpfen, die sich nach Öffnen der Tür innerhalb der Abzugshaube bilden, kanalisiert und treten aus der entsprechenden Öffnung zum Ablassen des Dampfes heraus (Detail B - Abb. 7).

ANMERKUNG: Verbinden Sie den Dampfzug mit einem Abzugsrohr mit einem Mindestdurchmesser von 150 mm mit einem Schornstein oder mit dem Freien.

Dieses Rohr muss in die Dampfzugsöffnung des Ofens eingeführt werden (Teil A - Abb.7). Außerdem müssen eventuelle Erweiterungen so vorgenommen werden, dass die oberen Rohre wie bei der vorherigen Verbindung in die unteren Rohre münden.

Wenn das externe Dampfzugsrohr sehr lang ist, empfehlen wir, ein kleines Kunststoffrohr für den Kondensatabfluss am Fuß des Dampfzugsrohrs zu befestigen (Teil D - Abb. 7). Dieser letzte Vorgang muss vor dem Anschluss der Rohrleitung durchgeführt werden.

2.5.2 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

ACHTUNG! Der Elektroanschluss darf ausschließlich von Fachpersonal und unter Beachtung der gültigen CEI-Vorschriften durchgeführt werden.

Vor Anschluss muss geprüft werden, ob die Erdungsanlage den EN-Normen entspricht.

Bevor mit dem Anschlussverfahren begonnen wird, ist zu prüfen, ob der Hauptschalter der Anlage, an die der Ofen angeschlossen wird, auf "off" gestellt ist.

Das Maschinenschild enthält alle Daten, die für einen korrekten Anschluss notwendig sind.

2.5.2.1 ELEKTROANSCHLUSS BACKKAMMER

ACHTUNG! Für jedes einzelne Bachelement muss ein vierpoliger Hauptschalter mit Sicherungen oder ein Selbstauschalter installiert werden, der für die auf dem Maschinenschild angegebenen Werte geeignet ist und eine Unterbrechung der Stromzufuhr der

einzelnen Geräte ermöglicht, das unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III die vollständige Unterbrechung gestattet.

ANMERKUNG: Diese Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Gerätes und an leicht zugänglichem Ort positioniert werden.

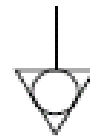
Die Backkammer wird mit der gewünschten Spannung geliefert (auf dem Maschinenschild ersichtlich) (Abb.1).

Zwecks Elektroanschluss muss der Schutzdeckel auf der Rückseite der Backkammer (Abb.8) abgenommen werden. Das Anschlusskabel muss vom Installateur geliefert werden.

Für den Netzanschluss muss ein Netzstecker verwendet werden, der den geltenden Bestimmungen entspricht.

Führen Sie das Kabel mit dem passenden Querschnitt (siehe technische Daten) in die entsprechende Kabeldurchführung ein (Teil B-Abb.9 für Kammern ohne Dampfer, Teil B-Abb.15 für Kammern mit Dampfer) und schließen Sie es dann an die Klemmleiste an, wie in den Abbildungen 10 bzw. 11 dargestellt.

Ferner müssen diese Geräte in den Kreis des Äquipotentialsystems (Detail A - Abb. 9) eingeschlossen werden; die für diesen Zweck vorgesehene Klemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes. Sie ist durch das Symbol KLEMME FÜR DEN ÄQUIPOTENTIONELLEN ANSCHLUSS gekennzeichnet.



Nach erfolgtem Anschluss bei laufendem Gerät prüfen, dass die Speisespannung um nicht mehr als $\pm 5\%$ vom Nennwert abweicht.

ACHTUNG! Das biegsame Kabel zum Anschluss an die elektrische Leitung muss Eigenschaften aufweisen, die nicht unter denen eines Kabels mit Gummiisolierung H07RN-F liegen dürfen und muss einen Nennquerschnitt haben, der für die Bedarfsspitze (siehe Technische Daten) geeignet ist.

ACHTUNG! Das Gerät muss unbedingt über einen korrekten Erdanschluss verfügen.

Zu diesem Zweck ist auf dem Anschluss-Klemmenbrett eine Klemme mit entsprechendem Symbol vorhanden (Abb. 10-11), an welcher der Erdleiter angeschlossen werden muss.

2.5.2.2 ELEKTROANSCHLUSS GÄRSCHRANK

ACHTUNG! Für den Gärschrank muss ein zweipoliger Hauptschalter mit Sicherungen oder ein Selbstauschalter installiert werden, der für die auf dem Maschinenschild angegebenen Werte geeignet ist.

ANMERKUNG: Diese Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Gerätes und an leicht zugänglichem Ort positioniert werden.

Der Gärschrank wird mit einer Spannung von V230 1N 50/60 Hz geliefert, wie auch auf dem seitlichen Maschinenschild ersichtlich ist (Abb.1).

Zwecks Elektroanschluss ist der Schutzdeckel auf der Rückseite der Zelle abzunehmen (Abb.12).

Das Anschlusskabel muss vom Installateur geliefert werden.

Für den Netzanschluss muss ein Netzstecker verwendet werden, der den geltenden Bestimmungen entspricht.

Das Kabel mit geeignetem Querschnitt Detail B -Abb. 13) durch die Kabelführung ziehen (siehe Technische Daten) und beim Klemmenbrett anschließen (siehe Abb. 14).

Nach erfolgtem Anschluss bei laufendem Gerät prüfen, dass die Speisespannung um nicht mehr als $\pm 5\%$ vom Nennwert abweicht.

ACHTUNG! Das biegsame Kabel zum Anschluss an die elektrische Leitung muss Eigenschaften aufweisen, die nicht unter denen eines Kabels mit Gummiisolierung H07RN-F liegen dürfen und muss einen Nennquerschnitt haben, der für die Bedarfsspitze (siehe Technische Daten) geeignet ist.

ACHTUNG! Das Gerät muss unbedingt über einen korrekten Erdanschluss verfügen.

Zu diesem Zweck ist auf dem Anschluss-Klemmenbrett eine Klemme mit entsprechendem Symbol vorhanden (Abb. 14), an welcher der Erdleiter angeschlossen werden muss.

Ferner müssen diese Geräte in den Kreis des Äquipotentialsystems (Detail A - Abb. 13) eingeschlossen werden; die für diesen Zweck vorgesehene Klemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

Sie ist durch das Symbol KLEMME FÜR DEN ÄQUIPOTENTIONELLEN ANSCHLUSS gekennzeichnet.



2.5.2.3 ELEKTROANSCHLUSS VON DUNSTABZUGSHAUBE

ACHTUNG! Für die Haube muss ein zweipoliger Hauptschalter mit Sicherungen oder ein Selbstauschalter installiert werden, der für die auf dem Maschinenschild angegebenen Werte geeignet ist.

ANMERKUNG: Diese Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Gerätes und an leicht zugänglichem Ort positioniert werden. Der Gärschrank wird mit einer Spannung von V230 1N 50/60 Hz geliefert, wie auch auf dem seitlichen Maschinenschild ersichtlich ist (Abb.1). Nach erfolgtem Anschluss bei laufendem Gerät prüfen, dass die Speisespannung um nicht mehr als $\pm 5\%$ vom Nennwert abweicht.

ACHTUNG! Das Gerät muss unbedingt über einen korrekten Erdanschluss verfügen.

2.5.3 ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ (nur für Backöfen, die mit Verdampfer ausgestattet sind)

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! Verwenden Sie nur den Schlauch mit dem Gerät geliefert. In jedem Fall nie verwendet verwenden Rohre.

ACHTUNG! Dem Gerät muss ein Wassersperrhahn vorgeschaltet werden.

Der Stutzen 3/4 Gas mit Außengewinde für die Wasserversorgung befindet sich an der Rückseite des Gerätes (Abb.15) und der Betriebsdruck muss zwischen 1 und 1,5 bar liegen.

ACHTUNG! Höhere Drücke können für Personen gefährliche und das Gerät schädliche Situationen erzeugen.

Für den Anschluss muss weiches Wasser benutzt werden. Vorzugsweise eine flexible Leitung verwenden, die auch kleine Druckschwankungen der Wasserversorgung ausgleichen kann. Wasser durch die Leitung fließen lassen, bevor das Gerät angeschlossen wird. Die Verwendung von nicht enthärtetem Wasser lässt die Leitungen schnell verkalken.

ACHTUNG! Um Korrosionsprobleme auszuschließen, ist es angebracht, dass der Langelier-Index bezogen auf das verwendete Wasser zwischen 0 und +0,2 liegen sollte.

An der Geräterückseite befindet sich ein Wasserabfluss, an den ein temperaturbeständiger Schlauch angeschlossen werden kann.

ANMERKUNG: Der Wasserabfluss besitzt einen Sperrhahn, der während der Nutzung des Geräts geöffnet bleiben muss.

ANMERKUNG: Der Hersteller übernimmt keine Haftung, falls die oben genannten Unfallverhütungsnormen nicht beachtet werden.

3 BETRIEB

3.1 PRELIMINÄRE KONTROLLMASSNAHMEN

ACHTUNG! Wenn der Ofen in Räumen mit niedriger Raumtemperatur steht, kann dies den Eingriff des Sicherheitsthermostats auslösen. Vor dem Start kontrollieren und, sofern notwendig, rückstellen.

ACHTUNG! Vor Inbetriebnahme und Programmierung des Gerätes ist zu prüfen, ob:

- dass die auf dem Gerät vorhandenen Aufkleber (Abb. 2) unbeschädigt und lesbar sind; anderenfalls ersetzen;
- dass der Elektroanschluss und die Erdung ordnungsgemäß durchgeführt wurden;
- dass der Anschluss und die Abdampfleitung ordnungsgemäß durchgeführt wurden.

Alle Kontrollarbeiten müssen von Fachpersonal mit vorschriftsmäßiger Lizenz durchgeführt werden.

ACHTUNG!

- Das in Betrieb befindliche Gerät muss überwacht werden.

ACHTUNG! Bei Beschädigung jeglichen mit dem Gerät gelieferten Glases sofort den Gebrauch einstellen, das soeben gekochte und noch kochende entsorgen und eine gründliche Reinigung durchführen, um gefährliche Verunreinigungen auszuschließen.

ANMERKUNG: Verwenden Sie das Gerät nicht bei beschädigtem oder fehlendem Lampenfassungsglas.

- Die Oberflächen des Gerätes, besonders die Glasscheiben, werden während des Betriebs heiß, und können bei Berühren Verbrennungen verursachen.

- Beim Öffnen der Tür einen Sicherheitsabstand einhalten, weil eventuell aus der Backkammer austretende Dämpfe Verbrühungen verursachen können.

- Unbefugte Personen dürfen sich dem Gerät nicht nähern.

ACHTUNG! Falls die gebackenen Produkte plötzliche Feuer fangen (zum Beispiel, weil sie Öle oder Fette enthalten), die Flammen mit einem Backblech ersticken und dann die Tür schließen und versiegeln.

Im Inneren der Backkammer kein Wasser verwenden.

Zur Erzielung einer größeren Gleichmäßigkeit empfehlen wir, Temperaturen zu vermeiden, die die für die Garung dieses Produkttyps vorgesehenen überschreiten.

ANMERKUNG: der erste Einsatz nach dem Einschalten oder nach einem längeren Zeitraum im Ofen Zugang, könnte das Ergebnis sind in der Regel übertrieben.

Erst nach einiger Kochsequenz sehen Sie die Suchergebnisse zu erhalten optimalen Satz.

3.2 INBETRIEBNAHME DER BACKKAMMER

SIEHE TUTORIALS

3.2.1 ERSTE INBETRIEBNAHME

Beim ersten Einschalten des Gerätes sowie beim Einschalten nach einer längeren Nichtbenutzung muss das folgende Heizverfahren beachtet werden:

- Die Temperaturen auf 60°C (140°F) 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 (195°F) 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 (305°F) 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 (485°F) 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 270°C (520°F) 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.
- (Nur Pizzeria) die Temperaturen auf 400°C (755°F) 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.

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.

ANMERKUNG: Bei dem nächsten Einschalten, zu schnelle Heizphasen vermeiden, um die Lebensdauer der Komponenten (feuerfeste Platte...) zu verlängern. Vor Erreichen des Back-Set Points muss jedes Mal mindestens 40 Minuten eine Temperatur zwischen 120°C (250°F) und 160°C (320°F) eingehalten werden.

3.7 INBETRIEBNAHME DER ABSAUGHAUBE

Die Absaughaube (falls vorgesehen) wird mit einem leistungsstarken Motor für die Absaugung der Backdämpfe geliefert.

Der Hauptschalter zur Betätigung des Absaugers befindet sich auf der rechten Vorderseite der Abzugshaube (Abb.1 Detail C).

- a) Den Schalter betätigen, um die Absaugung zu starten.
- b) Zum Ausschalten des Absaugers, den Schalter auf Null stellen.

3.8 INBETRIEBNAHME DES GÄRSCHRANKES

Auf dem rechten vorderen Ständer des Gärschrankes befindet sich ein Bedienfeld (siehe Abb. 24).

1. Kontrolllampe (ON/OFF).
2. Einschalt- und Regelthermostat.
- a) Schalten Sie das Gärfach ein, indem Sie den Thermostatknopf (Abb.24 Teil 2) im Uhrzeigersinn drehen. Dann leuchtet die Kontrollleuchte (Abb.24 Teil 1) und die Beleuchtung auf.
- b) Die gewünschte Temperatur (maximal 65°C - 150°F) einstellen.
- c) Um das Gärfach auszuschalten, drehen Sie den Thermostat gegen den Uhrzeigersinn in die Nullstellung (Abb.24 Teil 2).

ACHTUNG! Die Widerstände nicht berühren, da Verbrennungsgefahr besteht.

3.9 STOPP

Zum Ausschalten der Ausrüstung, folgendermaßen fortfahren:

- a) Drücken und halten Sie die Taste POWER OFF (Abb. 16 Teil 9) einige Sekunden lang. Das Display zeigt eine Anzeige zum Herunterfahren an. Warten Sie, bis das Display sich ausschaltet.
- b) Schalten Sie die Hauptschalter der Kammer (Abb. 1, Teil A), der Zelle (Abb. 24, Teil 2) und der Dunstabzugshaube (Abb. 1, Teil C) in Nullstellung.

ACHTUNG! Das Ausschalten der Steuereinheit muss entsprechend der Angaben unter Punkt a) erfolgen, um schwere Schäden zu vermeiden.

Die Stromversorgung durch Öffnen der dem Ofen vorgeschalteten Hauptschalter unterbrechen.

Beim Wiedereinschalten wird auf dem Display der Status des Geräts zum Zeitpunkt des Abschaltens angezeigt.

4 ORDENTLICHE WARTUNG

4.1 PRELIMINÄRE SICHERHEITSMASSNAHMEN

ACHTUNG! Bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen, schalten Sie das Gerät wie in Punkt 3.9 beschrieben aus und unterbrechen Sie die Stromzufuhr, indem Sie alle außerhalb des Geräts installierten Schalter ausschalten.

Die Arbeitsschritte müssen ausgeführt werden, nachdem das Gerät abgekühlt ist.

Alle Wartungsarbeiten müssen mit angemessener Sicherheitsausrüstung (Handschuhe, Schutzbrille usw.) von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Alle diese Vorsichtsmaßnahmen sind für die einwandfreie Erhaltung des Geräts unerlässlich und ihre Nichtbeachtung kann zu ernsthaften Schäden führen, die die Garantie überschreiten und Risiken mit sich bringen.

4.2 ORDENTLICHE REINIGUNG

Nachdem die unter Punkt 4.1 beschriebenen Operationen durchgeführt wurden, für die ordentliche 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, und bei den satinieren Bauteilen die Richtung der Satinierung beachten.

ANMERKUNG: wird empfohlen, die Oberflächen mit einem normalen neutralen Reinigungsmittel und warmem Wasser mit einem Baumwoll- oder Mikrofasertuch zu reinigen, dann nachspülen und trocknen.

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! Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasserdüsen oder Dampfreinigern. 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: Reinigen Sie das temperierte Glas der Türen nicht, solange sie noch heiß sind, und nehmen Sie das Innere in Angriff, indem Sie die Türen aushängen und die Öffnung wie in Abb. 28 und 30 Teil B gezeigt drehen.

Keine Lösemittel, Reinigungsmittel mit chlorierten oder schleifenden Substanzen, Königswasser 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 3.2.1 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 PRELIMINÄRE SICHERHEITSMASSNAHMEN

ACHTUNG! Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen mit geeigneten Unfallverhütungsausrüstungen von vom Hersteller dazu befugten Fachpersonal mit regulärer Lizenz durchgeführt werden.

ACHTUNG! Bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen, schalten Sie das Gerät wie in Punkt 3.9 beschrieben aus und unterbrechen Sie die Stromzufuhr, indem Sie alle außerhalb des Geräts installierten Schalter ausschalten.

Die Arbeitsschritte müssen ausgeführt werden, nachdem das Gerät abgekühlt ist.

Alle Wartungsarbeiten müssen mit angemessener Sicherheitsausrüstung (Handschuhe, Schutzbrille usw.) von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Alle diese Vorsichtsmaßnahmen sind für die einwandfreie Erhaltung des Geräts unerlässlich und ihre Nichtbeachtung kann zu ernsthaften Schäden führen, die die Garantie überschreiten und Risiken mit sich bringen.

ACHTUNG! Für einige hier folgend angegebenen Schritte sind mindestens zwei Personen notwendig.

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 satinierten Bauteilen die Richtung der Satinierung beachten.

ANMERKUNG: wird empfohlen, die Oberflächen mit einem normalen neutralen Reinigungsmittel und warmem Wasser mit einem Baumwoll- oder Mikrofaserstoff zu reinigen, dann nachspülen und trocknen.

ACHTUNG! Entfernen Sie das eventuelle beim Backen ausgetretenen Fett regelmäßig, da es zu Verbrennungen und Verpuffungen führen kann.

ACHTUNG! Je nach Verwendung des Gerätes die Ebenen monatlich oder falls erforderlich entfernen, wie in Absatz 5.3.7 unten angeben, sowie alle Kochrückstände entfernen.

ACHTUNG! Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasserdüsen oder Dampfreinigern. 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: Reinigen Sie das temperierte Glas der Türen nicht, solange sie noch heiß sind, und nehmen Sie das Innere in Angriff, indem Sie die Türen aushängen und die Öffnung wie in Abb. 28 und 30 Teil B gezeigt drehen.

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.

ACHTUNG! In Anwesenheit des Staubsaugers sollte in regelmäßigen Abständen eine gründliche Reinigung des Lufteinlassgitters und, falls vorhanden, des Innenraums und des Lüfters durchgeführt werden, um sicherzustellen, dass kein Schmutz vorhanden ist.

5.3 AUSTAUSCH VON BACKOFENTEILEN

5.3.1 AUSTAUSCH DER LAMPE

Nach Durchführung der Vorgänge in Punkt 5.1 wird die Beleuchtungslampe bei kaltem Gerät und von außerhalb des Garraums ausgetauscht.

- Entfernen Sie die rechte (Teil 3 und 4, Tabelle A) oder linke (Teil 3 und 5, Tabelle A) Seitenwand, indem Sie die Befestigungsschrauben herausdrehen;
- trennen Sie die Stromversorgungskabel;
- lösen Sie die Verankerungslaschen mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers (Abb. 26, Teil B).
- Das auszutauschende Teil wird an der in Abb. 26, Teil A angegebenen Stelle abgenommen.
- Ersetzen Sie die Komponente und achten Sie dabei darauf, dass die Stromkabel in der gleichen Position wie bei der ausgetauschten Komponente positioniert sind, und dass das Teil gut verankert ist.
- Für den Wiedereinbau führen Sie die Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge zum Ausbau durch.

5.3.2 AUSTAUSCH DES PFOSTEN MIT TFT TOUCH

Führen Sie die Schritte unter Punkt 5.1 aus und gehen Sie dann wie folgt vor:

- Entfernen Sie die rechte vordere Seitenwand (Teil 4 Tabelle A), indem Sie die beiden Befestigungsschrauben herausdrehen;
- Entfernen Sie das Bedienfeld, indem Sie die sieben Befestigungsschrauben abschrauben;
- Ziehen Sie die Stecker der Platine ab;
- Ersetzen Sie den Pfosten komplett mit TFT TOUCH (Teil 15 Tabelle A);
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass es zu keiner Verpolung kommt.

5.3.3 AUSTAUSCH DER DECKENTHERMOELEMENTE

Führen Sie die Schritte unter Punkt 5.1 aus und gehen Sie dann wie folgt vor:

- Entfernen Sie die rechte (Teil 3 und 4, Tabelle A) oder linke (Teil 3 und 5, Tabelle A) Seitenwand, indem Sie die Befestigungsschrauben herausdrehen;
- Die Schraubenmutter des Thermoelements abschrauben;
- Die beiden Speisekabel des Thermoelements abschließen;
- Das Thermoelement austauschen (Detail 8 Tafel A);
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass es zu keiner Verpolung kommt.

5.3.3.1 AUSTAUSCH DER BACKFELDSENSOREN

Kontaktieren Sie Ihr lokales Servicezentrum

5.3.4 AUSTAUSCH VON RELAIS / NETZTEIL / ELEKTRONIKPLATTE / SCHÜTZ.

Führen Sie die unter Punkt 5.1 beschriebenen Arbeitsschritte aus, um das Relais / Netzteil / die Elektronikplatte / das Schütz auszutauschen:

- Das hintere Panel (Detail 45 Tafel A) durch Lösen der vier Befestigungsschrauben entfernen;
- Trennen Sie das Relais / Netzteil / die Elektronikplatte / das Schütz von der Stromversorgung;
- Ersetzen Sie das Relais (Teil 42 Tabelle A) / das Netzteil (Teil 30 Tabelle A) / die Elektronikplatte (Teil 31 Tabelle A) / das Schütz (Teil 37 Tabelle A);
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.5 AUSTAUSCH DER GEHÄRTETEN GLASSCHEIBE

5.3.5.1 AUSSENGLAS

HÄNGETÜR

Führen Sie die unter Punkt 5.1 beschriebenen Schritte aus, um das äußere temperierte Glas zu ersetzen:

- Lösen Sie die Schraube (Abb. 27 Teil A);
- Haken Sie die Frontplatte aus (Abb. 27 Teil B) und legen Sie sie umgedreht auf eine Unterlage;
- Lösen Sie die sechs Schrauben (Abb. 27 Teil C) und entfernen Sie die Verschlussplatte ((Abb. 27 Teil D);
- Entfernen Sie die interne Dichtung;
- Ersetzen Sie das temperierte Glas (Teil 17 Tabelle A);
- Ersetzen oder erneuern Sie die internen und externen Dichtungen;
- Führen Sie die Schritte für den Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge aus;

TÜR ZUM NACH OBEN ÖFFNEN

Führen Sie die unter Punkt 5.1 beschriebenen Schritte aus, um das äußere temperierte Glas zu ersetzen:

- Lösen Sie die Schraube (Abb. 28 Teil A);

- Haken Sie die Frontplatte aus (Abb. 28 Teil B) und legen Sie sie umgedreht auf eine Unterlage;
- Lösen Sie die sechs Schrauben (Abb. 28 Teil C) und entfernen Sie die Verschlussplatte ((Abb. 28 Teil D);
- Entfernen Sie die interne Dichtung;
- Ersetzen Sie das temperierte Glas (Teil 17 Tabelle A);
- Ersetzen oder erneuern Sie die internen und externen Dichtungen;
- Führen Sie die Schritte für den Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge aus.

5.3.5.2 INNENGLAS

HÄNGETÜR

Führen Sie die unter Punkt 5.1 beschriebenen Schritte aus, um das innere temperierte Glas zu ersetzen:

- Entfernen Sie die rechte (Teil 3 und 4 Tabelle A) oder linke (Teil 3 und 5 Tabelle A) Seitenwand, indem Sie die Befestigungsschrauben herausdrehen, um Zugang zum Mechanismus zu erhalten;
- Lösen Sie die Feder und entkoppeln Sie sie;
- Entfernen Sie das vordere Bedienfeld, indem Sie die fünf Befestigungsschrauben herausdrehen (nur rechte Tür);
- Öffnen Sie die Tür und schrauben Sie gleichzeitig die Mutter an der Innen- und Außenseite des Pfostens mit Hilfe geeigneter Schraubenschlüssel ab (Abb. 29 Teil A und Teil B);
- Ziehen Sie den Stift an der Seite der Feder heraus;
- Nehmen Sie die Tür heraus und legen Sie sie auf eine geeignete Arbeitsfläche;
- Lösen Sie die Schraube (Abb. 30 Teil A);
- Lösen Sie die Verriegelung und entfernen Sie die Frontblende (Abb. 30 Teil B);
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben (Abb. 30 Teil C), um die Verschlussplatte zu entfernen;
- Entfernen Sie die interne Dichtung;
- Ersetzen Sie das temperierte Glas (Teil 16 Tabelle A);
- Ersetzen oder erneuern Sie die internen und externen Dichtungen;
- Führen Sie die Schritte für den Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge aus;

ACHTUNG! Spannen Sie die Feder mit einem Schraubenschlüssel nach, bevor Sie die linke oder rechte Seitenwand neu positionieren, bis die Tür beim Öffnen und Schließen die korrekte Spannung aufweist.

