

NOTA SULLA SICUREZZA

Non tenere o usare benzina o altri liquidi infiammabili in prossimità di questa o di qualsiasi altra apparecchiatura.

AVVERTENZA

Un'installazione errata o interventi di regolazione, modifica, assistenza o manutenzione non corretti possono provocare danni materiali, lesioni personali o addirittura causare la morte. Prima di installare o effettuare un intervento di assistenza su questa apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'installazione, il funzionamento e la manutenzione del dispositivo.

AVVISO

L'uso di parti di ricambio non originali, cioè non prodotti dalla Moretti Forni, fanno decadere la garanzia e la responsabilità da parte del produttore.

AVVISO

La garanzia dell'apparecchiatura da con tura siderarsi valida esclusivamente se un installatore autorizzato ha installato e avviato il forno dando inoltre una dimostrazione sul relativo funzionamento.

AVVISO

Moretti Forni (il produttore) si riserva il diritto di cambiare le specifiche in qualsiasi momento.

AVVISO

Lo schema elettrico è disponibile nella sezione 6 di questo manuale.

Conservare il presente manuale come riferimento futuro

INDICE

01	SPECIFICHE TECNICHE	3
02	INSTALLAZIONE	3
03	FUNZIONAMENTO	5
04	MANUTENZIONE ORDINARIA	13
05	MANUTENZIONE STRAORDINARIA	15
06	CATALOGHI RICAMBI	16

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 tre lingue. Istruzioni originali in Italiano e traduzioni delle istruzioni originali in Inglese e Francese. 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 e quanto altro in dipendenza del normale logorio e deperimento dell'impianto e di ogni suo accessorio; nonché la manodopera necessaria alla sostituzione di eventuali parti in garanzia.**

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

ATTENZIONE

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

NOTA

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

GENTILE CLIENTE

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

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

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

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

ATTENZIONE!

1. Quanto descritto riguarda la vostra sicurezza.
2. Leggere attentamente prima dell'installazione e prima dell'uso dell'apparecchiatura.
3. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
4. L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale qualificato.
5. Quest'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il qual è stata espressamente concepita, e vale a dire per la cottura di pizze o prodotti alimentari analoghi. Questa apparecchiatura è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, mense, ospedali e in imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione di massa continua di alimenti. E' vietato eseguire cotture con prodotti contenenti alcool. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
6. L'apparecchiatura è destinata unicamente all'uso collettivo e deve essere usata da un utilizzatore professionale qualificato ed addestrato all'uso della stessa. L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali, siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza. I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
7. Per l'eventuale riparazione rivolgersi esclusivamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal Costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
8. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
9. In caso di guasto e/o cattivo funzionamento disattivare l'apparecchio astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione o d'intervento diretto.
10. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o trasferito ad un altro proprietario o se dovesse traslocare e lasciare installata l'apparecchiatura, assicurarsi sempre che il libretto accompagni l'apparecchio in modo che possa essere consultato dal nuovo proprietario e/o dall'installatore.
11. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica abilitato dalla ditta costruttrice, in modo da prevenire ogni rischio.
12. In fase di installazione, se si verificano disturbi su apparati che condividono la stessa alimentazione, valutare che al punto di interfaccia ci sia un'impedenza $Z_{MAX} = 0,08 \Omega$ e che la capacità della corrente di servizio sia opportunamente dimensionata in modo da rendere le emissioni dell'apparecchiatura conformi alle norme EN 61000-3-11, EN 61000-3-12 e successive modifiche.

1 SPECIFICHE TECNICHE

1.1 DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE

L'apparecchiatura è costituita da più moduli sovrapposti:

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

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

NOTA: Nel caso di sportello con apertura verso l'alto, l'apertura in altezza si riduce di circa 1 cm restando invariata la quota interno camera.

Internamente la camera, a secondo dei modelli, può essere tutta in lamiera (con il piano di cottura in refrattario o in lamiera bugnata) oppure tutta in refrattario.

Il supporto costituito da una struttura di acciaio ed è dotato di guide portateglie.

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

1.2 DIRETTIVE APPLICATE

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti direttive:

UL STD 197

NSF STD 4

CAN/CSA C22.2 STD No.109

1.3 POSTAZIONI DI LAVORO

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

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

1.4 MODELLI

I modelli previsti sono:

Multibake
Stonebake
Steambake
Pastrybake

1.5 DIMENSIONI DI INGOMBRO E PESI (Vedi Tabelle)

1.5.1 S50E/I-S100E/I-S105E/I-S120E/I-S125E/I-S140E/I
S50R-S100R-S105R-S120R -S125R

1.6 DATI TECNICI (Vedi Tabelle)

1.7 IDENTIFICAZIONE

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

1.8 ETICHETTATURE

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

B - Etichetta "PROOFER SANITATION"

C - Etichetta "WI-FI MODULE"

D - Etichetta "CONNECTION CABLE AWG"

E - Etichetta "RISK OF ELECTRIC SHOCK"

F - Etichetta "ELECTRIC U.S. AND CANADA AND SANITATION"

G - Etichetta "HOT SURFACE"

H - Etichetta "PHASE IDENTIFICATION"

L - Etichetta "DISTANCE FROM WALL"

M - Etichetta "PREVENTION OF FIRE AND ELECTRIC SHOCKS"

N - Etichetta "SERVICE"

O - Etichetta "LAMP"

Nei punti mostrati in fig.2.1, l'apparecchiatura è dotata di altre targhette di attenzione riguardanti la sicurezza.



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



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

NOTA: Solo per camere di cottura provviste di vaporiera.



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



ATTENZIONE!

Pavimento scivoloso

1.9 ACCESSORI

Le apparecchiature possono essere dotate dei seguenti accessori:

Modello	Accessorio
S50E/I/R-S100E/I/R-S105E/I/R-S120E/I/R-S125E/I/R-S140E/I (camera cottura)	FOURCE
S50E/I-S100E/I-S105E/I-S120E/I-S125E/I-S140E/I (camera cottura)	vaporiera
S50AD-S100AD-S105AD-S120AD-S125AD-S140AD	anello distanziatore

1.10 RUMORE

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

2 INSTALLAZIONE

2.1 TRASPORTO

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

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

NOTA: Il forno può essere inclinato di 90° solo per attraversare un passaggio stretto e poi riportato in posizione orizzontale, ASSOLUTAMENTE NON PUÒ MAI ESSERE TRASPORTATO INCLINATO

2.2 SCARICO

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

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

2.3 SPECIFICHE AMBIENTALI

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

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

Umidità relativa: 15% ÷ 95%

2.4 POSIZIONAMENTO, MONTAGGIO E SPAZI MANUTENTIVI

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

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

NOTA: Solo il modello S50 può essere anche Countertop utilizzando la base dedicata.

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 e vanno rispettate le condizioni d'installazione come illustrato in fig. 6.

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

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

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

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

- rimuovere le ruote dalla cella e rimontarle al di sotto dell'anello distanziatore nella posizione predisposta;
- in presenza dell'accessorio porta attrezzi, rimuovere il pianale inferiore di appoggio (fig. 5.3 part A) e rimontarlo a composizione ultimata;
- sovrapporre la cella senza ruote all'anello distanziatore e fissarla tramite le bandelle e viti in dotazione (fig.5.3 part.B);
- proseguire con la sovrapposizione come illustrato il fig.5.

Una volta sovrapposti correttamente, rimuovere le viti presenti sulla traversa superiore del modulo camera e sostituirle con le viti più lunghe in dotazione come illustrato in fig 5.1.

Di seguito avvitare il modulo superiore cappa sul modulo camera sottostante come indicato in figura 5 part.B.

ATTENZIONE! Per il corretto funzionamento dell'attrezzatura avvitare gli appositi tappi forniti in dotazione sulle sporgenze sinistre e destre del modulo camera inferiore (part.C-D Fig.5.2).

ATTENZIONE! Il componente (Fig.5.2 Part C) viene fornito assemblato.

Per facilitare il montaggio tale componente deve essere scomposto e poi montato sull'apparecchiatura prestando attenzione di riposizionarlo come era inizialmente.

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

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

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

ATTENZIONE! A posizionamento ultimato vanno assolutamente bloccate le due ruote girevoli dotate di freno collocate anteriormente nella versione standard e posteriormente nella versione ICON.

ATTENZIONE! La cella di lievitazione versione ICON viene fornita con i carter perimetrali di base smontati.

A posizionamento ultimato, dopo aver verificato che le ruote con freno siano state bloccate e che la posizione del pedale di blocco sia perfettamente in asse con le ruote fisse, montare il carter anteriore (fig.5.4 part. C) fissandolo con le viti laterali. Di seguito montare e

fissare i carter laterali anteriori (fig.5.4 part. D) e poi i carter laterali posteriori (fig.5.4 part. E).

2.5 COLLEGAMENTI

2.5.1 COLLEGAMENTO SCARICO VAPORI

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

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

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

Questo tubo deve essere inserito (part.A - fig.7) nell'interno del foro scarico vapori del forno. Anche eventuali prolungamenti devono essere eseguiti in modo che i tubi superiori entrino in quelli inferiori, come già visto per il collegamento precedente.

Se la conduttura esterna per lo scarico dei vapori è molto lunga, è opportuno applicare alla base del tubo di scarico dei vapori un tubicino di plastica per lo scarico della condensa (part.D - fig.7). Quest'ultima operazione deve essere eseguita prima dell'innesto della conduttura.

2.5.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO

ATTENZIONE! Il collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato, in conformità con i requisiti Electrical Power Assurance Corporation vigenti. In assenza di codici locali, i codici elettrici devono essere conformi al National Electrical Code (NEC) ANSI / NFPA70 e al Canadian Electrical Code CSA C22.2.

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

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

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

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

2.5.2.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO CAMERA DI COTTURA

ATTENZIONE! E' necessario installare per ogni singolo elemento di cottura, un interruttore generale quadripolare con fusibili o un interruttore automatico idoneo ai valori riportati sulla targhetta, che permetta di scollegare i singoli apparecchi dalla rete e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

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

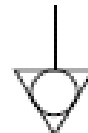
La camera di cottura viene consegnata con il voltaggio richiesto segnalato sulla targhetta matricola (fig.1).

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

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

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

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



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

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

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

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

2.5.2.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO CELLA DI LIEVITAZIONE

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

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

La cella di lievitazione viene consegnata con voltaggio di 208/240VAC 1ph 60 Hz come segnalato sulla targhetta sul fianco (fig.1).

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

Il cavo di collegamento deve essere messo a disposizione dall'installatore.

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

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

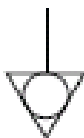
Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore nominale di $\pm 5\%$.

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

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

A tale scopo, sulla morsettieria di allacciamento, è collocato l'apposito morsetto (fig.14) con il simbolo al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra.

Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale (Part.A-fig.13), il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro dell'apparecchiatura con il simbolo MORSETTO PER IL COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



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

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

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

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

Il bocchettone 3/4 gas maschio per l'approvvigionamento dell'acqua si trova sulla parte posteriore dell'apparecchiatura (Fig.15) e la pressione d'esercizio deve essere compresa tra 1 e 1,5 bar (1 bar per modello S50).

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

Per il collegamento deve essere utilizzata acqua dolce.

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

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

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

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

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

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

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

3 FUNZIONAMENTO

3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO

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

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

- le etichette presenti sull'apparecchiatura (fig.2), siano integre e leggibili altrimenti sostituirle.
- tutte le operazioni di collegamento elettrico e messa a terra siano state eseguite correttamente.
- tutte le operazioni di collegamento scarico vapori siano state eseguite correttamente.

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

ATTENZIONE!

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

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

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

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

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

- Non fare avvicinare all'apparecchiatura persone non addette.

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

Non usare acqua all'interno della camera di cottura.

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

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

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

3.2 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA

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

Sul montante anteriore destro di ogni camera di cottura è posto il pannello di controllo (fig.16):

- 1) Display grafico a colori
- 2) Tasti neutri: in corrispondenza di ogni tasto viene rappresentata nel display l'icona della funzione associata che varia a seconda della schermata visualizzata
- 3) Accensione ("Start")
- 4) Spegnimento ("Stop")
- 5) Gestione timers di cottura ("Timer1" "Timer2")
- 6) Attiva/Disattiva funzione Eco Stand-by ("Stand-by")
- 7) Attiva/Disattiva funzione Power Booster ("Booster")
- 8) Accesso al menu impostazioni ("Menu")
- 9) Funzione personalizzabile ("Hotkey")

Nell'interfaccia utente si identificano le seguenti aree visive (fig 16):

- A) TOP BAR (barra superiore): è la zona visiva posizionata nella zona superiore del display. Visualizza data, ora corrente ed eventuali icone di stato (stato vaporiera, timer accensione, ecc...).
- B) WORKING AREA (area di lavoro): è la zona visiva principale suddivisa orizzontalmente in tre aree ad ognuna delle quali è associato un parametro di cottura che può essere modificato direttamente su pressione dei tasti neutri corrispondenti. Questa area visiva è anche utilizzata per visualizzare le voci di menù e le varie schermate di impostazione (programmi, illuminazione, ecc...) ed in caso di anomalia visualizza l'errore rilevato.
- C) STATUS BAR (barra di stato): è la zona visiva posizionata nella zona inferiore del display. E' rappresentata da una etichetta colorata che può visualizzare: lo stato corrente dell'attrezzatura ("in riscaldamento", "in cottura"), i timer di cottura (quando è abilitata la visualizzazione "Timers"), ecc....

Al fine di migliorare l'esperienza dell'utilizzatore l'interfaccia utente grazie alle potenzialità del display grafico associa ad ogni funzione/stato dell'attrezzatura un particolare colore che permette all'utente in ogni istante di conoscere lo stato della stessa:

- BIANCO: modalità di cottura standard
- VERDE: funzione standby attiva
- ARANCIONE: funzione booster attiva
- VIOLA: funzione "carico parziale" attiva
- AZZURRO: menù, impostazioni programmi
- ROSSO: allarme

I sei tasti neutri, disposti a destra e a sinistra del display grafico (fig.16 part. 2), possono assumere le seguenti funzioni:

- + : aumenta parametro
- : diminuisce parametro
- ↑ : sposta selezione "Su"
- ↓ : sposta selezione "Giù"
- √ : ok, conferma selezione
- ← : annulla, torna indietro senza conferma (return)

NOTA: LCD non TOUCH SCREEN. Eventuali pressioni sul display possono danneggiarlo irreversibilmente compromettendo il corretto funzionamento dell'intera attrezzatura.

Una volta acceso l'interruttore generale 0/1 sia il display grafico che l'interruttore generale si illuminano. All'accensione il display grafico dopo aver visualizzato per qualche secondo la schermata iniziale mostra direttamente la schermata principale (fig.17) dove compaiono le impostazioni relative all'ultima cottura effettuata:

- A) Data
- B) Ora
- C) Livello di potenza del cielo
- D) Temperatura effettiva / set point di lavoro
- E) Livello di potenza della platea
- F) Rappresentazione accensione/spengimento resistenze cielo
- G) Rappresentazione accensione/spengimento resistenze platea
- H) Riga di testo con messaggio di stato esplicativo / timers
- I) Indicazione dello stato della funzione "Timer Accensione"
- L) Indicazione dello stato della funzione "Vaporizzazione"
- M) Indicazione dello stato "Segnalazione Acustica" disattivata
- N) Indicazione dello stato "Anomalia presente"

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

Per una conservazione migliore della stessa, si consiglia di azionare i pulsanti sul pannello elettronico con una leggera pressione delle dita evitando colpi o pressioni eccessive.

3.2.1 PRIMA ACCENSIONE

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

- Impostare la temperatura a 60°C (140°F) e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Aumentare la temperatura a 90°C (195°F) e lasciare in funzione la camera per circa 2 ore. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Aumentare la temperatura a 150°C (305°F) e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Aumentare la temperatura a 250°C (485°F) e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all'interno della camera è presente molto

vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.

- Aumentare la temperatura a 270°C (520°F) e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- (Solo Multibake-Stonebake-Romanbake) aumentare la temperatura a 400°C (755°F) e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Attendere che la temperatura scenda ai valori di temperatura ambiente prima di iniziare le successive accensioni. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.

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

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

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

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

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

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

3.2.2 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA: MODALITA' DUAL POWER

La modalità DUAL POWER è la modalità standard di gestione del forno. Permette l'impostazione di 1 temperatura e di 2 livelli di potenza (in percentuale) del cielo e della platea (fig. 17).

Per abilitare la modalità DUAL POWER qualora non fosse già attiva premere il tasto "MENU", selezionare DUAL POWER con i tasti "SELEZIONE" (↑ e ↓) quindi premere "OK".

In questa modalità è possibile utilizzare il forno sia in gestione "MANUALE" che "PROGRAMMI" richiamando l'esecuzione di uno dei programmi di cottura presenti in memoria.

- ACCENSIONE CON IMPOSTAZIONE MANUALE DEI PARAMETRI

Per impostare i parametri di cottura agire direttamente sui tasti "+" e/o "-" corrispondenti per aumentare e/o diminuire il parametro. Regolare i valori di potenza del cielo e della platea. Questi valori vanno da 0 (potenza disinserita) a 100% (potenza massima). Per l'impostazione del parametro "Temperatura", poiché il display visualizza in tempo reale la temperatura misurata all'interno della camera di cottura, alla prima pressione del tasto "+" e/o "-" corrispondente viene mostrata in colore rosso l'impostazione corrente ("Temperatura Impostata"). Le successive pressioni modificano il parametro. Una volta fissato il valore desiderato non è necessaria alcuna conferma in quanto il parametro viene recepito ed attivato in tempo reale.

La regolazione della temperatura della camera di cottura è fissata per una temperatura massima di 450°C (850°F) per Multibake-Stonebake, 350°C (662°F) per Steambake e, 270°C (520°F) per Pastrybake. Qualora si superi per anomalia tale soglia massima interviene il termostato di sicurezza che blocca il funzionamento del forno spegnendolo.

Sullo schermo apparirà la schermata relativa all'allarme verificatosi (vedi 3.6).

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

Svitare il cappuccio del termostato di sicurezza (fig.1 part.B) e praticare una pressione.

Il pulsante riarmirà il termostato e dopo aver premuto il tasto "OK" il forno ripartirà normalmente.

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

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

Quando si verificano anomalie è necessario richiedere l'intervento del servizio di Assistenza Tecnica.

Per attivare le resistenze e quindi dare avvio alla fase di riscaldamento della camera di cottura premere il tasto "START" come suggerito nella riga di testo con messaggi esplicativi (status bar) con la dicitura "PREMERE START". All'accensione l'illuminazione della camera di cottura viene attivata automaticamente. L'accensione delle resistenze è indicata sul display sempre ed in tempo reale dai "fulmini" posizionati a destra dei livelli di potenza. La rappresentazione grafica fornisce anche l'informazione sul livello di potenza impegnato dalle resistenze in ogni istante attraverso la frequenza di lampeggio del fulmine stesso. Nella fase iniziale seguente all'accensione delle resistenze, la status bar visualizza la scritta "RISCALDAMENTO". A questa dicitura si alterna la scritta "PRONTO IN xx MIN" dove xx indica il tempo stimato che il forno impiegherà a raggiungere la temperatura impostata. Il display inoltre in questa fase alterna la visualizzazione della temperatura reale a quella impostata.

NOTA: nella versione "ICON" il display dopo alcuni istanti assume una colorazione differente. Premere un qualsiasi tasto per riattivare il display.

NOTA: La stima del tempo necessario a portare il forno alla temperatura desiderata è indicativo e varia sensibilmente in relazione ai parametri impostati in fase di accensione.

- ACCENSIONE CON UTILIZZO DI UN PROGRAMMA

L'utilizzo dei Programmi consente all'operatore di lavorare in modo "automatico", cioè con la possibilità di salvare e/o richiamare dalla memoria (interna o esterna) programmi di cottura con parametri precedentemente impostati. Ogni programma può memorizzare fino a 3 fasi di cottura.

Lo stato dell'apparecchiatura in modalità Programmi è confermato dalla presenza del nome del programma visualizzato nella status bar.

Per scegliere il programma desiderato premere il tasto "MENU", selezionare PROGRAMMI con i tasti "SELEZIONE" quindi premere "OK". Nel sottomenù PROGRAMMI scorrere la lista fino alla voce RICERCA PER NOME e confermare con "OK". A questo punto il display visualizza l'elenco alfabetico. Scorrere la selezione fino alla iniziale del programma ricercato. Confermando con OK il display mostra l'elenco dei tutti i programmi presenti in memoria in ordine alfabetico a partire dalla lettera selezionata. Muovere la selezione fino al programma desiderato e premere "OK". Il programma viene caricato.

Lo stato dell'apparecchiatura in modalità Programmi è confermato a questo punto dalla presenza del nome del programma nella status bar che si alterna alla dicitura PREMERE START. Per attivare le resistenze e dare avvio alla fase di riscaldamento con i parametri del programma selezionato premere il tasto "START".

NOTA: Se non sono presenti programmi precaricati il display visualizza la stringa <LISTA VUOTA> per cui è necessario procedere con l'inserimento di almeno un programma di cottura come descritto in 3.3.

- FASE DI COTTURA

Solo quando la temperatura del forno raggiunge quella definita (a meno di un "delta T" impostato) viene emessa una segnalazione acustica intermittente in aggiunta alla dicitura IN COTTURA mostrata nella status bar. In questa fase il display visualizza sempre la temperatura realmente misurata. Durante la cottura è possibile modificare i parametri in tempo reale agendo sui tasti "+" e "-" corrispondenti.

Nel caso di utilizzo di un programma precaricato i valori modificati avranno effetto soltanto sulla cottura in corso: i dati del programma originale, infatti, non vengono cambiati. Per modificare i parametri di un programma seguire le istruzioni del paragrafo 3.3.

Nel caso di utilizzo di un programma costituito da più fasi di cottura attivare la prima fase del programma azionando il TIMER 1 (vedere "TIMER DI COTTURA") che scandisce il tempo della fase in corso.

Nel caso di utilizzo di un programma costituito da più fasi di cottura "senza tempo" (vedere paragrafo successivo "COTTURA A CADUTA") la prima fase del programma si attiva automaticamente al raggiungimento della temperatura impostata.

All'inizio di ogni fase di cottura vengono precaricati in automatico i parametri (temperature, tempo e potenze) definiti dall'utente durante la programmazione mentre una segnalazione acustica costituita da 1, 2 o 3 beep indica rispettivamente l'inizio della fase 1, 2 o 3 (se presenti).

Per disattivare l'erogazione di potenza delle resistenze premere il tasto "STOP". Allo spegnimento l'illuminazione della camera di cottura viene disattivata automaticamente.

Con forno in STOP e programma caricato, la modifica di un solo parametro di cottura comporta l'uscita dal programma selezionato.

- COTTURA A CADUTA (fasi di cottura senza tempo)

E' un ciclo di cottura studiato appositamente per effettuare una "cottura a caduta", generalmente costituito da più fasi, in cui il passaggio di fase non è scandito dal tempo ma dal raggiungimento della temperatura della fase successiva. Generalmente è indicata per cotture di prodotti delicati che utilizzano percentuali di potenza basse e dunque la temperatura, a fronte di una infornata, tende a scendere. L'algoritmo della cottura implementato, si differenzia dalle tecniche classiche per il fatto che gli elementi riscaldanti durante la discesa di temperatura erogano potenza. Le fasi successive alla prima, dunque, dovrebbero avere lo scopo di aumentare i livelli di potenza erogati con l'obiettivo di non far scendere troppo la temperatura all'interno del forno.

Vedere punto 3.3 per la programmazione di una "cottura a caduta".

Es: cottura Panettoni, 3 fasi con riscaldamento

Pre-Riscaldamento:	220°C	50%	50%
Fase 1:	210°C	5%	10%
Fase 2:	180°C	10%	20%
Fase 3:	170°C	15%	25%

NOTA: La cottura termina a discrezione dell'utente poiché è l'ultima fase del programma, essendo svincolata dal tempo, ha ipoteticamente durata infinita.

- TIMER DI COTTURA

Il forno dispone di 2 "Timer di cottura" indipendenti la cui gestione è accessibile direttamente tramite i tasti dedicati presenti nel pannello comandi (fig.16 part.Q). I timer di cottura funzionano con la logica del conto alla rovescia (countdown). Allo scadere del tempo impostato indicano tramite opportuna segnalazione acustica e visiva ("lampeggio") che il tempo impostato è trascorso. La segnalazione acustica si differenzia dal tipo di intermittenza: il Timer 1 (T1) emette una segnalazione acustica continua, il Timer 2 (T2) emette una segnalazione acustica intermittente. La segnalazione acustica ha una durata finita impostabile da 0 a 60 secondi. Al termine di questo tempo la segnalazione termina e il timer si ripristina al valore impostato. E' possibile interrompere anticipatamente la segnalazione acustica premendo il tasto relativo al timer scaduto.

Per l'utilizzo dei timer di cottura è necessario inizialmente attivare la modalità di visualizzazione TIMERS con la pressione del tasto T1 o T2. L'avvenuta attivazione è indicata dal fatto che la status bar visualizza le impostazioni e lo stato dei timer (su sfondo bianco) (fig.18 part.Q) in sostituzione ai messaggi di stato del forno (su sfondo rosso) della visualizzazione standard.

Lo stato dei timer è indicato dai seguenti simboli:

- timer in STOP, countdown pronto per essere attivato
- ▶ timer in PLAY, countdown attivo
- || timer in PAUSE, countdown in pausa

Per attivare il timer T1 e far partire il conto alla rovescia premere il tasto T1. Lo stato del timer passa da "STOP" a "PLAY" e il conto alla rovescia risulta attivato. Una ulteriore pressione del tasto T1 mette il timer in "PAUSE", funzione utile nei casi in cui la cottura preveda in fasi intermedie l'aggiunta di eventuali farciture. Una ulteriore pressione di T1 fa ripartire il conto alla rovescia dal punto in cui era stato fermato riportando il timer nello stato "PLAY". Così fino allo scadere del timer, evento indicato dalla segnalazione acustica. Se previsto nelle impostazioni generali, è possibile aggiungere tempo al timer in corso in scadenza, utilizzando il tasto "+30sec" che compare in basso nel display: ogni pressione aggiunge 30 secondi al timer corrente. Nel caso sia necessario fermare il timer anticipatamente prima della sua scadenza e ripristinarlo al valore iniziale eseguire una pressione prolungata del tasto T1.

Le stesse considerazioni valgono per l'utilizzo del timer T2.

Per modificare le impostazioni relative ai timer di cottura premere il tasto "MENU", selezionare la voce TIMER COTTURA con i tasti "SELEZIONE" quindi premere "OK" per accedere al sottomenù.

Sul display, scorrendo la lista con i tasti "SELEZIONE" si possono selezionare le seguenti voci:

- "Impostazioni": per modificare i tempi impostati (fig.19a)
- "Durata Segnalazione": per modificare la durata totale della segnalazione (fig.19b). E' possibile disattivare la segnalazione acustica azzerando le barre. Questo stato dei timer viene rappresentato da una icona nella top bar ad indicare che la segnalazione acustica è disabilitata (fig.17 part. M)

Scorrere la lista con i tasti "SELEZIONE" fino alla voce desiderata e confermare con il tasto "OK". Effettuare la modifica del parametro con

i tasti “+” e “-” poi confermare con il tasto “OK”. Per tornare alle schermate precedenti premere una o più volte il tasto “RETURN”.

Per agevolare l'impostazione dei TIMER è possibile accedere alla schermata IMPOSTAZIONI direttamente dalla schermata principale senza passare per il “MENU” premendo contemporaneamente per alcuni secondi i tasti T1 e T2.

Per disattivare la modalità di visualizzazione TIMERS e tornare alla visualizzazione STANDARD premere il tasto “MENU”, selezionare la voce VISUALIZZAZIONE con i tasti “SELEZIONE” quindi premere “OK” per accedere al sottomenù.

Sul display, scorrendo la lista con i tasti “SELEZIONE” si possono selezionare le seguenti voci:

- “Standard”: attiva la visualizzazione standard
- “Timers”: attiva la visualizzazione per l'utilizzo dei timer di cottura
- “Multitimer”: attiva la visualizzazione Multitimer (6 timer di cottura) (vedere 3.5.9)
- “Metronomo”: attiva la visualizzazione Metronomo (6 timer di cottura in esecuzione sincronizzata) (vedere 3.5.10)

Scorrere la lista con i tasti “SELEZIONE” fino alla voce desiderata e confermare con il tasto “OK”.

- **FUNZIONE “ECO STAND-BY”**

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

Il risparmio energetico è ottenuto pilotando opportunamente l'accensione delle resistenze di cielo e platea a valori impostati dal Costruttore.

NOTA: Il delta di discesa di temperatura è variabile, dipende sempre dalla temperatura in cui viene attivata la funzione e il suo tempo di durata, ciò non deve essere considerata una problematica.

Per attivare/disattivare la funzione premere il tasto “STAND BY”. Ad attivazione avvenuta lo schermo assume la colorazione VERDE e un'icona specifica compare a sinistra dei parametri di cottura.

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

NOTA: La funzione può essere attivata solo se il forno è in START.

- **FUNZIONE “POWER BOSTER”**

La funzione “Power Booster” permette di utilizzare tutta la potenza disponibile del forno, soluzione ideale nelle fasi di carico di lavoro massivo e continuativo dove è richiesta la massima velocità dell'attrezzatura.

Questo è possibile grazie ad un controllo elettronico che può impegnare tutta la potenza installata pilotando opportunamente l'accensione delle resistenze di cielo e platea pur mantenendo i valori impostati dall'utente.

Per attivare/disattivare la funzione premere il tasto “BOOSTER”. Ad attivazione avvenuta lo schermo assume la colorazione ARANCIONE e un'icona specifica compare a sinistra dei livelli dei parametri di cottura.

NOTA: La funzione può essere attivata solo se il forno è in START.

- **FUNZIONE “CARICO PARZIALE”**

La funzione “Carico Parziale” permette di eseguire delle cotture riducendo il consumo di energia elettrica, soluzione ideale nelle fasi di lavoro intermittente in cui è richiesta l'operatività discontinua dell'attrezzatura.

Il risparmio energetico è ottenuto lasciando inalterato il pilotaggio delle resistenza posteriori del forno e pilotando opportunamente l'accensione delle resistenze di cielo e platea delle resistenze anteriori a valori impostati dal Costruttore. Questo comporta l'operatore deve posizionare il prodotto da cuocere nella metà posteriore della camera di cottura poiché come descritto quella anteriore si trova in uno stato di “riposo vigile” non adatto alla fase di cottura.

Per attivare/disattivare la funzione premere il tasto “MENU”, selezionare “CARICO PARZIALE” con i tasti “SELEZIONE” quindi premere “OK”. Ad attivazione avvenuta lo schermo assume la colorazione VIOLA e un'icona specifica compare a sinistra dei parametri di cottura.

NOTA: La funzione può essere attivata solo se il forno è in START.

3.2.3 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA: MODALITA' DUAL-TEMP

La modalità DUAL-TEMP è la modalità di gestione del forno che permette l'impostazione di 2 temperature, rispettivamente del cielo e della platea (fig. 18).

Per abilitare la modalità DUAL TEMP qualora non fosse già attiva premere il tasto “MENU”, selezionare “DUAL TEMP” con i tasti “SELEZIONE” (↑ e ↓) quindi premere “OK”.

In questa modalità è possibile utilizzare il forno sia in gestione “MANUALE” che “PROGRAMMI” richiamando l'esecuzione di uno dei programmi di cottura presenti in memoria.

Per impostare le temperature di cielo e platea agire sui tasti “+” e/o “-” per aumentare e/o diminuire la temperatura corrispondente. Poiché il display visualizza in tempo reale la temperatura misurata all'interno della camera di cottura, alla prima pressione del tasto “+” e/o “-” corrispondente viene mostrata in colore rosso l'impostazione corrente. Le successive pressioni modificano il parametro. Una volta fissato il valore desiderato non è necessaria alcuna conferma in quanto il parametro viene recepito ed attivato in tempo reale.

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

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

Per attivare le resistenze e quindi dare avvio alla fase di riscaldamento della camera di cottura premere il tasto “START”. Valgono le stesse considerazioni e funzioni descritte precedentemente in 3.2.2.

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

3.3 IMPOSTAZIONE “PROGRAMMI”

L'utilizzo dei Programmi consente all'operatore di lavorare in modo “automatico”, cioè con la possibilità di salvare e/o richiamare una configurazione di parametri impostati. Ogni programma di cottura può memorizzare fino a 3 fasi di cottura. In modalità DUAL POWER ogni fase di cottura memorizza 1 temperatura, 1 tempo e 2 percentuali di potenza mentre in modalità DUAL TEMP memorizza 2 temperature e 1 tempo. Inoltre ad ogni programma può essere associata una configurazione DELTA POWER (vedere 3.5.8) differente da quella utilizzata in modalità MANUALE.

La presenza di un programma in esecuzione viene mostrato nella “status bar” dal nome del programma stesso.

Per la gestione dei Programmi accedere al menù dedicato. Premere il tasto “MENU”, selezionare la voce PROGRAMMI con i tasti “SELEZIONE” (↑ e ↓) quindi premere “OK” per accedere al sottomenù.

Sul display, scorrendo la lista con i tasti “SELEZIONE” si possono selezionare le seguenti voci:

- “Recenti”: mostra elenco degli ultimi programmi utilizzati
- “Manuale”: termina esecuzione programma e passa in modalità manuale
- “Pre-Riscaldamento”: apre le schermate di impostazione del programma Pre-Riscaldamento
- “Ricerca per nome”: ordina i programmi a partire dalla lettera selezionata
- “Inserisci nuovo”: avvia la procedura per la creazione di un programma
- “Modifica”: avvia la procedura per la modifica di un programma esistente
- “Elimina”: avvia la procedura per l'eliminazione di un programma esistente
- “Importa USB”: avvia la procedura per la importazione nella memoria interna di programmi memorizzati su un dispositivo USB esterno
- “Esporta USB”: avvia la procedura per la copia dei programmi esistenti nella memoria interna su un dispositivo USB esterno

- **RECENTI**

E' la funzione che elenca gli ultimi programmi utilizzati. Selezionare il programma desiderato con i tasti “SELEZIONE” quindi premere “OK” per metterlo in esecuzione ed avviare la fase di riscaldamento/cottura con i parametri del programma scelto.

- **MANUALE**

Con questa funzione si termina l'esecuzione di un programma e si passa in modalità manuale.

NOTA: La stesso risultato si ottiene nella schermata principale mettendo il forno in STOP e muovendo un parametro di cottura.

- **PRE-RISCALDO**

E' il programma dedicato al riscaldamento del forno che permette di accendere il forno con impostazioni differenti da quelle di cottura. Il forno, al raggiungimento della temperatura di riscaldamento impostata o esaurito il tempo di pre-riscaldamento impostato, automaticamente carica i parametri di cottura. Utilizzare questa funzionalità quando si ha la necessità:

- di ridurre il tempo di salita in temperatura (impostando percentuali più elevate rispetto a quelle di cottura);
- di programmare una salita lenta (impostando percentuali più basse rispetto a quelle di cottura);
- di programmare una salita discontinua (impostando una temperatura di riscaldamento più bassa e percentuali più alte rispetto a quelle di cottura o viceversa);
- di programmare una salita in temperatura a tempo (impostando temperatura, percentuali e tempo di durata della fase di pre-riscaldamento).

Nel menu "Pre-Riscaldamento" selezionare:

- "Abilita" per attivare il programma pre-riscaldamento
- "Impostazioni" per accedere alle schermate di setting dei parametri del programma di pre-riscaldamento: nella prima schermata regolare la temperatura (le temperature da regolare sono due se si utilizza la modalità DUAL TEMP), poi segue la schermata di regolazione delle percentuali di potenza (schermata non disponibile in DUAL TEMP), infine regolare un eventuale tempo di pre-riscaldamento (impostare //:// per far terminare il pre-riscaldamento al raggiungimento della temperatura imposta).
- "Abilita con Start", voce da attivare se si desidera legare alla pressione del tasto START l'abilitazione del programma "Pre-Riscaldamento". In altre parole, con questa impostazione attiva, una pressione del tasto START abilita il pre-riscaldamento, la pressione successiva lo disabilita e così via.

Con programma "Pre-Riscaldamento" attivo, il display assume una colorazione arancione.

- **RICERCA PER NOME**

E' la funzione che elenca in ordine alfabetico tutti i programmi presenti in memoria a partire dalla lettera scelta tramite i tasti "SELEZIONE" e confermata con "OK". Selezionare il programma desiderato con i tasti "SELEZIONE" quindi premere "OK" per metterlo in esecuzione ed avviare la fase di riscaldamento/cottura con i parametri del programma scelto.

- **INSERISCI NUOVO**

La prima schermata della procedura di inserimento di un programma chiede che venga immesso il nome del programma (fig. 20a). Un cursore lampeggiante nella parte superiore del display indica che si deve inserire la prima lettera del nome. Selezionare la lettera desiderata con i tasti "SELEZIONE" quindi premere "OK" per confermare e passare al carattere successivo e così via. Nel caso in cui ci sia la necessità di cancellare l'ultima lettera inserita scorrere l'elenco fino a DEL quindi premere "OK" o premere il tasto "DELETE". Per terminare l'inserimento del nome e passare alla schermata successiva scorrere l'elenco fino a END quindi premere "OK" o premere il tasto "END". Segue la schermata di selezione del ciclo di cottura: le opzioni disponibili sono Cottura, Prebaking o Refining. Premere OK per confermare.

Si accede così alla schermata di programmazione che chiede il numero di fasi che costituiranno il programma. Usare i tasti "SELEZIONE" per stabilire il numero desiderato tra 1, 2 o 3 (fig. 20b). Segue l'inserimento della temperatura di lavoro ("Temperatura fase 1") e il tempo di cottura ("Tempo fase 1") (che verrà precaricato in T1 (fig. 20c). Effettuare la modifica dei parametri con i tasti "+" e "-" corrispondenti, impostare il tempo a //:// se si desidera impostare un programma senza tempo per la cottura in caduta, poi confermare con il tasto "OK". Si accede così alla schermata di programmazione che chiede l'inserimento del livello di potenza del ciclo ("Potenza ciclo fase 1") e della platea ("Potenza platea fase 1") (fig. 20d). Effettuare la modifica dei parametri con i tasti "+" e "-" corrispondenti poi confermare con il tasto "OK".

La programmazione prosegue con le schermate riguardanti la programmazione della seconda e della terza fase, qualora presenti (fig. 20e-f-g-h).

Solo nei modelli in cui è prevista la vaporiera ad ogni fase di cottura può essere associata una vaporizzazione che avverrà all'inizio della fase di cottura che la prevede. Per abilitare la vaporizzazione premere il tasto HOTKEY quando viene visualizzata la schermata di impostazione della temperatura, come indicato dalla dicitura a display: una icona specifica compare a sinistra della temperatura. La durata della

vaporizzazione è impostabile al termine delle schermate di programmazione.

ATTENZIONE!: Nel caso in cui nelle schermate di programmazione non sia presente la dicitura che indica di abilitare/disabilitare la vaporizzazione utilizzando il tasto HOTKEY aumentare il tempo di cottura della fase precedente poiché il boiler dopo aver generato vapore si raffredda e necessita di un certo tempo per riscaldarsi e generare ulteriore vapore. Tornare quindi alle schermate precedenti premendo una o più volte il tasto "RETURN".

NOTA: Nel caso in cui il forno preveda la vaporiera e non siano presenti le schermate di programmazione della vaporizzazione contattare il Servizio di Assistenza per abilitare tale funzionalità.

La programmazione prosegue con l'impostazione della funzione DELTA POWER (fig. 20i): lasciare i simboli // se si desidera utilizzare l'impostazione manuale (vedere 3.5.8) altrimenti utilizzare i tasti + e/o - per selezionare il bilanciamento desiderato.

L'ultima schermata mostra il riepilogo del programma creato (fig. 20 l). Premere OK per salvare il programma e mandarlo in esecuzione.

Premere "RETURN" per tornare alle schermate precedenti senza salvare.

NOTA: Per l'inserimento di un programma DUAL TEMP selezionare la modalità come descritto in 3.2.3 prima di iniziare la procedura di inserimento di un nuovo programma. Per la programmazione resta valida la procedura appena descritta.

- **MODIFICA**

Selezionare la prima lettera del programma che si intende modificare con i tasti "SELEZIONE" quindi premere "OK" per eseguire l'ordinamento alfabetico di tutti i programmi a partire dalla lettera scelta. Selezionare il programma desiderato con i tasti "SELEZIONE" quindi premere "OK" per entrare nelle schermate di modifica. La procedura di modifica dei parametri è identica a quella descritta in precedenza nel paragrafo "INSERISCI NUOVO".

- **ELIMINA**

Selezionare la prima lettera del programma che si intende eliminare con i tasti "SELEZIONE" quindi premere "OK" per eseguire l'ordinamento alfabetico di tutti i programmi a partire dalla lettera scelta. Selezionare il programma desiderato con i tasti "SELEZIONE" quindi premere "OK". Confermare l'eliminazione con "OK" oppure annullare l'operazione premendo una o più volte il tasto "RETURN".

- **IMPORTA USB**

Inserire il dispositivo USB nell'apposito slot presente sul fianco destro dell'attrezzatura dopo aver rimosso il tappo di protezione. Il display mostra l'elenco delle directory presenti nel dispositivo USB. La voce <ROOT> indica il primo livello del file system. Selezionare la directory dove risiedono i programmi da importare con i tasti "SELEZIONE". I tasti "+" e "-" rispettivamente entrano ed escono dalla directory selezionata. Premere il tasto "OK" per eseguire l'operazione di importazione. Un messaggio visualizza il numero di programmi correttamente copiati dal dispositivo USB alla memoria del forno. Togliere il dispositivo USB e riposizionare il tappo precedentemente rimosso.

NOTA: il messaggio <NO DIRECTORY> indica che il dispositivo USB è assente o non è inserito correttamente nel proprio slot

- **ESPORTA USB**

Inserire il dispositivo USB nell'apposito slot presente sul fianco destro dell'attrezzatura dopo aver rimosso il tappo. Il display mostra l'elenco delle directory presenti nel dispositivo USB. La voce <ROOT> indica il primo livello del file system. Selezionare la directory dove risiedono i programmi da esportare con i tasti "SELEZIONE". I tasti "+" e "-" rispettivamente entrano ed escono dalla directory selezionata. Premere il tasto "OK" per eseguire l'operazione di esportazione. Un messaggio visualizza il numero di programmi correttamente copiati dalla memoria del forno al dispositivo USB. Togliere il dispositivo USB e riposizionare il tappo precedentemente rimosso.

NOTA: il messaggio <NO DIRECTORY> indica che il dispositivo USB è assente o non è inserito correttamente nel proprio slot

3.4 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA CON VAPORIERA

Questa funzione consente l'immissione di vapore all'interno della camera di cottura in quantità "calibrata".

Per attivare la funzione occorre premere il tasto "MENU", selezionare la voce VAPORIZZAZIONE con i tasti "SELEZIONE" (↑ e ↓) quindi premere "OK" per accedere al sottomenù.

Sul display, scorrendo la lista con i tasti "SELEZIONE" si possono selezionare le seguenti voci:

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

Scorrere la lista con i tasti "SELEZIONE" fino alla voce desiderata e confermare con il tasto "OK".

Per la voce "Durata vapore" effettuare la modifica del parametro con i tasti "+" e "-" poi confermare la modifica con il tasto "OK". Per tornare alle schermate precedenti senza salvare premere una o più volte il tasto "RETURN".

Ad abilitazione avvenuta, il display principale visualizza un'icona ad indicare l'avvenuta attivazione della funzione "Vapore" (fig.33). L'icona vapore lampeggiante indica che la caldaia è in riscaldamento. L'icona vapore fissa indica che la caldaia ha raggiunto la temperatura di esercizio e che quindi il vapore è disponibile per l'immissione. Nella fase di immissione l'icona bianca diventa azzurra per un tempo pari alla "Durata Vapore" impostata.

Per la funzione "Vapore" non è previsto un tasto dedicato. In caso di frequente utilizzo di vapore si suggerisce di assegnare tale funzione al tasto "HOTKEY" (vedere 3.5.3). Così facendo al tasto vengono associate delle funzioni che permettono la gestione diretta del boiler senza la necessità di entrare nel menù dedicato:

- pressione singola: immette vapore all'interno della camera di cottura (scorciatoia della funzione "Immissione vapore")
- pressione prolungata: accende/spegne la caldaia preposta alla produzione di vapore (scorciatoia della funzione "Abilita"/"Disabilita")

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

Nel caso di utilizzo di programmi che contengono al loro interno almeno una vaporizzazione, l'attivazione della caldaia avviene automaticamente. Azionare il Timer 1 (T1) affinché avvenga l'immissione automatica del vapore agli istanti di tempo programmati. Per l'utilizzo del Timer 1 fare riferimento a 3.2.2, paragrafo "TIMER DI COTTURA". Per la creazione di programmi che prevedono al loro interno delle vaporizzazioni fare riferimento a 3.3.

