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

Mod. SUPER TOP

IT MANUALE D'USO

EN USER MANUAL

FR MODE D'EMPLOI

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

ES MANUAL DE USO

COSTRUTTORE - MANUFACTURER - PRODUCTEUR - HERSTELLER - FABRICANTE

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

SEDI o AGENTI - OFFICES OR AGENTS - SIÈGES OU AGENTS

NIEDERLASSUNGEN oder VERTRETER - SEDES y AGENTES

....

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

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

....

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

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

Modello. .....

Model - Modèle - Modell - Modelo

Numero di matricola. .....

Serial number - Numéro d' immatriculation - Kenn-Nummer - Número de matrícula

Data di consegna. ..... .

Delivery date - Date di livraison - Lieferdatum - Fecha de entrega

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

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

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

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

SUPERTOP 435 - 635S - 635L - 935

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

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

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

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

Nome e indirizzo della persona autorizzata a fornire il fascicolo tecnico - Name and address of the person authorised to supply the technical manual - Nom et adresse de la personne autorisée à fournir le fascicule technique - Name und Anschrift der zuständigen Person für den Versandt technischer Unterlagen - Nombre y dirección de la persona autorizada para suministrar el fascículo técnico:

(Andrea Bertone)

.....

Firma del legale rappresentante - Signature of the legal representative
Signature du représentant légal - Unterschrift des Rechtsvertreters
Firma del rapresentante legal

(Andrea Bertone)

.....

FRANÇAIS

CHAPITRE 1
Chapitre destinée au technicien et à l'opérateurv

1.1 INSTRUCTIONS GENERALES .....Pag. FR-3
1.2 REFERENCES NORMATIVES .....Pag. FR-4
1.3 DESCRIPTION DES SYMBOLES.....Pag. FR-5
1.4 COMPOSITION DE LA MACHINE.....Pag. FR-5
1.5 ADAPTATIONS A LA CHARGE DE L'ACHETEUR.....Pag. FR-5
1.6 OPERATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE.....Pag. FR-6
1.7 RISQUE D'EXPLOSION .....Pag. FR-6
1.8 NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE .....Pag. FR-6

CHAPITRE 2
Chapitre destinée au technicien

- DIMENSIONS.....Pag. FR-7
2.1 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....Pag. FR-8
2.2 TRANSPORT .....Pag. FR-9
2.2.a Expedition.....Pag. FR-9
2.2.b Soulevement emballage.....Pag. FR-9
2.2.c Stockage .....Pag. FR-9
2.3 CONTROLE A LA RECEPTION .....Pag. FR-10
2.4 DESEMBALLAGE .....Pag. FR-10
2.5 IDENTIFICATION DES COMPOSANTS .....Pag. FR-11
2.6 IDENTIFICATION DE LA MACHINE .....Pag. FR-11

CHAPITRE 3
Chapitre destinée au technicien

3.1 SOULEVEMENT MACHINE.....Pag. FR-12
3.2 MANUTENTION VERTICALE DU FOUR .....Pag. FR-12
3.3 ASSEMBLAGE COMPOSANTS .....Pag. FR-12
3.4 BRANCHEMENT ELECTRIQUE.....Pag. FR-14
3.4.a Branchement électrique du fou .....Pag. FR-14
3.4.b Branchement équipotentiel .....Pag. FR-15
3.5 POSITIONNEMENT DU FOUR.....Pag. FR-15
3.5.a Montage de la cheminée .....Pag. FR-16

CHAPITRE 4
Chapitre destinée au technicien et à l'opérateur

4.1 TYPE D'EMPLOI ET CONTRE-INDICATIONS ..Pag. FR-17
4.2 PLAQUETTES DE SECURITE .....Pag. FR-17
4.3 SECURITE .....Pag. FR-18
4.4 ZONE OPERATEUR .....Pag. FR-18
4.5 ZONE A DANGER RESIDU .....Pag. FR-18

CHAPITRE 5
Chapitre destinée au technicien et à l'opérateur

5.1 BANDEAU DU FOUR À COMMANDES NUMÉRIQUES.....Pag. FR-20
5.2 INTERFACE UTILISATEUR.....Pag. FR-21
5.3 PAGE-ÉCRAN PRINCIPALE.....Pag. FR-22
5.4 SÉLECTION DES PROGRAMMES OU MODIFICATION DES PARAMÈTRES .....Pag. FR-23
5.5 PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DE CUISSON.....Pag. FR-23
5.6 ÉCLAIRAGE DE CHAMBRE.....Pag. FR-24
5.7 MENU UTILISATEUR.....Pag. FR-25
5.7.a - Fonctionnalité de la porte.....Pag. FR-25
5.8 MINUTERIE POUR AUTO-ALLUMAGE.....Pag. FR-26
5.9 PROGRAMME CALENDRIER .....Pag. FR-27
5.10 AFFICHAGE DES RECETTES ET PORT USB.Pag. FR-28
5.11 MODE DE SAISIE DES RECETTES .....Pag. FR-29
5.12 PREPARATION DU FOUR.....Pag. FR-32
5.12.a Normes générales de cuisson sur le plan réfractaire.....Pag. FR-32
5.12.b Normes générales de cuisson sur moule à pizza .....Pag. FR-32
5.12.c Allumage du four .....Pag. FR-32
5.13CUISSON DE LA PIZZA.....Pag. FR-33
5.13.a Conseils pour une cuisson correcte .....Pag. FR-33
5.14 ALARMES .....Pag. FR-34
5.15 COMMENT ETEINDRE LE FOUR .....Pag. FR-36
5.16 MAUVAIS FONCTIONNEMENT, CAUSES ET REMEDES .....Pag. FR-36

CHAPITRE 6
Chapitre destinée au technicien et à l'opérateur

6.1 ENTRETIEN ORDINAIRE ET PROGRAMME ...Pag. FR-37
6.1.a Generalité.....Pag. FR-37
6.1.b Interventions d'entretien ordinaire.....Pag. FR-37
6.1.b.a Cycle de auto-nettoyage .....Pag. FR-37
6.1.b.b Nettoyage externe.....Pag. FR-38
6.1.b.c Nettoyage du plan réfractaire.....Pag. FR-38
6.1.c Interventions d' entretien programme.....Pag. FR-38
6.1.d Interventions d'entretien selon necessite ..Pag. FR-38
6.1.d.a Remplacement lampe .....Pag. FR-38
6.1.d.b Nettoyage du ventilateur de refroidissement du tableau électrique ...Pag. FR-39
6.2 RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ .....Pag. FR-40

CHAPITRE 7
Chapitre destinée au technicien

7.1 DEMONTAGE DE LA MACHINE.....Pag. FR-41
7.2 DEMANTELEMENT DE LA MACHINE.....Pag. FR-41
7.3 ELIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES ...Pag. FR-41

SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP » - 380/416 Volts 3Ph + N + PE.....Pag. FR-42
SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP » - 380/416 Volts 3Ph + N + PE.....Pag. FR-43
SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP » - 208/240 Volts 3Ph + PE .....Pag. FR-44
LÉGENDE SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP » 208/240 Volts 3Ph + PE .....Pag. FR-45
LÉGENDE SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP » - 208/240 Volts 1Ph + N + PE.....Pag. FR-46
LÉGENDE SCHÉMA DU FOUR « SUPER TOP » 208/240 Volts 1Ph + N + PE.....Pag. FR-47

PAGE LAISSEE INTENTIONNELLEMENT VIDE

Chapitre 1

1.1 - INSTRUCTIONS GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2 - REFERENCES NORMATIVES

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

1.3 - DESCRIPTION DES SYMBOLES

Beaucoup d'accidents sont causés par une connaissance insuffisante des instructions et par faute d'application des règles de sécurité à appliquer pendant le fonctionnement et les opérations d'entretien de la machine.
Afin d'éviter tout accident, lire, **bien comprendre et suivre** toute instruction contenue dans ce manuel et sur les plaquettes appliquées sur la machine.
Pour identifier les messages de sécurité insérés dans ce manuel on a utilisé les symboles suivants:

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

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

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

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

1.4 - COMPOSITION DE LA MACHINE

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

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

1.5 - ADAPTATIONS A LA CHARGE DE L'ACHETEUR

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

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

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

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

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

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

1.6 - OPERATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE

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

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

⚠ DANGER ⚠

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

1.7 - RISQUE D'EXPLOSION

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

1.8 - NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE

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

Chapitre 2

DIMENSIONS

mesure en mm

Mod.	Dimensions internes			Dimensions externes		Support
	L	P	A	L1	P1	P2
435	760	730	135	1083	1113	895
635 S	760	1080	135	1083	1463	1244
635 L	1130	730	135	1460	1113	895
935	1130	1080	135	1460	1463	1244

2.1 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	435			635S		
Branchement électrique	208/240V 1Ph+PE 36,5A	208/240V 3Ph+PE 21,5A	380/416V 3Ph+N+PE 12,5A	208/240V 1Ph+PE 45,7A	208/240V 3Ph+PE 26,5A	380/416V 3Ph+N+PE 15,5A
Puissance	8,4 kW			10,5 kW		
Section câble	3 x 10 mm²	4 x 6 mm²	5 x 2,5 mm²	3 x 16 mm²	4 x 6 mm²	5 x 4 mm²
Poids net	160 kg			200 kg		
Humidité relative	10 ÷ 80 %					

Modèle	635L			935		
Branchement électrique	208/240V 1Ph+PE 66A	208/240V 3Ph+PE 38A	380/416V 3Ph+N+PE 22A	208/240V 1Ph+PE 82,5A	208/240V 3Ph+PE 47,5A	380/416V 3Ph+N+PE 27,5A
Puissance	15,1 kW			18,9 kW		
Section câble	3 x 25 mm²	4 x 10 mm²	5 x 6 mm²	3 x 35 mm²	4 x 16 mm²	5 x 6 mm²
Poids net	200 kg			250 kg		
Humidité relative	10 ÷ 80 %					

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

2.2 - TRANSPORT

2.2.a - Expedition (Fig. 1)

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

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

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

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

IMPORTANT

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

FIG. 1

2.2.b - Soulevement emballage (Fig. 2)

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

DANGER

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

FIG. 2

2.2.c - Stockage

IMPORTANT

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

2.3 - CONTROLE A LA RECEPTION

A la réception de la fourniture, vérifier que l'emballage soit intact et visiblement pas endommagé.
Si l'emballage est intact, l'enlever comme indiqué au point 2.4 (sauf en cas d'instructions différentes communiquées par la société constructrice).
Contrôler qu'à l'intérieur de l'emballage il y ait le manuel d'instructions aussi bien que les composants indiqués dans le document de transport.
En cas de présence de dommages ou d'imperfections, faire ce qui suit:

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

b- Informer, pour connaissance, la société constructrice.

IMPORTANT

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

2.4 - DESEMBALLAGE (Fig. 3)

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

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

ATTENTION

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

IMPORTANT

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

FIG. 3

2.5 - IDENTIFICATION DES COMPOSANTS (Fig. 4)

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

2.6 - IDENTIFICATION DE LA MACHINE (Fig. 4)

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

IMPORTANT

Dans toute demande d'assistance technique éventuelle ou dans toute commande des parties de rechange, indiquer toujours le numéro de matricule de la machine.

FIG. 4

Chapitre 3

DANGER

Toute opération décrite dans ce chapitre doivent être effectuées par un technicien spécialisé et préposé à les effectuer.

3.1 - SOULEVEMENT MACHINE (Fig. 1)

Le soulèvement de la machine doit être fait à l'aide d'une grue ou d'un palan, en agissant comme indiqué ci- dessous:

- Soulever légèrement le four alternativement des quatre côtés, à l'aide d'un levier, en faisant attention à ne pas abîmer les panneaux et y positionner des cales au dessous (1).
- Positionner deux courroies (2) convenablement dimensionnées au poids de la machine au dessous de la base (3) et les atteler au crochet (4) d'une grue ou d'un palan.

ATTENTION

Ne pas utiliser pour le soulèvement des câbles en acier puisqu'ils pourraient endommager la carrosserie externe.

FIG. 1

3.2 - MANUTENTION VERTICALE DU FOUR (Fig. 2)

- Enlever les surfaces réfractaires.
- Placer une palette / un chariot, etc. sur le sol.
- Retourner le four en position verticale de manière à ce que le côté (1) avec le bandeau de commande soit dirigé vers le haut.

FIG. 1

3.3 - ASSEMBLAGE COMPOSANTS

Montage support sur chariot

IMPORTANT

Pour le montage du support sur roues respecter les indications dans le manuel joint au support.

FIG. 3

Montage four monochambre (Fig. 3)

- Positionner le four (1) sur le support (2) et le fixer par les deux vis (3) sur le côté droit et gauche.

Montage fours à deux ou à trois chambres (Fig. 4)

- Pour fours à deux chambres positionner le deuxième four (4) au-dessus du premier four (1), ensuite fixer les deux fours à l'aide des plaquettes (5) à quatre trous par les vis et rondelles correspondantes.
- Pour fours à trois chambres mettre le troisième four au-dessus du deuxième et le fixer comme indiqué au point précédent.

FIG. 4

3.4 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE

DANGER

- **La ligne électrique d'alimentation doit être pourvue d'un SECTIONNEUR de LIGNE omnipolaire convenable (interrupteur automatique thermo-magnétique ou différentiel) positionné avant l'interrupteur général de l'unité de commande avec ouverture des contactes de 3 mm minimum.**
- **Le système de mise à la terre doit être conforme aux normes électriques nationales en vigueur dans le lieu d'installation.**
- **Les câbles électriques d'alimentation doivent être dimensionnés selon le courant maximum absorbé.**
- **Les données concernant la ligne électrique d'alimentation doivent correspondre aux indications sur la plaquette d'identification et aux donnés indiquées dans le tableau des caractéristiques techniques dans l'introduction de ce manuel.**

DANGER

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

IMPORTANT

Le sectionneur de ligne positionné dans la partie supérieure du four doit se trouver dans une zone facilement accessible.

DANGER

Pour les fours à deux et à trois chambres, chaque four doit être branché à un sectionneur de ligne prévu à cet effet, il n'est pas possible de connecter plusieurs fours à un seul sectionneur de ligne.

3.4.a - Branchement électrique du four (Fig.5)

- Enlever le carter (1) après avoir dévissé les vis (2).
- Connecter le câble à la boîte à bornes (3).
- Connecter les phases aux bornes L1, L2 e L3, le neutre à la borne N et la mise à la terre à la borne T.
- En présence d'un répartiteur automatique de charge, connecter les deux fils d'alimentation 12 V aux bornes « SAFE ».
- Remonter le carter (1).

3.4.b - Branchement équipotentiel (Fig. 6)
L'appareil doit être inséré dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée d'après les normes en vigueur.
Enlever le carter (1) après avoir dévissé les vis (2) (Fig. 5).
Le branchement doit être effectué en cascade entre les différents composants du four en utilisant la vis (3) positionnée dans la partie postérieure du four.

FIG. 6

3.5 - POSITIONNEMENT DU FOUR (Fig. 7)

DANGER

Le four NE DOIT PAS être installé adossé aux parois inflammables comme meubles, parois de division,revêtements en lambris, etc....

On recommande d'observer une distance de sécurité de 50 mm au moins des parois latérales et postérieures du four. La surface au-dessus de laquelle le four est installé ne doit pas être inflammable.

IMPORTANT

Si le four est encaissé il est nécessaire d'assurer un correct renouvellement d'air dans sa partie postérieure à l'aide de grilles d'aération (1) obtenues sur la paroi.

