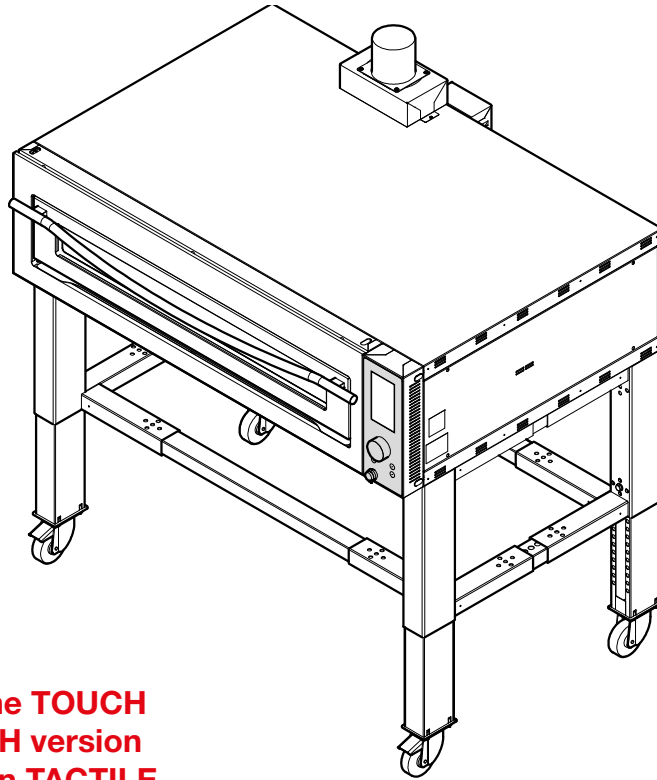




**FORNO PER PIZZA - PIZZA-OVEN - FOUR POUR PIZZA
PIZZA-OFEN - HORNO PARA PIZZA**



IT - **Versione TOUCH**
EN - **TOUCH version**
FR - **Version TACTILE**
DE - **TOUCH-Version**
ES - **Versión TÁCTIL**



Mod. SUPERTOP
Mod. SUPERTOP VARIO

- IT** MANUALE D'USO
- EN** USER MANUAL
- FR** MODE D'EMPLOI
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
- ES** MANUAL DE USO

COSTRUTTORE - MANUFACTURER - PRODUCTEUR
- HERSTELLER - FABRICANTE



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

SEDI o AGENTI - OFFICES OR AGENTS - SIÈGES OU AGENTS
NIEDERLASSUNGEN oder VERTRETER - SEDES y AGENTES



.....

.....

Tel. : -

Fax. : -



.....

.....

Tel. : -

Fax. : -

Modello.

Model - Modèle - Modell - Modelo

Numero di matricola.

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

Data di consegna.

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

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY - DECLARATION CE DE CONFORMITE
CE-KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG - DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD'



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

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

SUPERTOP 435 - 635S - 635L - 935
SUPERTOP VARIO 440 - 640S - 640L - 940

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

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

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

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

INDICE GENERALE

GENERAL INDEX - INDEX GENERAL

ALLGEMEINES INHALTSVERZEICHNIS - ÍNDICE GENERAL -

Italiano Pag.**IT - 1**
(Istruzioni originali)

English Pag.**EN - 1**
(Translation of original instructions)

Français Pag.**FR - 1**
(Traduction des instructions d'origine)

Deutsch Seite.**DE - 1**
(Übersetzung der Originalanleitung)

Español Pag.**ES - 1**
(Traducción de las instrucciones originales)

ESPAÑOL

CAPÍTULO	1	5.5 - PROGRAMACIÓN PARÁMETROS DE COCCIÓN.....	27
<i>Capítulo para el técnico y el operador</i>		5.6 - ILUMINACIÓN CÁMARA.....	28
1.1 - ADVERTENCIAS GENERALES.....	3	5.7 - MENÚ USUARIO.....	29
1.2 - NORMAS DE REFERENCIA.....	5	5.8 - TEMPORIZADOR AUTOENCENDIDO	30
1.3 - DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS.....	5	5.9 - CALENDARIO	31
1.4 - COMPOSICIÓN DE LA MÁQUINA.....	5	5.10 - FUNCIÓN DE ASISTENCIA A LA COCCIÓN	31
1.5 - CONEXIONES A CARGO DEL COMPRADOR.....	6	5.11 - VISUALIZACIÓN RECETAS Y MANUAL	32
1.6 - OPERACIONES DE EMERGENCIAS EN CASO DE INCENDIO	6	5.12 - MODALIDAD INSERCIÓN RECETAS	33
1.7 - RIESGO DE EXPLOSIÓN	6	5.13 - PREPARACIÓN DEL HORNO	36
1.8 - NIVEL DE PRESIÓN ACÚSTICA	6	5.14 - COCCIÓN DE LA PIZZA.....	37
1.9 - FICHERO EN FORMATO ELECTRÓNICO.....	6	5.15 - ALARMAS.....	38
		5.16 - APAGAMIENTO	41
		5.17 - FUNCIONAMIENTOS ANÓMALOS, CAUSAS Y SOLUCIONES.....	41
CAPÍTULO	2	CAPÍTULO	6
<i>Capítulo para el técnico</i>		<i>Capítulo para el técnico y el operador</i>	
2.1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	9	6.1 - MANTENIMIENTO ORDINARIO Y PROGRAMADO... 42	
2.2 - TRANSPORTE	12	6.1.a - Generalidades	42
2.3 - CONTROLES AL RECIBIR EL PRODUCTO.....	13	6.1.b - Intervenciones de mantenimiento ordinario.... 42	
2.4 - DESEMBALAJE (Fig. 3).....	13	6.1.b.a - Ciclo de autolimpieza.....	42
2.5 - IDENTIFICACIÓN COMPONENTES.....	14	6.1.b.b - Limpieza externa	43
2.6 - IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA.....	14	6.1.b.c - Limpieza plano refractario.....	43
		6.1.c - Intervenciones de mantenimiento programado	43
CAPÍTULO	3	6.1.d - Intervenciones de mantenimiento según las necesidades	43
<i>Capítulo para el técnico</i>		6.1.d.a - Sustitución de la lámpara	43
3.1 - ELEVACIÓN DEL APARATO	15	6.1.d.b - Limpieza del ventilador de refrigeración del cuadro eléctrico.....	44
3.2 - DESPLAZAMIENTO DEL HORNO EN VERTICAL	15	6.2 - REARME DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD	45
3.3 - MONTAJE COMPONENTES.....	15	6.3 - REARME TERMOSTATO DE SEGURIDAD VAPORERA	46
3.4 - CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	17		
3.5 - POSICIONAMIENTO HORNO	18	CAPÍTULO	7
CAPÍTULO	4	<i>Capítulo para el técnico</i>	
<i>Capítulo para el técnico y el operador</i>		7.1 - DESMONTAJE DE LA MÁQUINA.....	47
4.1 - TIPO DE EMPLEO	20	7.2 - DESGUACE DE LA MÁQUINA.....	47
4.2 - USO INADECUADO	20	7.3 - ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS.....	47
4.3 - CHAPAS DE SEGURIDAD.....	20	ESQUEMA HORNO "SUPER TOP"	
4.4 - SEGURIDADES.....	21	208/240 Volt 3Ph + PE	48
4.5 - ZONAS OPERADOR.....	21	ESQUEMA HORNO "SUPER TOP"	
4.6 - ZONAS CON RIESGO REMANENTE.....	21	380/416 Volt 3Ph + N + PE.....	50
4.7 - ZONAS PELIGROSAS	21	ESQUEMA VAPORERA PARA HORNO "VARIO"	54
CAPÍTULO	5		
<i>Capítulo para el técnico y el operador</i>			
5.1 - PANEL MANDOS DIGITALES HORNO.....	22		
5.2 - INTERFAZ DE USUARIO	24		
5.3 - PANTALLA PRINCIPAL	26		
5.4 - SELECCIÓN PROGRAMAS O MODIFICACIÓN PARÁMETROS.....	27		

PÁGINA EN BLANCO

Capítulo 1

1.1 - ADVERTENCIAS GENERALES

- Antes de poner en marcha la máquina, el operador tendrá que haber leído con cuidado este manual y haber adquirido un profundo conocimiento de las características técnicas y los mandos.
- **Es aconsejable que el operador efectúe un período de adiestramiento sobre el uso de la máquina.**
- Antes de efectuar la instalación, controle que el área destinada a la máquina sea compatible con el volumen que ocupa y con su peso.
- En caso de instalación o extracción de partes de la máquina, para levantarlas y transportarlas, use sólo herramientas adecuadas a su peso y a sus formas geométricas.
- El panel de mandos no es parte de la zona de la máquina en contacto con los alimentos; tomar todas las precauciones para evitar que el operador realice un contacto cruzado entre los mandos y el alimento.
- No permita a personal no autorizado y cualificado que ponga en funcionamiento, regule o repare la máquina.
Tome como referencia este manual para efectuar las operaciones necesarias.
- Las partes mecánicas y los componentes eléctricos situados dentro de la máquina están protegidos por paneles completamente cerrados por medio de tornillos.
- Antes de efectuar la limpieza y/o mantenimiento de la máquina, y antes de quitar cualquier protección, **asegúrese de que el interruptor general esté en posición "OFF" (O)**, para cortar la alimentación eléctrica de la máquina durante la intervención del operador.
- La instalación de alimentación eléctrica del comprador tiene que contar con un sistema de desconexión automático colocado antes del interruptor general de la máquina y con una instalación adecuada de tierra que responda a todos los requisitos que establecen las normas para la prevención de accidentes.
- En caso de que haya que intervenir en el interruptor general o en sus cercanías, corte la tensión de la línea en la que está conectado el interruptor general.
- Todos los controles y las operaciones de mantenimiento que requieren la eliminación de las protecciones tienen que ser efectuados bajo la absoluta responsabilidad del usuario. **Por esta razón, se aconseja que estas operaciones sean llevadas a cabo exclusivamente por personal técnico especializado y autorizado.**
- Controle que todos los dispositivos de seguridad para prevenir accidentes (barreras, protecciones, cárters, microinterruptores, etc.) no estén dañados y que funcionen perfectamente. En caso contrario ocúpese de arreglarlos.
- **No quite los dispositivos de seguridad.**
- Para evitar riesgos personales, utilice únicamente herramientas adecuadas y conformes a los reglamentos nacionales de seguridad.
- No altere por ningún motivo la instalación eléctrica, neumática o cualquier otro mecanismo.
- No deje que la máquina funcione sin estar vigilada.
- Póngase ropa de trabajo aprobada por las normas vigentes a los efectos de prevenir accidentes.

- El piso cerca del horno puede ser resbaladizo: tener cuidado. Utilizar zapatos antideslizantes apropiados.
- En caso de operaciones o reparaciones a efectuarse en posiciones que no se alcanzan desde el suelo, utilice escaleras o herramientas que sean seguras y conformes a los reglamentos nacionales de seguridad.
- En caso de reparaciones cerca o debajo de la máquina, asegúrese de que:
 - No haya órganos que puedan arrancar y/o piezas inestables que se encuentren posicionados en la máquina o en sus cercanías:
- No utilice las manos en lugar de herramientas para operar en la máquina.
- No utilice las manos u otros objetos para detener partes en movimiento.
- No use cerillas, encendedores o llamas libres en las cercanías de la máquina.
- **PRESTE LA MÁXIMA ATENCIÓN A LAS CHAPAS DE ADVERTENCIA PRESENTES EN LA MÁQUINA CADA VEZ QUE TENGA QUE OPERAR EN LA MISMA O EN SUS CERCANÍAS.**
- Es obligación del usuario mantener todas las chapas de señales y advertencias legibles, y si fuera necesario cambiar su posición para garantizar la completa visibilidad al operador.
- También es obligación del usuario cambiar todas las chapas indicadoras y advertencias que por cualquier motivo se hubieran deteriorado o no se leyeran completamente, solicitando las nuevas al Servicio de Recambios.
- **Se prohíbe efectuar reparaciones si la máquina está en marcha.**
- En caso de un funcionamiento anómalo de la máquina o daños a sus componentes, póngase en contacto con el responsable de mantenimiento, sin efectuar arbitrariamente reparaciones.
- **Se prohíbe el uso de la máquina para usos diferentes de los expresamente previstos y documentados.**
El uso de la máquina tendrá que efectuarse de manera y según los tiempos y lugares previstos por las normas de buena técnica, de acuerdo a la directiva máquinas CEE y respetando las normas referidas a la salud y seguridad de los trabajadores, indicadas en las leyes vigentes del país de uso o, en ausencia, según la directiva CEE 89/391.
- Los niños tienen prohibido jugar con la máquina.
- La limpieza y el mantenimiento destinados a ser realizados por el usuario no deben ser efectuados por niños.
- **La empresa fabricante declina toda responsabilidad ante posibles accidentes o daños a personas y cosas que deriven de la inobservancia de las normas de seguridad, o bien de las instrucciones descritas en este manual.**
- **ESTAS NORMAS DE SEGURIDAD INTEGRAN O COMPENSAN LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES EN EL LUGAR DE UTILIZACIÓN.**
- **No efectúe NUNCA reparaciones apresuradas o improvisadas ya que pueden comprometer el buen funcionamiento de la máquina y la seguridad del operador.**
- **SI TIENE DUDAS REQUIERA SIEMPRE LA INTERVENCIÓN DEL PERSONAL ESPECIALIZADO.**
- **CUALQUIER DAÑO, ELÉCTRICO/ELECTRÓNICO O MECÁNICO DE LA MÁQUINA CAUSADO POR EL USUARIO, ASÍ COMO UN USO NEGLIGENTE DE LA MISMA, EXIME A LA EMPRESA FABRICANTE DE TODA RESPONSABILIDAD Y CONVIERTE AL USUARIO EN EL ÚNICO RESPONSABLE ANTE LOS ÓRGANOS COMPETENTES PARA LA PREVENCIÓN DE LOS ACCIDENTES LABORALES.**

1.2 - NORMAS DE REFERENCIA

- La máquina y sus dispositivos de seguridad han sido fabricados de conformidad con las normas indicadas en la declaración de conformidad.

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Muchos accidentes ocurren por el escaso conocimiento o incluso el incumplimiento de las reglas de seguridad que se deben poner en práctica durante la marcha y las operaciones de mantenimiento de la máquina.

Para evitar accidentes laborales lea, entienda y respete todas las precauciones y las advertencias que contiene este manual y las que aparecen en las chapas aplicadas en la máquina.

Para identificar los mensajes de seguridad de este manual han sido utilizados los siguientes símbolos:



PELIGRO

Este símbolo se utiliza en los mensajes de seguridad del manual, cuando existen situaciones de peligro potenciales o la probabilidad de causar graves lesiones o muerte.



ATENCIÓN

Este símbolo se utiliza en los mensajes de seguridad del manual para peligros que, si se descuidan, pueden provocar pequeñas o moderadas lesiones o daños.

El mensaje puede utilizarse también para peligros que pueden acarrear daños a la máquina.



IMPORTANTE

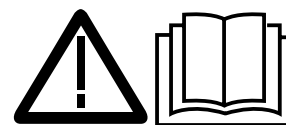
Este símbolo se utiliza para indicar las precauciones que hay que tomar para evitar operaciones que reduzcan la vida útil de la máquina o bien para comunicaciones importantes del operador.



PELIGRO

Para aclarar las informaciones, algunas ilustraciones de este manual muestran la máquina sin protecciones. DE TODAS FORMAS NO UTILICE LA MÁQUINA SIN LAS BARRERAS DE PROTECCIÓN.

Este símbolo señala que es obligatorio leer las instrucciones de uso y mantenimiento antes de utilizar la máquina.



Este símbolo se encuentra en todas las zonas de la máquina que alcanzan altas temperaturas.

Señala el peligro de quemaduras.



Este símbolo se encuentra cerca de un borne apropiado y señala que la máquina debe ser conectada a una red equipotencial.



1.4 - COMPOSICIÓN DE LA MÁQUINA

Las máquinas de la empresa fabricante son fruto de la experiencia acumulada a lo largo de muchos años de trabajo.

- Los hornos pueden estar dotados de una, dos y tres cámaras con funcionamiento digital.
- Bajo solicitud se puede suministrar un equipo de aspiración posicionado en la parte trasera o superior del horno, que se controla desde el panel de mandos del mismo horno.
- El horno o los hornos van apoyados sobre un basamento con ruedas.

1.5 - CONEXIONES A CARGO DEL COMPRADOR

a) Preparación del lugar en el que se instalará el equipo.

- El comprador debe preparar una superficie de apoyo para la máquina como se indica en el capítulo instalación.

b) Conexión eléctrica.

- La instalación eléctrica de alimentación debe ser conforme a lo indicado por las normas nacionales vigentes en el lugar de utilización y estar dotada de una eficiente puesta a tierra.
- Posicione en la línea de alimentación, antes de la máquina, un dispositivo omnipolar de corte.
 - **Los cables eléctricos de alimentación tienen que dimensionarse en función de la máxima corriente requerida por la máquina de manera que la caída de tensión total, a plena carga, resulte inferior al 2%.**

c) Preparación de la campana de aspiración.

- Es necesario disponer de una campana de aspiración para extraer los humos y vapores. Las características de la misma deben respetar las normas vigentes en el país en que se instalará el horno.

d) Control del neutro

- El aparato está dotado de neutro y por lo tanto ha sido colocado un borne idóneo, identificado de acuerdo a las normativas específicas.

e) Preparación hídrica

(solamente para versión con vaporera)

La instalación hídrica de alimentación y descarga debe ser conforme con las disposiciones de las normas nacionales vigentes

Carga

- Colocar a monte del horno un grifo de estrangulación entre el horno y el sistema de suministro. Predisponer una línea de alimentación hídrica cerca del lugar donde se instalará el horno.

Descarga

- Predisponer una canalización de evacuación del agua puesta en la parte trasera del horno.

1.6 - OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO

- a) En caso de incendio corte la tensión que alimenta la máquina desconectando el interruptor general.
- b) Apague el incendio utilizando los extintores adecuados.



Se prohíbe terminantemente intentar apagar el incendio con agua si la máquina está bajo tensión.

1.7 - RIESGO DE EXPLOSIÓN

- La máquina no es adecuada para ser utilizada en ambientes con riesgos de explosión.

1.8 - NIVEL DE PRESIÓN ACÚSTICA

Los hornos modelos SUPERTOP / SUPERTOP VARIO han sido fabricados con el objetivo de mantener el nivel de presión acústica continuo equivalente ponderado A(dB) por debajo del nivel máximo permitido, es decir 70dB.

