

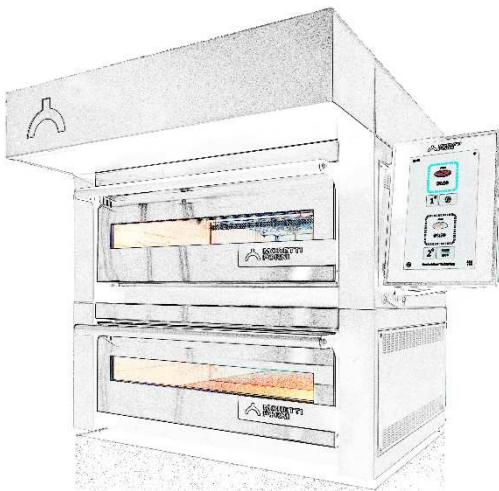
**Manuale di istruzioni
Instructions manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manual instrucciones**

CORE



Apparecchiatura elettrica
Electrical Equipment
Appareil électrique
Elektrogerät
Aparato eléctrico

↓ Numeri di matricola / Serial numbers:



**Cod.73304250
Ver.:A1**



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

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA' DECLARATION OF CONFORMITY CE

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

Indirizzo del costruttore/ Manufacturer address:

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

DICHIARA CHE / DECLARES THAT

I FORNI ELETTRICI / THE ELECTRIC OVENS

PM 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105	R14E	P60L UM-P80L UM-P120L UM	RIALTO HI-TECH BCD
PD 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105	T64E - T75E - TT96E - TT98E	F30L UM	AMALFI HI-TECH ABC
iD 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105/M	TT98E L-XL	F60-80L UM	BAKY 5TE
iD 60.60-72.72-65.105-105.65105.105/D	T97E	F45-50-100L UM	AHL-MHL-RHL
NEAPOLIS 4 - 6 - 9	LINK - LINK H	F55-105L UM	AHL UM - MHL UM - RHL UM
P60E-P80E	CORE	S50L UM - S100L UM - S105L UM -	F60-80L
P120E A-B-C		S120L UM - S125L UM	AHKX MHKX RHKX
AMALFI A-B-C-D	L72.72-65.105-105.105-105.65	KX60.60-72.72-65.105-105.65-105.105	iB 5TE
S50E - S100E - S105E - S120E - S125E	L60.60 - LU60.60	P60KX-P80KX-P120KX	
S50R - S100R - S105R - S120R - S125R	NEAPOLIS 4L-6L-9L	AMALFI KX	
X50E - X100E	AMALFI L-P60L-P80L-P120L	M90KX - M130KX	
M90E A-C	P110L - P150L	F-S KX	
M130E A-B-C	S50L - S100L - S105L - S120L -	NEAP KX	
F30E-F60E-F80E	S125L	X KX	
F45E	X50L - X100L		
F50E-F55E-F100E-F105E	M90L - M130L	MODULO HI-TECH AC	

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

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

Mondolfo 1st December 2023

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INDICE

01 SPECIFICHE TECNICHE	2
02 INSTALLAZIONE	2
03 FUNZIONAMENTO	4
04 MANUTENZIONE ORDINARIA	6
05 MANUTENZIONE STRAORDINARIA	8
06 CATALOGO RICAMBI	9

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

Nota:

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

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

GARANZIA Norme e regolamentazione

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

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

ATTENZIONE

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

NOTA

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

GENTILE CLIENTE

Prima di iniziare l'utilizzo di questa apparecchiatura, leggere il presente manuale.

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

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

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

ATTENZIONE!

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

1 SPECIFICHE TECNICHE

1.1 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è costituita da una o più camere di cottura (fino a quattro) collegate ad un unico pannello di controllo touch-screen (tablet). Ogni camera ha la regolazione della temperatura di tipo elettronico, è dotato di una termocoppia per una maggiore precisione nel mantenimento della temperatura e di sportello a battente incernierato in basso. Internamente ha il piano di riscaldamento in materiale refrattario e le pareti in lamiera alluminata.

L'apparecchiatura è predisposta di fabbrica per eseguire i cicli di

- Refining® e Rigenero per prodotti Pizza e Bakery
- Cottura per prodotti di Pasticceria
- Cottura e Refining® per prodotto di Gastronomia

Può raggiungere una temperatura massima di esercizio di 290°C. Il pannello di controllo (tablet) può essere installato e collegato via cavo su una camera di cottura; può anche essere remotato nelle prossimità dei forni sfruttando il collegamento radio a 2,4GHz (wireless).

1.2 DIRETTIVE APPLICATE

Questa apparecchiatura è conforme alle direttive:

Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE

Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE

1.3 POSTAZIONI DI LAVORO

L'apparecchiatura è programmata dall'operatore sul quadro comandi (tablet) che può essere posizionato liberamente e che ha la capacità di programmare contemporaneamente più unità (fino a quattro).

Durante il funzionamento deve essere sorvegliata.

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

1.4 MODELLI

I modelli previsti sono

CORE

1.5 DATI TECNICI (Vedi TAB.1)

1.6 DIMENSIONI D'INGOMBRO E PESI (Vedi Fig.1)

1.7 IDENTIFICAZIONE

Per qualsiasi comunicazione con il produttore o con i centri assistenza citare sempre il NUMERO DI MATRICOLA dell'apparecchiatura che è apposto sulla targhetta fissata nella posizione in fig.2.

1.8 ETICHETTATURE

Nei punti mostrati in fig.3, l'apparecchiatura è dotata di targhette d'attenzione riguardanti la sicurezza.



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



ATTENZIONE! Presenza di tensione pericolosa. Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente all'apparecchiatura ed attendere che l'apparecchiatura scenda alla temperatura ambiente. Utilizzare sempre opportuni dispositivi di protezione (guanti, occhiali...).

1.9 ACCESSORI

Le apparecchiature possono essere dotate dei seguenti accessori:

Modello	Accessorio
Cappa CORE	canalizzazione

1.10 RUMORE

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

2 INSTALLAZIONE

2.1 TRASPORTO

L'apparecchiatura è spedita normalmente su bancale in legno con mezzi di trasporto via terra (fig.4), protetta da un film di plastica o scatola in cartone.

2.2 SCARICO

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

Sollevare l'apparecchiatura utilizzando solo ed esclusivamente i punti indicati in fig. 5 con utilizzo di fasce.

2.3 SPECIFICHE AMBIENTALI

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

Temperatura d'esercizio: +10°C ÷ +40°C

Umidità relativa: 15% ÷ 95%

2.4 POSIZIONAMENTO, MONTAGGIO E SPAZI MANUTENTIVI

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

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

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

ATTENZIONE! Il supporto su cui va installato deve essere dimensionato correttamente, stabile, piano, in bolla e di materiale ignifugo.

ATTENZIONE! La zona di areazione che si crea fra la superficie d'appoggio e la base dell'apparecchiatura tramite i piedini in dotazione, non va mai ostruita.

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

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

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

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

Togliere dai pannelli esterni all'apparecchiatura la pellicola protettiva staccandola lentamente per rimuovere il collante.

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

Inoltre l'apparecchiatura va posizionata in un luogo ben aerato ad una distanza minima di 10 cm dalla parete laterale sinistra, destra e di fondo (fig.6).

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

2.4.1 COMPOSIZIONE AD UNA CAMERA DI COTTURA

L'attrezzatura è già dotata di piedini inferiori.

Sarà sufficiente sollevarla e posizionarla. Per il sollevamento si possono utilizzare fasce di sollevamento (Fig. 5) con idonea attrezzatura di sollevamento.

E' consentito il sollevamento manuale (minimo 2 persone) rispettando la seguente procedura:

-Rimuovere i pannelli laterali sx e dx svitando le viti ai vertici (Fig. 7 Part. A).

-Sollevare l'attrezzatura sfruttando l'apposita presa in materiale plastico antitaglio (Fig. 7 Part. B)..

-Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio

L'attrezzatura è già fornita di cavo di alimentazione posteriore (Fig.8). Il cavo fuoriesce dalla parte dx del forno vedendolo da davanti (Fig.9).

2.4.2 COMPOSIZIONE A 2 CAMERE DI COTTURA SOVRAPPOSTE

La composizione viene fornita montata e cablata (Fig.10). In riferimento alla fig.5 per il sollevamento si possono utilizzare fasce di sollevamento con idonea attrezzatura di sollevamento.

E' consentito il sollevamento manuale (minimo 2 persone) rispettando la seguente procedura modulo per modulo partendo dal modulo superiore (MODULO 1).

ATTENZIONE! I moduli sono collegati tra di loro tramite viti e sono interconnessi tramite cavi elettrici.

-Rimuovere i pannelli laterali sx e dx svitando le viti ai vertici (Fig.7 part.A) cominciando dal modulo 1 (superiore).

-Svitare le viti laterali di fissaggio sx e dx sul modulo inferiore (Fig.11 part.C) .

-Dal lato posteriore sx del forno scollegare apposito morsetto di collegamento cavo d'interconnessione tra moduli.

-Liberare il cavo d'interconnessione facendolo scorrere verso il modulo inferiore, aiutarsi con apposito foro posteriore (Fig.11 part.D).

-Sollevare il modulo 1 sfruttando l'apposita presa in materiale plastico antitaglio (Fig. 7 Part. B). e riporla in attesa di posizionare il modulo 2 (inferiore).

-Sollevare e posizionare il modulo 2 (inferiore)

-Sollevare e posizionare il modulo 1 (superiore) sopra il modulo 2 (inferiore)

-Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio sia per il fissaggio meccanico che la cablatura.

2.4.3 COMPOSIZIONE A 3 CAMERE DI COTTURA SOVRAPPOSTE

La composizione viene fornita montata e cablata . (Fig.12) In riferimento alla Fig.5 , per il sollevamento si possono utilizzare fasce di sollevamento con idonea attrezzatura di sollevamento.

E' consentito il sollevamento manuale (minimo 2 persone) rispettando la seguente procedura modulo per modulo partendo dal modulo superiore (MODULO 1).

ATTENZIONE! I moduli sono collegati tra di loro tramite viti e sono interconnessi tramite cavi elettrici.

-Rimuovere i pannelli laterali sx e dx svitando le viti ai vertici (Fig.7 part.A) cominciando dal modulo 1 (superiore).

-Svitare le viti laterali di fissaggio sx e dx sul modulo inferiore (Fig.11 part.C).

-Dal lato posteriore sx del forno scollegare apposito morsetto di collegamento cavo d'interconnessione tra moduli.

-Liberare il cavo d'interconnessione facendolo scorrere verso il modulo inferiore, aiutarsi con apposito foro posteriore (Fig.11 part.D).

-Sollevare il modulo 1 sfruttando l'apposita presa in materiale plastico antitaglio (Fig. 7 Part. B).e riporla in attesa di posizionare il modulo 3 (inferiore).

-Ripetere la stessa procedura per il modulo 2 (centrale).

-Sollevare e posizionare il modulo 3 (inferiore)

-Sollevare e posizionare il modulo 2 (centrale) sopra il modulo 3 (inferiore)

-Ripetere la stessa procedura per il modulo 1 (superiore)

-Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio sia per il fissaggio meccanico che la cablatura.

2.4.4 COMPOSIZIONE A 4 CAMERE DI COTTURA SOVRAPPOSTE

La composizione viene fornita montata e cablata (Fig.13).

ATTENZIONE! I moduli sono collegati tra di loro tramite viti e sono interconnessi tramite cavi elettrici.

Gli appositi cavi di interconnessione:

-modulo 1 con modulo 3

-modulo 2 con modulo 4

-modulo 1 con modulo 2

Prima di eseguire qualsiasi operazione di movimentazione vanno disgiunti i moduli di sx (modulo 1-3) dai moduli di dx (modulo 2-4).

Sul posteriore del forno svitare gli appositi piastrini di collegamento (Fig. 14 Part. E).

-Rimuovere i pannelli laterali visibili sx e dx svitando le viti ai vertici (Fig.7 part.A) cominciando dai moduli superiori .

-Scollegare il cavo di interconnessione tra i moduli superiori (modulo 1 con modulo 2)

-Dal lato posteriore sx del modulo 1 scollegare apposito morsetto di collegamento cavo d'interconnessione tra moduli (Fig.14 part.F).

-Liberare il cavo d'interconnessione facendolo scorrere verso il modulo laterale, aiutarsi con appositi fori posteriori (Fig.15 part.G).

-Una volta ottenute le 2 composizioni a moduli sovrapposti ripetere le procedure per "COMPOSIZIONE A 2 CAMERE DI COTTURA SOVRAPPOSTE".

2.4.5 COLLEGAMENTO TABLET

Il tablet viene fornito in apposito imballo dedicato completo di staffe di fissaggio. Una volta rimosso dall'imballo dovrà essere posizionato nella posizione scelta al momento dell'ordine.

Avvitare negli appositi fori con le viti in dotazione le staffe di fissaggio superiore ed inferiore (Fig.16 part.H). Sarà possibile scegliere l'inclinazione desiderata.

Fissare il tablet sulle apposite staffe tramite le viti in dotazione (Fig.17 part.I).

Il cavo di collegamento per il tablet si trova nell'apposito foro in prossimità della staffa di fissaggio inferiore (Fig.18 part.L).

2.4.6 CONFIGURAZIONE INDIRIZZO HARDWARE CAMERE DI COTTURA

Per comunicare correttamente con il tablet, in ogni camera di cottura va configurato l'indirizzo hardware in base al layout prescelto.

L'identificativo di ogni forno è riportato nella schermata di layout (Fig. 25A, part. A)

L'indirizzo hardware si imposta posizionando i micro-interruttori 2 e 3 presenti sulla scheda elettronica (Fig. 25B, part. B) come riportato nella seguente tabella.

Identificativo camera	SWITCH 2	SWITCH 3
1	OFF	OFF
2	ON	OFF
3	OFF	ON
4	ON	ON

Procedere come segue:

- Togliere il pannello laterale sinistro svitando le viti di fissaggio
- Utilizzare un piccolo cacciavite a taglio per modificare la posizione dei micro interruttori
- Eseguire le operazione inverse per il rimontaggio.

2.5 COLLEGAMENTI

2.5.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

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

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

2.5.1.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIATURA

ATTENZIONE! E' necessario installare un interruttore generale bipolare con fusibili o un interruttore automatico idoneo ai valori riportati sulla targhetta, che permetta di scollegare l'apparecchiatura dalla rete e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

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

NOTA: La sguainatura del cavo di alimentazione deve essere tale da impedire che i conduttori in singolo isolamento vengano a contatto con le parti metalliche circostanti. Il conduttore di terra deve essere 50mm più lungo rispetto ai conduttori di alimentazione.

L'apparecchiatura è consegnata con il voltaggio richiesto segnalato sulla targhetta (fig.2).

Il cavo di collegamento viene fornito dalla Ditta Costruttrice.

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

Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale, il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro dell'apparecchiatura (Fig. 2 part. 1) con il simbolo MORSETTO PER IL COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



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

ATTENZIONE! Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo (vedere dati tecnici TAB.1).

3 FUNZIONAMENTO

3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO

ATTENZIONE! È previsto il termostato di sicurezza (fig. 2 part. 2), la permanenza dell'apparecchiatura in condizioni di bassa temperatura ambientale può causare l'intervento dello stesso. Prima di avviarlo, controllare e se è necessario riarmare.

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

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

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

ATTENZIONE!

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

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

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

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

- All'apertura delle porte tenersi a distanza di sicurezza da eventuali vapori ustionanti che potrebbero fuoriuscire dall'apparecchiatura.

- Non fare avvicinare all'apparecchiatura persone non addette.

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

3.2. MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIATURA

Accendere l'interruttore generale (fig. 2 part.3) posto sul lato posteriore destro di ogni camera: l'interruttore si illumina.

Accendere il tablet tenendo premuto per alcuni istanti il pulsante di accensione posto sul fianco destro inferiore (fig. 26 part. C).

3.2.1 CONFIGURAZIONE TABLET

Alla prima accensione il tablet propone le seguenti schermate di configurazione:

- Lingua
- Data e Ora
- Layout (1,2, 3 o 4 moduli)
- Numeri seriali
- Configurazione WiFi

dove vanno inserite le informazioni relative alle camere di cottura in possesso. Nella schermata LAYOUT indicare se si è in possesso di una composizione a 1 camera, 2 camere sovrapposte, 3 camere sovrapposte o 4 camere (2 composizioni da 2 camere affiancate).

Se il layout proposto non risulta essere configurato correttamente è possibile modificarlo da Impostazioni > Assistenza > Configura forno > Layout.

3.2.2 SCHERMATA DI LAYOUT (Fig. 27)

All'accensione il tablet mostra la schermata di LAYOUT che varia in base al numero di camere disponibili. Per ogni camera si identifica una zona che riporta le seguenti informazioni:

1. un perimetro che può assumere diversi stati grafici in base allo stato del forno;
2. il nome della ricetta in cottura, l'immagine della ricetta o l'icona della modalità di utilizzo in corso;
3. il timer di cottura;
4. il pulsante "Impostazioni" con l'identificativo numerico della camera;
5. il pulsante HOTKEY con associata la funzione ad accesso rapido prescelta;

In alto sono invece disponibili le informazioni relative all'ora, al WiFi, se è attiva la comunicazione via radio (Fig. 27 part. D), se è attiva la funzione ReadyToGo e il livello di batteria disponibile. In basso si trovano i pulsanti "Power Off" e il pulsante "Impostazioni" (Fig. 27 part. E e F).

3.2.3 SCHERMATE DI COTTURA

3.2.3.1 MODALITA' RICETTA (Fig. 28)

Premendo il pulsante "Impostazioni" relativo ad una camera di cottura si accede all'ambiente di cottura della camera selezionata. Si tratta della schermata dove è possibile impostare tramite l'utilizzo di slider i parametri desiderati quali:

- a. Doratura
- b. Temperatura

c. Tempo

Più in basso, sono posizionati i seguenti pulsanti (da destra)

- d. Start/Stop: attiva/disattiva le resistenze
- e. Eco Stand-by: attiva/disattiva modalità Eco Stand-by per le pause di lavoro
- f. Booster: attiva/disattiva modalità Booster per i picchi di lavoro
- g. Tipo di ventilazione: visualizza il tipo di ventilazione impostato: 3 pale - continua, 2 pale – media intermittenza, 1 pala -bassa intermittenza. Non è prevista la possibilità di modificare il tipo di ventilazione.
- h. Menu contestuale: per accedere alle impostazioni aggiuntive relative al modulo di cottura

Nella parte superiore dello schermo viene riproposta la grafica presente nella schermata di Layout con il perimetro colorato, il nome e l'immagine della ricetta, ecc... Subito sotto si trovano i pulsanti:

- i. "Info ricetta": per selezionare gli input della ricetta (vedere paragrafo 3.3.1.1)
- j. "Seleziona Ricetta": per selezionare il ciclo della ricetta che si intende cuocere o selezionare la modalità Dual Power (vedere paragrafo 3.3.1.2).

3.2.3.2 MODALITA' DUAL POWER (Fig. 29)

Premendo il pulsante "Impostazioni" relativo ad una camera di cottura si accede all'ambiente di cottura. Questa schermata si differenzia da quella delle ricette per il fatto che i parametri sono completamente svincolati; i parametri impostabili sono:

- a. Temperatura
- b. Potenza Cielo
- c. Potenza Platea
- d. Tempo

Non esiste in questa modalità la possibilità di impostare gli input della ricetta quali "Livello precottura" "Prebaking By", ecc...

3.2.4 PRIMA ACCENSIONE

Per la prima accensione dell'attrezzatura e per le successive accensioni dopo un periodo prolungato di inattività è indispensabile rispettare la seguente procedura di primo avvio utilizzando la modalità DUAL POWER (vedere sezione 3.2.3.2):

- Impostare la temperatura a 90°C e lasciare in funzione l'attrezzatura per circa 2 ore. Se all'interno dei moduli è presente molto vapore aprire le porte per qualche minuto per farlo fuoriuscire, poi richiuderle.
- Aumentare la temperatura a 150°C e lasciare in funzione l'attrezzatura per circa 2 ore. Se all'interno dei moduli è presente molto vapore aprire le porte per qualche minuto per farlo fuoriuscire, poi richiuderle.
- Aumentare la temperatura a 200°C e lasciare in funzione l'attrezzatura per circa 2 ore. Se all'interno dei moduli è presente molto vapore aprire le porte per qualche minuto per farlo fuoriuscire, poi richiuderle.
- Aumentare la temperatura a 220°C e lasciare in funzione l'attrezzatura per circa 1 ora. Se all'interno dei moduli è presente molto vapore aprire le porte per qualche minuto per farlo fuoriuscire, poi richiuderle.
- Aumentare la temperatura a 260°C e lasciare in funzione l'attrezzatura per circa 1 ora. Se all'interno dei moduli è presente molto vapore aprire le porte per qualche minuto per farlo fuoriuscire, poi richiuderle.
- Attendere che la temperatura scenda ai valori di temperatura ambiente prima di iniziare le successive accensioni. Se all'interno dei moduli è presente molto vapore aprire le porte per qualche minuto per farlo fuoriuscire, poi richiuderle.

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

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

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

ATTENZIONE! L'apparecchiatura può essere utilizzata per il primo utilizzo solo dopo aver effettuato le precedenti operazioni che sono assolutamente indispensabili per un perfetto funzionamento.

ATTENZIONE! Non utilizzare mai l'attrezzatura per riscaldare alla prima accensione e per le successive accensioni dopo un periodo prolungato di inattività.

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

3.3 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA:

All'accensione il tablet mostra l'ultima configurazione di cottura utilizzata.

Per mettere in funzione una camera di cottura fare riferimento al paragrafo 3.3.1 se è impostata una "Ricetta" oppure al paragrafo 3.3.2 se è impostata la modalità "Dual Power".

3.3.1 MODALITA' "RICETTA"

Attivare le resistenze della camera di cottura

- nella schermata di cottura, con il pulsante START/STOP
- nella schermata di layout, con il pulsante START/STOP (se è impostato come funzione Hotkey)
- nella schermata di layout, con un doppio tocco nella zona del timer
- nella schermata di layout, con una pressione prolungata per attivare le resistenze di tutte le camere di cottura spente.

Il forno entra nella fase di riscaldamento, cioè di salita in temperatura, proponendo una stima del tempo necessario ad arrivare alla temperatura impostata. Quando viene raggiunta la temperatura impostata la zona si colora di rosso ed è possibile procedere all'infornamento. Toccare il timer per attivare il countdown. Al termine del conteggio, la zona si illumina e si attiva una segnalazione acustica.

Il timer di cottura prevede anche le seguenti funzionalità:

- tocco prolungato per resettare il timer prima della scadenza
- con timer avviato o in scadenza doppio tocco per aggiungere 30 secondi al timer visualizzato

3.3.1.1 - INFO RICETTA

Per ogni ricetta disponibile, in base al ciclo selezionato, è possibile configurare degli input relativi al prodotto che si intende cuocere. Sulla base di questi input un algoritmo calcolerà automaticamente i parametri di cottura necessari all'esecuzione del ciclo del prodotto selezionato.

A titolo esemplificativo, vengono riportati gli input impostabili per il ciclo "Refining®" della categoria "Pizza":

- "Prebaking by": definisce la provenienza del prodotto precotto
- "Livello": definisce la percentuale di precottura del prodotto precotto
- "Topping": definisce la quantità di topping presente
- "Formato": definisce il formato del prodotto infornato
- "Stato prodotto": definisce lo stato di provenienza del prodotto infornato
- "Supporto": definisce il supporto utilizzato per la cottura

Queste impostazioni possono essere memorizzate con il pulsante "Salva" oppure memorizzate in una nuova ricetta con il pulsante "Salva con nome" oppure "Ripristinate" (Fig. 30 part. a,b,c).

3.3.1.2 - SELEZIONA RICETTA (Fig. 31)

E' la schermata che elenca tutte le ricette presenti nella memoria del tablet, divise per Categoria. Selezionare la Categoria utilizzando i pulsanti in basso (part. a) oppure la modalità Dual Power (part. b) poi scorrere l'elenco e selezionare il ciclo della ricetta desiderata (part. c). Il pulsante "Modifica" (part. d) apre la schermata degli input del prodotto, il pulsante "Star" (part. e), se attivato, fa comparire la ricetta all'inizio della lista, per facilitarne la ricerca.

3.3.2 MODALITA' "DUAL POWER" (Fig. 29)

Per questa modalità le impostazioni dei parametri di cottura sono a discrezione dell'operatore che dovrà impostare la temperatura di

lavoro e le percentuali di potenza del cielo e della platea desiderate considerando che l'impostazione 100% corrisponde alla resistenza sempre accesa, 0% resistenza spenta; percentuali intermedie corrispondono a valori di accensione parzializzata.

3.4 MENU CONTESTUALE

1. **SmartDeck**: lo switch abilita/disabilita la funzione della platea adattiva; tale funzione permette alla platea di adattare automaticamente la percentuale di potenza tanto più la temperatura si abbassa rispetto al setpoint impostato. Cliccando sulla voce di menu SmartDeck si accede ai parametri di correzione (fare riferimento al Servizio Assistenza per ulteriori approfondimenti);
2. **Auto Eco Stand-by**: lo switch abilita/disabilita l'attivazione automatica della funzione "Stand-by";
3. **Hotkey**: per selezionare la funzione speciale da associare al pulsante presente nella schermata di Layout;
4. **Ripristina posizione slider**: resetta le impostazioni delle ricette.

3.5 MENU "IMPOSTAZIONI"

"**Gestione ricette**" – per accedere alla gestione delle ricette (inserimento, ricerca, modifica, eliminazione, importazione ed esportazione, ecc.);

"**Special**" – per accedere alle funzioni speciali come PowerCleaning, ecc...;

"**Timer cottura**"- per accedere alla configurazione delle segnalazioni dei timer di cottura;

"**ReadyToGo timer**" – per accedere alle impostazioni degli orari di accensione e spegnimento programmati;

"**Illuminazione**" – per accendere/spegnere manualmente l'illuminazione delle camere di cottura;

"**Impostazioni generali**" – per accedere alle impostazioni generali come Lingua, Data/ora, ecc...;

"**Assistenza**" – menu riservato all'Assistenza Tecnica per funzionalità specifiche come Aggiornamento Software, Ripristino sistema, ecc...

3.6 IMPOSTAZIONI AGGIUNTIVE

Di seguito sono riportate le funzioni principali. Per ulteriori approfondimenti contattare il nostro Servizio Assistenza.

3.6.1 "AUTO ECO STAND-BY"

L'impostazione "Auto Eco Stand-by" è ideata per evitare che il piano di cottura si surriscaldi troppo dopo la fase di riscaldamento in cui la salita di temperatura avviene in tempi relativamente brevi, la fine di preservare la cottura perfetta delle prime infornate. Se attiva, il forno termina la fase di riscaldamento entra automaticamente in modalità Eco Stand-by.

Disabilitare l'Eco Stand-by:

- manualmente come descritto in 3.2.3
- automaticamente attivando il timer di cottura

In modalità RICETTA, in aggiunta a quanto descritto, con impostazione "Auto Eco Stand-by" attiva, il forno entra automaticamente nella modalità Eco Stand-by anche dopo un periodo di inattività della camera.

3.6.2 "POWER CLEANING"

ATTENZIONE! Prima di effettuare il programma "Pulizia" è opportuno rimuovere accuratamente eventuali residui di cottura sulla superficie del vetro.

La funzione "Pulizia forno" consente di eliminare i residui di cottura presenti nella camera di cottura tramite riduzione pirolitica (carbonizzazione).

Quando la funzione viene attivata, si avvia il programma preimpostato ad alte temperature per un intervallo di tempo fissato in fabbrica dal Costruttore; il display mostra icone specifiche e messaggi di testo di avvertenza; il programma termina automaticamente.

A programma ultimato ed a forno a temperatura ambiente è sufficiente asportare i residui carbonizzati servendosi di un apposito spazzolone.

NOTA: L'utilizzo giornaliero del programma pulizia influisce notevolmente sui consumi di elettricità quindi è consigliabile eseguirlo settimanalmente o solo quando strettamente necessario.

3.6.3 "HOTKEY"

Nel pulsante Hotkey della schermata di Layout può essere associata una funzione a scelta dell'operatore, la più utilizzata, tra le seguenti:

- Start/Stop
- Eco Stand-by
- Booster
- Power Cleaning
- Seleziona ricetta

3.6.4 CONNESSIONE "WI-FI"

Il tablet integra un modulo per la connessione alla rete WiFi del locale. Eseguire la connessione WiFi da Impostazioni > Assistenza > Connessione internet > Abilita e seguire le istruzioni mostrate a video.

L'interconnessione ad internet permette di accedere agli aggiornamenti software e alla interconnessione con l'applicazione mobile "SmartBaking App" disponibile negli store ufficiali.

3.6.5 INTECONNESSIONE RADIO TRA TABLET E CAMERE DI COTTURA

Il collegamento tra tablet e camere di cottura, può avvenire anche tramite l'interconnessione radio a 2,4GHz (wireless) autonoma, senza l'ausilio di router o altri strumenti di interconnessione (non è necessario avere una rete WiFi).

Il tablet integra una batteria che ne permette l'utilizzo anche senza alimentazione. Quando si opta per l'interconnessione radio del tablet prevedere nelle vicinanze una alimentatore 5Volt 2Ampere con connettore di uscita di tipo USB-C.

Se nei contesti di utilizzo sono presenti più tablet assicurarsi che questi siano impostati su canali radio differenti al fine di non avere interferenze tra i forni durante il funzionamento normale.

Accedere a Impostazioni > Assistenza > Configura Forno > Canale radio per modificare il canale radio e diversificarlo da tutti gli altri presenti nel contesto di utilizzo.

3.7 FERMATA

Spegnere le resistenze della camera di cottura

- nella schermata di cottura, con il pulsante START/STOP
- nella schermata di layout, con il pulsante START/STOP (se è impostato come funzione Hotkey)
- nella schermata di layout, con un doppio tocco nella zona del timer
- nella schermata di layout, con una pressione prolungata per peggere tutte le camere di cottura che non stanno cuocendo.

Spegnere il tablet tendendo utilizzando il tasto "power off" (fig.27 part. E) presente nel display ed attendere che il display si annerisca. Spegnere l'interruttore dell'apparecchiatura situato sul montante posteriore destro (fig.2 part. 3) di ogni camera di cottura.

Disinserire l'alimentazione elettrica spegnendo l'interruttore generale esterno all'apparecchiatura.

4 MANUTENZIONE ORDINARIA

4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi operazioni di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente all'apparecchiatura ed attendere che l'apparecchiatura scenda alla temperatura ambiente. Utilizzare sempre opportuni dispositivi di protezione (guanti, occhiali...). Tutti gli accorgimenti sono determinanti per la buona conservazione dell'apparecchiatura e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia.

4.2 PULIZIA ORDINARIA

Eseguite le operazioni al punto 4.1 per la pulizia ordinaria procedere come segue.

Provvedere ogni giorno a fine lavorazione, dopo il raffreddamento dell'apparecchiatura, a rimuovere accuratamente da tutte le parti eventuali residui che si possono essere creati durante l'utilizzo utilizzando un panno o spugna inumiditi, eventualmente con acqua saponata e poi sciacquare ed asciugare, pulendo le parti satinata nel verso della satinatura.

Eseguire adeguata pulizia di tutti i componenti accessibili.

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

ATTENZIONE! Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua o pulitori a vapore. Evitare che l'acqua o eventuali prodotti utilizzati, vengano a contatto con le parti elettriche. E' vietato utilizzare per la pulizia detergenti nocivi alla salute.

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

Nel caso di utilizzo di soluzione alcalina, prestare attenzione affinché venga rimossa totalmente dal vetro prima che sia sottoposto a calore.

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

4.3 PERIODI DI INATTIVITA'

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi:

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

ATTENZIONE

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

5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

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

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente all'apparecchiatura e dopo aver scollegato i cavi d'alimentazione dalla presa di corrente.

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

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

5.2 PULIZIA GENERALE

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la pulizia procedere come segue.

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

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

ATTENZIONE! In base all'utilizzo dell'apparecchiatura è opportuno, periodicamente, rimuovere i piani di riscaldamento come indicato al punto 5.3.3 e asportare al di sotto, tutti i residui causati dalle cotture.

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

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

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

Nel caso di utilizzo di soluzione alcalina, prestare attenzione affinché venga rimossa totalmente dal vetro prima che sia sottoposto a calore.

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

5.3 SOSTITUZIONE PARTI

5.3.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA D'ILLUMINAZIONE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la lampada d'illuminazione del modulo si sostituisce all'interno del modulo stesso.

- Con un cacciavite rimuovere la calotta Part. 8 Tav.A (montata ad incastro) e sostituire la lampadina e/o la calotta;

- Rimontare la calotta ad incastro.

5.3.2 SOSTITUZIONE DEL VETRO TEMPERATO

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

- Togliere il pannello laterale sinistro svitando le viti di fissaggio
- Rimuovere la molla (Fig.19 part.2) ruotando la vite di fissaggio in senso orario (Fig.19 part.1)
- Con l'utilizzo della chiave opportuna, svitare il perno
- Togliere il pannello laterale destro svitando le viti di fissaggio
- Rimuovere la lega (Fig.20 part.2) svitando prima i grani (Fig.20 part.1)

ATTENZIONE! Prima di rimuovere la lega, segnare la posizione al fine di un esatto rimontaggio

- Con l'utilizzo della chiave opportuna, rimuovere in perno (Fig.20 part.3)
- Posizionare lo sportello su di un piano di lavoro
- Svitare le quattro viti superiori (Fig.21 part.A) e le quattro inferiori (Fig.21 part.B)
- Rimuovere i carter (Fig.21 part. C,D e E)
- Sostituire il vetro temperato rimuovendolo dalla parte posteriore (part.10 tav.A).
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.3 SOSTITUZIONE DEI PIANI DI RISCALDAMENTO

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

- Aprire lo sportello anteriore;
- Sollevare il piano di riscaldamento (part.3 tav.A) facendo leva con un cacciavite;
- Sostituire il piano refrattario.

5.3.4 SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE ELETTRICHE

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

- Superiore
- Svitare le viti di fissaggio del pannello posteriore
 - Scollegare i fastom
 - Rimuovere le traverse superiori all'interno (Fig.22 part.A) svitando le viti di fissaggio
 - Sfilare la resistenza (part. 1 tav. A) dalla parte interna della camera di cottura dopo aver rimosso le viti di fissaggio
 - Sostituire la resistenza elettrica
 - Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio
- Inferiore
- Svitare le viti di fissaggio del pannello posteriore
 - Scollegare i fastom
 - Sollevare il piano di riscaldamento facendo leva con un cacciavite
 - Sfilare la resistenza (part. 2 tav. A) dalla parte interna della camera di cottura dopo aver rimosso le viti di fissaggio
 - Sostituire la resistenza elettrica
 - Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio

5.3.5 SOSTITUZIONE INTERRUOTTORE GENERALE

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

- Togliere il pannello laterale destro e posteriore svitando le viti di fissaggio
- Scollegare i fastom dall'interruttore (part. 7 tav. A)
- Sostituire l'interruttore
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.6 SOSTITUZIONE SCHEDA ELETTRONICA

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione della scheda elettronica procedere nel modo seguente:

- Togliere il pannello laterale sinistro e posteriore svitando le viti di fissaggio
- Scollegare i connettori dalla scheda elettronica
- Svitare le due viti di fissaggio (Fig.23 part.B)
- Sostituire la scheda elettronica
- Eseguire le operazione inverse per il rimontaggio.

5.3.7 SOSTITUZIONE RELE' STATO SOLIDO

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione della scheda elettronica procedere nel modo seguente:

- Togliere il pannello laterale sinistro e posteriore svitando le viti di fissaggio
- Scollegare i fastom dal relè stato solido
- Svitare le due viti di fissaggio (Fig.23 part.C)
- Sostituire il relè
- Eseguire le operazione inverse per il rimontaggio.

5.3.8 SOSTITUZIONE ALIMENTATORE

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

- Togliere il pannello laterale destro svitando le viti di fissaggio
- Scollegare i cavi dall'alimentatore (part. 26 tav. A)
- Sganciare l'alimentatore dalla barra omega
- Sostituire l'alimentatore
- Eseguire le operazione inverse per il rimontaggio.

5.3.9 SOSTITUZIONE FUSIBILE

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

- Togliere il pannello laterale destro svitando le viti di fissaggio
- Aprire portello dove è collocato il fusibile ((Fig.24 part.D)
- Sostituire il fusibile
- Eseguire le operazione inverse per il rimontaggio.

