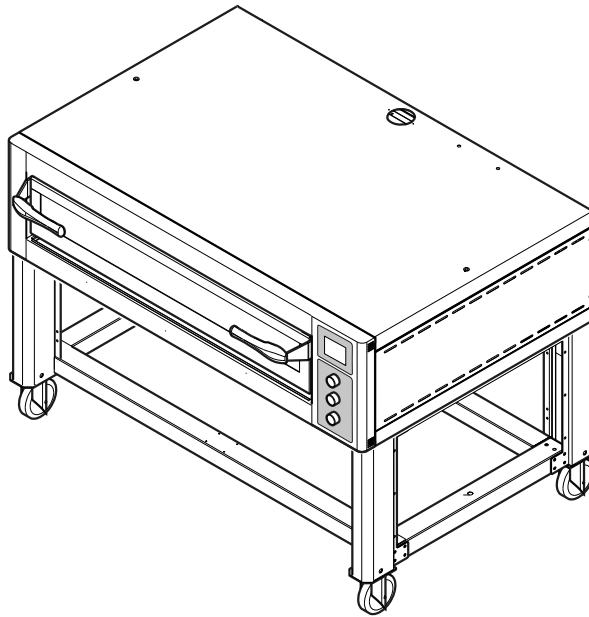




**FORNO PER PIZZA - PIZZA-OVEN - FOUR POUR PIZZA -
PIZZA-OFEN - HORNO PARA PIZZA**



Mod. PULSAR

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

COSTRUTTORE - MANUFACTURER - PRODUCTEUR
- HERSTELLER - FABRICANTE



OEM - ALI SpA
Viale Lombardia, 33
46012 BOZZOLO (MN) Italia
Tel. 0376- 910511 - Fax 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-KONFORMITÄTSEERKLÄRUNG - DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD'
DECLARAÇÃO CE DE CONFORMIDADE



OEM - ALI SpA
Viale Lombardia, 33
46012 BOZZOLO (MN) Italia
Tel. 0376- 910511 - Fax 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 - *Declara que o modelo*

PULSAR
435 / 635-S / 635-L - 935

anno di costruzione - *Year of manufacture* - An de production - *Baujahr*
año de fabricación - *ano de fabricação*

I è conforme alle disposizioni legislative che traspongono le direttive e successivi emendamenti:
GB complies with the law provisions that transpose the directives and relevant amendments:
F est conforme aux dispositions législatives qui transposent les directives et amendements successifs:
D den gesetzlichen Richtlinienbestimmungen und nachfolgenden Änderungen:
E es conforme a las disposiciones legislativas que transponen las directivas y sucesivas enmiendas:
P encontra-se em conformidade com as disposições legislativas relativas as diretivas:

2006/42 - 2004/108 - 2006/95 - DPR 24/7/1996 n° 459

I e inoltre dichiara che sono state applicate le seguenti norme armonizzate
GB it is also hereby declared that the following harmonized provisions have been applied
F et en plus elle déclare que les normes suivantes ont été appliquées
D sowie folgenden harmonisierten Normen:
E y declara además que han sido aplicadas las siguientes normas armonizadas
P e declara além disso que foram aplicadas as seguintes normas harmonizadas

EN 60335-1-2-36; EN 61000-4-2; EN61000-4-5; EN50141;
EN61000-4-11
EN 55014; EN 55104; EN 60555-2-3; EN 60555-3

MASSIMO GIUSSANI

Firma del legale rappresentante - *Signature of the legal representative*
Signature du représentant légal - Unterschrift des Rechtsvertreters
Firma del representante legal - *Assinatura do representante legal*



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

CAPITOLO	1	CAPITOLO	5
<i>Capitolo per il tecnico e l'operatore</i>		<i>Capitolo per il tecnico e l'operatore</i>	
1.1 AVVERTENZE GENERALI.....	Pag. IT-3	5.1 PANNELLO COMANDI	Pag. IT-21
1.2 RIFERIMENTI NORMATIVI.....	Pag. IT-4	5.2 DISPLAY	Pag. IT-21
1.3 DESCRIZIONE SIMBOLOGIE	Pag. IT-4	5.3 IMPOSTAZIONE VALORI	Pag. IT-22
1.4 COMPOSIZIONE DELL'APPARECCHIO.....	Pag. IT-4	5.4 PREPARAZIONE DEL FORNO	Pag. IT-24
1.5 PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE	Pag. IT-5	5.4.a Norme generali di cottura su piano refrattario	Pag. IT-24
1.6 OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO	Pag. IT-5	5.4.b Norme generali di cottura su teglia	Pag. IT-24
1.7 RISCHIO DI ESPLOSIONE.....	Pag. IT-5	5.4.c Accensione del forno.....	Pag. IT-24
1.8 LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA	Pag. IT-5	5.5 COTTURA DELLA PIZZA	Pag. IT-25
		5.5.a Consigli per una corretta cottura	Pag. IT-25
		5.6 ALLARMI DURANTE IL FUNZIONAMENTO	Pag. IT-25
		5.7 SPEGNIMENTO	Pag. IT-26
		5.8 MALFUNZIONAMENTI, CAUSE E RIMEDI	Pag. IT-26
CAPITOLO	2	CAPITOLO	6
<i>Capitolo per il tecnico</i>		<i>Capitolo per il tecnico e l'operatore</i>	
- DIMENSIONI DI INGOMBRO	Pag. IT-6	6.1 MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA	Pag. IT-27
2.1 CARATTERISTICHE TECNICHE	Pag. IT-7	6.1.a Generalità	Pag. IT-27
2.2 TRASPORTO	Pag. IT-8	6.1.b Interventi di manutenzione ordinaria	Pag. IT-27
2.2.a Spedizione.....	Pag. IT-8	6.1.b - a Ciclo di autopulizia	Pag. IT-27
2.2.b Sollevamento imballo	Pag. IT-8	6.1.b - b Pulizia esterna	Pag. IT-27
2.2.c Stoccaggio.....	Pag. IT-8	6.1.b - c Pulizia piano refrattario	Pag. IT-28
2.3 CONTROLLO AL RICEVIMENTO	Pag. IT-9	6.1.c Interventi di manutenzione programmata..	Pag. IT-28
2.4 DISIMBALLO.....	Pag. IT-9	6.1.d Interventi di manutenzione secondo necessità	Pag. IT-28
2.5 IDENTIFICAZIONE COMPONENTI.....	Pag. IT-10	6.1.d - a Sostituzione lampada	Pag. IT-28
2.6 IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA.....	Pag. IT-10		
CAPITOLO	3	CAPITOLO	7
<i>Capitolo per il tecnico</i>		<i>Capitolo per il tecnico</i>	
3.1 SOLLEVAMENTO APPARECCHIO.....	Pag. IT-11	7.1 SMONTAGGIO DELLA MACCHINA.....	Pag. IT-29
3.2 ASSEMBLAGGIO COMPONENTI	Pag. IT-11	7.2 DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA	Pag. IT-29
3.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO	Pag. IT-14	7.3 SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE ...	Pag. IT-29
3.3.a Collegamento elettrico forno	Pag. IT-14		
3.3.b Collegamento elettrico aspiratore	Pag. IT-15		
3.3.c Collegamento elettrico tra forni e collegamento segnale aspiratore	Pag. IT-15		
3.3.d Collegamento cella riscaldata (optional) ...	Pag. IT-15		
3.3.e Collegamento limitatore di potenza	Pag. IT-15		
3.3.f Collegamento equipotenziale.....	Pag. IT-16		
3.4 POSIZIONAMENTO FORNO	Pag. IT-16		
3.4.a Collegamento camino.....	Pag. IT-17		
3.5 PRIMA ACCENSIONE.....	Pag. IT-17		
CAPITOLO	4		
<i>Capitolo per il tecnico e l'operatore</i>			
4.1 TIPO DI UTILIZZO E CONTROINDICAZIONI D'USO	Pag. IT-18		
4.2 TARGHETTE DI SICUREZZA	Pag. IT-18		
4.3 SICUREZZE	Pag. IT-19		
4.4 ZONE OPERATORE	Pag. IT-19		
4.5 ZONE A PERICOLO RESIDUO	Pag. IT-19		
		SCHEMA FORNO "MILLENIUM" - 400 Volt 3F + N + T	Pag. IT-30
		SCHEMA FORNO "MILLENIUM" - 230 Volt 3F + T	Pag. IT-31
		LEGENDA.	Pag. IT-32

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.
- 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.
- 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.
- **È 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.
- **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.

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.

b) Gestione del neutro

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

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

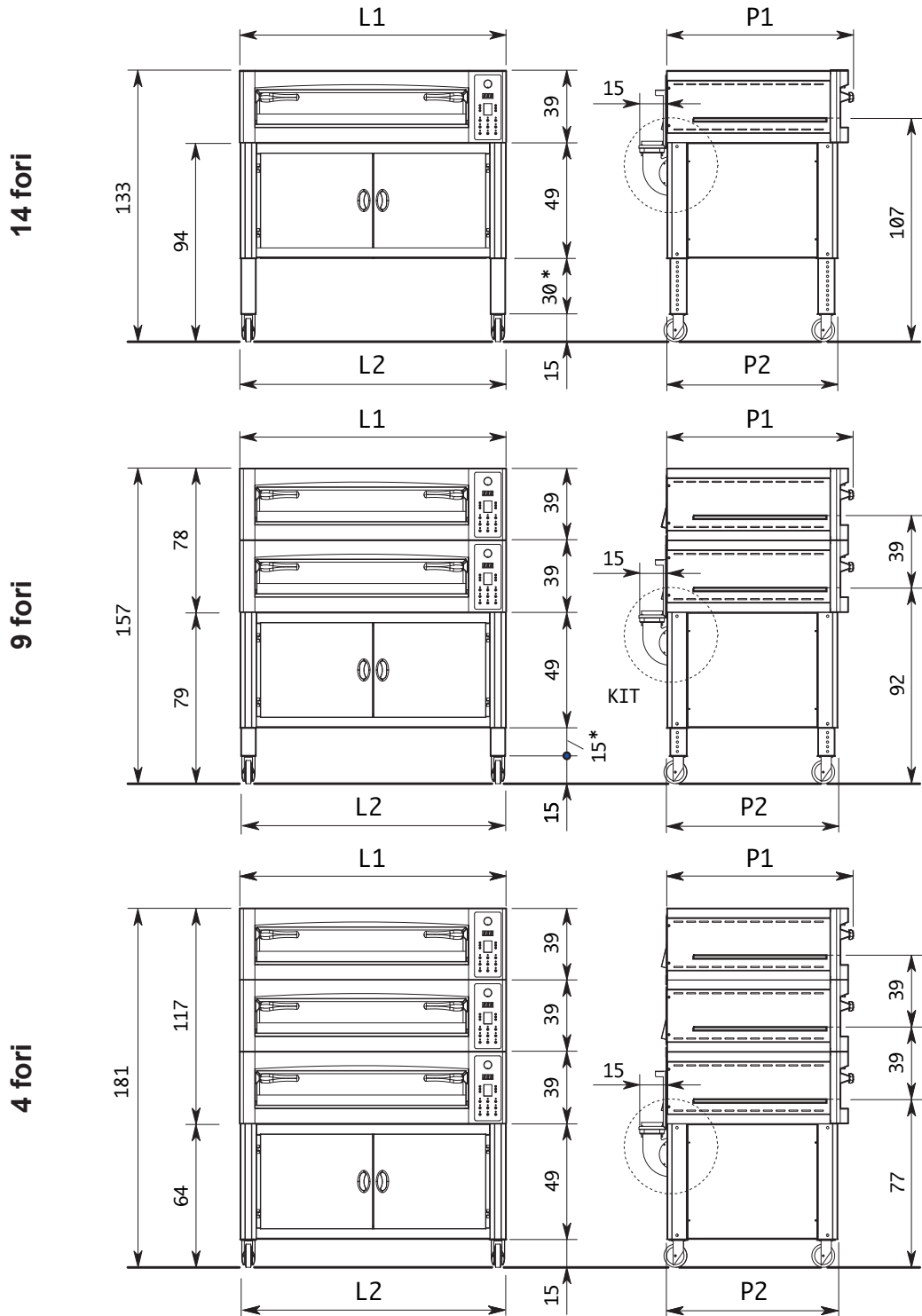
- L'apparecchio non è adatto per essere utilizzato in ambienti con rischio di esplosione.

1.8 - LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA

I forni modello MILLENIUM 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.