In ogni caso, lo STOP del forno disattiva anche il riscaldamento della vaporiera.

3.4.1 SCARICO DEI VAPORI

Lo scarico dei vapori che si formano all'interno della camera di cottura viene azionato dal pomello situato sul montante sinistro anteriore del forno (fig. 23).

Con il pomello tirato verso l'esterno lo scarico è aperto, con il pomello spinto verso il forno lo scarico è chiuso.

3.5 IMPOSTAZIONI AGGIUNTIVE CAMERA DI COTTURA

L'apparecchiatura è dotata di ulteriori impostazioni accessibili dal menu principale. Per accedere a queste funzioni premere il tasto "MENU" poi scorrere la lista delle voci con i tasti "SELEZIONE" fino a quella desiderata. Premere "OK" per entrare nel sottomenù.

3.5.1 ILLUMINAZIONE

Permette l'accensione e lo spegnimento della illuminazione all'interno della camera di cottura. Selezionare questa voce di menù per gestire l'illuminazione manualmente. Lo stato dell'illuminazione è rappresentato graficamente sul display dalla presenza di un simbolo di spunta a destra della voce di menù. La presenza del simbolo indica che l'illuminazione è accesa.

3.5.2 PULIZIA

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 sulle pareti interne della camera del forno tramite riduzione pirolitica (carbonizzazione). Quando la funzione in oggetto viene selezionata si attiva il programma preimpostato ad alte temperature per un intervallo di tempo fissato in fabbrica dal Costruttore. A programma ultimato ed a forno a temperatura ambiente è sufficiente asportare i residui carbonizzati servendosi di un apposito spazzolone.

Attivare il programma "Pulizia" selezionando la voce PULIZIA con i tasti "SELEZIONE" e premere il tasto "OK" di conferma. Sul display

comparirà una icona rappresentativa e la dicitura "Programma Pulizia in corso...". L'illuminazione della camera se attiva si spegne automaticamente.

Al termine del programma il forno si porta nello stato di STOP disattivando l'erogazione di elettricità alle resistenze ed emettendo una segnalazione acustica che avvisa l'operatore del termine del programma di pulizia. Sul display comparirà la dicitura "Programma Pulizia terminato". Premere "OK" per uscire e procedere con lo spegnimento dell'attrezzatura come descritto in 3.9.

Per interrompere anticipatamente il programma di Pulizia premere il tasto "RETURN".

Per ritardare l'esecuzione del programma di pulizia programmare il TIMER DI ACCENSIONE nel seguente modo:

- impostare un off del forno nell'orario e nel giorno della settimana desiderato per la pulizia;
- impostare per il giorno della settimana prescelto il flag "Pulizia" in posizione ON

Per ulteriori dettagli vedere 3.5.4.

NOTA: La valvola di scarico vapori durante il programma di pulizia va chiusa manualmente fino al termine del programma. Al termine è consigliato riaprirlo per permettere l'evacuazione dei vapori.

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

3.5.3 HOTKEY

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

Entrare nel menù "Hotkey" per visualizzare l'impostazione corrente rappresentata dalla voce evidenziata. Per assegnare al tasto "Hotkey" una funzione diversa da quella corrente spostare l'evidenziazione con i tasti "SELEZIONE" fino alla voce desiderata e premere il tasto "OK" di conferma.

Se necessario premere il tasto "RETURN" fino a tornare alla schermata principale.

La pressione del tasto "Hotkey" attiva direttamente la funzione selezionata.

3.5.4 TIMER ACCENSIONE

Con tale funzione è possibile decidere l'accensione temporizzata del forno impostando fino a due orari diversi di accensione e spegnimento per ogni giorno della settimana (fig. 21).

Sul display, scorrendo la lista con i tasti "SELEZIONE" si possono selezionare le seguenti voci:

- "Abilita/Disabilita": abilita/disabilita timer accensioni
- "Impostazioni": gestione orari di accensione/spegnimento programmato

Scorrere la lista con i tasti "SELEZIONE" fino alla voce "Abilita" e confermare con il tasto "OK" per abilitare questa funzionalità. Qualora non siano presenti orari di accensione/spegnimento si viene reindirizzati alla schermata "Impostazioni" per inserire almeno un tempo di accensione/spegnimento.

Posizionare il cursore con i tasti "SELEZIONE" sul campo dell'orario relativo al giorno della settimana che si desidera programmare. I giorni della settimana sono disposti su 4 pagine. Gli orari di accensione sono rappresentati graficamente dalla dicitura "ON", quelli di spegnimento dalla dicitura "OFF". Inoltre, per ogni giorno della settimana che prevede uno spegnimento è possibile programmare l'avvio automatico del programma pulizia. I tempi sono rappresentati graficamente nel formato HH:MM. La simbologia //:// indica che l'accensione/spegnimento è disabilitato.

Utilizzare i tasti "+" e "-" per aumentare/diminuire il campo selezionato. Nel campo HH selezionare il simbolo "/" per disabilitare quello specifico timer. Nel campo PULIZIA selezionare ON per abilitare il programma pulizia dopo lo spegnimento programmato. Ad impostazione ultimata confermare con il tasto "OK". Premere "RETURN" per tornare alla schermata precedente senza confermare le modifiche.

Quando il timer di accensione è attivo nella top bar è presente l'icona "Timer Accensione" (fig.17 part. I) mentre la status bar quando il forno si trova in STOP indica tra i vari messaggi anche la dicitura della prossima accensione nel formato "ON gg hh:mm". In fase di spegnimento la status bar mostra la dicitura "OFF gg hh:mm".

E' sufficiente che nella tabella impostazioni sia compilato anche un solo "On" per rendere attiva la funzione: il forno si accenderà al primo "on" cronologicamente attivo che incontrerà dal momento dell'attivazione.

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

Al raggiungimento dell’orario di accensione (o spegnimento) un segnale acustico intermittente unito al lampeggio dell’icona di stato del timer avverte dell’imminente accensione (o spegnimento). Tale accensione (o spegnimento) può essere interrotta con il tasto STOP (o con il tasto START).

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

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

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

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

NOTA: La centralina, con forno alimentato in stato di STOP, è dotata di un timer interno dopo il quale spegne automaticamente il display. La pressione di un qualsiasi tasto risveglia la centralina. Con interruttore generale in posizione “I” e display spento assicurarsi che la centralina non sia entrata in questo stato prima di procedere con lo spegnimento dell’interruttore. Attivare la centralina con la pressione di un qualsiasi tasto poi procedere come al punto 3.9.

3.5.5 IMPOSTAZIONE DATA/ORA

Sul display, scorrendo la lista con i tasti “SELEZIONE” si possono selezionare le seguenti voci:

- “Impostazioni”: per l’impostazione di ora e data, utilizzare i tasti “SELEZIONE” per spostarsi nel campo da modificare. Utilizzare i tasti “+” e “-” per aumentare/diminuire il campo selezionato.

- “Fuso Orario”: Procedere con l’impostazione del fuso orario in formato UTC (es: UTC 00 Londra, UTC +1 Roma, ecc..).

Premere il tasto “OK” per confermare le modifiche. Premere “RETURN” per tornare alla schermata precedente senza confermare le modifiche.

Il formato di rappresentazione dell’ora è HH:MM. Il formato di rappresentazione della data è GG/MM/AA

3.5.6 IMPOSTAZIONE LINGUA

Per l’impostazione della lingua, scorrere la lista con i tasti “SELEZIONE” fino alla voce desiderata e confermare con il tasto “OK”. Premere “RETURN” per tornare alla schermata precedente senza confermare le modifiche.

3.5.7 IMPOSTAZIONE °C/°F

Il forno prevede la possibilità di impostare/visualizzare le temperature in gradi centigradi (°C) o in gradi Fahrenheit (°F). L’impostazione corrente è visualizzata nella schermata principale a destra della temperatura misurata con l’opportuno simbolo.

Per modificare l’impostazione corrente scorrere la lista con i tasti “SELEZIONE” fino alla voce desiderata e confermare con il tasto “OK”. Premere “RETURN” per tornare alla schermata precedente senza confermare le modifiche.

3.5.8 ASSISTENZA

In tale menù sono riportate alcune informazioni relative al forno necessarie in fase di richiesta di Assistenza.

Sul display, scorrendo la lista con i tasti “SELEZIONE” si possono selezionare le seguenti voci:

- “Info”: mostra informazioni relative al Service, alla versione di software installata e alla configurazione del forno.
- “Aggiorna software”: avvia procedura per l’aggiornamento del software

ATTENZIONE! Procedura riservata solo a personale formato ed autorizzato dalla Casa Costruttrice. L’operazione può compromettere il corretto funzionamento dell’attrezzatura.

- “Reset”: avvia procedura di ripristino parziale delle impostazioni di fabbrica (eventuali Programmi presenti eliminati)

ATTENZIONE! Procedura riservata solo a personale formato ed autorizzato dalla Casa Costruttrice. L’operazione può compromettere il corretto funzionamento dell’attrezzatura.

- “Default fabbrica”: avvia procedura di default generale delle impostazioni di fabbrica (eventuali Programmi presenti vengono mantenuti in memoria)

ATTENZIONE! Procedura riservata solo a personale formato ed autorizzato dalla Casa Costruttrice. L’operazione può compromettere il corretto funzionamento dell’attrezzatura.

- “Allinea”: avvia procedura di allineamento verticale della grafica. Agire sui tasti “SELEZIONA” per muovere la grafica corrispondente.

- “Allarmi”: visualizza eventuali errori in essere. Il tasto “SELEZIONA SU” scorre la lista degli allarmi presenti. Lo stato dell’attrezzatura nel caso in cui ci siano allarmi pendenti è identificata nella status bar dall’icona di stato corrispondente (fig.17 part.N).

- “Logfile”: procedura per salvataggio dati di cottura, riservata ai centri di Assistenza autorizzati.

- “Delta Power”: funzionalità che permette di aumentare/diminuire la potenza nella zona anteriore del forno pur mantenendo inalterate le regolazioni di potenza impostate dall’utente. Utilizzare questa funzione al fine di bilanciare al meglio la regolazione del forno tra zona anteriore e posteriore. Regolare con i tasti dedicati la correzione (espressa in punti percentuali) di cielo e platea: valori positivi aumentano la potenza, valori negativi diminuiscono la potenza. Le correzioni impostate vengono applicate alle percentuali di potenza utilizzate nella modalità DUAL POWER.

- “Sensitivity”: funzionalità che permette di regolare elettronicamente il livello di sensibilità del forno alle variazioni di temperatura. Sono disponibili tre impostazioni (dalla meno sensibile alla più sensibile): “Low”, “Default” (impostazione di fabbrica) e “High”.

- “Split Booster”: funzionalità che permette di impostare in quali zone la funzione Power Booster deve erogare potenza aggiuntiva. Sono disponibili le seguenti impostazioni: “Cielo & Platea” (impostazione di fabbrica), “Solo Cielo” e “Solo Platea”. Selezionare l’impostazione desiderata in base alla tipologia di lavoro effettuato.

- “Stima Energia”: schermata riassuntiva dei consumi stimati:
 - o Potenza istantanea, Potenza media, Potenza media massima (premere tasto corrispondente per scorrere i parametri)
 - o Contatore di energia parziale (premere tasto Cestino per azzerare il contatore parziale)
 - o Contatore di energia totale

NOTA: I contatori rappresentano una stima dei consumi e fanno riferimento a valori di potenza nominali. I consumi reali dipendono dalla fornitura di energia elettrica quindi possono discostarsi da quelli stimati!

- “Demo mode”: attiva la modalità demo
- “Wi-Fi”: utilizzare questo menu per connettere il forno alla rete WiFi disponibile:

- o Abilita/Disabilita: per eseguire la scansione delle reti disponibili ed effettuare la connessione/disconnessione
- o Info: schermata riassuntiva dei parametri di rete (se connesso)
- o Cerca altra WiFi: per passare ad altra rete WiFi (se connesso)
- o Pin Cloud: genera codice per associazione forno – app (se connesso)

Confermare con il tasto “OK” la voce selezionata e seguire le istruzioni a video. Premere “RETURN” per tornare alla schermata precedente senza confermare le modifiche.

3.5.9 MULTITIMER

La visualizzazione “Multitimer” consente la gestione di 6 “Timer di cottura” indipendenti. Abilitando questa funzione si apre una schermata dedicata che associa ad ogni tasto neutro la gestione del timer

corrispondente (fig.22A). Per il funzionamento e la gestione dei timer vedere "TIMER DI COTTURA" in 3.2.2. Premere i tasti "TIMER 1" o "TIMER 2" (fig. 15 part.5) per passare alla schermata dei parametri di cottura e regolare temperature/potenze. Premere di nuovo uno dei due tasti per tornare alla schermata di gestione dei timer.

Qualora un timer di cottura in esecuzione scade si viene reindirizzati alla schermata dei timer per permettere all'utente di prendere visione del timer scaduto indicato da un lampeggio.

Per modificare le impostazioni relative ai 6 timer di cottura premere il tasto "MENU", selezionare la voce TIMER COTTURA con i tasti "SELEZIONE" quindi premere "OK" per accedere al sottomenù, poi selezionare "Impostazioni" per modificare i tempi impostati (fig.19a). In modalità MULTITIMER le impostazioni dei 6 timer avviene su tre schermate distinte (sono raggruppati due timer per ogni schermata).

3.5.10 METRONOMO

La visualizzazione "Metronomo" consiste nella esecuzione sincronizzata di 6 timer che sono rappresentati nel display da 6 barre vuote che si riempiono man mano che il tempo scorre e che in prossimità della scadenza diventano colorate. Alla scadenza di ogni timer viene emesso un beep sonoro. L'impostazione di tutti i timer è quella del TIMER 1. Sulla base di questa impostazione, automaticamente un algoritmo calcola l'offset tra un timer e il successivo in modo che durante l'esecuzione il tempo di attesa tra la scadenza di un timer e quella del successivo siano simili.

Questa funzionalità permette all'utente di avere:

- una corrispondenza visiva tra display e zone di cottura
- uno strumento che aiuti a sincronizzare il lavoro di informamento/sfornamento molto utile in produzioni ripetitive (es: basi precotte, ecc..)

Con forno in START, avviare i timer premendo i tasti "TIMER 1" o "TIMER 2" (fig. 15 part. 5) per accedere alla visualizzazione del metronomo. Con i timer attivi, premere i tasti "TIMER 1" o "TIMER 2" per passare alla schermata dei parametri di cottura e regolare temperature/potenze. Premere di nuovo uno dei due tasti per tornare alla schermata di visualizzazione dei timer. Premere il tasto STOP per terminare l'esecuzione dei timer.

3.5.11 CELLA "STARBAKE" (optional)

La cella "Starbake" è la cella di lievitazione a controllo elettronico. La programmazione della cella avviene generalmente tramite il quadro comandi della camera di cottura posta al di sopra della cella di lievitazione. Se non è presente la cella di lievitazione "Starbake", ma è presente una cella elettromeccanica o non è presente alcuna cella, il display segnala con un messaggio informativo che questa non è disponibile. Nel caso in cui sia presente, si accede alle seguenti opzioni:

- "Abilita/Disabilita": attiva la cella di lievitazione alla temperatura impostata o la spegne le resistenze. Il display mostra la temperatura rilevata in cella seguita dalla temperatura impostata.

- "Impostazioni": si accede alla schermata di regolazione della temperatura.

Vedere 3.8 e 3.9 per ulteriori informazioni.

NOTA: La cella di lievitazione "Starbake" può funzionare anche con la camera di cottura che la comanda spenta, utilizzando le impostazioni della volta precedente.

3.6 VISUALIZZAZIONE ALLARMI

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

- 1) Allarme Temperatura massima
- 2) Allarme Avaria Termocoppia (viene indicata anche di quale termocoppie si tratta) (fig. 22)
- 3) Allarme Errore Comunicazione
- 4) Allarme Sovratemperatura Quadro elettrico
- 5) Allarme Sovraccarico di corrente (solo in FOURCE)

Quando si verificano uno qualsiasi di questi allarmi la centralina segnala sullo schermo il tipo di allarme verificatosi e provvede allo spegnimento delle resistenze.

La segnalazione, sia acustica che visiva, resta fin tanto che non si preme il tasto "OK" dopodiché l'icona presente nella top bar resta fintanto che l'anomalia non viene risolta. In caso di anomalia pendente è sempre possibile visualizzare il tipo di anomalia accendendo alla voce ALLARMI dal menu ASSISTENZA (vedere 3.5.8).

ATTENZIONE! In caso di malfunzionamento o di avarie dell'apparecchiatura premere il pulsante "OK", eseguire la procedura descritta in 3.9.

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

3.7 MESSA IN FUNZIONE CAPPASPIRANTE

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

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

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

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

3.8 MESSA IN FUNZIONE CELLA DI LIEVITAZIONE

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

1. Spia luminosa (ON/OFF).
2. Termostato di accensione e regolazione (se presente)
- a) Accendere la cella di lievitazione girando il termostato (fig.24 part.2), si accende la spia (fig.24 part.1) e l'illuminazione o vedere 3.5.11 per cella "Starbake"
- b) Impostare la temperatura desiderata fino ad un massimo di 65°C (150°F).
- c) Per spegnere la cella di lievitazione portare il termostato (fig.24 part.2) a zero o vedere 3.5.11 per cella "Starbake"

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

3.9 MESSA IN FUNZIONE CELLA DI LIEVITAZIONE CON UMIDIFICATORE

Sul montante destro anteriore della cella di lievitazione è situato un quadro comandi come mostrato in figura 25.

1. Spia luminosa (ON/OFF)
2. Termostato di accensione e regolazione.
3. Interruttore ON/OFF umidificatore.
- a) Accendere la cella di lievitazione girando il termostato (fig.25 part.2), si accende la spia (fig.25 part.1) e l'illuminazione.
- b) Impostare la temperatura desiderata fino ad un massimo di 65°C.
- c) Aggiungere acqua nella vaschetta dell'umidificatore all'interno della cella di lievitazione. L'acqua deve raggiungere un livello di 2-3 cm superiore al livello della resistenza.

NOTA: Ricordarsi di riempire la vaschetta dell'umidificatore per ottenere l'umidità, possibilmente con acqua decalcificata.

- d) Azionare l'interruttore (fig.25 part.3) per attivare la resistenza dell'umidificatore.
- e) Una volta ottenuta la quantità di umidità desiderata all'interno della cella di lievitazione, spegnere l'interruttore (fig.25 part.3). Qualora si desiderasse ulteriore umidità riattivare lo stesso interruttore.
- f) Per spegnere le resistenze della cella di lievitazione portare il termostato (fig.25 part.2) a zero.

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

3.10 FERMATA

Per spegnere l'attrezzatura seguire i seguenti passaggi:

- a) tenere premuto il tasto STOP per alcuni secondi. Il display mostra una schermata di spegnimento. Attendere che il display si spenga.
- b) spegnere gli interruttori generali della camera (fig. 1 part. A), della cella (fig. 24 part. 2) e della cappa aspirante (fig. 1 part. C).

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

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

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

ATTENZIONE

Esiste per l'operatore del forno il rischio di lesioni provocate da parti del forno o da scosse elettriche. Per questa ragione, è indispensabile disattivare e bloccare l'alimentazione elettrica del forno **PRIMA** di smontare, pulire ed effettuare interventi di assistenza sul forno. Non smontare né pulire il forno quando l'interruttore o qualsiasi altro circuito è acceso.

AVVERTENZA

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, spegnere l'interruttore principale.

AVVERTENZA

NON utilizzare condotto d'acqua o apparecchi di pulizia che emettono vapore per pulire il forno. **NON** utilizzare quantità d'acqua eccessive per evitare di saturare i pannelli di isolamento del forno. **NON** utilizzare prodotti di pulizia caustici o corrosivi che danneggerebbero la superficie della camera di cottura.

4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi operazioni di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente al forno e/o alla cella di lievitazione ed attendere che l'apparecchiatura scenda alla temperatura ambiente. Utilizzare sempre opportuni dispositivi di protezione (guanti, occhiali...).

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

4.2 MANUTENZIONE E PULIZIA ORDINARIA

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

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

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

Eseguire adeguata pulizia di tutti i componenti accessibili.

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

ATTENZIONE! Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua 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...), acqua regia o utensili che possano danneggiare le superfici; prima di riavviare prestare attenzione a non lasciare nell'apparecchiatura quanto usato per la pulizia.

4.3 PERIODI DI INATTIVITA'

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi:

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

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

ATTENZIONE

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

5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

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

Prima di effettuare qualsiasi operazioni di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente al forno e/o alla cella di lievitazione.

Tutti gli accorgimenti sono determinati per la buona conservazione del forno 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.

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

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

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

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

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

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

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...) , acqua regia o utensili che possano danneggiare le superfici; prima di riavviare prestare attenzione a non lasciare nell'apparecchiatura quanto usato per la pulizia.

ATTENZIONE! Nel caso di cella con umidificatore effettuare periodicamente la pulizia della vaschetta procedendo come segue:

- rimuovere il carter di protezione resistenza posizionato al di sotto della vaschetta;
- svitare i dispositivi di fissaggio vaschetta e protezione;
- rimuovere il carter di protezione;
- asportare la vaschetta con leggera movimentazione della resistenza
- dopo aver effettuato la pulizia eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3 SOSTITUZIONE PARTI CAMERA COTTURA

5.3.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DI ILLUMINAZIONE

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

- togliere il pannello laterale destro o sinistro (part.5 o 6 tav.A) svitando le quattro viti di fissaggio;
- scollegare i cavi di alimentazione
- con l'ausilio di un cacciavite a taglio forzare le linguette di ancoraggio (fig.26 part.B)
- Il distacco della parte in sostituzione avverrà nel punto indicato in Fig.26 part.A
- sostituire il componente prestando attenzione che i cavi di alimentazione siano nella stessa posizione di quello sostituito e che il particolare si ben ancorato.
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.2 SOSTITUZIONE SCHEDA CON LCD

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del pirometro digitale di cottura procedere nel seguente modo:

- togliere il pannello laterale destro (part.6 tav.A) svitando le quattro viti di fissaggio;
- rimuovere il carter di copertura, svitando le viti di fissaggio;
- allentare i dadi delle ganasce sup ed inf che serrano la scheda con LCD;
- scollegare i connettori della scheda con LCD;
- sostituire la scheda con LCD (part. 9 tav.A);
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.

5.3.3 SOSTITUZIONE TERMOCOPIA

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

- togliere il pannello laterale destro (part.6 tav.A) svitando le quattro viti di fissaggio;
- svitare il dado di fissaggio della termocoppia;
- scollegare i due cavi di alimentazione della termocoppia;
- sostituire la termocoppia (part.8 tav.A);
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.

5.3.4 SOSTITUZIONE DEL TRASFORMATORE / SCHEDA ELETTRONICA / CONTATTORE

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

- togliere il pannello posteriore (part.45 tav.A) svitando le quattro viti di fissaggio;
- scollegare elettricamente il trasformatore / scheda elettronica / contattore;
- sostituire il trasformatore (part.26 tav.A) / scheda elettronica (part.27 tav.A) / contattore (part. 34 tav.A);
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.5 SOSTITUZIONE DEL VETRO TEMPERATO

5.3.5.1 SPORTELLA A BATTENTE

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

- a sportello aperto rimuovere le viti di fissaggio (lato interno camera);
- togliere il pannello interno;
- togliere la guarnizione interna;
- sostituire il vetro temprato;
- sostituire le guarnizioni interne ed esterne;
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio;

5.3.5.2 SPORTELLA REVERSO

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

- a sportello aperto rimuovere le due viti di fissaggio in prossimità dei perni laterali nascoste dalla guarnizione battuta sportello;
- rimuovere il pannello laterale sinistro per accedere al meccanismo;
- sganciare la molla;
- svitare il grano che blocca la leva sul perno dello sportello;
- rimuovere il seeger;
- rimuovere la leva;
- rimuovere il pannello laterale destro per accedere al meccanismo;

- Allentare le viti che blocca il perno e la molla, quanto basta, per permettere la rimozione dello sportello
- sfilare lo sportello prima a destra e poi a sinistra;
- posizionarlo su di un piano in maniera capovolta;
- togliere il pannello interno rimuovendo le viti di fissaggio;
- togliere la guarnizione interna;
- sostituire il vetro temprato;
- sostituire o ripristinare nella loro posizione le guarnizioni e l'isolante interni ed esterni;
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio;

ATTENZIONE! Prima di riposizionare il pannello laterale destro, con l'ausilio di una chiave a compasso, ricaricare la molla fino a quando non si ritiene corretta la tensione dello sportello in apertura e chiusura.

5.3.6 SOSTITUZIONE DELLA MOLLA DELLA MANIGLIA

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

- togliere il pannello laterale sinistro (part.5 tav.A) svitando le quattro viti di fissaggio;
- scollegare la molla (part.21 tav.A) svitando i dadi di fissaggio;
- sostituire la molla, tarando la tensione della stessa tramite i due dadi;
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio del pannello.

5.3.7 SOSTITUZIONE DEL PIANO REFRAATTARIO O PIANO BUGNATO

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

- Aprire lo sportello anteriore ;
- Sollevare il piano (part.4 o 39 tav.A) facendo leva con un cacciavite;
- Sostituire il piano.

5.3.8 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Verificare periodicamente la funzionalità del termostato di sicurezza.

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

- togliere il pannello laterale destro (part.6 tav.A) svitando le quattro viti di fissaggio;
- scollegare i faston del termostato;
- togliere il sensore del termostato, posto all'interno della lana di roccia isolante, rimuovendo con una lama la parte di lana di roccia interessata;
- sostituire il termostato (part.28 tav.A) con il relativo sensore e la parte di lana di roccia usurata se necessario;
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.9 SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE

(Solo S50E/I - S100E/I - S105E/I - S120E/I - S125E/I - S140E/I)

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

- rimuovere il pannello laterale destro (part.6 tav.A) svitando le quattro viti di fissaggio;
- scollegare i cavi di alimentazione della resistenza da sostituire;
- rimuovere con una lama la parte di lana di roccia interessata;
- svitare le due viti di fissaggio;
- sostituire la resistenza;
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio sostituendo, se necessario, la parte di lana di roccia precedentemente rimossa.

NOTA: Solamente per la sostituzione della prima resistenza anteriore inferiore è necessario anche rimuovere i piani refrattari (5.3.7) e togliere gli opportuni spessori sotto il piano.

5.4 SOSTITUZIONE PARTI CELLA DI LIEVITAZIONE

5.4.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DI ILLUMINAZIONE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la lampada di illuminazione e/o la relativa calotta si sostituiscono all'interno della cella di lievitazione, eseguendo le seguenti operazioni:

- svitare la calotta (part.7 tav.B) e sostituire la lampadina (part.4 tav.B) e/o la calotta;
- riavvitare la calotta.

5.4.2 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO

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

- dalla parte interna rimuovere il carter di accesso alla componentistica;
- scollegare i faston del termostato;
- togliere la manopola (part.2 tav.B) del termostato;
- svitare le viti di fissaggio del termostato;
- togliere il sensore del termostato, posto all'interno della cella;
- sostituire il termostato (part.3 tav.B) con il relativo sensore;

- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.4.3 SOSTITUZIONE DEL CRICCHETTO CALAMITATO

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

- aprire gli sportelli della cella di lievitazione (tav.B);
- togliere l'anello seeger di tenuta (tav.B);
- sostituire il cricchetto calamitato (part.13 tav.B).

5.4.4 SOSTITUZIONE DELLA MANOPOLA DEL TERMOSTATO

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

- togliere la manopola (part.2 tav.B) del termostato fissata a pressione;
- sostituire la manopola.

5.4.5 SOSTITUZIONE DELLA SPIA LUMINOSA

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

- dalla parte interna rimuovere il carter di accesso alla componentistica;
- scollegare i faston della spia;
- sostituire la spia luminosa (part.1 tav.B);
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.4.6 SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE

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

- rimuovere il carter di protezione resistenze;
- svitare le viti di fissaggio resistenze;
- scollegare i fili di alimentazione delle resistenze;
- togliere le resistenze (part.6 tav.B);
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio delle nuove.

5.5 SOSTITUZIONE PARTI CELLA DI LIEVITAZIONE CON UMIDIFICATORE

5.5.1 SOSTITUZIONE RESISTENZA DELLA VASCHETTA

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

- svitare i dispositivi di fissaggio;
- rimuovere il carter protezione vaschetta;
- svitare le viti di fissaggio resistenza;
- rimuovere la resistenza (part.14 tav.B);
- scollegare i fili di alimentazione della resistenza;
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio della nuova.

5.5.2 SOSTITUZIONE DELL'INTERRUTTORE UMIDIFICATORE

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

- dalla parte interna rimuovere il carter di accesso alla componentistica;
- scollegare i faston dell'interruttore umidificatore;
- sostituire l'interruttore umidificatore (part.16 tav.B);
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.6 SMANTELLAMENTO

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



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

6 CATALOGO RICAMBI

Indice delle tavole:

Tav. A	Assieme camera cottura
Tav. B	Assieme cella lievitazione
Tav. C	Assieme vaporiera S100-S105-S120-S125-S140
Tav. D	Assieme vaporiera S50
Tav. E	Schema elettrico camera di cottura S50-S100-S120
Tav. F	Schema elettrico camera di cottura S50-S100-S120 monofase
Tav. G	Schema elettrico camera di cottura S105-S125
Tav. H	Schema elettrico camera in refrattario S50-S100-S120
Tav. I	Schema elettrico camera in refrattario S50-S100-S120 monofase
Tav. L	Schema elettrico camera in refrattario S105-S125
Tav. M	Schema elettrico camera di cottura S140
Tav. N	Schema elettrico cella lievitazione

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

ATTENZIONE

L'installazione, la regolazione, l'alterazione, l'assistenza o la manutenzione impropri possono causare danni materiali, lesioni o morte. Leggere attentamente le istruzioni di installazione, funzionamento e manutenzione prima di installare o riparare questa apparecchiatura.

AVVERTENZA

Durante il periodo di garanzia, TUTTE le parti di ricambio e di manutenzione devono essere eseguite dall'assistenza autorizzata Moretti Forni. Il servizio eseguito da soggetti diversi dal Servizio Autorizzato Moretti Forni può invalidare la garanzia.

AVVERTENZA

L'utilizzo di parti diverse dalle parti originali originali Moretti Forni solleva il produttore da ogni garanzia e responsabilità.

WARNING
**FOR YOUR SAFETY, DO NOT STORE OR USE GASOLINE
OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE
VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.**

WARNING
***Improper installation, adjustment, alteration, service, or
maintenance can cause property damage, injury, or death.
Read the installation, operation, and maintenance instructions
thoroughly before installing or servicing this equipment.***

NOTICE
The warranty is NOT VALID ***unless*** the oven is installed, started, and demonstrated under the supervision of a factory-authorized installer.

NOTICE
Contact your authorized Service Agency to perform maintenance and repairs.

NOTICE
Using any parts other than genuine Moretti Forni factory-manufactured parts relieves the manufacturer of all warranty and liability.

NOTICE
Moretti Forni (Manufacturer) reserves the right to change specifications at any time.

NOTE
Wiring Diagrams are in Section 6 of this Manual.

**KEEP THIS MANUAL IN A VISIBLE LOCATION NEAR THE OVEN FOR FUTURE
REFERENCE**

INDEX

01	TECHNICAL DATA	3
02	INSTALLATION	3
03	OPERATION	5
04	ORDINARY MAINTENANCE	13
05	SPECIAL MAINTENANCE	15
06	LIST OF SPARE PARTS	16

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

Note:

This manual is printed in three different languages. Original instructions in Italian and translations of the original instructions in English and French. For better clarity and reading this manual, it could be provided in several separate parts and can be sent by mail by contacting the Manufacturer.

WARRANTY

Standards and rules

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

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

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

Warranty ends in case of non-compliance with payments and for any elements that may be repaired, modified or disassembled, even in part, without prior written consent. For technical service during the warranty period, please send a written request to the local concessionary agent or directly to the Sales Department.

WARNING

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

NOTE

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

DEAR CUSTOMER

Before using the oven, please read this user manual.

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

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

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

WARNING!

1. The following instructions are provided for your safety.
2. Please read them carefully before installing and using the oven.
3. Keep this user manual in a safe place for future consultation by the operators.
4. Installation must be carried out in accordance with the Manufacturer's instructions by qualified and licensed staff.
5. This oven must only be employed for the purposes for which it was designed, that is to say to cook pizza and similar products. This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food. It is prohibited to bake products containing alcohol. Any other use can be classed as improper.
6. The appliance is for institutional use only, and must only be operated by a qualified professional user who has been trained to use it. The appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or who lack experience or training. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
7. When carrying out repairs, always contact one of the Manufacturer's authorised service centres and request that original spare parts be used.
8. Failure to comply with the above may compromise the safety of the oven.
9. In the event of breakdown or malfunction always disconnect the oven, and do not attempt to make adjustments or repairs yourself.
10. Should the oven be sold or transferred to another owner, or should the current owner change his premises and wish to install the oven elsewhere, always ensure that this manual remains with the oven, so that it can be consulted by the new owner and/or the person carrying out installation.
11. In the interests of risk prevention, if the connection cable is damaged in any way, it must be replaced by a technical assistance service approved by the manufacturer.
12. During installation, should there be any disturbance to equipment sharing the same power supply source, make sure that the impedance $Z_{MAX} = 0,08 \Omega$ at the interface point and that the service current capacity is correctly sized for appliance emissions to conform to EN 61000-3-11 and EN 61000-3-12 standards and subsequent modifications.

1 TECHNICAL DATA

1.1 DESCRIPTION OF THE OVEN

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

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

Each baking chamber is totally independent and is equipped with electronic temperature regulator, safety thermostat and with a single door hinged at the bottom or at the top (door opening upwards).

NOTE: In the case of the door opening upwards, the height of the opening is reduced by about 1 cm, while the height inside the chamber remains unchanged.

According to the model, the internal structure of the chamber can be made entirely of metal plate (with a refractory brick or an embossed metal baking surface) or all in refractory.

The support element comprises a steel structure fitted with tray holder guides.

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

1.2 APPLIED DIRECTIVES

This equipment conforms to the following Directives:

UL STD 197

NSF STD 4

CAN/CSA C22.2 STD No.109

1.3 WORKPLACES

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

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

1.4 MODELS

The following models are available:

Multibake
Stonebake
Steambake
Pastrybake

1.5 WORKING DIMENSIONS AND WEIGHTS (See tab.)

1.5.1 S50E/I-S100E/I-R-S105E/I-S120E/I-S125E/I-S140E/I S100R-S105R-S120R -S125R

1.6 TECHNICAL DATA (See tab.)

1.7 IDENTIFICATION

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

1.8 LABELLING

The appliance is provided with safety warning labels at the points indicated in figure 2:

B - Sign "PROOFER SANITATION"

C - Sign "WI-FI MODULE"

D - Sign " CONNECTION CABLE AWG "

E - Sign "RISK OF ELECTRIC SHOCK"

F - Sign "ELECTRIC U.S. AND CANADA AND SANITATION"

G - Sign "HOT SURFACE"

H - Sign "PHASE IDENTIFICATION"

L - Sign "DISTANCE FROM WALL"

M - Sign "PREVENTION OF FIRE AND ELECTRIC SHOCKS"

N - Sign "SERVICE"

O - Sign "LAMP"

The appliance is provided with other safety warning labels at the points indicated in figure 2.1.



WARNING! On the equipment surface there is a burn risk due to high temperature elements. For any intervention or action wait for

the appliance to cool to room temperature and always use suitable protective equipment (gloves, glasses...).



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

NOTE: Only for baking chambers fitted with steamer.



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



WARNING!

Slippery floor.

1.9 ACCESSORIES

The appliances are equipped with the following accessories:

Model	Accessories
S50E/I-S100E/I-R-S105E/I-R-S120E/I-R-S125E/I-R-S140E/I (baking chamber)	FOURCE
S50E/I-S100E/I-S105E/I-S120E/I-S125E/I-S140E/I (baking chamber)	Steamer
S50AD-S100AD-S105AD-S120AD-S125AD-S140AD	Spacer element

1.10 NOISE

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

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

The appliance is normally delivered dismantled on wooden pallets using overland transport (fig. 3).

The single parts are protected by plastic film or in cardboard boxes.

NOTE: The oven can only be tilted by 90° when being moved through a narrow passage and then placed in a horizontal position. NEVER TRANSPORT THE OVEN WHEN TILTED.

2.2 UNLOADING

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

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

2.3 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS

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

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

Relative humidity: 15%÷95%

2.4 POSITIONING, ASSEMBLING AND MAINTENANCE AREAS

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

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

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

NOTE: By using the specially designed base, the S50 model is unique in that it can be employed as a Countertop as well.

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

WARNING! Never obstruct or block the ventilation space between the support surface and the appliance which is created by the supplied feet. Be sure to follow the installation parameters as shown in fig. 6.

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

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

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

NOTE: In case of structures with spacer ring, proceed as follows:

- remove the cell wheels and fit them under the spacer ring, in the relevant position, as shown;
- in case of equipment rail, remove the bottom support surface (fig. 5.3 part A) and refit this once the structure has been completed;
- stack the cell without wheels onto the spacer ring and use the clips and screws provided to secure it in place (fig.5.3 part.B);
- continue to stack as illustrated in fig.5.

Once correctly stacked, remove the screws on the top crosspiece of the chamber module and replace them with the longer screws provided, as illustrated in fig 5.1.

Then tighten the top extractor hood unit onto the chamber underneath, as shown in figure 5 part.B.

WARNING! For the correct operation of the appliance, screw the relevant plugs (provided) into the projecting sections (left and right) on the bottom baking element (Fig.5.2 item C-D).

WARNING! The component (Fig.5.2 item C) is supplied assembled.

To facilitate the assembly, this component must be disassembled and then mounted on the equipment paying attention to reposition as it was initially.

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

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

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

WARNING! Once the positioning is complete, the two swivel wheels equipped with brakes must be absolutely blocked. They are at the front in the standard version and at the rear in the ICON version.

WARNING! The ICON version leavening compartment is supplied with the basic perimeter guards removed; when positioning is complete, after checking that the wheels with brake have been locked and that the position of the locking pedal is perfectly aligned with the fixed wheels, fit the front cover (fig. 5.4 part. C) fixing it using the lateral screws. Then mount and fix the front side covers (fig. 5.4 part. D) and then the rear side covers (fig. 5.4 part. E).

2.5 CONNECTIONS

2.5.1 VAPOUR EXHAUST CONNECTION

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

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

NOTE: It is recommended that you connect the vapour exhaust to a flue or to the outside using a pipe with a minimum diameter of 150 mm.

This pipe needs to be inserted (item A - fig.7) into the oven exhaust pipe. Any extensions must also be connected so that the upper pipes fit into the lower ones, as illustrated for the connection described above. If the external vapour exhaust pipe is very long, it is advisable to fit a small plastic tube at the base of the pipe itself to drain off any condensation (fig.7 item D). This operation must be carried out before coupling the pipe to the outlet.

2.5.2 ELECTRICAL CONNECTION

WARNING! Electrical connection must only be carried out by specialised personnel, in compliance with current local state Electric Quality Assurance Corporation requirements. In the absence of local codes, Electrical connection must conform with the National Electrical Code (NEC) ANSI/NFPA70 and Canadian Electrical Code CSA C22.2.

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

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

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

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

2.5.2.1 ELECTRICAL CONNECTION OF THE BAKING CHAMBER

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

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

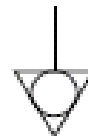
The baking chamber is delivered with the required voltage indicated on the rating plate (fig.1).

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

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

Insert a cable with an adequate cross-section (see technical data) into the cable raceway provided (fig.9 part B) and connect it to the terminal board as shown in figures 10 and 11, respectively.

Moreover, these appliances must be connected to the unipotential system (fig.9 partA): a terminal is provided for this purpose at the back of the appliance. It is marked with the following symbol **TERMINAL FOR THE UNIPOTENTIAL SYSTEM**.



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

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

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

2.5.2.2 PROVER ELECTRICAL CONNECTION

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

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

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

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

The connection cable must be supplied by the installer.

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

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

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

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

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

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

TERMINAL FOR THE UNIPOTENTIAL SYSTEM.



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

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

WARNING! Use only the hose supplied to the equipment. In any case never use tubes used.

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

The 3/4 male gas type water filler is located at the rear of the oven (Fig. 15). The working pressure must be between 1 and 1,5 bar (1 bar for S50 model).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3 OPERATION

3.1 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS

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

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

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

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

WARNING!

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

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

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

- During operation the oven surfaces, and in particular the glass, become hot, and therefore, care must be taken not to touch them, so as to prevent scalding or burns.
- When opening the door, make sure you stand at a safe distance from any hot steam that may come out of the baking chamber.
- Never allow unauthorised persons to approach the oven.

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

Do not use water inside the baking chamber.

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

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

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

3.2 PUTTING THE BAKING CHAMBER INTO SERVICE

The on-off switches (0/1) are located on the right side of the baking chamber. To power up the chamber, use the main switch (0/1) on all baking chamber elements (fig. 1 item. A).

The control panel is located on the front right-hand upright of each baking chamber (fig.16):

- 1) Colour graphic display
- 2) Neutral keys: for each key, the icon for the associated function is represented on the display: this varies according to the screen being viewed
- 3) Switch on ("Start")
- 4) Switch off ("Stop")
- 5) Baking timer manager ("Timer1" "Timer2")
- 6) Eco Stand-by function enable/disable ("Stand-by")
- 7) Power Booster function enable/disable ("Booster")
- 8) Access to settings menu ("Menu")
- 9) Custom function ("Hotkey")

The user interface has the following viewing areas (fig 16):

- A) TOP BAR: which is the viewing area at the top of the display. Views date, current time and any status icons (steamer status, switch on timer, etc.).
- B) WORKING AREA: this is the main viewing area, divided horizontally into three areas, each with an associated baking parameter that can be modified directly by pressing the corresponding neutral keys. This viewing area is also used to view the menu items and the different setting screen (programs, lighting, etc.) and in case of anomaly, it shows the mistake identified.
- C) STATUS BAR: the viewing area in the bottom part of the display. It is represented by a coloured label that will view: the current status of equipment ("heating", "baking"), and baking timers (when "Timers" viewing is enabled), etc....

To improve the experience of the user, the interface, thanks to the potential of the graphic display, gives a specific colour to each

function/status of the appliance. This allows the user to know its status at all times:

- WHITE: standard baking mode
- GREEN: standby function enabled
- ORANGE: booster function enabled
- PURPLE: "half load" function enabled
- LIGHT BLUE: menu, program settings
- RED: alarm

The six neutral keys, to the right and left of the graphic display (fig.16 – item 2), can have the following functions:

- +: increases the parameter
- : reduces the parameter
- ↑ : moves the selection "Up"
- ↓ : moves the selection "Down"
- √ : ok, confirms the selection
- ← : cancels, goes back without confirming (return)

WARNING! LCD is not TOUCH SCREEN. Pressing on the screen can damage it irreversibly and affect the correct operation of the entire appliance.

Once the main switch is on (0/1), the graphic display and the main switch will light up. When switched on, the graphic display will show the initial screen for a few seconds and then open the main menu screen (fig.17) with the settings for the last baking operation used:

- A) Date
- B) Time
- C) Ceiling power level
- D) Actual temperature / working set point
- E) Floor power level
- F) Representation of on/off ceiling heating element
- G) Representation of on/off floor heating element
- H) Line of text with explanatory status/timers message
- I) Indication of "Switch on Timer" status
- L) Indication of "Steamer" status
- M) Indication of "Buzzer" disabled status
- N) Indication of "Anomaly present" status

NOTE: The electronic controls allow more precise and rapid regulation of the oven. However, they are by nature more delicate than traditional ones.

To ensure that they remain in a proper state of operation it is recommended that the buttons on the electronic control panel be activated by pressing lightly with one finger, avoiding excessive pressure or impact.

3.2.1 SWITCHING ON FOR THE FIRST TIME

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

- Set the temperature to 60°C (140°F) and leave the chamber to operate for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 90°C (195°F) and leave the chamber operating for about 2 hours. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam.
- Increase the temperature to 150°C (305°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 250°C (485°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 270°C (520°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- (Only pizzeria) increase the temperature to 400°C(755°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Wait for the temperature to cool to ambient levels before switching the oven on again. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.

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

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

WARNING! Do not open the oven door for long periods, especially at high temperatures; this is to prevent the hazards of

burns and overheating of parts close to the door.

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

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

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

3.2.2 PUTTING THE BAKING CHAMBER INTO SERVICE DUAL POWER MODE

DUAL POWER mode is the standard oven management mode. It allows 1 temperature and 2 power levels to be set (in percentages) for the ceiling and floor (fig. 17).