5.3.10 SOSTITUZIONE TERMOCOPPIA

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

- Togliere il pannello laterale destro svitando le viti di fissaggio;
- Togliere il carter interno e la lana di roccia isolante;
- Svitare il dado di fissaggio della termocoppia;
- Scollegare i due cavi di alimentazione della termocoppia (part. 22 tav. A);
- Sostituire la termocoppia;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.

5.4 SMANTELLAMENTO

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



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

6 CATALOGO RICAMBI

Indice delle tavole

Tav. A CORE - Assieme

Tav. B CORE - Schema elettrico

INDICAZIONE PER L'ORDINAZIONE DELLE PARTI DI RICAMBIO

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

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

INDEX

01 TECHNICAL SPECIFICATIONS	2
02 INSTALLATION	2
03 OPERATION	4
04 ORDINARY MAINTENANCE	6
05 SPECIAL MAINTENANCE	7
06 LIST OF SPARE PARTS	8

Congratulations on your purchase of this exclusive Made in Italy appliance. You have chosen the appliance that combines the best technical qualities with maximum ease of use. We wish you the greatest satisfaction.

Note:

This manual is prepared in five languages. The original instructions are in Italian and the translations of the original instructions are in English, French, German and Spanish.

For better clarity and reading, this Manual could be provided in several separate parts and can be sent by mail by contacting the Manufacturing Company.

WARRANTY Standards and rules

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

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

Moreover, warranty does not cover: glass components, covers, bulbs, refractory surfaces, the seals and whatever depends on normal wear and deterioration of both oven and accessories; nor does it cover labour costs involved in replacing pieces covered by warranty. Warranty ends in case of non-compliance with payments and for any elements that may be repaired, modified or disassembled, even in part, without prior written consent. For technical service during the warranty period, please send a written request to the local dealer or directly to the Sales Department.

CAUTION

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

NOTE

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

DEAR CUSTOMER

Before using this appliance, please read this user Manual.

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

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

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

CAUTION!

1. **The following description concerns your safety.**
2. **Please read carefully before installing and using the appliance.**
3. **Keep this user Manual in a safe place for future consultation by the operators.**
4. **Installation must be carried out in accordance with the Manufacturer's instructions by qualified and licensed personnel.**
5. **This appliance must only be used for the purposes for which it was designed, that is to say to cook pizza or similar food products. This appliance is intended to be used for commercial uses, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food. It is prohibited to bake products containing alcohol. Any other use is deemed to be improper.**
6. **The appliance is for institutional use only, and must only be operated by a qualified professional user who has been trained to use it. The appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or who lack experience or training. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
7. **When carrying out repairs, always contact one of the Manufacturer's authorised service centres and request that original spare parts be used.**
8. **In the event of breakdown and/or malfunction always disconnect the appliance, and do not attempt to make adjustments or repairs yourself.**
9. **Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.**
10. **Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should the current owner change his premises and wish to leave the appliance installed, always ensure that this Manual remains with the appliance, so that it can be consulted by the new owner and/or the person carrying out installation.**
11. **To prevent any risk, if the connection cable is damaged in any way, it must be replaced by a technical service assistance approved by the manufacturer.**
12. **During installation, should there be any disturbance to equipment sharing the same power supply source, make sure that the impedance is suitable at the interface point and that the service current capacity is correctly sized for appliance emissions to conform to EN 61000-3-11 and EN 61000-3-12 Standards and subsequent modifications.**

1 TECHNICAL SPECIFICATIONS

1.1 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The appliance consists of one or more baking chambers (up to four) connected to a single touch-screen control panel (tablet). Each chamber has electronic temperature controls, is equipped with a thermocouple for greater precision in maintaining the temperature, and a hinged door with hinges at the bottom. Internally, the heating surfaces are made from refractory material and the walls are made from aluminised sheet metal.

The appliance is factory-set to carry out the following cycles:

- Refining® and Regeneration for Pizza and Bakery products
- Baking for Pastry products
- Baking and Refining® for Gastronomic products

It can reach a maximum operating temperature of 290 °C.

The control panel (tablet) can be installed and connected to a baking chamber via a cable; it can also be used remotely near the ovens using the 2.4 GHz (wireless) radio connection.

1.2 APPLIED DIRECTIVES

This appliance conforms to the following Directives:

Low Voltage Directive 2014/35/EU

Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU

1.3 WORKPLACES

The appliance is programmed by the operator using the control panel (tablet), which can be positioned freely and has the ability to program multiple units (up to four) simultaneously.

It must be supervised during operation.

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

1.4 MODELS

The foreseen models are

CORE

1.5 TECHNICAL DATA (See TAB. 1)

1.6 WORKING DIMENSIONS AND WEIGHTS (See Fig. 1)

1.7 IDENTIFICATION

For any communicating with the manufacturer or with the service centres, always give the appliance's SERIAL NUMBER, which can be found on the rating plate, fixed in the position indicated in Fig. 2.

1.8 LABELLING

The appliance is provided with caution warning labels at the points shown in Fig. 3.



CAUTION! On the equipment surface there is a burn hazard due to the presence of high temperature elements. For any type of intervention or operation, wait for the appliance to cool to room temperature and always use suitable protective equipment (gloves, goggles, etc.)



CAUTION! Presence of dangerous voltage. Before performing any maintenance operations, turn off the power supply by turning off the switches installed outside the appliance and wait

for the appliance to drop to room temperature. Always use suitable protective devices (gloves, goggles, etc.).

1.9 ACCESSORIES

The appliances are equipped with the following accessories:

Model	Accessories
Hood CORE	canalization

1.10 NOISE

This appliance is a technical working means which normally, at the operator's position, does not exceed a noise emissions threshold of 70 dB (A).

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

The appliance is normally shipped on a wooden pallet with ground transportation vehicles (Fig. 4), protected by a plastic film or cardboard box.

2.2 SCARICO

NOTE: Upon delivery, it is recommended to check the status and quality of the appliance.

Raise the equipment using only and exclusively the points indicated at the pict. 5 with the use of bands.

2.3 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS

For the good operation of the appliance, it is advisable that the environmental values have the following limits:

Working temperature: +10°C to +40 °C

Relative humidity: 15% to 95%

2.4 POSITIONING, ASSEMBLING AND MAINTENANCE AREAS

CAUTION! During positioning, assembling and installing the following provisions must be met:

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

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

CAUTION! The support it is installed upon must be correctly sized, stable, level and made of fireproof material.

CAUTION! Never obstruct or block the ventilation space between the support surface and the appliance which is created by the supplied feet.

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

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

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

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

Remove the protective film from the external panels of the appliance by slowly peeling it off to remove the adhesive.

If this does not happen, remove the glue residues perfectly using kerosene or gasoline.

In addition, the appliance must be positioned in a well-ventilated place at a minimum distance of 10 cm from the left, right and bottom side wall (Fig. 6).

Keep in mind that to carry out some cleaning/maintenance operations these distances must be greater than those shown,

therefore the possibility of being able to move the appliance in order to carry them out must be considered.

2.4.1 COMPOSITION WITH ONE BAKING CHAMBER

The appliance is already equipped with feet on the base. Simply lift and position it. Lifting straps can be used (Fig. 5) with suitable lifting equipment. Manual lifting is permitted (minimum 2 people) according to the following procedure:

- Remove the left and right side panels by unscrewing the screws at the top (Fig. 7, Detail A).
- Lift the appliance using the appropriate cut-resistant plastic grip (Fig. 7, Detail B).
- For reassembly, reinstall the panels by reversing the process.

The appliance is supplied with a rear power cable (Fig. 8). The cable exits the right side of the oven when viewed from the front (Fig. 9).

2.4.2 COMPOSITION WITH 2 STACKED BAKING CHAMBERS

This composition is supplied assembled and wired (Fig. 10). As per Fig. 5, lifting straps can be used with suitable lifting equipment. Manual lifting is permitted (minimum 2 people) according to the following procedure, working module by module, starting from the top module (MODULE 1).

WARNING! The modules are connected to each other via screws and interconnected via electrical cables.

- Remove the left and right side panels by unscrewing the screws at the top (Fig. 7, Detail A), starting with module 1 (top).
- Unscrew the left and right side fixing screws on the lower module (Fig. 11, Detail C).
- On the rear left side of the oven, disconnect the connection terminal for the module interconnection cable.
- Release the interconnection cable by sliding it towards the lower module, using the appropriate rear hole (Fig. 11, Detail D).
- Lift module 1 using the appropriate cut-resistant plastic grip (Fig. 7, Detail B), and set it down while waiting to position module 2 (bottom).
- Lift and position module 2 (bottom)
- Lift and place module 1 (top) on top of module 2 (bottom)
- For reassembly, reverse the process for both the mechanical fixing and the wiring.

2.4.3 COMPOSITION WITH 3 STACKED BAKING CHAMBERS

This composition is supplied assembled and wired (Fig. 12). As per Fig. 5, lifting straps can be used with suitable lifting equipment. Manual lifting is permitted (minimum 2 people) according to the following procedure, working module by module, starting from the top module (MODULE 1).

WARNING! The modules are connected to each other via screws and interconnected via electrical cables.

- Remove the left and right side panels by unscrewing the screws at the top (Fig. 7, Detail A), starting with module 1 (top).
- Unscrew the left and right side fixing screws on the lower module (Fig. 11, Detail C).
- On the rear left side of the oven, disconnect the connection terminal for the module interconnection cable.
- Release the interconnection cable by sliding it towards the lower module, using the appropriate rear hole (Fig. 11, Detail D).
- Lift module 1 using the appropriate cut-resistant plastic grip (Fig. 7, Detail B), and set it down while waiting to position module 3 (bottom).
- Repeat the same procedure for module 2 (middle).
- Lift and position module 3 (bottom)
- Lift and place module 2 (middle) on top of module 3 (bottom)
- Repeat the same procedure for module 1 (top)
- For reassembly, reverse the process for both the mechanical fixing and the wiring.

2.4.4 COMPOSITION WITH 4 STACKED BAKING CHAMBERS

This composition is supplied assembled and wired (Fig. 13).

WARNING! The modules are connected to each other via screws and interconnected via electrical cables.

The appropriate interconnection cables:

- module 1 and module 3
- module 2 and module 4
- module 1 and module 2

Before carrying out any handling operations, the left modules (modules 1/3) must be separated from the right modules (modules 2/4).

On the rear of the oven, unscrew the appropriate connection plates (Fig. 14, Detail E).

- Remove the visible left and right side panels by unscrewing the screws at the top (Fig. 7, Detail A), starting from the top modules.
- Disconnect the interconnection cable between the top modules (module 1 and module 2)
- On the rear left side of module 1, disconnect the connection terminal for the module interconnection cable (Fig. 14, Detail F).
- Release the interconnection cable by sliding it towards the side module, using the appropriate rear holes (Fig. 15, Detail G).
- Once you have obtained the 2 compositions with stacked modules, repeat the procedures for the "COMPOSITION WITH 2 STACKED BAKING CHAMBERS".

2.4.5 TABLET CONNECTION

The tablet is supplied in dedicated packaging complete with fixing brackets. Once removed from the packaging, it must be placed in the position selected when ordering.

Screw the upper and lower fixing brackets into the appropriate holes with the screws provided (Fig.16 part. H). You will be able to choose the desired inclination.

Secure the tablet to the appropriate brackets with the screws supplied (Fig.17 part I).

The connection cable for the tablet is located in the hole provided near the lower fixing bracket (Fig.18 part.L).

2.4.6 BAKING CHAMBER HARDWARE ADDRESS CONFIGURATION

To communicate correctly with the tablet, the hardware address must be configured for each baking chamber based on the chosen layout.

The identification for each oven is shown in the layout screen (Fig. 25A, Detail A).

The hardware address is set by positioning micro-switches 2 and 3 on the circuit board (Fig. 25B, Detail B), as shown in the following table.

Chamber identification	SWITCH 2	SWITCH 3
1	OFF	OFF
2	ON	OFF
3	OFF	ON
4	ON	ON

Proceed as follows:

- Remove the left side panel by unscrewing the fixing screws
- Use a small flat-head screwdriver to change the position of the micro switches
- Reverse the process for reassembly.

2.5 CONNECTIONS

2.5.1 ELECTRICAL CONNECTION

CAUTION! The electrical connection must only be carried out exclusively by qualified personnel, in compliance with current local state Electric Quality Assurance Corporation requirements.

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

Before starting the connection procedure check that the main switch of the plant to which is connected the appliance is in the "off" position.

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

2.5.1.1 ELECTRICAL CONNECTION OF THE APPLIANCE

CAUTION! It is necessary to install a bipolar main switch with fuses or an automatic switch suitable for the

values shown on the plate, which allows disconnecting the appliance from the network and which allows complete disconnection in the conditions of overvoltage category III.

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

NOTE: The stripping of the power cable must be such as to prevent single-insulated conductors from coming into contact with the surrounding metal parts. The grounding conductor must be 50mm longer than the power supply conductors.

The appliance is delivered with the required voltage indicated on the plate (Fig. 2).

The connection cable is supplied by the Manufacturer.

To connect to the power supply, a plug standardized to the Standards in force must be installed at the end of the cable.

In addition, these appliances must be included in the circuit of the equipotential system, the terminal box provided for this purpose is located on the back of the appliance (Fig. 2 detail A) with the TERMINAL BOX FOR EQUIPOTENTIAL CONNECTION symbol.



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

CAUTION! The flexible wire for connection to the power supply must have characteristics at least equal to the model with rubber insulation H07RN-F and must have a rated section suited to the maximum absorption (see technical data, TAB. 1).

3 OPERATION

3.1 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS

CAUTION! The safety thermostat is provided (fig. 2 detail 2), the permanence of the equipment in low ambient temperature can cause the intervention of the same. Before starting, check and if you need to rearm.

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

- all electrical and grounding connections have been properly made.
- all vapour exhaust connection operations have been properly made.

All control operations must be carried out by specialised technicians holding a proper license.

CAUTION!

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

CAUTION! In the event of damage to any glass provided with the equipment, immediately discontinue use, discard the product as soon as it has been regenerated or warmed up, and clean it thoroughly in order to avoid the risk of hazardous contamination.

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

- During operation the surfaces of the appliance, and in particular the glass, become hot, so that care must be taken not to touch them so as to prevent scalding.

- When opening the doors, keep a safe distance from any burning steams that could escape from the appliance.

- Do not allow unauthorized people to come close to the appliance.

For greater uniformity, it is recommended to avoid temperatures higher than those envisaged for the type of product used.

3.2. COMMISSIONING THE APPLIANCE

Turn on the main switch (Fig. 2, Detail 3) located on the rear right side of each chamber, and check that the switch lights up. Turn on the tablet by holding down the power button on the lower right side for a few moments (Fig. 26, Detail C).

3.2.1 TABLET CONFIGURATION

When you turn it on for the first time, the tablet will show the following configuration screens:

- Language
- Date and Time
- Layout (1,2, 3 or 4 modules)
- Serial numbers
- WiFi configuration

where the information relating to the baking chambers in your possession must be entered. On the LAYOUT screen, indicate whether you have a 1-chamber composition, 2 stacked chambers, 3 stacked chambers, or 4 chambers (2 sets of 2 stacked chambers side by side). If the proposed layout is not configured correctly, you can change it by going to Settings > Support > Configure oven > Layout.

3.2.2 LAYOUT SCREEN (Fig. 27)

When turned on, the tablet will show the LAYOUT screen, which varies based on the number of chambers available. For each chamber, there is an area containing the following information:

1. a perimeter that can take on different graphic forms based on the status of the oven;
2. the name of the recipe being cooked, the image for the recipe, or the icon of the current use mode;
3. the baking timer;
4. the "Settings" button with the numeric identification for the chamber;
5. the HOTKEY button with the selected quick-access function;

At the top, you can find information relating to the time, Wi-Fi, whether radio communication is active (Fig. 27, Detail D), if the ReadyToGo function is active, and the battery level.

At the bottom, you can find the "Power Off" buttons and the "Settings" button (Fig. 27, Details E and F).

3.2.3 BAKING SCREENS

3.2.3.1 RECIPE MODE (Fig. 28)

By pressing the "Settings" button associated with a baking chamber, you can access the cooking settings for the selected chamber. On this screen, there are sliders to set the desired parameters, such as:

- a. Browning
- b. Temperature
- c. Time

Further down, you can find the following buttons (from right to left)

- d. Start/Stop: activates/deactivates the elements
- e. Eco Stand-by: activates/deactivates Eco Stand-by mode for work breaks
- f. Booster: activates/deactivates Booster mode for peak workloads
- g. Ventilation type: displays the type of ventilation: 3 blades - continuous, 2 blades - medium intermittent, 1 blade - low intermittent. There is no option to change the type of ventilation.
- h. Contextual menu: to access additional settings relating to the baking module.

In the upper part of the screen, the graphics on the Layout screen are shown with the coloured perimeter, in addition to the recipe name and image, etc. Immediately below are the following buttons:

- i. "Recipe info": to select the recipe inputs (see paragraph 3.3.1.1).
- j. "Select Recipe": to select your intended recipe cycle or Dual Power mode (see paragraph 3.3.1.2).

3.2.3.2 DUAL POWER MODE (Fig. 29)

By pressing the "Settings" button associated with a baking chamber, you can access the cooking settings. This screen differs

from the Recipe screen in that the parameters are completely independent. The parameters that can be set are as follows:

- a. Temperature
- b. Top Power
- c. Deck Power
- d. Time

In this mode, there is no option to set the recipe inputs such as "Prebaking level" "Prebaking By", etc.

3.2.4 FIRST IGNITION

For the first time activating the appliance, and for subsequent activations after a prolonged period of inactivity, it is essential that you respect the following initial activation procedure using the DUAL POWER mode (see section 3.2.3.2):

- Set the temperature to 90 °C and leave the appliance in operation for about 2 hours. If there is a lot of steam inside the modules, open the doors for a few minutes to let it out, then close them again.
 - Increase the temperature to 150 °C and leave the appliance in operation for about 2 hours. If there is a lot of steam inside the modules, open the doors for a few minutes to let it out, then close them again.
 - Increase the temperature to 200 °C and leave the appliance in operation for about 2 hours. If there is a lot of steam inside the modules, open the doors for a few minutes to let it out, then close them again.
 - Increase the temperature to 220 °C and leave the appliance in operation for about 1 hour. If there is a lot of steam inside the modules, open the doors for a few minutes to let it out, then close them again.
 - Increase the temperature to 260 °C and leave the appliance in operation for about 1 hour. If there is a lot of steam inside the modules, open the doors for a few minutes to let it out, then close them again.
 - Wait for the temperature to drop to room temperature values before starting the next starts. If there is a lot of steam inside the modules, open the doors for a few minutes to let it out, then close them again.
- This procedure allows to eliminate the dampness accumulated in the appliance during the production, storage and shipping period.

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

CAUTION! Avoid leaving open the appliance doors for long periods, especially at high temperatures; this is to prevent the hazards of burns and overheating of parts close to the doors.

CAUTION! The appliance can be used for the first use only after carrying out the previous operations which are absolutely essential for perfect operation.

CAUTION! Never use the appliance to heat the first time it is turned on and for subsequent turns on after a prolonged period of inactivity.

NOTE: In the following ignitions, in order to prolong the life of the components (heating surfaces, etc.), excessive heating must be avoided. Each time before reaching the operating temperature, keep for at least 40 minutes a temperature between 120 °C and 160 °C.

3.3 ACTIVATING THE BAKING CHAMBER:

You can activate the baking chamber elements

- via the baking screen, using the START/STOP button
- via the layout screen, using the START/STOP button (if it is set as a Hotkey function)
- via the layout screen, with a double tap on the timer area
- via the layout screen, with a long press to activate the heating elements of all the baking chambers that are off.

The oven will enter the heating phase, i.e. raising the temperature, and provide an estimate of the time required to reach the set temperature. When the set temperature has been reached, the area will turn red and you can proceed with baking. Tap the timer to activate a countdown. At the end of the countdown, the area will light up and an alarm will sound.

The baking timer also offer the following functions:

- long tap to reset the timer before it expires
- when the timer has been started or is expiring, double tap to add 30 seconds to the displayed timer

3.3.1.1 RECIPE INFO

For each available recipe, based on the selected cycle, it is possible to configure inputs relating to the product you intend to cook. Based on these inputs, an algorithm will automatically calculate the cooking parameters necessary to execute the selected product cycle.

For example, the following inputs can be set for the "Refining@" cycle in the "Pizza" category:

- "Prebaking by": defines the origin of the pre-baked product
- "Level": defines the prebaking percentage of the prebaked product
- "Topping": defines the quantity of toppings present
- "Type": defines the type of the baked product
- "Product status": defines the status of origin of the baked product
- "Support": defines the support used for baking

These settings can be stored using the "Save" button or stored as a new recipe using the "Save as" or "Reset" button (Fig. 30, Details a,b,c).

3.3.1.2 SELECT RECIPE (Fig. 31)

This screen lists all the recipes present in the tablet's memory, divided by Category. Select the Category using the lower buttons (Detail a) or Dual Power mode (Detail b), then scroll through the list and select the desired recipe cycle (Detail c). The "Edit" button (Detail d) opens the product input screen, and the "Star" button (Detail e), if activated, makes the recipe appear at the beginning of the list, to facilitate searching.

3.3.2 "DUAL POWER" MODE (Fig. 29)

For this mode, the cooking parameter settings are at the discretion of the operator, who will have to set the working temperature and the desired top and bottom power percentages, considering that the 100% setting corresponds to the element always being on, and the 0% setting corresponds to the element being off; intermediate percentages correspond to partial values.

3.4 CONTEXTUAL MENU

1. SmartDeck: the switch activates/deactivates the adaptive bottom element function; this function allows the bottom element to automatically adapt the power percentage as the temperature falls below the setpoint. By clicking on the SmartDeck menu item, you can access the correction parameters (refer to the Support Service for further information);
2. Auto Eco Stand-by: the switch activates/deactivates the automatic activation of the "Stand-by" function;
3. Hotkey: to select the special function to pair with the button on the Layout screen;
4. Reset slider position: resets the recipe settings.

3.5 "SETTINGS" MENU

"Recipe management" – to access recipe management (addition, searching, modification, deletion, importing and exporting, etc.);
"Special" – to access special functions such as PowerCleaning, etc.;

"Baking timer" – to access the configuration of the cooking timer signals;

"ReadyToGo timer" – to access the settings related to the programmed on and off times;

"Lighting" – to manually turn on/off the baking chamber lighting;

"General settings" – to access the general settings such as Language, Date/Time, etc.;

"Service" – menu reserved for Technical Support for specific functions such as Software Updates, System Resets, etc.

3.6 ADDITIONAL SETTINGS

Below are the main functions. For further information, contact our Support Service.

3.6.1 "AUTO ECO STAND-BY"

The "Auto Eco Stand-by" setting is designed to prevent the cooking surface from overheating after the heating phase, in

which the temperature rises relatively quickly, in order to ensure that the first batches are perfectly baked. If active, the oven will automatically enter Eco Stand-by mode once the heating phase is complete. You can disable Eco Stand-by:

- manually, as described in 3.2.3
- automatically, by activating the cooking timer

When the "Auto Eco Stand-by" setting is active in RECIPE mode, in addition to the function described above, the oven will automatically enter Eco Stand-by mode even after a period of chamber inactivity.

3.6.2 "POWER CLEANING"

WARNING! Before carrying out the "Cleaning" program, carefully remove any cooking residue from the glass surface.

The "Oven Cleaning" function allows you to eliminate any cooking residue present in the baking chamber through pyrolysis (carbonisation). When the function is activated, the pre-set high-temperature program will start for a time interval set in the factory by the Manufacturer, and the display will show specific icons and warning messages. The program will end automatically. Once the program is completed and the oven is at room temperature, you can simply remove the charred residue using a special brush.

NOTE: Daily use of the cleaning program significantly affects electricity consumption; it is therefore recommended that you only run it weekly or when strictly necessary.

3.6.3 "HOTKEY"

The Hotkey button on the Layout screen can be paired with a function chosen by the operator. The following are the most common:

- Start/Stop
- Eco Stand-by
- Booster
- Power Cleaning
- Select recipe

3.6.4 "WI-FI" CONNECTION

The tablet includes a module to connect to the establishment's Wi-Fi network. You can connect to Wi-Fi by going to Settings > Support > Internet Connection > Enable and following the instructions shown on the screen.

An Internet connection allows for access to software updates and connectivity with the "SmartBaking App", a mobile application available in the official stores.

3.6.5 RADIO CONNECTION BETWEEN THE TABLET AND BAKING CHAMBERS

The tablet and baking chambers can also be connected via an autonomous 2.4 GHz (wireless) radio connection, without the use of routers or other interconnection tools (no Wi-Fi network required). The tablet includes a battery that allows it to be used wirelessly. When you opt to connect the tablet via radio, make sure you have a 5V 2A power supply with a USB-C output connector nearby.

If there are multiple tablets in use, make sure that they are set to different radio channels in order to avoid interference between the ovens during normal operation. You can go to Settings > Support > Configure Oven > Radio channel to change the radio channel and differentiate it from any others present in the establishment.

3.7 STOPPING

You can turn off the baking chamber heating elements

- via the cooking screen, using the START/STOP button
- via the layout screen, using the START/STOP button (if it is set as a Hotkey function)
- via the layout screen, with a double tap on the timer area
- via the layout screen, with a long press to turn off all the baking chambers that are not in use.

Turn off the tablet using the "power off" button (fig. 27, Detail E) on the display, and wait for the display to go black.

Switch off the equipment switch located on the right rear pillar (fig.2 part 3) of each cooking chamber.

Disconnect the power supply by turning off the external main switch of the appliance.

4 ORDINARY MAINTENANCE

4.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

CAUTION! Before performing any maintenance operations, interrupt the power supply by turning off the switches installed outside the appliance and wait for the appliance to drop to room temperature. Always use suitable protective devices (gloves, goggles, etc).

All the precautions are crucial for the good conservation of the appliance and failure to observe them could cause serious damage not covered by the warranty.

4.2 ROUTINE CLEANING

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

Every day, at the end of operations and after leaving the appliance to cool down, carefully remove from all parts of the appliance, any residues that might have collected during cooking, by using a damp sponge or cloth and a little soapy water, if necessary and then rinse and dry the areas, making sure to wipe parts with satin finish in the direction of the satin finish.

Carefully clean all accessible parts.

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

CAUTION! Do not wash the appliance with water jets or steam cleaners. Avoid that water or any products used may come into contact with the electrical parts. It is forbidden to use for cleaning detergents harmful to health.

NOTE: Do not clean the tempered glass in doors when still hot.

If alkaline solution is used, take care that it is completely removed from the glass before it is subjected to heat.

Do not use solvents, detergents containing aggressive substances (chlorides, acids, corrosives, abrasives, etc.) or tools that could damage surfaces. Before starting up the appliance again, make sure that none of the cleaning equipment has been left out.

4.3 PERIODS OF INACTIVITY

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

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

CAUTION

THE FOLLOWING INSTRUCTIONS, RELATING TO “SPECIAL MAINTENANCE” ARE STRICTLY RESERVED TO SPECIALIST TECHNICAL PERSONNEL WITH THE REGULAR LICENSE RECOGNIZED AND APPROVED BY THE MANUFACTURING COMPANY.

5 SPECIAL MAINTENANCE

5.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

CAUTION! All maintenance and repair operations must be carried out using suitable accident prevention equipment, by specialised technical personnel with approved licence by the Manufacturing Company.

Before carrying out any maintenance operation, interrupt the power supply by turning off the switches installed outside the appliance and after disconnecting the power cables from the power outlet.

All the precautions are crucial for the good conservation of the appliance and failure to observe them could cause serious damage not covered by the warranty.

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

5.2 GENERAL CLEANING

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

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

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

CAUTION! Based on the use of the appliance, it is appropriate, periodically, to remove the heating surfaces as indicated in point 5.3.3 and to remove below all the residues caused by cooking.

CAUTION! Never clean the appliance with water jets or steam cleaners. Do not allow water or any used cleansers to come into contact with electrical parts.

It is prohibited to use toxic or harmful detergents

NOTE: Do not clean the doors tempered glass while still hot.

If alkaline solution is used, take care that it is completely removed from the glass before it is subjected to heat.

Do not use solvents, detergents containing aggressive substances (chlorides, acids, corrosives, abrasives, etc.) or tools that could damage surfaces. Before starting up the appliance again, make sure that none of the cleaning tools has been left out.

5.3 REPLACEMENT OF HEATING MODULE PARTS

5.3.1 REPLACING OF THE LIGHT BULB

Once the operations in point 5.1 have been carried out, the module lighting lamp is replaced inside the module itself.

- With a screwdriver remove the Part cap 8 Table A (interlocking mounted) and replace the bulb and/or the cap;
- reassemble the interlocking cap.

5.3.2 REPLACING OF THE TEMPERED GLASS

Carry out the operations in point 5.1, to replace the tempered glass proceed as follows:

- Remove the left side panel by unscrewing the fixing screws
- Remove the spring (Fig.19 part.2) by turning the fixing screw clockwise (Fig.19 part.1)
- Using the appropriate spanner, unscrew the pin
- Remove the right side panel by unscrewing the fixing screws
- Remove the alloy (Fig.20 part.2) by first unscrewing the grub screws (Fig.20 part.1)

CAUTION!

Before removing the alloy, mark the position for exact reassembly.

- Using the appropriate spanner, remove the pin (Fig.20 part.3)
- Place the hatch on a work surface
- Unscrew the four upper screws (Fig.21 part.A) and the four lower screws (Fig.21 part.B)
- Remove the crankcases (Fig.21 part C, D and E)
- Replace the tempered glass by removing it from the rear (detail 10, table A).
- Carry out the reverse operations for reassembly.

5.3.3 REPLACEMENT OF THE HEATING SURFACES

Carry out the operations in point 5.1, to replace the heating surface proceed as follows:

- Open the front door;
- Lift up the heating plate (part.3 Table A) using a screwdriver;
- Replace the refractory surface.

5.3.4 REPLACING OF THE ELECTRICAL RESISTANCES

Carry out the operations in point 5.1 to replace the electric resistances, proceed as follows:

- Upper
 - Unscrew the rear panel fixing screws
 - Disconnect the fastoms
 - Remove the upper crossbars on the inside (Fig.22 part.A) by unscrewing the fixing screws
 - Remove the heating element (part. 1 table A) from the inside of the firing chamber after removing the fixing screws
 - Replace the heating element
 - Carry out the reverse operations for reassembly
- Lower
 - Unscrew the rear panel fixing screws
 - Disconnect the fastoms
 - Lift up the heating plate using a screwdriver
 - Remove the heating element (part. 2 table A) from the inside of the firing chamber after removing the fixing screws
 - Replace the heating element
 - Carry out the reverse operations for reassembly

5.3.5 REPLACING OF THE MAIN SWITCH

Carry out the operations in point 5.1 to replace the main switch, proceed as follows:

- Remove the right and rear side panel by unscrewing the fixing screws
- Disconnect the festoons from the switch (detail 7, table A)
- Replace the switch
- Perform the reverse operations for reassembly.

5.3.6 ELECTRONIC BOARD REPLACEMENT

After having carried out the operations in point 5.1 to replace the circuit board, proceed as follows:

- Remove the left and rear side panel by unscrewing the fixing screws
- Disconnect the connectors from the circuit board
- Unscrew the two fixing screws (Fig.23 part.B)
- Replace the electronic board
- Carry out the reverse operation for reassembly.

5.3.7 SOLID STATE RELAY REPLACEMENT

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

- Remove the left and rear side panel by unscrewing the fixing screws
- Disconnect the fastoms from the solid state relay
- Unscrew the two fixing screws (Fig.23 part.C)
- Replace the relay
- Carry out the reverse operation for reassembly.

5.3.8 REPLACING THE POWER SUPPLY UNIT

After the steps in 5.1 to replace the power supply proceed as follows:

- Remove the right side panel by unscrewing the fixing screws
- Disconnect the cables from the power supply unit (part. 26 table A)
- Unhook the power supply unit from the omega bar
- Replace the power supply unit
- Carry out the reverse operation for reassembly.

5.3.9 REPLACING THE FUSE

Once the operations in 5.1 have been carried out to replace the power supply unit, proceed as follows:

- Remove the right side panel by unscrewing the fixing screws
- Open the door where the fuse is located (Fig.24 part.D)
- Replace the fuse
- Carry out the reverse operation for reassembly.

5.3.10 REPLACEMENT OF THE THERMOCOUPLE

Carry out the operations in point 5.1, to replace the thermocouple proceed as follows:

- Remove the right side panel by unscrewing the fixing screws;
- Remove the inner casing and the insulating rock wool;
- Unscrew the fixing nut of the thermocouple;
- Disconnect the two thermocouple power cables (detail 22, table A);
- Replace the thermocouple;
- Carry out the reverse operations for reassembly, making sure to connect the connectors according to the correct polarity.

5.4 DISPOSAL

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

The presence of a wheeled dustbin with a crossed-out line through it indicates that within the European Union electrical components are subject to special collection at the end of their working life. In addition to this provision this regulation applies to all its accessories if marked with this symbol. Do not dispose these products as normal urban waste



6 LIST OF SPARE PARTS

Index of the Tables

- Tab. A CORE - Assembly
- Tab. B CORE - Wiring diagram

INSTRUCTIONS FOR ORDERING SPARE PARTS

Orders for spare parts must contain the following information:

- Appliance type
- Appliance serial number
- Name of part
- Required number

TABLE DES MATIÈRES

01 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	2
02 INSTALLATION	2
03 FONCTIONNEMENT	4
04 ENTRETIEN QUOTIDIEN	6
05 ENTRETIEN SUPPLÉMENTAIRE	7
06 CATALOGUE DES PIÈCES DE RECHANGE	8

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

Remarque:

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

Pour une meilleure clarté et une lecture plus facile de ce manuel, celui-ci pourrait être fourni en plusieurs parties séparées. Il peut être envoyé par mail en contactant le fabricant.

GARANTIE Normes et réglementation

La garantie est limitée uniquement au remplacement franco usine de la pièce éventuellement cassée ou défectueuse, après constatation d'un vice de matière ou de fabrication. **Toute avarie éventuellement provoquée par le transport effectué par des tiers, par une installation et un entretien erronés, par négligence ou inattention lors de l'emploi ou encore en cas d'altération de la part de tiers, n'est pas sous garantie. En outre, les éléments suivants sont exclus de la garantie : verres, calotte, ampoules, plans réfractaires, les sceaux ainsi que tout autre élément sujet à usure et détérioration normale de l'installation et de tous ses accessoires, ainsi que la main-d'oeuvre nécessaire pour le remplacement de toute pièce étant éventuellement sous garantie.**

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

ATTENTION

Cet avertissement indique un danger et sera utilisé à chaque fois que la sécurité de l'opérateur est en danger.

REMARQUE

Cet avertissement indique prudence et veut attirer l'attention sur des opérations fondamentales pour le bon fonctionnement de l'appareil.

CHER CLIENT

Avant de commencer à utiliser cet appareil, lisez le présent manuel.

Pour la sécurité de l'opérateur, les dispositifs de l'appareil doivent être tenus en parfait état de marche.

Ce livret a pour but d'illustrer l'utilisation et l'entretien de l'appareil et l'opérateur se doit de le respecter.

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

ATTENTION !

1. Ce qui est écrit ci-après concerne votre sécurité.
2. Lisez ces instructions avec attention avant l'installation et l'utilisation de l'appareil.
3. Gardez avec soin ce livret pour toute ultérieure consultation des différents opérateurs.
4. L'installation doit être effectuée selon les instructions du fabricant par un personnel qualifié.
5. Cet appareil devra être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire réchauffer des pizzas ou des produits alimentaires analogues. Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production en masse continue de produits alimentaires. Il est interdit d'effectuer des cuissons avec des produits contenant de l'alcool. Tout autre emploi est à considérer comme étant impropre.
6. L'appareil est exclusivement destiné à usage collectif et doit être utilisé par un professionnel qualifié et formé à son usage. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, sont réduites, ou manquant d'expérience ou n'ayant pas une connaissance suffisante. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Pour l'éventuelle réparation, adressez-vous exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant et demandez l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
8. Désactivez l'appareillage en cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement sans essayer de réparer la machine vous-même.
9. Le non-respect de ce qui a été écrit au-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.
10. Si l'appareil devait être vendu ou cédé ou en cas de transfert sans pouvoir le déplacer, veillez à ce que le manuel accompagne toujours l'appareil pour que le nouveau propriétaire et/ou le technicien puissent le consulter.
11. Si le câble d'alimentation est abîmé, il devra être remplacé par le service d'assistance technique agréé par le fabricant, afin de prévenir tout risque.
12. Lors de l'installation, au cas où des appareils partageant la même alimentation seraient perturbés, contrôler la présence au niveau de l'interface d'une impédance opportune et le dimensionnement correct de la capacité du courant de service, de façon à rendre les émissions de l'appareil conformes aux normes EN 61000-3-11, EN 61000-3-12 et addenda successifs.