Capitolo 2

DIMENSIONI DI INGOMBRO



*Altezza consigliata

Mod.	Misure interne			Misure esterne		Supporto	
	L	P	A	L1	P1	L2	P2
435	75	73	15	108	108	108	89,5
635 S	75	108	15	108	146	108	124,5
635 L	113	73	15	146	108	146	89,5
935	113	108	15	146	146	146	124,5

misure in cm

2.1 - CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	435	635S	635L	935
Collegamento elettrico	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz
Potenza	7,1 kW	9,1 kW	12,8 kW	17,5 kW
Sezione cavo	4 x 4 mm ² 230 V	4 x 4 mm ² 230 V	4 x 4 mm ² 230 V	4 x 4 mm ² 230 V
	5 x 4 mm ² 400 V	5 x 4 mm ² 400 V	5 x 4 mm ² 400 V	5 x 4 mm ² 400 V
Peso netto	160 kg	180 kg	190 kg	250 kg
Umidità relativa	10 ÷ 80 %			

Dimensione	Posizione		Codice OEM	KW Resistenza	KW tot.
435	cielo	resistenza bocca	OMEE41100	1,6	7,1
		resistenza centro	OM20.00003	1,1	
		resistenza fondo	OM20.00004	1,1	
	platea	resistenza bocca	OM20.00002	1,1	
		resistenza centro	OM20.00003	1,1	
		resistenza fondo	OM20.00004	1,1	
635L	cielo	resistenza bocca	OMEE38500	2,8	12,8
		resistenza centro	OM20.00006	2	
		resistenza fondo	OM20.00007	2	
	platea	resistenza bocca	OM20.00005	2	
		resistenza centro	OM20.00006	2	
		resistenza fondo	OM20.00007	2	
635S	cielo	resistenza bocca	OMEE37300	1,9	9,9
		resistenza centro	OM20.00008	1,6	
		resistenza fondo	OM20.00009	1,6	
	platea	resistenza bocca	OMEE41100	1,6	
		resistenza centro	OM20.00008	1,6	
		resistenza fondo	OM20.00009	1,6	
935	cielo	resistenza bocca	OMEE38800	3,5	17,5
		resistenza centro	OM20.00010	2,8	
		resistenza fondo	OM20.00011	2,8	
	platea	resistenza bocca	OMEE38500	2,8	
		resistenza centro	OM20.00010	2,8	
		resistenza fondo	OM20.00011	2,8	

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'inservanza 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

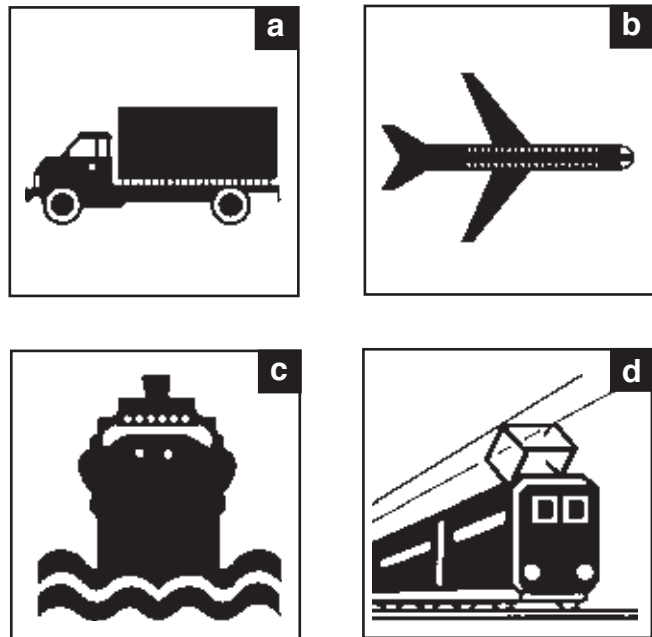
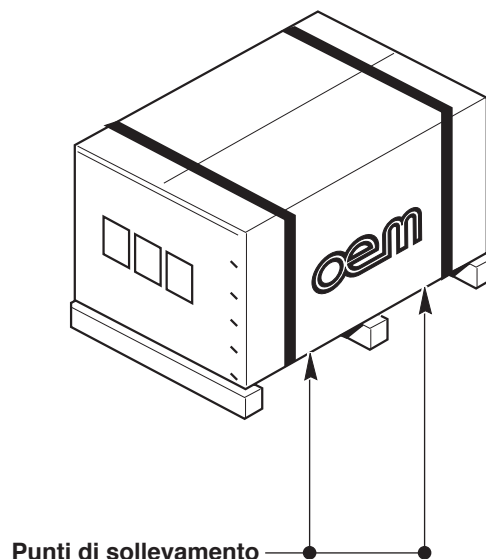


FIG. 2



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).



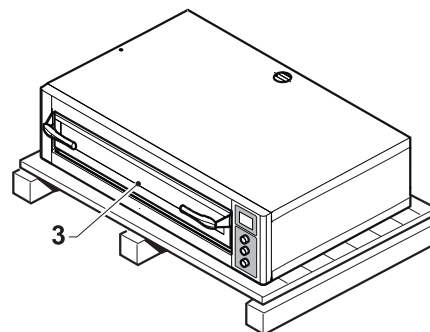
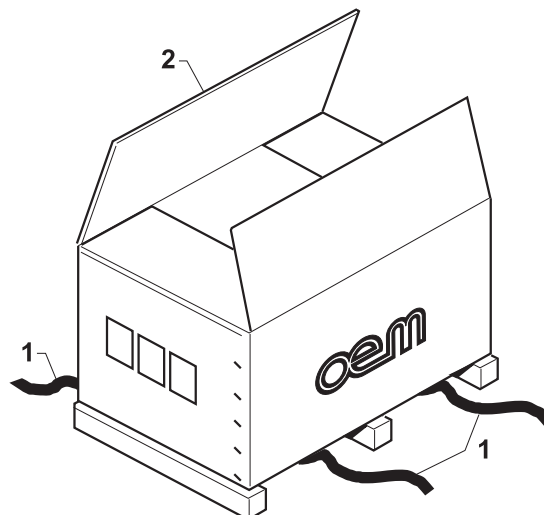
Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, cartone, chiodi, etc...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo e quindi devono essere raccolti e inviati agli appositi centri un corretto riciclaggio.



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 1
3. Forno 2 (a richiesta)
4. Supporto (a richiesta)
5. Ruote
6. Pannello comandi
7. Kit aspirazione
8. Display touch

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

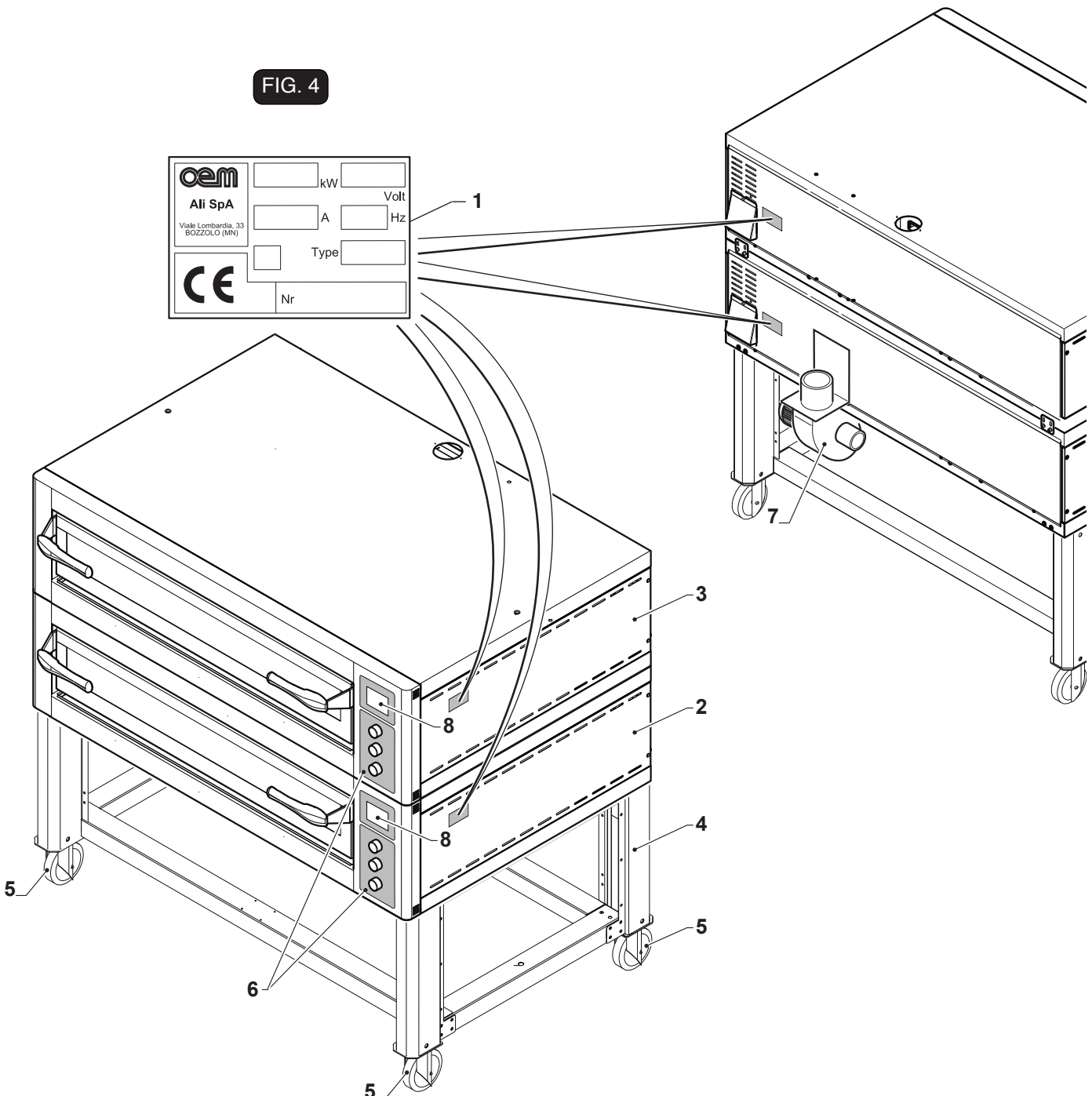
Il numero di matricola ed i dati per l'identificazione della macchina sono punzonati su una targhetta (1) fissata sul basamento della macchina.



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.

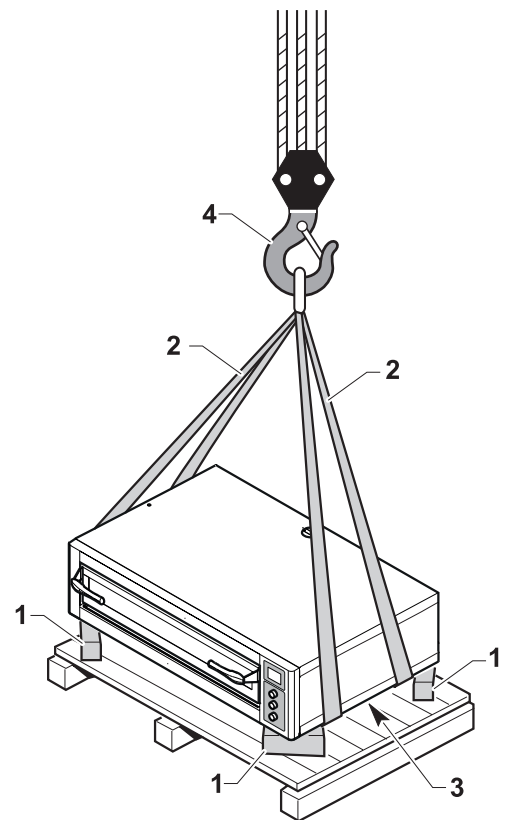


ATTENZIONE



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

FIG. 1



3.2 - ASSEMBLAGGIO COMPONENTI

Montaggio supporto carrellato



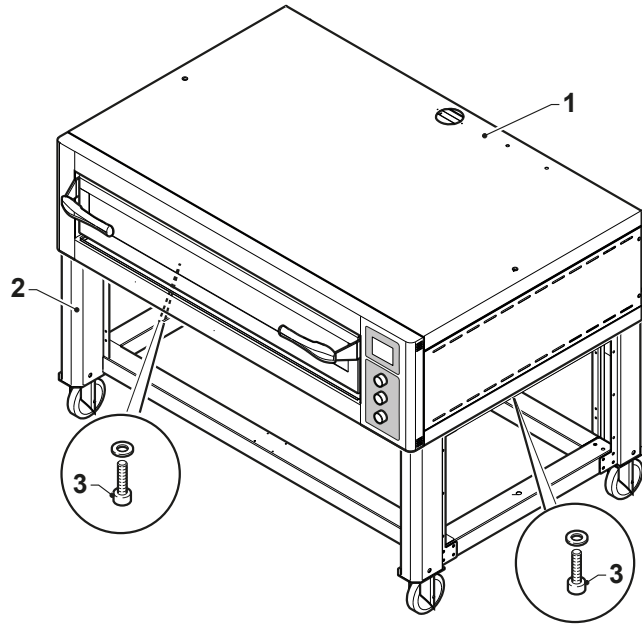
IMPORTANTE

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

FIG. 2

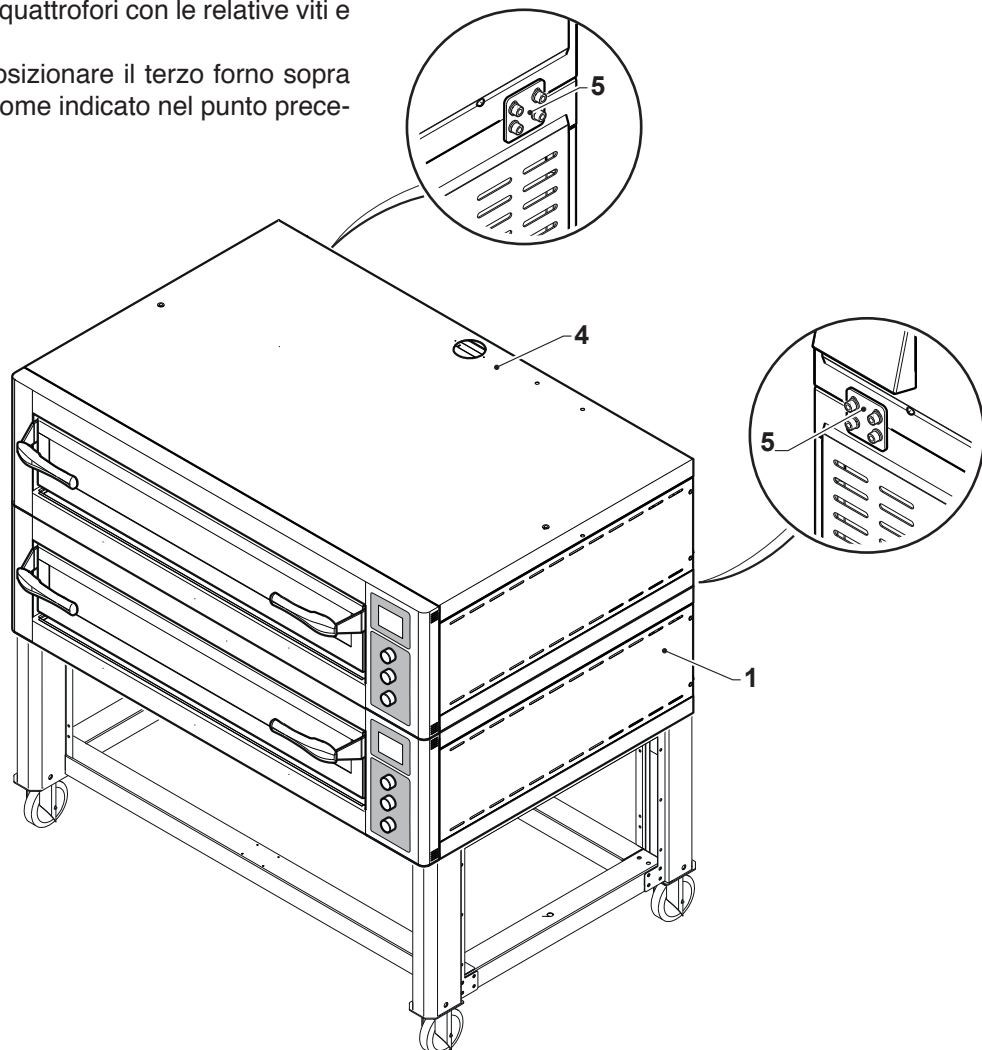
Montaggio forno monocamera (Fig. 2)