TÜR ZUM NACH OBEN ÖFFNEN

Führen Sie die unter Punkt 5.1 beschriebenen Schritte aus, um das innere temperierte Glas zu ersetzen:

- Entfernen Sie die rechte (Teil 3 und 4 Tabelle A) oder linke (Teil 3 und 5 Tabelle A) Seitenwand, indem Sie die Befestigungsschrauben herausdrehen, um Zugang zum Mechanismus zu erhalten;
- Lösen Sie die Feder und entkoppeln Sie sie;
- Entfernen Sie das vordere Bedienfeld, indem Sie die fünf Befestigungsschrauben herausdrehen (nur rechte Tür);
- öffnen Sie die Tür, schrauben Sie die Sicherungsschraube ab und entfernen Sie sie (Abb. 31 Teil A);
- Ziehen Sie den Stift an der Seite der Feder heraus;
- Nehmen Sie die Tür ab und legen Sie sie umgedreht auf eine Arbeitsfläche;
- Lösen Sie die Schrauben (Abb.32 Teil A) und entfernen Sie die Verschlussplatte (Abb.32 Teil B);
- Entfernen Sie die interne Dichtung;
- Ersetzen Sie das temperierte Glas (Teil 16 Tabelle A).
- Ersetzen Sie interne und externe Dichtungen und Isolierungen oder setzen Sie sie wieder in ihrer ursprünglichen Position ein;
- Führen Sie die Schritte für den Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge aus;

ACHTUNG! Spannen Sie die Feder mit einem Schraubenschlüssel nach, bevor Sie die linke oder rechte Seitenwand neu positionieren, bis die Tür beim Öffnen und Schließen die korrekte Spannung aufweist.

5.3.6 AUSTAUSCH DER TÜRFEDER

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der Griffeder folgendermaßen vorzugehen:

- Entfernen Sie die Seitenwände (Teile 3 und 4, Tabelle A) oder die linken Wände (Teile 3 und 5, Tabelle A), indem Sie die Befestigungsschrauben herausdrehen;
- Fixieren Sie die Einbauposition und lösen Sie dann die Feder (Teil 28 Tabelle A), indem Sie die Befestigungsmuttern abschrauben;
- Die Feder ersetzen und die Spannung mit Hilfe der zwei Mutterschrauben einstellen;
- Bei der Remontage des Panels in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.7. AUSTAUSCH DES BACKBODENS IN SCHAMOTTE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Backbodens folgendermaßen vorzugehen:

- Öffnen Sie die Fronttür des zu ersetzenden Fachs;
- Heben Sie mithilfe eines Schlitzschraubendrehers an der Vorderseite die Platte an (Teil 6 Tabelle A);

- **HEBEN SIE DIE BACKOFENPLATTE AN UND ACHTEN SIE DABEI BESONDERS DARAUF, DASS DIE SENSOREN UNTER DER PLATTE NICHT BESCHÄDIGT WERDEN** und nehmen Sie sie heraus. Halten Sie die Platte angehoben und waagrecht, damit sie mit keinem Teil des Backofens in Berührung kommt.
- **STELLEN SIE SICHER, DASS DIE SENSOREN SENKRECHT AUSGERICHTET SIND UND RICHTEN SIE SIE ANDERNFALLS ENTSPRECHEND AUS.**

- Bereiten Sie das neue Backfeld so vor, dass die Gravur der oberen Querlinie zur Tür hin zeigt (Teil 6 Tabelle A), setzen Sie es mit der gleichen Sorgfalt in den Backraum ein wie das zu ersetzende **BACKFELD UND ACHTEN SIE BESONDERS AUF DIE AUSRICHTUNG DER SENSOREN.**

5.3.8 AUSTAUSCH DES SICHERHEITSTHERMOSTATS

ACHTUNG! Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen den Betrieb des Sicherheitsthermostats.

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Sicherheitsthermostats folgendermaßen vorzugehen:

- Entfernen Sie die rechten Seitenwände (Teile 3 und 4 Tabelle A), indem Sie die sechs Befestigungsschrauben herausdrehen;
- Die Steckverbindungen des Thermostates abnehmen;
- Lösen Sie die beiden Befestigungsschrauben an der Innenseite der Backkammer leicht;
- Den Sensor des Thermostates, der sich innerhalb der isolierenden Steinwolle befindet, herausnehmen, indem der betreffende Teil der Steinwolle mit einer Klinge entfernt wird;
- Den Thermostat (Detail 32 Tafel A) und den Sensor ersetzen, falls notwendig auch die abgenutzte Steinwolle;
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen;

5.3.9 AUSTAUSCH DER UNTEREN WIDERSTÄNDE

Gehen Sie nach der Ausführung der Arbeiten von Punkt 5.1 zur Ersetzung der Widerstände wie folgt vor:

- Entfernen Sie die rechte (Teil 3 und 4 Tabelle A) oder linke (Teil 3 und 5 Tabelle A) Seitenwand, indem Sie die Befestigungsschrauben herausdrehen;
- Trennen Sie die Stromkabel des zu ersetzenden Widerstands;
- Entfernen Sie die Schutzabdeckung der Feder
- Entfernen Sie den betroffenen Teil der Steinwolle mit einer Klinge;
- Schrauben Sie die beiden Befestigungsmuttern ab;
- Entfernen Sie die Platten im Inneren der Backkammer, indem Sie die unter Punkt 5.3.7 beschriebene Vorgehensweise durchführen;
- Lösen Sie die perforierten Diffusoren, indem Sie sie zuerst hinten und dann vorne anheben;
- Heben Sie die perforierten Abdeckungen und Sensoren an, bis der zu ersetzende Widerstand frei liegt;
- Entfernen Sie das Heizelement aus dem Inneren des Backraums;
- ersetzen Sie den Widerstand;
- gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor und ersetzen Sie falls erforderlich die zuvor entfernte Steinwolle.

ANMERKUNG: Nur für die Ersetzung des ersten vorderen unteren Widerstands ist es auch erforderlich, die feuerfesten Ebenen (5.3.7) und die entsprechenden Dickenstücke unter der Ebene zu entfernen.

5.3.10 AUSTAUSCH DER OBEREN WIDERSTÄNDE

Führen Sie die unter Punkt 5.1 beschriebenen Arbeitsschritte aus und tauschen Sie die Widerstände wie folgt aus:

- Entfernen Sie die rechte (Teil 3 und 4 Tabelle A) oder linke (Teil 3 und 5 Tabelle A) Seitenwand, indem Sie die Befestigungsschrauben herausdrehen;
- Trennen Sie die Stromkabel des zu ersetzenden Widerstands;
- Entfernen Sie den betroffenen Teil der Steinwolle mit einer Klinge;
- Schrauben Sie die beiden Befestigungsmuttern ab;
- Lösen Sie die drei Schrauben, mit denen die Sicherungsplatte des Widerstands befestigt ist;
- Entfernen Sie das Heizelement aus dem Inneren des Backraums;
- Ersetzen Sie den Widerstand;
- **Führen Sie den Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge durch und ersetzen Sie dabei bei Bedarf den zuvor entfernten Teil der Steinwolle.**

5.4 AUSTAUSCH VON GÄRSCHRANKTEILEN

5.4.1 AUSTAUSCH DER LAMPE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, können die Lampe und/oder die Abdeckung im Inneren des Gärraumes ersetzt werden. Hierzu ist folgendermaßen vorzugehen:

- Die Abdeckung abschrauben (Detail 6 Tafel B) und die Lampe (Detail 3 Tafel B) und/oder die Abdeckung austauschen;
- Die Abdeckung wieder festschrauben.

5.4.2 AUSTAUSCH DES THERMOSTATS

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Thermostats folgendermaßen vorzugehen:

- Von der Innenseite, die Abdeckung, die Zugang zu den Komponenten gibt, abnehmen;
- Die Steckverbindungen des Thermostates abnehmen;
- Den Drehknopf (Detail 1 Tafel B) des Thermostates abnehmen;
- Die Befestigungsschrauben des Thermostats lösen;
- Den Sensor des Thermostates, der sich innerhalb des Gärraumes befindet, entnehmen;
- Den Thermostat (Detail 2 Tafel B) und den Sensor ersetzen;
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.4.3 AUSTAUSCH DES MAGNETVERSCHLUSSES

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Magnetverschlusses folgendermaßen vorzugehen:

- Die Türen des Gärschranks öffnen (Tafel B);
- Den Seegerring abnehmen (Tafel B);
- Den Magnetverschluss austauschen (Detail 10 Tafel B).

5.4.4 AUSTAUSCH DES THERMOSTATSDREHKNOPFES

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Drehknopfes bzw. des Ringes auf der Außenseite des Gärschranks folgendermaßen vorzugehen:

- Den durch Druck fixierten Griff (Detail 2 Tafel B) des druckbefestigten Thermostates abnehmen;
- Den Drehknopf austauschen.

5.4.5 AUSTAUSCH DER WIDERSTÄNDE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der Widerstände folgendermaßen vorzugehen:

- entfernen Sie die Schutzverkleidung der Widerstände;
- lösen Sie die Befestigungsschrauben der Widerstände;
- Die Speisekabel der Widerstände abnehmen;
- Die Widerstände entnehmen (Detail 5 Tafel B);
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.5 ABBAU

Bei der Entsorgung des Gerätes oder von 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. Diese Norm gilt für alle mit diesem Symbol bezeichneten Zubehörteile, die folglich nicht als Hausmüll in die normalen Behälter geworfen werden dürfen.

6 ERSATZTEILKATALOG

Inhaltsverzeichnis der Tafeln:

Tafel A	Gesamtzeichnung der Backkammer
Tafel B	Gesamtzeichnung der Gärkammer
Tafel C	Gesamtzeichnung des Dampfes
Tafel D	Elektrischer Schaltplan Backkammer
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
- Notwendige Menge

ÍNDICE

01	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	2
02	INSTALACIÓN	2
03	FUNCIONAMIENTO	4
04	MANTENIMIENTO ORDINARIO	10
05	MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	12
06	CATÁLOGO DE LOS RECAMBIOS	13

Felicitaciones por la compra de este exclusivo equipo Made in Italy. Ha elegido el equipo que combina las mejores cualidades técnicas con la máxima facilidad de uso. Le deseamos que quede satisfecho con el producto.

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.

Para una mejor claridad y leer este manual, que podría ser proporcionada en varias partes separadas y se puede enviar por correo poniéndose en contacto con el fabricante.

GARANTÍA

Normas y reglamentación

La garantía se limita a la pura y simple sustitución franco de 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. También se excluyen de la garantía: los vidrios, las tapas, las lámparas, las superficies refractarias y cualquier otro componente que se desgaste debido al uso normal de la instalación y de sus equipos; la mano de obra necesaria para sustituir las eventuales piezas en garantía también queda excluida de la garantía.**

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 horno hay que leer con atención el presente manual.

Para la seguridad del operador, los dispositivos del aparato tienen que mantenerse siempre eficientes.

Este manual tiene como objetivo ilustrar el uso y el mantenimiento del aparato y es responsabilidad del operador seguirlo con esmero.

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. Conservar el presente manual con atención 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 destinado, es decir, para cocer pizzas u productos similares. Este equipo está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y en establecimientos comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción de masa continua de alimentos. 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 la experiencia o los conocimientos adecuados.
7. Para la eventual reparación dirigirse sólo a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
8. La falta de respeto 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 equipo para que pueda ser consultado.
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 $Z_{max} = 0,08 \Omega$ 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 DE LOS APARATOS

El aparato está formado por varios módulos sobrepuestos:

- Campana
- Cámara/s de cocción
- Base
- Soporte o celda de fermentación.

Cada módulo de cámara de cocción es totalmente independiente, cuenta con regulación de temperatura electrónica, termostato de seguridad y dos puertas abatibles hacia abajo o hacia arriba (puerta que abre hacia arriba).

Internamente la cámara está fabricada enteramente en chapa, mientras que el plano de cocción es de material refractario.

El soporte está formado por una estructura de acero y está equipado con guías portabandejas.

La celda de fermentación está formada por una estructura de acero, está revestida de paneles, tiene guías portabandejas y termostato para la regulación de la temperatura.

1.2 DIRECTIVAS APLICADAS

Este aparato es conforme a las directivas:

Directiva baja tensión 2014/35/UE (ex 2006/95/CE)

Directiva compatibilidad electromagnética 2014/30/UE (ex 2004/108/CE)

1.3 LUGAR DE TRABAJO

El operador ha de programar los aparatos desde los cuadros de mandos situados en la parte frontal del aparato y ha de vigilarlos durante su funcionamiento.

Las puertas de acceso de los equipos están situadas en la parte frontal del aparato.

1.4 MODELOS

Los modelos previstos son:

X100E

1.5 DIMENSIONES GENERALES Y PESOS (Véanse las Tablas)

1.5.1 X100E

1.6 DATOS TÉCNICOS (Véanse las Tablas)

1.7 IDENTIFICACIÓN

Para cualquier comunicación con el fabricante o con los centros de asistencia hay que citar siempre el NÚMERO DE MATRÍCULA del aparato que se encuentra en la chapa fijada según se ilustra en la fig. 1.

1.8 ETIQUETAS

En los puntos ilustrados en la fig. 2, el aparato posee unas placas 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 intervenci3n o cualquier operaci3n, esperar que el aparato llegue a temperatura ambiente y utilizar siempre adecuados dispositivos de protecci3n individual (guantes, gafas...).



¡ATENCIÓN! Presencia de tensi3n peligrosa. Antes de efectuar cualquier operaci3n de mantenimiento, interrumpir la alimentaci3n el3ctrica apagando los interruptores instalados en la parte exterior del horno y/o de la celda de fermentaci3n y esperar que el aparato llegue a temperatura ambiente. Utilizar siempre adecuados dispositivos de protecci3n individual (guantes, gafas...).



¡ATENCIÓN! Para evitar la ebullici3n, no utilizar contenedores llenos de l3quidos o alimentos que se licuan con el calor, en cantidad superior a la que puede tenerse f3cilmente bajo control.



¡ATENCIÓN!

Suelo resbaladizo.

1.9 ACCESORIOS

Los equipos est3n equipados con los siguientes accesorios:

Modelo	Accesorio
X100E (c3mara de cocc3n)	vaporera
X100KX (campana)	aspiraci3n
X100AD	Elemento espaciador

Los soportes no suministrados por el fabricante deben ser adecuados para garantizar en cualquier situaci3n la estabilidad correcta del aparato; adem3s, hay que dejar absolutamente abiertas todas las ranuras de aireaci3n presentes en el per3metro inferior del horno.

1.10 RUIDO

Este aparato es un medio de trabajo t3cnico, que normalmente, en la posici3n del operador, no supera el umbral de ruido de 70dB (A) (configuraci3n con una c3mara de cocc3n).

2 INSTALACI3N

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 est3 protegida por una pel3cula de pl3stico o cajas de cart3n.

NOTA: el horno se puede inclinar 90° una vez retiradas las superficies refractarias CON EXTREMO CUIDADO PARA NO DAÑAR LOS SENSORES QUE QUEDAN EN LA PARTE INFERIOR TANTO EN LA EXTRACCI3N COMO EN LA COLOCACI3N DEL HORNO (ver procedimiento en el punto 5.3.7). Solo puede inclinarse para atravesar un paso estrecho e inmediatamente despu3s debe devolverse a su posici3n horizontal. **EN NINGÚN CASO PUEDE TRASLADARSE EN POSICI3N INCLINADA.**

2.2 DESCARGA

NOTA: Al recibir el aparato se aconseja controlarlo y cerciorarse de que todos sus componentes est3n en perfecto estado.

Elevar el aparato utilizando s3lo y exclusivamente los puntos indicados en la fig.4.

2.3 CARACTERÍSTICAS AMBIENTALES

Para que el aparato funcione de forma correcta, se recomienda que los valores medioambientales respeten los siguientes l3mites:

Temperatura de ejercicio: +10° C ÷ +40° C (+40° F ÷ +105° F)

Humedad relativa: 15% ÷ 95%

2.4 COLOCACI3N, MONTAJE Y ESPACIO PARA EL MANTENIMIENTO

¡ATENCIÓN! Durante la colocaci3n, el montaje y la instalaci3n hay que respetar las siguientes leyes:

- Leyes y normas vigentes relativas a la instalaci3n de equipos el3ctricos
- Directivas y medidas establecidas por la compaÑa el3ctrica
- Reglas locales de construcci3n y antiincendio
- Prescripciones para la prevenci3n de accidentes
- Est3ndares CEI vigentes.

¡ATENCIÓN! El aparato se tiene que instalar en una superficie estable, plana y nivelada. El aparato no debe entrar nunca en contacto con materiales inflamables o combustibles.

Quitar la pel3cula protectora de los paneles externos del aparato separ3ndola despacio de manera que se desprenda toda la cola.

Si queda cola, quitarla completamente usando queroseno o gasolina.

Cada uno de los m3dulos elegidos para la configuraci3n del horno deben estar sobrepuestos como especificado en la figura 5, insertando los pies de referencia de cada m3dulo en el asiento del que se encuentra debajo (detalle A - fig. 5).

¡ATENCIÓN! Para completar la composición, para que el equipo funcione correctamente, atornille los tornillos suministrados como se muestra en la figura.5 part. B y en el documento adjunto. En caso de que haya una necesidad de descomprimir el ensamblaje, recuerde quitar los diez tornillos mencionados anteriormente (Fig.5 part. B).

NOTA: en caso de composición con anillo espaciador, realizar las siguientes operaciones:

- retirar las ruedas de la celda y volver a montarlas debajo del anillo espaciador, en la posición prevista;
- superponer la celda sin ruedas al anillo espaciador y sujetarla mediante las bandas y los tornillos previstos (fig. 5.2 parte B);
- seguir con la superposición, tal y como se ha indicado en la fig.5.

Una vez superpuestos correctamente, retire los tornillos presentes en la parte inferior del travesaño superior del módulo de la cámara y reemplácelos con los tornillos más largos suministrados, como se muestra en la fig. 5.1, con el fin de unir todas las cámaras entre sí, aplicando una gota de aceite en la punta de los tornillos para una mejor inserción.

Esta operación también debe realizarse para la fijación de la campana, como se ilustra en la fig. 5.1.

NOTA: en el caso de cámaras con puerta de apertura hacia arriba, para acceder a los tornillos mencionados anteriormente, abra la puerta frontal externa (Fig. 28 det. B).

NOTA: si es necesario, se puede levantar la parte sobresaliente de la campana utilizando el accesorio opcional, como se muestra en la Fig. 7 det. F.

Retire la parte frontal (Fig. 7 part. E), coloque el accesorio y monte de nuevo la parte retirada sobre este.

Además, el horno se tiene que poner en un lugar bien ventilado a una distancia mínima tal y como se indica más abajo en la tabla correspondiente a la fig. 6:

N. Cámaras de cocción	A	B	C
1-2-3	10 cm	50 cm	10 cm
Mantenimiento	50 cm	50 cm	50 cm

Para efectuar algunas operaciones de limpieza/mantenimiento, 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.

Poner la nota y el diagrama de montaje del cárter en los salientes delanteros cámara inferior (zona base).

¡ATENCIÓN! Una vez finalizado el posicionamiento, deben quedar absolutamente bloqueadas las dos ruedas giratorias provistas de freno colocadas anteriormente.

2.5 CONEXIONES

2.5.1 CONEXIÓN DESCARGA VAPORES

¡ATENCIÓN! La conexión de la descarga de los vapores debe ser efectuada exclusivamente por personal calificado.

El tubo para la descarga de los vapores eliminados después de abrir la válvula específica (véase 3.4.1) se encuentra en la parte posterior del horno (detalle C - fig.7). Los vapores posteriores se canalizan junto con los vapores anteriores que se crean después de la apertura de la puerta en el interior de la campana y salen del correspondiente orificio de descarga de los vapores (detalle B - fig. 7).

NOTA: conectar la evacuación de vapores a un conducto de humos o con el exterior mediante un tubo de un diámetro mínimo de 150 mm.

Este tubo debe ser introducido (det. A - fig. 7) dentro del orificio de descarga de vapor del horno. Asimismo, las eventuales prolongaciones deben realizarse de modo que los tubos superiores se inserten en los inferiores, como ya se vio en el acoplamiento anterior.

Si el conducto externo para la descarga de vapor es muy largo, se recomienda aplicar un tubo de plástico en la base del tubo de descarga de vapor para evacuar el condensado (detalle D - fig. 7). Esta última operación debe realizarse antes de la inserción 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 CEI vigentes.

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 horno se encuentre en posición "off".

La chapa de matrícula contiene todos los datos necesarios para efectuar correctamente la conexión.

2.5.2.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA CÁMARA DE COCCIÓN

¡ATENCIÓN! Hace falta instalar para cada cámara 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, que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III.

NOTA: El dispositivo elegido habría de estar cerca del aparato y ha de ser fácilmente accesible.

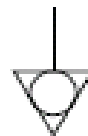
La cámara de cocción se entrega con el voltaje solicitado indicado en la chapa (fig. 1).

Para efectuar la conexión eléctrica, quitar la tapa de protección colocada en el lado posterior de la cámara de cocción (fig.8). El cable de conexión debe suministrarlo el instalador.

Para la conexión a la red eléctrica, es necesario instalar un conector estandarizado según las normas vigentes.

Introducir el cable de la sección adecuada (ver datos técnicos) en el orificio pasacables correspondiente (det. B-fig. 9 para cámaras sin vaporizador, det. B-fig. 15 para cámaras con vaporizador) y conectarlo a continuación a la regleta de bornes, como se ilustra en las figuras 10 y 11 respectivamente.

Además, estos aparatos han de conectarse al circuito del sistema equipotencial (detalle A - figura 9); 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 la máquina en funcionamiento, no se aleje más de $\pm 5\%$ del valor nominal.

¡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).

¡ATENCIÓN! Es indispensable conectar correctamente el aparato a tierra.

Para ello, en la caja de bornes de conexión, se encuentra el borne específico (10-11) con el símbolo al que hay que conectar el cable de puesta a tierra.

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 habría de estar cerca del aparato y ha de ser fácilmente accesible.

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.

Para la conexión a la red eléctrica hay que instalar un enchufe que esté conforme con las normas vigentes.

Introducir en el orificio pasacables específico (detalle B-fig.13) un cable con una sección adecuada (véase datos técnicos) y conectarlo luego a la caja de bornes como se ilustra en la figura 14.

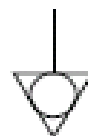
Tras efectuar la conexión hay que controlar que la tensión de alimentación, con la máquina en funcionamiento, no se aleje más de $\pm 5\%$ del valor nominal.

¡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).

¡ATENCIÓN! Es indispensable conectar correctamente el aparato a tierra.

Para ello, en la caja de bornes de conexión, se encuentra el borne específico (14) 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 (detalle A - figura 13); el borne previsto para ello se encuentra en la parte posterior del aparato con el símbolo BORNE PARA LA CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL.



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 habría de estar cerca del aparato y ha de ser fácilmente accesible.

La campana extractora se entrega con un voltaje de V230 1N 50/60 Hz como se indica en la placa de la placa lateral (fig.1)

Tras efectuar la conexión hay que controlar que la tensión de alimentación, con el aparato en funcionamiento, no se aleje más de $\pm 5\%$ del valor nominal.

¡ATENCIÓN! Es indispensable conectar correctamente el aparato a tierra.

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! Use solamente la manguera suministrada al equipo. En cualquier caso, no utilice nunca tubos utilizados.

¡ATENCIÓN! Hace falta instalar, aguas arriba del aparato, una llave de paso del agua.

El tubo 3/4 gas macho para el suministro del agua se encuentra en la parte posterior del aparato (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.

Una conexión efectuada con agua no blanda provoca una rápida calcificación de los conductos.

