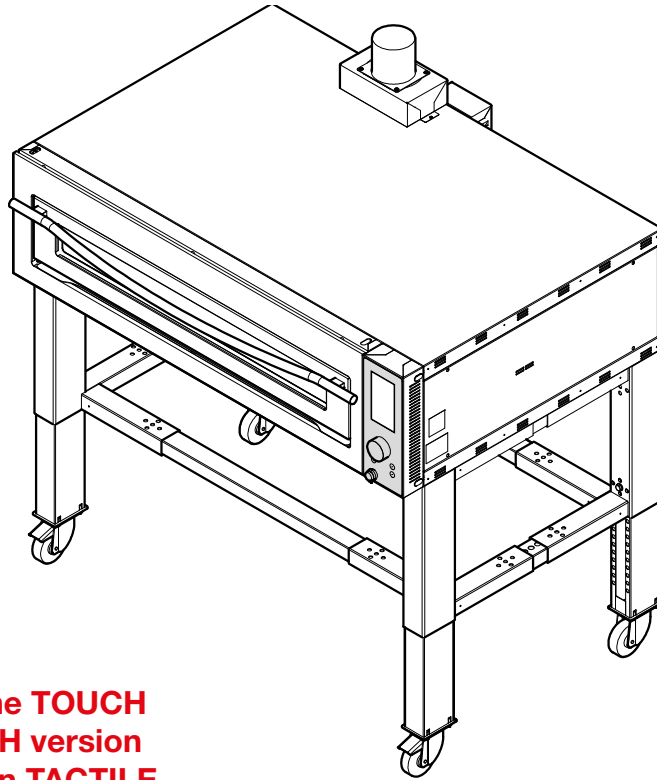




**FORNO PER PIZZA - PIZZA-OVEN - FOUR POUR PIZZA  
PIZZA-OFEN - HORNO PARA PIZZA**



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)

# ITALIANO

<b>CAPITOLO</b> .....	<b>1</b>	5.5 - PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI COTTURA.....	27
<i>Capitolo per il tecnico e l'operatore</i>		5.6 - ILLUMINAZIONE CAMERA.....	28
1.1 - AVVERTENZE GENERALI.....	3	5.7 - MENU' UTENTE.....	29
1.2 - RIFERIMENTI NORMATIVI.....	5	5.8 - TIMER AUTOACCENSIONE.....	30
1.3 - DESCRIZIONE SIMBOLOGIE.....	5	5.9 - CALENDARIO.....	31
1.4 - COMPOSIZIONE DELL'APPARECCHIO.....	5	5.10 - FUNZIONE ASSISTENZA ALLA COTTURA.....	31
1.5 - PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE.....	6	5.11 - VISUALIZZAZIONE RICETTE E MANUALE.....	32
1.6 - OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO.....	6	5.12 - MODALITÀ INSERIMENTO RICETTE.....	33
1.7 - RISCHIO DI ESPLOSIONE.....	6	5.13 - PREPARAZIONE DEL FORNO.....	36
1.8 - LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA.....	6	5.14 - COTTURA DELLA PIZZA.....	37
1.9 - FILE IN FORMATO ELETTRONICO.....	6	5.15 - ALLARMI.....	38
		5.16 - SPEGNIMENTO.....	41
		5.17 - MALFUNZIONAMENTI, CAUSE E RIMEDI.....	41
<b>CAPITOLO</b> .....	<b>2</b>	<b>CAPITOLO</b> .....	<b>6</b>
<i>Capitolo per il tecnico</i>		<i>Capitolo per il tecnico e l'operatore</i>	
2.1 - CARATTERISTICHE TECNICHE.....	9	6.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA... 42	
2.2 - TRASPORTO.....	12	6.1.a - Generalità.....	42
2.3 - CONTROLLO AL RICEVIMENTO.....	13	6.1.b - Interventi di manutenzione ordinaria.....	42
2.4 - DISIMBALLO (Fig. 3).....	13	6.1.b.a - Ciclo di autopulizia.....	42
2.5 - IDENTIFICAZIONE COMPONENTI.....	14	6.1.b.b - Pulizia esterna.....	43
2.6 - IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA.....	14	6.1.b.c - Pulizia piano refrattario.....	43
		6.1.c - Interventi di manutenzione programmata.....	43
		6.1.d - Interventi di manutenzione secondo necessità... 43	
		6.1.d.a - Sostituzione lampada.....	43
		6.1.d.b - Pulizia della ventola di raffreddamento . del quadro elettrico.....	44
<b>CAPITOLO</b> .....	<b>3</b>	6.2 - RIARMO TERMOSTATO DI SICUREZZA.....	45
<i>Capitolo per il tecnico</i>		6.3 - RIARMO TERMOSTATO DI SICUREZZA VAPORIERA.....	46
3.1 - SOLLEVAMENTO APPARECCHIO.....	15		
3.2 - MOVIMENTAZIONE FORNO IN VERTICALE.....	15		
3.3 - ASSEMBLAGGIO COMPONENTI.....	15		
3.4 - COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	17		
3.5 - POSIZIONAMENTO FORNO.....	18		
<b>CAPITOLO</b> .....	<b>4</b>	<b>CAPITOLO</b> .....	<b>7</b>
<i>Capitolo per il tecnico e l'operatore</i>		<i>Capitolo per il tecnico</i>	
4.1 - USO PREVISTO.....	20	7.1 - SMONTAGGIO DELLA MACCHINA.....	47
4.2 - USO SCORRETTO.....	20	7.2 - DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA.....	47
4.3 - TARGHETTE DI SICUREZZA.....	20	7.3 - SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE.....	47
4.4 - SICUREZZE.....	21		
4.5 - ZONE OPERATORE.....	21	SCHEMA FORNO "SUPER TOP" 208/240 Volt 3Ph + PE.....	48
4.6 - ZONE A PERICOLO RESIDUO.....	21	SCHEMA FORNO "SUPER TOP" 380/416 Volt 3Ph + N + PE.....	50
4.7 - ZONE PERICOLOSE.....	21	SCHEMA VAPORIERA PER FORNO "VARIO".....	54
<b>CAPITOLO</b> .....	<b>5</b>		
<i>Capitolo per il tecnico e l'operatore</i>			
5.1 - PANNELLO COMANDI FORNO DIGITALI.....	24		
5.2 - INTERFACCIA UTENTE.....	25		
5.3 - SCHERMATA PRINCIPALE.....	26		
5.4 - SELEZIONE PROGRAMMI O MODIFICA PARAMETRI.....	27		

PAGINA INTENZIONALMENTE BIANCA

# Capitolo 1

## 1.1 - AVVERTENZE GENERALI

- Prima di procedere alla messa in funzione dell'apparecchio l'operatore dovrà aver letto con cura il presente manuale ed avere acquisito una profonda conoscenza delle specifiche tecniche e dei comandi.
- **È consigliabile che l'operatore segua un periodo di addestramento per quanto concerne l'uso dell'apparecchio.**
- Prima d'installare l'apparecchio, controllare che l'area adibita sia compatibile con le dimensioni d'ingombro e il peso dello stesso.
- In caso d'installazione o rimozione di parti dell'apparecchio, usare solo mezzi di sollevamento e movimentazione adeguati al peso ed alle caratteristiche geometriche del pezzo da sollevare/movimentare.
- Il pannello comandi non fa parte dell'area della macchina a contatto con il cibo; prendere opportune precauzioni per evitare che l'operatore effettui un contatto incrociato tra i comandi e il cibo.
- Non permettere a personale non autorizzato e qualificato di mettere in funzione, regolare, o riparare l'apparecchio. Far riferimento inoltre a questo manuale per le operazioni necessarie.
- Le parti meccaniche ed i componenti elettrici situati all'interno dell'apparecchio sono protetti da pannelli interamente chiusi mediante viti.
- Prima di procedere alla pulizia e/o alla manutenzione dell'apparecchio, e prima di rimuovere qualsiasi protezione, **accertarsi che l'interruttore generale sia in posizione di "OFF" (O)**, in modo da togliere l'alimentazione elettrica all'apparecchio durante l'intervento dell'operatore.
- L'impianto di alimentazione elettrica, dell'acquirente, deve essere provvisto di un sistema di sgancio automatico a monte dell'interruttore generale della macchina e di un idoneo impianto di messa a terra che risponda a tutti i requisiti delle norme per la prevenzione degli infortuni.
- Nel caso si debba intervenire sull'interruttore generale o nelle sue vicinanze, togliere tensione alla linea a cui è allacciato l'interruttore generale.
- Tutti i controlli e le operazioni di manutenzione che richiedono la rimozione delle protezioni di sicurezza vengono effettuati sotto la completa responsabilità dell'utente.  
**Si raccomanda pertanto di far eseguire queste operazioni esclusivamente a personale tecnico specializzato ed autorizzato.**
- Controllare che tutti i dispositivi antinfortunistici di sicurezza (barriere, protezioni, carter, microinterruttori, ecc.) non siano stati manomessi e che siano perfettamente funzionanti. In caso contrario provvedere alla loro sistemazione.
- **Non rimuovere i dispositivi di sicurezza.**
- Onde evitare rischi personali, utilizzare solo attrezzi idonei e conformi ai regolamenti nazionali di sicurezza.
- Non manomettere per nessun motivo l'impianto elettrico, quello pneumatico o qualunque altro meccanismo.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione incustodito.
- Indossare capi di abbigliamento approvati ai fini antinfortunistici come dalle norme in vigore.

- Il pavimento nei pressi del forno può essere scivoloso fare attenzione. Dotarsi di adeguate scarpe antiscivolo.
- In caso di operazioni o riparazioni da effettuarsi in posizioni non raggiungibili direttamente dal suolo, utilizzare scale o mezzi di sollevamento che siano sicure e conformi ai regolamenti nazionali di sicurezza.
- In caso di riparazioni vicino o sotto l'apparecchio, assicurarsi che:
  - non ci siano organi che possano entrare in funzione; e/o
  - particolari instabili per loro natura posizionati sull'apparecchio o nelle sue vicinanze:
- Non utilizzare le mani al posto di adeguati utensili per operare sull'apparecchio.
- Non utilizzare le mani od altri oggetti per arrestare parti in movimento.
- Non usare fiammiferi, accendini, o fiamme libere nelle vicinanze dell'apparecchio.
- **PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE ALLE TARGHETTE DI AVVERTENZA PRESENTI SULL'APPARECCHIO OGNI VOLTA CI SI APPRESTI AD OPERARE SULLO STESSO O NELLE SUE VICINANZE.**
- E' fatto obbligo all'utente di mantenere tutte le targhe segnaletiche leggibili, cambiandone, se necessario, la posizione, al fine di garantire la completa visibilità all'operatore.
- E' inoltre fatto obbligo all'utente di sostituire tutte le targhe segnaletiche che per qualunque motivo si siano deteriorate o non chiaramente leggibili, richiedendo quelle nuove al Servizio Ricambi.
- **É assolutamente vietato eseguire riparazioni quando l'apparecchio è in funzione.**
- In caso di malfunzionamenti dell'apparecchio o danni ai componenti contattare il responsabile autorizzato alla manutenzione, senza procedere arbitrariamente ad interventi di riparazione.
- **E' fatto assoluto divieto a chiunque di utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli espressamente previsti e documentati.**  
L'uso dell'apparecchio dovrà avvenire sempre nei modi, tempi e luoghi previsti dalle norme di buona tecnica, secondo la direttiva macchine e nel rispetto delle norme riguardanti la salute e sicurezza dei lavoratori indicate nelle leggi vigenti nel paese di utilizzo o, se mancanti, secondo la direttiva CEE 89/391.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini.
- **La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o danni a persone o cose insorgenti dalla mancata osservanza sia delle norme relative alla sicurezza che delle istruzioni riportate in questo manuale.**
- **QUESTE NORME DI SICUREZZA INTEGRANO O COMPENSANO LE NORME DI SICUREZZA IN VIGORE LOCALMENTE.**
- **Non eseguire MAI riparazioni affrettate o di fortuna che potrebbero compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio e la sicurezza dell'operatore.**
- **IN CASO DI DUBBIO RICHIEDERE SEMPRE L'INTERVENTO DI PERSONALE SPECIALIZZATO.**
- **QUALSIASI MANOMISSIONE, ELETTRICO/ELETTRONICO O MECCANICO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DELL'UTENTE E SE L'USO DELL'APPARECCHIO É FATTO CON NEGLIGENZA, SOLLEVA LA DITTA COSTRUTTRICE DA OGNI RESPONSABILITÀ E RENDE L'UTENTE STESSO UNICO RESPONSABILE VERSO GLI ORGANI COMPETENTI PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI.**



## 1.2 - RIFERIMENTI NORMATIVI

- L'apparecchio e i suoi dispositivi di sicurezza sono stati costruiti in conformità alle norme indicate nella dichiarazione di conformità.

## 1.3 - DESCRIZIONE SIMBOLOGIE

Molti incidenti sono causati dall'insufficiente conoscenza e dalla mancata applicazione delle regole di sicurezza da mettere in pratica durante il funzionamento e le operazioni di manutenzione dell'apparecchio.

**Per evitare incidenti leggere, comprendere e seguire** tutte le precauzioni e le avvertenze contenute in questo manuale e quelle riportate sulle targhe applicate sull'apparecchio.

Per identificare i messaggi di sicurezza inseriti in questo manuale sono stati usati i seguenti simboli:



### PERICOLO

Questo simbolo è usato nei messaggi di sicurezza del manuale, quando esistono potenziali situazioni di pericolo o probabilità di procurare gravi lesioni o morte.



### ATTENZIONE

Questo simbolo è usato nei messaggi di sicurezza del manuale per pericoli che, se trascurati, possono provocare piccole o moderate lesioni o danni.

Il messaggio può anche essere usato solo per pericoli che possono arrecare danni all'apparecchio.



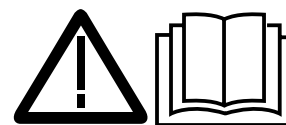
### IMPORTANTE

Questo simbolo è usato per precauzioni che bisogna prendere per evitare operazioni che possano accorciare la durata dell'apparecchio oppure per comunicazioni importanti all'operatore.



**PERICOLO**  
Per chiarezza di informazione, alcune illustrazioni di questo manuale mostrano l'apparecchio senza ripari di protezione. **NON USARE L'APPARECCHIO SENZA RIPARI DI PROTEZIONE.**

Questo simbolo indica che è obbligatorio leggere le istruzioni per l'uso e la manutenzione prima di utilizzare l'apparecchio.



Questo simbolo è posizionato sulle parti della macchina che raggiungono una temperatura elevata.

Indica il pericolo di ustioni.



Questo simbolo è posizionato vicino a un apposito morsetto e indica che la macchina deve essere collegata ad una rete Equipotenziale.



## 1.4 - COMPOSIZIONE DELL'APPARECCHIO

Le macchine della ditta Costruttrice è frutto dell'esperienza accumulata in anni di lavoro.

- I forni possono essere monocamera, bicamera e tricamera con funzionamento digitale.
- A richiesta può essere fornito un kit di aspirazione posizionato nella parte posteriore o superiore del forno, comandato dal pannello comandi del forno stesso.
- Il forno o i forni sono poggianti su di un basamento portante dotato di ruote.

## 1.5 - PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE

### a) Predisposizione luogo installazione.

- L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio per l'apparecchio come indicato nel capitolo installazione.

### b) Predisposizione elettrica.

- L'impianto elettrico di alimentazione deve essere conforme a quanto indicato dalle vigenti norme nazionali del luogo e dotato di una efficiente messa a terra.
- Posizionare sulla linea di alimentazione, a monte della macchina, un dispositivo onnipolare di sezionamento.
- **I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione alla massima corrente richiesta dall'apparecchio in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.**

### c) Predisposizione canna fumaria.

- È necessario predisporre una canna fumaria per l'estrazione dei vapori; le caratteristiche della stessa devono rispettare le normative in vigore nel paese in cui viene installato il forno.

### d) Gestione del neutro

- L'apparecchiatura è dotata di neutro e quindi è stato predisposto un'apposito morsetto identificato secondo le specifiche normative.

### e) Predisposizione idrica (solo per versione con vaporiera)

L'impianto idrico di alimentazione e di scarico deve essere conforme a quanto indicato dalle vigenti norme nazionali

### Carico

- Posizionare a monte del forno un rubinetto di parzializzazione tra il forno e l'impianto di alimentazione. Predisporre una linea di alimentazione idrica nelle vicinanze della zona dove andrà installato il forno.

### Scarico

- Predisporre una canalizzazione di scarico acqua posta nella parte posteriore del forno.

## 1.6 - OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO

- In caso di incendio togliere tensione all'apparecchio disinserendo l'interruttore generale.
- Spegnere l'incendio utilizzando idonei estintori.



**Con l'apparecchio in tensione è assolutamente vietato cercare di spegnere l'incendio con acqua.**

## 1.7 - RISCHIO DI ESPLOSIONE

- L'apparecchio non è adatto per essere utilizzato in ambienti con rischio di esplosione.

## 1.8 - LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA

I forni modello SUPERTOP / SUPERTOP VARIO sono stati costruiti al fine di mantenere il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A(dB) al di sotto del limite massimo consentito di 70dB.

## 1.9 - FILE IN FORMATO ELETTRONICO

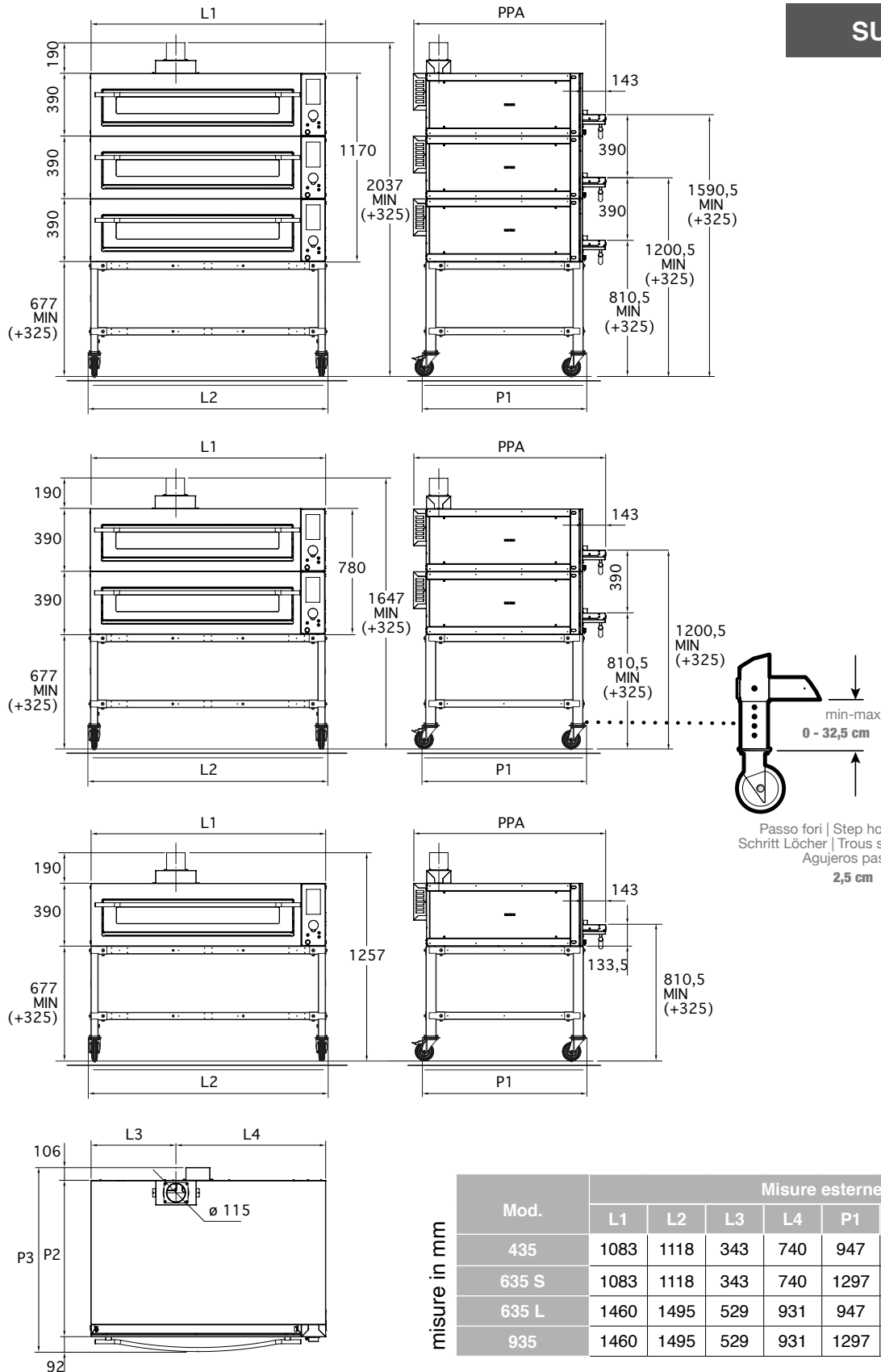
Il presente manuale può essere scaricato in formato pdf collegandosi al sito:

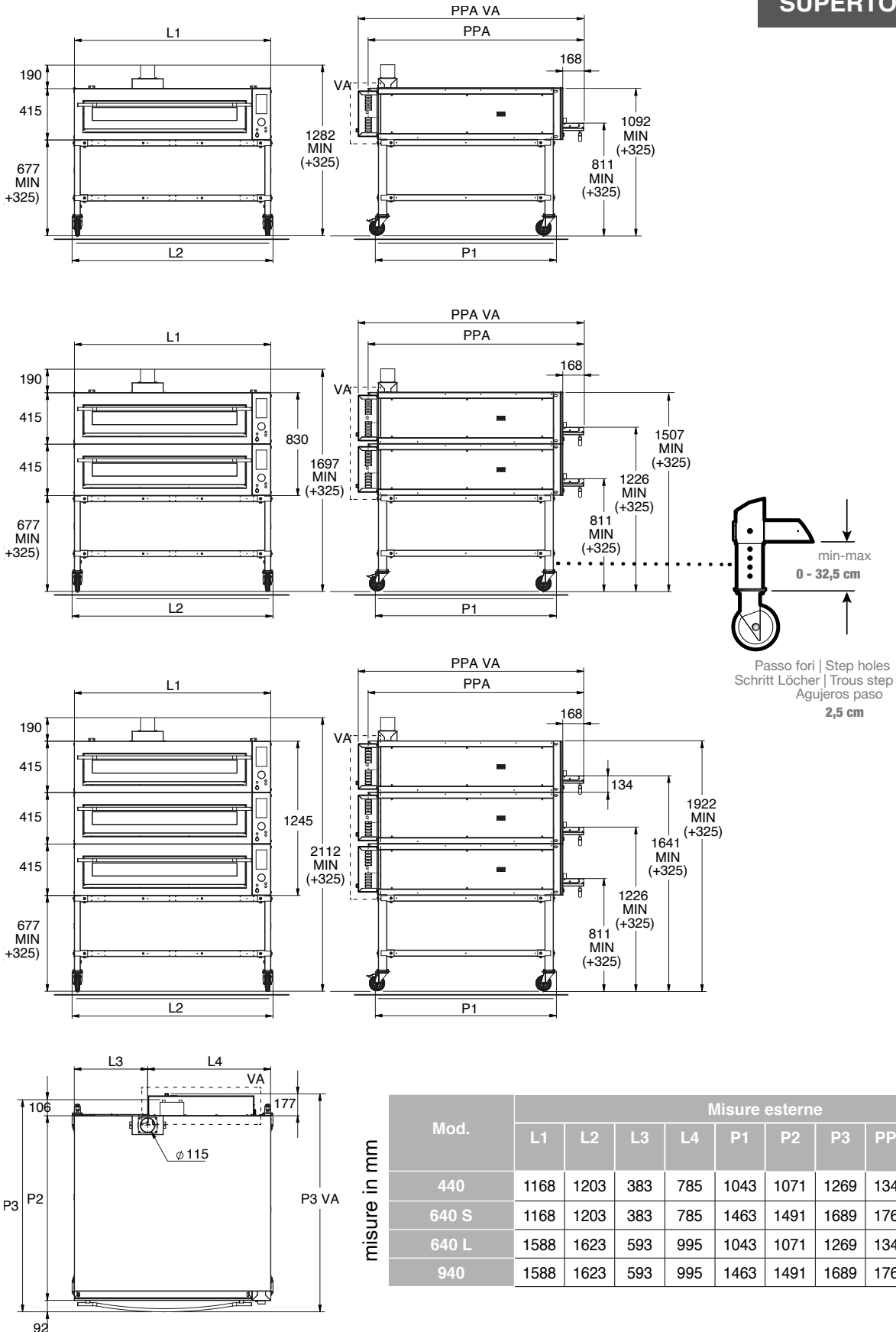
[www.oemali.com](http://www.oemali.com)

# Capitolo 2

## DIMENSIONI DI INGOMBRO

### SUPERTOP



**DIMENSIONI DI INGOMBRO**
**SUPERTOP VARIO**


## 2.1 - CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	435			635S		
Collegamento elettrico	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
Potenza	8,4 kW			10,5 kW		
Sezione cavo	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>
Peso netto	160 kg			200 kg		
Umidità relativa	10 ÷ 80 %					

Modello	635L			935		
Collegamento elettrico	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
Potenza	15,1 kW			18,9 kW		
Sezione cavo	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>
Peso netto	200 kg			250 kg		
Umidità relativa	10 ÷ 80 %					

### Modello senza vaporiera

Modello	440			640S		
Collegamento elettrico	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
Potenza	12Kw			18Kw		
Sezione cavo	3x10mm <sup>2</sup>	4x6mm <sup>2</sup>	5x4mm <sup>2</sup>	3x16mm <sup>2</sup>	4x10mm <sup>2</sup>	5x6mm <sup>2</sup>
Peso netto	160 kg			200Kg		
Umidità relativa	10 ÷ 80 %					

Modello	640L			940		
Collegamento elettrico	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
Potenza	18Kw			21Kw		
Sezione cavo	3x16mm <sup>2</sup>	4x10mm <sup>2</sup>	5x6mm <sup>2</sup>	3x25mm <sup>2</sup>	4x10mm <sup>2</sup>	5x6mm <sup>2</sup>
Peso netto	200Kg			250Kg		
Umidità relativa	10 ÷ 80 %					

### Modello con vaporiera

Modello	440			640S		
Collegamento elettrico	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
Potenza	14,4Kw			20,4Kw		
Sezione cavo	3x16mm <sup>2</sup>	4x10mm <sup>2</sup>	5x4mm <sup>2</sup>	3x25mm <sup>2</sup>	4x10mm <sup>2</sup>	5x6mm <sup>2</sup>
Peso netto	200Kg			240Kg		
Umidità relativa	10 ÷ 80 %					

Modello	640L			940		
Collegamento elettrico	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
Potenza	20,4Kw			23,4Kw		
Sezione cavo	3x25mm <sup>2</sup>	4x10mm <sup>2</sup>	5x6mm <sup>2</sup>	3x25mm <sup>2</sup>	4x16mm <sup>2</sup>	5x10mm <sup>2</sup>
Peso netto	240Kg			290Kg		
Umidità relativa	10 ÷ 80 %					

Dimensione	Posizione		KW Resistenza	KW tot.
435	cielo	resistenza bocca	1,9	8,4
		resistenza centro	1,6	
		resistenza fondo	1,6	
	platea	resistenza bocca	1,1	
		resistenza centro	1,1	
		resistenza fondo	1,1	
635L	cielo	resistenza bocca	3,5	15,1
		resistenza centro	2,8	
		resistenza fondo	2,8	
	platea	resistenza bocca	2	
		resistenza centro	2	
		resistenza fondo	2	
635S	cielo	resistenza bocca	1,9	10,5
		resistenza centro	1,9	
		resistenza fondo	1,9	
	platea	resistenza bocca	1,6	
		resistenza centro	1,6	
		resistenza fondo	1,6	
935	cielo	resistenza bocca	3,5	18,9
		resistenza centro	3,5	
		resistenza fondo	3,5	
	platea	resistenza bocca	2,8	
		resistenza centro	2,8	
		resistenza fondo	2,8	

Dimensione	Posizione		KW Resistenza	KW tot.
440	cielo	resistenza bocca	2,2	12
		resistenza centro	1,9	
		resistenza fondo	1,9	
	platea	resistenza bocca	2,2	
		resistenza centro	1,9	
		resistenza fondo	1,9	
640L	cielo	resistenza bocca	1,65	18
		resistenza bocca	1,47	
		resistenza centro	1,47	
		resistenza centro	1,47	
		resistenza fondo	1,47	
		resistenza fondo	1,47	
	platea	resistenza bocca	1,65	
		resistenza bocca	1,47	
		resistenza centro	1,47	
		resistenza centro	1,47	
		resistenza fondo	1,47	
		resistenza fondo	1,47	
640S	cielo	resistenza bocca	3,5	18
		resistenza centro	2,9	
		resistenza fondo	2,9	
	platea	resistenza bocca	2,9	
		resistenza centro	2,9	
		resistenza fondo	2,9	
940	cielo	resistenza bocca	2,35	20,8
		resistenza bocca	1,15	
		resistenza centro	1,15	
		resistenza centro	1,15	
		resistenza centro	1,15	
		resistenza fondo	1,15	
		resistenza fondo	1,15	
		resistenza fondo	1,15	
	platea	resistenza bocca	2,35	
		resistenza bocca	1,15	
		resistenza centro	1,15	
		resistenza centro	1,15	
		resistenza fondo	1,15	
		resistenza fondo	1,15	

## 2.2 - TRASPORTO

### 2.2.a - Spedizione (Fig. 1)

L'apparecchio viene posizionato su di un pallet in legno, ancorato con viti, dentro una scatola di cartone reggiata.

La spedizione dell'apparecchio viene eseguita scegliendo fra le soluzioni:

- a) Trasporto su ruote (camion)
- b) Trasporto aereo
- c) Trasporto marittimo
- d) Trasporto ferroviario

La scelta tra i differenti sistemi di spedizione viene concordata in fase contrattuale tra fornitore ed acquirente.



#### IMPORTANTE

**L'imballo contenente l'apparecchio deve essere trasportato al coperto dagli agenti atmosferici ed è assolutamente vietato posizionare sopra di esso altre casse o materiali vari.**

### 2.2.b - Sollevamento imballo (Fig. 2)

L'imballo dovrà essere manipolato con la massima cura. Per eseguire il sollevamento ed il posizionamento dell'imballo occorre utilizzare appropriati sistemi di sollevamento, scelti in funzione al peso della stessa.

Il sollevamento dell'imballo deve essere effettuato tramite gru o paranco disponendo di appropriate cinghie oppure tramite un carrello elevatore infilando le forche negli appositi incastri.



#### PERICOLO

**Le operazioni di sollevamento e movimentazione devono essere eseguite da personale specializzato ed autorizzato all'uso delle attrezzature idonee.**

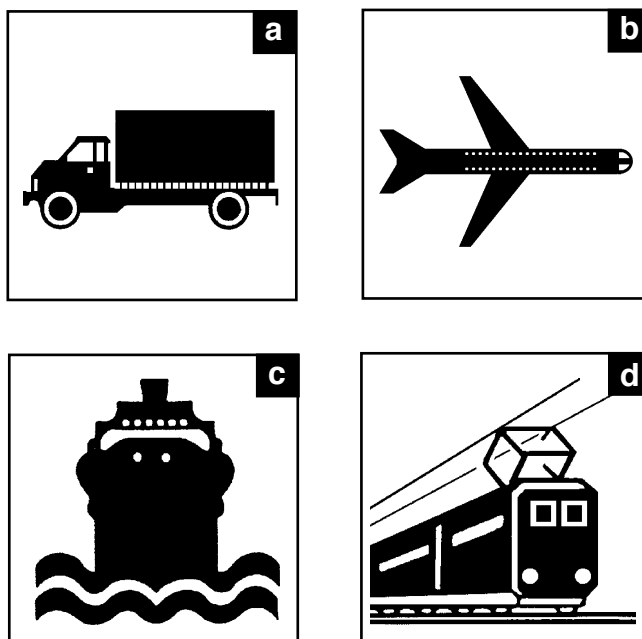
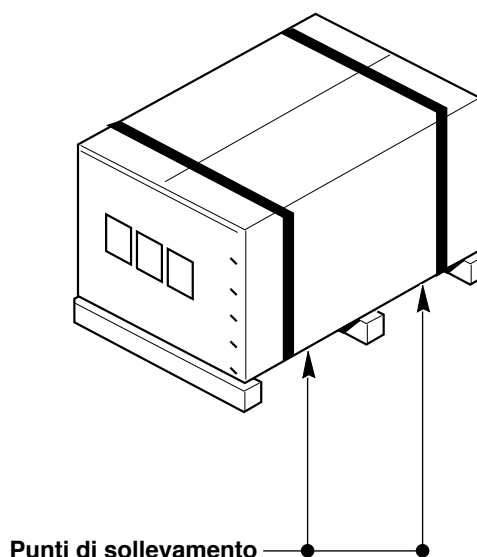
**La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose causati dall'inosservanza delle vigenti norme di sicurezza relative al sollevamento ed allo spostamento di materiali dentro o fuori dello stabilimento.**

### 2.2.c - Stoccaggio



#### IMPORTANTE

**La cassa contenente l'apparecchio deve essere stoccata al coperto dagli agenti atmosferici ed è assolutamente vietato posizionare sopra di essa altre casse o materiali vari.**

**FIG. 1**

**FIG. 2**




### 2.3 - CONTROLLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento della fornitura, verificare che l'imballo sia integro e visivamente non danneggiato.

Se il tutto è integro, rimuovere l'imballo come specificato al punto 2.4 (salvo casi di istruzioni differenti comunicate dalla ditta costruttrice).

Controllare che all'interno dell'imballo sia presente il manuale istruzioni, e i componenti indicati nel documento di trasporto.

Qualora si riscontrino danneggiamenti o imperfezioni:

- a- Avvertire immediatamente il trasportatore ed il vostro agente, sia telefonicamente che tramite comunicazione scritta con avviso di ricevimento;
- b- Informare, per conoscenza, la ditta costruttrice.



#### IMPORTANTE

**Il forno è composto da tre parti distinte, il supporto, il forno, il coperchio o la cappa. Ogni parte viene imballata separatamente; al momento dell'installazione i vari componenti vengono assemblati.**

### 2.4 - DISIMBALLO (Fig. 3)

Per togliere l'apparecchio dall'imballo comportarsi come segue:

- Tagliare le regge (1) che bloccano il cartone.
- Aprire l'imballo in cartone (2), togliendo i punti metallici.
- Togliere l'involucro di cartone (2).
- Verificare che il tutto sia integro.
- Aprire la porta (3) del forno, togliere il cartone ferma refrattari e i componenti sciolti.
- Controllare che la fornitura sia conforme a quanto riportato sulla distinta che la accompagna (PACKING LIST).



#### PERICOLO

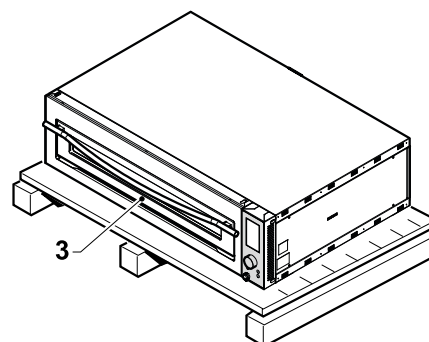
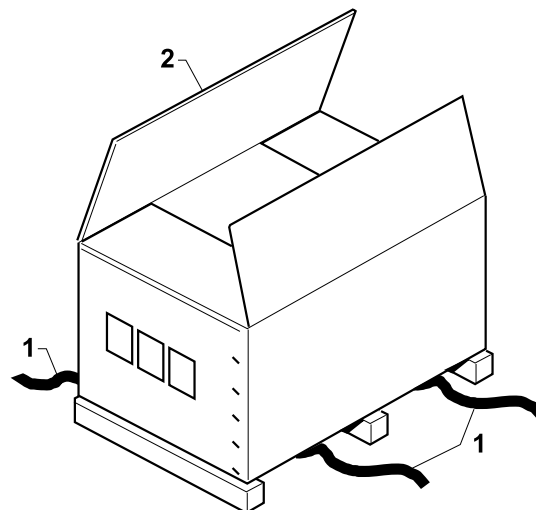
**Gli elementi dell'imballaggio ( sacchetti in plastica, cartone, chiodi, etc...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo e quindi devono essere raccolti e inviati agli appositi centri un corretto riciclaggio.**



#### IMPORTANTE

**La comunicazione di eventuali danneggiamenti o anomalie e di non conformità a quanto riportato sul paking list deve essere tempestiva e comunque deve pervenire entro 8 giorni dalla data di ricevimento della macchina. Diversamente la merce si intende accettata.**

FIG. 3



**2.5 - IDENTIFICAZIONE COMPONENTI  
(Fig. 4)**

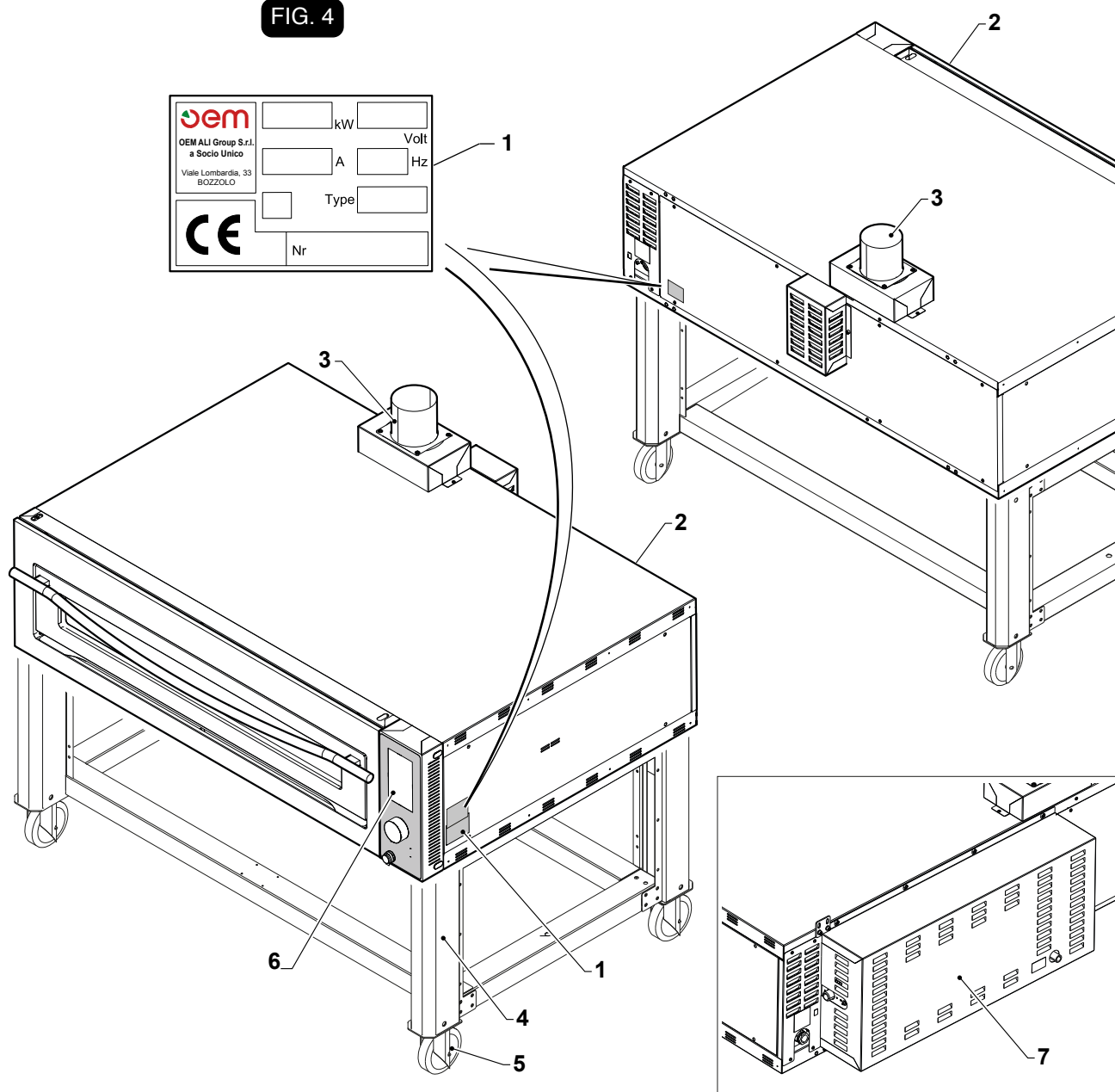
1. Targa dati
2. Forno
3. Camino
4. Supporto (a richiesta)
5. Ruote
6. Pannello comandi
7. Vaporiera (se presente)

**2.6 - IDENTIFICAZIONE DELLA  
MACCHINA (Fig. 4)**

Il numero di matricola ed i dati per l'identificazione della macchina sono punzonati su una targhetta (1) fissata sul basamento della macchina.


**IMPORTANTE**

**Nelle eventuali richieste di assistenza tecnica o nelle ordinazioni delle parti di ricambio, citare sempre il numero di matricola della macchina.**

**FIG. 4**


## Capitolo 3



### PERICOLO

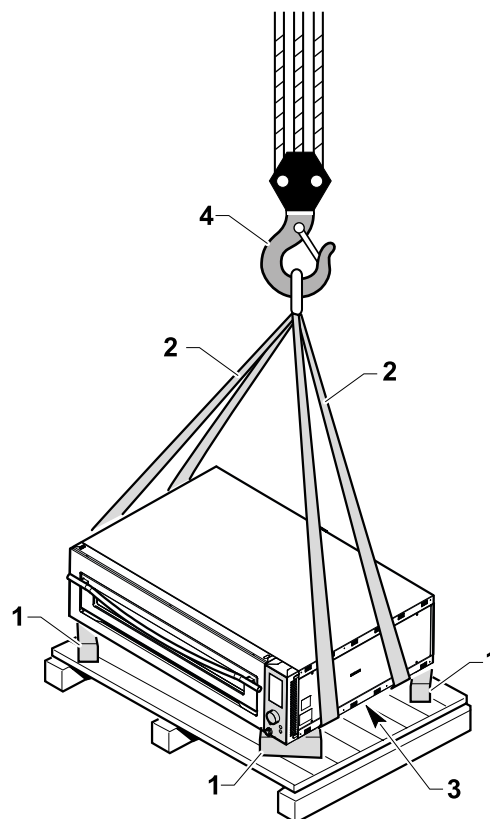
Tutte le operazioni descritte in questo capitolo devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed abilitato.

### 3.1 - SOLLEVAMENTO APPARECCHIO (Fig. 1)

Il sollevamento dell'apparecchio deve essere effettuato tramite una gru o paranco agendo come segue:

- Sollevare leggermente il forno alternativamente dai quattro lati, tramite una leva, facendo attenzione a non rovinare i pannelli, e posizionare sotto degli spessori (1).
- Infilare due cinghie (2), opportunamente dimensionate al peso dell'apparecchio, sotto il basamento (3) dello stesso e collegarle al gancio (4) di una gru o paranco.