- Positionner le four sur la zone définitive en respectant les indications indiquées dans la figure 7 puisqu'elles indiquent les distances minimales nécessaires afin que le four puisse marcher correctement.
- Bloquer la position du four en freinant les roues antérieures.

FIG. 7

FIG. 8

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

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

IMPORTANT

La cheminée doit être montée sur le dernier four supérieur.

- Raccorder la cheminée (3) à un conduit de fumée à l'aide d'un tuyau de 120 mm de diamètre.

Chapitre 4

4.1 - TYPE D'EMPLOI ET CONTRE-INDICATIONS

IMPORTANT

Les fours Mod. SUPER TOP sont des fours professionnels pour la cuisson de pizzas et de produits semblables.
Les différents modèles ne peuvent être utilisés que pour effectuer les travaux indiqués ci-dessus;

TOUT AUTRE EMPLOI SOULÈVE LA SOCIÉTÉ CONSTRUCTRICE DE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR ACCIDENTS À PERSONNES OU CHOSES ET FAIT ÉCHOIR TOUTE CONDITION DE GARANTIE.

4.2 - PLAQUETTES DE SECURITE (Fig. 1)

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

DANGER

Des plaquettes avec les indications de sécurité se trouvent sur la machine; ces indications doivent être respectées de la part de tout opérateur. En cas de non-observation des indications, la société productrice ne devra pas être considérée responsable pour tout dommage ou accident à personnes ou choses qui pourrait en découler.

Danger Tension insérée

- Ne pas effectuer de travaux lorsque la tension est insérée.

FIG. 1

4.3 - SECURITE

Le four est pourvu des systèmes de sécurité suivants:

1)Toutes les zones dangereuses sont fermées par une protection («carter») par des vis.

2) Chaque four est pourvu d'un thermostat de sécurité qui éteint le four en cas de température trop élevée enregistrée à l'intérieur de la chambre de cuisson; pour les fours avec commandes digitales la fiche est pourvue d'un composant spécial qui bloque le fonctionnement du four en cas la température à l'intérieur du tableau de commande dépasse les 85°C.

4.4 - ZONE OPERATEUR (Fig. 2)

L'opérateur, pendant le fonctionnement du four, est positionné frontalement par rapport au four pour permettre d'insérer et d'enlever aisément la pizza à travers le gueulard (1) (voir Fig.2 position «O»).

Au technicien est permis le positionnement sur la partie postérieure ou latérale du four, position «T», pour les opérations d'entretien.

4.5 - ZONE A DANGER RESIDU (Fig. 2)

Les zones à danger résidu sont les zones qui ne peuvent pas être protégées à cause du type de production ; en ce qui concerne la machine, il s'agit du:

- Zone du gueulard et zone interne de la chambre de cuisson: danger de brûlures.

FIG. 2

Chapitre 5

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

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

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

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

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

5.1 - BANDEAU DU FOUR À COMMANDES NUMÉRIQUES (Fig. 1)

L'appareil présente les commandes suivantes :

1. **Afficheur**
   L'afficheur montre toutes les fonctions concernant le fonctionnement du four, les alarmes, les valeurs paramétrables, etc.

2. **Bouton « Encoder push button »**
   Ce bouton permet de faire défiler les différents paramètres de l'afficheur et, en appuyant dessus, il est possible d'effectuer des opérations de sélection, modification et confirmation des valeurs.

3. **Touche ligne (On/Off)**
   En appuyant sur cette touche, il est possible de mettre les commandes sous et hors tension.

4. **Prise USB**
   Ce port permet de brancher une clé USB pour charger et télécharger des fichiers (logiciels, recettes, paramétrages, etc.).

5. **Touche « Timer 1 »**
   La touche « Timer 1 » permet un paramétrage indépendant pour chacun des trois programmes de cuisson.
   Appuyer sur la touche pour activer le temps de cuisson pour le programme sélectionné ; il est possible de suspendre ou de réinitialiser le temps en maintenant la touche enfoncée pendant plusieurs secondes.

6. **Touche « Timer 2 »**
   La touche « Timer 2 » permet un paramétrage indépendant pour chacun des trois programmes de cuisson.
   Appuyer sur la touche pour activer le temps de cuisson pour le programme sélectionné ; il est possible de suspendre ou de réinitialiser le temps en maintenant la touche enfoncée pendant plusieurs secondes.

FIG. 1

FIG. 2

5.2 - INTERFACE UTILISATEUR (Fig. 2)

Lorsque le four est sous tension, la page-écran suivante s'affiche :

1. **Calendrier**
   Affiche le jour de la semaine, le mois et l'année.

2. **Langue**
   Un drapeau indique la langue sélectionnée.

3. **Horaire**
   Affiche les heures et les minutes.

4. **Allumage programmé**
   Lorsque la fonction d'allumage programmé est sélectionnée, le jour de la semaine et l'heure d'allumage s'affichent.

5. **Versions logicielles**
   Affiche la version du logiciel de l'afficheur (5a) et celle du logiciel de la carte de puissance (5b).

5.3 - PAGE-ÉCRAN PRINCIPALE (Fig. 3)

Une fois le four mis en route, l'utilisateur voit s'afficher la page-écran principale suivante :

1. **Température**
   Affiche la température actuelle de la chambre.

2. **Résistance voûte**
   Affiche le pourcentage sélectionné pour les résistances de la voûte ; lorsque la résistance est activée, la LED (2a) s'allume en rouge.

3. **Température sélectionnée**
   Affiche la température de cuisson paramétrée (Set Point) du programme sélectionné et pour le fonctionnement manuel.

4. **Résistance sole**
   Affiche le pourcentage sélectionné pour les résistances de la sole ; lorsque la résistance est activée, la LED (4a) s'allume en rouge.

5. **Cheminée**
   Affiche le pourcentage d'ouverture de la cheminée pour évacuer la fumée et la vapeur de cuisson ; les paramètres sont les suivants : 0, 25 %, 50 %, 75 %, 100 %

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

7. **Timer 1**
   Affiche le temps de cuisson de la première minuterie, paramétré pour le programme sélectionné.

8. **Timer 2**
   Affiche le temps de cuisson de la deuxième minuterie, paramétré pour le programme sélectionné.

9. **Lampe**
   Affiche l'état d'éclairage de la chambre de cuisson ; lorsque la lampe est allumée, une coche rouge apparaît au niveau de l'icône.

10. **P 1**
    Affiche le premier programme de cuisson paramétrable ; une coche rouge apparaît au niveau de l'icône lorsqu'il est actif.

FIG. 3

11. **P 2**
    Affiche le deuxième programme de cuisson paramétrable ; une coche rouge apparaît au niveau de l'icône lorsqu'il est actif.

12. **P 3**
    Affiche le troisième programme de cuisson paramétrable ; une coche rouge apparaît au niveau de l'icône lorsqu'il est actif.

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

14. **Menu utilisateur**
    Permet d'accéder au menu utilisateur.

15. **Utilisation du port USB**
    Permet d'accéder au menu d'utilisation du port USB et d'afficher les recettes.

5.4 - SÉLECTION DES PROGRAMMES OU MODIFICATION DES PARAMÈTRES (Fig. 4)

Tourner le bouton (1) vers la gauche pour sélectionner (apparition d'un contour vert) les icônes de gauche ; pour accéder à une fonction, pour activer/désactiver une fonction ou pour modifier une valeur, appuyer sur le bouton (1).
Tourner le bouton (1) vers la droite pour sélectionner les icônes de droite.

FIG. 4

5.5 - PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DE CUISSON

Le four s'utilise en mode manuel ou fonctionne selon trois programmes de cuisson.
Tourner le bouton vers la gauche pour modifier les paramètres suivants :

- % de puissance des résistances de la voûte
- Température de cuisson
- % de puissance des résistances de la sole
- % d'ouverture de la cheminée
- % de vitesse du ventilateur d'aspiration
- Temps de cuisson 1
- Temps de cuisson 2

Pour modifier l'une des données, il faut sélectionner le paramètre à modifier à l'aide du bouton (1), puis appuyer sur le bouton : la valeur du paramètre change de couleur (passant du blanc au rouge) ; tourner alors le bouton dans le sens horaire pour augmenter la valeur ou dans le sens antihoraire pour la diminuer.
Une fois la valeur souhaitée atteinte, appuyer sur le bouton pour confirmer la valeur paramétrée ; le paramètre change de couleur (passant du rouge au blanc).

Par exemple, pour modifier la température de cuisson, il faut :

- Se positionner sur la valeur à modifier « » (Fig. 5a).
- Appuyer sur le bouton, la valeur passe du blanc au rouge (Fig. 5b).
- Tourner le bouton pour modifier la valeur, par exemple faire passer la température de 335 à 353 °C (Fig. 5c).
- Appuyer de nouveau sur le bouton pour confirmer la valeur ; celle-ci passe du rouge au blanc.

IMPORTANT

En cas de modification des données avec l'un des programmes P1, P2 ou P3 sélectionné (apparition d'une coche rouge), dès qu'une donnée est modifiée, la coche rouge disparaît, indiquant que l'on n'est pas en train de travailler sur un programme mémorisé.

- Pour mémoriser la variation dans l'un des trois programmes, il suffit de se positionner sur le programme souhaité (Fig. 5d).
- Appuyer sur le bouton en le maintenant enfoncé jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ; le programme sélectionné affichera une coche rouge (Fig. 5e).

FIG. 5a

FIG. 5b

FIG. 5c

FIG. 5d

FIG. 5e

5.6 - ÉCLAIRAGE DE CHAMBRE (Fig. 6)

Le four est équipé de deux lampes (une de chaque côté) pour éclairer la chambre de cuisson.
Il est possible d'allumer ou d'éteindre les lampes en agissant sur le bouton et en se positionnant sur l'icône correspondante « ».

- Lampe allumée, coche rouge visible ;
- Lampe éteinte, coche rouge non visible.

FIG. 6

5.7 - MENU UTILISATEUR (Fig. 7)

Pour accéder au menu utilisateur, sélectionner l'icône « ».

Ce menu permet de sélectionner et de paramétrer toutes les fonctions de niveau utilisateur.
Utiliser le bouton pour se positionner sur les icônes et effectuer les paramétrages correspondants :

1. **Langue**
   Il est possible de définir la langue en sélectionnant le drapeau correspondant.

2. **MENU DE SERVICE**
   Menu dédié à un usage interne « OEM » ou à un personnel spécialisé, protégé par un mot de passe.

3. **MINUTERIE POUR AUTO-ALLUMAGE**
   Il est possible de paramétrer la date, l'heure et le programme pour l'allumage automatique du four.

4. **CALENDRIER**
   Il est possible de saisir la date et l'heure actuelles.

5. **ECO**
   Lorsque le four reste inutilisé pendant un certain temps (paramétrable), il passe en mode ECONOMY : l'éclairage de la chambre s'éteint, la cheminée se ferme, l'aspirateur s'arrête, mais la chambre conserve sa température.
   Lorsque la porte est ouverte, le four revient aux paramétrages de cuisson.

FIG. 7

5.7.a - Fonctionnalité de la porte

En cas d'ouverture de la porte, le four peut effectuer les fonctions suivantes de manière autonome :

- Mise en marche des résistances de la voûte pour éviter toute baisse de température (6a).
- Activation d'un signal sonore d'avertissement lorsque la porte reste ouverte pendant plus d'une minute (6b).
- Paramétrage d'un temps de fonctionnement de l'aspirateur à la vitesse maximale pour pouvoir intercepter la vapeur de cuisson pendant le défournement ; le temps paramétrable varie de 0 à 25 secondes (6c).
- Paramétrage d'un temps de retard pour l'ouverture de la cheminée après la fermeture de la porte (enfournement) (6d).

IMPORTANT

Les fonctions activées auront une coche rouge mise en évidence au niveau de l'icône.

- Pour accéder au menu utilisateur, sélectionner l'icône (7).

5.8 - MINUTERIE POUR AUTO-ALLUMAGE

Le menu utilisateur permet d'accéder au paramétrage de la minuterie pour l'auto-allumage en sélectionnant l'icône « ».

Ce menu permet de configurer deux allumages par jour sur le programme souhaité (Fig. 8a).

1. **Colonne des jours de la semaine**
   Affiche le jour de la semaine où le four s'allume.

2. **HEURE**
   Ce champ permet de saisir l'heure du premier allumage du four.

3. **PROGRAMME**
   Ce champ permet de saisir le numéro du programme sélectionné pour le premier allumage.

4. **HEURE**
   Ce champ permet de saisir l'heure du deuxième allumage du four.

5. **PROGRAMME**
   Ce champ permet de saisir le numéro du programme sélectionné pour le deuxième allumage.

6. **Auto-allumage On/Off**
   Il est possible d'activer ou de désactiver l'auto-allumage sans devoir supprimer les paramétrages quotidiens, ceci à l'aide de l'icône (6) ; lorsque l'auto-allumage est activé, l'icône affiche une coche rouge, lorsque l'auto-allumage est désactivé, la coche n'est pas visible.

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

   Lorsque le four est éteint, les allumages paramétrés pour la journée sont affichés (Fig. 8b).

7. **Jour, date et heure du premier allumage (Fig. 8c)**

8. **Jour, date et heure du deuxième allumage (Fig. 8d)**

Pour quitter la page-écran d'auto-allumage, sélectionner l'icône (9) (Fig. 8a).

FIG. 8a

FIG. 8b

FIG. 8c

5.9 - CALENDRIER

Le menu utilisateur permet d'accéder au paramétrage du calendrier en sélectionnant l'icône « ».

1. **Jour de la semaine**
   La sélection de ce champ permet de paramétrer le jour de la semaine.

2. **DATE**
   La sélection de ce champ permet de paramétrer le jour, le mois et l'année.

3. **HEURE**
   La sélection de ce champ permet de paramétrer l'heure, les minutes et les secondes.

Pour quitter la page-écran du calendrier, appuyer sur l'icône (4).

FIG. 9

5.10 -AFFICHAGE DES RECETTES ET PORT USB

Cette partie du menu permet d'afficher les recettes mémorisées et de gérer le fonctionnement du port USB présent.
Le four est équipé d'un port USB pour les opérations suivantes :

- Charger/télécharger les recettes.
- Télécharger un fichier journal du four.
- Charger/télécharger le logiciel de fonctionnement du four avec les paramétrages présents dans l'interface utilisateur et de service.

Sélectionner l'icône « » pour accéder à la page-écran correspondante (Fig 10) :

1) **Affichage des recettes**
2) **Téléchargement des recettes**
3) **Chargement des recettes**
4) **Téléchargement du fichier journal**
5) **Téléchargement du logiciel du four et paramétrages d'utilisateur et de service**
6) **Chargement du logiciel du four**
7) **Retour à la page-écran précédente**

« » Affichage des recettes (1)

Sélectionner l'icône « » pour afficher les recettes mémorisées.
Il est possible de faire défiler les recettes pour les visionner. Si la recette est absente dans certaines pages, l'icône s'affiche.
Pour revenir au menu précédent, appuyer sur le bouton.

« » Téléchargement de recettes sur une clé USB (2)

- Introduire une clé vide dans le port USB, l'icône change de couleur en passant de « » à « » pour indiquer qu'il est possible de télécharger les recettes.
- Sélectionner l'icône « » pour commencer le téléchargement sur la clé USB ; l'icône se met à clignoter jusqu'à la fin du téléchargement.

IMPORTANT

Lorsqu'on sélectionne l'icône « » et que le symbole « » clignote, cela indique qu'il n'y a pas de clé vide ou que la clé est illisible.