¡ATENCIÓN! Para evitar problemas de corrosión, es conveniente que el índice de Langelier correspondiente al agua utilizada esté comprendido entre 0 y +0,2.

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.

NOTA: El desagüe lleva un grifo que durante la utilización del aparato debe estar abierto.

NOTA: El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de que no se respeten las normas de prevención de accidentes mencionadas anteriormente.

3 FUNCIONAMIENTO

3.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE CONTROL

¡ATENCIÓN! La permanencia del aparato en condiciones de baja temperatura ambiente puede provocar la intervención del termostato de seguridad. Antes de ponerlo en marcha, comprobar si es necesario restablecerlo.

¡ATENCIÓN! Antes de iniciar las fases de puesta en marcha y programación del aparato hay que controlar que:

- las etiquetas presentes sobre el aparato (fig.2), estén íntegras y puedan leerse, de lo contrario, sustituir las.
- todas las operaciones de conexión eléctrica y puesta a tierra se hayan efectuado correctamente.
- todas las operaciones de conexión de la descarga de los vapores se hayan efectuado correctamente.

Todas las operaciones de control sean efectuadas por personal técnico especializado que posea la debida licencia.

¡ATENCIÓN!

- Durante su funcionamiento, hay que vigilar al aparato.

¡ATENCIÓN! Si alguno de los recipientes de vidrio suministrados con el aparato está dañado, deja de utilizarlo inmediatamente, retira el producto recién cocinado y horneado y límpialo a fondo para evitar contaminaciones peligrosas.

NOTA: No utilices el aparato si el cristal del portalámparas está dañado o falta.

- 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.

¡ATENCIÓN! Si algunos productos se queman accidentalmente durante la cocción (por ejemplo, debido a aceites o grasas), colocar una sartén sobre las llamas para sofocarlas y cerrar la puerta por completo.

No usar agua en el interior de la cámara de cocción.

Para una mayor uniformidad, se aconseja evitar temperaturas superiores a las previstas para el tipo de producto en cocción.

NOTA: el primer uso después de la conexión o después de un período prolongado en el acceso horno, el resultado podría tienden a ser excesivo.

Sólo después de una secuencia de cocción obtendrá los resultados conjunto óptimo.

3.2 PUESTA EN MARCHA CÁMARA DE COCCIÓN

VER TUTORIALES

3.2.1 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 (140°F) 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 (195°F) 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 (305°F) 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 (485°F) 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 270°C (520°F) 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.
- (Sólo pizzeria) aumentar la temperatura a 400°C (755°F) 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.

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 período de inactividad muy largo.

NOTA: En los encendidos siguientes, para extender la duración de los componentes (planos de ladrillos refractarios), es necesario evitar calentamientos demasiados bruscos. Cada vez, antes de alcanzar el set point de cocción, estacionar, durante al menos 40 minutos, a una temperatura de entre los 120°C (250°F) y los 160°C (320°F).

3.7 PUESTA EN MARCHA CAMPANA EXTRACTORA

La campana extractor (si está prevista) está equipada con un motor potente para la aspiración de los vapores de cocción.

El interruptor general del aspirador se encuentra situado en el lateral delantero derecho de la campana (fig.1 detalle C).

- a) Activar el interruptor para activar la aspiración.
- b) Para apagar el aspirador, colocar el interruptor en la posición cero.

3.8 PUESTA EN MARCHA CELDA DE FERMENTACIÓN

En el montante derecho delantero de la celda de fermentación se encuentra un cuadro de mandos tal y como se indica en la figura 24.

1. Indicador luminoso (ON/OFF).
2. Termostato de encendido y regulación.
- a) Encienda la cámara de fermentación girando el botón del termostato en el sentido de las agujas del reloj (fig. 24 det. 2); se encenderán el testigo correspondiente (fig. 24 det. 1) y la luz de la cámara.
- b) Ajustar la temperatura deseada hasta un máximo de 65°C (150°F).
- c) Para apagar la cámara de fermentación, gire el termostato en sentido antihorario hasta la posición cero (fig. 24 det. 2).

¡ATENCIÓN! Evitar el contacto con las resistencias puesto que pueden causar quemaduras.

3.9 DETENCIÓN

Para apagar el aparato seguir los siguientes pasos:

- a) mantenga presionado el botón POWER OFF (fig. 16 det. 9) durante unos segundos. Aparece una pantalla de apagado. Espere a que la pantalla se apague.
- b) apague los interruptores generales de la cámara (fig. 1 det. A), la cámara de fermentación (fig. 24 det. 2) y la campana extractora (fig. 1 det. C), girándolos hasta la posición cero.

¡ATENCIÓN! El apagado de la centralita debe realizarse conforme a la descripción en el punto a) para evitar dañarla irreversiblemente.

Desconectar la alimentación eléctrica, apagando los interruptores generales externos al horno.

Al encendido siguiente, el display se presentará en el mismo estado en el cual se encontraba en el momento del apagado anterior.

4 MANTENIMIENTO ORDINARIO

4.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD

¡ATENCIÓN! Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desactive el aparato como se indica en el punto 3.9 y desconecte la alimentación eléctrica apagando todos los interruptores instalados en el exterior del aparato.

Las operaciones deben realizarse una vez que el aparato se haya enfriado.

Todas las operaciones de mantenimiento deben ser realizadas por personal cualificado con el equipo de prevención de accidentes adecuado (guantes, gafas, etc.)).

Es fundamental tomar todas las precauciones para la buena conservación del equipo y su incumplimiento podría causar daños graves no cubiertos por la garantía y crear situaciones de riesgo.

4.2 LIMPIEZA ORDINARIA

Una vez efectuadas las operaciones descritas en el apartado 4.1 para la limpieza ordinaria, efectuar las siguientes operaciones.

Cada día tras haber terminado el trabajo, cuando el aparato se habrá enfriado, quitar meticulosamente de todas las partes los eventuales residuos que pueden haberse creado durante la cocción utilizando un paño o una esponja húmedos, posiblemente con agua y jabón, y luego enjuagar y secar, limpiando las partes satinadas en el sentido del satinado.

NOTA: se recomienda limpiar las superficies con un detergente neutro normal y agua tibia, con un paño de algodón o microfibra y luego enjuagar 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 lave el equipo con chorros de agua o limpiadores de vapor. 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 limpie los vidrios templados de las puertas cuando aún estén calientes y para acceder al interior desenganche y gire las puertas con apertura en compás, como se muestra en las fig. 28 y 30 det. B.

No utilizar solventes, productos detergentes que contengan sustancias agresivas (cloradas, ácidas, corrosivas, abrasivas, etc...), agua regia 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.

4.3 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Si el aparato no se tiene que utilizar durante largos periodos:

- Desenchufarlo de la alimentación eléctrica.
- Tapararlo 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 3.2.1.

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! 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.

¡ATENCIÓN! Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desactive el aparato como se indica en el punto 3.9 y desconecte la alimentación eléctrica apagando todos los interruptores instalados en el exterior del aparato.

Las operaciones deben realizarse una vez que el aparato se haya enfriado.

Todas las operaciones de mantenimiento deben ser realizadas por personal cualificado con el equipo de prevención de accidentes adecuado (guantes, gafas, etc.)).

Es fundamental tomar todas las precauciones para la buena conservación del equipo y su incumplimiento podría causar daños graves no cubiertos por la garantía y crear situaciones de riesgo.

¡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.

Llevar 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.

NOTA: se recomienda limpiar las superficies con un detergente neutro normal y agua tibia, con un paño de algodón o microfibra y luego enjuagar y secar.

¡ATENCIÓN! Quitar meticulosamente y regularmente las eventuales grasas producidas durante la cocción ya que pueden causar posibles combustiones y explosiones.

¡ATENCIÓN! Dependiendo del uso del equipo necesario eliminar cada mes (o cuando sea necesario) los planes como se indica en el párrafo 5.3.7 y eliminar todos los residuos producidos por el cocinado.

¡ATENCIÓN! No lave el equipo con chorros de agua o limpiadores de vapor. 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 limpie los vidrios templados de las puertas cuando aún estén calientes y para acceder al interior desenganche y gire las puertas con apertura en compás, como se muestra en las fig. 28 y 30 det. B.

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.

¡ATENCIÓN! En presencia del aspirador, periódicamente, llevar a cabo una limpieza a fondo de la rejilla en la entrada de aire y en el contexto, si la hay, quitarla para verificar que internamente y en el ventilador no haya suciedad.

5.3 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

5.3.1 SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE ILUMINACIÓN

Una vez completadas las operaciones del punto 5.1, la lámpara de iluminación se cambia con el aparato frío y desde fuera de la cámara de cocción.

- retire los paneles laterales derechos (det. 3 y 4 tab. A) o izquierdos (det. 3 y 5 tab. A) desenroscando los tornillos de fijación;

- desconectar los cables de alimentación

- con un destornillador ranurado, forzar las lengüetas de fijación (fig. 26 part. B)

- la parte que hay que cambiar se quitará en el punto indicado en la fig. 26 part. A

- cambiar el componente teniendo cuidado de que los cables de alimentación estén en la misma posición que el elemento cambiado y que quede bien ajustado.

- realizar las operaciones inversas para el reensamblaje.

5.3.2 SUSTITUCIÓN DEL MÓDULO CON TFT TOUCH

Efectúe las operaciones indicadas en el punto 5.1 procediendo de la siguiente manera:

- retire el panel lateral derecho anterior (det. 4 tab. A) desenroscando los dos tornillos de fijación;

- retire el panel de control desenroscando los siete tornillos de fijación;

- desconecte los conectores de la placa;

- sustituya el módulo completo de TFT TOUCH (det. 15 tab. A);

- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar los conectores según la polaridad correcta.

5.3.3 SUSTITUCIÓN DE LOS TERMOPARES DEL TECHO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Efectúe las operaciones indicadas en el punto 5.1 procediendo de la siguiente manera:

- retire los paneles laterales derechos (det. 3 y 4 tab. A) o izquierdos (det. 3 y 5 tab. A) desenroscando los tornillos de fijación;

- Desenroscar la tuerca de fijación del termopar.;

- Desconectar los dos cables de alimentación del termopar.

- Sustituir el termopar (detalle 8 tabla A);

- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar los conectores según la polaridad correcta.

5.3.3.1 SUSTITUCIÓN DE LOS SENSORES DEL PLANO DE COCCIÓN

Póngase en contacto con el centro de asistencia al cliente de la zona

5.3.4 SUSTITUCIÓN DEL RELÉ/FUENTE DE ALIMENTACIÓN/TARJETA ELECTRÓNICA/CONTACTOR.

Efectúe las operaciones indicadas en el punto 5.1 destinadas a sustituir el relé/fuente de alimentación/tarjeta electrónica/contactor procediendo de la siguiente manera:

- quitar el panel posterior (detalle 45 tabla A) tras desenroscar los cuatro tornillos de sujeción;

- desconecte de la alimentación el relé/fuente de alimentación/placa electrónica/contactor;

- reemplace el relé (det. 42 tab. A)/fuente de alimentación(det. 30 tab. A)/placa electrónica (det. 31 tabla A)/contactor (det. 37 tab. A);

- para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.5 SUSTITUCIÓN DEL VIDRIO TEMPLADO

5.3.5.1 VIDRIO EXTERNO

PUERTA ABATIBLE

Efectúe las operaciones indicadas en el punto 5.1 para la sustitución del vidrio templado externo procediendo de la siguiente manera:

- afloje el tornillo ((Fig. 27 det. A);

- desenganche el panel frontal (Fig. 27 det. B) y colóquelo boca abajo sobre una superficie;

- desenrosque los seis tornillos ((Fig. 27 det. C) y retire el panel de cierre ((Fig. 27 det. D);

- retire la junta interna;

- reemplace el vidrio templado (det.17 tab. A);

- reemplace o coloque de nuevo las juntas internas y externas;

- realice las operaciones en el orden inverso para el montaje;

PUERTA CON APERTURA HACIA ARRIBA

Efectúe las operaciones indicadas en el punto 5.1 para la sustitución del vidrio templado externo procediendo de la siguiente manera:

- afloje el tornillo ((Fig. 28 det. A);

- desenganche el panel frontal (Fig. 28 det. B) y colóquelo boca abajo sobre una superficie;
- desenrosque los seis tornillos ((Fig. 28 det. C) y retire el panel de cierre ((Fig. 28 det. D);
- retire la junta interna;
- reemplace el vidrio templado (det.17 tab. A);
- reemplace o coloque de nuevo en su posición las juntas internas y externas;
- realice las operaciones en el sentido inverso para el montaje.

5.3.5.2 VIDRIO INTERNO

PUERTA ABATIBLE

Efectúe las operaciones indicadas en el punto 5.1 para la sustitución del vidrio templado interno procediendo de la siguiente manera:

- retire los paneles laterales derechos (det. 3 y 4 tab. A) o izquierdos (det. 3 y 5 tab. A) desatornillando los tornillos de fijación para acceder al mecanismo;
- afloje y a continuación desenganche el resorte;
- retire el panel de control frontal desatornillando los cinco tornillos de fijación (solo para la puerta derecha);
- abra la puerta, desenrosque simultáneamente las tuercas interior y exterior del bastidor con las llaves adecuadas (Fig. 29 det. A y det. B);
- retire el pasador del lado del resorte;
- retire la puerta y apóyela sobre una superficie de trabajo;
- afloje el tornillo ((Fig. 30 det. A);
- desenganche y retire el panel frontal (Fig. 30 det. B);
- desenrosque los tornillos de fijación (Fig. 30 det. C) y retire el panel de cierre;
- retire la junta interna;
- reemplace el vidrio templado (det.16 tab. A);
- reemplace o coloque de nuevo en su posición las juntas internas y externas;
- realice las operaciones en el orden inverso para el montaje;

¡ATENCIÓN! Antes de colocar de nuevo los paneles laterales derecho o izquierdo, con la ayuda de una llave, ajuste el resorte hasta alcanzar la tensión correcta en la apertura/cierre de la puerta.

PUERTA CON APERTURA HACIA ARRIBA

Efectúe las operaciones indicadas en el punto 5.1 para la sustitución del vidrio templado interno procediendo de la siguiente manera:

- retire los paneles laterales derechos (det. 3 y 4 tab. A) o izquierdos (det. 3 y 5 tab. A) desatornillando los tornillos de fijación para acceder al mecanismo;
- afloje y a continuación desenganche el resorte;
- retire el panel de control frontal desatornillando los cinco tornillos de fijación (solo para la puerta derecha);
- abra la puerta, desenrosque y retire el tornillo de bloqueo (Fig. 31 det. A);
- retire el pasador del lado del resorte;
- retire la puerta y apóyela boca abajo sobre una superficie de trabajo;
- desenrosque los tornillos ((Fig. 32 det. A) y retire el panel de cierre ((Fig. 32 det. B);
- retire la junta interna;
- reemplace el vidrio templado (det.16 tab. A);
- reemplace o coloque de nuevo en su posición las juntas y aislantes internos y externos;
- realice las operaciones en el orden inverso para el montaje;

¡ATENCIÓN! Antes de volver a colocar los paneles laterales derechos o izquierdos, con la ayuda de una llave compás, ajuste el resorte de nuevo hasta alcanzar la tensión correcta para la apertura y cierre de la puerta.

5.3.6 SUSTITUCIÓN DEL RESORTE DE LA PUERTA

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir el muelle hay que:

- retire los paneles laterales derechos (det. 3 y 4 tab. A) o izquierdos (det. 3 y 5 tab. A) desatornillando los tornillos de fijación;
- recuerde la posición de montaje y a continuación desenganche el resorte (det. 28 tab. A) desenroscando las tuercas de fijación;
- Sustituir el muelle y regular la tensión del mismo mediante las dos tuercas;
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.7 SUSTITUCIÓN DE LA SUPERFICIE REFRACTARIA

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir la superficie hay que:

- Abra la puerta frontal correspondiente al plano que se desea sustituir;
- Haciendo palanca en la parte delantera con un destornillador de corte levante el plano correspondiente (det.6 tab. A);
- **LEVANTE EL PLANO REFRACTARIO TENIENDO ESPECIAL CUIDADO DE NO DAÑAR/DEFORMAR LOS SENSORES INFERIORES** y retírelo manteniéndolo elevado y horizontal para que no entre en contacto con ninguna parte del propio horno
- **COMPRUEBE QUE ESTOS SENSORES ESTÁN EN POSICIÓN VERTICAL Y DE LO CONTRARIO ENDERÉCELOS.**
- Prepare el nuevo plano de manera que la línea transversal superior grabada quede hacia la puerta (det. 6 tab. A), introdúzcalo en la cámara de cocción con la misma cautela que cuando retiró el que debía sustituir,

PRESTANDO ESPECIAL ATENCIÓN A LA RECOLOCACIÓN DE LOS SENSORES.

5.3.8 SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

¡ATENCIÓN! Comprobar periódicamente el funcionamiento del termostato de seguridad.

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir el termostato de seguridad hay que:

- retire los paneles laterales derechos (det.3 y 4 tab. A) desenroscando los seis tornillos de fijación;
- Desconectar los conectores faston del termostato;
- afloje ligeramente los dos tornillos de fijación de la placa colocados dentro de la cámara de cocción;
- Quitar el sensor del termostato, previsto en el interior de la lana de roca aislante, quitando con una hoja la parte de lana de roca afectada;
- Sustituir el termostato (detalle 32 tabla A) con el relativo sensor y la parte de lana de roca deteriorada, si es necesario;
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.9 SUSTITUCIÓN DE LAS RESISTENCIAS INFERIORES

Tras realizar las operaciones que se han descrito en el punto 5.1, para la sustitución de las resistencias proceder de la forma a continuación:

- retire los paneles laterales derechos (det. 3 y 4 tab. A) o izquierdos (det. 3 y 5 tab. A) desatornillando los tornillos de fijación;
- desconecte los cables de alimentación de la resistencia que se desea sustituir;
- retire la cubierta de protección del resorte;
- retire con una cuchilla la parte correspondiente de lana de roca;
- desenrosque las dos tuercas de fijación;
- retire las piezas de cerámica situadas dentro de la cámara de cocción mediante la maniobra especificada en el punto 5.3.7;
- desenganche los difusores perforados levantándolos primero por la parte posterior y a continuación por la delantera;
- levante los difusores perforados y los sensores hasta liberar la resistencia que se desea sustituir;
- extraiga la resistencia del interior de la cámara de cocción;
- sustituya la resistencia;
- para el remontaje, realizar las operaciones inversas sustituyendo, si es necesario, la parte de lana de roca quitada anteriormente.

NOTA: Sólo para la sustitución de la primera resistencia anterior inferior, también es necesario extraer los planos refractarios (5.3.7) y quitar los correspondientes espesores debajo del plano.

5.3.10 SUSTITUCIÓN DE LAS RESISTENCIAS SUPERIORES

Efectúe las operaciones indicadas en el punto 5.1 para la sustitución de las resistencias procediendo de la siguiente manera:

- retire los paneles laterales derechos (det. 3 y 4 tab. A) o izquierdos (det. 3 y 5 tab. A) desatornillando los tornillos de fijación;
- desconecte los cables de alimentación de la resistencia que se desea sustituir;
- retire con una cuchilla la parte correspondiente de lana de roca;
- desenrosque las dos tuercas de fijación;
- desenrosque los tres tornillos de fijación de la placa que bloquea la resistencia;
- extraiga la resistencia del interior de la cámara de cocción;
- sustituya la resistencia;
- **realice estas maniobras en orden inverso para montar de nuevo la resistencia, reemplazando, si es necesario, la parte de lana de roca previamente retirada.**

5.4 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES DE LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN

5.4.1 SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE ILUMINACIÓN

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir la lámpara de iluminación y/o la correspondiente tapa en el interior de la cámara de fermentación, hay que:

- Desenroscar la tapa (detalle 6 tabla B) y sustituir la lámpara (detalle 3 tabla B) y/o la tapa;
- Volver a enroscar la tapa.

5.4.2 SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir el termostato hay que:

- En la parte interna, quitar el cárter de acceso a los componentes;
- Desconectar los conectores faston del termostato;
- Quitar el pomo (detalle 1 tabla B) del termostato;
- Desenroscar los tornillos de fijación del termostato;
- Quitar el sensor del termostato, situado en el interior de la celda;
- Sustituir el termostato (detalle 2 tabla B) con el relativo sensor;
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.4.3 SUSTITUCIÓN DEL PERNO IMANTADO

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el perno imantado hay que:

- Abrir las puertas de la cámara de fermentación (tabla B);
- Quitar el anillo seeger de retén (tabla B);
- Sustituir el perno imantado (detalle 10 tabla B).

5.4.4 SUSTITUCIÓN DE LA VIOLA DEL TERMOSTATO

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir la viola del termostato, desde el exterior de la cámara, hay que:

- Quitar la viola (detalle 1 tabla B) del termostato fijado a presión;
- Sustituir la viola.

5.4.5 SUSTITUCIÓN DE LAS RESISTENCIAS

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir las resistencias hay que:

- Quitar el cárter de protección de las resistencias;
- Desenroscar los tornillos de sujeción de las resistencias;
- Desconectar los cables de alimentación de las resistencias;
- Quitar las resistencias (detalle 5 tabla B);
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.5 DESGUACE

En el momento del desguace del equipo o de los repuestos, es necesario separar los diferentes componentes por tipo de material y proceder luego a su eliminación conforme a las leyes y normas vigentes.



La presencia de un contenedor móvil con barra señala que al interior de la Unión Europea los componentes eléctricos están sujetos a recolección especial al final del ciclo de vida. Además de este dispositivo, esta norma se aplica a todos los accesorios marcados por este símbolo. No eliminar estos productos como residuos urbanos indiferenciados.

