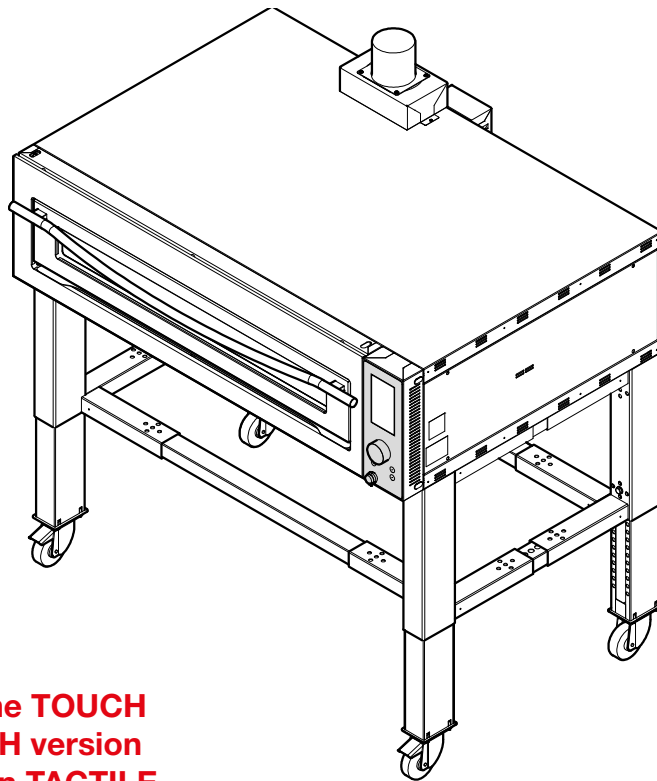




**FORNO PER PIZZA - PIZZA-OVEN - FOUR POUR PIZZA  
PIZZA-OFEN - HORNO PARA PIZZA**



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)

# FRANÇAIS

<b>CHAPITRE</b> .....	<b>1</b>	5.5 - PROGRAMMATION PARAMÈTRES DE CUISSON .	27
<i>Chapitre pour le technicien et l'opérateur</i>		5.6 - ECLAIRAGE CHAMBRE .....	28
1.1 - INSTRUCTIONS GÉNÉRALES.....	3	5.7 - MENU UTILISATEUR .....	29
1.2 - RÉFÉRENCES NORMATIVES.....	5	5.8 - MINUTERIE AUTOALLUMAGE.....	30
1.3 - DESCRIPTION DES SYMBOLES.....	5	5.9 - CALENDRIER.....	31
1.4 - COMPOSITION DE LA MACHINE .....	5	5.10 - FONCTION D'AIDE À LA CUISSON.....	31
1.5 - ADAPTATIONS À LA CHARGE DE L'ACHETEUR .....	6	5.11 - VISUALISATION RECETTES ET MANUEL.....	32
1.6 - OPÉRATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE.....	6	5.12 - MODALITÉ ENREGISTREMENT RECETTES .....	33
1.7 - RISQUE D'EXPLOSION.....	6	5.13 - PRÉPARATION DU FOUR.....	36
1.8 - NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE.....	6	5.14 - CUISSON DE LA PIZZA.....	37
1.9 - FICHER EN FORMAT ÉLECTRONIQUE .....	6	5.15 - ALARMES .....	38
		5.16 - ÉTEINDRE LE FOUR.....	41
		5.17 - MAUVAIS FONCTIONNEMENT, CAUSES ET	
		REMÈDES.....	41
<b>CHAPITRE</b> .....	<b>2</b>	<b>CHAPITRE</b> .....	<b>6</b>
<i>Chapitre pour le technicien</i>		<i>Chapitre pour le technicien et l'opérateur</i>	
2.1 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	9	6.1 - ENTRETIEN ORDINAIRE ET PROGRAMMÉ.....	42
2.2 - TRANSPORT.....	12	6.1.a - Généralités .....	42
2.3 - CONTRÔLE À LA RÉCEPTION .....	13	6.1.b - Interventions d'entretien ordinaire .....	42
2.4 - DÉBALLAGE (Fig. 3).....	13	6.1.b.a - Cycle d'auto-nettoyage .....	42
2.5 - IDENTIFICATION DES COMPOSANTS .....	14	6.1.b.b - Nettoyage externe .....	43
2.6 - IDENTIFICATION DE LA MACHINE.....	14	6.1.b.c - Nettoyage du plan réfractaire.....	43
		6.1.c - Interventions d'entretien programmé.....	43
		6.1.d - Interventions d'entretien selon les nécessités..	43
		6.1.d.a - Remplacement ampoule.....	43
		6.1.d.b - Nettoyage du ventilateur de refroidisse-	
		ment du tableau électrique.....	44
		6.2 - RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DE	
		SÉCURITÉ.....	45
		6.3 - RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DE	
		SÉCURITÉ.....	46
<b>CHAPITRE</b> .....	<b>3</b>	<b>CHAPITRE</b> .....	<b>7</b>
<i>Chapitre pour le technicien</i>		<i>Chapitre pour le technicien</i>	
3.1 - SOULÈVEMENT DE LA MACHINE.....	15	7.1 - DÉMONTAGE DE LA MACHINE.....	47
3.2 - DÉPLACEMENT FOUR EN VERTICAL.....	15	7.2 - DÉMANTELÈMENT DE LA MACHINE.....	47
3.3 - ASSEMBLAGE DES COMPOSANTS .....	15	7.3 - ÉLIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES .....	47
3.4 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.....	17		
3.5 - POSITIONNEMENT FOUR.....	18	SCHÉMA FOUR "SUPER TOP"	
		208/240 Volt 3Ph + PE .....	48
		SCHÉMA FOUR "SUPER TOP"	
		380/416 Volt 3Ph + N + PE.....	50
		SCHÉMA APPAREIL À VAPEUR POUR FOUR "VARIO" .....	54
<b>CHAPITRE</b> .....	<b>4</b>		
<i>Chapitre pour le technicien et l'opérateur</i>			
4.1 - EMPLOI PRÉVU.....	20		
4.2 - EMPLOI INCORRECT.....	20		
4.3 - PLAQUETTES DE SÉCURITÉ.....	20		
4.4 - SÉCURITÉS .....	21		
4.5 - ZONES OPÉRATEUR .....	21		
4.6 - ZONES À RISQUE RÉSIDUEL .....	21		
4.7 - ZONES DANGEREUSES.....	21		
<b>CHAPITRE</b> .....	<b>5</b>		
<i>Chapitre pour le technicien et l'opérateur</i>			
5.1 - TABLEAU DE COMMANDES FOUR DIGITAUX.....	24		
5.2 - INTERFACE UTILISATEUR .....	25		
5.3 - CADRE PRINCIPAL.....	26		
5.4 - SELECTION PROGRAMMES ou MODIFICATION			
PARAMÈTRES .....	27		

PAGE LAISSEE INTENTIONNELLEMENT VIDE

# Chapitre 1

## 1.1 - INSTRUCTIONS GENERALES

- Avant de la mise en route de la machine, l'opérateur doit avoir soigneusement lu ce manuel d'instructions et avoir acquis une connaissance très détaillée des spécifications techniques et des commandes.
- **Il est nécessaire que l'opérateur soit convenablement entraîné à l'emploi de la machine.**
- Avant d'installer la machine, contrôler que la zone destinée à l'installation soit indiquée par rapport aux dimensions et au poids de la machine.
- En cas d'installation ou d'enlèvement de parties de la machine, utiliser seulement des moyens de soulèvement et de manutention convenables au poids et aux caractéristiques géométriques de la pièce à soulever.
- Le tableau de commande ne fait pas partie de la zone de la machine qui entre en contact avec les aliments; svp de prendre les précautions nécessaires pour éviter que l'opérateur réalise une contamination croisée entre les commandes et les aliments.
- Ne pas permettre au personnel pas autorisé ou pas qualifié de mettre en route, de régler ou de réparer la machine.  
Utiliser ce manuel pour toute opération nécessaire.
- Les parties mécaniques et les composants électriques qui se trouvent à l'intérieur de la machine sont protégés par des panneaux entièrement fermés avec des vis.
- Avant d'effectuer le nettoyage et/ou l'entretien de la machine et avant d'enlever toute protection, **s'assurer que l'interrupteur générale soit en position "OFF" (O)**; cela faisant, on coupe l'alimentation électrique de la machine pendant l'intervention de l'opérateur.
- Le système d'alimentation électrique de l'acheteur (utilisateur) doit être pourvu d'un système de décrochage automatique près de l'interrupteur général de la machine et d'une installation convenable de mise à la terre qui répond à toute exigence des normes pour la prévention des accidents.
- S'il est nécessaire d'intervenir sur l'interrupteur général, couper la tension à la ligne à laquelle l'interrupteur général est branché.
- Tout contrôle et opération d'entretien qui rend nécessaire l'enlèvement des protections de sécurité est fait sous la responsabilité de l'utilisateur.  
**Il est donc très important de faire effectuer dites opérations exclusivement par des techniciens spécialisés et autorisés.**
- Contrôler que tout dispositif de sécurité contre les accidents (barrières, protections, carter, micro-interrupteurs, etc.) n'ont pas subi de modifications et qu'ils marchent parfaitement. Au cas contraire, les régler convenablement.
- **Ne pas enlever les dispositifs de sécurité.**
- Afin d'éviter tout risque personnel, utiliser seulement des outillages convenables et conformes aux règlements nationaux de sécurité.
- N'effectuer en aucun cas de modifications à l'installation électrique, pneumatique ou à tout autre mécanisme.
- Ne pas laisser marcher la machine sans surveillance.
- Mettre toujours de vêtements indiqués afin d'éviter tout accident, en conformité aux normes en vigueur.

- Le sol situé près du four pourrait être glissant: faire attention. Utiliser des chaussures antidérapantes appropriées.
- En cas d'opérations ou de réparations à effectuer en positions que l'on ne peut pas atteindre directement du sol, utiliser des échelles ou des moyens de soulèvement sûrs et conformes aux règlements nationaux de sécurité.
- En cas de réparation près de ou au-dessous de la machine, s'assurer que:
  - aucune partie peut entrer en fonction et/ou qu'il n'y ait aucune partie instable positionnée sur la machine ou en proximité d'elle:
- Ne jamais utiliser vos mains au lieu d'outillages convenables pour opérer sur la machine.
- Ne pas utiliser vos mains ou d'autres objets pour arrêter les parties en mouvement.
- Ne pas utiliser d'allumettes, de briquets, ou de flammes libres en proximité de la machine.
- **FAIRE BEAUCOUP D'ATTENTION AUX PLAQUETTES D'INSTRUCTIONS PRESENTES SUR LA MACHINE A CHAQUE EMPLOI OU SI L'ON SE TROUVE EN PROXIMITE DE LA MACHINE.**
- L'opérateur doit impérativement garder toute plaquette lisible, en changeant, si nécessaire, sa position, afin d'en assurer la visibilité.
- L'opérateur doit impérativement remplacer toute plaquette détériorée ou pas clairement lisible, en demandant les plaquettes nouvelles au Service Pièces de Rechange.
- **Il est absolument interdit d'effectuer de réparations lorsque la machine est en fonction.**
- En cas de mauvais fonctionnement de la machine ou de dommages à ses composants, contacter le responsable autorisé à effectuer l'entretien, sans agir arbitrairement sur la machine.
- **Il est absolument interdit à qui que ce soit d'utiliser la machine pour tout emploi différent par rapport aux emplois expressément prévus.** L'emploi de la machine doit toujours avoir lieu convenablement aux modalités, aux temps et aux lieux prévus par les normes de bonne technique, d'après la directive des machines et dans le respect des normes concernant la santé et la sécurité des travailleurs, indiquées par les lois en vigueur dans le pays où la machine est utilisée ou, faute de dites lois, d'après la directive CEE 89/391.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec la machine.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien dont l'utilisateur doit s'occuper ne doivent pas être effectuées par des enfants.
- **Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'accidents, de dommages corporels et/ou matériels provoqués par le non-respect des normes de sécurité et des instructions figurant dans le présent manuel.**
- **LES NORMES DE SECURITE INDIQUEES DANS CE MANUEL INTEGRENT OU COMPLEMENTENT LES NORMES DE SECURITE EN VIGUEUR LOCALEMENT.**
- **Ne JAMAIS effectuer de réparations hâtives ou de fortune qui pourraient compromettre le bon fonctionnement de la machine et la sécurité de l'opérateur.**
- **EN CAS DE DOUTE DEMANDER TOUJOURS L'INTERVENTION DE PERSONNEL SPECIALISE.**
- **TOUTE MODIFICATION, ELECTRIQUE/ ELECTRONIQUE OU MECANIQUE DE LA MACHINE DE LA PART DE L'UTILISATEUR ET TOUT EMPLOI DE LA MACHINE AVEC NEGLIGENCE, SOULEVENT LA SOCIETE PRODUCTRICE DE TOUTE RESPONSABILITE ET REND L'UTILISATEUR LE SEUL RESPONSABLE A L'EGARD DES ORGANES COMPETENTS POUR LA PREVENTION DES ACCIDENTS.**



### 1.2 - REFERENCES NORMATIVES

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

### 1.3 - DESCRIPTION DES SYMBOLES

Beaucoup d'accidents sont causés par une connaissance insuffisante des instructions et par faute d'application des règles de sécurité à appliquer pendant le fonctionnement et les opérations d'entretien de la machine.

**Afin d'éviter tout accident, lire, bien comprendre et suivre** toute instruction contenue dans ce manuel et sur les plaquettes appliquées sur la machine.

Pour identifier les messages de sécurité insérés dans ce manuel on a utilisé les symboles suivants:



#### DANGER

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



#### ATTENTION

Ce symbole est utilisé dans les messages de sécurité du manuel pour de dangers qui, si négligés, peuvent provoquer de lésions ou dommages petits ou modérés.

**Le message peut être utilisé même seulement pour dangers qui peuvent provoquer de dommages à la machine.**



#### IMPORTANT

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



**DANGER**

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

**Ce symbole indique qu'il faut lire les instructions pour l'usage et l'entretien avant d'utiliser la machine.**



**Ce symbole se trouve sur les parties de la machine qui atteignent une température élevée.**

**Il indique qu'il y a un risque de brûlures.**



**Ce symbole se trouve près d'une borne appropriée et il indique que la machine doit être branchée à un réseau équipotentiel.**



### 1.4 - COMPOSITION DE LA MACHINE

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

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

## 1.5 - ADAPTATIONS A LA CHARGE DE L'ACHETEUR

### a) Adaptation du lieu d'installation.

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

### b) Adaptation du système électrique.

- Le système électrique d'alimentation doit être conforme aux normes nationales en vigueur dans le lieu d'installation et pourvu d'une mise à la terre efficace.
- Positionner un dispositif omni polaire de sectionnement sur la ligne d'alimentation, dans la partie supérieure de la machine.
- **Les câbles électriques d'alimentation doivent être dimensionnés en fonction du courant maximum demandé par la machine ; cela faisant, la chute de tension totale, à pleine charge, résulte inférieure à 2%.**

### c) Disposition du tuyau de cheminée.

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

### d) Gestion du neutre

- L'équipement est pourvu de neutre donc une borne identifiée d'après les normes spécifiques a été prévue.

### e) Circuit hydrique

#### (seulement pour option vaporisateur)

Le circuit hydrique d'alimentation et d'évacuation doit être conforme aux dispositions figurant dans les normes nationales en vigueur.

## Chargement

- En amont du four, placer un robinet de réduction entre le four et le système d'alimentation.  
Préparer une ligne d'alimentation hydrique près du lieu où le four sera installé.

## Évacuation

- Préparer une canalisation d'eaux usées et la placer dans la partie postérieure du four.

## 1.6 - OPERATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE

- a) En cas d'incendie couper la tension de la machine en débranchant l'interrupteur général.
- b) Eteindre l'incendie en utilisant des extincteurs convenable.



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

## 1.7 - RISQUE D'EXPLOSION

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

## 1.8 - NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE

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

## 1.9 - FICHER EN FORMAT ÉLECTRONIQUE

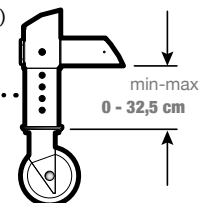
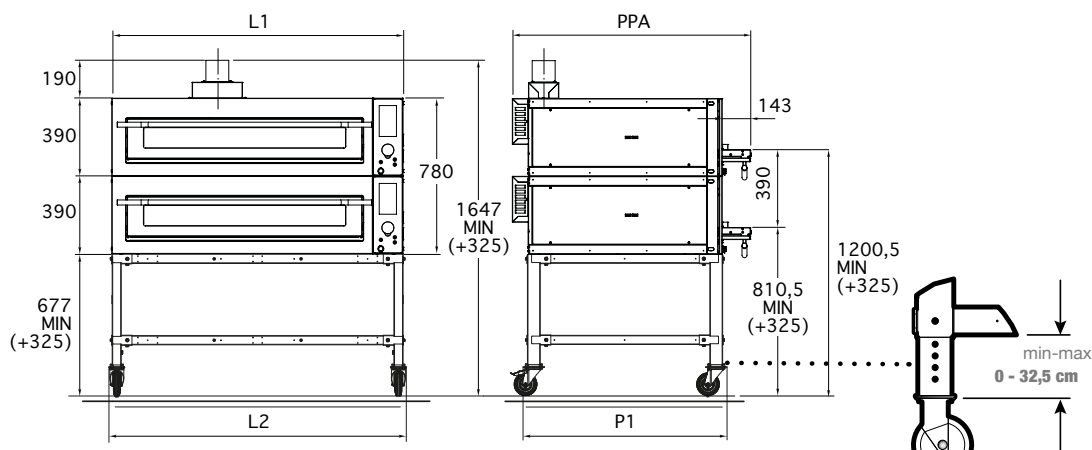
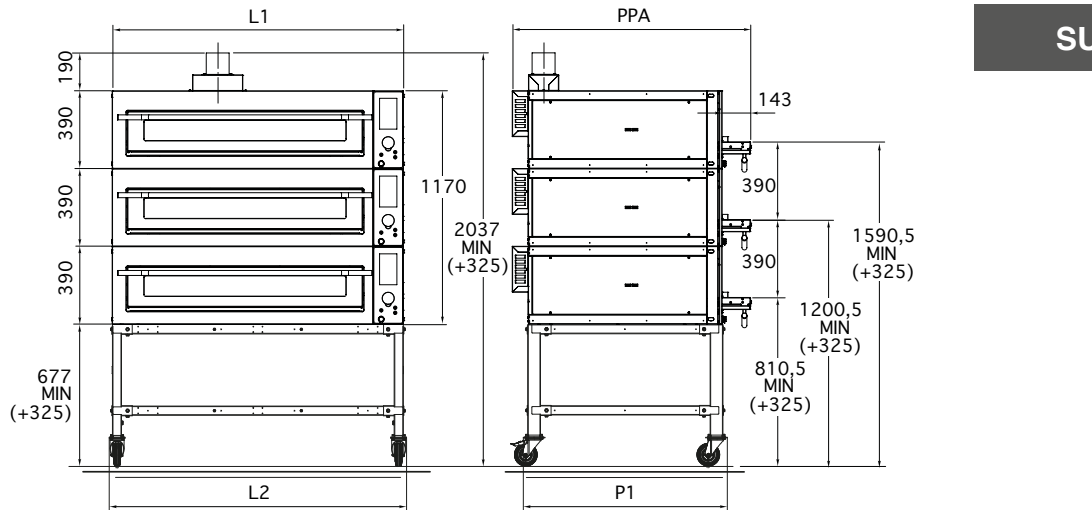
Ce manuel peut être téléchargé en format .pdf du site internet:

[www.oemali.com](http://www.oemali.com)

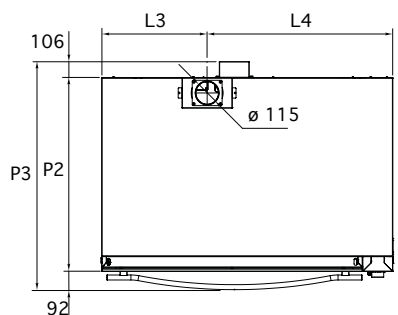
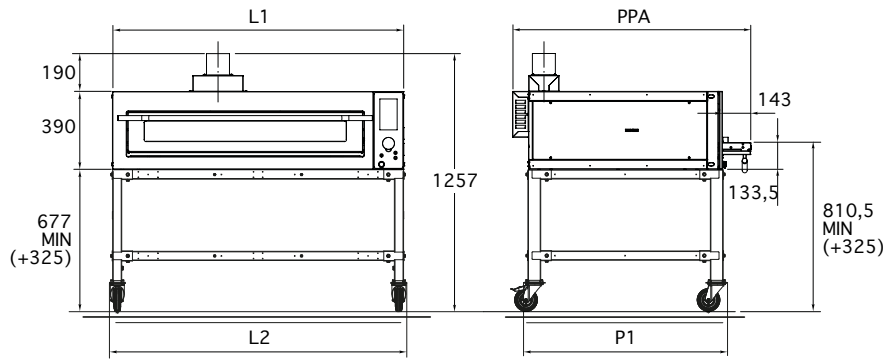
# Chapitre 2

## DIMENSIONS

**SUPERTOP**



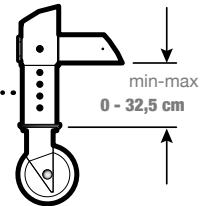
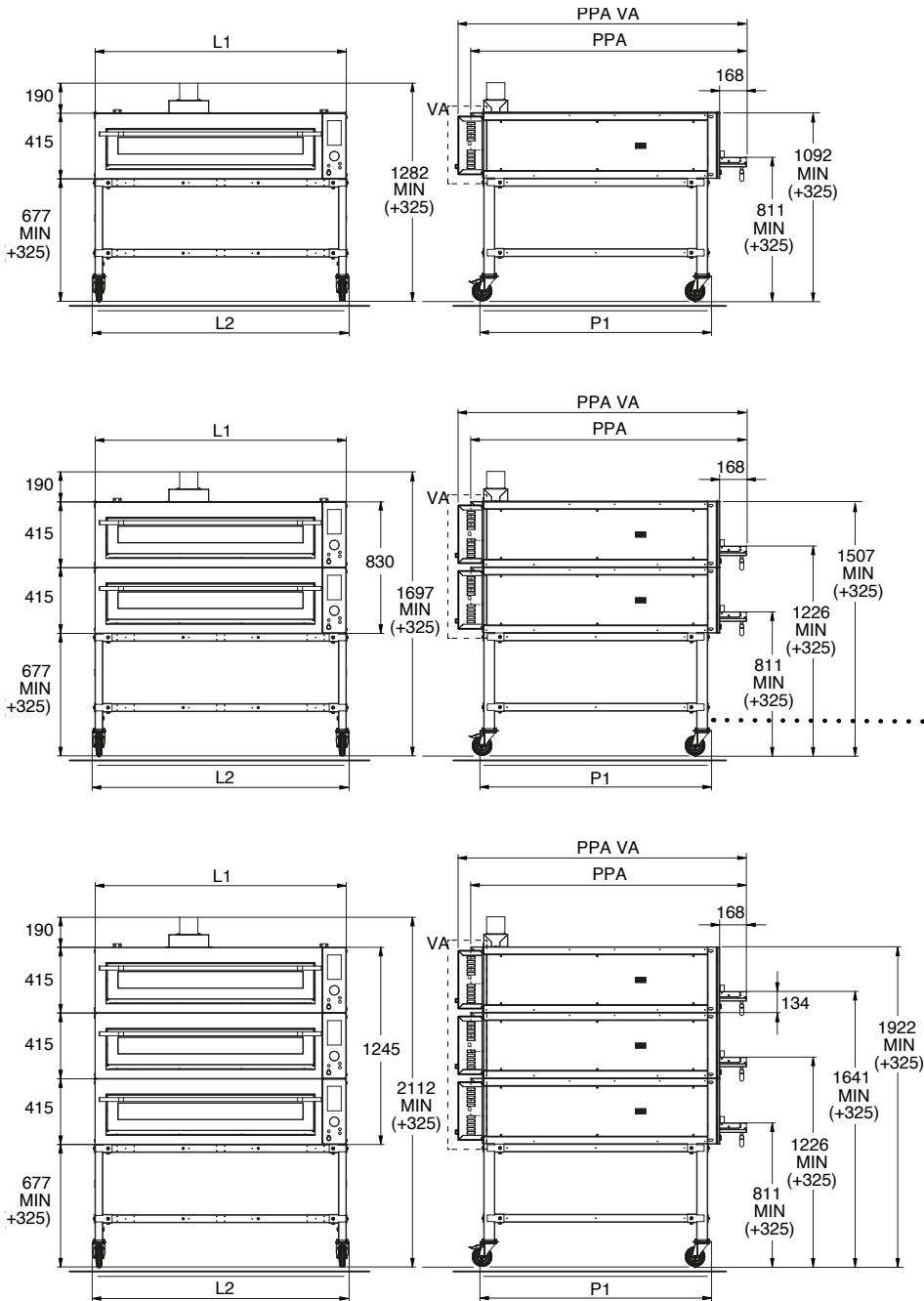
Passo fori | Step holes  
Schritt Löcher | Troux step  
Agujeros paso  
**2,5 cm**



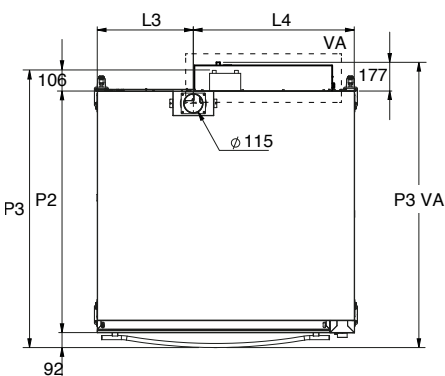
mesure en mm	Mod.	Dimensions externes							
		L1	L2	L3	L4	P1	P2	P3	P4
	435	1083	1118	343	740	947	975	1173	1224
	635 S	1083	1118	343	740	1297	1325	1523	1574
	635 L	1460	1495	529	931	947	975	1173	1224
	935	1460	1495	529	931	1297	1325	1523	1574

## DIMENSIONS

### SUPERTOP VARIO



Passo fori | Step holes  
Schritt Löcher | Trous step  
Agujeros paso  
2,5 cm



Mod.	Dimensions externes									
	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

mesure en mm

2.1 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Modèle	635L			935		
Branchement électrique	208/240V 1Ph+PE 66A	208/240V 3Ph+PE 38A	380/416V 3Ph+N+PE 22A	208/240V 1Ph+PE 82,5A	208/240V 3Ph+PE 47,5A	380/416V 3Ph+N+PE 27,5A
Puissance	15,1 kW			18,9 kW		
Section câble	3 x 25 mm <sup>2</sup>	4 x 10 mm <sup>2</sup>	5 x 6 mm <sup>2</sup>	3 x 35 mm <sup>2</sup>	4 x 16 mm <sup>2</sup>	5 x 6 mm <sup>2</sup>
Poids net	200 kg			250 kg		
Humidité relative	10 ÷ 80 %					

Modèle sans option vapeur

Modèle	440			640S		
Branchement électrique	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
Puissance	12Kw			18Kw		
Section câble	3x10mm <sup>2</sup>	4x6mm <sup>2</sup>	5x4mm <sup>2</sup>	3x16mm <sup>2</sup>	4x10mm <sup>2</sup>	5x6mm <sup>2</sup>
Poids net	160 kg			200Kg		
Humidité relative	10 ÷ 80 %					

Modèle	640L			940		
Branchement électrique	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
Puissance	18Kw			21Kw		
Section câble	3x16mm <sup>2</sup>	4x10mm <sup>2</sup>	5x6mm <sup>2</sup>	3x25mm <sup>2</sup>	4x10mm <sup>2</sup>	5x6mm <sup>2</sup>
Poids net	200Kg			250Kg		
Humidité relative	10 ÷ 80 %					

Modèle avec option vapeur

Modèle	440			640S		
Branchement électrique	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
Puissance	14,4Kw			20,4Kw		
Section câble	3x16mm <sup>2</sup>	4x10mm <sup>2</sup>	5x4mm <sup>2</sup>	3x25mm <sup>2</sup>	4x10mm <sup>2</sup>	5x6mm <sup>2</sup>
Poids net	200Kg			240Kg		
Humidité relative	10 ÷ 80 %					

Modèle	640L			940		
Branchement électrique	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
Puissance	20,4Kw			23,4Kw		
Section câble	3x25mm <sup>2</sup>	4x10mm <sup>2</sup>	5x6mm <sup>2</sup>	3x25mm <sup>2</sup>	4x16mm <sup>2</sup>	5x10mm <sup>2</sup>
Poids net	240Kg			290Kg		
Humidité relative	10 ÷ 80 %					

Dimension	Position		KW Résistance	KW tot.
435	ciel	Résistance ouverture	1,9	8,4
		Résistance centre	1,6	
		Résistance fond	1,6	
	fond	Résistance ouverture	1,1	
		Résistance centre	1,1	
		Résistance fond	1,1	
635L	ciel	Résistance ouverture	3,5	15,1
		Résistance centre	2,8	
		Résistance fond	2,8	
	fond	Résistance ouverture	2	
		Résistance centre	2	
		Résistance fond	2	
635S	ciel	Résistance ouverture	1,9	10,5
		Résistance centre	1,9	
		Résistance fond	1,9	
	fond	Résistance ouverture	1,6	
		Résistance centre	1,6	
		Résistance fond	1,6	
935	ciel	Résistance ouverture	3,5	18,9
		Résistance centre	3,5	
		Résistance fond	3,5	
	fond	Résistance ouverture	2,8	
		Résistance centre	2,8	
		Résistance fond	2,8	

Dimension	Position		KW Résistance	KW tot.
440	ciel	Résistance ouverture	2,2	12
		Résistance centre	1,9	
		Résistance fond	1,9	
	fond	Résistance ouverture	2,2	
		Résistance centre	1,9	
		Résistance fond	1,9	
640L	ciel	Résistance ouverture	1,65	18
		Résistance ouverture	1,47	
		Résistance centre	1,47	
		Résistance centre	1,47	
		Résistance fond	1,47	
		Résistance fond	1,47	
	fond	Résistance ouverture	1,65	
		Résistance ouverture	1,47	
		Résistance centre	1,47	
		Résistance centre	1,47	
		Résistance fond	1,47	
		Résistance fond	1,47	
640S	ciel	Résistance ouverture	3,5	18
		Résistance centre	2,9	
		Résistance fond	2,9	
	fond	Résistance ouverture	2,9	
		Résistance centre	2,9	
		Résistance fond	2,9	
940	ciel	Résistance ouverture	2,35	20,8
		Résistance ouverture	1,15	
		Résistance centre	1,15	
		Résistance centre	1,15	
		Résistance centre	1,15	
		Résistance fond	1,15	
		Résistance fond	1,15	
		Résistance fond	1,15	
	fond	Résistance ouverture	2,35	
		Résistance ouverture	1,15	
		Résistance centre	1,15	
		Résistance centre	1,15	
		Résistance centre	1,15	
		Résistance fond	1,15	

## 2.2 - TRANSPORT

### 2.2.a - Expédition (Fig. 1)

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

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

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

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



#### IMPORTANT

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

### 2.2.b - Souèvement emballage (Fig. 2)

La boîte devra être transportée très attentivement. Pour soulever et positionner de la boîte, il est nécessaire d'utiliser de systèmes de soulèvement convenables, choisis d'après le poids de la boîte.

Le soulèvement de la boîte doit être fait à l'aide d'une grue ou d'un palan, avec des courroies appropriées ou à l'aide d'un chariot élévateur en introduisant les fourches dans les encoches prévues à cet effet.



#### DANGER

**Les opérations de soulèvement et de transport doivent être mises en place par du personnel spécialisé et autorisé à l'emploi des outillages convenables.**

**Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'accidents, de dommages corporels et/ou matériels provoqués par le non-respect des normes de sécurité relatives au levage et au déplacement de matériaux vers l'intérieur et l'extérieur de l'établissement.**

### 2.2.c - Stockage



#### IMPORTANT

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

FIG. 1

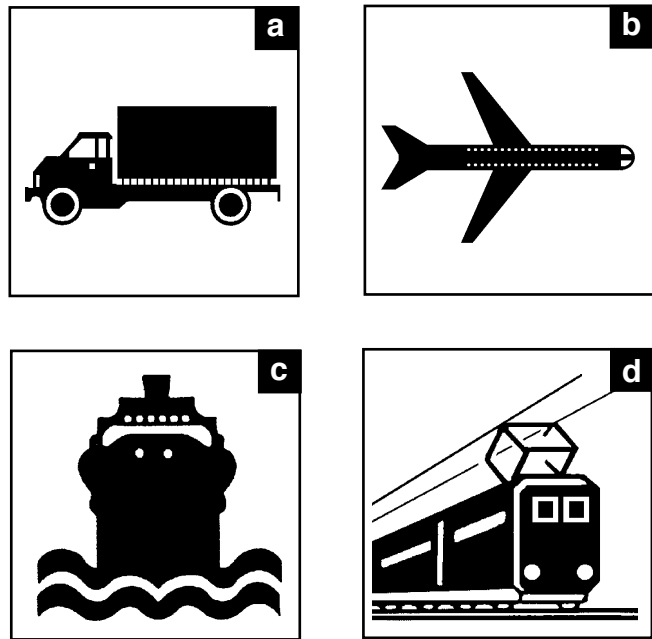
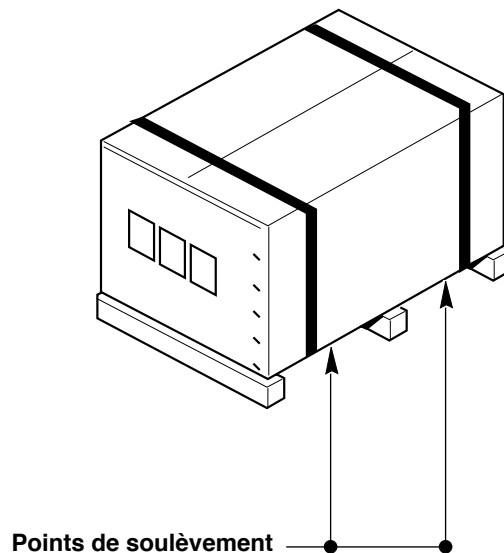


FIG. 2





### 2.3 - CONTROLE A LA RECEPTION

A la réception de la fourniture, vérifier que l'emballage soit intact et visiblement pas endommagé.

Si l'emballage est intact, l'enlever comme indiqué au point 2.4 (sauf en cas d'instructions différentes communiquées par la société constructrice).

Contrôler qu'à l'intérieur de l'emballage il y ait le manuel d'instructions aussi bien que les composants indiqués dans le document de transport.

En cas de présence de dommages ou d'imperfections, faire ce qui suit:

- a- Prévenir immédiatement le transporteur et votre agent, soit par téléphone, soit par écrit avec avis de réception;
- b- Informer, pour connaissance, la société constructrice.



#### IMPORTANT

**Le four est composé de trois parties différentes: le support, le four, le couvercle ou la hotte.**

**Chaque partie est emballée séparément; les composants sont assemblés lors de l'installation.**

### 2.4 - DESEMBALLAGE (Fig. 3)

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

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



#### ATTENTION



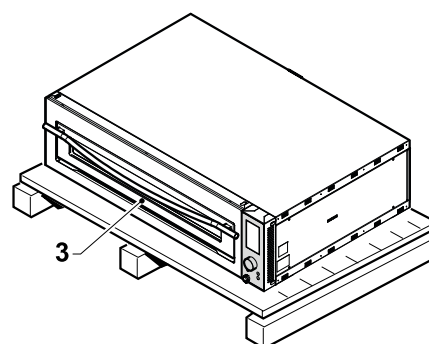
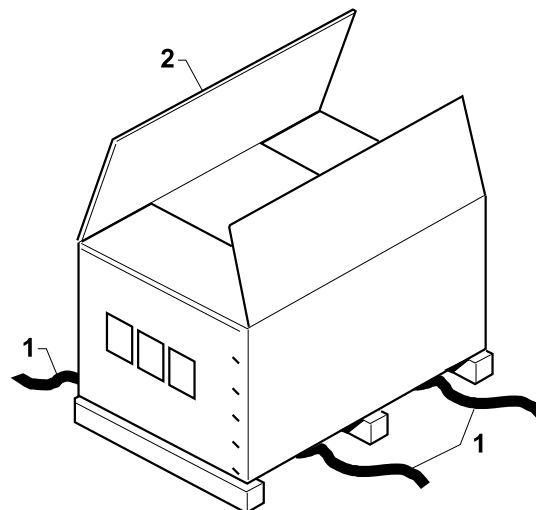
**Les éléments de l'emballage dangereux (sachets en plastique, carton, clous, etc...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants. Ils doivent être rassemblés et envoyés aux centres spéciaux de recyclage.**



#### IMPORTANT

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

FIG. 3



### 2.5 - IDENTIFICATION DES COMPOSANTS (Fig. 4)

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

### 2.6 - IDENTIFICATION DE LA MACHINE (Fig. 4)

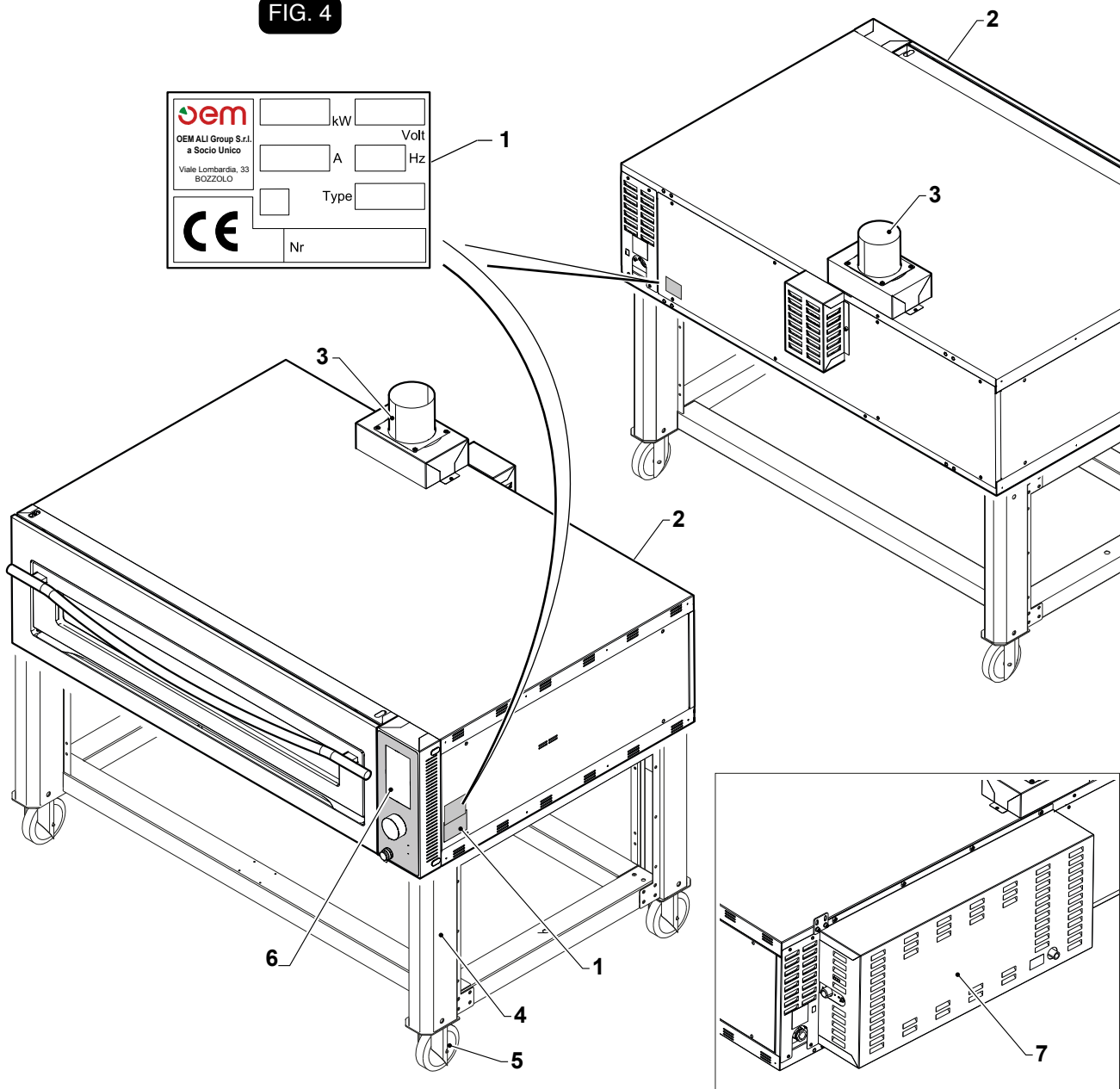
Le numéro de matricule et les données pour l'identification de la machine sont poinçonnés sur une plaquette (1) fixée sur la base de la machine.