1 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

1.1 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil est constitué d'une ou plusieurs chambres de cuisson (jusqu'à quatre) reliées à un seul et unique panneau de commande à écran tactile (tablette). Chaque chambre dispose d'un réglage électronique de la température, d'un thermocouple pour une plus grande précision dans le maintien de la température et d'une porte battante articulée en bas. À l'intérieur, la surface de chauffe est réalisée dans un matériau réfractaire avec parois en tôle d'acier aluminé.

L'appareil est paramétré en usine pour exécuter les cycle:

- Refining® et Régénération pour les produits de Pizza et de Boulangerie
- Cuisson pour les produits pâtisseries
- Cuisson et Refining® pour les produits gastronomiques

Il peut atteindre une température de service maximale de 290°C.

Le panneau de commande (tablette) peut être installé et connecté par câble sur une chambre de cuisson ; il peut également être commandé à distance à proximité des fours, grâce à la liaison radio 2,4 GHz (sans fil).

1.2 DIRECTIVES APPLIQUÉES

Cet appareil est conforme aux directives :

Directive Basse Tension 2014/35/UE

Directive Compatibilité Électromagnétique 2014/30/UE

1.3 POSTES DE TRAVAIL

L'appareil est programmé par l'opérateur via le panneau de commande (tablette), lequel peut être positionné librement et permet de programmer plusieurs unités (jusqu'à quatre) simultanément.

Il doit être surveillé durant le fonctionnement.

Les portes d'accès aux installations sont situées sur la partie avant de l'appareil.

1.4 MODÈLES

Les modèles prévus sont :

CORE

1.5 DONNÉES TECHNIQUES (Voir TAB.1)

1.6 DIMENSIONS ET POIDS (Voir Fig.1)

1.7 IDENTIFICATION

Pour toute communication avec le fabricant ou avec les centres d'assistance, toujours citer le NUMÉRO DE SÉRIE de l'appareil, qui est situé sur la plaquette fixée comme la fig.2 le montre.

1.8 ÉTIQUETAGES

L'appareil est doté de plaquettes d'attention concernant la sécurité aux points indiqués à la figure 3.



ATTENTION ! Dans la surface de l'appareil il y a un danger de brûlure due à la présence d'éléments à température élevée. Pour n'importe quel type d'intervention ou n'importe quelle opération, il faut attendre que l'équipement tombe à température ambiante et toujours utiliser un équipement de protection individuelle (gants, lunettes ...).



ATTENTION ! Présence d'une tension dangereuse. Avant d'effectuer n'importe quelle opération de maintenance, interrompre l'alimentation en énergie électrique en éteignant les commutateurs installés à l'extérieur de l'appareil et attendre que l'équipement tombe à température ambiante. Toujours utiliser un équipement de protection individuelle (gants, lunettes ...).

1.9 ACCESSOIRES

Les fours sont dotées des accessoires suivants :

Modèle	Accessoires
Hotte CORE	Canalisation

1.10 BRUIT

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

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

L'appareil est expédié en principe monté sur des planches de bois par des moyens de transport terrestre. (Fig. 4), protégé par un film plastique ou par une boîte en carton.

2.2 DÉCHARGEMENT

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

Soulever l'équipement seulement et exclusivement en utilisant les points indiqués dans l'illustration 5 avec l'utilisation de bandes.

2.3 SPÉCIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES

Pour le bon fonctionnement de l'appareil, il est préférable que les valeurs ambiantes aient les limites suivantes :

Température de fonctionnement : +10°C ÷ +40 °C

Humidité relative : 15% ÷ 95%

2.4 POSITIONNEMENT, MONTAGE ET ESPACES D'ENTRETIEN

ATTENTION ! Pendant le positionnement, le montage et l'installation, il faut respecter les prescriptions suivantes :

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

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

ATTENTION! Le support sur lequel il doit être installé doit être correctement dimensionné, stable, de niveau et réalisé en matériau ignifuge.

ATTENTION! La zone de ventilation créée entre la surface d'appui et la base de l'appareil par les pieds fournis ne doit jamais être obstruée.

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

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

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

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

Enlever la pellicule qui protège les panneaux externes de l'appareil en la détachant lentement afin d'enlever totalement le collant

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

Par ailleurs, il faut positionner l'appareil dans un lieu bien aéré à une distance minimale de 10 cm de la paroi latérale gauche, droite et du fond (fig.6).

Tenir compte du fait que pour effectuer certaines opérations de nettoyage/entretien, ces distances doivent être plus importantes que celles reportées, il faut donc considérer la possibilité de pouvoir déplacer l'appareil pour pouvoir les réaliser.

2.4.1 COMPOSITION AVEC UNE CHAMBRE DE CUISSON

L'équipement est déjà doté de pieds inférieurs.

Il suffit de le soulever et de le positionner. Pour le levage, des sangles de levage peuvent être utilisées (Fig. 5) via un équipement de levage approprié.

Le levage manuel (minimum 2 personnes) est autorisé en respectant la procédure suivante:

-Retirez les panneaux latéraux gauche et droit en dévissant les vis en haut (Fig. 7, Partie. A).

- Soulevez l'équipement à l'aide de la poignée appropriée en plastique anti-coupure (Fig. 7, Partie B).
 - Effectuez les opérations inverses pour le remontage
- L'équipement est déjà fourni avec un câble d'alimentation arrière (Fig. 8). Le câble sort du côté droit du four, vu de face (Fig. 9).

2.4.2 COMPOSITION AVEC 2 CHAMBRES DE CUISSON SUPERPOSÉES

La composition est livrée assemblée et câblée (Fig. 10). En référence à la fig. 5, des sangles de levage peuvent être utilisées pour le levage, via un équipement de levage approprié.

Le levage manuel (minimum 2 personnes) est autorisé en respectant la procédure suivante, module par module, en commençant par le module supérieur (MODULE 1).

ATTENTION! Les modules sont reliés entre eux par des vis et sont interconnectés via des câbles électriques.

- Retirez les panneaux latéraux gauche et droit en dévissant les vis en haut (Fig. 7, Partie A), en commençant par le module 1 (supérieur).
- Dévissez les vis de fixation latérales gauche et droite du module inférieur (Fig. 11, Partie C).
- Depuis le côté arrière gauche du four, débranchez la borne spécifique reliant le câble d'interconnexion entre les modules.
- Libérez le câble d'interconnexion en le faisant glisser vers le module inférieur, à l'aide de l'orifice arrière spécifique (Fig. 11, Partie D)
- Soulevez le module 1 à l'aide de la poignée plastique anti-coupure prévue à cet effet (Fig. 7, Partie B) et remettez-la en place en attendant de positionner le module 2 (inférieur)
- Soulevez et positionnez le module 2 (inférieur)
- Soulevez et positionnez le module 1 (supérieur) au-dessus du module 2 (inférieur)
- Effectuez les opérations inverses pour le remontage, tant pour la fixation mécanique que pour le câblage.

2.4.3 COMPOSITION AVEC 3 CHAMBRES DE CUISSON SUPERPOSÉES

La composition est livrée assemblée et câblée (Fig. 12). En référence à la Fig. 5, des sangles de levage peuvent être utilisées via un équipement de levage approprié.

Le levage manuel (minimum 2 personnes) est autorisé en respectant la procédure suivante, module par module, en commençant par le module supérieur (MODULE 1).

ATTENTION! Les modules sont reliés entre eux par des vis et sont interconnectés via des câbles électriques.

- Retirez les panneaux latéraux gauche et droit en dévissant les vis en haut (Fig. 7, Partie A), en commençant par le module 1 (supérieur).
- Dévissez les vis de fixation latérales gauche et droite du module inférieur (Fig. 11, Partie C).
- Depuis le côté arrière gauche du four, débranchez la borne spécifique reliant le câble d'interconnexion entre les modules.
- Libérez le câble d'interconnexion en le faisant glisser vers le module inférieur, à l'aide de l'orifice arrière spécifique (Fig. 11, Partie D).
- Soulevez le module 1 à l'aide de la poignée plastique spécifique anti-coupure (Fig. 7, Partie B) et remettez-la en place en attendant de positionner le module 3 (inférieur).
- Répétez la même procédure pour le module 2 (central).
- Soulevez et positionnez le module 3 (inférieur)
- Soulevez et positionnez le module 2 (central) au-dessus du module 3 (inférieur)
- Répétez la même procédure pour le module 1 (supérieur)
- Effectuez les opérations inverses pour le remontage, tant pour la fixation mécanique que pour le câblage.

2.4.4 COMPOSITION AVEC 4 CHAMBRES DE CUISSON SUPERPOSÉES

La composition est livrée assemblée et câblée (Fig. 13).

ATTENTION! Les modules sont reliés entre eux par des vis et sont interconnectés via des câbles électriques.

Les câbles d'interconnexion spécifiques:

- module 1 avec module 3
- module 2 avec module 4
- module 1 avec module 2

Avant toute opération de manutention, les modules de gauche (module 1-3) doivent être séparés des modules de droite (module 2-4).

À l'arrière du four, dévissez les plaques de connexion spécifiques (Fig. 14, Partie E).

- Retirez les panneaux latéraux visibles gauche et droit en dévissant les vis en haut (Fig. 7, Partie A), en commençant par les modules supérieurs.
- Débranchez le câble d'interconnexion entre les modules supérieurs (module 1 avec module 2)

- Depuis le côté arrière gauche du module 1, débranchez la borne de connexion spécifique du câble d'interconnexion entre modules (Fig. 14, Partie F).
- Libérez le câble d'interconnexion en le faisant glisser vers le module latéral, en utilisant les orifices arrière appropriés (Fig. 15, Partie G).
- Après avoir obtenu les 2 compositions avec modules superposés, répétez les procédures pour la "COMPOSITION AVEC 2 CHAMBRES DE CUISSON SUPERPOSÉES".

2.4.5 CONNEXION À LA TABLETTE

La tablette est livrée dans un emballage spécifique, avec ses supports de fixation. Une fois sortie de l'emballage, elle doit être placée dans la position choisie au moment de la commande.

Visser les supports de fixation supérieur et inférieur (Fig. 16 partie H) dans les trous prévus à cet effet à l'aide des vis fournies. Il sera possible de choisir l'inclinaison souhaitée.

Fixer la tablette aux supports appropriés à l'aide des vis fournies (Fig. 17 partie I).

Le câble de connexion de la tablette est situé dans le trou approprié près du support de fixation inférieur (Fig. 18 partie L).

2.4.6 CONFIGURATION DE L'ADRESSE MATÉRIELLE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Pour communiquer correctement avec la tablette, l'adresse matérielle doit être configurée dans chaque chambre de cuisson en fonction de l'agencement choisi.

L'identification de chaque four s'affiche sur l'écran d'agencement (Fig. 25A, Partie A)

L'adresse matérielle est définie en positionnant les micro-interrupteurs 2 et 3 présents sur la carte électronique (Fig. 25B, Partie B), comme indiqué au tableau suivant.

Identifiant de la chambre	SWITCH 2	SWITCH 3
1	OFF	OFF
2	ON	OFF
3	OFF	ON
4	ON	ON

Procédez comme suit:

- Retirez le panneau latéral gauche en dévissant les vis de fixation
- Utilisez un petit tournevis plat pour changer la position des micro-interrupteurs
- Effectuez les opérations inverses pour le remontage.

2.5 CONNEXIONS

2.5.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que l'interrupteur général de l'installation auquel l'appareil sera branché est en position « off ».

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

2.5.1.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL

ATTENTION ! Il est nécessaire d'installer un interrupteur général bipolaire avec des fusibles ou un interrupteur automatique adapté aux valeurs reportées sur la plaquette, qui permettrait de débrancher les installations du réseau et de déconnecter complètement dans les conditions de catégorie de survoltage III.

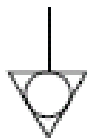
REMARQUE : Le dispositif choisi devrait se trouver à proximité des installations et se positionner dans un lieu facilement accessible.

REMARQUE : Le dégainage du câble d'alimentation doit empêcher que les conducteurs isolé individuellement n'entrent en contact avec les parties métalliques environnantes. Le conducteur de terre doit avoir 50mm de plus que les conducteurs d'alimentation. L'appareil est livré avec la tension requise indiquée sur la plaquette (fig.2).

Le câble de raccordement est fourni par la société de construction.

Pour le remplacement éventuel du câble d'alimentation:
Pour le branchement au réseau électrique, il faut installer à l'extrémité du câble une fiche standardisée aux normes en vigueur.

Par ailleurs, ces appareils doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel, la borne prévue dans ce but se trouve sur l'arrière de l'appareil (Fig. 2 détail A) et porte le symbole BORNE POUR LE BRANCHEMENT EQUIPOTENTIEL.



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

ATTENTION ! Le câble flexible pour le raccord de la ligne électrique doit avoir des caractéristiques non inférieures au type avec isolant en caoutchouc H07RN-F et doit avoir une section nominale adaptée à l'absorption maximale (voir données techniques TAB.1).

3 FONCTIONNEMENT

3.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE CONTRÔLE

ATTENTION! Est prévue thermostat de sécurité (fig. 2 détail 2), le séjour de l'appareil dans des conditions de basse température ambiante peut provoquer l'intervention de celui-ci. Avant de démarrer, vérifiez et si vous avez besoin de réarmer.

ATTENTION ! Avant de commencer les phases de mise en marche et de programmation de l'appareil, il faut vérifier que :

- toutes les opérations de branchement électrique et de mise à terre soient effectuées correctement

Toutes les opérations de contrôle doivent être exécutées par un personnel technique spécialisé agréé.

ATTENTION !

- Surveiller l'appareil lorsque celui-ci est en service.

ATTENTION ! En cas de détérioration du verre fourni avec l'appareil, cesser immédiatement de l'utiliser, le mettre au rebut dès qu'il a été régénéré ou réchauffé et le nettoyer soigneusement afin d'exclure toute contamination dangereuse.

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

- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil chauffent, le verre en particulier : par conséquent, faire attention à ne pas les toucher pour ne pas se brûler.

- À l'ouverture des portes, se maintenir à distance de sécurité des éventuelles vapeurs brûlantes qui pourraient sortir de l'appareil.

- Ne pas permettre aux personnes non préposées aux opérations de s'approcher de l'appareil.

Pour plus d'uniformité, il est conseillé d'éviter des températures supérieures à celles qui sont prévues pour le type de produit utilisé.

3.2 MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

Allumez l'interrupteur principal (fig. 2, partie 3) situé au dos, à droite de chaque chambre : l'interrupteur s'allume.

Allumez la tablette en maintenant enfoncé quelques instants le bouton d'alimentation situé en bas à droite (fig. 26, partie C).

3.2.1 CONFIGURATION DE LA TABLETTE

Lorsque vous allumez la tablette pour la première fois, celle-ci propose les écrans de configuration suivants:

- Langue
- Date et heure
- Layout (1, 2, 3 ou 4 modules)
- Numéros de série
- Configuration Wi-Fi

où doivent être saisies les informations relatives aux chambres de cuisson en votre possession. Dans l'écran LAYOUT, indiquez si vous disposez d'une composition avec 1 chambre, 2 chambres superposées, 3 chambres superposées ou 4 chambres (2 compositions de 2 chambres côte à côte).

Si l'agencement proposé n'est pas configuré correctement, vous pouvez le modifier depuis Paramètres > Assistance > Configurer le four > Layout.

3.2.2 ÉCRAN D'AGENCEMENT (Fig. 27)

Lorsqu'elle est allumée, la tablette affiche l'écran LAYOUT qui varie en fonction du nombre de chambres disponibles. Pour chaque chambre, une zone est identifiée, contenant les informations suivantes:

1. un périmètre qui peut se traduire par différents états graphiques en fonction de l'état du four;
2. le nom de la recette en cours de cuisson, l'image de la recette ou l'icône du mode d'utilisation en cours;
3. le minuteur de cuisson;
4. le bouton "Paramètres" avec l'identifiant numérique de la chambre;
5. le bouton HOTKEY avec, associée, la fonction d'accès rapide choisie;

En haut, se trouvent en revanche des informations relatives à l'heure, au WiFi, à l'activation ou non de la communication radio (Fig. 27, partie D), à l'activation ou non de la fonction ReadyToGo et au niveau de batterie disponible.

En bas, se trouvent les boutons "Power Off" et le bouton "Paramètres" (Fig. 27, partie E et F).

3.2.3 ÉCRANS DE CUISSON

3.2.3.1 MODE RECETTE (Fig. 28)

En appuyant sur le bouton "Paramètres" relatif à une chambre de cuisson, vous accédez aux paramètres de cuisson de la chambre sélectionnée.

Cet écran permet de définir les paramètres suivants à l'aide de curseurs:

- a. Dorure
- b. Température
- c. Durée

Puis bas, se trouvent les boutons suivants (à partir de la droite)

- d. Start/Stop: active/désactive les résistances
- e. Eco Stand-by: active/désactive le mode Eco Stand-by pendant les pauses de travail
- f. Booster: active/désactive le mode Booster lors des pics de travail
- g. Type de ventilation : affiche le type de ventilation paramétré: 3 pales - continue, 2 pales - moyenne intermittente, 1 pale - intermittente basse. Il n'est pas possible de modifier le type de ventilation.
- h. Menu contextuel : pour accéder aux paramètres supplémentaires relatifs au module de cuisson.

Dans la partie supérieure de l'écran, sont affichés les graphiques présents sur l'écran Layout avec le périmètre coloré, le nom et l'image de la recette, etc.. Juste en dessous, se trouvent les boutons:

- i. "Info recette" : pour sélectionner les entrées de la recette (voir paragraphe 3.3.1.1)
- j. "Sélectionner recette" : pour sélectionner le cycle de la recette que vous souhaitez cuisiner ou sélectionner le mode Dual Power (voir paragraphe 3.3.1.2).

3.2.3.2 MODE DUAL POWER (Fig. 29)

En appuyant sur le bouton "Paramètres" relatif à une chambre de cuisson, vous accédez à l'environnement de cuisson. Cet écran diffère de celui des recettes dans la mesure où les paramètres sont totalement indépendants ; les paramètres pouvant être définis sont:

- a. Température
- b. Puissance ciel
- c. Puissance sole
- d. Durée

Ce mode ne permet pas de régler les entrées de la recette telles que "Niveau de pré-cuisson", "Prebaking By", etc..

3.2.4 PREMIER ALLUMAGE

Lors du premier démarrage de l'équipement et des démarrages ultérieurs après une période d'inactivité prolongée, il est essentiel de respecter la procédure suivante de premier démarrage en utilisant le mode DUAL POWER (voir section 3.2.3.2):

- Programmer la température à 90°C et laisser l'équipement en fonction pendant environ 2 heures. Si, à l'intérieur des modules, il y a beaucoup de vapeur, ouvrir les portes pendant quelques minutes pour la faire sortir, puis les refermer.
- Augmenter la température à 150°C et laisser l'équipement en fonction pendant environ 2 heures. Si, à l'intérieur des modules, il y a beaucoup de vapeur, ouvrir les portes pendant quelques minutes pour la faire sortir, puis les refermer.
- Augmenter la température à 200°C et laisser l'équipement en fonction pendant environ 2 heures. Si, à l'intérieur des modules, il y a beaucoup de vapeur, ouvrir les portes pendant quelques minutes pour la faire sortir, puis les refermer.
- Augmenter la température à 220°C et laisser l'équipement en fonction pendant environ 1 heure. Si, à l'intérieur des modules, il y a beaucoup

de vapeur, ouvrir les portes pendant quelques minutes pour la faire sortir, puis les refermer.

- Augmenter la température à 260°C et laisser l'équipement en fonction pendant environ 1 heure. Si, à l'intérieur des modules, il y a beaucoup de vapeur, ouvrir les portes pendant quelques minutes pour la faire sortir, puis les refermer.
- Attendre que la température descende aux valeurs de température ambiante avant de commencer les allumages successifs. Si, à l'intérieur des modules, il y a beaucoup de vapeur, ouvrir les portes pendant quelques minutes pour la faire sortir, puis les refermer.

Cette procédure permet d'éliminer l'humidité accumulée dans l'appareil durant la période de production, stockage et expédition.

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

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

ATTENTION ! L'appareil peut être utilisé la première fois, seulement après avoir effectué les opérations précédentes qui sont absolument indispensables pour un fonctionnement parfait.

ATTENTION ! Ne jamais utiliser l'équipement pour réchauffer au premier allumage et pour les allumages successifs après une période prolongée d'inactivité.

REMARQUE : Lors des allumages successifs, pour prolonger la durée des composants (plans de réchauffement...), il faut éviter des réchauffements trop brusques. Chaque fois, avant d'atteindre la température d'exercice, stationner pendant au moins 40 minutes à une température comprise entre 120°C et 160°C.

3.3 MISE EN SERVICE DE LA CHAMBRE DE CUISSON:

À l'allumage, la tablette affiche la dernière configuration de cuisson utilisée.

Pour démarrer une chambre de cuisson, se référer au paragraphe 3.3.1 si une « Recette » est programmée, ou au paragraphe 3.3.2 si le mode "Dual Power" est programmé.

3.3.1 MODE "RECETTE"

Activez les résistances de la chambre de cuisson

- dans l'écran de cuisson, à l'aide du bouton START/STOP
- dans l'écran de layout, avec le bouton START/STOP (s'il est paramétré comme fonction Hotkey)
- dans l'écran de layout, en appuyant deux fois sur la zone du minuteur
- dans l'écran de layout, par un appui long pour activer les résistances de toutes les chambres de cuisson éteintes.

Le four entre en phase de chauffe, c'est-à-dire de montée en température, en proposant une estimation du temps nécessaire pour atteindre la température de consigne. Lorsque la température réglée est atteinte, la zone devient rouge et il est possible de procéder à l'enfournage. Appuyez sur la minuterie pour activer le compte à rebours. À la fin du compte à rebours, la zone s'allume et un bip sonore est émis.

Le minuteur de cuisson comprend également les fonctionnalités suivantes:

- appui prolongé pour réinitialiser la minuterie avant son expiration.
- avec la minuterie démarrée ou arrivant à expiration, double appui pour ajouter 30 secondes à la minuterie affichée.

3.3.1.1 INFORMATIONS SUR LA RECETTE

Pour chaque recette disponible, en fonction du cycle sélectionné, il est possible de configurer des entrées relatives au produit que l'on souhaite cuisiner. Sur la base de ces entrées, un algorithme calculera automatiquement les paramètres de cuisson nécessaires à l'exécution du cycle du produit sélectionné.

À titre d'exemple, voici reportées les entrées paramétrables pour le cycle "Refining"® de la catégorie "Pizza":

- "Prebaking by": définit l'origine du produit précuit
- "Niveau": définit le pourcentage de précuisson du produit précuit
- "Topping": définit la quantité de topping présente
- "Format": définit le format du produit enfourné
- "État produit": définit l'état d'origine du produit enfourné
- "Support": définit le support utilisé pour la cuisson

Ces paramètres peuvent être enregistrés via le bouton "Enregistrer" ou stockés dans une nouvelle recette via le bouton "Enregistrer sous" ou "Restaurer" (Fig. 30, Parties a,b,c).

3.3.1.2 SÉLECTIONNER RECETTE (Fig. 31)

Cet écran répertorie toutes les recettes présentes dans la mémoire de la tablette, divisées par catégorie. Sélectionnez la Catégorie à l'aide des boutons en bas (partie a) ou le mode Dual Power (partie b), puis faites

défiler la liste et sélectionnez le cycle de recette souhaité (partie c). Le bouton "Modifier" (partie d) ouvre l'écran des entrées du produit, le bouton "Star" (partie e), si activé, fait apparaître la recette en début de liste, pour faciliter sa recherche.

3.3.2 MODE "DUAL POWER" (Fig. 29)

Pour ce mode, le réglage des paramètres de cuisson est à la discrétion de l'opérateur qui devra régler la température de service et les pourcentages de puissance souhaités de la résistance voûte et sole, sachant qu'un réglage à 100% correspond à une résistance toujours allumée, et 0% à une résistance éteinte. ; des pourcentages intermédiaires correspondent à des valeurs d'allumage partiel.

3.4 MENU CONTEXTUEL

1. SmartDeck: le switch active/désactive la fonction de la résistance sole adaptative ; cette fonction permet à la résistance sole d'adapter automatiquement le pourcentage de puissance à mesure que la température baisse par rapport au point de consigne défini. En cliquant sur l'élément de menu SmartDeck, vous accédez aux paramètres de correction (se référer au Service d'Assistance pour plus d'informations);
2. Auto Eco Stand-by: le switch active/désactive l'activation automatique de la fonction "Stand-by";
3. Hotkey: pour sélectionner la fonction spéciale à associer au bouton présent sur l'écran de Layout;
4. Réinitialiser position curseur: réinitialise les paramètres de la recette..

3.5 MENU "PARAMÈTRES"

"Gestion des recettes" – pour accéder à la gestion des recettes (insertion, recherche, modification, suppression, import et export, etc.)

"Special" – pour accéder aux fonctions spéciales telles que PowerCleaning, etc.

"Minuterie de cuisson" – pour accéder à la configuration des signaux des minuteriers de cuisson;

"ReadyToGo timer" – pour accéder aux réglages des heures d'allumage et de coupure programmées;

"Éclairage" – pour allumer/éteindre manuellement l'éclairage des chambres de cuisson;

"Paramètres généraux" – pour accéder aux paramètres généraux tels que Langue, Date/Heure, etc.;

"Assistance" – menu réservé à l'Assistance Technique pour des fonctions spécifiques telles que la Mise à Jour du Logiciel, la Restauration du Système, etc.

3.6 PARAMÈTRES SUPPLÉMENTAIRES

Voici ci-après les principales fonctions. Pour plus d'informations, contactez notre Service Assistance.

3.6.1 "AUTO ECO STAND-BY"

Le paramètre "Auto Eco Stand-by" est conçu pour éviter que la table de cuisson ne surchauffe trop après la phase de chauffe au cours de laquelle la température monte relativement rapidement, afin de préserver une cuisson parfaite des premières fournées. S'il est actif, le four entre automatiquement en mode Eco Stand-by une fois la phase de chauffe terminée.

Désactiver l'Eco Stand-by:

- manuellement, comme décrit au par. 3.2.3
- automatiquement, en activant le minuteur de cuisson

En mode RECETTE, outre ce qui a été décrit, avec le paramètre "Auto Eco Stand-by" actif, le four entre automatiquement en mode Eco Stand-by, même après une période d'inactivité de la chambre.

3.6.2 "POWER CLEANING"

ATTENTION! Avant d'exécuter le programme "Nettoyage", il est conseillé d'éliminer soigneusement les éventuels résidus de cuisson sur la surface de la vitre.

La fonction "Nettoyage four" permet d'éliminer les résidus de cuisson présents dans la chambre de cuisson par réduction pyrolytique (carbonisation).

Lorsque cette fonction est activée, le programme prédéfini se lance à haute température pendant un intervalle de temps défini en usine par le Fabricant ; l'écran affiche des icônes spécifiques et des messages d'avertissement ; le programme se termine automatiquement.

Une fois le programme terminé et le four à température ambiante, retirez simplement les résidus carbonisés à l'aide d'une brosse spéciale.

NOTA: L'utilisation quotidienne du programme de nettoyage affecte considérablement la consommation électrique, il est donc

conseillé de l'exécuter une fois par semaine ou uniquement lorsque cela est strictement nécessaire.

3.6.3 "HOTKEY"

Le bouton Hotkey de l'écran de Layout peut être associé à une fonction choisie par l'opérateur, la plus utilisée, parmi les suivantes:

- Start/Stop
- Eco Stand-by
- Booster
- Power Cleaning
- Sélectionner recette

3.6.4 CONNEXION "WI-FI"

La tablette intègre un module de connexion au réseau WiFi de la pièce. Connectez-vous au WiFi depuis Paramètres > Assistance > Connexion Internet > Activer et suivez les instructions affichées à l'écran.

L'interconnexion internet permet d'accéder aux mises à jour logicielles et à l'interconnexion avec l'application mobile "SmartBaking App" disponible dans les stores officiels.

3.6.5 INTERCONNEXION RADIO ENTRE TABLETTE ET CHAMBRES DE CUISSON

La connexion entre tablette et chambres de cuisson peut également s'effectuer via l'interconnexion radio autonome 2,4 GHz (sans fil), sans routeurs ou autres outils d'interconnexion (il n'est pas nécessaire de disposer d'un réseau Wi-Fi).

La tablette intègre une batterie qui permet de l'utiliser même sans alimentation. Lorsque vous optez pour l'interconnexion radio de la tablette, prévoyez à proximité une alimentation 5V, 2A avec un connecteur de sortie de type USB-C.

En cas d'utilisation de plusieurs tablettes, veillez à ce que celles-ci soient réglées sur des canaux radio différents afin d'éviter les interférences entre les fours lors du fonctionnement normal.

Accédez à Paramètres > Assistance > Configurer le Four > Canal radio pour changer de canal radio et le différencier de tous les autres présents dans le contexte d'utilisation..

3.7 ARRÊT

Éteignez les résistances de la chambre de cuisson

- dans l'écran de cuisson, à l'aide du bouton START/STOP
- dans l'écran de layout, avec le bouton START/STOP (s'il est paramétré comme fonction Hotkey)
- dans l'écran de layout, en appuyant deux fois sur la zone du minuteur
- dans l'écran de layout, par un appui long pour éteindre toutes les chambres de cuisson qui ne cuisent pas.

Éteignez la tablette à l'aide du bouton "power off" (fig. 27, partie E) présent sur l'écran et attendez que l'écran devienne noir.

Éteindre l'interrupteur de l'équipement situé sur le montant arrière droit (Fig. 2 partie 3) de chaque chambre de cuisson.

Débrancher l'alimentation électrique en éteignant l'interrupteur général externe de l'appareil.

4 ENTRETIEN QUOTIDIEN

4.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE SÉCURITÉ

ATTENTION ! Avant d'effectuer toute opération d'entretien, coupez l'alimentation électrique en arrêtant les interrupteurs installés à l'extérieur de l'appareil et attendre qu'il atteigne la température ambiante. Toujours utiliser les dispositifs de protection opportuns (gants, lunettes...).

Toutes les mesures ci-dessous ont été conçues pour garantir la conservation de l'appareil et leur non-respect pourrait endommager gravement la machine et en annuler la garantie.

4.2 NETTOYAGE ORDINAIRE

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

Chaque jour à la fin du travail, quand l'appareil est refroidi, enlever soigneusement les éventuels résidus résultant de la dernière utilisation à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humectés, éventuellement avec de l'eau savonneuse et ensuite rincer et essuyer, en nettoyant les parties satinées en suivant le sens du satinage.

Exécuter un nettoyage approprié de tous les composants accessibles.

ATTENTION ! Chaque jour, éliminer soigneusement les éventuelles graisses qui auraient débordé en phase d'utilisation car elles pourraient causer de possibles combustions et déflagrations.

ATTENTION! Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau ou des nettoyeurs à vapeur. Éviter que l'eau ou les éventuels produits utilisés n'entrent en contact avec les parties électriques.

Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage des détergents nocifs à la santé.

REMARQUE: Ne pas nettoyer les verres trempés des portes quand ils sont encore chauds.

En cas d'utilisation d'une solution alcaline, veiller à ce qu'elle soit totalement retirée du verre avant d'être soumise à la chaleur.

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

4.3 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

- débrancher l'alimentation électrique.
- couvrir l'appareil pour le protéger de la poussière.
- aérer régulièrement les locaux.
- nettoyer l'appareil avant de le réutiliser.

ATTENTION

LES INSTRUCTIONS SUIVANTES RELATIVES À « L'ENTRETIEN SUPPLÉMENTAIRE » SONT STRICTEMENT RÉSERVÉES AU PERSONNEL TECHNIQUE SPÉCIALISÉ MUNI D'UNE LICENCE SPÉCIFIQUE, RECONNU ET AGRÉÉ PAR LE FABRICANT.

5 ENTRETIEN SUPPLÉMENTAIRE

5.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE SÉCURITÉ

ATTENTION ! Toutes les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées en adoptant des équipements appropriés à la prévention des accidents et par un personnel qualifié muni d'une licence spécifique, reconnu et agréé par le fabricant.

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, couper l'alimentation électrique en fermant les interrupteurs installés à l'extérieur de l'appareil, après avoir déconnecté les câbles d'alimentation à la prise de courant.

Toutes ces précautions sont déterminées par la bonne conservation de l'appareil, et leur manque d'observation pourrait causer de graves dommages qui ne seraient pas compris dans la garantie.

ATTENTION ! Quelques-unes des opérations illustrées ci-après exigent la présence de deux personnes au moins.

5.2 NETTOYAGE GÉNÉRAL

Les opérations au point 5.1 ayant été exécutées, procéder au nettoyage comme suit :

Procéder régulièrement au nettoyage général de l'appareil. Quand l'appareil est refroidi, enlever soigneusement tous les résidus de tous les composants à l'intérieur et à l'extérieur à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humectés, éventuellement avec de l'eau savonneuse et ensuite rincer et essuyer, en nettoyant les parties satinées en suivant le sens du satinage.

ATTENTION ! Éliminer régulièrement et soigneusement les éventuelles graisses qui auraient débordé en phase d'utilisation car elles pourraient causer de possibles combustions et déflagrations.

ATTENTION ! Selon l'utilisation de l'appareil, il faut enlever régulièrement les plans de réchauffement comme indiqué au paragraphe 5.3.3 et éliminer tous les débris se trouvant en dessous, causés par les cuissons.

ATTENTION ! Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau ou des nettoyeurs à vapeur. Éviter que l'eau ou les éventuels produits utilisés n'entrent en contact avec les parties électriques.

Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage des détergents nocifs à la santé.

REMARQUE : Ne pas nettoyer les verres trempés des portes quand ils sont encore chauds.

En cas d'utilisation d'une solution alcaline, veiller à ce qu'elle soit totalement retirée du verre avant d'être soumise à la chaleur.

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

5.3 SUBSTITUTION DE PARTIES DU MODULE DE RÉCHAUFFEMENT

5.3.1 SUBSTITUTION DE L'AMPOULE D'ÉCLAIRAGE

Les opérations du point 5.1 exécutées, on remplace l'ampoule d'éclairage du module à l'intérieur du module en exécutant les opérations suivantes :

- Avec un tournevis, enlever la calotte détail 8 Tabl. A (encastrée) et changer l'ampoule et/ou la calotte ;
- Remonter la calotte à encastrement.

5.3.2 SUBSTITUTION DU VERRE TREMPÉ

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour le remplacement du verre trempé, suivre ces instructions :

- Retirer le panneau latéral gauche en desserrant les vis de fixation.
- Retirer le ressort (Fig. 19 partie 2) en tournant la vis de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 19 partie 1).
- À l'aide de la clé appropriée, dévisser la goupille.
- Retirer le panneau latéral droit en desserrant les vis de fixation.
- Retirer l'alliage (Fig. 20 partie 2) en desserrant d'abord les vis sans tête (Fig. 20 partie 1).

ATTENTION ! Avant de retirer l'alliage, marquer la position pour un remontage exact.

- À l'aide de la clé appropriée, retirer la goupille (Fig. 20 partie 3).
- Positionner la porte sur un plan de travail
- Dévisser les quatre vis supérieures (Fig. 21 partie A) et les quatre vis inférieures (Fig. 21 partie B).
- Déposer les carters (Fig. 21 parties C, D et E)
- Remplacer le verre trempé en l'enlevant de la partie arrière (détail 10 tab. A).
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.3.3 SUBSTITUTION DES PLANS DE RÉCHAUFFEMENT

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

- Ouvrir la porte d'entrée
- Soulever la plaque chauffante (partie 3 tableau A) en faisant levier à l'aide d'un tournevis
- Remplacer le plan réfractaire.