1.9 - FICHERO EN FORMATO ELECTRÓNICO

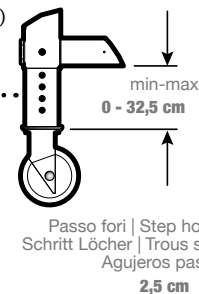
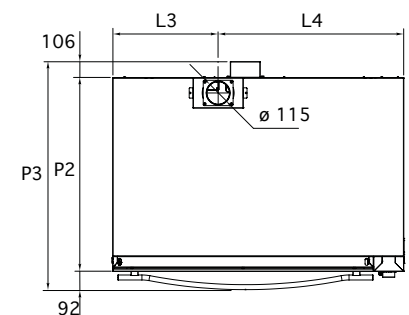
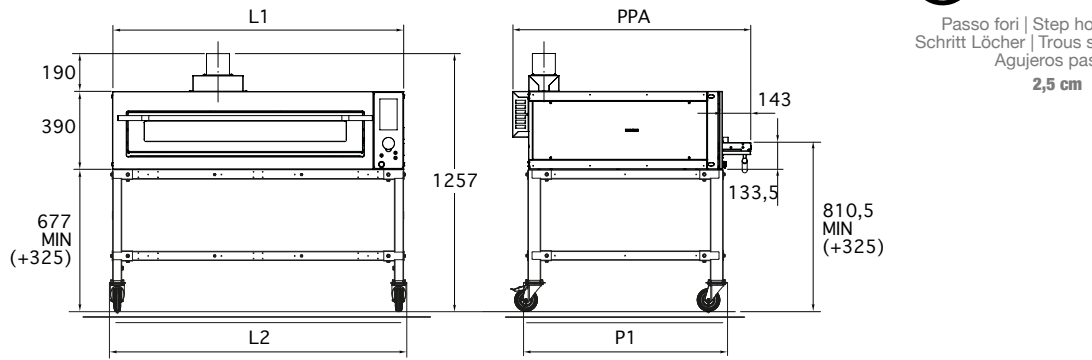
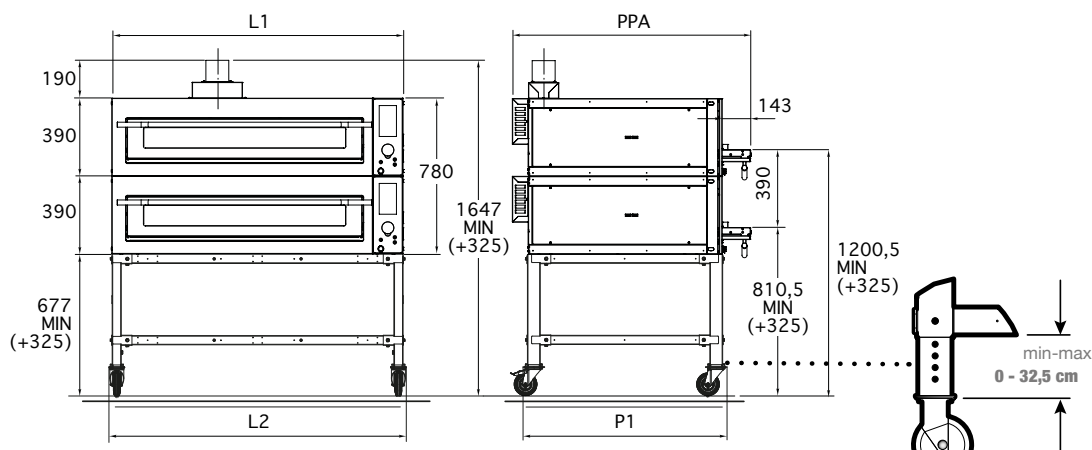
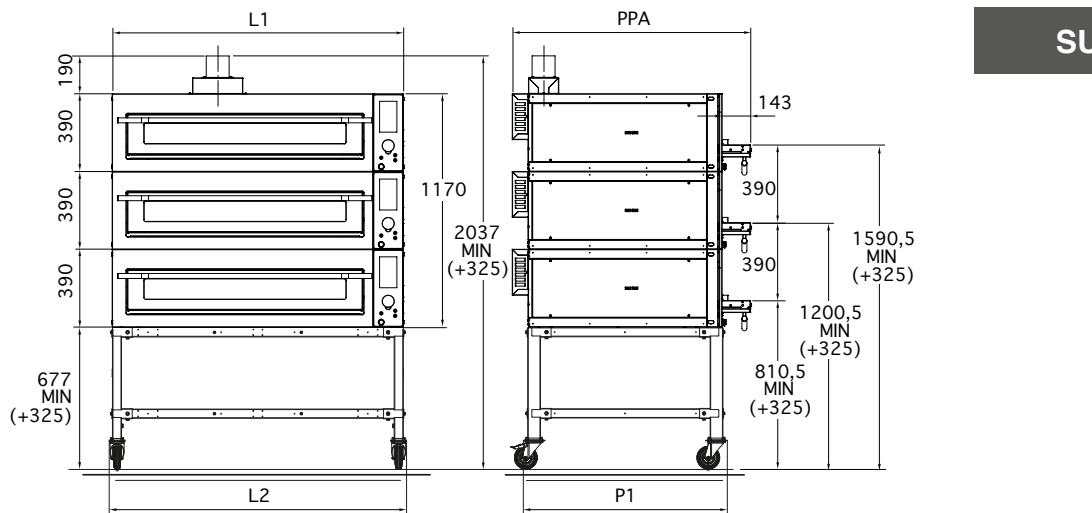
Este manual se puede bajar en formato pdf del sitio:

www.oemali.com

Capítulo 2

ESPACIO OCUPADO

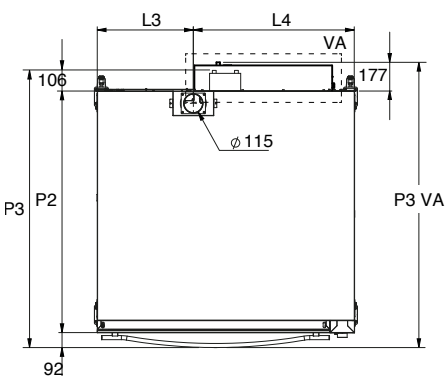
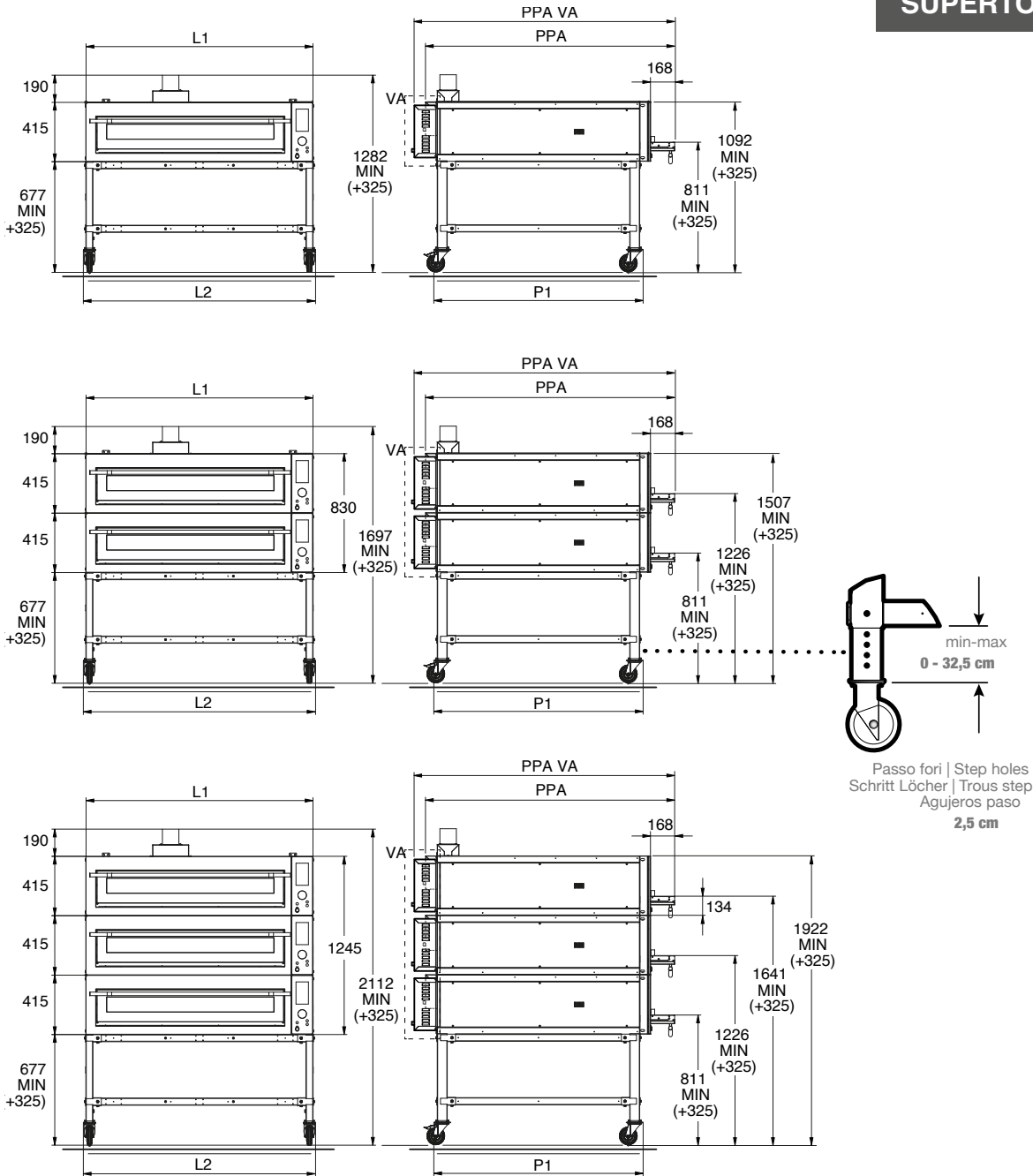
SUPERTOP



medidas en mm	Mod.	Medidas externas							
		L1	L2	L3	L4	P1	P2	P3	P4
	435	1083	1118	343	740	947	975	1173	1224
	635 S	1083	1118	343	740	1297	1325	1523	1574
	635 L	1460	1495	529	931	947	975	1173	1224
	935	1460	1495	529	931	1297	1325	1523	1574

ESPACIO OCUPADO

SUPERTOP VARIO



Mod.	Medidas externas									
	L1	L2	L3	L4	P1	P2	P3	PPA	P3 (VA)	PPA (VA)
440	1168	1203	383	785	1043	1071	1269	1345	1340	1416
640 S	1168	1203	383	785	1463	1491	1689	1765	1760	1836
640 L	1588	1623	593	995	1043	1071	1269	1345	1340	1416
940	1588	1623	593	995	1463	1491	1689	1765	1760	1836

2.1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	435			635S		
Conexión eléctrica	208/240V 1Ph+PE 36,5A	208/240V 3Ph+PE 21,5A	380/416V 3Ph+N+PE 12,5A	208/240V 1Ph+PE 45,7A	208/240V 3Ph+PE 26,5A	380/416V 3Ph+N+PE 15,5A
Potencia	8,4 kW			10,5 kW		
Sección del cable	3 x 10 mm ²	4 x 6 mm ²	5 x 2,5 mm ²	3 x 16 mm ²	4 x 6 mm ²	5 x 4 mm ²
Peso neto	160 kg			200 kg		
Humedad relativa	10 ÷ 80 %					

Modelo	635L			935		
Conexión eléctrica	208/240V 1Ph+PE 66A	208/240V 3Ph+PE 38A	380/416V 3Ph+N+PE 22A	208/240V 1Ph+PE 82,5A	208/240V 3Ph+PE 47,5A	380/416V 3Ph+N+PE 27,5A
Potencia	15,1 kW			18,9 kW		
Sección del cable	3 x 25 mm ²	4 x 10 mm ²	5 x 6 mm ²	3 x 35 mm ²	4 x 16 mm ²	5 x 6 mm ²
Peso neto	200 kg			250 kg		
Humedad relativa	10 ÷ 80 %					

Modelo sin vaporera

Modelo	440			640S		
Conexión eléctrica	208/240V 1Ph+PE 52,2A	208/240V 3Ph+PE 30,2A	380/416V 3Ph+N+PE 17,4A	208/240V 1Ph+PE 78,3A	208/240V 3Ph+PE 45,2A	380/416V 3Ph+N+PE 26,1A
Potencia	12Kw			18Kw		
Sección del cable	3x10mm ²	4x6mm ²	5x4mm ²	3x16mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Peso neto	160 kg			200Kg		
Humedad relativa	10 ÷ 80 %					

Modelo	640L			940		
Conexión eléctrica	208/240V 1Ph+PE 78,3A	208/240V 3Ph+PE 45,2A	380/416V 3Ph+N+PE 26,1A	208/240V 1Ph+PE 91,3A	208/240V 3Ph+PE 52,7A	380/416V 3Ph+N+PE 30,5A
Potencia	18Kw			21Kw		
Sección del cable	3x16mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Peso neto	200Kg			250Kg		
Humedad relativa	10 ÷ 80 %					

Modelo con vaporera

Modelo	440			640S		
Conexión eléctrica	208/240V 1Ph+PE 62,6A	208/240V 3Ph+PE 36,2A	380/416V 3Ph+N+PE 20,3A	208/240V 1Ph+PE 88,7A	208/240V 3Ph+PE 51,2A	380/416V 3Ph+N+PE 29,6A
Potencia	14,4Kw			20,4Kw		
Sección del cable	3x16mm ²	4x10mm ²	5x4mm ²	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Peso neto	200Kg			240Kg		
Humedad relativa	10 ÷ 80 %					

Modelo	640L			940		
Conexión eléctrica	208/240V 1Ph+PE 88,7A	208/240V 3Ph+PE 51,2A	380/416V 3Ph+N+PE 29,6A	208/240V 1Ph+PE 101,8A	208/240V 3Ph+PE 58,8A	380/416V 3Ph+N+PE 34,0A
Potencia	20,4Kw			23,4Kw		
Sección del cable	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²	3x25mm ²	4x16mm ²	5x10mm ²
Peso neto	240Kg			290Kg		
Humedad relativa	10 ÷ 80 %					

Tamaño	Posición		KW Resistencia	KW totales
435	cielo	Resistencia boca	1,9	8,4
		Resistencias centro	1,6	
		Resistencia fondo	1,6	
	fondo	Resistencia boca	1,1	
		Resistencias centro	1,1	
		Resistencia fondo	1,1	
635L	cielo	Resistencia boca	3,5	15,1
		Resistencias centro	2,8	
		Resistencia fondo	2,8	
	fondo	Resistencia boca	2	
		Resistencias centro	2	
		Resistencia fondo	2	
635S	cielo	Resistencia boca	1,9	10,5
		Resistencias centro	1,9	
		Resistencia fondo	1,9	
	fondo	Resistencia boca	1,6	
		Resistencias centro	1,6	
		Resistencia fondo	1,6	
935	cielo	Resistencia boca	3,5	18,9
		Resistencias centro	3,5	
		Resistencia fondo	3,5	
	fondo	Resistencia boca	2,8	
		Resistencias centro	2,8	
		Resistencia fondo	2,8	

Tamaño	Posición		KW Resistencia	KW totales
440	cielo	Resistencia boca	2,2	12
		Resistencias centro	1,9	
		Resistencia fondo	1,9	
	fondo	Resistencia boca	2,2	
		Resistencias centro	1,9	
		Resistencia fondo	1,9	
640L	cielo	Resistencia boca	1,65	18
		Resistencia boca	1,47	
		Resistencias centro	1,47	
		Resistencias centro	1,47	
		Resistencia fondo	1,47	
		Resistencia fondo	1,47	
	fondo	Resistencia boca	1,65	
		Resistencia boca	1,47	
		Resistencias centro	1,47	
		Resistencias centro	1,47	
		Resistencia fondo	1,47	
		Resistencia fondo	1,47	
640S	cielo	Resistencia boca	3,5	18
		Resistencias centro	2,9	
		Resistencia fondo	2,9	
	fondo	Resistencia boca	2,9	
		Resistencias centro	2,9	
		Resistencia fondo	2,9	
940	cielo	Resistencia boca	2,35	20,8
		Resistencia boca	1,15	
		Resistencias centro	1,15	
		Resistencias centro	1,15	
		Resistencias centro	1,15	
		Resistencia fondo	1,15	
		Resistencia fondo	1,15	
		Resistencia fondo	1,15	
	fondo	Resistencia boca	2,35	
		Resistencia boca	1,15	
		Resistencias centro	1,15	
		Resistencias centro	1,15	
		Resistencias centro	1,15	
		Resistencia fondo	1,15	

2.2 - TRANSPORTE

2.2.a - Envío (Fig. 1)

La máquina se posiciona sobre un pallet de madera, fijado por medio de tornillos, en una caja de cartón flejeada.

El envío de la máquina se efectúa escogiendo entre las siguientes soluciones:

- a) Transporte sobre ruedas (camión)
- b) Transporte aéreo
- c) Transporte marítimo
- d) Transporte ferroviario

La elección entre los diferentes sistemas de envío se concuerda entre el proveedor y el comprador durante la fase contractual.



IMPORTANTE

El embalaje que contiene la máquina tiene que transportarse cubierto para protegerlo de los agentes atmosféricos. Se prohíbe posicionar sobre el mismo otras cajas o materiales.

2.2.b - Cómo levantar el embalaje (Fig. 2)

La caja tendrá que ser manipulada con el máximo cuidado. Para levantar y posicionar la caja hay que utilizar sistemas apropiados para su elevación, escogidos en función del peso de la misma.

Se debe levantar por medio de una grúa o un aparejo con el auxilio de correas apropiadas o bien por medio de una carretilla elevadora introduciendo las horquillas en los adecuados alojamientos.



PELIGRO

Las operaciones de elevación y traslado tienen que ser efectuadas por personal especializado y autorizado para el uso de equipos adecuados.

La empresa fabricante declina toda responsabilidad ante posibles daños a personas y cosas que deriven de la inobservancia de las normas de seguridad relativas a la elevación y el desplazamiento de materiales dentro o fuera del establecimiento.

2.2.c - Almacenamiento



IMPORTANTE

La caja que contiene la máquina se debe almacenar cubierta para protegerla de los agentes atmosféricos y sin colocar sobre la misma otras cajas o materiales.

FIG. 1

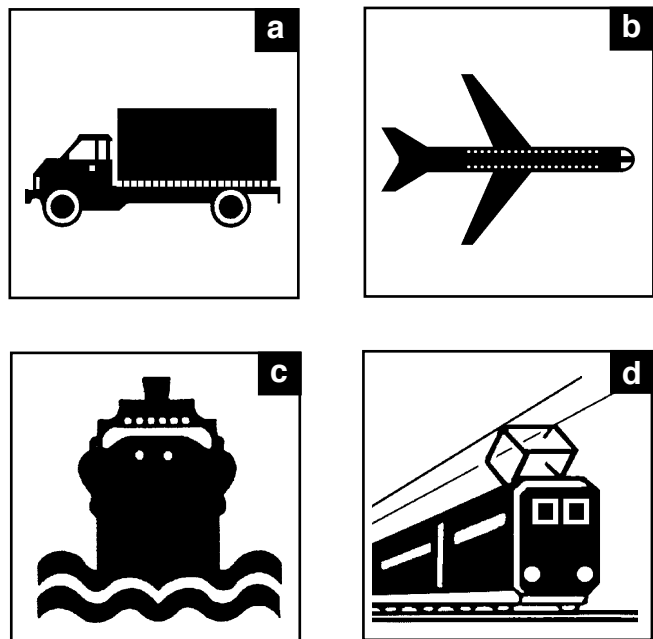
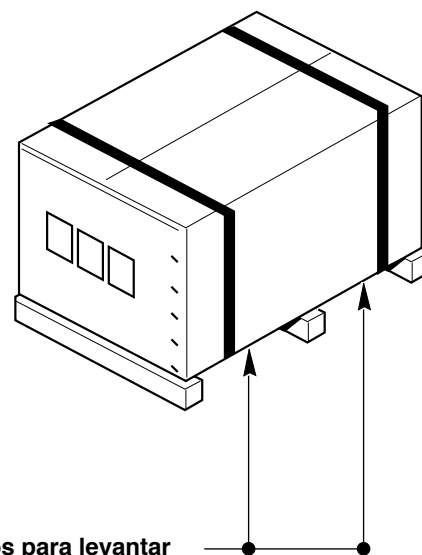


FIG. 2



2.3 - CONTROLES AL RECIBIR EL PRODUCTO

Al recibir el suministro, controle que el embalaje esté íntegro y no haya sufrido daños a simple vista. Si está íntegro, quite el embalaje como se especifica en el punto 2.4 (excepto en casos de instrucciones diferentes comunicadas por la empresa fabricante).

Controle que dentro del embalaje esté el manual instrucciones y los componentes indicados en el documento de transporte.

En caso de que detectara daños o imperfecciones:

- a- Advierta inmediatamente al transportador y a su agente, tanto telefónicamente como por escrito con acuse de recibo;
- b- Informar a la empresa fabricante para que tenga conocimiento.



IMPORTANTE

El horno está compuesto por tres partes distintas: el soporte, el horno, la tapa o campana. Cada parte se embala por separado y al efectuar la instalación los varios componentes se ensamblan.

2.4 - DESEMBALAJE (Fig. 3)

Para quitar la máquina del embalaje efectúe las siguientes operaciones:

- Corte los flejes (1) que bloquean la caja.
- Abra el embalaje de cartón (2), quitando los puntos metálicos.
- Quite el envoltorio (2).
- Controle que todo esté íntegro.
- Abra la puerta (3) del horno, quite el cartón que bloquea los refractarios y los componentes sueltos.
- Controle que el suministro sea conforme a lo indicado en la lista de embalaje (PACKING LIST).



ATENCIÓN



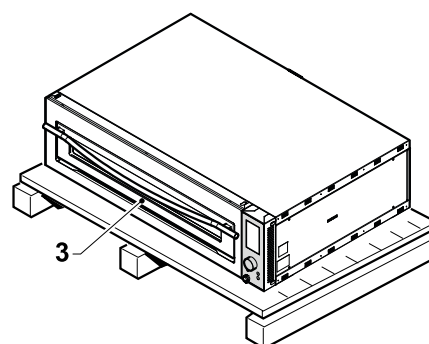
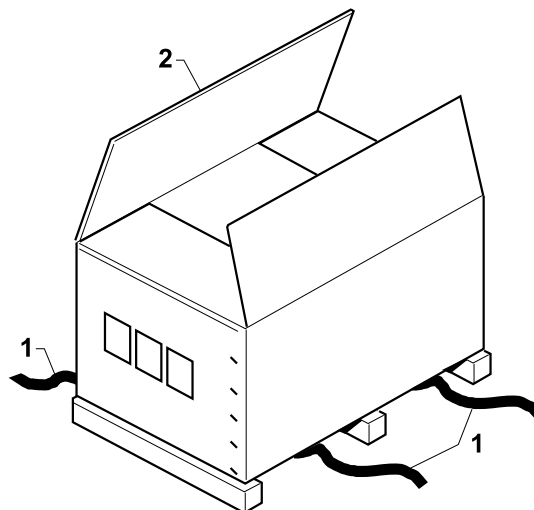
Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, cartón, clavos, etc...) no deben dejarse al alcance de los niños, dado que constituyen potenciales fuentes de peligro, por lo que tendrá que recogerlos y enviarlos a los centros adecuados para un correcto reciclaje.



IMPORTANTE

La comunicación de eventuales daños o anomalías y la no conformidad con lo indicado en la lista de embalaje tienen que hacerse de manera tempestiva y dentro de un plazo de 8 días desde la fecha de recepción de la máquina. En caso contrario la mercancía se entiende aceptada.