6 CATÁLOGO DE LOS RECAMBIOS

Índice de las tablas

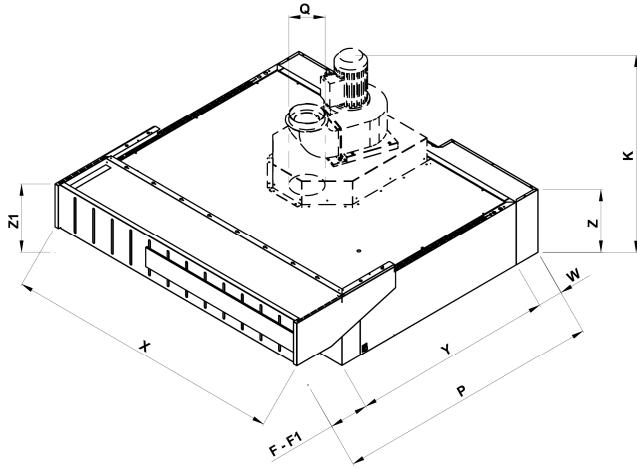
Tabla A	Grupo cámara de cocción
Tabla B	Grupo cámara de fermentación
Tabla C	Grupo cámara de vapor
Tabla D	Esquema eléctrico cámara de cocción
Tabla E	Esquema eléctrico celda de fermentación
Tabla F	Esquema eléctrico campana de aspiración

INDICACIONES PARA PEDIR LOS RECAMBIOS

Para pedir los recambios hay que comunicar los siguientes datos:

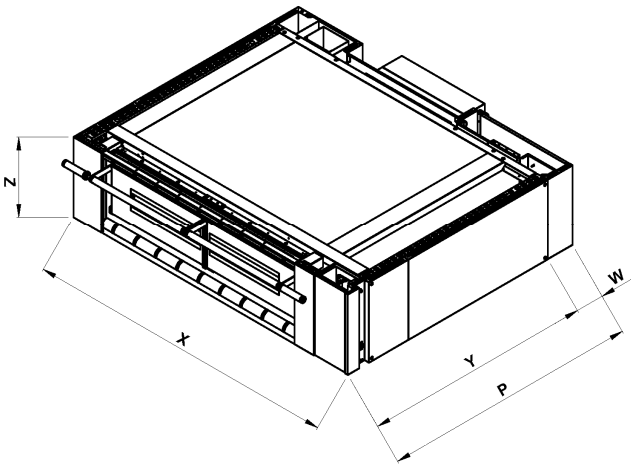
- Tipo de aparato
- Matrícula del aparato
- Denominación de la pieza
- Cantidad necesaria

X100E

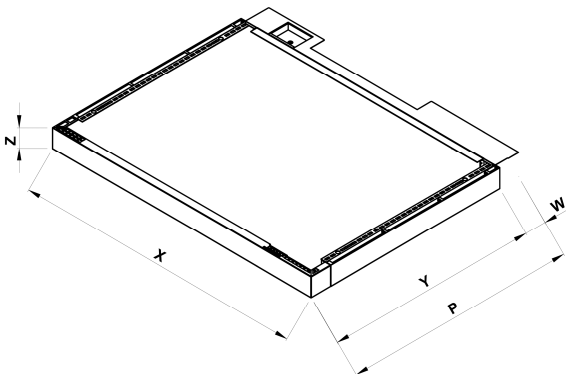


	X100		X100I	
	KK/KX	KK/KX	KK/KX	KK/KX
X	144	144		
Z	32,5	32,5		
Z1	36/40	36/40		
K	83	83		
Y	103	103		
F	28	28		
F1	7	7		
W	13	13		
P	144	144		
Q	15	15		
kg	58/72	69/83	58/72	69/83

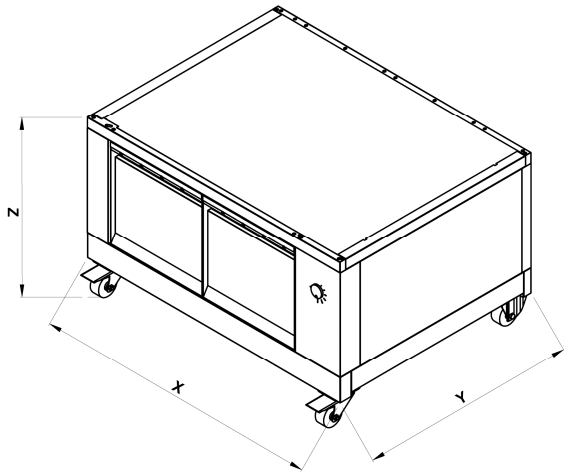
F1= (FRONTLESS)



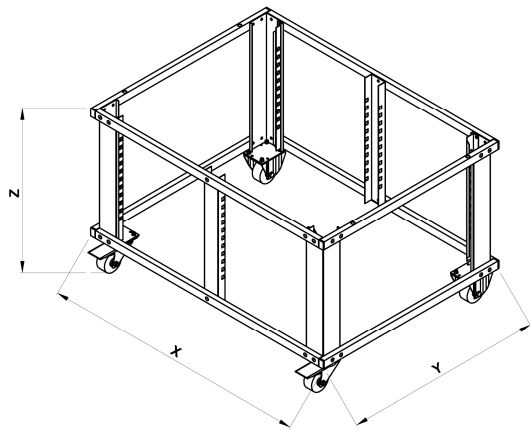
	X100/X100I	
	C16	
X	142	
Z	36	
Y	103	
W	13	
P	116	
kg	161	



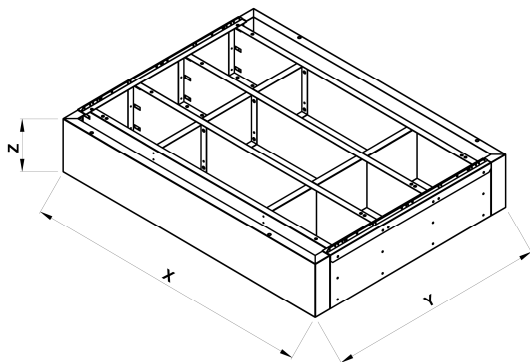
	X100	X100I
	B	
X	142	142
Z	10	10
Y	103	103
W	13	13
P	116	116
kg	33	33



	X100/X100I L	
	60	80
X	137	137
Z	60	80
Y	103	103
kg	84	93



	X100/X100I S40	X100/X100I S60	X100/X100I S80	X100/X100I S95	X100/X100I S105
X	137	137	137	137	137
Z	40	60	80	95	105
Y	103	103	103	103	103
kg	30	35	37	39	41



	S100 AD	S100I AD
X	137	137
Z	25	25
Y	103	103
kg	48	48

X100 X100I		X100/X100I C H16				X100/X100I L	X100/X100I KX
		V*					
Potenza Max (kW) Maximum power (kW) Puissance Max. (kW)	Höchstleistung (kW) Potencia máx (kW)	8,8		10,4		1,5	0,25
Assorbimento nominale (kWh) Rated absorption (kWh) Absorption nominale (kWh)	Soll-Stromaufnahme (kWh) Absorción nominal (kWh)	2,4		2,8		0,75	0,125
Tensione nominale (AC) Rated voltage (AC) Tension nominale (C.A.)	Nennspannung (AC) Tensión nominal (AC)	V400 3N	V230 3	V400 3N	V230 3	V230 1N	V230 1N
Frequenza Frequency Fréquence	Frequenz Frecuencia	50/60 Hz				50/60 Hz	50/60 Hz
Cavo di allacciamento tipo H07 RN-F /Ampere / Ampere con FOURCE Connection cable model H07 RN-F /Ampere / Ampere with FOURCE Câble de connection type H07 RN-F /Ampere / Ampere avec FOURCE	Anschlußkabel H07 RN-F/Ampere / Ampere mit FOURCE Cable de conexión tipo H07 RN-F /Ampere / Ampere con FOURCE	5x4 mm ² /13A	4x6 mm ² /23A	5x6 mm ² /20A	4x10 mm ² /30A	3x2,5 mm ² /7A	3x1,5 mm ² /2A
Calore sensibile (KJ/h) Sensible heat (KJ/h) Chaleur sensible (KJ/h)	Spürbare Wärme (KJ/h) Calor sensible (KJ/h)	7920		9360		/	/
Calore latente (KJ/h) Latent heat (KJ/h) Chaleur latente (KJ/h)	Latente Wärme (KJ/h) Calor latente (KJ/h)	5069		5991		/	/
Massimo carico alimenti (kg) Maximum food loading (kg) Chargement maximal aliments (kg)	Maximale Lebensmittellast (kg) Máxima carga alimentos (kg)	3				/	/

V* con vaporiera 1600 Watt- with 1600 Watts steamer - avec le cuiseur vapeur 1600 Watts - mit Verdampfer 1600 Watt - con vapor 1600 Watts