5.3.4 SUBSTITUTION DES RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES

Après avoir exécuté les opérations décrites au point 5.1 pour le remplacement des résistances électriques, procéder comme suit :

- Partie supérieure
- Desserrer les vis de fixation du panneau arrière
 - Déconnecter le raccordement faston
 - Retirer les barres transversales supérieures à l'intérieur (Fig. 22 partie A) en desserrant les vis de fixation.
 - Retirer l'élément chauffant (partie 1 tableau A) de l'intérieur de la chambre de cuisson après avoir enlevé les vis de fixation.
 - Remplacer la résistance électrique
 - Effectuer les opérations inverses pour le remontage
- Partie inférieure
- Desserrer les vis de fixation du panneau arrière
 - Déconnecter le raccordement faston
 - Soulever la plaque chauffante en faisant levier à l'aide d'un tournevis.
 - Retirer l'élément chauffant (partie 2 tableau A) de l'intérieur de la chambre de cuisson après avoir enlevé les vis de fixation.
 - Remplacer la résistance électrique
 - Effectuer les opérations inverses pour le remontage

5.3.5 SUBSTITUTION DE L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

Après avoir exécuté les opérations au point 5.1, pour remplacer l'interrupteur général, procéder de la façon suivante :

- Retirer les panneaux latéraux droit et arrière en desserrant les vis de fixation
- débrancher les fastons de l'interrupteur (détail 7 tabl. A) ;
- remplacer l'interrupteur
- exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.3.6 REMPLACEMENT DE LA CARTE ÉLECTRONIQUE

Après avoir effectué les étapes 5.1 pour remplacer la carte électronique, procéder comme suit :

- Retirer les panneaux latéraux gauche et arrière en desserrant les vis de fixation.
- Débrancher les connecteurs de la carte électronique
- Dévisser les deux vis de fixation (Fig. 23 partie B)
- Remplacer la carte électronique
- Procéder à l'inverse pour le remontage.

5.3.7 REMPLACEMENT DU RELAIS STATIQUE

Après avoir effectué les étapes décrites au point 5.1 pour remplacer la carte électronique, procéder comme suit :

- Retirer les panneaux latéraux gauche et arrière en desserrant les vis de fixation.
- Déconnecter le raccordement faston du relais statique
- Desserrer les deux vis de fixation (Fig. 23 partie C)
- Remplacer le relais
- Procéder à l'inverse pour le remontage.

5.3.8 REMPLACEMENT DE L'ALIMENTATION

Après avoir effectué les étapes décrites au point 5.1 pour remplacer le bloc d'alimentation, procéder comme suit :

- Retirer le panneau latéral droit en desserrant les vis de fixation
- Débrancher les câbles du bloc d'alimentation (partie 26 tableau A)
- Détacher le bloc d'alimentation de la barre oméga.
- Remplacer le bloc d'alimentation
- Procéder à l'inverse pour le remontage.

5.3.9 REMPLACEMENT DES FUSIBLES

Après avoir effectué les étapes décrites au point 5.1 pour remplacer le bloc d'alimentation, procéder comme suit :

- Retirer le panneau latéral droit en desserrant les vis de fixation
- Ouvrir la trappe où se trouve le fusible (Fig. 24 partie D)
- Remplacer le fusible
- Procéder à l'inverse pour le remontage.

5.3.10 SUBSTITUTION DU THERMOCOUPLE

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le thermocouple, suivre les instructions suivantes :

- Retirer le panneau latéral droit en desserrant les vis de fixation
- Retirer l'enveloppe intérieure et la laine de roche isolante
- Dévisser l'écrou de fixation du thermocouple ;
- débrancher les deux câbles d'alimentation du thermocouple (détail 7 tabl. A) ;
- Remplacer le thermocouple ;
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble, en faisant attention de brancher les connecteurs dans les bonnes polarités.

5.4 DÉMANTÈLEMENT

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



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

6 CATALOGUE DES PIÈCES DE RECHANGE

Table des matières des tables

Tab. A CORE - Ensemble

Tab. B CORE – Schéma électrique

INSTRUCTION POUR COMMANDER LES PIÈCES DE RECHANGE

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

- Type d'appareil
- Numéro de série de l'appareil
- Dénomination de la pièce
- Quantité demandée

INHALT

01 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	2
02 INSTALLATION	2
03 BETRIEB	4
04 PROGRAMMIERTE WARTUNG	6
05 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	8
06 ERSATZTEILKATALOG	9

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

Hinweis:

Dieses Handbuch ist in fünf Sprachen ausgeführt. Die Originalanweisungen wurden in Italienisch verfasst und in die Sprachen Englisch, Französisch, Deutsch und Spanisch übersetzt.

Zum Zwecke der Übersichtlichkeit und des Lesekomforts kann dieses Handbuch in mehreren getrennten Teilen geliefert und nach Anfrage beim Hersteller per Mail zugesendet werden.

GEWÄHRLEISTUNG Normen und Vorschriften

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

Die Gewährleistung erlischt, wenn der Käufer mit den Zahlungen im Rückstand ist sowie bei Produkten, die ohne vorherige schriftliche Genehmigung repariert, modifiziert oder auch nur teilweise zerlegt werden. Für die Inanspruchnahme des technischen Kundendienstes in der Gewährleistung muss eine schriftliche Anfrage an den örtlichen Vertragshändler oder die Verkaufsleitung erfolgen.

ACHTUNG

Diese Bezeichnung weist auf eine Gefahr hin und wird immer dann verwendet, wenn die Sicherheit des Bedieners betroffen ist.

HINWEIS

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

SEHR GEEHRTE/R KUNDE/IN

Lesen Sie bitte dieses Handbuch vor der Verwendung des Gerätes aufmerksam durch.

Zur Gewährleistung der Bedienersicherheit sind die Einrichtungen des Gerätes stets auf einwandfreie Funktionstüchtigkeit zu überprüfen.

Dieses Handbuch soll die Verwendung und Wartung des Gerätes veranschaulichen. Dem Bediener obliegen die Pflicht und die Verantwortung, die Anweisungen zu befolgen.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an der Produktion und am Handbuch vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, die frühere Produktion und die vorangegangenen Handbücher zu aktualisieren.

ACHTUNG!

1. Die folgenden Beschreibungen dienen der Gewährleistung Ihrer Sicherheit.
2. Lesen Sie diese bitte vor der Installation und dem Gebrauch des Gerätes genau durch.
3. Dieses Handbuch ist stets griffbereit aufzubewahren, damit es vom Bedienungspersonal jederzeit zu Rate gezogen werden kann.
4. Die Installation ist durch Fachpersonal nach den Anweisungen des Herstellers auszuführen.
5. Dieses Gerät darf nur für den Zweck eingesetzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen ist, das heißt je nach Modell zum Backen von Pizza oder von gleichwertigen Lebensmittelprodukten. Dieses Gerät ist für den Einsatz in gewerblichen Anwendungen, wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern sowie in Verkaufsbetrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw. vorgesehen, jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln bestimmt. Es ist untersagt, alkoholhaltige Produkte zu garen. Jeglicher abweichende Einsatz ist als unsachgemäß zu betrachten.
6. Das Gerät ist ausschließlich für den gemeinschaftlichen Gebrauch bestimmt und darf nur von entsprechend qualifiziertem Personal verwendet werden. Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen und Kenntnisse vorgesehen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
Für etwaige Reparaturarbeiten ist ausschließlich eine autorisierte Kundendienststelle des Herstellers zu kontaktieren. Dabei sind Original-Austauschteile anzufordern. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. Beim Auftreten von Defekten und/oder Betriebsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Selbstständige Reparaturversuche oder sonstige Eingriffe sind in jedem Fall zu unterlassen.
Die Nichtbeachtung der obenstehenden Punkte kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
8. Wenn das Gerät verkauft oder an einen anderen Besitzer übergeben werden soll oder wenn das Gerät bei einem Umzug mitgenommen und installiert bleiben soll, ist stets sicherzustellen, dass das Handbuch dem Gerät beiliegt, damit der neue Besitzer und / oder Installateur sie zu Rate ziehen kann.
9. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Kundendienst des Herstellers ausgewechselt werden, um jegliches Risiko auszuschließen.
10. Falls bei der Installation Störungen an Geräten auftreten, welche dieselbe Stromversorgung nutzen, ist sicherzustellen, dass der Anschlusspunkt eine passende Impedanz aufweist und dass die Stromkapazität so bemessen worden ist, dass die Emissionen den Normen EN 61000-3-11 sowie EN 61000-3-12 und den anschließenden Änderungen entsprechen.
11. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Kundendienst des Herstellers ausgewechselt werden, um jegliches Risiko auszuschließen.
12. Falls bei der Installation Störungen an Geräten auftreten, welche dieselbe Stromversorgung nutzen, ist sicherzustellen, dass der Anschlusspunkt eine passende Impedanz aufweist und dass die Stromkapazität so bemessen worden ist, dass die Emissionen den Normen EN 61000-3-11 sowie EN 61000-3-12 und den anschließenden Änderungen entsprechen.

1 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

1.1 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Das Gerät besteht aus einer oder mehreren Garkammern (bis zu vier), die an ein einziges Touch-Screen-Bedienfeld (Tablet) angeschlossen sind. Jede Kammer verfügt über eine elektronische Temperaturregelung, ist mit einem Thermoelement ausgestattet, um eine genaue Einhaltung der Temperatur zu gewährleisten, und besitzt eine Klapptür, die sich nach unten öffnen lässt. Das Innere besteht aus einer feuerfesten Heizfläche und Wänden aus aluminisiertem Blech.

Das Gerät ist werkseitig so eingestellt, dass es die folgenden Zyklen ausführen kann:

- Refining® und Aufwärmen für Pizza- und Backprodukte
- Backen für Konditoreiprodukte
- Garen und Refining® für Gastronomieprodukte

Das Gerät kann eine maximale Betriebstemperatur von 290 °C erreichen.

Das Bedienfeld (Tablet) kann an einer Garkammer installiert und verkabelt werden; es kann aber auch über die 2,4-GHz-Funkverbindung (kabellos) in der Nähe der Öfen angebracht werden.

1.2 ZUTREFFENDE RICHTLINIEN

Dieses Gerät entspricht den Richtlinien
Niederspannung 2014/35/EU
Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU

1.3 ARBEITSPLÄTZE

Die Programmierung des Geräts erfolgt durch den Bediener über ein frei positionierbares Bedienfeld (Tablet), auf dem mehrere Geräte (bis zu vier) gleichzeitig programmiert werden können. Dieses muss während des Betriebs überwacht werden.

Die Zugangstüren der Geräte befinden sich an der Vorderseite der Geräte.

1.4 MODELLE

Folgende Modelle sind vorgesehen

CORE

1.5 TECHNISCHE DATEN (Siehe TAB.1)

1.6 AUSSENABMESSUNGEN UND GEWICHTE (Siehe Abb.1)

1.7 KENNZEICHNUNG

Bei jeder Anfrage an den Hersteller oder den Kundendienst ist stets die SERIENNUMMER des Gerätes anzugeben. Die Position des Typenschildes entnehmen Sie der Abbildung 2.

1.8 ETIKETTIERUNG

In den in Abb.3 dargestellten Punkten ist das Gerät mit Hinweislaketten hinsichtlich der Sicherheit ausgestattet.



ACHTUNG! Auf der Oberfläche des Geräts besteht Verbrennungsgefahr aufgrund des Vorhandenseins sehr heiß werdender Elemente. Warten Sie bei allen Arten von Eingriffen oder Arbeitsschritten, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist, und verwenden Sie stets eine geeignete persönliche Schutzausrüstung (Handschuhe, Brille usw.).



ACHTUNG! Vorhandensein gefährlicher Spannung
Unterbrechen Sie vor der Durchführung von Wartungsarbeiten die Stromversorgung, indem Sie die außerhalb des Geräts installierten Schalter ausschalten und warten Sie, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Benutzen Sie stets geeignete Schutzausrüstungen (Handschuhe, Brille usw.).

1.9 ZUBEHÖR

Die Maschine ist mit den folgenden Zubehörteilen ausgestattet:

Modell	Zubehör
Dunstabzugshaube CORE	Kanalisation

1.10 GERÄUSCH

Dieses Gerät ist ein technisches Arbeitsmittel, das normalerweise am Bedienerplatz den Geräuschpegel von 70 dB (A) nicht überschreitet.

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Das Gerät wird normalerweise auf einer Holzpalette mit Transportmitteln auf dem Landweg (Abb.4), geschützt durch eine Plastikfolie oder einen Karton, versandt.

2.2 ABLADEN

HINWEIS: Bei der Auslieferung ist das Gerät auf seinen Zustand und auf Schäden zu überprüfen.

Heben Sie das Gerät ausschließlich an den im Bild angegebenen Punkten an. 5 mit der Verwendung von Bändern

2.3 UMGEBUNGSSPEZIFIKATIONEN

Für die einwandfreie Funktion des Gerätes müssen die Raumbedingungen innerhalb folgender Grenzwerte liegen:

Betriebstemperatur: +10°C ÷ +40°C

Relative Luftfeuchtigkeit: 15% ÷ 95%

2.4 AUFSTELLUNG, MONTAGE UND RAUMBEDARF FÜR WARTUNGSARBEITEN

ACHTUNG! Bei der Positionierung, Montage und Installation sind folgende Vorschriften einzuhalten:

- Geltende Gesetze und Bestimmungen zur Installation von elektrischen Geräten.
- Richtlinien und Bestimmungen des Stromversorgers.
- Örtliche Bau- und Brandschutzverordnungen.
- Gültige Unfallverhütungsvorschriften.
- Aktuelle CEI-Bestimmungen

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

ACHTUNG! Der Untergrund, auf dem er installiert wird, muss die richtige Größe haben, stabil und eben sein und aus feuerfestem Material bestehen.

ACHTUNG! Der durch die mitgelieferten Füße geschaffene Belüftungsbereich zwischen der Standfläche und dem Gerätesockel darf niemals behindert werden.

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

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

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

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

Die Schutzfolie von den Außenpaneelen des Geräts langsam abziehen, sodass der gesamte Klebstoff entfernt wird. Sollten Kleberreste zurückbleiben, müssen diese mit Hilfe von Kerosin oder Benzin entfernt werden.

Darüber hinaus ist das Gerät an einem gut belüfteten Ort in einem Mindestabstand von 10 cm von der linken, rechten und hinteren Seitenwand aufzustellen (Abb.6).

Beachten Sie, dass für die Durchführung einiger Reinigungs-/Wartungsarbeiten diese Abstände größer als die angegebenen sein müssen, weshalb die Möglichkeit in Betracht gezogen werden muss, das Gerät zu verstellen, um diese durchzuführen

2.4.1 EIN-KAMMER-VERSION

Das Gerät ist unten bereits mit Füßen ausgestattet.

Heben Sie es einfach an und positionieren Sie es. Zum Anheben können Hebegurte (Abb. 5) mit geeignetem Hebezeug verwendet werden.

Manuelles Heben ist erlaubt (mindestens 2 Personen), wenn das folgende Verfahren beachtet wird:

-Entfernen Sie die linke und rechte Seitenwand, indem Sie die Schrauben an den Spitzen lösen (Abb. 7 Teil A).

-Heben Sie das Gerät mithilfe des schnittfesten Kunststoffgriffs an (Abb. 7 Teil B).

-Für den Zusammenbau führen Sie die Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Das Gerät ist rückseitig bereits mit einem Stromkabel ausgestattet (Abb.8). Das Kabel ragt bei Betrachtung der Vorderseite auf der rechten Seite des Backofens heraus (Abb.9).

2.4.2 ZWEI-KAMMER-VERSION

Die Version wird zusammengebaut und verkabelt geliefert (Abb. 10). Zum Anheben können Hebegurte mit geeigneten Hebevorrichtungen verwendet werden (siehe Abb.5).

Das manuelle Anheben (mindestens 2 Personen) ist gemäß dem folgenden Verfahren modulweise zulässig, beginnend mit dem obersten Modul (MODUL 1).

ACHTUNG! Die Module sind durch Schrauben und elektrische Kabel miteinander verbunden.

-Entfernen Sie die linke und rechte Seitenwand, indem Sie die Schrauben an den Spitzen lösen (Abb. 7, Teil A). Beginnen Sie hierzu mit Modul 1 (oben).

-Lösen Sie die linken und rechten Befestigungsschrauben des unteren Moduls (Abb. 11, Teil C).

-Lösen Sie an der linken hinteren Seite des Ofens die Verbindungsklemme des Kabels, das die beiden Module miteinander verbindet.

-Lösen Sie das Verbindungskabel, indem Sie es durch die hintere Öffnung in Richtung des unteren Moduls schieben (Abb. 11, Teil D).

-Heben Sie Modul 1 mithilfe des schnittfesten Kunststoffgriffs (Abb. 7, Teil B) an und stellen Sie es beiseite, bis Modul 2 (unten) positioniert werden kann.

-Heben Sie Modul 2 (unten) an und positionieren Sie es.

-Heben Sie Modul 1 (oben) an und positionieren Sie es auf Modul 2 (unten).

-Führe Sie die umgekehrten Arbeitsschritte für den Zusammenbau sowohl für die mechanische Befestigung als auch für die Verkabelung durch.

2.4.3 DREI-KAMMER-VERSION

Die Version wird zusammengebaut und verkabelt geliefert (Abb. 12). Zum Anheben können Hebegurte mit geeigneten Hebevorrichtungen verwendet werden (siehe Abb.5).

Das manuelle Anheben (mindestens 2 Personen) ist gemäß dem folgenden Verfahren modulweise zulässig, beginnend mit dem obersten Modul (MODUL 1).

ACHTUNG! Die Module sind durch Schrauben und elektrische Kabel miteinander verbunden.

-Entfernen Sie die linke und rechte Seitenwand, indem Sie die Schrauben an den Spitzen lösen (Abb. 7, Teil A). Beginnen Sie hierzu mit Modul 1 (oben).

-Lösen Sie die linken und rechten Befestigungsschrauben des unteren Moduls (Abb. 11, Teil C).

-Lösen Sie an der linken hinteren Seite des Ofens die Verbindungsklemme des Kabels, das die beiden Module miteinander verbindet.

-Lösen Sie das Verbindungskabel, indem Sie es durch die hintere Öffnung in Richtung des unteren Moduls schieben (Abb. 11, Teil D).

-Heben Sie Modul 1 mithilfe des schnittfesten Kunststoffgriffs (Abb. 7, Teil B) an und stellen Sie es beiseite, bis Modul 3 (unten) positioniert werden kann.

-Wiederholen Sie den Vorgang für Modul 2 (Mitte).

-Heben Sie Modul 3 (unten) an und positionieren Sie es.

-Heben Sie Modul 2 (Mitte) an und positionieren Sie es auf Modul 3 (unten).

-Wiederholen Sie den Vorgang für Modul 1 (oben).

-Führe Sie die umgekehrten Arbeitsschritte für den Zusammenbau sowohl für die mechanische Befestigung als auch für die Verkabelung durch.

2.4.4 VIER-KAMMER-VERSION

Die Version wird zusammengebaut und verkabelt geliefert (Abb.13)

ACHTUNG! Die Module sind durch Schrauben und elektrische Kabel miteinander verbunden.

Die entsprechenden Verbindungskabel:

-Modul 1 mit Modul 3

-Modul 2 mit Modul 4

-Modul 1 mit Modul 2

Bevor die Module bewegt werden, müssen die linken Module (Modul 1–3) von den rechten Modulen (Modul 2–4) getrennt werden.

Schrauben Sie auf der Rückseite des Ofens die Anschlussplatten ab (Abb. 14, Teil E).

-Entfernen Sie die sichtbaren linken und rechten Seitenwände, indem Sie die Schrauben an den Spitzen lösen (Abb. 7, Teil A). Beginnen Sie hierzu mit den oberen Modulen.

-Trennen Sie das Verbindungskabel zwischen den oberen Modulen (Modul 1 mit Modul 2).

-Lösen Sie an der linken hinteren Seite des Moduls 1 die Verbindungsklemme des Kabels, das die beiden Module (Abb. 14, Teil F) miteinander verbindet.

-Lösen Sie das Verbindungskabel, indem Sie es in Richtung des Seitenmoduls schieben und dabei die Löcher auf der Rückseite benutzen (Abb. 15, Teil G).

-Wenn die 2 Versionen mit übereinander stehenden Modulen erreicht sind, wiederholen Sie den Vorgang für die "VERSION MIT 2 ÜBEREINANDER STEHENDE GARKAMMERN".

2.4.5 ANSCHLUSS DES TABLETS

Das Tablet wird in einer speziellen Spezialverpackung mit Befestigungsklammern geliefert. Nach der Entnahme aus der Verpackung muss es an der bei der Bestellung gewählten Position platziert werden.

Schrauben Sie die oberen und unteren Befestigungen mit den mitgelieferten Schrauben in die entsprechenden Löcher (Abb. 16 Teil H). Es besteht die Möglichkeit, die gewünschte Neigung zu wählen.

Befestigen Sie das Tablet mit den mitgelieferten Schrauben an den entsprechenden Halterungen (Abb. 17 Teil I).

Das Anschlusskabel für das Tablet befindet sich im entsprechenden Loch in der Nähe der unteren Befestigungshalterung (Abb.18 Teil L).

2.4.6 KONFIGURATION DER HARDWARE-ADRESSE DER GARKAMMERN

Um korrekt mit dem Tablet zu kommunizieren, muss die Hardware-Adresse in jeder Garkammer entsprechend dem gewählten Aufbau konfiguriert werden.

Die Kennung jedes Ofens wird auf dem Aufbau-Display angezeigt (Abb. 25A, Teil A).

Die Einstellung der Hardware-Adresse erfolgt durch die Positionierung der Mikroschalter 2 und 3 auf der Platine (Abb. 25B, Teil B), wie in der folgenden Tabelle dargestellt.

Kammer-Kennung	SCHALTER 2	SCHALTER 3
1	OFF	OFF
2	ON	OFF
3	OFF	ON
4	ON	ON

Gehen Sie wie folgt vor:

- Entfernen Sie die linke Seitenwand durch Lösen der Befestigungsschrauben.

- Verwenden Sie einen kleinen Schlitzschraubendreher, um die Position der Mikroschalter zu ändern
- Für den Zusammenbau führen Sie die Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

2.5 ANSCHLÜSSE

2.5.1 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

ACHTUNG! Der Elektroanschluss ist ausschließlich von Fachpersonal sowie unter Einhaltung der gültigen CEI-Vorschriften auszuführen.

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

Bevor mit den Anschlussarbeiten begonnen wird, ist zu prüfen, ob der Hauptschalter der Anlage, an die das Gerät angeschlossen wird, auf "Off" gestellt ist.

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

2.5.1.1 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES GERÄTS

ACHTUNG! Es ist erforderlich, einen bipolaren Hauptschalter mit Sicherungen oder einen Leistungsschalter zu installieren, der für die auf dem Leistungsschild angegebenen Werte geeignet ist, der die Trennung des Geräts vom Netz und die vollständige Abschaltung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglicht.

HINWEIS: Die gewählte Vorrichtung muss sich in unmittelbarer Nähe des Gerätes und in einer leicht zugänglicher Position befinden.

HINWEIS:

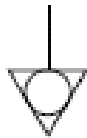
Die Ummantelung des Stromkabels muss so beschaffen sein, dass die einfach isolierten Leiter nicht mit den umgebenden Metallteilen in Kontakt kommen. Der Erdleiter muss 50 mm länger sein als die Stromleiter.

Das Gerät wird mit der gewünschten Spannung geliefert, die am Typenschild ersichtlich ist (Abb. 2).

Das Anschlusskabel wird von der Herstellerfirma geliefert.

Für den Anschluss an die Stromversorgung ist ein standardisierter Stecker am Ende des Kabels gemäß den geltenden Vorschriften zu installieren.

Darüber hinaus muss dieses Gerät in den Stromkreis des Potentialausgleichssystems einbezogen werden, die dafür vorgesehene Klemme befindet sich auf der Rückseite des Geräts (Abb. 2 Teil A) mit dem Symbol KLEMME FÜR DEN ÄQUIPOTENTIALANSCHLUSS.



Stellen Sie beim Anschluss sicher, dass die Versorgungsspannung bei funktionierendem Gerät nicht um von $\pm 5\%$ vom Nennwert abweicht.

ACHTUNG! Das flexible Kabel für den Anschluss an die Stromleitung muss Eigenschaften nicht unter dem Typ mit Gummiisolierung H07RNF sowie einen Nennquerschnitt aufweisen, der für die maximale Stromaufnahme geeignet ist (siehe technische Daten TAB.1).

3 BETRIEB

3.1 EINLEITENDE KONTROLLSCHRITTE

ACHTUNG! Es ist ein Sicherheitsthermostat verwendet wird (Abb. 2 Teil 2), kann die Verweildauer des Geräts bei niedrigen Umgebungstemperaturen zu einem Eingreifen des Geräts führen. Prüfen Sie vor dem Start, ob eine Aufrüstung erforderlich ist.

ACHTUNG! Vor Beginn der Inbetriebnahme und der Programmierphase des Geräts ist sicherzustellen, dass:

- alle elektrischen Anschluss- und Erdungsarbeiten korrekt ausgeführt wurden.

Alle Kontrollmaßnahmen sind von spezialisiertem technischem Personal mit einer entsprechenden Qualifikation durchzuführen.

ACHTUNG!

- Während des Betriebs muss die Anlage überwacht werden.

ACHTUNG! Sollte irgendein mitgeliefertes Glas beschädigt werden, stellen Sie die Verwendung sofort ein, entsorgen Sie das soeben regenerierte oder erhitzte Produkt und führen Sie eine gründliche Reinigung durch, um gefährliche Verunreinigungen auszuschließen.

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

- Während des Betriebs werden die Oberflächen der Geräte heiß, insbesondere das Glas, daher sollten diese auf keinen Fall berührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden

- Halten Sie beim Öffnen der Türen einen Sicherheitsabstand zu den brennenden Dämpfen, die aus dem Trocknungsprozess austreten können.

- Unbefugte Personen dürfen sich dem Gerät nicht nähern.

Zur Erzielung einer größeren Gleichmäßigkeit wird empfohlen, Temperaturen zu vermeiden, welche die für das Backen dieses Produkttyps vorgesehenen Werte überschreiten.

3.2. INBETRIEBNAHME DER DES GERÄTS

Schalten Sie den Hauptschalter (Abb. 2, Teil 3) rechts auf der Rückseite jeder Kammer ein: Der Schalter leuchtet auf.

Schalten Sie das Tablet ein, indem Sie die Einschalttaste an der unteren rechten Seite einige Sekunden lang gedrückt halten (Abb. 26, Teil C).

3.2.1 TABLET-KONFIGURATION

Beim ersten Einschalten bietet das Tablet die folgenden Konfigurationsdisplays:

- Sprache
- Datum und Uhrzeit
- Aufbau (1, 2, 3 oder 4 Module)
- Seriennummern
- WiFi-Konfiguration

Hier müssen Sie die Informationen über die Garkammern, die Sie besitzen, eingeben. Geben Sie auf dem Display AUFBAU an, ob Sie eine 1-Kammer-, 2-Kammer-, 3-Kammer- oder 4-Kammer-Version haben (2 Versionen mit 2 nebeneinander stehenden Kammern).

Wenn der vorgeschlagene Aufbau nicht korrekt konfiguriert ist, kann er unter Einstellungen > Hilfe > Backofen konfigurieren > Aufbau geändert werden.

3.2.2 AUFBAU-DISPLAY (Abb. 27)

Nach dem Einschalten zeigt das Tablet das Display AUFBAU an, das je nach Anzahl der verfügbaren Kammern variiert. Für jede Kammer wird ein Bereich mit den folgenden Informationen angezeigt:

1. eine Umrandung, die je nach Zustand des Ofens verschiedene grafische Zustände annehmen kann;
2. den Namen des zu kochenden Rezepts, das Bild des Rezepts oder das Symbol des aktuellen Verwendungsmodus;
3. den Gar-Timer;
4. die Schaltfläche "Einstellungen" mit der numerischen Kammerbezeichnung;
5. die HOTKEY-Taste mit der ausgewählten Schnellzugriffsfunktion, die ihr zugeordnet ist;

Oben finden Sie Informationen über die Uhrzeit, WiFi, ob die Funkverbindung aktiv ist (Abb. 27, Teil D), ob die ReadyToGo-Funktion aktiv ist und den verfügbaren Akkustand.

Am unteren Rand befinden sich die Schaltflächen "Ausschalten" und "Einstellungen" (Abb. 27, Teil E und F).

3.2.3 GAR-DISPLAYS

3.2.3.1 REZEPT-MODUS (Abb. 28)

Wenn Sie die Taste "Einstellungen" für eine Garkammer drücken, gelangen Sie in die Garumgebung der ausgewählten Kammer.

Auf diesem Display können die gewünschten Parameter über Schieberegler eingestellt werden:

- a. Vergoldung
- b. Temperatur
- c. Zeit

Weiter unten befinden sich die folgenden Schaltflächen (von rechts ausgehend)

- d. Start/Stop: aktiviert/deaktiviert die Heizplatten
- e. Eco Stand-by: aktiviert/deaktiviert den Eco Stand-by-Modus für Arbeitspausen
- f. Booster: aktiviert/deaktiviert den Booster-Modus für arbeitsintensive Phasen
- g. Lüftungsart: zeigt die Art der eingestellten Lüftung an: 3 Lamellen – kontinuierlich, 2 Lamellen – mittlere Intermitenz, 1 Lamelle – niedrige Intermitenz. Es ist nicht möglich, die Lüftungsart zu ändern.

Kontext-Menü: für den Zugriff auf zusätzliche Einstellungen im Zusammenhang mit dem Gar-Modul.

Im oberen Teil des Displays werden die Grafiken des Bildschirms "Aufbau" mit der farbigen Umrandung, dem Namen und dem Bild des Rezepts usw. eingeblendet; direkt darunter befinden sich die Schaltflächen:

- h. "Rezeptinfo": zur Auswahl von Rezepteingaben (siehe Abschnitt 3.3.1.1)
- i. "Rezeptauswahl": zur Auswahl des Zyklus des Rezepts, das Sie zubereiten möchten, oder zur Auswahl des Dual Power-Modus (siehe Abschnitt 3.3.1.2).

3.2.3.2 DUAL POWER-MODUS (Abb. 29)

Durch Drücken der Schaltfläche "Einstellungen" für eine Garkammer gelangen Sie in die Garumgebung. Dieses Display unterscheidet sich vom Rezept-Display dadurch, dass die Parameter völlig unabhängig sind; die einstellbaren Parameter sind:

- a. Temperatur
- b. Stärke Decke
- c. Stärke Grundplatte
- d. Zeit

In diesem Modus gibt es keine Möglichkeit, Rezepteingaben wie "Vorbackstufe", "Vorbacken bis" usw. einzustellen...

3.2.4 ERSTE EINSCHALTUNG

Bei der Erstinbetriebnahme des Geräts und bei späteren Inbetriebnahmen nach längerem Stillstand ist unbedingt die folgende Erstinbetriebnahme im Modus DUAL POWER einzuhalten (siehe Abschnitt 3.2.3.2):

- Stellen Sie die Temperatur auf 90°C ein und lassen Sie das Gerät etwa 2 Stunden in Betrieb. Wenn in den Modulen viel Dampf vorhanden ist, öffnen Sie die Türen für einige Minuten, um ihn herauszulassen, und schließen Sie diese dann wieder.
- Erhöhen Sie die Temperatur auf 150°C und lassen Sie das Gerät etwa 2 Stunden in Betrieb. Wenn in den Modulen viel Dampf vorhanden ist, öffnen Sie die Türen für einige Minuten, um ihn herauszulassen, und schließen Sie diese dann wieder.
- Erhöhen Sie die Temperatur auf 200°C und lassen Sie das Gerät etwa 2 Stunden in Betrieb. Wenn in den Modulen viel Dampf vorhanden ist, öffnen Sie die Türen für einige Minuten, um ihn herauszulassen, und schließen Sie diese dann wieder.
- Erhöhen Sie die Temperatur auf 220°C und lassen Sie das Gerät etwa 1 Stunde in Betrieb. Wenn in den Modulen viel Dampf vorhanden ist, öffnen Sie die Türen für einige Minuten, um ihn herauszulassen, und schließen Sie diese dann wieder.
- Erhöhen Sie die Temperatur auf 260°C und lassen Sie das Gerät etwa 1 Stunde in Betrieb. Wenn in den Modulen viel Dampf vorhanden ist, öffnen Sie die Türen für einige Minuten, um ihn herauszulassen, und schließen Sie diese dann wieder.
- Warten Sie, bis die Temperatur auf Raumtemperatur gesunken ist, bevor Sie das nächste Mal einschalten. Wenn in den Modulen viel Dampf vorhanden ist, öffnen Sie die Türen für einige Minuten, um ihn herauszulassen, und schließen Sie diese dann wieder.

Dieses Verfahren ermöglicht es, die während der Produktion, der Lagerung und des Versands in der Anlage angesammelte Feuchtigkeit zu beseitigen.

HINWEIS: Während der vorgenannten Operationen könnte unangenehme Gerüche auftreten. Den Raum gut lüften.

ACHTUNG! Vermeiden Sie es, die Türen über längere Zeiträume zu öffnen, insbesondere bei hohen Temperaturen, um die Gefahr von Verbrennungen und Überhitzung von Bauteilen in der Nähe der Türen zu vermeiden.

ACHTUNG! Das Gerät darf erst nach den vorgenannten Arbeitsschritten, die für einen einwandfreien Betrieb unbedingt erforderlich sind, zum ersten Mal eingesetzt werden.

ACHTUNG! Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufheizen beim ersten Einschalten oder beim Einschalten nach längerer Nichtbenutzung.

HINWEIS: Um die Lebensdauer der Komponenten (Heizflächen etc.) zu verlängern, ist die Überhitzung bei späteren Inbetriebnahmen zu vermeiden. Jedes Mal vor Erreichen der Betriebstemperatur mindestens 40 Minuten bei einer Temperatur zwischen 120°C und 160°C bleiben.

3.3 INBETRIEBNAHME DER GARKAMMER:

Nach dem Einschalten zeigt das Tablet die zuletzt verwendete Garkonfiguration an.

Zur Inbetriebnahme einer Garkammer siehe Abschnitt 3.3.1, wenn ein "Rezept" eingestellt ist, oder Abschnitt 3.3.2, wenn der Modus "Dual Power" eingestellt ist.

3.3.1 MODUS "REZEPT"

Aktivierung der Heizelemente der Garkammer:

- auf dem Gar-Display mit der Taste START/STOPP
- auf dem Aufbau-Display mit der Taste START/STOPP (wenn sie als Hotkey-Funktion eingestellt ist)
- im Aufbau-Display, mit einem Doppeltipp im Timer-Bereich
- im Aufbau-Display, wobei ein langes Tippen die Heizelemente aller ausgeschalteten Garkammern aktiviert.

Der Ofen geht in die Aufheizphase über, d. h. die Temperatur steigt an, und es wird die Zeit angezeigt, die zum Erreichen der eingestellten Temperatur benötigt wird. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird der Bereich rot und Sie können mit dem Backen fortfahren. Berühren Sie den Timer, um den Countdown zu aktivieren. Wenn der Countdown abgelaufen ist, leuchtet der Bereich auf und ein akustisches Signal ertönt.

Der Gar-Timer bietet außerdem die folgenden Funktionen:

- langes Drücken, um den Timer vor Ablauf zurückzusetzen
- wenn der Timer gestartet oder abgelaufen ist, tippen Sie doppelt, um 30 Sekunden zum angezeigten Timer hinzuzufügen.

3.3.1.1 REZEPT-INFOS

Für jedes verfügbare Rezept können je nach ausgewähltem Zyklus Eingaben bezüglich des zu garenden Produkts konfiguriert werden. Auf der Grundlage dieser Eingaben berechnet ein Algorithmus automatisch die für die Durchführung des Zyklus erforderlichen Garparameter für das ausgewählte Produkt.

Als Beispiel werden die Eingaben gezeigt, die für den Zyklus "Refining@" der Kategorie "Pizza" eingestellt werden können:

- "Prebaking by": definiert die Herkunft des vorgegarten Produkts
- "Level": definiert den Prozentsatz des Garvorgangs des vorgegarten Produkts
- "Topping": definiert die Menge des vorhandenen Toppings
- "Format": definiert das Format des gebackenen Produkts
- "Produktstatus": definiert den Herkunftsstatus des gebackenen Produkts
- "Unterstützung": definiert die Unterstützung, die für das Garen verwendet wird

Diese Einstellungen können mit der Schaltfläche "Speichern" gespeichert oder mit der Schaltfläche "Speichern unter" oder "Wiederherstellen" in einem neuen Rezept gespeichert werden (Abb. 30, Teil a,b,c).

3.3.1.2 REZEPT-AUSWAHL (Abb. 31)

Auf diesem Display werden alle Rezepte im Speicher des Tablets nach Kategorien geordnet angezeigt. Wählen Sie die Kategorie mit den Tasten am unteren Rand (Teil a) oder den Dual Power-Modus (Teil b), blättern Sie dann durch die Liste und wählen Sie den gewünschten Rezeptzyklus (Teil c). Die Schaltfläche "Bearbeiten" (Teil d) öffnet das Produkteingabe-Display, die Schaltfläche "Stern" (Teil e), falls aktiviert, lässt das Rezept ganz oben in der Liste erscheinen, um die Suche zu vereinfachen.