FIG. 1



### ATTENZIONE

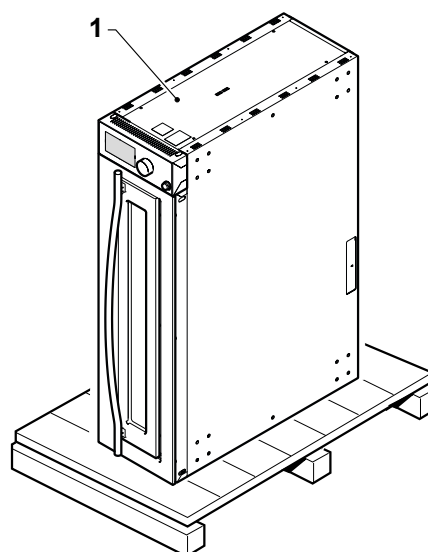


Non usare per il sollevamento delle funi di acciaio in quanto potrebbero danneggiare la carrozzeria esterna.

### 3.2 - MOVIMENTAZIONE FORNO IN VERTICALE (Fig. 2)

- Rimuovere i piani refrattari.
- Posizionare a terra un bancale / un carrellino ecc.
- Ruotare il forno in verticale in modo che il lato (1) con il pannello comandi sia rivolto verso l'alto.

FIG. 2



### 3.3 - ASSEMBLAGGIO COMPONENTI

Montaggio supporto carrellato



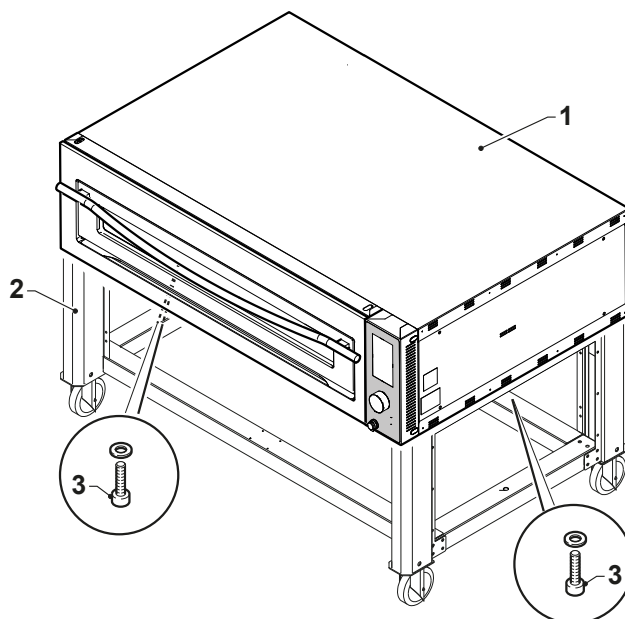
### IMPORTANTE

Per il montaggio del supporto carrellato attenersi a quanto indicato nel manuale allegato al supporto stesso.

**FIG. 3**

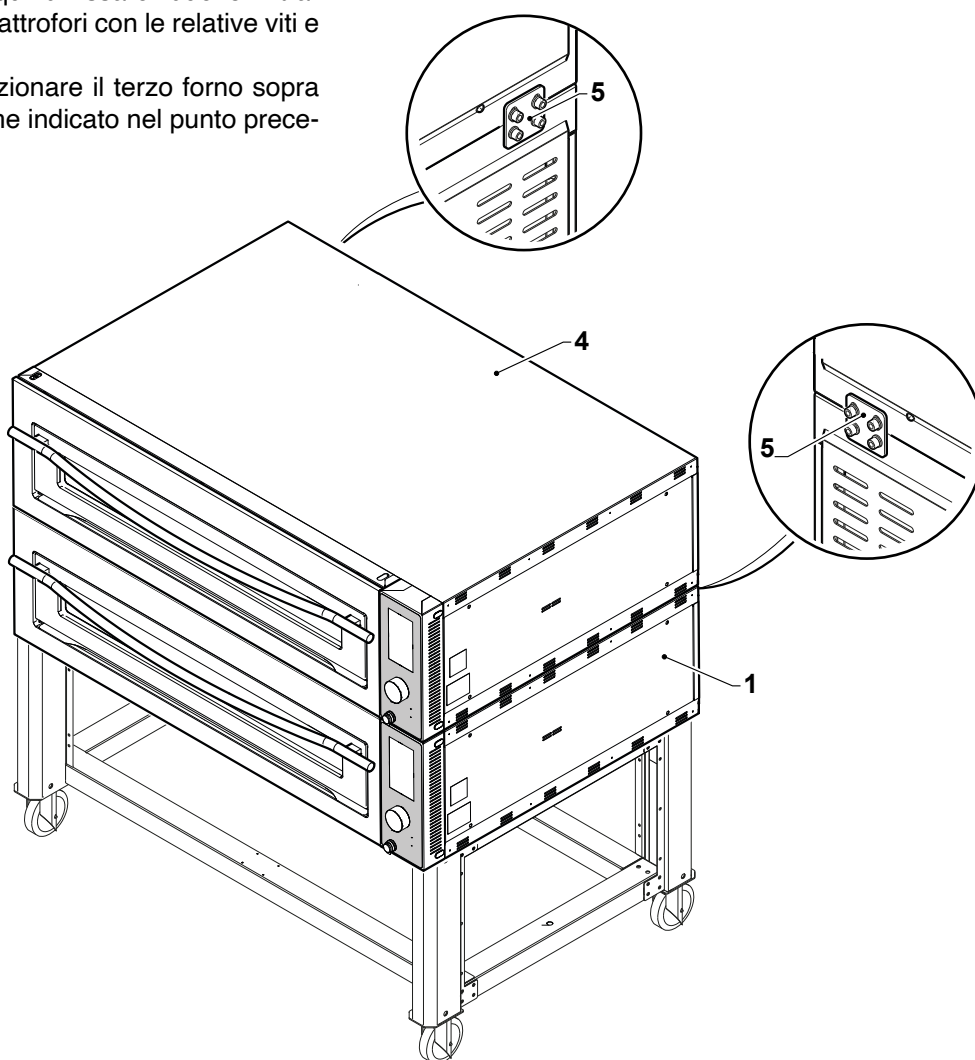
### Montaggio forno monocamera (Fig. 3)

- Appoggiare il forno (1) sul supporto (2) e fissarlo con le due viti (3) sul lato destro e sinistro.



### Montaggio forni bicamera o tricamera (Fig. 4)

- Per forni bicamera posizionare sopra il primo forno (1) il secondo forno (4), quindi fissare i due forni tramite le piastrine (5) a quattrofori con le relative viti e rondelle.
- Per forni tricamera posizionare il terzo forno sopra il secondo e fissarlo come indicato nel punto precedente.

**FIG. 4**


### 3.4 - COLLEGAMENTO ELETTRICO



**PERICOLO**

- La linea elettrica di alimentazione deve essere provvista di un adeguato **SEZIONATORE di LINEA onnipolare** (interruttore automatico termo-magnetico o differenziale) posto prima dell'interruttore generale dell'unità di comando con apertura dei contatti minima di 3 mm.
- L'impianto di messa a terra deve essere conforme alle norme elettriche nazionali vigenti in luogo.
- I cavi elettrici di alimentazione sono a carico del cliente e devono essere dimensionati in funzione della massima corrente assorbita. Il tipo di cavo deve essere un cavo flessibile sotto guaina resistente all'olio e non deve essere più leggero dei cavi di polipropilene o elastomero sintetico sotto guaina equivalente (designazione 60245 IEC 57) e comunque deve essere conforme alle norme in vigore nel paese di utilizzo.
- I cavi elettrici di alimentazione in dotazione sono dimensionati in funzione della massima corrente assorbita.
- I dati relativi alla linea elettrica di alimentazione devono corrispondere a quelli indicati sulla targhetta di identificazione e a quelli indicati nella tabella delle ca-

ratteristiche tecniche consultabile nella parte introduttiva del presente manuale.



**PERICOLO**

Prima di effettuare il collegamento elettrico, assicurarsi che il **SEZIONATORE di LINEA** sia disinserito (linea non in tensione).



**IMPORTANTE**

Il sezionatore di linea posizionato a monte del forno deve essere in una zona facilmente accessibile dall'operatore durante tutte le operazioni di funzionamento e manutenzione del forno.



**PERICOLO**

Per i forni bicamera e tricamera ogni forno deve essere collegato ad un apposito sezionatore di linea, non è possibile collegare più forni ad un solo sezionatore di linea.

#### 3.4.a - Collegamento elettrico forno (Fig.5)

- Rimuovere il carter (1) svitando le viti (2).
- Collegare il cavo di alimentazione alla morsetteria (3).
- Collegare le fasi ai morsetti L1, L2 e L3, il neutro al morsetto N e la terra al morsetto T.
- Per ambienti dove è presente il ripartitore automatico di carico collegare i due fili di alimentazione 12V a morsetti "SAFE".
- Rimontare il carter (1).

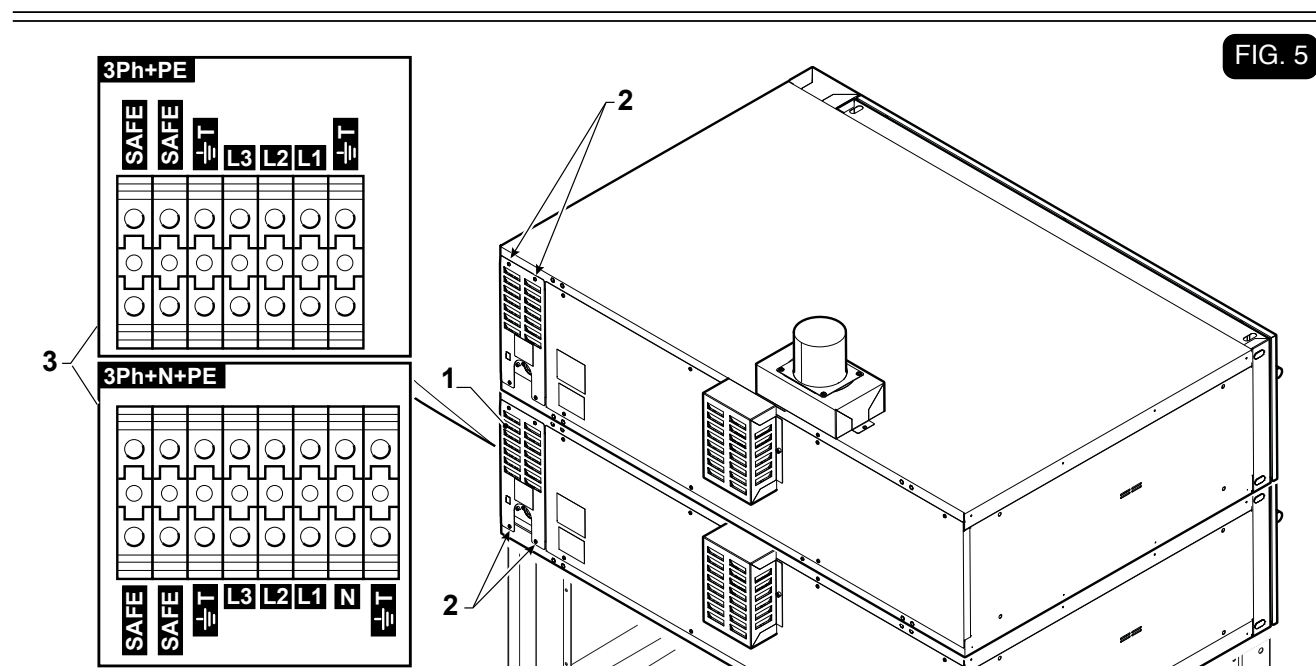


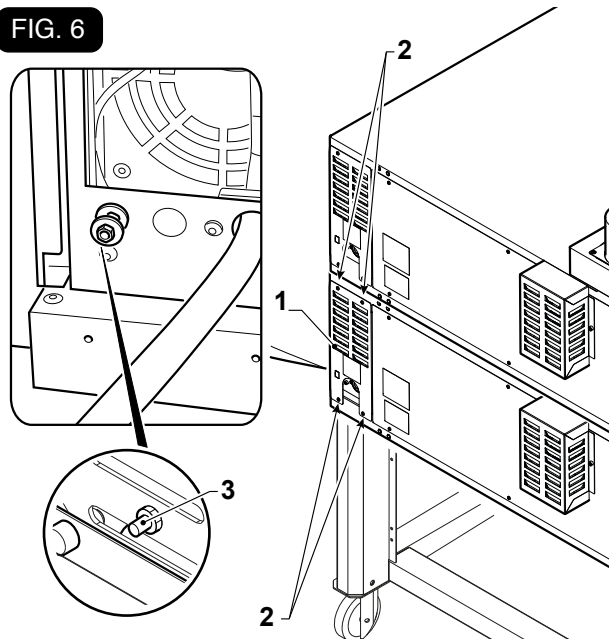
FIG. 5

**3.4.b - Collegamento equipotenziale (Fig. 6)**

L'apparecchio deve essere inserito in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere verificata secondo le norme vigenti.

Rimuovere il carter (1) svitando le viti (2) (Fig. 5).

Il collegamento deve essere effettuato in cascata tra i vari componenti del forno utilizzando la vite (3) posizionata nella parte posteriore dello stesso.


**3.5 - POSIZIONAMENTO FORNO (Fig. 7)**

**PERICOLO**

**Il forno NON deve essere installato a ridosso di pareti infiammabili come mobili, pareti divisorie, rivestimenti in perlinato, ecc....**

Si raccomanda di mantenere una distanza di sicurezza di almeno 50 mm dalle pareti laterali e posteriore del forno. La pavimentazione sopra il quale è installato il forno non deve essere di materiale infiammabile.


**IMPORTANTE**

**Nel caso il forno venga incassato è necessario garantire un corretto ricambio d'aria nella parte posteriore dello stesso mediante griglie (1) di aerazione ricavate sulla parete.**

- Posizionare il forno sulla zona definitiva rispettando le indicazioni riportate nella figura 7 in quanto esse indicano le distanze minime necessarie affinché il forno possa funzionare correttamente.
- Il forno va posizionato in luoghi non soggetti a turbolenza o a correnti d'aria, polvere, liquidi derivati da perdite o condensa o aerosol in quanto andrebbero a influenzare negativamente sul cibo ed a modificare il buon funzionamento della camera di cottura e quindi del prodotto finito, tale condizione fa anche aumentare considerevolmente i consumi di energia elettrica.
- Bloccare la posizione del forno frenando le ruote anteriori.

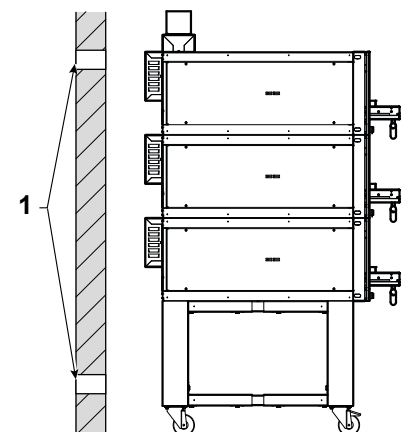
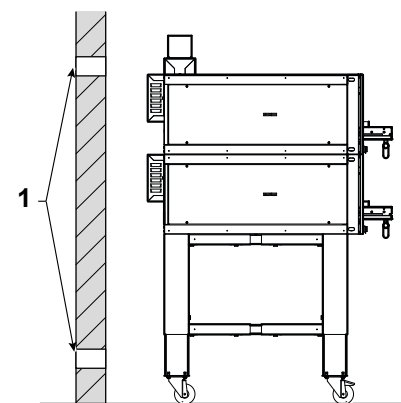
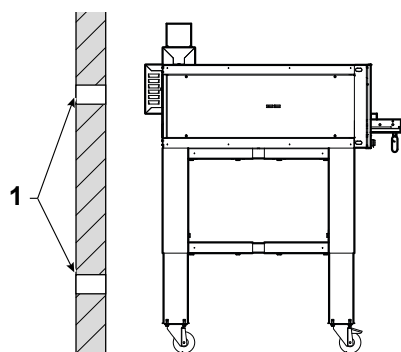
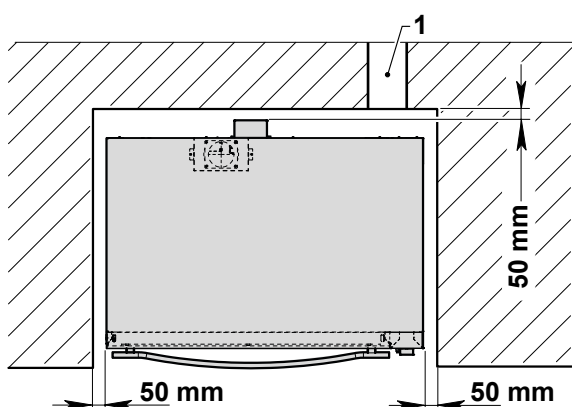

**FIG. 7**


FIG. 8

### 3.5.a - Montaggio camino (Fig. 8)

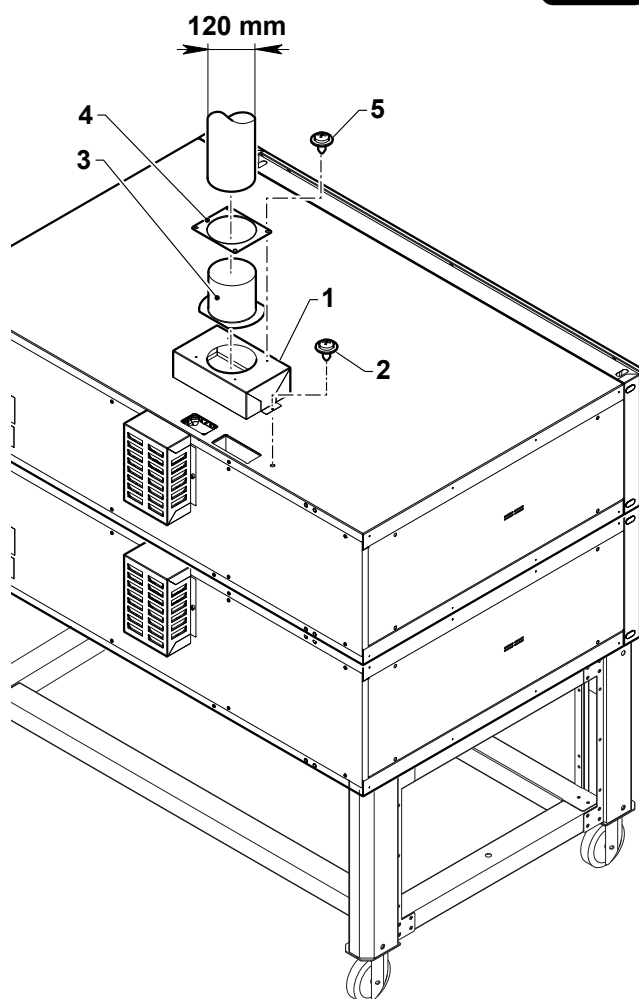
- Montare la scatola (1) sulla parte superiore del forno avvitandola con le viti (2)
- Montare il camino (3) bloccandolo sulla scatola (1) tramite la piastra (4) con le viti (5).



#### IMPORTANTE

**Il camino va montato sull'ultimo forno superiore.**

- Collegare il camino (3) ad una canna fumaria tramite un tubo del diametro di 120mm.



### 3.5.b - Collegamento idrico (solo per vaporiera) (Fig. 9)



#### IMPORTANTE

**Si consiglia di alimentare la vaporiera con acqua demineralizzata per ridurre al minimo la creazione del calcare all'interno della vaporiera.**

#### Carico

- Collegare il tubo di alimentazione idrica al raccordo (1) da 3/4" dell'elettrovalvola.

#### Scarico

- Collegare il tubo flessibile di scarico al raccordo (2) di diametro 21 mm e fissarlo con una fascetta.



#### IMPORTANTE

**Dopo avere effettuato il collegamento idrico aprire il rubinetto di alimentazione idrica e controllare che non vi siano perdite d'acqua.**

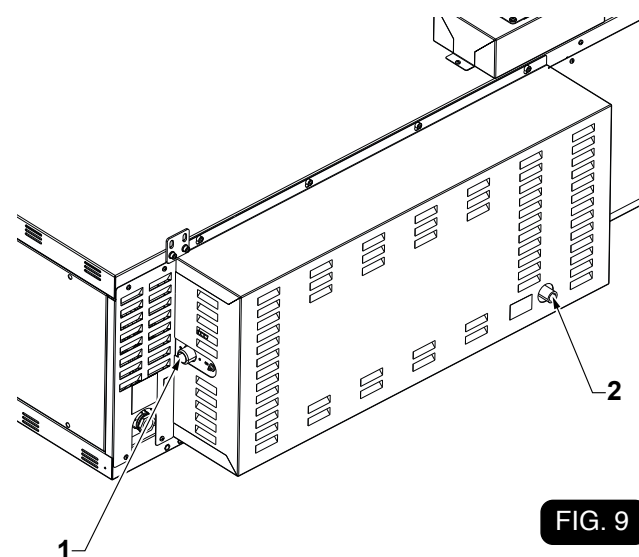


FIG. 9

## Capitolo 4

### 4.1 - USO PREVISTO



#### IMPORTANTE

I forni Mod. SUPER TOP sono dei forni professionali per la cottura di pizze e affini. I vari modelli possono essere utilizzati solo per eseguire le lavorazioni soprariportate;

**QUALSIASI ALTRO UTILIZZO SOLLEVA LA DITTA COSTRUTTRICE DA QUALSIASI RESPONSABILITA' PER INCIDENTI A PERSONE O COSE E FA DECADERE QUALSIASI CONDIZIONE DI GARANZIA.**

### 4.2 - USO SCORRETTO

I forni Mod. SUPERTO - SUPERTO VARIO sono stati progettati e costruiti per un uso esclusivamente alimentare e quindi è vietato:

- l'uso del forno a operatori non professionali;
- riscaldare liquidi, bevande o altre sostanze;
- introdurre prodotti non alimentari;
- introdurre materiali infiammabili.