FIG. 3



2.5 - IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES (Fig. 4)

1. Chapa de datos
2. Horno
3. Chimenea
4. Soporte (bajo solicitud)
5. Ruedas
6. Panel de mandos
7. Vaporera (si está presente)

2.6 - IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA (Fig. 4)

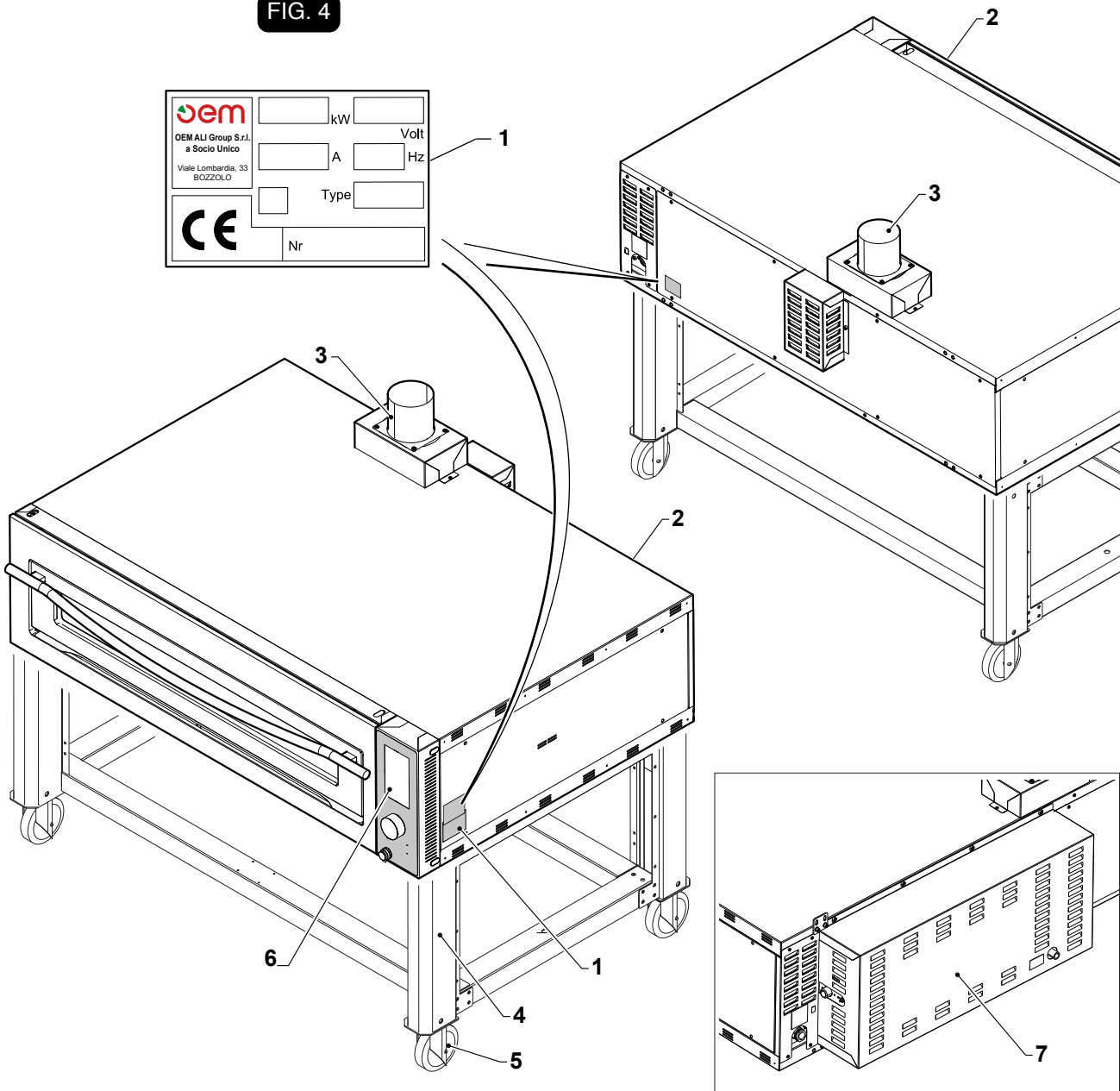
El número de matrícula y los datos para la identificación de la máquina están troquelados en la chapa (1) que se encuentra en el basamento.



IMPORTANTE

En las solicitudes de asistencia técnica o en los pedidos de repuestos, hay que indicar siempre el número de matrícula de la máquina.

FIG. 4



Capítulo 3



PELIGRO

Todas las operaciones descritas en este capítulo tienen que ser efectuadas por un técnico especializado y habilitado.

3.1 - ELEVACIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

La elevación del aparato se debe efectuar mediante una grúa o un aparejo actuando como sigue:

- Levante ligeramente el horno alternando los cuatro lados por medio de una palanca, teniendo cuidado de no dañar los paneles y posicione las riostras (1).
- Introducir dos correas (2), dimensionadas de forma adecuada según el peso del aparato, por debajo de su base (3) y conectarlas al gancho (4) de una grúa o de un aparejo.

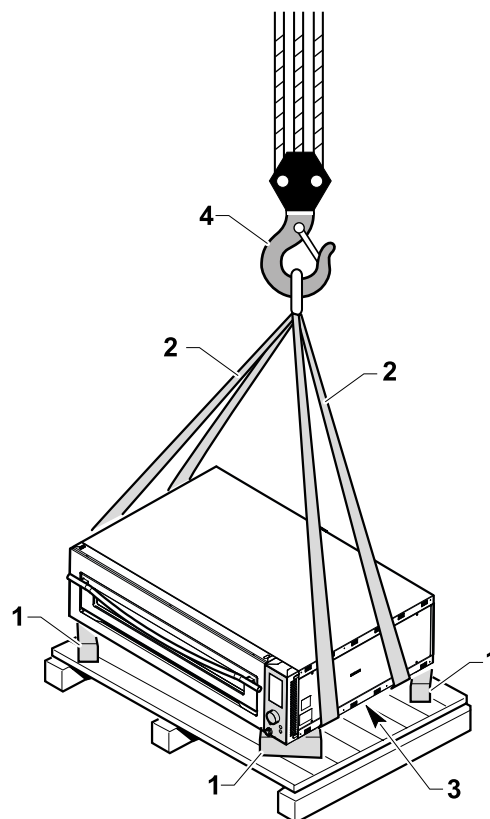


ATENCIÓN



Para levantar la máquina no use cuerdas de acero ya que podrían dañar la estructura externa.

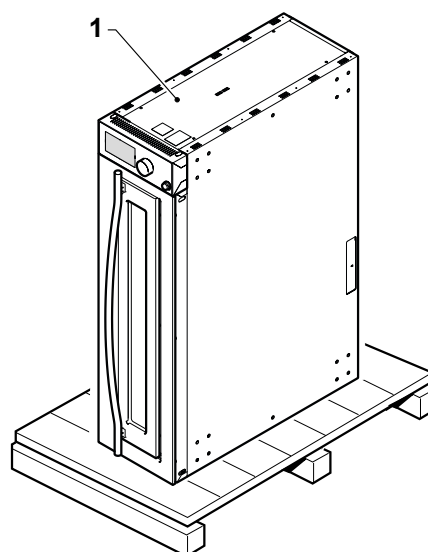
FIG. 1



3.2 - DESPLAZAMIENTO VERTICAL DEL HORNO (Fig. 2)

- Quitar los planos refractarios.
- Colocar la plataforma / una carretilla elevadora sobre el suelo etc.
- Girar el horno en sentido vertical para que el lado (1) con el panel de mandos esté dirigido hacia arriba.

FIG. 2



3.3 - ENSAMBLAJE DE LOS COMPONENTES

Instalación del soporte de carro



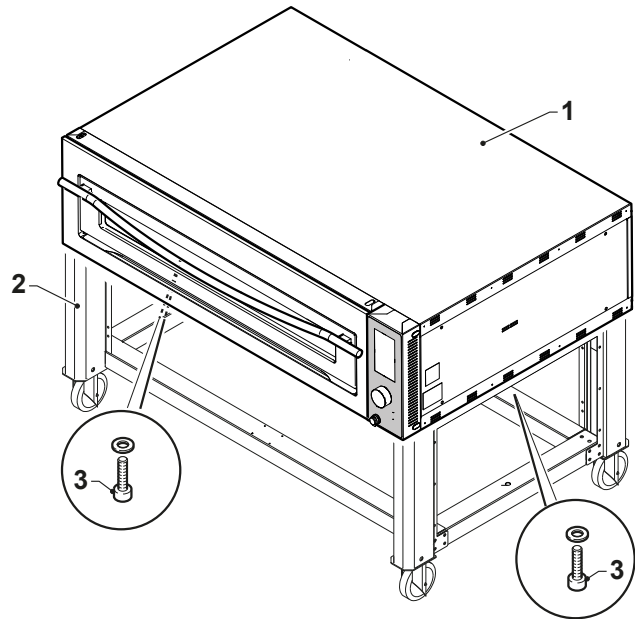
IMPORTANTE

Para el montaje del soporte sobre ruedas, atégase a lo indicado en el manual que se adjunta a dicho soporte.

FIG. 3

Montaje del horno monocámara (Fig. 3)

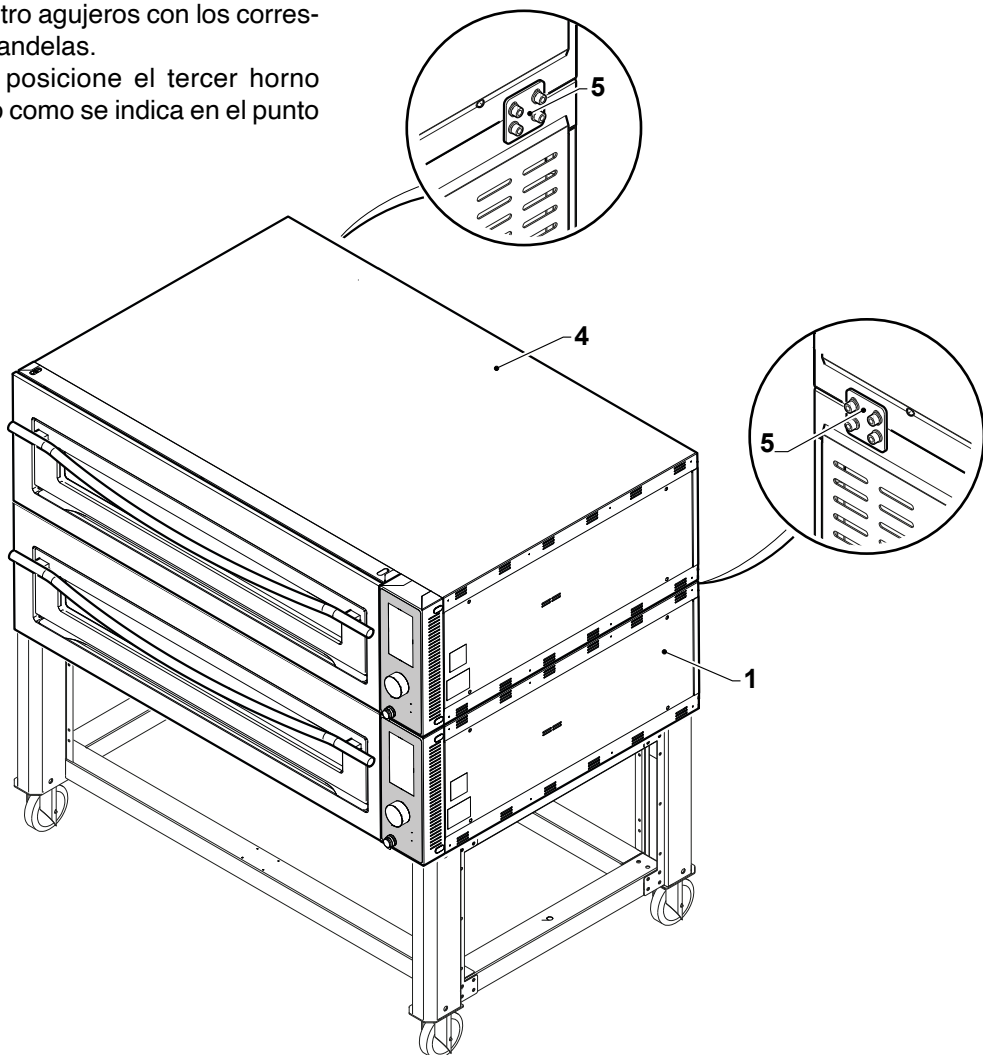
- Apoye el horno (1) sobre el soporte (2) y fíjelo con los dos tornillos (3) del lado derecho e izquierdo.



Montaje de hornos bicámara o tricámara (Fig. 4)

- Para hornos de doble cámara, posicione el primer horno (1), luego el segundo (4) y fíjelos por medio de las chapas (5) de cuatro agujeros con los correspondientes tornillos y arandelas.
- Para hornos tricámara posicione el tercer horno sobre el segundo y fíjelo como se indica en el punto anterior.

FIG. 4



3.4 - CONEXIÓN ELÉCTRICA



PELIGRO

- La línea eléctrica de alimentación debe estar provista de un **SECCIONADOR de LÍNEA** omnipolar adecuado (interruptor automático termomagnético o diferencial) situado antes del interruptor general de la unidad de mando con una apertura de los contactos de por lo menos 3 mm.
- La instalación de puesta a tierra debe ser conforme a las normas eléctricas nacionales vigentes en el lugar.
- Los cables eléctricos de alimentación son a cargo del cliente y tienen que dimensionarse en función de la máxima corriente requerida. El modelo de cable tiene que ser flexible debajo de vaina resistente al aceite y no debe ser más ligero que los cables en polipropileno o en elastómero sintético devbajo de una vaina equivalente (designación 60245 IEC 57) y de todos modos debe ser conforme a lo indicado por las normas nacionales vigentes.
- Los datos sobre la línea eléctrica de alimentación deben corresponder a los que se indican en la placa de características y a los que se indican en la tabla de datos técnicos, que se puede consultar en la parte introductoria de este manual.



PELIGRO

Antes de realizar la conexión eléctrica, asegurarse de que el **SECCIONADOR de LÍNEA** esté desconectado (línea no bajo tensión).



IMPORTANTE

El seccionador de línea puesto a monte del horno tiene que encontrarse en una zona a la que el operador pueda acceder fácilmente durante todas las operaciones de funcionamiento y mantenimiento del horno.



PELIGRO

Para los hornos de dos y tres cámaras, se debe conectar cada horno a un seccionador de línea especial; no es posible conectar varios hornos a un solo seccionador de línea.

3.4.a - Conexión eléctrica del horno (Fig. 5)

- Sacar el cárter (1) desenroscando los tornillos (2).
- Conecte el cable en el panel de bornes (3).
- Conecte las fases en los bornes L1, L2 y L3, el neutro en el borne N y la tierra en el borne T.
- Para ambientes donde está presente el distribuidor automático de carga, conectar los dos cables de alimentación 12V de bornes "SAFE".
- Vuelva a montar el cárter (1).

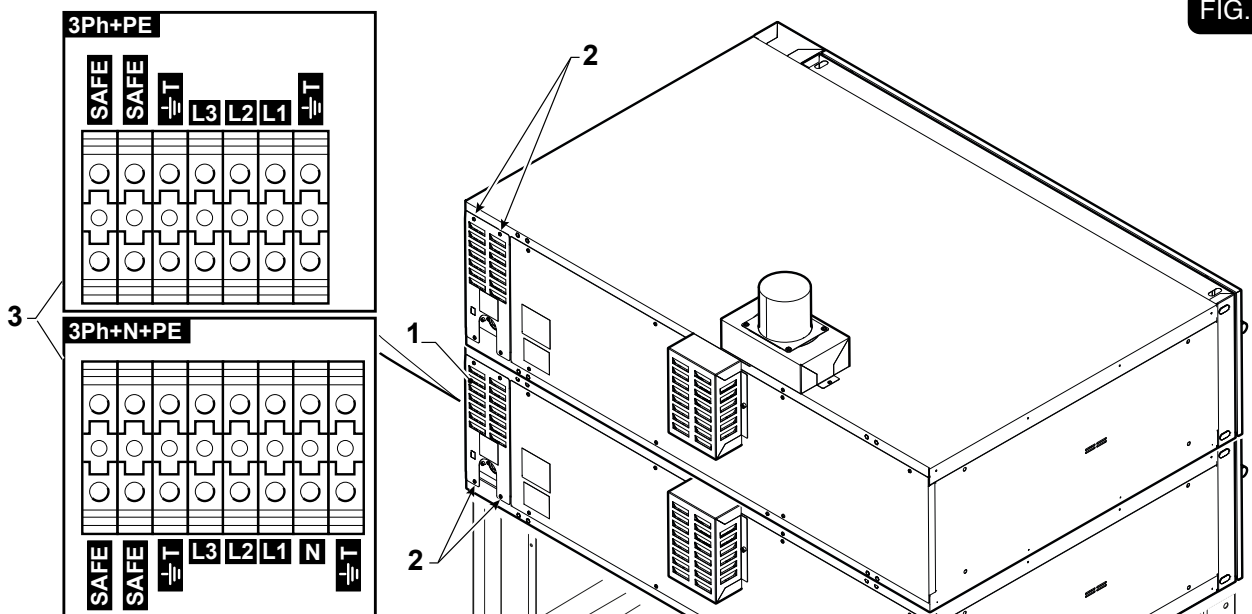


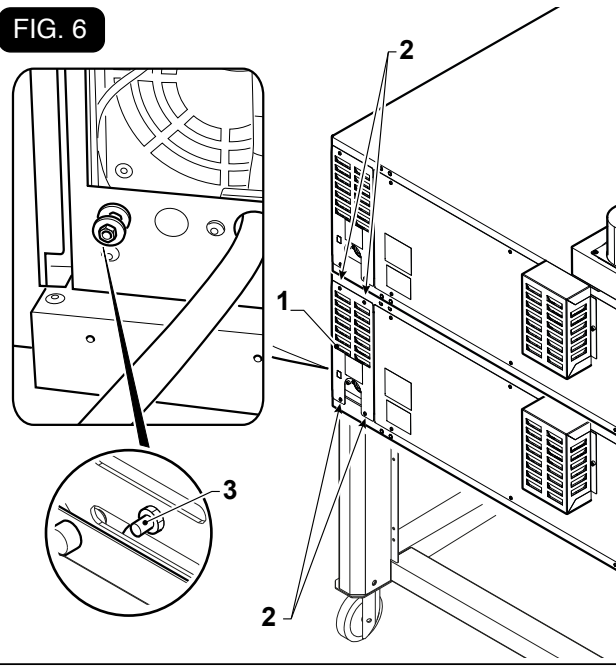
FIG. 5

3.4.b - Conexión equipotencial (Fig. 6)

El aparato tiene que estar conectado en un sistema equipotencial cuya eficacia tiene que comprobarse de acuerdo a las normas vigentes.

Quitar el cárter (1) desenroscando los tornillos (2) (Fig. 5). La conexión entre los varios componentes del horno tiene que ser efectuada en cascada, utilizando el tornillo (3) posicionado en la parte trasera del mismo.

FIG. 6



3.5 - POSICIONAMIENTO DEL HORNO (Fig. 7)



El horno **NO** debe instalarse contra paredes inflamables como muebles, paredes divisorias, revestimientos de madera contrachapada, etc.

Se recomienda mantener una distancia de seguridad de al menos 50 mm de las paredes laterales y traseras del horno. El suelo sobre el que se ha instalado el horno no debe ser de material inflamable.

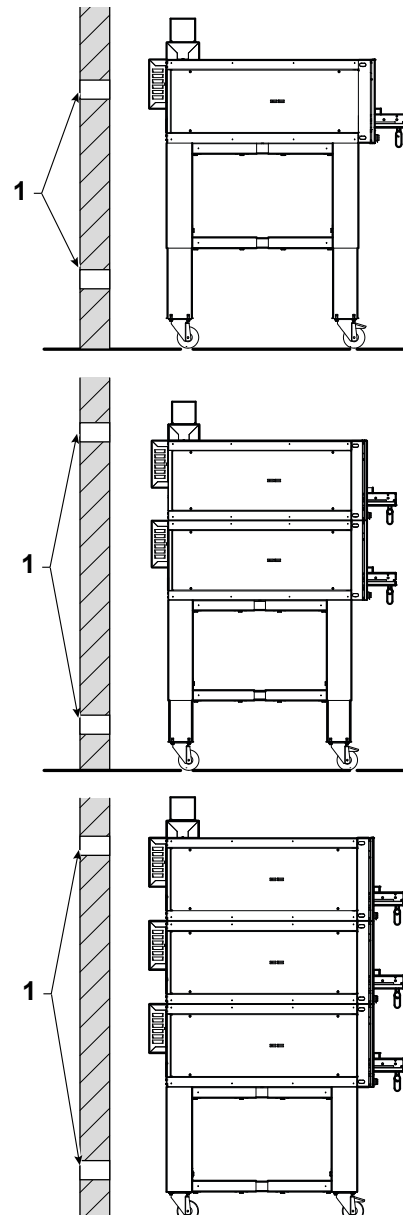
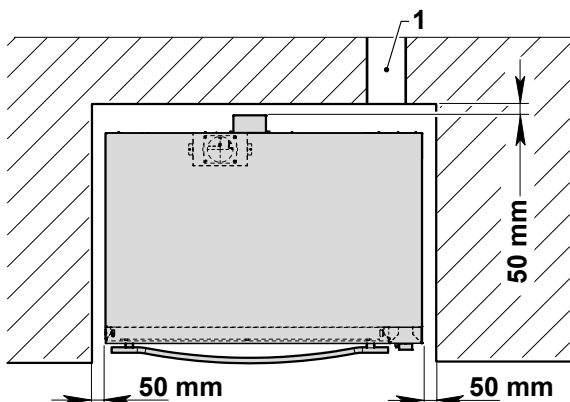


IMPORTANTE

En el caso de que el horno esté empotrado, hay que garantizar una correcta circulación del aire en la parte trasera del mismo mediante rejillas de ventilación (1) que se deben colocar en la pared.