3.3.2 DUAL POWER-MODUS (Abb. 29)

Bei dieser Betriebsart liegt die Einstellung der Garparameter im Ermessen des Betreibers, der die gewünschte Arbeitstemperatur und die Leistungsanteile der Decke und der Grundplatte einstellen muss, wobei die Einstellung 100 % bedeutet, dass das Heizelement immer eingeschaltet ist, 0 %, dass das Heizelement ausgeschaltet ist; dazwischen liegende Prozentwerte entsprechen den Werten für eine Teileinschaltung.

3.4 KONTEXT-MENÜ

1. **SmartDeck**: der Schalter aktiviert/deaktiviert die adaptive Deckenfunktion; diese Funktion ermöglicht es der Decke, den Leistungsanteil automatisch anzupassen, je mehr die Temperatur unter den Sollwert fällt. Klicken Sie auf den Menüpunkt SmartDeck, um zu den Korrekturparametern zu gelangen (für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den Service);
2. **Auto Eco Stand-by**: der Schalter aktiviert/deaktiviert die automatische Aktivierung der "Stand-by"-Funktion;.
3. **Hotkey**: zur Auswahl der Sonderfunktion, die der Taste im Aufbau-Display zugeordnet werden soll;
4. **Schiebereglerposition zurücksetzen**: setzt die Rezepteinstellungen zurück..

3.5 MENÜ "EINSTELLUNGEN"

"Rezeptverwaltung" – für den Zugriff auf die Rezeptverwaltung (Einfügen, Suchen, Bearbeiten, Löschen, Importieren und Exportieren usw.);

"Spezial" – für den Zugriff auf spezielle Funktionen wie PowerCleaning usw...;

"Gar-Time"- für den Zugriff auf die Konfiguration der Gar-Timer-Signale;

"ReadyToGo timer" – für den Zugriff auf die Einstellungen der programmierten Ein- und Ausschaltzeiten;

"Beleuchtung" – zum manuellen Ein- und Ausschalten der Beleuchtung der Garkammer;

"Allgemeine Einstellungen" – für den Zugriff auf allgemeine Einstellungen wie Sprache, Datum/Uhrzeit, usw...;

"Service" – Menü, das dem technischen Support für spezielle Funktionen wie Software-Update, Systemwiederherstellung usw. vorbehalten ist.

3.6 ZUSÄTZLICHE EINSTELLUNGEN

Die wichtigsten Funktionen sind unten aufgeführt. Für weitere Details wenden Sie sich bitte an unsere Service-Abteilung.

3.6.1 "AUTO ECO STAND-BY"

Die "Auto Eco Stand-by"-Einstellung soll verhindern, dass das Kochfeld nach der Aufheizphase, in der der Temperaturanstieg in relativ kurzer Zeit erfolgt, zu sehr überhitzt, um das perfekte Backen der ersten Chargen zu gewährleisten.

Wenn diese Funktion aktiviert ist, schaltet der Backofen nach Beendigung der Aufheizphase automatisch in den Eco Stand-by-Modus.

Eco Stand-by deaktivieren:

- manuell wie in 3.2.3 beschrieben
- automatisch durch Aktivieren des Gar-Timers

Im RECIPE-Modus schaltet der Backofen bei aktivierter "Auto Eco Stand-by"-Einstellung auch nach einer gewissen Zeit der Inaktivität in der Garkammer automatisch in den Eco Stand-by-Modus.

3.6.2 "POWER CLEANING"

ACHTUNG! Bevor Sie das Programm "Reinigung" durchführen, sollten Sie eventuelle Brennrückstände auf der Glasoberfläche sorgfältig entfernen.

Die Funktion "Backofenreinigung" entfernt Garrückstände aus der Garkammer durch pyrolytische Reduktion (Verkohlung).

Bei Aktivierung der Funktion startet das voreingestellte Hochtemperaturprogramm für eine vom Hersteller werkseitig eingestellte Zeitspanne; auf dem Display werden spezifische Symbole und Warntexte angezeigt; das Programm endet automatisch.

Wenn das Programm beendet ist und der Ofen Raumtemperatur hat, genügt es, die verkohlten Rückstände mit einer speziellen Bürste zu entfernen.

HINWEIS: Die tägliche Nutzung des Reinigungsprogramms hat einen erheblichen Einfluss auf den Stromverbrauch, daher ist es ratsam, das Programm wöchentlich oder nur bei absoluter Notwendigkeit laufen zu lassen.

3.6.3 "HOTKEY"

Die Hotkey-Schaltfläche auf dem Aufbau-Display kann mit einer Funktion nach Wahl des Bedieners verknüpft werden, von denen die folgenden am häufigsten verwendet werden:

- Start/Stop
- Eco Stand-by
- Booster
- Power Cleaning
- Rezeptausswahl

3.6.4 "WI-FI"-VERBINDUNG

Das Tablet verfügt über ein Modul zur Verbindung mit dem lokalen WiFi-Netzwerk. Stellen Sie die WiFi-Verbindung über Einstellungen > Hilfe > Internetverbindung > Aktivieren her und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

Die Verbindung mit dem Internet ermöglicht den Zugang zu Software-Updates und zur Verbindung mit der mobilen App "SmartBaking App", die in offiziellen Geschäften erhältlich ist.

3.6.5 FUNKVERBINDUNG ZWISCHEN TABLET UND GARKAMMER

Die Verbindung zwischen Tablet und Garkammer kann auch über eine autonome 2,4-GHz-Funkverbindung (drahtlos) erfolgen, ohne dass Router oder andere Verbindungstools erforderlich sind (kein WiFi-Netzwerk erforderlich).

Das Tablet ist mit einem Akku ausgestattet, der die Nutzung auch ohne Stromversorgung ermöglicht. Wenn Sie sich für eine Funkverbindung des Tablets entscheiden, stellen Sie ein 5-Volt-2-Ampere-Netzteil mit USB-C-Ausgangsanschluss in der Nähe bereit.

Wenn mehr als ein Tablet in der Umgebung verwendet wird, stellen Sie sicher, dass diese auf unterschiedliche Funkkanäle eingestellt sind, um während des normalen Betriebs Interferenzen zwischen den Öfen zu vermeiden.

Gehen Sie zu Einstellungen > Hilfe > Ofen konfigurieren > Funkkanal, um den Funkkanal zu ändern und ihn von allen anderen in der Umgebung zu unterscheiden.

3.7 ABSCHALTEN

Deaktivierung der Heizelemente des Garraums:

- auf dem Gar-Display mit der Taste START/STOPP
- auf dem Aufbau-Display mit der Taste START/STOPP (wenn sie als Hotkey-Funktion eingestellt ist)
- im Aufbau-Display, mit einem Doppeltipp im Timer-Bereich
- im Aufbau-Display, wobei ein langes Tippen alle nicht garenden Garkammern deaktiviert.

Schalten Sie das Tablet mit der Taste "Ausschalten" (Abb. 27, Teil E) auf dem Display aus und warten Sie, bis das Display schwarz wird.

Schalten Sie den Geräteschalter an der rechten hinteren Säule aus (Abb. 2 Teil 3) jeder Garkammer aus.

Trennen Sie die Stromversorgung durch Ausschalten des Hauptschalters außerhalb des Geräts.

4 PROGRAMMIERTE WARTUNG

4.1 EINLEITENDE SICHERHEITSMASSNAHMEN

ACHTUNG! Unterbrechen Sie vor der Durchführung von Wartungsarbeiten die Stromversorgung, indem Sie die außerhalb des Geräts installierten Schalter ausschalten und warten Sie, bis das Gerät auf

Raumtemperatur abgekühlt ist. Benutzen Sie stets geeignete Schutzausrüstungen (Handschuhe, Brille usw.). Alle diese Maßnahmen sind entscheidend für die Erhaltung des guten Gerätezustands, und ihre Nichtbefolgung könnte zu schweren Schäden führen, die von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind.

4.2 PROGRAMMIERTE REINIGUNG

Nachdem die unter Punkt 4.1 beschriebenen Arbeitsschritte durchgeführt wurden, ist für die programmierte Reinigung wie folgt vorzugehen.

Täglich nach Arbeitsende und bei abgekühltem Gerät sorgfältig eventuelle Produktreste, die während des Backens entstehen können, von allen Teilen entfernen. Dazu einen feuchten Lappen oder Schwamm und gegebenenfalls Seifenwasser benutzen, nachspülen und trocknen. Bei den satinieren Bauteilen ist die Richtung der Satinierung zu beachten.

Alle zugängliche Komponenten in geeigneter Weise reinigen

ACHTUNG! Entfernen Sie das eventuell beim Backen ausgetretene Fett täglich sorgfältig, da dieses zu Verbrennungen und Verpuffungen führen kann.

ACHTUNG! Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasserdüsen oder Dampfreinigern. Darauf achten, dass das Wasser oder eventuell verwendete Reinigungsmittel nicht mit elektrischen Komponenten in Berührung kommen. Die Reinigung des Geräts mit gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln ist verboten.

HINWEIS: Die Sicherheitsglasscheiben der Türen erst reinigen, wenn sie nicht mehr heiß sind.

Bei Verwendung einer alkalischen Lösung ist darauf zu achten, dass sie vor dem Erhitzen vollständig vom Glas entfernt wird.

Keine Lösemittel, Reinigungsmittel mit chlorierten oder schleifenden Substanzen, sowie Werkzeuge verwenden, die die Oberflächen beschädigen können.; Achten Sie darauf, vor dem Neustart keine Reinigungsmittel im Gerät zu lassen.

4.3 LÄNGERER NICHTGEBRAUCH

Sollte das Gerät für längere Zeit nicht benutzt werden:

- Das Gerät von der elektrischen Stromversorgung trennen
- Das Gerät abdecken, um es vor Staub zu schützen
- Die Räume regelmäßig lüften.
- Das Gerät vor dem erneuten Gebrauch reinigen

ACHTUNG

DIE NACHSTEHENDEN ANWEISUNGEN ZUR "AUSSERORDENTLICHEN WARTUNG" SIND STRIKT DEM VON DER HERSTELLERFIRMA AUTORISIERTEN TECHNISCHEN FACHPERSONAL IM BESITZ ANERKANNTER QUALIFIKATIONSNACHWEISE VORBEHALTEN

5 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

5.1 EINLEITENDE SICHERHEITSMASSNAHMEN

ACHTUNG!

Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten sind mit geeigneter Unfallverhütungs ausrüstung von spezialisiertem technischen Personal mit einer regelmäßigen, vom Hersteller anerkannten und qualifizierten Lizenz durchzuführen.

Vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten ist die Stromversorgung durch Ausschalten der außerhalb der Anlage Schalter und nach dem Trennen der Stromkabel von der Steckdose zu unterbrechen.

Alle diese Maßnahmen sind entscheidend für die Erhaltung des guten Gerätezustands, und ihre Nichtbefolgung könnte zu schweren Schäden führen, die von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind.

ACHTUNG! Einige der im Folgenden aufgeführten Arbeiten müssen von mindestens zwei Personen vorgenommen werden

5.2 GENERALREINIGUNG

Nachdem die unter Punkt 5.1 beschriebenen Arbeitsschritte durchgeführt wurden, ist für die Reinigung wie folgt vorzugehen. Nehmen Sie Generalreinigung des Geräts regelmäßig vor. Nach dem Abkühlen des Geräts müssen alle internen und externen Komponenten mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm von Rückständen gereinigt werden. Dabei gegebenenfalls Seifenlauge verwenden, nachspülen und abtrocknen und bei den satinierten Bauteilen die Richtung der Satinierung beachten

ACHTUNG! Entfernen Sie das eventuell beim Backen ausgetretene Fett täglich sorgfältig, da es zu Verbrennungen und Verpuffungen führen kann.

ACHTUNG! Je nach Verwendung des Geräts ist es ratsam, die Heizflächen, wie in Punkt 5.3.3 angegeben, regelmäßig zu entfernen und alle beim Backen im unteren Bereich verursachten Rückstände zu entfernen.

ACHTUNG! Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasserdüsen oder Dampfreinigern. Darauf achten, dass das Wasser oder eventuell verwendete Reinigungsmittel nicht mit elektrischen Komponenten in Berührung kommen.

Die Reinigung des Geräts mit gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln ist verboten.

HINWEIS: Die Sicherheitsglasscheiben der Türen erst reinigen, wenn sie nicht mehr heiß sind.

Bei Verwendung einer alkalischen Lösung ist darauf zu achten, dass sie vor dem Erhitzen vollständig vom Glas entfernt wird. Keine Lösemittel, Reinigungsmittel mit aggressiven (chlorierten, sauren, korrosiven, scheuernden usw.) Substanzen, sowie Werkzeuge verwenden, die die Oberflächen beschädigen können. Achten Sie darauf, vor dem Neustart keine Reinigungsmittel im Gerät zu lassen.

5.3 AUSTAUSCH VON TEILEN DES HEIZMODULS

5.3.1 AUSWECHSELN DER BELEUCHTUNGSLAMPE

Nach der Durchführung der in Punkt 5.1 beschriebenen Vorgänge wird die Lampe für die Modulbeleuchtung im Inneren des Moduls ausgetauscht.

- Die Kappe
Teil 8 Tafel A (verriegelt montiert) mit einem Schraubendreher entfernen und die Glühbirne und/oder die Kappe

- austauschen.
- Montieren Sie die Einspannkappe wieder.

5.3.2 AUSWECHSELUNG DER SICHERHEITSGLASSCHEIBE

Nachdem die unter Punkt 5.1 beschriebenen Arbeitsschritte durchgeführt wurden, ist für die Auswechslung des Sicherheitsglases wie folgt vorzugehen:

- Entfernen Sie die linke Seitenwand, indem Sie die Befestigungsschrauben lösen
- Entfernen Sie die Feder (Abb.19 Detail 2), indem Sie die Befestigungsschraube im Uhrzeigersinn drehen (Abb.19 Detail 1).
- Schrauben Sie den Stift mit dem entsprechenden Schraubenschlüssel heraus
- Entfernen Sie die rechte Seitenwand, indem Sie die Befestigungsschrauben lösen
- Entfernen Sie die Verbindung (Abb.20 Detail 2), indem Sie zuerst die Madenschrauben (Abb.20 Detail 1) lösen.

ACHTUNG! Markieren Sie vor dem Entfernen der Verbindung die Position für den exakten Wiederaufbau

- Entfernen Sie den Stift mit dem entsprechenden Schraubenschlüssel (Abb. 20 Detail 3).
- Legen Sie die Klappe auf eine Arbeitsfläche
- Lösen Sie die vier oberen Schrauben (Abb.21 Detail A) und die vier unteren (Abb.21 Detail B).
- Entfernen Sie die Gehäuse (Abb. 21 Details C, D und E).
- Tauschen Sie das Sicherheitsglas aus, indem Sie es von der Rückseite entfernen (Teil.10 Tafel A)
- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.3 AUSWECHSELUNG DER HEIZPLATTEN

Nachdem die unter Punkt 5.1 beschriebenen Arbeitsschritte durchgeführt wurden, ist für die Auswechslung der Heizplatte wie folgt vorzugehen:

- Öffnen Sie die vordere Klappe;
- Heben Sie die Heizfläche (Detail 3, Tabelle A) an, indem Sie sie mit einem Schraubenzieher anheben.
- Tauschen Sie die feuerfeste Platte aus.

5.3.4 AUSWECHSELUNG DER ELEKTRISCHEN WIDERSTÄNDE

Nachdem die unter Punkt 5.1 beschriebenen Arbeitsschritte durchgeführt wurden, ist für die Auswechslung der elektrischen Widerstände wie folgt vorzugehen:

Oben

- Lösen Sie die Befestigungsschrauben der Rückwand
- Trennen Sie die Faston-Steckverbinder
- Entfernen Sie die oberen Querstangen im Inneren (Abb.22 Detail A), indem Sie die Befestigungsschrauben lösen
- Entfernen Sie das Heizelement (Detail 1, Tabelle A) aus dem Inneren des Garraums, nachdem Sie die Befestigungsschrauben entfernt haben
- Tauschen Sie das Heizelement aus
- Führen Sie für den Zusammenbau die umgekehrten Schritte aus Unten
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben der Rückwand
- Trennen Sie die Faston-Steckverbinder
- Heben Sie die Heizfläche an, indem Sie sie mit einem Schraubendreher anheben
- Entfernen Sie das Heizelement (Detail 2, Tabelle A) aus dem Inneren des Garraums, nachdem Sie die Befestigungsschrauben entfernt haben
- Tauschen Sie das Heizelement aus

- Für den Zusammenbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor

5.3.5 AUSWECHSELUNG HAUPTSCHALTER

Nachdem die unter Punkt 5.1 beschriebenen Arbeitsschritte durchgeführt wurden, ist für die Auswechslung des Hauptschalters wie folgt vorzugehen:

- Entfernen Sie die rechte und hintere Seitenwand, indem Sie die Befestigungsschrauben lösen
- die Fastons vom Schalter trennen (Teil 7 Tafel A)
- Schalter auswechseln.
- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.6 AUSTAUSCH DER ELEKTRONISCHEN PLATINE

Führen Sie die Vorgänge in Punkt 5.1 aus, um die elektronische Platine auszutauschen, und gehen Sie wie folgt vor:

- Entfernen Sie die linken und hinteren Seitenwände, indem Sie die Befestigungsschrauben lösen
- Trennen Sie die Steckverbinder von der elektronischen Platine
- Lösen Sie die beiden Befestigungsschrauben (Abb.23 Detail B).
- Tauschen Sie die elektronische Platine aus
- Für den Zusammenbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.3.7 AUSTAUSCH DES HALBLEITERRELAIS

Führen Sie die Schritte in Punkt 5.1 aus, um die elektronische Platine auszutauschen, und gehen Sie wie folgt vor:

- Entfernen Sie die linken und hinteren Seitenwände, indem Sie die Befestigungsschrauben lösen
- Trennen Sie die Steckverbinder vom Halbleiterrelais
- Lösen Sie die beiden Befestigungsschrauben (Abb.23 Detail C).
- Tauschen Sie das Relais aus
- Für den Zusammenbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.3.8 AUSTAUSCH DES NETZTEILS

Führen Sie zum Austausch des Netzteils die Schritte in Punkt 5.1 aus und gehen Sie wie folgt vor:

- Entfernen Sie die rechte Seitenwand, indem Sie die Befestigungsschrauben lösen
- Trennen Sie die Kabel von der Stromversorgung (Detail 26, Tabelle A).
- Trennen Sie das Netzteil von der Omega-Leiste
- Tauschen Sie das Netzteil aus
- Für den Zusammenbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.3.9 AUSTAUSCH DER SICHERUNG

Führen Sie zum Austausch der Sicherung die Schritte in Punkt 5.1 aus und gehen Sie wie folgt vor:

- Entfernen Sie die rechte Seitenwand, indem Sie die Befestigungsschrauben lösen
- Öffnen Sie die Klappe, an der sich die Sicherung befindet (Abb.24 Detail D).
- Tauschen Sie die Sicherung aus
- Für den Zusammenbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.3.10 AUSWECHSELUNG DES THERMOELEMENTS

Nachdem die unter Punkt 5.1 beschriebenen Arbeitsschritte durchgeführt wurden, ist für die Auswechslung des Thermoelements wie folgt vorzugehen:

- Entfernen Sie die rechte Seitenwand, indem Sie die Befestigungsschrauben lösen.
- Entfernen Sie das Innengehäuse und die isolierende Steinwolle.
- Die Befestigungsmutter des Thermoelements lösen.
- Die beiden Stromkabel des Thermoelements (Teil 22 Tafel A) lösen.
- Das Thermoelement austauschen
- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und die korrekte Polarität der Anschlüsse beachten.

5.4 ABRÜSTUNG

Bei der Demontage des Gerätes oder der Ersatzteile müssen die verschiedenen Komponenten nach Materialtyp getrennt und in Übereinstimmung mit den gültigen Gesetzen und Normen entsorgt werden.



Das vorhandene Symbol einer durchgestrichenen, verfahrenbaren Mülltonne weist darauf hin, dass Elektroteile innerhalb der Europäischen Union als Sondermüll entsorgt werden müssen. Diese Norm gilt nicht nur für dieses Gerät, sondern für alle mit diesem Symbol bezeichneten Zubehörteile. Diese Produkte sind nicht in den städtischen Restmüll zu entsorgen.

6 ERSATZTEILKATALOG

Verzeichnis der Tafeln

Tafel A	CORE – Gruppenzeichnung
Tafel B	CORE - Elektrischer Schaltplan

ERFORDERLICHE ANGABEN BEI DER BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

Bei der Bestellung von Ersatzteilen sind folgende Angaben erforderlich.

- Gerätetyp
- Störung der Apparatur
- Teilbezeichnung
- Benötigte Menge

ÍNDICE

01 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	2
02 INSTALACIÓN	2
03 FUNCIONAMIENTO	4
04 MANTENIMIENTO ORDINARIO	6
05 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	8
06 CATÁLOGO DE RECAMBIOS	9

Le felicitamos por haber comprado este exclusivo aparato Made in Italy. Ha elegido una herramienta que combina la mejor calidad técnica con la máxima facilidad de uso. Deseamos que lo disfrute.

Nota:

El presente manual se ha previsto para la lectura en cinco idiomas: instrucciones originales en italiano y traducciones de las instrucciones originales en inglés, francés, alemán y español.

Para leer este manual con mayor claridad, se puede proporcionar en varias partes separadas y se puede enviar por correo poniéndose en contacto con el fabricante.

GARANTÍA Normas y reglamentación

La garantía se limita a la pura y simple sustitución franco de fábrica de la pieza eventualmente rota o defectuosa sólo en caso de defecto del material o de fabricación. **La garantía no cubre las eventuales averías debidas al transporte efectuado por terceros, a la instalación o al mantenimiento incorrecto, a la negligencia o la falta de atención en el uso o a la manipulación por parte de terceros. También se excluyen de la garantía: los vidrios, las tapas, las lámparas, las superficies refractarias, las focas y cualquier otro componente que se desgaste debido al uso normal de la instalación y de sus equipos; la mano de obra necesaria para sustituir las eventuales piezas en garantía también queda excluida de la garantía.**

La garantía pierde inmediatamente su validez si el comprador no cumple con los pagos; tampoco es válida para los productos que hayan sido reparados, modificados o desmontados, incluso de forma parcial, sin autorización escrita. Para obtener la intervención técnica en garantía, se tiene que efectuar una solicitud escrita al concesionario de zona o a la Dirección comercial.

ATENCIÓN

Esta palabra indica peligro y se utiliza siempre que la seguridad del operador esté en peligro.

NOTA

Esta palabra indica precaución y sirve para llamar la atención sobre operaciones de vital importancia para el funcionamiento correcto y duradero del aparato.

ESTIMADO CLIENTE

Antes de usar este aparato, hay que leer con atención el presente manual.

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

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

El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones en el producto y en el manual sin que ello comporte la obligación de actualizar la producción y los manuales precedentes.

¡ATENCIÓN!

1. Este manual concierne a su seguridad.
2. Léalo con atención antes de instalar y usar el aparato.
3. Conserve el presente manual con atención para que los diferentes operadores puedan consultarlo siempre.
4. La instalación tiene que ser efectuada por personal cualificado según las instrucciones del fabricante.
5. Este aparato solo debe destinarse al uso para el cual ha sido fabricado, es decir, para cocer pizzas o productos alimentarios similares. Este equipo está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y en establecimientos comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción de masa continua de alimentos. Está prohibido llevar a cabo cocciones con productos que contengan alcohol. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
6. El aparato se destina únicamente para un uso colectivo y tiene que ser usado solo por profesionales cualificados y debidamente preparados para ello. El aparato no está destinado a ser utilizado por personas (niños incluidos) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o bien que no tengan la experiencia o los conocimientos adecuados. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
7. Para la eventual reparación, diríjase solo a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales.
8. Desactivar el aparato en caso de avería o funcionamiento incorrecto y no efectuar ningún intento de reparación o intervención directa.
9. El incumplimiento de las condiciones anteriores puede afectar a la seguridad del aparato.
10. Si el aparato se vende o cede a otra persona o si se tiene que cambiar de posición y dejar la instalación, comprobar que el manual se entregue con el aparato para que pueda ser consultado por el nuevo propietario o por el instalador.
11. Si el cable de alimentación está dañado, tiene que ser sustituido por el servicio de asistencia técnica habilitado por el fabricante, para poder prevenir cualquier riesgo.
12. Durante la fase de instalación, si se producen problemas en aparatos que comparten la misma alimentación, compruebe si en el punto de interfaz existe la impedancia oportuna y si la capacidad de la corriente de funcionamiento tiene las dimensiones adecuadas para que las emisiones del aparato sean conformes a las normas EN 61000-3-11, EN 61000-3-12 y siguientes modificaciones.

1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

El equipo consta de una o varias cámaras de cocción (hasta cuatro) conectadas a un único panel de control con pantalla táctil (tableta). Cada cámara dispone de control electrónico de temperatura, está equipada con un termopar para una mayor precisión a la hora de mantener estable la temperatura y cuenta con una puerta abatible con bisagras en la parte inferior. En su interior presenta una superficie de calentamiento refractaria y paredes de chapa de aluminio.

El equipo viene ajustado de fábrica para los ciclos de:

- Refining® y Regeneración de productos, Pizza y Panadería
- Cocción de productos de Pastelería
- Cocción y Refining® de productos de Gastronomía

Puede alcanzar una temperatura máxima de funcionamiento de 290 °C.

El panel de control (tableta) puede instalarse sobre una cámara de cocción y conectarse a ella mediante cable; también puede utilizarse de forma remota a corta distancia de los hornos aprovechando la conexión de radio de 2,4 GHz (inalámbrica).

1.2 DIRECTIVAS APLICADAS

Este equipo es conforme a las directivas:

Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE

Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE

1.3 LUGAR DE TRABAJO

El operador programa el equipo a través del panel de control (tableta), que puede posicionarse libremente y cuenta con capacidad para programar varias unidades (hasta cuatro) simultáneamente.

Debe vigilarse durante el funcionamiento.

Las puertas de acceso de los aparatos se encuentran en la parte frontal de los aparatos.

1.4 MODELOS

Los modelos previstos son:

CORE

1.5 DATOS TÉCNICOS (véase TABLA 1)

1.6 DIMENSIONES GENERALES Y PESOS (véase Fig. 1)

1.7 IDENTIFICACIÓN

Para cualquier comunicación con el fabricante o con los centros de asistencia, hay que citar siempre el NÚMERO DE MATRÍCULA del aparato que se encuentra en la chapa fijada según se ilustra en la fig. 2.

1.8 ADHESIVOS

En los puntos ilustrados en la fig. 3, el aparato posee unos adhesivos para llamar la atención sobre la seguridad.



¡ATENCIÓN! La superficie del aparato puede representar un peligro de quemadura debido a la presencia de elementos a una temperatura elevada. Para cualquier tipo de intervención o cualquier operación, espere a que el aparato llegue a temperatura ambiente y utilice siempre adecuados equipos de protección individual (guantes, gafas...).



¡ATENCIÓN! Presencia de tensión peligrosa. Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, interrumpa la alimentación eléctrica apagando los interruptores instalados en la parte exterior del horno y espere a que el aparato llegue a temperatura ambiente. Utilice siempre adecuados equipos de protección individual (guantes, gafas...).

1.9 ACCESORIOS

Los aparatos se entregan con los siguientes accesorios:

Modelo	Accesorio
Campana CORE	canalización

1.10 RUIDO

Este aparato es un medio técnico de trabajo, que normalmente en la posición del operador no supera el umbral de ruido de 70 dB (A).

2 INSTALACIÓN

2.1 TRANSPORTE

El aparato normalmente se envía montado sobre paletas de madera con medios de transporte por tierra (véase fig. 4), protegido por una película de plástico o una caja de cartón.

2.2 DESCARGA

NOTA: Al recibir el aparato se aconseja comprobar su estado y calidad.

Levantar la instrumentación utilizando sólo y exclusivamente los puntos indicados en fig.5 con utilización de bandas.

2.3 CARACTERÍSTICAS AMBIENTALES

Para que el aparato funcione de forma correcta, se aconseja respetar los siguientes valores:

Temperatura de funcionamiento: +10°C ÷ +40°C

Humedad relativa: 15% ÷ 95%

2.4 COLOCACIÓN, MONTAJE Y ESPACIO PARA EL MANTENIMIENTO

¡ATENCIÓN! Para la colocación, el montaje y la instalación, se tienen que respetar las siguientes normas:

- Leyes y normas vigentes sobre la instalación de aparatos eléctricos.
- Directivas y medidas establecidas por la empresa eléctrica.
- Reglas de construcción y antincendios locales.
- Prescripciones para la prevención de accidentes.
- Medidas establecidas por el CEI.

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

¡ATENCIÓN! El soporte sobre el que se instale deberá tener las dimensiones adecuadas, ser estable, nivelado y estar fabricado con material ignífugo.

¡ATENCIÓN! Nunca debe obstruirse la zona de ventilación creada entre la superficie de apoyo y la base del aparato mediante las patas suministradas.

¡ATENCIÓN! La conexión eléctrica tiene que ser efectuada sólo y exclusivamente por personal cualificado en conformidad con las normas CEI vigentes.

Antes de iniciar la conexión, controlar que el sistema de puesta a tierra se haya realizado según las normas europeas EN.

Controlar también que el interruptor general de la instalación a la cual tiene que conectarse el horno se encuentre en posición "off". La chapa de matrícula contiene todos los datos necesarios para efectuar correctamente la conexión.

Quite la película protectora de los paneles externos del horno separándola despacio, de forma que se desprenda todo el pegamento.

Si quedaran residuos de pegamento, retírelos totalmente usando queroseno o gasolina.

El aparato debe colocarse en un lugar con buena ventilación a una distancia mínima de 10 cm de la pared lateral izquierda, derecha y del fondo (fig. 6).

Tenga en cuenta que, para llevar a cabo ciertas operaciones de limpieza/mantenimiento, estas distancias deben ser mayores de las indicadas, ya que se debe poder desplazar el aparato para poder efectuarlas.

2.4.1 COMPOSICIÓN CON UNA CÁMARA DE COCCIÓN

La cámara ya está equipada con patas en la parte inferior. Sarà suficiente sollevarla e posicionarla. Per il sollevamento si possono utilizzare fasce di sollevamento (Fig. 5) con idonea attrezzatura di sollevamento. Basta elevarla y colocarla en el lugar elegido. Para izarla se pueden utilizar correas de elevación (Fig. 5) con un equipo de izado adecuado. Está permitida la elevación manual (mínimo 2 personas) de acuerdo con el siguiente procedimiento:

-Desmontar los paneles laterales izquierdo y derecho desenroscando los tornillos situados en las esquinas (Fig. 7, det. A).

-Levantar el equipo utilizando el asa correspondiente de material plástico resistente al corte (Fig. 7, det. B).

-Realizar las operaciones inversas para montarlo de nuevo en otra ubicación.

El equipo ya está equipado con un cable de alimentación en la parte trasera (Fig. 8). El cable sale del lado derecho del horno visto de frente (Fig. 9).

2.4.2 COMPOSICIÓN CON DOS CÁMARAS DE COCCIÓN SUPERPUESTAS

La composición se suministra montada y cableada (Fig. 10). Tal como se muestra en la fig. 5, para izarlas se pueden utilizar correas de elevación con un equipo de izado adecuado.

Se permite la elevación manual (mínimo de 2 personas), de acuerdo con el siguiente procedimiento, módulo a módulo, y empezando por el módulo superior (MÓDULO 1).

¡ATENCIÓN! Los módulos están unidos entre sí mediante tornillos e interconectados a través de cables eléctricos.

-Desmontar los paneles laterales izquierdo y derecho desenroscando los tornillos situados en las esquinas (Fig. 7, det. A) comenzando por el módulo 1 (superior).

-Desenroscar los tornillos de fijación laterales, lado izquierdo y derecho, del módulo inferior (Fig. 11, det. C).

-Desconectar, en la parte posterior izquierda del horno, el terminal de conexión del cable que interconecta los módulos.

-Soltar el cable de interconexión deslizándolo hacia el módulo inferior con la ayuda del correspondiente orificio posterior (Fig. 11, det. D).

-Elevar el módulo 1 utilizando la correspondiente asa de plástico resistente al corte (Fig. 7, det. B) y posicionarlo a la espera de la colocación del módulo 2 (inferior).

-Elevar y posicionar el módulo 2 (inferior).

-Elevar y colocar el módulo 1 (superior) sobre el módulo 2 (inferior).

-Realizar las operaciones inversas para un nuevo montaje tanto para la instalación mecánica como para el cableado.

2.4.3 COMPOSICIÓN CON 3 CÁMARAS DE COCCIÓN SUPERPUESTAS

La composición se suministra montada y cableada (Fig. 12). Tal como se muestra en la Fig. 5, para izarlas se pueden utilizar correas de elevación con un equipo de izado adecuado.

Se permite la elevación manual (mínimo de 2 personas), de acuerdo con el siguiente procedimiento, módulo a módulo, y empezando por el módulo superior (MÓDULO 1).

¡ATENCIÓN! Los módulos están unidos entre sí mediante tornillos e interconectados a través de cables eléctricos.

-Desmontar los paneles laterales izquierdo y derecho desenroscando los tornillos situados en las esquinas (Fig. 7, det. A) comenzando por el módulo 1 (superior).

-Desenroscar los tornillos de fijación laterales, lado izquierdo y derecho, del módulo inferior (Fig. 11, det. C).

-Desconectar, en la parte posterior izquierda del horno, el terminal de conexión del cable que interconecta los módulos.

-Soltar el cable de interconexión deslizándolo hacia el módulo inferior con la ayuda del correspondiente orificio posterior (Fig. 11, det. D).

-Elevar el módulo 1 utilizando la correspondiente asa de plástico resistente al corte (Fig. 7, det. B) y posicionarlo a la espera de la colocación del módulo 3 (inferior).

-Repetir el proceso para el módulo 2 (central).

-Elevar y posicionar el módulo 3 (inferior).

-Elevar y colocar el módulo 2 (central) sobre el módulo 3 (inferior).

-Repetir el proceso para el módulo 1 (superior).

-Realizar las operaciones inversas para un nuevo montaje tanto para la instalación mecánica como para el cableado.

2.4.4 COMPOSICIÓN CON 4 CÁMARAS DE COCCIÓN SUPERPUESTAS

La composición se suministra montada y cableada (Fig. 13).

¡ATENCIÓN! Los módulos están unidos entre sí mediante tornillos e interconectados a través de cables eléctricos.

Los correspondientes cables de interconexión:

-módulo 1 con módulo 3

-módulo 2 con módulo 4

-módulo 1 con módulo 2

Los módulos de la izquierda (módulos 1-3) deben desconectarse de los módulos de la derecha (módulos 2-4) antes de proceder a realizar cualquier manipulación.

Desatornillar las placas de unión situadas en la parte trasera del horno (Fig. 14, det. E).

-Desmontar los paneles laterales visibles, izquierdo y derecho, desenroscando los tornillos de las esquinas (Fig.7, det. A) empezando por los módulos superiores.

-Desconectar el cable de interconexión entre los módulos superiores (módulo 1 con módulo 2).

-Desconectar, en la parte posterior izquierda del módulo 1, el correspondiente terminal de conexión del cable de interconexión entre módulos (Fig. 14, det. F).

-Soltar el cable de interconexión deslizándolo hacia el módulo lateral con la ayuda de los correspondientes orificios posteriores (Fig. 15, det. G).

-Una vez instaladas las 2 composiciones de módulos superpuestos, repetir el proceso correspondiente a la "COMPOSICIÓN CON 2 CÁMARAS DE COCCIÓN SUPERPUESTAS".

2.4.5 CONEXIÓN DE TABLETA

La tableta viene en un embalaje especial completo con soportes de fijación. Una vez se haya retirado del mismo, se deberá colocar en la posición elegida al realizar el pedido.

Atornille los soportes de fijación superior e inferior en los orificios correspondientes con los tornillos suministrados (fig. 16 parte H). Podrá modificar la inclinación posteriormente.

Fije la tableta en los soportes correspondientes mediante los tornillos suministrados (fig. 17 parte I).

El cable de conexión de la tableta se encuentra en el orificio correspondiente, junto al soporte de fijación inferior (fig. 18 parte L).

2.4.6 CONFIGURACIÓN DE LA DIRECCIÓN HARDWARE DE LAS CÁMARAS DE COCCIÓN

Para comunicarse correctamente con la tableta, en cada cámara de cocción se debe configurar la dirección hardware según la disposición seleccionada. El identificador de cada horno se muestra en la pantalla de la disposición (Fig. 25A, det. A).

La dirección hardware se configura posicionando los microinterruptores 2 y 3 de la placa electrónica (Fig. 25B, det. B) como se indica en la tabla siguiente.