To enable the DUAL POWER mode, if not already active, press the "MENU" key, select DUAL POWER with the "SELECTION" (↑ and ↓) keys and then press "OK".

In this mode, it is possible to use the oven in "MANUAL" mode or to use the "PROGRAMS" by recalling one of the baking programs stored to memory.

• SWITCHING ON WITH MANUAL PARAMETER SETTING

To set the baking parameters, use the corresponding "+" and/or "-" keys to increase and/or reduce the parameter. Adjust the power levels for the ceiling or floor. These values range from 0 (power off) to 100% (maximum power). To set the "Temperature" parameter, since the display shows the temperature measured inside the baking chamber in real time, when the corresponding "+" and/or "-" key is pressed, the current setting will be shown in red ("Set temperature"). Pressing the keys again will change the parameter. Once the required value has been set it is not necessary to confirm, as the parameter is received and implemented in real time.

The baking chamber temperature adjustment is set for a maximum temperature of 450°C (850°F) for Multibake-Stonebake, 350°C (662°F) for Steambake and 270°C (520°F) for Pastrybake.

If, due to an anomaly, this threshold is exceeded, the safety thermostat intervenes to block oven operation by switching it off.

The screen will display the alarm situation that occurred (see 3.6).

The alarm signal (visual and acoustic) will continue until the "OK" button is pressed. Wait until the oven cools down.

Unscrew the cap from the safety thermostat (item B fig.1) and press down.

The button will reset the thermostat and after the "OK" button is pressed, the oven will restart normally. Refit the protective cap on the safety thermostat to prevent this instrument from becoming damaged and affecting the operation of the oven.

WARNING! If this operation is carried out without waiting for the oven to cool down, the manual safety thermostat will not allow the oven to be reset.

When anomalies occur, it is necessary to request the intervention of the Technical Assistance service.

To turn the heating elements on and start heating up the baking chamber, simply press the "START" button, as suggested in the text line with explanatory messages (status bar), which will say "PRESS START". When switched on, the baking chamber lighting will also switch on automatically. "Lightning bolts" to the left of the power levels switch on in real time to show that the heating elements are on. This graphic display also provides information on the power level employed by the heating elements at any time, shown by how much of the "bolt" itself is lit up. During the initial stage following the heating element switch on, the status bar will read "HEATING". This message is alternated with another: "READY IN xx MIN", where xx is the estimated time needed by the oven to reach the set temperature. During this stage, the display will also alternate the real temperature with the set one.

NOTE: In the "ICON" version, after a few moments the display changes colour. Press any key to reactivate the display

NOTE: The estimated time required for the oven to reach the required temperature is indicative and will vary significantly according to the parameters set during the switching on stage.

• SWITCHING ON IN PROGRAM MODE

Using the oven in Program mode enables the operator to work

“automatically”, i.e. to save and/or call up a series of baking programs with pre-set parameters from the memory (internal or external). Each program can store up to 3 baking phases.

The appliance status is confirmed in Program mode by the name of the program in the status bar. To choose the required program, press the “MENU” key, select PROGRAMS with the “SELECTION” keys, then press “OK”. Scroll through the list in the PROGRAMS submenu as far as the item SEARCH BY NAME and confirm by pressing “OK”. At this point the display will show an alphabetical list. Scroll through the selection until the initial letter of the program being searched. Press OK to confirm and the display will show a list of all of the programs in the memory, in alphabetical order, starting from the letter selected. Move the selection to the required program and press “OK”. The program will be loaded.

The status of the appliance in Programs mode is confirmed by the program name in the status bar, alternated with the message PRESS START. To enable the heating elements and start the heating stage with the parameters for the selected program, press the “START” key.

NOTE: If there are no pre-loaded programs, the display will show the string <LIST EMPTY> meaning it is necessary to upload at least one baking program as described in section 3.3.

• BAKING STAGE

Only when the oven temperature has reached the temperature set (unless a “delta T” has been set), will a buzzer sound be emitted Intermittently, together with the message BAKING in the status bar. At this stage, the display will always show the temperature really measured.

During baking, it is possible to edit the parameters in real time using the corresponding “+” and “-” keys. If a program has already been pre-loaded, the edited values will only become effective for the baking in progress: the original program values will not be changed. To change the parameters of a program, follow the instructions in paragraph 3.3.

In case of using a programme with more than one baking stage, enable the first stage of the programme using TIMER 1 (see “BAKING TIMER”), which sets the time for the ongoing stage. If a program consisting of several “endless” baking stages is used (see the next paragraph “GRADUAL TEMPERATURE DROP BAKING”, the first stage of the program is automatically enabled when the temperature set is reached.

At the start of each baking stage, the user-defined settings (temperature, time and power) are pre-loaded automatically, while an acoustic signal, consisting of 1, 2 or 3 beeps will sound for the start of stage 1, 2 or 3 (if available).

To cut off the power supply to the heating elements, press the “STOP” key. The lighting inside the baking chamber will switch off automatically, together with the oven.

When the oven is in STOP mode and the program is loaded, changing only one of the baking parameter exits the selected program.

• GRADUAL TEMPERATURE DROP BAKING (endless baking stages)

It is a baking cycle specifically designed to carry out a “gradual temperature drop baking”, generally consisting of several stages, in which the passage from one stage to the other is not marked by time but by achieving the temperature of the subsequent stage. It is generally suitable for baking delicate products that use low power and therefore the temperature, when a new batch is placed in the oven, tends to decrease. The baking procedure used differs from traditional techniques because the heating elements deliver power during the temperature decrease. The stages following the first one, therefore, should increase the power levels delivered so that the temperature would not decrease too much inside the oven.

See point 3.3 to learn how to program a “gradual temperature drop baking”.

E.g.: Panettoni baking, 3-stages with pre-heating

Pre-Heating:	220°C	50%	50%
Stage 1:	210°C	5%	10%
Stage 2:	180°C	10%	20%
Stage 3:	170°C	15%	25%

NOTE: The baking process ends at the discretion of the user because it is the last stage of the program and being independent of time could hypothetically have an endless duration.

• BAKING TIMER SETTING

The oven has 2 independent “baking timers” which can be controlled by direct access, using the dedicated keys on the control panel (fig.16 item Q). The baking timers operate with countdown logic. When the set time is up an acoustic and visual (“flashing”) warning will sound to

inform that the set time is up. The buzzer is different in terms of intermittence type: Timer 1 (T1) emits a continuous acoustic signal; Timer 2 (T2) emits an intermittent sound signal. The buzzers have a finite duration setting, from 0 to 60 seconds. At the end of this time, the signal will end and the timer will return to the set value. It is possible to interrupt the sound signal early by pressing the key for the timer.

To use the baking timer, first enable the TIMERS viewing mode by pressing the T1 or T2 keys. Activation is signalled by the fact that the status bar will show the settings and the timer status (on a white background) (fig.18 –item Q) in place of the messages about oven status (on a red background) usually shown as standard.

The timer status is shown in the following symbols:

- timer in STOP mode with countdown ready to activate it
- ▶ timer in PLAY, countdown enabled
- || timer in PAUSE, countdown in pause

To enable the timer T1 and start the countdown, press T1. The timer status passes from “STOP” to “PLAY” and the countdown is enabled. Pressing T1 again sets the timer to “PAUSE”, a useful function if the baking stage requires fillings to be added during intermediate stages. Pressing T1 again will start the countdown from the point in which it was stopped, setting the timer back to “PLAY”. Thus, until the timer has completed its task, as indicated by the buzzer. If provided in the general settings, you can add time to the timer expiring, using the “+30sec” button that appears at the bottom of the display: each press adds 30 seconds to the current timer. If the timer needs to be stopped early, returning it to the initial setting, hold down the T1 key.

The same applies when using the timer T2.

To change the settings for the baking timer, press the “MENU” key, select BAKING TIMER with the selection keys, then press “OK” to open the submenu.

Scroll through the list on the display using the “SELECTION” keys to select the following items.

- “Settings”: to change the set times (fig. 19a)
- “Signal duration”: to change the total duration of the signal (fig.19b). It is possible to de-activate the buzzer by resetting the bars to zero. This timer status is represented by an icon in the top bar to show that the buzzer is disabled (fig.17 item M).

Scroll through the list with the “SELECTION” key to the required item and press “OK” to confirm. Change the parameter with the “+” and “-” keys and then confirm with the “OK” key. To return to the previous screens, press the “RETURN” button one or more times.

To make the TIMER settings easier, it is possible to access the SETTINGS screen directly from the main menu screen without passing through the “MENU”, by pressing and holding down the keys T1 and T2.

To disable the TIMERS viewing mode and return to the STANDARD view, press the “MENU” key and select the VIEW item with the “SELECTION” keys and then press “OK” to open the submenu.

Scroll through the list on the display using the “SELECTION” keys to select the following items.

- “Standard”: to enable the standard view
- “Timers”: To enable the view required for baking timer use
- “Multitimer”: activates the Multitimer display (6 baking timers) (see 3.5.9)
- “Metronome”: activates the Metronome display (6 synchronised cooking timers) (see 3.5.10)

Scroll through the list with the “SELECTION” keys as far as the required item and then press “OK” to confirm.

• “ECO STAND-BY” FUNCTION

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

Energy is saved by piloting the switching on of the floor and ceiling heating elements at factory-set levels.

NOTE: The temperature drop delta is variable, it always depends on the temperature at which the function is activated and its duration, this should not be considered a problem.

To enable or disable the function, press the “STAND BY” key. Once enabled, the screen will turn GREEN and a specific icon will appear to the left of the parameters.

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

NOTE: The function can only be enabled with the oven in START.

- “POWER BOOSTER” FUNCTION

The “Power Booster” function serves to use all of the available oven power, which is ideal when working with very large and continuing loads, where maximum appliance speed is needed.

This is possible thanks to electronic control that can use all of the installed power, piloting the switching on of floor and ceiling, while maintaining the values set by the user.

Press the “BOOSTER” key to enable/disable the function. Once enabled, the screen will become ORANGE and a specific icon appears to the left of the cooking parameters.

NOTE: The function can only be enabled if the oven is in START.

- “HALF LOAD” FUNCTION

The “Half Load” function allows baking with reduced power, the ideal solution for the stages of intermittent work, where discontinued equipment operation is needed.

Energy savings are possible leaving the piloting of the oven’s rear heating elements unchanged and piloting the switching on of the front heating elements at the Manufacturer’s factory settings. This means that the operator must place the product being baked in the rear half of the baking chamber, because, as already mentioned, the front element is on “standby” and not usable for baking.

To enable/disable the function, press “MENU”, select “HALF LOAD” with the “SELECTION” key and then press “OK”. Once enabled, the screen will turn PURPLE and a specific icon will appear to the left of the baking parameters.

NOTE: This function is only possible if the oven is in START.

3.2.3 PUTTING THE BAKING CHAMBER INTO SERVICE DUAL-TEMP MODE

The DUAL-TEMP mode is the oven control mode that allows 2 temperatures to be set, one for the ceiling and the other for the floor (fig. 18).

To enable the DUAL TEMP mode if this is not already running, press the “MENU” key, select “DUAL TEMP” with the “SELECTION” keys (↑ and ↓) then press “OK”.

In this mode it is possible to use the oven in “MANUAL” and “PROGRAMMES” modes, recalling the execution of one of the baking programmes stored in the memory.

To set the temperature of the ceiling and floor, use the “+” and/or “-“ to increase and/or reduce the corresponding temperature. Since the display shows the temperature read inside the baking chamber in real time, the first time the corresponding “+” and/or “-“ key is pressed, the current setting will be shown in red. Pressing the keys again will change the parameter. Once the required value has been set it is not necessary to confirm, as the parameter is received and implemented in real time.

The operation described above can also be carried out while baking is in progress. Temperature control is electronic and uses cutting-edge P.I.D technology: power is delivered so that it is always proportional and based on the actual need identified. The oven has a virtually infinite power spectrum, with the optimum setting being chosen instant by instant. To turn the heating elements on and thus start heating up the baking chamber, simply press the “START” button. The same applies to the functions described previously in 3.2.2.

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

3.3 “PROGRAMS” SETTING

The use of Programs allows the operator to work in “automatic” mode, i.e., with the possibility to save and/or recall a configuration of set parameters. Each baking programme can store up to three baking stages. In the DUAL POWER mode, each baking stage stores 1 temperature, 1 time and 2 power percentages to memory, while in DUAL TEMP mode, it saves 2 temperatures and 1 time. Each programme can also be associated to a DELTA POWER configuration (see 3.5.8) other than the one used in MANUAL mode.

The presence of a program running is shown in the “status bar”, from the name of the program itself.

To manage the Programs, open the dedicated menu. Press “MENU”, select PROGRAMS with the “SELECTION” (↑ and ↓) keys and then “OK” to open the submenu.

Scroll through the list on the display using the “SELECTION “ keys to select the following items.

- “Recent”: a list of the last programs used
- “Manual”: ends program execution and switches to manual mode
- “Pre-Heating”: displays the setting screens of the pre-heating program.
- “Name search”: orders the programs starting from the selected letter
- “Insert new”: starts the procedure to create a program
- “Modify”: starts the procedure for editing an existing program.
- “Delete”: starts the procedure to eliminate an existing program
- “USB Import”: starts the procedure to import programs from an external usb device to internal oven memory
- “USB Export”: starts the procedure to copy programs from the internal oven memory to an external USB device

- RECENT

Function to list the last programs used. Select the required program with the “SELECT” keys and then press “OK” to run it and start the heating/baking stage with the parameters of the chosen program.

- MANUAL

Function to end program execution and switches to manual mode.

NOTE: The same result is obtained in the main screen by putting the oven in STOP and moving a baking parameters.

- PRE-HEATING

This is the program dedicated to the heating of the oven that allows the oven to be powered up with settings different from the baking ones. When the heating temperature set is reached or pre-heating time expired, the oven automatically loads the baking parameters. Use this function when you need to:

- reduce the temperature increase time (by setting percentages higher than the baking ones);
- program a slow temperature increase (by setting percentages lower than the baking ones);
- program a discontinuous temperature increase (by setting a lower heating temperature and percentages higher than the baking ones or vice-versa);
- program a temperature increase for a pre-fixed time (by setting temperature, percentages and pre-heating time).

In the “Pre-Heating” menu, select:

- “Enable” to activate the heating program
- “Settings” to access the setting screens containing the parameters of the pre-heating program: in the first screen adjust the temperature (the temperatures to be adjusted are two if using the DUAL TEMP mode) then follows screen for adjusting the power percentages (screen not available in DUAL TEMP), finally adjust pre-heating time (set //:// to end pre-heating when the set temperature is reached).
- “Enable with Start”, setting to use if the user wishes to tie the “Pre-Heating” program to the pressing of the START button. In other words, with this setting enabled, pressing the START button allows the user to enable the heating program, while pressing the button again disables the heating program and so on.

When the “Pre-Heating” program is enabled, the display turns orange.

- NAME SEARCH

This is the function that lists all of the programs in the memory, in alphabetical order, starting with the letter chosen with the “SELECTION” key and confirmed with “OK”. Select the program required with the “SELECTION” keys, followed by “OK” to run the program. Start the heating/baking stage with the chosen program parameters.

- INSERT NEW

The first screen for the program insert procedure required the name of the program to be entered (fig. 20a). A flashing cursor in the top of the display will indicate that the first letter of the name needs to be entered. Select the required letter with the “SELECTION” keys and then press “OK” to confirm and pass onto the next character. etc. Should it be necessary to delete the last letter entered, scroll through the list to DEL and then press “OK” or press the “DELETE” key. To complete the name entry and pass on to the next screen, scroll through the list to END and then press “OK” or press the “END” key. Following is the cooking cycle selection screen: The available options are Cooking, Prebaking or Refining. Press OK to confirm. This will open programming screen, which will ask for the number of stages in the programme. Use the “SELECTION” keys to set the required number, between 1, 2 or 3 (fig. 20b). This is followed by entering the working temperature (“Temperature step 1”) and the baking time (“Time step 1”) (which will be preloaded to T1) (fig. 20c). Change the parameters with the “+” and “-” keys, if the user wishes to set an endless program

for the "gradual temperature drop baking" mode, the time must be set to //://, and then press "OK" to confirm. This will open programming screen, where it is necessary to enter the power level for the ceiling ("Ceiling power step 1") and floor ("Deck power step 1") (fig. 20d). Change the parameters with the "+" and "-" keys and then press "OK" to confirm.

Programming continues with the screens for programming the second and third stages, if present (fig. 20e-f-g-h).

Only those models with a steamer used at every stage in baking can have an associated steam function at the start of the relevant baking stage. To enable steaming, press the HOTKEY when the temperature setting screen is shown, as indicated by the wording on the display: the special icon will appear to the left of the temperature. The duration of the vaporization can be set at the end of the programming screens.

WARNING! If the programming screen does not show the wording offering the choice to switch the steam function on/off using the HOTKEY, increase the baking time for the previous stage since after generating the steam, the boiler will cool down and will need a certain amount of time to heat up and generate more steam. Go back to the previous screens by pressing the "RETURN" key one or more times.

NOTE: If the oven is fitted with steamer and there are no screens to program this, contact the Assistance Service to enable the function.

Programming continues with the DELTA POWER function setting (fig. 20i): leave the // symbols to use manual settings (see 3.5.8) or use the + and/or - keys to select the required balance.

The last screen shows a summary of the program created (fig. 20j). Press OK to save and run the program. Press "RETURN" to go back to the previous screens without saving.

NOTE: When entering a DUAL TEMP programme, select the mode as described in 3.2.3 before starting to enter a new programme. The procedure described here above remains valid for programming.

- MODIFY

Select the first letter of the program to be deleted with the "SELECTION" keys, then press "OK" to put all of the programs in alphabetical order, beginning with the chosen letter. Select the required program with the "SELECTION" keys then press "OK" to open the edit screens. The parameter edit procedure is the same as the procedure described above in the "INSERT NEW" paragraph.

- DELETE

Select the first letter of the program to be deleted with the "SELECTION" keys, then press "OK" to put all of the programs in alphabetical order, beginning with the chosen letter. Select the required program with the "SELECTION" keys and then press "OK". Confirm deletion with "OK" or cancel the operation by pressing "RETURN" several times.

- USB IMPORT

Insert the USB device into the slot on the right side of the appliance after removing the plug. The display will show a list of the directories in the USB device. The <ROOT> item shows the first level of the file system. Select the directory where the programs to be imported reside using the "SELECTION" keys. The "+" and "-" keys enter and exit the selected directory. Press "OK" to perform the import operation. A message will show the number of the program correctly copied from the USB memory to the oven memory. Remove the USB device and refit the previously removed plug.

NOTE: the <NO DIRECTORY> message means that there is no USB or that it has not been correctly inserted into the slot.

- USB EXPORT

Insert the USB device into the slot on the right side of the appliance after removing the plug. The display will show a list of the directories in the USB device. The <ROOT> item shows the first level of the file system. Select the directory where the programs to be imported reside using the "SELECTION" keys. The "+" and "-" keys enter and exit the selected directory. Press "OK" to perform the export operation. A message will show the number of the program correctly copied from the oven memory to the USB device. Remove the USB device and refit the previously removed plug.

NOTE: the <NO DIRECTORY> message means that there is no USB or that it has not been correctly inserted into the slot.

3.4 STARTING UP THE BAKING CHAMBER WITH THE STEAMER

This function allows "calibrated" amounts of steam to be emitted into the baking chamber.

To enable the function, press "MENU", select the STEAM INJECTION item with the "SELECTION" keys (↑ and ↓) then press "OK" to open the submenu.

Scroll through the list using the "+" and "-" buttons to select the following items.

- "On"/"Off": To switch the steam boiler on or off
- "Steam injection": emits steam into the baking chamber
- "Steam duration": sets the amount of steam, measured by the time the electrovalve remains open.

Scroll through the list with the "SELECTION" keys as far as the required item and press "OK" to confirm.

For the "Steam duration" item, change this parameter with the "+" and "-" keys and then press "OK" to confirm. To return to the previous screens without saving, press the "RETURN" key one or more times. Once enabled, the main display will contain an icon to show that the "Steam" function is on (fig.33). The flashing steam icon shows that the boiler is heating up. The non-flashing steam icon indicates that the boiler has reached working temperature and that the steam is ready to be emitted. During the steam injection stage, the white icon becomes light blue for the amount of time set for "Steam duration".

There is no dedicated key for the "Steam" function. If steam is used frequently it is suggested that this function be assigned to the "HOTKEY" (see 3.5.3) This will associate functions to the key allowing the boiler to be controlled directly without the need to open the dedicated menu:

- press once: to inject steam into the baking chamber ("steam injection" shortcut)
- hold down: to switch the boiler for steam production on/off ("On/Off" function shortcut)

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

When using programs containing at least one steam injection, the boiler is switched on automatically. Switch on Timer 1 (T1) so that the steam is discharged automatically at the programmed times.

To use Timer 1, refer to 3.2.2 ("BAKING TIMER" section). To create programs containing the steam injection function, refer to 3.3.

In any case, the oven STOP will also deactivate Steamer heating.

3.4.1 DISCHARGING VAPOUR

Discharge of the vapours that form inside the baking chamber is enabled using the ball knob on the front left hand side of the Oven (fig.23).

When the ball knob is pulled out. The exhaust outlet is open, when the ball knob is pushed towards the oven, the outlet is closed.

3.5 ADDITIONAL BAKING CHAMBER SETTINGS

The equipment has further settings that are available from the main menu. To access these functions, press the "MENU" key then scroll through the list with the "SELECTION" keys until the required item. Press "OK" to open the submenu.

3.5.1 LIGHTING

Used to switch the lighting on and off inside the baking chamber. Select this menu item to manage lighting manually. The lighting status is represented graphically on the display by a check symbol on the right of the menu item. This check symbol means that the lighting is on.

3.5.2 CLEANING

WARNING! Before carrying out the "Cleaning" program, it is advisable to carefully remove any baking residues on the glass surface.

The "Clean Oven" function can be used to eliminate cooking residues on the inside walls of the oven by means of carbonisation. When the function is selected, this starts the program, set to high temperatures, for a factory set period of time. When the program has completed and the oven is again at room temperature, it is sufficient to remove the charred residues with a brush.

Start the "Cleaning" program by selecting the CLEANING item with the "SELECTION" keys and press "OK" to confirm. The display will show an icon and the message "Cleaning program in progress".

If on, the chamber lighting will switch off automatically.

At the end of the program, the oven will enter STOP mode, switching off the power supply to the heating elements and making a buzzer sound to warn the operator that the cleaning program is complete. The

display will read "Cleaning program completed". Press "OK" to quit and proceed to switch off the appliance as described in 3.9. To stop the Oven Cleaning Program in advance, press "RETURN". To delay the execution of the cleaning program, the POWER ON TIMER must be programmed as follows:

- set the oven power off to the time and day of the week desired for cleaning;
- set the "Cleaning" flag on the POWER ON position for the selected day of the week.

For more details see 3.5.4.

NOTE: The steam exhaust valve needs to be shut during the cleaning program and until it is completed. At the end, it is recommended to open the valve to allow steam to be discharged.

NOTE: The daily use of the cleaning program significantly affects energy consumption so it is recommended to run it weekly or only when strictly necessary.

3.5.3 HOTKEY

The "Hotkey" function ("star" key) is a key that can be customised for direct access to a specific function, as chosen by the user. Open the "Hotkey" menu to view the current setting, which will be highlighted. To assign a different function to a "Hotkey", move the highlighting with the "SELECTION" keys to the required item and press "OK" to confirm.

If necessary, press "RETURN" until you return to the main screen.

Pressing the "Hotkey" will directly enable the selected function.

3.5.4 SWITCH ON TIMER

This function can be used to order timed start-up of the oven, setting up to two different on and off times for every day of the week (fig. 21). Scroll through the list using the "SELECTION" keys to select the following items:

- "Enable/Disable": enables/disables the on timer
- "Settings": To manage the on/off programmed times

Scroll through the list with the "SELECTION" keys as far as the "Enable" and press "OK" to confirm and enable the function. If no switch on/off times are present, the "Settings" screen will open to enter at least one switch on/off time.

Use the "SELECTION" keys to position the cursor on the time field for the day of the week to be programmed. The days of the week are set out on 4 pages. The switch on times are graphically represented by "ON" and the switch off times with "OFF". For each day of the week that includes a switch off, it is possible to set the cleaning program to start up automatically. Times are graphically represented as HH:MM. The symbols //: show that switch on/off are disabled.

Use the "+" and "-" keys to increase/reduce the selected field. In the HH field, select the "/" symbol to disable a specific timer. Select ON in the CLEANING field to enable the cleaning program after the scheduled switch off. At the end of the setting process, press "OK" to confirm. Press "RETURN" to go back to the previous screen without confirming the changes.

When the switch on timer is enabled, the top bar contains the "On Timer" icon (fig.17 item I), while when the oven is in STOP mode, the status bar messages also include the next time the oven will be switched on, using the format "ON dd hh:mm". While the oven is switching off, the status bar will read "OFF dd hh:mm".

The settings table needs to be completed with even just one "On" to activate the function: the oven will switch on at the first "on" chronologically enabled and which it encounters in from the moment it is enabled.

NOTE: Setting an "On" without setting a subsequent "Off" will still be considered an active setting: the oven will turn on automatically at the time set, and will have to be turned off manually. In the same way, setting "Off" that does not involve a prior "On" will also be considered an active setting and the oven will switch off automatically at the set time, if it was manually switched on beforehand.

At the switch on (or off) time, an intermittent buzzer will sound and the status icon for the timer will flash to warn of imminent switch on (or off). This switching on or off may be interrupted by pressing the STOP (or START) keys.

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

Once the oven has started up (or has switched off) at the set time, the "Timer" function remains operational. Therefore, if no changes are

made, one week later at the same time, the oven will start up (or shut down) again.

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

NOTE: If there is a power outage while the timer is engaged, (Blackout), no important parameter will be changed and This is as long as the power returns before the set switch on time.

NOTE: The control unit, powered by furnace in STOP, is equipped with an internal timer after which automatically turns off the display. Pressing any button wakes up the controller. With generale switch in position "1" and the display is off make sure that the unit does not enter into this state before turning off the circuit breaker. Turn on the unit by pressing any key, then proceed as in paragraph 3.9.

3.5.5 SETTING TIME/DATE

The following items can be selected on the display by scrolling the list with the "SELECTION" keys:

- "Settings": to set the time and date, use the "SELECTION" keys to move into the field to be changed. Use the "+" and "-" keys to increase/reduce the selected field.
 - "Time Zone": proceed with the time zone setting in UTC format (e.g. UTC 00 London, UTC +1 Rome, etc.). Press "OK" to confirm the change. Press "RETURN" to go back to the previous screen without confirming the changes.
- The time format is HH:MM. The date format is given as DD/MM/YY.

3.5.6 LANGUAGE SETTINGS

To set the language, scroll through the list with the "SELECTION" keys as far as the required item and press "OK" to confirm. Press "RETURN" to go back to the previous screen without confirming the changes.

3.5.7 °C/°F SETTING

The oven can be set to use/view temperatures in centigrade (°C) or Fahrenheit (°F). The current setting is shown on the main screen to the right of the measured temperature with the relevant symbol.

To change the current settings, scroll through the list with the "SELECTION" keys to find the required item and press "OK" to confirm. Press "RETURN" to go back to the previous screen without confirming the changes.

3.5.8 SERVICE

This menu contains information about the oven which will be needed when requesting Assistance.

Scroll through the list on the display using the "SELECTION" keys to select the following items.

- "Info": shows information about Service, about the version of the software installed and the configuration of the oven.
- "Software upgrade": Starts the software upgrade process

WARNING! Procedure reserved to trained personnel authorised by the Manufacturer. The operation may compromise the correct operation of the appliance.

- "Reset": this starts the partial reset to factory settings (any other Programs present will be deleted)

ATTENTION! This procedure is reserved only to persons trained and authorised by the Manufacturer. This operation may affect the correct operation of the appliance.

- "Factory default": this starts the general default procedure for factory settings (any Programs stored will be maintained in the memory)

WARNING! Procedure reserved to trained personnel authorised by the Manufacturer. The operation may compromise the correct operation of the appliance.

- "Align": starts the vertical alignment process for the graphic. Use the "SELECTION" keys to move the corresponding graphic.
- "Alarms": shows any ongoing errors. The "SELECTION UP" key scrolls through the list of alarms present. The appliance status, in case there are pending alarms, is shown on the status bar with the corresponding status icon (fig.17 item N).
- "Logfile": procedure for saving baking data, reserved to the Assistance centre.
- "Delta Power": function that allows the power at the oven opening to be increased/reduced while maintaining the user's power

settings. This function serves to balance out the oven settings between the front and back. Use the specific keys to make this correction (expressed in percentages) to the ceiling and bedplate of the oven: positive values increase the power, while negative values will reduce it. The corrections set will be applied at the power percentages used in DUAL POWER mode.

- "Sensitivity": a function that makes it possible to adjust oven sensitivity to changes in temperature, electronically. Three settings are available (from least to most sensitive): "Low", "Default" (factory settings) and "High".
- "Split Booster": a function that makes it possible to set in which zone the Power Booster function needs to provide additional power. The following settings are available: "Ceiling & Bedplate" (factory default), "Ceiling only" and "Bedplate only". Select the required setting according to the type of product being baked.
- "Energy Consumption Estimate": a summary of the estimated energy consumption:
 - o Instant power, Mean power, Maximum power (press the corresponding button to scroll through the various parameters)
 - o Partial energy meter (press the Trash Bin button to reset the partial energy meter)
 - o Total energy meter

NOTE: The meters provide an estimate of the energy consumption and refer to nominal power values. Actual consumption depends on the power utility supply, so it may differ from the estimated consumption!

- Demo mode": activate the demo mode
- "Wi-Fi": use this menu to connect the oven to the local WiFi network:
 - o Enable / Disable: to scan the available networks and connect/disconnect
 - o Info: summary screen of network parameters (if connected)
 - o Search for other WiFi: to switch to another WiFi network (if connected)
 - o Pin Cloud: generates oven - app association code (if connected)

Press "OK" to confirm the selected item, and follow the instructions on the screen. Press "RETURN" to return to the previous screen without confirming the changes.

3.5.9 MULTITIMER

The "Multitimer" display serves to control 6 independent "Baking timers". Enabling this function opens a dedicated screen that associates a timer control to each neutral key (fig.22A). For operation and timer control, see "BAKING TIMER" in 3.2.2. Press the "TIMER 1" or "TIMER 2" keys (fig. 15 part.5) to pass to the baking parameter screen and set the temperature/power. Press one of the two keys again to go back to the timer control screen.

If an operating baking timer should expire, the timer screen will open to allow the user to view the expired timer, which is indicated by a flashing light.

To edit the settings for the 6 baking timers, press the "MENU" key, select the BAKING TIMER with the "SELECT" key and then press "OK" to access the submenu in order to select "Settings" and change the set times (fig.19a). In MULTITIMER mode the settings for the 6 timers are made on three separate screens (two timers for each screen).

3.5.10 METRONOME

The "Metronome" display consists of 6 synchronised timers that are represented in the display by 6 empty bars. These bars get filled as time elapses and become coloured when the preset times is about to expire. A beeping sounds is triggered when each preset time expires. Setting all timers follows the same procedure used for TIMER 1 Based on this setting, an algorithm automatically calculates the offset between one timer and the next so that during execution, the waiting time between the expiration of a timer and the next is similar.

This function allows the user to have:

- a visual correspondence between the display and the baking areas
- a tool that helps to synchronize the work of placing into the oven and taking out of the oven, very useful in repetitive productions (e.g. pre-cooked bases, etc.)

With the oven in START mode, start the timers by pressing the button "TIMER 1" or "TIMER 2" (fig. 15 part 5) to access the metronome display. With the timers active, press the "TIMER 1" or "TIMER 2" button to switch to the baking parameters screen and adjust the temperature/power. Press one of the two buttons again to switch back to the timer display screen. Press the STOP button to deactivate the timers

3.5.11 "STARBAKE" PROOVER (optional)

The "Starbake" cell is an electronically controlled leavening cell. Generally, cell programming takes place through the control panel of the baking chamber located above the leavening cell. If there is no "Starbake" leavening cell, but there is an electromechanical cell or there is no cell, the display shows an info message that the cell is not available. If there is a cell, the following options are available:

- "Enable/Disable": this option activates the leavening cell at the set or switches off the heating elements. The display shows the temperature measured in the cell followed by the temperature set.
- "Settings": this option allows accessing the temperature adjustment screen.

See 3.8 and 3.9 for more information.

NOTE: The "Starbake" leavening cell can also work when the cooking chamber that controls it is switched off, using the last session settings

3.6 DISPLAYING ALARMS

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

- 1) Maximum Temperature Alarm
- 2) Thermocouple Failure Alarm (this alarm also indicates which of the thermocouples has failed)
- 3) Communications Error Alarm
- 4) Electrical panel overtemperature alarm
- 5) Electric current overload alarm (with FOURCE only)

When one of the above alarms occurs, the control unit indicates on screen which alarm has been triggered, and turns the heating elements off.

The acoustic and visual signal will remain until the "OK" key is pressed and then the icon in the top bar will remain until the anomaly is solved. In case of suspended anomaly, it is always possible to view the type by opening the ALARMS item on the ASSISTANCE menu (see 3.5.8).

WARNING! In case of malfunction or breakdown to the equipment, press the "OK" button and perform the steps described in 3.9.

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

3.7 STARTING UP THE HOOD

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

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

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

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

3.8 STARTING UP THE LEAVENING COMPARTMENT

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

1. Indicator light (ON/OFF)
 2. On/off and regulation thermostat (if any)
- a) Switch on the leavening compartment by turning the thermostat (fig.24 Item 2); the indicator light (fig.24 item 1) and lighting will switch on or see 3.5.11 for the "Starbake" cell
 - b) Set the temperature required, up to a maximum of 65°C (150°F).
 - c) To switch off the leavening compartment, set the thermostat (fig.24 Item 2) to zero or see 3.5.11 for the "Starbake" cell.

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

3.9 STARTING UP THE LEAVENING COMPARTMENT WITH HUMIDIFIER

A control panel is located on the front right hand side of the leavening compartment, as shown in figure 25.

1. Compartment on/off indicator light.
 2. On/off and regulation thermostat.
 3. Humidifier ON/OFF switch.
- a) Turn the leavening compartment on by turning the thermostat (fig.25 item 2), the indicator light will come on (fig.25 item 1) and lighting.

- b) Set the temperature required, up to a maximum of 65°C (150°F).
- c) Fill the humidifier tray inside the leavening compartment with water. The water must reach 2-3 cm above the level of the heating element.

NOTE: Remember to fill the humidifier tray so as to obtain the necessary humidity, using demineralised water if possible.

- d) Press the switch (fig.25 item 3) to turn the humidifier heating element on.
- e) Once the desired level of humidity has been obtained inside the leavening compartment, turn the switch off (fig.25 item 3). Should further humidity be required, turn the switch on again.
- f) To turn the leavening compartment heating elements off, turn the thermostat (fig.25 item 2) back to zero.

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

3.10 SHUT DOWN

To switch off the appliance, proceed as follows:

- a) hold down the STOP key for a few seconds. The display will show the switching off screen. Wait until the oven cools down.
- b) switch off the main switches on the chamber (fig.1 item A), compartment (fig.24 item 2) and extraction hood (fig.1 item C).

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

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

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

WARNING

Possibility of injury from parts and electrical shock exist in this oven. Turn off and lockout or tagout electrical supply to oven(s) before attempting to disassemble, clean or service oven(s). Never disassemble or clean the oven with the blower switch or any other part of the oven turned on.

WARNING

Before performing any maintenance work or cleaning, turn main power switch off.

CAUTION

When cleaning do not use any abrasive cleaning materials or water spray, wipe clean only. Never use a water hose or pressurized steam cleaning equipment when cleaning this oven.

4.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

WARNING! Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the leavening compartment and wait for the appliance to cool to room temperature.

Always use suitable protective equipment (gloves, eyewear...).

All precautions are of decisive in ensuring that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty.

4.2 ROUTINE CLEANING

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

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

NOTE: in the "ICON" version it is recommended to clean the surfaces with a normal neutral detergent and warm water, using a cotton or microfibre cloth and then rinse and dry. Carefully clean all accessible parts.

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

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

The use of toxic or harmful detergents is prohibited.

NOTE: Do not clean the tempered glass in doors while it is 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. ...) , aqua regia or equipment that could damage surfaces. Before starting up the appliance again, make sure that none of the cleaning equipment has been left inside.

4.3 PERIODS OF INACTIVITY

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

- Disconnect it from the power supply.
- Cover it to protect it from dust.
- Ventilate the rooms periodically.
- Clean the appliance before using it again.
- Carry out the heating procedure as when switching on for the first time (See 3.21).

WARNING

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

5 SPECIAL MAINTENANCE

5.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

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

Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the leavening compartment.

All precautions are of importance to ensure that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty.

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

5.2 GENERAL CLEANING

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

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

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

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

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

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

The use of toxic or harmful detergents is prohibited.

NOTE: Do not clean the tempered glass in doors while it is 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. ...) , aqua regia or equipment that could damage surfaces. Before starting up the appliance again, make sure that none of the cleaning equipment has been left inside.

WARNING! In cases of chamber with humidifier, the tray must be cleaned regularly, as follows:

- remove the protective casing over the element under the tray;
- loosen the tray and protection fastening;
- remove the protective casing;
- remove the tray by gently manoeuvring the element;
- after cleaning, refit the parts following the above steps in reverse order.

5.3 REPLACING PARTS OF THE BAKING CHAMBER

5.3.1 REPLACING THE LIGHT BULB

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

- remove the right or left side panel (part.5 or 6 table A) by unscrewing the four fixing screws;

- disconnect the power supply cables
- Using a flat-head screwdriver, pry off the anchor tabs (fig.26 part. B).
- The part being replaced will come off at the point shown in Fig.26 part. A
- replace the component, making sure that the power supply cables are in the same position as the one being replaced and that the part is well anchored.
- carry out the reverse operations for reassembly.

5.3.2 LCD BOARD REPLACEMENT

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

- take off the right side panel (item 6, plate A) by unfastening the four fixing screws;
- remove the casing by unfastening the fixing screws;
- loosen the nuts on the top and bottom clamps, tightening the LCD board;
- disconnect the LCD board connectors;
- replace the board with LCD (part. 9, plate A);
- perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that the connectors are inserted in the correct poles.

5.3.3 REPLACING THE THERMOCOUPLE

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

- take off the right side panel (item 6, plate A) by unfastening the four fixing screws;
- unfasten the thermocouple fixing nut;
- disconnect the two wires feeding the thermocouple;
- replace the thermocouple (item 8, plate A);
- perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that the connectors are inserted in the correct poles.

5.3.4 TRANSFORMER / CIRCUIT BOARD / CONTACTOR REPLACEMENT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the transformer / circuit board / contactor proceed as follows:

- remove the rear panel (item 45, plate A) by unfastening the four fixing screws;
- disconnect the transformer / Circuit board / contactor;
- replace the transformer (item 26, plate A) / circuit board (item 27 plate A) / contactor (item 34, plate A);
- perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.5 REPLACING THE TEMPERED GLASS

5.3.5.1 HINGED DOOR

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

- with the door open, remove the fastening screws (inside chamber);
- remove the internal panel;
- remove internal seal;
- replace tempered glass;
- replace the internal and external gaskets;
- perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.5.2 REVERSED HINGED DOOR

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

- with the door open, remove the two fixing screws near the side pins hidden by the door stop gasket;
- Remove the left side panel to access the mechanism;
- Release the spring;
- Unscrew the grub screw that locks the lever on the pin of the door;
- remove the seeger;
- remove the lever;
- Remove the right side panel to access the mechanism;

- Loosen the screw that locks the pin and spring sufficiently to allow the door to be removed
- pull out first the right door and then the left one;
- place it on a surface upside down;
- remove the internal panel by removing the fixing screws.
- remove the internal seal;
- replace the tempered glass;
- replace or restore the internal and external gaskets and insulation material in their position;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

WARNING! Before re-positioning the right side panel, using a compass wrench reload the spring until the tension of the door when opening and closing is deemed satisfactory.

5.3.6 REPLACING THE HANDLE SPRING

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

- remove the left side panel (item 5, plate A) by unfastening the four fixing screws;
- disconnect the spring (item 21 plate A) by unscrewing the two fixing nuts;
- replace the spring, using the two nuts to set the correct tension;
- perform the above operations in reverse order to reassemble the panel.

5.3.7 REPLACING THE REFRACTORY FLOOR OR EMBOSSED SHEET STEEL DECK

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

- Open the front door ;
- Lift the floor (item 4 or 39 plate A) using a screwdriver as a lever.
- Replace the floor.

5.3.8 REPLACING THE SAFETY THERMOSTAT

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

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

- take off the right side panel (item 6, Plate A) by unfastening the four fixing screws;
- disconnect the thermostat faston connectors;
- take off the right side panel by unfastening the four fixing screws;
- remove the thermostat sensor, located inside the insulating rock wool, using a blade to remove the section of rock wool involved;
- replace the thermostat (item 28, plate A) and the respective sensor, along with any worn rock wool insulation, if necessary;
- perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.9 HEATING ELEMENT REPLACEMENT

(Only S50E/I-S100E/I – S105E/I – S120E/I – S125E/I – S140E/I)

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

- remove the right side panel (item 6 tab.A) loosen the four fastening screws;
- disconnect the power cables from the element to be replaced;
- use a blade to remove the rock wool section concerned;
- loosen the two fastening screws;
- replace the heating element;
- carry out the above steps in reverse order to refit the parts, replacing the rock wool section previously removed, if necessary.

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

5.4 REPLACING PARTS OF THE LEAVENING COMPARTMENT

5.4.1 REPLACING THE LIGHT BULB

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

- unscrew the cover (item 7, plate B) and replace the bulb (item 4, plate B) and/or the cover itself.
- replace the cover.

5.4.2 REPLACING THE THERMOSTAT

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

- remove the casing for access to parts from the inside;

- disconnect the thermostat faston connectors;
- remove the thermostat dial (item 2 plate B);
- unfasten the fixing screws of the heating element support;
- remove the thermostat sensor located inside the compartment;
- replace the thermostat (item 3 plate B) and the respective sensor;
- perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.4.3 REPLACING THE MAGNETIC DOOR FASTENER

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

- open the doors of the leavening compartment (plate B);
- remove the seal snap ring (plate B);
- replace the magnetic door fastener (item 13 plate B).

5.4.4 THERMOSTAT DIAL REPLACEMENT

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

- remove the snap-on thermostat dial (item 2, plate B);
- replace the dial.

5.4.5 INDICATOR LIGHT REPLACEMENT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the indicator light and the light switch proceed as follows:

- remove the casing for access to parts from the inside;
- disconnect the indicator light faston connectors;
- replace the indicator light (item 1, plate B);
- perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.4.6 REPLACING THE HEATING ELEMENTS

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

- remove the protective casing from the heating elements;
- loosen the heating element fastening screws;
- disconnect the heating element supply wires;
- remove the heating elements (item 6, plate B);
- perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.5 REPLACING PARTS OF THE LEAVENING COMPARTMENT WITH HUMIDIFIER

5.5.1 REPLACING THE TRAY HEATING ELEMENT

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

- loosen the fastening devices;
- remove the protective casing from the tray;
- loosen the screws fastening the heating element;
- remove the heating element (item 14 tab.B);
- disconnect the power wires from the heating element;
- perform the steps in reverse order to refit the new heating element.

5.5.2 REPLACING THE INDICATOR LIGHT AND THE HUMIDIFIER SWITCH

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

- remove the casing for access to parts from the inside;
- disconnect the faston connectors for the humidifier switch.
- Replace the humidifier switch (item 16 plate B).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.6 DISPOSAL

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



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

6 LIST OF SPARE PARTS

Index of plates

Plate A	Baking chamber assembly
Plate B	Leavening compartment assembly
Plate C	Steamer assembly S100-S105-S120-S125-S140
Plate D	Steamer assembly S50
Plate E	Wiring diagram cooking chamber S50-S100-S120
Plate F	Wiring diagram cooking chamber S50-S100-S120 single-phase

Plate G Wiring diagram cooking chamber S105-S125
Plate H Wiring diagram cooking chamber refractory S50-S100-S120
Plate I Wiring diagram cooking chamber refractory S50-S100-S120
single-phase
Plate L Wiring diagram cooking chamber refractory S105-S125
Plate M Wiring diagram cooking chamber S140
Plate N Wiring diagram leavening compartment

INSTRUCTIONS FOR ORDERING SPARE PARTS

Orders for spare parts must contain the following information:

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

WARNING

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

NOTICE

During the warranty period, ALL parts replacement and servicing should be performed by your Moretti Forni Authorized Service. Service that is performed by parties other than your Moretti Forni Authorized Service may void your warranty.