- Posicione el horno en la zona definitiva respetando las indicaciones de la figura 7 ya que aparecen las distancias mínimas necesarias para que el horno pueda funcionar correctamente.
- El horno debe ser puesto en lugares que no sean afectados por turbulencias o corrientes de aire, polvo, líquidos que derivan de fugas, agua de condensación o aerosol, como estos comprometerían la calidad del alimento y el funcionamiento de la cámara de cocción, y consecuentemente el producto final también. Además, esta condición hace subir considerablemente los consumos de energía eléctrica.
- Bloquee la posición del horno frenando las ruedas delanteras.

FIG. 7



3.5.a - Montaje de la chimenea (Fig. 8)

- Montar la caja (1) en la parte superior del horno enroscándola con los tornillos (2)
- Montar la chimenea (3) bloqueándola en la caja (1) mediante la placa (4) con los tornillos (5).



IMPORTANTE

La chimenea debe montarse en el último horno superior.

- Conectar la chimenea (3) a un humero mediante un tubo de 120 mm de diámetro.

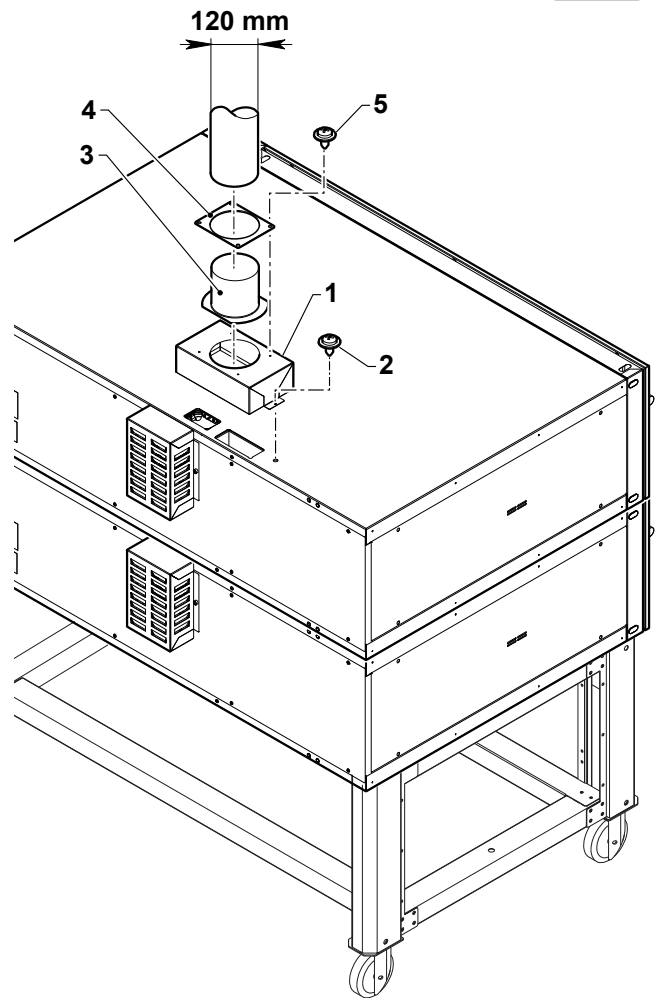


FIG. 8

3.5.b - Conexión hídrica (solamente para vaporera) (Fig. 9)



IMPORTANTE

Se recomienda alimentar la vaporera por agua desmineralizada para reducir al mínimo la formación de cal al interior de la vaporera.

Carga

- Conectar el tubo de alimentación hídrica al conector (1) de 3/4" de dimensión de la electroválvula.

Descarga

- Conectar el tubo flexible de descarga al conector (2) de diámetro de 21 mm y fijarlo por una banda.



IMPORTANTE

Después de haber efectuado la conexión hídrica abra el grifo de alimentación y controle que no hayan pérdidas de agua.

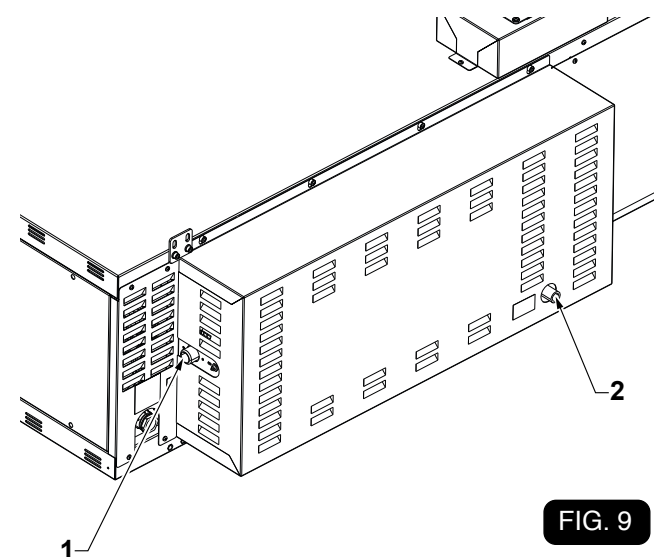


FIG. 9

Capítulo 4

4.1 - USO PREVISTO



IMPORTANTE

Los hornos Mod. SUPER TOP son hornos profesionales para la cocción de pizzas y similares.

Los varios modelos pueden ser utilizados sólo para las elaboraciones indicadas anteriormente;

CUALQUIER OTRO USO EXIME A LA SOCIEDAD FABRICANTE DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR ACCIDENTES A PERSONAS O COSAS Y HACE CADUCAR LA GARANTÍA.

4.2 - USO INCORRECTO

Los hornos Mod. SUPERTOP - SUPERTOP VARIO se han diseñado y construido para un uso exclusivamente alimentario, por lo que está prohibido:

- el uso del horno a operadores no profesionales;
- calentar líquidos, bebidas u otras sustancias;
- introducir productos no alimentarios;
- introducir materiales inflamables.

4.3 - CHAPAS DE SEGURIDAD (Fig. 1)

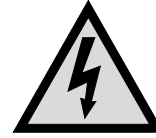
En todas las zonas peligrosas para el operador o para el técnico hay sido colocadas unas chapas de advertencias con pictogramas explicativos.



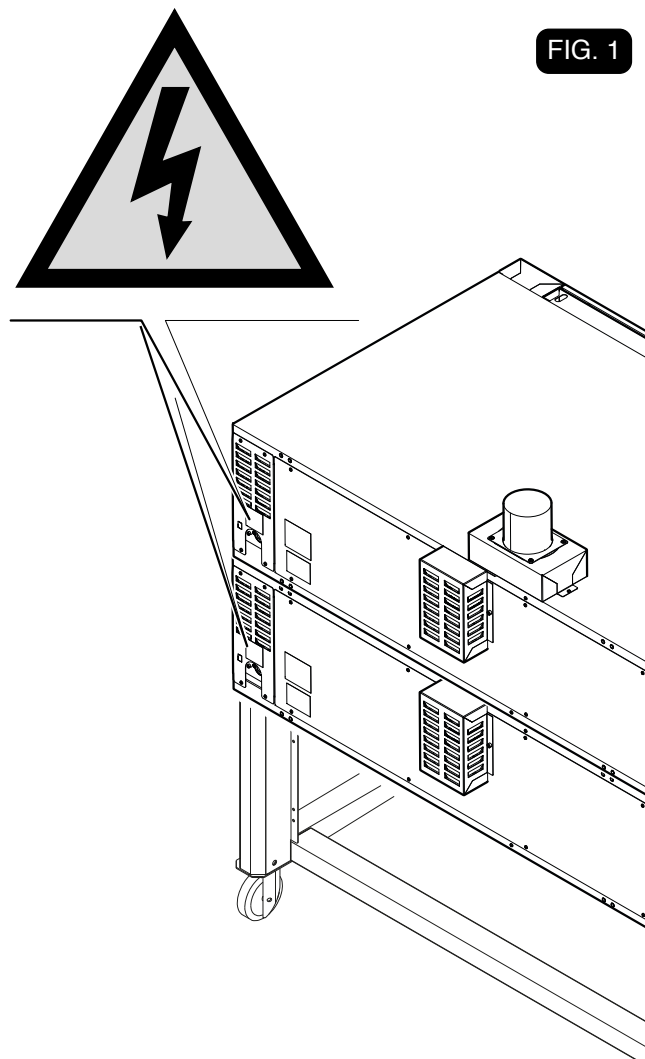
PELIGRO

En la máquina se han aplicado chapas con indicaciones de seguridad que tienen que ser atentamente respetadas por todos aquellos que se apresten a operar en la misma. El incumplimiento exime a la Empresa fabricante de los eventuales daños o accidentes a personas o cosas que pudieran derivar.

Peligro Tensión conectada



- No efectúe ningún trabajo con la tensión conectada.



4.4 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

El aparato está dotado de los siguientes sistemas de seguridad:

- 1) Todas las zonas peligrosas están cerradas por medio de cárteres con tornillos.
- 2) Cada horno está dotado de un termostato de seguridad que lo apaga en caso de que se detecte un recalentamiento dentro de la cámara de cocción. En los hornos con mandos digitales la tarjeta está dotada de un componente apropiado que bloquea el funcionamiento en caso de que la temperatura dentro del cuadro de mandos supere los 85°C.
- 3) Si hay la vaporera, esta tiene un termostato de seguridad que apaga la vaporera si se registra una temperatura demasiado alta al interior de la misma.

4.5 - ZONAS DEL OPERADOR (Fig. 2)

El operador, durante el funcionamiento del horno tiene que estar en posición frontal al mismo para poder meter y sacar la pizza a través de la puerta (1) (véase Fig.2 posición "O").

El técnico puede acceder, para efectuar las operaciones de mantenimiento a la parte trasera o lateral del horno posición "T".

4.6 - ZONAS DE PELIGRO REMANENTE (Fig. 2)

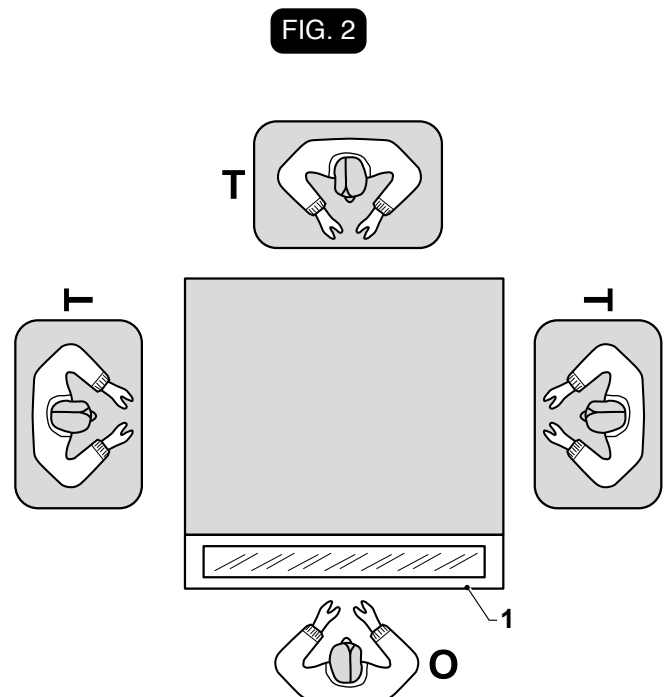
Las zonas de peligro remanente son las zonas que no pueden ser protegidas a causa del tipo de producción particular. En el caso de esta máquina son las siguientes:

- En la zona de la puerta y en la zona interna de la cámara de cocción existe el peligro de sufrir quemaduras.

4.7 - ZONAS PELIGROSAS

Las zonas peligrosas son todas aquellas donde se retiran los paneles de protección con la máquina en funcionamiento durante las operaciones de reparación de la misma y **SON COMPETENCIA EXCLUSIVA DEL TÉCNICO DE MANTENIMIENTO.**

El funcionamiento del horno para todas las composicio-



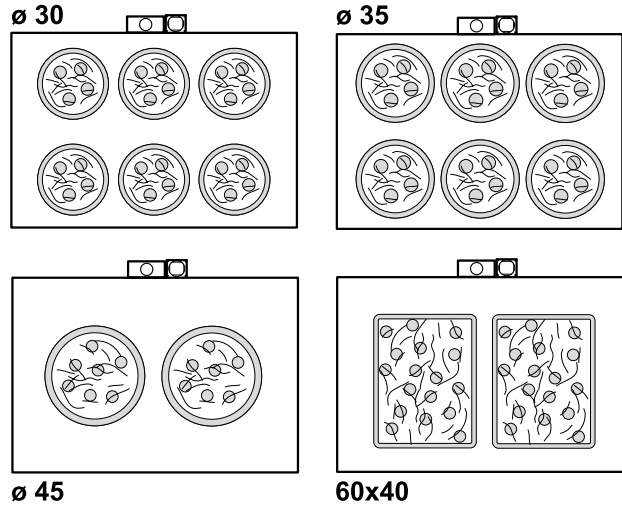
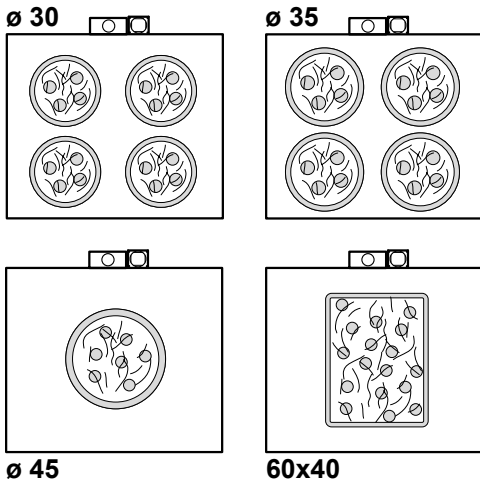
Capítulo 5

nes es siempre individual y por lo tanto es posible para las versiones bicámara o tricámara plantear dos o tres tipos de programas de cocción; el posicionamiento de las pizzas en función del modelo del horno se indica en la siguiente figura:

El Mod. **635 L** puede contener 6 pizzas de Ø 30 o Ø 35 cm, 2 pizzas de Ø 45 cm o 2 bandejas de 60x40 cm situadas según se indica en el esquema siguiente:

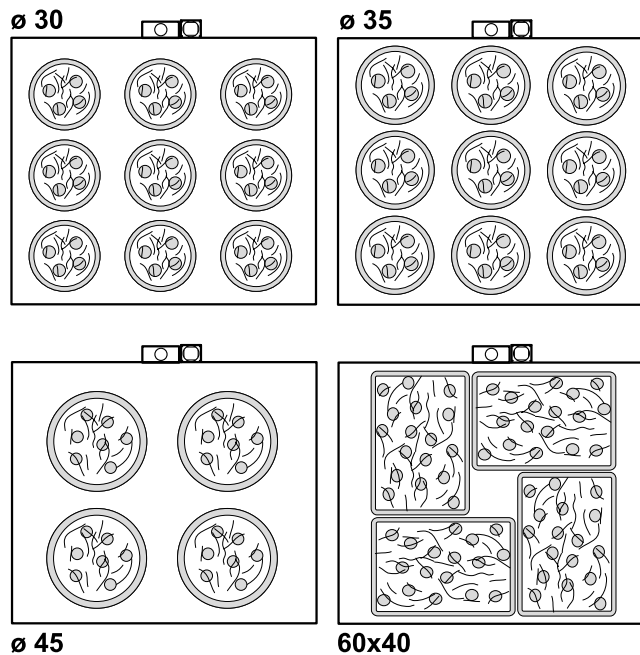
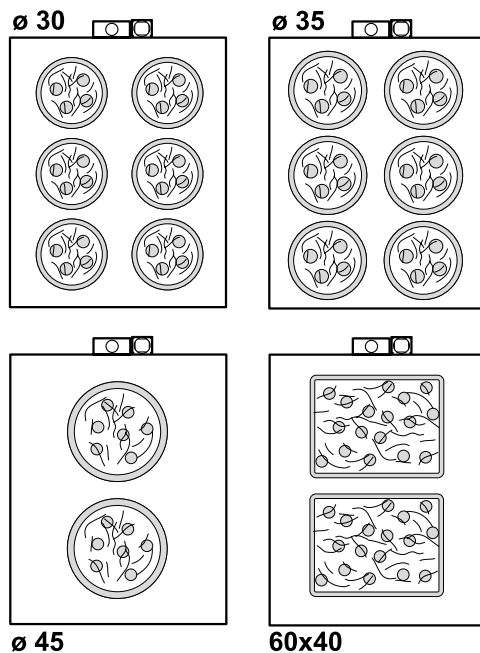
SUPERTOP

El Mod. **435** puede contener 4 pizzas de Ø 30 o Ø 35 cm, 1 pizza de Ø 45 cm o 1 bandeja de 60x40 cm situadas según se indica en el esquema siguiente



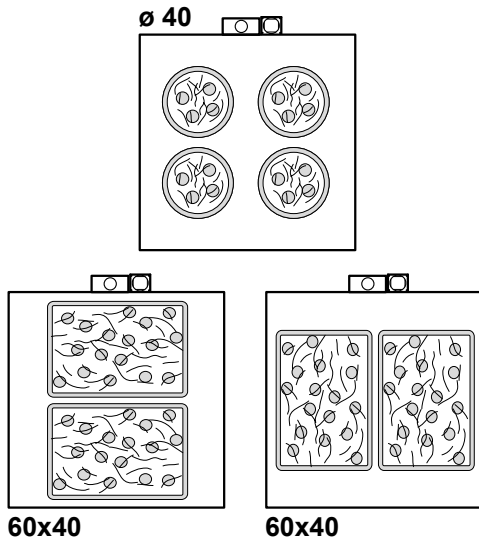
El Mod. **935** puede contener 9 pizzas de Ø 30 o Ø 35 cm, 4 pizzas de Ø 45 cm o 4 bandejas de 60x40 cm situadas según se indica en el siguiente esquema:

El Mod. **635S** puede contener 6 pizzas de Ø 30 o Ø 35 cm, 2 pizzas de Ø 45 cm o 2 bandejas de 60x40 cm situadas según se indica en el esquema siguiente:

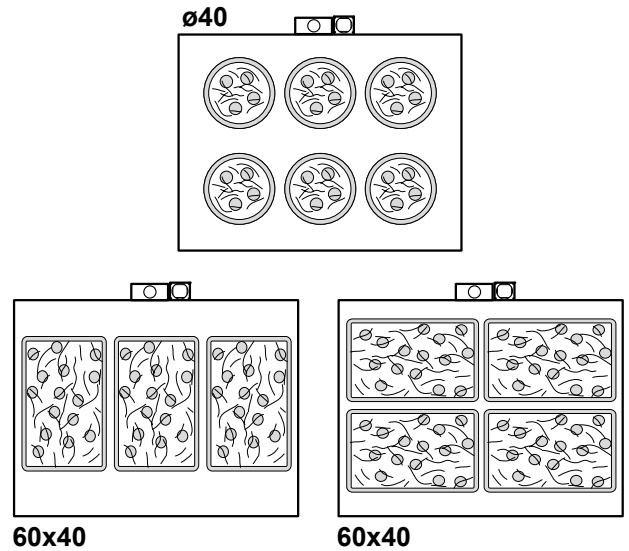


SUPERTOP VARIO

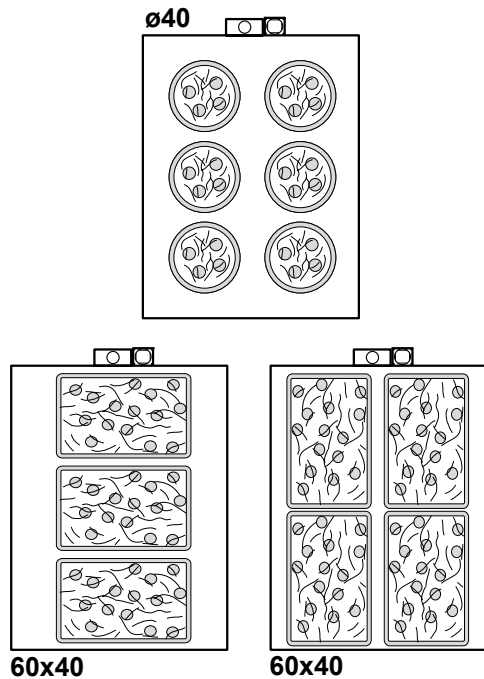
El Mod. **440** puede contener n° 4 pizzas Ø 40 cm o n° 2 bandejas 60x40 cm colocadas según este esquema.



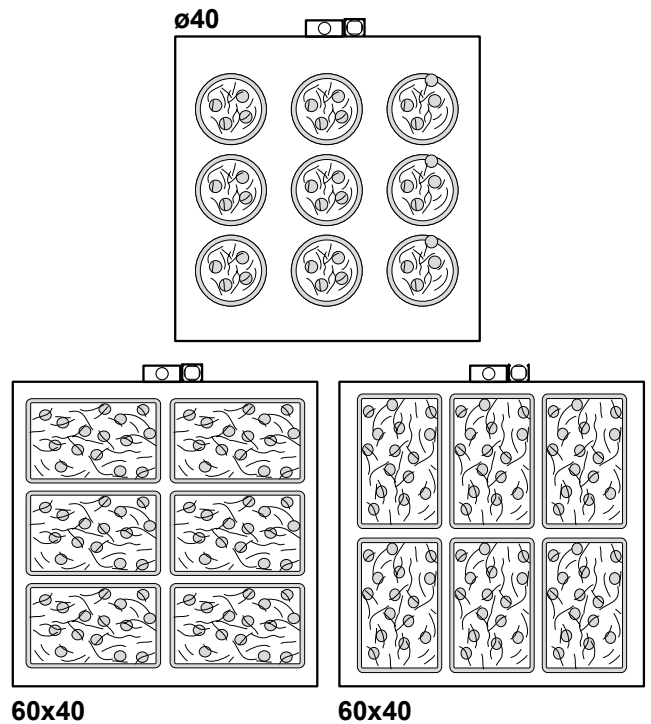
El Mod. **640 L** puede contener n° 6 pizzas Ø 40 cm o n° 3/4 bandejas 60x40 cm colocadas según este esquema.