#### IMPORTANT

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

FIG. 4



## Chapitre 3



**DANGER**

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

### 3.1 - SOULEVEMENT MACHINE (Fig. 1)

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

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



**ATTENTION**



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

FIG. 1

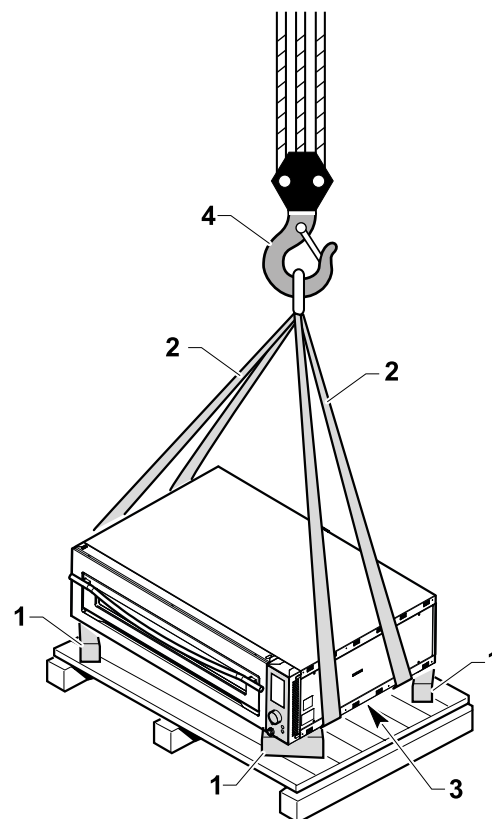


FIG. 2

### 3.2 - MANUTENTION VERTICALE DU FOUR (Fig. 2)

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

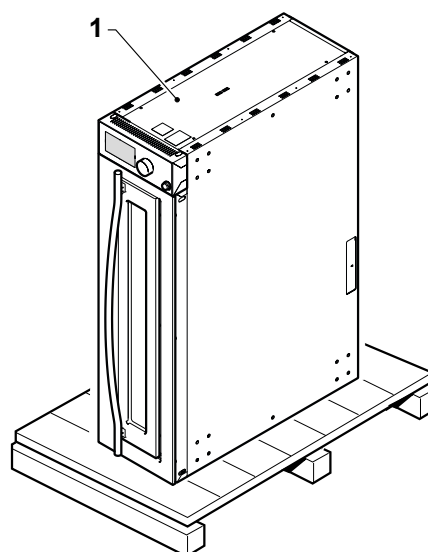
### 3.3 - ASSEMBLAGE COMPOSANTS

Montage support sur chariot



**IMPORTANT**

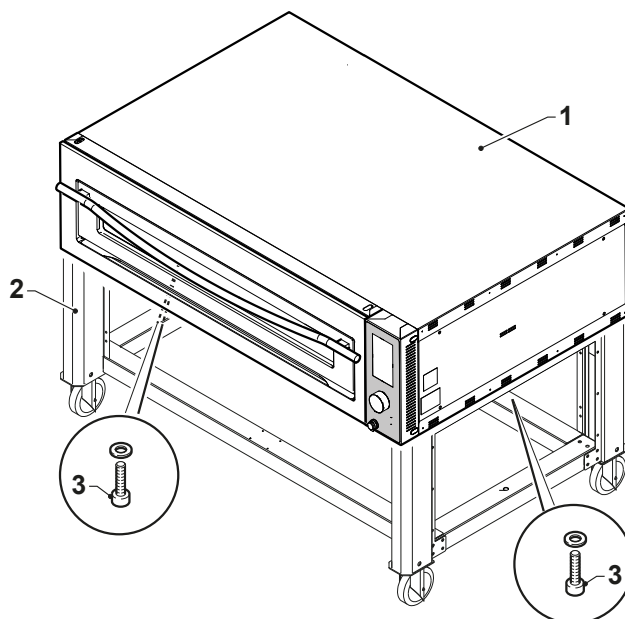
Pour le montage du support sur roues respecter les indications dans le manuel joint au support.



**FIG. 3**

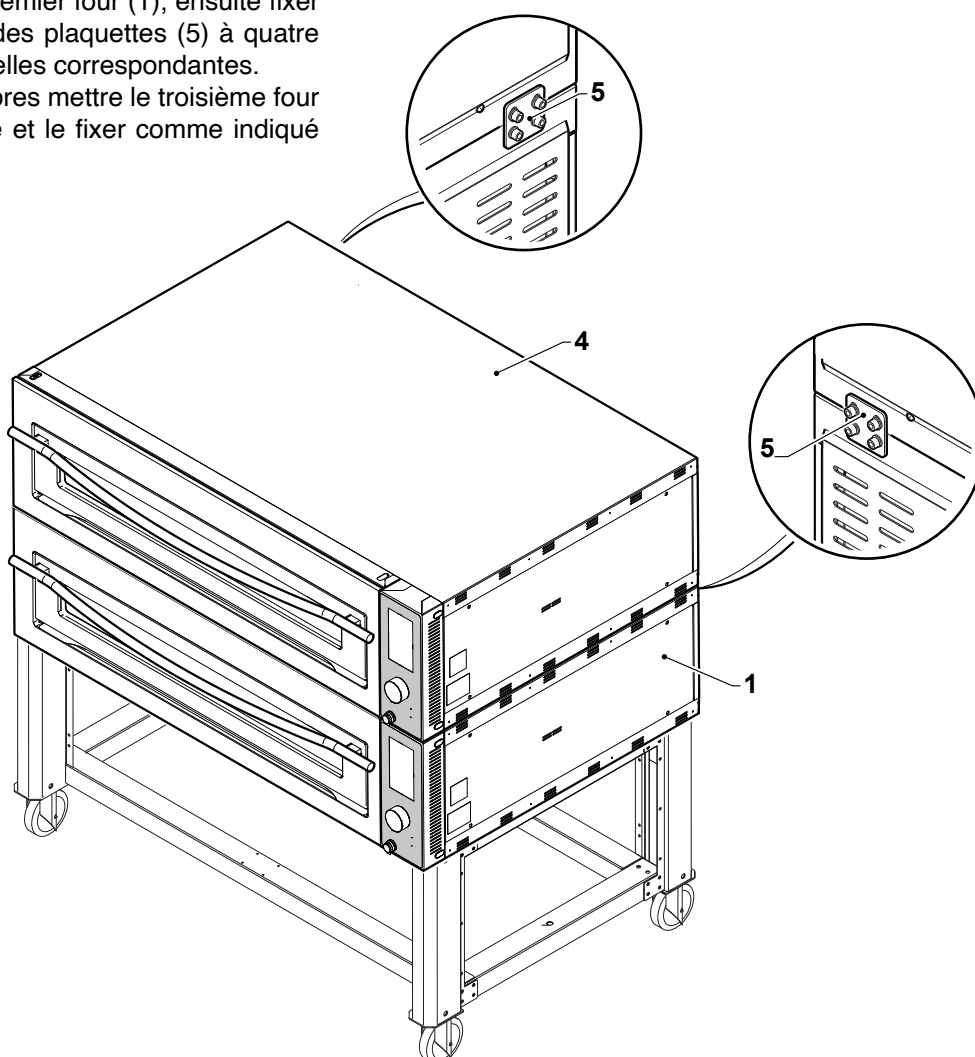
### Montage four mono-chambre (Fig. 3)

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



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

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

**FIG. 4**


### 3.4 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE



- La ligne électrique d'alimentation doit être pourvue d'un **SECTIONNEUR de LIGNE** omnipolaire convenable (interrupteur automatique thermo-magnétique ou différentiel) positionné avant l'interrupteur général de l'unité de commande avec ouverture des contacts de 3 mm minimum.
- Le système de mise à la terre doit être conforme aux normes électriques nationales en vigueur dans le lieu d'installation.
- Les câbles électriques d'alimentation sont à la charge du client et ils doivent avoir des dimensions en fonction du courant maximum demandé par la machine. Le type de câble doit être flexible sous gaine résistante à l'huile et il ne doit pas être plus léger que les câbles en polypropylène ou en élastomère synthétique sous gaine équivalente (désignation 60245 IEC 57) et en tout cas il doit être conforme aux normes nationales en vigueur dans le pays d'installation.
- Les données concernant la ligne électrique d'alimentation doivent correspondre aux indications sur la plaquette d'identification et aux données indiquées dans le tableau des caractéristiques tech-

niques dans l'introduction de ce manuel.



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



#### IMPORTANT

Le sectionneur de ligne placé dans la partie supérieure du four doit se trouver dans une zone à laquelle l'opérateur puisse accéder facilement pendant toutes les opérations de fonctionnement et d'entretien du four.



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

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

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

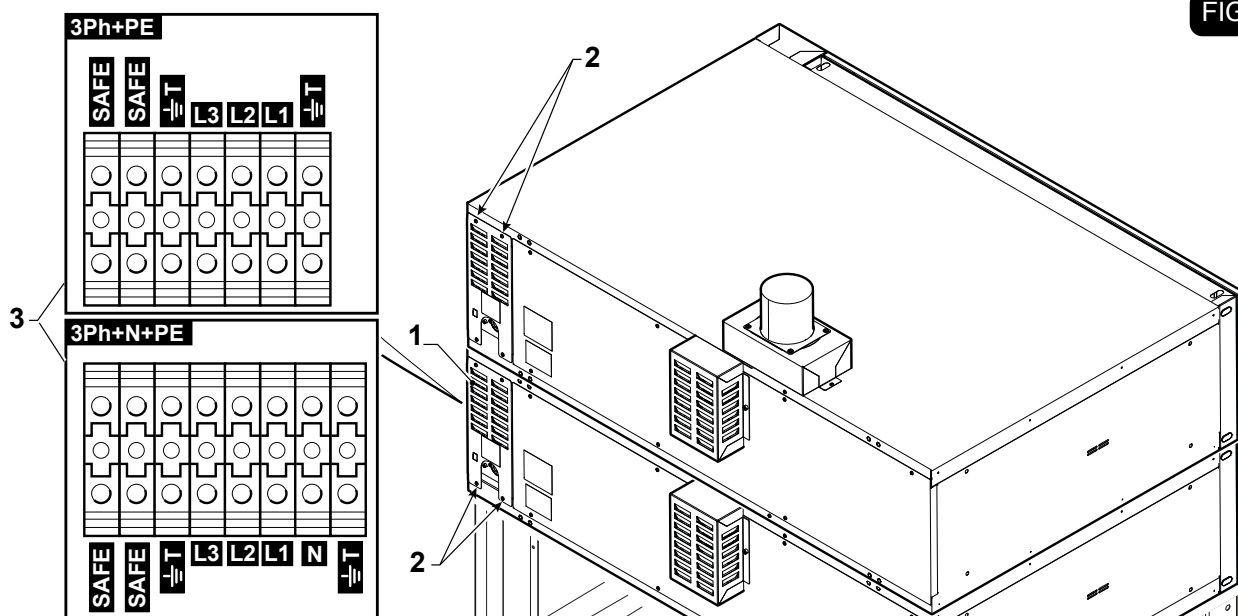


FIG. 5

**3.4.b - Branchement équipotentiel (Fig. 6)**

L'appareil doit être inséré dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée d'après les normes en vigueur. Enlever le carter (1) après avoir dévissé les vis (2) (Fig. 5).

Le branchement doit être effectué en cascade entre les différents composants du four en utilisant la vis (3) positionnée dans la partie postérieure du four.

**3.5 - POSITIONNEMENT DU FOUR (Fig. 7)**

**DANGER**

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

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


**IMPORTANT**

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

- Positionner le four sur la zone définitive en respectant les indications indiquées dans la figure 7 puisqu'elles indiquent les distances minimales nécessaires afin que le four puisse marcher correctement.
- Le four doit être placé dans des endroits qui ne sont pas exposés à des turbulences ou à des courants d'air, à la poussière, ou à des liquides dérivant de fuites, buée ou aérosol, car ceux-ci compromettraient la qualité des aliments ainsi que le fonctionnement de la chambre de cuisson et, par conséquent, le produit fini; de plus, ces conditions font augmenter notablement les consommations d'électricité.
- Bloquer la position du four en freinant les roues antérieures.

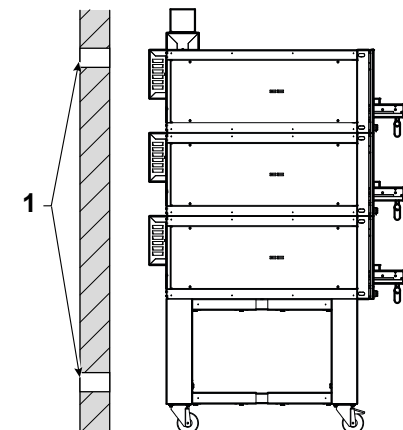
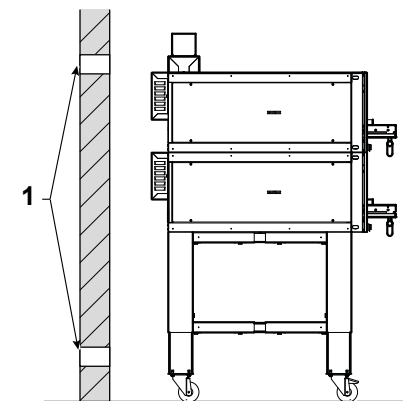
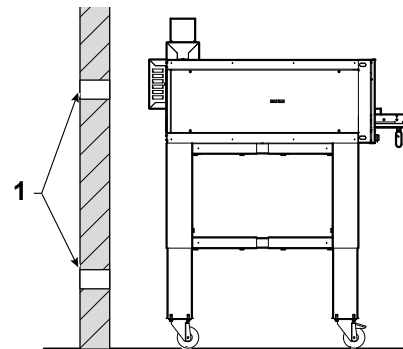
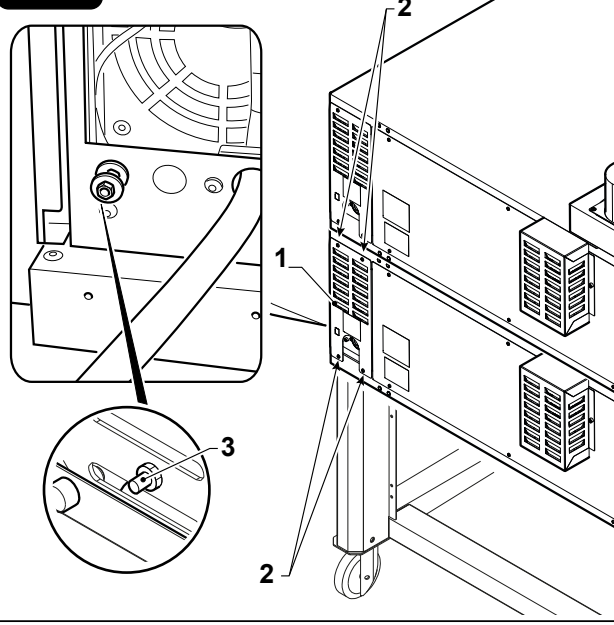
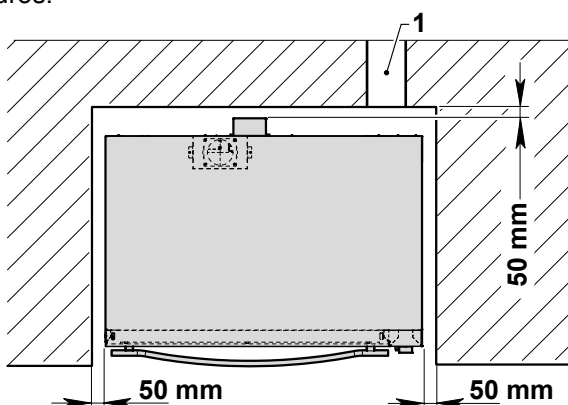
**FIG. 6**

**FIG. 7**


FIG. 8

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

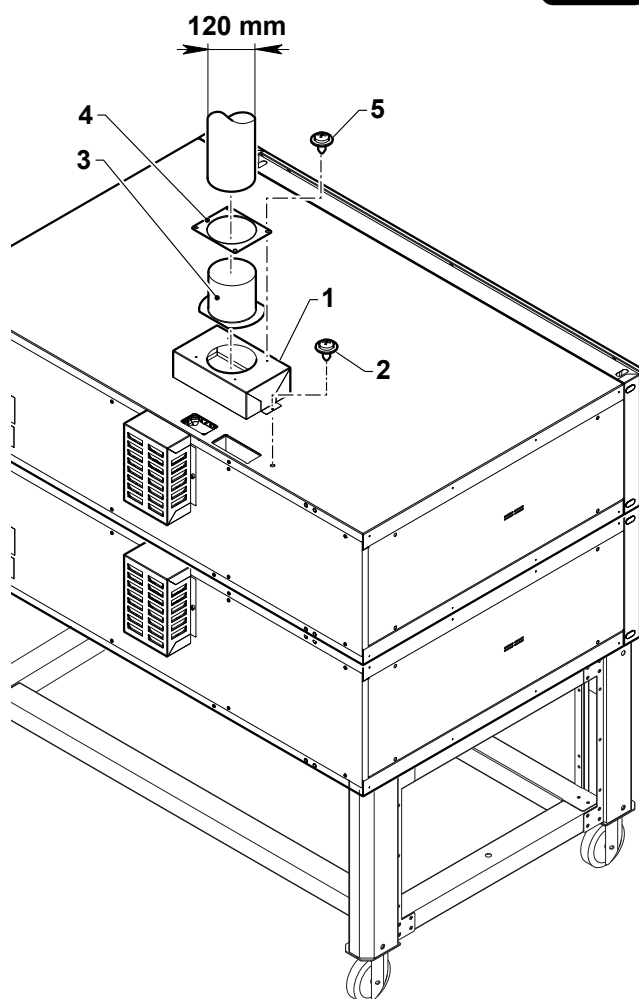
- Monter le boîtier (1) sur la partie supérieure du four, en le vissant à l'aide des vis (2).
- Monter la cheminée (3) en la fixant sur le boîtier (1) à l'aide de la plaque (4) et des vis (5).