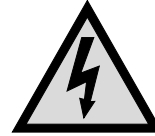
### 4.3 - TARGHETTE DI SICUREZZA (Fig. 1)

In tutte le zone pericolose per l'operatore o per il tecnico sono presenti delle targhette di avvertenza con pittogrammi esplicativi.

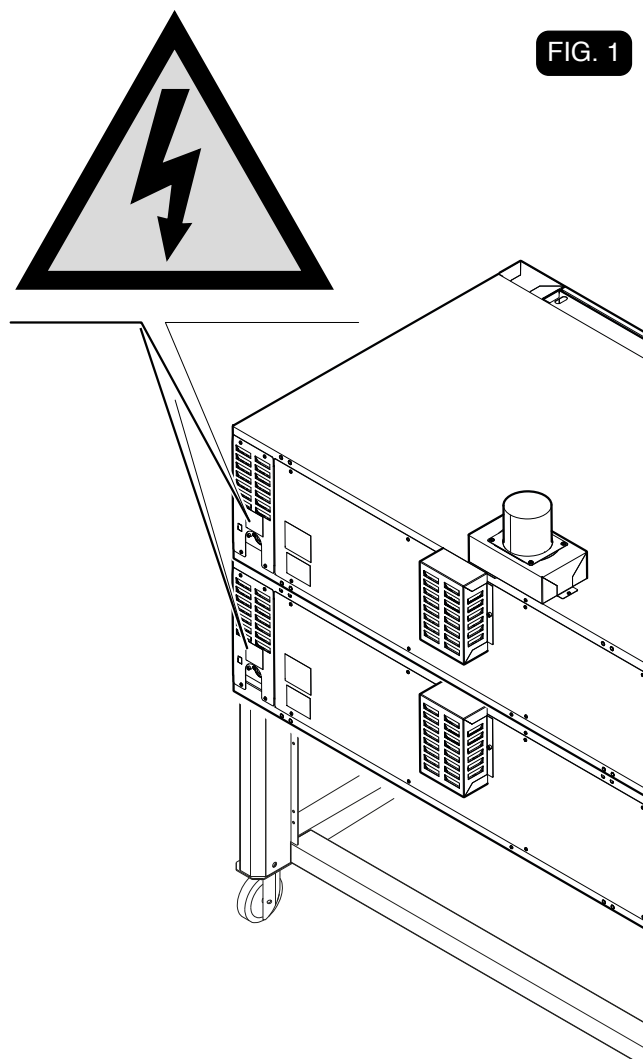


Sulla macchina sono applicate delle targhette riportanti le indicazioni di sicurezza che devono essere attentamente rispettate da chiunque si appresti ad operare sulla stessa. Il mancato rispetto di quanto riportato sulle stesse solleva la Ditta costruttrice da eventuali danni o infortuni a persone o cose che ne potrebbero derivare.

### Pericolo Tensione inserita



- Non eseguire lavori con tensione inserita.





### 4.4 - SICUREZZE

L'apparecchio è dotato dei seguenti sistemi di sicurezza:

- 1) Tutte le zone pericolose sono chiuse da carter con viti.
- 2) Ogni forno è dotato di un termostato di sicurezza che spegne il forno in caso di sovratemperatura rilevata all'interno della camera di cottura; la scheda è dotata di un'apposito componente che blocca il funzionamento del forno in caso la temperatura all'interno del quadro comandi superi gli 85°C.
- 3) Nel caso sia presente la vaporiera, la stessa è dotata di termostato di sicurezza che spegne la vaporiera in caso di sovratemperatura rilevata all'interno della stessa.

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

L'operatore, durante il funzionamento del forno è posizionato frontalmente allo stesso in modo da poter inserire e togliere agevolmente la pizza attraverso lo sportello (1) (vedi Fig. 2 posizione "O").

É consentito al tecnico, per le operazioni di manutenzione il posizionamento sulla parte posteriore o laterale del forno posizione "T".

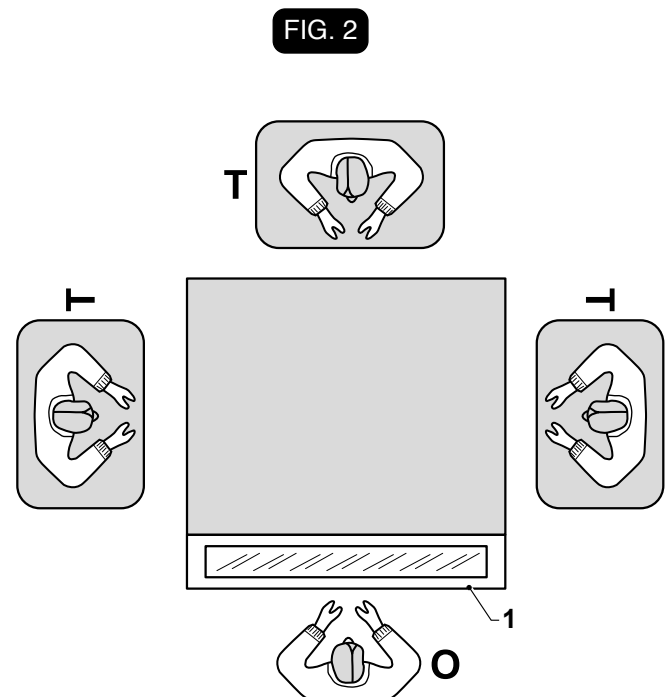
### 4.6 - ZONE A PERICOLO RESIDUO (Fig. 2)

Le zone a pericolo residuo sono quelle zone che non possono essere protette a causa del particolare tipo di produzione, per quanto riguarda il forno sono le seguenti:

- La zona relativa allo sportello e la zona interna della camera di cottura: pericolo di ustioni.

### 4.7 - ZONE PERICOLOSE

Le zone pericolose sono tutte quelle zone dove vengono rimossi i pannelli di protezione con macchina funzionante durante le operazioni di riparazione della stessa e **SONO DI ESCLUSIVA PERTINENZA DEL TECNICO MANUTENTORE.**



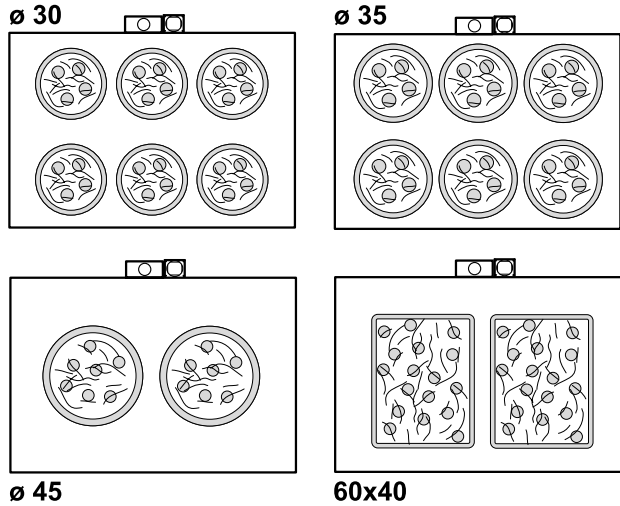
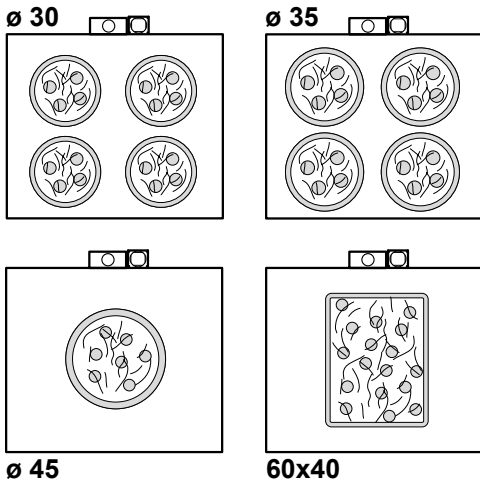
# Capitolo 5

Il funzionamento del forno per tutte le composizioni è sempre singolo e quindi, è possibile per le versioni bicamera o tricamera impostare due o tre tipi di programmi di cottura diversi, il posizionamento delle pizze in funzione al modello del forno è indicato nella figura seguente:

Il Mod. **635 L** può contenere n° 6 pizze Ø 30 o Ø 35 cm, n°2 pizze Ø 45 cm o n°2 teglie 60x40 cm posizionate come lo schema seguente:

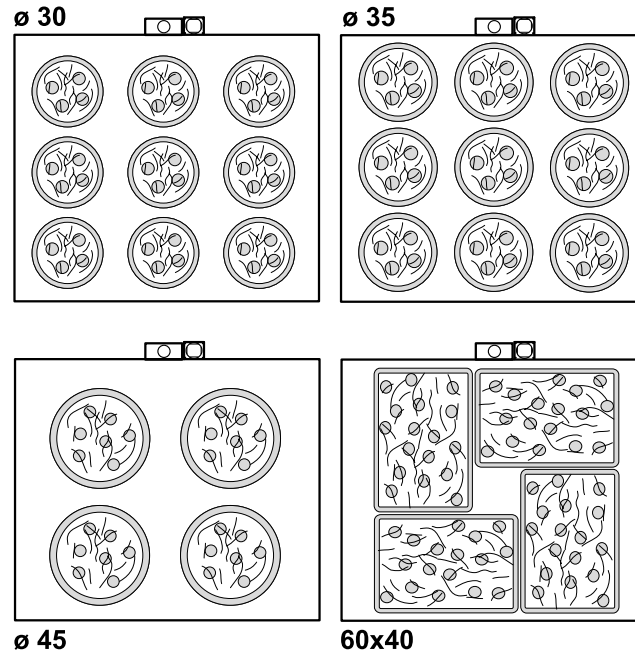
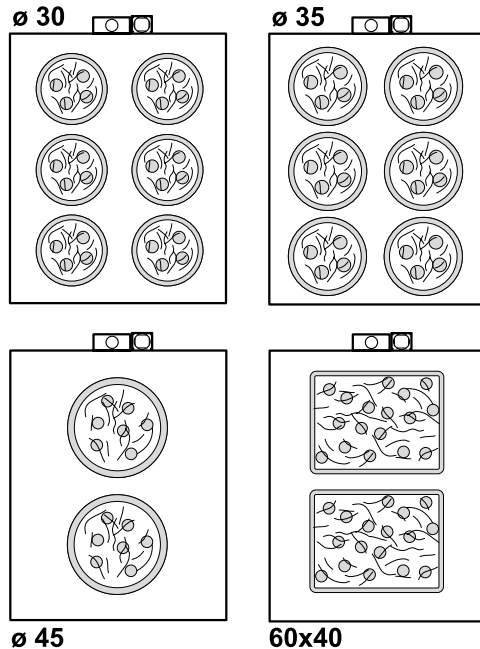
## SUPERTOP

Il Mod. **435** può contenere n° 4 pizze Ø 30 o Ø 35 cm, n°1 pizza Ø 45 cm o n°1 teglia 60x40 cm posizionate come lo schema seguente:



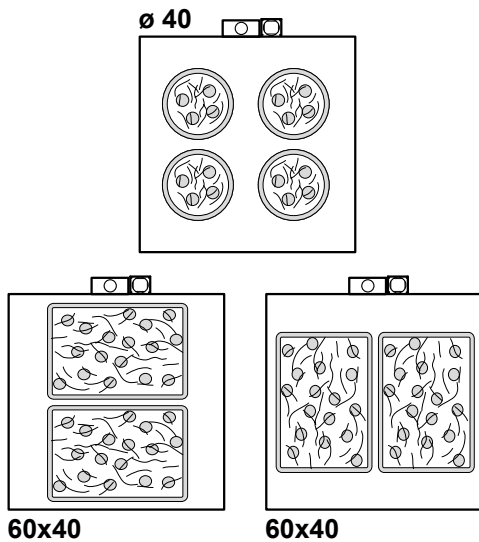
Il Mod. **935** può contenere n° 9 pizze Ø 30 o Ø 35 cm, n°4 pizze Ø 45 cm o n°4 teglie 60x40 cm posizionate come lo schema seguente:

Il Mod. **635 S** può contenere n° 6 pizze Ø 30 o Ø 35 cm, n°2 pizze Ø 45 cm o n°2 teglie 60x40 cm posizionate come lo schema seguente:

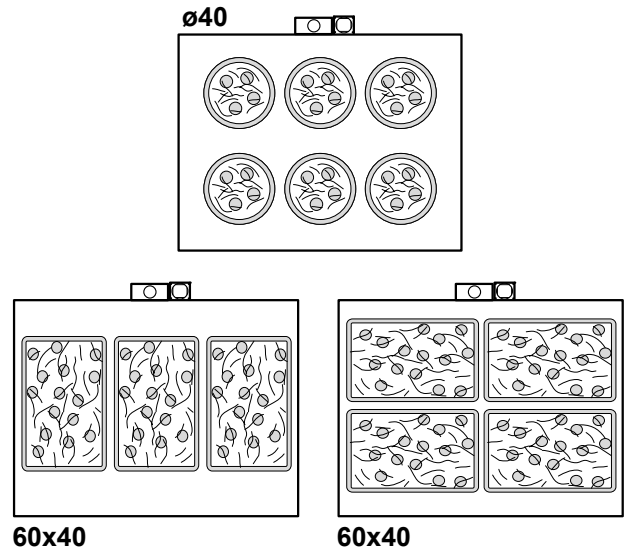


## SUPERTOP VARIO

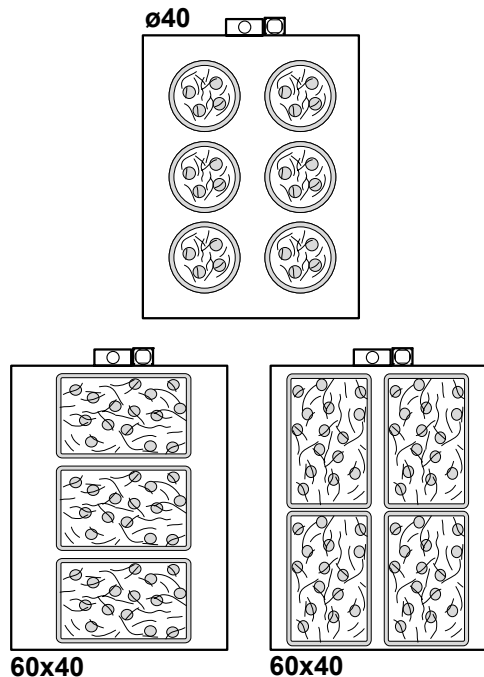
Il Mod. **440** può contenere n° 4 pizze Ø 40 cm oppure n° 2 teglie 60x40 cm posizionate come lo schema seguente.



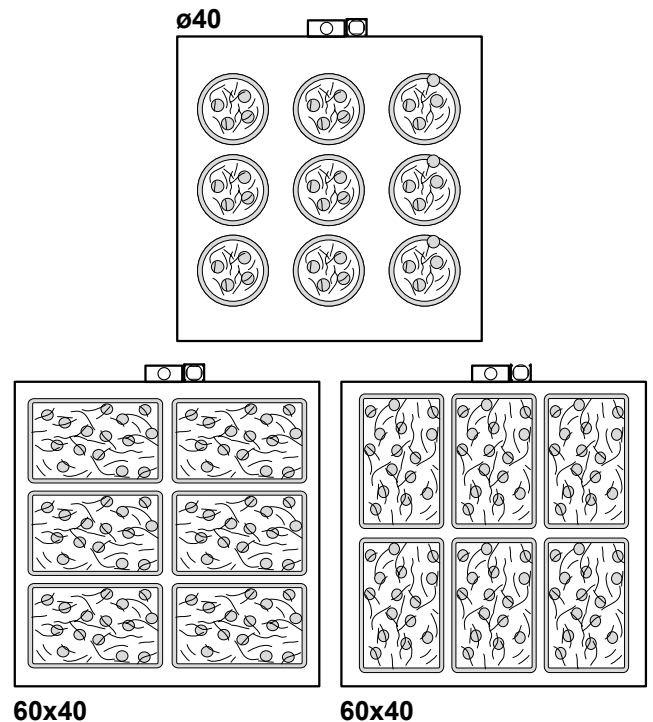
Il Mod. **640 L** può contenere n° 6 pizze Ø 40 cm oppure n° 3 o 4 teglie 60x40 cm posizionate come lo schema seguente.



Il Mod. **640 S** può contenere n° 6 pizze Ø 40 cm oppure n° 3 o 4 teglie 60x40 cm posizionate come lo schema seguente.



Il Mod. **940** può contenere n° 9 pizze Ø 40 cm oppure n° 6 teglie 60x40 cm posizionate come lo schema seguente.



**FIG. 1**
**5.1 - PANNELLO COMANDI FORNO TOUCH (Fig. 1)**

**IMPORTANTE**

Tutte le funzioni disponibili tramite contatto a display (TOUCH SCREEN) sono selezionabili anche ruotando e premendo la manopola di selezione (2) dedicata.

Sul forno sono posizionati i seguenti comandi:

**1. Display Touch screen**

Sul display appaiono tutte le funzioni relative al funzionamento del forno, gli allarmi, i valori impostabili, ecc..

**2. Manopola encoder push button**

Mediante questa manopola è possibile scorrere sulle impostazioni del display e mediante la pressione della stessa è possibile selezionare il valore, modificarlo e confermarlo.

**3. Tasto linea (On/Off)**

Premuto si inserisce o toglie tensione ai comandi.

**4. Presa USB**

Tramite questa porta è possibile mediante una chiavetta USB caricare e scaricare file (software, ricette, impostazioni, ecc..), solo nel caso in cui il forno sia scollegato dalla rete internet.

**5. Tasto "Timer 1"**

Il tasto "Timer 1" è impostabile in maniera indipendente per tutti i programmi di cottura. Premendo il tasto si attiva il tempo di cottura per il programma selezionato, il tempo si può mettere in pausa o resettare premendo per alcuni secondi il tasto.

**6. Tasto "Timer 2 / Vaporiera"**
**- Funzione Timer**

Il tasto "Timer 2" è impostabile in maniera indipendente per tutti i programmi di cottura. Premendo il tasto si attiva il tempo di cottura per il programma selezionato, il tempo si può mettere in pausa o resettare premendo per alcuni secondi il tasto.

**- Funzione Vaporiera**

Nei modelli dotati di vaporiera, con vaporiera attiva, comanda l'iniezione del vapore. Premendo e mantenendo premuto il tasto, si attiva l'iniezione del vapore per il tempo massimo impostato.

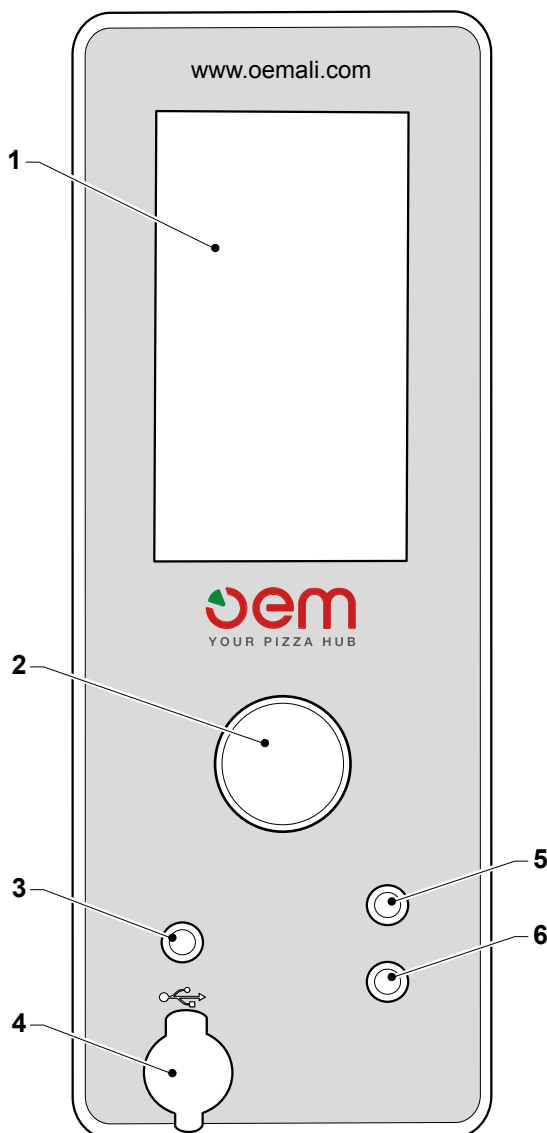


FIG. 2

### 5.2 - INTERFACCIA UTENTE (Fig. 2)

All'alimentazione del forno sul display viene visualizzata la seguente schermata:

#### 1. Calendario

Visualizza giorno della settimana, mese ed anno.

#### 2. Lingua

Mediante una bandiera viene visualizzata la lingua impostata.

#### 3. Orario

Visualizza ora e minuti

#### 4. Accensione programmata

Se impostata la funzione di accensione programmata viene visualizzato il giorno della settimana e l'ora di accensione.