NOTICE

Using any parts other than genuine Moretti Forni manufactured parts relieves the manufacturer of all warranty and liability.

AVERTISSEMENT
POUR VOTRE SÉCURITÉ, NE GARDEZ NI UTILISEZ
D'ESSENCE NI D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES
INFLAMMABLES PRÈS DE CELUI-CI OU DE TOUT AUTRE
APPAREIL ÉLECTRIQUE.

AVERTISSEMENT
Une installation, un ajustement, une altération, une tâche de
réparation ou de maintenance incorrectes peuvent
endommager la machine, et provoquer des lésions ou même
provoquer la mort de l'utilisateur. Lisez attentivement les
instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien
avant de l'installer ou d'effectuer des tâches d'entretien sur
l'appareil.

NOTICE

La garantie NE SERA VALABLE que si le four a été installé, mis en marche et que son fonctionnement a été montré sous la supervision d'un installateur agréé par le fabricant.

NOTE

Contactez votre Agent de service agréé pour mener à bien les tâches d'entretien et de réparation.

NOTE

Si vous utilisez une autre pièce qui ne soit pas l'originale fabriquée par Moretti Forni, ceci exemptera le fabricant de toute responsabilité et annulera la garantie.

NOTE

Moretti Forni (fabricant) se réserve le droit de modifier les spécifications à tout moment.

NOTE

Les schémas de câblage se trouvent dans la section 6 de ce Manuel.

PLACEZ CE MANUEL EN LIEU VISIBLE PRÈS DU FOUR AFIN DE POUVOIR LE
CONSULTER FACILEMENT.

TABLE DES MATIÈRES

01	SPECIFICATIONS TECHNIQUES	3
02	INSTALLATION	3
03	FONCTIONNEMENT	5
04	ENTRETIEN ORDINAIRE	13
05	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	15
06	LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE	16

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 trois langues. Instructions originales en italien et traduction des instructions en Anglais et Français.

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

GARANTIE

Normes et réglementation

La garantie est limitée uniquement au remplacement franco usine de la pièce éventuellement cassée ou défectueuse, après constatation d'un vice de matière ou de fabrication. **Toute avarie éventuellement provoquée par le transport effectué par des tiers, par une installation et un entretien erronés, par négligence ou inattention lors de l'emploi ou encore en cas d'altération de la part de tiers, n'est pas sous garantie.**

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

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

ATTENTION!

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

REMARQUE:

Ce terme indique qu'il faut agir avec prudence ; il est employé pour attirer l'attention sur les opérations ayant une importance vitale pour le fonctionnement correct et durable du four.

CHER CLIENT

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

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

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

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

ATTENTION!

1. Les indications reportées ci-après concernent votre sécurité.
2. Lisez attentivement le présent manuel avant l'installation et l'emploi de ce four.
3. Conservez avec soin cette brochure pour chaque consultation ultérieure de la part des différents opérateurs.
4. L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié, conformément aux instructions fournies par le constructeur.
5. Ce four devra être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la cuisson de pizzas ou produits alimentaires analogues. Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production en masse continue de produits alimentaires. Il est interdit d'effectuer des cuissons avec des produits contenant de l'alcool. Tout autre emploi est à considérer comme étant impropre.
6. L'appareil est exclusivement destiné à usage collectif et doit être utilisé par un professionnel qualifié et formé à son usage. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, sont réduites, ou manquant d'expérience ou n'ayant pas une connaissance suffisante.
7. Pour toute réparation éventuelle, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant ; demander l'emploi de pièces de rechange originales. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. Le non-respect des prescriptions indiquées ci-dessus est susceptible de compromettre la sécurité de ce four.
9. En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, désactiver le four sans tenter de le réparer ou d'intervenir directement.
10. Si le four devait être vendu ou transféré à un autre propriétaire, ou en cas de déménagement suite auquel le four devait rester monté, s'assurer toujours que la brochure accompagne le four, de façon à ce qu'elle puisse être consultée par le nouveau propriétaire et/ou par l'installateur.
11. Si le câble d'alimentation est abîmé, il devra être remplacé par le service d'assistance technique agréé par le fabricant, afin de prévenir tout risque.
12. Lors de l'installation, au cas où des appareils partageant la même alimentation seraient perturbés, contrôler la présence au niveau de l'interface d'une impédance $Z_{max} = 0,08 \Omega$ et le dimensionnement correct de la capacité du courant de service, de façon à rendre les émissions de l'appareil conformes aux normes EN 61000-3-11, EN 61000-3-12 et addenda successifs.

1 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

1.1 DESCRIPTION DU FOUR

Le four est constitué de plusieurs modules superposés :

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

Chaque module chambre de cuisson est totalement indépendant, a une régulation de température de type électronique, est doté d'un thermostat de sécurité, d'une porte à battant articulée en bas ou en haut (porte avec ouverture vers le haut).

REMARQUE: Dans le cas de la porte avec ouverture vers le haut, l'ouverture est réduite d'environ 1 cm en haut, mais la hauteur de la chambre reste inchangée.

A l'intérieur, la chambre, selon les modèles, peut être faite entièrement en tôle, (avec le plan de cuisson en réfractaire ou en tôle gauffrée) ou le tout en réfractaire.

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

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

1.2 DIRECTIVES APPLIQUEES

Cet appareil est conforme aux directives suivantes :

- UL STD 197
- NSF STD 4
- CAN/CSA C22.2 STD No.109

1.3 POSTES DE TRAVAIL

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

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

1.4 MODELES

Les modèles prévus sont :

Multibake
Stonebake
Steambake
Pastrybake

1.5 DIMENSIONS ET POIDS (Voir Tab.)

1.5.1 S50E/I-S100E/I-S105E/I-S120E/I-S125E/I-S140E/I S100R-S105R-S120R -S125R

1.6 DONNEES TECHNIQUES (Voir Tab.)

1.7 IDENTIFICATION

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

1.8 ETIQUETAGES

Le four est doté de plaquettes d'attention concernant la sécurité aux points montrés sur la figure 2 :

- B** - Plaquette « SANITATION CHAMBRE »
- C** - Plaquette « MODULE WI-FI »
- D** - Plaquette « CÂBLE DE CONNEXION AWG»
- E** - Plaquette « DÉCHARGE ÉLECTRIQUE »
- F** - Plaquette « ÉLECTRIQUE U.S. AND CANADA AND SANITATION »
- G** - Plaquette « SURFACE CHAUDE »
- H** - Plaquette « IDENTIFICATION PHASES »
- L** - Plaquette « DISTANCE MUR »
- M** - Plaquette « PRÉVENTION FEU ET DÉCHARGES ÉLECTRIQUES »
- N** - Plaquette « SERVICE »
- O** - Plaquette « LAMP »

Le four est doté d'autres plaquettes d'attention concernant la sécurité aux points montrés sur la figure 2.1.



ATTENTION! Dans la surface d'équipement il y a un danger de brûlure due à la présence des éléments à température élevée. Pour n'importe quel type d'intervention ou n'importe quelle opération il faut attendre que

l'équipement tombe à température ambiante et utiliser toujours un équipement de protection individuelle (gants, lunettes ...).



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

REMARQUE: Seulement pour les chambres de cuisson munies d'un moyen d'évacuation de vapeur.



ATTENTION! Pour éviter l'ébullition, ne pas utiliser de récipients remplis de liquides ou d'aliments qui se fondent avec la chaleur, en quantités supérieures à celles qui peuvent facilement être suivies attentivement.



ATTENTION!

Sol glissant.

1.9 ACCESSOIRES

Les fours sont dotées des accessoires suivants:

Modèle	Accessoires
S50E/I-S100E/I/R-S105E/I/R-S120E/I/R-S125E/I/R-S140E/I (chambre cuisson)	FOURCE
S50E/I-S100E/I-S105E/I-S120E/I-S125E/I-S140E/I (chambre cuisson)	vaporisateur
S50AD-S100AD-S105AD-S120AD-S125AD-S140AD	element entretoise

1.10 BRUIT

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

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

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

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

REMARQUE : On peut incliner le four de 90° uniquement pour traverser un passage étroit, après quoi il faut le replacer horizontalement ; IL EST FORMELLEMENT INTERDIT DE LE TRANSPORTER INCLINÉ

2.2 DECHARGEMENT

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

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

2.3 DETAILS AMBIANTS

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

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

Humidité relative: 15% ÷ 95%

2.4 POSITIONNEMENT, MONTAGE ET ESPACES D'ENTRETIEN

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

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

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

REMARQUE: Seul le modèle S50 peut également être posé sur un plan de travail utilisant la base dédiée.

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 et les conditions d'installation doivent être respectées comme indiqué sur la fig. 6 .

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

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

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

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

- démonter les roues de la chambre et les remonter sous l'anneau espaceur dans la position disposée ;
- en présence de l'accessoire porte-outils, démonter le plan inférieur d'appui (fig. 5.3 dét. A) et le remonter une fois la composition achevée ;
- poser la chambre sans les roues au-dessus de l'anneau entretoises et la fixer avec les barres et les vis fournies (fig.5.3 dét.B) ;
- continuer la superposition d'après la fig.5.

Une fois correctement superposés, enlever les vis présentes sur la traverse supérieure du module de la chambre et les remplacer par les vis plus longues fournies d'après la fig 5.1.

Ensuite, visser le module supérieur hotte sur le module chambre situé au-dessous d'après la figure 5 (détail B).

ATTENTION! Pour le bon fonctionnement de l'équipement serrer les fiches fournis sur les corniches gauche et à droite du module chambre inférieur (Fig.5.2 détail C-D).

ATTENTION! Le composant (Fig.5.2 Part C) est livré assemblé.

Pour faciliter le montage, ce composant doit être décomposé puis monté sur l'équipement en prenant soin de le repositionner comme il était initialement.

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

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

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

ATTENTION ! Après avoir achevé le positionnement, il faut absolument bloquer les deux roues rotatives équipées de frein, placées à l'avant sur la version standard et à l'arrière sur la version ICON.

ATTENTION ! L'étuve version ICON est fournie avec ses carters de protection périmétrale de base démontés ; après avoir achevé le positionnement, avoir vérifié que les roues avec frein ont été bloquées et que la position de la pédale de blocage est parfaitement dans l'axe des roues fixes, monter le carter antérieur (fig. 5.4 détail C) en le fixant avec les vis latérales. Monter et fixer ensuite les carters latéraux antérieurs (fig. 5.4 détail D), puis les carters latéraux postérieurs (fig. 5.4 détail E).

2.5 CONNEXIONS

2.5.1 CONNEXION EVACUATION VAPEURS

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

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

REMARQUE: Il est conseillé de relier le tube d'évacuation des vapeurs avec un carneau ou avec l'extérieur grâce à un tube de diamètre de 150 mm minimum.

Ce tube doit être inséré (détail A - fig.7) à l'intérieur du conduit d'échappement du four. De plus, d'éventuels prolongements doivent être effectués de façon à ce que les tubes supérieurs entrent dans les inférieurs, comme ci-dessus pour la connexion précédente.

Si le conduit externe pour l'évacuation des vapeurs est très long, il est préférable d'appliquer à la base du tube d'évacuation des vapeurs un petit tube en plastique pour l'évacuation des condensats (détail D - fig.7). Cette dernière opération doit être exécutée avant la greffe du conduit.

2.5.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

ATTENTION! Le branchement électrique doit être effectué exclusivement par un personnel qualifié, selon les prescriptions locales. En l'absence de telles normes, le branchement électrique doit être effectué selon le « National Electrical Code » (NEC) ou ANSI/NFPA70 aux Etats-Unis et selon le « Canadian Electrical Code » CSA C22.2 au Canada.

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

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

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

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

2.5.2.1 BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

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

déconnexion complète dans les conditions de catégorie de survolage III.

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

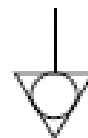
La chambre de cuisson est livrée avec la tension demandée indiquée sur la plaque d'identification (fig.1).

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

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

Insérer dans le trou passe-câbles approprié (fig.9 Détail B) un câble de section adaptée (Voir données techniques) et le relier ensuite au bornier comme indiqué respectivement sur les fig. 10 et 11.

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



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

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

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

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

2.5.2.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'ETUVE

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

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

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

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

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

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

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

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

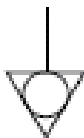
ATTENTION! Le câble flexible pour le raccord de la ligne électrique doit avoir des caractéristiques non inférieures au type avec isolant en caoutchouc H07RN-F et doit avoir une section nominale adaptée à l'absorption maximale (voir données techniques).

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

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

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

Elle est marquée avec le symbole BORNES POUR LE RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL



2.5.3 CONNEXION AU RESEAU HYDRAULIQUE

(seulement pour les chambres de cuisson munies d'un moyen d'évacuation de vapeur)

Le branchement au réseau hydraulique doit être effectué conformément aux lois en vigueur et les tuyaux pour le raccordement au réseau hydrique doivent être conformes à la IEC 61770 et modifications ultérieures.

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

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

La bouche à gaz $\frac{3}{4}$ mâle pour l'alimentation en eau se trouve sur la partie postérieure de l'appareil (fig. 15) et la pression d'exercice doit être comprise entre 1 et 1,5 bar (1 bar pour le modèle S50).

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

Pour le raccord, utiliser de l'eau douce.

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

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

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

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

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

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

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

3 FONCTIONNEMENT

3.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE CONTROLE

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

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

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

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

- le raccordement de l'évacuation de la vapeur a été correctement réalisé.

Toutes les opérations de contrôle doivent être effectuées par du personnel technique spécialisé disposant d'une licence réglementaire.

ATTENTION!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2 MISE EN FONCTION CHAMBRE DE CUISSON

A la droite de la chambre de cuisson sont situés les interrupteurs d'allumage 0/1. Pour activer l'alimentation électrique, actionner l'interrupteur général 0/1 sur tous les modules de la chambre de cuisson (fig. 1 rep. A).

Sur le montant droit de chaque chambre de cuisson se situe le bandeau de commande (fig.16):

- 1) Afficheur graphique couleurs
- 2) Touches neutres: au niveau de chaque touche sur l'afficheur est représentée l'icône de la fonction qui y est associée et qui varie suivant la page affichée.
- 3) Allumage ("Start")
- 4) Arrêt ("Stop")
- 5) Gestion minuteries de cuisson ("Timer1" "Timer2")
- 6) Activer/Désactiver la fonction Eco Stand-by ("Stand-by")
- 7) Activer/Désactiver le Power Booster ("Booster")
- 8) Accès au menu sélections ("Menu")
- 9) Fonction personnalisable ("Hotkey")

L'interface utilisateur prévoit les zones visuelles suivantes (fig. 16):

A) TOP BAR (barre supérieure): c'est la zone visuelle positionnée dans la zone supérieure de l'afficheur. Elle affiche la date, l'heure actuelle et d'éventuelles icônes d'état (état cuisson vapeur, minuterie allumage, etc.).

B) WORKING AREA (zone de travail): c'est la principale zone visuelle subdivisée horizontalement en trois secteurs dont chacun est associé à un paramètre de cuisson qui peut être directement modifié par une pression sur les touches neutres correspondantes. Cette zone visuelle sert également à afficher les éléments des menus ainsi que les différentes pages-écrans de sélection (programmes, éclairage, etc.) et en cas d'anomalie, elle affiche l'erreur relevée.

C) STATUS BAR (barre d'état): c'est la zone visuelle positionnée dans le secteur inférieur de l'afficheur. Elle est représentée par une étiquette colorée qui peut afficher: l'état actuel de l'équipement ("réchauffage en cours", "cuisson en cours"), les minuteries de cuisson (quand l'affichage "Timers" est activé), etc.

Afin d'améliorer l'expérience de l'utilisateur, l'interface utilisateur associe à chaque fonction/état de l'équipement, grâce aux potentiels de l'afficheur graphique, une couleur particulière qui permet à l'utilisateur à chaque instant de connaître son état:

- BLANC : modalité de cuisson standard

- VERT : fonction stand-by active
- ORANGE : fonction booster active
- VIOLET : fonction "half load" active
- BLEU CLAIR : menu, sélections des programmes
- ROUGE : alarme

Les six touches neutres, disposées à droite et à gauche de l'afficheur graphique (fig.16 rep. 2), peuvent exercer les fonctions suivantes :

- + : augmenter paramètre
- : diminuer paramètre
- ↑ : déplacer sélection "Vers le haut"
- ↓ : déplacer la sélection "Vers le bas"
- √ : ok, confirmer sélection
- ← : annuler, retour sans confirmation (retour)

REMARQUE: Ecran LCD non TACTILE. Toute pression sur l'afficheur risque de l'endommager irréversiblement, compromettant le fonctionnement correct de tout l'équipement.

Une fois qu'on a activé l'interrupteur général 0/1, l'afficheur graphique et l'interrupteur général s'allument. A la mise sous tension, après avoir affiché la page initiale pendant quelques secondes, l'afficheur graphique affiche directement la page-écran principale (fig.17) indiquant les sélections relatives à la dernière cuisson effectuée:

- A) Date
- B) Heure
- C) Niveau de puissance de la voûte
- D) Température effective / point de consigne de fonctionnement
- E) Niveau de puissance de la sole
- F) Représentation allumage/extinction des résistances de la voûte
- G) Représentation allumage/extinction des résistances de la sole
- H) Ligne de texte avec message d'état explicatif / minuteries
- I) Indication de l'état de la fonction "Minuterie Allumage"
- L) Indication de l'état de la fonction "Vaporisation"
- M) Indication de l'état "Signalisation sonore" désactivée
- N) Indication de l'état "Anomalie présente"

REMARQUE: L'instrumentation électronique permet un réglage plus précis et ponctuel du four. Toutefois, de par sa nature, il s'agit d'une instrumentation plus délicate par rapport à l'instrumentation traditionnelle.

Pour une meilleure conservation de cette dernière, on conseille d'actionner les boutons sur le bandeau électronique en appuyant légèrement avec les doigts, en évitant les coups ou les pressions excessives.

3.2.1 PREMIER ALLUMAGE

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

- Sélectionner la température à 60°C (140°F) et laisser le four fonctionner pendant une heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- Augmenter la température à 90°C (195°F) et laisser le four en fonction pendant environ 2 heures. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- Augmenter la température jusqu'à 150°C (305°F) et laisser le four en fonction pendant environ 1 heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- Augmenter la température jusqu'à 250°C (485°F) et laisser le four en fonction pendant environ 1 heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- Augmenter la température jusqu'à 270°C (520°F) et laisser le four en fonction pendant environ 1 heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- (Seulement pizzeria) augmenter la température jusqu'à 400°C (755°F) et laisser le four en fonction pendant environ 1 heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- Attendre que la température descende sous les valeurs de température ambiante avant de commencer les allumages successifs. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.

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

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

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

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

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

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

3.2.2 MISE EN FONCTION DU FOUR : MODALITE DUAL POWER

La modalité DUAL POWER est la modalité standard de gestion du four. Permet la sélection d'une température et de 2 niveaux de puissance (en pour cent) de la voûte et de la sole (fig. 17).

Pour activer la modalité DUAL POWER, appuyer sur la touche "MENU", sélectionner DUAL POWER avec les touches "SELECTION" (↑ et ↓) et appuyer sur "OK".

Suivant cette modalité, on peut utiliser le four en gestion "MANUELLE" et "PROGRAMMES" en rappelant l'exécution d'un des programmes de cuisson présents en mémoire.

• ALLUMAGE AVEC SELECTION MANUELLE DES PARAMETRES

Pour sélectionner les paramètres de cuisson, agir directement sur les touches "+" et/ou "-" pour augmenter et/ou diminuer le paramètre. Régler les valeurs de puissance de la voûte et de la sole. Ces valeurs vont de 0 (puissance désactivée) à 100% (puissance maximale). Pour la sélection du paramètre "Température", puisque l'afficheur indique en temps réel la température mesurée à l'intérieur de la chambre de cuisson, à la première pression sur la touche "+" et/ou "-" la sélection actuelle s'affiche en rouge ("Température Sélectionnée"). Les pressions suivantes modifient le paramètre. Une fois que la valeur souhaitée a été fixée, aucune confirmation n'est nécessaire car le paramètre est assimilé et activé en temps réel.

Le réglage de la température du four est établi pour une température maximale de 450°C (850°F) pour Multibake-Stonebake, 350°C (662°F) pour Steambake et 270°C (520°F) pour Pastrybake. Si ce seuil maximum est dépassé en raison d'une anomalie, le thermostat de sécurité intervient et bloque le fonctionnement du four en l'éteignant.

La page-écran relative à l'alarme qui s'est vérifiée s'affiche (voir 3.6).

La signalisation sonore et visuelle persiste tant que l'on n'appuie pas sur la touche "OK". Attendre que le four ait refroidi.

Dévisser le capuchon du thermostat de sécurité (fig.1 rep.B) et exercer une pression.

Le bouton réarme le thermostat et, après une pression sur la touche "OK", le four redémarre automatiquement.

Repositionner le capuchon de protection au-dessus du thermostat de sécurité pour éviter que cet instrument ne se détériore et ne compromette le fonctionnement du four.

ATTENTION! Si cette opération est effectuée lorsque le four est encore chaud, sans en attendre le refroidissement, le thermostat de sécurité manuel ne permettra pas le réarmement du four.

En cas d'anomalies, il faut demander l'intervention du service d'Assistance Technique.

Pour activer les résistances et donc lancer la phase de réchauffage du four, appuyer sur la touche "START" comme le suggère la ligne texte avec des messages explicatifs (barre d'état) indiquant "APPUYER SUR START". L'éclairage du four s'active automatiquement à la mise sous tension. L'allumage des résistances est toujours indiquée sur l'afficheur en temps réel par les "éclairs" positionnés à droite des niveaux de puissance. La représentation graphique fournit également l'information relative au niveau de puissance engagé par les résistances à tout instant à travers la fréquence du clignotement de l'éclair. Au cours de la phase initiale qui suit l'allumage des résistances, la barre d'état affiche le message "RECHAUFFAGE". Ce message alterne avec "PRET DANS xx MIN." où xx indique le temps estimé que le four mettra pour atteindre la température sélectionnée.

En outre, au cours de cette phase, l'affichage de la température réelle alterne avec celui de la température sélectionnée.

REMARQUE : dans la version "ICON", après quelques secondes, l'écran affiche une couleur différente. Appuyez sur n'importe quelle touche pour réactiver l'affichage.

REMARQUE: L'estimation du temps nécessaire pour amener le four à la température souhaitée, est indicative et varie sensiblement par rapport aux paramètres sélectionnés en phase d'allumage.

• ALLUMAGE EN UTILISANT UN PROGRAMME

L'utilisation des Programmes permet à l'opérateur de travailler de façon "automatique", c'est-à-dire avec la possibilité d'enregistrer et/ou de rappeler à partir de la mémoire (interne ou externe) des programmes de cuisson avec

des paramètres sélectionnés précédemment. Chaque programme peut stocker jusqu'à 3 phases de cuisson.

L'état de l'appareil dans la modalité Programmes est confirmé par la présence du nom du programme affiché sur la barre d'état.

Pour choisir le programme souhaité, appuyer sur la touche "MENU", sélectionner PROGRAMMES avec les touches "SELECTION" puis appuyer sur "OK". Dans le sous-menu PROGRAMMES, faire défiler la liste jusqu'à l'élément RECHERCHE PAR NOM et confirmer avec "OK". A présent, l'afficheur indique la liste alphabétique. Faire défiler la sélection jusqu'à l'initiale du programme recherché. Lorsqu'on confirme avec OK, l'afficheur indique la liste de tous les programmes présents en mémoire, dans l'ordre alphabétique à partir de la lettre sélectionnée. Se déplacer jusqu'au programme souhaité et appuyer sur "OK". Le programme est chargé.

A présent, l'état de l'appareil dans la modalité Programmes est confirmé par la présence du nom du programme sur la barre d'état qui alterne avec le message APPUYER SUR START. Pour activer les résistances et démarrer la phase de réchauffage avec les paramètres du programme sélectionné, appuyer sur la touche "START".

REMARQUE: En l'absence de programmes préchargés, l'afficheur indique la chaîne <LISTE VIDE> impliquant la nécessité d'introduire au moins un programme de cuisson d'après 3.3.

• PHASE DE CUISSON

Une signalisation sonore intermittente accompagnant le message CUISSON EN COURS sur la barre d'état n'est émise que lorsque la température du four atteint la température définie (à moins qu'un "delta T" soit sélectionné). Au cours de cette phase, l'afficheur indique toujours la température réellement mesurée.

Au cours de la cuisson, on peut modifier les paramètres en temps réel en agissant sur les touches "+" et "-". En présence d'un programme préchargé, les valeurs modifiées n'auront d'effet que sur la cuisson en cours: en effet, les données du programme d'origine ne sont pas modifiées. Pour modifier les paramètres d'un programme, suivre les instructions du paragraphe 3.3.

Si l'on utilise un programme constitué par plusieurs phases de cuisson, activer la première phase du programme en actionnant la MINUTERIE 1 (voir "MINUTERIE DE CUISSON") qui cadence le temps de la phase en cours. Au début de chaque phase de cuisson, les paramètres (températures, temps et puissances) définis par l'utilisateur durant la programmation sont automatiquement préchargés tandis qu'une signalisation sonore constituée par 1, 2 ou 3 bips indique respectivement le début de la phase 1, 2 ou 3 (si elles sont présentes).

Pour désactiver la distribution de puissance des résistances, appuyer sur la touche "STOP". L'éclairage du four se désactive automatiquement à la mise hors tension.

Lorsque le four est en mode STOP et que le programme est à été lancé, la modification d'un seul paramètre de cuisson comporte la sortie du programme sélectionné.

• CUISSON À CHALEUR TOMBANTE (étapes de cuisson sans durée prédéfinie)

Il s'agit d'un cycle de cuisson spécifiquement conçu pour réaliser une "cuisson à chaleur tombante", comportant généralement plusieurs phases dans lesquelles le passage d'une phase à l'autre n'est pas déterminé par le temps mais par l'atteinte de la température de la phase suivante. Il est généralement indiqué pour la cuisson de produits délicats nécessitant de faibles pourcentages de puissance et donc la température, durant une fournée, a tendance à décroître. L'algorithme de la cuisson mis en œuvre diffère des techniques traditionnelles par le fait que les éléments chauffants délivrent de la puissance durant la baisse de température. Les phases successives à la première devraient donc viser à augmenter les niveaux de puissance fournis afin de ne pas baisser excessivement la température à l'intérieur du four.

Voir point 3.3 pour la programmation "cuisson à chaleur tombante".

Exemple : Cuisson Panettoni, 3 phases avec chauffage

Pre-Chauffage	220°C	50%	50%
Phase 1 :	210°C	5%	10%
Phase 2 :	180°C	10%	20%
Phase 3 :	170°C	15%	25%

REMARQUE : La cuisson se termine selon les attentes de l'utilisateur, s'agissant de la dernière phase du programme, "libérée du temps", dont la durée est théoriquement infinie.

• MINUTERIE DE CUISSON

Le four dispose de 2 "Minuteries de cuisson" indépendantes dont la gestion est directement accessible au moyen des touches dédiées présentes sur le panneau des commandes (fig.16 rep.Q). Les minuteries de cuisson fonctionnent suivant la logique du compte à rebours (countdown). A l'échéance du temps sélectionné, ils indiquent par l'intermédiaire d'une signalisation sonore et visuelle ("clignotement") que le temps sélectionné s'est écoulé. La signalisation sonore se différencie par le type d'intermittence : la Minuterie 1 (T1) émet une signalisation sonore continue, la Minuterie 2 (T2) émet une signalisation sonore intermittente. La signalisation sonore a une durée déterminée qui peut être sélectionnée de 0 à 60 secondes. Au terme de ce temps, la signalisation prend fin et la minuterie est rétablie à la

valeur sélectionnée. On peut interrompre la signalisation sonore à l'avance en appuyant sur la touche relative à la minuterie échue.

Pour pouvoir utiliser les minuteries de cuisson, il faut tout d'abord activer la modalité d'affichage TIMERS en appuyant sur la touche T1 ou T2. L'activation est indiquée par le fait que la barre d'état affiche les sélections et l'état des minuteries (sur fond blanc) (fig.18 rep. Q) à la place des messages d'état du four (sur fond rouge) de l'affichage standard.

L'état des minuteries est indiqué par les symboles suivants:

- minuterie en STOP, countdown prêt pour l'activation
- ▶ minuterie en PLAY, countdown activé
- || minuterie en PAUSE, countdown en pause

Pour activer la minuterie T1 et lancer le compte à rebours, appuyer sur la touche T1. L'état de la minuterie passe de "STOP" à "PLAY" et le compte à rebours est activé. Une pression supplémentaire sur la touche T1 met la minuterie en "PAUSE", une fonction utile lorsque la cuisson prévoit l'ajout d'éventuelles farces en cours de phases intermédiaires. Une ultérieure pression sur T1 relance le compte à rebours à partir du point d'arrêt en ramenant la minuterie à l'état de "PLAY". Et ainsi de suite, jusqu'à l'échéance de la minuterie, indiquée par une signalisation sonore. Si cela est prévu dans les paramètres généraux, vous pouvez ajouter du temps à la minuterie en cours d'expiration, en utilisant la touche "+30sec" qui apparaît en bas de l'écran : chaque pression ajoute 30 secondes à la minuterie actuelle. S'il est nécessaire d'arrêter la minuterie avant son échéance, exercer une pression prolongée sur la touche T1 pour la rétablir.

Agir de la même manière pour la minuterie T2.

Pour modifier les sélections relatives aux minuteries de cuisson, appuyer sur la touche "MENU", sélectionner l'élément MINUTERIE CUISSON avec les touches "SELECTION" puis appuyer sur "OK" pour accéder au sous-menu. En faisant défiler la liste sur l'afficheur au moyen des touches "SELECTION", on peut sélectionner les éléments suivants :

- "Sélections" : pour modifier les temps sélectionnés (fig.19a)
- "Durée Signalisation" : pour modifier la durée totale de la signalisation (fig.19b). On peut désactiver la signalisation sonore en mettant les barres à zéro. Cet état des minuteries est représenté par une icône sur la barre supérieure indiquant que la signalisation sonore est désactivée (fig.17 rep. M).

Faire défiler la liste avec les touches "SELECTION" jusqu'à l'élément souhaité et confirmer avec la touche "OK". Modifier le paramètre avec les touches "+" et "-" puis confirmer avec la touche "OK". Pour revenir aux pages-écrans précédentes, appuyer une ou plusieurs fois sur la touche "RETOUR".

Pour faciliter le réglage des MINUTERIES, on peut accéder à la page-écran SELECTIONS directement à partir de la page principale, sans passer par le "MENU" en appuyant simultanément pendant quelques secondes sur les touches T1 et T2.

Pour désactiver la modalité d'affichage MINUTERIES et revenir à l'affichage STANDARD, appuyer sur la touche "MENU", sélectionner l'élément AFFICHAGE avec les touches "SELECTION" et appuyer sur "OK" pour accéder au sous-menu.

En faisant défiler la liste sur l'afficheur au moyen des touches "SELECTION", on peut sélectionner les éléments suivants :

- "Standard" : active l'affichage standard
- "Timers" : active l'affichage pour l'utilisation des minuteries de cuisson
- "Multitimer" : active l'affichage Multitimer (6 temporisateurs de cuisson) (voir 3.5.9)
- "Métronome" : active l'affichage Métronome (6 minuteries de cuisson en exécution synchronisée) (voir le point 3.5.10).

Faire défiler la liste avec les touches "SELECTION" jusqu'à l'élément souhaité et confirmer avec la touche "OK".

• FONCTION "ECO STAND-BY"

La fonction "Stand By" permet de maintenir le four chaud en réduisant la consommation d'énergie, une solution idéale pour les phases de pause momentanée des opérations de cuisson.

Les économies d'énergie sont possibles en pilotant opportunément la mise sous tension des résistances de la voûte et de la sole aux valeurs sélectionnées par le fabricant.

REMARQUE: Le delta de descente de température est variable, dépend toujours de la température à laquelle la fonction est activée et de sa durée, cela ne doit pas être considéré comme un problème.

Pour sélectionner/ désélectionner la fonction appuyer sur la touche "STAND BY". Au terme de l'activation, l'écran devient VERT et une icône spécifique s'affiche à gauche des paramètres de cuisson.

REMARQUE: La fonction "Stand-by" est assimilable à un état de "repos surveillé" de l'appareil et, en tant que telle, elle ne peut pas être utilisée en phase de cuisson, au risque d'obtenir une qualité peu satisfaisante.

REMARQUE: Cette fonction ne peut être activée que si le four est en modalité START.

- FONCTION "POWER BOOSTER"

La fonction "Power Booster" permet d'utiliser toute la puissance disponible du four, une solution idéale pour les phases de charges importantes de travail continu exigeant un appareil extrêmement rapide.

Cela est possible grâce à un dispositif de contrôle électronique qui peut engager toute la puissance installée en pilotant opportunément la mise sous tension des résistances de la voûte et de la sole sans perdre les valeurs sélectionnées par l'utilisateur.

Pour activer/désactiver la fonction, appuyer sur la touche "BOOSTER". Après l'activation, l'écran devient ORANGE et une icône spécifique s'affiche à gauche des niveaux des paramètres de cuisson.

REMARQUE: Cette fonction ne peut être activée que si le four est en modalité START.

- FONCTION "HALF LOAD"

La fonction "Half Load" permet de réaliser des cuissons en réduisant la consommation d'énergie, une solution idéale pour les phases de travail intermittent exigeant un fonctionnement discontinu de l'appareil.

Les économies d'énergie sont possibles lorsqu'on ne modifie pas le pilotage des résistances postérieures du four et en pilotant opportunément l'allumage des résistances de la voûte et de la sole des résistances antérieures aux valeurs sélectionnées par le Fabricant. L'opérateur doit donc positionner le produit à cuire au niveau de la moitié postérieure de la chambre de cuisson car, comme il est décrit, la moitié antérieure se trouve dans un état de "veille" qui ne convient pas à la phase de cuisson.

Pour activer/désactiver la fonction, appuyer sur la touche "MENU", sélectionner "HALF LOAD" avec les touches "SELECTION" puis appuyer sur "OK". Au terme de l'activation, l'écran devient VIOLET et une icône spécifique s'affiche à gauche des paramètres de cuisson.

REMARQUE: Cette fonction ne peut être activée que si le four est en modalité START.

3.2.3 MISE EN FONCTION DU FOUR : MODALITE DUAL-TEMP

La modalité DUAL-TEMP est la modalité de gestion du four qui permet de sélectionner 2 températures, respectivement de la voûte et de la sole (fig. 18).

Pour activer la modalité DUAL TEMP, appuyer sur la touche "MENU", sélectionner "DUAL TEMP" avec les touches "SELECTION" (↑ et ↓) et appuyer sur "OK".

Dans cette modalité, on peut utiliser le four en gestion «MANUELLE» et «PROGRAMMES» rappelant l'exécution d'un des programmes de cuisson présents en mémoire.

Pour sélectionner les températures de la voûte et de la sole, agir sur les touches "+" et/ou "-" pour augmenter et/ou diminuer la température correspondante. Puisque l'afficheur indique en temps réel la température mesurée à l'intérieur de la chambre de cuisson, à la première pression sur la touche "+" et/ou "-", la sélection actuelle s'affiche en rouge ("Température Sélectionnée"). Les pressions suivantes modifient le paramètre. Une fois que la valeur souhaitée a été fixée, aucune confirmation n'est nécessaire car le paramètre est assimilé et activé en temps réel.

Cette opération peut aussi être effectuée pendant la phase de cuisson.

La température est gérée électroniquement grâce à la technologie P.I.D. : la puissance est toujours distribuée de façon proportionnelle en fonction des besoins relevés. Le four dispose d'un spectre de puissances virtuellement infini, parmi lesquelles, à tout moment, la plus optimale est sélectionnée à tout moment.

Pour activer les résistances et lancer ainsi la phase de réchauffage de la chambre de cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche "START". Voir les commentaires et les fonctions décrites au paragraphe 3.2.2.

REMARQUE: Les températures de la voûte et de la sole ne sont pas liées pour garantir plus de flexibilité à l'opérateur. Selon la plage de température programmée et la charge, les deux températures ont un effet réciproque et les températures programmées pourraient ne plus être atteintes et/ou être dépassées. Cela ne devrait pas être considéré comme un problème.

3.3 SELECTION "PROGRAMMES"

L'utilisation des Programmes permet à l'opérateur de travailler de façon "automatique", c'est-à-dire avec la possibilité d'enregistrer et/ou de rappeler une configuration des paramètres sélectionnés précédemment. Chaque programme de cuisson peut mémoriser jusqu'à 3 phases de cuisson. En modalité DUAL POWER, chaque phase de cuisson mémorise 1 température, 2 pour cent de puissance tandis qu'en modalité DUAL TEMP elle mémorise 2 températures et 1 temps. En outre, on peut associer à chaque programme une configuration DELTA POWER (voir 3.5.8) différente de la configuration utilisée en modalité MANUELLE.

La présence d'un programme en cours d'exécution est indiquée sur la barre d'état par le nom du programme.

Accéder au menu dédié pour la gestion des Programmes. Appuyer sur la touche "MENU", sélectionner l'élément PROGRAMMES avec les touches "SELECTION" (↑ et ↓) puis appuyer sur "OK" pour accéder au sous-menu. En faisant défiler la liste sur l'afficheur au moyen des touches "SELECTION", on peut sélectionner les éléments suivants :

- "Récents" : affiche la liste des derniers programmes utilisés
- "Manuel" : Arrête l'exécution du programme et passe en mode manuel
- "Pre-Chauffage" : ouvre les afficheurs de régulation du programme Chauffage.
- "Rechercher par nom" : ordonne les programmes à partir de la lettre sélectionnée.
- "Introduire nouveau" : lance la procédure de création d'un programme
- "Modifier" : lance la procédure de modification d'un programme existant
- "Eliminer" : lance la procédure d'élimination d'un programme existant
- "Importer USB" : lance la procédure d'importation dans la mémoire interne des programmes mémorisés dans un dispositif USB externe
- "Exporter USB" : lance la procédure de copie des programmes existant dans la mémoire interne dans un dispositif USB externe

- RECENTS

C'est la fonction qui énumère les derniers programmes utilisés. Sélectionner le programme souhaité avec les touches "SELECTION" puis appuyer sur "OK" pour le mettre en exécution et lancer la phase de réchauffage/cuisson avec les paramètres du programme choisi.

- MANUEL

C'est la fonction qui arrête l'exécution du programme et passe en mode manuel.

REMARQUE: Le même résultat est obtenu dans l'écran principal en mettant le four en STOP et en déplaçant un paramètre de cuisson.

- PRE-CHAUFFAGE

C'est le programme dédié au chauffage du four permettant d'allumer le four avec des réglages différents de ceux de la cuisson. Lorsque la température de consigne est atteinte ou le temps de préchauffage réglé est expiré, le four règle en automatique les paramètres de cuisson. Utiliser cette fonction pour :

- réduire le temps de montée en température (en fixant des pourcentages plus élevés que ceux de la cuisson);
- programmer une montée lente (réglage de pourcentages inférieurs à ceux de la cuisson);
- programmer une montée discontinue (en réglant une température de chauffage inférieure et des pourcentages supérieurs à ceux de la cuisson ou vice versa);
- pour programmer une montée en température dans le temps (en réglant la température, les pourcentages et la durée de la phase de préchauffage).

Dans le menu "Pre-Chauffage", sélectionner :

- "Activer" pour activer le programme de chauffage
 - "Réglages" pour accéder aux afficheurs de réglage des paramètres du programme de pré-chauffage: dans le premier écran, régler la température (deux températures sont à régler si vous utilisez le mode DUAL TEMP), suit ensuite l'écran de réglage des pourcentages de puissance (écran non disponible en DUAL TEMP), réglant enfin tout temps de préchauffage (réglage //: // pour terminer le préchauffage lorsque la température réglée est atteinte).
 - "Activer avec Start", élément à activer si vous souhaitez associer l'activation du programme Chauffage à la pression de la touche START. En d'autres termes, quand ce réglage est actif, une pression sur la touche START permet d'activer le programme de chauffage, une deuxième pression le désactive et ainsi de suite.
- Lorsque le programme "Pre-Chauffage" est actif, l'afficheur devient orange.

- RECHERCHE PAR NOM

C'est la fonction qui énumère dans l'ordre alphabétique tous les programmes présents en mémoire à partir de la lettre choisie au moyen des touches "SELECTION" et confirmée avec "OK". Sélectionner le programme souhaité avec les touches "SELECTION" puis appuyer sur "OK" pour le mettre en exécution et lancer la phase de réchauffage/cuisson avec les paramètres du programme choisi.

- INTRODUIRE NOUVEAU

La première page-écran de la procédure d'introduction d'un programme demande d'en insérer le nom (fig. 20a). Un curseur clignotant dans la partie supérieure de l'afficheur indique qu'il faut introduire la première lettre du nom. Sélectionner la lettre souhaitée avec les touches "SELECTION" puis appuyer sur "OK" pour confirmer et passer au caractère successif et ainsi de suite. S'il est nécessaire d'effacer la dernière lettre introduite, faire défiler la liste jusqu'à DEL puis appuyer sur "OK" ou appuyer sur la touche "DELETE". Pour terminer l'introduction du nom et passer à la page-écran successive, faire défiler la liste jusqu'à END puis appuyer sur "OK" ou sur la touche "END". Voici l'écran de sélection du cycle de cuisson : les options disponibles sont Cuisson, Prebaking ou Refining. Appuyez sur OK pour confirmer. On accède ainsi à la page-écran de programmation qui demande le nombre de phases qui constitueront le programme. Utiliser les touches "SELECTION" pour déterminer le nombre souhaité compris entre 1, 2 ou 3 (fig. 20b). Ensuite, on passe à l'introduction de la température de fonctionnement ("Température step 1") et le temps de cuisson ("Temps step 1") (qui sera préchargé dans T1) (fig. 20c). Modifier les paramètres avec les touches "+" et "-" puis confirmer avec la touche "OK". On accède ainsi à la page-écran de programmation qui demande l'introduction du niveau de puissance de la voûte ("Puissance ciel step 1") et de la sole ("Puissance sole step 1") (fig. 20d). Modifier les paramètres avec les touches "+" et "-",

réglé le temps sur ///:/// si vous souhaitez régler un programme "sans durée prédéfinie" pour la cuisson à chaleur tombante, puis confirmer avec la touche "OK".

La programmation continue avec les pages-écrans concernant la programmation de la deuxième et de la troisième phase, si elles sont présentes (fig. 20e-f-g-h). La vaporisation qui se produira au début de la phase de cuisson pour laquelle elle est prévue, n'est présente que sur les modèles munis de l'échappement des vapeurs. Pour activer la vaporisation, appuyer sur la touche HOTKEY à l'affichage de la page-écran de sélection de la température, d'après l'indication à l'écran : une icône spécifique s'affiche à gauche de la température. La durée de vaporisation peut être réglée à la fin des écrans de programmation.

ATTENTION! Si le message demandant d'activer/désactiver la vaporisation au moyen de la touche HOTKEY n'est pas présent sur les pages-écran de programmation, augmenter le temps de cuisson de la phase précédente parce que le boiler refroidit après avoir généré de la vapeur et qu'il a besoin de temps pour chauffer et générer de la vapeur supplémentaire. Revenir aux pages-écrans précédentes en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche "RETURN"

REMARQUE: Si le four prévoit la cuisson à la vapeur malgré l'absence des pages-écrans de programmation de la vaporisation, contacter le Service d'Assistance pour activer cette fonction.

La programmation se poursuit avec la sélection de la fonction DELTA POWER (fig. 20i) : laisser les symboles // si l'on souhaite utiliser la sélection manuelle (voir 3.5.8) ; dans le cas contraire, utiliser les touches + et/ou - pour sélectionner l'équilibrage souhaité.

La dernière page présente la récapitulation du programme créé (fig. 20l). Appuyer sur OK pour enregistrer le programme et lancer son exécution. Appuyer sur "RETOUR" pour revenir aux pages précédentes sans enregistrer.

REMARQUE: Pour l'introduction d'un programme DUAL TEMP sélectionner la modalité décrite au paragraphe 3.2.3 avant de commencer la procédure d'introduction d'un nouveau programme. Pour la programmation, suivre la procédure qu'on vient de décrire.

• MODIFIER

Sélectionner la première lettre du programme qu'on souhaite modifier avec les touches "SELECTION" puis appuyer sur "OK" pour procéder au classement alphabétique de tous les programmes à partir de la lettre choisie. Sélectionner le programme souhaité au moyen des touches "SELECTION" et appuyer sur "OK" pour accéder aux pages de modification. La procédure de modification des paramètres est identique à celle décrite précédemment au paragraphe "INTRODUIRE NOUVEAU".