- 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. 3)**

- 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. 3



Montaggio aspiratore fumi (a richiesta) (Fig. 4)

FIG. 4

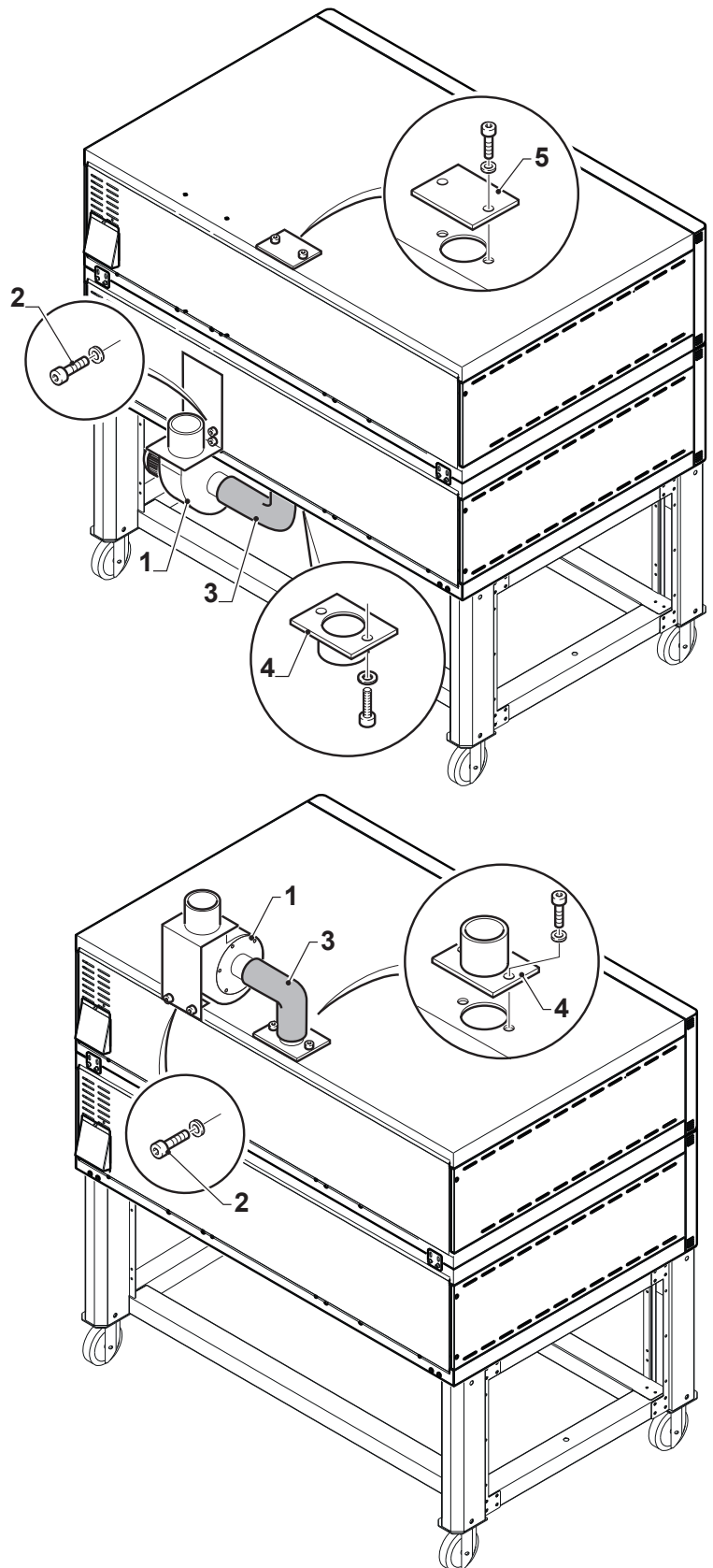
A seconda delle esigenze è possibile installare un'aspiratore fumi posizionato sulla parte inferiore o sulla parte superiore del forno.

Installazione sulla parte inferiore

- Montare l'aspiratore (1) sullo schienale del forno fissando la staffa alla base del forno utilizzando le viti (2) in dotazione.
- Montare l'aspiratore (1) sul supporto con i distanziali fissandoli con viti e i dadi.
- Collegare tramite il tubo (3) la bocchetta di aspirazione alla bocchetta (4) del camino.
- Tappare la parte superiore del camino con la piastra (5) in dotazione.

Installazione sulla parte superiore

- Montare l'aspiratore (1) sul coperchio del forno fissando la staffa con le viti (2) in dotazione.
- Montare l'aspiratore (1) sulla staffa con i distanziali fissandoli con viti e i dadi.
- Collegare tramite il tubo (3) la bocchetta di aspirazione alla bocchetta (4) del camino.



3.3 - COLLEGAMENTO ELETTRICO



- 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 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 caratteristiche tecniche consultabile nella parte introduttiva del presente manuale.



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.



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.

3.3.a - Collegamento elettrico forno (Fig.5)

- Rimuovere il carter (1) svitando la vite (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.
- Rimontare il carter (1).

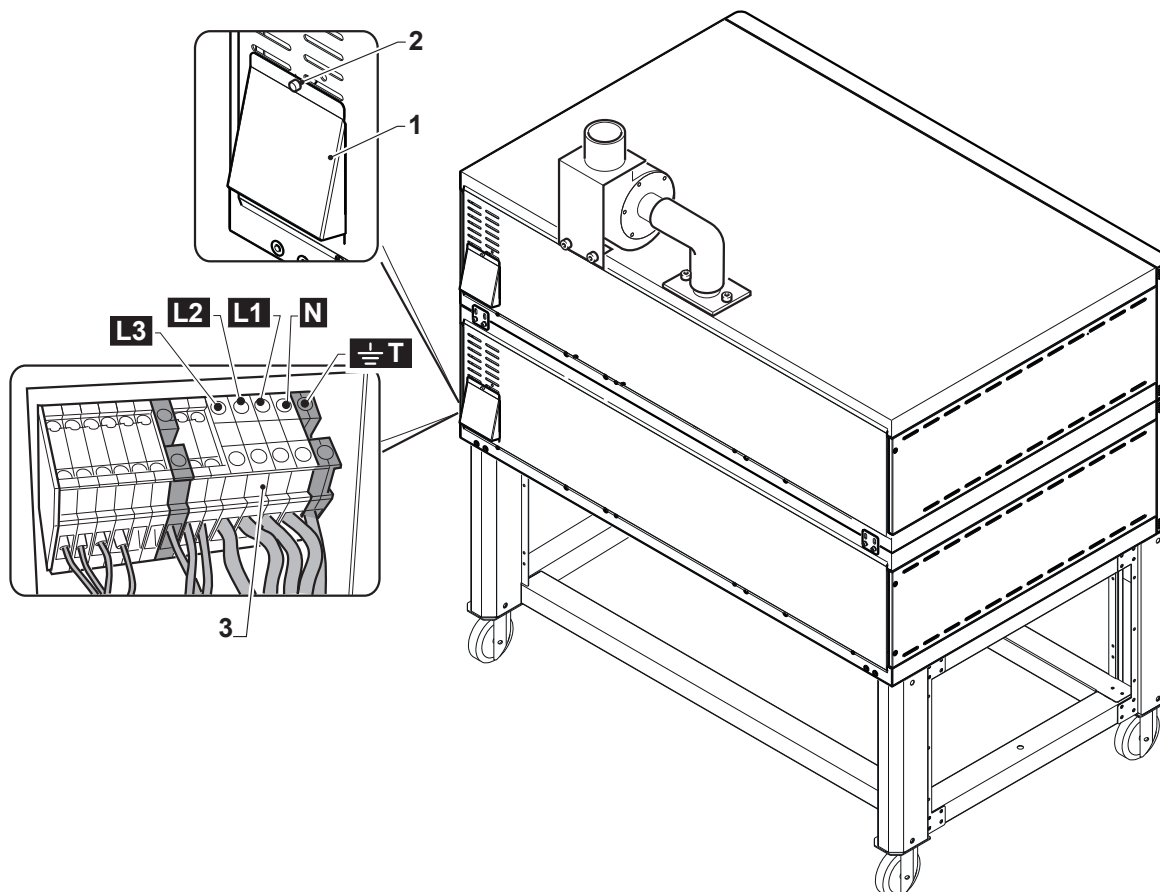


FIG. 5

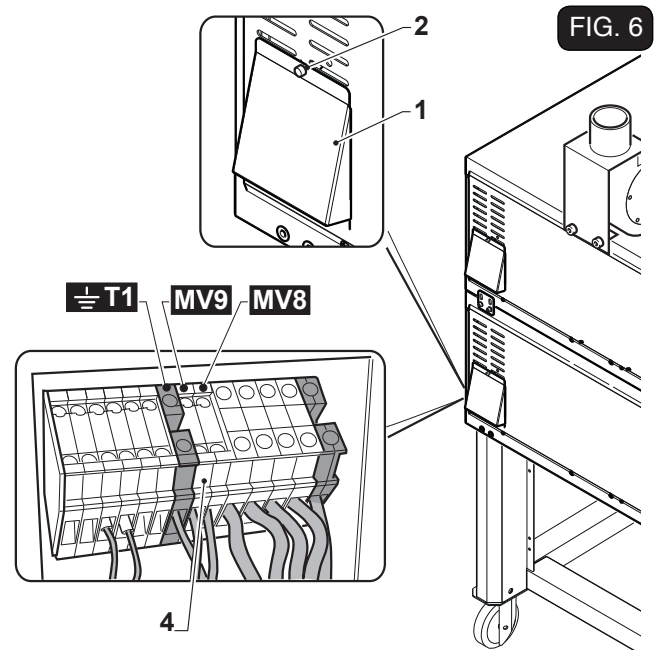
3.3.b - Collegamento elettrico aspiratore (Fig.6)

- Rimuovere il carter (1) svitando la vite (2).
- Collegare il cavo alla morsettiera (4);
- Collegare la fase al morsetto MV8, il neutro al morsetto MV9 e la terra al morsetto T1.



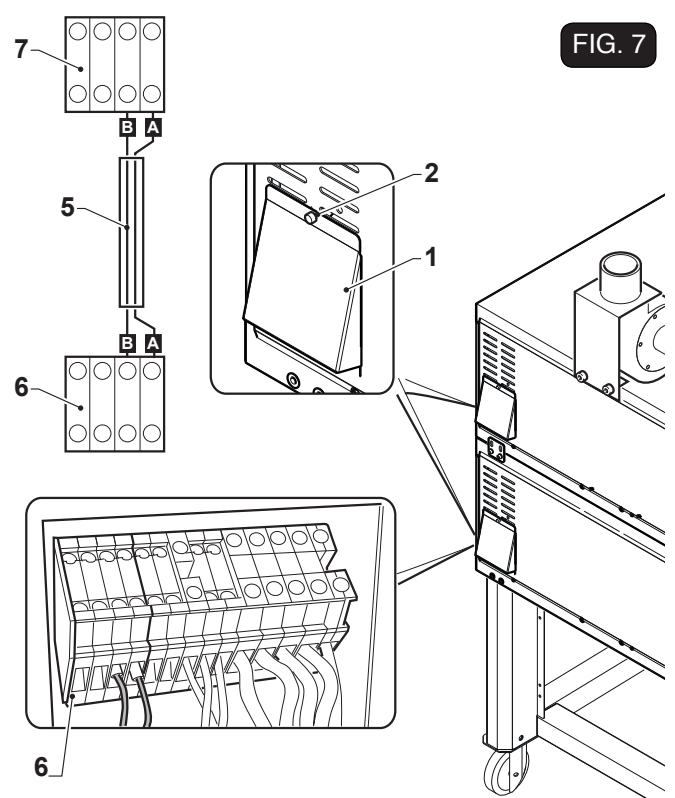
IMPORTANTE

L'aspiratore può essere collegato su qualsiasi forno.



3.3.c - Collegamento elettrico tra forni e collegamento segnale aspiratore (Fig.7)

- Rimuovere il carter (1) svitando la vite (2) sia del forno superiore che del forno inferiore.
- Per il collegamento utilizzare il cavo (5) segnale aspiratore formato da due fili che al momento del ricevimento del forno, si trova in una busta all'interno della camera di cottura.
- Collegare il cavo (5) al morsetto (6) e (7) rispettando l'ordine dei morsetti A e B; vedi schema indicato in figura.
- Rimontare i carter precedentemente rimossi.



3.3.d - Collegamento cella riscaldata (optional)

- Per il collegamento della cella riscaldata vedi relativo manuale allegato fornito con la cella stessa.

3.3.e - Collegamento limitatore di potenza (Fig.8)

- Il forno ha la possibilità di essere collegato ad un limitatore di potenza esterno, dopo aver effettuato il collegamento è necessario cavallottare i due morsetti (1) e (2) sulla morsettiera posta sulla parte posteriore del forno.