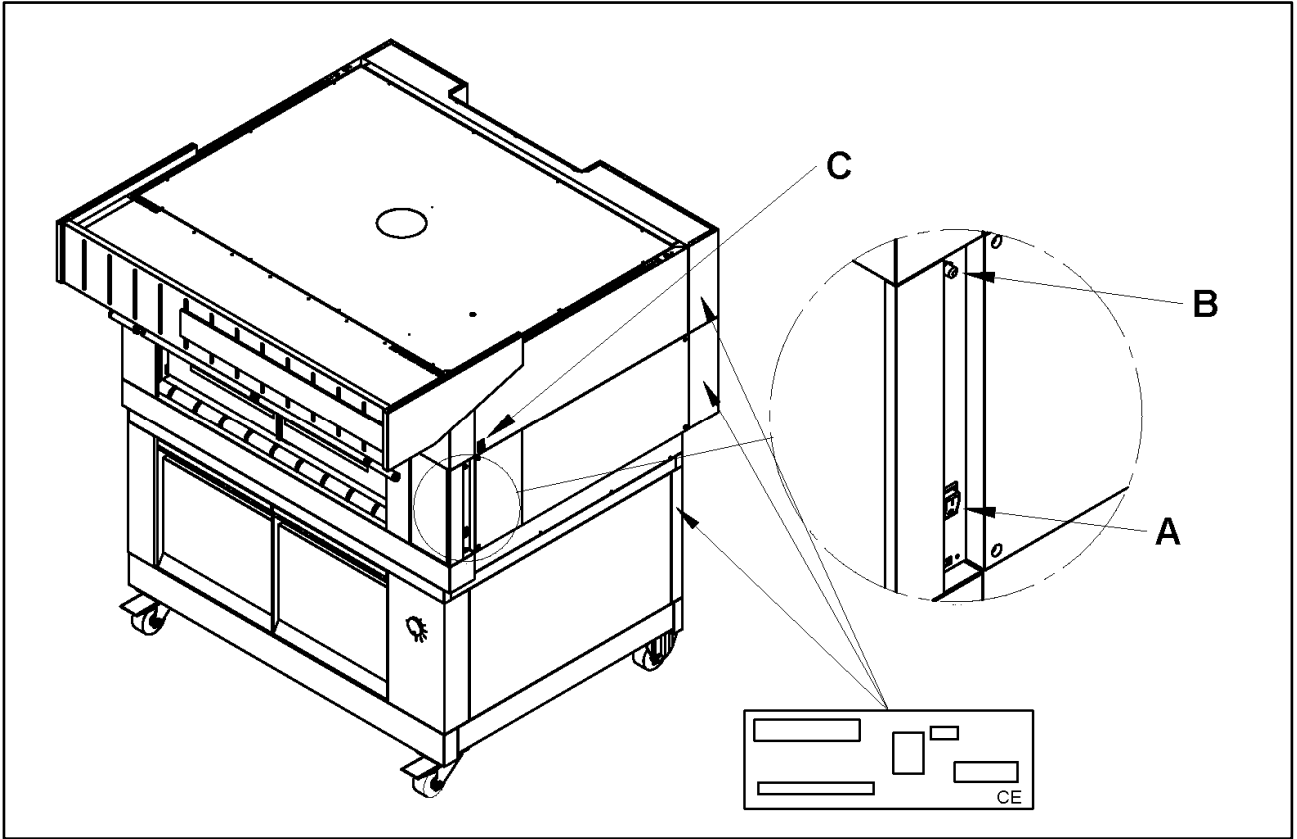


Fig.1

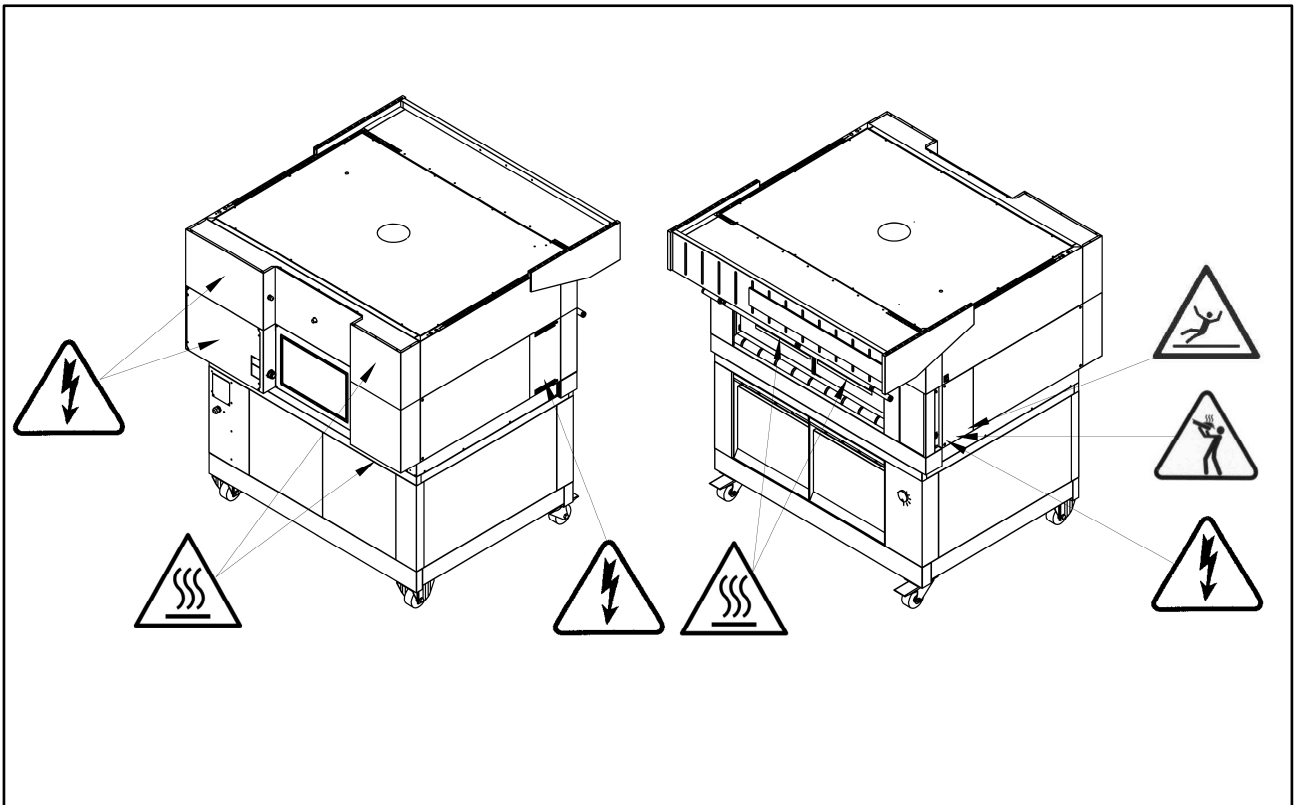


Fig.2

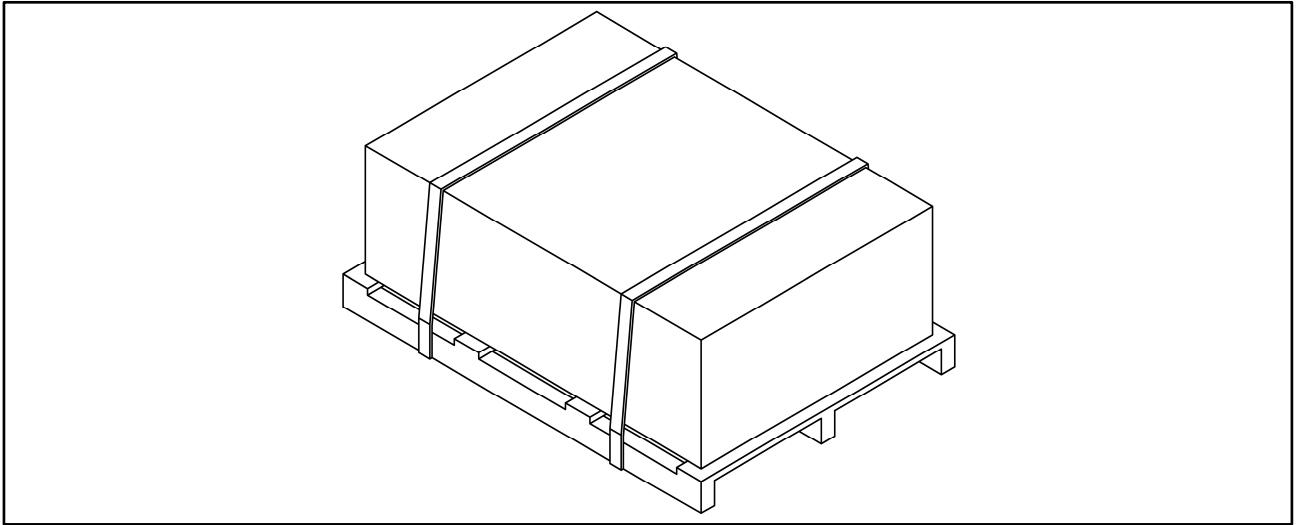


Fig.3

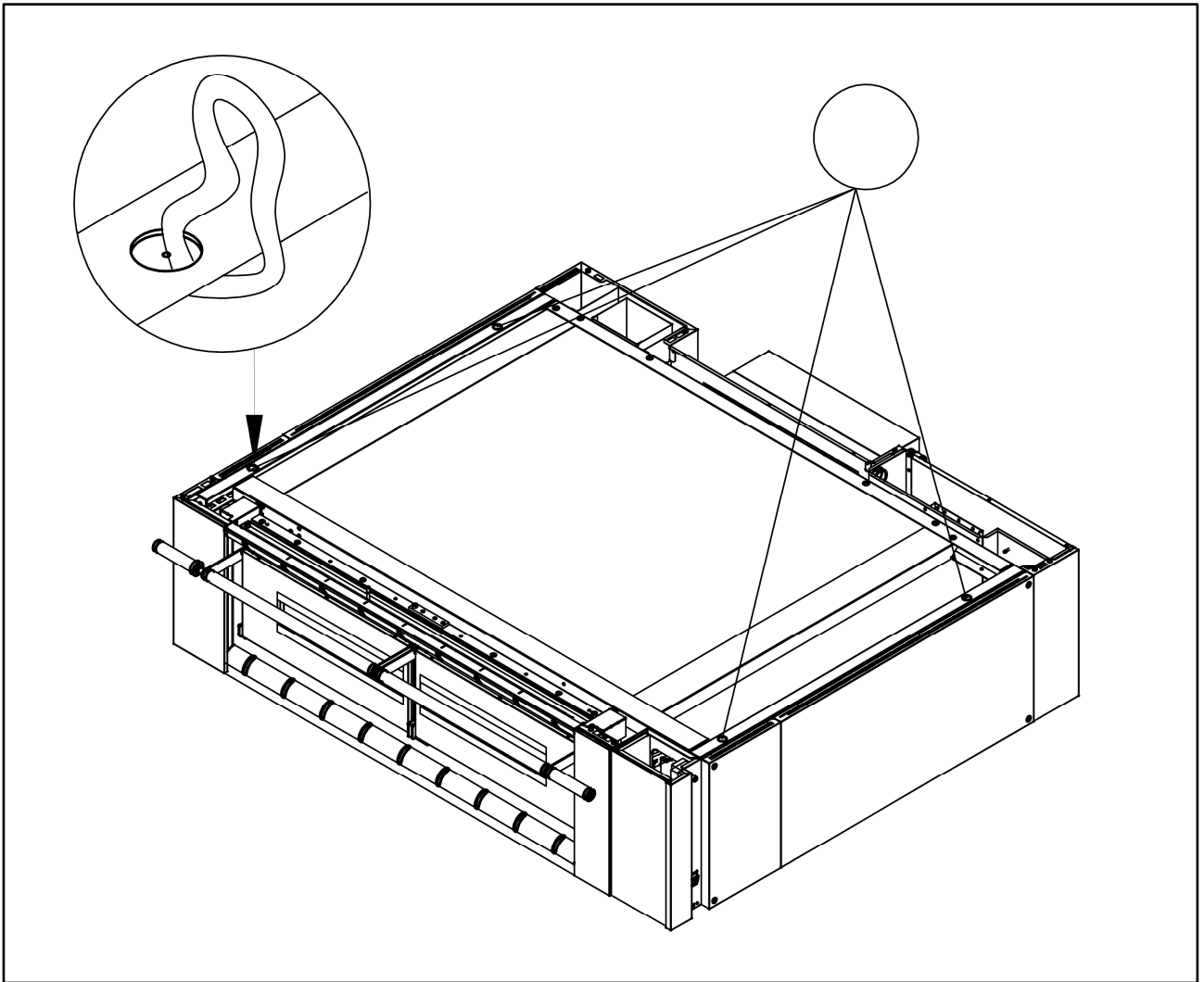


Fig.4

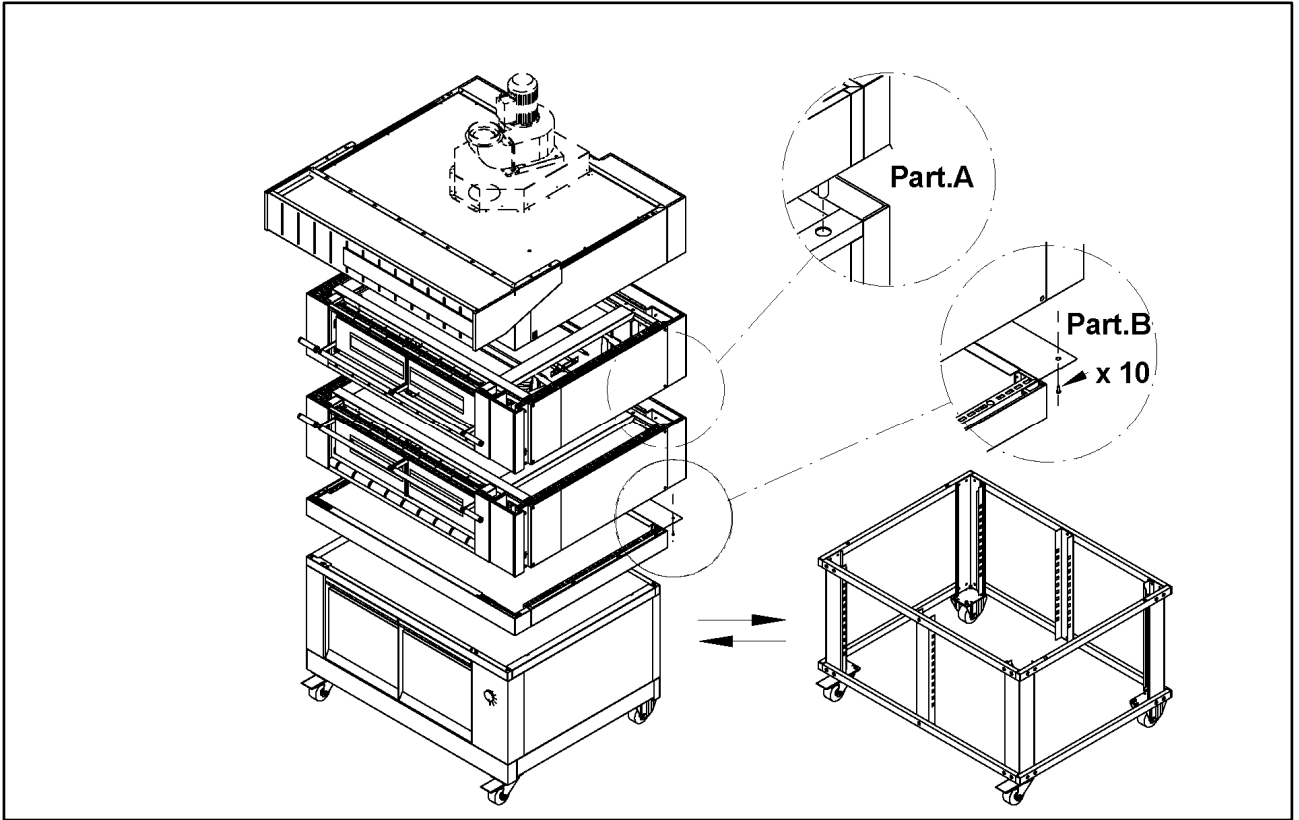


Fig.5

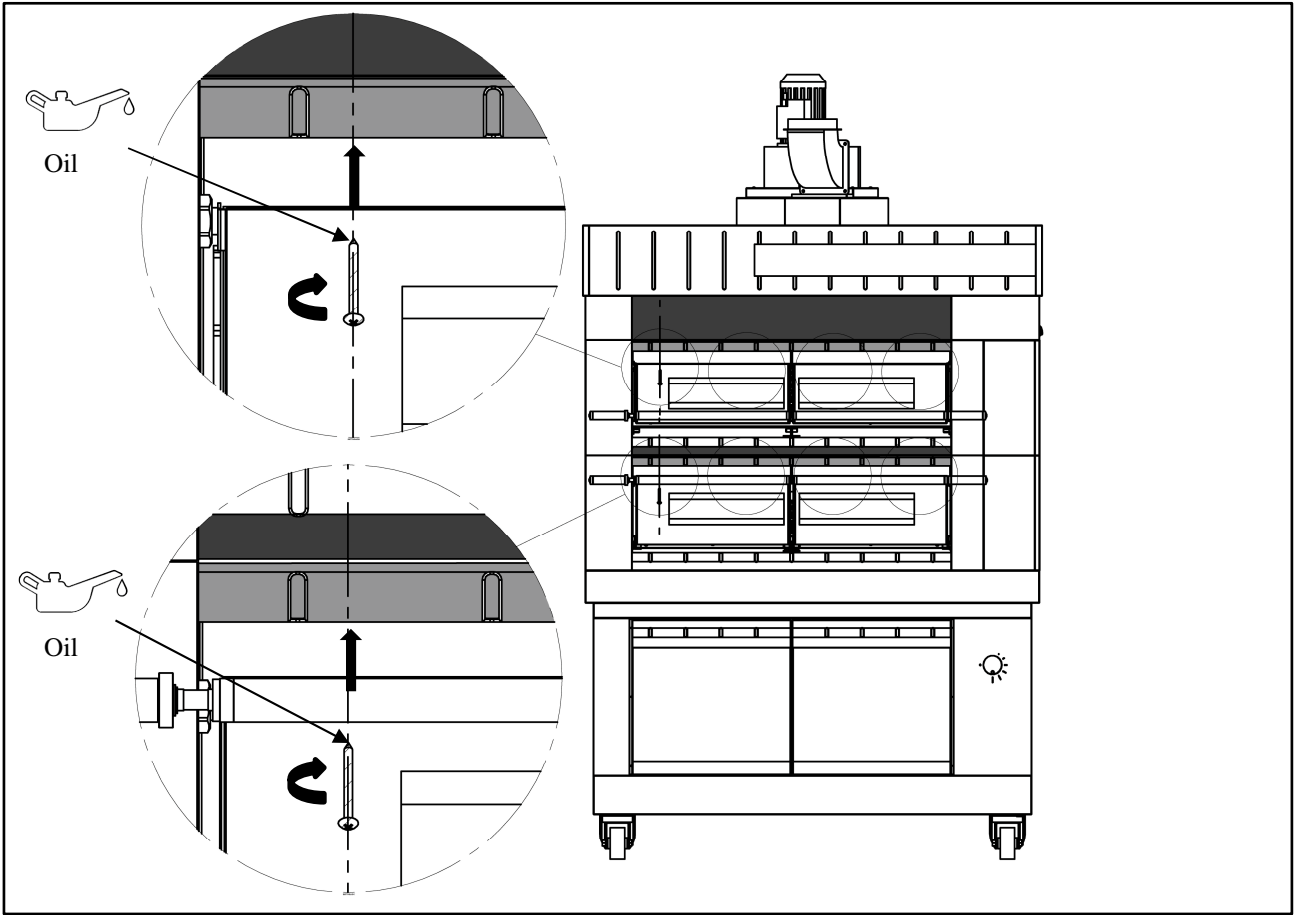


Fig.5.1

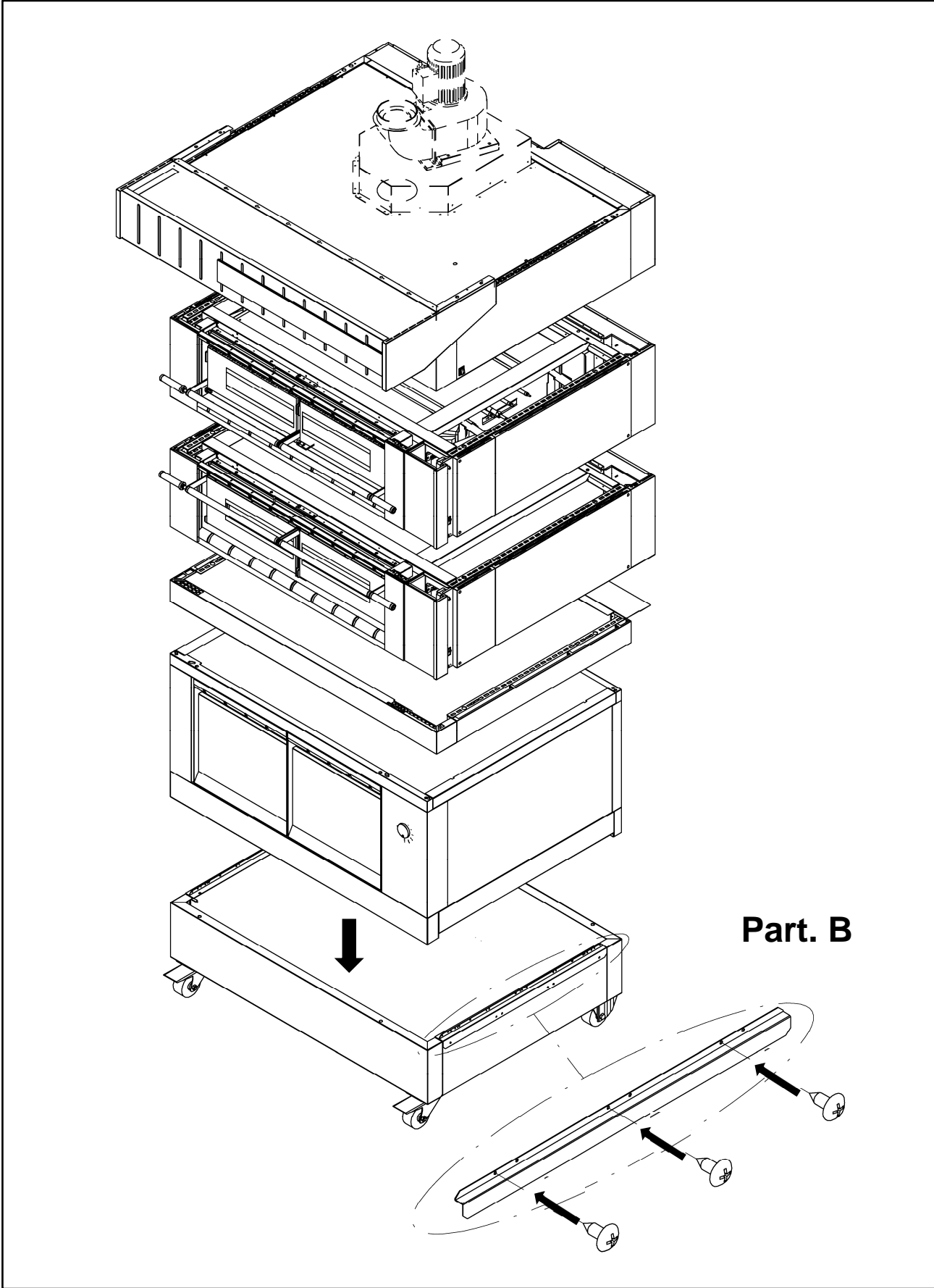


Fig.5.2

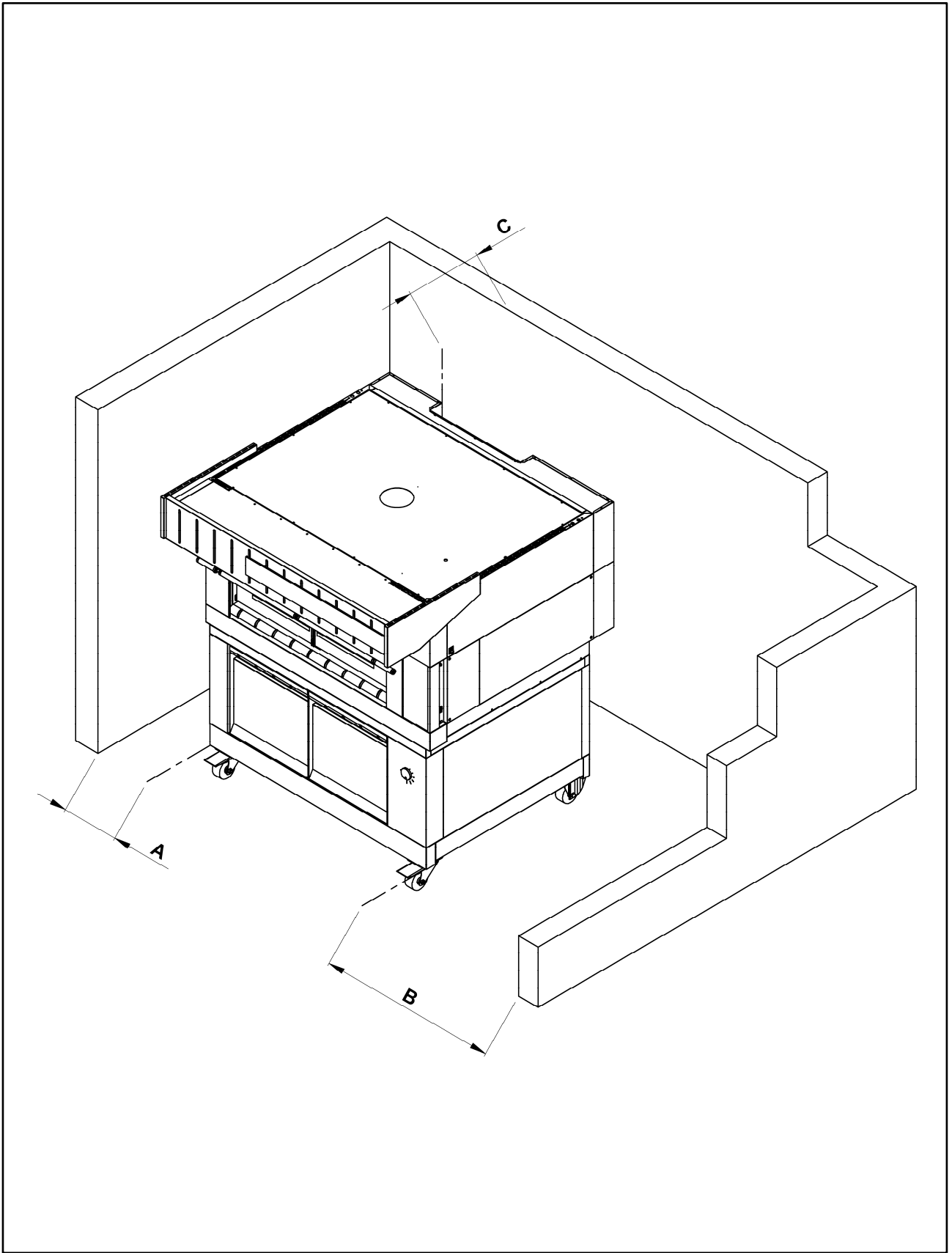


Fig.6

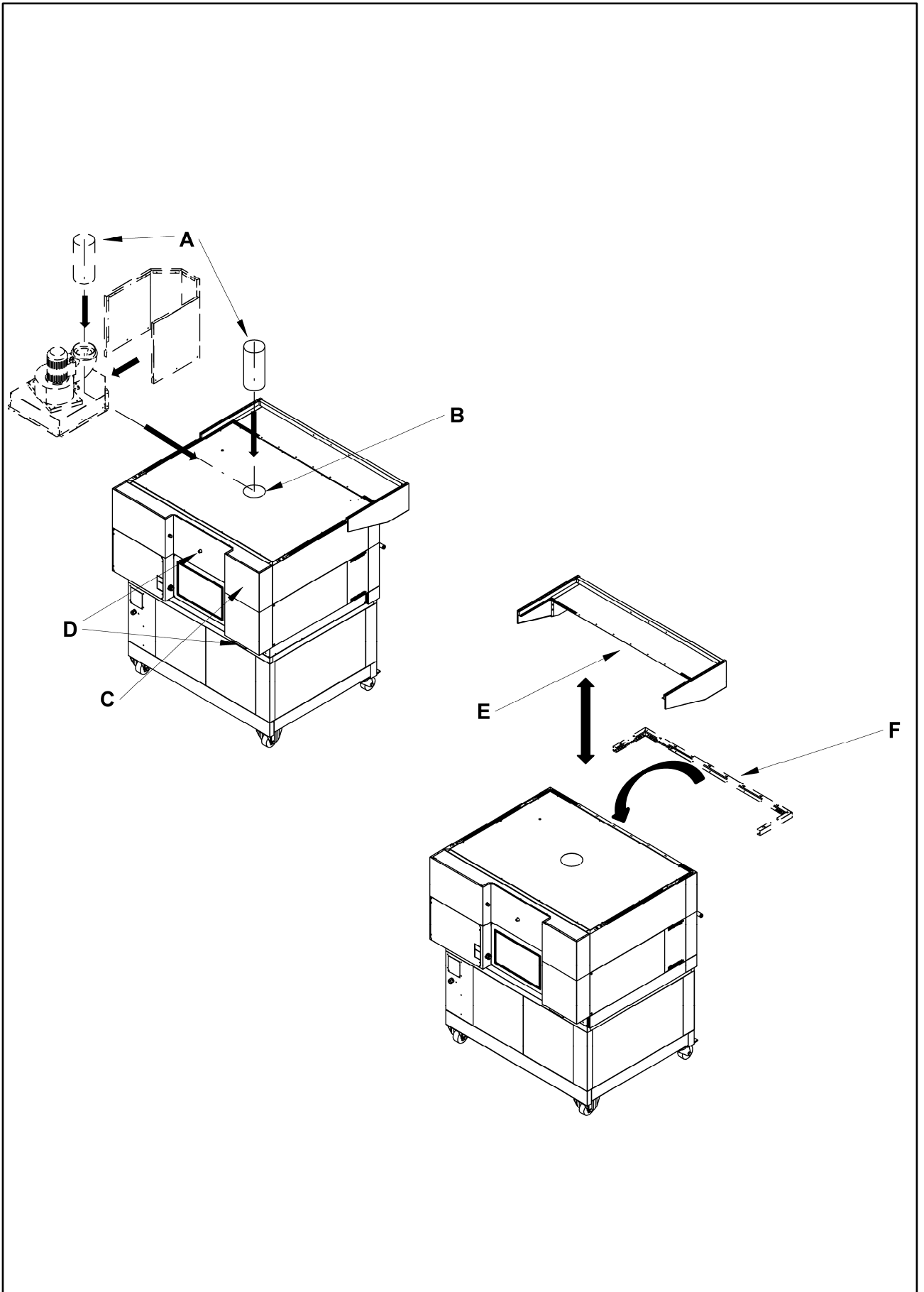


Fig.7

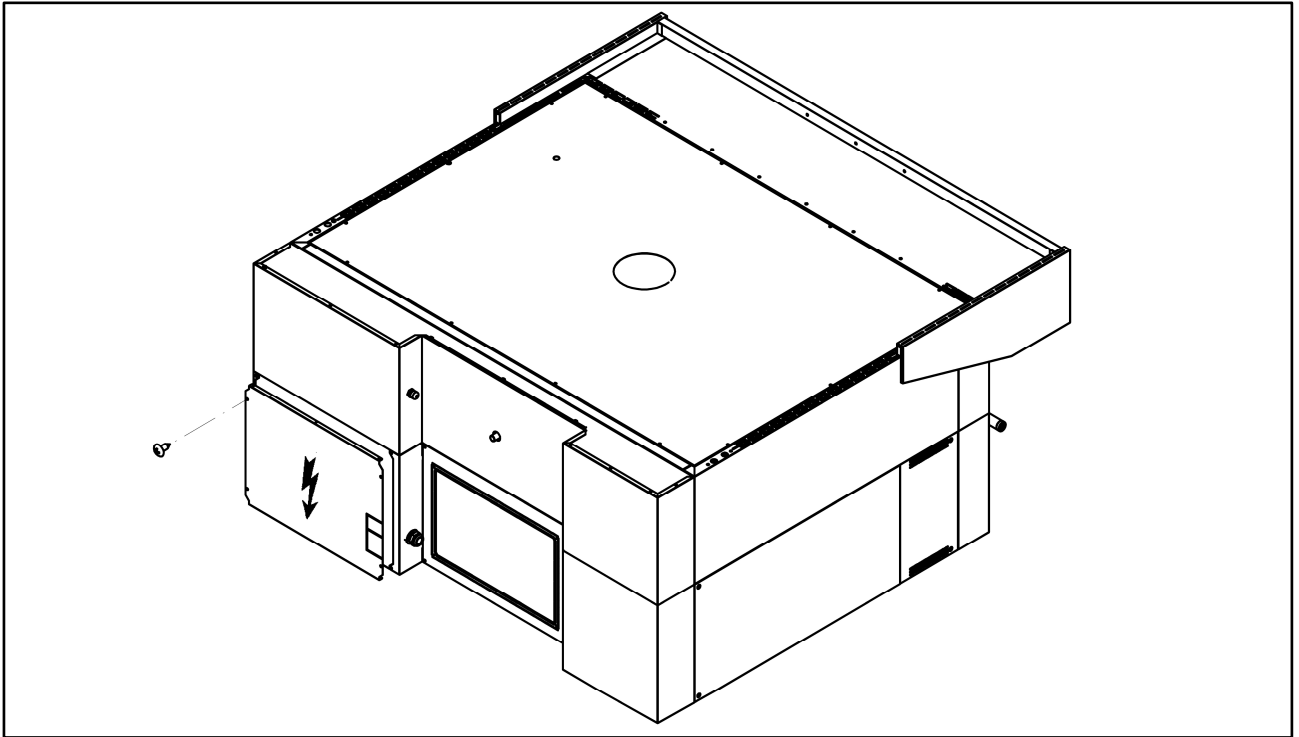


Fig.8

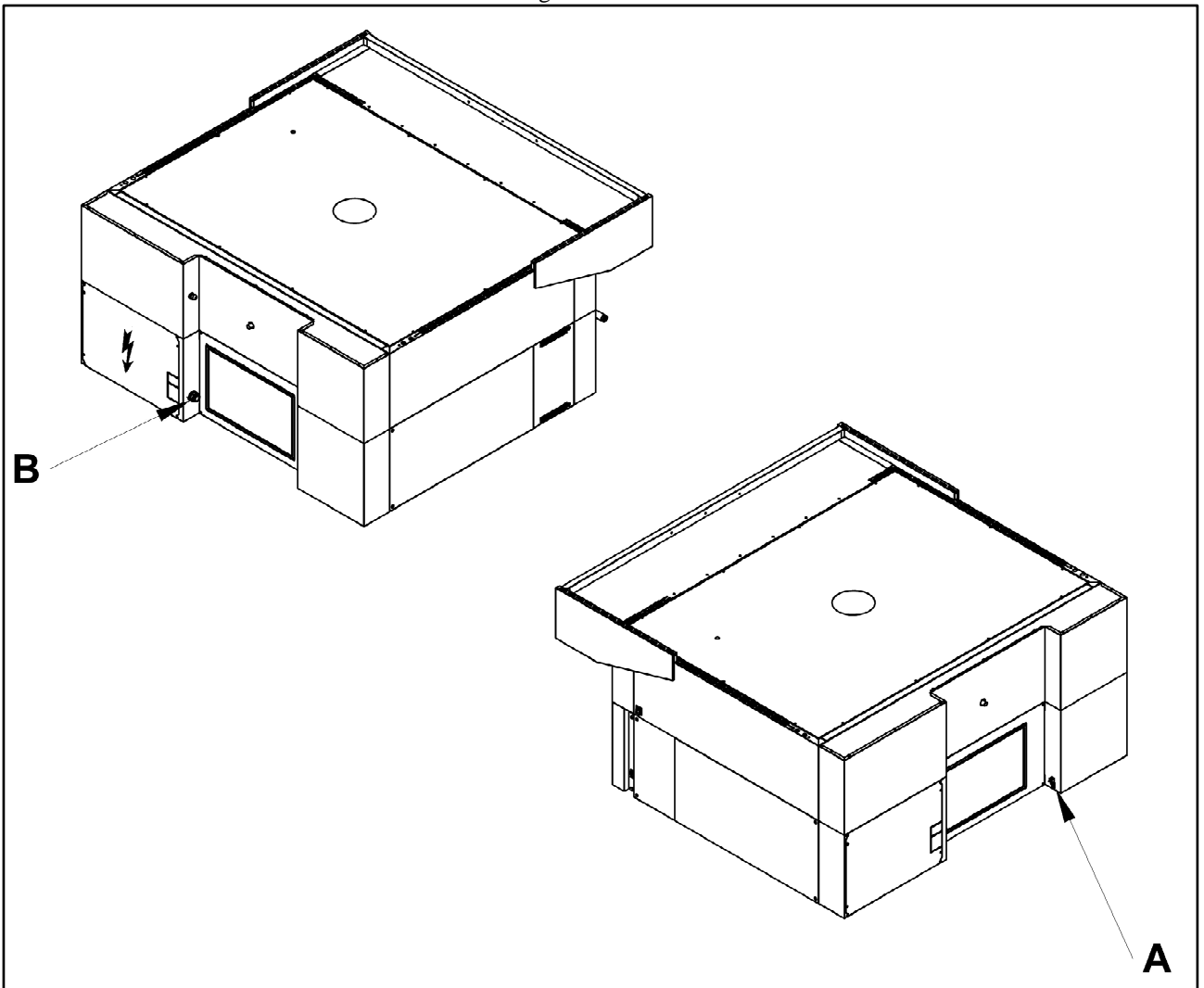


Fig.9

V400 3N 50/60Hz

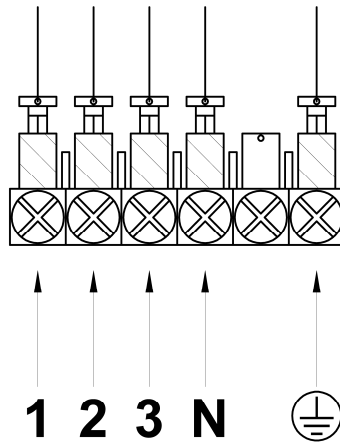


Fig.10

V230 3 50/60Hz

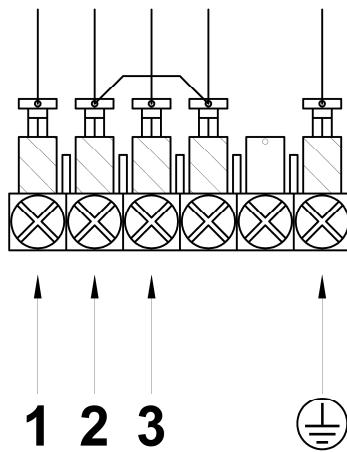


Fig.11

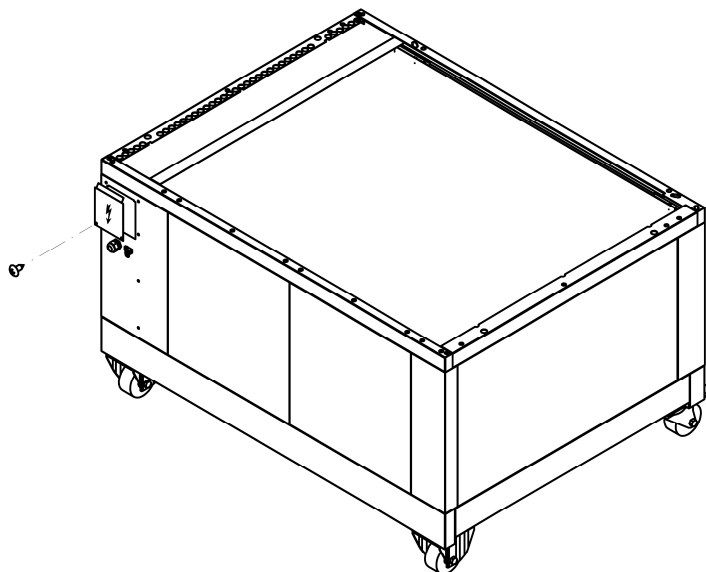


Fig.12

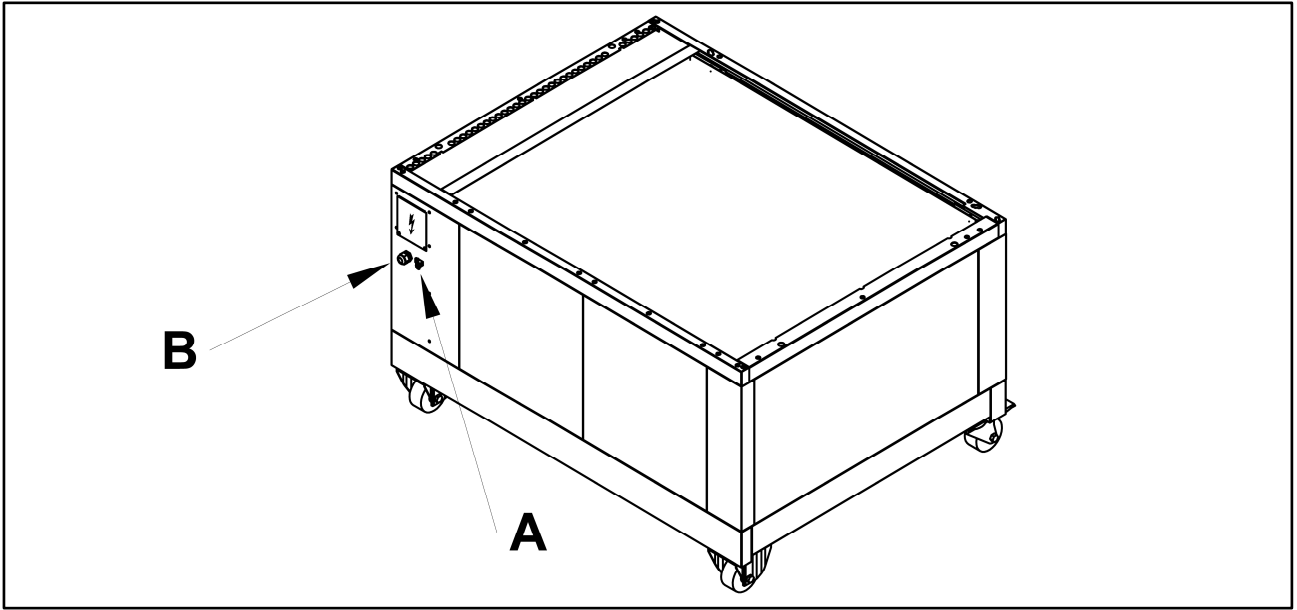