#### IMPORTANT

**La cheminée doit être montée sur le dernier four supérieur.**

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



### 3.5.b - Raccordement de l'eau (seulement pour option vaporisateur) (Fig. 9)



#### IMPORTANT

**Nous conseillons d'alimenter le vaporisateur avec de l'eau déminéralisée, pour réduire au minimum la formation du calcaire à l'intérieur du vaporisateur.**

#### Chargement

- Brancher le tuyau d'alimentation hydrique au raccord (1) de dimension 3/4" de l'électrovanne.

#### Déchargement

- Brancher le tuyau flexible de déchargement au raccord (2) d'un diamètre de 21 mm et le fixer à travers une bande.



#### IMPORTANT

**Après avoir effectué la connexion hydrique ouvrez le robinet d'alimentation hydrique et vérifiez qu'il n'y ait pas de fuites d'eau.**

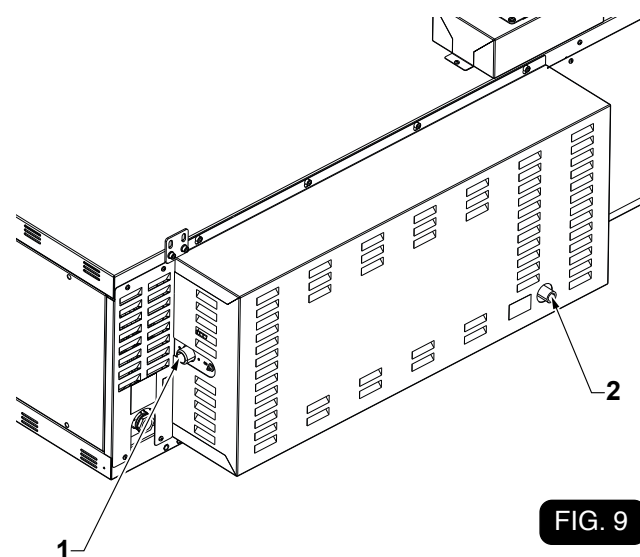


FIG. 9

## Chapitre 4

### 4.1 - UTILISATION PRÉVUE



#### IMPORTANT

Les fours Mod. SUPER TOP sont des fours professionnels pour la cuisson de pizzas et de produits semblables.

Les différents modèles ne peuvent être utilisés que pour effectuer les travaux indiqués ci-dessus;

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

### 4.2 - MAUVAISE UTILISATION

Les fours Mod. SUPERTO - SUPERTO VARIO ont été conçus et réalisés uniquement pour un usage alimentaire ; les utilisations suivantes sont donc interdites :

- l'utilisation du four par des opérateurs non professionnels ;
- le chauffage de liquides, de boissons ou de toute autre substance ;
- l'introduction de produits non alimentaires ;
- l'introduction de matières inflammables.

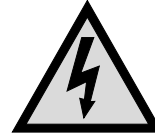
### 4.3 - PLAQUETTES DE SECURITE (Fig. 1)

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

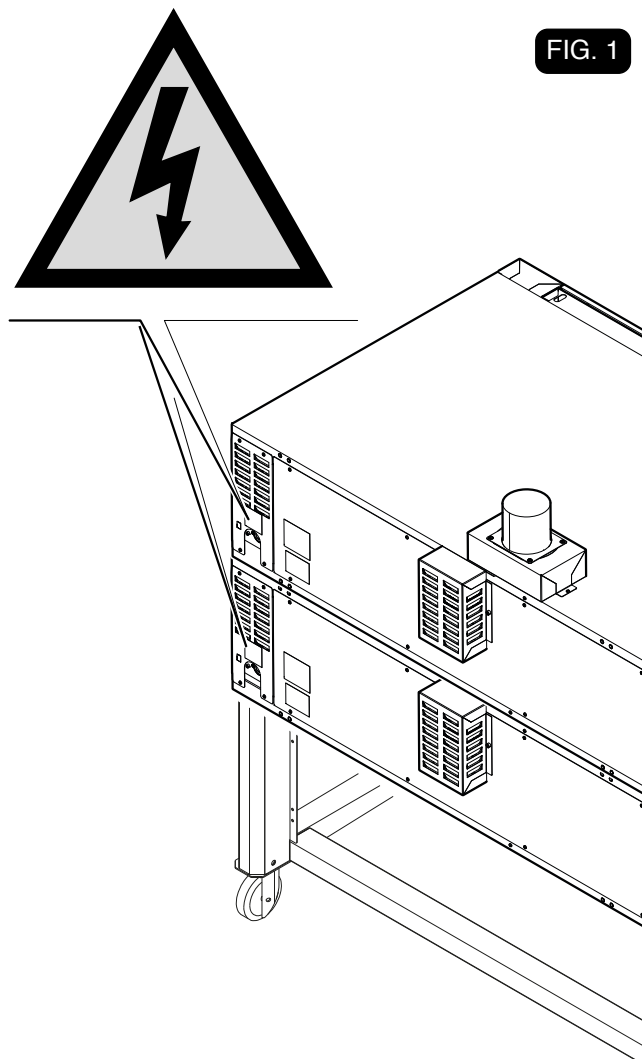


Des plaquettes avec les indications de sécurité se trouvent sur la machine; ces indications doivent être respectées de la part de tout opérateur. En cas de non-observation des indications, la société productrice ne devra pas être considérée responsable pour tout dommage ou accident à personnes ou choses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

### Danger Tension insérée



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





### 4.4 - SECURITE

Le four est pourvu des systèmes de sécurité suivants:

- 1) Toutes les zones dangereuses sont fermées par une protection («carter») par des vis.
- 2) Chaque four est pourvu d'un thermostat de sécurité qui éteint le four en cas de température trop élevée enregistrée à l'intérieur de la chambre de cuisson; pour les fours avec commandes digitales la fiche est pourvue d'un composant spécial qui bloque le fonctionnement du four en cas la température à l'intérieur du tableau de commande dépasse les 85°C.
- 3) S'il y a le vaporisateur, il est équipé d'un thermostat de sécurité qui éteint le vaporisateur si la température relevée à son intérieur est trop élevée.

### 4.5 - ZONE OPERATEUR (Fig. 2)

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

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

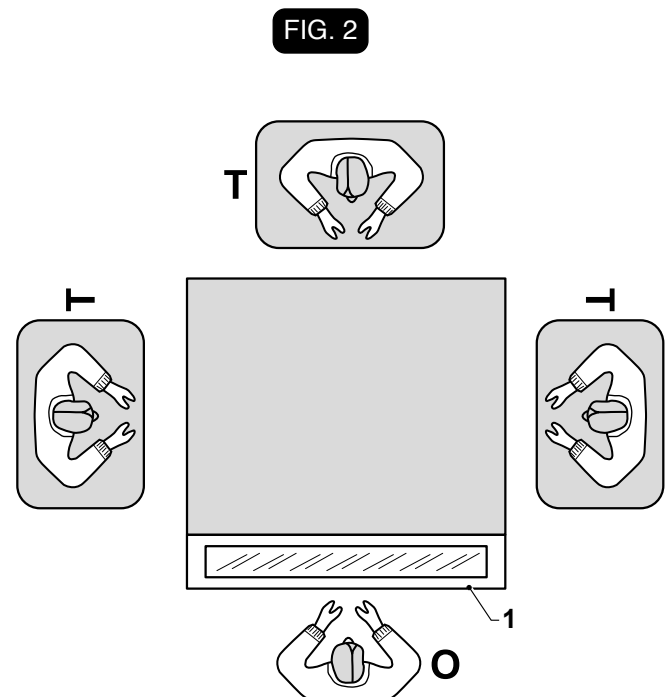
### 4.6 - ZONE A DANGER RESIDU (Fig. 2)

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

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

### 4.7 - ZONE DANGEREUSE

Les zones dangereuses (1) sont toutes les zones où, en cas de réparation, les panneaux de protection sont enlevés avec la machine en marche; **ELLES SONT LA RESPONSABILITE EXCLUSIVE DU TECHNICIEN D'ENTRETIEN.**



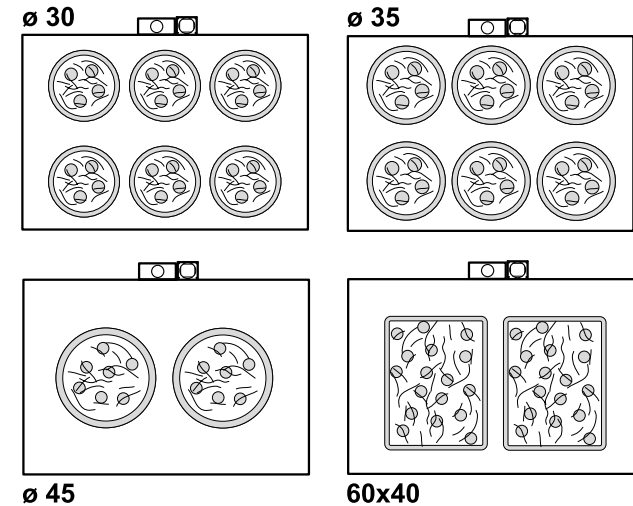
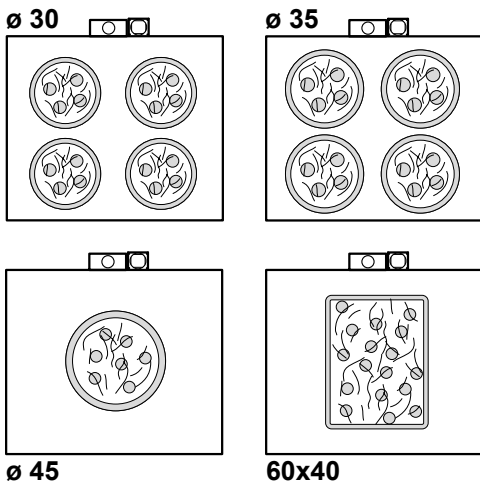
# Chapitre 5

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

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

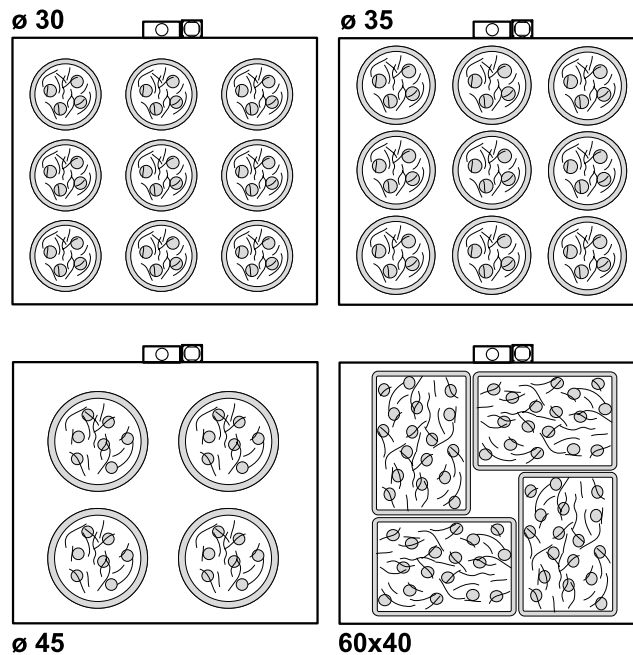
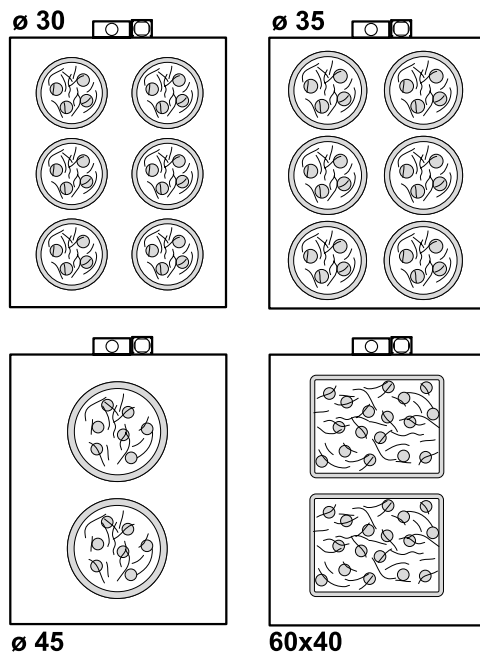
## SUPERTOP

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



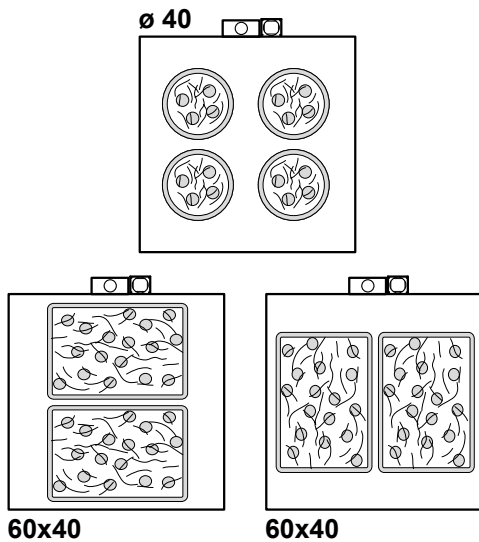
Le Mod. **935** peut contenir n° 9 pizzas Ø 30 ou Ø 35 cm, n°4 pizzas Ø 45 cm ou n°4 plaques à pizza 60x40 cm positionnées comme indiqué dans le schéma suivant:

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

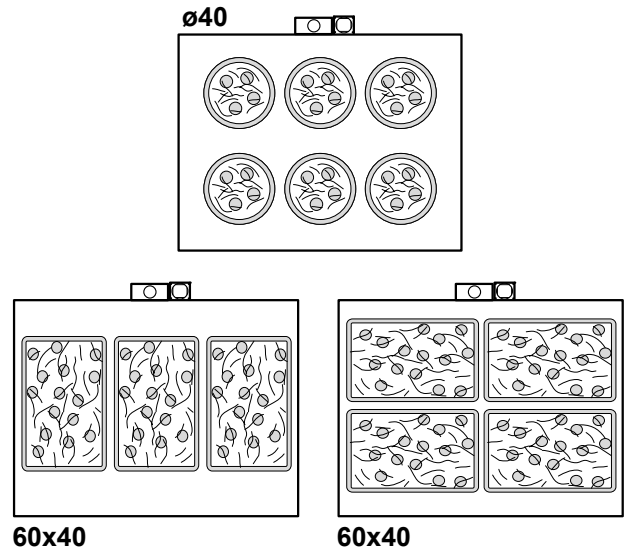


## SUPERTOP VARIO

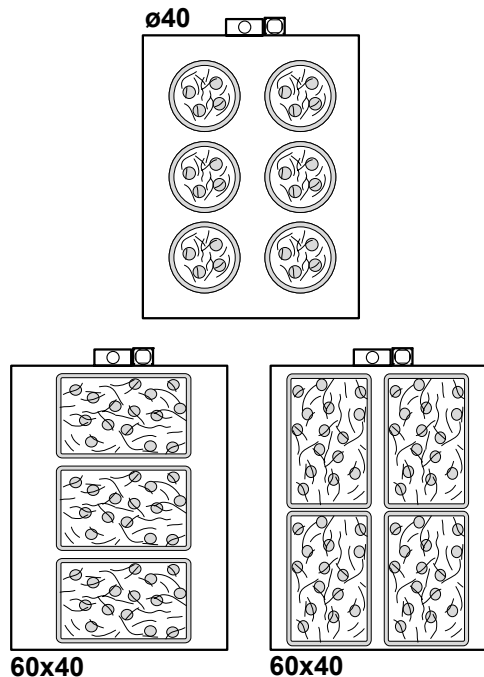
Le Mod. **440** peut contenir n° 4 pizzas Ø 40 cm ou n° 2 plaques 60x40 cm positionnées comme d'après le schéma suivant.



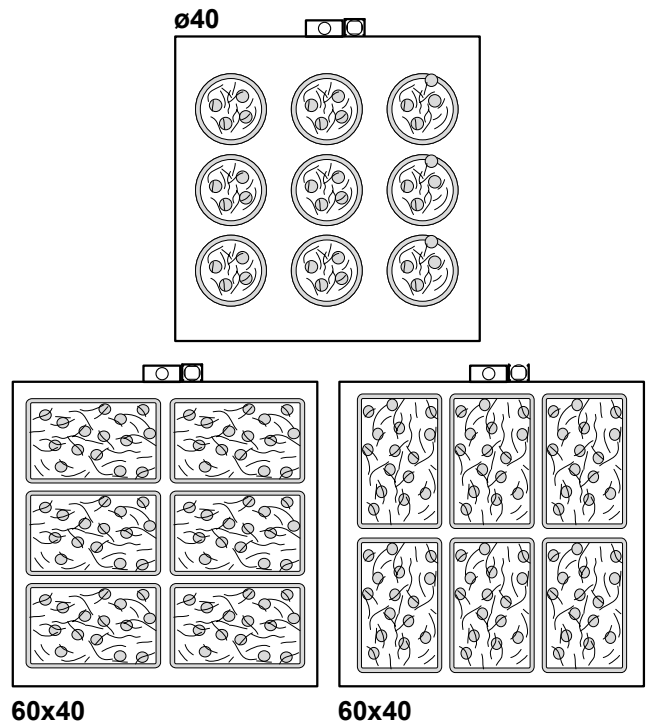
Le Mod. **640 L** peut contenir n° 6 pizzas Ø 40 cm ou n° 3 ou 4 plaques 60x40 cm positionnées comme d'après le schéma suivant.



Le Mod. **640 S** peut contenir n° 6 pizzas Ø 40 cm ou n° 3 ou 4 plaques 60x40 cm positionnées comme d'après le schéma suivant.



Le Mod. **940** peut contenir n° 9 pizzas Ø 40 cm ou n° 6 plaques 60x40 cm positionnées comme d'après le schéma suivant.



**5.1 - PANNEAU DE COMMANDE DU FOUR  
TOUCHE (Fig. 1)**



**IMPORTANT**

Toutes les fonctions disponibles par contact sur l'afficheur (ÉCRAN TACTILE) peuvent également être sélectionnées en tournant et en appuyant sur le bouton de sélection dédié (2).

Les commandes suivantes sont situées sur le four :

**1. Afficheur**

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

**2. Bouton « Encoder push button »**

Ce bouton permet de faire défiler les différents paramètres de l'afficheur et, en appuyant dessus, il est possible d'effectuer des opérations de sélection, modification et confirmation des valeurs.

**3. Touche ligne (On/Off)**

En appuyant sur cette touche, il est possible de mettre les commandes sous et hors tension.

**4. Prise USB**

Ce port permet de brancher une clé USB pour charger et télécharger des fichiers (logiciels, recettes, paramétrages, etc.), uniquement si le four est déconnecté d'Internet.

**5. Touche « Timer 1 »**

La touche "Timer 1" peut être réglée de façon indépendante pour tous les programmes de cuisson. Appuyer sur la touche pour activer le temps de cuisson pour le programme sélectionné ; il est possible de suspendre ou de réinitialiser le temps en maintenant la touche enfoncée pendant plusieurs secondes.