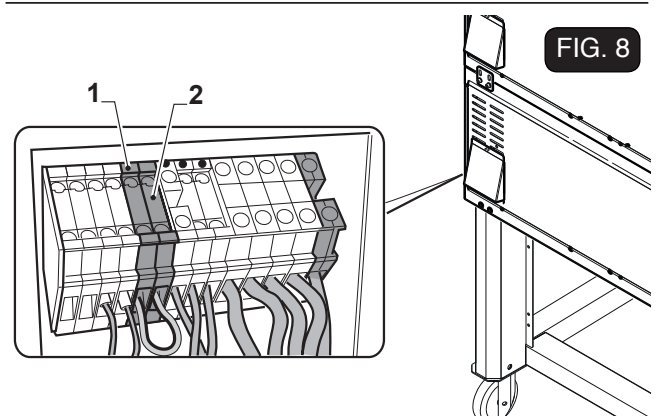
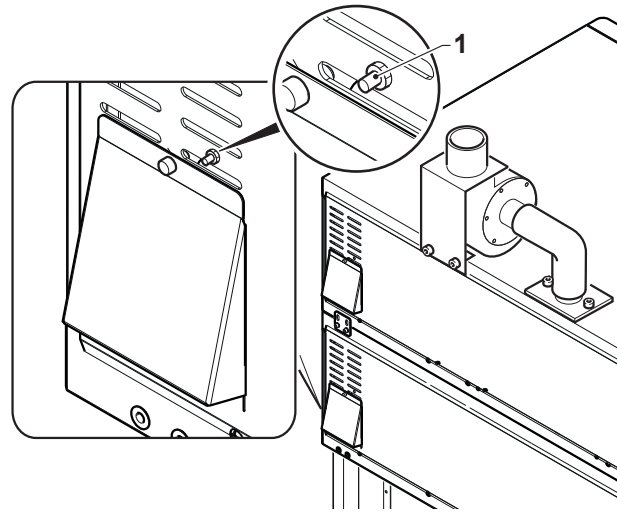


FIG. 9

3.3.f - Collegamento equipotenziale (Fig. 9)

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

Il collegamento deve essere effettuato in cascata tra i vari componenti del forno utilizzando la vite (1) posizionata nella parte posteriore dello stesso.



3.4 - POSIZIONAMENTO FORNO (Fig. 10)



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 di aerazione ricavate sulla parete.

- Posizionare il forno sulla zona definitiva rispettando le indicazioni riportate nella figura 9 in quanto esse indicano le distanze minime necessarie affinché il forno possa funzionare correttamente.
- Bloccare la posizione del forno frenando le ruote anteriori.

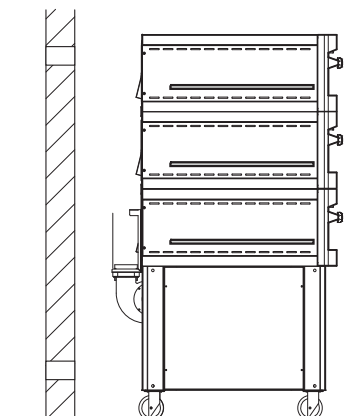
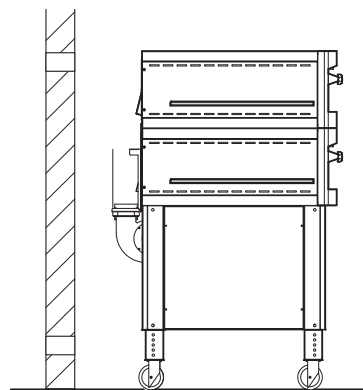
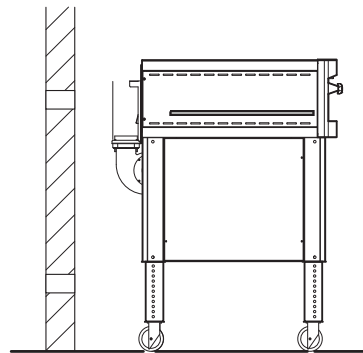
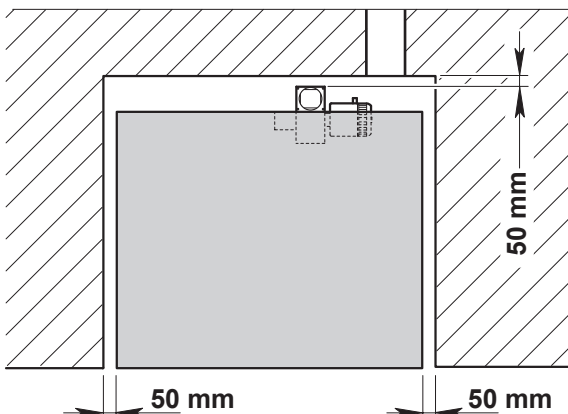


FIG. 10



3.4.a - Collegamento camino

FIG. 11

Aspirazione naturale (Fig. 11)

- Montare l'apposita piastra (1) sul forno superiore fissandola con le apposite viti (2).
- Collegare la piastra (1) ad una condotta (3) di tiraggio naturale avente diametro di 85 mm.

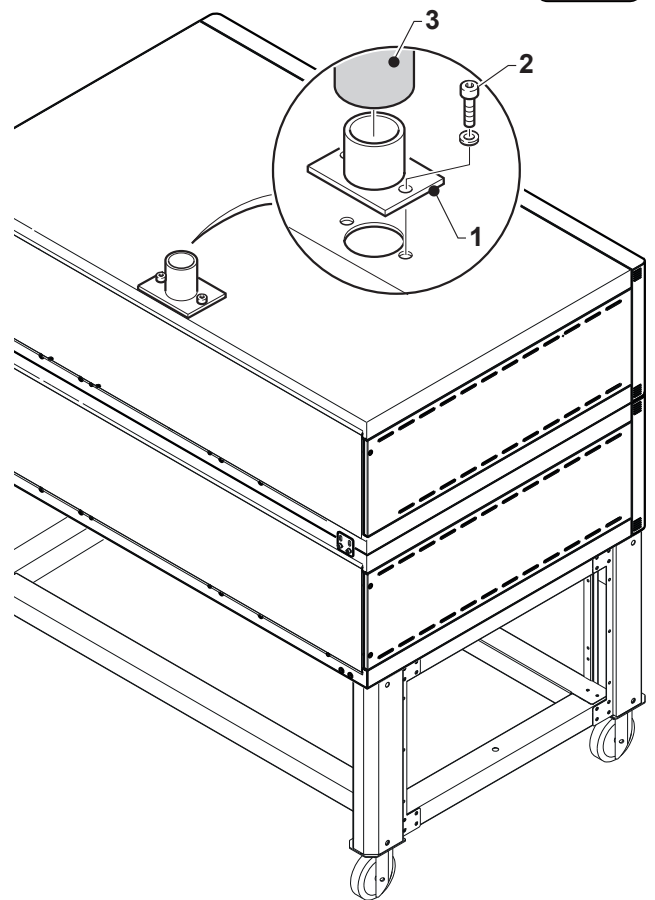
**Aspirazione tramite aspiratore (Fig. 12)**

FIG. 12

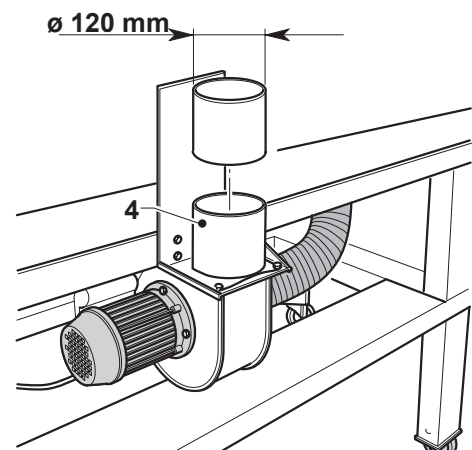
- Collegare la mandata (4) dell'aspiratore con la canna fumaria tramite un tubo del diametro di 120 mm.

3.5 - PRIMA ACCENSIONE



Alla fine dell'installazione e prima di accendere il forno pulire accuratamente l'interno e il piano refrattario come indicato nel capitolo "Manutenzione" controllando che all'interno non vi siano corpi estranei o infiammabili.

- Accendere il forno come indicato nel paragrafo funzionamento controllando che raggiunga correttamente la temperatura impostata e che siano funzionanti le varie opzioni a seconda del modello.



Capitolo 4

4.1 - TIPO DI UTILIZZO E CONTROINDICAZIONI D'USO



IMPORTANTE

I forni Mod. MILLENIUM 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 - TARGHETTE DI SICUREZZA (Fig. 1)

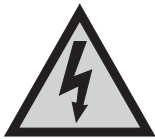
In tutte le zone pericolose per l'operatore o per il tecnico sono presenti delle targhette di avvertenza con pittogrammi esplicativi.



PERICOLO

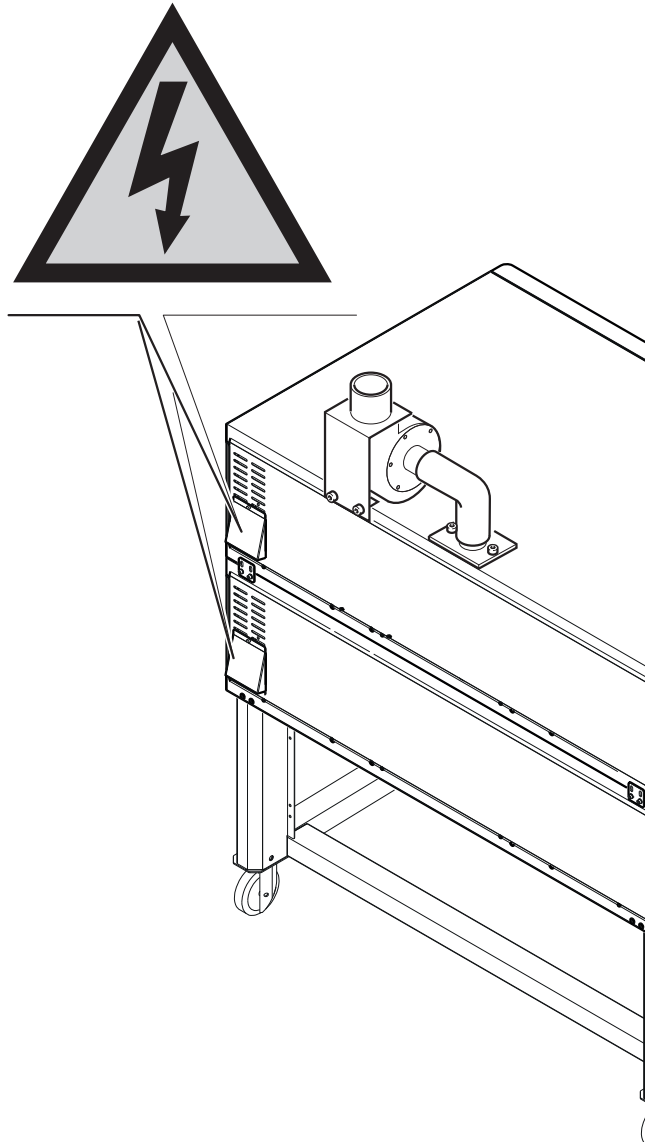
Sulla macchina sono applicate delle targhette riportanti le indicazioni di sicurezza che devono essere attentamente rispettate da chiunque si appresti ad operare sulla stessa. Il mancato rispetto di quanto riportato sulle stesse solleva la Ditta costruttrice da eventuali danni o infortuni a persone o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

Pericolo Tensione inserita



- Non eseguire lavori con tensione inserita.

FIG. 1



4.3 - 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.

4.4 - ZONE OPERATORE (Fig. 2)

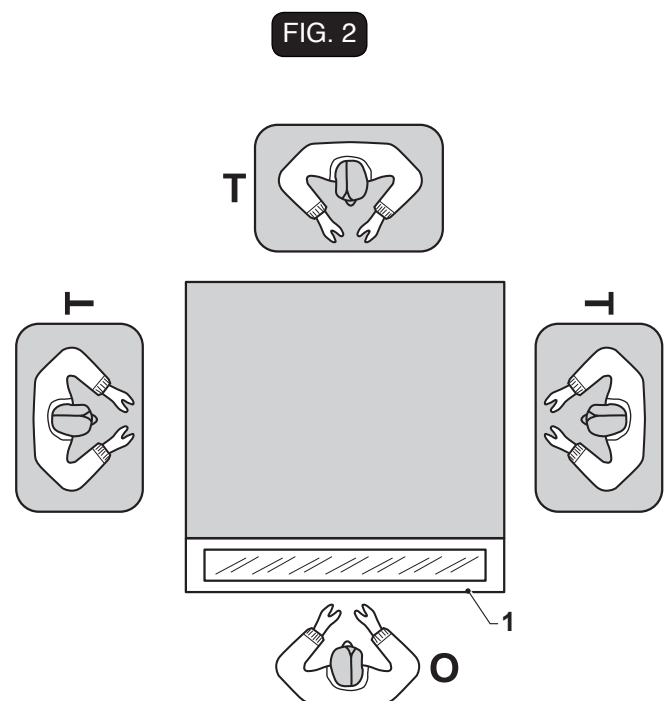
L'operatore, durante il funzionamento del forno è posizionato frontalmente allo stesso in modo da poter inserire e togliere agevolmente la pizza attraverso lo sportello (1) (vedi Fig. 2 posizione "O").

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

4.5 - 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:

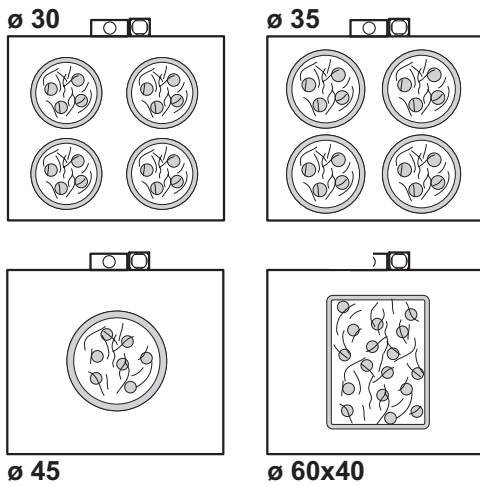
- La zona relativa allo sportello e la zona interna della camera di cottura: pericolo di ustioni.