Fig.13

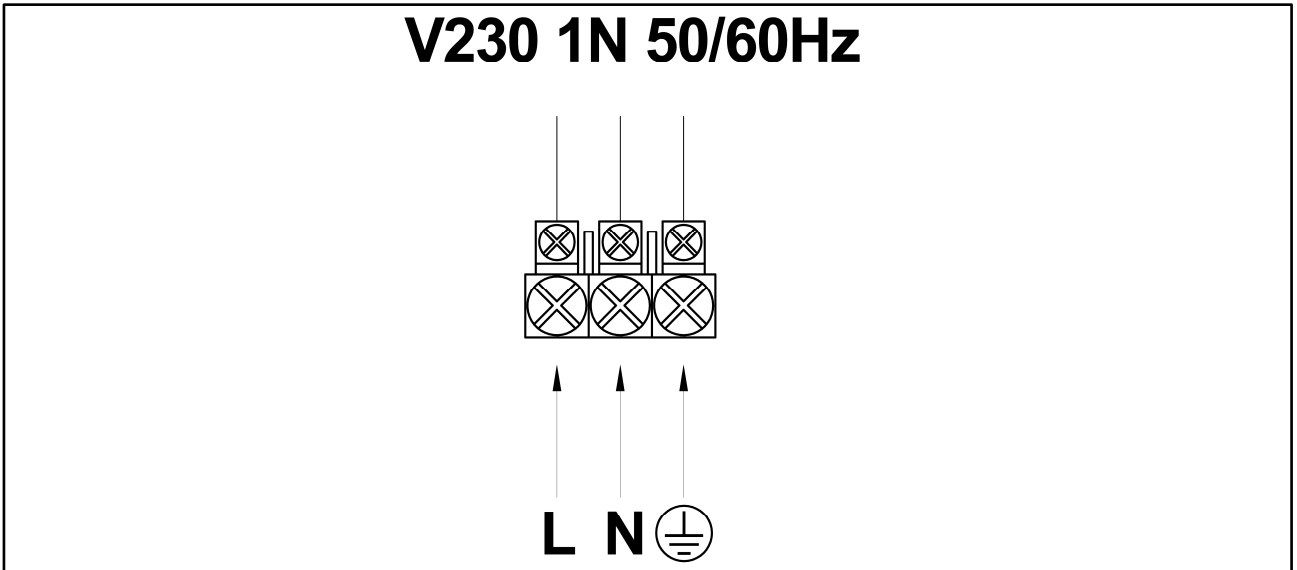


Fig.14

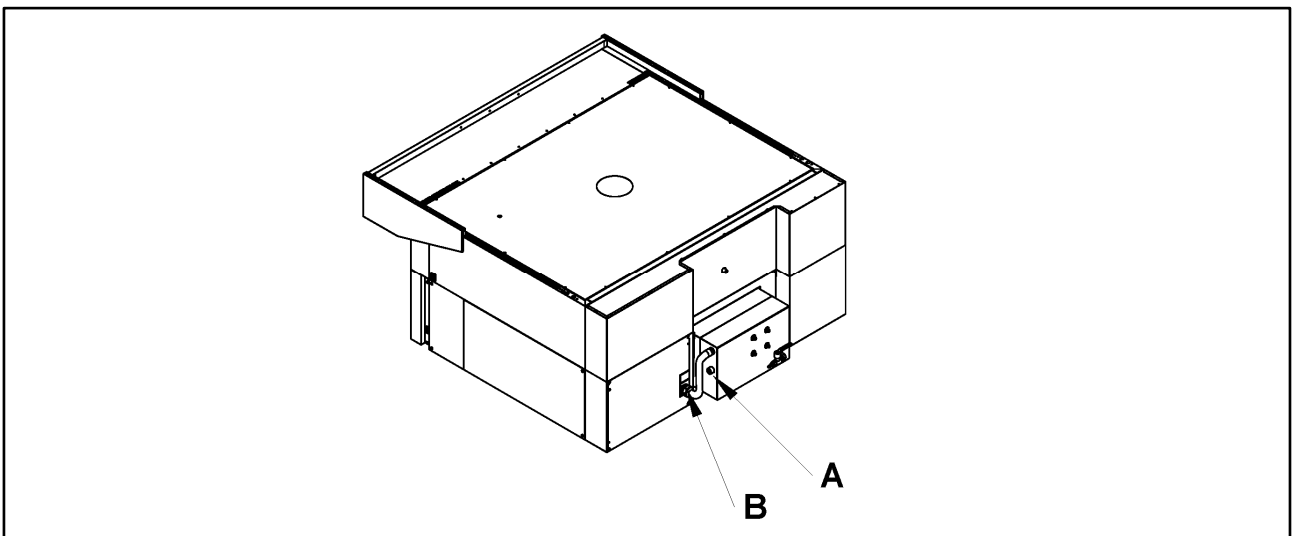


Fig.15

Fig. 16



Fig. 17A

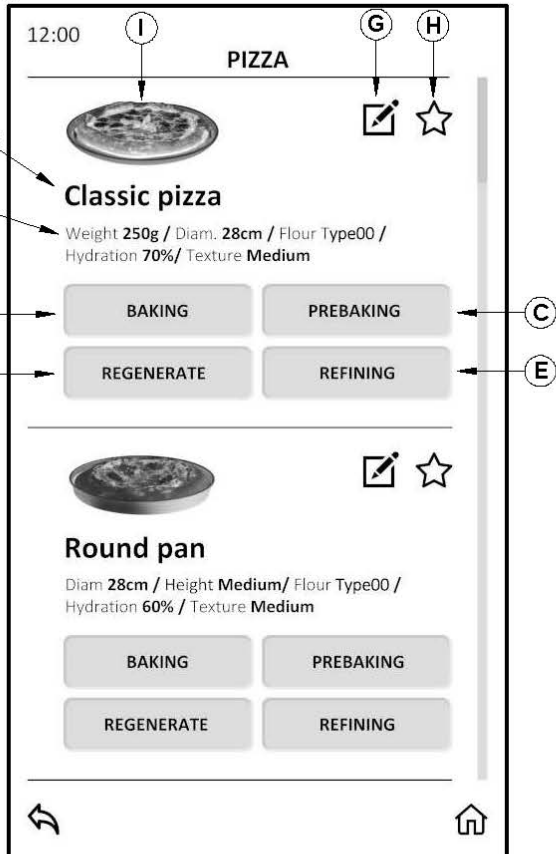


Fig. 17B

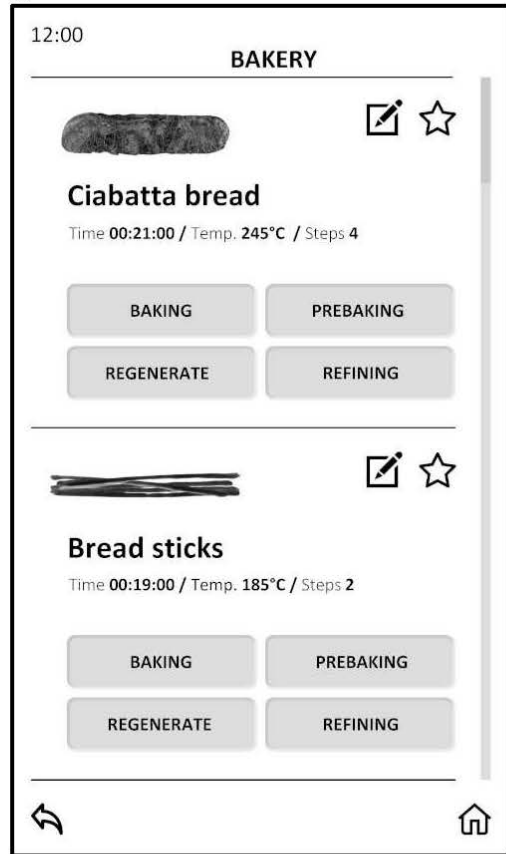


Fig. 17C



Fig. 17D



Fig. 18A

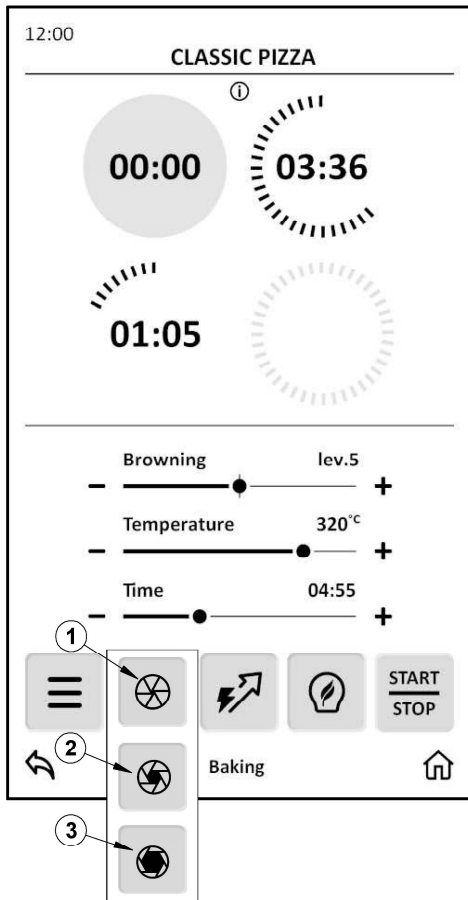


Fig. 18B

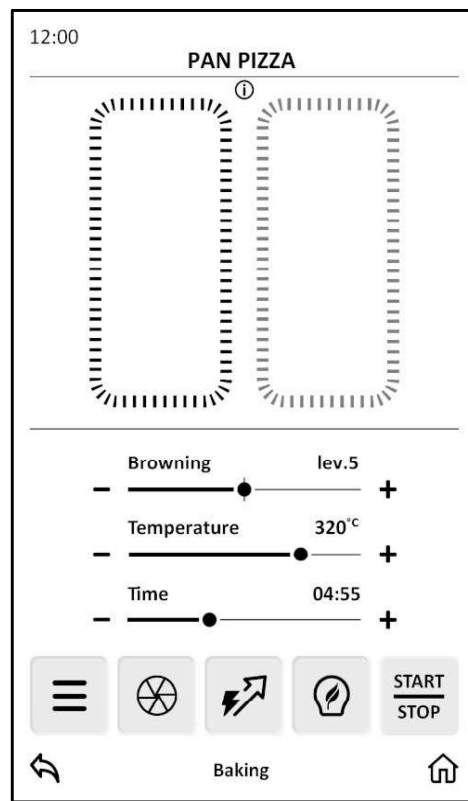


Fig. 19A

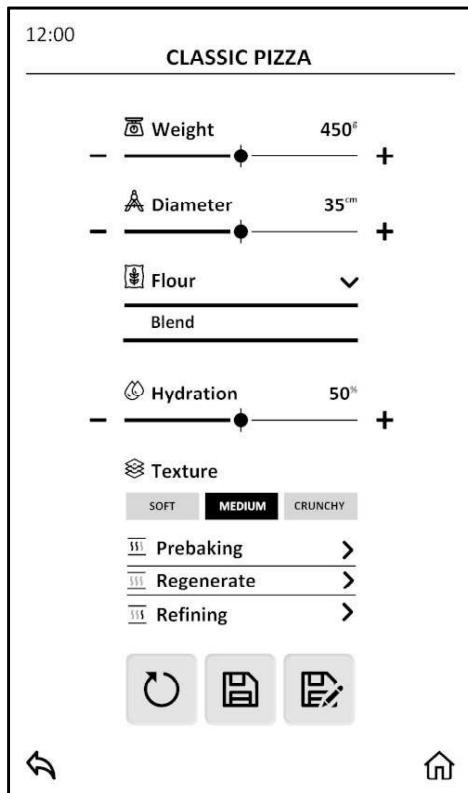


Fig. 19B

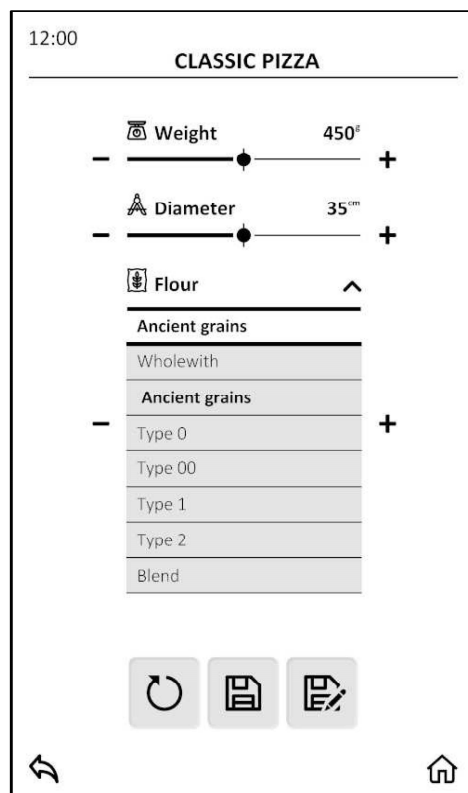


Fig. 20 A

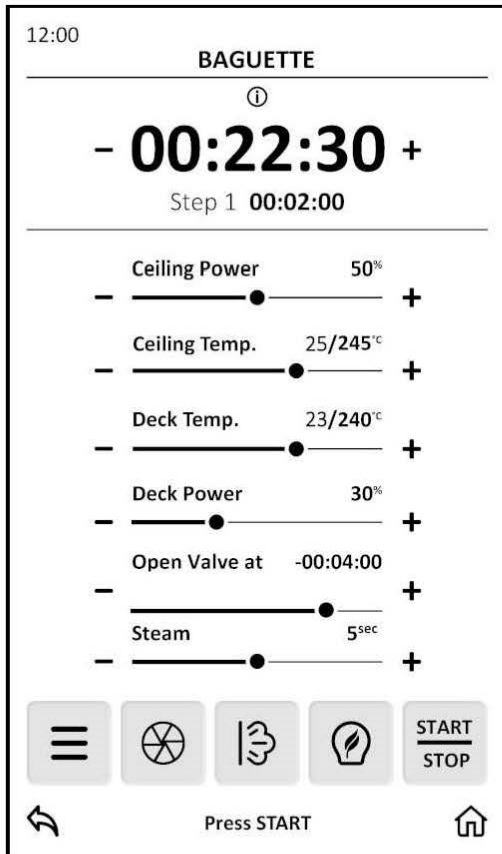


Fig. 20 B

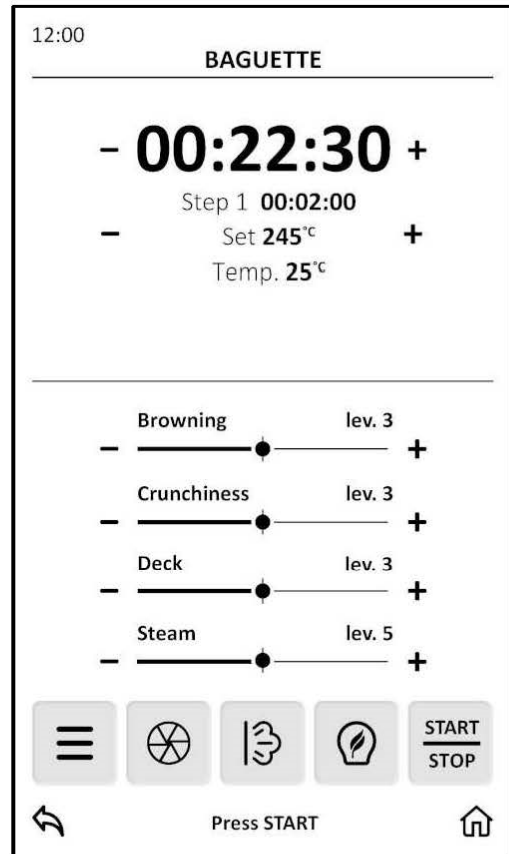


Fig. 21 A

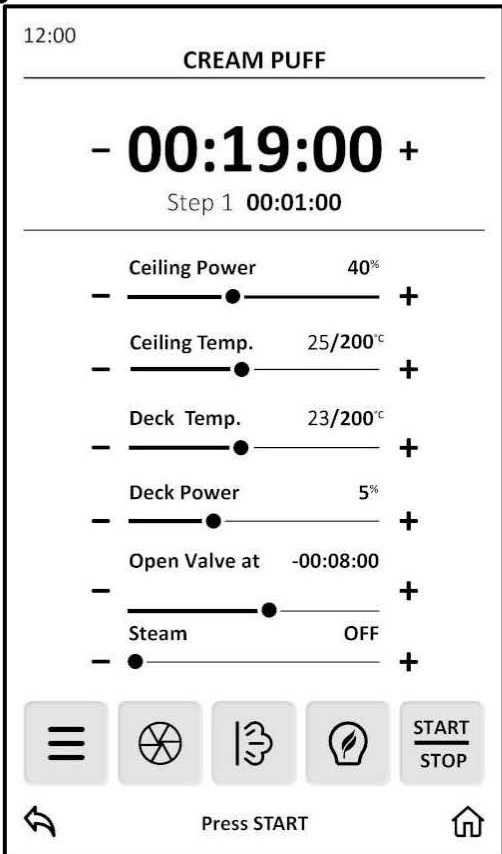


Fig. 21 B

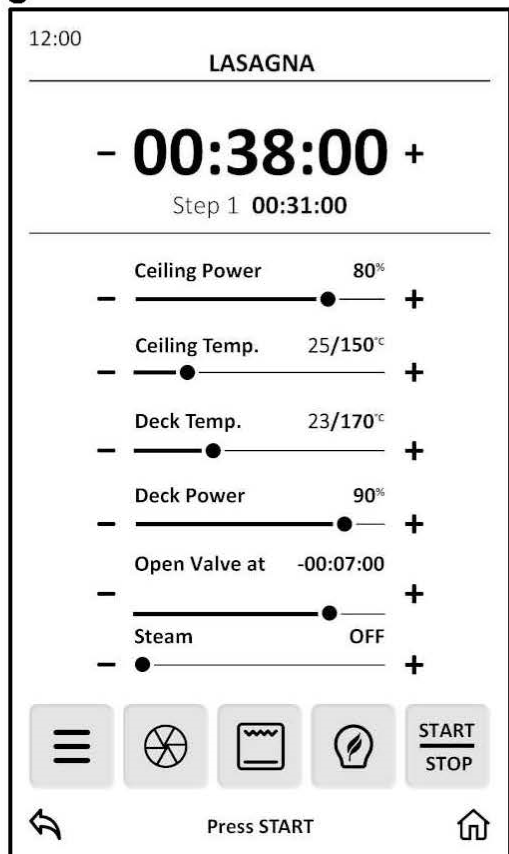


Fig. 22 A

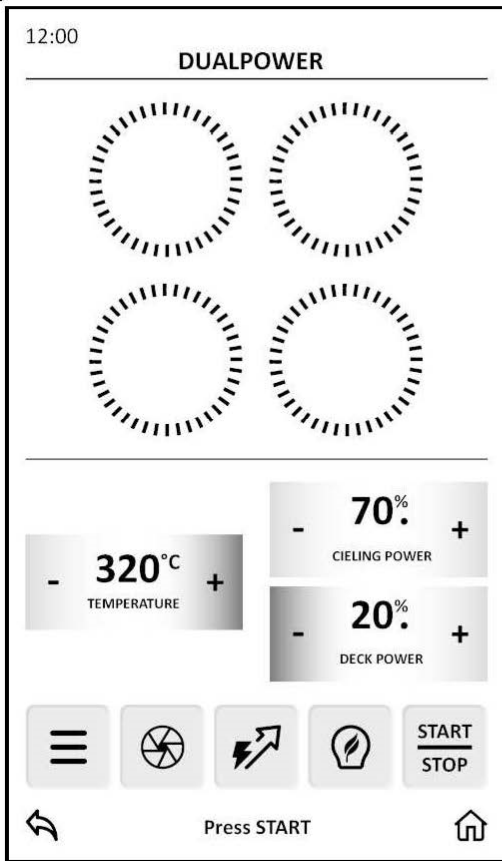
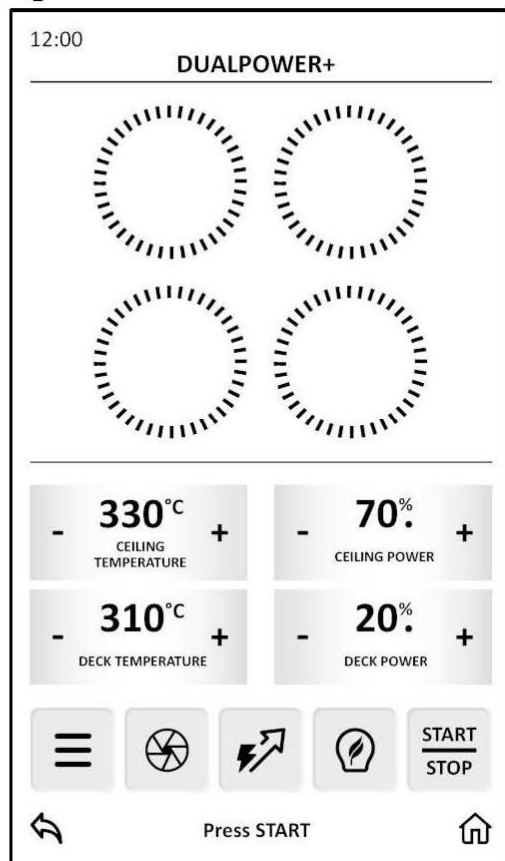