**6. Touche "Timer 2 / Option vapeur"**

**- Fonction Minuterie**

La touche "Timer 2" peut être réglée de façon indépendante pour tous les programmes de cuisson. Appuyer sur la touche pour activer le temps de cuisson pour le programme sélectionné ; il est possible de suspendre ou de réinitialiser le temps en maintenant la touche enfoncée pendant plusieurs secondes.

**- Fonction Option vapeur**

Dans les modèles pourvus de l'option vapeur, avec option vapeur activée, la touche commande l'injection de vapeur.

En appuyant et en maintenant la touche, l'injection de vapeur s'active pendant le temps maximum configuré.

FIG. 1

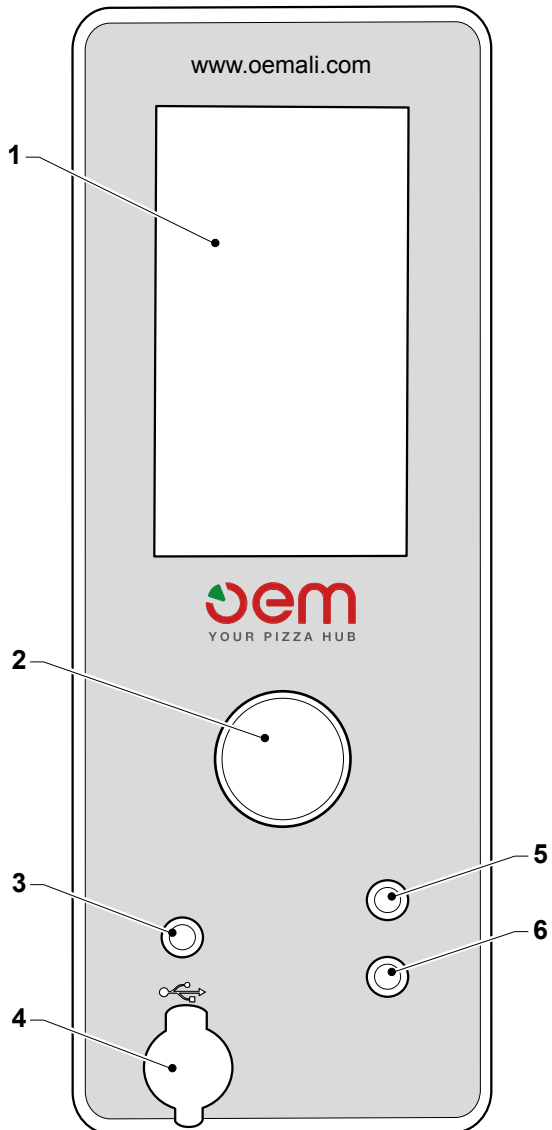


FIG. 2

### 5.2 - INTERFACE UTILISATEUR (Fig. 2)

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

#### 1. Calendrier

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

#### 2. Langue

Un drapeau indique la langue sélectionnée.

#### 3. Horaire

Affiche les heures et les minutes.

#### 4. Allumage programmé

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

#### 5. Versions logicielles

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



FIG. 3

### 5.3 - PAGE-ÉCRAN PRINCIPALE (Fig. 3)

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

#### 1. Température

Affiche la température actuelle de la chambre.

#### 2. Résistance voûte

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

#### 3. Température sélectionnée

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

#### 4. Résistance sole

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

#### 5. Cheminée

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

#### 6. Aspirateur

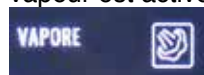
Affiche le pourcentage de vitesse du ventilateur pour évacuer la fumée et la vapeur de cuisson ; les paramètres sont les suivants : 0, 25 %, 50 %, 75 %, 100 %

#### 7. Timer 1

Affiche le temps de cuisson de la première minuterie, paramétré pour le programme sélectionné.

#### 8. Timer 2 / Option vapeur

Il affiche le temps de cuisson du deuxième minuteur configuré pour le programme sélectionné. Si l'option vapeur est activée, il affiche :

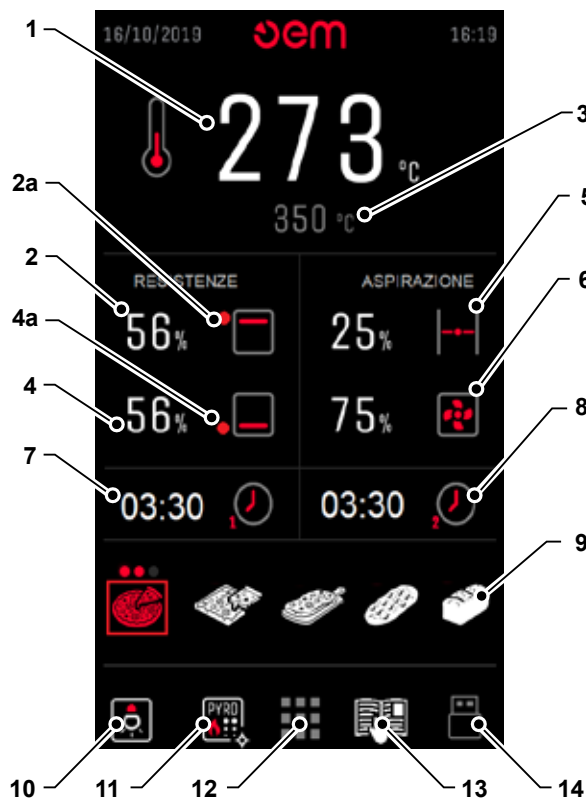


Où l'on voit si l'option vapeur a atteint la température configurée par un coche vert, une condition nécessaire pour activer l'injection de vapeur.

#### 9. Programmes

Il affiche le programme de cuisson à configurer, s'il est activé l'icône est rouge.

Il y a 8 modalités principales, chacune d'entre elles est pourvue de 3 programmes, pour un total de 24 programmes qu'il est possible de configurer.



#### 10. Ampoule

Il affiche l'état (allumée / éteinte) de la lumière dans la chambre de cuisson.

#### 11. Cycle autonettoyant

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

#### 12. Menu Utilisateur

Il permet d'avoir accès au menu utilisateur.

#### 13. Menu Recettes - Manuel

Il permet d'avoir accès à la liste des recettes et de consulter le manuel du four.

#### 14. Utilisation du port USB

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

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

Dans les écrans principal et secondaire du Menu Utilisateur, il est possible, en appuyant sur l'écran tactile, de modifier les paramètres de cuisson du four..

### 5.5 - PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DE CUISSON

Le Four peut être utilisé en modalité manuelle ou avec les programmes de cuisson. Chacun des huit programmes de cuisson disponibles est pourvu de 3 différentes configurations, pour un total de 24 configurations.

Les paramètres modifiables sont les suivants :

- % de puissance des résistances de la voûte
- Température de cuisson
- % de puissance des résistances de la sole
- % d'ouverture de la cheminée
- % de vitesse du ventilateur d'aspiration
- Temps de cuisson 1
- Temps de cuisson 2
- Programme pizza classique
- Programme pizza en moule
- Programme pizza 'in pala' romaine
- Programme focaccia
- Programme pain
- Programme P1
- Programme P2
- Programme P3
- Aide culinaire

Par exemple, pour faire varier la température de cuisson il faut :

- Appuyez sur l'écran dans la zone de température (1) - Fig. 5a.
- Modifiez la valeur de la température à l'aide des boutons "+" (1) et "-" (2) - Fig. 5b.

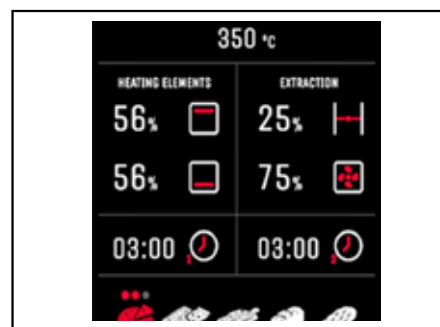


FIG. 4



FIG. 5a

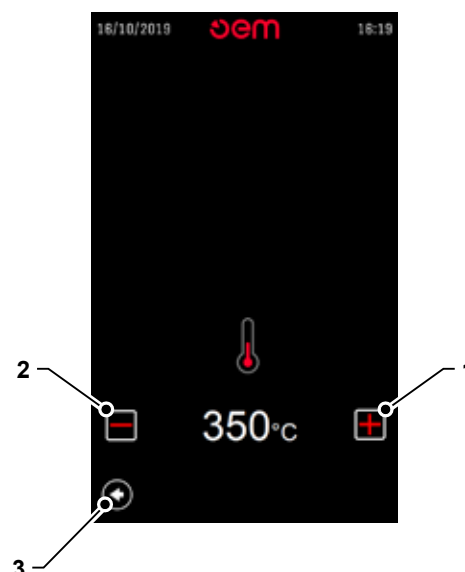


FIG. 5b

- Appuyez sur le bouton « Retour » (3) pour confirmer la valeur (Fig. 5b).

Pour stocker la valeur souhaitée dans un programme :

- Appuyez sur n'importe quel programme pour accéder à la page de sauvegarde (1) - Fig. 5c.
- Appuyez sur le programme souhaité : appuyez plusieurs fois sur l'icône du programme pour sélectionner l'un des trois sous-programmes (1) - Fig. 5d.
- Maintenez enfoncé le bouton « Enregistrer » (2) - Fig. 5d jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Une fois stockée, sur l'écran principal, l'icône cesse de clignoter.

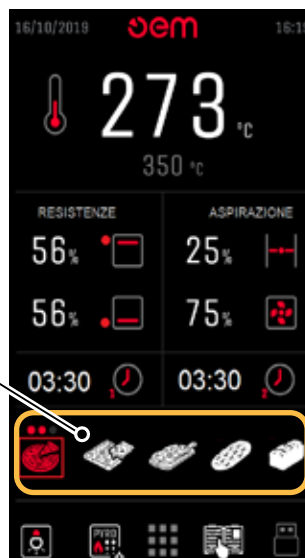


FIG. 5c

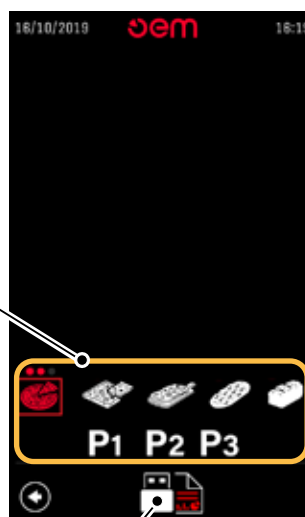


FIG. 5d

### 5.6 - ÉCLAIRAGE DE CHAMBRE (Fig. 6)

Le four est équipé de deux lampes (une de chaque côté) pour éclairer la chambre de cuisson.

En appuyant sur l'icône correspondante sur l'écran, vous pouvez allumer ou éteindre les lampes :

- Lampe allumée (1);

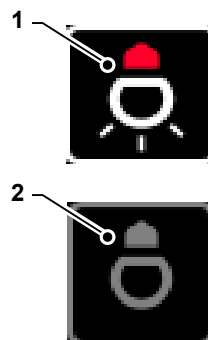



FIG. 6



- Lampe éteinte (2).

### 5.7 - MENU UTILISATEUR (Fig. 7)

Pour accéder au menu utilisateur, appuyer sur l'icône «» sur l'écran principal : voir pos. 12 (Fig. 3).

Ce menu permet de sélectionner et de paramétrer toutes les fonctions de niveau utilisateur.

Il est possible, en appuyant sur les icônes de l'écran, de configurer les paramètres pertinents :

#### 1. LANGUE

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

#### 2. CALENDRIER

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

#### 3. MINUTERIE POUR AUTO-ALLUMAGE

Il est possible de paramétrer la date, l'heure et le programme pour l'allumage automatique du four.

#### 4. ASSISTANT DE CUISINE

Vous pouvez accéder à la page de configuration de l'assistant de cuisine.

#### 5. MODE ECONOMY

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

#### 6. FONCTIONNALITÉ DE LA PORTE

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

- Mise en marche des résistances de la voûte al 100% pour éviter toute baisse de température (6a).
- Activation d'un signal sonore d'avertissement lorsque la porte reste ouverte pendant plus d'une minute (6b).
- Paramétrage d'un temps de fonctionnement de l'aspirateur à la vitesse maximale pour pouvoir intercepter la vapeur de cuisson pendant le défournement ; le temps paramétrable varie de 0 à 25 secondes (6c).
- Paramétrage d'un temps de retard pour l'ouverture de la cheminée après la fermeture de la porte (enfournement) (6d).



#### IMPORTANT

Les fonctions habilitées seront marquées par le mot "ON", celles qui sont désactivées seront marquées par "OFF".

#### 7. Sortie MENU utilisateur

Pour sortir du menu utilisateur, sélectionner l'icône (7).

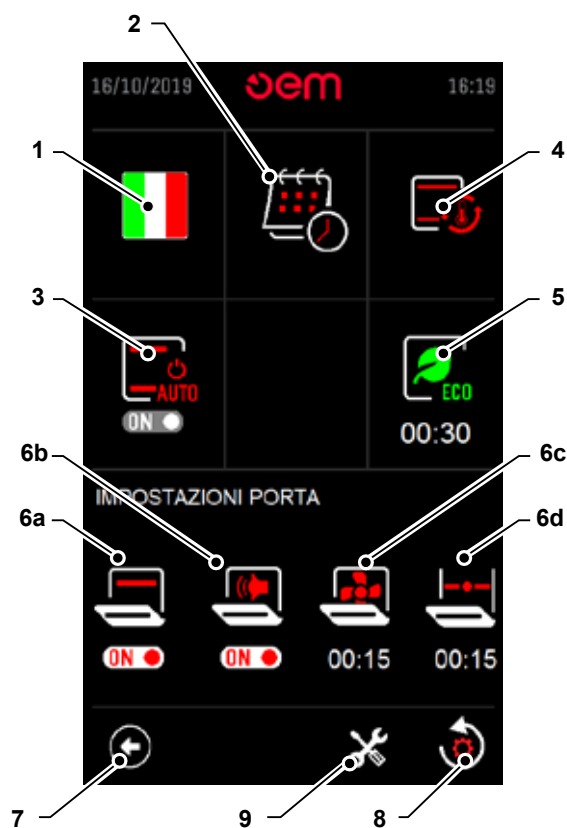
#### 8. Réinitialisation données utilisateur

Pour réinitialiser toutes les données et revenir aux réglages d'usine, sélectionner l'icône (8) en appuyant pendant 5 secondes.

#### 9. MENU DE SERVICE


Menu dédié à un usage interne « OEM » ou à un

FIG. 7



personnel spécialisé, protégé par un mot de passe.

### 5.8 - MINUTERIE POUR AUTO-ALLUMAGE

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

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

#### 1. Colonne des jours de la semaine

Affiche le jour de la semaine où le four s'allume.

#### 2. HEURE DE PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ

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

#### 3. PREMIER PROGRAMME D'ALLUMAGE

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

#### 4. TEMPS DU DEUXIÈME ALLUMAGE

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

#### 5. DEUXIÈME PROGRAMME D'ALLUMAGE

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

#### 6. AUTOALLUMAGE ON/OFF

Il est possible d'activer ou de désactiver l'autoallumage sans annuler les réglages de la journée, à travers l'icône (6); quand l'autoallumage est activé, le mot "ON" apparaîtra sur l'icône, s'il est désactivé, le mot "OFF" apparaîtra.

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

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

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

#### 8. Jour, date et heure du deuxième allumage (Fig. 8c)

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

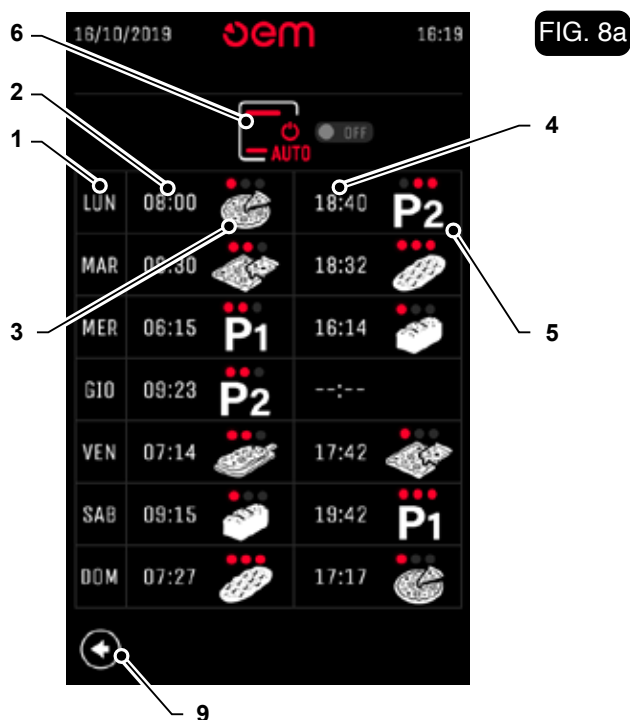


FIG. 8a

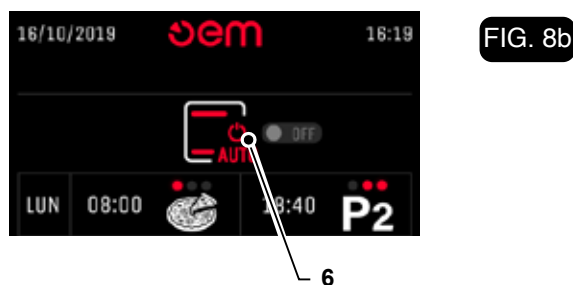


FIG. 8b

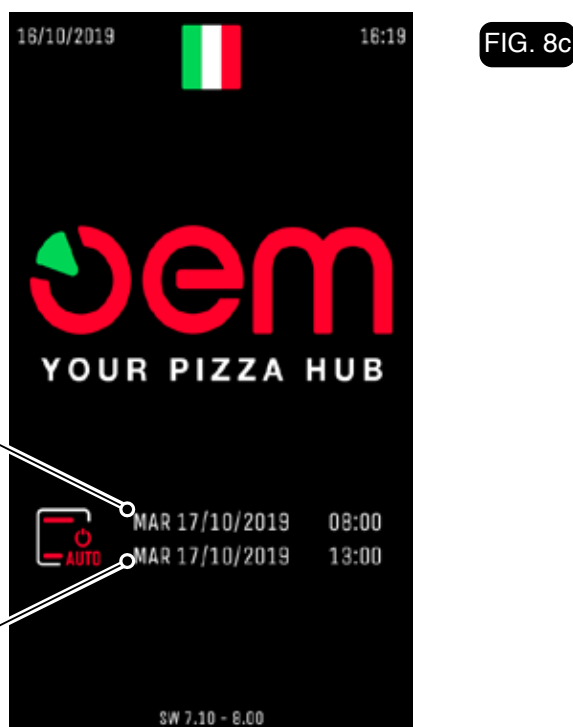


FIG. 8c

### 5.9 - CALENDRIER (Fig. 9)

Depuis le menu utilisateur, vous pouvez accéder aux paramètres du calendrier en sélectionnant l'icône "📅"

#### 1. Jour de la semaine

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

#### 2. DATE

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

#### 3. HEURE

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

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

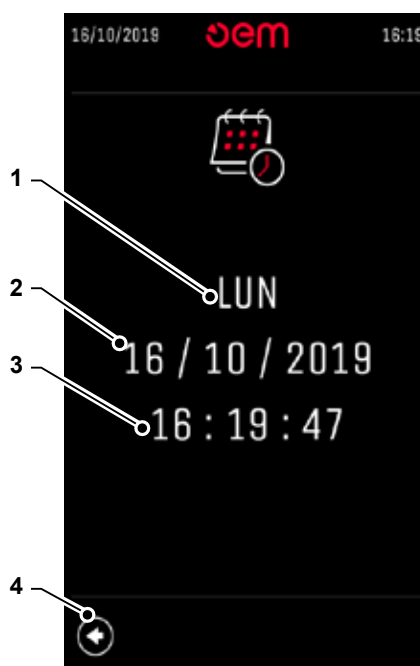


FIG. 9

### 5.10 - ASSISTANT DE CUISINE (Fig.10)

Depuis le menu utilisateur, vous pouvez accéder au réglage de l'assistant de cuisson en appuyant sur l'icône "🍳" appropriée.