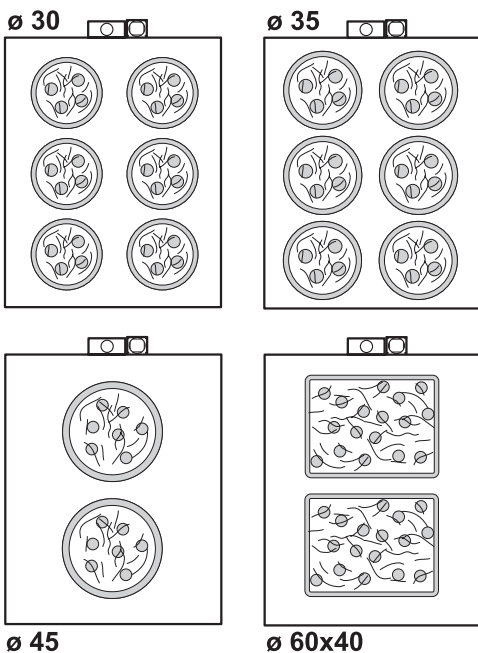
Capitolo 5

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:

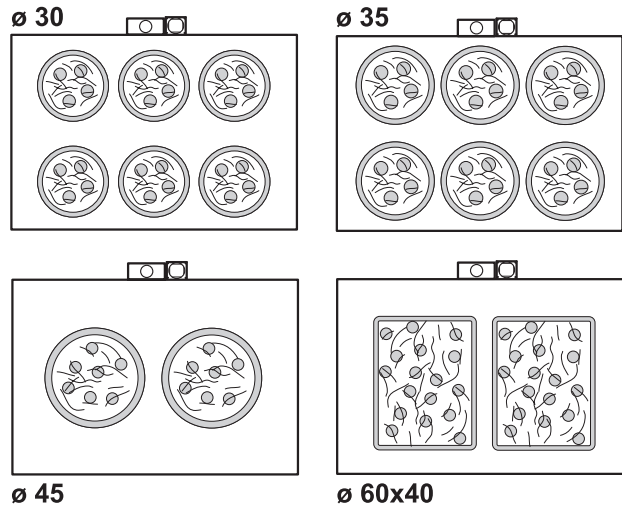
Il Mod. **435** può contenere n° 4 pizze Ø 30 o Ø 35 cm, n°1 pizza Ø 45 cm o n°1 teglia 60x40 cm posizionate come lo schema seguente:



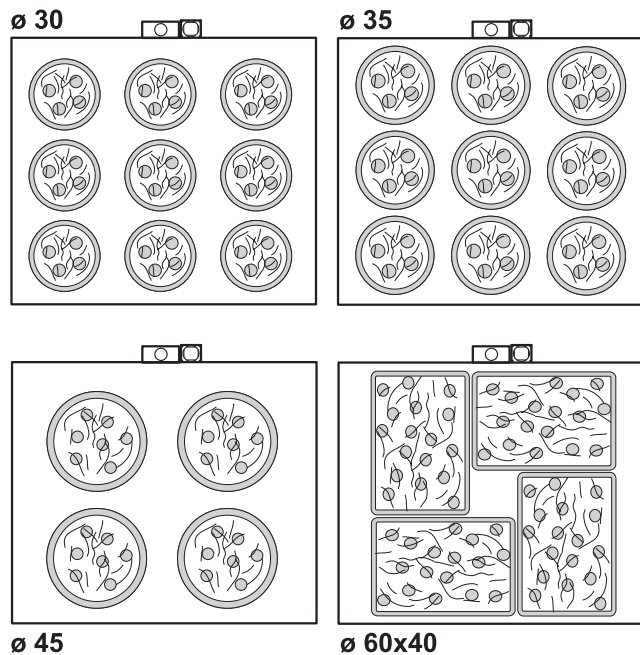
Il Mod. **635 S** può contenere n° 6 pizze Ø 30 o Ø 35 cm, n°2 pizze Ø 45 cm o n°2 teglie 60x40 posizionate come lo schema seguente:



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:



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:



5.1 PANNELLO COMANDI (Fig. 1)

1) Display touch

Sul display si possono impostare le varie funzioni e visualizzare i vari parametri.

2) Potenzimetro resistenze cielo

Con il potenziometro (2) è possibile regolare la potenza delle resistenze cielo; per effettuare la regolazione premere la manopola (2), sul display appare la potenza impostata, ruotare la manopola in senso orario per aumentare la potenza o in senso antiorario per diminuire la potenza.

Per confermare il dato ripremere la manopola.

3) Potenzimetro temperatura camera

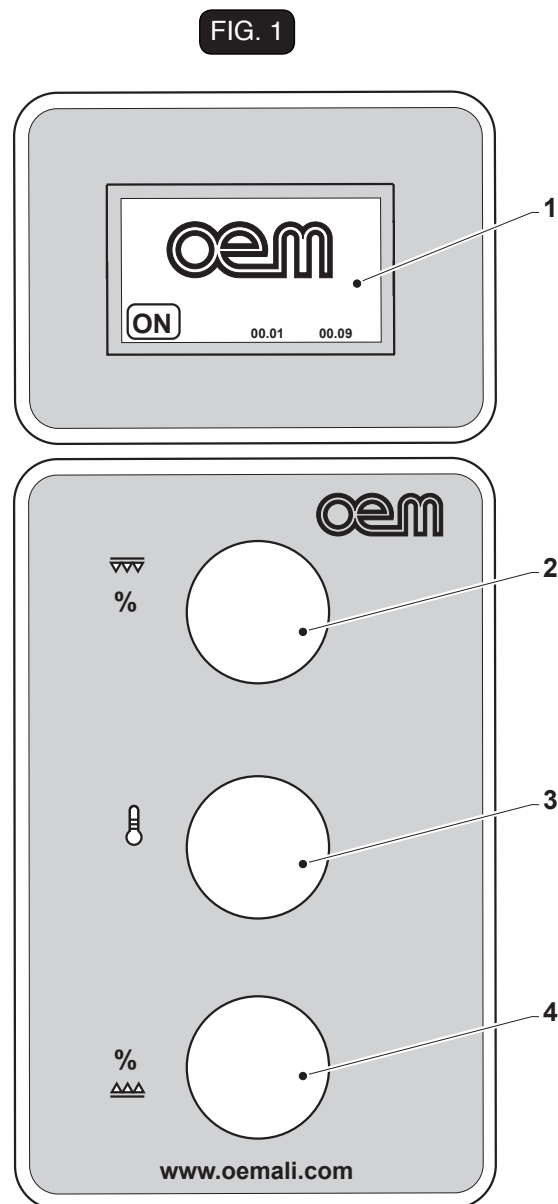
Con il potenziometro (3) è possibile regolare la temperatura nella camera di cottura; per effettuare la regolazione premere la manopola (3), sul display appare la temperatura impostata, ruotare la manopola in senso orario per aumentare la temperatura o in senso antiorario per diminuire la temperatura.

Per confermare il dato ripremere la manopola.

4) Potenzimetro resistenze platea

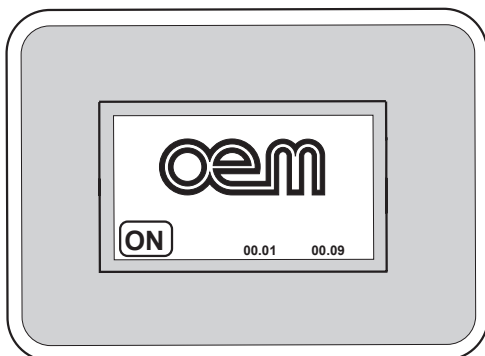
Con il potenziometro (4) è possibile regolare la potenza delle resistenze platea; per effettuare la regolazione premere la manopola (4), sul display appare la potenza impostata, ruotare la manopola in senso orario per aumentare la potenza o in senso antiorario per diminuire la potenza.

Per confermare il dato ripremere la manopola.



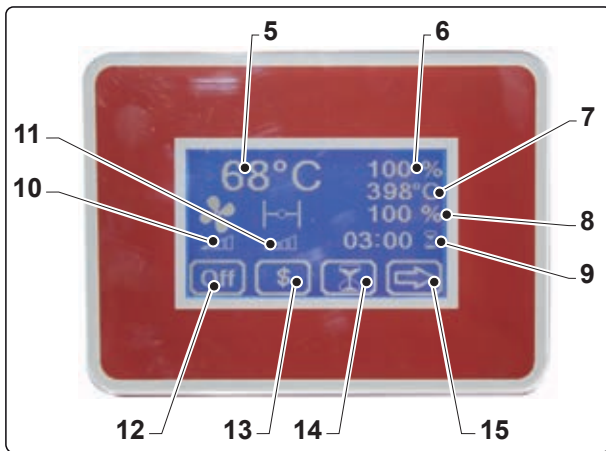
5.2 DISPLAY

Dopo aver inserito tensione nel forno, sul display appare la seguente videata:



>>>>

Il display è di tipo touch, premendo con un dito sul tasto "ON" il forno si avvia e si visualizza la seguente videata:



Legenda:

- 5) Temperatura reale camera di cottura.
- 6) Potenza cielo impostata tramite relativo potenziometro.
- 7) Temperatura di cottura impostata tramite relativo potenziometro.
- 8) Potenza platea impostata tramite relativo potenziometro.
- 9) Tempo di cottura impostato.
- 10) Scala indicazione velocità ventola di aspirazione.
- 11) Scala indicazione apertura camino.
- 12) Tasto spegnimento forno.
- 13) Tasto funzione economy.
- 14) Tasto avvio timer tempo di cottura impostato; al raggiungimento del tempo impostato suona un cicalino di avvertimento.
- 15) Tasto scorrimento videate; premendo il tasto si scorre nelle videate successive.

5.3 IMPOSTAZIONE VALORI

Premendo il tasto "➡" (15) sulla videata principale si visualizzano in successione le seguenti videate:

Impostazione velocità di aspirazione



Agendo sul tasto "+" si aumenta la velocità, agendo sul tasto "-" si diminuisce la velocità, premendo il tasto "

⬅️" si ritorna alla videata precedente, premendo il tasto "➡️" si va alla videata successiva.

Impostazione apertura camino



Agendo sul tasto "+" si aumenta l'apertura del camino, agendo sul tasto "-" si diminuisce l'apertura del camino, premendo il tasto "⬅️" si ritorna alla videata precedente, premendo il tasto "➡️" si va alla videata successiva.

Impostazione timer tempo di cottura



Agendo sul tasto "+" si aumenta il tempo, agendo sul tasto "-" si diminuisce il tempo, premendo il tasto "⬅️" si ritorna alla videata precedente, premendo il tasto "➡️" si va alla videata successiva.

Impostazione ciclo autopulizia

Agendo sul tasto **“ON”** si avvia il ciclo di autopulizia; con questa funzione il forno una volta raggiunti i 400°C si spegne dopo 15 minuti.



Premento sul tasto **“OFF”** si interrompe il ciclo di autopulizia.

Funzione Economy

La funzione economy si può abilitare solo una volta che il forno ha raggiunto la temperatura impostata. Questa funzione permette di mantenere costante la temperatura all'interno della camera di cottura facendo funzionare in modo alternato le resistenze di cielo e di platea ottenendo come risultato un minor consumo di corrente.

Dalla videata principale premendo il tasto **“\$”** (13) si avvia la funzione **“ECONOMY”**, sulla videata principale il simbolo **“%”** (6 e 8) posizionato a fianco dei valori di potenza resistenza si illuminano lampeggiando, è possibile fermare la funzione **“ECONOMY”** scorrendo con il tasto **“>”** fino a visualizzare la seguente videata:



Premento il tasto **“OFF”** si ferma la funzione **“ECONOMY”**.

5.4 - 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.

5.4.a Norme generali di cottura su piano refrattario

- Accendere il forno almeno un'ora e quindici minuti prima dell'inizio lavoro.



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 cottura della pizza.

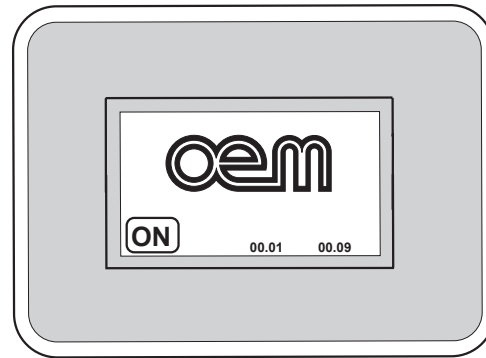
5.4.b Norme generali di cottura su teglia

- Accendere il forno almeno un'ora e quindici minuti prima dell'inizio lavoro impostando i seguenti parametri:
 Temperatura di lavoro 300°C
 Resistenze cielo 50%
 Resistenze platea 60%
 Camino chiuso "0".

5.4.c - Accensione del forno

- Premere il tasto "ON" sul display (videata A) per avviare il forno, si visualizza la schermata iniziale (videata B); il forno si avvia con le impostazioni memorizzate al momento dell'ultimo spegnimento.

VIDEATA A



VIDEATA B



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

5.5 - COTTURA DELLA PIZZA

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



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.**

- Durante la cottura è possibile modificare i parametri agendo sui relativi tasti come spiegato nei paragrafi precedenti.
- A cottura ultimata, aprire la porta di accesso forno ed estrarre la pizza cotta.

5.5.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.
- Se il camino è collegato direttamente ad un aspiratore, dal forno verrà estratto troppo calore e quindi la pizza risulterà troppo secca e bruciata sotto.



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

- 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..)

Ø Pizza	Tipo cottura	Tempo
Ø 30/35	Refrattario	3 min.
Ø 45/50	Refrattario	6 min.
Teglia	Teglia	10 min.

5.6 - ALLARMI DURANTE IL FUNZIONAMENTO

- Una volta fornita l'alimentazione alla centralina il forno esegue un'autodiagnosi per segnalare eventuali anomalie:

Allarme termostato sicurezza



Allarme sovratemperatura camera (temperatura superiore a 460°C)



Allarme sonda camera interrotta

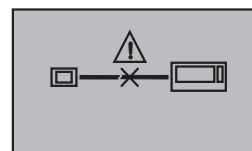


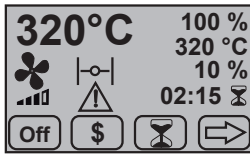
Allarme sonda camera cortocircuitata



Tutti gli allarmi vengono ripristinati a seguito di un reset macchina manuale tramite la pressione lunga del relativo tasto "R".

Allarme mancanza di comunicazione con il display (si autoripristina se il display e la potenza riprendono a comunicare). Viene visualizzato dopo 20 secondi di mancanza di comunicazione tra display e potenza. Potrebbe verificarsi in caso di guasto della potenza.



Avviso camino in errore

Viene mostrato quando il camino non riesce a ritornare in posizione di zero. Non blocca il funzionamento del forno, solo viene segnalato dall'apparizione del triangolo di pericolo sotto all'immagine del camino. Ogni volta che si cambia la posizione del camino, viene tentato nuovamente di effettuare lo zero.