FIG.10

« » Chargement de recettes à partir d'une clé USB (3)

- Introduire dans le port USB une clé contenant un ou plusieurs fichiers de recettes ; l'icône change de couleur en passant de « » à « » pour indiquer qu'il est possible de charger les recettes.
- Sélectionner l'icône « » pour commencer le chargement à partir de la clé USB ; l'icône se met à clignoter jusqu'à la fin du chargement tout en indiquant la progression des pages.

IMPORTANT

Lorsqu'on sélectionne l'icône « » et que le symbole « » clignote, cela indique qu'il n'y a aucune clé contenant les recettes ou que la clé est illisible.

« » Téléchargement du fichier journal du four sur une clé USB (4)

- Introduire une clé vide dans le port USB, l'icône change de couleur en passant de « » à « » pour indiquer qu'il est possible de télécharger le fichier journal du four.
- Sélectionner l'icône « » pour commencer le téléchargement sur la clé USB ; l'icône se met à clignoter jusqu'à la fin du téléchargement.

IMPORTANT

Lorsqu'on sélectionne l'icône « » et que le symbole « » clignote, cela indique qu'il n'y a pas de clé vide ou que la clé est illisible.

« » **Téléchargement du logiciel du four sur une clé USB (5)**

- Introduire une clé vide dans le port USB, l'icône change de couleur en passant de « » à « » pour indiquer qu'il est possible de télécharger le logiciel du four.
- Sélectionner l'icône « » pour commencer le téléchargement sur la clé USB ; l'icône se met à clignoter jusqu'à la fin du téléchargement.

IMPORTANT

Lorsqu'on sélectionne l'icône « » et que le symbole « » clignote, cela indique qu'il n'y a pas de clé vide ou que la clé est illisible.

« » **Chargement du logiciel à partir d'une clé USB (6)**

- Introduire, dans le port USB, une clé contenant le fichier de mise à jour du logiciel ; l'icône change de couleur en passant de « » à « » pour indiquer qu'il est possible de charger le logiciel.
- Sélectionner l'icône « » pour commencer le chargement à partir de la clé USB ; l'icône se met à clignoter jusqu'à la fin du chargement.

IMPORTANT

Lorsqu'on sélectionne l'icône « » et que le symbole « » clignote, cela indique qu'il n'y a aucune clé contenant la mise à jour du logiciel ou que la clé est illisible.

Pour quitter la page-écran, sélectionner l'icône « » (7).

5.11 - MODE DE SAISIE DES RECETTES

Pour pouvoir utiliser cette fonction, les programmes pour PC suivants sont exigés :

- Paint (application de Windows)
- IrfanView 64 (téléchargeable gratuitement depuis INTERNET)

- Ouvrir « Paint » et créer une image de la taille de 600x800 pixels.

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

- Enregistrer l'image dans le dossier « recettes » (créé spécialement à cet effet) avec le numéro de page et la langue correspondante, par exemple : « 01it » BMP 24 bits jusqu'à un maximum de 51 pages (de 00it à 50it).

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

- Sur la barre d'outils, sélectionner Image, Decrease color depth et configurer 256 Colors (8 BPP).

- L'image est alors convertie et il est possible de la sauvegarder.
  Sur la barre d'outils, sélectionner « File, Save as... » et sauvegarder l'image dans le dossier « recettes », en remplaçant l'original.
  Cette procédure doit être effectuée pour chaque image.

- Mettre le dossier Recettes (contenant les fichiers convertis) sur une clé USB (compatible avec le système).
- Allumer le four et accéder au menu USB spécial à l'aide de la touche (1) (Fig. 11).

FIG. 11

FIG. 12

- Introduire la clé dans le logement prévu à cet effet et attendre que l'icône de téléchargement (2) des recettes devienne rouge (Fig. 12).

- La sélectionner à l'aide du codeur et appuyer sur le bouton.
  Il y aura un balayage de tous les fichiers (01fr, 02fr, 03fr, etc.) et, pour finir, le four affichera la page-écran principale.

5.12 - PREPARATION DU FOUR

Il est possible d'avoir deux types de cuissons de la pizza: la cuisson directe sur le plano réfractaire et la cuisson sur moule à pizza.
On donne par la suite quelques indications concernant le réglage des différents paramètres, en tout cas pour toute information supplémentaire se référer au tableau indiqué dans le paragraphe "**Cuisson de la pizza**".

IMPORTANT

On conseille de suivre les indications du tableau jusqu'au moment où la praticité et l'expérience ne permettront d'établir personnellement les temps et les températures.

5.12.a Normes générales de cuisson sur le plan réfractaire

- Allumer le four au moins une heure et quinze minutes avant le début du travail.

  Le four a trois programmes établis:
- Programme 1 - cuisson directement sur pierre réfractaire pour pizzas Ø 30 ou Ø 35 cm
- Programme 2 - cuisson directement sur pierre réfractaire pour pizzas Ø 45 ou Ø 50 cm
- Programme 3 - pizza sur plaque à pizza

ATTENTION

- **Ne pas jeter du sel sur le plan réfractaire, ne pas refroidir le plan en utilisant un chiffon trempé d'eau froide, utiliser seulement de la pâte pour pizza; ces attentions évitent la détérioration du plan réfractaire et elles permettent une cuisson correcte de la pizza.**

5.12.b Normes générales de cuisson sur moule à pizza

- Allumer le four au moins une heure et quinze minutes avant le début du travail en établissant les paramètres suivants:
  Température de travail 300°C
  Résistances Ciel 50%
  Résistances surface inférieure 60%
  Cheminée fermée «0».

5.12.c - Allumage du four

- Si on a établi la programmation hebdomadaire d'allumage du four, à l'heure établie le four va s'allumer avec la valeur des paramètres établis dans le programme choisi en phase de programmation hebdomadaire.
  Si la programmation hebdomadaire n'a pas été paramétrée, appuyer sur la touche .
  Le four s'allume avec le dernier programme sélectionné ; pour changer de programme, sélectionner le programme souhaité : « P1 », « P2 » ou « P3 ».
- Lorsque le four s'allume, les icônes « » et « » clignotent pour indiquer que le four se réchauffe, que la cheminée reste fermée et que l'aspirateur est arrêté.
  Dès que la température de cuisson est atteinte, les deux icônes cessent de clignoter et c'est le démarrage automatique avec les paramètres définis en fonction du programme sélectionné.

IMPORTANT

Il est possible de forcer la mise en marche / le positionnement de la cheminée et de l'aspirateur en se plaçant sur l'icône et en appuyant sur le bouton.

- Attendre que le four arrive à la température établie pour la cuisson de la pizza.

5.13 - CUISSON DE LA PIZZA

- Quand la température est arrivée à la valeur établie, ouvrir la porte d'accès et insérer la pizza à cuire.

ATTENTION

L'intérieur du four a une température élevée, donc pendant l'opération d'introduction et d'extraction de la pizza utiliser des moyens de protection individuelle convenables; DANGER DE BRULURES.

- Lorsque la porte est ouverte, en cas de sélection du ventilateur, celui-ci démarre à la vitesse maximale, empêchant la vapeur de s'échapper de la chambre.

- Pendant la cuisson il est possible de modifier les paramètres en agissant sur les boutons correspondants comme expliqué dans les paragraphes précédents. Si quelques paramètres d'un programme de cuisson (four digital) ont été modifiés, lorsqu'on éteint le four les paramètres modifiés NE SONT PAS enregistrés dans la mémoire.

- La cuisson terminée, ouvrir la porte d'accès du four et extraire la pizza cuite.

5.13.a Conseils pour une cuisson correcte

Le réglage de la cheminée est importante pour une cuisson correcte de la pizza.

- Si l'on ferme complètement la cheminée pendant la cuisson de la pizza on verra de la vapeur sortir de la porte; en plus, l'action des résistances du Ciel sera considérablement diminuée à cause de la vapeur, donc la pizza tendra à cuire au-dessous et à ne pas cuire au-dessus.

IMPORTANT

On conseille d'utiliser la cheminée dans la fonction automatique établie dans le programme de cuisson.

- Si la cheminée est connectée directement à un aspirateur, trop de chaleur sortira du four, donc la pizza résultera trop séchée et brûlée au-dessous.

IMPORTANT

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

- Dans le tableau on indique quelques temps de cuisson selon le type de cuisson, les temps sont donnés à titre d'indication puisqu'ils peuvent varier d'après différentes conditions (type de pâte, température, etc..)

Ø Pizza	Programme	Type de cuisson	Temps
Ø 30/35	1	Réfractaire	3
Ø 45/50	2	Réfractaire	6
Plaque	3	Plaque	10

5.14 - ALARMES

Défaillance de la cheminée (Fig. 13)
Lorsque cette alarme survient, les pictogrammes (1) et (2) s'affichent.
Cette alarme indique que le mouvement de la cheminée est défectueux.
Éteindre le four et contacter l'assistance technique pour faire vérifier le moteur de la cheminée, le micro-interrupteur de fin de course et le mouvement mécanique.

FIG.13

Surtempérature du compartiment technique (Fig. 14)
Lorsque cette alarme survient, les pictogrammes (1) et (2) s'affichent.
Cette alarme indique que la température à l'intérieur du compartiment technique a atteint une valeur élevée ; dans ce cas, le four continue de fonctionner ; éteindre le four dès que possible et contacter l'assistance technique pour vérifier le bon fonctionnement des ventilateurs de refroidissement du compartiment technique.

FIG.14

Sonde de température de la carte de puissance coupée ou déconnectée
Lorsque cette alarme survient, l'alarme « NTC » s'affiche. Cette alarme indique que la sonde de la carte de puissance est défectueuse ou déconnectée.
Appeler le service d'assistance technique pour remplacer la carte.

Thermostat de sécurité
Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TS » s'affiche. Elle indique que la température dans la chambre a dépassé 512 °C ; le four cesse de chauffer.
Réinitialiser le thermostat de sécurité comme indiqué dans le paragraphe correspondant.

Surtempérature de la chambre
Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC1 » s'affiche. Elle indique que la température dans la chambre a dépassé 480 °C ; le four s'éteint.
Éteindre le four et attendre que la chambre refroidisse. Essayer de nouveau et, si l'alarme se reproduit, appeler le service d'assistance technique.

Sonde de température de la chambre coupée ou déconnectée
Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC1 » s'affiche. Elle indique que la sonde de température de la chambre est coupée ou déconnectée ; le four s'éteint.
Appeler le service d'assistance technique pour vérifier et/ou remplacer la sonde.

Sonde de température de la chambre court-circuitée
Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC1 » s'affiche. Elle indique que la sonde de température de la chambre est court-circuitée ; le four s'éteint.
Appeler le service d'assistance technique pour remplacer la sonde.

Sonde de température du compartiment technique coupée ou déconnectée (uniquement pour le marché américain)
Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC2 » s'affiche. Elle indique que la sonde de température du compartiment technique est coupée ou déconnectée ; le four s'éteint.
Appeler le service d'assistance technique pour vérifier et/ou remplacer la sonde.

Sonde de température du compartiment technique court-circuitée
(uniquement pour le marché américain)
Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC2 » s'affiche. Elle indique que la sonde de température du compartiment technique est court-circuitée ; le four s'éteint.
Appeler le service d'assistance technique pour remplacer la sonde.

Surtempérature du dissipateur de la carte principale
Lorsque cette alarme survient, l'alarme « NTC » s'affiche. Cette alarme indique que la température du dissipateur de la carte de puissance a atteint une valeur élevée.
Éteindre le four et vérifier que les ventilateurs de refroidissement du compartiment technique fonctionnent correctement.

Sonde de température du dissipateur de la carte de puissance court-circuitée
Lorsque cette alarme survient, l'alarme « NTC » s'affiche. Elle indique que la sonde de température de la carte principale est court-circuitée ; le four s'éteint.
Appeler le service d'assistance technique pour remplacer la carte de puissance.

5.15 - COMMENT ETEINDRE LE FOUR (Fig. 13)

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

5.16 - MAUVAIS FONCTIONNEMENT,CAUSES ET REMEDES

- **Le four ne s'allume pas:**

- Contrôler que le branchement électrique soit fonctionnant
- Contrôler que l'interrupteur général soit inséré
- Appeler le service d'assistance technique.

- **Mauvais fonctionnement du four:**

- Appeler le service d'assistance technique.

DANGER

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

FIG. 15

Chapitre 6

6.1 - ENTRETIEN ORDINAIRE ET PROGRAMME

6.1.a- Generalité

DANGER

Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées avec le four éteint et froid, et avec l'interrupteur général déclenché en position "⓪ " OFF.

Les opérations d'entretien ont été divisées trois catégories:

- **ENTRETIEN ORDINAIRE:**
  Il regroupe toute intervention qui doit être fait sur la machine quotidiennement.
- **ENTRETIEN PROGRAMME:**
  Il contient la liste des opérations qui doivent être effectuées avec cadence fixée pour assurer un fonctionnement correcte de la machine.
- **ENTRETIEN D'APRES LES NECESSITES:**
  Il indique la liste des opérations d'entretien qui doivent être effectuées quand il est nécessaire, par exemple le remplacement d'un composant détérioré ou cassé.

6.1.b - Interventions d'entretien ordinaire

6.1.b.a - Cycle de auto-nettoyage (Fig. 1)
Le four est équipé d'un programme automatique de PYROLYSE.
Cette fonction peut être activée en appuyant sur le bouton et en se positionnant sur l'icône « ».
La page-écran s'affiche, indiquant la température (1) de la chambre, laquelle va devoir atteindre 400 °C ; un compte à rebours de 20 minutes démarre dans le champ (2).
Une fois le temps écoulé, le four s'éteint automatiquement.
Pour quitter cette fonction, il suffit de déplacer le bouton sur l'icône de sortie (3) prévue à cet effet.

IMPORTANT

Si on enlève courante avant que le cycle de nettoyage finisse, il repartira automatiquement du début quand la courante sera remise en place.

- Le jour suivant le cycle de nettoyage, il est possible de brosser le plan réfractaire.

FIG. 1

6.1.b.b - Nettoyage externe

ATTENTION

Nettoyer soigneusement le four à la fin de chaque cycle de travail.
Pour le nettoyage du four NE PAS UTILISER d'outillages métalliques comme pailles de fer, brosses, grattoirs, et/ou produits corrosifs.
NE PAS UTILISER de jets d'eau, sur les parties du four.

- Pour le nettoyage externe utiliser un chiffon trempé d'eau et de détergent, approprié à la surface à traiter.

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

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

6.1.c - Interventions d' entretien programme

- D'après les heures de travail et la charge de travail programmer au moins un entretien par an.

FIG. 2

6.1.d - Interventions d'entretien selon necessite

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

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

ATTENZIONE

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

FIG. 3

6.1.d.b - Nettoyage du ventilateur de refroidissement du tableau électrique (Fig. 4)

Si le four montre sur l'écran l'alarme «SURTEMPÉRATURE DU COMPARTIMENT TECHNIQUE / CARTE DE PUISSANCE» il faut nettoyer le ventilateur de refroidissement du tableau électrique:

- démonter le côté latéral droit (1) et en utilisant de l'air comprimé éliminer la saleté déposée sur le ventilateur.

IMPORTANT

Si le four présente à nouveau l'alarme appeler le service d'assistance technique.

FIG. 4

6.2 - RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Pour réinitialiser le thermostat de sécurité, procéder comme suit :

- Dévisser les deux vis (1).

FIG. 5

- Ouvrir la porte et dévisser la vis (2).

- Retirer le panneau des composants électriques (3).