#### 5. Versioni software

Visualizza la versione del software del display (5a) e la versione del software sulla scheda di potenza (5b).



**FIG. 3**

### 5.3 - SCHERMATA PRINCIPALE (Fig. 3)

Dopo l'avvio del forno la schermata principale ad uso dell'utente è la seguente:

#### 1. Temperatura

Visualizza la temperatura in camera in quel momento

#### 2. Resistenza Cielo

Visualizza la percentuale impostata delle resistenze di Cielo, se la resistenza è in funzione il led (2a) si illumina di rosso.

#### 3. Temperatura impostata

Visualizza la temperatura impostata di cottura (Set Point) del programma selezionato e per il funzionamento manuale.

#### 4. Resistenza Platea

Visualizza la percentuale impostata delle resistenze della platea, se la resistenza è in funzione il led (4a) si illumina di rosso.

#### 5. Camino

Visualizza la percentuale di apertura del camino per la relativa evacuazione dei fumi/vapori di cottura; le impostazioni sono: 0, 25%, 50%, 75%, 100%

#### 6. Aspiratore

Visualizza la percentuale di velocità della ventola per la relativa evacuazione dei fumi/vapori di cottura; le impostazioni sono: 0, 25%, 50%, 75%, 100%

#### 7. Timer 1

Visualizza il tempo di cottura del primo timer impostato per il programma selezionato.

#### 8. Timer 2 / Vaporiera

Visualizza il tempo di cottura del secondo timer impostato per il programma selezionato.

Se attiva la vaporiera, visualizza:

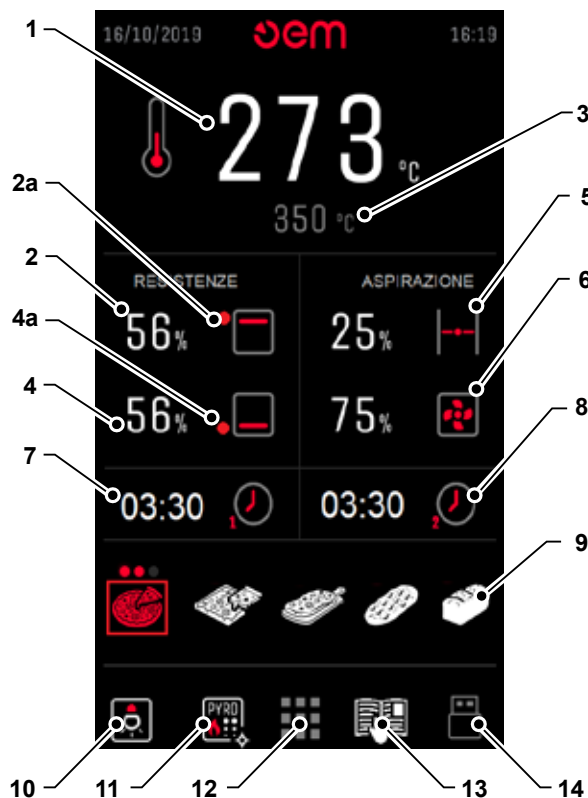


dove viene indicato se la vaporiera ha raggiunto la temperatura impostata con una spunta verde, condizione necessaria per attivare l'iniezione del vapore.

#### 9. Programmi

Visualizza il programma di cottura impostabile, se attivo l'icona viene visualizzata rossa.

Sono disponibili 8 modalità principali, ciascuna delle quali è dotata di 3 programmi, per un totale di 24 programmi impostabili.



#### 10. Lampada

Visualizza lo stato (accesa / spenta) dell'illuminazione in camera di cottura.

#### 11. Ciclo di autopulizia

Permette di accedere al programma di autopulizia per eseguire la pirolisi della camera di cottura.

#### 12. Menù Utente

Permette di entrare nel menù utente.

#### 13. Menù Ricette - Manuale

Permette di entrare nell'elenco delle ricette e di consultare il manuale del forno.

#### 14. Uso USB

Permette di entrare nel menù di utilizzo della porta USB.

















### 5.4 - SELEZIONE PROGRAMMI O MODIFICA PARAMETRI (Fig. 4)

Nelle schermate principale e secondaria del Menù utente è possibile, premendo sul display Touch, modificare i parametri di cottura del forno.

### 5.5 - PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI COTTURA

Il forno può essere usato in manuale o mediante i rispettivi programmi di cottura. Ciascuno degli otto programmi di cottura presenti ha tre possibili impostazioni, per un totale di 24 impostazioni.

I parametri modificabili sono i seguenti:

-  % potenza resistenze cielo
-  Temperatura di cottura
-  % potenza resistenze platea
-  % apertura camino
-  % velocità ventola aspirazione
-  Tempo 1 di cottura
-  Tempo 2 di cottura
-  Programma pizza classica
-  Programma pizza in teglia
-  Programma pizza in pala
-  Programma focaccia
-  Programma pane
-  Programma P1
-  Programma P2
-  Programma P3
-  Assistenza alla cottura

Ad esempio, per variare la temperatura di cottura è necessario:

- Premere sul display nella zona relativa alla temperatura (1) - Fig. 5a.
- Modificare il valore della temperatura tramite i pulsanti "+" (1) e "-" (2) - Fig. 5b.
- Premere il pulsante "Indietro" (3) per confermare il

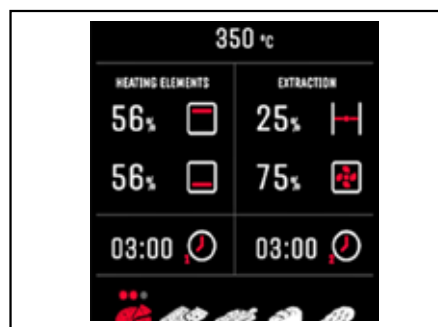


FIG. 4



FIG. 5a

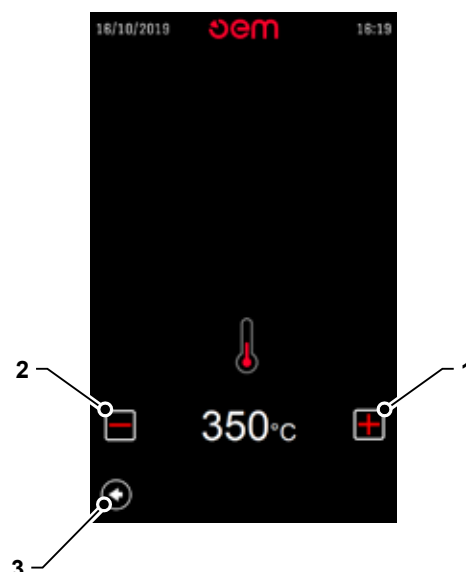
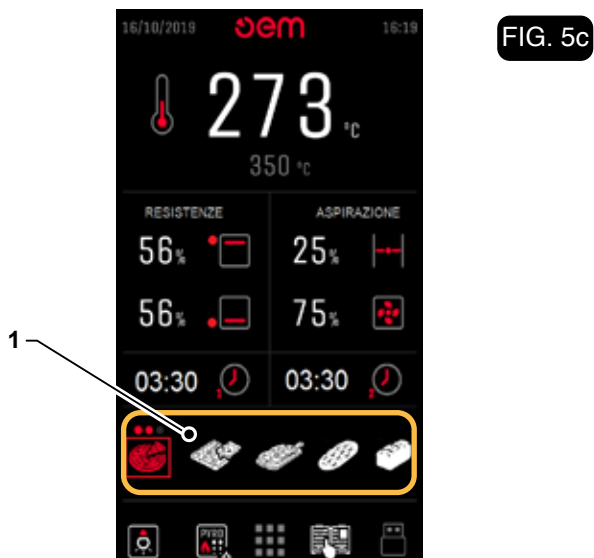
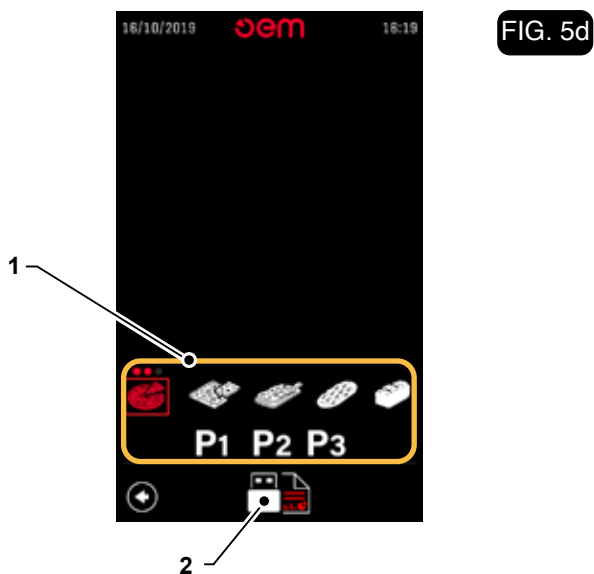


FIG. 5b

valore (Fig. 5b).

Per memorizzare il valore desiderato in un programma:

- Premere su un qualsiasi programma per entrare nella pagina di salvataggio (1) - Fig. 5c.
- Premere sul programma desiderato: premere più volte sull'icona del programma per selezionare uno dei tre sottoprogrammi (1) - Fig. 5d.
- Tenere premuto il pulsante "Salva" (2) - Fig. 5d, fino a che non viene emesso un segnale acustico. A memorizzazione eseguita, nella schermata principale, l'icona smette di lampeggiare.

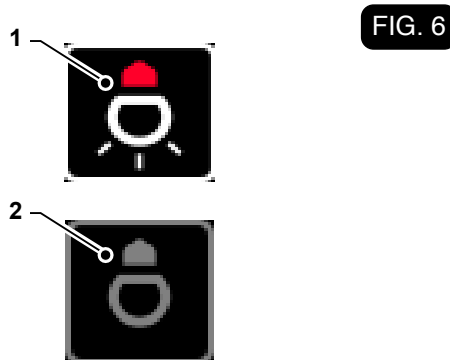

**FIG. 5c**

**FIG. 5d**

### 5.6 - ILLUMINAZIONE CAMERA (Fig. 6)

Il Forno è dotato di due lampade (una per lato) per poter illuminare la camera di cottura.

Premendo la rispettiva icona sul display è possibile accendere o spegnere le lampade:

- Lampada accesa (1);
- Lampada spenta (2).


**FIG. 6**



### 5.7 - MENU' UTENTE (Fig. 7)

Per accedere al menù utente premere l'icona "☐", nella schermata principale: vedi pos. 12 (Fig. 3).

Mediante questo menù è possibile selezionare ed impostare tutte le funzioni a livello di utente. È possibile, premendo sulle icone del display, impostare i relativi parametri:

#### 1. LINGUA

È possibile impostare la lingua mediante la selezione della rispettiva bandiera.

#### 2. CALENDARIO

È possibile impostare la Data e Ora corrente.

#### 3. TIMER AUTOACCENSIONE

È possibile impostare la data, l'ora e il programma per l'accensione automatica del forno.

#### 4. ASSISTENTE ALLA COTTURA

È possibile accedere alla pagina di impostazione dell'assistente alla cottura.

#### 5. MODALITÀ ECO

Quando il forno non viene usato per un certo periodo (impostabile) entra in modalità ECONOMY spegnendo l'illuminazione della camera, chiudendo il camino, spegnendo l'aspiratore, ma mantenendo la camera in temperatura.

All'apertura della porta il forno ritorna alle impostazioni di cottura.

#### 6. FUNZIONALITÀ' PORTA

All'apertura della porta il forno può eseguire in autonomia le seguenti funzioni:

- Accensione delle resistenze di cielo al 100% per evitare cali di temperatura (6a).
- Abilitare un segnale acustico di avvertenza se la porta rimane aperta per più di un minuto (6b).
- Impostare un tempo di funzionamento dell'aspiratore alla massima velocità per permettere di intercettare i vapori di cottura durante lo sfornamento; il tempo impostabile va da 0 a 25 secondi (6c).
- Impostare un tempo di ritardo per l'apertura del camino dopo la chiusura della porta (inforamento) (6d).



#### IMPORTANTE

**Le funzioni abilitate avranno la scritta "ON", quelle disabilitate la scritta "OFF".**

#### 7. USCITA MENU UTENTE

Per uscire dal menù utente selezionare l'icona (7).

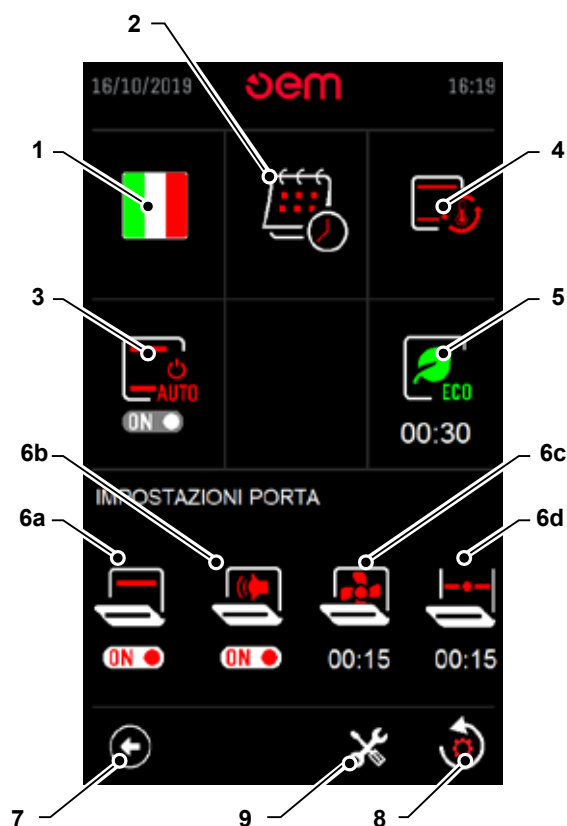
#### 8. RESET DATI UTENTE

Per resettare tutti i dati e tornare alle impostazioni di fabbrica selezionare l'icona (8) premendo per 5 secondi.

#### 9. MENU' SERVICE

Menù dedicato per uso interno "OEM" o personale

FIG. 7



specializzato, protetto da password.

### 5.8 - TIMER AUTOACCENSIONE

Dal menù utente si accede all'impostazione del timer di autoaccensione selezionando l'icona "AUTO".

Mediante questo menù è possibile impostare due accensioni giornaliere sul programma desiderato (Fig. 8a).

#### 1. Colonna giorni della settimana

Visualizza il giorno della settimana in cui il forno si accende.

#### 2. ORA PRIMA ACCENSIONE

In questo campo è possibile impostare l'orario per la prima accensione del forno.

#### 3. PROGRAMMA PRIMA ACCENSIONE

In questo campo si deve selezionare il programma scelto per la prima accensione.

#### 4. ORA SECONDA ACCENSIONE

In questo campo è possibile impostare l'orario per la seconda accensione del forno.

#### 5. PROGRAMMA SECONDA ACCENSIONE

In questo campo si deve selezionare il programma scelto per la seconda accensione.

#### 6. AUTOACCENSIONE ON/OFF

È possibile attivare o disattivare l'autoaccensione senza dover cancellare le impostazioni giornaliere, agendo sull'icona (6); ad autoaccensione abilitata sull'icona si visualizzerà la scritta "ON", con scritta "OFF" l'autoaccensione è disabilitata.

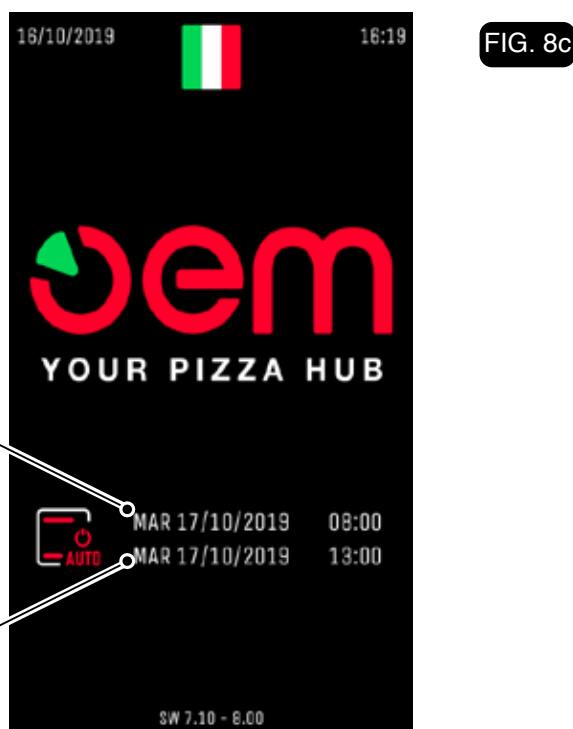
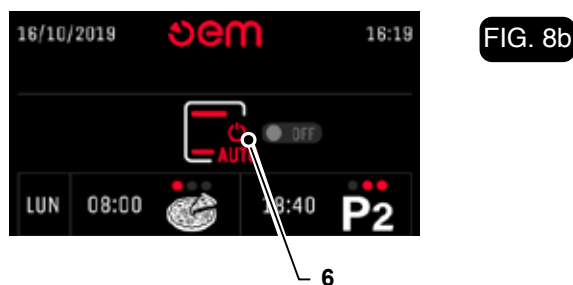
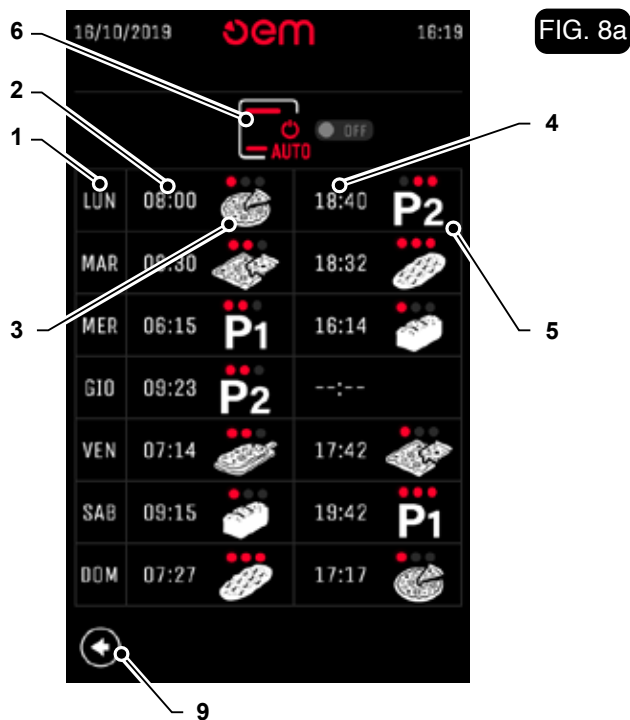
Se non viene indicata l'ora ma si visualizza --:-- , il giorno viene saltato.

Con forno spento vengono visualizzate le accensioni impostate per la giornata (Fig. 8b).

#### 7. Giorno data e ora della prima accensione (Fig. 8c)

#### 8. Giorno data e ora della seconda accensione (Fig. 8c)

Per uscire dalla schermata autoaccensione selezionare



l'icona (9) (Fig. 8a).

### 5.9 - CALENDARIO (Fig. 9)

Dal menù utente si accede all'impostazione del calendario selezionando l'icona "📅"

#### 1. Giorno della settimana

Selezionando questo campo è possibile impostare il giorno della settimana.

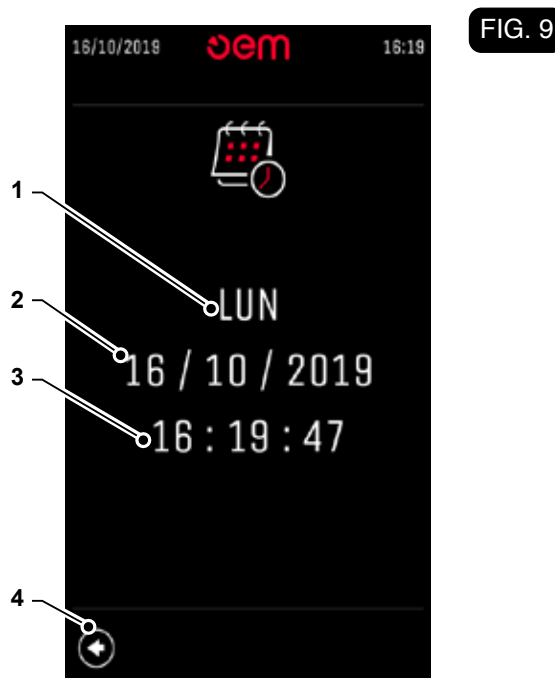
#### 2. DATA

Selezionando questo campo è possibile impostare il giorno, il mese e l'anno.

#### 3. ORA

Selezionando questo campo è possibile impostare l'ora, i minuti e i secondi.

Per uscire dalla schermata calendario premere l'icona (4).



### 5.10 - ASSISTENTE ALLA COTTURA (Fig.10)

Dal menù utente si accede all'impostazione dell'Assistente alla cottura premendo sull'apposita icona "🔥"

L'assistente alla cottura è una funzione che ADEGUA le prestazioni del forno in funzione della produttività: quando la temperatura della camera di cottura scende, rispetto alla temperatura impostata, interverrà l'assistente alla cottura (sulla base dei parametri impostati).

#### 1. Differenza Temperatura

Premere a display (pos. 1) per impostare la differenza di temperatura a cui far intervenire l'assistente alla cottura.