5.7 - SPEGNIMENTO (Fig. 1)

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

5.8 - MALFUNZIONAMENTI, CAUSE E RIMEDI**- Il forno non si accende:**

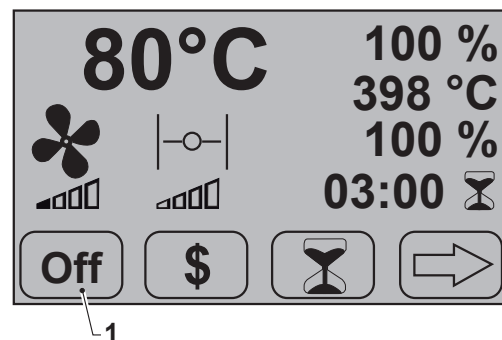
- Controllare che vi sia allacciamento elettrico.
- Controllare che sia inserito l'interruttore generale
- Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

- Malfunzionamento forno:

- Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

**PERICOLO**

Per tutti gli altri problemi rivolgersi al Servizio di assistenza tecnica.

FIG. 1

Capitolo 6

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 l'interruttore generale 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)

- Scorrere all'interno del programma fino a visualizzare la videtata di Figura 1.
- Premere il tasto (1) per avviare il ciclo di autopulizia che porterà il forno a una temperatura di 400°C per 15 minuti quindi si spegnerà in automatico.
- Il giorno seguente al ciclo di pulizia è possibile spazzolare il refrattario.

FIG. 1



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.

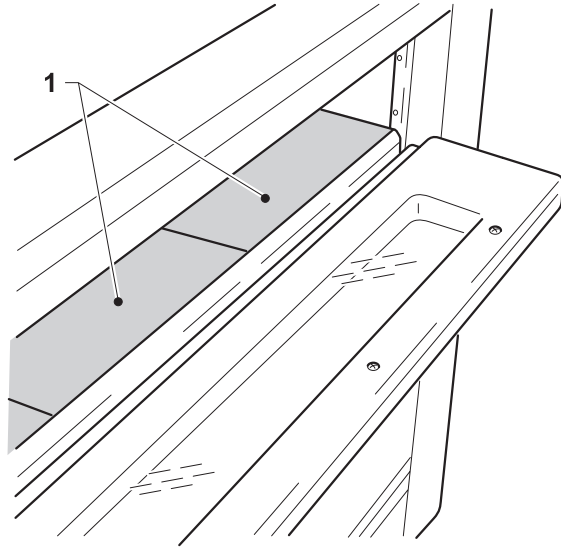
6.1.b.c - Pulizia piano refrattario (Fig. 2)

- 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.

FIG. 2



6.1.d - Interventi di manutenzione secondo necessità

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

- Ruotare il dado ad alette (1) in posizione orizzontale
- Rimuovere la squadretta a "L" (2) completa di porta-lampada quindi sostituire la lampadina

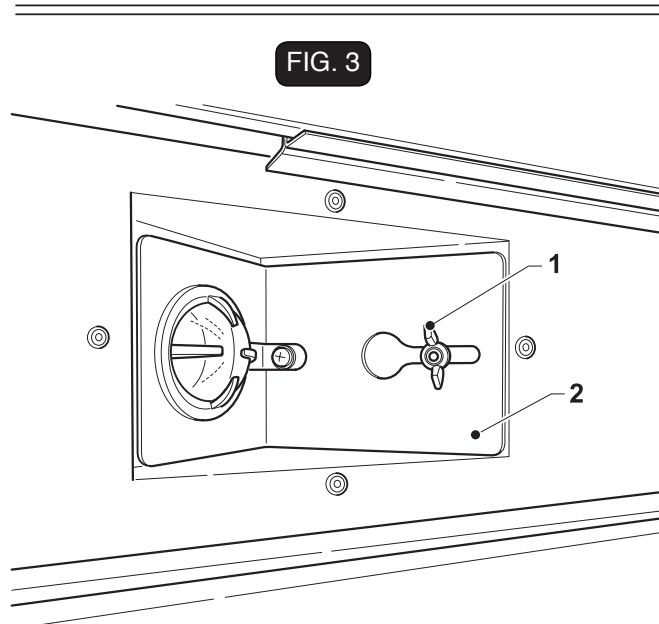


ATTENZIONE



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

FIG. 3



Capitolo 7

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 seguendo quanto prescritto dalle Normative Vigenti in materia.



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.

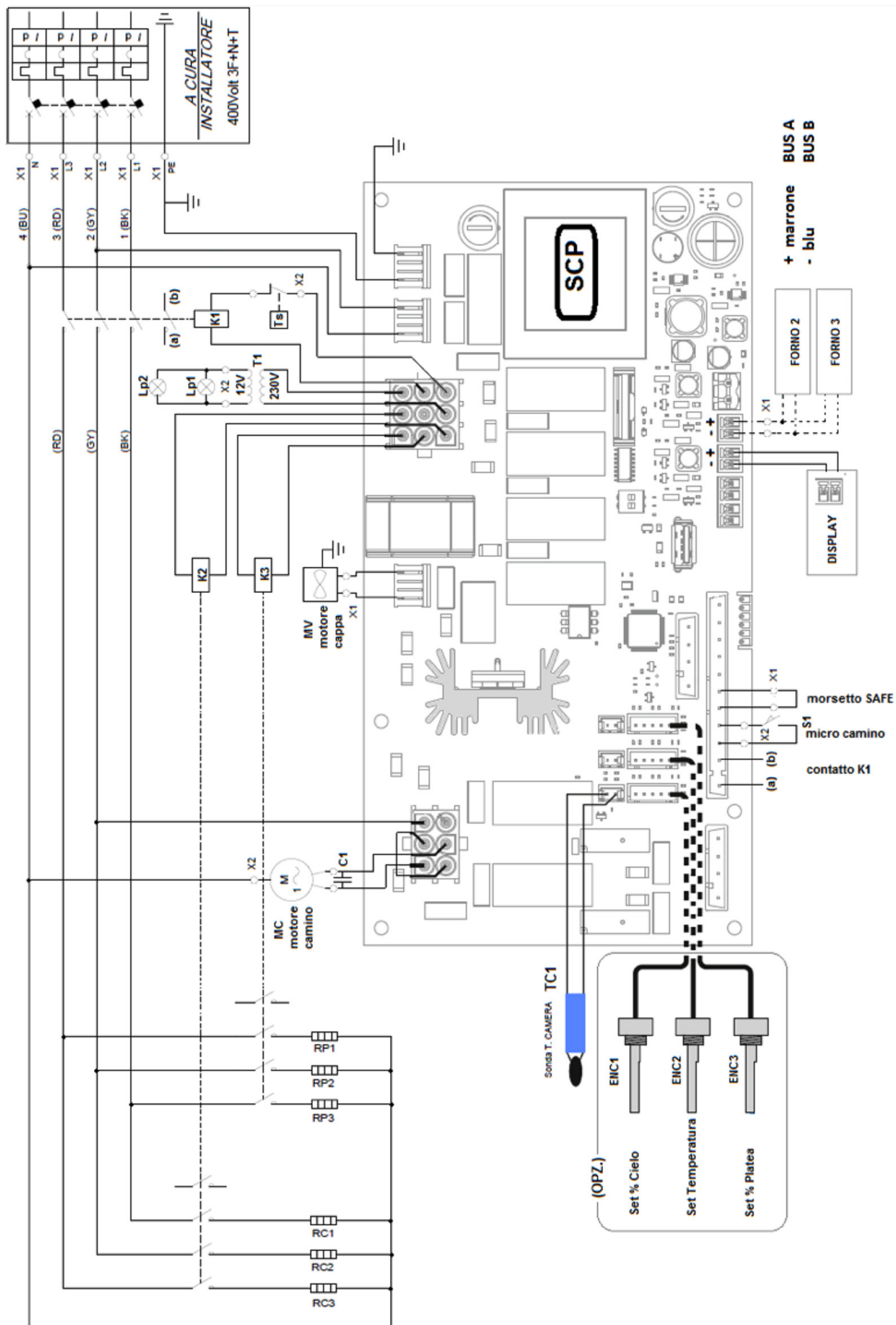


ATTENZIONE

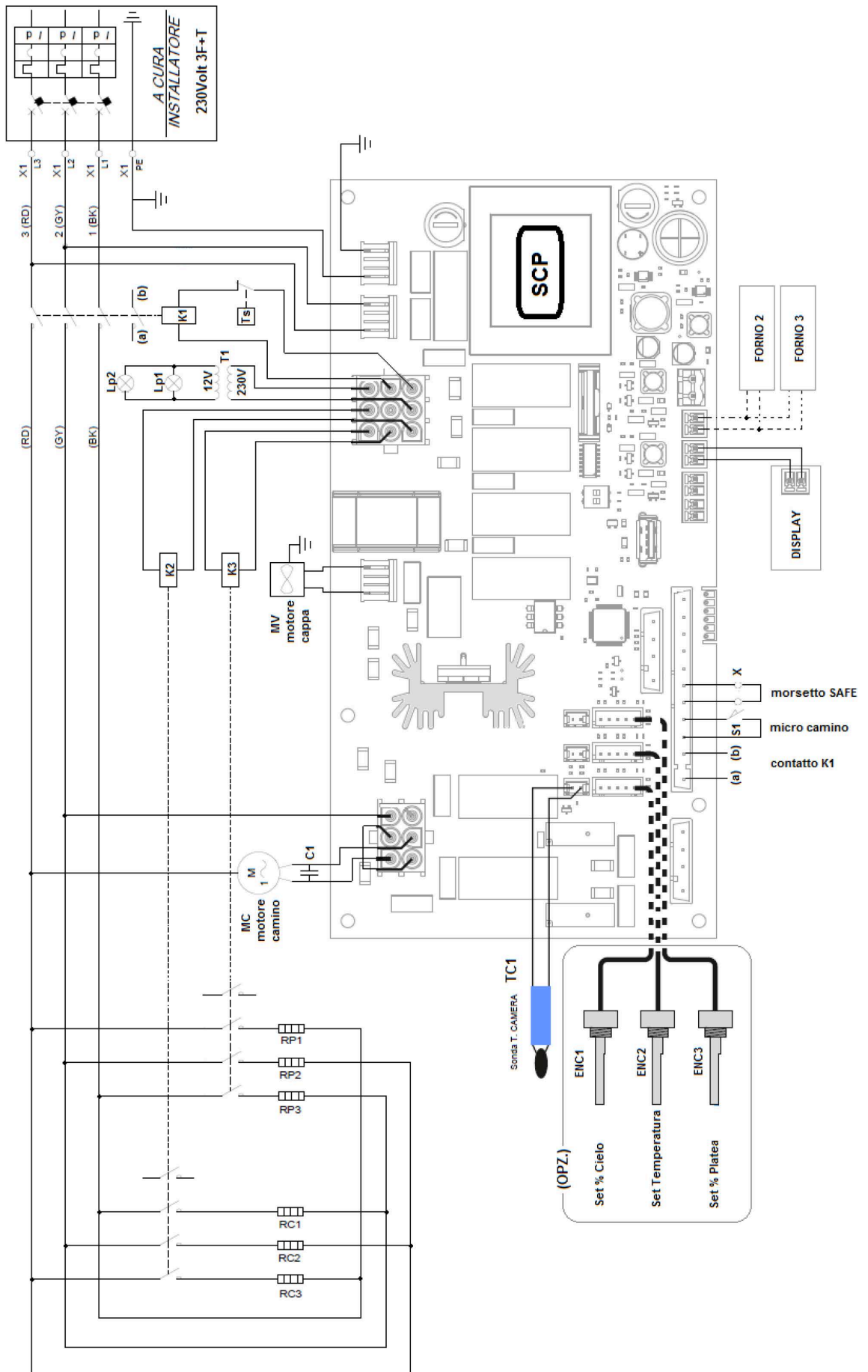


Qualunque irregolarità commessa dal Cliente prima, durante o dopo la rottamazione e lo smaltimento dei componenti della macchina, nell'interpretazione ed applicazione delle Normative Vigenti in materia, è di esclusiva responsabilità dello Stesso.