• ELIMINER

Sélectionner la première lettre du programme qu'on souhaite éliminer avec les touches "SELECTION" puis appuyer sur "OK" pour procéder au classement alphabétique de tous les programmes à partir de la lettre choisie. Sélectionner le programme souhaité au moyen des touches "SELECTION" et appuyer sur "OK". Confirmer l'élimination avec "OK" ou annuler l'opération en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche "RETOUR".

• IMPORTER USB

Introduire le dispositif USB dans la fente présente du côté droit de l'équipement après avoir enlevé le bouchon de protection. L'afficheur indique la liste des répertoires présents dans le dispositif USB. L'élément <ROOT> indique le premier niveau du file system. Sélectionner le répertoire dans lequel résident les programmes à importer au moyen des touches "SELECTION". Les touches "+" et "-" permettent respectivement d'entrer et de sortir du répertoire sélectionné. Appuyer sur la touche "OK" pour procéder à l'importation. Un message affiche le nombre de programmes correctement copiés du dispositif USB à la mémoire du four. Enlever le dispositif USB et repositionner le bouchon enlevé précédemment.

REMARQUE: le message <NO DIRECTORY> indique que le dispositif USB est absent ou qu'il n'a pas été correctement introduit dans la fente.

• EXPORTER USB

Introduire le dispositif USB dans la fente présente du côté droit de l'équipement après avoir enlevé le bouchon. L'afficheur indique la liste des répertoires présents dans le dispositif USB. L'élément <ROOT> indique le premier niveau du file system. Sélectionner le répertoire dans lequel résident les programmes à exporter au moyen des touches "SELECTION". Les touches "+" et "-" permettent respectivement d'entrer et de sortir du répertoire sélectionné. Appuyer sur la touche "OK" pour procéder à l'exportation. Un message affiche le nombre de programmes correctement copiés de la mémoire du four au dispositif USB. Enlever le dispositif USB et repositionner le bouchon enlevé précédemment.

REMARQUE: le message <NO DIRECTORY> indique que le dispositif USB est absent ou qu'il n'a pas été correctement introduit dans la fente.

3.4 MISE EN MARCHÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON AVEC LE DISPOSITIF VAPEUR

Cette fonction permet l'introduction de vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson, selon une quantité "calibrée".

Pour activer cette fonction, appuyer sur la touche "MENU", sélectionner l'élément VAPORISATION avec les touches "SELECTION" (↑ et ↓) et appuyer sur "OK" pour accéder au sous-menu.

En faisant défiler la liste sur l'afficheur au moyen des touches "SELECTION", on peut sélectionner les éléments suivants :

- "Activer/Désactiver" : allume/éteint la chaudière destinée à la production de vapeur

- "Introduction vapeur" : introduit de la vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson

- "Durée Vapeur" : fixe la quantité de vapeur mesurée d'après la durée d'ouverture de l'électrovanne.

Faire défiler la liste avec les touches "SELECTION" jusqu'à l'élément souhaité et confirmer avec la touche "OK".

Pour l'élément "Durée vapeur", modifier le paramètre avec les touches "+" et "-" puis confirmer avec la touche "OK". Pour revenir aux pages-écrans précédentes sans enregistrer, appuyer une ou plusieurs fois sur la touche "RETOUR".

Après l'activation, l'écran principal affiche une icône indiquant que la fonction "vapeur" a été activée (fig. 33). L'icône vapeur clignotante indique que la chaudière est en cours de réchauffage. L'icône vapeur fixe indique que la chaudière a atteint la température d'exercice et que la vapeur est donc prête à être introduite. Au cours de la phase d'introduction, l'icône blanche devient bleu clair pendant un temps égal à la "Durée Vapeur" sélectionnée.

Pour la fonction "Vapeur", aucune touche ne permet un accès direct. Dans les cas d'utilisation fréquente de vapeur, nous vous suggérons d'assigner cette fonction à la touche "HOTKEY" (voir paragraphe 3.5.3.). Ainsi, la touche est associée à des fonctions qui permettent la gestion directe de la chaudière sans accéder au menu dédié :

- pression individuelle : introduit de la vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson (raccourci de la fonction "Introduction vapeur")

- pression prolongée : allume/éteint la chaudière de production de vapeur (raccourci de la fonction "Activer"/"Désactiver")

REMARQUE: On ne pourra pas introduire de vapeur si la chaudière n'a pas été préparée et/ou si la température appropriée pour la production de vapeur n'est pas atteinte.

Si l'on utilise des programmes qui contiennent au moins une vaporisation, la chaudière démarre automatiquement. Actionner la Minuterie 1 (T1) pour activer l'introduction de vapeur aux moments programmés. Pour l'utilisation de la Minuterie 1, voir le paragraphe 3.2.2, "MINUTERIE DE CUISSON". Pour la création de programmes prévoyant des vaporisations, voir le paragraphe 3.3.

Quoi qu'il en soit, le STOP du four désactive également le réchauffage du dispositif vapeur.

3.4.1 EVACUATION DES VAPEURS

L'évacuation des vapeurs qui se forment à l'intérieur de la chambre de cuisson s'effectue en actionnant le pommeau situé sur le montant gauche avant du four (fig.23).

Lorsque le pommeau est tiré vers l'extérieur, le tube d'évacuation est ouvert, et lorsque le pommeau est poussé vers le four, il est fermé.

3.5 FONCTIONS COMPLEMENTAIRES DE LA CHAMBRE DE CUISSON

L'appareil présente des sélections complémentaires auxquelles on accède à partir du menu principal. Pour accéder à ces fonctions, appuyer sur la touche "MENU" puis faire défiler la liste des éléments au moyen des touches "SELECTION" jusqu'à l'élément souhaité. Appuyer sur "OK" pour accéder au sous-menu.

3.5.1 ECLAIRAGE

Permet l'allumage et l'extinction de l'éclairage à l'intérieur de la chambre de cuisson. Sélectionner cet élément du menu pour gérer l'éclairage manuellement. L'état de l'éclairage est représenté graphiquement sur l'afficheur par un symbole de coche à droite de l'élément de menu. La présence du symbole indique que l'éclairage est allumé.

3.5.2 NETTOYAGE

ATTENTION! Avant d'effectuer le programme "Nettoyage", il est conseillé d'enlever soigneusement les résidus de cuisson sur la surface en verre.

La fonction "Nettoyage du four" permet d'éliminer les résidus de cuisson présents sur les parois internes de la chambre du four, par réduction pyrolytique (pyrolyse). Lorsque cette fonction est sélectionnée, un programme réglé sur haute température s'active pendant un intervalle de temps fixé à l'usine par le Fabricant. Lorsque le programme est terminé et que le four est à la température ambiante, il suffit d'enlever les résidus carbonisés à l'aide d'une brosse.

Activer le programme "Nettoyage" en sélectionnant l'élément NETTOYAGE au moyen des touches "SELECTION" et appuyer sur la touche "OK" de confirmation. L'afficheur présente une icône représentative ainsi que le message "Programme de Nettoyage en cours...". L'éclairage de la chambre s'allume et s'éteint automatiquement.

Au terme du programme, le four passe à l'état de STOP en mettant les résistances hors tension et en émettant une signalisation sonore signalant la fin du programme de nettoyage à l'opérateur. L'afficheur indique le message "Programme Nettoyage terminé". Appuyer sur "OK" pour quitter et procéder à la mise hors tension de l'équipement comme on l'indique au paragraphe 3.9.

Pour interrompre le programme de Nettoyage à l'avance, appuyez sur la touche "RETOUR".

Pour retarder l'exécution du programme de nettoyage, programmer la MINUTERIE DE MISE EN MARCHÉ comme suit :

- Programmer un "OFF" du four à l'heure et au jour de la semaine souhaités pour le nettoyage ;

- mettre l'indicateur "Nettoyage" en position ON pour le jour de la semaine sélectionné

Pour plus de détails, se reporter au point 3.5.4.

REMARQUE: La vanne d'évacuation des vapeurs durant le programme de nettoyage doit être fermée manuellement jusqu'à la fin du programme. Ensuite, on conseille de la rouvrir pour permettre l'évacuation des vapeurs.

REMARQUE : L'utilisation quotidienne du programme de nettoyage a un impact significatif sur la consommation d'électricité, il est donc conseillé de l'effectuer une fois par semaine ou uniquement lorsque cela est strictement nécessaire.

3.5.3 HOTKEY

La fonction "Hotkey" (touche "étoile") est une touche personnalisable donnant un accès direct à une fonction spécifique au choix de l'utilisateur.

Accéder au menu "Hotkey" pour afficher la sélection actuelle représentée par l'élément en évidence. Pour attribuer à la touche "Hotkey" une autre fonction, déplacer le marquage au moyen des touches "SELECTION" jusqu'à l'élément souhaité et appuyer sur la touche "OK" de confirmation.

Au besoin, appuyer sur la touche "RETOUR" pour revenir à la page principale.

Une pression sur la touche "Hotkey" active directement la fonction sélectionnée.

3.5.4 MINUTERIE ALLUMAGE

Cette fonction permet de déterminer l'allumage temporisé du four en sélectionnant jusqu'à deux horaires différents d'allumage et d'extinction pour chaque jour de la semaine (fig. 21).

En faisant défiler la liste sur l'afficheur au moyen des touches "SELECTION", on peut sélectionner les éléments suivants:

- "Activer/Désactiver": active/désactive la minuterie allumages

- "Sélections": gestion des horaires d'allumage/extinction programmés

Faire défiler la liste avec les touches "SELECTION" jusqu'à l'élément "Activer" et confirmer avec la touche "OK" pour activer cette fonction. En l'absence d'horaires d'allumage/extinction, se rendre à la page "Sélections" pour introduire au moins un temps d'allumage/extinction..

Positionner le curseur au moyen des touches "SELECTION" sur le champ de l'heure relatif au jour de la semaine qu'on souhaite programmer. Les jours de la semaine sont disposés sur 4 pages. Les horaires d'allumage sont représentés graphiquement par le mot "ON", et les horaires d'extinction par "OFF". En outre, pour chaque jour de la semaine prévoyant une extension, on peut programmer le démarrage automatique du programme de nettoyage. Les temps sont représentés graphiquement dans le format HH:MM. Le symbole //:// indique que l'allumage/extinction est désactivé.

Utiliser les touches "+" et "-" pour augmenter/diminuer le champ sélectionné. Dans le champ HH, sélectionner le symbole //:// pour désactiver la minuterie en question. Dans le champ NETTOYAGE, sélectionner ON pour lancer le programme de nettoyage après l'extinction programmée.

Au terme de la sélection, confirmer avec la touche "OK". Appuyer sur "RETOUR" pour revenir à la page-écran précédente sans confirmer les modifications.

Quand la minuterie d'allumage est active sur la barre supérieure, l'icône "Minuterie Allumage" est présente (fig.17 rep. I) tandis que la barre d'état indique, lorsque le four en est en état de STOP, différents messages dont le prochain allumage dans le format "ON jj hh:mm". En phase d'extinction, la barre d'état indique "OFF jj hh:mm".

Il suffit qu'un seul "ON" soit coché dans le tableau des sélections pour activer la fonction: le four s'allume au premier "on" chronologiquement actif qu'il rencontre à partir du moment de l'activation.

REMARQUE: Une sélection "On" ne prévoyant pas une sélection "Off" reste active: le four s'allume automatiquement à l'heure programmée mais il faudra l'éteindre manuellement. De même, une sélection "Off" ne prévoyant aucune sélection "On" antécédente reste active : le four s'éteint automatiquement à l'heure programmée si auparavant il avait été allumé manuellement.

Lorsque l'heure d'allumage (ou d'extinction) est atteinte, un signal sonore intermittent associé au clignotement de l'icône d'état de la minuterie signale l'allumage (ou l'extinction) imminent. Cet allumage (ou extinction) peut être interrompu avec la touche STOP (ou avec la touche START).

ATTENTION! L'alarme sonore sert à signaler que l'appareil va se mettre en fonction ; par conséquent, quiconque se trouverait dans son rayon d'action pour n'importe quelle raison devra

se déplacer à une distance de sécurité ou couper l'alimentation électrique ; toutes les personnes qui à n'importe quel titre pourraient se trouver à proximité de l'appareil doivent être informées de cette fonction et du risque correspondant afin de sauvegarder l'intégrité physique des personnes.

Lorsque le four entre en fonction (ou qu'il s'est éteint) à l'horaire prédéfini par la minuterie, la fonction "Minuterie" reste opérationnelle. Par conséquent, si aucune modification n'est effectuée, une semaine après et à la même heure, le four s'allumera (ou s'éteindra).

REMARQUE: Si l'opérateur force l'allumage du four quand la minuterie est activée avant que l'horaire programmé ne soit atteint, le four s'allume normalement ; quand l'horaire d'allumage programmé sur la minuterie est atteint, tout procède normalement (le four est déjà allumé donc aucune signalisation sonore n'est fournie) ; la même chose se produit si, à l'horaire préétabli pour l'extinction le four est déjà éteint.

REMARQUE: Si une coupure d'électricité se vérifie quand la minuterie est insérée (Black-out) aucun paramètre n'est modifié ; l'important est que l'électricité soit rétablie avant l'heure fixée pour l'allumage.

REMARQUE: L'unité de commande, alimenté par four en mode STOP, est équipé d'une horloge interne après qui éteint automatiquement l'écran. Appuyez sur n'importe quel bouton réveille le contrôleur. Avec le commutateur generale en position "I" et l'affichage est hors de s'assurer que l'appareil n'entre pas dans cet état avant d'éteindre le disjoncteur. Allumez l'appareil en appuyant sur n'importe quelle touche, puis procéder comme au paragraphe 3.9.

3.5.5 SELECTION DATE/HEURE

Sélectionnez un élément dans la liste avec les touches "SELECTION":

- "Sélections": gestion des data/heure. Utiliser les touches "+" et "-" pour augmenter/diminuer le champ sélectionné.

- "Fuseau Horaire": procédez au réglage du fuseau horaire au format UTC (par exemple UTC 00 Londres, UTC +01 Rome, etc.).

Appuyer sur "OK" pour confirmer la modification. Appuyer sur "RETOUR" pour revenir à la page-écran précédente sans confirmer les modifications.

Le format de représentation de l'heure est HH:MM. Le format de représentation de la date est JJ/MM/AA.

3.5.6. SÉLECTION DE LA LANGUE

Pour sélectionner la langue, faire défiler la liste avec les touches "SELECTION" jusqu'à l'élément souhaité et confirmer avec la touche "OK". Appuyer sur "RETOUR" pour revenir à la page-écran précédente sans confirmer les modifications.

3.5.7 SELECTION °C/°F

Le four prévoit la possibilité de sélectionner/ afficher la température en degrés centigrades (°C) ou en degrés Fahrenheit (°F). La sélection actuelle est affichée sur la page principale à droite de la température mesurée avec le symbole opportun.

Pour modifier la sélection actuelle, faire défiler la liste avec les touches "SELECTION" jusqu'à l'élément souhaité et confirmer avec la touche "OK". Appuyer sur "RETOUR" pour revenir à la page-écran précédente sans confirmer les modifications.

3.5.8 ASSISTANCE

Ce menu contient des informations relatives au four nécessaires en phase de demande d'Assistance.

En faisant défiler la liste sur l'afficheur au moyen des touches "SELECTION", on peut sélectionner les éléments suivants :

- "Info" : affiche des informations relatives au Service, à la version du logiciel installée et à la configuration du four.

- "Update software" : lance la procédure pour la mise à jour du logiciel.

ATTENTION! Procédure exclusivement réservée au personnel formé et autorisé du Fabricant. L'opération peut compromettre le fonctionnement correct de l'équipement.

- "Reset" : lance la procédure de rétablissement partiel des sélections nominales (les éventuels Programmes présents sont éliminés)

ATTENTION ! Procédure réservée au personnel formé et autorisé par le fabricant. L'opération peut compromettre le fonctionnement correct de l'équipement.

- "Default usine" : lance la procédure générale par défaut des sélections nominales (les éventuels Programmes présents sont maintenus en mémoire)

ATTENTION! Procédure exclusivement réservée au personnel formé et autorisé du Fabricant. L'opération peut compromettre le fonctionnement correct de l'équipement.

- "Aligner" : lance une procédure d'alignement vertical de la représentation graphique. Agir sur les touches "SELECTIONNER" pour déplacer la représentation graphique correspondante.

- "Alarmes" : affiche d'éventuelles erreurs en cours. La touche "SELECTIONNER SUR" permet de faire défiler la liste des alarmes présentes. En l'absence d'alarmes en cours, l'état de l'équipement est identifié sur la barre d'état par l'icône correspondante (fig.17 rep.N)
- "Logfile": procédure d'enregistrement des données de cuisson, réservée aux centres d'Assistance.
- "Delta Power": fonction qui permet d'augmenter / diminuer la puissance dans la zone de la porte du four sans modifier les réglages de puissance sélectionnés par l'utilisateur. Utiliser cette fonction pour équilibrer au mieux le réglage du four dans la zone antérieure et dans la zone postérieure. Régler la correction (exprimée en pour cent) de la voûte et de la sole au moyen des touches dédiées: des valeurs positives augmentent la puissance, des valeurs négatives la diminuent. Les corrections sélectionnées sont appliquées aux pourcentages de puissance utilisés dans la modalité DUAL POWER.
- "Sensitivity": fonction qui permet le réglage électronique du niveau de sensibilité du four aux variations de température. Trois sélections sont possibles (de la moins sensible à la plus sensible): "Low", "Default" (sélection nominale) et "High".
- "Split Booster": fonction qui permet de sélectionner les zones dans lesquelles la fonction Power Booster doit distribuer une puissance supplémentaire. Les sélections suivantes sont possibles: "Voûte & Sole" (sélection nominale), "Voûte Uniquement" et "Sole Uniquement". Sélectionner le réglage souhaité en fonction du type de travail effectué.
- "Estimation énergétique" : écran récapitulatif des consommations estimées :
 - o Puissance instantanée, Puissance moyenne, Puissance maximale (appuyer sur la touche correspondante pour faire défiler les paramètres)
 - o Compteur d'énergie partielle (appuyez sur la touche Corbeille pour remettre à zéro le compteur d'énergie partielle)
 - o Compteur d'énergie totale

REMARQUE : Les compteurs représentent une estimation de la consommation et se réfèrent à des valeurs de puissance nominale. La consommation réelle dépend de l'alimentation électrique, elle peut donc différer de la consommation estimée !

- "Demo mode": active le mode démo
- "Wi-fi": utilisez ce menu pour connecter le four au réseau WiFi disponible:
 - o "Activer/Désactiver": pour analyser les réseaux disponibles et se connecter / déconnecter
 - o "Info": écran récapitulatif des paramètres réseau (si connecté)
 - o "Rechercher autre WiFi": pour basculer vers un autre réseau WiFi (si connecté).
 - o Pin Cloud : génère le code par association de four - app (si connecté)

Confirmer l'élément sélectionné avec la touche "OK" et suivez les instructions à l'écran. Appuyer sur "RETOUR" pour revenir à la page-écran précédente sans confirmer les modifications.

3.5.9 MULTITIMER

L'affichage "Multitimer" permet la gestion de 6 "Temporisateurs de cuisson" indépendants. En activant cette fonction on ouvre une page écran dédiée qui associe à chaque touche neutre la gestion du temporisateur correspondant (fig.22A). Pour le fonctionnement et la gestion des temporisateurs, voir "TEMPORISATEUR DE CUISSON" au par. 3.2.2. Appuyer sur les touches "TEMPORISATEUR 1" ou "TEMPORISATEUR 2" (fig. 22A) pour passer à la page-écran des paramètres de cuisson et régler la température / puissances. Appuyer de nouveau sur une des deux touches pour revenir à la page-écran de gestion des temporisateurs.

Si un temporisateur de cuisson d'exécution arrive à échéance, la page-écran des temporisateurs s'ouvre pour permettre à l'utilisateur de visualiser le temporisateur échoué par un clignotement.

Pour modifier les sélections relatives aux 6 temporisateurs de cuisson, appuyer sur la touche "MENU", sélectionner la rubrique TEMPORISATEUR CUISSON avec les touches "SÉLECTION" et appuyer sur "OK" pour accéder au sous-menu, puis sélectionner "Sélections" pour modifier les temps sélectionnés (fig.19a). En modalité MULTITIMER les sélections des 6 temporisateurs occupent trois page-écran distinctes (groupement de deux temporisateurs par page-écran).

3.5.10 MÉTRONOME

L'affichage "Métronome" consiste en l'exécution synchronisée de 6 minuteriers représentées dans l'affichage par 6 barres vides qui se remplissent au fur et à mesure que le temps s'écoule et se colorent au fur et à mesure que le compte à rebours s'approche de zéro. Un signal sonore retentit à la fin du décompte de chaque minuterie. Toutes les minuteriers sont réglées sur TIMER 1. Sur la base de ce réglage, un algorithme calcule en automatique le décalage temporel entre une minuterie et la suivante, de façon à ce que durant l'exécution du programme, le temps d'attente entre la fin d'une minuterie et la suivante soit équivalent.

Cette fonction permet à l'utilisateur d'avoir :

- une correspondance visuelle entre afficheur et zones de cuisson

- un outil permettant de synchroniser le travail d'enfournement/défournement très utile pour les productions intensives (ex : bases précuites, etc.)

Avec le four en mode START, activer les minuteriers en pressant les touches "TIMER 1" ou "TIMER 2" (fig. 15 part. 5) pour accéder à l'affichage du métronome. Avec les minuteriers actives, presser les touches "TIMER 1" ou "TIMER 2" pour passer à l'afficheur des paramètres de cuisson et régler températures/puissances. Appuyer à nouveau sur l'une des deux touches pour revenir à l'afficheur de la minuterie. Appuyer sur la touche STOP pour terminer l'exécution de la minuterie.

3.5.11 CELLULE "STARBAKE" (en option)

La cellule "Starbake" est la cellule de lévitation à commande électronique. La cellule est généralement programmée via le tableau de commande de la chambre de cuisson située au-dessus de la cellule de lévitation. S'il n'y a pas de cellule de lévitation "Starbake", mais une cellule électromécanique, voire aucune cellule, l'afficheur signale par un message que celle-ci n'est pas disponible. Si elle est présente, les options suivantes sont disponibles :

- "Activer/Désactiver" : active la cellule de lévitation à la température réglée ou éteint les résistances. L'afficheur indique la température mesurée dans la cellule, suivie de la température de consigne.

- "Réglages" : permet d'accéder à l'afficheur du régulateur de température.

Se reporter aux points 3.8 et 3.9 pour plus d'informations.

REMARQUE : La cellule de lévitation "Starbake" peut également fonctionner avec la chambre de cuisson qui la commande éteinte, en utilisant les réglages vus précédemment.

3.6 AFFICHAGE DES ALARMES

En cas d'anomalie, deux types différents d'alarmes sont susceptibles de s'afficher sur l'écran.

- 1) Alarme Température maximale
- 2) Alarme Anomalie Thermocouple (cette alarme indique le thermocouple concerné parmi les quatre à disposition).
- 3) Alarme Erreur Communication
- 4) Alarme Surchauffe Tableau Électrique
- 5) Alarme surintensité de courant (uniquement dans FOURCE)

Quand l'une de ces alarmes se déclenche, l'unité centrale électronique affiche le type d'alarme qui s'est vérifié et arrête les résistances.

La signalisation sonore et visuelle persiste tant qu'on n'appuie pas sur la touche "OK", et l'icône présente sur la barre supérieure ne disparaît pas tant que l'anomalie n'est pas résolue. En cas d'anomalie en cours, il est toujours possible d'afficher le type d'anomalie en accédant à l'élément ALARMES à partir du menu ASSISTANCE (voir 3.5.8).

ATTENTION! En cas de mauvais fonctionnement ou de pannes de l'appareil, appuyer sur "OK", exécuter la procédure décrite au paragraphe 3.9.

Faire refroidir l'appareil, interpellé l'assistance technique qui devra éliminer la cause de l'avarie et contrôler qu'aucun composant de l'appareil ne soit abîmé.

3.7 MISE EN FONCTION DE LA HOTTE ASPIRANTE

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

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

- a) Actionner l'interrupteur pour activer l'aspiration.
- b) Pour éteindre l'aspirateur, tourner l'interrupteur sur zéro.

ATTENTION! Avant d'effectuer toute opération, couper l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs installés à l'extérieur et attendre que l'appareil atteigne la température ambiante. Utiliser toujours des équipements de protection appropriés (gants, lunettes...). Toutes les opérations doivent être exécutées par un personnel qualifié et à l'aide d'équipements appropriés pour la prévention des accidents.

3.8 MISE EN FONCTION DE L'ÉTUVE

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

1. DEL lumineuse de l'étuve on/off
2. Thermostat d'allumage et de régulation (si présent).
- a) Allumer l'étuve en tournant le thermostat (fig. 24 rep.2), on allume le voyant (fig. 24 rep.1) et l'éclairage ou se référer au point 3.5.11 pour cellule "Starbake".
- b) Programmer la température désirée jusqu'à un maximum de 65°C(150°F).
- c) Pour éteindre l'étuve, mettre le thermostat (fig. 24 rep.2) sur zéro ou se référer au point 3.5.11 pour cellule "Starbake".

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

3.9 MISE EN FONCTION DE L'ÉTUVE AVEC HUMIDIFICATEUR

Sur le montant droit avant de l'étuve est situé un pupitre de commandes comme la figure 19 le montre.

1. Led lumineuse de l'étuve on/off.
2. Thermostat d'allumage et de régulation .
3. Interrupteur ON/OFF de l'humidificateur.
 - a) Allumer l'étuve en tournant le thermostat (fig.25 détail 2) ; la led s'allume (fig.25 détail 1) et l'éclairage.
 - b) Programmer la température désirée jusqu'à un maximum de 65°C (150°F).
 - c) Ajouter de l'eau dans la cuve de l'humidificateur à l'intérieur de l'étuve. L'eau doit atteindre un niveau de 2-3 cm au-dessus du niveau de la résistance.

REMARQUE: Se souvenir de remplir la cuve de l'humidificateur pour obtenir l'humidité, si possible avec de l'eau décalcifiée.

- d) Appuyer sur l'interrupteur (fig.25 détail 3) afin d'activer la résistance de l'humidificateur.
- e) Une fois la quantité d'humidité désirée à l'intérieur de l'étuve, éteindre l'interrupteur (fig.25 détail 3). Si plus d'humidité était désirée, réactiver le même interrupteur.
- f) Pour éteindre les résistances de l'étuve, mettre le thermostat (fig.25 détail 2) à zéro.

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

3.10 ARRÊT

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

- a) maintenir la touche STOP enfoncée pendant quelques secondes. L'afficheur illustre une page pour la mise hors tension. Attendre que l'afficheur s'éteigne.
- b) Désactiver les interrupteurs généraux de la chambre (fig. 1 rep. A), de la cellule (fig. 24 rep. 2) et de la hotte aspirante (fig. 1 rep. C).

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

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

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

AVERTISSEMENT

D'éventuelles blessures ou lésions peuvent avoir lieu à cause des pièces du four, ainsi qu'une décharge électrique. Débranchez et coupez l'alimentation du four (s) avant d'essayer de démonter, nettoyer ou d'effectuer des tâches de maintenance dans le four(s). N'essayez jamais de démonter ou de nettoyer le four avec l'interrupteur du caléfacteur ou toute autre partie du four, allumée

AVERTISSEMENT

Avant toute tâche de maintenance, placez l'interrupteur d'allumage en position off.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, ni de spray d'eau pour nettoyer le four, nettoyez-le simplement avec un chiffon. N'utilisez jamais de tuyau d'eau ou d'appareil de nettoyage à vapeur à pression pour nettoyer le four

4.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE

ATTENTION! Avant d'effectuer toute opération d'entretien, coupez l'alimentation électrique en arrêtant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et/ou de la cellule de levage et attendre que l'appareil atteigne la température ambiante. Utiliser toujours les dispositifs de protection opportuns (gants, lunettes...) Toutes les mesures ci-dessous ont été conçues pour garantir la conservation du four et le non-respect de ces mesures 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 cuisson à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humectés, éventuellement avec de l'eau savonneuse et ensuite rincer et essuyer, en nettoyant les parties satinées en suivant le sens du satinage.

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

Exécuter un nettoyage approprié de tous les composants accessibles.

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

ATTENTION! Ne lavez pas l'équipement avec des jets d'eau ou des nettoyeurs à vapeur. Eviter que l'eau ou les éventuels produits utilisés entrent en contact avec les parties électriques.

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

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

4.3 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

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

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

ATTENTION

LES INSTRUCTIONS SUIVANTES RELATIVES A L'“ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE” SONT STRICTEMENT RESERVEES AU PERSONNEL TECHNIQUE SPECIALISE MUNI D'UNE LICENCE SPECIFIQUE, RECONNU ET AGREE PAR LE FABRICANT.

5 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

5.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE

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

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, couper l'alimentation électrique en fermant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et/ou de l'étuve après d'avoir déconnecté les câbles d'alimentation.

Toutes les précautions sont déterminées pour la bonne conservation du four et leur manque d'observation pourrait causer de graves dommages qui ne seraient pas compris dans la garantie.

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

5.2 NETTOYAGE GENERAL

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

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

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

ATTENTION! Eliminer régulièrement et soigneusement les éventuelles graisses qui auraient débordé en phase de cuisson car elles pourraient causer de possibles combustions et déflagrations.

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

ATTENTION! Ne lavez pas l'équipement avec des jets d'eau ou des nettoyeurs à vapeur. Eviter que l'eau ou les éventuels produits utilisés entrent en contact avec les parties électriques.

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

REMARQUE: Ne pas nettoyer les verres trempés des portes 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 de lessive contenant des substances agressives (chlorées, acides, corrosives, abrasives, etc...) , eau régale ou des outils pouvant abîmer les superficies; avant de mettre en marche s'assurer de ne pas avoir laissé à l'intérieur de l'appareil les produits ou les outils utilisés pour le nettoyage.

ATTENTION! En présence d'une cellule avec un humidificateur, nettoyer périodiquement le bac en procédant comme suit :

- démonter le carter de protection de la résistance situé en dessous du bac ;
- dévisser les dispositifs de fixation du bac et de la protection ;
- démonter le carter de protection ;
- démonter le bac en actionnant légèrement la résistance ;
- Après le nettoyage, effectuer les opérations dans l'ordre inverse pour le remontage.

5.3 SUBSTITUTION DE PARTIES DE LA CHAMBRE DE CUISSON

5.3.1 SUBSTITUTION DE LA LAMPE D'ECLAIRAGE

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

- retirer le panneau latéral droit ou gauche (partie 5 ou 6 du tableau A) en dévissant les quatre vis de fixation ;
- débrancher les câbles d'alimentation
- utiliser un tournevis à fente pour forcer les languettes d'ancrage (fig.26 partie B).
- le détachement de la pièce de remplacement se fera au point indiqué dans la fig. 26 partie A
- remplacer le composant en veillant à ce que les câbles d'alimentation soient dans la même position que le composant remplacé et que la pièce soit bien ancrée.
- effectuer les opérations dans l'ordre inverse pour le réassemblage.

5.3.2 REMPLACEMENT DU CARTE ELECTRONIQUE AVEC LCD

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour le changement du carte électronique avec LCD, procéder comme suit:

- enlever le panneau latéral droit (détail 6 tab. A) en dévissant les quatre vis de fixation;
- enlever le carter de couverture en dévissant les vis de fixation;
- desserrer les écrous des mâchoires supérieure et inférieure qui serrent la card LCD;
- séparer les connecteurs de la carte électronique avec LCD ;
- remplacer la carte électronique avec LCD (détail 9 tab.A);
- exécuter les opérations inverses pour le remonter, en veillant de relier les connecteurs selon la juste polarité.

5.3.3 REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

Une fois les opérations du 5.1 exécutées, pour le remplacement du thermocouple, procéder comme suit :

- enlever le panneau latéral droit (détail 6 tab. A) en dévissant les quatre vis de fixation;
- dévisser l'écrou de fixation du thermocouple;
- séparer les deux câbles d'alimentation du thermocouple;
- remplacer le thermocouple (détail 8 tab. A);
- exécuter les opérations inverses pour le remonter, en faisant attention de relier les connecteurs selon la juste polarité.

5.3.4 REMPLACEMENT DU TRANSFORMATEUR / CARTE ELECTRONIQUE / CONTACTEUR

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le transformateur / carte électronique / contacteur, procéder comme suit:

- enlever le panneau arrière (détail 45 tab.A) en dévissant les quatre vis de fixation;
- séparer électriquement le transformateur / carte électronique / contacteur;
- remplacer le transformateur (détail 26 tab.A) / carte électronique (détail 27 tab.A) / contacteur (détail 34 tab.A);
- Exécuter les opérations inverses pour le remonter l'ensemble.

5.3.5 REMPLACEMENT DU VERRE TREMPÉ

5.3.5.1 PORTE ABATTANTE

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour le remplacement du verre trempé, procéder comme suit:

- à porte ouverte, enlever les vis de fixation (côté intérieur de la chambre);
- enlever le panneau intérieur;
- enlever le joint intérieur;
- remplacer le verre trempé;
- remplacer les joints intérieur et extérieur;
- exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.3.5.2 PORTE "REVERSO" (ouverture du four par rotation à 90° du bas vers le haut avec pivots de rotation positionnés en haut)

Après avoir effectué les opérations décrites au point 5.1, procéder comme suit pour remplacer le verre trempé:

- ouvrir la porte, dévisser les deux vis de maintien près des pivots latéraux cachés par le joint de butée de la porte ;
- Retirer le panneau latéral gauche pour accéder au mécanisme ;
- Décrocher le ressort ;
- Dévisser la vis de blocage du levier sur le pivot de la porte;
- Retirer l'anneau clipsable;
- Retirer le levier;
- Retirer le panneau latéral droit pour accéder au mécanisme;
- Desserrer la vis de blocage du pivot et le ressort, suffisamment pour permettre d'enlever la porte.
- Dégager la porte d'abord vers la droite, puis vers la gauche;
- Déposez-la à l'envers sur une surface plane;

- Enlever le panneau intérieur en dévissant les vis de maintien;
- Retirer le joint interne;
- Remplacer le verre trempé;
- Remplacer ou replacer les joints et l'isolant internes et externes dans leur position d'origine;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage;

ATTENTION ! Avant de repositionner le panneau latéral droit à l'aide d'une clé à compas, recharger le ressort jusqu'à ce que la tension de la porte en ouverture/fermeture soit satisfaisante.

5.3.6 REMPLACEMENT DU RESSORT DE LA POIGNEE

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

- enlever le panneau latéral de gauche (détail 5 tab. A) en dévissant les quatre vis de fixation;
- séparer le ressort (détail 21 tab. A) en dévissant les deux écrous de fixation;
- remplacer le ressort, en graduant la tension de ce ressort grâce aux deux écrous;
- exécuter les opérations inverses pour remonter le panneau.

5.3.7 SUBSTITUTION DU PLAN REFRACTAIRE OU SOLE DE CUISSON EN TÔLE BOISSÉE

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

- Ouvrir la porte avant.
- Soulever le plan (détail 4 ou 39 tab.A) en exerçant une pression avec un tournevis.
- Remplacer le plan.

5.3.8 SUBSTITUTION DU THERMOSTAT DE SECURITE

ATTENTION! Vérifier périodiquement la fonctionnalité du thermostat de sécurité.

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

- enlever le panneau latéral droit (détail 6 tab. A) en dévissant les quatre vis de fixation;
- séparer les faston du thermostat;
- enlever le panneau latéral droit en dévissant les quatre vis de fixation;
- enlever le capteur du thermostat, placé à l'intérieur de la laine de verre isolante, en enlevant avec une lame la partie de laine de verre en question;
- remplacer le thermostat (détail 28 tab. A) avec le capteur relatif et la partie de laine de verre usée si nécessaire;
- exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.3.9 REMPLACEMENT DES RÉSISTANCES

(Seulement S50E/I-S100E/I-S105E/I-S120E/I-S125E/I-S140E/I)

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

- démonter le panneau latéral droit (dét. 6 tab.A) en desserrant les quatre vis de fixation ;
- débrancher les câbles d'alimentation de la résistance à remplacer ;
- enlever avec une lame la partie de laine de roche concernée ;
- desserrer les deux vis de fixation ;
- remplacer la résistance ;
- effectuer les opérations dans l'ordre inverse pour le remontage en remplaçant au besoin la partie de laine de roche éliminée précédemment.

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

5.4 REMPLACEMENT DE PARTIES DE L'ETUVE

5.4.1 REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ECLAIRAGE

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

- dévisser la calotte (détail 7 Tab.B) et remplacer l'ampoule (détail 4 Tab.B) et/ou la calotte;
- revisser la calotte.

5.4.2 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT

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

- de l'intérieur, enlever le couvercle pour accéder aux composants;
- séparer les faston du thermostat;
- enlever la poignée (détail 2 tab. B) du thermostat;
- dévisser les vis de fixation du thermostat;
- enlever le capteur du thermostat placé à l'intérieur de l'étuve;
- remplacer le thermostat (détail 3 tab. B) avec le capteur relatif;
- exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.4.3 REMPLACEMENT DU CLIQUET AIMANTE

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

- ouvrir les portes de l'étuve (tab. B) ;
- enlever l'anneau seeger d'étanchéité (tab. B) ;
- remplacer le cliquet aimanté (détail 13 tab.B).

5.4.4 REMPLACEMENT DE LA POIGNEE DU THERMOSTAT

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

- enlever la poignée (détail 2 tab. B) du thermostat fixée à pression;
- remplacer la poignée.

5.4.5 REMPLACEMENT DE LA LED LUMINEUSE

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer la led lumineuse et/ou l'interrupteur lumière, procéder comme suit:

- de l'intérieur, enlever le couvercle pour accéder aux composants;
- séparer les faston de la led lumineuse;
- remplacer la led lumineuse (détail 1 tab. B);
- exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.4.6 REMPLACEMENT DES RESISTANCES

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

- démonter le carter de protection des résistances ;
- desserrer les deux vis de fixation des résistances ;
- séparer les fils d'alimentation des résistances;
- enlever les résistances (détail 6 tab. B);
- exécuter les opérations inverses pour remonter les nouvelles.

5.5 REMPLACEMENT PARTIES DE L'ETUVE AVEC HUMIDIFICATEUR

5.5.1 REMPLACEMENT DE RESISTANCE DE LA CUVE

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour le remplacement de la résistance de la cuve, procéder comme suit:

- dévisser les dispositifs de fixation ;
- démonter le carter de protection du bac ;
- desserrer les vis de fixation de la résistance ;
- démonter la résistance (dét.14 tab. B) ;
- débrancher les fils d'alimentation de la résistance;
- effectuer les opérations dans l'ordre inverse pour le remontage de la nouvelle résistance.

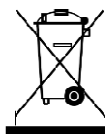
5.5.2 REMPLACEMENT DE L'INTERRUPTEUR HUMIDIFICATEUR

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer l'interrupteur humidificateur, procéder comme suit:

- de l'intérieur, enlever le couvercle pour accéder aux composants;
- Séparer les faston de l'interrupteur humidificateur;
- Remplacer l'interrupteur humidificateur (détail 16 tab. B);
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.6 DÉMANTÈLEMENT

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



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

6 LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Table des matières des planches

Tab.A	Ensemble chambre de cuisson
Tab.B	Ensemble étuve de fermentation
Tab.C	Ensemble vaporisateur S100-S105-S120-S125-S140
Tab.D	Ensemble vaporisateur S50
Tab.E	Schéma électrique chambre de cuisson S50-S100-S120
Tab.F	Schéma électrique chambre de cuisson S50-S100-S120 monophasé
Tab.G	Schéma électrique chambre de cuisson S105-S125
Tab.H	Schéma électrique chambre de cuisson réfractaire S50-S100-120
Tab.I	Schéma électrique chambre de cuisson réfractaire S50-S100-120 monophasé
Tab.L	Schéma électrique chambre de cuisson réfractaire S105-S125
Tab.M	Schéma électrique chambre de cuisson S140
Tab.N	Schéma électrique étuve

INSTRUCTION POUR COMMANDER LES PIÈCES DE RECHANGE

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

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

WARNING

Une installation, un ajustement, une modification, une réparation ou une tâche de maintenance mal effectués peuvent endommager la machine, blesser le personnel et même causer la mort. Lisez attentivement le manuel d'instructions d'installation, de fonctionnement et de maintenance avant d'effectuer tout type de réparation ou de maintenance sur cet appareil

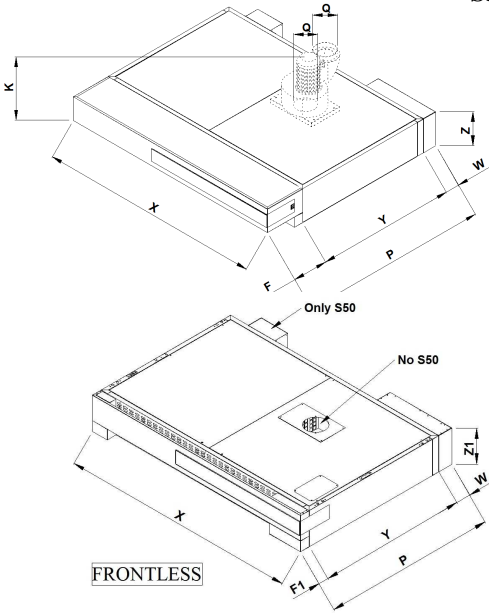
NOTE

Pendant la période de garantie, TOUS les remplacements de pièces et les réparations devront être effectuées par un agent de service autorisé de Moretti Forni. Les réparations menées à bien par d'autres personnes étrangères au service autorisé de Moretti Forni, pourraient interrompre la garantie.

NOTE

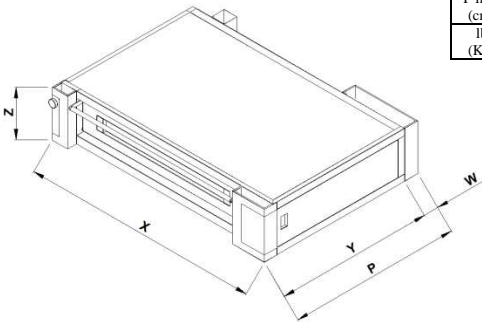
Moretti Forni se réserve le droit de changer les spécifications à tout moment.