- Appuyer sur le bouton rouge (4) pour réinitialiser le thermostat de sécurité situé à l'intérieur du compartiment technique.
- Remonter le tout en procédant de manière inverse.

Chapitre 7

7.1 - DEMONTAGE DE LA MACHINE

S'il est nécessaire de démonter la machine pour procéder successivement à une nouvelle installation, il faut procéder dans le sens inverse à ce qui est indiqué au chapitre «Installation».

DANGER

Avant de procéder au démontage de l'installation déconnecter l'alimentation électrique.

Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé, qualifié et préposé à de telles interventions.

ATTENTION

S'il est nécessaire de démonter la machine, ou quelqu'un de ses composants, de façon différente par rapport à ce qu'il est décrit, consulter la société OEM, ou bien son Agent, en s'adressant aux coordonnées indiquées dans la troisième page de cette publication.

7.2 - DEMANTELEMENT DE LA MACHINE

Lorsque vous avez l'intention de mettre la machine à la décharge (pour une raison quelconque, que ce soit de limite d'utilisation, impossibilité de réparation ou autre), il faut:

- Débrancher la machine en effectuant dans l'ordre inverse les opérations décrites à la section "Installation" de cette publication.
- Démonter dans la mesure du possible les parties de la machine (carter, ampoules, protections, poignées, chaînes, moteurs, etc.) en les divisant sur la base de leur nature (ex. tuyauteries, composants en caoutchouc, lubrifiants, solvants, vernis, aluminium, matériaux ferreux, cuivre, verre, etc.).
- Avant de procéder à la mise à la décharge, informer par écrit les organismes préposés, dans le respect des normes en vigueur dans chaque pays.
- Après avoir reçu l'autorisation des autorités mentionnées, procéder à l'élimination des composants conformément aux prescriptions des normes en vigueur en la matière.

Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon la normative locale en vigueur.
Lorsque l'appareil n'est plus utilisé ni réparable, procéder tri différencié des composants.

L'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain. En effet, il faut respecter le ramassage séparé introduit par la discipline visant à l'élimination des ordures dérivant d'appareillages électriques (Directive 2012/19/UE).
Les appareillages électriques sont caractérisés par un symbole portant une benne à ordures sur roues barrée. Le symbole indique que l'appareillage a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit faire l'objet de ramassage séparé.
L'écoulement inadéquat ou abusif des appareillages ou encore une utilisation impropre de ces derniers, si l'on considère les substances et matériaux contenus dans ces appareillages, peut provoquer des dommages aux personnes ou à l'environnement. L'écoulement des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.

ATTENTION

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

7.3 - ELIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES

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

ATTENTION

Toute irrégularité commise par le Client avant, pendant ou après l'élimination ou le démantèlement des composants de la machine, dans l'interprétation et l'application des Normes en Vigueur en matière reste à sa complète responsabilité.

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

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

RC1= Résistance voûte bouche
RC2= Résistance voûte centre
RC3= Résistance voûte fond
RP1= Résistance sole bouche
RP2= Résistance sole centre
RP3= Résistance sole fond
MV= Motoventilateur hotte
MR= Motoventilateur refroidissement carte + terminaisons
MC= Moteur cheminée
LP1= Lampe gauche chambre
LP2= Lampe droite chambre
S1= Micro-interrupteur porte fermée
S2= Micro-interrupteur cheminée fermée
Ts1= Thermostat de sécurité chambre
KM1= Télérupteur puissance
C1= Condensateur
T1= Transformateur alimentation générale
T2= Transformateur alimentation lampes
F2= Fusible de sortie transformateur lampes
F3= Fusible d'entrée alimentation générale
BUZZER1= Signal sonore
SW1= DIP8 - Micro-variation programmes/modèles
TC1= Sonde de température dans la chambre
Afficheur= Afficheur/Clavier
X1= Borne d'entrée alimentation + Borne de contact contrôle SAVE depuis local.
X2= Borne auxiliaires
SD CARD= Connexion pour chargement logiciel
RS485= Connexion afficheur

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

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

RC1= Résistance voûte bouche
RC2= Résistance voûte centre
RC3= Résistance voûte fond
RP1= Résistance sole bouche
RP2= Résistance sole centre
RP3= Résistance sole fond
MV= Motoventilateur hotte
MR= Motoventilateur refroidissement carte + terminaisons
MC= Moteur cheminée
LP1= Lampe gauche chambre
LP2= Lampe droite chambre
S1= Micro-interrupteur porte fermée
S2= Micro-interrupteur cheminée fermée
Ts1= Thermostat de sécurité chambre
KM1= Télérupteur puissance
C1= Condensateur
T1= Transformateur alimentation générale
T2= Transformateur alimentation lampes
F2= Fusible de sortie transformateur lampes
F3= Fusible d'entrée alimentation générale
BUZZER1= Signal sonore
SW1= DIP8 - Micro-variation programmes/modèles
TC1= Sonde de température dans la chambre
Afficheur= Afficheur/Clavier
X1= Borne d'entrée alimentation + Borne de contact contrôle SAVE depuis local.
X2= Borne auxiliaires
SD CARD= Connexion pour chargement logiciel
RS485= Connexion afficheur

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

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

RC1= Résistance voûte bouche
RC2= Résistance voûte centre
RC3= Résistance voûte fond
RP1= Résistance sole bouche
RP2= Résistance sole centre
RP3= Résistance sole fond
MV= Motoventilateur hotte
MR= Motoventilateur refroidissement carte + terminaisons
MC= Moteur cheminée
LP1= Lampe gauche chambre
LP2= Lampe droite chambre
S1= Micro-interrupteur porte fermée
S2= Micro-interrupteur cheminée fermée
Ts1= Thermostat de sécurité chambre
TL= Thermostat de service auxiliaire
KM1= Télérupteur puissance
C1= Condensateur
T1= Transformateur alimentation générale
T2= Transformateur alimentation lampes
F2= Fusible de sortie transformateur lampes
F3= Fusible d'entrée alimentation générale
BUZZER1= Signal sonore
SW1= DIP8 - Micro-variation programmes/modèles
TC1= Sonde de température dans la chambre
Afficheur= Afficheur/Clavier
X1= Borne d'entrée alimentation + Borne de contact contrôle SAVE depuis local.
X2= Borne auxiliaires
SD CARD= Connexion pour chargement logiciel
RS485= Connexion afficheur

DEUTSCH

ABSCHNITT 1
Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer

1.1 ALLGEMEINE ANMERKUNGEN .....Seite DE-3
1.2 BEZUGSNORMEN.....Seite DE-4
1.3 BESCHREIBUNG DER SYMBOLE.....Seite DE-5
1.4 ZUSAMMENSETZUNG DER MASCHINE.....Seite DE-5
1.5 VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES EINKÄUFERS .....Seite DE-5
1.6 NOTVERFAHREN IM BRANDFALL.....Seite DE-6
1.7 EXPLOSIONSGEFAHR .....Seite DE-6
1.8 SCHALLDRUCKPEGEL .....Seite DE-6

ABSCHNITT 2
Abschnitt für Fachtechniker

- DIMENSIONI DI INGOMBRO .....Seite DE-7
2.1 CARATTERISTICHE TECNICHE .....Seite DE-8
2.2 TRANSPORT .....Seite DE-9
2.2.a Sendung .....Seite DE-9
2.2.b Verpackungsheben .....Seite DE-9
2.2.c Einlagerung .....Seite DE-9
2.3 EINGANGSPRÜFUNG.....Seite DE-10
2.4 AUSPACKEN .....Seite DE-10
2.5 IDENTIFIKATION DER KOMPONENTEN .....Seite DE-11
2.6 IDENTIFIKATION DER MASCHINE.....Seite DE-11

ABSCHNITT 3
Abschnitt für Fachtechniker

3.1 GERÄT-AUFHEBEN .....Seite DE-12
3.2 SENKRECHTBEWEGUNG DES OFENS .....Seite DE-12
3.3 ZUSAMMENBAU DER KOMPONENTEN.....Seite DE-12
3.4 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS .....Seite DE-14
3.4.a Elektrischer Ofenanschluss.....Seite DE-14
3.4.b Äquipotentieller Anschluss .....Seite DE-15
3.5 OFENPOSITIONIEREN .....Seite DE-15
3.5.a Montage des Kamins.....Seite DE-16

ABSCHNITT 4
Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer

4.1 BENUTZUNG UND GEBRAUCHSGEGENANZEIGEN .....Seite DE-17
4.2 SICHERHEITSSCHILDER.....Seite DE-17
4.3 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN .....Seite DE-18
4.4 BENUTZERSTELLEN.....Seite DE-18
4.5 FLÄCHEN MIT RESTLICHEN GEFAHRLAGE.....Seite DE-18

ABSCHNITT 5
Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer

5.1 STEUERTAFEL FÜR DIGITALE ÖFEN.....Seite DE-20
5.2 BENUTZERSCHNITTSTELLE.....Seite DE-21
5.3 HAUPTBILDSCHIRMSEITE.....Seite DE-22
5.4 PROGRAMMAUSWAHL ODER PARAMETERÄNDERUNG.....Seite DE-23
5.5 PROGRAMMIERUNG DER GARPARAMETER .....Seite DE-23
5.6 BELEUCHTUNG DER BACKKAMMER.....Seite DE-24
5.7 MENÜ BENUTZER .....Seite DE-25
5.7.a - Türfunktion .....Seite DE-25
5.8 TIMER FÜR SELBSTEINSCHALTUNG.....Seite DE-26
5.9 KALENDER.....Seite DE-27
5.10 ANZEIGE DER REZEPTE UND USB-PORT ...Seite DE-28
5.11 EINGABEMODUS DER REZEPTE.....Seite DE-29
5.12 OFENVORBEREITUNG.....Seite DE-32
5.12.a Allgemeine Anweisungen zum Backen an hitzebeständiger Fläche .....Seite DE-32
5.12.b Allgemeine Anweisungen zum Backen in Backform.....Seite DE-32
5.12.c Ofenanheizen.....Seite DE-32
5.13 PIZZABACKEN .....Seite DE-33
5.13.a Zum guten Ergebnis des Pizzabackens ....Seite DE-33
5.14 ALARMMELDUNGEN .....Seite DE-34
5.15 AUSSCHALTUNG .....Seite DE-36
5.16 BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFE.....Seite DE-36

ABSCHNITT 6
Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer

6.1 ORDENTLICHE UND EINGEPLANTE INSTANDHALTUNG.....Seite DE-37
6.1.a Allgemeine Daten .....Seite DE-37
6.1.b Ordentliche Instandhaltung .....Seite DE-37
6.1.b.a Selbstreinigungszyklus.....Seite DE-37
6.1.b.b Aussenreinigung .....Seite DE-38
6.1.b.c Reinigung der hitzebeständigen Fläche ...Seite DE-38
6.1.c Planmässige Instandhaltung .....Seite DE-38
6.1.d Instandhaltung nach Bedarf .....Seite DE-38
6.1.d.a Lampe - Ersatzverfahren.....Seite DE-38
6.1.d.b einigung des Kühllüfters der elektrischen Schalttafel.....Seite DE-39
6.2 RÜCKSETZUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS.....Seite DE-40

ABSCHNITT 7
Abschnitt für Fachtechniker

7.1 DEMONTAGE DER MASCHINE.....Seite DE-41
7.2 MASCHINENABBRUCH .....Seite DE-41
7.3 SCHADSTOFFENTSORGUNG .....Seite DE-41

SCHEMA OFEN "SUPER TOP" - 380/416 Volt 3 Phasen + N + PE.....Seite DE-42
SCHEMA OFEN "SUPER TOP" - 380/416 Volt 3 Phasen + N + PE.....Seite DE-43
SCHEMA OFEN "SUPER TOP" - 208/240 Volt 3 Phasen + PE .....Seite DE-44
LEGENDE SCHEMA OFEN "SUPER TOP" - 208/240 Volt 3 Phasen + PE .....Seite DE-45
SCHEMA OFEN "SUPER TOP" - 208/240 Volt 1 Phase + N + PE.....Seite DE-46
LEGENDE SCHEMA OFEN "SUPER TOP" - 208/240 Volt 1 Phase + N + PE.....Seite DE-47

ABSICHTLICH WEISS BELASSENE SEITE

Abschnitt 1

1.1 - ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

- Vor dem Maschinenstarten soll der Benutzer dieses Handbuch sorgfältig lesen, um die technischen Spezifikationen beachten sowie die Steuerverfahren der Maschine durchführen zu können.

- **Im Bezug auf den Maschinengebrauch ist eine gewisse Benutzerausbildungszeit vorher zu berücksichtigen.**

- Sich vor der Maschinenaufstellung versichern, daß die betroffene Fläche mit den Aussenmassen sowie dem Gewicht derselben vereinbar ist.

- Bei Aufstellung oder Entfernung von Maschinenteilen sind ausschliesslich für das jeweilige Gewicht sowie die jeweiligen geometrischen Merkmale des zu hebenden/bewegenden Teils geeignete Hebe-, Handlingmittel zu benutzen.

- Nur befugtes Fachpersonal darf die Maschine starten, einstellen und reparieren. Ausserdem soll es zur Durchführung der erforderlichen Verfahren auf dieses Handbuch Bezug nehmen.

- Die sich in der Maschine befindenden mechanischen und elektrischen Bestandteile sind durch mittels Schrauben totalgeschlossene Schutztafeln geschützt.

- **Sich vor der Reinigung und/oder der Instandhaltung der Maschine versichern, daß der Hauptschalter auf "OFF" (O) ist,** umdie Maschine während der Verfahrensdurchführung auszuschalten.

- Die Stromzuführungsanlage des Einkäufers muss mit einem automatischen Auslösungssystem über dem Maschinenhauptschalter sowie mit einer angemessenen Erdungsanlage,die allen Unfallverhütungsmassnahmenanforderungen entspricht, versehen werden.

- Sollte der Benutzer am Hauptschalter oder neben demselben verfahren, ist die Spannung der Leitung, an der der Hauptschalter angeschlossen ist, auszuschalten.

- Bei Nachprüfungen und Instandhaltungsverfahren, bei denen die Schutz- sowie Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen sind, sind die Benutzer jeweils als verantwortlich zu betrachten.**Deshalb darf nur befugtes, technisches Fachpersonal diese Verfahren durchführen.**

- Sich versichern, daß alle Unfallverhütungs- u. Sicherheitsvorrichtungen (Schranken, Schutzvorrichtungen, Schutzkästen, Mikroschalter u.s.w.) einwandfrei funktionieren. Ist das nicht der Fall, sind dieselben zu reparieren.

- **Die Sicherheitsvorrichtungen sind nicht zu entfernen.**

- Zur Vermeidung persönlicher Gefahrlagen sind geeignete, den betroffenen Sicherheitsverordnungen entsprechende Mittel zu benutzen.

- Aus keinem Grund ist die elektrische, pneumatische oder irgendwelche andere Anlage aufzubrechen.

- Wenn die Maschine in Betrieb ist, ist sie nie unbeaufsichtigt zu lassen.

- Laut den geltenden Normen ist ausschliesslich eine Unfallverhütungsarbeitskleidung zu tragen.

- Bei Verfahren oder Reparaturen an Flächen, die direkt vom Boden nicht erreichbar sind, sind sichere, den geltenden Sicherheitsverordnungen entsprechende Leitern oder Hebesysteme zu benutzen.

- Sich bei Reparaturen neben oder unter der Maschine versichern, daß:
  • keine Inbetriebnahme von Elementen erfolgen kann und/oder sich keine unstabilen Teile an oder neben der Maschine befinden:

- Zur Durchführung von Verfahren an der Maschine sind die Hände nicht zu benutzen.