El Mod. **640 S** puede contener n° 6 pizzas Ø 40 cm o n° 3/4 bandejas 60x40 cm colocadas según este esquema.



El Mod. **940** puede contener n° 9 pizzas Ø 40 cm o n° 6 bandejas 60x40 cm colocadas según este esquema.



5.1 - PANEL DE CONTROL TÁCTIL DEL HORNO
(Fig. 1)



IMPORTANTE

Todas las funciones disponibles mediante contacto en la pantalla (PANTALLA TÁCTIL) también se pueden seleccionar girando y presionando el botón de selección específico (2).

Los siguientes controles están ubicados en el horno::

1. Pantalla

En la pantalla aparecen todas las funciones relativas al funcionamiento del horno, las alarmas, los valores configurables, etc.

2. Pomo encoder del pulsador

Con este pomo se puede desplazar en las configuraciones de la pantalla y mediante la presión de la misma se puede seleccionar el valor, modificarlo y confirmarlo.

3. Tecla línea (On/Off)

Pulsado se ingresa o quita la tensión a los mandos.

4. Toma USB

Mediante esta puerta, mediante el dispositivo USB, se puede cargar y descargar el archivo (software, recetas, configuraciones, etc.), sólo si el horno está desconectado de Internet.

5. Tecla “Temporizador 1”

La tecla “Timer 1” se puede ajustar de manera independiente para todos los programas de cocción. Pulsando la tecla se activa el tiempo de cocción para el programa seleccionado, el tiempo se puede poner en pausa o restablecer pulsando la tecla durante algunos segundos.

6. Tecla “Timer 2 / Vaporera”

- Función Temporizador

La tecla “Timer 2” se puede ajustar de manera independiente para todos los programas de cocción. Pulsando la tecla se activa el tiempo de cocción para el programa seleccionado, el tiempo se puede poner en pausa o restablecer pulsando la tecla durante algunos segundos.

- Función Vaporera

En los modelos con vaporera, con vaporera activada, manda la inyección del vapor. Pulsando y guardando pulsada la tecla, se activa la inyección del vapor por el tiempo máximo ajustado.

FIG. 1

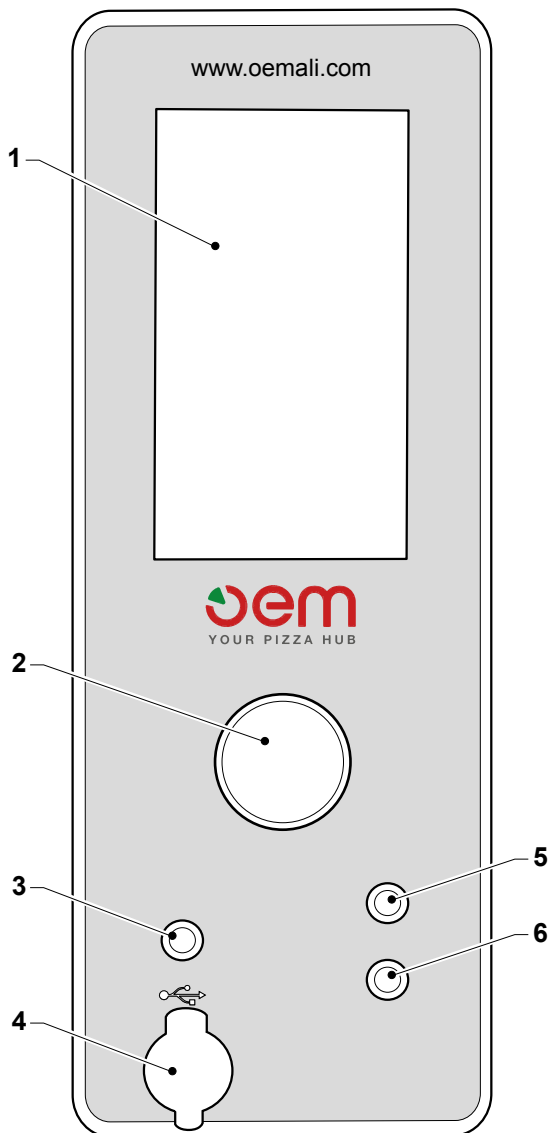


FIG. 2

5.2 - INTERFAZ DE USUARIO (Fig. 2)

Cuando se alimenta el horno en la pantalla se visualiza la siguiente pantalla:

1. Calendario

Visualiza día de la semana, mes y año.

2. Idioma

Mediante una bandera se visualiza el idioma configurado.

3. Horario

Visualiza hora y minutos

4. Encendido programado

Se está configurada la función de encendido programado se visualiza el día de la semana y la hora de encendido.

5. Versiones software

Visualiza la versión del software de la pantalla (5a) y la versión del software en la tarjeta de potencia (5b).



FIG. 3

5.3 - PANTALLA PRINCIPAL (Fig. 3)

Después del arranque del horno la pantalla principal para el uso del usuario es la siguiente:

1. Temperatura

Visualiza la tempera presente en la cámara en ese momento

2. Resistencia superior

Visualiza el porcentaje configurado de las resistencias superiores, si la resistencia está en funcionamiento el led (2a) se ilumina de color rojo.

3. Temperatura configurada

Visualiza la temperatura configurada de cocción (set point) del programa seleccionado y para el funcionamiento manual.

4. Resistencia inferior

Visualiza el porcentaje configurado de las resistencias inferiores, si la resistencia está en funcionamiento el led (4a) se ilumina de color rojo.

5. Chimenea

Visualiza el porcentaje de apertura de la chimenea para la evacuación relativa de los humos/vapores de cocción; las configuraciones son: 0, 25%, 50%, 75%, 100%

6. Aspirador

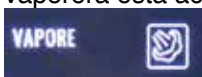
Visualiza el porcentaje de velocidad del ventilador para la evacuación relativa de los humos/vapores de cocción; las configuraciones son: 0, 25%, 50%, 75%, 100%

7. Temporizador 1

Visualiza el tiempo de cocción del primer temporizador configurado para el programa seleccionado.

8. Timer 2 / Vaporera

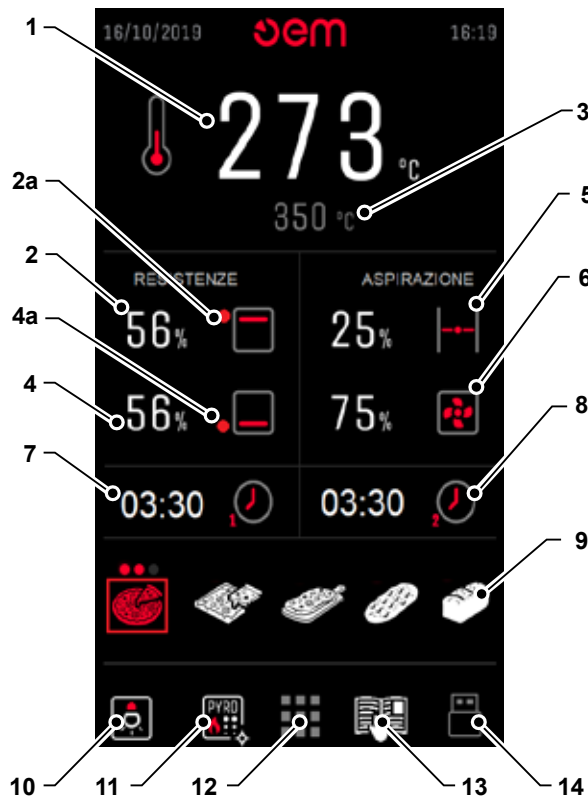
Visualiza el tiempo de cocción del segundo temporizador ajustado para el programa elegido. Si la vaporera está activada, visualiza:



donde se señala si la vaporera ya alcanzó la temperatura ajustada por una marca de verificación de color verde, una condición necesaria para activar la inyección del vapor.

9. Programas

Visualiza el programa de cocción que se puede ajustar, si está activo el icono es de color rojo. Hay 8 modalidades principales, y cada una de ellas tiene 3 programas, por un total de 24 programas a



elegir.

10. Lámpara

Visualiza el estado (encendida / apagada) de la iluminación en la cámara de cocción.

11. Ciclo autolimpiante

Permite acceder al programa de autolimpieza para realizar la pirólisis de la cámara de cocción.

12. Menù Usuario

Permite acceder al menú usuario.

13. Menù Recetas - Manual

Permite acceder al listado de las recetas y al manual del horno.

14. Uso del dispositivo USB

Permite entrar en el menú de uso del dispositivo USB

y la visualización de las recetas.

5.4 - SELECCIÓN PROGRAMAS O MODIFICACIÓN DE LOS PARÁMETROS (Fig. 4)

En las pantallas principal y secundaria del Menú de Usuario es posible, pulsando en la pantalla Táctil, modificar los parámetros de cocción del horno.

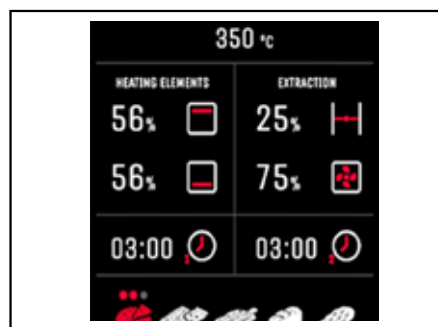


















FIG. 4

5.5 - PROGRAMACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN

El Horno puede ser utilizado en modalidad manual o por los relativos programas de cocción. Cada uno de los ocho programas de cocción disponibles tiene tres ajustes a elegir, por un total de 24 ajustes.

Los parámetros editables son los siguientes:

-  % de potencia de las resistencias superiores
-  Temperatura de cocción
-  % de potencia de las resistencias inferiores
-  % apertura de la chimenea
-  % de velocidad del ventilador de aspiración
-  Tiempo 1 de cocción
-  Tiempo 2 de cocción
-  Programa pizza clásica
-  Programa pizza en bandeja
-  Programa pizza 'en pala' a la romana
-  Programa bollos
-  Programa pan
-  Programa P1
-  Programa P2
-  Programa P3
-  Asistencia de cocina

Por ejemplo, para variar la temperatura de cocción es necesario:

- Pulse en la pantalla en el área de temperatura (1) - Fig. 5a.
- Cambie el valor de la temperatura utilizando los botones "+" (1) y "-" (2) - Fig. 5b.
- Pulse el botón "Volver" (3) para confirmar el valor (Fig. 5b).



FIG. 5a

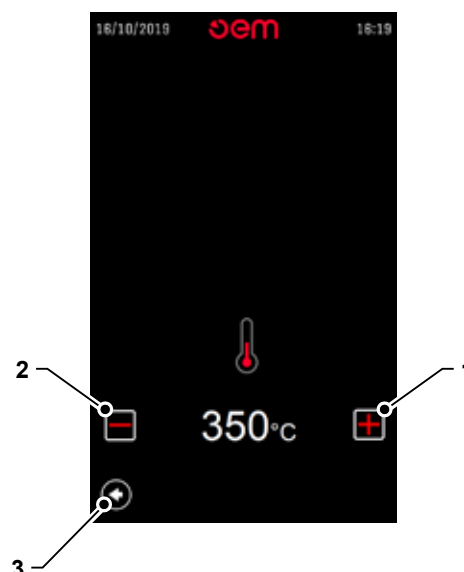


FIG. 5b

Para almacenar el valor deseado en un programa:

- Presione en cualquier programa para ingresar a la página de guardado (1) - Fig. 5c.
- Pulse sobre el programa deseado: pulse varias veces el icono del programa para seleccionar uno de los tres subprogramas (1) - Fig. 5d.
- Mantenga pulsado el botón "Guardar" (2) - Fig. 5d, hasta que suene una señal acústica. Una vez almacenado, en la pantalla principal, el icono deja de parpadear.



FIG. 5c

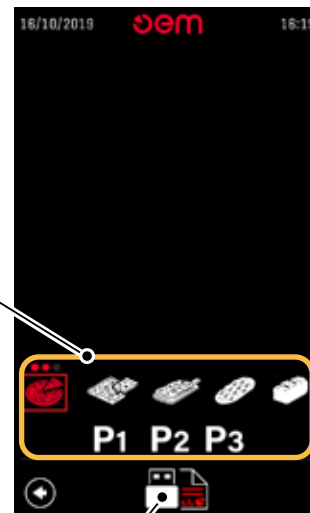


FIG. 5d

5.6 - ILUMINACIÓN DE LA CÁMARA (Fig. 6)

El horno está equipado con dos lámparas (una a cada lado) para iluminar la cámara de cocción.

Pulsando el icono respectivo en la pantalla se pueden encender o apagar las lámparas:

- Lámpara encendida (1);
- Lámpara apagada (2).

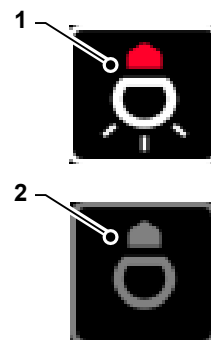


FIG. 6

5.7 - MENÚ DE USUARIO (Fig. 7)

Para acceder al menú de usuario pulsar el icono " " en la pantalla principal: ver pos. 12 (Figura 3).

Mediante este menú se puede seleccionar y configurar todas las funciones a nivel de usuario. Es posible, presionando los iconos en la pantalla, configurar los parámetros relevantes:

1. IDIOMA

Se puede configurar el idioma seleccionando la bandera correspondiente.

2. CALENDARIO

Se puede configurar la fecha y la hora actual.

3. TEMPORIZADOR DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO

Se puede configurar la fecha, la hora y el programa para el encendido automático del horno.

4. ASISTENTE DE COCINA

Puede acceder a la página de configuración del asistente de cocina.

5. ECO MODO

Cuando no se usa el horno por un tiempo (configurable) entra en modalidad ECONOMY apagando la iluminación de la cámara, cerrando la chimenea, apagando el aspirador, pero manteniendo la cámara en temperatura. Al abrirse la puerta el horno vuelve a la configuración de cocción.

6. FUNCIONALIDAD DE LA PUERTA

Al abrirse la puerta el horno puede ejecutar autónomamente las funciones siguientes:

- Encendido de las resistencias superiores al 100% para evitar descensos de temperatura (6a).
- Habilitar una señal acústica de advertencia si la puerta permanece abierta por más de un minuto (6b).
- Configurar un tiempo de funcionamiento del aspirador a la velocidad máxima para permitir interceptar los vapores de cocción durante el deshorneado; el tiempo configurable va de 0 a 25 segundos (6c).
- Configurar un tiempo de retraso para la apertura de la chimenea después del cierre de la puerta (horneado) (6d).



IMPORTANTE

Las funciones activadas llevarán la inscripción "ON", las que están desactivadas llevarán "OFF".

7. SALIDA MENU USUARIO

Para salir del menú usuario seleccionar el icono (7).

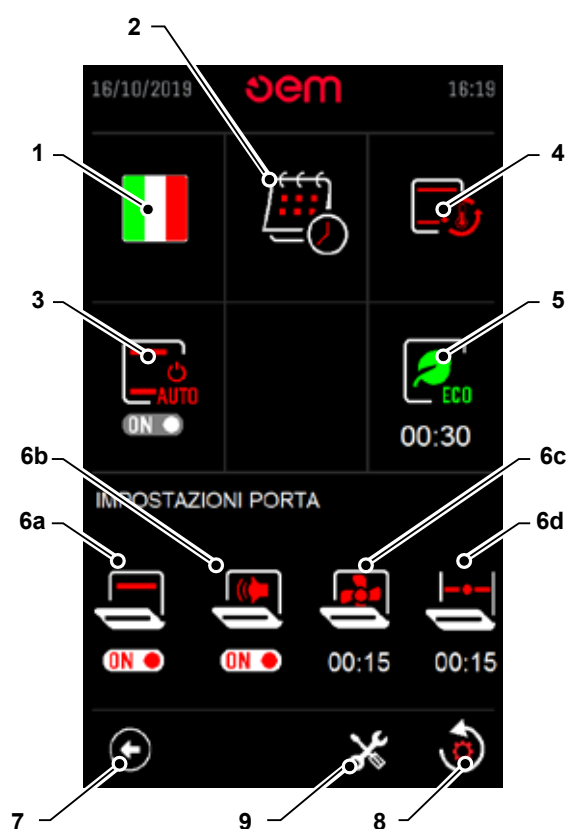
8. REPOSICIÓN DATOS USUARIO

Para restablecer todos los datos y volver a los ajustes de fábrica, seleccionar el icono (8) presionando durante 5 segundos.

2. MENÚ SERVICIO


Menú dedicado para uso interno de "OEM" o personal

FIG. 7



especializado, protegido por contraseña.

5.8 - TEMPORIZADOR DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO

Desde el menú usuario se accede a la configuración del temporizador de encendido automático seleccionando el icono .

Mediante este menú se pueden configurar dos encendidos diarios en el programa deseado (Fig. 8a).

1. Columna de los días de la semana

Visualiza el día de la semana de encendido del horno.

2. HORA DEL PRIMER ENCENDIDO

En este campo se puede configurar el horario para el primer encendido del horno.

3. PROGRAMA DE PRIMER ENCENDIDO

En este campo se puede incluir el número del programa elegido para el primer encendido.

4. SEGUNDO TIEMPO DE ENCENDIDO

En este campo se puede configurar el horario para el segundo encendido del horno.

5. SEGUNDO PROGRAMA DE ENCENDIDO

En este campo se debe ingresar el número del programa elegido para el segundo encendido.

6. ENCENDIDO AUTOMÁTICO ON/OFF

Se puede activar o desactivar el encendido automático sin borrar los ajustes diarios, pulsando el icono (6); cuando el encendido automático está activado, el icono llevará la inscripción "ON", si lleva "OFF" el encendido automático está desactivado.

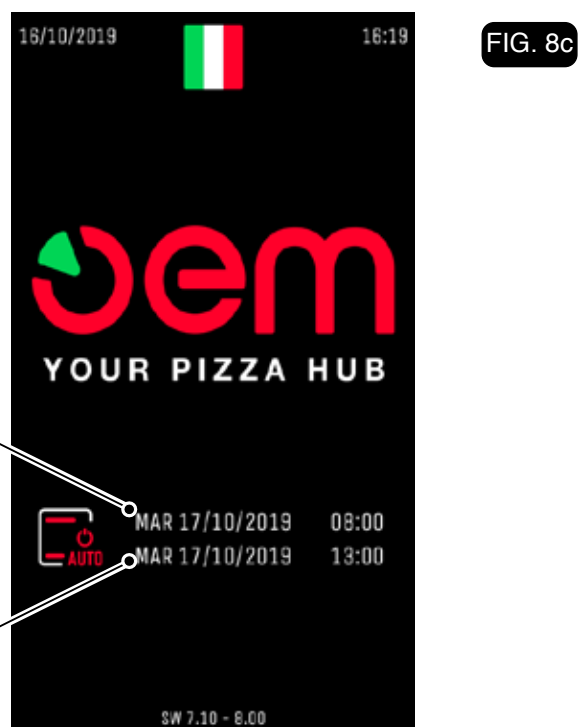
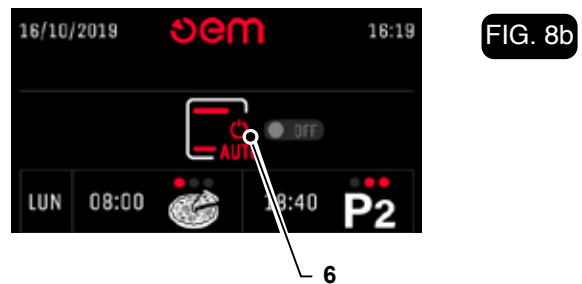
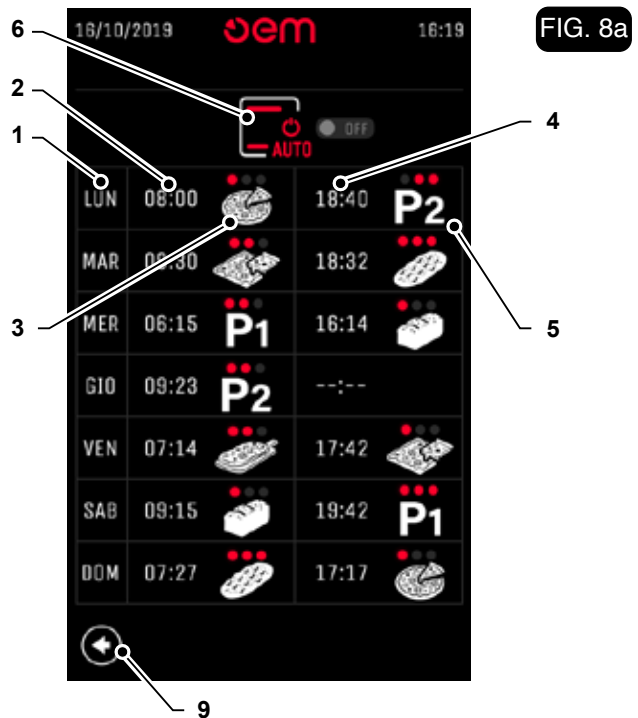
Si no se indica la hora pero se visualiza --:--, se salta el día.

Con el horno apagado aparecen visualizados los encendidos configurados para la jornada (Fig. 8b).