S50E/R-S100E/R-S105E/R-S120E/R-S125E/R-S140E

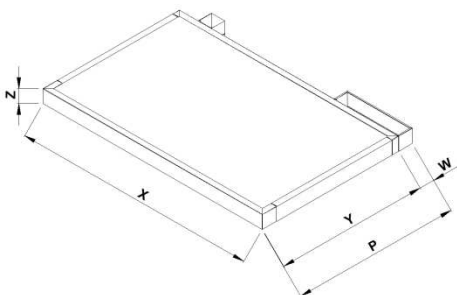


	S50 K	S100 KK	S105 KK	S120 KK	S125 KK	S140 KK	S50I K	S100I KK	S105I KK	S120I KK	S125I KK	S140I KK
X inch (cm)	35 1/16" (89)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	71 1/2" (182)	35 1/16" (89)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	71 1/2" (182)
Z inch (cm)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	12 13/16" (32.5)	12 13/16" (32.5)	12 13/16" (32.5)	12 13/16" (32.5)	12 13/16" (32.5)
Z1 inch (cm)	6 7/8" (17.5)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	/	/	/	/	/	/
K inch (cm)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Y inch (cm)	40 9/16" (103)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	48 1/2" (123)	40 9/16" (103)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	48 1/2" (123)
F inch (cm)	11 13/16" (30)	11 13/16" (30)	11 13/16" (30)	11 13/16" (30)	11 13/16" (30)	11 13/16" (30)	11 13/16" (30)	11 13/16" (30)	11 13/16" (30)	11 13/16" (30)	11 13/16" (30)	11 13/16" (30)
F1 inch (cm)	2 3/4" (7)	2 3/4" (7)	2 3/4" (7)	2 3/4" (7)	2 3/4" (7)	2 3/4" (7)	2 3/4" (7)	2 3/4" (7)	2 3/4" (7)	2 3/4" (7)	2 3/4" (7)	2 3/4" (7)
W inch (cm)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)
P inch (cm)	56 11/16" (144)	56 11/16" (144)	77 9/16" (197)	56 11/16" (144)	77 9/16" (197)	64 1/2" (164)	56 11/16" (144)	56 11/16" (144)	77 9/16" (197)	56 11/16" (144)	77 9/16" (197)	64 1/2" (164)
Q inch (cm)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
lb (Kg)	71 (32)	128 (58)	183 (83)	137 (62)	212 (96)	180 (90)	95 (43)	152 (69)	232 (105)	179 (81)	254 (115)	230 (105)

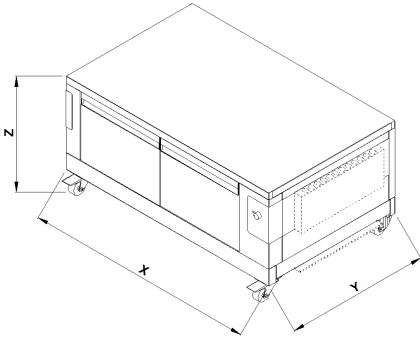
	S50/S50I C16		S100/S100I C16		S105/S105I C16		S120/S120I C16		S125/S125I C16		S140/S140I C16		S50/S50I C30		S100/S100I C30		S105/S105I C30		S120/S120I C30		S125/S125I C30	
	PASTRYBAKE	MULTIBAKE STEAMBAKE	PASTRYBAKE	MULTIBAKE STEAMBAKE	PASTRYBAKE	MULTIBAKE STEAMBAKE	PASTRYBAKE	MULTIBAKE STEAMBAKE	PASTRYBAKE	MULTIBAKE STEAMBAKE	PASTRYBAKE	MULTIBAKE STEAMBAKE	PASTRYBAKE	MULTIBAKE	PASTRYBAKE	MULTIBAKE	PASTRYBAKE	MULTIBAKE	PASTRYBAKE	MULTIBAKE	PASTRYBAKE	MULTIBAKE
X inch (cm)	35 1/16" (89)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	71 1/2" (182)	35 1/16" (89)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	71 1/2" (182)	35 1/16" (89)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)
Z inch (cm)	14 3/16" (36)	14 3/16" (36)	14 3/16" (36)	14 3/16" (36)	14 3/16" (36)	14 3/16" (36)	19 11/16" (50)	19 11/16" (50)	19 11/16" (50)	19 11/16" (50)	19 11/16" (50)	19 11/16" (50)	19 11/16" (50)	19 11/16" (50)	19 11/16" (50)	19 11/16" (50)	19 11/16" (50)	19 11/16" (50)	19 11/16" (50)	19 11/16" (50)	19 11/16" (50)	19 11/16" (50)
Y inch (cm)	43 5/16" (110)	43 5/16" (110)	64 3/16" (163)	43 5/16" (110)	64 3/16" (163)	48 1/2" (123)	43 5/16" (110)	43 5/16" (110)	64 3/16" (163)	43 5/16" (110)	64 3/16" (163)	48 1/2" (123)	43 5/16" (110)	43 5/16" (110)	64 3/16" (163)	43 5/16" (110)	64 3/16" (163)	43 5/16" (110)	43 5/16" (110)	64 3/16" (163)	43 5/16" (110)	64 3/16" (163)
W inch (cm)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)
P inch (cm)	47 21/32" (121)	47 21/32" (121)	68 1/2" (174)	47 21/32" (121)	68 1/2" (174)	55 1/2" (141)	47 21/32" (121)	47 21/32" (121)	68 1/2" (174)	47 21/32" (121)	68 1/2" (174)	55 1/2" (141)	47 21/32" (121)	47 21/32" (121)	68 1/2" (174)	47 21/32" (121)	68 1/2" (174)	47 21/32" (121)	47 21/32" (121)	68 1/2" (174)	47 21/32" (121)	68 1/2" (174)
lb (Kg)	241 (109)	247 (112)	318 (144)	329 (149)	472 (214)	510 (231)	362 (164)	377 (171)	492 (223)	538 (244)	518 (235)	532 (241)	272 (123)	278 (126)	358 (162)	369 (167)	536 (243)	574 (260)	417 (189)	433 (196)	574 (260)	620 (281)



	STONEBAKE	S50R/S50RI C16	S100R/S100RI C16	S105R/S105RI C16	S120R/S120RI C16	S125R/S125RI C16
X inch (cm)		35 1/16" (89)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)
Z inch (cm)		14 3/16" (36)	14 3/16" (36)	14 3/16" (36)	14 3/16" (36)	14 3/16" (36)
Y inch (cm)		43 5/16" (110)	43 5/16" (110)	64 3/16" (163)	43 5/16" (110)	64 3/16" (163)
W inch (cm)		4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)
P inch (cm)		47 21/32" (121)	47 21/32" (121)	68 1/2" (174)	47 21/32" (121)	68 1/2" (174)
lb (Kg)		294 (133)	422 (191)	574 (260)	497 (225)	854 (387)

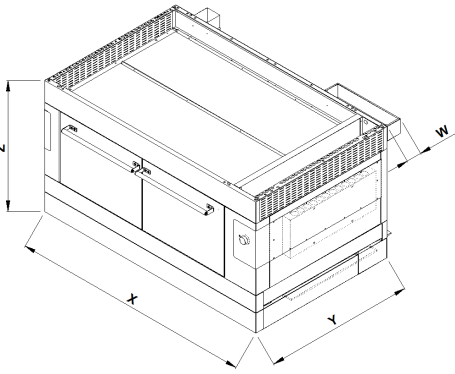


	S50 B	S100 B	S105 B	S120 B	S125 B	S140 B	S50I B	S100I B	S105I B	S120I B	S125I B	S140I B
X inch (cm)	35 1/16" (89)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	71 1/2" (182)	35 1/16" (89)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	71 1/2" (182)
Z inch (cm)	3 15/16" (10)	3 15/16" (10)	3 15/16" (10)	3 15/16" (10)	3 15/16" (10)	3 15/16" (10)	3 15/16" (10)	3 15/16" (10)	3 15/16" (10)	3 15/16" (10)	3 15/16" (10)	3 15/16" (10)
Y inch (cm)	40 9/16" (103)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	48 1/2" (123)	40 9/16" (103)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	48 1/2" (123)
W inch (cm)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)
P inch (cm)	44 7/8" (114)	44 7/8" (114)	65 3/4" (167)	44 7/8" (114)	65 3/4" (167)	52 3/4" (134)	44 7/8" (114)	44 7/8" (114)	65 3/4" (167)	44 7/8" (114)	65 3/4" (167)	52 3/4" (134)
lb (Kg)	51 (23)	71 (32)	109 (49)	82 (37)	117 (53)	105 (48)	47 (21)	71 (32)	109 (49)	82 (37)	117 (53)	105 (48)



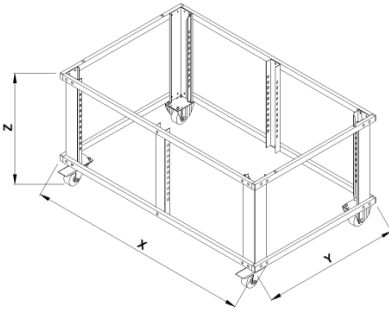
	S50 L		S100 L		S105 L		S120 L		S125 L		S140 L	
	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80
X inch (cm)	35 1/16" (89)	35 1/16" (89)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	71 1/2" (182)	71 1/2" (182)
Z inch (cm)	23 5/8" (60)	31 1/2" (80)	23 5/8" (60)	31 1/2" (80)	23 5/8" (60)	31 1/2" (80)	23 5/8" (60)	31 1/2" (80)	23 5/8" (60)	31 1/2" (80)	23 5/8" (60)	31 1/2" (80)
Y inch (cm)	40 9/16" (103)	40 9/16" (103)	40 9/16" (103)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	61 7/16" (156)	40 9/16" (103)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	61 7/16" (156)	48 1/2" (123)	48 1/2" (123)
lb (Kg)	122 (55)	144 (65)	186 (84)	206 (93)	239 (108)	353 (160)	192 (87)	212 (96)	331 (150)	366 (166)	250 (113)	275 (124)

No "ICON"



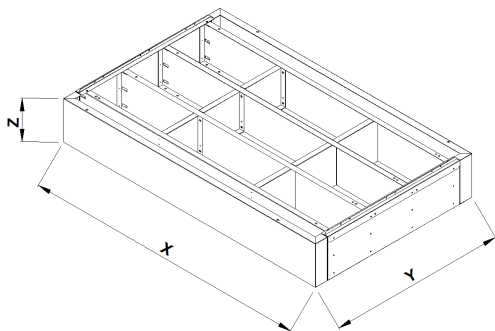
	S50I L		S100I L		S105I L		S120I L		S125I L		S140I L	
	70	90	70	90	70	90	70	90	70	90	70	90
X inch (cm)	35 1/16" (89)	35 1/16" (89)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	71 1/2" (182)	71 1/2" (182)
Z inch (cm)	27 9/16" (70)	35 7/16" (90)	27 9/16" (70)	35 7/16" (90)	27 9/16" (70)	35 7/16" (90)	27 9/16" (70)	35 7/16" (90)	27 9/16" (70)	35 7/16" (90)	27 9/16" (70)	35 7/16" (90)
Y inch (cm)	40 9/16" (103)	40 9/16" (103)	40 9/16" (103)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	61 7/16" (156)	40 9/16" (103)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	61 7/16" (156)	48 1/2" (123)	48 1/2" (123)
W inch (cm)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)	4 11/32" (11)
lb (Kg)	179 (81)	195 (88)	276 (125)	298 (135)	366 (166)	393 (178)	296 (134)	316 (143)	470 (213)	505 (229)	385 (175)	410 (185)

"ICON"



	S50/S50I S40	S100/S100I S40	S105/S105I S40	S120/S120I S40	S125/S125I S40	S50/S50I S60	S100/S100I S60	S105/S105I S60	S120/S120I S60	S125/S125I S60	S50/S50I S80	S100/S100I S80	S105/S105I S80	S120/S120I S80	S125/S125I S80
X inch (cm)	35 1/16" (89)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	35 1/16" (89)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	35 1/16" (89)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)
Z inch (cm)	15 3/4" (40)	15 3/4" (40)	15 3/4" (40)	15 3/4" (40)	15 3/4" (40)	23 5/8" (60)	23 5/8" (60)	23 5/8" (60)	23 5/8" (60)	23 5/8" (60)	31 1/2" (80)	31 1/2" (80)	31 1/2" (80)	31 1/2" (80)	31 1/2" (80)
Y inch (cm)	40 9/16" (103)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	40 9/16" (103)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	40 9/16" (103)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)
lb (Kg)	64 (29)	67 (30)	91 (41)	75 (34)	95 (43)	75 (34)	78 (35)	95 (43)	80 (36)	100 (45)	80 (36)	82 (37)	100 (45)	84 (38)	104 (47)

	S50/S50I S95	S100/S100I S95	S105/S105I S95	S120/S120I S95	S125/S125I S95	S50/S50I S105	S100/S100I S105	S105/S105I S105	S120/S120I S105	S125/S125I S105	S140/S140I S40	S140/S140I S60	S140/S140I S80	S140/S140I S95	S140/S140I S105
X inch (cm)	35 1/16" (89)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	35 1/16" (89)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	71 1/2" (182)	71 1/2" (182)	71 1/2" (182)	71 1/2" (182)	71 1/2" (182)
Z inch (cm)	37 13/32" (95)	37 13/32" (95)	37 13/32" (95)	37 13/32" (95)	37 13/32" (95)	41 11/32" (105)	41 11/32" (105)	41 11/32" (105)	41 11/32" (105)	41 11/32" (105)	15 3/4" (40)	23 5/8" (60)	31 1/2" (80)	37 13/32" (95)	41 11/32" (105)
Y inch (cm)	40 9/16" (103)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	40 9/16" (103)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	48 1/2" (123)	48 1/2" (123)	48 1/2" (123)	48 1/2" (123)	48 1/2" (123)
lb (Kg)	84 (38)	86 (39)	104 (47)	91 (41)	111 (50)	86 (39)	91 (41)	113 (51)	95 (43)	115 (52)	119 (54)	124 (56)	128 (58)	132 (60)	143 (65)



	S50 AD	S100 AD	S105 AD	S120 AD	S125 AD	S140 AD	S50I AD	S100I AD	S105I AD	S120I AD	S125I AD	S140I AD
X inch (cm)	35 1/16" (89)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	71 1/2" (182)	35 1/16" (89)	53 15/16" (137)	53 15/16" (137)	65 3/8" (166)	65 3/8" (166)	71 1/2" (182)
Z inch (cm)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)	9 7/8" (25)
Y inch (cm)	40 9/16" (103)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	48 1/2" (123)	40 9/16" (103)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	40 9/16" (103)	61 7/16" (156)	48 1/2" (123)
lb (Kg)	69 (31)	106 (48)	150 (68)	122 (55)	170 (77)	160 (72)	69 (31)	106 (48)	150 (68)	122 (55)	170 (77)	160 (72)

Multibake

S50-S100-S105-S120-S125-S140 S50I-S100I-S105I-S120I-S125I-S140I	S50 C S50I C H16/30	S100 C S100I C H16/30	S105 C S105I C H16/30	S120 C S120I C H16/30	S125 C S125I C H16/30	S140 C S140I C H16	S50-S100-S105-S120-S125- S140 S50I-S100I-S105I-S120I- S125I-S140I L			
Potenza Max (kW) Maximum power (kW) Puissance Max. (kW)	5,1		9	13,2	12	17,3	16	1,77 (240V) 1,33 (208V)		
Potenza Max (kW) con FOURCE Maximum power (kW) with FOURCE Puissance Max. (kW) avec FOURCE	4,2		7,2	10,9	9,3	14,4	12,8	/		
Assorbimento nominale (kWh) Rated absorption (kWh) Absorption nominale (kWh)	1,5		2,7	4	3,6	5,2	5,5	0,89 (240V) 0,67 (208V)		
Tensione nominale (AC) Rated voltage (AC) Tension nominale (C.A.)	208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph	208VAC 3ph	208VAC 3ph	208/240 VAC 1ph		
Frequenza Frequency Fréquence	60 Hz							60 Hz		
Cavo di allacciamento tipo H07 RN-F /Ampere / Ampere con FOURCE Connection cable model H07 RN-F /Ampere / Ampere with FOURCE Câble de connection type H07 RN-F /Ampere / Ampere avec FOURCE	4x12AWG/15A/12A	3x10AWG/25A/21A	4x10AW/25A/20A	3x8AWG/44A/35A	4x8AWG/37A/31A	4x10AWG/34A/26A	3x8AWG/58A/45A	4x8AWG/49A/40A	4x8AWG/45A/36A	3x16AWG/7,5A

Stonebake

S50R-S100R-S105R-S120R-S125R S50RI-S100RI-S105RI-S120RI-S125RI	S50R S50RI	S100R S100RI	S105R S105RI	S120R S120RI	S125R S125RI	S50-S100-S105-S120- S125 S50I-S100I-S105I-S120I- S125I L			
Potenza Max (kW) Maximum power (kW) Puissance Max. (kW)	5,1	9	13,2	12	17,3	1,77 (240V) 1,33 (208V)			
Potenza Max (kW) con FOURCE Maximum power (kW) with FOURCE Puissance Max. (kW) avec FOURCE	4,5	8	11,3	10,4	14	/			
Assorbimento nominale (kWh) Rated absorption (kWh) Absorption nominale (kWh)	1,7	2,9	4,9	3,9	5,5	0,89 (240V) 0,67 (208V)			
Tensione nominale (AC) Rated voltage (AC) Tension nominale (C.A.)	208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph	208/240 VAC 1ph			
Frequenza Frequency Fréquence	60 Hz					60 Hz			
Cavo di allacciamento tipo H07 RN-F /Ampere / Ampere con FOURCE Connection cable model H07 RN-F /Ampere / Ampere with FOURCE Câble de connection type H07 RN-F /Ampere / Ampere avec FOURCE	4x12AWG/15A/12A	3x10AWG/25A/21A	4x10AW/25A/20A	3x8AWG/44A/35A	4x8AWG/37A/31A	4x10AWG/34A/26A	3x8AWG/58A/45A	4x8AWG/49A/40A	3x16AWG/7,5A

Steambake

S50-S100-S105-S120-S125-S140 S50I-S100I-S105I-S120I-S125I-S140I	S50 C S50I C H16/30		S100 C S100I C H16/30		S105 C S105I C H16/30		S120 C S120I C H16/30		S125 C S125I C H16/30		S140 C S140I C H16		S50 L - S50I L S100 L - S100I L S105 L - S105I L S120 L - S120I L S125 L - S125I L S140 L - S140I L		
	Vi*		V*		V*		W*		W*		W*				
Potenza Max (kW) Maximum power (kW) Puissance Max. (kW)			4,78		8,34		11,64		11,58		15,28		19,2		1,77 (240V) 1,33 (208V)
Potenza Max (kW) con FOURCE Maximum power (kW) with FOURCE Puissance Max. (kW) avec FOURCE			3,88		6,84		10,04		9,78		13,48		12,9		/
Assorbimento nominale (kWh) Rated absorption (kWh) Absorption nominale (kWh))			1,4		2,5		3,5		3,4		4,5		5,8		0,89 (240V) 0,67 (208V)
Tensione nominale (AC) Rated voltage (AC) Tension nominale (C.A.)			208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph		208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph		208VAC 3ph		208/240 VAC 1ph
Frequenza Frequency Fréquence			60 Hz										60 Hz		
Cavo di allacciamento tipo H07 RN-F /Ampere / Ampere con FOURCE Connection cable model H07 RN-F /Ampere / Ampere with FOURCE Câble de connection type H07 RN-F /Ampere / Ampere avec FOURCE			4x10AWG/16A/13A	3x8AWG/23A/19A	4x8AWG/27A/23A	3x6AWG/40A/33A	4x8AWG/36A/32A	4x8AWG/40A/35A	3x6AWG/56A/47A	4x6AWG/50A/45A	4x6AWG/54A/50A	3x16AWG/7,5A			

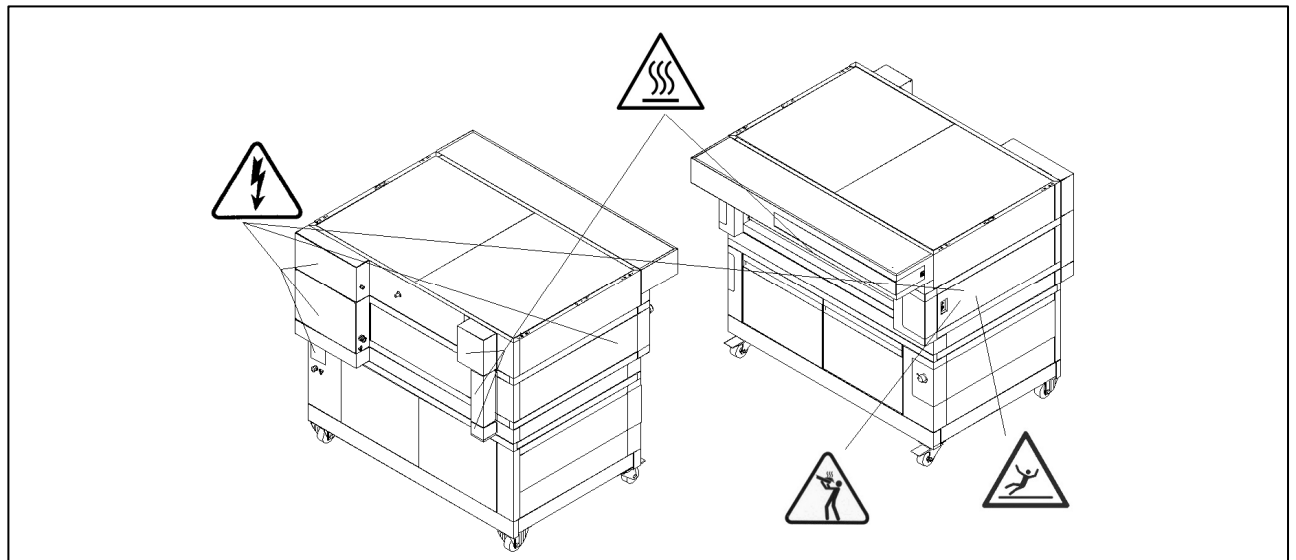
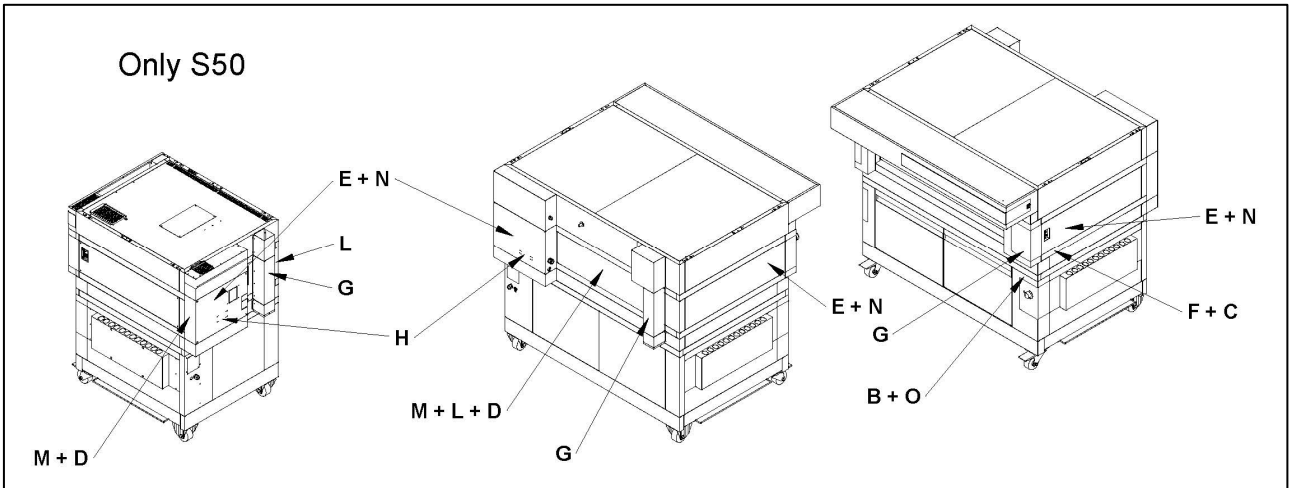
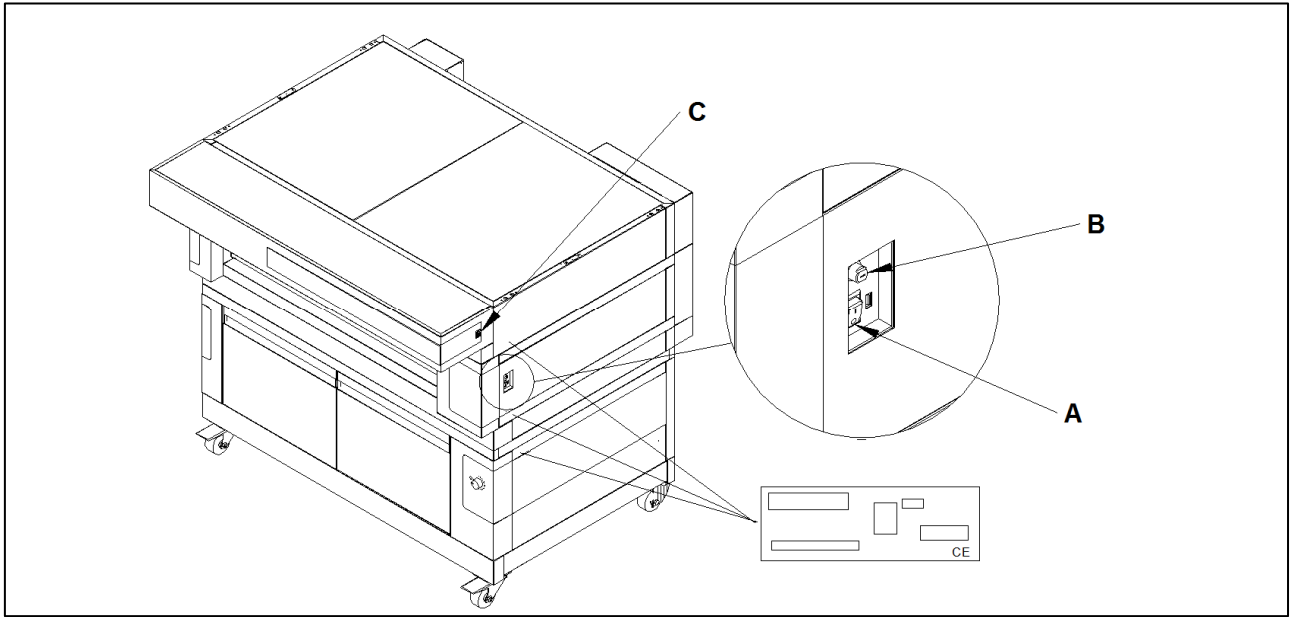
Pastrybake

S50-S100-S105-S120-S125-S140 S50I-S100I-S105I-S120I-S125I-S140I	S50 C S50I C H16/30		S100 C S100I C H16/30		S105 C S105I C H16/30		S120 C S120I C H16/30		S125 C S125I C H16/30		S140 C S140I C H16		S50 L - S50I L S100 L - S100I L S105 L - S105I L S120 L - S120I L S125 L - S125I L S140 L - S140I L						
	Vi*		V*		V*		W*		W*		W*								
Potenza Max (kW) Maximum power (kW) Puissance Max. (kW)	3,8	4,78	6,6	8,34	9,9	11,64	8,1	11,58	11,8	15,28	11,2	14,68	1,77 (240V) 1,33 (208V)						
Potenza Max (kW) con FOURCE Maximum power (kW) with FOURCE Puissance Max. (kW) avec FOURCE	2,9	3,88	5,1	6,84	8,3	10,04	6,3	9,78	10	13,48	8,7	11,9	/						
Assorbimento nominale (kWh) Rated absorption (kWh) Absorption nominale (kWh))	1,1	1,4	2,0	2,5	3,0	3,5	2,4	3,4	3,5	4,5	3,4	4,3	0,89 (240V) 0,67 (208V)						
Tensione nominale (AC) Rated voltage (AC) Tension nominale (C.A.)	208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph	208VAC 1ph	208VAC 3ph	208VAC 3ph	208VAC 3ph	208VAC 3ph	208VAC 3ph	208VAC 3ph					
Frequenza Frequency Fréquence	60 Hz										60 Hz								
Cavo di allacciamento tipo H07 RN-F /Ampere / Ampere con FOURCE Connection cable model H07 RN-F /Ampere / Ampere with FOURCE Câble de connection type H07 RN-F /Ampere / Ampere avec FOURCE	4x12AWG/11A/9A	3x10AWG/19A/14A	4x10AWG/16A/13A	3x8AWG/23A/19A	4x8AWG/19A/15A	3x6AWG/32A/25A	4x8AWG/27A/23A	3x6AWG/40A/33A	4x8AWG/28A/24A	4x8AWG/36A/32A	4x8AWG/23A/18A	3x6AWG/39A/31A	4x8AWG/40A/35A	3x6AWG/56A/47A	4x6AWG/33A/28A	4x6AWG/50A/45A	4x6AWG/32A/25A	4x6AWG/49A/42A	3x16AWG/7,5A

Vi* con vaporiera 980 Watt- with 980 Watts steamer - avec le cuiseur vapeur 980 Watts

V* con vaporiera 1740 Watt- with 1740 Watts steamer - avec le cuiseur vapeur 1740 Watts

W* con vaporiera 3480 Watt- with 3480 Watts steamer - avec le cuiseur vapeur 3480 Watts