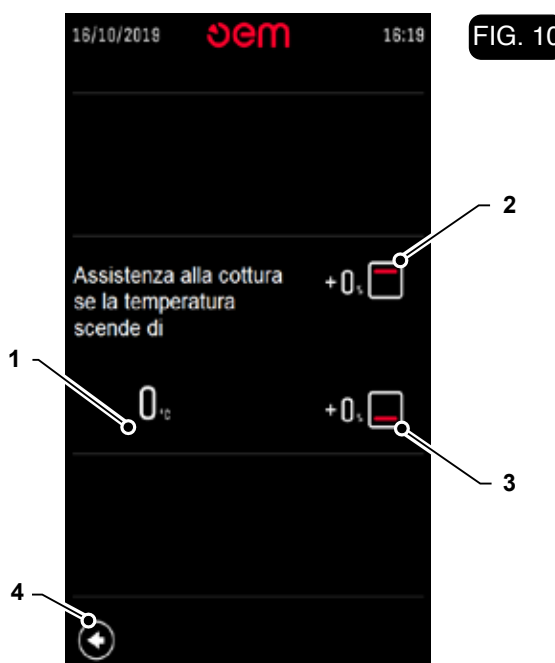
#### 2. Percentuale Resistenze Cielo

Premere a display (pos. 2) per impostare la percentuale aggiuntiva delle resistenze di cielo quando l'assistente alla cottura è **attivo**.

#### 3. Percentuale Resistenze Platea

Premere a display (pos. 3) per impostare la percentuale aggiuntiva delle resistenze di platea quando l'assistente alla cottura è **attivo**.

Una volta impostati i parametri desiderati, premere il pulsante indietro (4) per confermare.



#### NOTE ASSISTENTE ALLA COTTURA

1. Ogni programma ha le proprie impostazioni dedicate per l'assistente alla cottura, di conseguenza sono memorizzabili all'interno di ogni programma.


2. E' necessario mantenere un certo "margine" per le percentuali delle resistenze, altrimenti la funzione risulta inefficace.

3. La somma delle percentuali nella schermata principale più quella dell'assistente alla cottura può essere

massimo del 100%.

### 5.11 - VISUALIZZAZIONE RICETTE E MANUALE

In questa parte del menù è possibile visualizzare le ricette e il manuale contenuti in memoria.

Premere sull'icona  e si accede alla pagina di visualizzazione (Fig. 11).

#### 1. Ricette

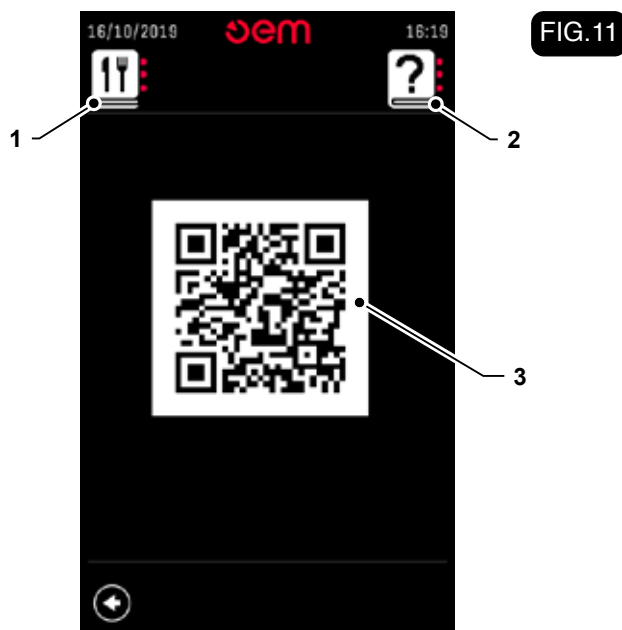
Premendo si accede all'archivio delle ricette memorizzate.

#### 2. Manuale

Premendo è possibile consultare il manuale del forno.

#### 3. QR Code


Inquadrando il QR Code, si viene reindirizzati al manuale d'uso e manutenzione del forno.


**FIG.11**

#### 5.11.a - PORTA USB

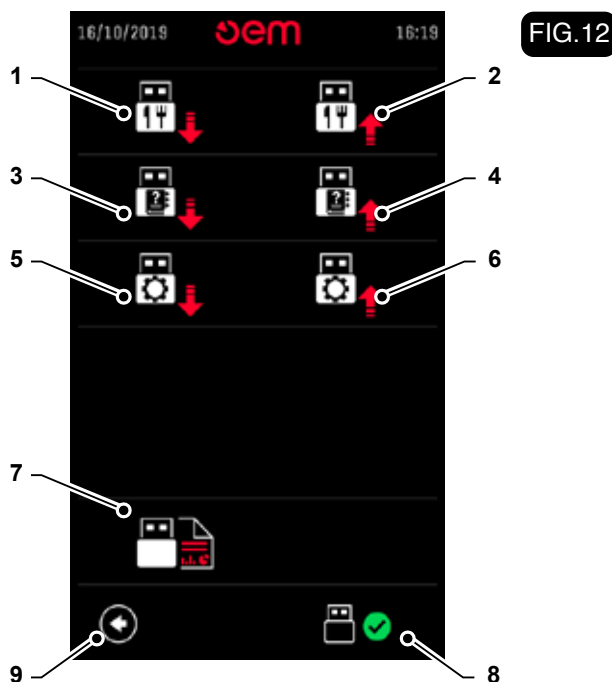
Il forno è dotato di una porta USB per effettuare le seguenti operazioni, solo nel caso in cui il forno sia scollegato dalla rete internet:

- Caricare / scaricare le ricette;
- Scaricare un file di Log del forno;
- Caricare / scaricare il software per il funzionamento del forno con le impostazioni presenti dell'interfaccia utente e service.

Per accedere alla pagina premere sull'icona  e si visualizzerà la schermata (Fig 12):

- 1) Download ricette
- 2) Upload ricette
- 3) Download manuale
- 4) Upload manuale
- 5) Download software forno ed impostazioni utente e service
- 6) Upload software forno ed impostazioni utente e service
- 7) Download datalog forno, contenente lo storico delle attività del forno.
- 8) Icona inserimento chiavetta USB: con chiavetta inserita e compatibile, si visualizza la spunta verde.

Per uscire dalla schermata USB premere l'icona (9).


**FIG.12**

### Per eseguire il DOWNLOAD sulla chiavetta:

- Inserire una chiavetta vuota nella porta USB, l'icona cambia da "❌" a "✅" indicando che è possibile effettuare il download.
- Premere:
  - (1) Se si desidera eseguire il download delle ricette
  - (3) Se si desidera eseguire il download del manuale
  - (5) Se si desidera eseguire il download del software
  - (7) Se si desidera eseguire il download del datalog
- L'icona lampeggia per tutto il tempo in cui avviene il download.
- A download concluso, l'icona smette di lampeggiare: è possibile rimuovere la chiavetta



### IMPORTANTE

**Non estrarre la chiavetta fino al termine del download.**

### Per eseguire l'UPLOAD dalla chiavetta:

- Inserire una chiavetta che contenga le informazioni che si vogliono caricare (ricette, manuale, software) nella porta USB: l'icona cambia da "❌" a "✅" indicando che è possibile effettuare l'upload.
- Premere:
  - (2) Se si desidera eseguire l'upload delle ricette
  - (4) Se si desidera eseguire l'upload del manuale
  - (6) Se si desidera eseguire l'upload del software
- L'icona lampeggia per tutto il tempo in cui avviene l'upload.
- A upload concluso, l'icona smette di lampeggiare: è possibile rimuovere la chiavetta



### IMPORTANTE

**Non estrarre la chiavetta fino al termine dell'upload.**

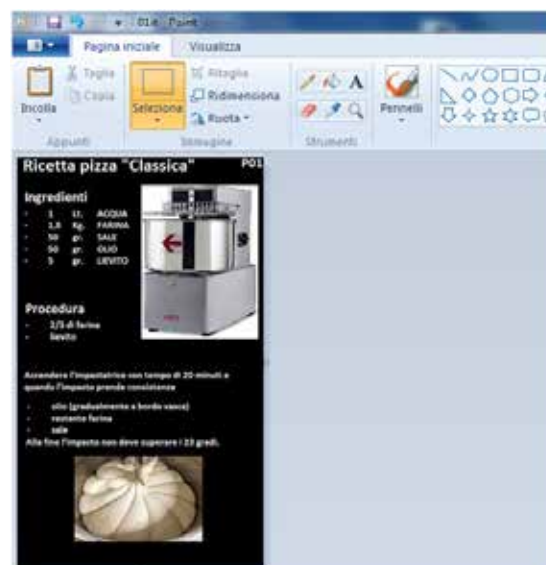
## 5.12 - MODALITÀ INSERIMENTO RICETTE

Per poter utilizzare questa funzione sono necessari i seguenti programmi per PC:

- Paint (applicazione di Windows)
- IrfanView 64 (scaricabile gratuitamente da INTERNET)

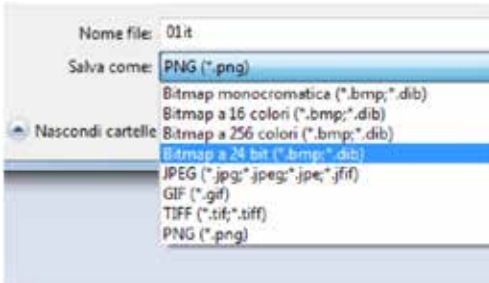


- Aprire "Paint" e creare un'immagine con le dimensioni di 480 per 800 pixel.

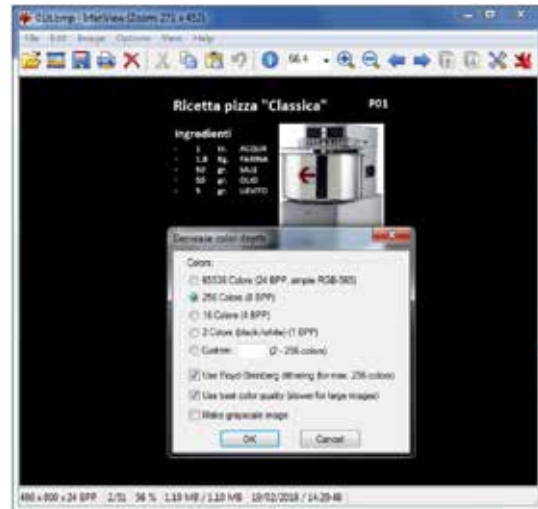


- Attraverso questo programma è possibile scrivere ed inserire immagini.
- Salvare l'immagine nella cartella "ricette" (appositamente creata) con il numero di pagina e la rispettiva

- Avviare "IrfanView 64" ed aprire il file creato .
- Selezionare sulla barra degli strumenti



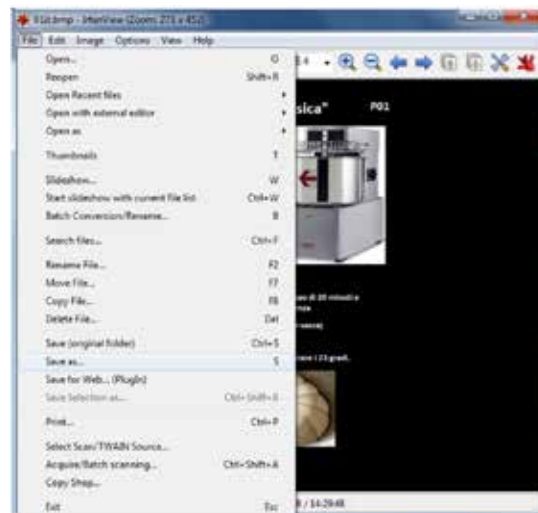
lingua, esempio :“01it” Bitmap a 24 bit fino ad un massimo di 51 pagine (da 00it a 50it).



Image, Decrease color depth ed impostare 256 Colors (8 BPP).



- A questo punto l'immagine viene convertita ed è possibile salvarla. Selezionare sulla barra degli strumenti File, Save as... e salvarla nella cartella "ricette", sostituendo



l'originale.



Questa procedura va fatta per ogni immagine.

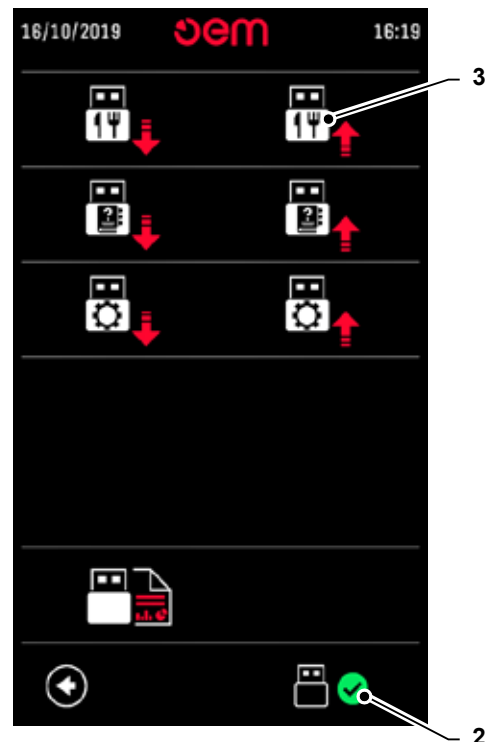
- Mettere la cartella ricette (contenente i file convertiti) in una chiavetta USB (compatibile con il sistema).



FIG. 13

FIG. 14

- Accendere il forno ed entrare nell'apposito menù USB tramite il tasto (1) (Fig. 13).
- Inserire la chiavetta nell'apposito alloggiamento ed attendere che l'icona (2) diventi da  a .
- Premere l'icona (3) che inizia a lampeggiare. Verrà mostrata la scansione di tutti i File (01it, 02it,



2

03it, ecc.) ed al termine il forno si porterà alla schermata principale.

### 5.13 - PREPARAZIONE DEL FORNO

Si possono avere due tipi di cottura della pizza, la cottura diretta sul piano refrattario e la cottura su teglia.

Di seguito si danno alcune indicazioni sulla regolazione dei vari parametri, comunque per ulteriori informazioni fare riferimento alla tabella riportata nel paragrafo "Cottura della pizza".



#### IMPORTANTE

Si consiglia di seguire le indicazioni riportate sulla tabella fino a che la pratica e l'esperienza non consentano di impostare personalmente tempi e temperature.

#### 5.13.a Norme generali di cottura su piano refrattario

- Accendere il forno almeno un'ora e quindici minuti prima dell'inizio lavoro.  
I diversi programmi presenti nel forno sono già impostati come descritto nella tabella successiva.
- Nella tabella sono indicati alcuni tempi di cottura in funzione al tipo di cottura, i tempi sono indicativi

in quanto possono variare in funzione a molteplici condizioni (tipo di pasta, temperatura, ecc..).



#### IMPORTANTE

**I parametri possono variare a seconda del tipo di pasta utilizzata.**



#### ATTENZIONE



- Non buttare sale sul piano refrattario, non raffreddare il piano utilizzando uno straccio inumidito di acqua fredda, usare solo pasta per pizza; questi accorgimenti evitano il deterioramento del piano refrattario e quindi permettono una corretta

Programma	Tipo cottura	Intensità programma	Temperatura	Tempo
<i>Pizza classica</i>	<i>Refrattario</i>	•	330	3,5 min
		• •	330	3,5 min
		• • •	330	3,5 min
<i>Pizza in teglia</i>	<i>Teglia</i>	•	300	8 min
		• •	300	8 min
		• • •	300	8 min
<i>Pizza in pala</i>	<i>Refrattario</i>	•	300	6 min
		• •	300	6 min
		• • •	300	6 min
<i>Focaccia</i>	<i>Teglia</i>	•	280	12 min
		• •	280	12 min
		• • •	280	12 min
<i>Pane</i>	<i>Refrattario</i>	•	210	45 min
		• •	210	45 min
		• • •	210	45 min
<i>P1</i>	<i>Refrattario</i>	•	330	3,5 min
		• •	330	3,5 min
		• • •	340	3,5 min



Programma	Tipo cottura	Intensità programma	Temperatura	Tempo
P2	Refrattario	•	305	4 min
		••	305	4 min
		•••	315	4 min
P3	Teglia	•	300	6 min
		••	300	6 min
		•••	310	6 min

**cottura della pizza.**

**5.13.b Norme generali di cottura su teglia**

- Accendere il forno almeno un'ora e quindici minuti prima dell'inizio lavoro impostando i seguenti parametri:  
 Temperatura di lavoro 300°C  
 Resistenze cielo 25%  
 Resistenze platea 70%  
 Camino chiuso "0".

**5.13.c Norme generali di cottura per la versione speciale "BISCOTTO"**

- Nella versione speciale con piano refrattario in BISCOTTO la temperatura massima impostabile è di 500°C.
- Accendere il forno almeno due ore prima dell'inizio lavoro impostando i seguenti parametri:  
**Temperatura di lavoro minima 400°C**  
 Resistenze cielo 80%  
 Resistenze platea 30%  
 Camino chiuso "0".

**5.13.d Accensione del forno**

- Se il forno è stato impostato con la programmazione settimanale di accensione, all'ora stabilita si accende con il valore dei vari parametri impostati nel programma scelto in fase di programmazione settimanale. Se non è stata impostata la programmazione settimanale premere il tasto .

Il forno si accende con l'ultimo programma impostato, se si vuole cambiare il programma selezionare il programma desiderato.

- All'accensione del forno le icone e lampeggiano indicando che il forno è in fase di riscaldamento e quindi il camino rimane chiuso e l'aspiratore fermo. Al raggiungimento della temperatura di cottura le due icone smetteranno di lampeggiare e si avvieranno automaticamente con i settaggi impostati in funzione al programma scelto.



**E' possibile forzare l'avviamento / posizionamento del camino e dell'aspiratore**

**posizionandosi sull'icona e premendo la manopola.**

- Attendere che il forno raggiunga la temperatura impostata per la cottura della pizza.

**5.14 - COTTURA DELLA PIZZA**

- Al raggiungimento della temperatura impostata, aprire la porta di accesso e introdurre la pizza da cuocere.



**ATTENZIONE**

**L'interno del forno ha una temperatura elevata, quindi durante l'operazione di inserimento e estrazione della pizza utilizzare adeguati mezzi di protezione individuale; PERICOLO DI SCOTTATURE.**

- All'apertura della porta, se impostato, si avvia l'aspiratore alla massima velocità evitando la fuoriuscita di vapore dalla camera.
- Durante la cottura è possibile modificare i parametri agendo sui relativi pulsanti come spiegato nei paragrafi precedenti. Se si sono modificati alcuni parametri di un programma di cottura, spegnendo il forno i parametri modificati NON vengono mantenuti in memoria.
- A cottura ultimata, aprire la porta di accesso forno ed estrarre la pizza cotta.

**5.14.a Consigli per una corretta cottura**

La regolazione del camino è importante per una corretta cottura della pizza.

- Se si chiude completamente il camino durante la cottura della pizza si vedrà uscire dalla porta del vapore, inoltre l'azione delle resistenze del cielo sarà notevolmente abbassata a causa del vapore e quindi la pizza tenderà a cuocere sotto e a non cuocere sopra.



**IMPORTANTE**

**È consigliato utilizzare il camino nella funzione automatica impostata nel programma di cottura.**

- Se il camino è collegato direttamente ad un aspira-

tore, dal forno verrà estratto troppo calore e quindi la pizza risulterà troppo secca e bruciata sotto.

### 5.15 - ALLARMI

#### Malfunzionamento camino (Fig. 15)

Quando si visualizza questo allarme sul display appare il simbolo (1) e il simbolo (2)

Questo allarme indica che vi è un malfunzionamento sulla movimentazione del camino.

Spegnere il forno e contattare l'assistenza tecnica per far controllare il motore del camino, il microinterruttore

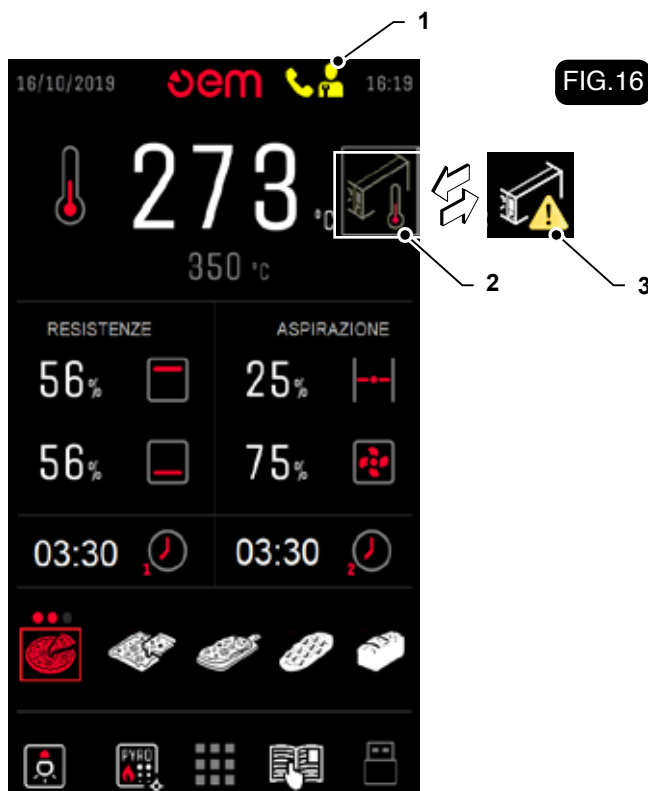


di finecorsa e la movimentazione meccanica.

#### Sovratemperatura vano tecnico (Fig. 16)

Quando si inserisce questo allarme sul display appaiono il simbolo (1) e alternandosi i simboli (2) e (3).

Questo allarme indica che la temperatura all'interno del vano tecnico ha raggiunto un valore elevato, in questo caso il forno continua ad operare; spegnere il forno quanto prima e contattare l'assistenza tecnica per controllare il corretto funzionamento delle ventole di raffreddamento

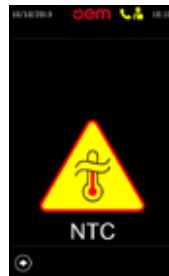


del vano tecnico.