7. Día fecha y hora del primer encendido (Fig. 8c)

8. Día fecha y hora del segundo encendido (Fig. 8c)

Para salir de la pantalla de encendido automático, seleccionar el icono (9) (Fig. 8a).



5.9 - CALENDARIO

Desde el menú usuario se accede a la configuración del calendario seleccionando el icono “”

1. Día de la semana

Seleccionando este campo se puede configurar el día de la semana.

2. FECHA

Seleccionando este campo se puede configurar el día, el mes y el año.

3. HORA

Seleccionando este campo se puede configurar la hora, los minutos y los segundos.

Para salir de la pantalla del calendario, seleccionar el icono (4).

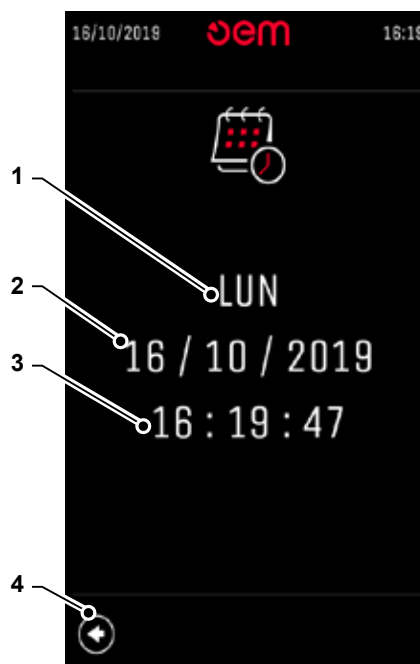



FIG. 9

5.10 - ASISTENTE DE COCINA (Fig.10)

Desde el menú de usuario se puede acceder a la configuración del asistente de cocina pulsando el icono “” correspondiente.

El asistente de cocción es una función que AJUSTA el rendimiento del horno en función de la productividad: cuando la temperatura de la cámara de cocción desciende respecto a la temperatura programada, el asistente de cocción intervendrá (en función de los parámetros configurados).

1. Diferencia de Temperatura

Pulse en la pantalla (pos. 1) para configurar la diferencia de temperatura en la que intervendrá el asistente de cocción.

2. Porcentaje de Resistencias Superiores

Pulse en la pantalla (pos. 2) para configurar el porcentaje adicional de las resistencias superiores cuando el asistente de cocción está activo.

3. Porcentaje de Resistencias Inferiores

Pulse en la pantalla (pos. 3) para configurar el porcentaje adicional de las resistencias inferiores cuando el asistente de cocción está activo.

Una vez que haya configurado los parámetros deseados, presione el botón Atrás (4) para confirmar.

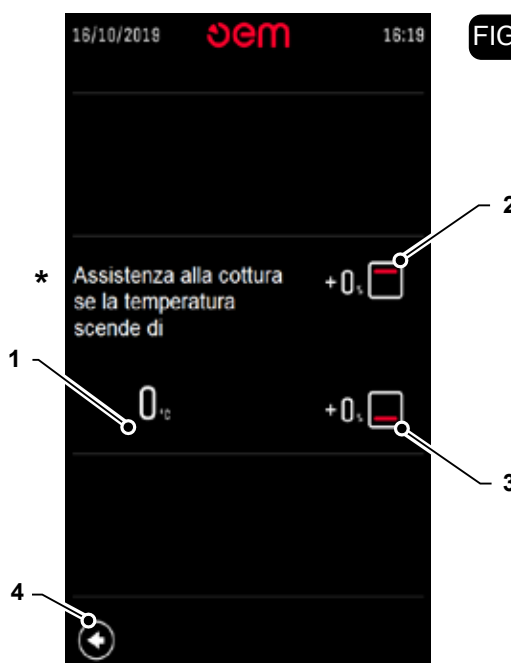


FIG. 10

* ASISTENCIA EN LA COCCIÓN
si la temperatura baja...

NOTAS DEL ASISTENTE DE COCINA


1. Cada programa tiene sus propios ajustes específicos para el asistente de cocina, por lo que se pueden almacenar dentro de cada programa.

2. Es necesario mantener un cierto "margen" para los porcentajes de resistencia, de lo contrario la función no será efectiva.

3. La suma de los porcentajes de la pantalla principal más el del asistente de cocina puede ser como máximo del 100%.

5.11 - VISUALIZACIÓN DE LAS RECETAS Y DEL MANUAL

En esta sección del menú se pueden leer las recetas y el manual memorizados.

Pulse el icono “” para acceder a la página de visualización (Fig. 11).

1. Recetas

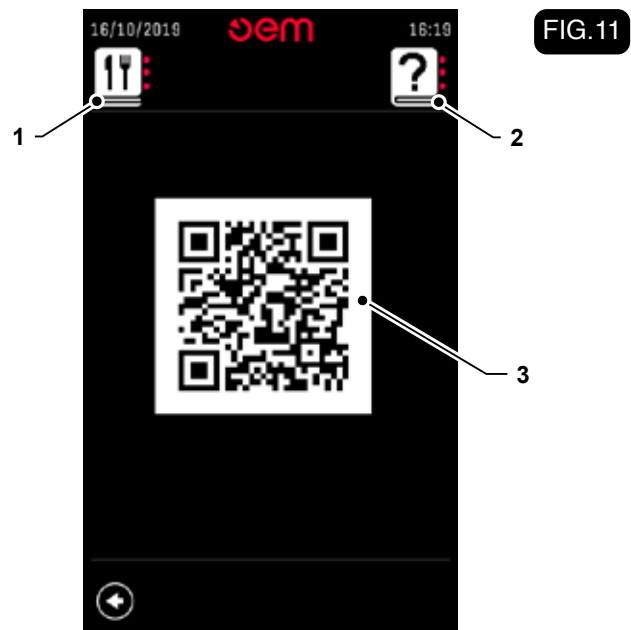
Pulsando se accede al archivo de las recetas memorizadas.

2. Manual

Pulsando es posible consultar el manual del horno.

3. QR Code


Al escanear el Código QR se le redirige al manual de uso y mantenimiento del horno.


FIG.11

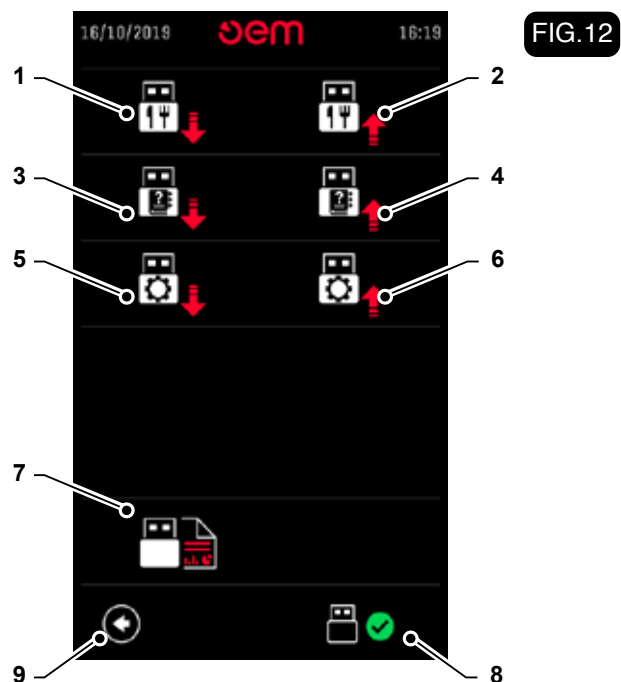
5.11a - DISPOSITIVO USB

El horno dispone de un dispositivo USB para realizar las operaciones siguientes, sólo si el horno está desconectado de Internet:

- Cargar / descargar las recetas;
- Descargar un archivo de registro del horno;
- Cargar / descargar el software para el funcionamiento del horno con las configuraciones presentes de la interfaz usuario y servicio.

Para acceder a la página, presione el icono “” para ver la panorámica (Fig 12):

- 1) Descarga de recetas
- 2) Subida de recetas
- 3) Descarga manual
- 4) Subida manual
- 5) Descarga software horno e ajustes usuario y service/asistencia
- 6) Subida software horno y ajustes usuario y service
- 7) Descarga datalog horno, que contiene la historia de las actividades del horno.
- 8) Icono introducción memoria USB: con memoria introducida y compatible, se visualiza la marca de verificación verde.


FIG.12

Para salir de la panorámica USB, pulsar el icono (9).

bida haya terminado.

Para realizar la DESCARGA en la memoria USB:

5.12 - MODALIDAD INTRODUCCIÓN RECETAS

- Introducir una memoria vacía en el puerto USB, el icono se convierte de “” en “” señalando que se puede realizar la descarga..

Para poder utilizar esta función son necesarios los siguientes programas para el ordenador:

- Paint (aplicación de Windows)
- IrfanView 64 (descargable gratis desde Internet)

- Pulsar:

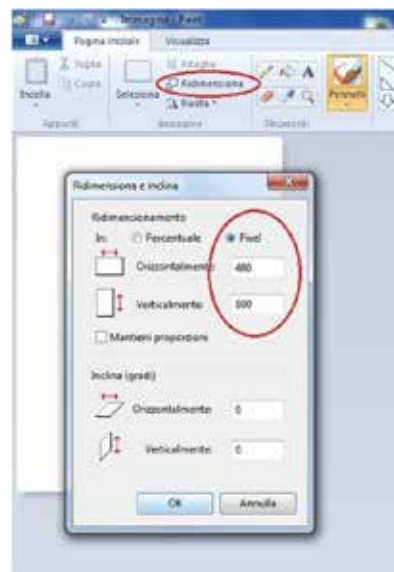
- (1) Para bajar las recetas
- (3) Para bajar el manual
- (5) Para bajar el software
- (7) Para bajar el datalog

- El icono parpadea durante toda la duración de la descarga.
- Cuando la descarga termina, el icono para de parpadear. Se puede entonces remover la memoria USB.



IMPORTANTE

No quitar la memoria USB hasta que la descarga haya terminado.



Para realizar la SUBIDA a partir de la memoria USB:

- Abrir “Paint” y crear una imagen con las dimensiones de 480 por 800 píxeles.

- Introducir una memoria USB que contiene la información que se desea subir (recetas, manual, software) en el puerto USB: el icono se convierte de “” en “” señalando que se puede realizar la subida.

- Pulsar:

- (2) Para subir las recetas
- (4) Para subir el manual
- (6) Para subir el software

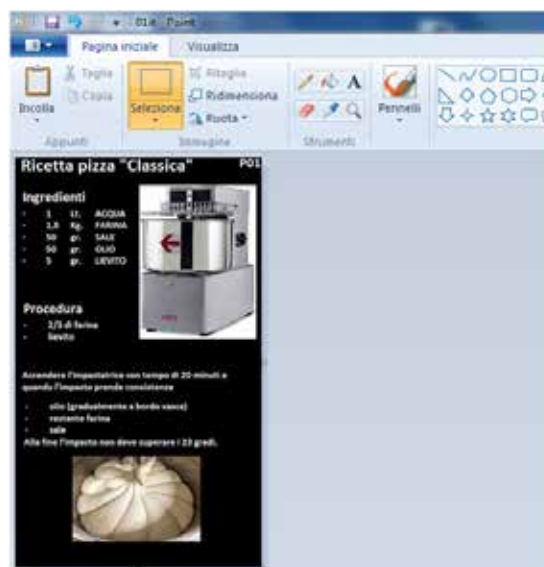
El icono parpadea durante toda la duración de la subida.

- Cuando la subida termina, el icono para de parpadear: se puede entonces remover la memoria USB.



IMPORTANTE

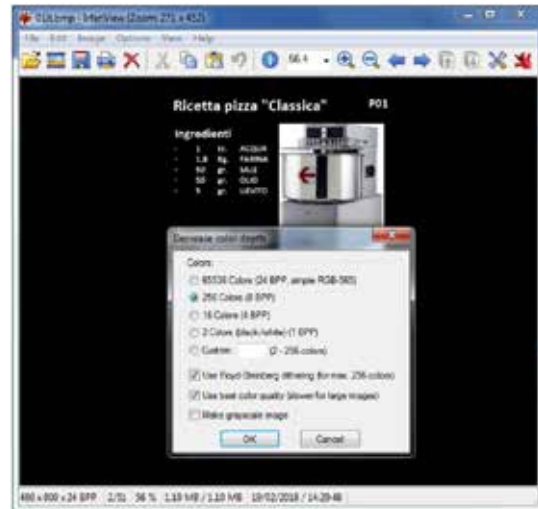
No quitar la memoria USB hasta que la su-



- A través de este programa se pueden escribir e incluir imágenes.
- Guardar la imagen en la carpeta "recetas" (creada específicamente) con el número de página y el idio-

- Iniciar "IrfanView 64" y abrir el archivo creado.
- Seleccionar en la barra de herramientas

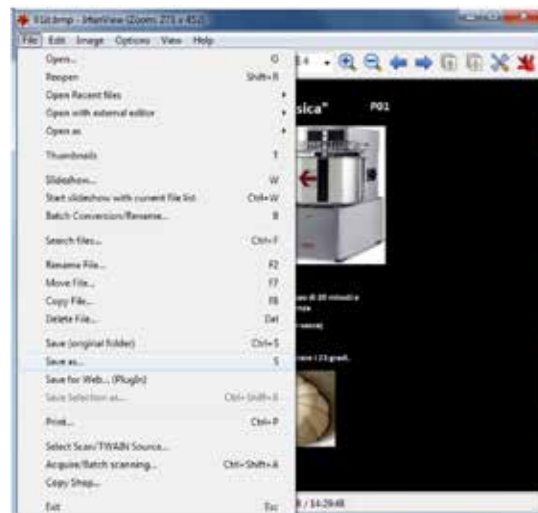
ma relativo, ejemplo: "01it" Bitmap a 24 bit hasta un máximo de 51 páginas (de 00it a 50it).



Image, Decrease color depth y configurar 256 Colors (8 BPP).



- Ahora la imagen se convierte la imagen y se puede guardar. Seleccionar en la barra de herramientas File, Save as... y guardarla en la carpeta "recetas", sustituyendo





la original.

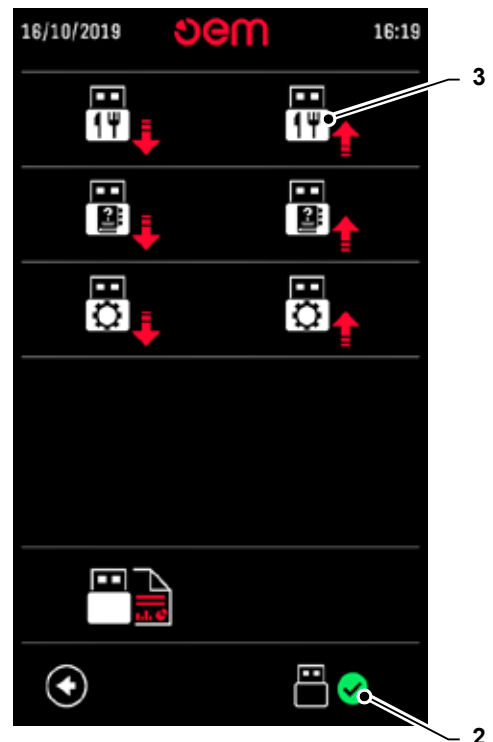
Este procedimiento debe hacerse para cada imagen.

- Poner la carpeta recetas (que contiene los archivos convertidos) en un dispositivo USB (compatible con el sistema).



FIG. 14

- Encender el horno y entrar en el menú USB mediante la tecla (1) (Fig. 13).
- Introducir la memoria USB en su lugar y esperar hasta que el icono (2) se haya convertido de “” en “”
- Pulsar el icono (3) que está empezando a parpadear. Se visualizará el barrido de todos los ficheros (01it, 02it, 03it, etc.) y al final el horno volverá a la panorámica principal.



5.13 - PREPARACIÓN DEL HORNO

Se pueden efectuar dos tipos de cocción de la pizza, la cocción directa en el plano refractario y la cocción en bandeja.

A continuación se dan algunas indicaciones sobre la regulación de los diferentes parámetros; en cualquier caso, para más información consultar la tabla que aparece en el apartado "Cocción de la pizza".


IMPORTANTE

Se aconseja seguir las indicaciones de la tabla hasta que la práctica y la experiencia no permitan introducir personalmente los tiempos y las temperaturas.


IMPORTANTE

Los parámetros pueden variar según el tipo de pasta que se utiliza.


ATENCIÓN


- No eche sal sobre el plano refractario, no lo enfríe utilizando un trapo humedecido con agua fría, use sólo pasta para pizza; estas precauciones evitan el deterioro del plano refractario y por lo tanto per-

5.13.a Normas generales de cocción en el plano refractario

- Encender el horno por lo menos una hora y quince minutos antes del inicio del trabajo.
Los diferentes programas del horno ya están ajustados según este tablero.
- En la tabla se indican algunos tiempos de cocción en función del tipo de cocción deseado. Los tiempos son indicativos y pueden variar en función de múlti-

Programa	Tipo de cocción	Intensidad programa	Temperatura	Tiempo
Pizza clásica	Refractario	•	330	3,5 min
		• •	330	3,5 min
		• • •	330	3,5 min
Pizza en bandeja	Bandeja	•	300	8 min
		• •	300	8 min
		• • •	300	8 min
Pizza en pala a la Romana	Refractario	•	300	6 min
		• •	300	6 min
		• • •	300	6 min
Bollo	Bandeja	•	280	12 min
		• •	280	12 min
		• • •	280	12 min
Pan	Refractario	•	210	45 min
		• •	210	45 min
		• • •	210	45 min
P1	Refractario	•	330	3,5 min
		• •	330	3,5 min
		• • •	340	3,5 min

Programa	Tipo de cocción	Intensidad programa	Temperatura	Tiempo
P2	Refractario	•	305	4 min
		••	305	4 min
		•••	315	4 min
P3	Bandeja	•	300	6 min
		••	300	6 min
		•••	310	6 min

miten una correcta cocción de la pizza.

5.13.b Normas generales de la cocción en bandeja

- Encienda el horno al menos una hora y cuarto antes de comenzar el trabajo planteando los siguientes parámetros:
 Temperatura de trabajo 300°C
 Resistencias bóveda 50%
 Resistencias solera 60%
 Chimenea cerrada "0"

5.13.c Reglas generales de cocción para la versión especial "BISCOTTO"

- En la versión especial con superficie refractaria BISCOTTO la temperatura máxima que se puede configurar es de **500°C**.
- Encienda el horno al menos dos horas antes de comenzar a trabajar configurando los siguientes parámetros:
Temperatura mínima de trabajo 400°C
 Resistencia del cielo 80%
 Resistencia de la audiencia 30%
 Chimenea cerrada "0".

5.13.d - Encendido del horno

- Si se ha escogido la programación semanal de encendido, a la hora establecida el horno se enciende con el valor de los varios parámetros planteados en el programa seleccionado en la fase de programación semanal. Si no se ha configurado la programación

semanal, presionar la tecla

El horno se enciende con el último programa configurado, si se quiere cambiar el programa seleccionar el programa deseado.

- Al encenderse el horno los iconos y parpadean indicando que el horno está en fase de calentamiento y, por lo tanto, la chimenea permanece cerrada y el aspirador está parado. Al alcanzarse la temperatura de cocción los dos iconos dejarán de parpadear y se iniciarán automáticamente con las configuraciones configuradas según el programa elegido.



IMPORTANTE

Se puede forzar el arranque / posicionamiento de la chimenea y del aspirador posicionándose en el icono y pulsando el pomo.

- Espere que el horno alcance la temperatura planteada para la cocción de la pizza.

5.14 - COCCIÓN DE LA PIZZA

- Al alcanzar la temperatura planteada, abra la puerta de acceso e introduzca la pizza que se debe cocer.



ATENCIÓN



Dentro del horno hay una temperatura elevada, por lo tanto durante la operación de introducción y extracción de la pizza utilice los medios adecuados de protección individual: PELIGRO DE QUEMADURAS.

- Al abrirse la puerta, si está configurado, se pone en marcha el aspirador a la velocidad máxima evitando la salida de los vapores de la cámara.
- Durante la cocción es posible modificar los parámetros actuando sobre los pulsadores correspondientes según se explica en los apartados anteriores. Si se han modificado algunos parámetros de un programa de cocción (horno digital), al apagar el horno los parámetros modificados NO permanecen en la memoria.
- Ultimada la cocción, abra la puerta de acceso del horno y extraiga la pizza cocida.

5.14.a Consejos para una correcta cocción

La regulación de la chimenea es importante para una correcta cocción de la pizza.

- Si se cierra completamente la chimenea durante la cocción de la pizza, se verá que el vapor sale de la puerta; además la acción de las resistencias de la bóveda se reducirá notablemente a causa del vapor y, por lo tanto, la pizza tenderá a cocerse en la parte inferior y a no cocerse en la parte superior.



IMPORTANTE

Se aconseja utilizar la chimenea en la función automática establecida en el programa de cocción.

- Si la chimenea se conecta directamente a un aspirador, se extraerá demasiado calor del horno, por lo que la pizza quedará demasiado seca y se quemará

abajo.