SCHEMA FORNO "MILLENNIUM" - 400 Volt 3F + N + T



SCHEMA FORNO "MILLENNIUM" - 230 Volt 3F + T



LEGENDA

- RC1**= Resistenza cielo bocca (**435**: 230V - 1600W; **635S**: 230V - 1900W; **635L**: 230V - 2800W;
935: 230V - 2800W)
- RC2**= Resistenza cielo centro (**435**: 230V - 1100W; **635S**: 230V - 1600W; **635L**: 230V - 2000W;
935: 230V - 2800W)
- RC3**= Resistenza cielo fondo (**435**: 230V - 1100W; **635S**: 230V - 1600W; **635L**: 230V - 2000W;
935: 230V - 2800W)
- RP1**= Resistenza platea bocca (**435**: 230V - 1600W; **635S**: 230V - 1900W; **635L**: 230V - 2800W;
935: 230V - 2800W)
- RP2**= Resistenza platea centro (**435**: 230V - 1100W; **635S**: 230V - 1600W; **635L**: 230V - 2000W;
935: 230V - 2800W)
- RP3**= Resistenza platea fondo (**435**: 230V - 1100W; **635S**: 230V - 1600W; **635L**: 230V - 2000W;
935: 230V - 2800W)
- TC1**= Sonda temperatura
- S1**= Micro camino (chiuso)
- K1**= Contattore potenza
- K2**= Contattore cielo
- K3**= Contattore platea
- TS**= Termostato di sicura
- T1**= Trasformatore 230V-12V 50VA
- LP1**= Lampada 12V - 20W
- LP2**= Lampada 12V - 20W
- MV**= Motore cappa 230V - 250W
- MC**= Motore camino
- C1**= Condensatore (x MC)
- DISPLAY**= Display - Touch
- SCP**= Scheda di potenza
- X**= Morsetti per stacco della potenza
- X1**= Morsetti alimentazione

Solo per versione top

- ENC1**= Encoder set % potenza cielo
- ENC2**= Encoder set temperatura camera
- ENC3**= Encoder set % potenza platea

ENGLISH

CHAPTER	1	CHAPTER	5
<i>Chapter for the technician and operator</i>		<i>Chapter for the technician and operator</i>	
1.1 GENERAL WARNINGS.....	Page EN-3	5.1 CONTROL PANEL.....	Page EN-21
1.2 REFERENCE NORMATIVE.....	Page EN-4	5.2 DISPLAY.....	Page EN-21
1.3 DESCRIPTION OF THE SYMBOLS	Page EN-4	5.3 VALUE SETTING.....	Page EN-22
1.4 MACHINE COMPOSITION	Page EN-4	5.4 OVEN PREPARATION	Page EN-24
1.5 PREARRANGEMENTS AT PURCHASER'S CHARGE	Page EN-5	5.4.a General rules to bake on refractory surfaces.....	Page EN-24
1.6 EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE	Page EN-5	5.4.b General rules to bake in baking-tin	Page EN-24
1.7 EXPLOSION RISK	Page EN-5	5.4.c Oven starting.....	Page EN-24
1.8 ACOUSTIC PRESSURE LEVEL	Page EN-5	5.5 PIZZA BAKING	Page EN-25
		5.5.a Suggestions for a right baking.....	Page EN-25
CHAPTER	2	5.6 ALARM CONDITIONS DURING OVEN FUNCTIONING	Page EN-25
<i>Chapter for the technician</i>		5.7 SWITCH-OFF	Page EN-26
- OVERALL DIMENSIONS	Page EN-6	5.8 MALFUNCTIONING, CAUSE AND CURE	Page EN-26
2.1 TECHNICAL FEATURES	Page EN-7		
2.2 TRANSPORT	Page EN-8	CHAPTER	6
2.2.a Shipment.....	Page EN-8	<i>Chapter for the technician and operator</i>	
2.2.b Lifting of the packing	Page EN-8	6.1 ROUTINE AND PLANNED MAINTENANCE ...	Page EN-27
2.2.c Storage.....	Page EN-8	6.1.a In general	Page EN-27
2.3 RECEPTION OF THE MACHINE.....	Page EN-9	6.1.b Ordinary maintenance	Page EN-27
2.4 UNPACKING	Page EN-9	6.1.b - a Self-cleaning cycle	Page EN-27
2.5 IDENTIFICATION OF THE COMPONENTS....	Page EN-10	6.1.b - b Outer cleaning	Page EN-27
2.6 IDENTIFICATION OF THE MACHINE	Page EN-10	6.1.b - c Refractory surface cleaning	Page EN-28
		6.1.c Scheduled service interventions.....	Page EN-28
CHAPTER	3	6.1.d Service intervention according to the specific requirements	Page EN-28
<i>Chapter for the technician</i>		6.1.d - a Lamp replacement	Page EN-28
3.1 UNIT LIFTING	Page EN-11		
3.2 ASSEMBLING OF THE COMPONENTS	Page EN-11	CHAPTER	7
3.3 ELECTRIC CONNECTION	Page EN-14	<i>Chapter for the technician</i>	
3.3.a Electric oven connection	Page EN-14	7.1 MACHINE DISASSEMBLING	Page EN-29
3.3.b Aspirator electric connection	Page EN-15	7.2 DEMOLISHING THE MACHINE	Page EN-29
3.3.c Electrical connections among ovens and smoke extractor signal connection	Page EN-15	7.3 DISPOSING OF HARMFUL SUBSTANCES....	Page EN-29
3.3.d Heated cell (optional) connection	Page EN-15		
3.3.e Power limiter connection	Page EN-15	"MILLENIUM" OVEN DIAGRAM - 400 Volt 3F + N + T	Page EN-30
3.3.f Unipotential connection.....	Page EN-16	"MILLENIUM" OVEN DIAGRAM - 230 Volt 3F + T	Page EN-31
3.4 OVEN POSITIONING.....	Page EN-16	LEGEND.....	Page EN-32
3.4.a Chimney connection.....	Page EN-17		
3.5 FIRST STARTING	Page EN-17		
CHAPTER	4		
<i>Chapter for the technician and operator</i>			
4.1 TYPE OF USE AND CONTRAINDICATIONS..	Page EN-18		
4.2 SAFETY PLATES	Page EN-18		
4.3 SAFETY DEVICES.....	Page EN-19		
4.4 USER'S AREAS	Page EN-19		
4.5 RESIDUAL DANGER AREAS	Page EN-19		

INTENTIONALLY WHITE PAGE

Chapter 1

1.1 - GENERAL WARNINGS

- Before setting the machine at work the operator should have carefully read these instructions and have acquired a deep knowledge of the technical specifications and control devices.
- **To the operator is suggested to attend a training course on the use of the machine.**
- Before installing the machine make sure that the used area is compatible with the dimensions and the weight of the machine.
- For the installation or removal of any machine part, the used lifting and handling devices should be suitable to the weight and geometrical characteristics of the part to be lifted or handled.
- Only skilled and authorized personnel is allowed to start adjust or repair the machine. This handbook should be always consulted before to do any work on the machine.
- Mechanical parts and electrical components inside the machine are protected by totally enclosed panels fastened with screws.
- Before cleaning and/or maintaining the machine and before removing any type of protection, **make sure that the general switch is on "OFF" position (O)**, in order to turn off the power while the operator is working.
- The power supply system of the purchaser should be provided with an automatic release device above the machine main switch and with a suitable earthing system complying with the accident prevention regulations.
- In case of repairs to be done on the main switch or in the main switch area, turn off the power of the electrical line.
- Any inspection and maintenance works requiring the removal of the safety protections are made under the responsibility of the user.
Therefore it is recommended that the above mentioned works are done by authorized and skilled personnel only.
- Make sure that all safety devices (barriers, protections, carter, micro-switches, etc.) have not been tampered and are perfectly working. On the contrary, they should be repaired.
- **Do not remove the safety devices.**
- In order to avoid personal risks, only suitable tools should be used, in accordance with the local safety regulations.
- Do not tamper the electric and pneumatic plant or any other mechanism for any reason.
- Do not leave the machine unattended while it is working.
- Wear safety clothing only, approved by the law in force.
- In case of works to be done in a position that cannot be reached from the ground, use safe ladders or lifting devices only, in conformity with the local safety regulations.
- In case of repairs to be done near or under the machine, make sure that:
 - there are no machine members that can start working and/or instable parts placed on the machine or near the machine.
- Do not use your hands instead of suitable tools to work on the machine.
- Do not use your hands or other tools to stop any moving parts.
- Do not use matches, lighters or flames near the machine.
- **YOUR BEST ATTENTION SHOULD BE PAID TO THE WARNING PLATES LOCATED ON THE MACHINE BEFORE DOING ANY WORK ON THE MACHINE OR NEAR THE MACHINE.**
- The user is obliged to keep all the warning plates in legible conditions and, if required, to change their position in order to make them fully visible to the operator.
- Moreover the user is obliged to replace any warning plate that, for any reason, has been damaged or is not clearly legible. New warning plates can be obtained through our Technical Service Centre.
- **Stop the machine before doing any repair work.**
- In case of malfunction of the machine or damages to its components, get in touch with the maintenance engineer and do not try to repair the machine.
- **It is absolutely prohibited to use the machine for other purposes different from those expressly indicated and documented.**
The machine should be used always when and how provided by the good technique, in compliance with the EEC machine directive and in compliance with the regulations concerning health and safety of the workers, as indicated by the local regulations or according to the EEC directive 89/391.
- **The manufacturer declines all responsibility for any injury or damage to persons or things arising from inobservance of the safety regulations and the instructions contained in this manual.**

- THESE SAFETY REGULATIONS INTEGRATE OR COMPLEMENT THE LOCAL SAFETY REGULATIONS.
- DO NOT make hurried or inaccurate repairs that may compromise the good running of the machine and the safety of the operator.
- IN CASE OF DOUBT ALWAYS ASK FOR THE PRESENCE OF SKILLED PERSONNEL.
- FOR ANY ELECTRIC/ELECTRONIC OR MECHANIC TAMPERING OF THE MACHINE BY THE USER OR IN CASE OF A NEGLIGENT USE OF THE MACHINE, THE MANUFACTURER IS RELIEVED FROM ANY RESPONSIBILITY AND THE USER WILL BE THE ONLY ONE RESPONSIBLE AGAINST THE COMPETENT AUTHORITIES FOR THE ACCIDENT PREVENTION.

1.2 - REFERENCE NORMATIVE

- The machine and its safety components have been manufactured in compliance with the directives indicated in the declaration of conformity.

1.3 - DESCRIPTION OF THE SYMBOLS

Many accidents are caused by a poor knowledge of and by a non compliance with the safety regulations to put into practice during the functioning and maintenance works to be done on the machine.

In order to avoid any accidents, read understand and follow all the warnings and cautions contained in this booklet and those written on the plates located on the machine.

To identify the safety messages included in this booklet, following symbols have been used:



DANGER

This symbol is used in the safety messages contained in the booklet in case of potential danger situations or possibility to cause serious injuries or dead.



ATTENTION

This symbol is used in the safety messages of the booklet for any danger situation that, if disregarded, may cause small or moderate injuries or damages. The message can be used also in case of danger situations that may cause damages to the machine.



IMPORTANT

This symbol is used in case of precautionary measures to be taken in order to avoid any operation that may reduce the life of the machine or for important communication to the operator.



For clarity reasons, some illustrations of this booklet show the machine without safety guards. **DO NOT USE THE MACHINE WITHOUT SAFETY GUARDS.**

1.4 - MACHINE COMPOSITION

Manufacturer's machines are the results of a considerable experience.

- Ovens can be fitted with one single, two or three chambers, digitally operated.
- A richiesta può essere fornito un kit di aspirazione. If requested by a customer, a smoke extracting kit can be positioned on the rear or upper side of the oven and can be controlled by operating the control board of the oven.
- The oven/s is/are placed on a bearing base equipped with wheels.

1.5 - PREARRANGEMENTS AT PURCHASER'S CHARGE**a) Prearrangement of the installation place.**

- The purchaser shall prearrange a supporting surface for the machine as indicated in the chapter "Installation".

b) Electric prearrangement.

- The power system should comply with the local regulations and provided with an efficient earthing.

- Place an omnipolar sectioning device on the power feed line, above the machine.

- **The size of the electric power cables should comply with the maximum current required by the machine, so that the total voltage drop at full charge will be less than 2%.**

c) Flue prearrangement

- It is necessary to prearrange a vapour flue, whose features shall be in compliance with the rules being in force in the Country the oven shall be installed in.

b) Neutral wire

- The machine is equipped with neutral wire, therefore, a special terminal being identified according to the relevant directions has been prearranged.

1.6 - EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE

- a) In case of fire turn off the power by disconnecting the main power switch.

- b) Put out the fire by means of suitable fire extinguishers.



Do not attempt to put out the fire by using water.

1.7 - EXPLOSION RISK

- The machine is not suitable to be used in a place with explosion risk.

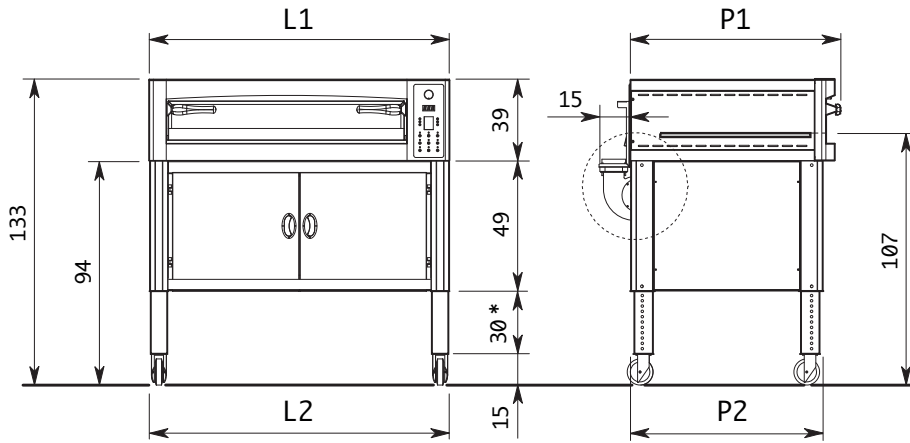
1.8 - ACOUSTIC PRESSURE LEVEL

With MILLENIUM ovens, an A acoustic continuous equivalent weighted pressure level(dB) under the maximum allowed 70dB level is kept.