Fig. 22 B



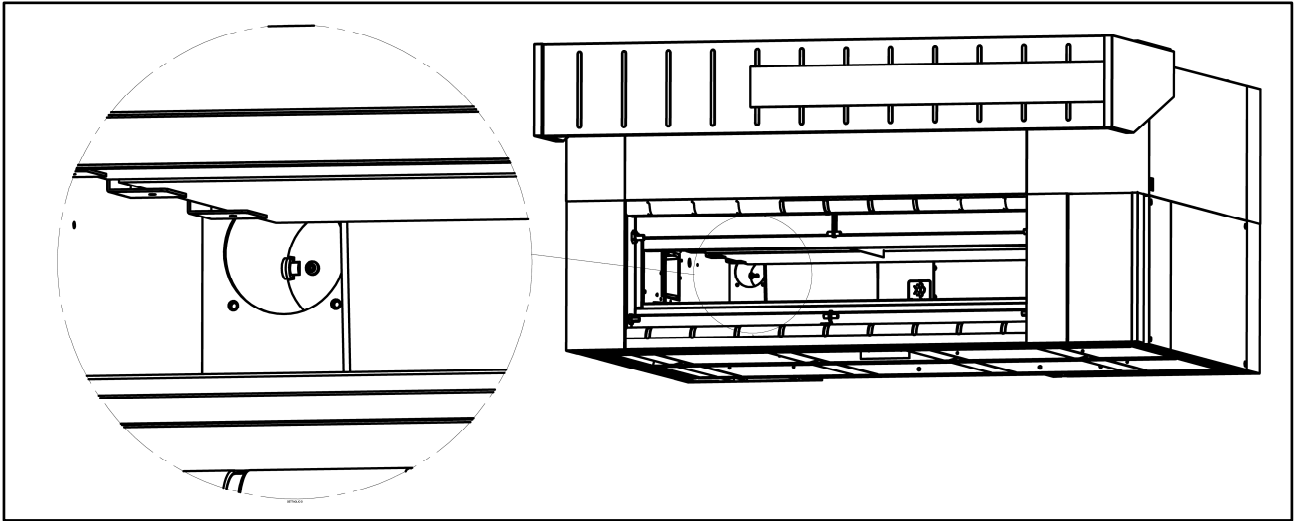


Fig.23

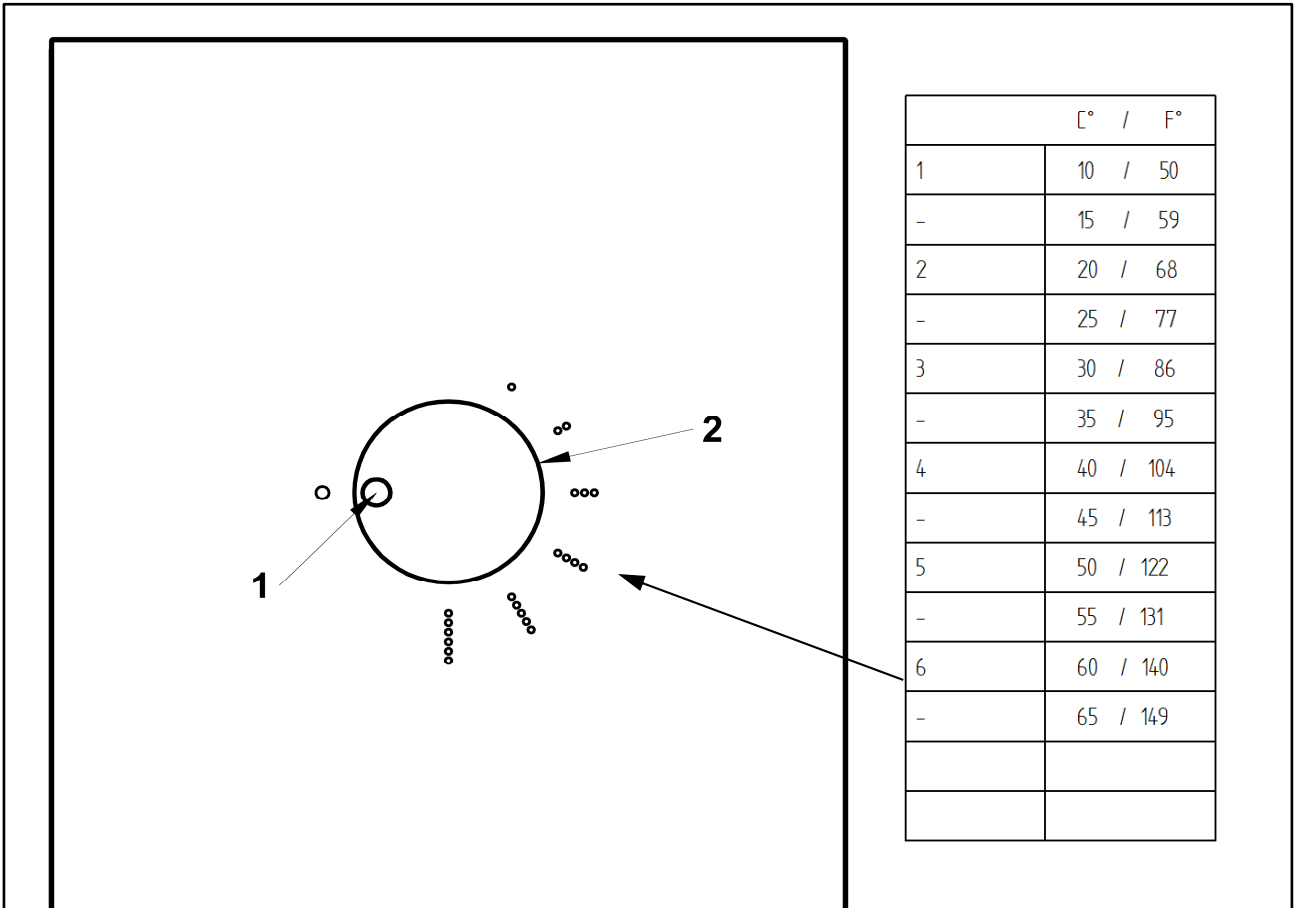


Fig.24

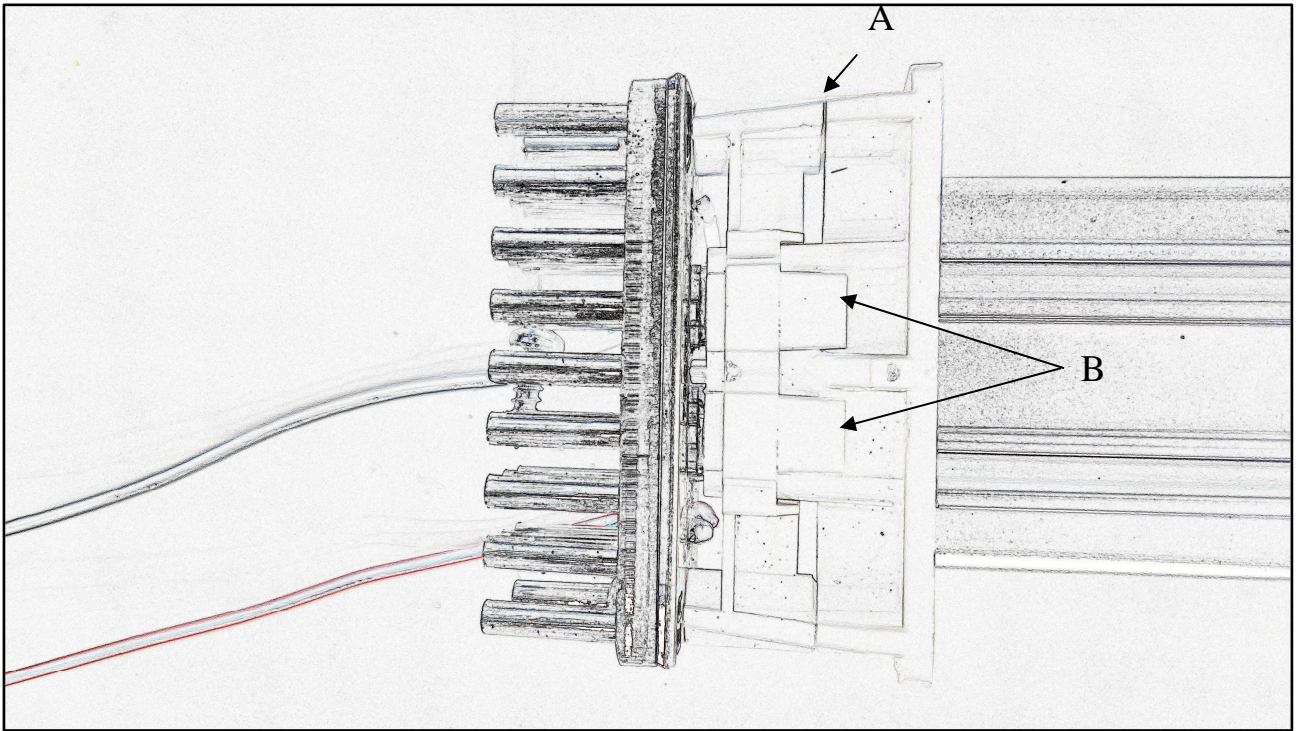


Fig.26

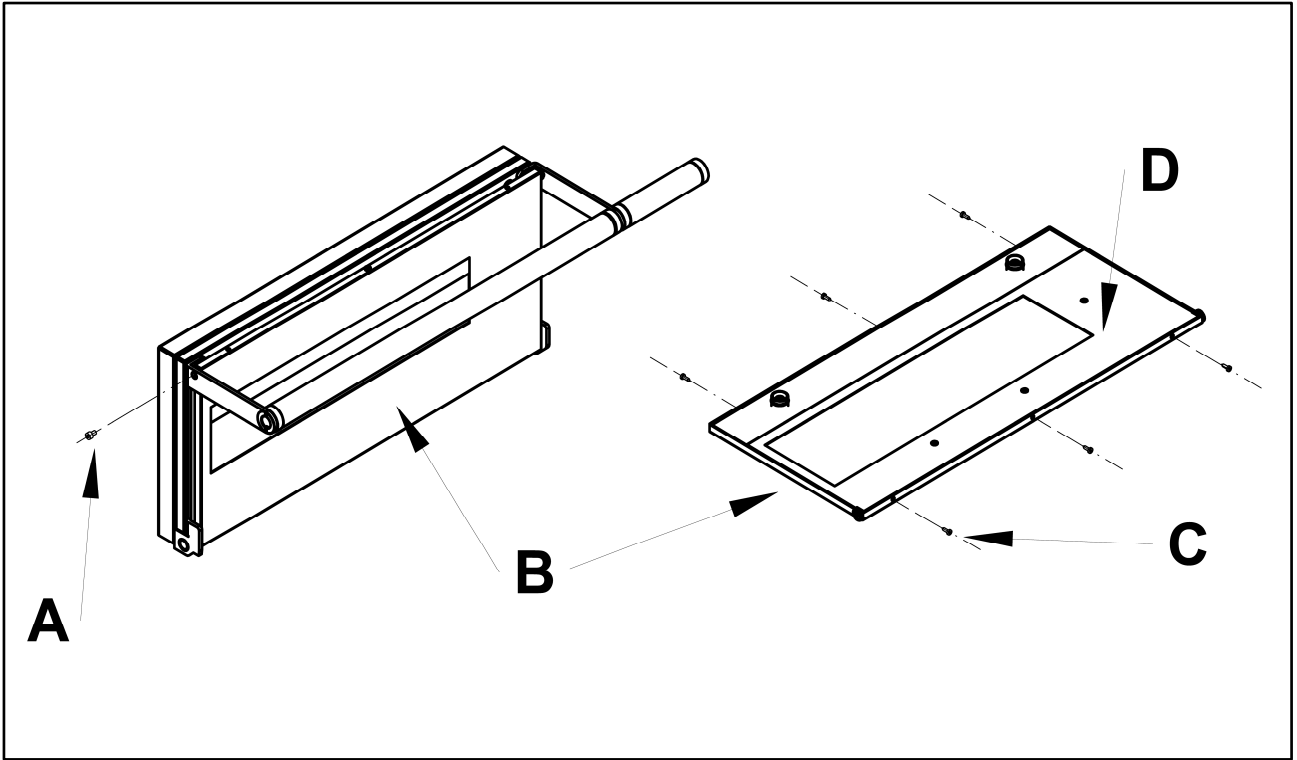


Fig.27

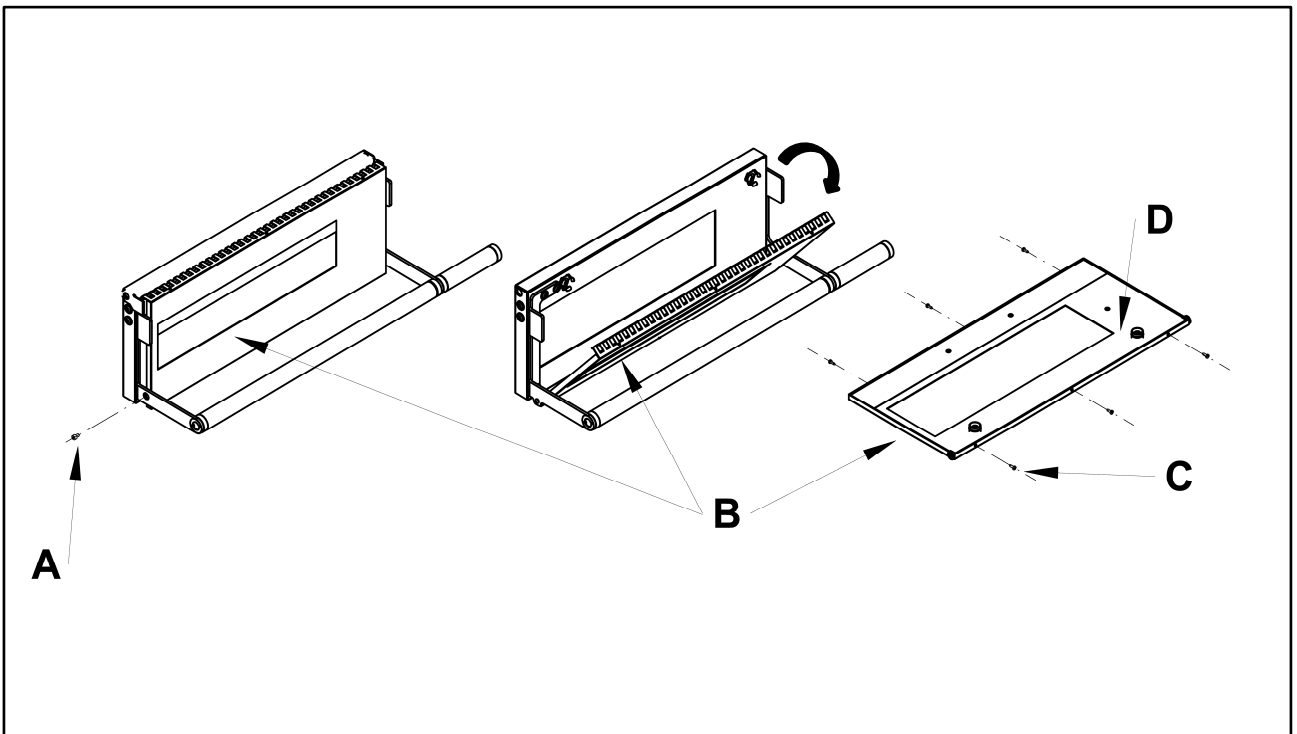


Fig.28

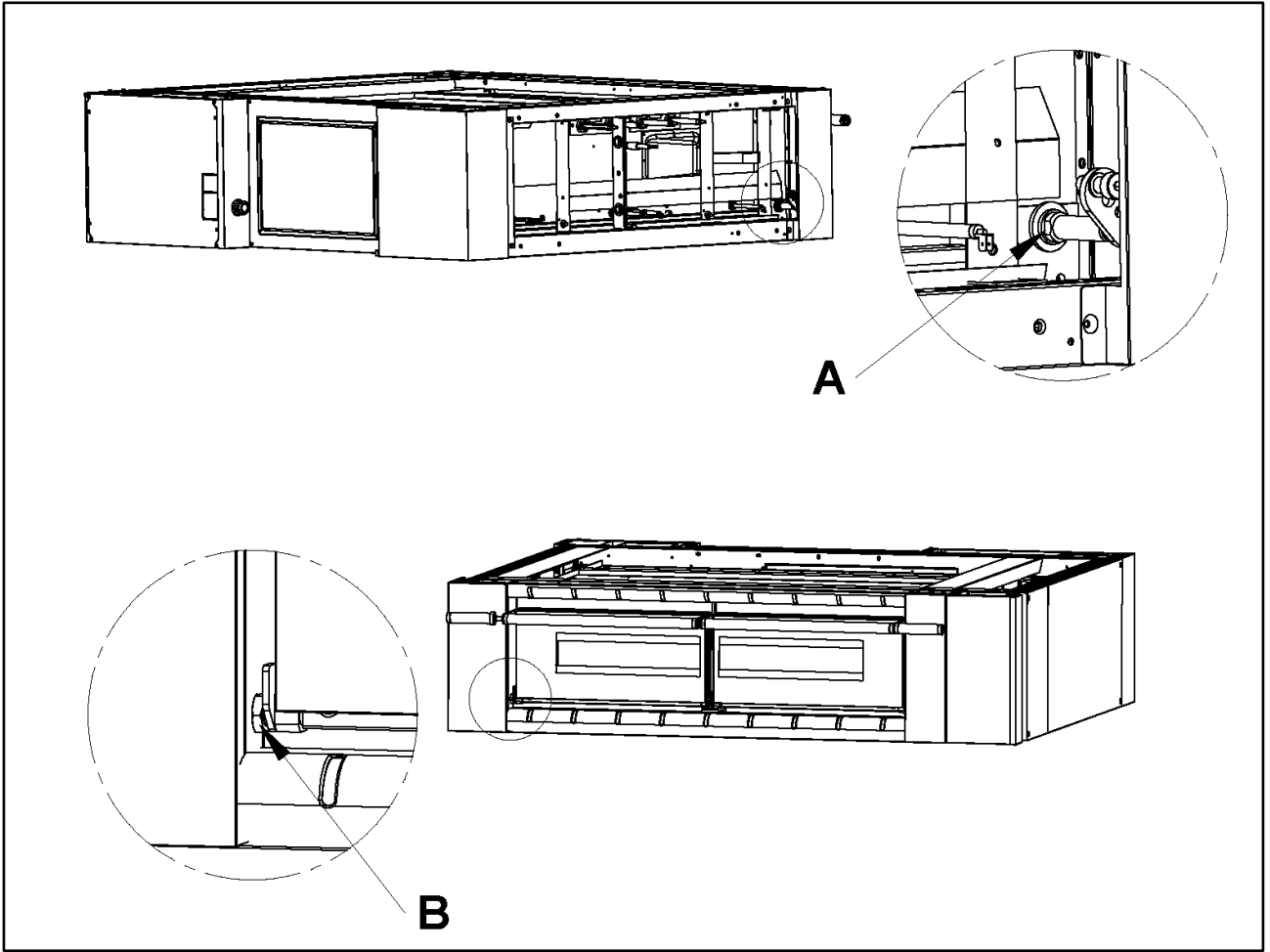


Fig.29

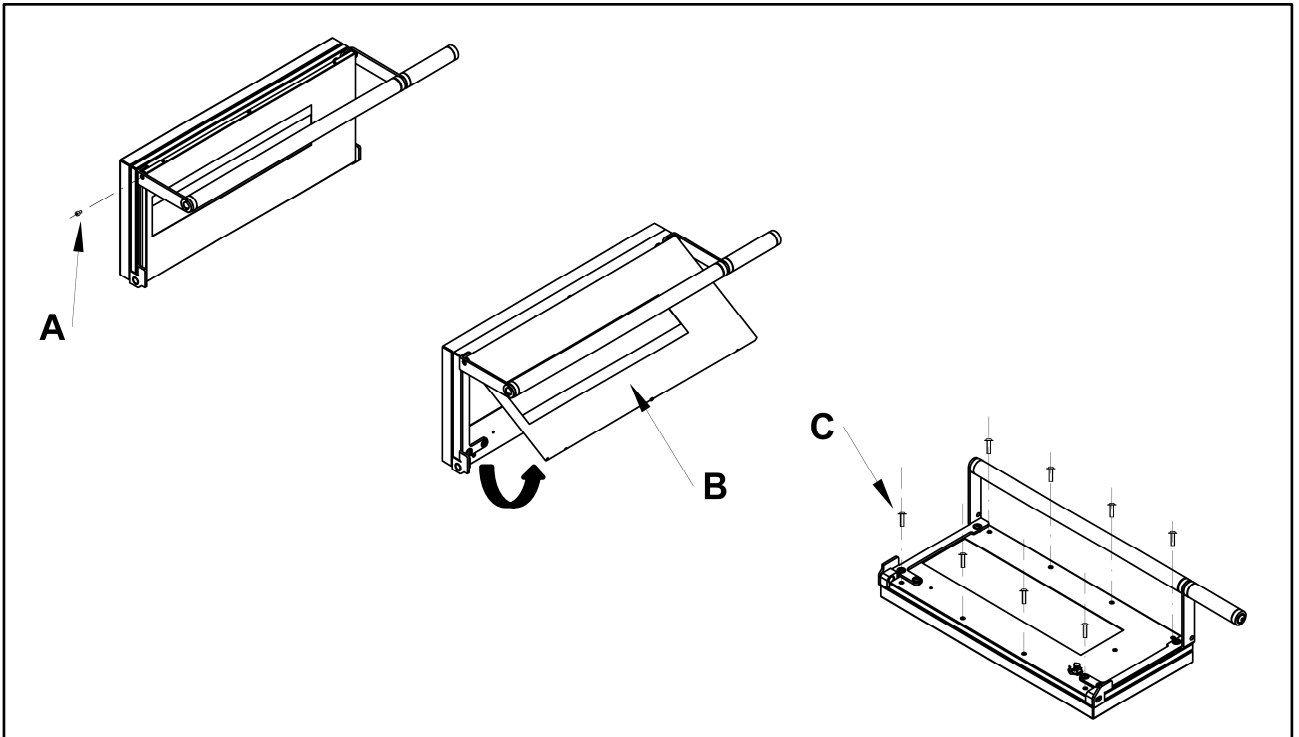


Fig.30

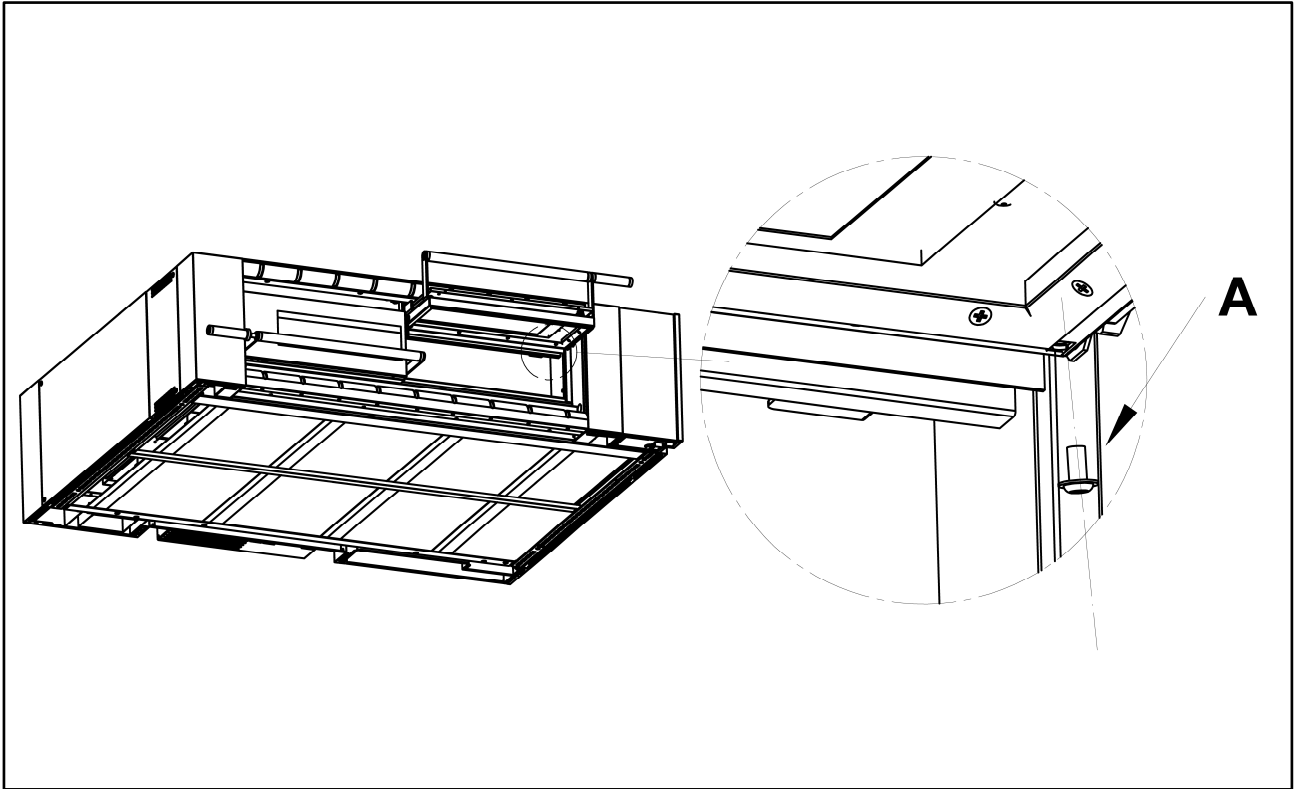


Fig.31

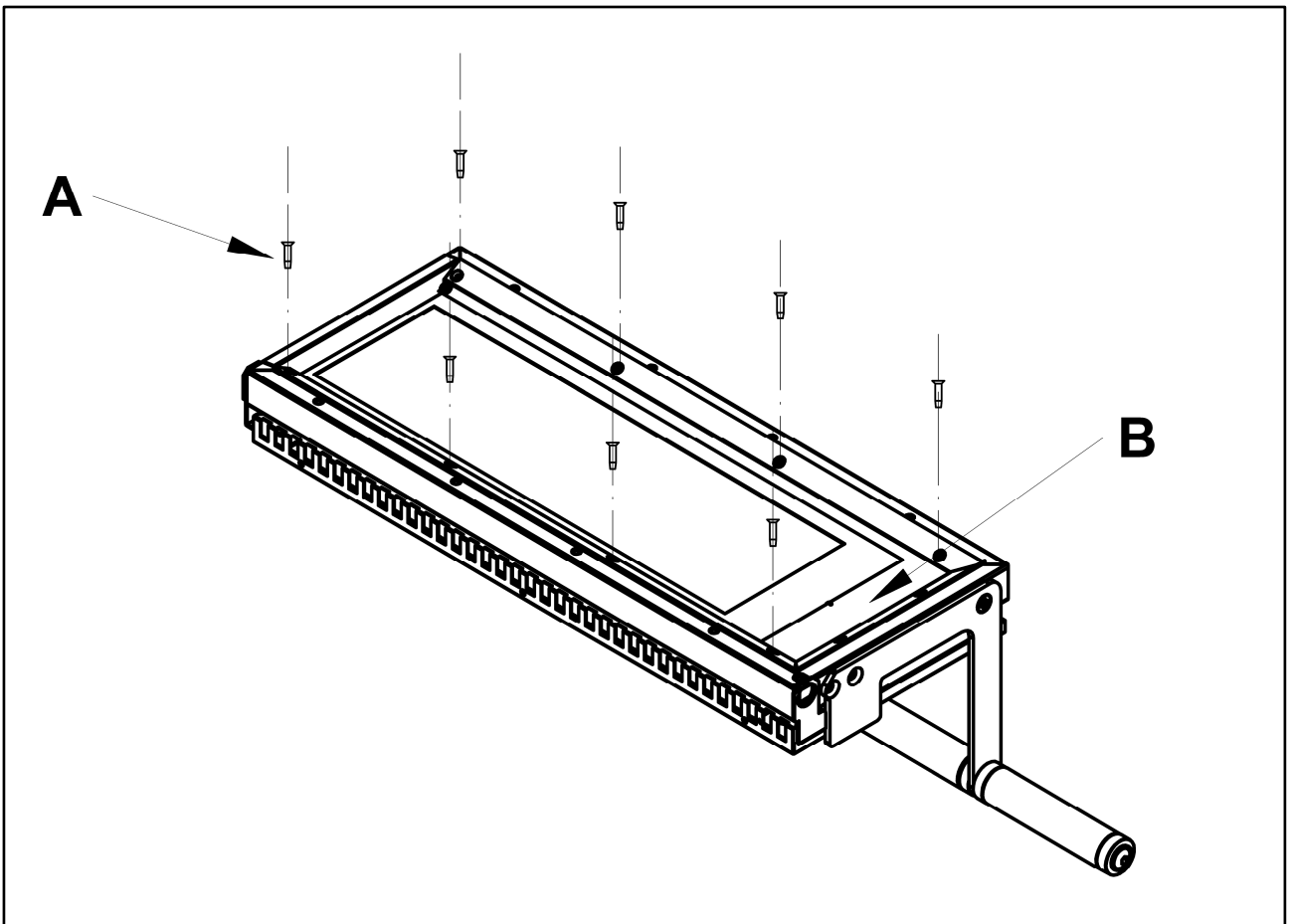