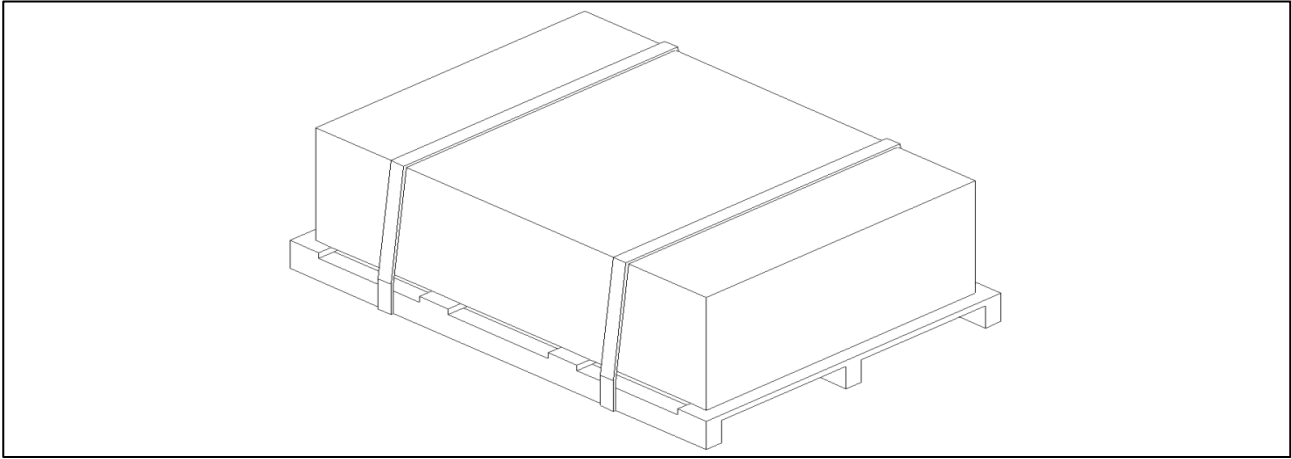


Fig.3

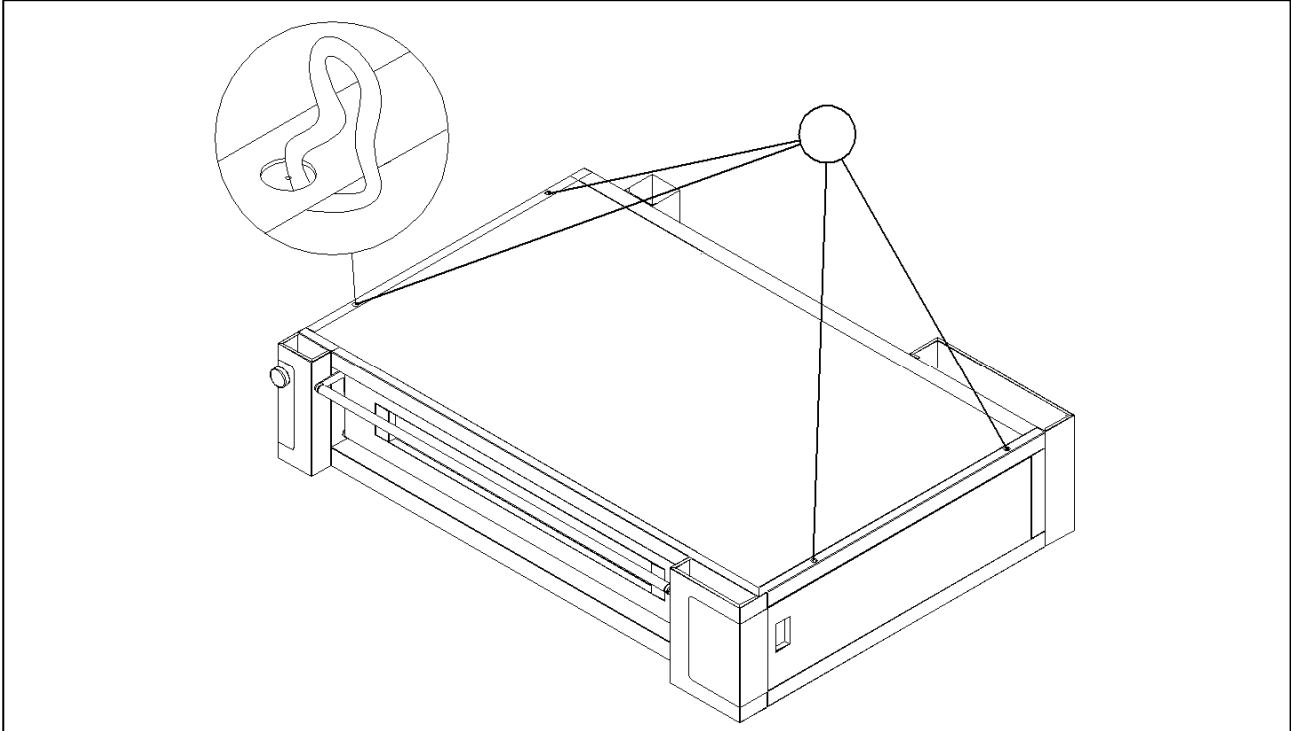


Fig.4

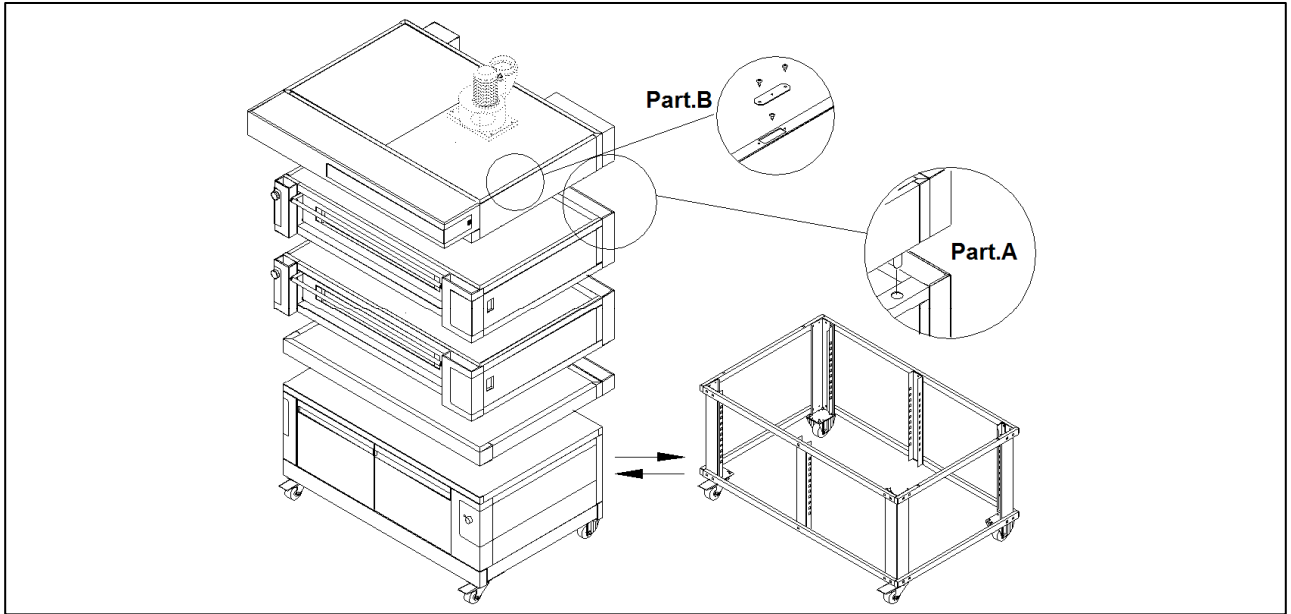


Fig.5

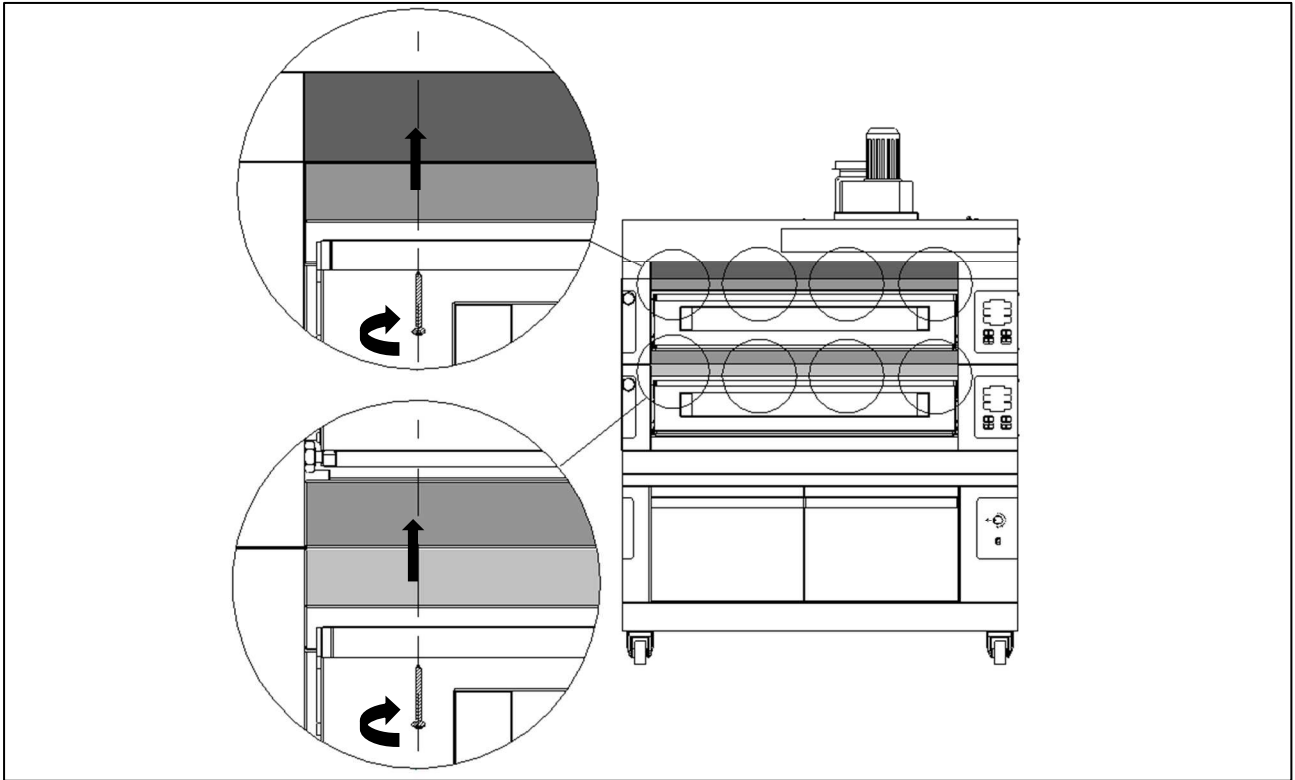


Fig.5.1

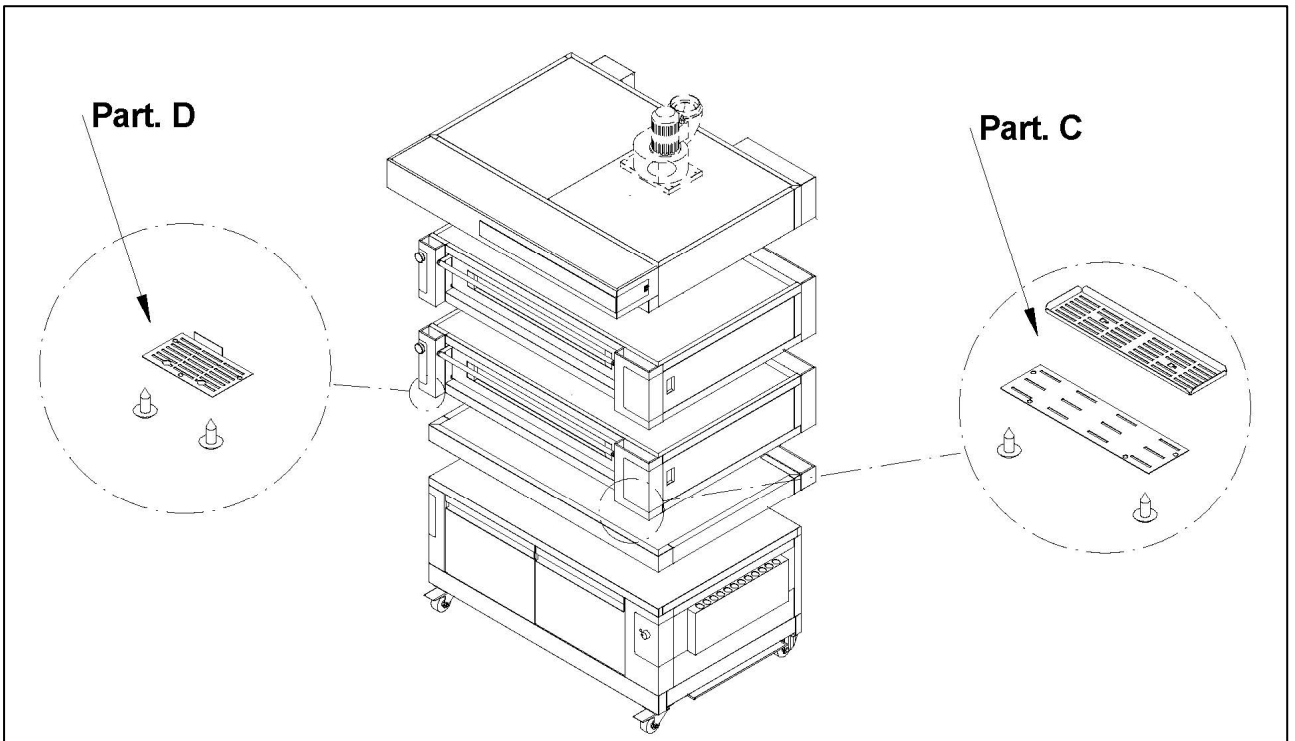


Fig.5.2

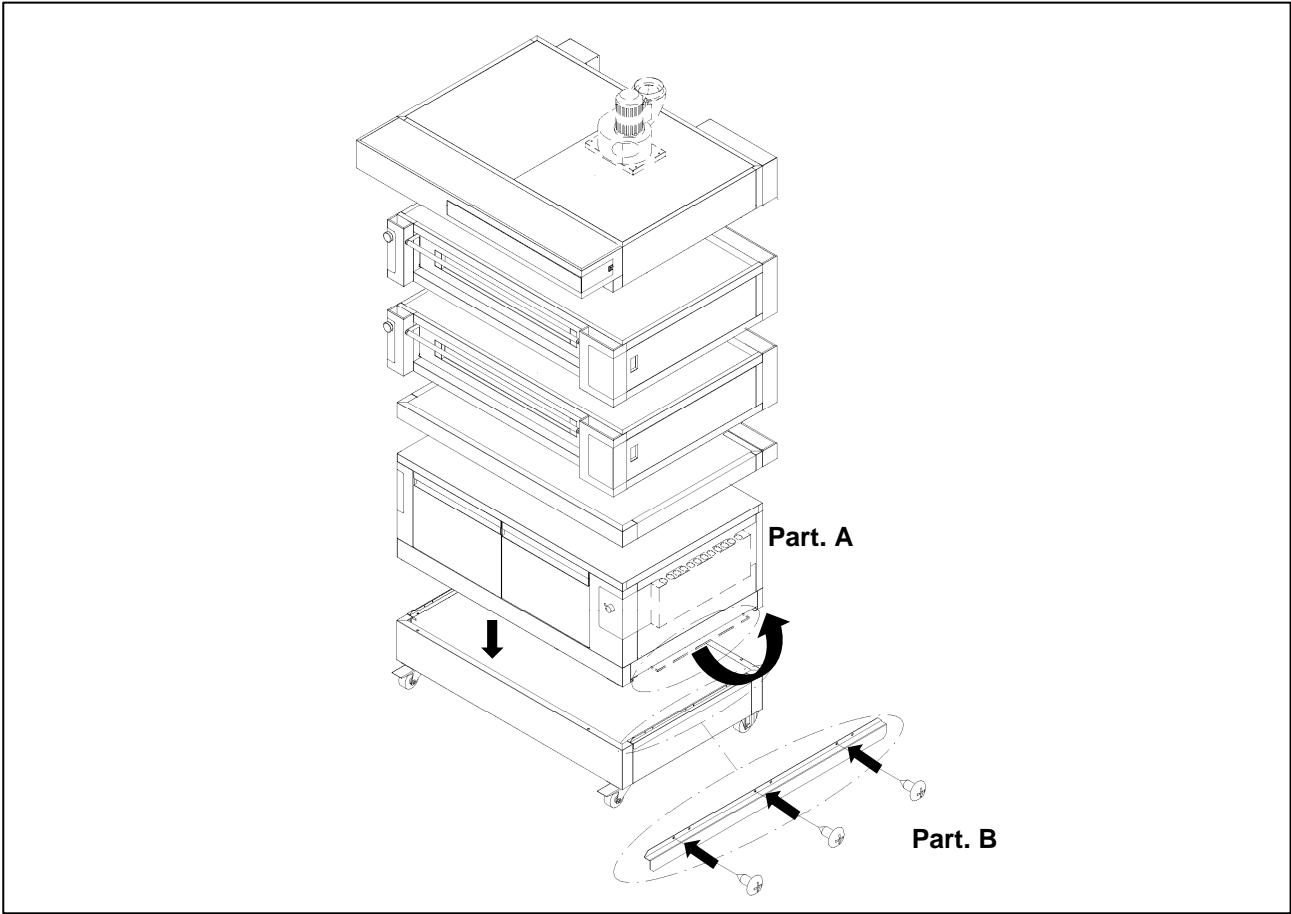


Fig.5.3

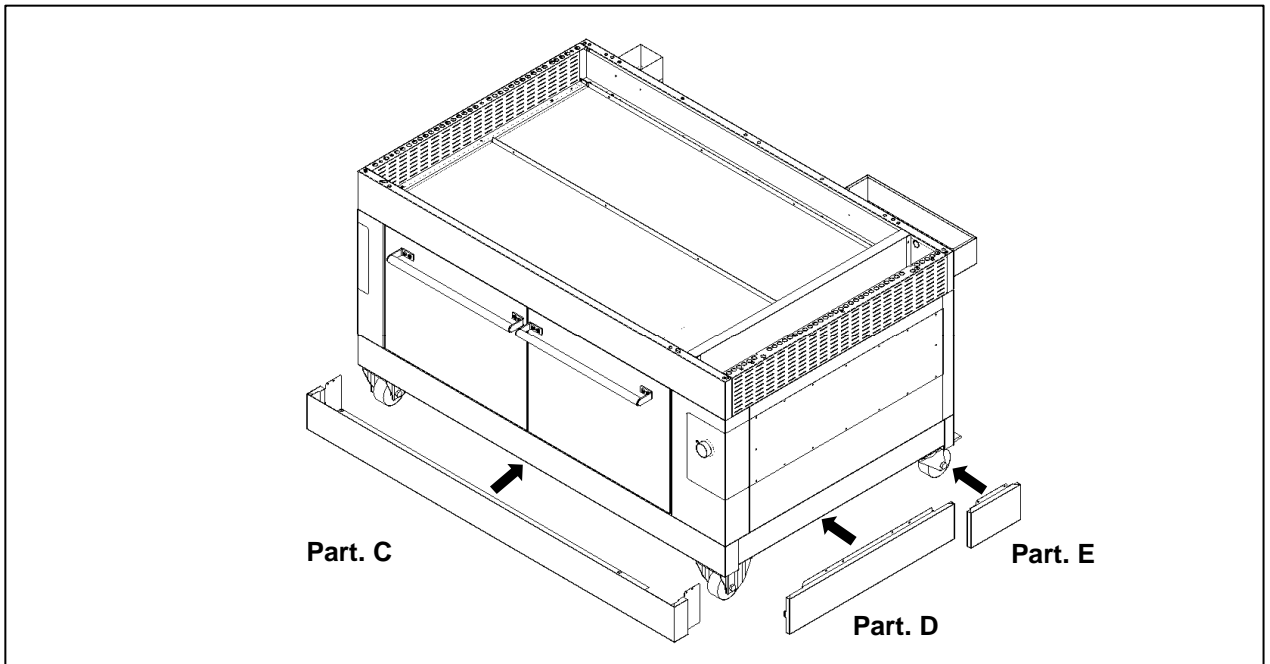


Fig.5.4

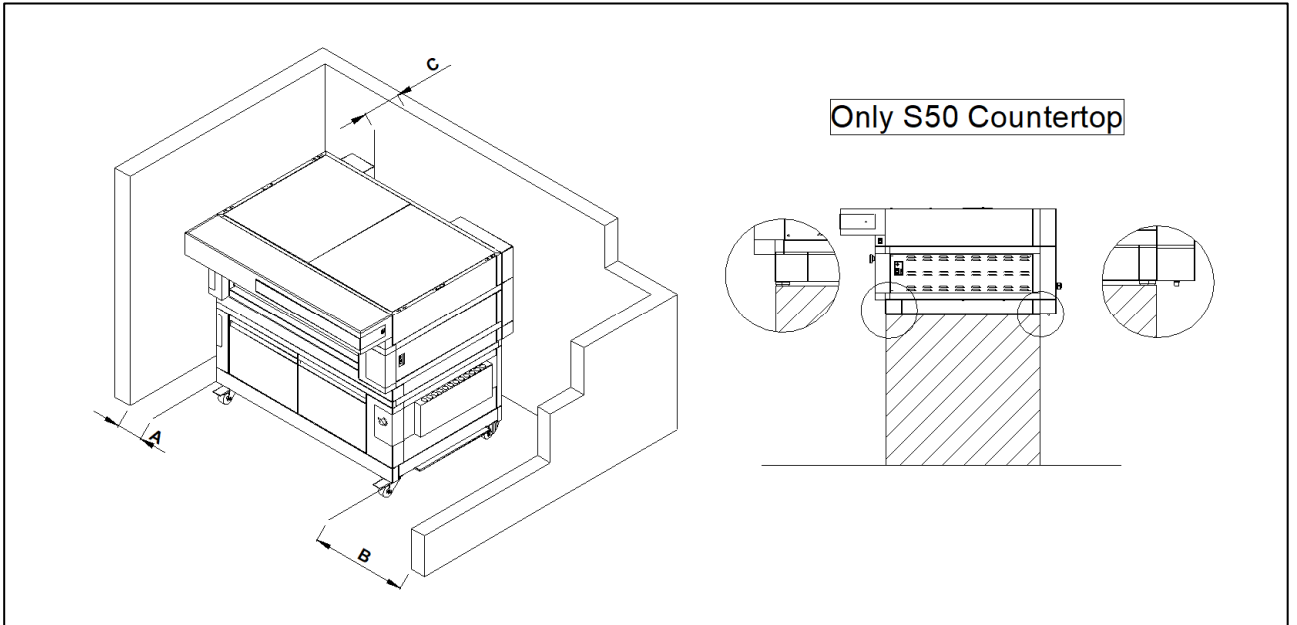


Fig.6

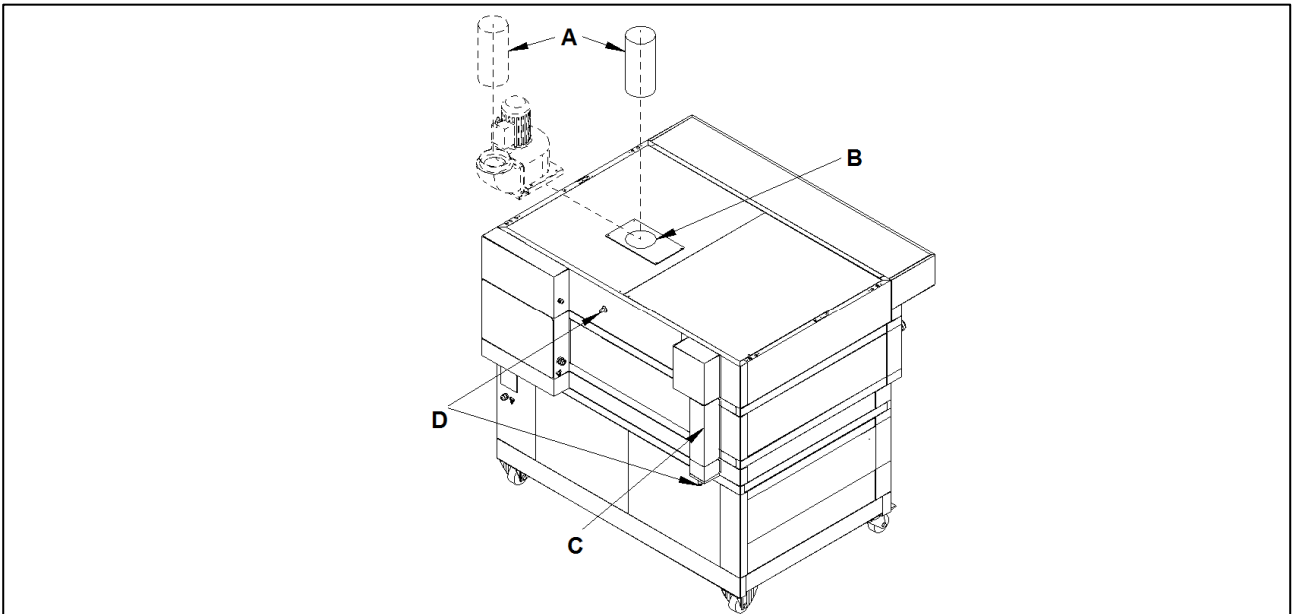


Fig.7

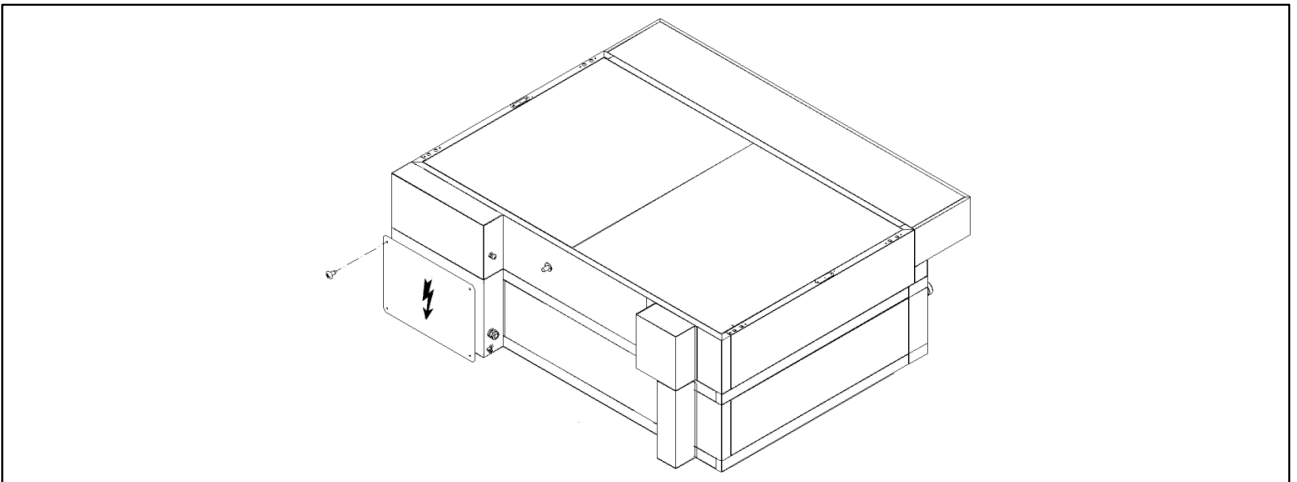


Fig.8

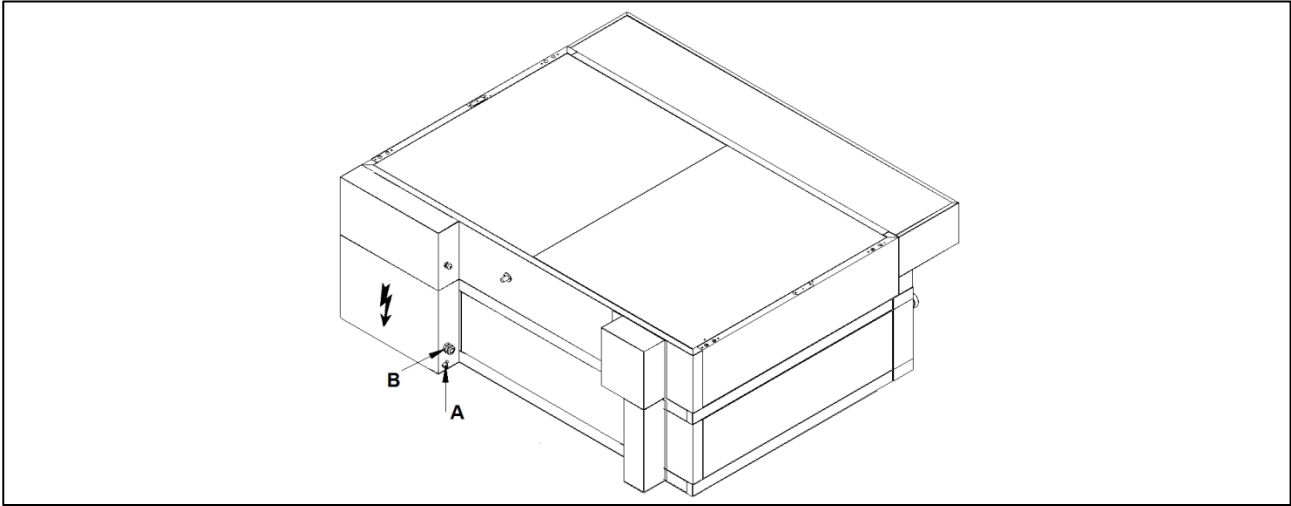


Fig.9

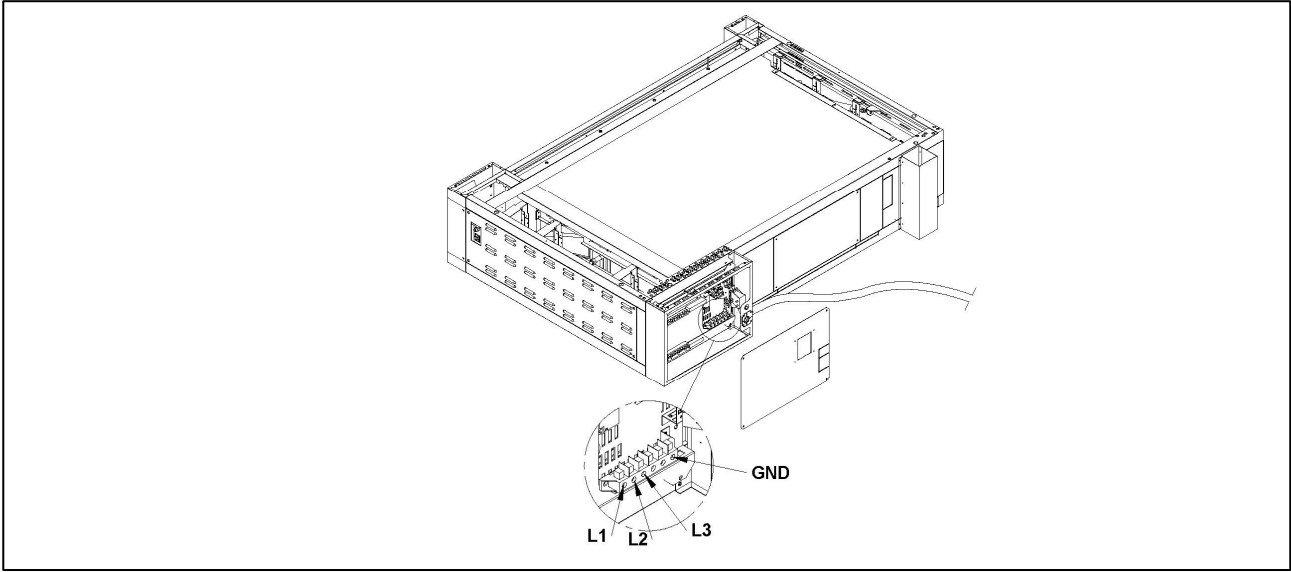


Fig.10

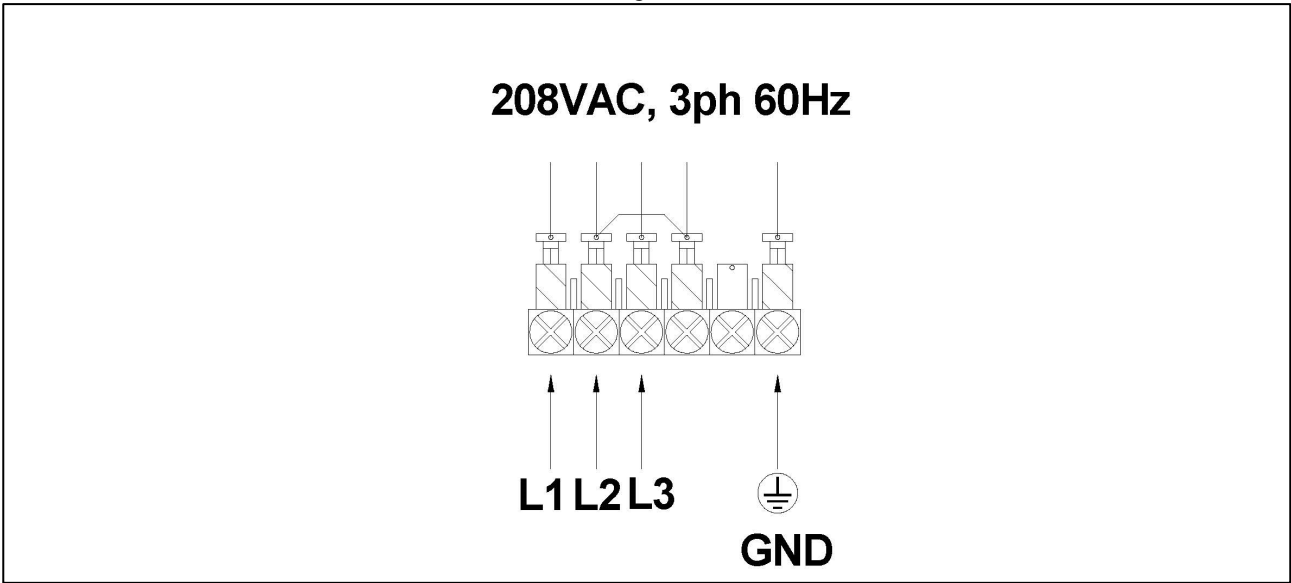


Fig.11

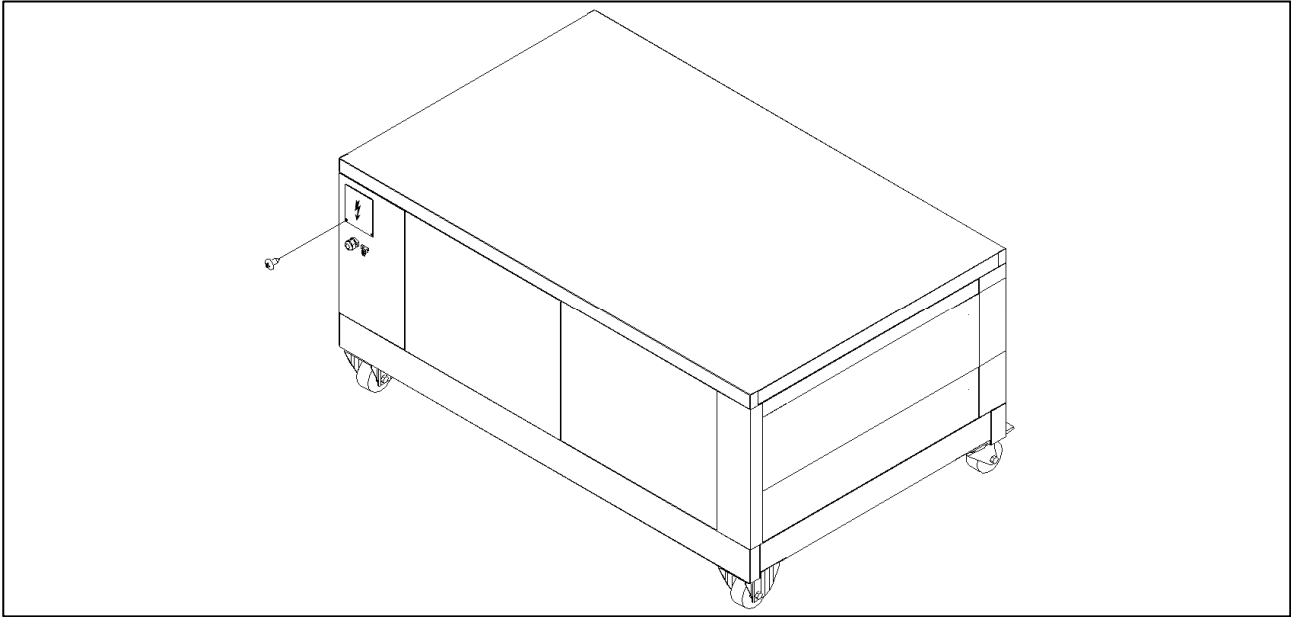


Fig.12

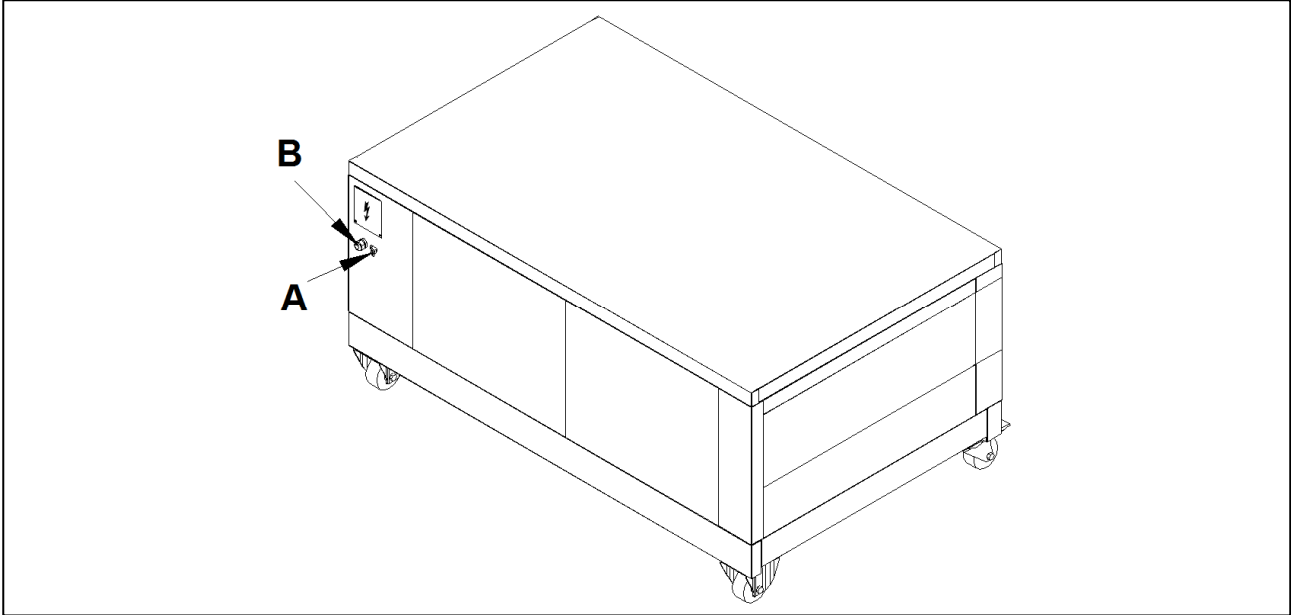


Fig.13

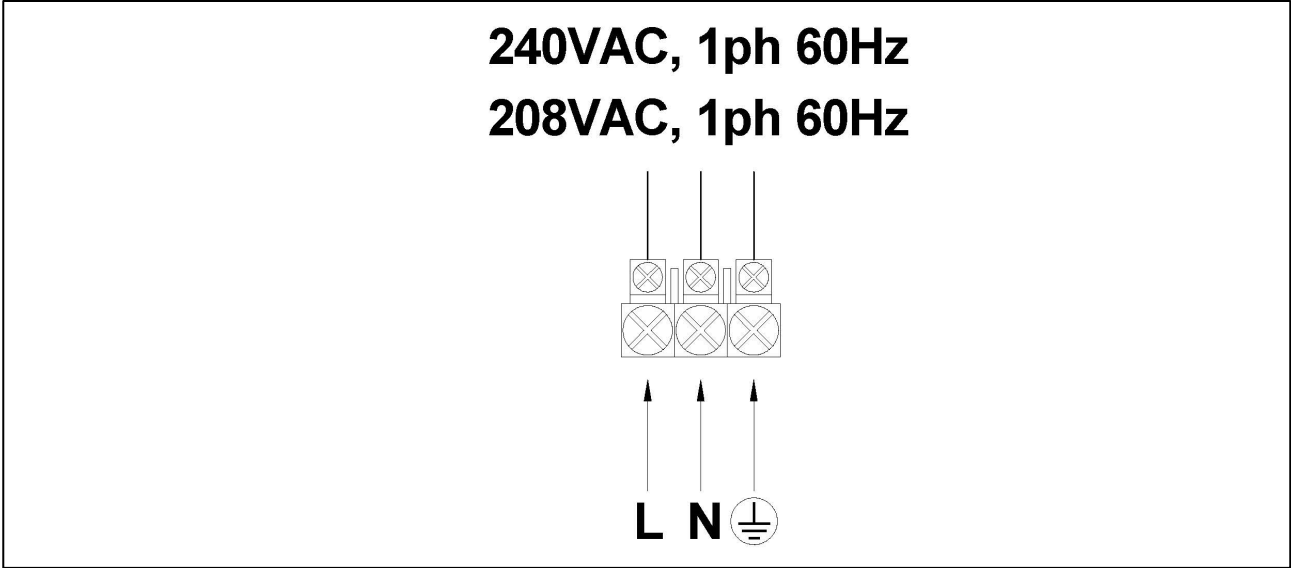


Fig.14

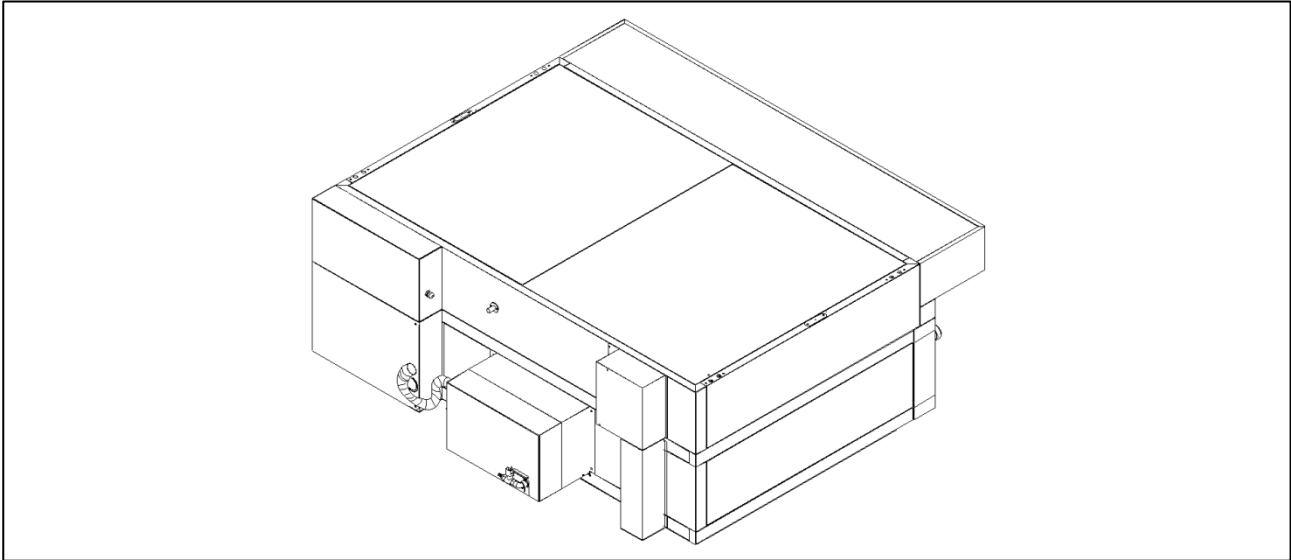


Fig.15

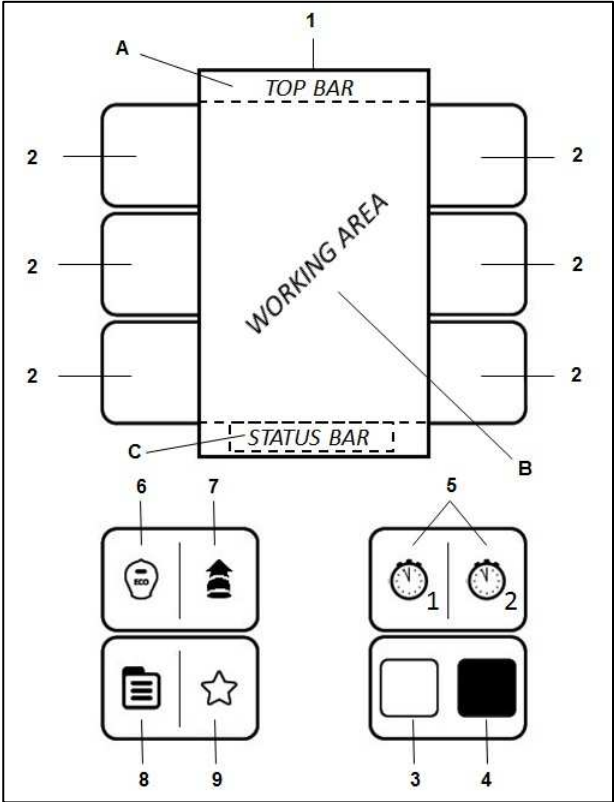


Fig. 16

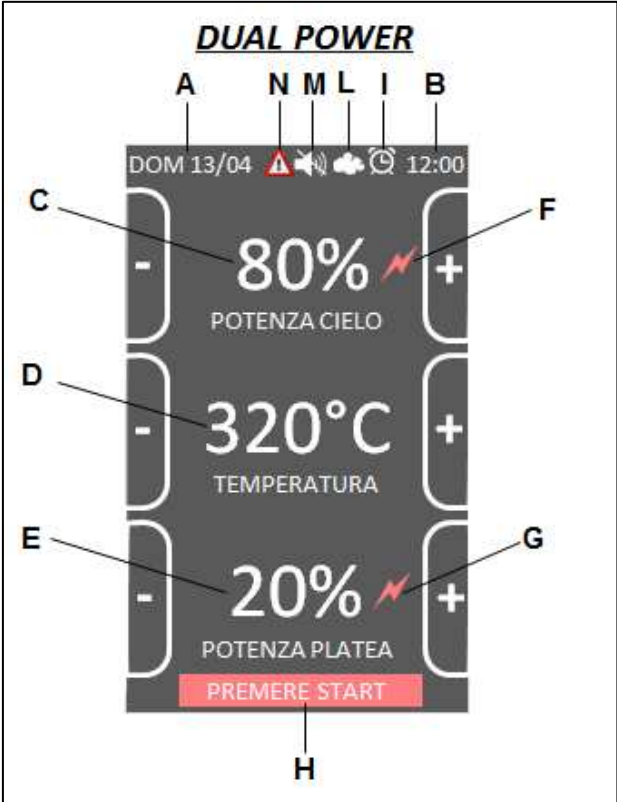


Fig. 17

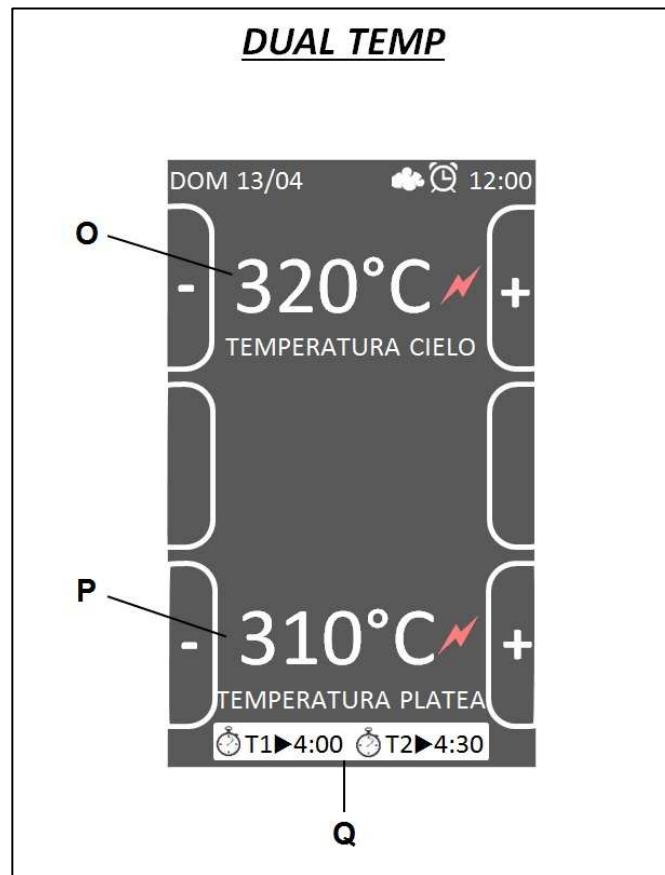


Fig. 18

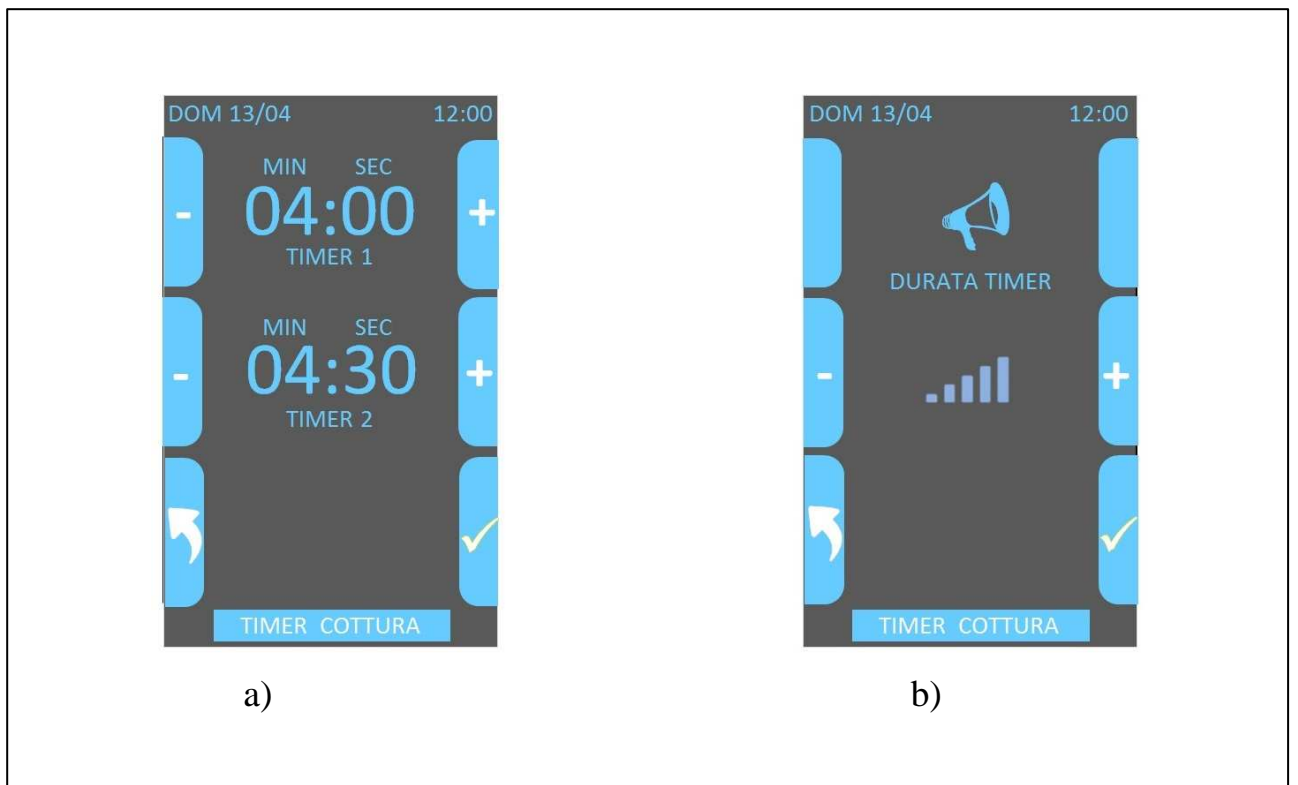
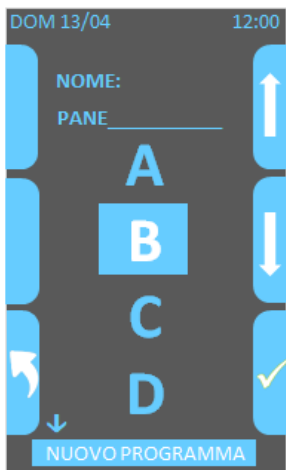
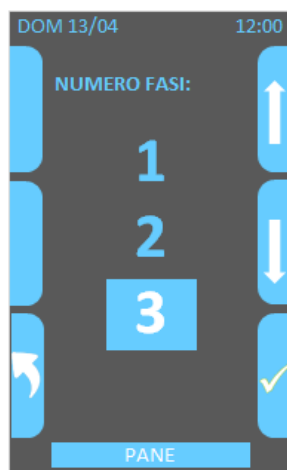


Fig. 19



a)



b)



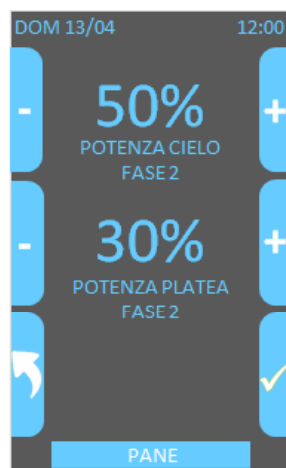
c)



d)



e)



f)



g)



h)



i)



l)

Fig. 20



Fig. 21

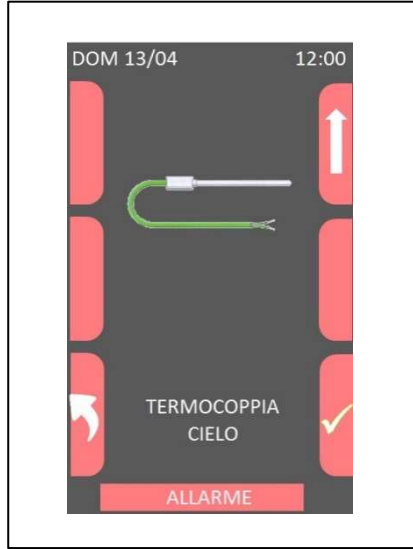


Fig 22

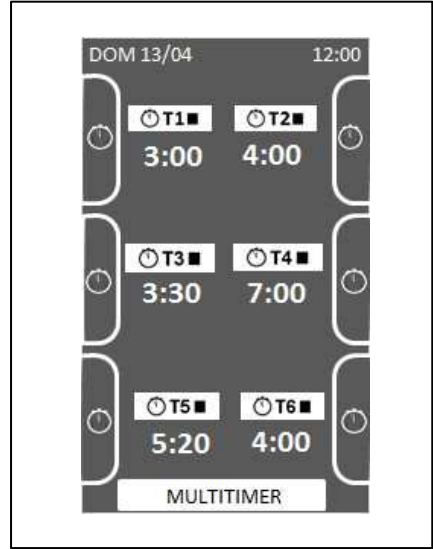


Fig 22A

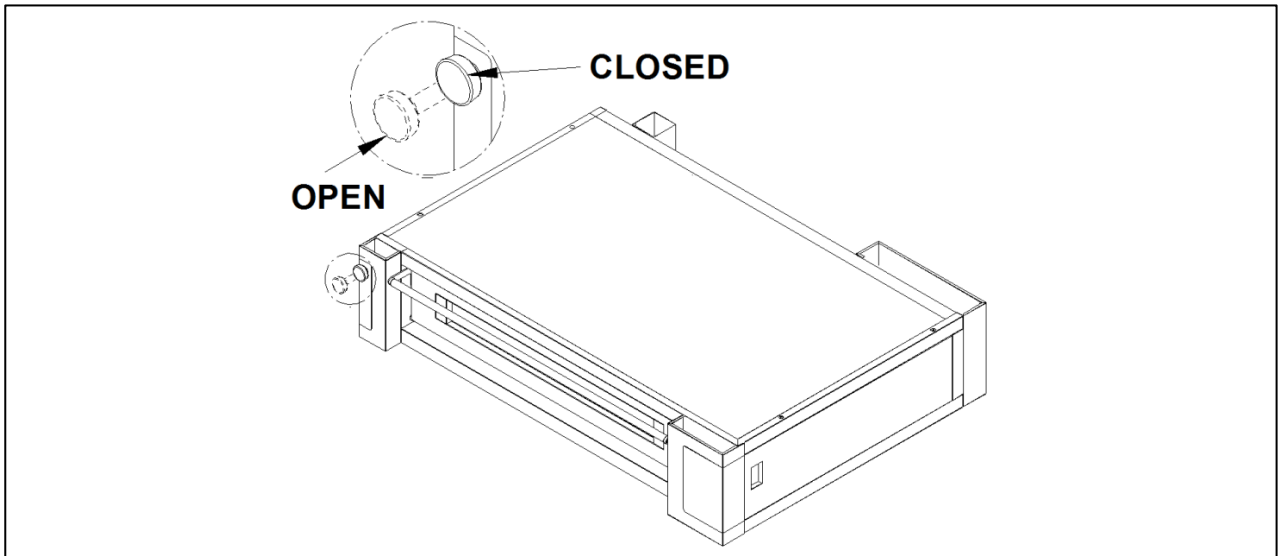


Fig.23

	°C / °F
1	10 / 50
-	15 / 59
2	20 / 68
-	25 / 77
3	30 / 86
-	35 / 95
4	40 / 104
-	45 / 113
5	50 / 122
-	55 / 131
6	60 / 140
-	65 / 149

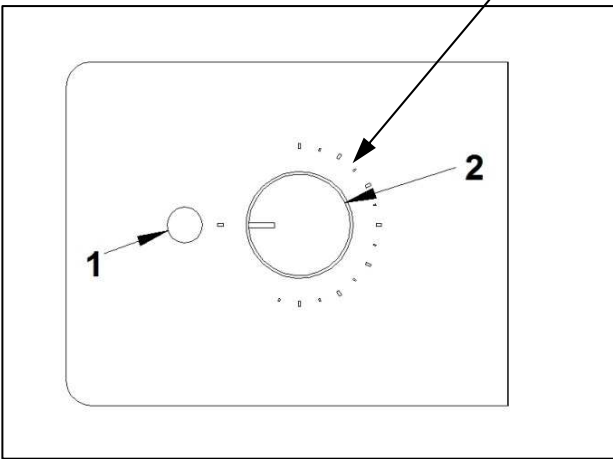


Fig.24

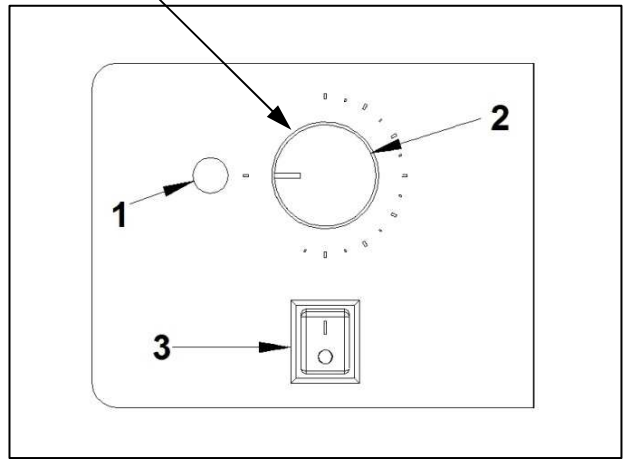


Fig.25

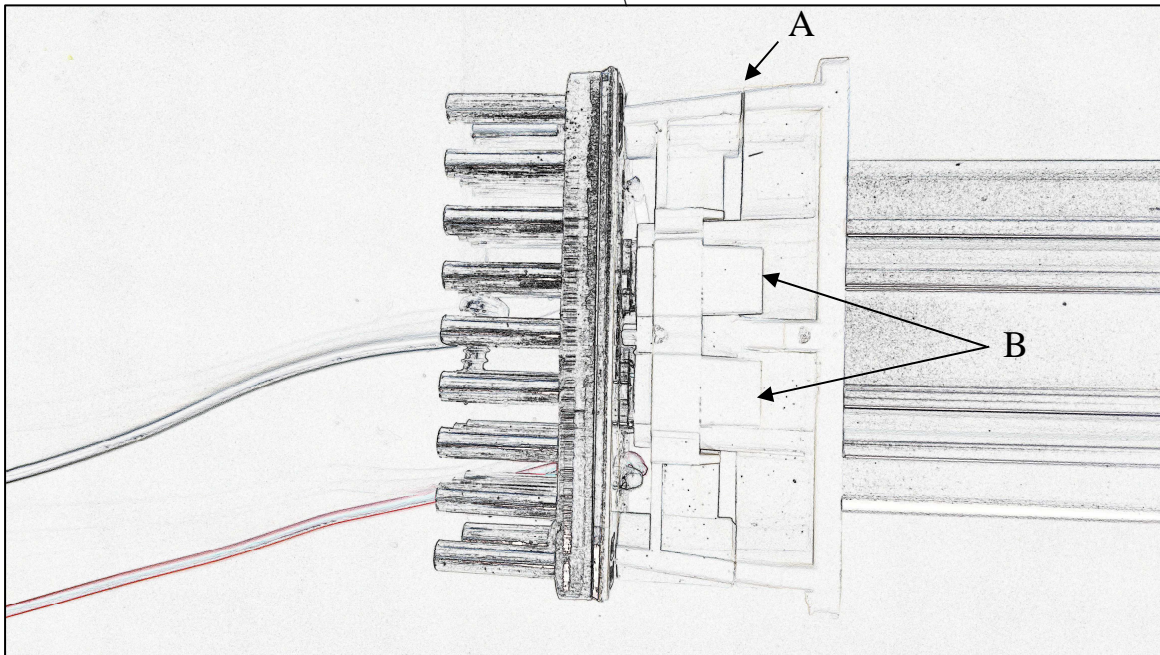
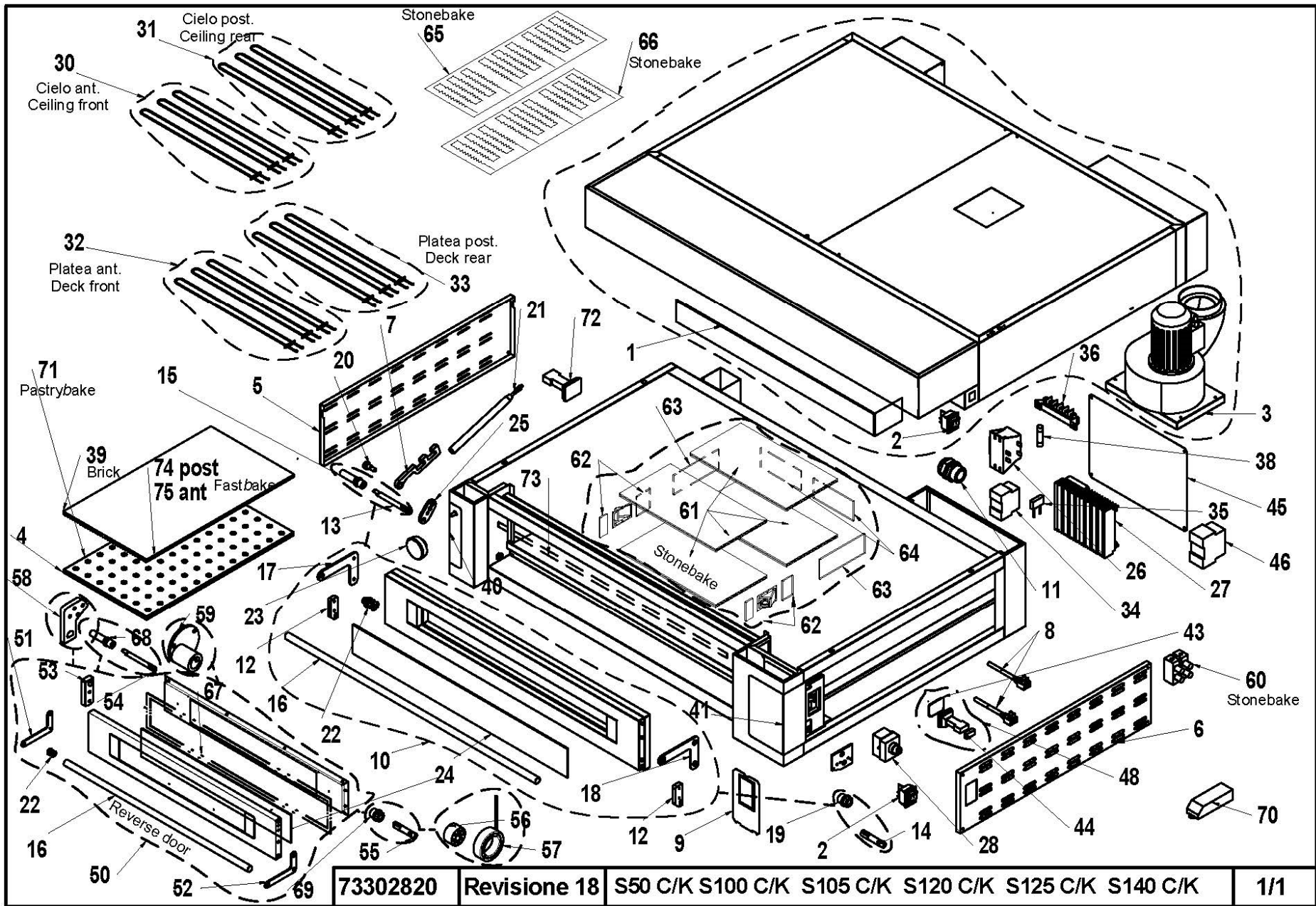