Identificador cámara	SWITCH 2	SWITCH 3
1	OFF	OFF
2	ON	OFF
3	OFF	ON
4	ON	ON

Proceder de la siguiente manera:

- Retirar el panel lateral izquierdo desenroscando los tornillos de fijación.
- Utilizar un destornillador plano pequeño para cambiar la posición de los microinterruptores.
- Realizar las operaciones inversas para montarlo de nuevo.

2.5 CONEXIONES

2.5.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA

¡ATENCIÓN! La conexión eléctrica tiene que ser efectuada solo y exclusivamente por personal cualificado en conformidad con las normas CEI.

Antes de iniciar la conexión, compruebe que el sistema de puesta a tierra se haya realizado en conformidad con las normas europeas EN.

Antes de iniciar el procedimiento de conexión, compruebe que el interruptor general de la instalación a la que se conecta el aparato esté en posición "off".

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

2.5.1.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL APARATO

¡ATENCIÓN! Es necesario instalar un interruptor general bipolar con fusibles o un interruptor automático adecuado para los valores indicados en la chapa, que permita desconectar el aparato de la red y que permita desconectar por completo en las condiciones de la categoría de sobretensión III.

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

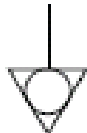
NOTA: El revestimiento del cable de alimentación debe impedir que los conductores entren en contacto con los componentes metálicos adyacentes. El conductor de tierra debe ser 50 mm más largo que los conductores de alimentación.

El aparato se entrega con el voltaje requerido indicado en la chapa (fig. 2).

El cable de conexión es suministrado por el fabricante.

Para la conexión a la red eléctrica, es necesario instalar en el extremo del cable una clavija estándar respecto a las normas vigentes.

Estos aparatos también deben incluirse en el circuito del sistema equipotencial. El borne previsto para este fin se halla en la parte trasera del aparato (Fig. 2 pieza A) con el símbolo BORNE PARA LA CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL.



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

¡ATENCIÓN! El cable flexible para la conexión a la línea eléctrica ha de poseer unas características no inferiores al tipo de aislamiento de goma H07RN-F y ha de poseer una sección nominal adecuada a la máxima absorción (véanse los datos técnicos en la TABLA 1).

3 FUNCIONAMIENTO

3.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE CONTROL

¡ATENCIÓN! En la que está previsto el termostato de seguridad (fig. 2 pieza 2), la permanencia del equipo en condiciones de baja temperatura ambiente puede provocar la intervención del mismo. Antes de iniciarlo, compruebe y si es necesario rearmar.

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

- Todas las operaciones de conexión eléctrica y puesta a tierra se hayan efectuado correctamente.

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

¡ATENCIÓN!

- Vigile el aparato mientras esté funcionando.

¡ATENCIÓN! Si alguno de los cristales suministrados con el aparato está dañado, debe dejar de usarlo inmediatamente, retirar el producto tan pronto como sea seguro hacerlo y proceder a una limpieza profunda para evitar cualquier contaminación nociva.

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

- Durante el funcionamiento, las superficies del aparato se calientan, en particular el vidrio, y, por lo tanto, hay que prestar mucha atención a no tocarlas para no quemarse.

- Cuando abra las puertas mantenga una distancia de seguridad, ya que pueden salir vapores que podrían provocar quemaduras.

- No permita que personas no autorizadas se acerquen al aparato.

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

3.2 PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

Encender el interruptor general (fig. 2, det. 3) situado en la parte posterior derecha de cada cámara: el interruptor se iluminará.

Encender la tableta manteniendo pulsado durante unos instantes el botón de encendido situado en la parte inferior derecha (fig. 26, det. C).

3.2.1 CONFIGURACIÓN DE LA TABLETA

Cuando se enciende por primera vez, la tableta ofrece las siguientes pantallas de configuración:

- Idioma
- Fecha y hora
- Disposición (1, 2, 3 o 4 módulos)
- Números de serie
- Configuración WiFi

En las que se debe introducir la información correspondiente a sus cámaras de cocción. En la pantalla DISPOSICIÓN indicar si se dispone de una composición de 1 cámara, 2 cámaras superpuestas, 3 cámaras superpuestas o 4 cámaras (2 composiciones de 2 cámaras colocadas una al lado de la otra).

Si la disposición propuesta no está correctamente configurada, puede modificarse desde Ajustes>Asistencia>Configuración horno>Disposición.

3.2.2 PANTALLA DE DISEÑO (Fig. 27)

Al encenderla, la tableta muestra la pantalla DISPOSICIÓN, que varía en función del número de cámaras disponibles. Para cada cámara se identifica una zona con la siguiente información:

1. un contorno que puede presentar diferentes aspectos gráficos en función del estado del horno;
2. el nombre de la receta en fase de elaboración, la imagen de la receta o el icono del modo de uso en el que se encuentra en ese momento;
3. el temporizador de cocción;
4. el botón "Ajustes" con el identificador numérico de la cámara;
5. el botón HOTKEY con su función asociada de acceso rápido seleccionada previamente;

En la parte superior se encuentra la información relativa a la hora, WiFi, estado de activación de la comunicación por radio (Fig. 27, det. D), estado de activación de la función ReadyToGo y el nivel de batería disponible.

En la parte inferior se encuentran los botones "Power Off" y "Ajustes" (Fig. 27, det. E y F).

3.2.3 PANTALLAS DE COCCIÓN

3.2.3.1 MODO RECETA (Fig. 28)

Pulsando el botón "Ajustes" correspondiente a una cámara de cocción, se accede al entorno de cocción de la misma. En esta pantalla se pueden configurar los parámetros deseados mediante controles deslizantes, como:

- a. Tostado
- b. Temperatura
- c. Tiempo

- Más abajo, se encuentran los siguientes botones (desde la derecha)
- Start/Stop: activa/desactiva las resistencias
 - Eco Stand-by: activa/desactiva el modo Eco Stand-by para las pausas de trabajo
 - Booster: activa/desactiva el modo Booster para picos de trabajo
 - Tipo de ventilación: muestra el tipo de ventilación configurado: 3 aspas - continua, 2 aspas - intermitente media, 1 aspa - intermitente baja. No es posible cambiar el tipo de ventilación.
 - Menú contextual: permite acceder a los ajustes adicionales correspondientes al módulo de cocción.

En la parte superior de la pantalla se muestra nuevamente la gráfica presente en la pantalla de Disposición con el contorno coloreado, el nombre y la imagen de la receta, etc. Justo debajo se encuentran los botones siguientes:

- “Info receta”: permite seleccionar la información de la receta (ver apartado 3.3.1.1)
- “Seleccionar Receta”: permite seleccionar el ciclo de la receta que se desea cocinar o seleccionar el modo Dual Power (ver apartado 3.3.1.2).

3.2.3.2 MODO DUAL POWER (Fig. 29)

Pulsando el botón “Ajustes” correspondiente a la cámara de cocción se accede al entorno de cocción. Esta pantalla difiere de la pantalla de recetas en que los parámetros son completamente independientes; los parámetros que se pueden configurar son los siguientes:

- Temperatura
- Potencia Cielo
- Potencia Platea
- Tiempo

En este modo no es posible introducir información relativa a la receta, como «Nivel de prehorneado» «Prebaking by», etc.

3.2.4 PRIMER ENCENDIDO

Para la primera puesta en marcha del equipo, así como para encendidos posteriores tras un periodo prolongado de inactividad, es imprescindible llevar a cabo el siguiente proceso de primera puesta en marcha utilizando el modo DUAL POWER (ver apartado 3.2.3.2):

- Programe la temperatura a 90 °C y deje en funcionamiento el aparato durante aproximadamente 2 horas. Si dentro de los módulos hay mucho vapor, abra las puertas durante unos minutos para que salga y luego vuelva a cerrarlas.
- Aumente la temperatura a 150 °C y deje en funcionamiento el aparato durante aproximadamente 2 horas. Si dentro de los módulos hay mucho vapor, abra las puertas durante unos minutos para que salga y luego vuelva a cerrarlas.
- Aumente la temperatura a 200 °C y deje en funcionamiento el aparato durante aproximadamente 2 horas. Si dentro de los módulos hay mucho vapor, abra las puertas durante unos minutos para que salga y luego vuelva a cerrarlas.
- Aumente la temperatura a 220 °C y deje en funcionamiento el aparato durante aproximadamente 1 hora. Si dentro de los módulos hay mucho vapor, abra las puertas durante unos minutos para que salga y luego vuelva a cerrarlas.
- Aumente la temperatura a 260 °C y deje en funcionamiento el aparato durante aproximadamente 1 hora. Si dentro de los módulos hay mucho vapor, abra las puertas durante unos minutos para que salga y luego vuelva a cerrarlas.
- Espere a que la temperatura disminuya a los valores de la temperatura ambiente antes de llevar a cabo los siguientes encendidos. Si dentro de los módulos hay mucho vapor, abra las puertas durante algunos minutos para que salga y luego vuelva a cerrarlas.

Este procedimiento permite eliminar la humedad acumulada dentro del aparato durante el periodo de fabricación, almacenamiento y envío.

NOTA: Durante las operaciones arriba indicadas podrían producirse olores desagradables. Ventile bien el local.

¡ATENCIÓN! Evite abrir la puerta durante periodos largos, en particular, con temperaturas elevadas, para evitar el peligro de quemaduras y de sobrecalentamiento de los componentes cercanos a la puerta.

¡ATENCIÓN! El horno puede utilizarse para la primera cocción solo tras haber efectuado las operaciones arriba indicadas, que son absolutamente indispensables para un perfecto funcionamiento.

¡ATENCIÓN! Nunca utilice el equipo para calentar en el primer encendido del equipo y en los encendidos siguientes tras un periodo de inactividad muy largo.

NOTA: En los encendidos siguientes, para prolongar la duración de los componentes (superficies de calentamiento...), es necesario evitar calentamientos demasiados bruscos. Cada vez, antes de alcanzar el set point de cocción, estacione, durante al menos 40 minutos, a una temperatura de entre 120 °C y 160 °C.

3.3 PUESTA EN MARCHA CÁMARA DE COCCIÓN:

Cuando se enciende la tableta, esta muestra la última configuración de cocción utilizada.

Para poner en funcionamiento la cámara de cocción, consultar el apartado 3.3.1 si se ha configurado una «Receta», o el apartado 3.3.2 si se ha configurado el modo «Dual Power».

3.3.1 MODO “RECETA”

Activar las resistencias de la cámara de cocción

- en la pantalla de cocción, con el botón START/STOP
- en la pantalla de disposición, con el botón START/STOP (si está configurado como función Hotkey)
- en la pantalla de disposición, con una doble pulsación en la zona del temporizador
- en la pantalla de disposición, con una presión larga para activar las resistencias de todas las cámaras de cocción apagadas.

El horno inicia la fase de calentamiento, es decir, de aumento de temperatura, y ofrece una estimación del tiempo necesario para alcanzar la temperatura programada. Cuando se alcanza esta temperatura, la zona adopta un color rojo, lo cual indica que ya se puede proceder al horneado. Pulsar el temporizador para activar la cuenta atrás. Cuando finaliza la cuenta atrás, la zona se ilumina y se activa una señal acústica.

El temporizador de cocción también ofrece las siguientes funciones:

- pulsación prolongada para reiniciar el temporizador antes de que termine
- con el temporizador iniciado o terminando, doble pulsación para añadir 30 segundos al temporizador mostrado

3.3.1.1 INFORMACIÓN RECETA

Para cada receta disponible, en función del ciclo seleccionado, es posible configurar datos correspondientes al producto que se va a cocinar. En función de estos datos, un algoritmo calculará automáticamente los parámetros de cocción necesarios para ejecutar el ciclo correspondiente al producto seleccionado.

Por ejemplo, aquí se muestran los datos de entrada que pueden configurarse para el ciclo “Refining@” de la categoría “Pizza”:

- “Prebaking by”: define el origen del producto precocinado
- “Nivel”: define el porcentaje de precocción del producto precocinado
- “Topping”: define la cantidad de cobertura presente
- “Formato”: define el formato del producto horneado
- “Estado producto”: define el estado original del producto horneado
- “Soporte”: define el soporte utilizado para la cocción.

Estos ajustes pueden guardarse con el botón “Guardar”, guardarse en una nueva receta con el botón “Guardar como” o utilizar el botón “Restablecer” (Fig. 30, det. A,b,c).

3.3.1.2 SELECCIONAR RECETA (Fig. 31)

Esta es la pantalla en la que se enumeran todas las recetas incluidas en la memoria de la tableta, divididas por Categorías. Seleccionar la Categoría utilizando los botones de la parte inferior (det. a) o el modo Dual Power (det. b); a continuación es necesario desplazarse por la lista y seleccionar el ciclo de receta deseado (det. c). El botón “Editar” (det. d) abre la pantalla para introducir los datos del producto, mientras que el botón “Star” (det. e), si está

activado, permite que la receta aparezca en la parte superior de la lista para facilitar su búsqueda.

3.3.2 MODO “DUAL POWER” (Fig. 29)

En este modo, los ajustes de los parámetros de cocción quedan a discreción del operador, que deberá configurar la temperatura de trabajo y los porcentajes de potencia del cielo y de la platea deseados, teniendo en cuenta que el ajuste al 100 % corresponde a la resistencia siempre encendida y el 0 % a la resistencia apagada; los porcentajes intermedios corresponden a valores de encendido parcial.

3.4 MENÚ CONTEXTUAL

1. **SmartDeck**: el interruptor activa/desactiva la función de platea adaptable; esta función permite a la platea adaptar automáticamente el porcentaje de potencia a medida que la temperatura desciende respecto a la configurada. Haciendo clic en la opción de menú SmartDeck se accede a los parámetros de corrección (consultar el Servicio Asistencia para obtener más información);
2. **Auto Eco Stand-by**: el interruptor activa/desactiva la activación automática de la función “Stand-by”;
3. **Hotkey**: permite seleccionar la función especial que se asociará al botón en la pantalla Disposición;
4. **Restablecer posición deslizador**: restablece los ajustes de la receta.

3.5 MENÚ “AJUSTES”

“**Gestión de recetas**” – permite acceder a la gestión de recetas (inserción, búsqueda, edición, borrado, importación y exportación, etc.);

“**Especial**” – permite acceder a funciones especiales como PowerCleaning, etc.;

“**Temporizador de cocción**”- permite acceder a la configuración de la señalización del temporizador de cocción;

“**ReadyToGo timer**” – permite acceder a los ajustes de las horas programadas de encendido y apagado;

“**Iluminación**” – permite encender/apagar manualmente la iluminación de la cámara de cocción;

“**Ajustes generales**” – permite acceder a ajustes generales como Idioma, Fecha/Hora, etc.;

“**Asistencia**” – menú reservado a la Asistencia Técnica para funciones específicas como Actualización de Software, Restablecimiento del sistema, etc.

3.6 AJUSTES ADICIONALES

A continuación se enumeran las principales funciones. Si desea más información, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia.

3.6.1 “AUTO ECO STAND-BY”

El ajuste “Auto Eco Stand-by” está diseñado para evitar que la superficie de cocción se sobrecaliente demasiado después de la fase de calentamiento en la que el aumento de temperatura se produce en un tiempo relativamente corto; el objetivo es garantizar la cocción perfecta de los primeros productos horneados.

Si está activado, el horno pasa automáticamente al modo Eco Stand-by una vez finalizada la fase de calentamiento.

Desactivar Eco Stand-by:

- manualmente, como se describe en 3.2.3

automáticamente, activando el temporizador de cocción

Además de lo anteriormente descrito, en el modo RECETA, con la función “Auto Eco Stand-by” activada, el horno pasa asimismo de forma automática al modo Eco Stand-by después de un periodo de inactividad de la cámara.

3.6.2 “POWER CLEANING”

¡ATENCIÓN! Antes de activar el programa de «Limpieza», se recomienda eliminar cuidadosamente los restos de cocción que queden en la superficie del cristal.

La función “Limpieza horno” elimina los residuos de cocción de la cámara de cocción mediante reducción pirolítica (carbonización).

Cuando se activa la función, se inicia el programa preestablecido a alta temperatura durante un intervalo de tiempo fijado en fábrica por el Fabricante; la pantalla muestra iconos específicos y

mensajes de texto de advertencia; el programa finaliza automáticamente.

Una vez finalizado el programa y cuando el horno esté a temperatura ambiente, basta con retirar los restos carbonizados con un cepillo adecuado.

NOTA: El uso diario del programa de limpieza influye considerablemente en el consumo eléctrico, por lo que es aconsejable realizarlo semanalmente o solo cuando sea estrictamente necesario.

3.6.3 “HOTKEY”

Puede asociarse al botón Hotkey de la pantalla de Disposición una función entre las siguientes a elección del operador, normalmente la que más utilice:

- Start/Stop
- Eco Stand-by
- Booster
- Power Cleaning
- Seleccionar receta

3.6.4 CONEXIÓN “WI-FI”

La tableta incorpora un módulo para conectarse a la red WiFi local. Realizar la conexión WiFi desde Ajustes>Asistencia>Conexión internet>Activar y seguir las instrucciones que aparecen en el vídeo.

La conexión a Internet proporciona acceso a las actualizaciones de software y a la interconexión con la aplicación móvil «SmartBaking App» disponible en las tiendas oficiales.

3.6.5 CONEXIÓN POR RADIO ENTRE LA TABLETA Y LA CÁMARA DE COCCIÓN

La conexión entre tableta y cámara de cocción también puede realizarse a través de una interconexión autónoma por radio a 2,4 GHz (inalámbrica), sin necesidad de “routers” ni de otros sistemas de conexión (no requiere red WiFi).

La tableta incorpora una batería que permite utilizarla incluso sin fuente de alimentación. Si opta por la conexión por radio de la tableta, asegúrese de tener cerca un adaptador de corriente de 5 voltios y 2 amperios con conector de salida tipo USB-C.

Si en el entorno de uso se utiliza más de una tableta, asegúrese de que estén configuradas en canales de radio diferentes para evitar interferencias entre los hornos durante el funcionamiento normal. Acceder a Ajustes>Asistencia>Configurar Horno>Canal radio para cambiar el canal de radio y asegurarse de que es distinto del resto de los presentes en el entorno de uso.

3.7 DETENCIÓN

Apagar las resistencias de la cámara de cocción

- en la pantalla de cocción, con el botón START/STOP
- en la pantalla de disposición, con el botón START/STOP (si está configurado como función Hotkey)
- en la pantalla de disposición, con una doble pulsación en la zona del temporizador
- en la pantalla de disposición, con una presión larga para apagar todas las cámaras de cocción que no estén cocinando.

Apagar la tableta mediante el botón «power off» (fig. 27, det. E) de la pantalla y espere a que esta se apague totalmente (pantalla negra).

Apague el interruptor del aparato situado en el montante trasero derecho (fig.2 parte 3) de cada cámara de cocción.

Desconecte la alimentación eléctrica apagando el interruptor general externo en el aparato.

4 MANTENIMIENTO ORDINARIO

4.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, corte la alimentación eléctrica apagando los interruptores instalados en la parte exterior del horno y espere a que el equipo llegue a la temperatura ambiente. Utilice siempre equipos de protección adecuados (guantes, gafas...).

Todas las precauciones son determinantes para la buena conservación del horno y no respetarlas puede causar serios daños no contemplados en la garantía.

4.2 LIMPIEZA ORDINARIA

Una vez efectuadas las operaciones descritas en el apartado 4.1 para la limpieza ordinaria, efectúe las siguientes operaciones.

Cada día tras haber terminado el trabajo, cuando el aparato se haya enfriado, quite meticulosamente de todos los componentes los eventuales residuos que puedan haberse creado durante la cocción utilizando un paño o una esponja húmedos, posiblemente con agua y jabón, y luego enjuague y seque, limpiando las partes satinadas en el sentido del satinado.

Efectúe una limpieza esmerada de todos los componentes a los que se puede acceder.

¡ATENCIÓN! Retire a diario meticulosamente las eventuales grasas producidas durante la cocción, ya que pueden causar combustiones y explosiones.

¡ATENCIÓN! No lave el equipo con chorros de agua o limpiadores de vapor. Evite que el agua o eventuales productos utilizados entren en contacto con las partes eléctricas. Está prohibido utilizar detergentes dañinos para la salud para limpiar.

NOTA: No limpie los vidrios templados de las puertas cuando aún están calientes.

En el caso de utilizar una solución alcalina, se debe tener cuidado de que se retire completamente del vidrio antes de que se someta a calor.

No utilice solventes, productos detergentes que contengan sustancias agresivas (cloradas, ácidas, corrosivas, abrasivas, etc.) o utensilios que puedan dañar las superficies; antes de volver a encender el aparato, preste atención a no dejar dentro del mismo lo que se ha utilizado para la limpieza.

4.3 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

En el caso de que el equipo no se use por largos períodos:

- Desconéctelo de la alimentación eléctrica.
- Cúbralo para protegerlo del polvo.
- Ventile periódicamente los locales.
- Realice una limpieza antes de volverlo a utilizar.

ATENCIÓN

LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES RELATIVAS AL “MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO” ESTÁN RESERVADAS AL PERSONAL TÉCNICO ESPECIALIZADO EN POSESIÓN DE UNA REGULAR LICENCIA, AUTORIZADO Y HABILITADO POR EL FABRICANTE.

5 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

5.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD

¡ATENCIÓN! Todas las operaciones de mantenimiento y reparación tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado, que ha de utilizar los equipos adecuados para la prevención de accidentes y ha de poseer la debida licencia, autorizado y habilitado por el fabricante.

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, hay que cortar la alimentación eléctrica desactivando todos los interruptores instalados fuera del horno tras haber desconectado los cables de alimentación de la toma de corriente.

Todas las operaciones indicadas son fundamentales para una buena conservación del horno. En caso de no realizarse, el horno se puede dañar seriamente y la garantía perderá su validez.

¡ATENCIÓN! Para efectuar algunas de las operaciones indicadas a continuación, se necesitan por lo menos dos personas.

5.2 LIMPIEZA GENERAL

Una vez efectuadas las operaciones descritas en el apartado 5.1, para la limpieza efectúe las siguientes operaciones.

Lleve a cabo regularmente la limpieza general del aparato. Tras el enfriamiento del aparato, quite meticulosamente de todos los componentes tanto internos como externos todos los residuos que se han producido utilizando un paño o una esponja húmedos, posiblemente con agua y jabón, luego enjuague y seque, limpiando las partes satinadas en el sentido del satinado.

¡ATENCIÓN! Quite meticulosamente y con frecuencia las eventuales grasas producidas durante la cocción, ya que pueden causar combustiones y explosiones.

¡ATENCIÓN! En función del uso del equipo, es necesario retirar periódicamente las superficies de calentamiento como se indica en el punto 5.3.3 y retirar de la parte inferior todos los residuos generados durante las cocciones.

¡ATENCIÓN! No lave el equipo con chorros de agua o limpiadores de vapor. Evite que el agua o eventuales productos utilizados entren en contacto con las partes eléctricas.

Está prohibido utilizar para limpiar detergentes dañinos para la salud.

NOTA: No limpie los vidrios templados de las puertas cuando aún están calientes.

En el caso de utilizar una solución alcalina, se debe tener cuidado de que se retire completamente del vidrio antes de que se someta a calor.

No utilice solventes, productos detergentes que contengan sustancias agresivas (cloradas, ácidas, corrosivas, abrasivas, etc.) o utensilios que puedan dañar las superficies; antes de volver a encender el aparato, preste atención a no dejar dentro del mismo lo que se ha utilizado para la limpieza.

5.3 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES DEL MÓDULO DE CALENTAMIENTO

5.3.1 SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE ILUMINACIÓN

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, la lámpara de iluminación del módulo se sustituye dentro del mismo módulo.

- Retire con un destornillador la tapa Part. 8 tabla A (montada a presión) y sustituya la bombilla y/o la tapa.
- Vuelva a montar la tapa a presión.

5.3.2 SUSTITUCIÓN DEL VIDRIO TEMPLADO

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el vidrio templado, realice lo siguiente:

Retire el panel lateral izquierdo desatornillando los tornillos de fijación.

- Retire el resorte (fig. 19 parte 2) girando el tornillo de fijación en el sentido de las agujas del reloj (fig. 19 parte 1).
- Desenrosque el perno utilizando la llave adecuada.
- Retire el panel lateral derecho desatornillando los tornillos de fijación.
- Retire la parte metálica (fig. 20 parte 2) desatornillando primero los tornillos prisioneros (fig. 20 parte 1).

¡ATENCIÓN! Para un montaje preciso, marque la posición antes de retirar la parte metálica.

- Retire el perno con la llave adecuada (fig. 20 parte 3).
- Coloque la compuerta sobre una superficie de trabajo.
- Desatornille los cuatro tornillos superiores (fig. 21 parte A) y los cuatro inferiores (fig. 21 parte B).
- Retire los cárteres (fig. 21 piezas C, D y E).

- sustituya el vidrio templado retirándolo de la parte posterior (pieza 10 tabla A);

- efectúe las operaciones en orden inverso para montarlo de nuevo.

5.3.3 SUSTITUCIÓN DE LAS SUPERFICIES DE CALENTAMIENTO

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir la superficie de calentamiento, realice lo siguiente:

- Abra la compuerta anterior.
- Levante la superficie de calentamiento (parte 3 tabla A) haciendo palanca con un destornillador.
- sustituya la superficie refractaria.

5.3.4 SUSTITUCIÓN DE LAS RESISTENCIAS ELÉCTRICAS

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir las resistencias eléctricas, realice lo siguiente:

Superior

- Desatornille los tornillos de fijación del panel trasero.
- Desconecte los fastoms.
- Retire los travesaños superiores interiores (fig. 22 parte A) desatornillando los tornillos de fijación.
- Retire la resistencia (parte 1 tabla A) desde el interior de la cámara de calentamiento después de haber retirado los tornillos de fijación.
- Reemplace la resistencia eléctrica.
- Para el montaje, realice las operaciones a la inversa.

Inferior

- Desatornille los tornillos de fijación del panel trasero.
- Desconecte los fastoms.
- Levante la superficie de calentamiento haciendo palanca con un destornillador.
- Retire la resistencia (parte 2 tabla A) desde el interior de la cámara de calentamiento después de haber retirado los tornillos de fijación.
- Reemplace la resistencia eléctrica.
- Para el montaje, realice las operaciones a la inversa.

5.3.5 SUSTITUCIÓN DEL INTERRUPTOR GENERAL

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el interruptor general, realice lo siguiente:

- Retire el panel lateral derecho y posterior desatornillando los tornillos de fijación.
- desconecte los faston del interruptor (pieza 7 tabla A);
- sustituya el interruptor;
- realice las operaciones en orden inverso para el nuevo montaje.

5.3.6 SUSTITUCIÓN DE LA TARJETA ELECTRÓNICA

Efectúe las operaciones del punto 5.1 para sustituir la placa electrónica y proceda como sigue:

- Retire los paneles laterales izquierdo y trasero desatornillando los tornillos de fijación.
- Desconecte los conectores de la placa electrónica.
- Desatornille los dos tornillos de fijación (fig. 23 parte B).
- Reemplace la placa electrónica.
- Para el montaje, realice las operaciones a la inversa.

5.3.7 REEMPLAZO DEL RELÉ DE ESTADO SÓLIDO

Efectúe las operaciones del punto 5.1 para sustituir la placa electrónica y proceda como sigue:

- Retire los paneles laterales izquierdo y trasero desatornillando los tornillos de fijación.
- Desconecte los fastoms del relé de estado sólido.
- Desatornille los dos tornillos de fijación (fig. 23 parte C).
- Reemplace el relé.
- Para el montaje, realice las operaciones a la inversa.

5.3.8 SUSTITUCIÓN DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN

Efectúe las operaciones del punto 5.1 para sustituir la fuente de alimentación y proceda como sigue:

- Retire el panel lateral derecho desatornillando los tornillos de fijación.
- Desconecte los cables de la fuente de alimentación (parte 26 tabla A).
- Desenganche la fuente de alimentación de la barra omega.
- Reemplace la fuente de alimentación.
- Para el montaje, realice las operaciones a la inversa.

5.3.9 SUSTITUCIÓN DEL FUSIBLE

Efectúe las operaciones del punto 5.1 para sustituir la fuente de alimentación y proceda como sigue:

- Retire el panel lateral derecho desatornillando los tornillos de fijación.
- Abra la compuerta donde se encuentra el fusible (fig. 24 parte D).
- Reemplace el fusible.
- Para el montaje, realice las operaciones a la inversa.

5.3.10 SUSTITUCIÓN DEL TERMOPAR

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el interruptor general, realice lo siguiente:

- Retire el panel lateral derecho desatornillando los tornillos de fijación.
- Retire el cárter interno y la lana de roca aislante.
- desatornille la tuerca de fijación del termopar;
- desconecte los dos cables de alimentación del termopar (pieza 22 tabla A);
- sustituya el termopar;
- realice las operaciones en orden inverso para el nuevo montaje, prestando atención a conectar los conectores según las polaridades adecuadas.

5.4 DESGUACE

En el momento del desguace del equipo o de los repuestos, es necesario separar los diferentes componentes por tipo de material y proceder luego a su eliminación conforme a las leyes y normas vigentes.



La presencia de un contenedor móvil con barra señala que dentro de la Unión Europea los componentes eléctricos están sujetos a recolección especial al final del ciclo de vida. Además de este dispositivo, esta norma se aplica a todos los accesorios marcados por este símbolo. No elimine estos productos como residuos urbanos indiferenciados.

6 CATÁLOGO DE RECAMBIOS

Índice de las tablas

Tabla A CORE – Conjunto

Tabla B CORE - Esquema eléctrico

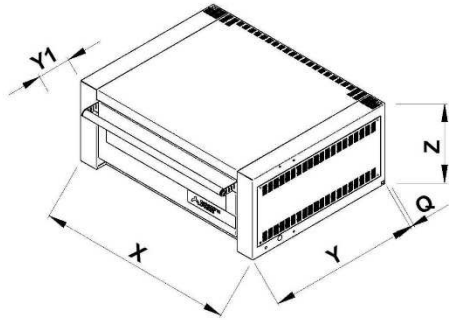
INDICACIONES PARA PEDIR LOS RECAMBIOS

Para pedir los recambios, hay que comunicar los siguientes datos:

- Tipo de aparato
- Matrícula de aparato
- Denominación de la pieza
- Cantidad necesaria

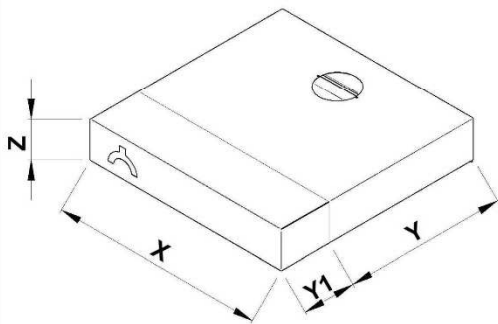
TAB.1		CORE
Potenza Max (kW) Maximum power (kW) Potencia máx (kW)	Puissance Max. (kW) Höchstleistung (kW)	4
Assorbimento nominale (kWh) Rated absorption (kWh) Absorción nominal (kWh)	Absorption nominale (kWh) Soll-Stromaufnahme (kWh)	1,5
Tensione nominale (AC) Rated voltage (AC) Tensión nominal (AC)	Tension nominale (C.A.) Nennspannung	V230 1N
Frequenza Frequency Frecuencia	Fréquence Frequenz	50/60 Hz
Cavo di allacciamento tipo H07RN-F/ Ampère Connection cable model H07RN-F/ Ampère Cable de conexión tipo H07RN-F/ Ampère	Câble de connection type H07RN-F/ Ampère Anschlusskabel H07RN-F/ Ampère	3x4 mm ² / 18 A
Calore sensibile (KJ/h) Sensible heat (KJ/h) Chaleur sensible (KJ/h)	Spürbare Wärme (KJ/h) Calor sensible (KJ/h)	3600
Calore latente (KJ/h) Latent heat (KJ/h) Chaleur latente (KJ/h)	Latente Wärme (KJ/h) Calor latente (KJ/h)	2304

Fig. 1



	Xcm	Y1cm	Ycm	Zcm	Qcm	kg
CORE	80*	7	62	36	2	50
2 CORE	80*	7	62	69	2	100
3 CORE	80*	7	62	102	2	150
4 CORE	160*	7	62	69	2	200