- Bewegliche Teile sind weder mit den Händen noch mit anderen Gegenständen zu stoppen.

- Neben der Maschine sind keine Streichhölzer, Feuerzeuge oder freie Flammen zu benutzen.

- **DIE ANMERKUNGEN AN DEN SCHILDERN AN DER MASCHINE SIND VOR VERFAHREN AN ODER NEBEN DERSELBEN SORGFÄLTIG ZU BEACHTEN.**

- Alle Schilder sollen deutlich lesbar sein, im Notfall ist ihre Stellung zu ändern, damit sie der Benutzer problemlos sehen kann.

- Ausserdem sind alle eventuell verschlissenen oder nicht mehr deutlich lesbaren Schilder zu ersetzen, die neuen Schilder sind bei der Ersatzteilabteilung zu verlangen.

- **Es ist verboten bei Maschinenbetrieb Reparaturen durchzuführen.**

- Bei Maschinenstörungen oder beschädigten Maschinenbestandteilen ist der Instandhaltungsverantwortliche zu kontaktieren, ohne willkürliche Reparaturen durchzuführen.

- **Die Maschine ist nur zum vorgesehenen, belegten Zweck zu gebrauchen.**
  Die Maschine ist im Bezug auf technische Verfahrens-, Zeit-, Ortmerkmale gemäss der EG-Richtlinie sowie unter Beachtung der in dem Maschinenbenutzungsland geltenden Arbeitsgesundheits- und -sicherheitsnormen zu gebrauchen, sollten dieselben nicht vorhanden sein, ist die 89/391 EG-Richtlinie zu beachten.

- **Der Hersteller weist jegliche Haftung für Unfälle, Personen- oder Sachschäden von sich, die auf die mangelnde Beachtung der in diesem Handbuch aufgeführten Sicherheitsvorschriften und Betriebsanweisungen zurückzuführen sind.**

- **DIESE SICHERHEITSNORMEN ERGÄNZEN DIE JEWEILS ÖRTLICHEN GELTENDEN SICHERHEITSNORMEN.**

- **Rasch vorbereitete oder Notreparaturen sind NIE durchzuführen, da dieselben den Maschinenbetrieb sowie die Sicherheitsumstände des Benutzers beeinträchtigen könnten.**

- **IM ZWEIFELSFALLE IST FACHPERSONAL ZU KONTAKTIEREN.**

- **BEI AUFBRECHEN DER MASCHINE IM ELEKTRISCHEN, ELEKTRONISCHEN ODER MECHANISCHEN BEREICH SOWIE BEI NACHLÄSSIGEM MASCHINENGEBRAUCH LEHNT DER HERSTELLER IRGENDWELCHE HAFTUNG AB, DA GGF. IST NUR DER BENUTZER ALS VERANTWORTLICH ZU BETRACHTEN.**

1.2 - BEZUGSNORMEN

- Die Maschine und ihre Sicherheitsvorrichtungen sind nach den Normen, die in der Konformitätserklärung enthalten sind, gebaut worden.

1.3 - BESCHREIBUNG DER SYMBOLE

Viele Unfälle entstehen aus einer ungenügenden Kenntnis sowie aus der Nichtbeachtung der Sicherheitsregeln während des Maschinenbetriebs und der Instandhaltungsverfahren.
Zur Vermeidung von Unfällen sind alle Vorsichtsmassnahmen und Anmerkungen in diesem Handbuch sowie an den Schildern an der Maschine zu lesen, zu verstehen und zu beachten.
Zur Identifikation der sich in diesem Handbuch befindenden Sicherheitsnachrichten werden folgende Symbole benutzt:

GEFAHRLAGE
Dieses Symbol wird bei den Sicherheitsnachrichten des Handbuchs benutzt, wenn potentielle sowie Schwerverletzungs- oder Todgefahrlagen vorhanden sind.

ACHTUNG
Dieses Symbol wird auch bei den Sicherheitsnachrichten des Handbuchs benutzt, wo Gefahrlagen, bei denen kleine Verletzungen oder Schäden entstehen können, benutzt.
Die Nachricht kann auch nur bei Gefahrlagen, die Maschinenbeschädigungen verursachen können, benutzt werden.

WICHTIG
Dieses Symbol ist als Vorsichtsmassnahme zu betrachten, um Verfahren, die die Lebensdauer der Maschine beeinträchtigen könnten, zu vermeiden, es wird auch bei wichtigen Hinweisen an den Benutzer verwendet.

Aus Deutlichkeitsgründen wird die Maschine in einigen Abbildungen dieses Handbuchs ohne Schutzvorrichtungen gezeigt. DIE MASCHINE IST NIE OHNE EINGEBAUTE SCHUTZVORRICHTUNGEN ZU GEBRAUCHEN.

1.4 - ZUSAMMENSETZUNG DER MASCHINE

Die Maschinen des Herstellers sind das Ergebnis einer langjährigen Erfahrung.

- Die Backöfen können mit einer, zwei, drei Kammern (Digitalfunktion) versehen werden.
- Auf Wunsch ist eine entweder an der hinteren oder an der oberen Seite des Backofens anzubringende Rauchabzugsvorrichtung erhältlich, die mit der Schalttafel des Backofens gesteuert werden kann.
- Der/Die Ofen/Öfen werden durch eine mit Rädern versehene Traggrundfläche gestützt.

1.5 - VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES EINKÄUFERS

a) Vorbereitung des Anlagenaufstellungsorts.
- Der Einkäufer soll laut Hinweisen in dem Abschnitt "Maschinenaufstellung" eine Stützenfläche vorbereiten.

b) Elektrische Anschlussvorbereitung.
- Die Stromzuführungsanlage soll den geltenden Normen des Bestimmungslands entsprechen sowie mit einer angemessenen Erdungsanlage versehen werden.

- An der Zuführungsleitung an der oberen Seite der Maschine ist eine allpolige Trennungsvorrichtung anzubringen.

  - **Die elektrischen Speisekabel sind aufgrund des höchsten, von der Maschine benötigten Stromwerts zu dimensionieren, sodaß ein eventueller Stromabfall bei Volllast 2% unterschreitet.**

c) Rauchabzugsvorbereitung.
- Es ist notwendig einen Rauchabzug vorzubereiten; die Merkmale desselben sollen den Normen des Lands, in dem der Ofen aufgestellt wird, entsprechen.

b) Mittelleiter
- Die Anlage ist mit Mittelleiter versehen, daher ist eine dazu bestimmte, nach den geltenden Richtlinien identifizierte Klemme vorbereitet worden.

1.6 - NOTVERFAHREN IM BRANDFALL

a) Im Brandfall ist der Hauptschalter und dadurch die Maschinenspannung auszuschalten.

b) Zur Brandlöschung sind dafür geeignete Löscher zu benutzen.

⚠ GEFAHRLAGE ⚠

Es ist verboten unter Spannungsumständen mit Wasser den Brand zu löschen.

1.7 - EXPLOSIONSGEFAHR

- Die Maschine ist für Benutzung in explosionsgefährlichen Räumen nicht geeignet.

1.8 - SCHALLDRUCKPEGEL

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

Abschnitt 2

AUSSENMASSE

Masse in mm

Mod.	Innenabmessungen			Aussenabmessungen		Untergestell
	L	P	A	L1	P1	P2
435	760	730	135	1083	1113	895
635 S	760	1080	135	1083	1463	1244
635 L	1130	730	135	1460	1113	895
935	1130	1080	135	1460	1463	1244

2.1 - TECHNISCHE MERKMALE

Modell	435			635S		
Elektrischer Anschluss	208/240V 1Ph+PE 36,5A	208/240V 3Ph+PE 21,5A	380/416V 3Ph+N+PE 12,5A	208/240V 1Ph+PE 45,7A	208/240V 3Ph+PE 26,5A	380/416V 3Ph+N+PE 15,5A
Leistung	8,4 kW			10,5 kW		
Kabelquerschnitt	3 x 10 mm²	4 x 6 mm²	5 x 2,5 mm²	3 x 16 mm²	4 x 6 mm²	5 x 4 mm²
Nettogewicht	160 kg			200 kg		
Relative Feuchtigkeit	10 ÷ 80 %					

Modello	635L			935		
Elektrischer Anschluss	208/240V 1Ph+PE 66A	208/240V 3Ph+PE 38A	380/416V 3Ph+N+PE 22A	208/240V 1Ph+PE 82,5A	208/240V 3Ph+PE 47,5A	380/416V 3Ph+N+PE 27,5A
Leistung	15,1 kW			18,9 kW		
Kabelquerschnitt	3 x 25 mm²	4 x 10 mm²	5 x 6 mm²	3 x 35 mm²	4 x 16 mm²	5 x 6 mm²
Nettogewicht	200 kg			250 kg		
Relative Feuchtigkeit	10 ÷ 80 %					

Abmessung	Position		OEM Art-Nr.	kW des elektrischen Widerstands	kW insgesamt
435	Decke	Mündungswiderstand	OM20.00079	1,9	8,4
		Mittewiderstände	OM20.00068	1,6	
		Bodenwiderstand	OM20.00069	1,6	
	Boden	Mündungswiderstand	OM20.00002	1,1	
		Mittewiderstände	OM20.00003	1,1	
		Bodenwiderstand	OM20.00004	1,1	
635L	Decke	Mündungswiderstand	OM20.00076	3,5	15,1
		Mittewiderstände	OM20.00072	2,8	
		Bodenwiderstand	OM20.00073	2,8	
	Boden	Mündungswiderstand	OM20.00005	2	
		Mittewiderstände	OM20.00006	2	
		Bodenwiderstand	OM20.00007	2	
635S	Decke	Mündungswiderstand	OM20.00079	1,9	10,5
		Mittewiderstände	OM20.00070	1,9	
		Bodenwiderstand	OM20.00071	1,9	
	Boden	Mündungswiderstand	OMEE41100	1,6	
		Mittewiderstände	OM20.00008	1,6	
		Bodenwiderstand	OM20.00009	1,6	
935	Decke	Mündungswiderstand	OM20.00076	3,5	18,9
		Mittewiderstände	OM20.00074	3,5	
		Bodenwiderstand	OM20.00075	3,5	
	Boden	Mündungswiderstand	OMEE38500	2,8	
		Mittewiderstände	OM20.00010	2,8	
		Bodenwiderstand	OM20.00011	2,8	

2.2 - TRANSPORT

2.2.a - Sendung (Abb. 1)

Die Maschine wird in einem Umreifungskarton an einer durch Schrauben befestigten Holzpalette positioniert.

Die Maschinensendung kann wie folgt erfolgen:
a) LKW
b) Luftweg
c) See
d) Bahn

Die Wahl unter den verschiedenen Sendungsmöglichkeiten ist beim Vertragsabschluss zwischen Lieferanten und Einkäufer zu vereinbaren.

WICHTIG

Die die Maschine enthaltende Verpackung ist vor Witterungen zu schützen, es ist verboten an der Verpackung andere Kisten oder Materialien zu positionieren.

ABB. 1

2.2.b - Verpackungsheben (Abb. 2)

Die Handhabung der Schachtel soll ganz sorgfältig erfolgen. Zur Durchführung der Hebe- sowie Positionierverfahren der Schachtel sind für das Gewicht derselben geeignete Hebemittel auszuwählen.
Die Schachtel ist mit Kran oder Flaschenzug mit geeigneten Riemen oder mit einem Gabelstapler, wobei die Gabeln in die dazu bestimmten Zinken einzusetzen sind, aufzuheben.

GEFAHRLAGE

Nur befugtes Fachpersonal darf Hebe- und Handlingverfahren durchführen.
Der Hersteller weist jegliche Haftung für Personen- oder Sachschäden von sich, die auf die mangelnde Beachtung der geltenden Sicherheitsnormen für Heben und Transportieren von Materialien inner- oder außerhalb des Werks zurückzuführen sind.

ABB. 2

2.2.c - Einlagerung

WICHTIG

Die Kiste, die die Maschine enthält, ist bei Einlagerung derselben vor Witterungen zu schützen, es ist verboten an der Kiste andere Kisten oder Materialien zu positionieren.

2.3 - EINGANGSPRÜFUNG

Sich beim Eingang der Lieferung versichern, daß die Verpackung unversehrt und bei Sicht unbeschädigt ist. Ist das der Fall, ist die Verpackung laut Pos 2.4 zu entfernen, vorausgesetzt, daß keine anderweitigen Hinweise (mit Ausnahme andersartiger Herstelleranweisungen). Sich versichern, daß das Gebrauchshandbuch sowie die in dem Frachtbrief angegebenen Komponenten in der Verpackung vorhanden sind.
Sollten Schäden oder Mängel festgestellt werden:

a- Ist die Speditionsfirma und Ihr Vertreter, sowohl telefonisch als auch schriftlich, mit Empfangsanzeige, darüber zu informieren;

b- Der Hersteller ist auch darüber zu informieren.

WICHTIG

Der Ofen besteht aus drei verschiedenen Teilen: Stütze, Ofen, Deckel oder Abzugshaube. Jedes Teil wird separat verpackt; bei der Montage werden die Bestandteile zusammengebaut.

2.4 - AUSPACKEN (Abb. 3)

Zur Entfernung der Maschine von der Verpackung wie folgt vorgehen:

- Die Befestigungsumreifungen (1) des Kartons schneiden.
- Die Klammern des Verpackungskartons (2) entfernen, um denselben aufzumachen.
- Die Pappenhülle (2) entfernen.
- Sich versichern, daß alles unversehrt ist.
- Die Tür (3) des Ofens öffnen, den Karton, die das feuerfeste Material fest hält sowie die losen Komponenten entfernen.
- Sich versichern, daß der eingegangene Lieferumfang der Begleitkolliliste entspricht.

ACHTUNG

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

WICHTIG

Die Bekanntgabe bez. eventueller Schäden oder Mängel/Nonkonformitätsartikel soll umgehend, allerdings innerhalb von 8 Tagen vom Eingangsdatum der Maschine erfolgen. Ansonsten wird die Ware als angenommen betrachtet.

ABB. 3

2.5 - IDENTIFIKATION DER KOMPONENTEN (Abb. 4)

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

2.6 - IDENTIFIKATION DER MASCHINE (Abb. 4)

Die Kenn-Nummer der Maschine sowie die Daten zur identifikation der Maschine sind an einem Schild (1) an der Maschinengrundfläche geprägt.

WICHTIG

Bei eventuellen Anfragen nach technischer Wartung oder bei Ersatzteilbestellungen ist die Kenn-Nummer der Maschine immer anzugeben.

Abschnitt 3

GEFAHRLAGE

Nur befugtes Fachpersonal darf die in diesem Abschnitt beschriebenen Verfahren durchführen.

3.1 - GERÄT-AUFHEBEN (Abb. 1)

Das Gerät ist durch einen Kran oder einen Flaschenzug wie folgt aufzuheben:

- Der Ofen ist von seinen vier Seiten abwechselnd durch einen Hebel zu heben, dabei vorsichtig vorgehen, um die Tafeln nicht zu beschädigen; unter dem Ofen sind Unterlagen (1) anzubringen.
- Unter der Backofengrundfläche zwei je nach dem Gerätgewicht richtig dimensionierte Gurte (2) positionieren bzw. mit dem Haken (4) eines Krans oder eines Flaschenzugs verbinden.