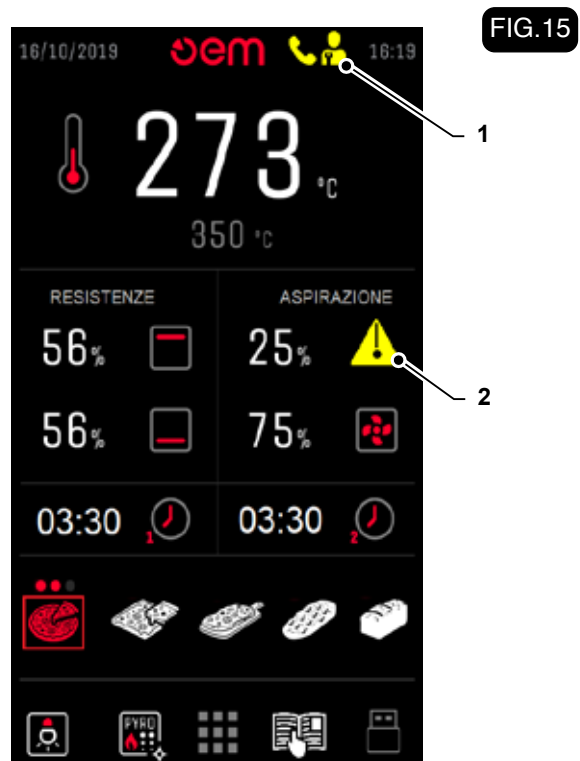
5.15 - ALARMAS

Mal funcionamiento de la chimenea (Fig. 15)

Cuando se visualiza esta alarma en la pantalla aparece el símbolo (1) y el símbolo (2)

Esta alarma indica que existe un fallo en el desplazamiento de la chimenea.

Apagar el horno y contactar la asistencia técnica para

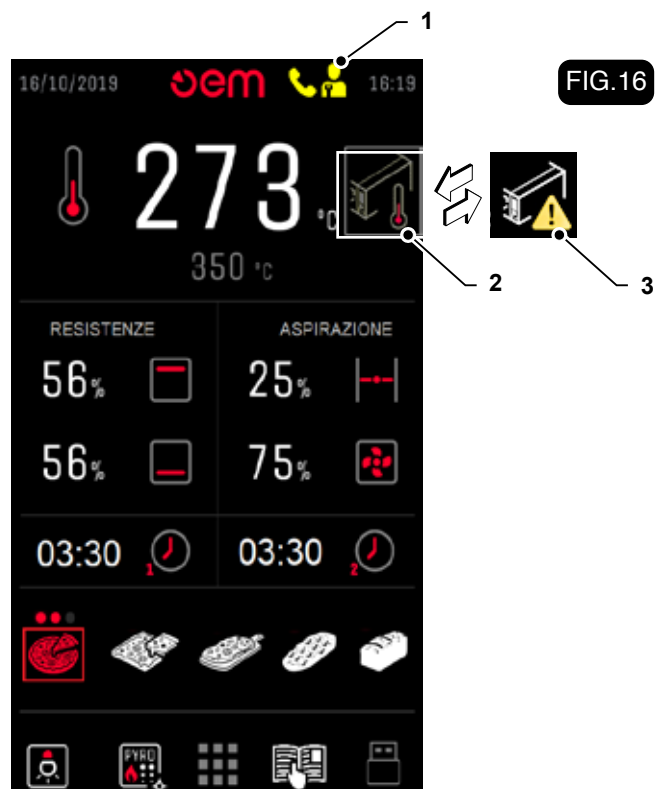


hacer controlar el motor de la chimenea, el microinterruptor de final de carrera y el desplazamiento mecánico.

Sobretemperatura del compartimiento técnico (Fig. 16)

Cuando aparece esta alarma, en la pantalla se visualiza el símbolo (1) y con alternación los símbolos (2) y (3).

Esta alarma indica que la temperatura en el interior del compartimiento técnico ha alcanzado un elevado valor, en este caso el horno sigue funcionando; apagar el horno lo antes posible y contactar la asistencia técnica.



nica para comprobar el funcionamiento correcto de los ventiladores de refrigeración del compartimento técnico.

Sonda de temperatura de la tarjeta de potencia interrumpida o desconectada

Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "NTC"

Esta alarma indica que la sonda de la tarjeta de potencia



se apagará. Apagar el horno y esperar que se enfríe la cámara. Volver a probar y si la alarma se vuelve a disparar, llamar al servicio de asistencia técnica.

Sonda de temperatura de la cámara interrumpida o desconectada

Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "TC1"

Indica que la sonda de temperatura de la cámara está interrumpida o desconectada; el horno se apagará.



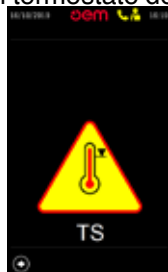
está averiada o desconectada.

Llamar al servicio de asistencia técnica para la sustitución de la tarjeta

Termostato de seguridad

Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "TS"

Indica que la temperatura en la cámara ha superado la temperatura máxima.; el calentamiento del horno se apagará. Rearmar el termostato de seguridad como se



Llamar al servicio de asistencia técnica para el control y/o sustitución de la sonda.

Sonda de temperatura de la cámara en cortocircuito

Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "TC1"

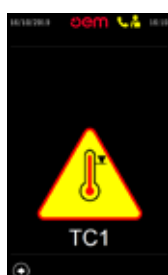


indica en el párrafo relativo.

Sobretemperatura de la cámara

Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "TC1"

Indica que la temperatura en la cámara ha superado la temperatura máxima.; el calentamiento del horno



Indica que la sonda de temperatura de la cámara está en cortocircuito; el horno se apagará.

Llamar al servicio de asistencia técnica para la sustitución de la sonda

Sonda de temperatura del compartimento técnico interrumpida o desconectada (solo para mercado americano)

Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "TC2"



Indica que la sonda de temperatura del compartimiento técnico está interrumpida o desconectada; el horno se apagará. Llamar al servicio de asistencia técnica para el control y/o sustitución de la sonda.

Sonda de temperatura del compartimiento técnico en cortocircuito

(solo para el mercado americano)

Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "TC2"

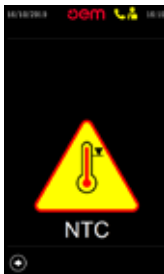


Indica que la sonda de temperatura del compartimiento técnico está en cortocircuito; el horno se apagará. Llamar al servicio de asistencia técnica para la sustitución de la sonda.

Sobretemperatura del disipador de la tarjeta principal

Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "NTC"

Esta alarma indica que la temperatura del disipador de



la tarjeta de potencia ha alcanzado un valor elevado. Apagar el horno y comprobar el correcto funcionamiento de los ventiladores de refrigeración del compartimento técnico.

Sonda de temperatura del disipador de la ficha de potencia en cortocircuito

Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "NTC"

Indica que la sonda de temperatura de la ficha principal

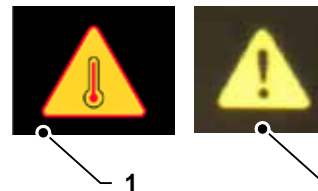


está en cortocircuito; el horno se apagará. Llamar al servicio de asistencia técnica para la sustitución de la tarjeta de potencia.

5.15.a Alarmas vaporera

Termostato de seguridad

Cuando aparece esta alarma en la pantalla, al lado del símbolo de la vaporera, aparece el símbolo (1) y (2). Indica que la temperatura dentro de la vaporera ha



superado la temperatura máxima; el calentamiento de la vaporera se apaga.

Rearmar el termostato de seguridad según lo indicado en el párrafo correspondiente.

Sonda interrumpida

Cuando aparece esta alarma en la pantalla, al lado del símbolo de la vaporera, aparece el símbolo (1) y (2).

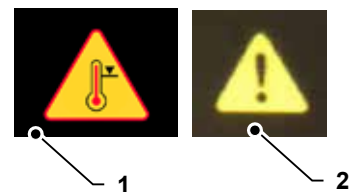


Señala que la sonda de temperatura al interior de la vaporera está interrumpida o desconectada; la vaporera se apaga.

Llamar al servicio de asistencia técnica para controlar y/o reemplazar la sonda.

Vaporera en alarma "Sobretemperatura"

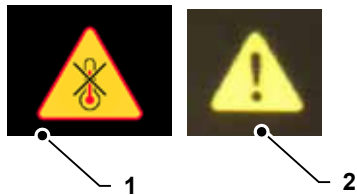
Cuando aparece esta alarma en la pantalla, al lado del símbolo de la vaporera, aparece el símbolo (1) y (2). Indica que la temperatura dentro de la vaporera ha



superado la temperatura máxima; el calentamiento de la vaporera se apaga.


Ententar de nuevo de poner en marcha la vaporera, si la alarma vuelve a aparecer, llamar al servicio de asistencia técnica.

Sonda en cortocircuito



Cuando aparece esta alarma en la pantalla, al lado del símbolo de la vaporera, aparece el símbolo (1) y (2). Señala que la sonda de temperatura al interior de la vaporera está en cortocircuito; la vaporera se apaga. Llamar al servicio de asistencia técnica para controlar y/o reemplazar la sonda.

5.16 - APAGADO (Fig. 17)

- Al final de la jornada de trabajo apague el horno pulsando el botón  (1).

5.17 - FUNCIONAMIENTO ANÓMALO, CAUSAS Y SOLUCIONES

- **El horno no se enciende:**
 - Controle que haya conexión eléctrica.
 - Controle que esté conectado el interruptor general.
 - Llame al servicio de asistencia técnica.
- **Funcionamiento anómalo del horno:**
 - Llame al servicio de asistencia técnica.



Capítulo 6



Para todos los otros problemas diríjase al Servicio de asistencia técnica.

6.1 - MANTENIMIENTO ORDINARIO Y PROGRAMADO

6.1.a- Generalidades



Todas las operaciones de mantenimiento tienen que ser realizadas cuando el horno está apagado y frío, con el seccionador de línea puesto a monte del horno y en posición "0" OFF.

Las operaciones de mantenimiento han sido subdivididas en tres categorías:

- **MANTENIMIENTO ORDINARIO:**
Agrupa todas las intervenciones que tienen que ser efectuadas por la máquina cotidianamente.
- **MANTENIMIENTO PROGRAMADO:**
Enumera todas las operaciones que tienen que ser efectuadas dentro de un plazo fijo para garantizar un funcionamiento correcto de la máquina.
- **MANTENIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES:**
Enumera algunas operaciones que tienen que ser efectuadas cuando es necesario, por ejemplo cambiar un componente desgastado o roto.

6.1.b - Intervenciones de mantenimiento ordinario

6.1.b.a - Ciclo de autolimpieza (Fig. 1)

El horno dispone de un programa automático de PI-RÓLISIS.

Actuando sobre el display y pulsando el icono "🔥" (Pos. 11 - Fig. 3) es posible activar esta función.

Aparecerá la pantalla donde se visualizará la temperatura (1) de la cámara que deberá alcanzar los 400°C y ahora iniciará la cuenta regresiva de 20 minutos indicado por el campo (2).

Al vencer dicho tiempo el horno se apagará automáticamente.

Si desea salir de esta función, simplemente presione el icono de salida correspondiente (3).



IMPORTANTE

Si por cualquiera razón antes del final del ciclo de limpieza se quita la electricidad al horno, cuando se vuelve a encender el

FIG. 1



horno, el programa en automático se pone de nuevo en marcha.

- El día siguiente al ciclo de limpieza será posible cepillar el refractario.

6.1.b.b - Limpieza externa



Limpie con cuidado el horno al finalizar cada ciclo de trabajo.

Para la limpieza del horno **NO** use utensilios metálicos como por ejemplo estropajos, cepillos, espátulas, y/o productos corrosivos. **NO** utilice chorros de agua sobre las paredes del horno.

- Para la limpieza externa utilice un paño humedecido con agua y un detergente adecuado a la superficie a tratar.

6.1.b.c - Limpieza plano refractario (Fig. 1)

Controle que el horno esté completamente frío, abra la puerta y limpie el plano refractario (1) con el cepillo apropiado.

6.1.c - Intervenciones de mantenimiento programado

- Según las horas de trabajo y la carga de trabajo, programar el mantenimiento por lo menos una vez al año.



Las intervenciones que se describen a continuación deben ser realizadas por personal técnico especializado y expresamente autorizado.

6.1.d - Intervenciones de mantenimiento según las necesidades

6.1.d.a - Sustitución de la lámpara (Fig. 3)

(Versión con marco)

- Desenroscar los dos pomos (1) y quitar el marco (2) con el relativo vidrio (3).
- Sustituir la lámpara (4).

FIG. 2

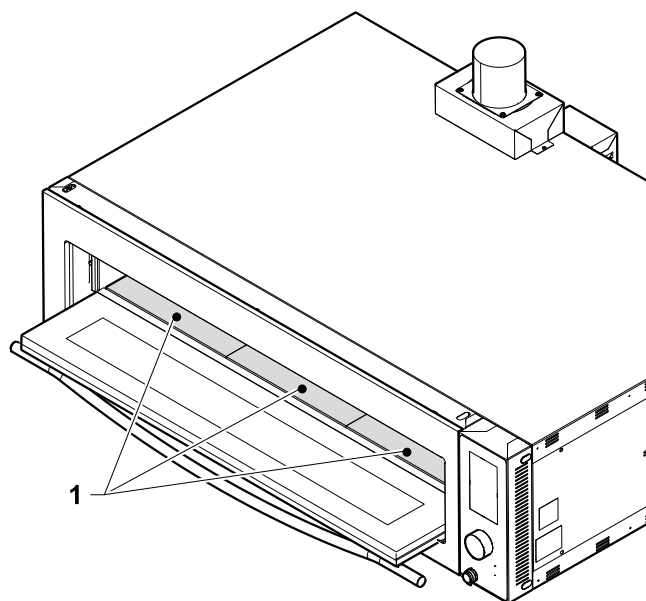
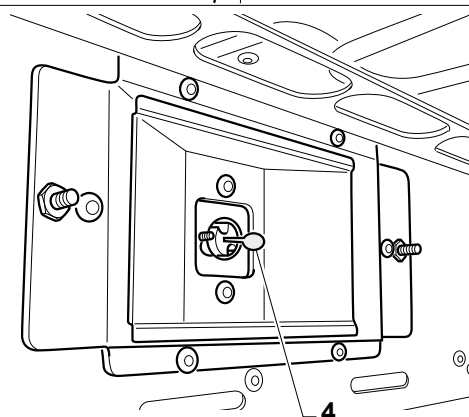
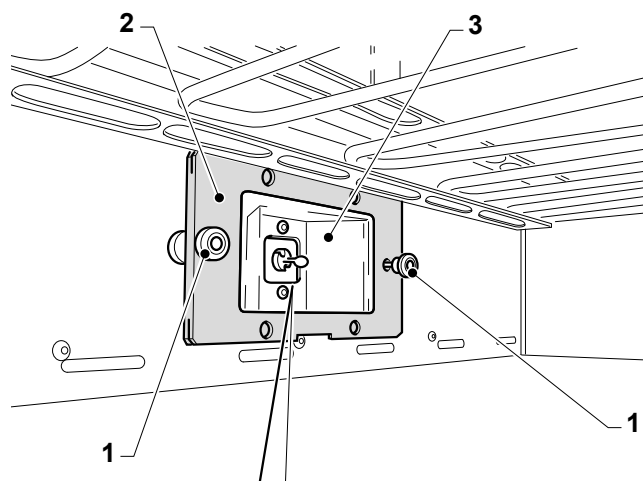


FIG. 3




ATENCIÓN

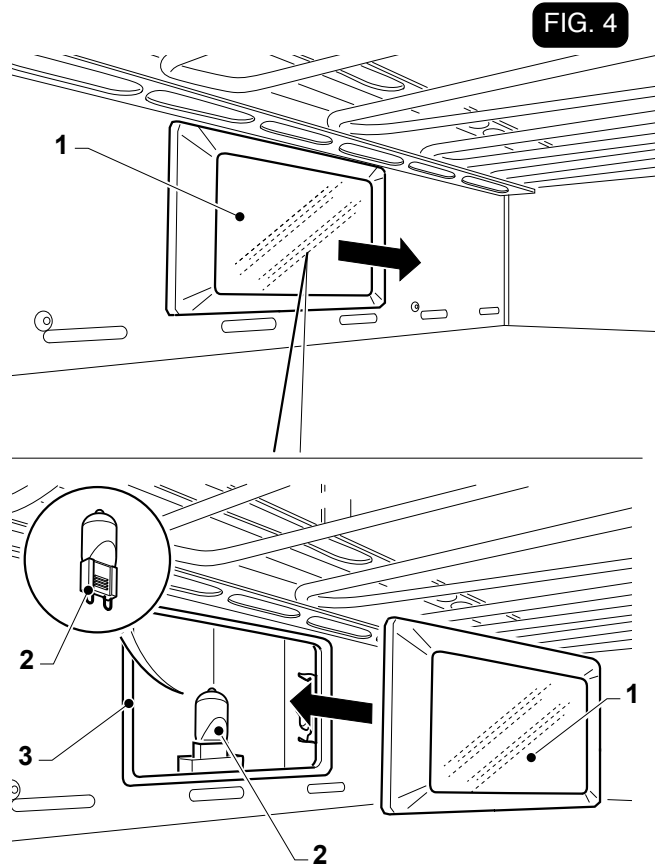
La lámpara es halógena; **NO tocar con los dedos: PELIGRO DE QUEMADURAS.**

(Versión con vidrio extraíble)

- Quitar el vidrio (1) por los dedos o sopalancando por un utensilio llano.
- Reemplazar la bombilla (2).
- Reensamblar el vidrio (1) empujándolo hacia el marco (3).


ATENCIÓN

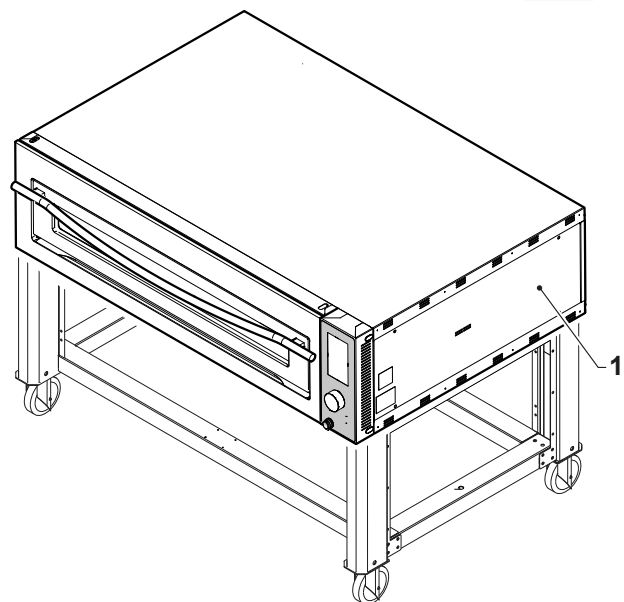
La lámpara es halógena; **NO tocar con los dedos: PELIGRO DE QUEMADURAS.**


FIG. 4

6.1.d.b - Limpieza del ventilador de refrigeración del cuadro eléctrico (Fig. 4)

Cuando en la pantalla aparece la alarma “SOBRETENPERATURA DEL COMPARTIMIENTO TÉCNICO /TARJETA DE ALIMENTACIÓN” hay que efectuar la limpieza del ventilador de refrigeración del cuadro eléctrico:

- desmonte la parte lateral derecha (1) y, utilizando aire comprimido, limpie la suciedad que se haya depositado en el ventilador.


FIG. 5



IMPORTANTE

Si en el horno volviera a aparecer la alarma llame al servicio de asistencia técnica.

6.2 - REARME DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD



PELIGRO

Asegurarse de que no haya tensión dentro

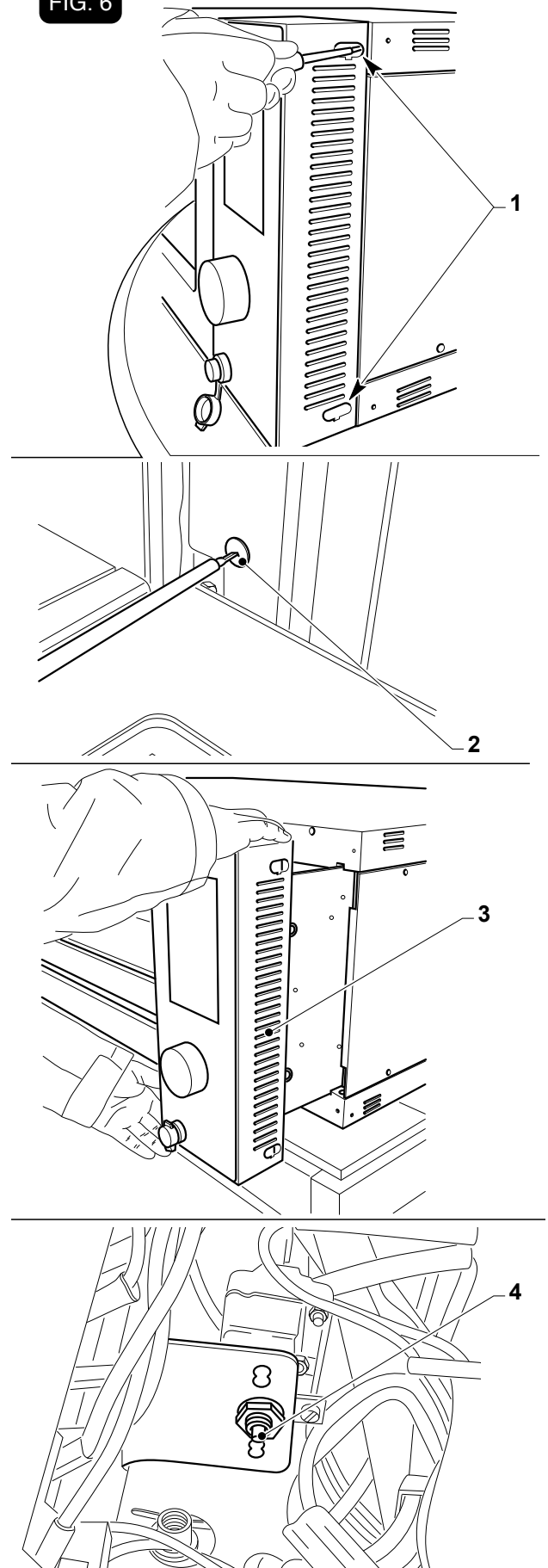
del cuadro eléctrico.