### Sonda temperatura scheda di potenza interrotta o scollegata

Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "NTC"

Questo allarme indica che la sonda della scheda di potenza è guasta o scollegata.



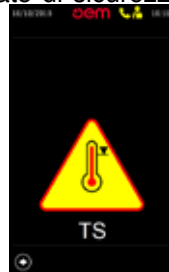
Chiamare il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione della scheda.

### Termostato di sicurezza

Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "TS"

Indica che la temperatura nella camera ha superato la temperatura massima ; il riscaldamento del forno viene spento.

Riarmare il termostato di sicurezza come indicato nel



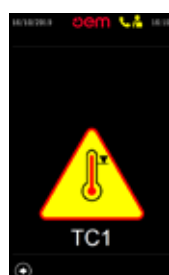
relativo paragrafo.

### Sovratemperatura camera

Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "TC1".

Indica che la temperatura nella camera ha superato la temperatura massima ; il riscaldamento del forno viene spento.

Spegnere il forno ed attendere che la camera si raffreddi.



Riprovare e se l'allarme si ripresenta chiamare il servizio di assistenza tecnica.

### Sonda temperatura camera interrotta o scollegata

Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "TC1"

Indica che la sonda di temperatura camera è interrotta o scollegata; il forno viene spento.

Chiamare il servizio di assistenza tecnica per il controllo



e/o la sostituzione della sonda.

### Sonda temperatura camera in cortocircuito

Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "TC1"

Indica che la sonda di temperatura camera è in cortocircuito; il forno viene spento.

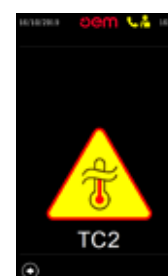


Chiamare il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione della sonda

### Sonda temperatura vano tecnico interrotta o scollegata (solo per mercato americano)

Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "TC2"

Indica che la sonda di temperatura vano tecnico è interrotta o scollegata; il forno viene spento.



Chiamare il servizio di assistenza tecnica per il controllo e/o la sostituzione della sonda.

**Sonda temperatura vano tecnico in cortocircuito (solo per mercato americano)**

Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "TC2"

Indica che la sonda di temperatura vano tecnico è in cortocircuito; il forno viene spento.

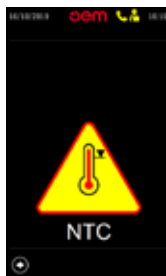


Chiamare il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione della sonda.

**Sovratemperatura dissipatore scheda principale**

Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "NTC"

Questo allarme indica che la temperatura del dissipatore della scheda di potenza ha raggiunto un valore elevato.

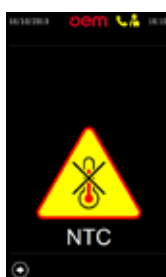


Spegnere il forno e controllare il corretto funzionamento delle ventole di raffreddamento del vano tecnico.

**Sonda di temperatura dissipatore scheda di potenza in cortocircuito**

Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "NTC"

Indica che la sonda di temperatura della scheda principale è in cortocircuito; il forno viene spento.



Chiamare il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione della scheda di potenza.

**5.15.a Allarmi vaporiera**

**Termostato di sicurezza**

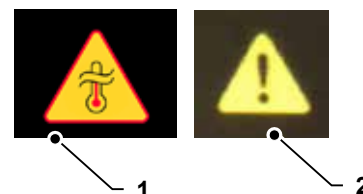
Quando si inserisce questo allarme sul display, di fianco al simbolo della vaporiera, appare il simbolo (1) e (2). Indica che la temperatura all'interno della vaporiera ha superato la temperatura massima; il riscaldamento della vaporiera viene spento.



Riarmare il termostato di sicurezza come indicato nel relativo paragrafo.

**Sonda interrotta**

Quando si inserisce questo allarme sul display, di fianco al simbolo della vaporiera, appare il simbolo (1) e (2). Indica che la sonda di temperatura all'interno della vaporiera è interrotta o scollegata; la vaporiera viene spenta. Chiamare il servizio di assistenza tecnica per il controllo

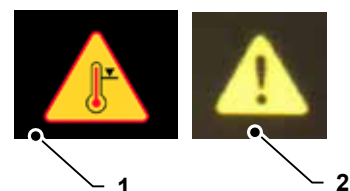


e/o la sostituzione della sonda.

**Vaporiera in allarme "Sovratemperatura"**

Quando si inserisce questo allarme sul display, di fianco al simbolo della vaporiera, appare il simbolo (1) e (2). Indica che la temperatura all'interno della vaporiera ha superato la temperatura massima; il riscaldamento della vaporiera viene spento.

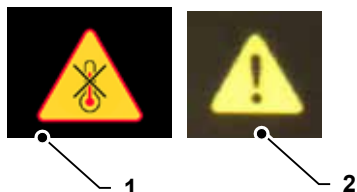
Riprovare a riavviare la vaporiera, se l'allarme si ripre-



sentare chiamare il servizio di assistenza tecnica.


### Sonda in corto circuito

Quando si inserisce questo allarme sul display, di fianco al simbolo della vaporiera, appare il simbolo (1) e (2). Indica che la sonda di temperatura all'interno della vaporiera è in cortocircuito; la vaporiera viene spenta. Chiamare il servizio di assistenza tecnica per il controllo



e/o la sostituzione della sonda.

### 5.16 - SPEGNIMENTO (Fig. 17)

- Alla fine della giornata lavorativa spegnere il forno premendo il pulsante  (1).

### 5.17 - MALFUNZIONAMENTI, CAUSE E RIMEDI

#### - Il forno non si accende:

- Controllare che vi sia allacciamento elettrico.
- Controllare che sia inserito l'interruttore generale.
- Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

#### - Malfunzionamento forno:

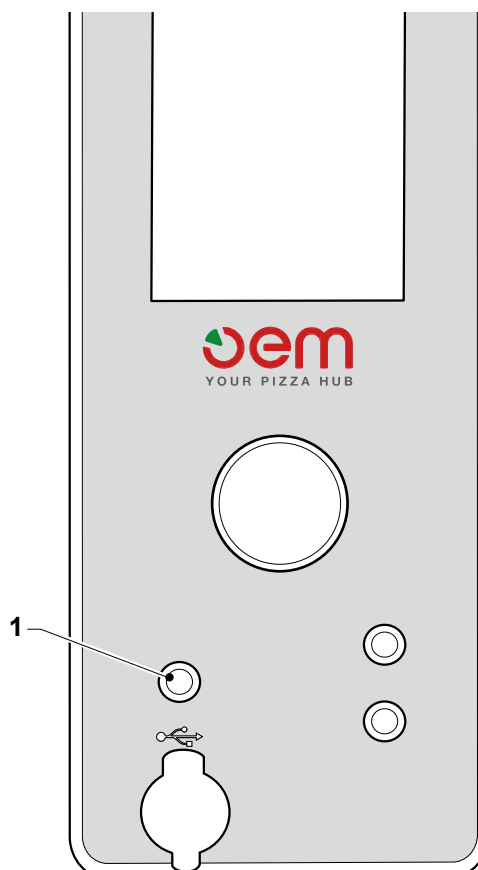
- Chiamare il servizio di assistenza tecnica.



**PERICOLO**

Per tutti gli altri problemi rivolgersi al Ser-

FIG. 17



## Capitolo 6

vizio di assistenza tecnica.

### 6.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA

#### 6.1.a Generalità



**PERICOLO**

Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate con forno spento e freddo, e con il sezionatore di linea, posizionato a monte del forno, disinserito in posizione "0" "OFF".

Le operazioni di manutenzione sono state suddivise in tre categorie:

- **MANUTENZIONE ORDINARIA:**  
Raggruppa tutti gli interventi che devono essere eseguiti sulla macchina quotidianamente.
- **MANUTENZIONE PROGRAMMATA:**  
Elenca tutte le operazioni che devono essere effettuate con scadenza fissa per garantire il corretto funzionamento della macchina.
- **MANUTENZIONE SECONDO NECESSITÀ:**  
Elenca alcune operazioni che devono essere effettuate quando è necessario, ad esempio la sostituzione di un componente usurato o rotto.

#### 6.1.b Interventi di manutenzione ordinaria

##### 6.1.b.a - Ciclo di autopulizia (Fig. 1)

Il Forno è dotato di un programma automatico di PIROLISI.

Agendo sul display (Pos. 11 - Fig. 3) e premendo sull'icona "PYRO" è possibile attivare questa funzione.

Apparirà la schermata dove viene visualizzata la temperatura (1) di camera che dovrà raggiungere i 400°C e a questo punto partirà il conteggio alla rovescia di 20 minuti indicato dal campo (2).

Allo scadere di tale tempo il forno si spegnerà automaticamente.

Se si vuole uscire da questa funzione è sufficiente pre-

mere sull'apposita icona di uscita (3).



#### IMPORTANTE

Se per qualsiasi motivo prima della fine del ciclo di pulizia si toglie la corrente al forno, al reinserimento della corrente il programma riavvia automaticamente il ciclo di pulizia che ripartirà dall'inizio.

- Il giorno seguente al ciclo di pulizia è possibile spaz-

FIG. 1



zolare il refrattario.

### 6.1.b.b - Pulizia esterna



**ATTENZIONE**



**Pulire accuratamente il forno al termine di ogni ciclo di lavoro.**

**Per la pulizia del forno NON adoperare utensili metallici quali pagliette, spazzole, raschietti, e/o prodotti corrosivi.**

**NON utilizzare getti d'acqua, sulle parti del forno.**

- Per la pulizia esterna utilizzare un panno inumidito con acqua e detergente adeguato alla superficie da trattare.

### 6.1.b.c - Pulizia piano refrattario (Fig. 2)

- Controllare che il forno sia completamente freddo, aprire la porta e pulire il piano refrattario (1) con l'apposito spazzolone.

### 6.1.c - Interventi di manutenzione programmata

- In funzione delle ore di lavoro e del carico di lavoro programmare una manutenzione almeno una volta all'anno.



**ATTENZIONE**



**Gli interventi descritti di seguito devono essere eseguiti da personale tecnico specializzato ed espressamente autorizzato.**

### 6.1.d - Interventi di manutenzione secondo necessità

#### 6.1.d.a - Sostituzione lampada (Fig. 3)

**(Versione con cornice)**

- Svitare i due pomelli (1) e rimuovere la cornice (2) con il relativo vetro (3).
- Sostituire la lampadina (4).



**ATTENZIONE**



**La lampada è alogena; NON toccare con le**

FIG. 2

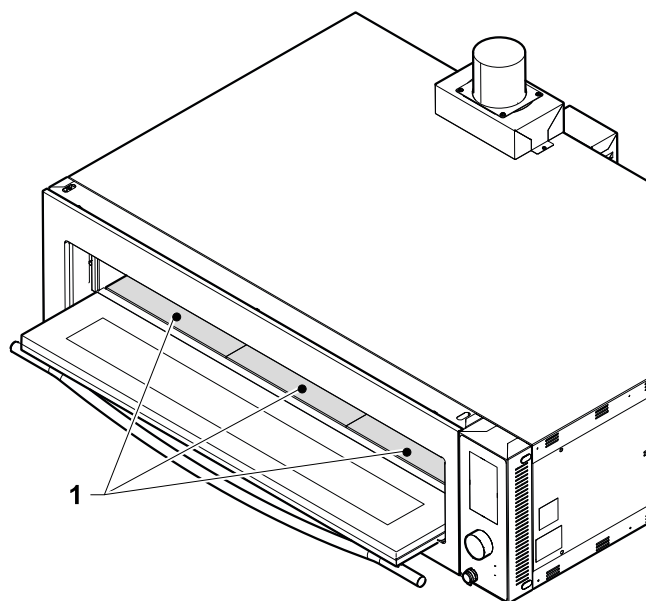
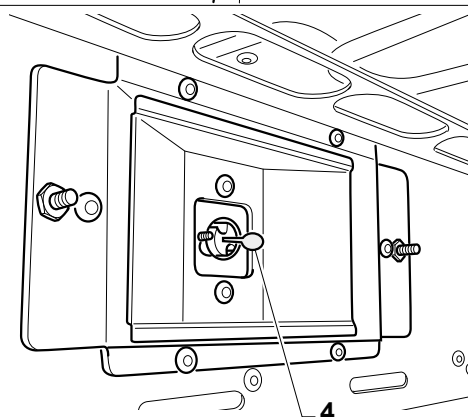
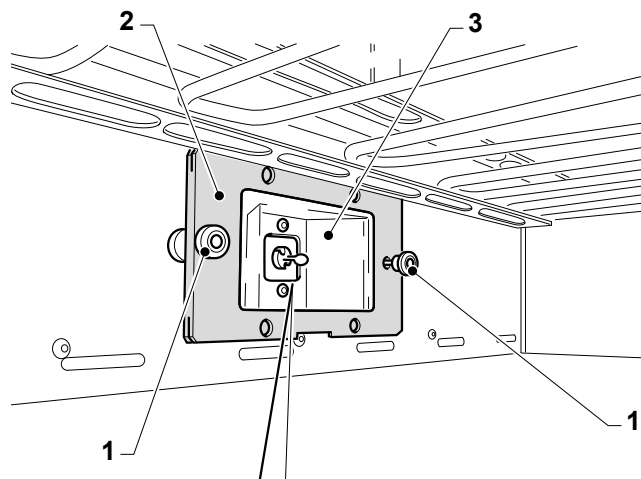


FIG. 3



dita: **PERICOLO DI USTIONI.**

(Versione con vetro estraibile)

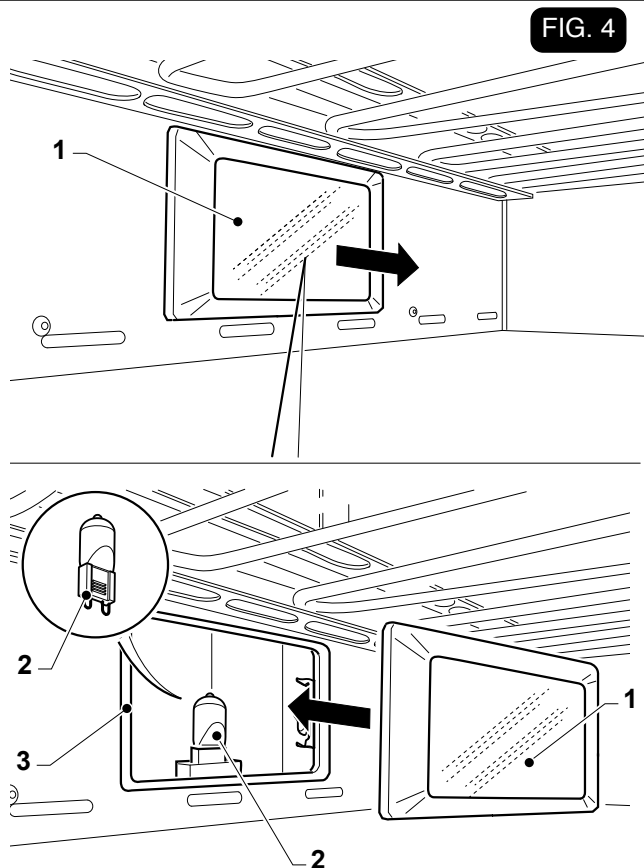
- Rimuovere il vetro (1) utilizzando le dita o facendo leva con un utensile piatto.
- Sostituire la lampadina (2).
- Rimontare il vetro (1) spingendolo verso la cornice (3).



**ATTENZIONE**



La lampada è alogena; **NON** toccare con le dita: **PERICOLO DI USTIONI.**



**FIG. 4**

#### 6.1.d.b - Pulizia della ventola di raffreddamento del quadro elettrico (Fig. 4)

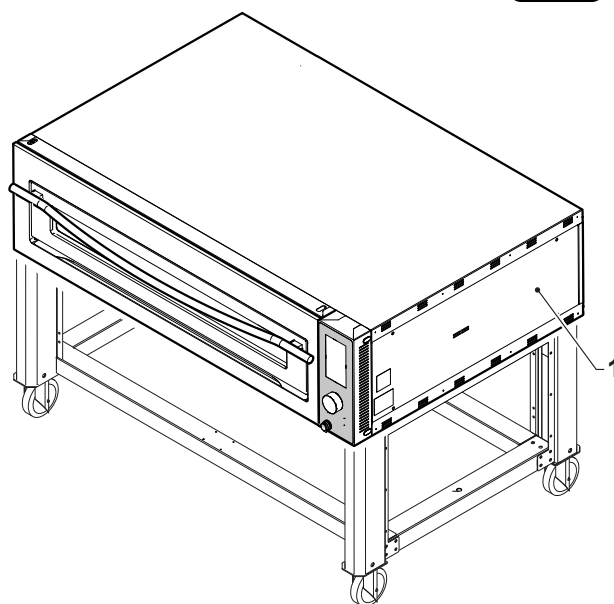
Nel caso in cui il forno mostri sul display l'allarme "SOVRATEMPERATURA VANO TECNICO/SCHEDA DI POTENZA" bisogna provvedere alla pulizia della ventola di raffreddamento del quadro elettrico:

- smontare il fianco laterale destro (1) e utilizzando aria compressa provvedere alla rimozione dello sporco depositatosi sulla ventolina.



**IMPORTANTE**

Nel caso in cui il forno ripresentasse l'allarme chiamare il servizio di assistenza tecnica.



**FIG. 5**



## 6.2 - RIARMO TERMOSTATO DI SICUREZZA



**PERICOLO**

Accertarsi che non vi sia presenza di tensione all'interno del quadro elettrico.

Per riarmare il termostato di sicurezza agire come segue:

- Svitare le due viti (1).
- Aprire la porta e svitare la vite (2).

- Estrarre il pannello componenti elettrici (3)
- Premere il pulsante rosso (4) per riarmare il termostato di sicurezza posizionato all'interno del vano tecnico.
- Rimontare il tutto procedendo in senso inverso.

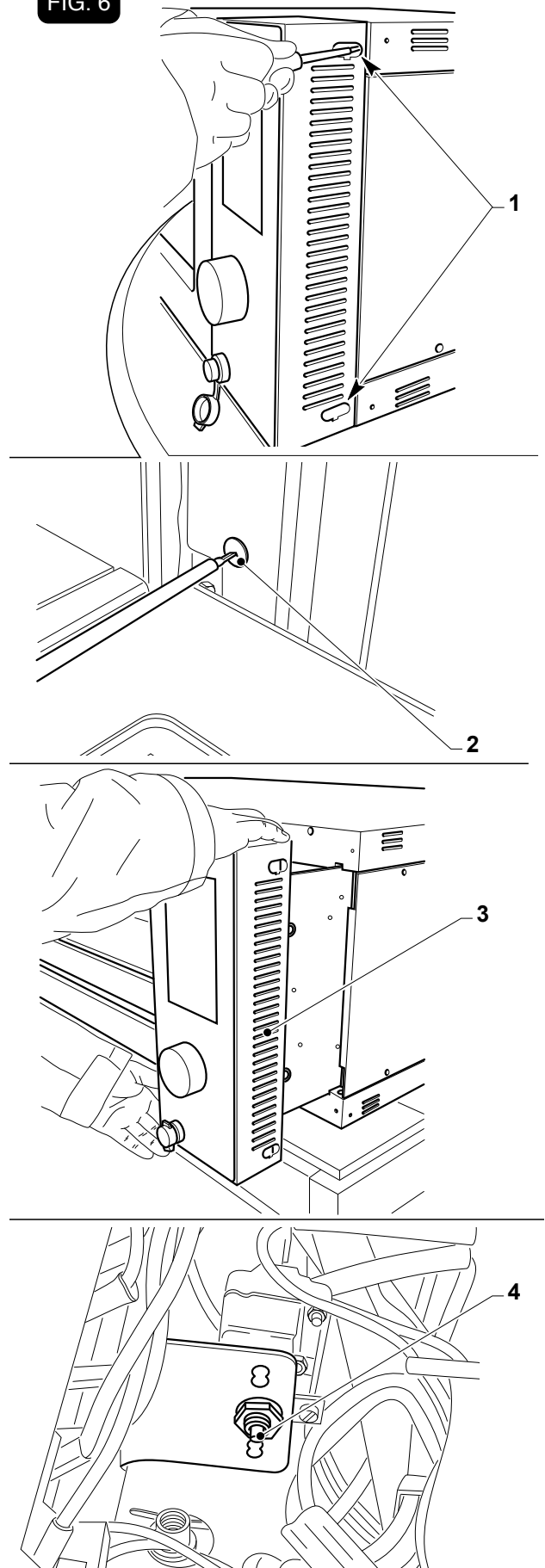


**ATTENZIONE**



Se il termostato si r inserisce piu volte indica che vi è qualche problema nel forno.

FIG. 6



**Chiamare il servizio di assistenza tecnica.**

### 6.3 - RIARMO TERMOSTATO DI SICUREZZA VAPORIERA

Per riarmare il termostato di sicurezza premere il pulsante rosso (1) che fuoriesce dal pannello (2).