ACHTUNG

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

ABB. 1

ABB. 2

3.2 - SENKRECHTBEWEGUNG DES OFENS (Abb. 2)

- Die feuerfesten Platten entfernen.
- Eine Palette/einen Wagen usw. auf den Boden stellen.
- Den Ofen vertikal drehen, damit die Seite (1) mit der Steuertafel nach oben gerichtet ist.

3.3 - ZUSAMMENBAU DER KOMPONENTEN

Montage der fahrbaren Stützstruktur

WICHTIG

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

ABB. 3

Montage von Einzelkammeröfen (Abb. 3)

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

Montage der Zwei- oder Dreikammeröfen (Abb. 4)

- Bei Zweikammerbacköfen ist der zweite Ofen (4) an dem ersten (1) zu positionieren, danach sind die Backöfen durch die mit vier Löchern versehenen Plättchen (5) mit den entsprechenden Schrauben und Scheiben zu befestigen.
- Bei Dreikammeröfen ist der dritte Ofen auf dem zweiten Ofen zu positionieren und laut Hinweisen in der vorh erigen Position zu befestigen.

ABB. 4

3.4 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

GEFAHRLAGEN

- **Die elektrische Speiseleitung ist mit einem angemessenen, allpoligen LEITUNGSTRENNSCHALTER (automatischen, thermomagnetischen oder differentialen Schalter) zu versehen, der vor dem Steuereinheitshauptschalter zu positionieren ist bzw. eine mindestens 3 mm Kontaktöffnung haben muss.**
- **Die Erdungsanlage muss den elektrischen, jeweils örtlich geltenden Bestimmungen entsprechen.**
- **Die elektrischen, mitgelieferten Speisekabel sind je nach der maximalen Stromaufnahme dimensioniert.**
- **Die auf die elektrische Speiseleitung bezogenen Daten müssen den Daten an dem Typenschild sowie denjenigen in der die technischen Merkmale enthaltenden Tabelle, die sich in dem einleitenden Teil dieses Handbuchs befindet, entsprechen.**

GEFAHRLAGE

Vor der Durchführung des elektrischen Anschlusses sichergehen, daß der LEITUNGSTRENNSCHALTER ausgeschaltet ist (die Leitung steht nicht unter Spannung).

WICHTIG

Der Leitungstrennschalter an der oberen Seite des Backofens muss leicht zugänglich sein.

GEFAHRLAGE

Im Bezug auf Zwei- und Drei-Kammer-Backöfen muss jeder Ofen an einem dazu bestimmten Leitungstrennschalter angeschlossen werden, es ist nicht möglich, an einem einzigen Leitungstrennschalter mehrere Öfen anzuschliessen.

3.4.a - Elektrischer Ofenanschluss (Fig. 5)

- Das Gehäuse (1) abnehmen, dafür die Schrauben (2) abschrauben.
- Das Kabel mit dem Klemmenbrett (3) verbinden.
- Die Phasen mit den Klemmen L1, L2 u. L3, verbinden, den Nullleiter mit der Klemme N verbinden bzw. die Erde mit der Klemme T verbinden.
- Für Umgebungen mit automatischem Lastverteiler die beiden 12 V Speisedrähte an die Klemmen "SAFE" anschließen.
- Den Kasten (1) wieder einbauen.

ABB. 5

3.4.b - Äquipotentieller Anschluss (Abb. 6)

Die Anlage ist in ein äquipotentielles System, dessen Wirksamkeit nach den geltenden Normen festzustellen ist, einzusetzen.
Die Schrauben (2) abschrauben, um das Gehäuse (1) abzunehmen (Abb. 5).
Unter den verschiedenen Ofenbestandteilen ist eine Kaskadenschaltung durch die Schraube (3) an der Vorderseite des Ofens durchzuführen.

ABB. 6

3.5 - OFENPOSITIONIEREN (Abb. 7)

GEFAHRLAGE

Der Ofen ist NICHT hinter entzündbare Wände wie Möbel, Trennwände, Wandverschalungsverkleidungen u. s. w. … aufzustellen.
Es empfiehlt sich von der seitlichen und hinteren Ofenwand mindestens mm 50-Abstand zu halten. Der Boden, auf den der Ofen aufgestellt wird, soll nicht aus entzündbarem Material bestehen.

WICHTIG

Falls der Backofen einzubauen ist, ist es notwendig, durch Lüftungsgitter (1) an der Wand an der hinteren Seite desselben einen guten Luftwechsel zu gewährleisten.

- Durch die Beachtung der Hinweise in der Figur 7 ist der Ofen an der endgültigen Fläche zu positionieren, da die notwendigen Mindestabstände zum einwandfreien Funktionieren des Ofens in diesen Hinweisen enthalten sind.
- Durch die Bremsung der Vorderräder die Position des Ofens feststellen.

ABB. 7

ABB. 8

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

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

WICHTIG

Der Kamin muss am letzten oberen Ofen montiert werden.

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

Abschnitt 4

4.1 - BENUTZUNG UND GEBRAUCHSGEGEN-ANZEIGEN

WICHTIG

SUPER TOP-Öfen sind professionelle Öfen zum Backen von Pizzen u. ä.
Die verschiedenen Modelle sind nur für die oben genannten Verfahren zu benutzen;

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

4.2 - SICHERHEITSSCHILDER (Abb. 1)

Bei allen für Benutzer oder Techniker gefährlichen Flächen sind Warnungsschilder mit erklärenden Bildsymbolen vorhanden.

GEFAHRLAGE

An der Maschine gibt es Schilder mit Sicherheitshinweisen, die bei jedem Benutzer der Maschine zu beachten sind. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise lehnt der Hersteller bei eventuellen, daraus entstehenden Schäden oder Unfällen an Personen oder Gegenstände irgendwelche Haftung ab.

Gefahrlage: eingeschaltete Spannung

- Bei eingeschalteter Spannung sind keine Verfahren durchzuführen.

ABB. 1

4.3 - SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die Anlage ist mit folgenden Sicherheitsvorrichtungen versehen:

1) Alle gefährlichen Stellen sind durch Kästen mit Schrauben geschlossen.

2) Jeder Ofen ist mit einem Sicherheitsthermostat, der bei Übertemperatur in der Backkammer den Ofen ausschaltet, versehen, bei Öfen mit Digitalsteuerung ist die Karte mit einer speziellen Komponente, die das Ofenfunktionieren stoppt, wenn die Temperatur in der Schalttafel 85°C überschreitet, versehen.

4.4 - BENUTZERSTELLEN (Abb. 2)

Während des Funktionierens des Ofens soll sich der Benutzer vor demselben befinden, sodaß er durch die Tür (1) die Pizza leicht einsetzen bzw. entfernen kann (siehe Abb. 2 “O”-Position).

Aus Instandhaltungsgründen darf sich der Benutzer an die hintere oder seitliche Ofenseite - “T”-Position - stellen.

4.5 - FLÄCHEN MIT RESTLICHEN GEFAHRLAGEN (Abb. 2)

Die Flächen mit restlichen Gefahrlagen sind diejenigen, die wegen der besonderen Produktionsart nicht geschützt werden können, was die Maschine betrifft, sind dieselben wie folgt:

- Türstelle und Innenseite der Backkammer: Brandwundengefahr.

ABB. 2

Abschnitt 5

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

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

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

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

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

5.1 - STEUERTAFEL FÜR DIGITALE ÖFEN (Abb. 1)

Auf der Maschine sind folgende Steuerungen:

1. **Display**
   Auf dem Display werden alle Funktionen für den Betrieb des Ofens, die Alarmmeldungen, die eingestellten Werte usw. angezeigt.

2. **Dreh-Druckknopf Encoder**
   Mit diesem Drehknopf kann man die Einstellungen auf dem Display durchblättern und durch Drücken desselben der Wert ausgewählt, verändert und bestätigt werden.

3. **Taste Linie (On/Off)**
   Durch Drücken wird die Spannung zu den Bedienelementen ein- bzw. ausgeschaltet.

4. **USB-Anschluss**
   Über diesem Port können mit einem USB-Stick Dateien (Software, Rezepte, Einstellungen usw.) hoch- und heruntergeladen werden

5. **Taste "Timer 1"**
   Die Taste "Timer 1" ist unabhängig von den drei Garnprogrammen einstellbar.
   Durch Betätigen der Taste wird die Garzeit für das ausgewählte Programm aktiviert. Um die Garzeit zu unterbrechen oder rückzusetzen, muss die Taste für einige Sekunden gedrückt werden.

6. **Taste "Timer 2"**
   Die Taste "Timer 2" ist unabhängig von den drei Garnprogrammen einstellbar.
   Durch Betätigen der Taste wird die Garzeit für das ausgewählte Programm aktiviert. Um die Garzeit zu unterbrechen oder rückzusetzen, muss die Taste für einige Sekunden gedrückt werden.

ABB. 1

ABB. 2

5.2 - BENUTZERSCHNITTSTELLE (Abb. 2)

Die Versorgung des Ofens auf dem Display wird in der folgenden Bildschirmseite angezeigt:

1. **Kalender**
   Zeigt den Wochentag, den Monat und das Jahr an.

2. **Sprache**
   Mit einer Fahne wird die eingestellte Sprache angezeigt.

3. **Uhrzeit**
   Anzeige der Stunden und Minuten

4. **Programmierte Einschaltung**
   Wenn die Funktion programmierte Einschaltung eingestellt ist, wird der Wochentag und die Uhrzeit der Einschaltung angezeigt.

5. **Softwareversion**
   Zeigt die Softwareversion des Displays (5a) und die Softwareversion auf der Leistungskarte (5b) an.

5.3 - HAUPTBILDSCHIRMSEITE (Abb. 3)

ABB. 3

Nach der Einschaltung des Ofens wird die folgende Hauptseite für den Benutzer angezeigt:

1. **Temperatur**
   Zeigt die aktuelle Temperatur in der Backkammer an

2. **Deckenwiderstand**
   Zeigt den eingestellten Prozentsatz der Deckenwiderstände an. Wenn der Widerstand aktiv ist, leuchtet die LED (2a) rot auf.

3. **Eingestellte Temperatur**
   Zeigt die eingestellte Gartemperatur (Sollwert) des ausgewählten Programms und für den manuellen Betrieb an.

4. **Bodenwiderstand**
   Zeigt den eingestellten Prozentsatz der Bodenwiderstände an. Wenn der Widerstand aktiv ist, leuchtet die LED (4a) rot auf.

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

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

7. **Timer 1**
   Zeigt die Garzeit des ersten eingestellten Timers für das ausgewählte Programm an.

8. **Timer 2**
   Zeigt die Garzeit des zweiten eingestellten Timers für das ausgewählte Programm an.

9. **Lampe**
   Zeigt den Beleuchtungszustand in der Backkammer an. Wenn die Lampe aufleuchtet, wird ein roter Marker über dem Ikon angezeigt.

10. **P 1**
    Zeigt das erste einstellbare Garprogramm an. Wenn es läuft, wird über dem Ikon ein roter Marker angezeigt.

11. **P 2**
    Zeigt das zweite einstellbare Garprogramm an. Wenn es läuft, wird über dem Ikon ein roter Marker angezeigt.

12. **P 3**
    Zeigt das dritte einstellbare Garprogramm an. Wenn es läuft, wird über dem Ikon ein roter Marker angezeigt.

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

14. **Menü Benutzer**
    Dient für den Zugriff auf das Menü Benutzer.

15. **USB-Anwendung**
    Dient für den Zugriff auf das Menü für die Anwendung des USB-Ports und die Anzeige der Rezepte.

5.4 - PROGRAMMAUSWAHL ODER PARAMETERÄNDERUNG (Abb. 4)

Wenn man den Drehknopf (1) nach links dreht, werden die linken Ikons angewählt, was durch einen grünen Rahmen angezeigt wird. Zum Zugang in eine Funktion, zur Aktivieren/Deaktivieren einer Funktion oder zum Ändern eines Wertes den Drehknopf (1) drücken.
Wenn man den Drehknopf (1) nach rechts dreht, werden die rechten Ikons angewählt.

ABB. 4

5.5 - PROGRAMMIERUNG DER GARPARAMETER

Der Ofen kann manuell oder mit den drei Garprogrammen betrieben werden.
Wenn man den Drehknopf nach links dreht, können folgende Werte verändert werden:

- % Leistung der Deckenwiderstände
- Gartemperatur
- % Leistung der Bodenwiderstände
- % Kaminöffnung
- % Geschwindigkeit des Absauggebläses
- Garzeit 1
- Garzeit 2

Um eine der Angaben zu ändern, den zu ändernde Parameter mit dem Drehknopf (1) ändern, dann den Drehknopf drücken, damit der Wert des Parameters seine Farbe ändert (von Weiß auf Rot). Darauf den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen, um den Wert zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu reduzieren.
Wenn der gewünschte Wert erreicht wurde, den Drehknopf drücken, um den eingestellten Wert zu bestätigen. Der Parameter ändert die Farbe (von Rot auf Weiß).

Um beispielsweise die Gartemperatur zu ändern, muss man:

- Sich auf den zu ändernden Wert "°C" (Abb. 5a) positionieren.
- Den Drehknopf drücken, damit der Wert von Weiß auf Rot wechselt (Abb. 5b)
- Den Drehknopf drehen, um den Wert zu ändern (z.B. die Temperatur von 335 auf 353°C zu erhöhen) (Abb. 5c)
- Erneut den Drehknopf drücken,um zu bestätigen. Der rot angezeigte Wert wird nun Weiß.

WICHTIG

Wenn die Daten mit einem der ausgewählten Programme P1, P2, P3 (roter Marker wird angezeigt) verändert werden, erlischt der rote Marker, wodurch angezeigt wird, dass man nicht auf einem gespeicherten Programm arbeitet.

- Um die Änderung auf einem der drei Programme zu speichern, muss man sich auf das gewünschte Programm positionieren (Abb. 5d).
- Den Drehknopf gedrückt halten, bis ein akustisches Signal ertönt. Auf dem ausgewählten Programm wird der rote Marker angezeigt (Abb. 5e).

ABB. 5a

ABB. 5b

ABB. 5c

ABB. 5d

ABB. 5e

5.6 - BELEUCHTUNG DER BACKKAMMER (Abb. 6)

Der Ofen ist mit zwei Lampen (einer pro Seite) für die Beleuchtung der Backkammer ausgestattet
Wenn man den Drehknopf betätigt und sich auf das betreffende Ikon "" positioniert, kann man die Lampen ein- oder ausschalten:

- Lampe eingeschaltet, roter Marker sichtbar;
- Lampe ausgeschaltet, roter Marker nicht sichtbar.

ABB. 6

5.7 - MENÜ BENUTZER (Abb. 7)

Für den Zugriff auf das Menü Benutzer das Ikon “ ” anwählen

In diesem Menü können alle Funktionen für den Benutzer angewählt und eingestellt werden.
Durch Betätigen des Drehknopfs kann man sich auf die Ikons positionieren und die betreffenden Parameter einstellen:

1. **Sprache**
   Durch die Auswahl der jeweiligen Fahne, kann die Sprache eingestellt werden.

2. **MENÜ WARTUNG**
   Passwortgeschütztes Menü für den "OEM"-internen Gebrauch oder für Fachpersonal.

3. **TIMER SELBSTEINSCHALTUNG**
   Es kann das Datum, die Uhrzeit und das Programm für die automatische Einschaltung des Ofens eingestellt werden.

4. **KALENDER**
   Es kann das aktuelle Datum und die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden.