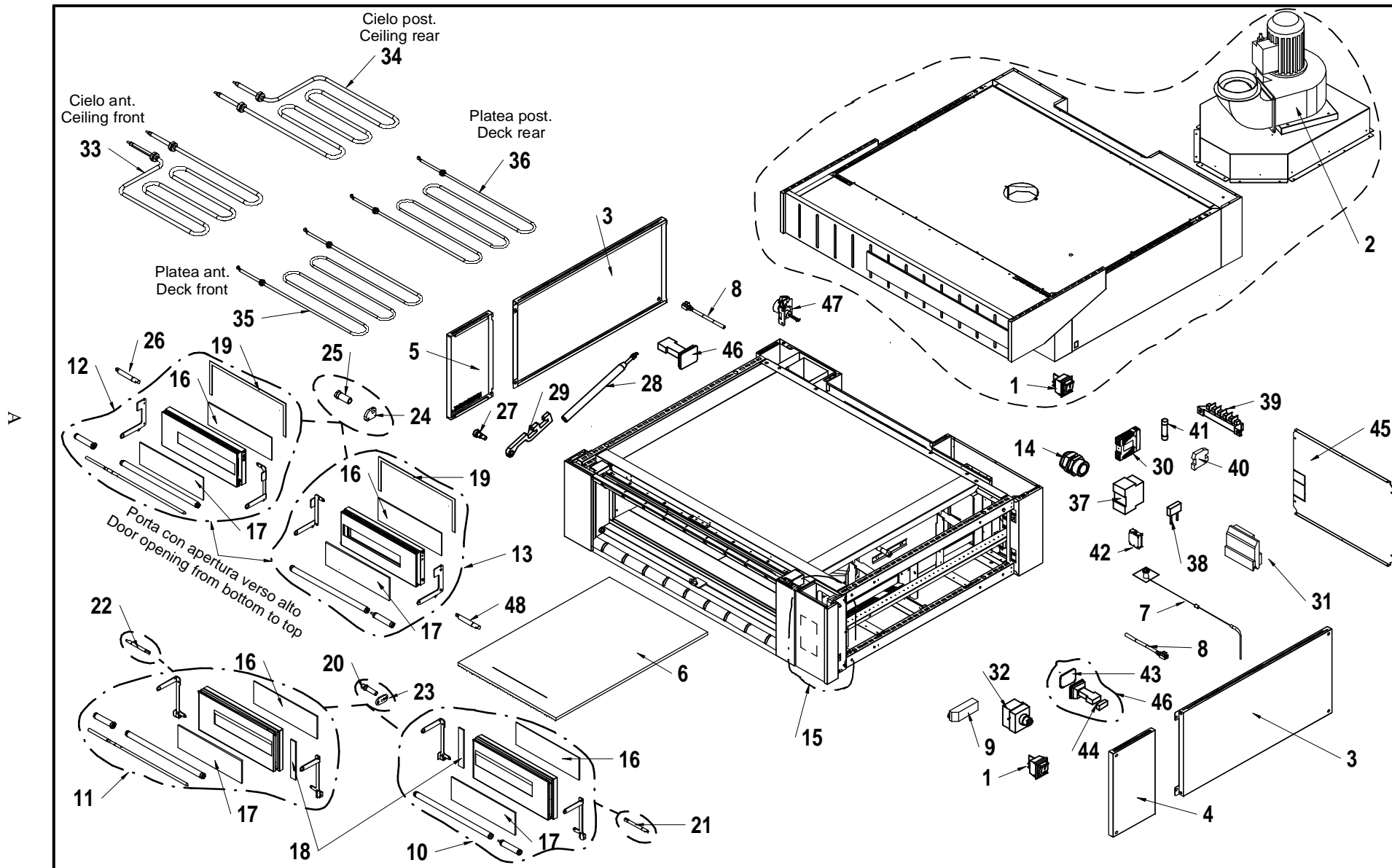
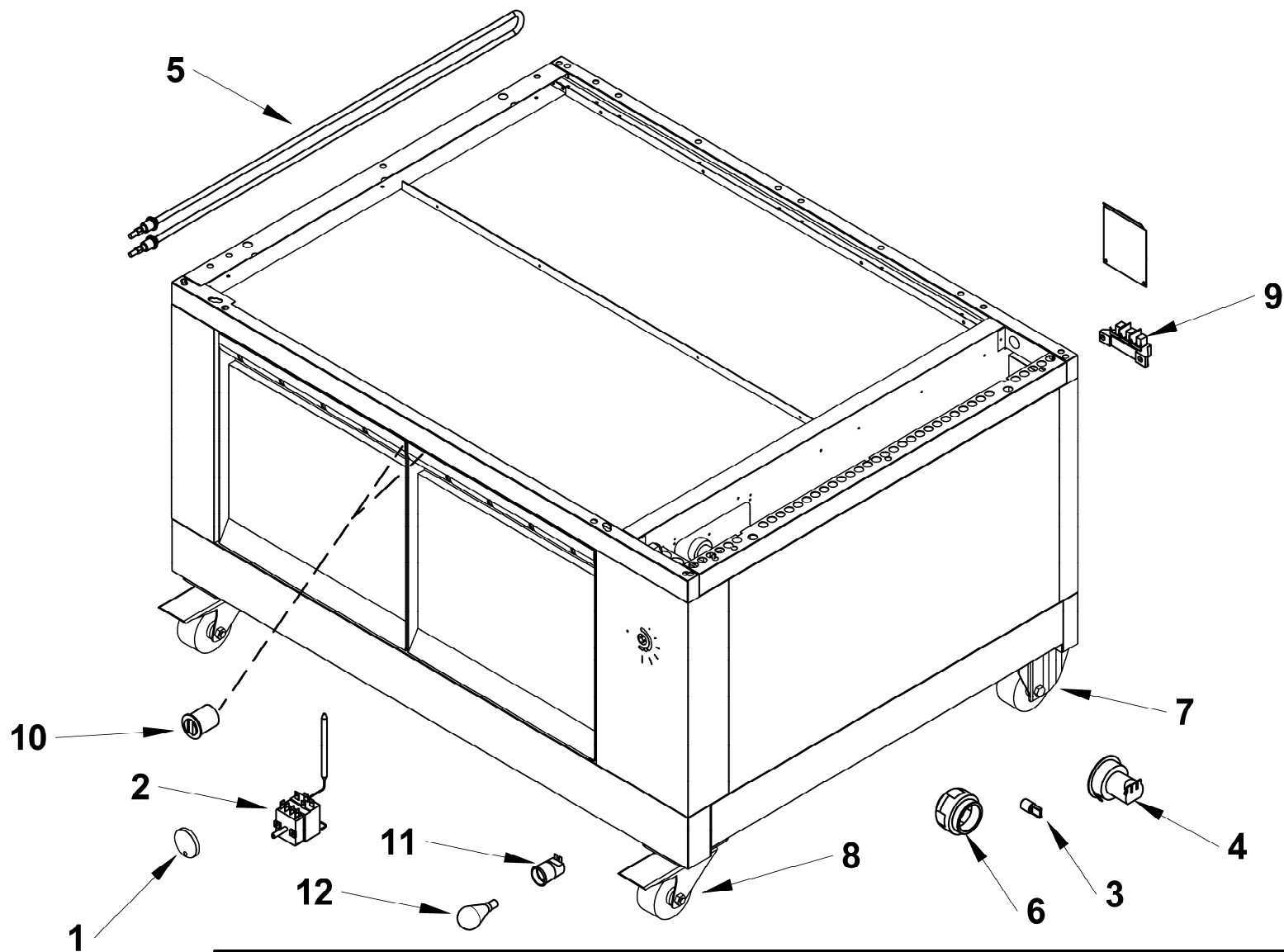
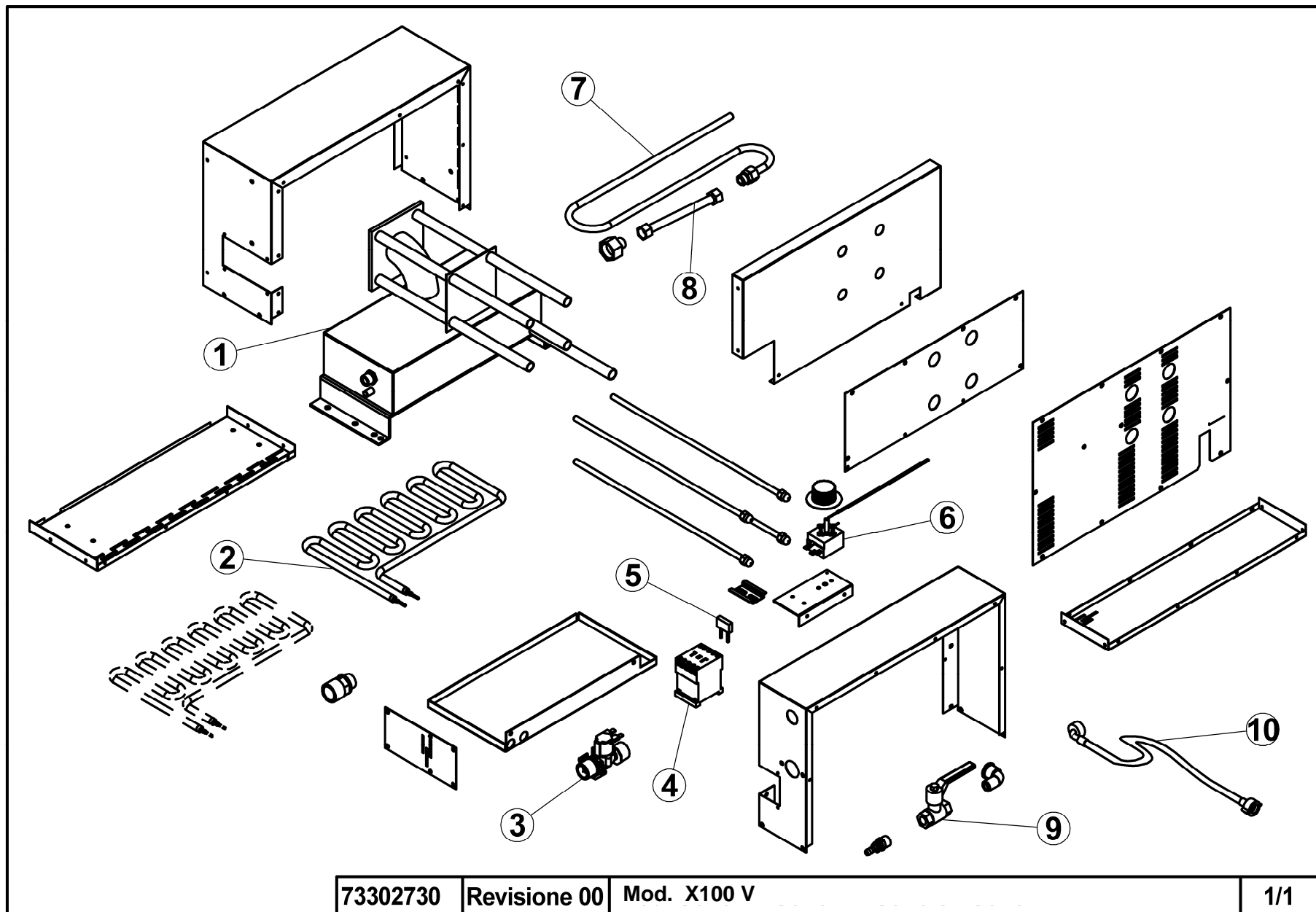


Fig.32

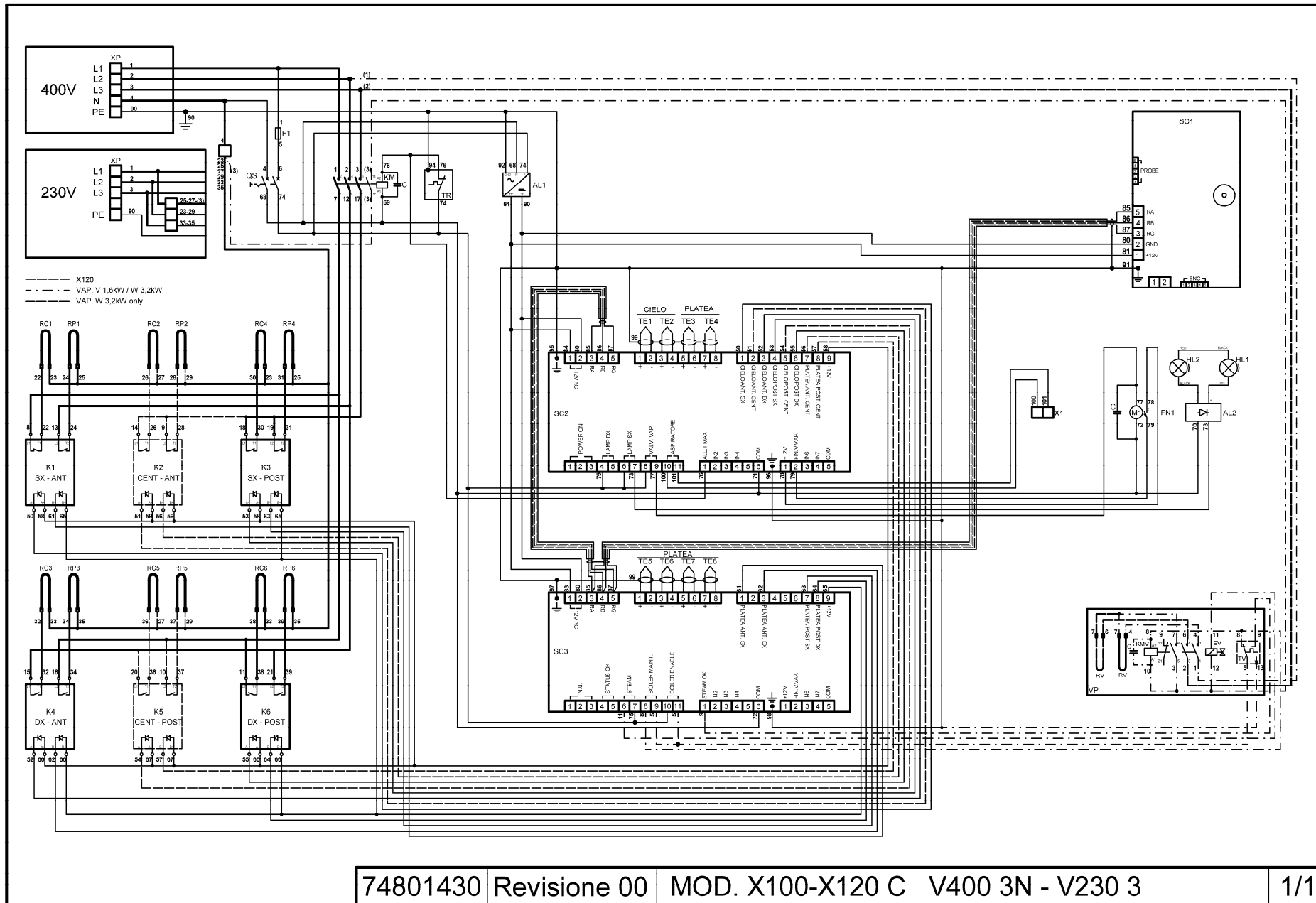


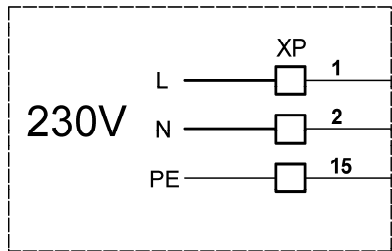
73304020 Revisione 00 X100 C/K



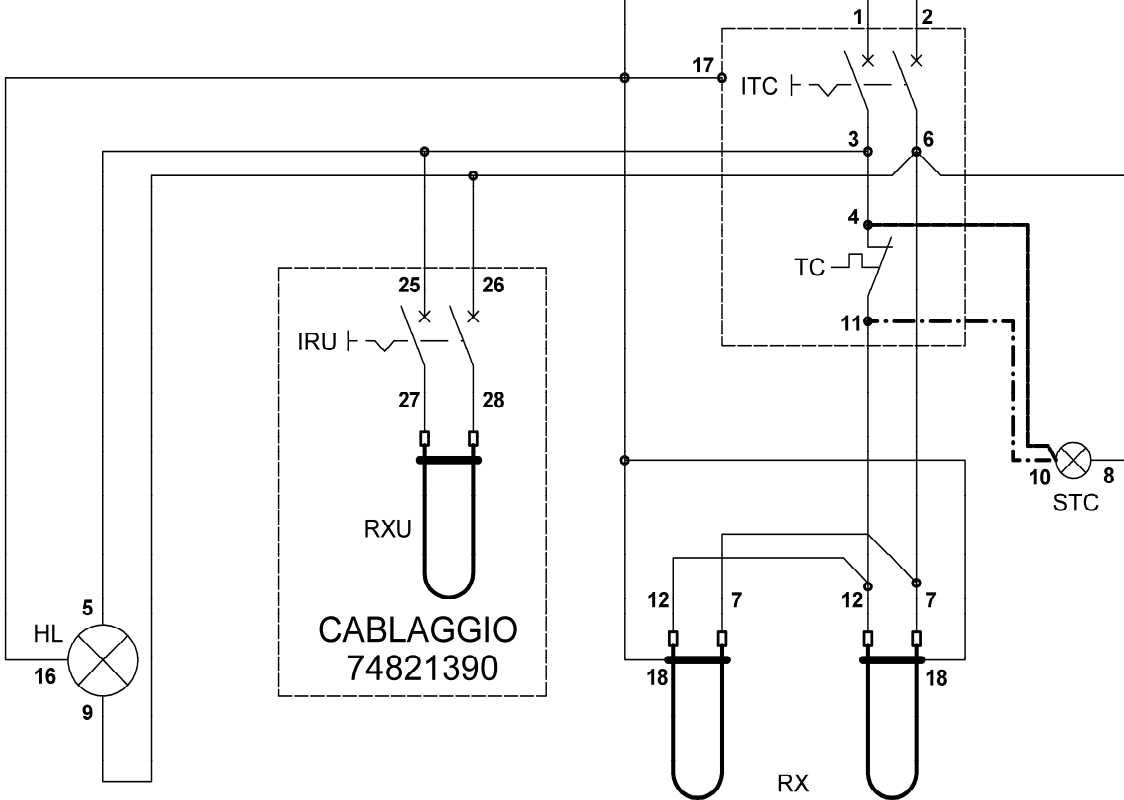


D

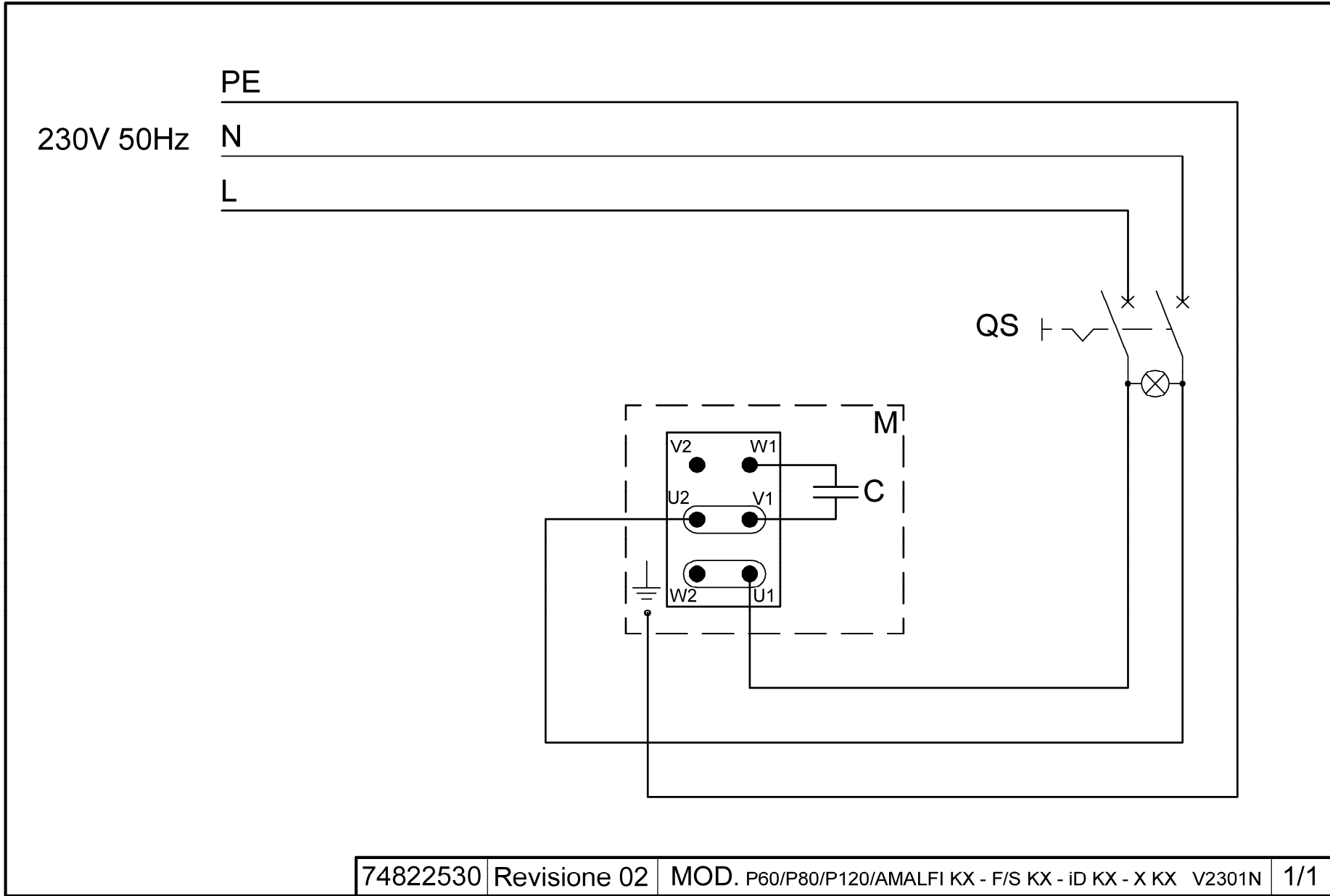




— SerieX
- - - SerieS



F



74822530

Revisione 02

MOD. P60/P80/P120/AMALFI KX - F/S KX - iD KX - X KX V2301N

1/1