L'assistant de cuisson est une fonction qui AJUSTE les performances du four en fonction de la productivité : lorsque la température de la chambre de cuisson baisse par rapport à la température programmée, l'assistant de cuisson intervient (en fonction des paramètres programmés).

#### 1. Différence de Température

Appuyer sur l'écran (pos. 1) pour régler la différence de température à laquelle l'assistant de cuisson interviendra.

#### 2. Pourcentage de Résistances Supérieures

Appuyer sur l'écran (pos. 2) pour régler le pourcentage supplémentaire des résistances supérieures lorsque l'assistant de cuisson est **actif**.

#### 3. Pourcentage de Résistances Inférieures

Appuyer sur l'écran (pos. 3) pour régler le pourcentage supplémentaire des résistances inférieures lorsque l'assistant de cuisson est actif.

Une fois que vous avez réglé les paramètres souhaités, appuyez sur le bouton retour (4) pour confirmer.

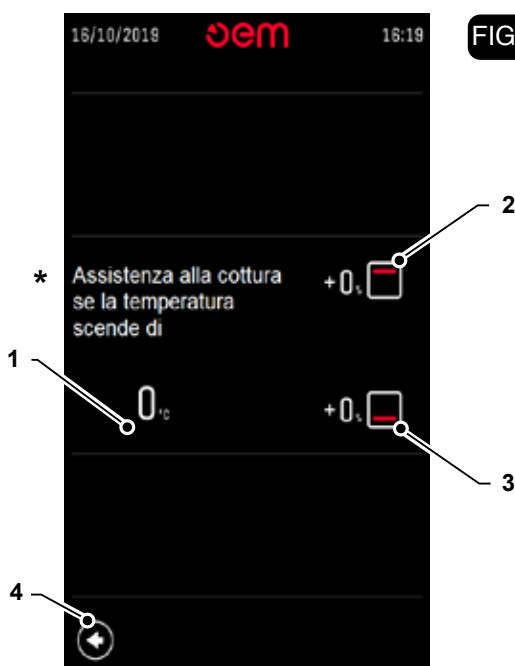


FIG. 10

**\* AIDE À LA CUISSON si la température baisse...**

#### NOTES DE L'ASSISTANT DE CUISINE

1. Chaque programme possède ses propres paramètres dédiés à l'assistant de cuisson, ils peuvent donc être stockés dans chaque programme.

2. Il est nécessaire de conserver une certaine « marge » pour les pourcentages de résistance, sinon la fonction est inefficace.

3. La somme des pourcentages de l'écran principal plus celui de l'assistant culinaire peut être au maximum de 100 %.

### 5.11 - AFFICHAGE DES RECETTES ET MANUEL

Dans cette section du menu il est possible de lire les recettes et le manuel mémorisés.

Appuyez sur l'icône  pour avoir accès à la Page d'affichage (Fig. 11).

#### 1. Recettes

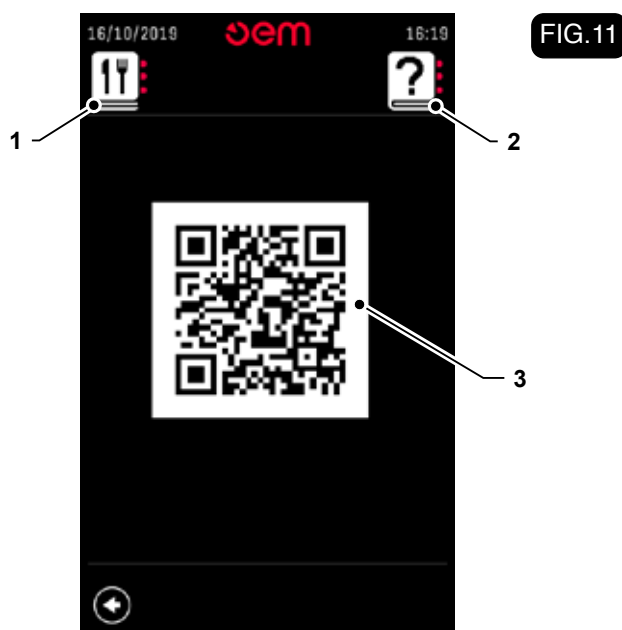
En appuyant on a accès à la liste des recettes mémorisées.

#### 2. Manuel

En appuyant il est possible de consulter le manuel du four.

#### 3. QR Code


En scannant le QR Code, vous êtes redirigé vers le manuel d'utilisation et d'entretien du four.



### 5.11a - PORT USB

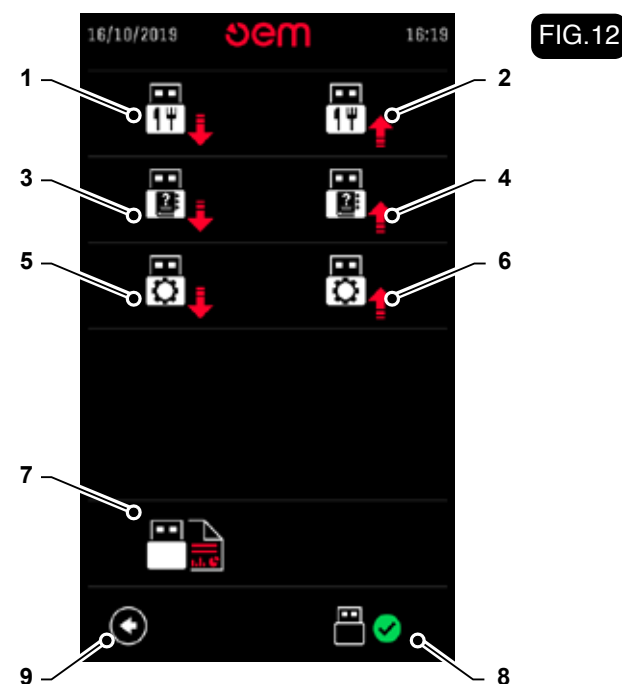
Le four est équipé d'un port USB pour les opérations suivantes, uniquement si le four est déconnecté d'Internet :

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



Pour accéder à la Page appuyez sur l'icône  pour voir l'écran (Fig 12):

- 1) Télécharger les recettes
- 2) Uploader les recettes
- 3) Télécharger le manuel
- 4) Uploader le manuel
- 5) Télécharger le logiciel du four et les réglages utilisateur et service
- 6) Uploader le logiciel du four et les réglages utilisateur et service
- 7) Télécharger le datalog du four, qui contient l'histoire des activités du four.
- 8) Icône pour introduire clé USB: si une clé USB est insérée et compatible, on verra un coche vert.

Pour sortir de l'écran USB, appuyer sur l'icône (9).



### Pour réaliser le TÉLÉCHARGEMENT sur la clé USB:



- Insérer une clé USB vide dans le port USB, l'icône se transforme de  en  et cela indique qu'il est possible de réaliser le téléchargement.
- Appuyer:
  - (1) Pour réaliser le téléchargement des recettes
  - (3) Pour réaliser le téléchargement du manuel
  - (5) Pour réaliser le téléchargement du logiciel
  - (7) Pour réaliser le téléchargement du *datalog* – histoire du four.
- L'icône clignote pendant toute la durée du téléchargement.
- Quand le téléchargement est terminé, l'icône arrête de clignoter: il est donc possible d'enlever la clé USB



### IMPORTANT

Ne pas enlever la clé USB jusqu'à la fin du téléchargement.

### Pour UPLOADER à partir de la clé USB:

- Introduire une clé USB qui contient les informations à télécharger (recettes, manuel, logiciel) dans le port USB: l'icône se transforme de  en  et cela indique qu'il est possible d'uploader.
- Appuyer:
  - (2) Pour uploader les recettes
  - (4) Pour uploader le manuel
  - (6) Pour uploader le logiciel
- L'icône clignote pendant toute la durée de l'upload.
- Quand l'upload est terminé, l'icône arrête de clignoter: il est donc possible d'enlever la clé USB



### IMPORTANT

Ne pas enlever la clé USB jusqu'à la fin de l'upload.

### 5.12 - MODE DE SAISIE DES RECETTES

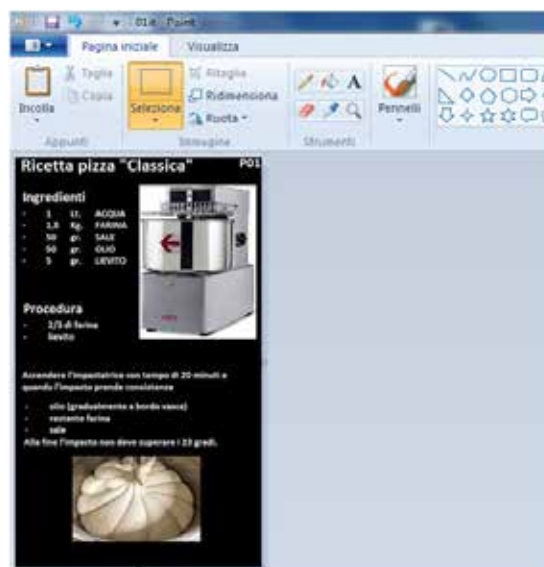
Pour pouvoir utiliser cette fonction, les programmes pour PC suivants sont exigés :

- Paint (application de Windows)
- IrfanView 64 (téléchargeable gratuitement depuis INTERNET)
- Ouvrir « Paint » et créer une image de la taille de



480x800 pixels.

- Grâce à ce programme, il est possible d'écrire et de



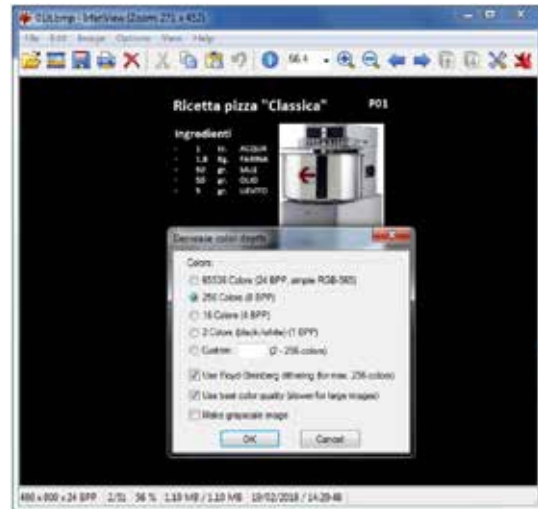
saisir des images.

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

00it à 50it).



- Lancer « IrfanView 64 » et ouvrir le fichier créé.
- Sur la barre d'outils, sélectionner Image, Decrease color depth et configurer 256 Colors



(8 BPP).

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

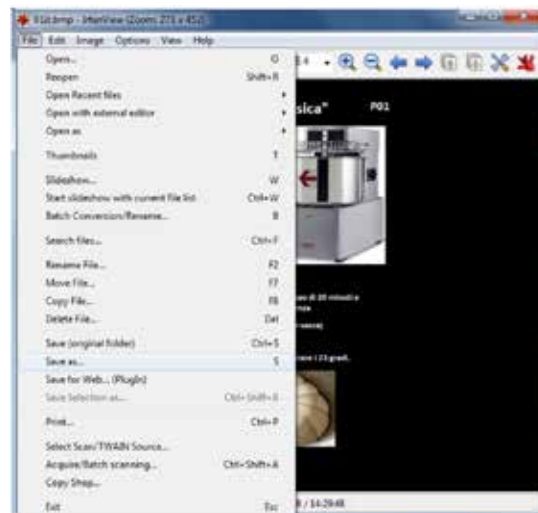


image.

- Mettre le dossier Recettes (contenant les fichiers convertis) sur une clé USB (compatible avec le système).
- Allumer le four et accéder au menu USB spécial à



FIG. 13

l'aide de la touche (1) (Fig. 13).

- Insérer la clé USB dans son port et attendre que l'icône (2) se transforme de "❌" en "✅".
- Appuyer sur l'icône (3), qui commencera à clignoter. Le balayage de tous les Fichiers sera affiché (01it, 02it, 03it, etc.) et quand c'est terminé, le four reviendra à l'écran principal.

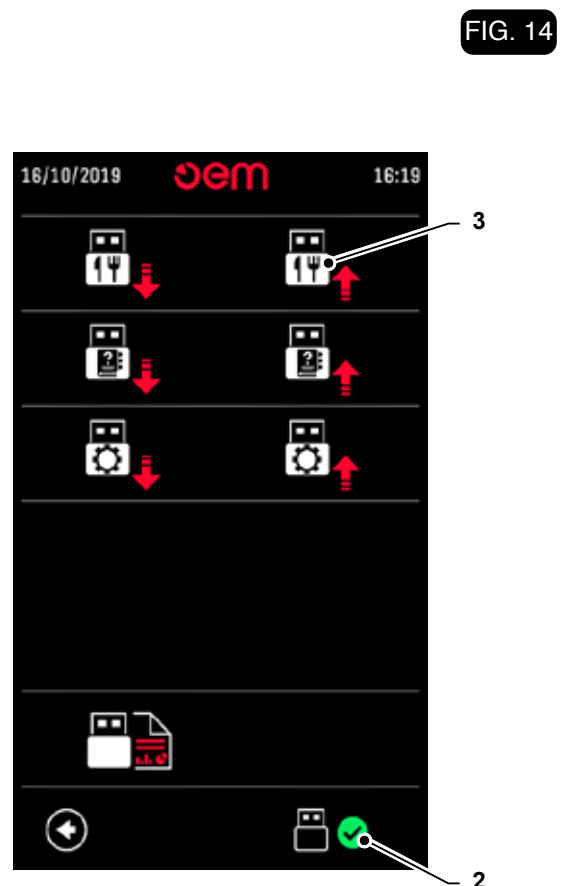


FIG. 14

### 5.13 - PREPARATION DU FOUR

Il est possible d'avoir deux types de cuissons de la pizza: la cuisson directe sur le plano réfractaire et la cuisson sur moule à pizza.

On donne par la suite quelques indications concernant le réglage des différents paramètres, en tout cas pour toute information supplémentaire se référer au tableau indiqué dans le paragraphe "Cuisson de la pizza".



#### IMPORTANT

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



#### IMPORTANT

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



#### ATTENTION



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

#### 5.13.a Normes générales de cuisson sur le plan réfractaire

- Allumer le four au moins une heure et quinze minutes avant le début du travail.  
Les différents programmes présents dans le four sont déjà réglés comme d'après le tableau suivant.
- Dans le tableau on indique quelques temps de cuisson selon le type de cuisson, les temps sont donnés à titre d'indication puisqu'ils peuvent varier d'après différentes conditions (type de pâte, température, etc.)

Programme	Type de cuisson	Intensité programme	Température	Temps
Pizza classique	Réfractaire	•	330	3,5 min
		• •	330	3,5 min
		• • •	330	3,5 min
Pizza en moule	Moule	•	300	8 min
		• •	300	8 min
		• • •	300	8 min
Pizza romaine	Réfractaire	•	300	6 min
		• •	300	6 min
		• • •	300	6 min
Fougasse	Moule	•	280	12 min
		• •	280	12 min
		• • •	280	12 min
Pain	Réfractaire	•	210	45 min
		• •	210	45 min
		• • •	210	45 min
P1	Réfractaire	•	330	3,5 min
		• •	330	3,5 min
		• • •	340	3,5 min



Programme	Type de cuisson	Intensité programme	Température	Temps
P2	Réfractaire	•	305	4 min
		••	305	4 min
		•••	315	4 min
P3	Moule	•	300	6 min
		••	300	6 min
		•••	310	6 min

### 5.13.b Normes générales de cuisson sur moule à pizza

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

### 5.13.c Règles générales de cuisson pour la version spéciale "BISCOTTO"

- Dans la version spéciale avec surface réfractaire BISCOTTO, la température maximale réglable est de 500°C.
- Allumez le four au moins deux heures avant de commencer le travail en réglant les paramètres suivants :  
**Température minimale de travail 400°C**  
Résistance du ciel 80%  
Résistance du public 30%  
Cheminée fermée "0".

### 5.13.d - Allumage du four

- Si on a établi la programmation hebdomadaire d'allumage du four, à l'heure établie le four va s'allumer avec la valeur des paramètres établis dans le programme choisi en phase de programmation hebdomadaire.

Si la programmation hebdomadaire n'a pas été paramétrée, appuyer sur la touche

Le four s'allume avec le dernier programme sélectionné ; pour changer de programme, sélectionner le programme souhaité.

- Lorsque le four s'allume, les icônes « » et « » clignotent pour indiquer que le four se réchauffe, que la cheminée reste fermée et que l'aspirateur est arrêté.

Dès que la température de cuisson est atteinte, les deux icônes cessent de clignoter et c'est le démarrage automatique avec les paramètres définis en fonction du programme sélectionné.



### IMPORTANT

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

- Attendre que le four arrive à la température établie

pour la cuisson de la pizza.

### 5.14 - CUISSON DE LA PIZZA

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



### ATTENTION



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

- Lorsque la porte est ouverte, en cas de sélection du ventilateur, celui-ci démarre à la vitesse maximale, empêchant la vapeur de s'échapper de la chambre.
- Pendant la cuisson il est possible de modifier les paramètres en agissant sur les boutons correspondants comme expliqué dans les paragraphes précédents. Si quelques paramètres d'un programme de cuisson (four digital) ont été modifiés, lorsqu'on éteint le four les paramètres modifiés NE SONT PAS enregistrés dans la mémoire.
- La cuisson terminée, ouvrir la porte d'accès du four et extraire la pizza cuite.

### 5.14.a Conseils pour une cuisson correcte

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

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



### IMPORTANT

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

- Si la cheminée est connectée directement à un aspirateur, trop de chaleur sortira du four, donc la pizza

résultera trop séchée et brûlée au-dessous.

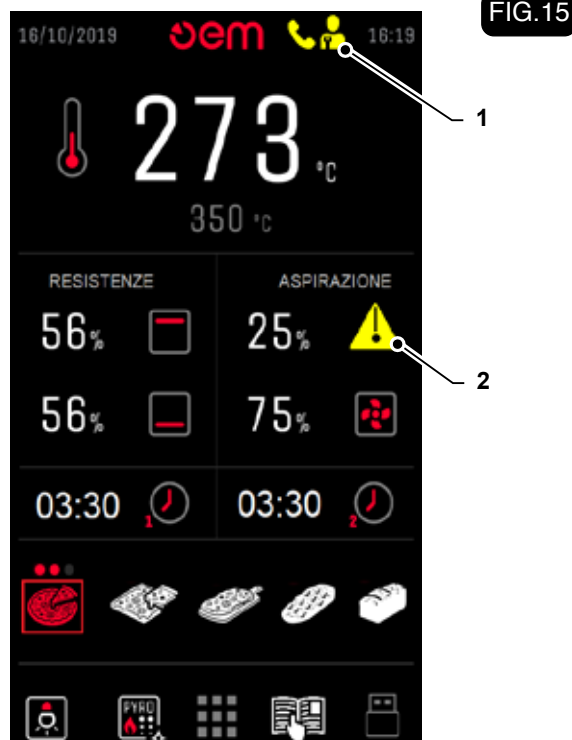
### 5.15 - ALARMES

#### Défaillance de la cheminée (Fig. 15)

Lorsque cette alarme survient, les pictogrammes (1) et (2) s'affichent.