* NO TABLET



	Xcm	Y1cm	Ycm	Zcm	kg
CAPPA CORE	80	20	62	15	12

Fig. 2

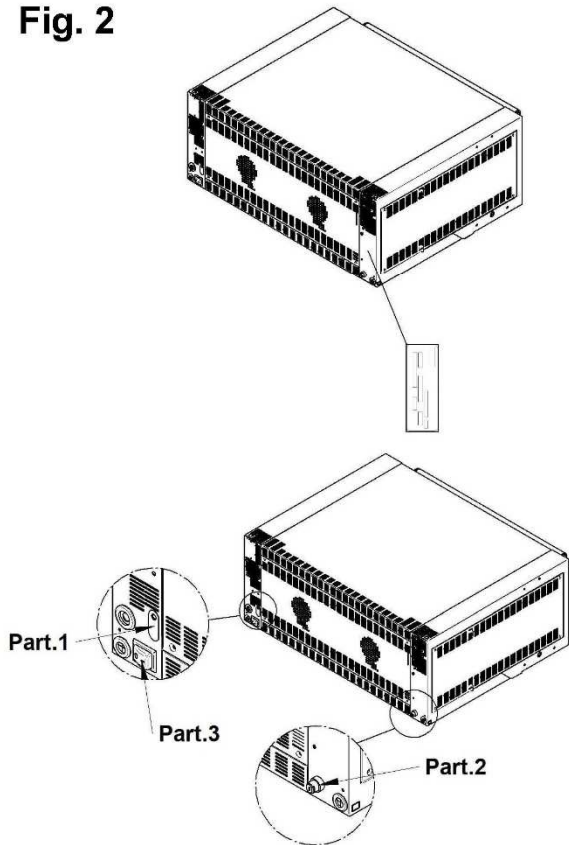


Fig. 3

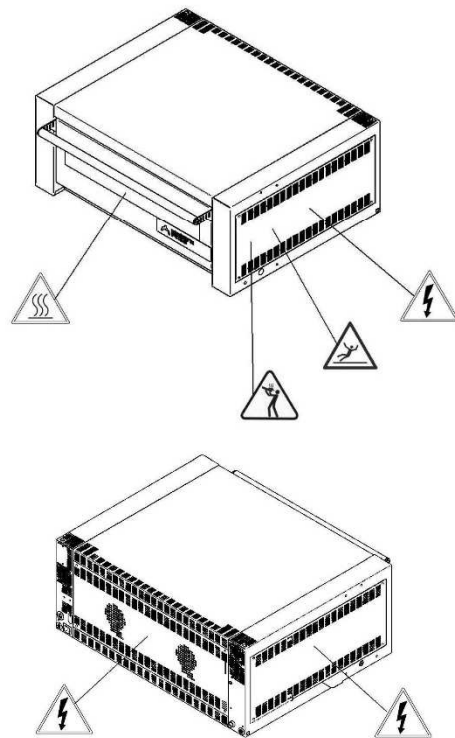


Fig.4

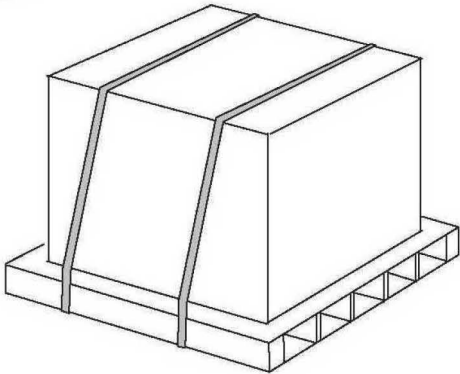


Fig.5

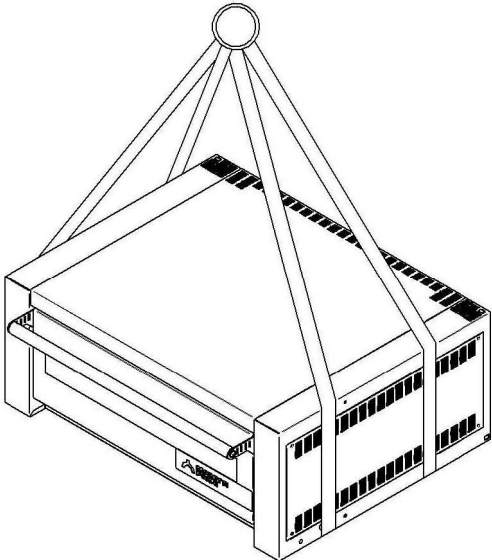


Fig. 6

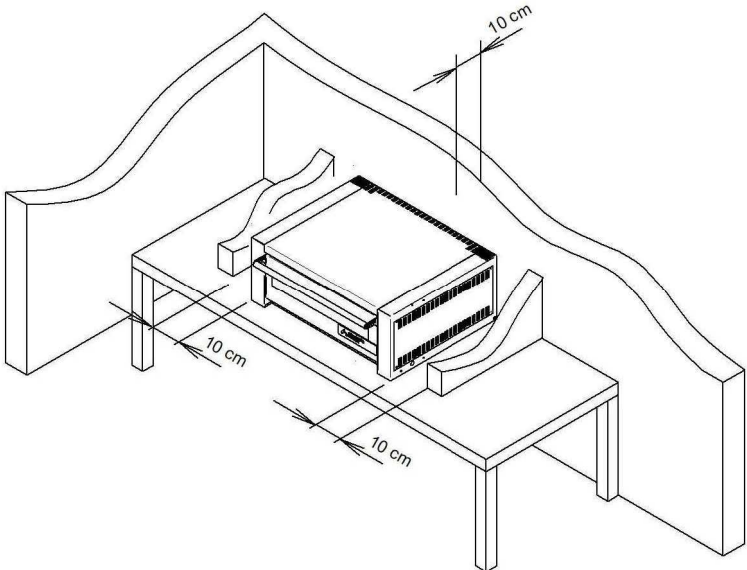


Fig.7

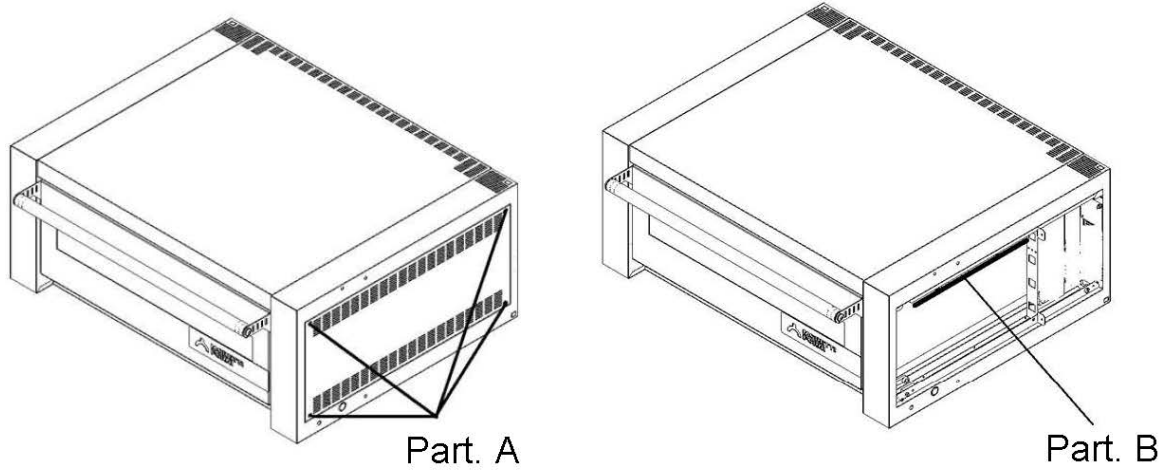


Fig.8

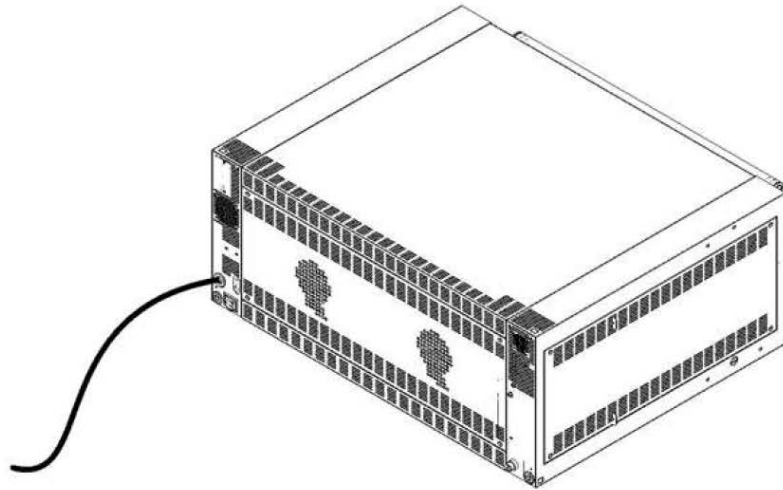


Fig.9

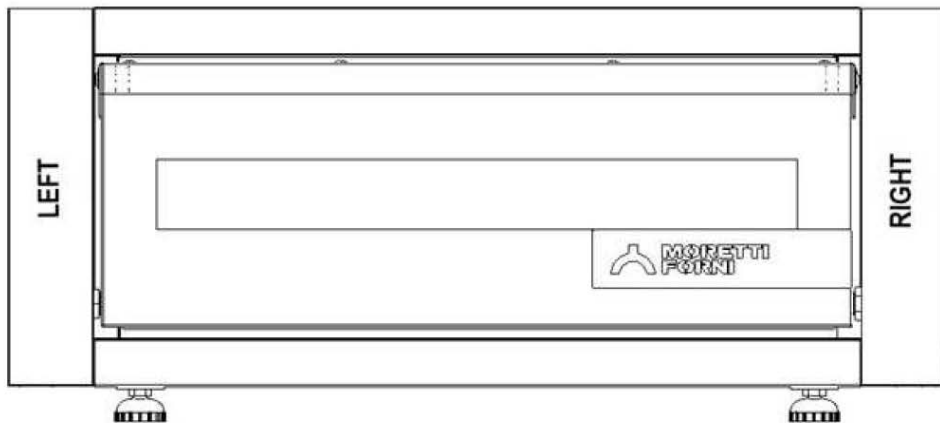


Fig.10

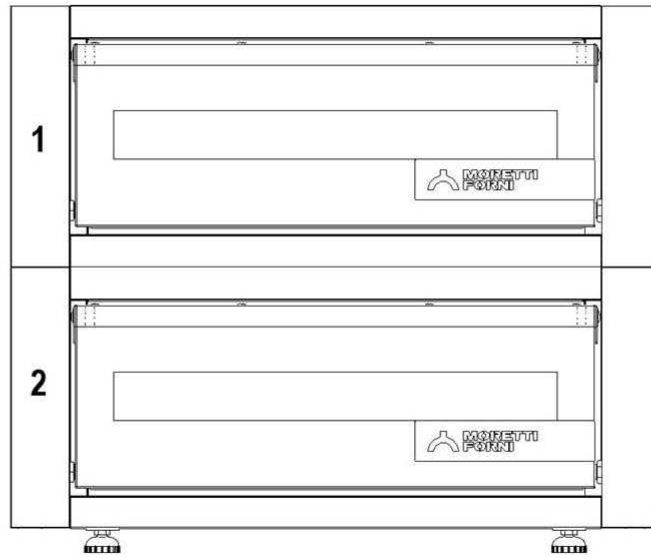


Fig.11

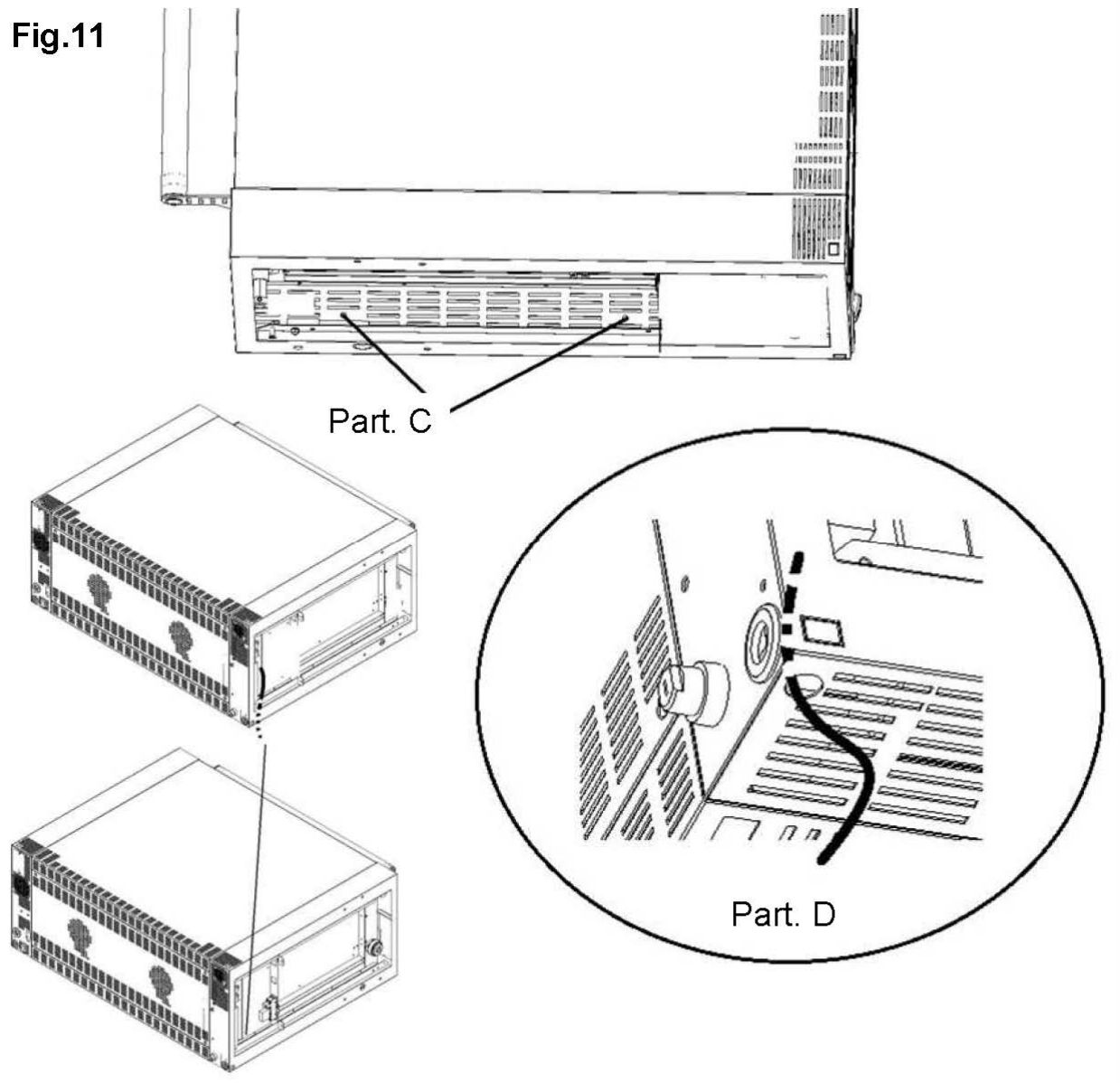


Fig. 14

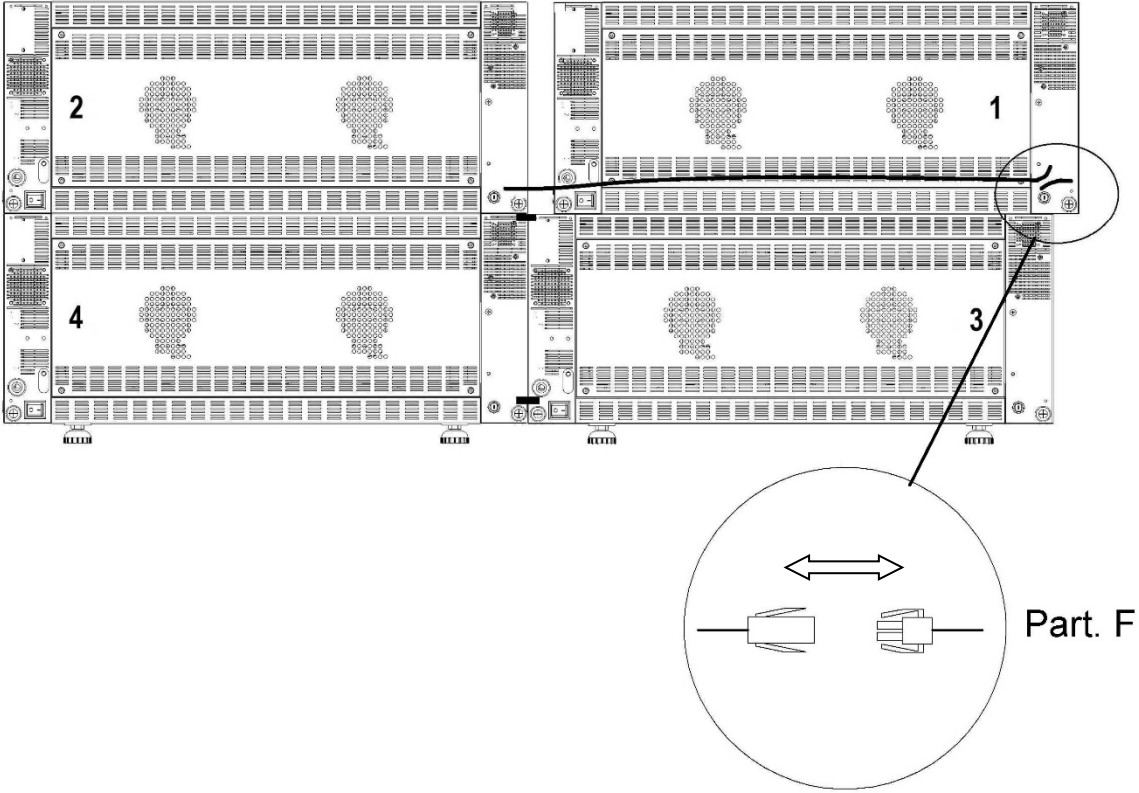
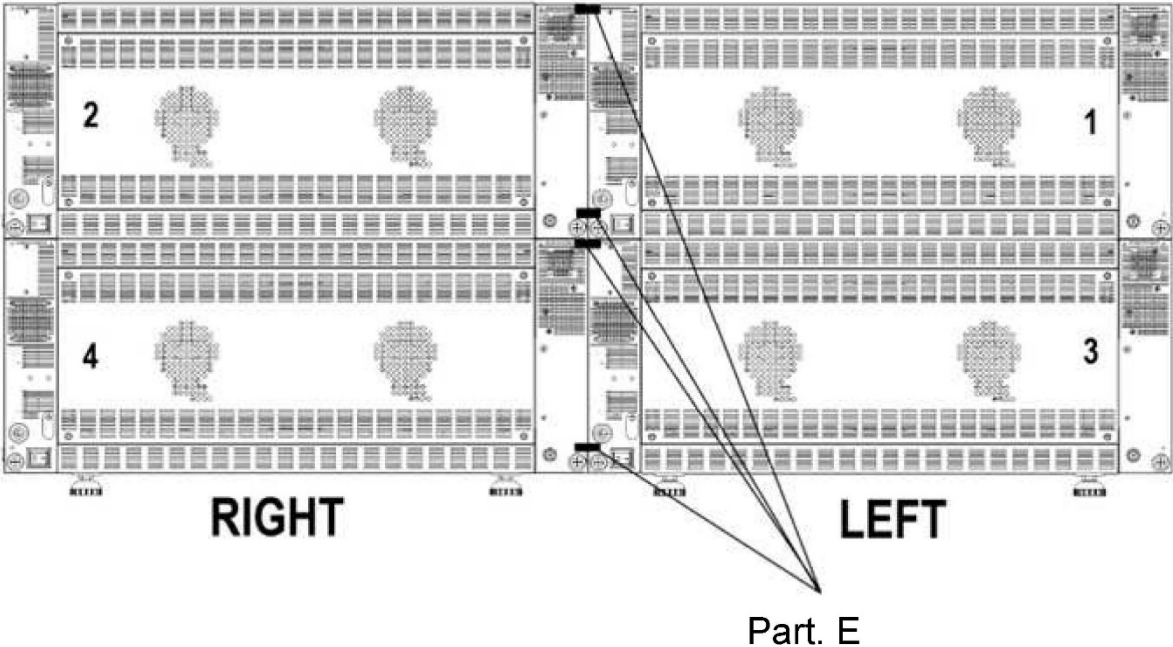
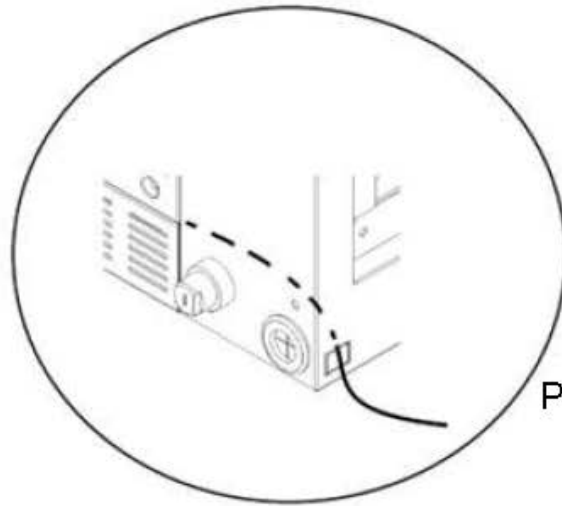


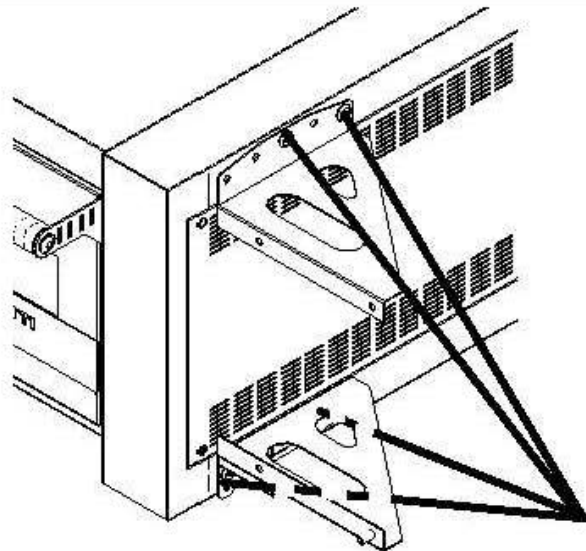
Fig. 15



Part. G



Fig. 16



Part. H

Fig. 17

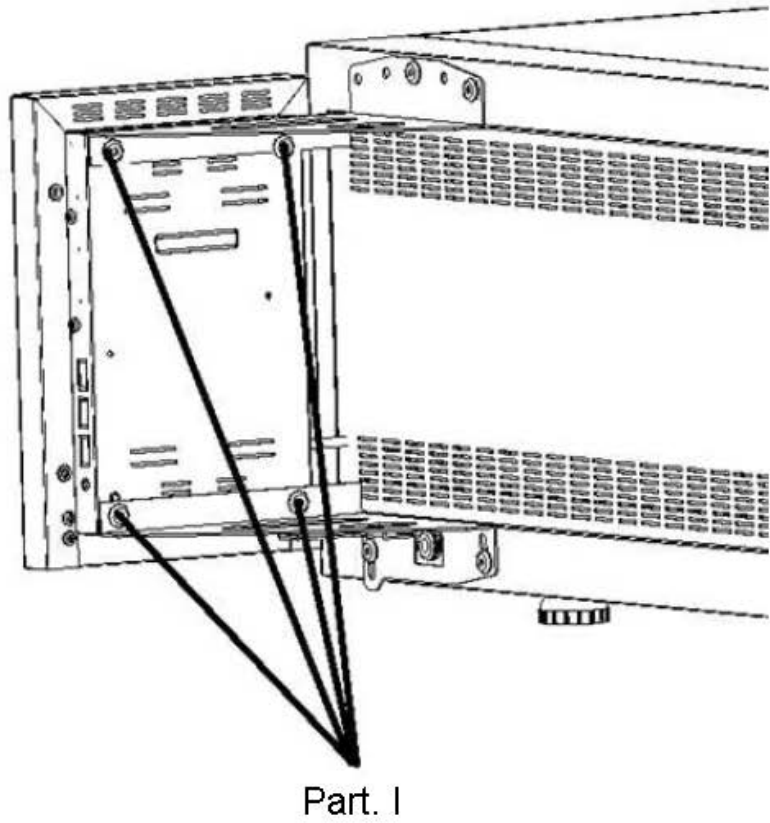


Fig. 18

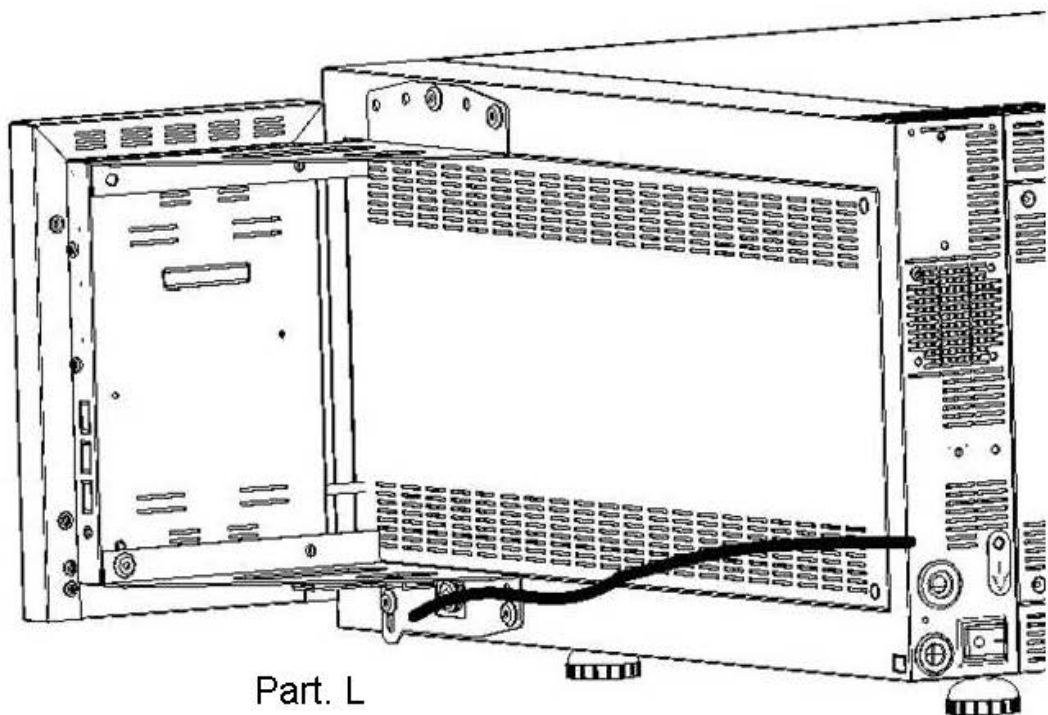


Fig. 19

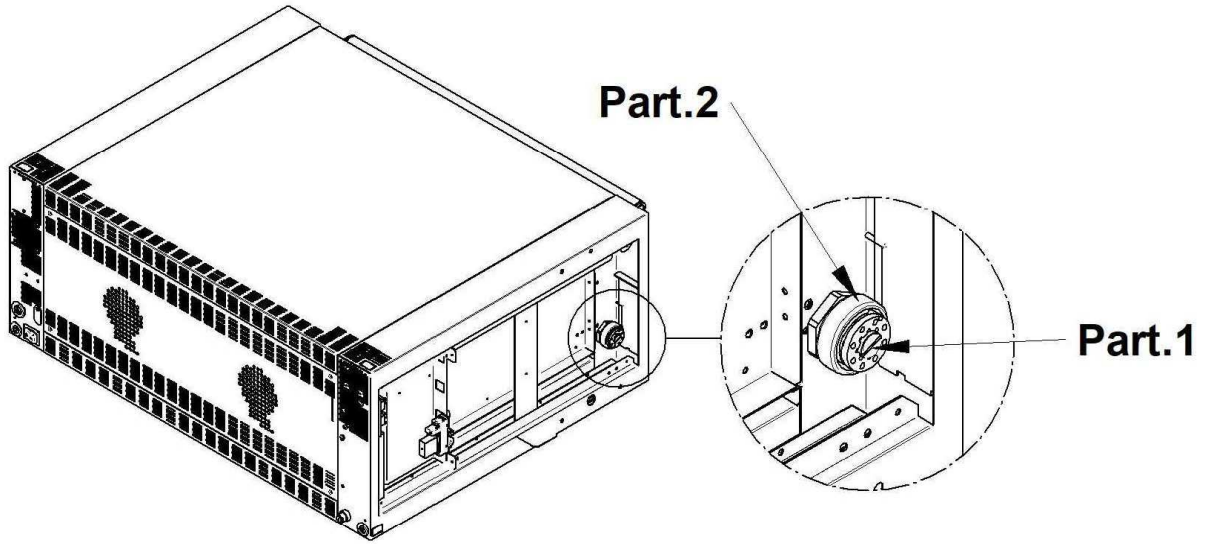


Fig. 20

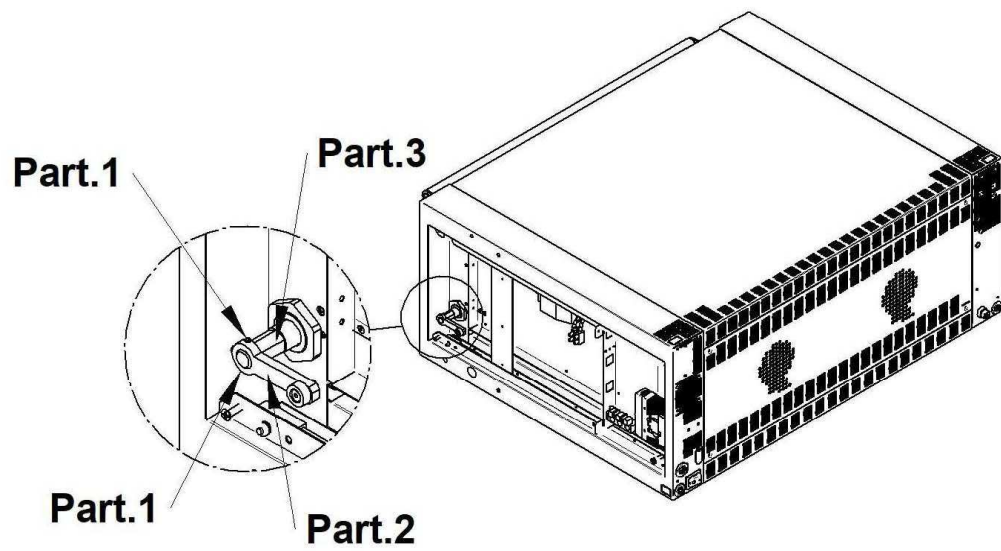


Fig. 21

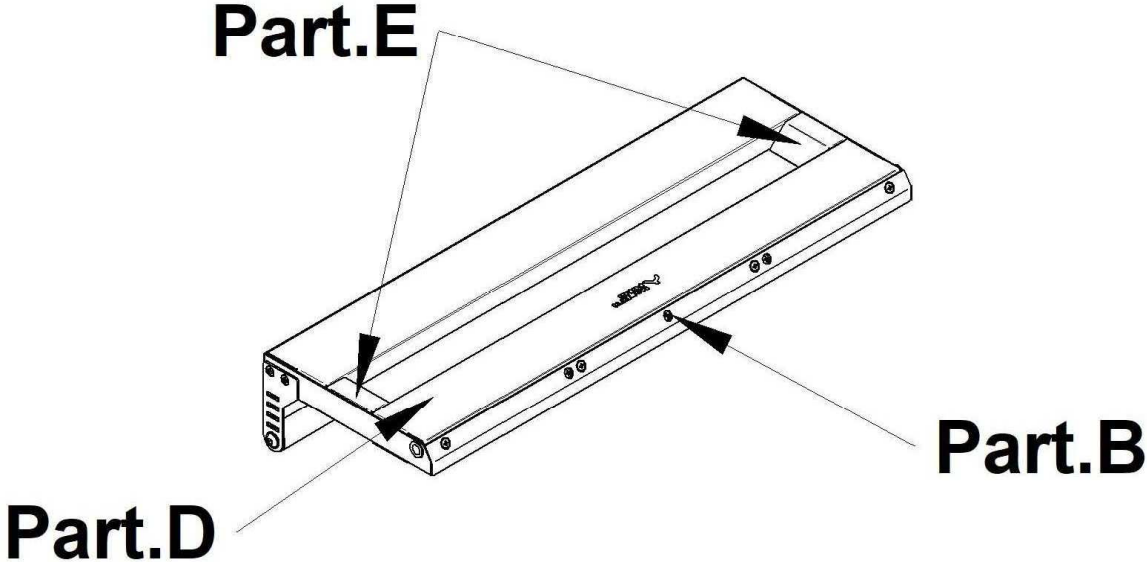
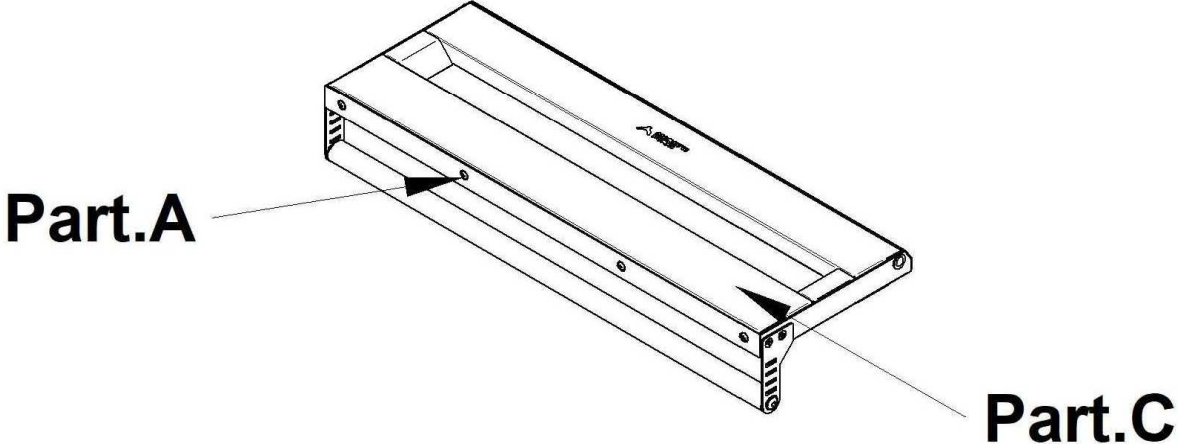