5. **ECO**
   Wenn der Ofen für einen gewissen (einstellbaren) Zeitraum nicht benutzt wird, geht er in den ECONOMY-Modus über, indem er die Beleuchtung der Backkammer abschaltet, den Kamin schließt, den Sauger abschaltet, aber die Backkammer warm hält. Bei Öffnung der Tür kehrt der Ofen in die Gareinstellungen zurück.

ABB. 7

5.7.a - Türfunktion

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

- Einschaltung der Deckenwiderstände zur Vermeidung von Temperaturabfällen (6a).
- Freigabe eines akustischen Hinweissignals, wenn die Tür für mehr als eine Minute offen bleibt (6b).
- Eine Zeitspanne für den Betrieb des Saugers mit Höchstgeschwindigkeit einstellen, um die Gardämpfe beim Ausbacken abzusaugen; die Zeit kann zwischen 0 und 25 Sekunden eingestellt werden (6c).
- Eine Verzögerungszeit für die Öffnung des Kamins nach der Schließung der Tür einstellen (Einschießen) (6d).

WICHTIG

Die aktivierten Funktionen haben einen roten Marker über dem Ikon.

- Um das Menü Benutzer zu verlassen, das Ikon (7) anwählen.

5.8 - TIMER FÜR SELBSTEINSCHALTUNG

Vom Menü Benutzer gelangt man zur Einstellung des Timers für die Selbsteinschaltung, indem man das Ikon "" anwählt.

Mit diesem Menü könne täglich zwei Einschaltvorgänge im gewünschten Programm (Abb. 8a) gewählt werden.

1. **Spalte Wochentage**
   Zeigt den Wochentag an, an dem sich der Ofen einschaltet.

2. **UHRZEIT**
   In diesem Feld kann die Uhrzeit für die erste Einschaltung des Ofens eingestellt werden.

3. **PROGRAMM**
   In diesem Feld kann die Nummer des gewählten Programms für die erste Einschaltung eingegeben werden.

4. **UHRZEIT**
   In diesem Feld kann die Uhrzeit für die zweite Einschaltung des Ofens eingestellt werden.

5. **PROGRAMM**
   In diesem Feld kann die Nummer des gewählten Programms für die zweite Einschaltung eingegeben werden.

6. **Selbsteinschaltung On/Off**
   Die Selbsteinschaltung kann durch Betätigen des Ikons (6) aktiviert oder deaktiviert werden, ohne die täglichen Einstellungen löschen zu müssen. Bei freigeschalteter Selbsteinschaltung wird auf dem Ikon ein roter Marker angezeigt. Wenn der Marker nicht sichtbar ist, ist die Selbsteinschaltung deaktiviert.

   Wenn die Uhrzeit nicht angegeben ist, sondern --:-- angezeigt wird, wird der Tag übersprungen.

   Bei abgeschaltetem Ofen werden die für den Tag eingestellten Einstellungen (Abb. 8b) angezeigt.

7. **Tag, Datum und Uhrzeit der ersten Einschaltung (Abb. 8c)**

8. **Tag, Datum und Uhrzeit der zweiten Einschaltung (Abb. 8d)**

Um die Bildschirmseite der Selbsteinschaltung zu verlassen, das Ikon (9) (Abb. 8a) anwählen.

ABB. 8a

ABB. 8b

ABB. 8c

5.9 - KALENDER

Vom Menü Benutzer gelangt man zur Einstellung des Kalenders, indem man das Ikon “ ” anwählt

1. **Wochentag**
   Durch Anwählen dieses Feldes kann der Wochentag eingestellt werden.

2. **DATUM**
   Durch Anwählen dieses Feldes kann der Tag, der Monat und das Jahr eingestellt werden.

3. **UHRZEIT**
   Wenn man dieses Feld auswählt, kann man die Uhrzeit, die Minuten und die Sekunden einstellen.

Um die Bildschirmseite Kalender zu verlassen, das Ikon (4) drücken.

ABB. 9

5.10 -ANZEIGE DER REZEPTE UND USB-PORT

In diesem Teil des Menüs können die gespeicherten Rezepte angezeigt und die Funktion des vorhandenen USB-Ports verwaltet werden.
Der Ofen ist für die folgenden Tätigkeiten mit einem USB-Port ausgestattet:

- Die Rezepte hoch-/herunterladen;
- Eine Log-Datei des Ofens herunterladen;
- Die Software für den Betrieb des Ofens mit den Einstellungen in der Benutzer- und Wartungsschnittstelle hoch-/herunterladen.

Für den Zugriff auf die Seite das Ikon "" auswählen. Es wird folgende Bildschirmseite angezeigt (Abb. 10):

1) **Anzeige der Rezepte**
2) **Herunterladen der Rezepte**
3) **Hochladen der Rezepte**
4) **Herunterladen der Log-Datei**
5) **Herunterladen der Ofensoftware und der Benutzer- und Wartungseinstellungen**
6) **Hochladen der Ofensoftware**
7) **Rückkehr zur vorigen Bildschirmseite**

"" Anzeige der Rezepte (1)

Das Ikon "" anwählen, um die Rezepte im Speicher anzuzeigen.
Die Rezepte können durchblättert werden, um sie anzuzeigen. Wenn in einigen Seiten kein Rezept vorhanden ist, wird das Ikon angezeigt.
Den Drehknopf drücken um auf das vorige Menü zurückzukehren.

"" Herunterladen der Rezepte auf USB-Stick (2)

- Den leeren USB-Stick am Port anstecken. Das Ikon wechselt die Farbe von "" auf "", wodurch angezeigt wird, dass Rezepte heruntergeladen werden können.
- Das Ikon "" anwählen, um das Herunterladen auf den USB-Stick zu starten; das Ikon blinkt, bis der Vorgang abgeschlossen wurde.

WICHTIG

Wenn das Ikon "" angewählt wird und das Symbol "" blinkt, ist kein leerer USB-Schlüssel vorhanden oder der USB-Schlüssel kann nicht gelesen werden.

ABB.10

"" Hochladen der Rezepte von USB-Stick (3)

- Einen USB-Stick mit einer oder mehreren Rezeptdateien am USB-Port anstecken. Das Ikon ändert seine Farbe von "" auf "", wodurch angezeigt wird, dass Rezepte hochgeladen werden können.
- Das Ikon "" anwählen, um das Hochladen vom USB-Stick zu starten; das Ikon blinkt bis zum Ende des Vorgangs und zeigt die nacheinander die Seiten an.

WICHTIG

Wenn das Ikon "" angewählt wird und das Symbol "" blinkt, ist kein USB-Schlüssel mit Rezepten vorhanden oder der USB-Schlüssel kann nicht gelesen werden.

"" Herunterladen der Ofen-Log-Datei auf USB-Stick (4)

- Den leeren USB-Stick am Port anstecken. Das Ikon wechselt die Farbe von "" auf "", wodurch angezeigt wird, dass die Log-Datei des Ofens heruntergeladen werden können.
- Das Ikon "" anwählen, um das Herunterladen auf den USB-Stick zu starten; das Ikon blinkt, bis der Vorgang abgeschlossen wurde.

WICHTIG

Wenn das Ikon "" angewählt wird und das Symbol "" blinkt, ist kein leerer USB-Schlüssel vorhanden oder der USB-Schlüssel kann nicht gelesen werden.

"" Herunterladen der Ofensoftware auf USB-Stick (5)

- Den leeren USB-Stick am Port anstecken. Das Ikon wechselt die Farbe von "" auf "", wodurch angezeigt wird, dass die Software des Ofens heruntergeladen werden können.
- Das Ikon "" anwählen, um das Herunterladen auf den USB-Stick zu starten; das Ikon blinkt, bis der Vorgang abgeschlossen wurde.

WICHTIG

Wenn das Ikon "" angewählt wird und das Symbol "" blinkt, ist kein leerer USB-Schlüssel vorhanden oder der USB-Schlüssel kann nicht gelesen werden.

"" Hochladen der Software von USB-Stick (6)

- Einen USB-Stick mit der Datei für das Update der Software am USB-Port anstecken. Das Ikon ändert seine Farbe von "" auf "", wodurch angezeigt wird, dass die Software hochgeladen werden kann.
- Das Ikon "" anwählen, um das Hochladen vom USB-Stick zu starten; das Ikon blinkt, bis der Vorgang abgeschlossen wurde.

WICHTIG

Wenn das Ikon "" angewählt wird und das Symbol "" blinkt, ist kein USB-Schlüssel mit dem Update der Software vorhanden oder der USB-Schlüssel kann nicht gelesen werden.

Um die Bildschirmseite Kalender zu verlassen, das Ikon "" (7) anwählen.

5.11 - EINGABEMODUS DER REZEPTE

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

- Paint (Windows-Anwendung)
- IrfanView 64 (kann kostenlos aus dem INTERNET heruntergeladen werden)

- "Paint" öffnen und ein Bild mit 600x800 Pixel erstellen.

- Mit diesem Programm kann man schreiben und Bilder eingeben.

- Das Bild im Ordner "Rezepte" (eigens angelegt) mit der Seitennummer und der jeweiligen Sprache speichern, z.B. "01de" Bitmap mit 24 Bit bis zu maximal 51 Seiten (von 00de bis 50de).

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

- Auf der Toolleiste Image, Decrease color depth anwählen und 256 Colors (8 BPP) einstellen.

- Danach wird das Bild umgewandelt und kann gespeichert werden.
  Auf der Toolleiste den Pfad Datei, Speichern unter… anwählen und das Bild im Ordner "Rezepte" speichern, um das Original zu ersetzen.
  Diese Verfahren muss für jedes Bild ausgeführt werden.

- Den Ordner Rezepte (mit den umgewandelten Dateien) auf einen (mit dem System kompatiblen) USB-Stick verschieben.
- Den Ofen einschalten und mit der Taste (1) (Abb. 11) in das betreffende Menü USB-Stick gehen.

ABB. 11

ABB. 12

- Den USB-Stick am Port anstecken und abwarten, bis sich das Ikon Herunterladen (2) der Rezepte (rot) färbt (Abb. 12).

- Das Rezept mit dem Encoder anwählen und den Drehknopf betätigen.
  Es wird die Abtastung aller Dateien (01de, 02de, 03de, usw.) angezeigt, wonach der Ofen zur Hauptseite zurückkehrt.

5.12 - OFENVORBEREITUNG

Die Pizza kann entweder direkt an der hitzebeständigen Fläche oder in der Backform erfolgen.
Nachfolgend finden Sie einige Hinweise bezüglich der Einstellung der verschiedenen Parameter. Bei Bedarf an näheren Details ist die Tabelle in dem Abschnitt "**Pizzabacken**" zu konsultieren.

WICHTIG

Es empfiehlt sich die in der Tabelle enthaltenen Hinweise zu beachten, bis die Erfahrung eine persönliche Einstellung der Zeit sowie der Temperaturwerte ermöglicht.

5.12.a Allgemeine Anweisungen zum Backen an hitzebeständiger Fläche

- Der Backofen ist wenigstens eine Stunde und fünfzehn Minuten vor Beginn des Prozesses anzuheizen.

  Drei Programme sind schon in dem Ofen eingegeben:
- Programm 1 - das Pizzabackverfahren erfolgt direkt am Pizza-Stein (Ø cm 30 oder Ø cm 35)
- Programm 2 - das Pizzabackverfahren erfolgt direkt am feuerfesten Pizza-Stein (Ø cm 45 oder Ø cm 50)
- Programm 3 - Pizzabacken in Pizzaform

ACHTUNG

- **Auf die hitzebeständige Fläche kein Salz schütten; zur Flächenabkühlung ist kein benetztes Tuch zu benutzen; nur Pizzateig ist zu benutzen; die Beachtung dieser Hinweise erlaubt den Verschleiss der hitzebeständigen Fläche zu vermeiden, deshalb die Pizza gut zu backen.**

5.12.b - Allgemeine Anweisungen zum Backen in Backform

- Wenigstens eine Stunde und fünfzehn Minuten vor dem Arbeitsstarten den Ofen anheizen und folgende Parameter eingeben:
  Betriebstemperatur 300°C
  Deckenwiderstände 50%
  Bodenwiderstände 60%
  Schornstein zu "0".

5.12.c - Ofenanheizen

- Wird der Ofen mit der wöchentlichen Anheizprogrammierung eingestellt, startet er in der festgesetzten Uhrzeit mit dem Wert der verschiedenen, im Bereich des in der wöchentlichen Programmierung ausgewählten Programms eingestellten Parameter.
  Wenn die Wochenprogrammierung eingestellt wurde, die Taste drücken.
  Der Ofen schaltet sich im zuletzt eingestellten Programm ein. Wenn man das ausgewählte Programm ändern möchte, muss man das gewünschte Programm "P1", "P2", "P3" anwählen.
- Beim Einschalten des Ofens blinken die Ikons " " und " ", wodurch angezeigt wird, dass sich der Ofen erwärmt. Der Kamin bleibt also geschlossen und der Sauger steht still.
  Wenn die Gartemperatur erreicht wird, hören die beiden Ikons auf zu blinken und der Ofen startet automatisch je nach den Einstellungen im gewählten Programm.

WICHTIG

Es ist wichtig, den Start/Positionierung des Kamins und des Saugers zu erzwingen, indem man sich auf das Ikon positioniert und den Drehknopf drückt.

- Warten, bis der Ofen die zum Pizzabacken eingestellte Temperatur erreicht.

5.13 - PIZZABACKEN

- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird, die Zugangstür öffnen und die zu backende Pizza einsetzen.

ACHTUNG

Das Innenteil des Ofens hat eine sehr hohe Temperatur, daher sind geeignete Einzelschutzmittel während der Pizzaeinsatz- und -entfernungsverfahren zu benutzen; BRANDWUNDENGEFAHR.

- Bei der Öffnung der Tür, startet der Sauger bei Höchstgeschwindigkeit (sofern eingestellt), damit kein Dampf aus der Backkammer austritt.

- Während des Backverfahrens ist es möglich, durch die entsprechenden Tasten (siehe Details in den vorhergehenden Abschnitten) die Parameter zu verändern. Wenn einige Parameter eines Backprogrammes (Digitalofen) verändert wurden, werden dieselben bei einer Ofenausschaltung NICHT gespeichert.

- Sobald die Pizza gebacken ist, die Ofenzugangstür öffnen und die gebackene Pizza entfernen.

5.13.a Zum guten Ergebnis des Pizzabackens

Die Schornsteineinstellung ist zum guten Ergebnis des Pizzabackens sehr wichtig.

- Wenn der Kamin während des Pizzabackverfahrens total geschlossen wird, hat man ein Ausströmen von Rauch aus der Tür, ausserdem wird die Wirkung der Widerstände an dem oberen Teil wegen des Rauchausströmens erheblich reduziert und die Pizza wird nur unten gebacken bzw.oben fast nicht gebacken.

WICHTIG

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

- Ist der Schornstein mit einem Sauger unmittelbar verbunden, wird zu viel Wärme von dem Ofen gesaugt, deshalb wird die Pizza zu trocken und unten angebrannt.

WICHTIG

Die Parameter können sich je nach dem benutzten Pizzateig ändern.

- Die Tabelle enthält einige sich auf die verschiedenen Backverfahren beziehende Backzeiten; diese Backzeiten dienen nur zur Orientierung und können je nach den verschiedenen Umständen (Teigtyp, Temperatur, u.s.w..) verändert werden.