Cette alarme indique que le mouvement de la cheminée est défectueux.

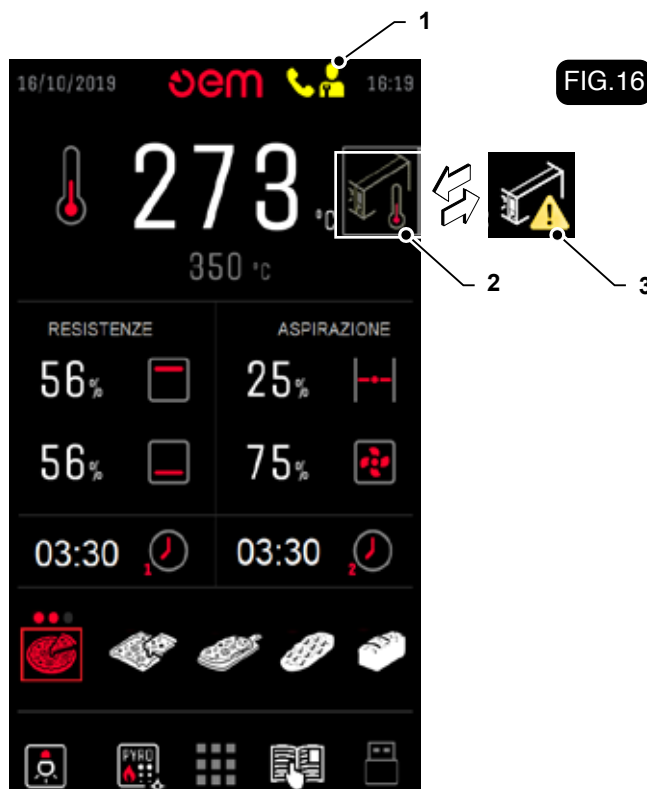
Éteindre le four et contacter l'assistance technique pour faire vérifier le moteur de la cheminée, le micro-interrupteur de fin de course et le mouvement mécanique.



#### Surtempérature du compartiment technique (Fig. 16)

Quand cet alarme s'affiche, on verra sur l'écran le symbole (1) et, en alternance, les symboles (2) et (3).

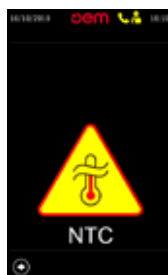
Cette alarme indique que la température à l'intérieur du compartiment technique a atteint une valeur élevée ; dans ce cas, le four continue de fonctionner ; éteindre le four dès que possible et contacter l'assistance technique pour vérifier le bon fonctionnement des ventilateurs de refroidissement du compartiment technique.



### Sonde de température de la carte de puissance coupée ou déconnectée

Lorsque cette alarme survient, l'alarme « NTC » s'affiche. Cette alarme indique que la sonde de la carte de puissance est défectueuse ou déconnectée.

Appeler le service d'assistance technique pour rempla-



cer la carte.

### Sonde de température de la chambre coupée ou déconnectée

Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC1 » s'affiche. Elle indique que la sonde de température de la chambre est coupée ou déconnectée ; le four s'éteint.

Appeler le service d'assistance technique pour vérifier et/ou remplacer la sonde.

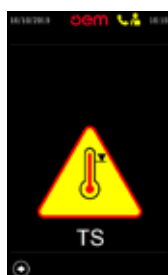


cer la carte.

### Thermostat de sécurité

Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TS » s'affiche. Indique que la température dans la chambre a dépassé la température maximale ; le four cesse de chauffer.

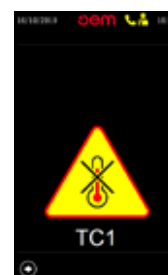
Réinitialiser le thermostat de sécurité comme indiqué dans le paragraphe correspondant.



### Sonde de température de la chambre court-circuitée

Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC1 » s'affiche. Elle indique que la sonde de température de la chambre est court-circuitée ; le four s'éteint.

Appeler le service d'assistance technique pour rempla-



### Surtempérature de la chambre

Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC1 » s'affiche. Indique que la température dans la chambre a dépassé la température maximale ; le four s'éteint.

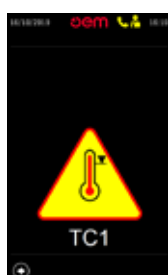
Éteindre le four et attendre que la chambre refroidisse. Essayer de nouveau et, si l'alarme se reproduit, appeler

cer la sonde.

### Sonde de température du compartiment technique coupée ou déconnectée (uniquement pour le marché américain)

Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC2 » s'affiche. Elle indique que la sonde de température du compartiment technique est coupée ou déconnectée ; le four s'éteint.

Appeler le service d'assistance technique pour vérifier



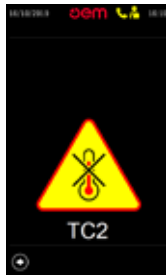
et/ou remplacer la sonde.

**Sonde de température du compartiment technique court-circuitée**

**(uniquement pour le marché américain)**

Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC2 » s'affiche. Elle indique que la sonde de température du compartiment technique est court-circuitée ; le four s'éteint.

Appeler le service d'assistance technique pour rempla-

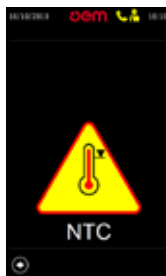


cer la sonde.

**Surtempérature du dissipateur de la carte principale**

Lorsque cette alarme survient, l'alarme « NTC » s'affiche. Cette alarme indique que la température du dissipateur de la carte de puissance a atteint une valeur élevée.

Éteindre le four et vérifier que les ventilateurs de refroidissement du compartiment technique fonctionnent

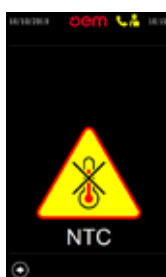


correctement.

**Sonde de température du dissipateur de la carte de puissance court-circuitée**

Lorsque cette alarme survient, l'alarme « NTC » s'affiche. Elle indique que la sonde de température de la carte principale est court-circuitée ; le four s'éteint.

Appeler le service d'assistance technique pour remplacer la carte de puissance.



**5.15.a Alarmes option vapeur**

**Thermostat de sécurité**

Quand cet alarme s'affiche, on verra sur l'écran, à côté du symbole pour l'option vapeur, le symbole (1) et (2). Indique que la température à l'intérieur du cuiseur vapeur a dépassé la température maximale ; le réchauffement de l'appareil vapeur s'éteint.

Rèarmer le thermostat de sécurité comme indiqué dans



le paragraphe correspondant.

**Sonde interrompue**

Quand cet alarme s'affiche, on verra sur l'écran, à côté du symbole pour l'option vapeur, le symbole (1) et (2). Cela signifie que la sonde de température à l'intérieur de l'appareil vapeur est interrompue ou déconnectée; l'option vapeur s'éteint.

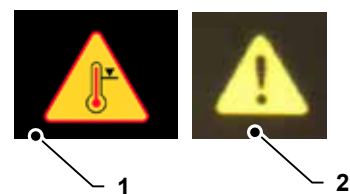
Appeler le SAV pour contrôler et/ou remplacer la sonde.



**Option vapeur en alarme "Surtempérature"**

Quand cet alarme s'affiche, on verra sur l'écran, à côté du symbole pour l'option vapeur, le symbole (1) et (2). Indique que la température à l'intérieur du cuiseur vapeur a dépassé la température maximale ; le réchauffement de l'appareil vapeur s'éteint.

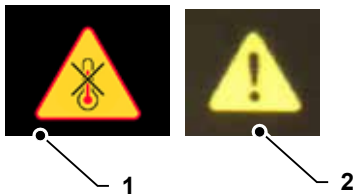
Essayer de nouveau de réactiver l'option vapeur, si l'alarme apparaît encore appeler le SAV.




### Sonde en court-circuit

Quand cet alarme s'affiche, on verra sur l'écran, à côté du symbole pour l'option vapeur, le symbole (1) et (2). Cela signifie que la sonde de température à l'intérieur de l'appareil vapeur est en court-circuit; l'option vapeur s'éteint.

Appeler le SAV pour contrôler et/ou remplacer la sonde.



### 5.16 - COMMENT ETEINDRE LE FOUR (Fig. 17)

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

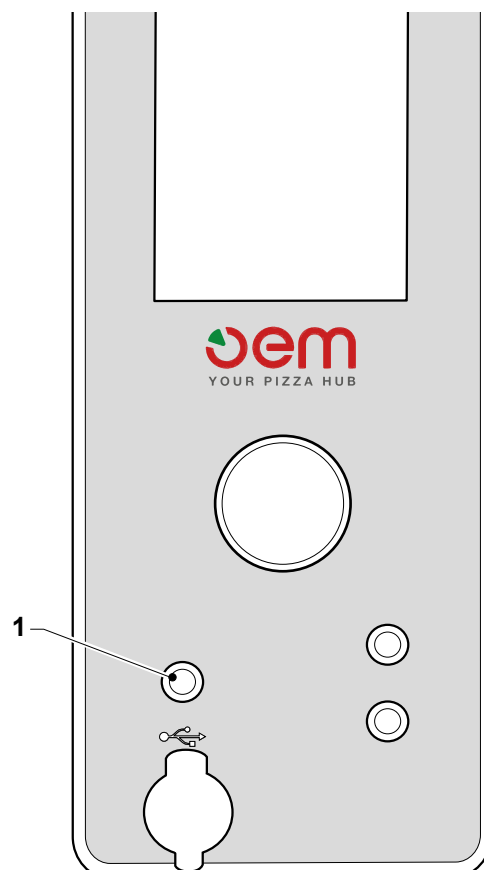
### 5.17 - MAUVAIS FONCTIONNEMENT, CAUSES ET REMEDES

- **Le four ne s'allume pas:**
  - Contrôler que le branchement électrique soit fonctionnant
  - Contrôler que l'interrupteur général soit inséré
  - Appeler le service d'assistance technique.
- **Mauvais fonctionnement du four:**
  - Appeler le service d'assistance technique.



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

FIG. 17



## Chapitre 6

### 6.1 - ENTRETIEN ORDINAIRE ET PROGRAMME

#### 6.1.a- Généralité



**DANGER**

Toutes les opérations d'entretien doivent être réalisées quand le four est éteint et froid, et avec le sectionneur de ligne, placé en amont du four, désactivé en position "0" OFF.

Les opérations d'entretien ont été divisées trois catégories:

- **ENTRETIEN ORDINAIRE:**

Il regroupe toute intervention qui doit être fait sur la machine quotidiennement.

- **ENTRETIEN PROGRAMME:**

Il contient la liste des opérations qui doivent être effectuées avec cadence fixée pour assurer un fonctionnement correcte de la machine.

- **ENTRETIEN D'APRES LES NECESSITES:**

Il indique la liste des opérations d'entretien qui doivent être effectuées quand il est nécessaire, par exemple le remplacement d'un composant détérioré ou cassé.

#### 6.1.b - Interventions d'entretien ordinaire

##### 6.1.b.a - Cycle de auto-nettoyage (Fig. 1)

Le four est équipé d'un programme automatique de PYROLYSE.

En agissant sur l'afficheur et en appuyant sur l'icône (Pos. 11 - Fig. 3) "🔥", il est possible d'activer cette fonction.

La page-écran s'affiche, indiquant la température (1) de la chambre, laquelle va devoir atteindre 400 °C ; un compte à rebours de 20 minutes démarre dans le champ (2).

Une fois le temps écoulé, le four s'éteint automatiquement.

Si vous souhaitez quitter cette fonction, appuyez sim-

plement sur l'icône de sortie appropriée (3).



### IMPORTANT

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

- Le jour suivant le cycle de nettoyage, il est possible

FIG. 1



de brosser le plan réfractaire.

### 6.1.b.b - Nettoyage externe



**ATTENTION**



Nettoyer soigneusement le four à la fin de chaque cycle de travail.

Pour le nettoyage du four **NE PAS UTILISER** d'outillages métalliques comme pailles de fer, brosses, grattoirs, et/ou produits corrosifs.

**NE PAS UTILISER** de jets d'eau, sur les parties du four.

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

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

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

### 6.1.c - Interventions d'entretien programme

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



**ATTENTION**



Les interventions décrites ci-dessous doivent être effectuées par du personnel technique spécialisé et expressément autorisé.

### 6.1.d - Interventions d'entretien selon necessite

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

(Version avec cadre)

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



**ATTENTION**



La lampe est halogène; **NE PAS** la toucher

FIG. 2

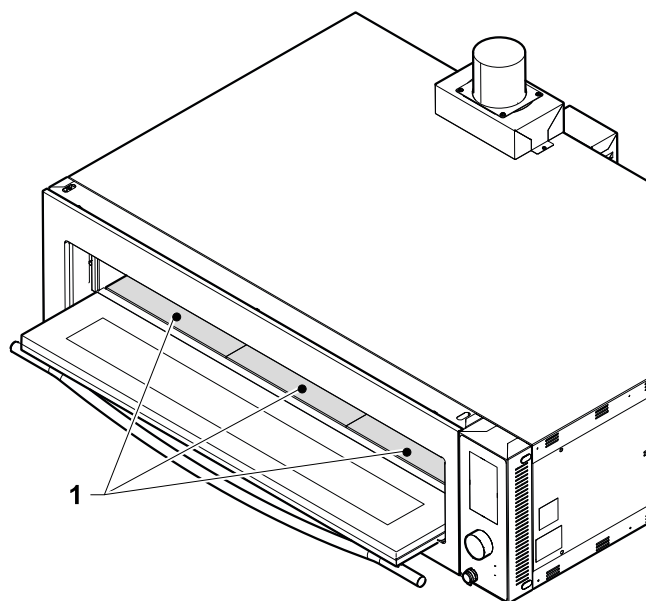
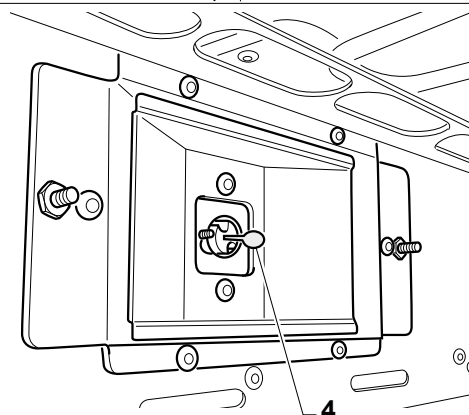
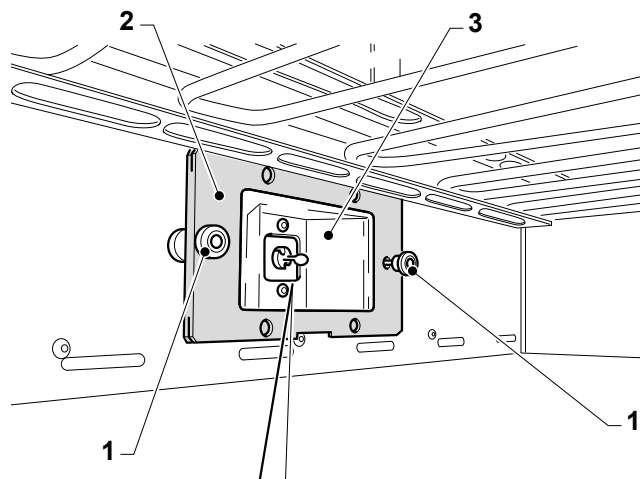


FIG. 3

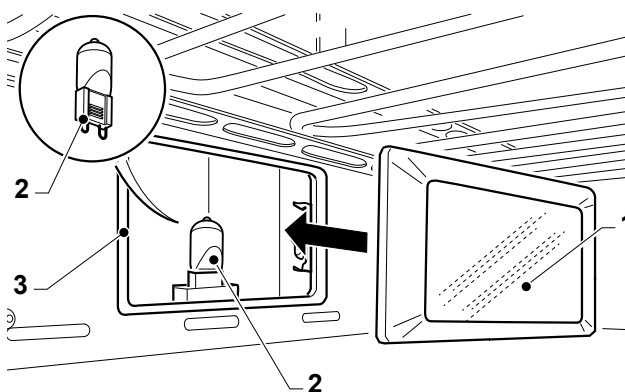
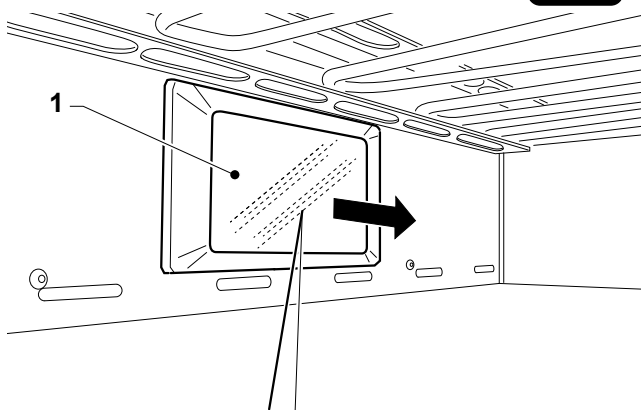


**par vos doigts: DANGER DE BRÛLURES.**  
 (Version avec vitre extractible)

- Enlever la vitre (1) avec les doigts ou en faisant levier à travers un utensile plat.
- Remplacer l'ampoule (2).
- Remonter la vitre (1) en la poussant vers l'encadrement (3).


**ATTENTION**


La lampe est halogène; **NE PAS** la toucher  
 par vos doigts: **DANGER DE BRÛLURES.**

**FIG. 4**

**FIG. 5**

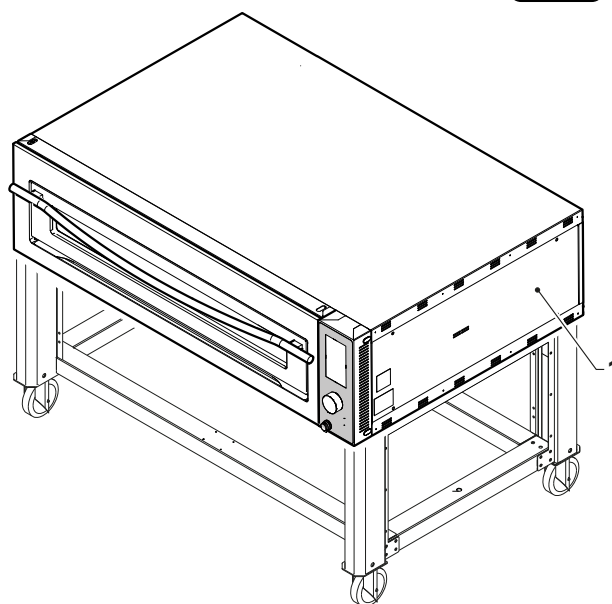
**6.1.d.b - Nettoyage du ventilateur de refroidissement du tableau électrique (Fig. 4)**

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

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


**IMPORTANT**

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





## 6.2 - RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

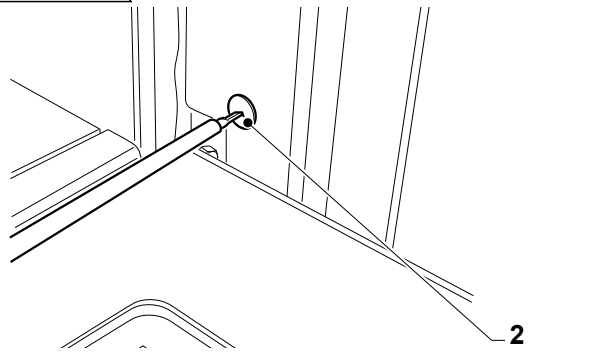
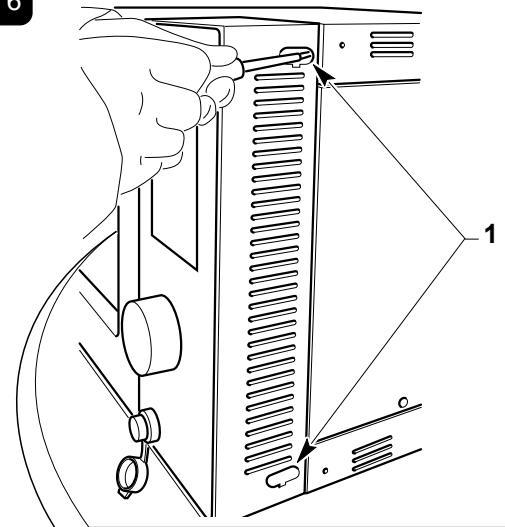


**S'assurer qu'il n'y a pas de tension à l'intérieur du tableau électrique.**

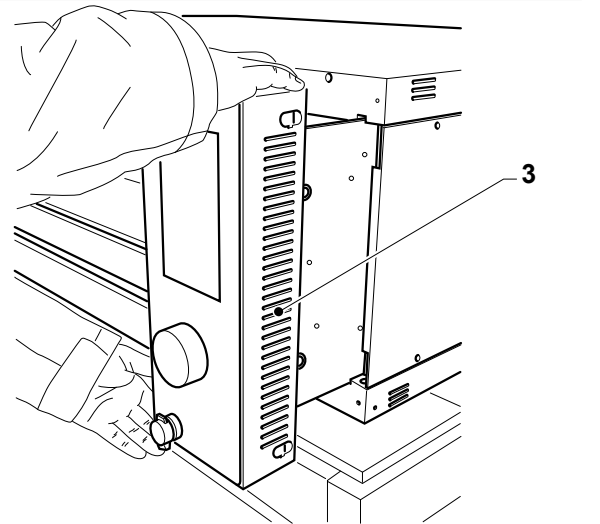
Pour réinitialiser le thermostat de sécurité, procéder comme suit :

- Dévisser les deux vis (1).