Fig. 22

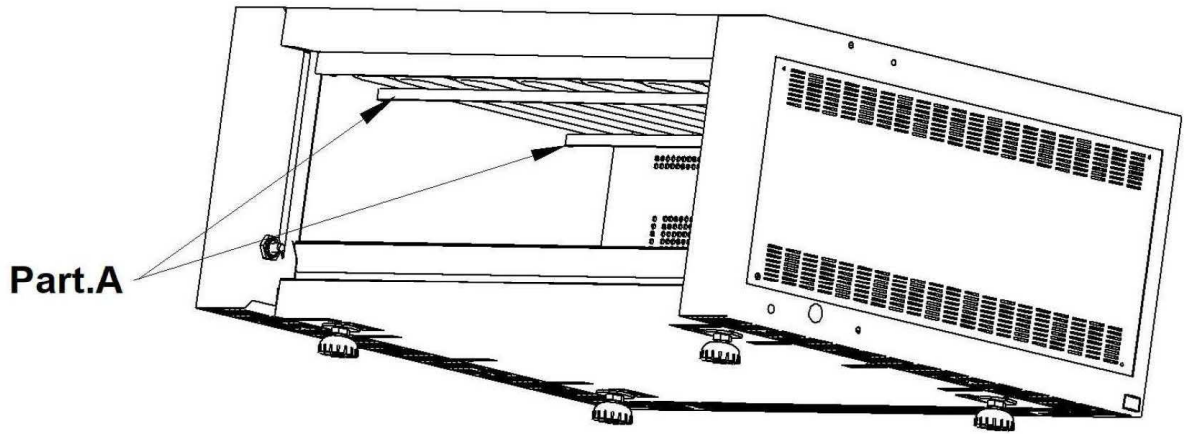


Fig. 23

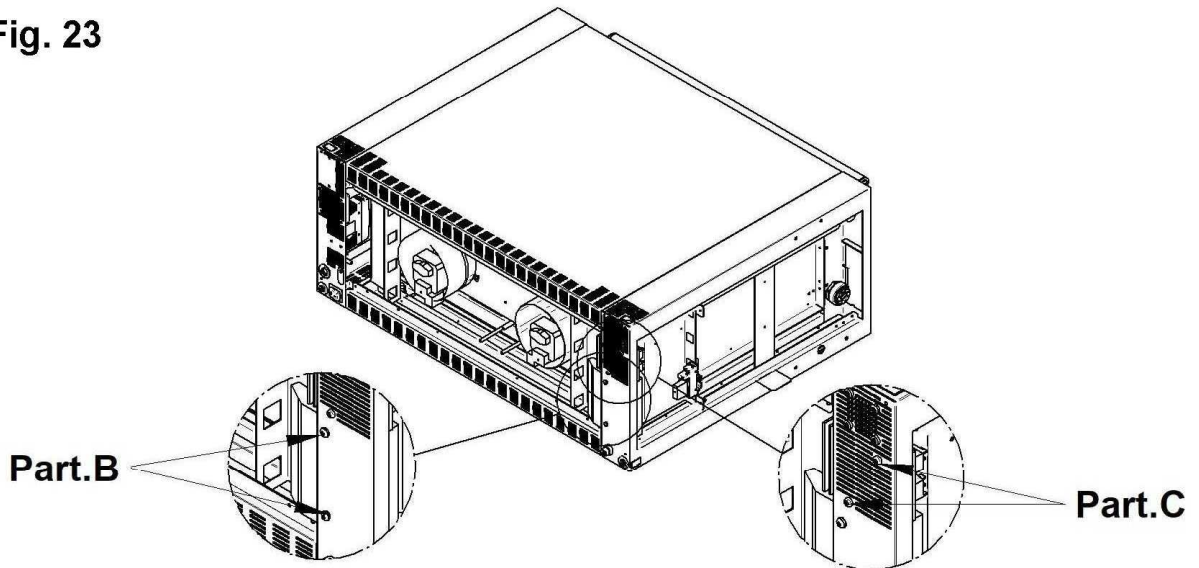


Fig. 24

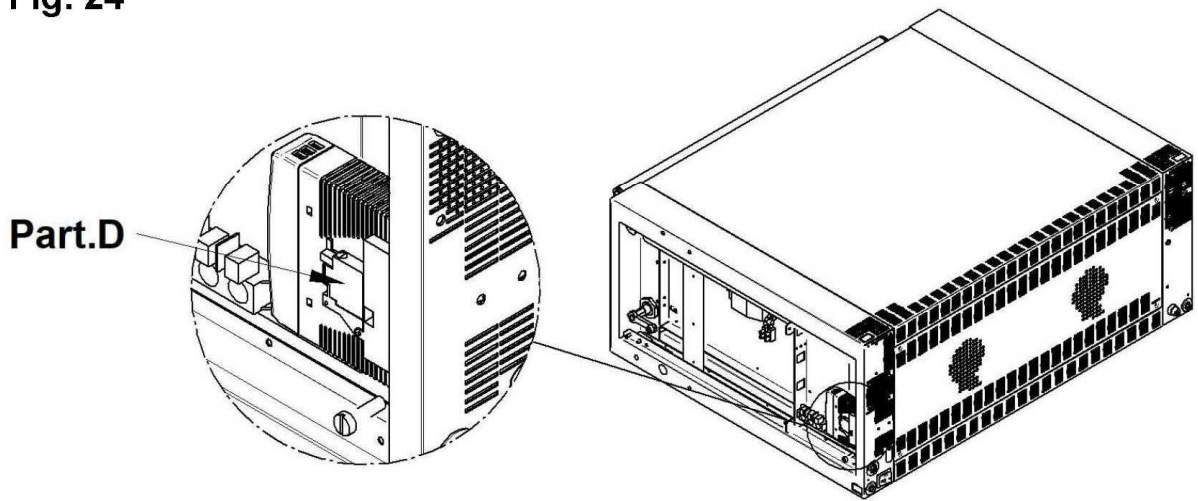


Fig. 25a

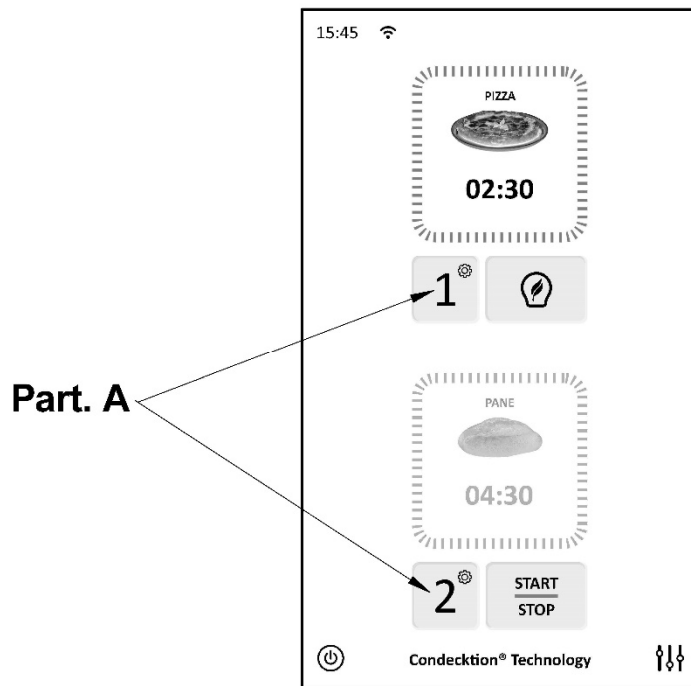


Fig. 25b



Part. B

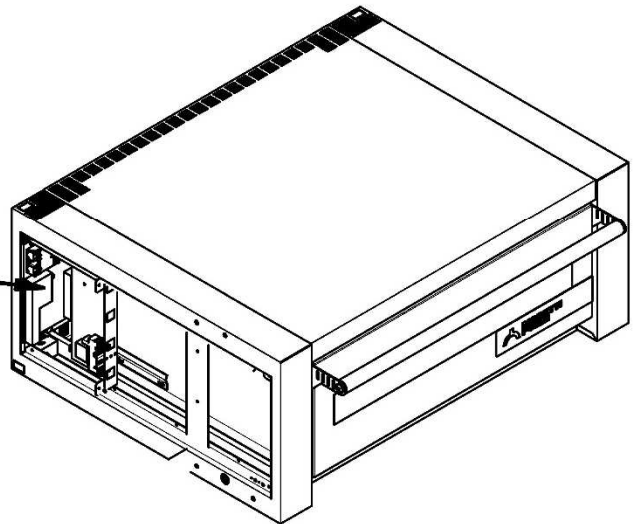


Fig. 26

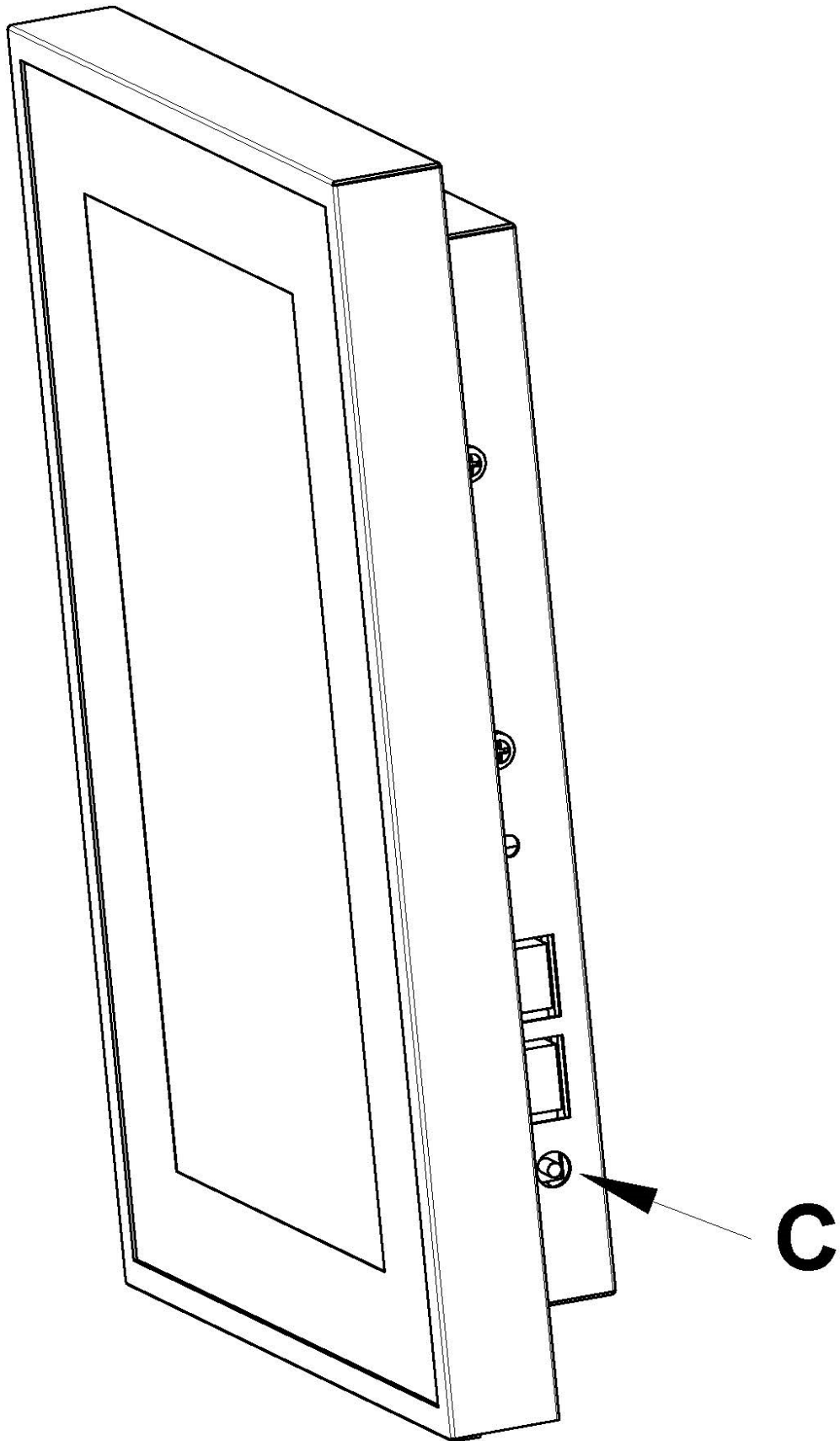


Fig. 27

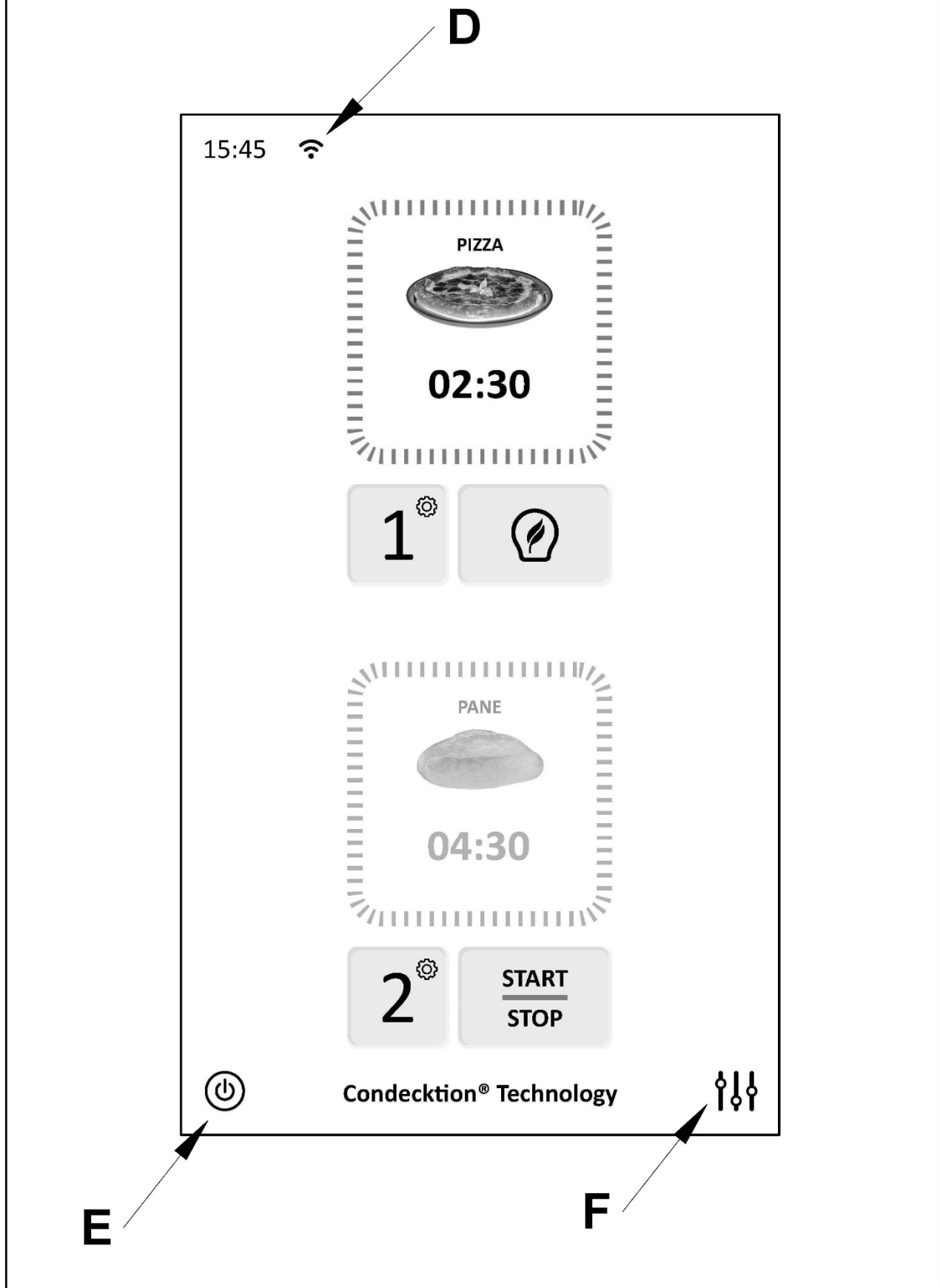
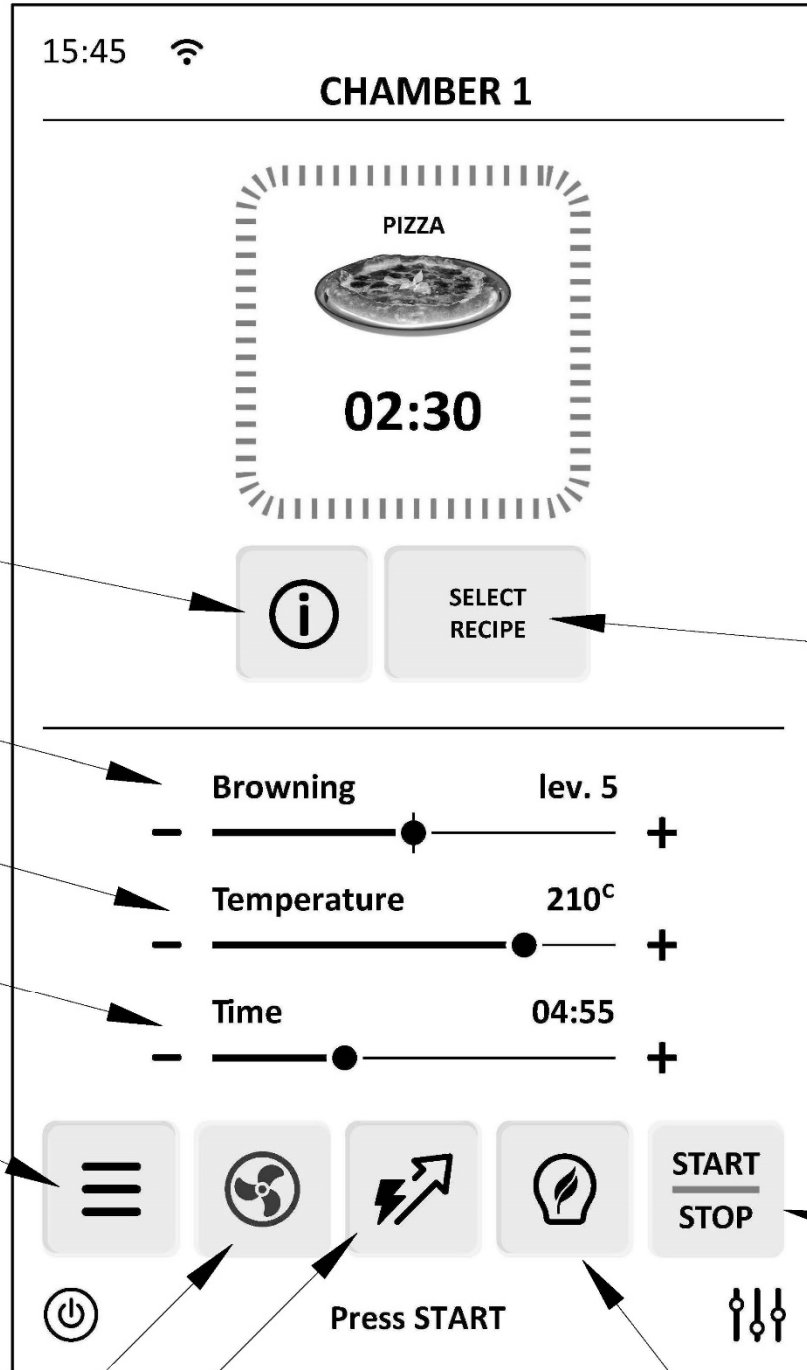


Fig. 28



i

j

a

b

c

h

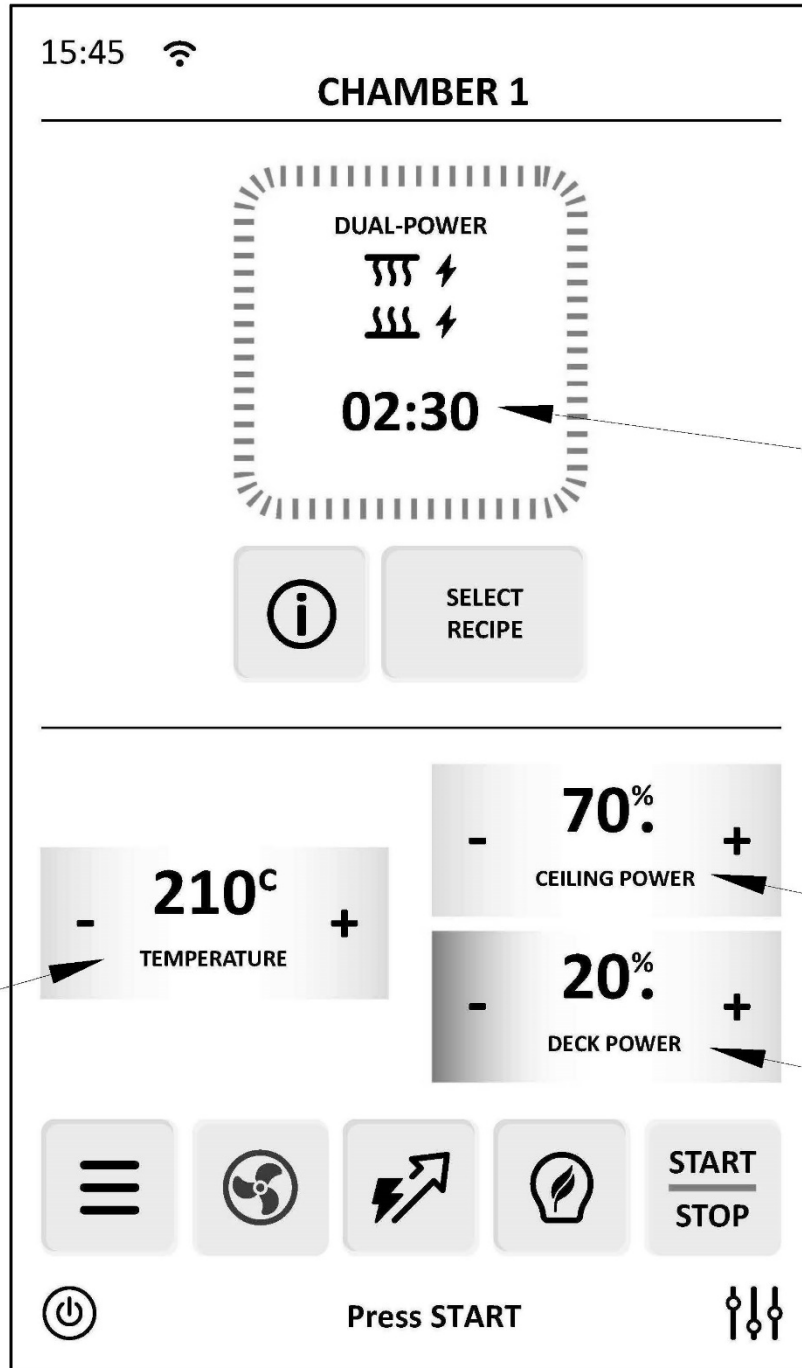
d

g

f

e

Fig. 29

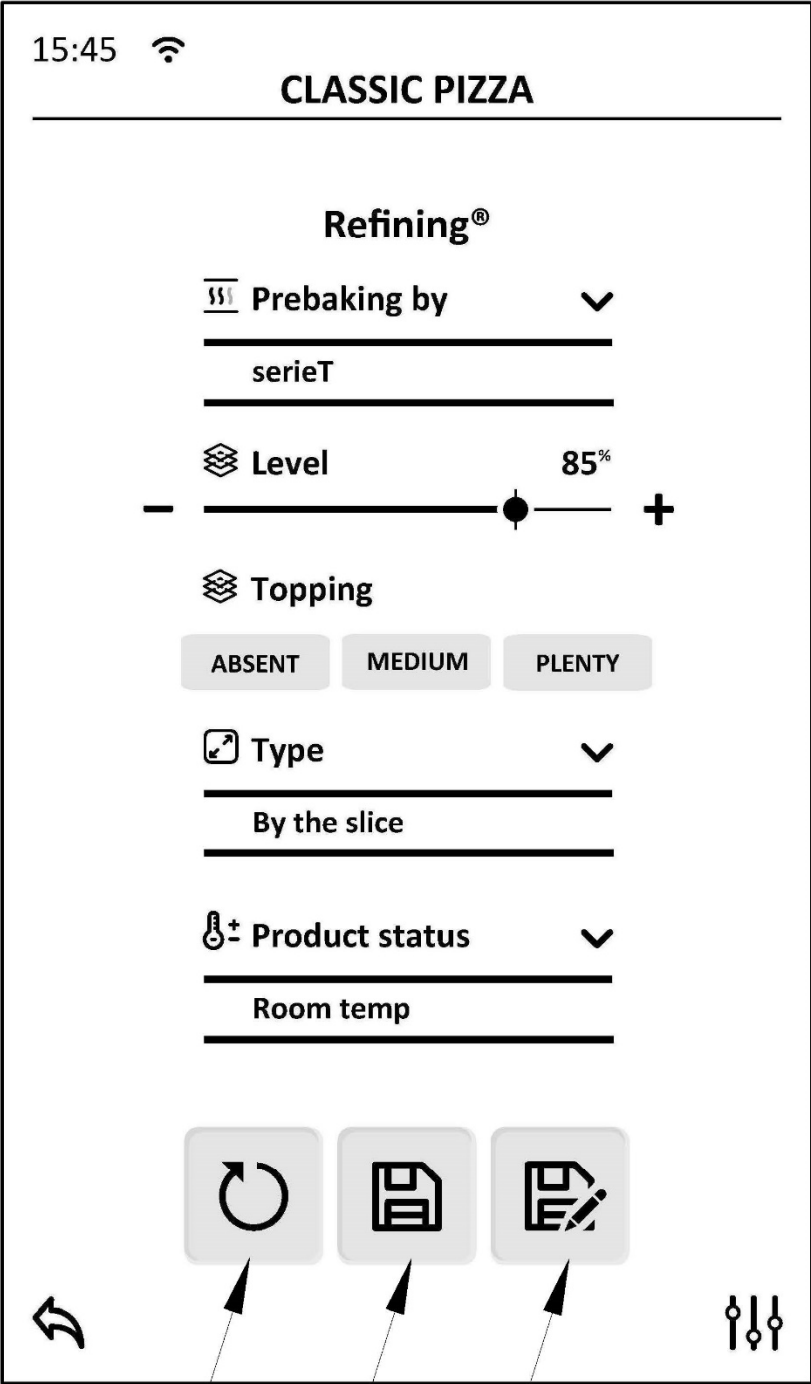


d

b

c

Fig. 30

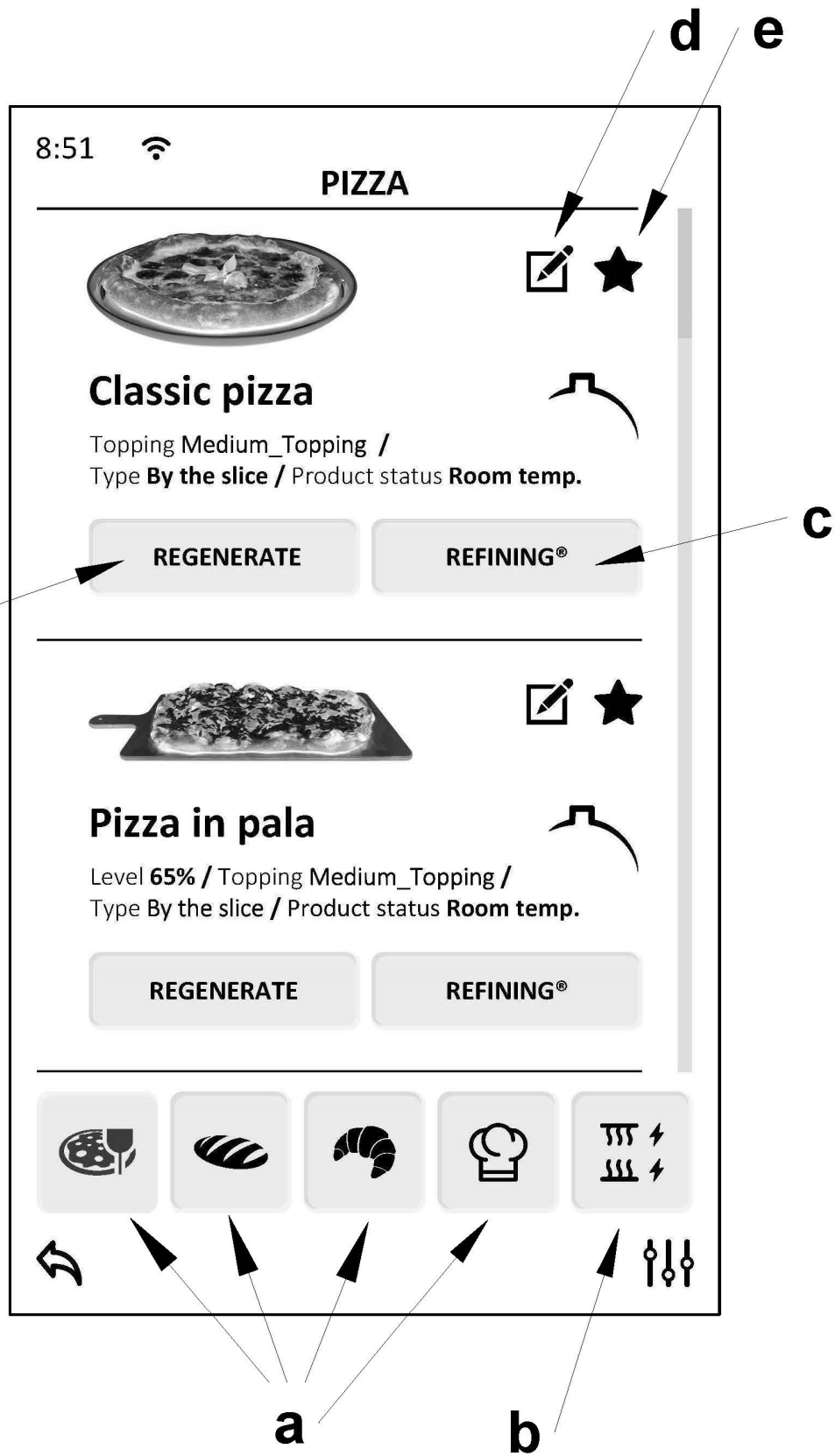


c

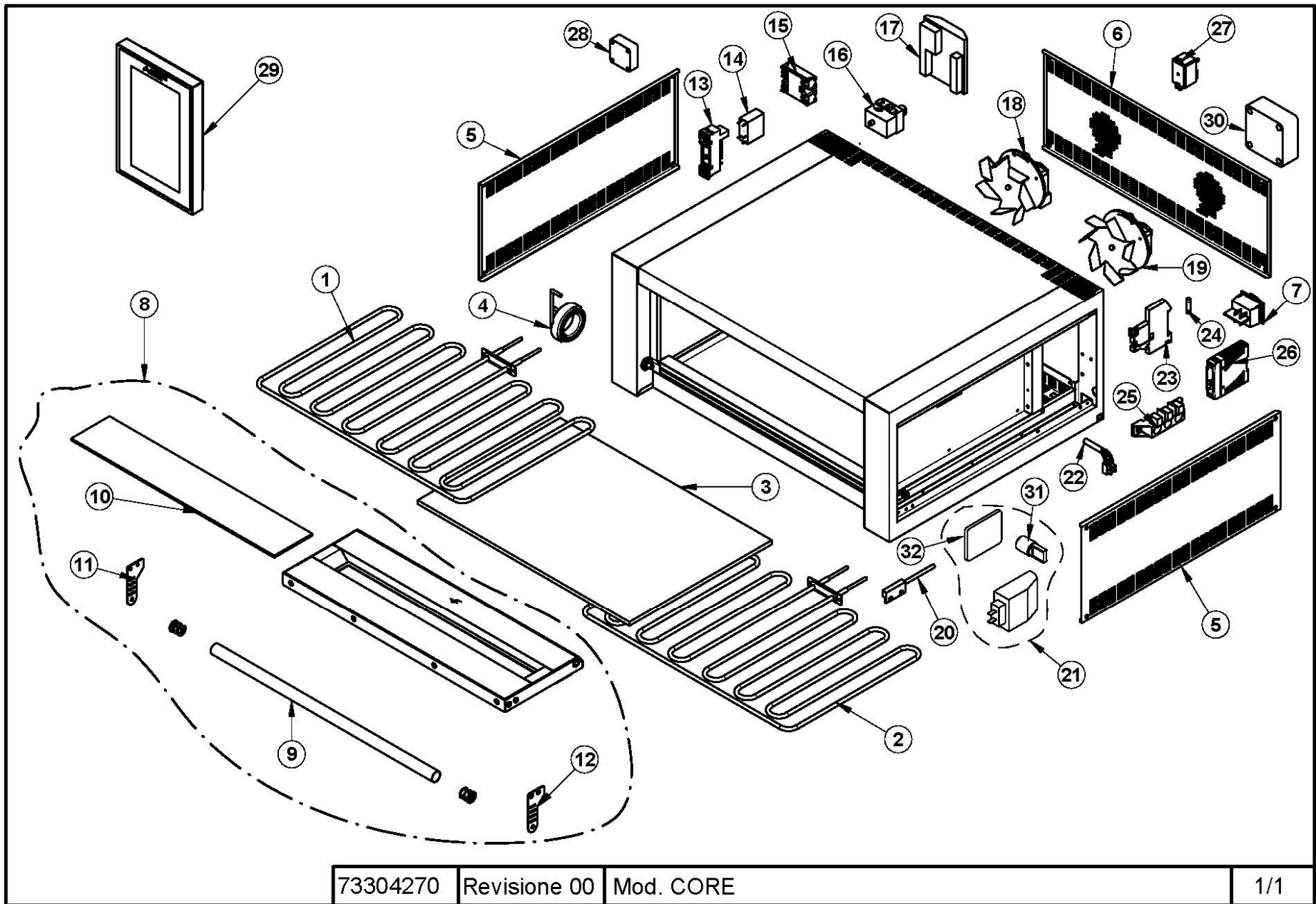
a

b

Fig. 31



v



73304270

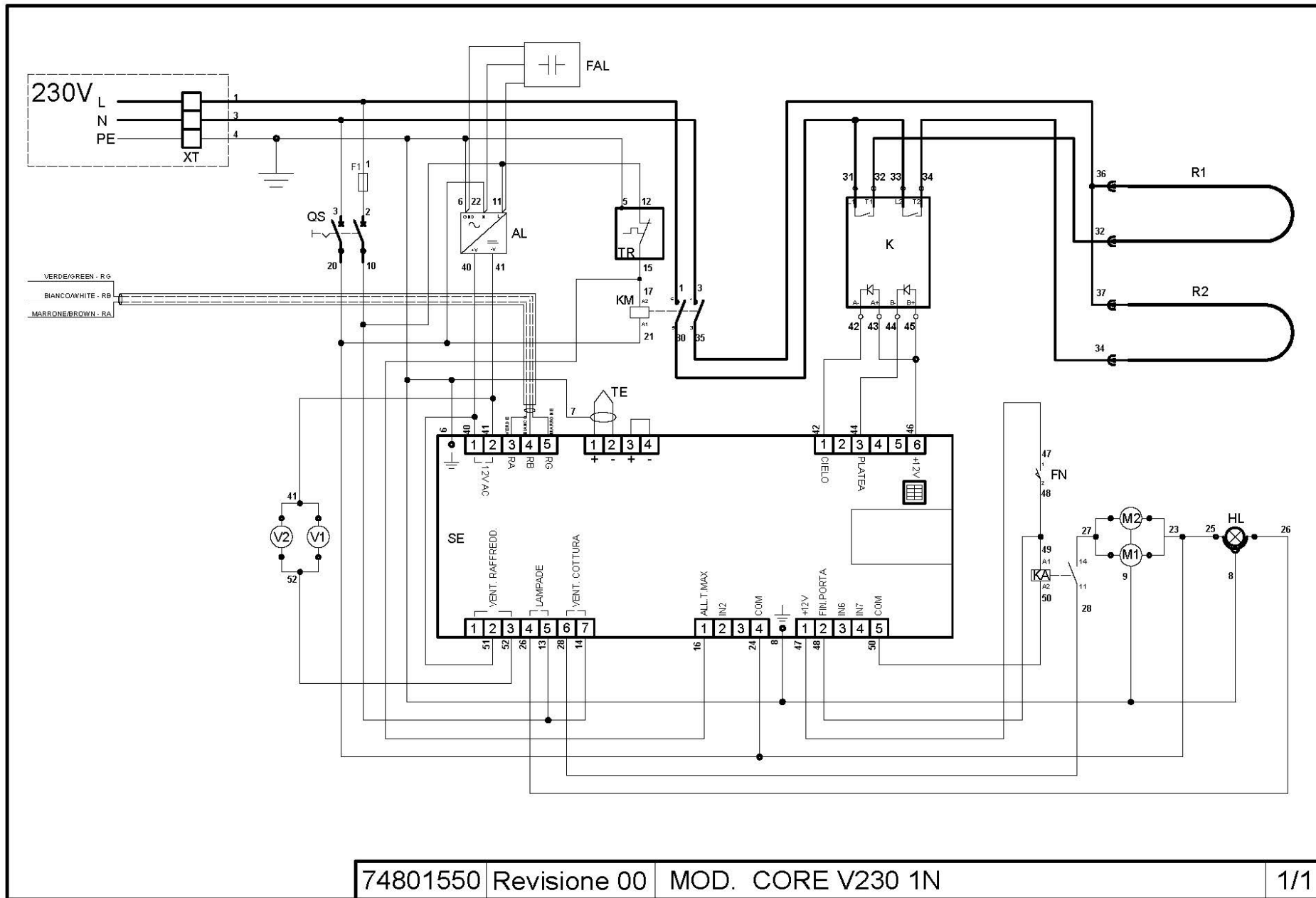
Revisione 00

Mod. CORE

1/1

Rif.	Denominazione	Designation	Denomination	Bezeichnung	Denominación
1	Resistenza superiore	Heating Element superior	Résistance supérieure	Overhead-Widerstand	Resistencia superior
2	Resistenza inferiore	Heating Element inferior	Résistance inférieure	Geringeren Widerstand	Resistencia inferior
3	Piano Refrattario	Refractory Floor	Plan Réfractaire	Backboden Aus Schamotte	Superficie Refractoria
4	Molla	Spring	Ressort	Feder	Resorte
5	Pannello laterale	Side panel	Panneau latéral	Seitenwand	Panel lateral
6	Pannello posteriore con ventilazione	Rear panel with ventilation	Panneau arrière avec ventilation	Rückwand mit Belüftung	Panel trasero con ventilación
7	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter	Interruptor
8	Assieme sportello	Door	Porte	Tür	Puerta
9	Maniglione per sportello	Door handle	Poignée pour porte	Großer Griff für Klappe	Barra para puerta
10	Vetro	Glass	Vitre	Glas	Vidrio
11	Attacco maniglia sx sportello	Left door handle attachment	Fixation de poignée de porte gauche	Türgriffbefestigung links	Fijación de la manija sx puerta
12	Attacco maniglia dx sportello	Right door handle attachment	Fixation de poignée de porte droite	Türgriffbefestigung rechts	Fijación de la manija dx puerta
13	Zoccolo Relais	Relay terminal	Sabot relais	Sabot relais	Borne relé
14	Relais mini V230 10A	Relais mini V230 10A	Relais mini V230 10A	Relais mini V230 10A	Mini Relais V230 10A
15	Relè stato solido	Solid state relais	Relais statique	Solid-State-Relais	Relé de estado sólido
16	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat	Termostato de seguridad
17	Scheda elettronica	Electronic card	Carte électronique	Elektronikkarte	Tarjeta electrónica
18	Motoventilatore	Motor fan	Motoventilateur	Motorventilator	Ventilador de motor
19	Motoventilatore	Motor fan	Motoventilateur	Motorventilator	Ventilador de motor
20	Sensore magnetico	Magnetic sensor	Capteur magnétique	Magnetsensor	sensor magnético
21	Portalamпада	Lamp holder	Douille	Lampenfassung	Portalámparas
22	Termocoppia	Thermocouple	Thermocouple	Thermoelement	Termopar
23	Portafusibile	Fuse carrier	Portefusible	Sicherungshalter	Portafusibles
24	Fusibile	Fuse	Fusible	Sicherung	Fusible
25	Morsettiera	Terminals board	Platine des bornes	Klemmkaste	Bornera
26	Alimentatore	Power supply	Alimentation	Netzteil	Fuente de alimentación
27	Relais V230 30A	Relais V230 30A	Relais V230 30A	Relais V230 30A	Relais V230 30A
28	Ventola	Fan	Ventilateur	Lüfterrad	Ventilador
29	Assieme Tablet	Insieme Tablet	Insieme Tablet	Zusammen Tablet	Insieme Tablet
30	Ventola	Fan	Ventilateur	Lüfterrad	Ventilador
31					
32					
			73304270	CORE	

B



Rif.	Denominazione	Designation	Dénomination	Bezeichnung	Denominación
QS	Interruttore generale	Main switch	Interrupteur principal	Hauptschalter	Interruptor principal
HL	Lampada illuminazione	Light	Lampe éclairage	Kammerbeleuchtung	Lámpara iluminación
R1	Resistenza superiore	Top heating element	Résistance ciel	Oberes Heizelement	Resistencia superior
R2	Resistenza inferiore	Bottom heating element	Résistance inferieur	Unteres Heizelement	Resistencia inferior
XT	Morsettieria allaccio rete	Mains terminal block	Bornier branchement électrique	Klemmenbrett Netzanschluss	Tablero de bornes conexión red
TR	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat	Termostato de seguridad
SE	Scheda elettronica	Electronic Card	Carte électronique	Elektronikkarte	Tarjeta electrónica
TE	Termocoppia	Thermocouple	Thermocouple	Thermoelement	Termopar
K	SSR resistenze	Solid state relay for heating element	Relais statique pour résistances	Halbleiterrelais für Widerstände	Relé de estado sólido para resistencias.
KA	Relais ventole	Relay for the fans	Relais pour les ventilateurs	Relais für die Lüfter	Relé del ventilador
KM	Relais generale	General relay	Relais général	Allgemeines Relais	Relé general
AL	Alimentatore	Power supply	Alimentation	Netzteil	Fuente de alimentación
F1	Fusibile	Fuse	Fusible	Sicherung	Fusible
FAL	Filtro EMI	Filter EMI	Filtre EMI	Filter EMI	Filtro EMI
FN	Fincorsa porta	Door limit switch	Fin de course – porte	Tür-Endschalter	Final carrera de la puerta
M1-2	Motore ventola	Fan motor	Moteur ventilateur	Lüfterradmotor	Motor del ventilador
V1-2	Ventola raffreddamento	Cooling fan	Ventilateur	Lüfter Kühlung	Ventilador de refrigeración
			74801550	CORE V230 1N	