Ø Pizza	Back programm	Back verfahren	Backzeiten
Ø 30/35	1	Hitzebeständiger Fläche	3
Ø 45/50	2	Hitzebeständiger Fläche	6
Pizzaform	3	Pizzaform	10

5.14 - ALARMMELDUNGEN

Betriebsstörung des Kamins (Abb. 13)
Wenn dieser Alarm auf dem Display angezeigt wird, werden die Symbole (1) und (2) angezeigt
Dieser Alarm zeigt an, dass an der Bewegung des Kamins eine Störung vorliegt.
Den Ofen abschalten und den technischen Kundendienst kontaktieren, um den Motor des Kamins, den Mikroendschalter und die mechanische Bewegung zu kontrollieren.

ABB.13

Übertemperatur des technischen Faches (Abb. 14)
Wenn dieser Alarm auf dem Display ausgelöst wird, werden die Symbole (1) und (2) angezeigt
Dieser Alarm zeigt an, dass die Temperatur im technischen Fach einen hohen Wert erreicht hat. In diesem Fall läuft der Ofen weiter. Den Ofen abschalten und so schnell wie möglich den technischen Kundendienst verständigen, um die Funktionstüchtigkeit der Kühlgebläse des technischen Fachs zu kontrollieren.

ABB.13

Temperaturfühler der Leistungsplatine unterbrochen oder abgetrennt
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "NTC" angezeigt
Dieser Alarm zeigt an, dass der Fühler der Leistungsplatine defekt oder abgetrennt ist.
Den technischen Kundendienst verständigen, um die Platine auszuwechseln

Sicherheitsthermostat
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TS" angezeigt
Gibt an, dass die Temperatur in der Kammer 512°C überschritten hat; die Heizung des Ofens wird abgeschaltet.
Das Sicherheitsthermostat gemäß den Angaben im betreffenden Absatz rücksetzen.

Übertemperatur Kammer
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC1" angezeigt
Gibt an, dass die Temperatur in der Kammer 480°C überschritten hat; die Heizung des Ofens schaltet sich ab.
Den Ofen abschalten und abwarten, bis die Kammer abgekühlt ist.
Den Ofen ausprobieren. Wenn der Alarm erneut auftritt, den technischen Kundendienst verständigen.

Temperaturfühler in der Kammer unterbrochen oder abgetrennt
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC1" angezeigt
Gibt an, dass der Temperaturfühler in der Kammer unterbrochen oder abgetrennt ist; der Ofen schaltet sich ab.
Den technischen Kundendienst für die Kontrolle und/oder Auswechslung des Fühlers verständigen.

Kurzschluss des Temperaturfühlers der Backkammer
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC1" angezeigt
Gibt an, dass sich ein Kurzschluss des Temperaturfühler in der Backkammer ereignet hat; der Ofen schaltet sich ab.
Den technischen Kundendienst verständigen, um den Fühler auszuwechseln

Temperaturfühler des technischen Fachs unterbrochen oder abgetrennt (nur für den amerikanischen Markt)
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC2" angezeigt
Gibt an, dass der Temperaturfühler im technischen Fach unterbrochen oder abgetrennt ist; der Ofen schaltet sich ab.
Den technischen Kundendienst für die Kontrolle und/oder Auswechslung des Fühlers verständigen.

Kurzschluss des Temperaturfühlers im technischen Fach (nur für den amerikanischen Markt)
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC2" angezeigt
Gibt an, dass sich ein Kurzschluss des Temperaturfühler im technischen Fach ereignet hat; der Ofen schaltet sich ab.
Den technischen Kundendienst verständigen, um den Fühler auszuwechseln.

Übertemperatur des Kühlkörpers der Hauptplatine
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "NTC" angezeigt
Dieser Alarm zeigt an, dass die Temperatur des Kühlkörpers der Hauptplatine einen hohen Wert erreicht hat.
Den Ofen abschalten und die Funktionstüchtigkeit der Kühlgebläse des technischen Fachs kontrollieren.

Kurzschluss des Temperaturfühler des Hauptplatinen-Kühlkörpers
Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "NTC" angezeigt
Gibt an, dass sich ein Kurzschluss des Temperaturfühler der Hauptplatine ereignet hat; der Ofen schaltet sich ab.
Den technischen Kundendienst verständigen, um die Leistungsplatine auszuwechseln.

5.15 - AUSSCHALTUNG (Abb. 13)

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

5.16 - BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFE

- **Der Ofen startet nicht:**

- Sich versichern, daß der elektrische Anschluss durchgeführt worden ist.
- Sich versichern, daß der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Den technischen Wartungsdienst kontaktieren.

- **Ofenbetriebsstörungen:**

- Den technischen Wartungsdienst kontaktieren.

⚠ GEFAHRLAGE ⚠

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

ABB. 15

Abschnitt 6

6.1 - ORDENTLICHE UND EINGEPLANTE INSTANDHALTUNG

6.1.a- Allgemeine Daten

GEFAHRLAGE

Alle Instandhaltungsverfahren sind bei ausgeschaltetem und kaltem Ofen sowie mit ausgeschaltetem Hauptschalter auf " ⓪ " OFF durchzuführen.

Die Instandhaltungsverfahren sind in drei Kategorien geteilt:

- **ORDENTLICHE INSTANDHALTUNG:**
  Besteht aus den jeden Tag an der Maschine durchzuführenden Verfahren.

- **EINGEPLANTE INSTANDHALTUNG:**
  Besteht aus den Verfahren, die zur Gewährleistung eines einwandfreien Betriebs der Maschine in regelmässigen Abständen durchzuführen sind.

- **INSTANDHALTUNG BEI BEDARFSFALL:**
  Es handelt sich hier um Verfahren, die im Bedarfsfall durchzuführen sind (zum Beispiel: Ersatz verschlissener oder gebrochener Bestandteile).

6.1.b - Ordentliche Instandhaltung

6.1.b.a - Selbstreinigungszyklus (Abb. 1)

Der Ofen ist mit einem automatischen PYROLYSE-Programm ausgestattet.

Wenn man den Drehknopf betätigt und auf das Ikon " " geht, kann man diese Funktion aktivieren.
Die Bildschirmseite öffnen, in der die Temperatur (1) der Backkammer angezeigt wird. Diese muss 400°C erreichen, wonach auf dem Feld (2) die Rückwärtszählung von 20 Minuten beginnt.
Nach Ablauf der Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab.
Wenn man diese Funktion verlassen möchte, muss man sich mit dem Drehknopf auf das betreffende Ikon Verlassen (3) positionieren.

WICHTIG

Wenn man die Elektrizität vom Ofen abnehmen wird, vorher des Ende der Säuberungsreihe, wird sie automatisch vom Anfang aufnehmen sobald die Elektrizität eingeführt wird.

- Einen Tag nach dem Reinigungszyklus ist es möglich, die feuerfeste Fläche abzubürsten.

ABB. 1

6.1.b.b - Aussenreinigung

ACHTUNG

Am Ende jedes Arbeitskreislaufs ist der Ofen sorgfältig zu reinigen.
Zur Ofenreinigung sind KEINE Metallgegenstände wie Metallwolle, Bürsten, Schaber und/oder Ätzmittel zu benutzen.

- Zur Aussenreinigung ist ein (mit Wasser und für die zu reinigende Fläche geeignetem Reinigungsmittel) benetztes Tuch zu benutzen.

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

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

6.1.c - Planmässige Instandhaltung

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

ABB. 2

6.1.d - Instandhaltung nach Bedarf

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

- Die beiden Ballengriffe (1) abschrauben und den Rahmen (2) mit dem betreffenden Glas (3) aufschrauben.
- Die Birne (4) ersetzen.

ACHTUNG

Halogenlampe: mit den Fingern NICHT anfassen.

ABB. 3

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

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

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

WICHTIG

Bei erneuter Störungsmeldung ist das technische Wartungsdienstpersonal zu kontaktieren.

ABB. 4

6.2 - RÜCKSETZUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS

Für die Rücksetzung des Sicherheitsthermostats wie folgt vorgehen:

ABB. 5

- Die beiden Schrauben (1) aufschrauben.
- Die Tür öffnen und die Schraube (2) aufschrauben.
- Die Tafel mit den elektrischen Komponenten (3) herausziehen
- Die rote Taste (4) drücken, um das Sicherheitsthermostat im technischen Fach rückzusetzen.
- Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.

Abschnitt 7

7.1 - DEMONTAGE DER MASCHINE

Ist eine Maschinendemontage durchzuführen und die Maschine dann wieder aufzustellen, dem in dem “Aufstellung”-Abschnitt beschriebenen Verfahren gegenüber umgekehrt vorgehen.

GEFAHRLAGE

Vor der Maschinendemontage die Stromspeisung ausschalten.

Nur gelernte Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.

ACHTUNG

Falls es notwendig ist die Maschine anders zu demontieren oder einige Bestandteile derselben anders auszubauen, ist die Firma OEM oder ihre Vertretung zu kontaktieren - zu diesem Zweck siehe Adressen auf der dritten Seite dieses Handbuchs.

7.2 - MASCHINENABBRUCH

Ist die Maschine zu verschrotten (aus irgendwelchem Grund: Ende ihrer Benutzung, unmögliche Reparatur o.ä.) wie folgt vorgehen:

- Die Maschine ausschalten und das Verfahren in dem Abschnitt "Maschinenaufstellung" umgekehrt durchführen.
- Die Maschinenteile (Kästen, Lampen, Schutzvorrichtungen, Handgriffe, Ketten, Motoren u.s.w.) ausbauen und je nach ihrer unterschiedlichen Beschaffenheit sortieren (zum Beispiel: Rohrleitungen, Gummikomponenten,Schmier-, Lösungsmittel, Lackierprodukte, Aluminium, Eisenmaterial, Kupfer, Glas u.s.w.).
- Vor der Verschrottung gemäss den geltenden Normen in dem jeweiligen Land die zuständigen Behörde darüber informieren.
- Erst nach Genehmigung durch die oben genannten Behörde nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften die Maschinenkomponenten entsorgen.

Hinsichtlich des Umweltschutzes gelten die am Aufstellungsort der Maschine gültigen Vorschriften.
Wenn die Maschine nicht mehr benutzt und / oder repariert werden kann, müssen die verschiedenen Maschinenkomponenten entsorgt werden.

Elektrische Geräte dürfen nicht in den normalen Haushaltsmüll gegeben sondern müssen entsprechend der Bestimmungen zur Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden (Richtlinie 2012/19/EU).
Die elektrischen Geräte sind mit einem besonderen Kennzeichen (durchkreuzter Müllbehälter) versehen. Dieses Kennzeichen zeigt an, daß das Gerät nach dem 13. August 2005 in den Handel gebracht wurde und im Rahmen der Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden muß.
Eine unangemessene oder nicht den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen
Geräten sowie ein unsachgemä§er Einsatz kann aufgrund der Präsenz von gesundheitsschädlichen Substanzen u/o Materialien zu schweren Gesundheitsschäden und / oder zu einer schwerwiegenden Umweltbelastung führen. Jede nicht den einschlägigen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Materialien beinhaltet die Verhängung von Geldbußen u/o strafrechtlichen Maßnahmen.

ACHTUNG

Was die Entsorgung von Schadstoffen (Schmier-, Lösungsmitteln, Lackierprodukten u.s.w.) betrifft, ist nachfolgender Abschnitt nachzuschlagen.

7.3 - SCHADSTOFFENTSORGUNG

Zur Entsorgung solcher Stoffe sind die geltenden gesetzlichen Normen in jedem jeweiligen land zu beachten.

ACHTUNG

Jedes Vergehen seitens des Kunden vor, während und nach dem Abriss und der Entsorgung der Geräteteile hinsichtlich der Auslegung und Anwendung der einschlägig gültigen Bestimmungen wird ausschließlich von ihm selbst verantwortet.

SCHEMA OFEN "SUPER TOP" - 380/416 Volt 3 Phasen + N + PE

SCHEMA OFEN "SUPER TOP" - 380/416 Volt 3 Phasen + N + PE

RC1= Widerstand Decke Öffnung
RC2= Widerstand Decke Mitte
RC3= Widerstand Decke Boden
RP1= Widerstand Boden Öffnung
RP2= Widerstand Boden Mitte
RP3= Widerstand Boden Boden
MV= Lüfter Haube
MR= Kühllüfter Platine + am Ende
MC= Motor Kamin
LP1= Lampe links Kammer
LP2= Lampe rechts Kammer
S1= Mikroschalter Tür geschlossen
S2= Mikroschalter Tür offen
Ts1= Sicherheitsthermostat Kammer
KM1= Leistungsfernschalter
C1= Kondensator
T1= Transformator Hauptversorgung
T2= Transformator Lampenversorgung
F2= Sicherung Ausgang Lampentransformator
F3= Sicherung Eingang Hauptversorgung
BUZZER1= Summer
SW1= DIP8 - Mikroschalter Programm-/Modelländerung
TC1= Temperaturfühler in Kammer
Display= Display/Tastatur
X1= Klemme Eingangsversorgung + Kontaktklemme SAVE-Steuerung vom Raum
X2= Hilfsklemme
SD CARD= Anschluss für Softwarehochladung
RS485= Displayanschluss

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

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

RC1= Widerstand Decke Öffnung
RC2= Widerstand Decke Mitte
RC3= Widerstand Decke Boden
RP1= Widerstand Boden Öffnung
RP2= Widerstand Boden Mitte
RP3= Widerstand Boden Boden
MV= Lüfter Haube
MR= Kühllüfter Platine + am Ende
MC= Motor Kamin
LP1= Lampe links Kammer
LP2= Lampe rechts Kammer
S1= Mikroschalter Tür geschlossen
S2= Mikroschalter Tür offen
Ts1= Sicherheitsthermostat Kammer
KM1= Leistungsfernschalter
C1= Kondensator
T1= Transformator Hauptversorgung
T2= Transformator Lampenversorgung
F2= Sicherung Ausgang Lampentransformator
F3= Sicherung Eingang Hauptversorgung
BUZZER1= Summer
SW1= DIP8 - Mikroschalter Programm-/Modelländerung
TC1= Temperaturfühler in Kammer
Display= Display/Tastatur
X1= Klemme Eingangsversorgung + Kontaktklemme SAVE-Steuerung vom Raum
X2= Hilfsklemme
SD CARD= Anschluss für Softwarehochladung
RS485= Displayanschluss

SCHEMA OFEN "SUPER TOP" - 208/240 Volt 1 Phase + N + PE

LEGENDE SCHEMA OFEN "SUPER TOP" - 208/240 Volt 1 Phase + N + PE

RC1= Widerstand Decke Öffnung
RC2= Widerstand Decke Mitte
RC3= Widerstand Decke Boden
RP1= Widerstand Boden Öffnung
RP2= Widerstand Boden Mitte
RP3= Widerstand Boden Boden
MV= Lüfter Haube
MR= Kühllüfter Platine + am Ende
MC= Motor Kamin
LP1= Lampe links Kammer
LP2= Lampe rechts Kammer
S1= Mikroschalter Tür geschlossen
S2= Mikroschalter Tür offen
Ts1= Sicherheitsthermostat Kammer
TL= Hilfsarbeitsthermostat
KM1= Leistungsfernschalter
C1= Kondensator
T1= Transformator Hauptversorgung
T2= Transformator Lampenversorgung
F2= Sicherung Ausgang Lampentransformator
F3= Sicherung Eingang Hauptversorgung
BUZZER1= Summer
SW1= DIP8 - Mikroschalter Programm-/Modelländerung
TC1= Temperaturfühler in Kammer
Display= Display/Tastatur
X1= Klemme Eingangsversorgung + Kontaktklemme SAVE-Steuerung vom Raum
X2= Hilfsklemme
SD CARD= Anschluss für Softwarehochladung
RS485= Displayanschluss