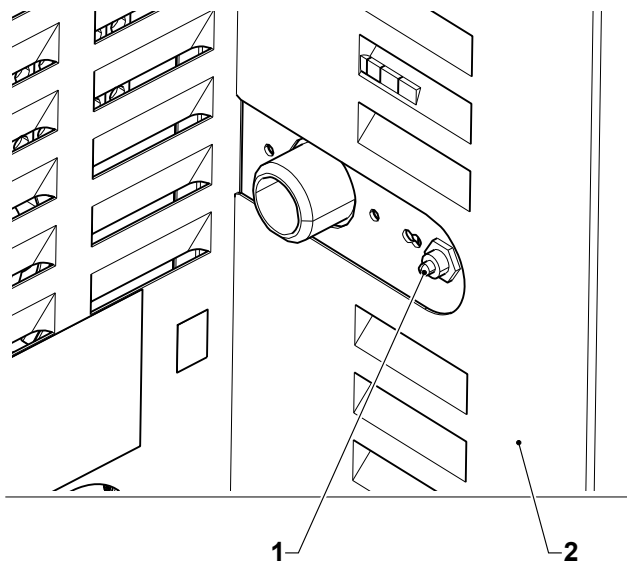


**ATTENZIONE**



**Se il termostato si inserisce più volte indica che vi è qualche problema nella vaporiera.**

**FIG. 7**



## Capitolo 7

**Chiamare il servizio di assistenza tecnica.**

### 7.1 - SMONTAGGIO DELLA MACCHINA

Qualora sia necessario procedere allo smontaggio della macchina per procedere successivamente ad una nuova installazione occorre procedere in senso inverso a quanto riportato nel capitolo "Installazione".



**PERICOLO**

**Prima di procedere allo smontaggio dell'impianto staccare l'alimentazione elettrica.**

**Le operazioni di montaggio devono essere eseguite da personale tecnico qualificato ed abilitato a tali interventi.**



**ATTENZIONE**



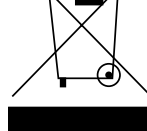
**Nel caso sia necessario smontare la macchina, o alcuni suoi componenti, in maniera differente rispetto a quanto descritto consultare la ditta OEM, oppure il proprio Agente, consultando i recapiti riportati nella terza pagina della presente pubblicazione.**

### 7.2 - DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA

Nel momento in cui si intende procedere alla rottamazione della macchina (per qualunque motivo sia esso limite di utilizzo, impossibilità di riparazione, o altro), occorre:

- Scollegare la macchina operando in senso inverso a quanto descritti nel capitolo "Installazione" della presente pubblicazione.
- Smontare per quanto possibile le parti della macchina (carter, lampade, protezioni, maniglie, catene, motori, etc.) dividendole in base alla loro differente natura (per esempio: tubazioni, componenti in gomma, lubrificanti, solventi, prodotti vernicianti, alluminio, materiale ferroso, rame, vetro, etc.).
- Prima di procedere con la rottamazione, informare tramite comunicazione scritta gli organi preposti a tale incarico nel rispetto delle normative vigenti nel singolo paese.
- Procedere, dopo aver ricevuto l'autorizzazione dalle autorità sopra citate, allo smaltimento dei componenti

segundo quanto prescritto dalle Normative Vigenti in materia.



Per la salvaguardia dell'ambiente, procedere secondo la normativa locale vigente.

Quando l'apparecchio non è più utilizzabile nè riparabile, procedere allo smaltimento differenziato dei componenti.

L'apparecchiatura elettrica non può essere smaltita come un rifiuto urbano, ma è necessario rispettare la raccolta separata introdotta dalla disciplina speciale per lo smaltimento dei rifiuti derivati da apparecchiature elettriche (d.l. n° 49 del 14/03/2014 per l'attuazione delle direttive 2012/19/UE RAEE e d.l. n° 27 del 4/03/2014 per l'attuazione delle direttive 2011/65/UE ROHS).

Le apparecchiature elettriche sono contrassegnate da un simbolo recante un contenitore di spazzatura su ruote barrato. Il simbolo indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata. Lo smaltimento inadeguato o abusivo delle apparecchiature oppure un uso improprio delle stesse, in considerazione delle sostanze e dei materiali contenuti può causare danni alle persone e all'ambiente. Lo smaltimento dei rifiuti elettrici che non rispetti le norme vigenti comporta l'applicazione di sanzioni amministrative e penali.



**ATTENZIONE**



**Per quanto concerne lo smaltimento di sostanze nocive (lubrificanti, solventi, prodotti vernicianti, etc.) consultare il paragrafo successivo.**

### 7.3 - SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE

Per procedere allo smaltimento di dette sostanze consultare quanto prescritto dalle Normative Vigenti nel singolo paese ed operare di conseguenza.

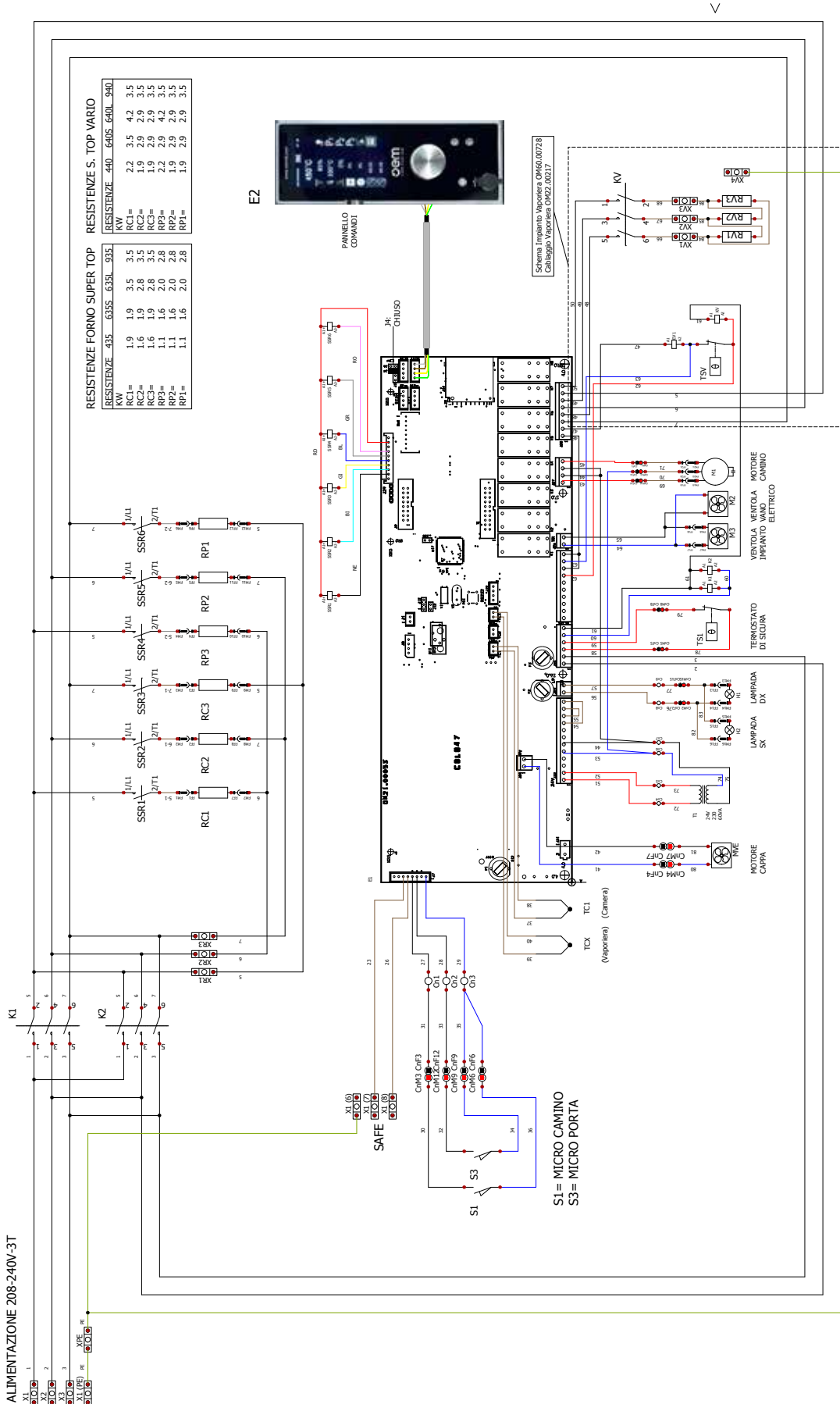


**ATTENZIONE**



**Qualunque irregolarità commessa dal Cliente prima, durante o dopo la rottamazione e lo smaltimento dei componenti della macchina, nell'interpretazione ed applicazione**

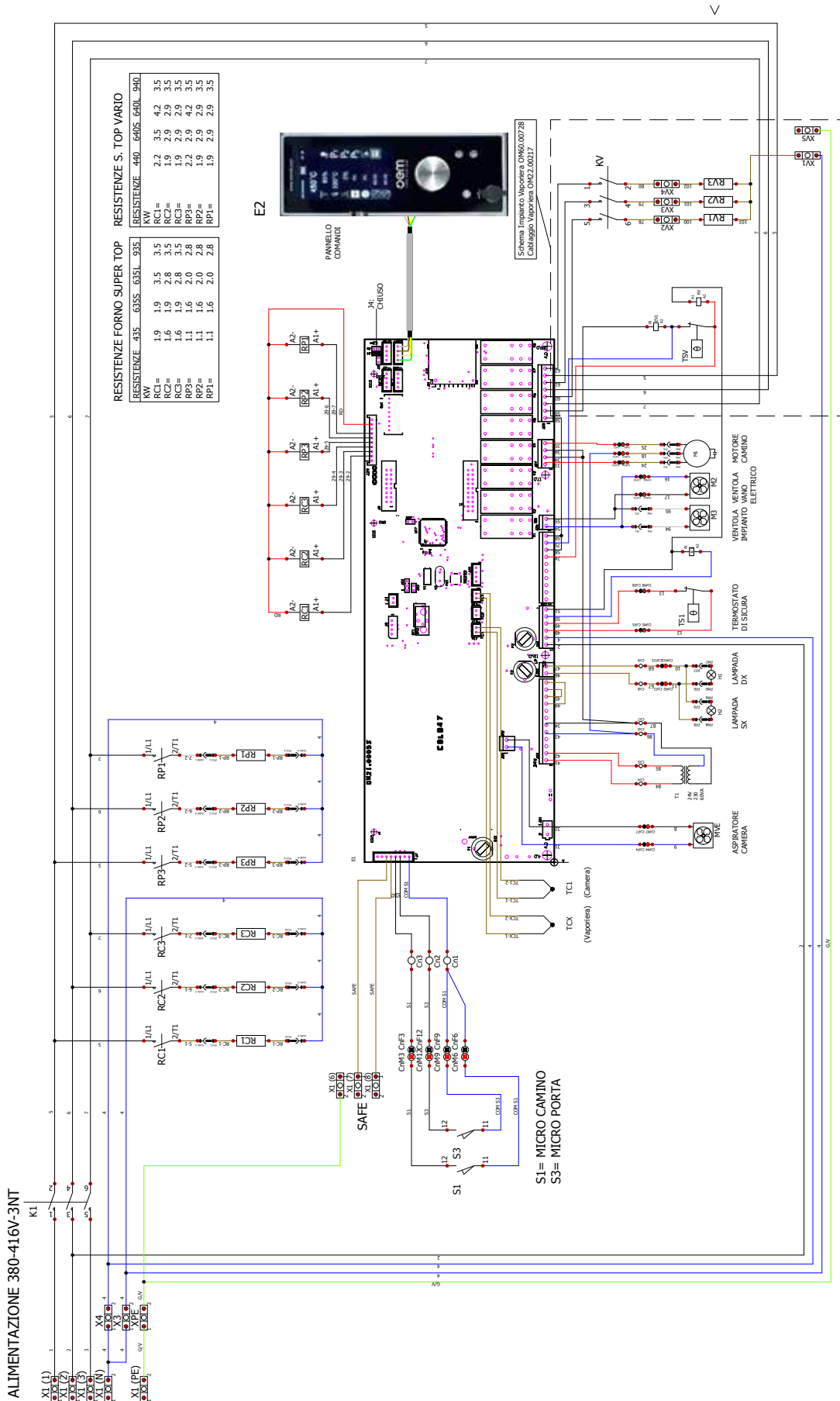
SCHEMA FORNO "SUPER TOP" - 208/240 Volt 3Ph + PE



**delle Normative Vigenti in materia, è di esclusiva responsabilità dello Stesso.  
LEGENDA SCHEMA FORNO "SUPER TOP" - 208/240 Volt 3Ph + PE**

<b>E1</b>	Scheda di potenza
<b>E2</b>	Display Touch 7"
<b>EV1</b>	Elettrovalvola Vaporiera
<b>F2</b>	Fusibile lampade
<b>F3</b>	Fusibile alimentazione scheda
<b>H1</b>	Lampade Camera
<b>H2</b>	Lampade Camera
<b>K1</b>	Contattore Generale
<b>KV</b>	Contattore Vaporiera
<b>M1</b>	Motore Camino
<b>M2</b>	Ventole di Raffreddamento
<b>M3</b>	Ventole di Raffreddamento
<b>MV3</b>	Motore Aspirazione Camera
<b>RC1</b>	Resistenza Cielo Bocca
<b>RC2</b>	Resistenza Cielo Centro
<b>RC3</b>	Resistenza Cielo Fondo
<b>RP1</b>	Resistenza Platea Bocca
<b>RP2</b>	Resistenza Platea Centro
<b>RP3</b>	Resistenza Platea Fondo
<b>RV1</b>	Resistenze Vaporiera
<b>RV2</b>	Resistenze Vaporiera
<b>RV3</b>	Resistenze Vaporiera
<b>S1</b>	Microinterruttore Camino
<b>S3</b>	Microinterruttore Porta
<b>T1</b>	Trasformatore Alimentazione Scheda
<b>TC1</b>	Sonda Temperatura Camera
<b>TCX</b>	Sonda Temperatura Vaporiera
<b>TS1</b>	Termostato di Sicurezza
<b>TSV</b>	Termostato di Sicurezza Vaporiera
<b>X1 (1)</b>	Morsetto
<b>X1 (2)</b>	Morsetto
<b>X1 (3)</b>	Morsetto
<b>X1 (6)</b>	Morsetto
<b>X1 (7)</b>	Morsetto
<b>X1 (8)</b>	Morsetto
<b>X1 (N)</b>	Morsetto
<b>X1 (PE)</b>	Morsetto
<b>X3</b>	Morsetto
<b>X4</b>	Morsetto
<b>XPE</b>	Morsetto Terra
<b>XV1</b>	Morsetto Vaporiera
<b>XV2</b>	Morsetto Vaporiera
<b>XV3</b>	Morsetto Vaporiera
<b>XV4</b>	Morsetto Vaporiera

SCHEMA FORNO "SUPER TOP" - 380/416 Volt 3Ph + N + PE



**XV5** Morsetto Vaporiera

### **LEGENDA SCHEMA FORNO "SUPER TOP" - 380/416 Volt 3Ph + N + PE**

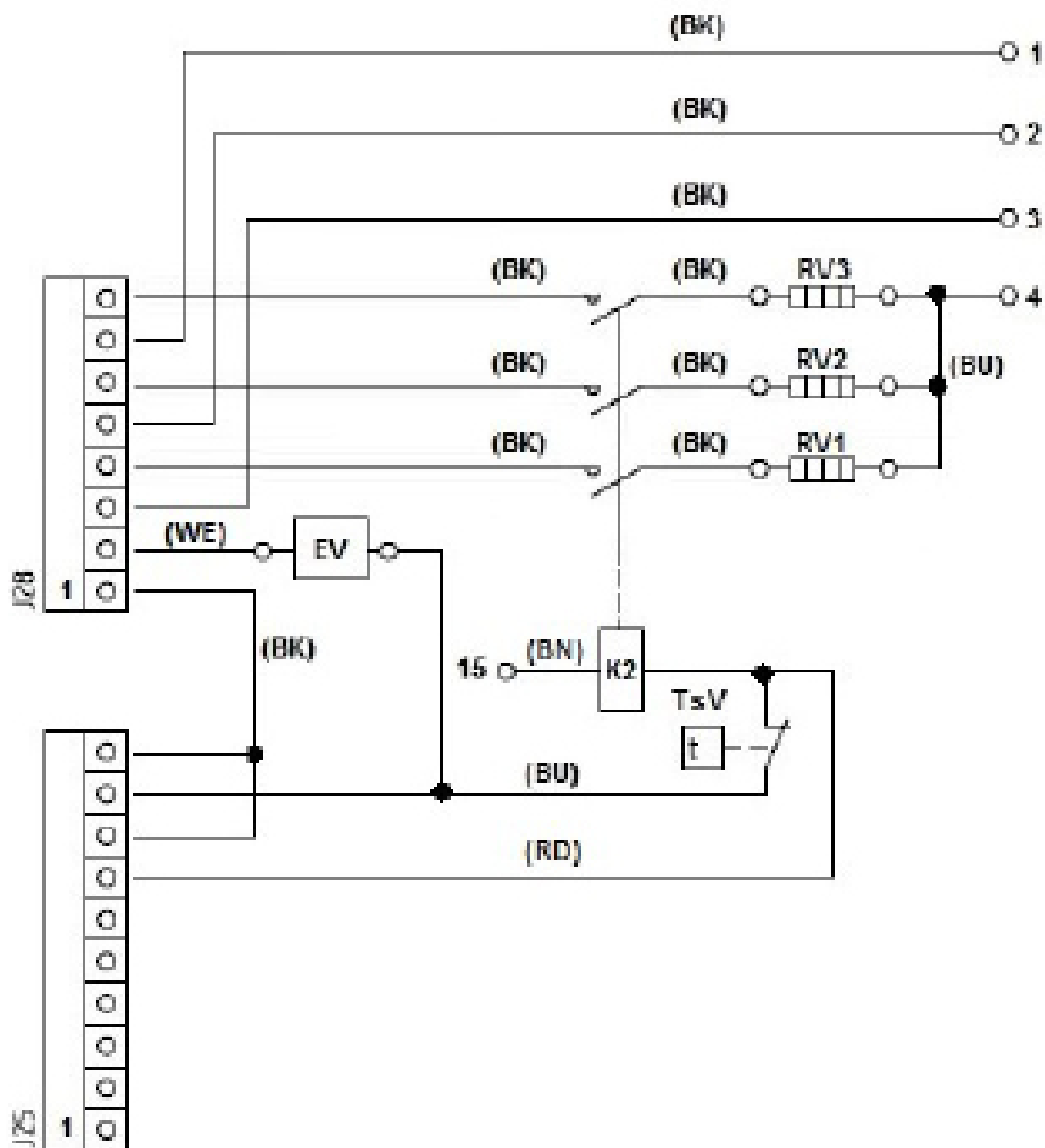
<b>E1</b>	Scheda di potenza
<b>E2</b>	Display Touch 7"
<b>EV1</b>	Elettrovalvola Vaporiera
<b>F2</b>	Fusibile lampade
<b>F3</b>	Fusibile alimentazione scheda
<b>H1</b>	Lampade Camera
<b>H2</b>	Lampade Camera
<b>K1</b>	Contattore Generale
<b>KV</b>	Contattore Vaporiera
<b>M1</b>	Motore Camino
<b>M2</b>	Ventole di Raffreddamento
<b>M3</b>	Ventole di Raffreddamento
<b>MV3</b>	Motore Aspirazione Camera
<b>RC1</b>	Resistenza Cielo Bocca
<b>RC2</b>	Resistenza Cielo Centro
<b>RC3</b>	Resistenza Cielo Fondo
<b>RP1</b>	Resistenza Platea Bocca
<b>RP2</b>	Resistenza Platea Centro
<b>RP3</b>	Resistenza Platea Fondo
<b>RV1</b>	Resistenze Vaporiera
<b>RV2</b>	Resistenze Vaporiera
<b>RV3</b>	Resistenze Vaporiera
<b>S1</b>	Microinterruttore Camino
<b>S3</b>	Microinterruttore Porta
<b>T1</b>	Trasformatore Alimentazione Scheda
<b>TC1</b>	Sonda Temperatura Camera
<b>TCX</b>	Sonda Temperatura Vaporiera
<b>TS1</b>	Termostato di Sicurezza
<b>TSV</b>	Termostato di Sicurezza Vaporiera
<b>X1 (1)</b>	Morsetto
<b>X1 (2)</b>	Morsetto
<b>X1 (3)</b>	Morsetto
<b>X1 (6)</b>	Morsetto
<b>X1 (7)</b>	Morsetto
<b>X1 (8)</b>	Morsetto
<b>X1 (N)</b>	Morsetto
<b>X1 (PE)</b>	Morsetto
<b>X3</b>	Morsetto
<b>X4</b>	Morsetto
<b>XPE</b>	Morsetto Terra
<b>XV1</b>	Morsetto Vaporiera
<b>XV2</b>	Morsetto Vaporiera
<b>XV3</b>	Morsetto Vaporiera
<b>XV4</b>	Morsetto Vaporiera

PAGINA INTENZIONALMENTE BIANCA

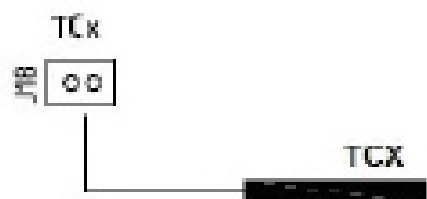


XV5 Morsetto Vaporiera

PAGINA INTENZIONALMENTE BIANCA



**SCHEMA VAPORIERA PER FORNO "VARIO"  
LEGENDA SCHEMA OM23.00500**



- TCX** SONDA DI TEMPERATURA
- EV** ELETTROVALVOLA EROGZIONE
- K2** Teleruttore di sicurtà
- RV1** RESISTENZA 1 VAPORIERA
- RV2** RESISTENZA 2 VAPORIERA
- RV3** RESISTENZA 3 VAPORIERA
- TSV** TERMOSTATO DI SICURTÀ VAPORIERA





**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)