Para rearmar el termostato de seguridad, realizar lo

siguiente:

- Desenroscar los dos tornillos (1).
- Abrir la puerta y desenroscar el tornillo (2).
- Extraer el panel de los componentes eléctricos (3)
- Pulsar el botón rojo (4) para rearmar el termostato de seguridad posicionado dentro del compartimento técnico.
- Volver a montar todo realizando las operaciones en sentido contrario.

FIG. 6





ATENCIÓN

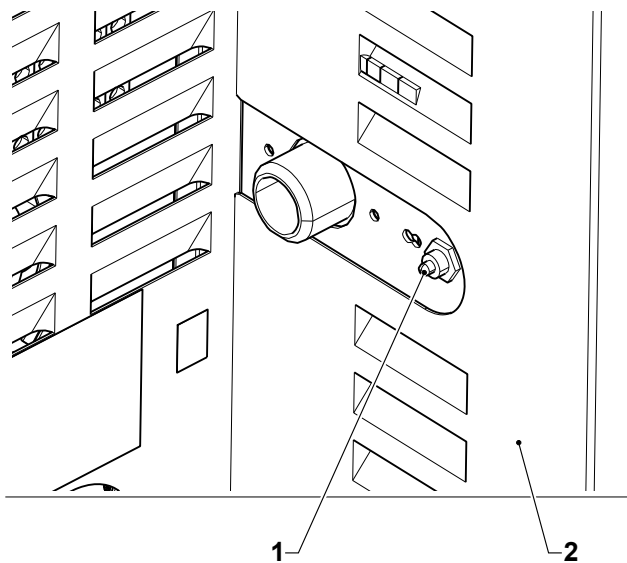
Si el termostato se vuelve a activar varias veces, significa que el horno tiene algún problema.

Llamar al servicio de asistencia técnica.

6.3 -REARME TERMOSTATO DE SEGURIDAD VAPORERA

Para rearmar el termostato de seguridad, pulsar la tecla roja (1) que sobresale del panel (2).

FIG. 7



Capítulo 7



ATENCIÓN

Si el termostato se reactiva varias veces, significa que la vaporera tiene algún problema. Llamar al servicio de asistencia técnica.

7.1 - DESMONTAJE DE LA MÁQUINA

En el caso de que fuera necesario desmontar la máquina para instalarla posteriormente en otro lugar hay que efectuar las operaciones indicadas en el capítulo "Instalación" en sentido inverso.



PELIGRO

Antes de desmontar el equipo desconecte la alimentación eléctrica.

Las operaciones de montaje tienen que ser efectuadas por personal técnico cualificado y habilitado para efectuar dichas intervenciones.



ATENCIÓN

En el caso de que sea necesario desmontar la máquina o algunos de sus componentes de manera diferente a lo descrito en el manual, póngase en contacto con la firma OEM o con el propio Agente, consultando los datos que se encuentran en la tercera página de esta publicación.

7.2 - DESGUACE DE LA MÁQUINA

En el momento en que se decida desguazar la máquina (por cualquier motivo, ya sea éste límite de uso, imposibilidad de reparación u otro) hay que:

- Desconectar la máquina siguiendo en sentido inverso las operaciones descritas en el capítulo "Instalación" de este manual.
- Desmontar la mayor parte de piezas de la máquina (cárter, lámparas, protecciones, manijas, cadenas, motores, etc.) clasificándolas en base al tipo (por ejemplo: tubos, componentes de goma, lubricantes, solventes, productos de revestimiento, aluminio, material de hierro, cobre, vidrio, etc.).

- ~~Antes de proceder al desguace, deberá informar por medio de una comunicación escrita a los órganos encargados de dichas operaciones, respetando las normativas vigentes en cada país.~~
- ~~Debe haber recibido la autorización de las autoridades antes mencionadas, elimine los componentes respetando las Normativas Vigentes al respecto.~~

Para la salvaguardia del ambiente hay que actuar en conformidad a la normativa local vigente.

Cuando el aparato no se pueda volver a utilizar ni reparar, efectuar una eliminación diferenciada de los componentes.

El aparato eléctrico no se debe eliminar como residuo urbano, si no que es necesario respetar la recolección separada de residuos introducida por la Directiva especial para la eliminación de residuos derivados de equipos eléctricos (d.l. n° 49 del 14/03/2014 por la aplicación de las directivas 2012/19/UE RAEE y d.l. n° 27 del 4/03/2014 para la aplicación de las directivas 2011/65/UE ROHS).

Los aparatos eléctricos están marcados por un símbolo que representa un contenedor de basura sobre ruedas cruzado por una barra. El símbolo indica que el aparato fue introducido en el mercado después del 13 de agosto de 2005 y que debe ser objeto de recogida selectiva de residuos.

La eliminación inadecuada o abusiva de los aparatos, o bien el uso impropio de los mismos, en razón de las sustancias y materiales que contienen, puede ser nociva para las personas y el medio ambiente. La eliminación de residuos eléctricos que no respete las normas vigentes conlleva la aplicación de sanciones administrativas y penales.

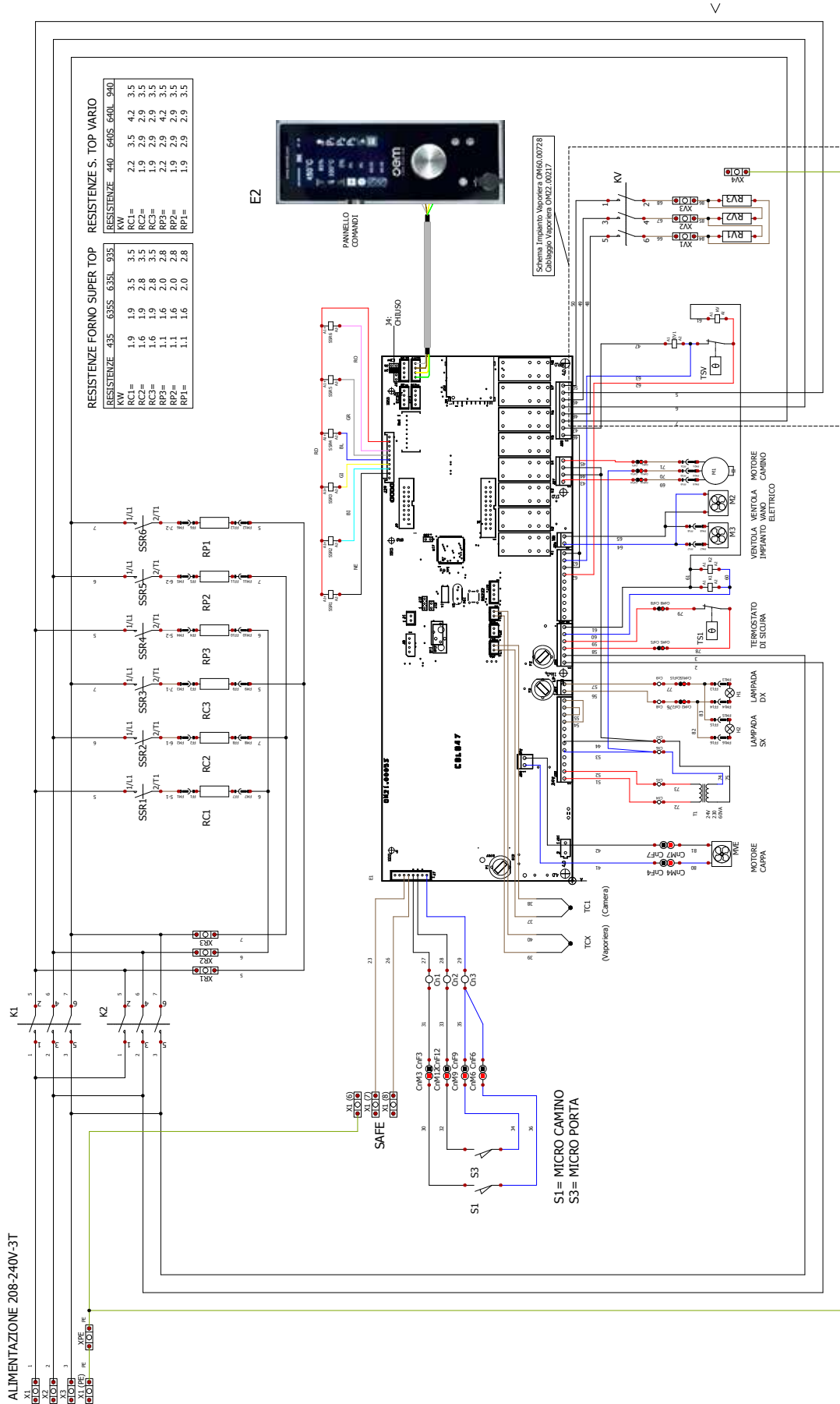


ATENCIÓN

Para la eliminación de las sustancias nocivas (lubricantes, solventes, productos de revestimiento, etc.) consulte el párrafo siguiente.

7.3 - ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS

Para eliminar las sustancias nocivas atégase a lo establecido por las Normas Vigentes en cada país y proceda de acuerdo a las mismas.





ATENCIÓN



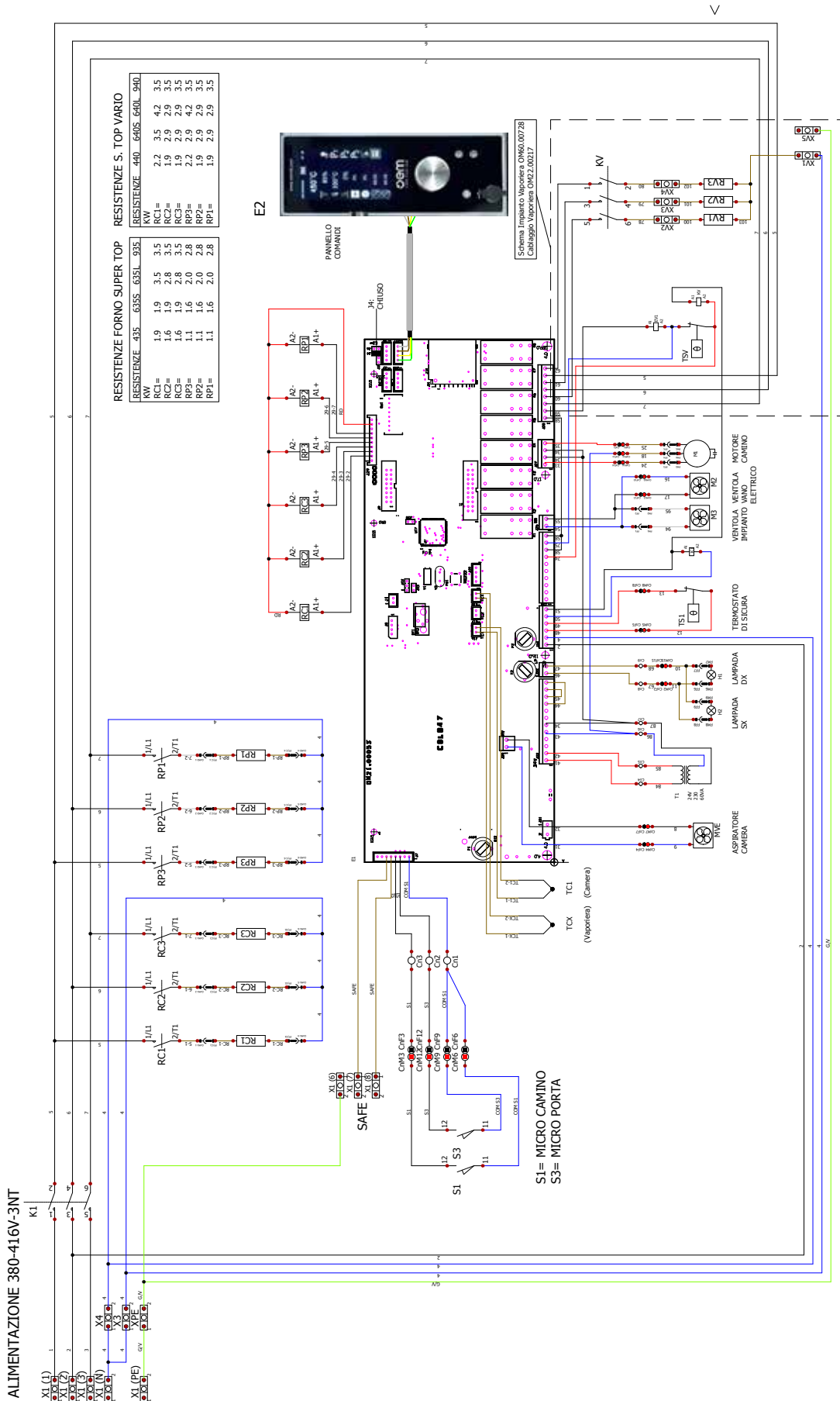
Cualquier irregularidad cometida por el Cliente antes, durante o después del desguace y eliminación de los componentes de la máquina, así como al interpretar y aplicar las Normativas Vigentes en la materia, es de exclusiva responsabilidad del mismo.

ESQUEMA HORNO “SUPER TOP” - 208/240 Volt 3Ph + PE

LEYENDA ESQUEMA HORNO “SUPER TOP” - 208/240 Volt 3Ph + PE

E1	Placa de alimentación
E2	Pantalla táctil de 7"
EV1	Electroválvula de vapor
F2	Fusible de lámpara
F3	Fusible de alimentación de la placa
H1	Lámparas para cámaras de cocción
H2	Lámparas para cámaras de cocción
K1	Contactador general
KV	Contactador de vapor
M1	Motor de chimenea
M2	Ventiladores de refrigeración
M3	Ventiladores de refrigeración
MV3	Motor de succión de cámara
RC1	Resistencia de entrada superior
RC2	Resistencia central superior
RC3	Resistencia superior del fondo
RP1	Resistencia de entrada inferior
RP2	Resistencia central inferior
RP3	Resistencia inferior del fondo
RV1	Elementos calefactores de vapor
RV2	Elementos calefactores de vapor
RV3	Elementos calefactores de vapor
S1	Microinterruptor de chimenea
S3	Microinterruptor de puerta
T1	Transformador de potencia del tablero
TC1	Sonda de temperatura de la cámara
TCX	Sonda de temperatura del vapor
TS1	Termostato de seguridad
TSV	Termostato de seguridad para vaporera
X1 (1)	Terminal
X1 (2)	Terminal
X1 (3)	Terminal
X1 (6)	Terminal
X1 (7)	Terminal
X1 (8)	Terminal
X1 (N)	Terminal
X1 (PE)	Terminal
X3	Terminal
X4	Terminal
XPE	Terminal de puesta a tierra
XV1	Terminal para vaporera

- XV2 Terminal para vaporera
- XV3 Terminal para vaporera



XV4 Terminal para vaporera

XV5 Terminal para vaporera

ESQUEMA HORNO "SUPER TOP" - 380/416 Volt 3Ph + N + PE

LEYENDA ESQUEMA HORNO "SUPER TOP" - 380/416 Volt 3Ph + N + PE

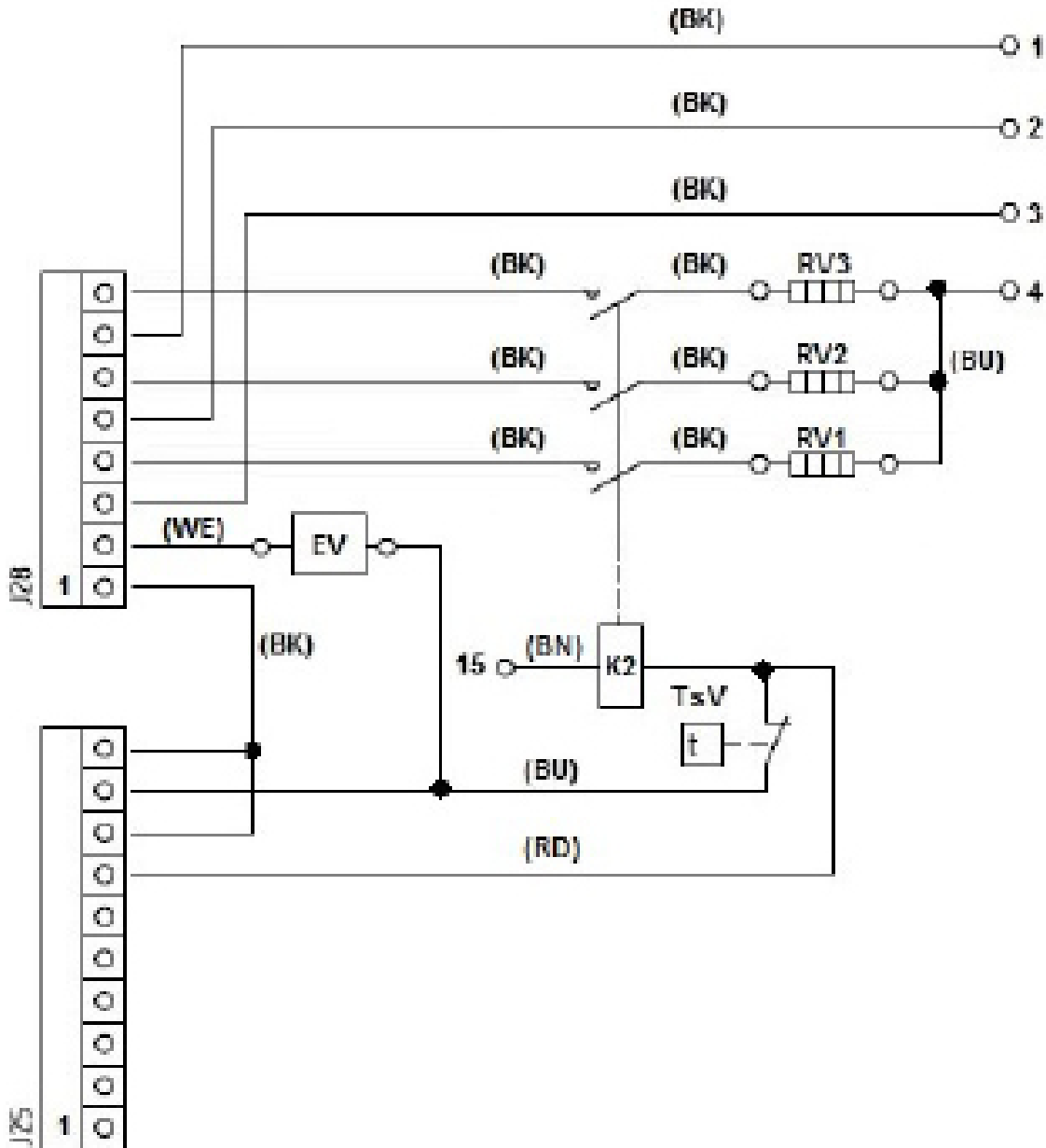
E1	Placa de alimentación
E2	Pantalla táctil de 7"
EV1	Electroválvula de vapor
F2	Fusible de lámpara
F3	Fusible de alimentación de la placa
H1	Lámparas para cámaras de cocción
H2	Lámparas para cámaras de cocción
K1	Contactador general
KV	Contactador de vapor
M1	Motor de chimenea
M2	Ventiladores de refrigeración
M3	Ventiladores de refrigeración
MV3	Motor de succión de cámara
RC1	Resistencia de entrada superior
RC2	Resistencia central superior
RC3	Resistencia superior del fondo
RP1	Resistencia de entrada inferior
RP2	Resistencia central inferior
RP3	Resistencia inferior del fondo
RV1	Elementos calefactores de vapor
RV2	Elementos calefactores de vapor
RV3	Elementos calefactores de vapor
S1	Microinterruptor de chimenea
S3	Microinterruptor de puerta
T1	Transformador de potencia del tablero
TC1	Sonda de temperatura de la cámara
TCX	Sonda de temperatura del vapor
TS1	Termostato de seguridad
TSV	Termostato de seguridad para vaporera
X1 (1)	Terminal
X1 (2)	Terminal
X1 (3)	Terminal
X1 (6)	Terminal
X1 (7)	Terminal
X1 (8)	Terminal
X1 (N)	Terminal
X1 (PE)	Terminal
X3	Terminal
X4	Terminal

XPE Terminal de puesta a tierra

PÁGINA EN BLANCO

- XV1** Terminal para vaporera
- XV2** Terminal para vaporera
- XV3** Terminal para vaporera
- XV4** Terminal para vaporera
- XV5** Terminal para vaporera

PÁGINA EN BLANCO



**ESQUEMA VAPORERA PARA HORNO "VARIO"
LEYENDA ESQUEMA OM23.00500**

- TCX** SONDA DE TEMPERATURA
- EV** ELECTROVÁLVULA DE SUMINISTRO
- K2** TELERUPTOR DE SEGURIDAD
- RV1** RESISTENCIA 1 VAPORERA
- RV2** RESISTENCIA 2 VAPORERA
- RV3** RESISTENCIA 3 VAPORERA
- TSV** TERMOSTATO DE SEGURIDAD VAPORERA



OEM ALI Group S.r.l. a Socio Unico

Viale Lombardia, 33

Tel.: +39 0376 - 910511

Fax: +39 0376 - 910545

info@oemali.com

www.oemali.com