Fig.26

V



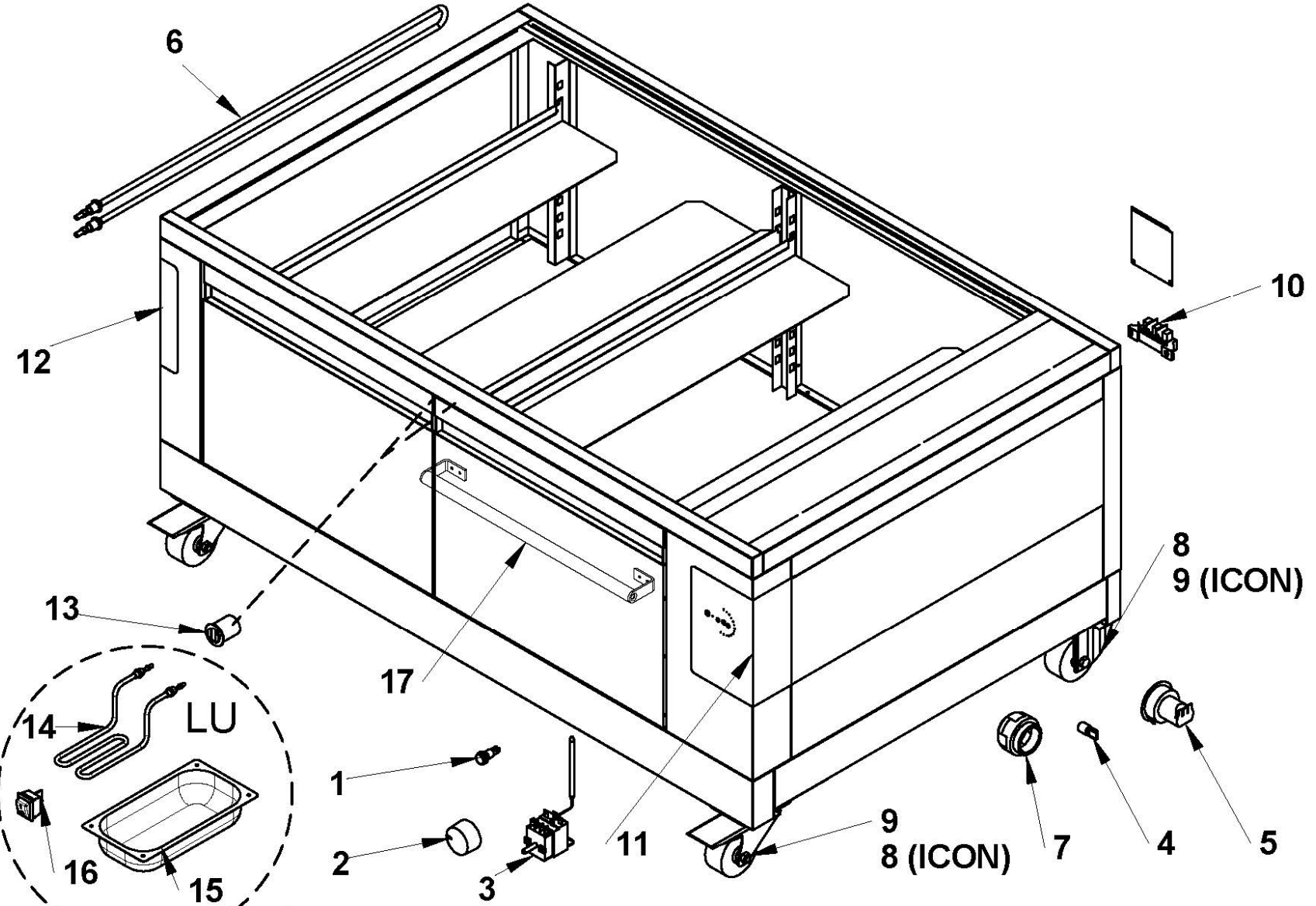
73302820

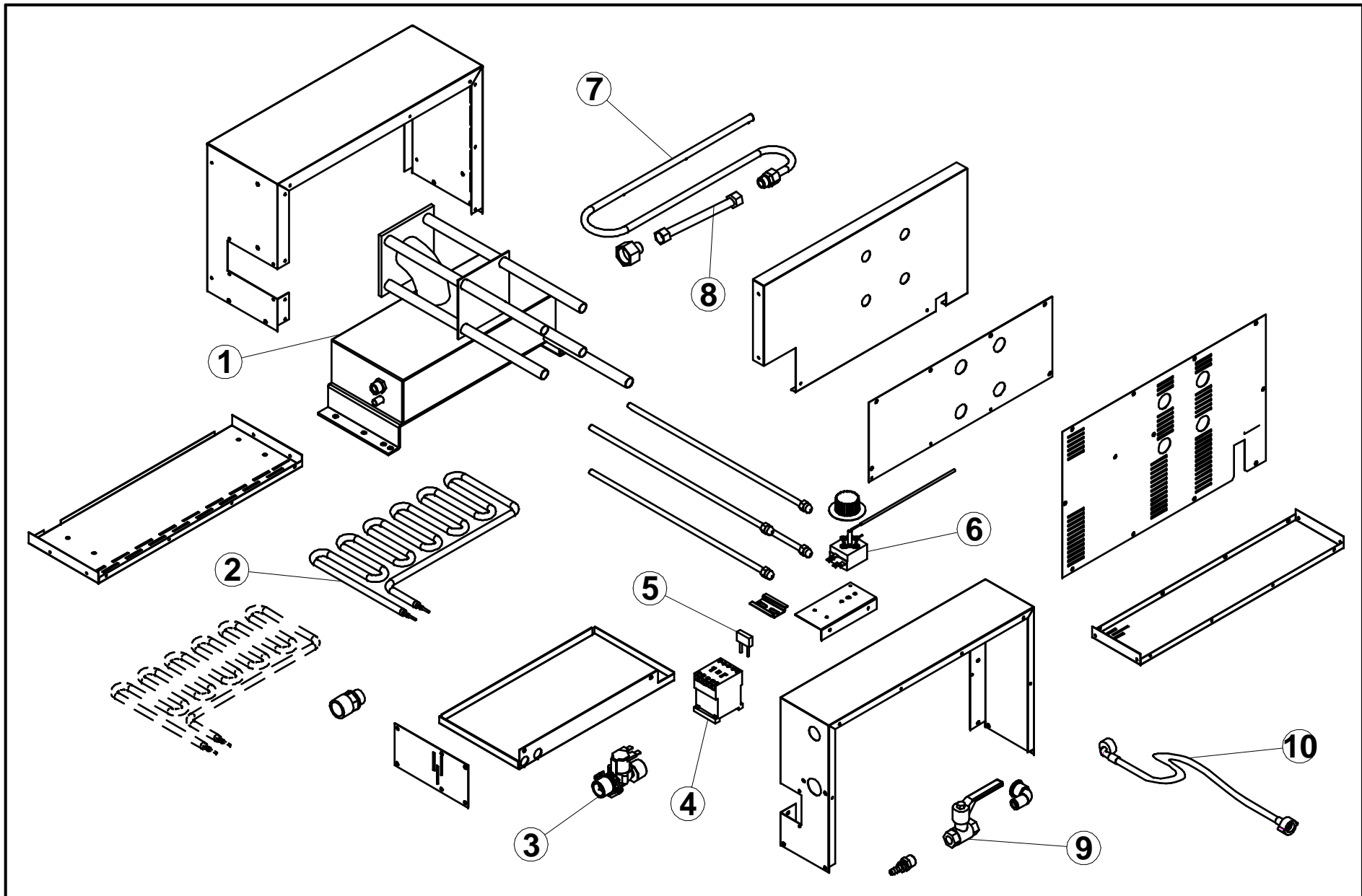
Revisione 18

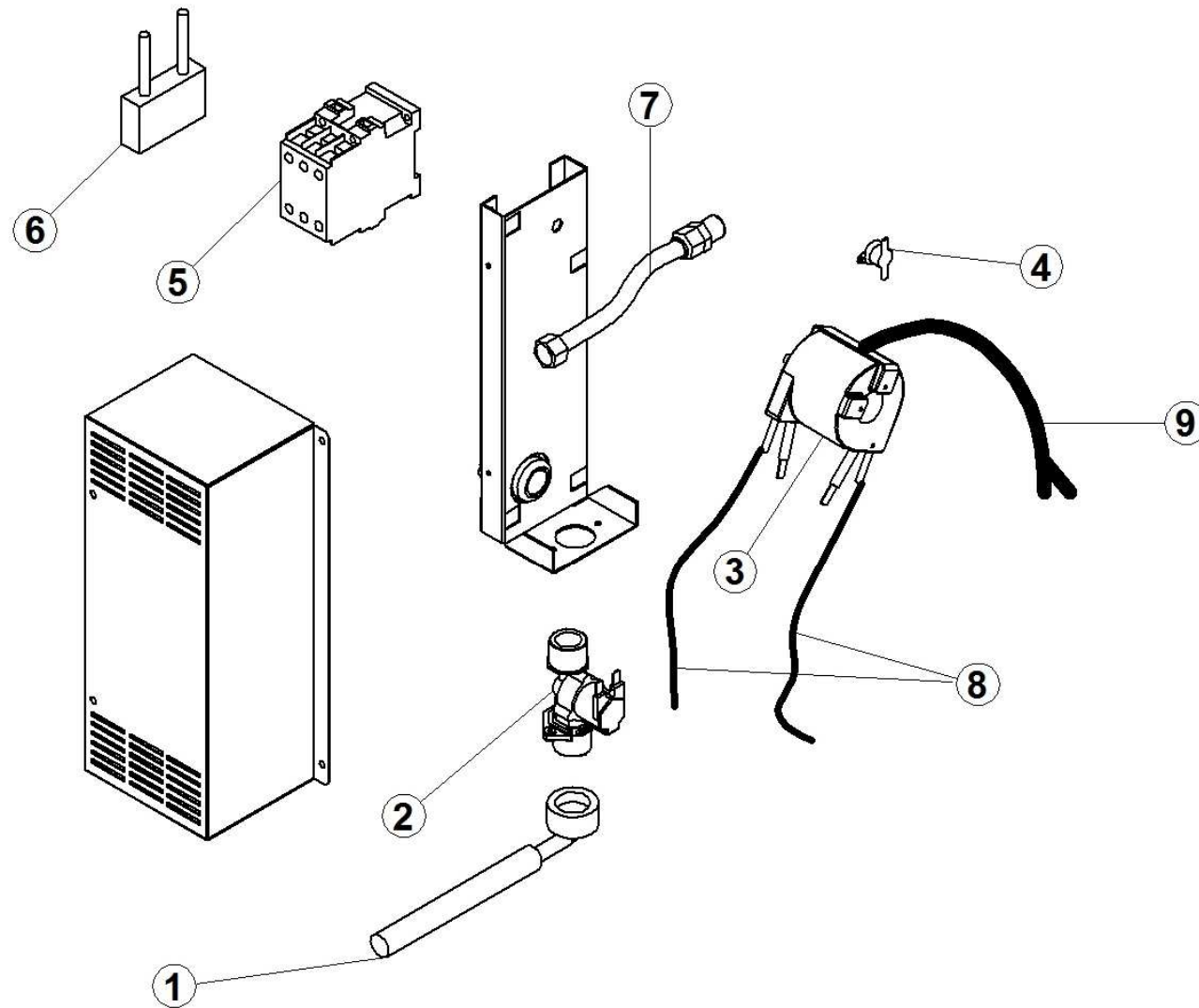
S50 C/K S100 C/K S105 C/K S120 C/K S125 C/K S140 C/K

1/1

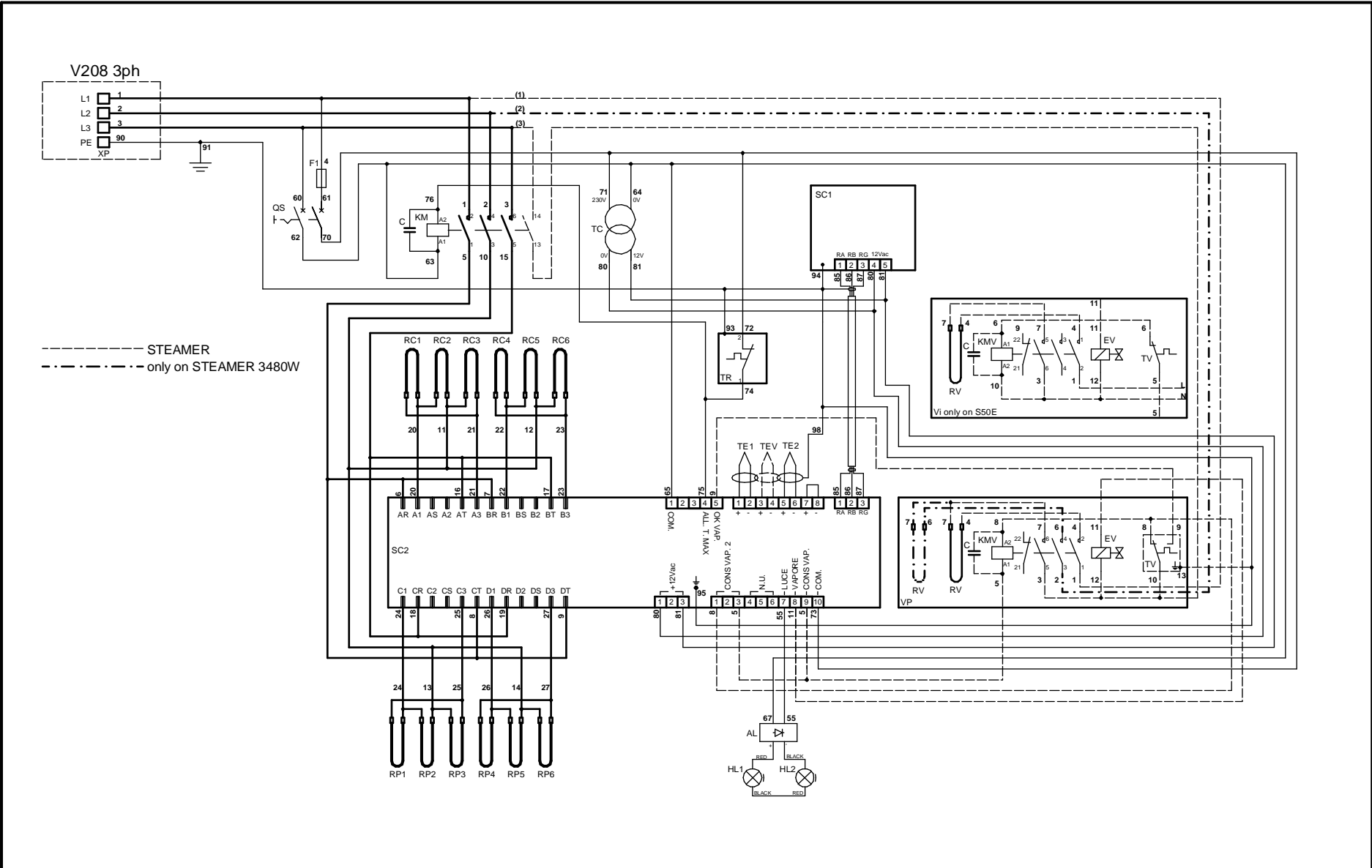
	Denominazione	Denomination	Designation		
1	Assieme vetro con Logo	Glass with logo	Verre avec logo		
2	Interruttore	Switch	Interrupteur		
3	Aspiratore Vapori	Vapour Exhaust Fan	Aspirateur Vapeurs		
4	Piano In Lamiera Bugnata	Embossed Plate Floor	Plan En Tôle Gaufrée		
5	Pannello sx	LH panel	Panneau gauche		
6	Pannello dx	RH panel	Panneau droite		
7	Attacco molla	Spring coupling	Fixation ressort		
8	Termocoppia e Morsetto	Thermocouple and Clamp	Thermocouple et Borne		
9	LCD	LCD	LCD		
10	Sportello	Door	Porte		
11	Pressacavo	Cable gland	Serre-câble		
12	Cerniera	Hinge	Charnière		
13	Perno sx	Pin-left	Pivot gauche		
14	Perno dx	Pin-right	Pivot droite		
15	Boccola sx	Bush-left	Douille gauche		
16	Maniglione per sportello	Door handle	Poignée pour porte		
17	Attacco sx maniglia sportello	LH door handle attachment	Fixation gauche poignée porte		
18	Attacco dx maniglia sportello	RH door handle attachment	Fixation droite poignée porte		
19	Boccola dx	Bush-right	Douille droite		
20	Vite	Screw	Vis		
21	Molla	Spring	Ressort		
22	Inserto	Insert	Douille		
23	Pomello	Ball Knob	Pommeau		
24	Vetro	Glass	Verre		
25	Leva	Handle	Levier		
26	Trasformatore	Transformer	Transformateur		
27	Scheda elettronica	Electronic card	Carte électronique		
28	Termostato Di Sicurezza	Safety Thermostat	Thermostat De Sécurité		
29	Lampadina	Bulb	Ampoule		
30	Resistenza Cielo Ant.	Front Ceiling Heating Element	Résistance Ciel frontale		
31	Resistenza Cielo Post.	Rearward Ceiling Heating Element	Résistance Ciel arrière		
32	Resistenza Platea Ant.	Front Floor Heating Element	Résistance Sol frontale		
33	Resistenza Platea Post.	Rearward Floor Heating Element	Résistance Sol arrière		
34	Contattore	Contacteur	Contacteur		
35	Soppressore	Suppressor	Suppresseur		
36	Morsettiera	Terminals Board	Platine Des Bornes		
38	Fusibile	Fuse	Fusible		
39	Piano Refrattario	Refractory Floor	Plan Réfractaire		
40	Etichetta sx	Label-left	Étiquette gauche		
41	Etichetta dx	Label-right	Étiquette droite		
42	Etichetta cappa	Label-hood	Étiquette hotte		
43	Vetro LED Extreme	Glass LED Extreme	Verre LED Extreme		
44	Kit ricambio LED Extreme	Kit replacement LED Extreme	Kit de remplacement LED Extreme		
45	Pannello	Panel	Panneau		
46	Relè Fource ^o	Relay Fource ^o	Relais Fource ^o		
47	Portalampada	Lamp Holder	Douille		
48	LED Extreme sinistro	Left Extreme LED	LED extrême gauche		
		73302820	S50 C/K - S100 C/K – S105 C/K - S120 C/K - S125 C/K - S140 C/K		Pag. 1/2



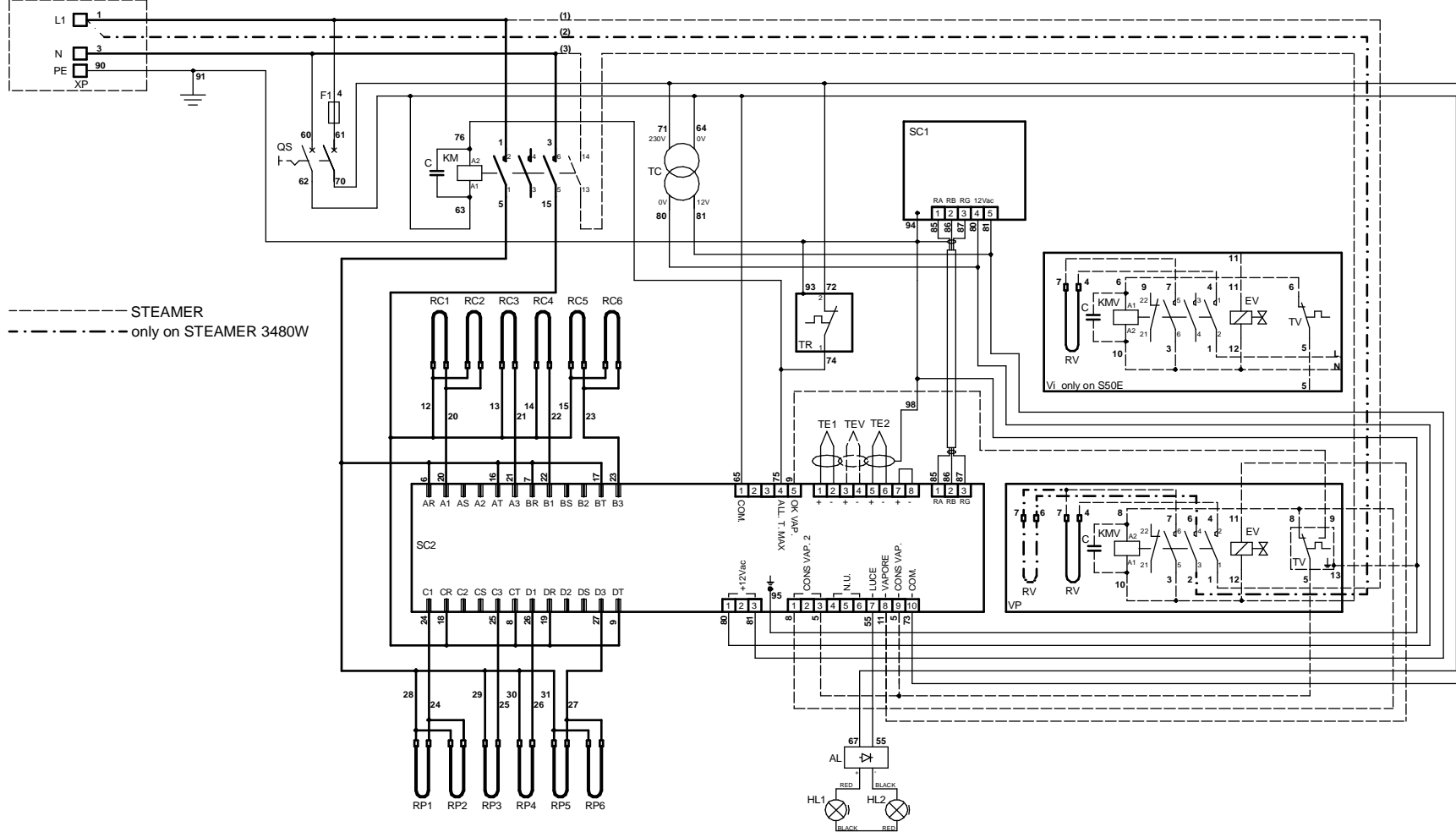




B



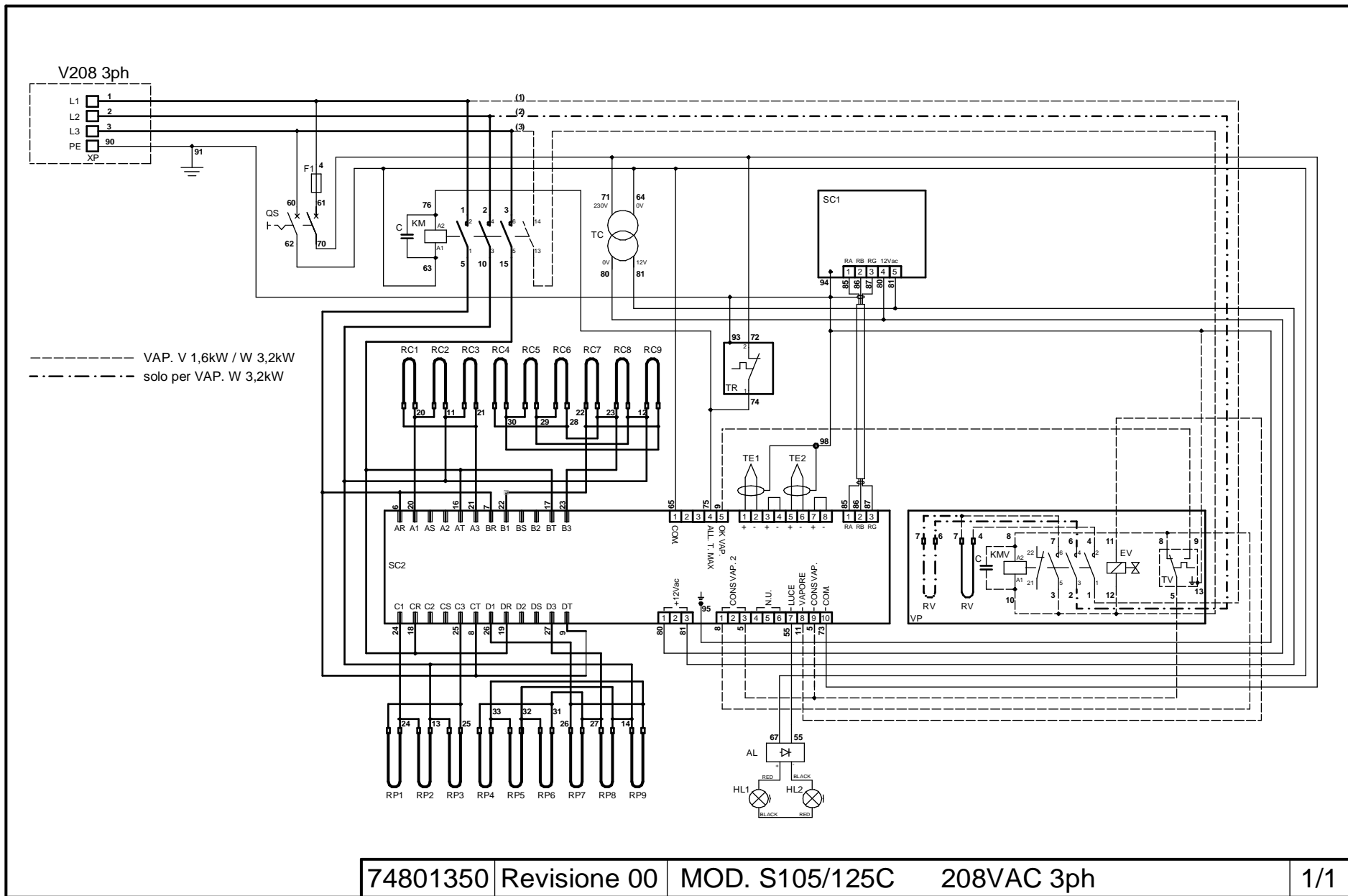
V208 1ph



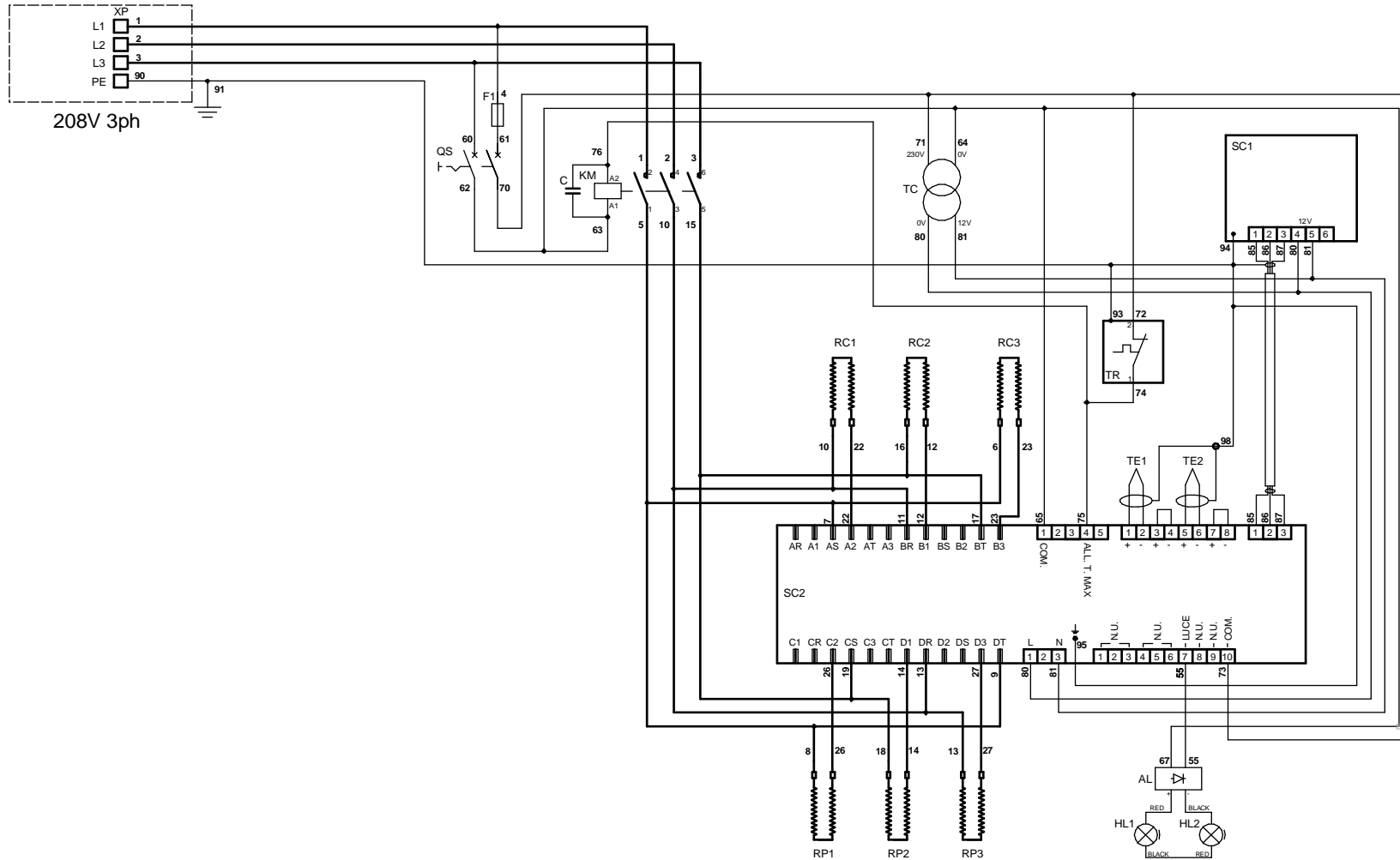
----- STEAMER
- - - - - only on STEAMER 3480W

F

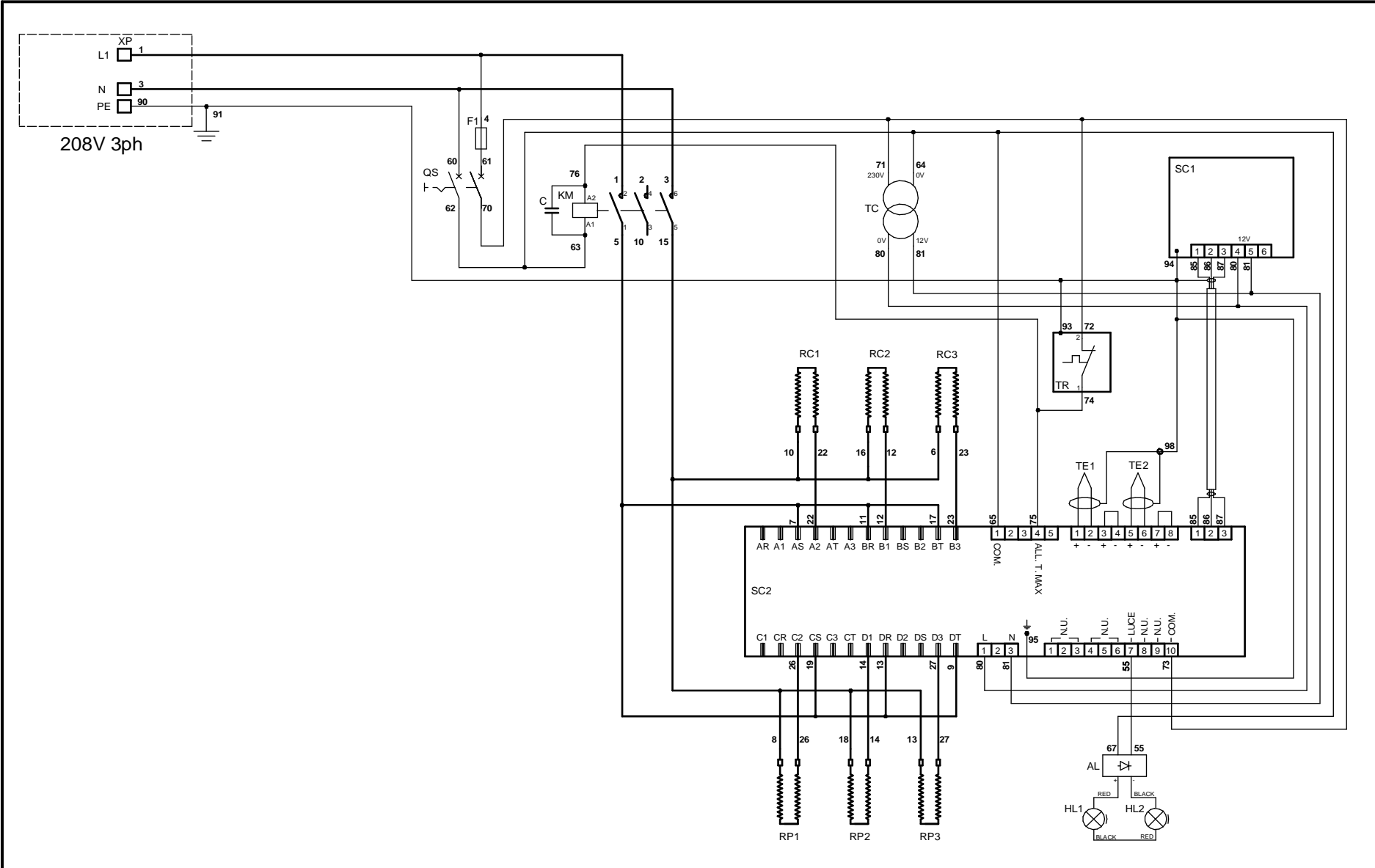
G



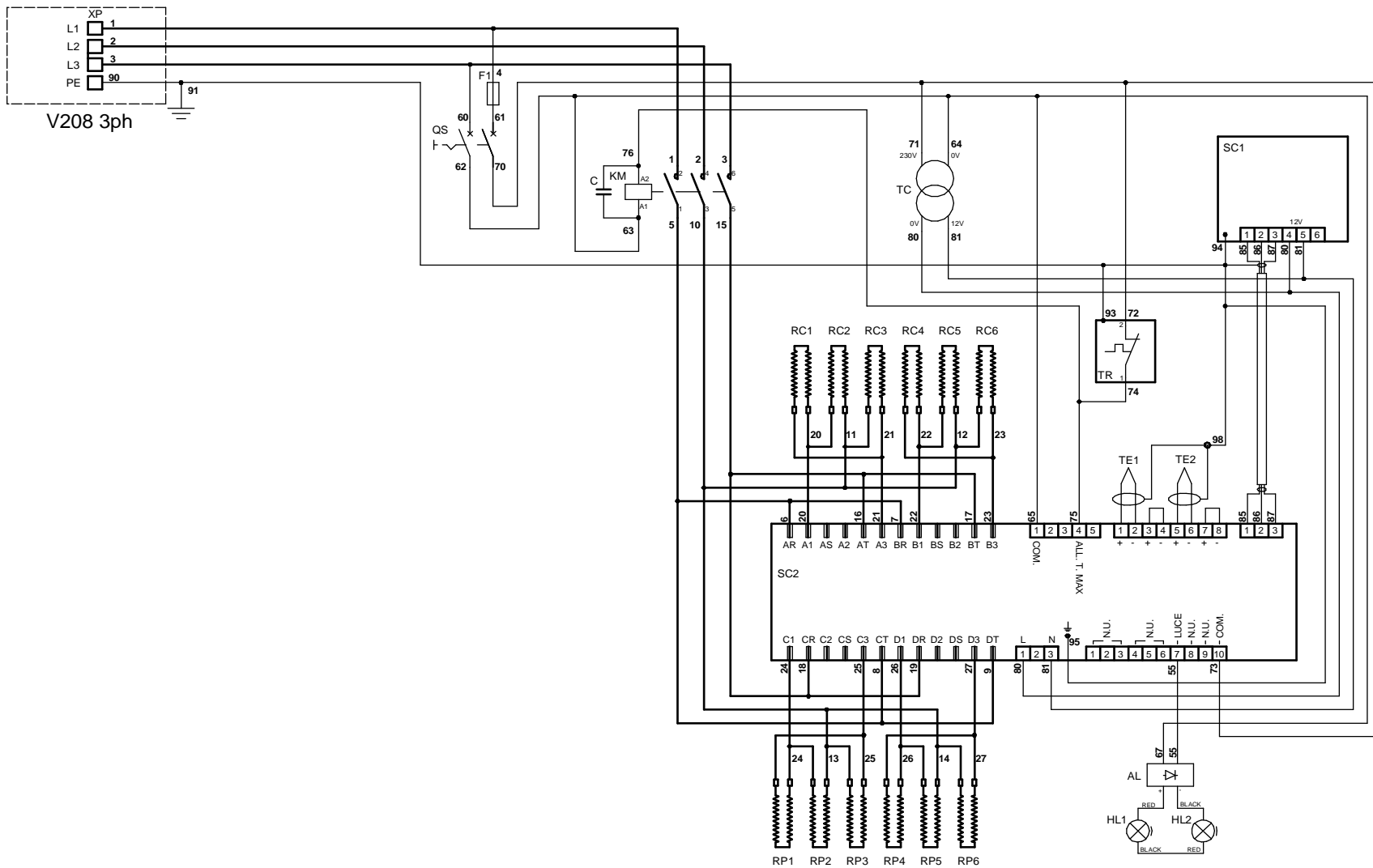
H



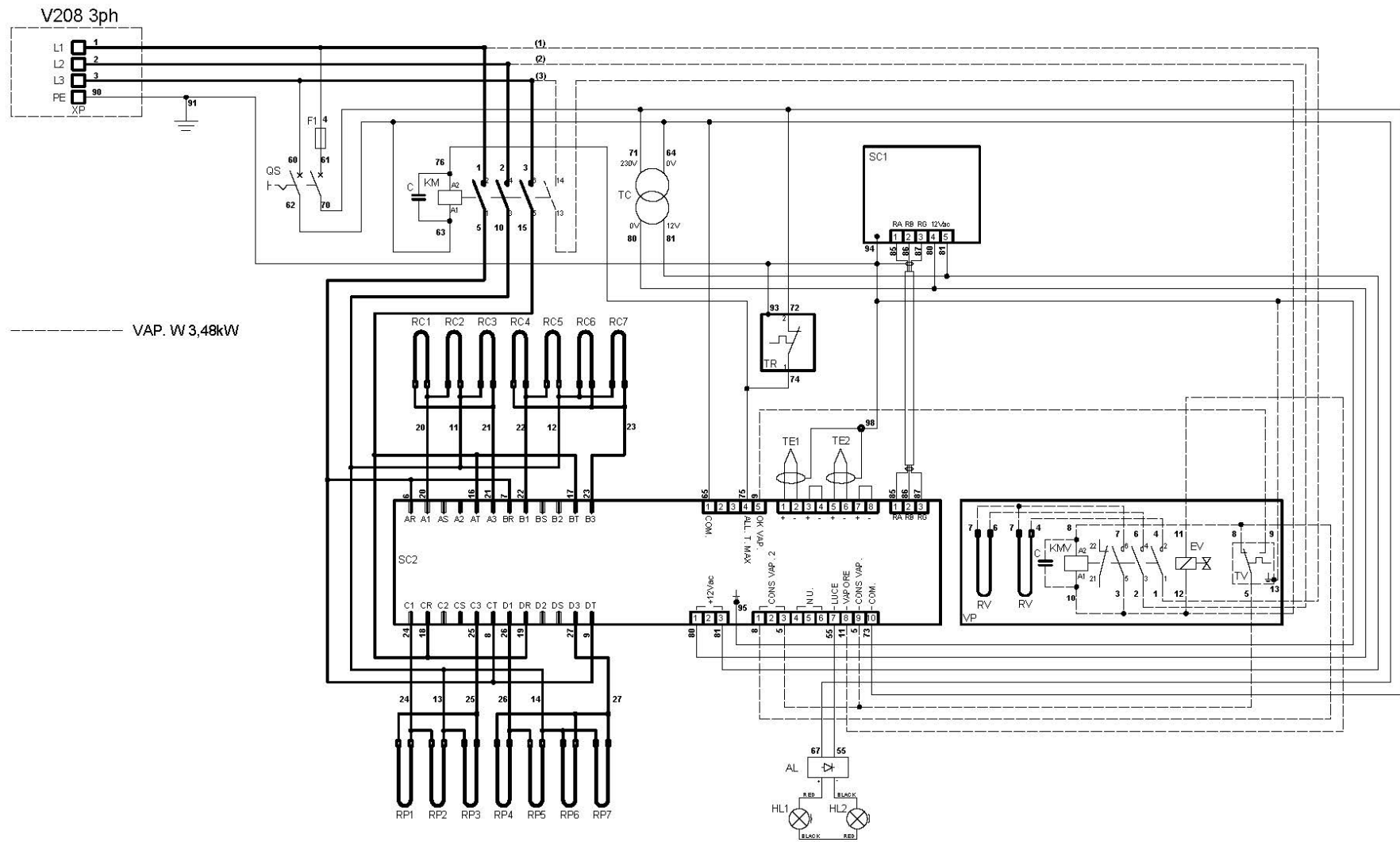
I



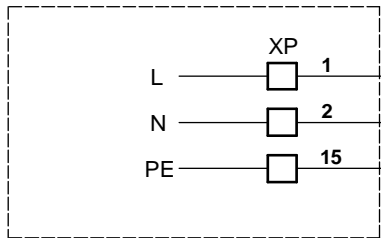
T



M



Z



V208/240 1ph