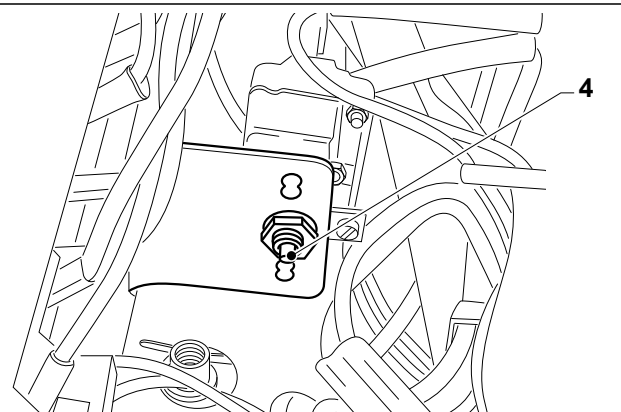
FIG. 6



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



- Retirer le panneau des composants électriques (3).
- Appuyer sur le bouton rouge (4) pour réinitialiser le thermostat de sécurité situé à l'intérieur du compartiment technique.
- Remonter le tout en procédant de manière inverse.



**Si le thermostat se réintroduit plusieurs fois, le four a quelques problèmes. Appeler le SAV.**

### 6.3 - RÉINITIALISATION THERMOSTAT DE SÉCURITÉ VAPORISATEUR

Pour réinitialiser le thermostat de sécurité, appuyer sur la touche rouge (1) qui sort du panneau (2).

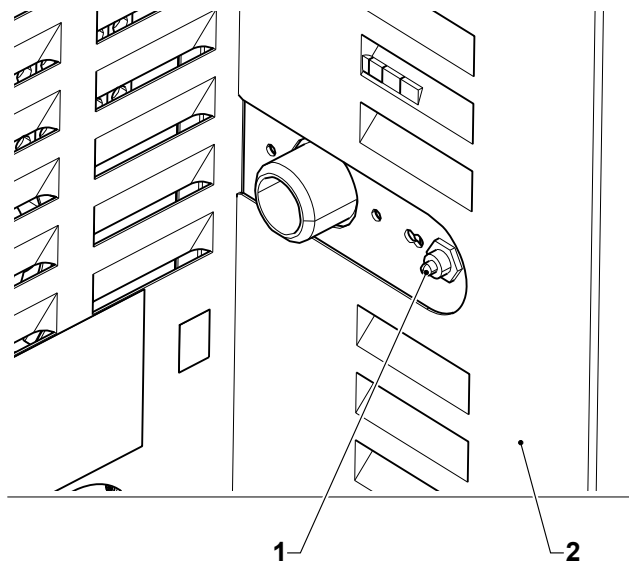


**ATTENTION**



**Si le thermostat se réintroduit plusieurs fois, le vaporisateur a quelques problèmes. Appeler le SAV.**

FIG. 7



## Chapitre 7

### 7.1 - DEMONTAGE DE LA MACHINE

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



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

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

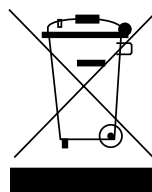


**S'il est nécessaire de démonter la machine, ou quelqu'un de ses composants, de façon différente par rapport à ce qu'il est décrit, consulter la société OEM, ou bien son Agent, en s'adressant aux coordonnées indiquées dans la troisième page de cette publication.**

### 7.2 - DEMANTELEMENT DE LA MACHINE

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

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



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

L'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain. En effet, il faut respecter le ramassage séparé introduit par la discipline visant à l'élimination des ordures dérivant d'appareillages électriques (loi 49 du 14/03/2014 pour l'application des directives 2012/19/UE RAEE et loi 27 du 4/03/2014 pour l'application des directives 2011/65/UE ROHS). Les appareillages électriques sont caractérisés par un symbole portant une benne à ordures sur roues barrée. Le symbole indique que l'appareillage a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit faire l'objet de ramassage séparé.

L'écoulement inadéquat ou abusif des appareillages ou encore une utilisation impropre de ces derniers, si l'on considère les substances et matériaux contenus dans ces appareillages, peut provoquer des dommages aux personnes ou à l'environnement. L'écoulement des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.



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

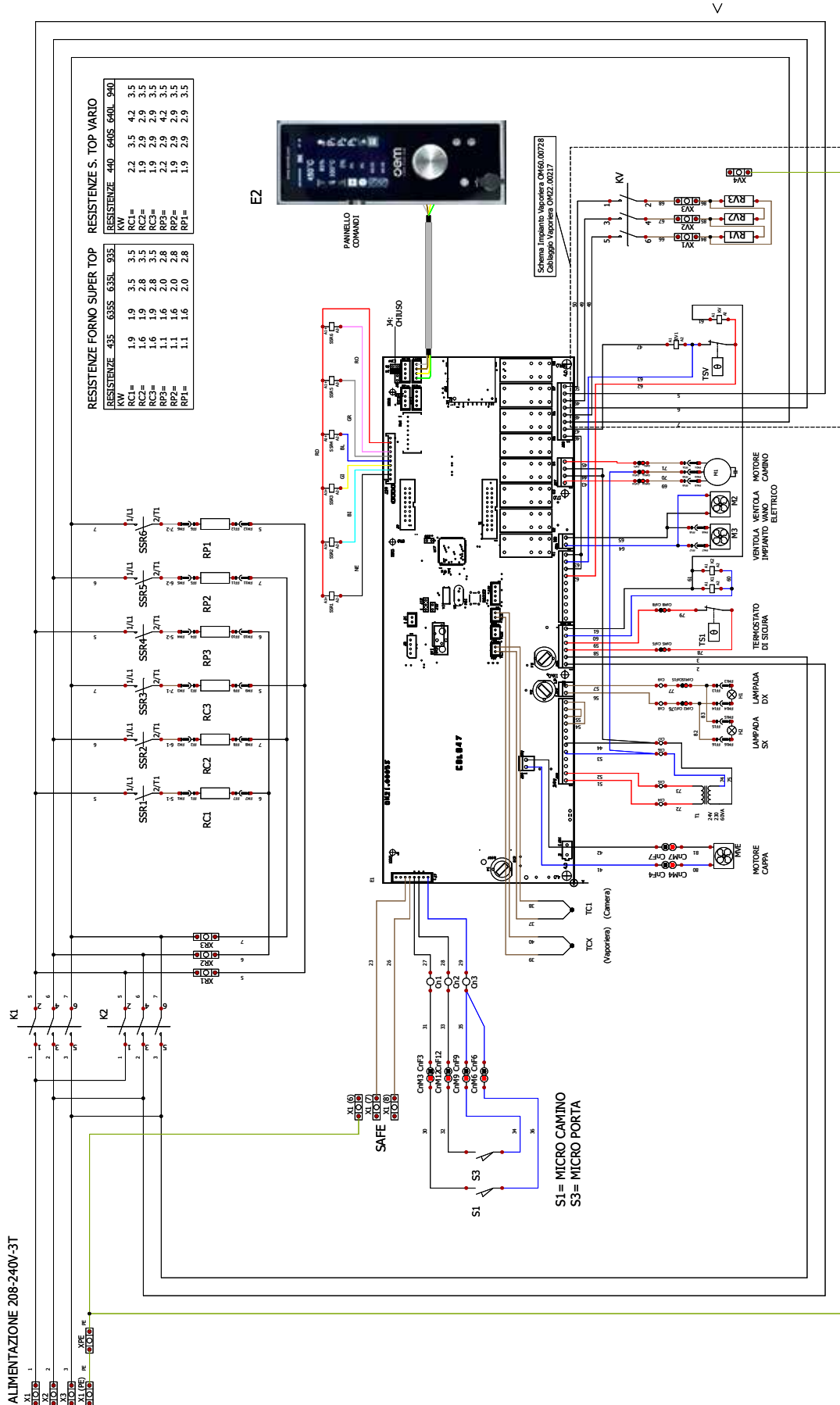
### 7.3 - ELIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES

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



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

reste à sa complète responsabilité.



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

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

<b>E1</b>	Carte d'alimentation
<b>E2</b>	Écran tactile 7"
<b>EV1</b>	Électrovanne pour cuiseur vapeur
<b>F2</b>	Fusible de la lampe
<b>F3</b>	Fusible d'alimentation de la carte
<b>H1</b>	Lampes de chambre de cuisson
<b>H2</b>	Lampes de chambre de cuisson
<b>K1</b>	Contacteur général
<b>KV</b>	Contacteur cuiseur vapeur
<b>M1</b>	Moteur de cheminée
<b>M2</b>	Ventilateurs de refroidissement
<b>M3</b>	Ventilateurs de refroidissement
<b>MV3</b>	Moteur d'aspiration chambre de cuisson
<b>RC1</b>	Résistance d'entrée supérieure
<b>RC2</b>	Résistance supérieure centrale
<b>RC3</b>	Résistance supérieure du fond de la chambre
<b>RP1</b>	Résistance d'entrée inférieure
<b>RP2</b>	Résistance centrale inférieure
<b>RP3</b>	Résistance inférieure du fond de la chambre
<b>RV1</b>	Résistances vapeur
<b>RV2</b>	Résistances vapeur
<b>RV3</b>	Résistances vapeur
<b>S1</b>	Micro-interrupteur de cheminée
<b>S3</b>	Micro-interrupteur de porte
<b>T1</b>	Transformateur de puissance de carte
<b>TC1</b>	Sonde de température de l'enceinte de cuisson
<b>TCX</b>	Sonde de température du cuiseur vapeur
<b>TS1</b>	Thermostat de sécurité
<b>TSV</b>	Thermostat de sécurité du cuiseur vapeur
<b>X1 (1)</b>	Pince électrique
<b>X1 (2)</b>	Pince électrique
<b>X1 (3)</b>	Pince électrique
<b>X1 (6)</b>	Pince électrique
<b>X1 (7)</b>	Pince électrique
<b>X1 (8)</b>	Pince électrique
<b>X1 (N)</b>	Pince électrique
<b>X1 (PE)</b>	Pince électrique
<b>X3</b>	Pince électrique
<b>X4</b>	Pince électrique
<b>XPE</b>	Pince de mise à la terre
<b>XV1</b>	Pince pour le cuiseur vapeur
<b>XV2</b>	Pince pour le cuiseur vapeur
<b>XV3</b>	Pince pour le cuiseur vapeur
<b>XV4</b>	Pince pour le cuiseur vapeur



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

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

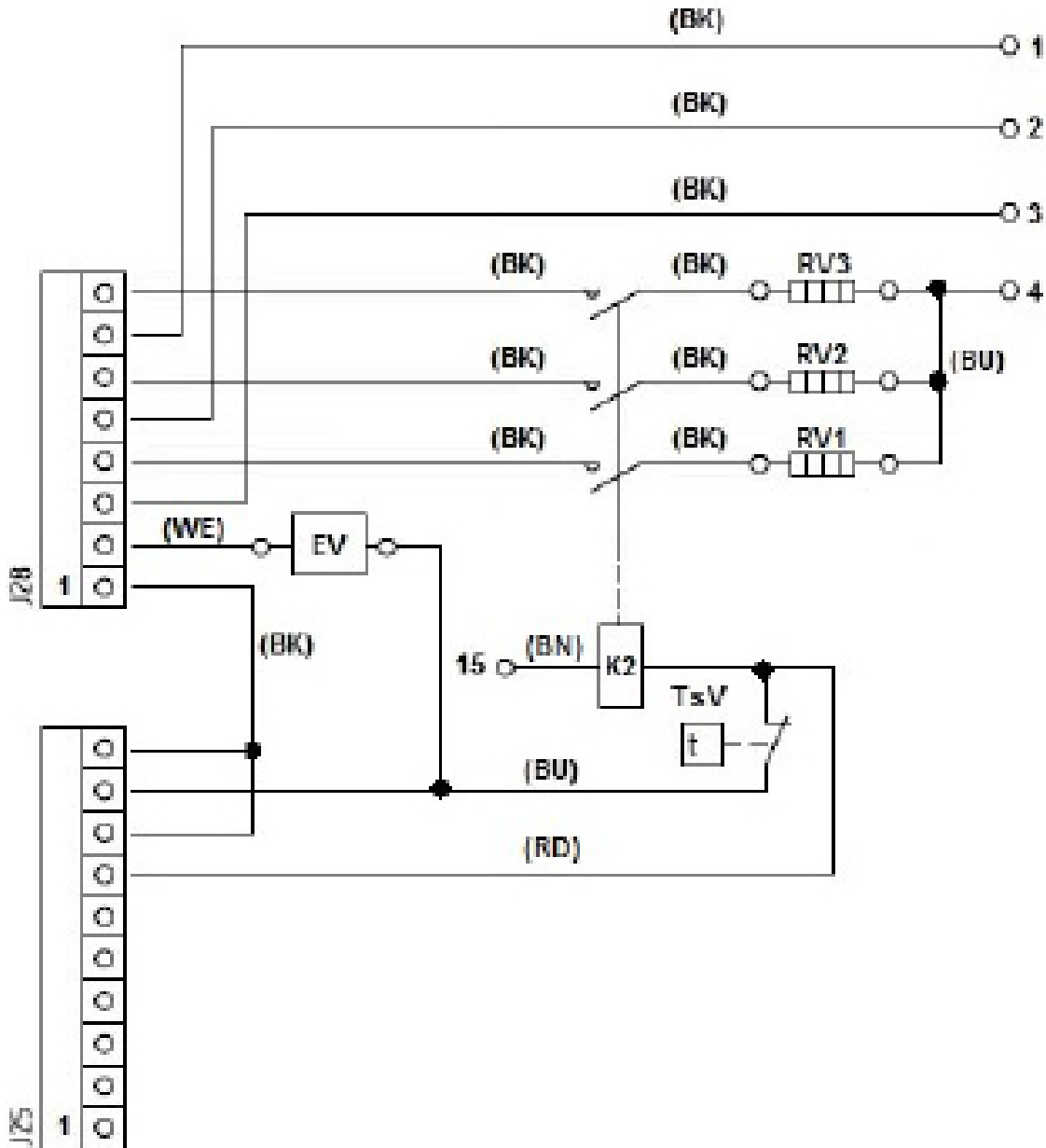
<b>E1</b>	Carte d'alimentation
<b>E2</b>	Écran tactile 7"
<b>EV1</b>	Électrovanne pour cuiseur vapeur
<b>F2</b>	Fusible de la lampe
<b>F3</b>	Fusible d'alimentation de la carte
<b>H1</b>	Lampes de chambre de cuisson
<b>H2</b>	Lampes de chambre de cuisson
<b>K1</b>	Contacteur général
<b>KV</b>	Contacteur cuiseur vapeur
<b>M1</b>	Moteur de cheminée
<b>M2</b>	Ventilateurs de refroidissement
<b>M3</b>	Ventilateurs de refroidissement
<b>MV3</b>	Moteur d'aspiration chambre de cuisson
<b>RC1</b>	Résistance d'entrée supérieure
<b>RC2</b>	Résistance supérieure centrale
<b>RC3</b>	Résistance supérieure du fond de la chambre
<b>RP1</b>	Résistance d'entrée inférieure
<b>RP2</b>	Résistance centrale inférieure
<b>RP3</b>	Résistance inférieure du fond de la chambre
<b>RV1</b>	Résistances vapeur
<b>RV2</b>	Résistances vapeur
<b>RV3</b>	Résistances vapeur
<b>S1</b>	Micro-interrupteur de cheminée
<b>S3</b>	Micro-interrupteur de porte
<b>T1</b>	Transformateur de puissance de carte
<b>TC1</b>	Sonde de température de l'enceinte de cuisson
<b>TCX</b>	Sonde de température du cuiseur vapeur
<b>TS1</b>	Thermostat de sécurité
<b>TSV</b>	Thermostat de sécurité du cuiseur vapeur
<b>X1 (1)</b>	Pince électrique
<b>X1 (2)</b>	Pince électrique
<b>X1 (3)</b>	Pince électrique
<b>X1 (6)</b>	Pince électrique
<b>X1 (7)</b>	Pince électrique
<b>X1 (8)</b>	Pince électrique
<b>X1 (N)</b>	Pince électrique
<b>X1 (PE)</b>	Pince électrique
<b>X3</b>	Pince électrique
<b>X4</b>	Pince électrique
<b>XPE</b>	Pince de mise à la terre
<b>XV1</b>	Pince pour le cuiseur vapeur
<b>XV2</b>	Pince pour le cuiseur vapeur
<b>XV3</b>	Pince pour le cuiseur vapeur
<b>XV4</b>	Pince pour le cuiseur vapeur

XV5 Pince pour le cuiseur vapeur

PAGE LAISSEE INTENTIONNELLEMENT VIDE



PAGE LAISSEE INTENTIONNELLEMENT VIDE



**SCHÉMA DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR  
POUR LE FOUR « VARIO »  
LÉGENDE SCHÉMA OM23.00500**

- TCX** SONDE DE TEMPÉRATURE
- EV** ÉLECTROVANNE DE DISTRIBUTION
- K2** TÉLÉRUPTEUR DE SÉCURITÉ
- RV1** RÉSISTANCE 1 GÉNÉRATEUR DE VAPEUR
- RV2** RÉSISTANCE 2 GÉNÉRATEUR DE VAPEUR
- RV3** RÉSISTANCE 3 GÉNÉRATEUR DE VAPEUR
- TSV** THERMOSTAT DE SÉCURITÉ DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR





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

Viale Lombardia, 33

Tel.: +39 0376 - 910511

Fax: +39 0376 - 910545

[info@oemali.com](mailto:info@oemali.com)

[www.oemali.com](http://www.oemali.com)