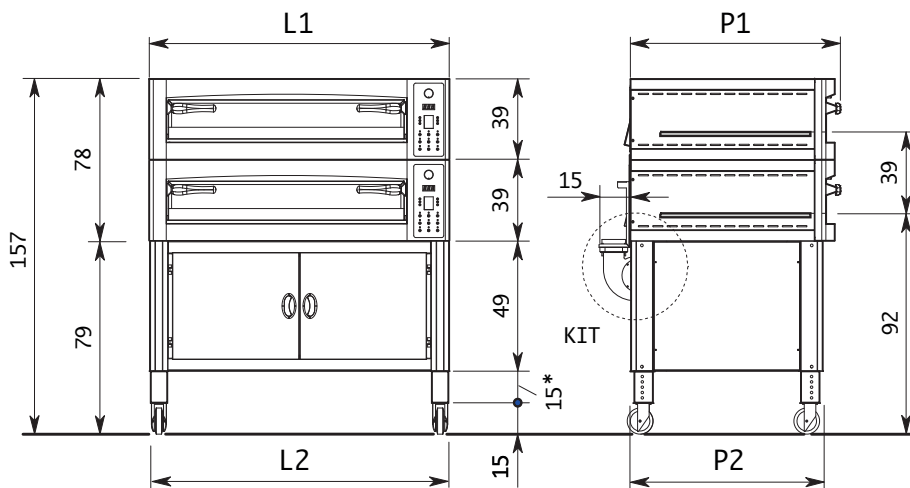
Chapter 2

OVERALL DIMENSIONS

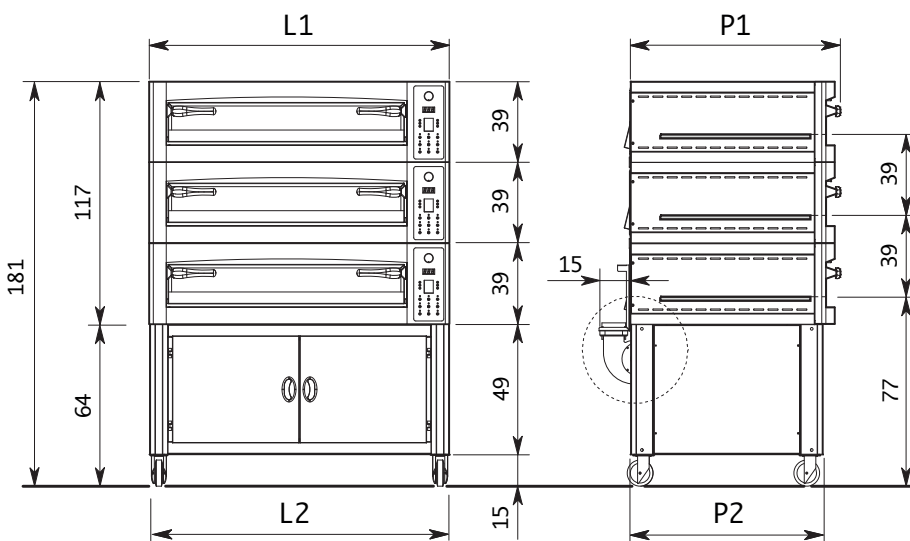
14 holes



9 holes



4 holes



*Suggested height

Mod.	Inner dimensions			Outer dimensions		Support	
	L	P	A	L1	P1	L2	P2
435	75	73	15	108	108	108	89,5
635 S	75	108	15	108	146	108	124,5
635 L	113	73	15	146	108	146	89,5
935	113	108	15	146	146	146	124,5

sizes in cm

2.1 - TECHNICAL FEATURES

Model	435	635S	635L	935
Electric connection	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz
Power	7,1 kW	9,1 kW	12,8 kW	17,5 kW
Cable section	4 x 4 mm ² 230 V	4 x 4 mm ² 230 V	4 x 4 mm ² 230 V	4 x 4 mm ² 230 V
	5 x 4 mm ² 400 V	5 x 4 mm ² 400 V	5 x 4 mm ² 400 V	5 x 4 mm ² 400 V
Net weight	160 kg	180 kg	190 kg	250 kg
Relative humidity	10 ÷ 80 %			

Dimension	Position		OEM part N°	kW of the electric resistance	total kW
435	top	Opening resistance	OMEE41100	1,6	7,1
		Centre resistance	OM20.00003	1,1	
		Bottom resistance	OM20.00004	1,1	
	bedplate	Opening resistance	OM20.00002	1,1	
		Centre resistance	OM20.00003	1,1	
		Bottom resistance	OM20.00004	1,1	
635L	top	Opening resistance	OMEE38500	2,8	12,8
		Centre resistance	OM20.00006	2	
		Bottom resistance	OM20.00007	2	
	bedplate	Opening resistance	OM20.00005	2	
		Centre resistance	OM20.00006	2	
		Bottom resistance	OM20.00007	2	
635S	top	Opening resistance	OMEE37300	1,9	9,9
		Centre resistance	OM20.00008	1,6	
		Bottom resistance	OM20.00009	1,6	
	bedplate	Opening resistance	OMEE41100	1,6	
		Centre resistance	OM20.00008	1,6	
		Bottom resistance	OM20.00009	1,6	
935	top	Opening resistance	OMEE38800	3,5	17,5
		Centre resistance	OM20.00010	2,8	
		Bottom resistance	OM20.00011	2,8	
	bedplate	Opening resistance	OMEE38500	2,8	
		Centre resistance	OM20.00010	2,8	
		Bottom resistance	OM20.00011	2,8	

2.2 - TRANSPORT

2.2.a - Shipment (Fig. 1)

The machine is positioned on a wooden pallet, fastened with screws, inside a strapped carton.

The machine can be delivered with one of the following means of transport:

- a) Land transport (lorry)
- b) Air transport
- c) Sea transport
- d) Railway transport

The way of transport will be agreed in course of contract between supplier and purchaser.



IMPORTANT

The packing containing the machine should be kept away from the weather. Do not put other boxes or materials on it.

2.2.b - Lifting of the packing (Fig. 2)

The box should be handled with the most care. To lift and to position the box use suitable lifting systems, according to the weight of the machine.

The box should be lifted by using a crane or a hoist with appropriate belts or by means of a lift truck, by inserting the forks in the appropriate joints.



DANGER

Any handling and lifting operation should be done by skilled personnel, authorized to use appropriate equipments.

The manufacturer declines all responsibility for any damage to persons or things caused by inobservance of the current safety regulations regarding lifting and moving of materials inside or outside the factory.

2.2.c - Storage



IMPORTANT

The box containing the machine should be stored away from weather. Do not put other boxes or materials on it.

FIG. 1

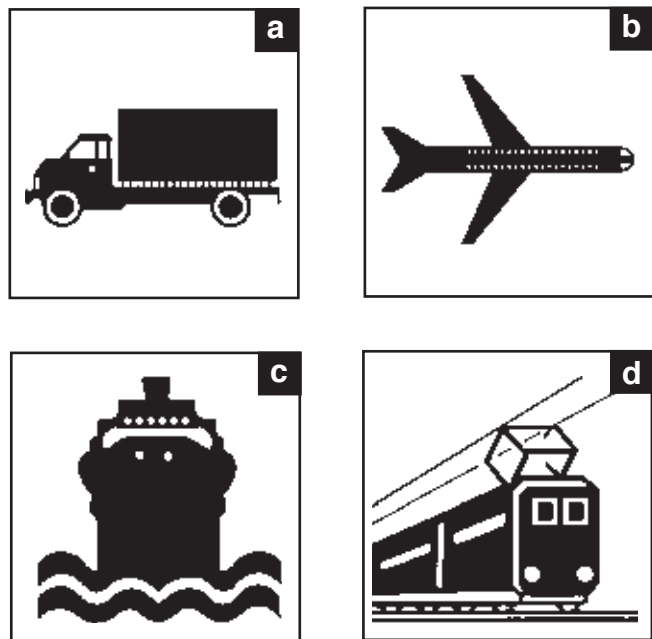
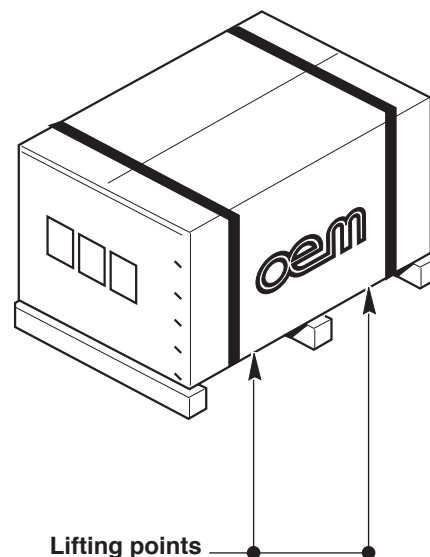


FIG. 2



2.3 - RECEPTION OF THE MACHINE

Upon reception of the machine make sure that the packing is complete and not damaged. Should the packing be complete, remove it as specify at point 2.4 (aside from different manufacturer's instructions).

Check if the instruction booklet is inside the packing as well as the components specified in the transport documentation.

In case any damage or defect is found:

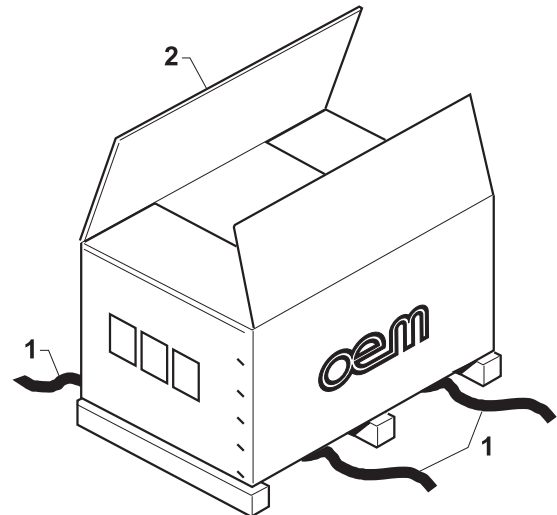
- a- Inform immediately the transport company and your agent, both by phone and by registered letter with return receipt;
- b- Manufacturer shall also be informed.



IMPORTANT

The oven consists of three distinct parts: support, cover or hood.

Each part is packed, separately; on installation, the components are assembled.



2.4 - UNPACKING (Fig. 3)

To remove the packing from the machine proceed as follows:

- Cut the straps (1) that tie up the carton.
- Open the carton (2), by removing the metallic clips.
- Remove the cardboard packaging (2).
- Check if everything is complete.
- Open the oven door (3), remove the refractory material fastening carton and the loose components, as well.
- Check if the delivery is complying with the PACKING LIST.



DANGER

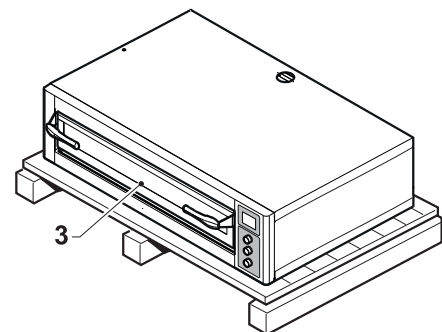


The packing elements (plastic bags, carton, nails, etc...) shall be kept away from the reach of the children, since they are potential danger sources, so, they shall be gathered and sent to special centres to correctly be recycled.



IMPORTANT

Any damage or defect or non conformity with the packing list should be immediately reported and, in any case, it should be notified within 8 days from the date of reception of the machine. On the contrary the goods are to be considered as accepted.



2.5 - IDENTIFICATION OF THE COMPONENTS (Fig. 4)

1. Data plate
2. Oven 1
3. Oven 2 (by request)
4. Support (by request)
5. Wheels
6. Control board
7. Aspiration kit
8. Display touch

2.6 - IDENTIFICATION OF THE MACHINE (Fig. 4)

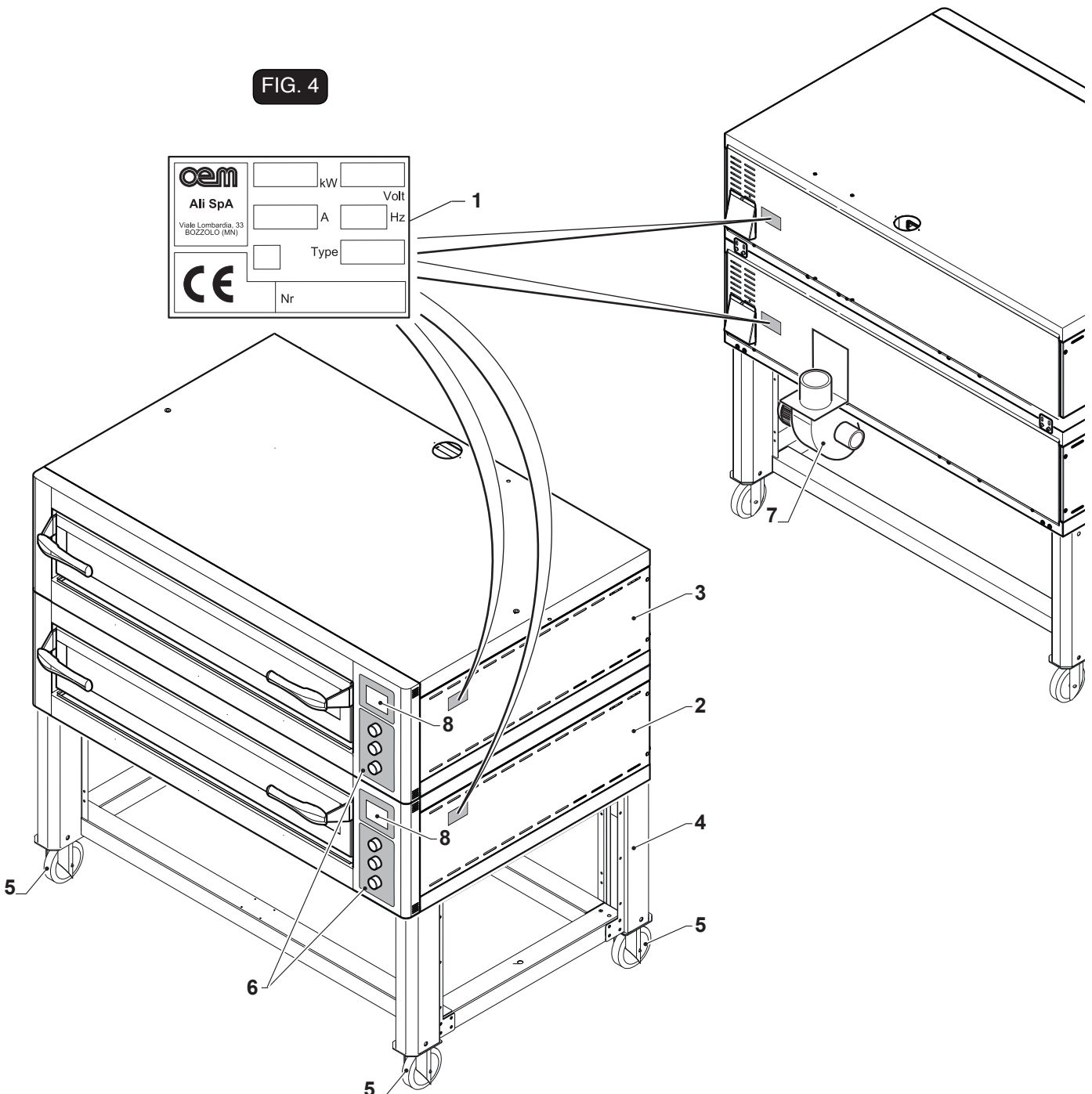
The serial number and identification data of the machine are punched on a plate (1) fastened to the machine base.



IMPORTANT

The machine serial number should be always mentioned in your request of technical assistance or in your spare part orders.

FIG. 4



Chapter 3



All operations described in this chapter shall be carried out by skilled and authorized technicians, only.

3.1 - UNIT LIFTING (Fig. 1)

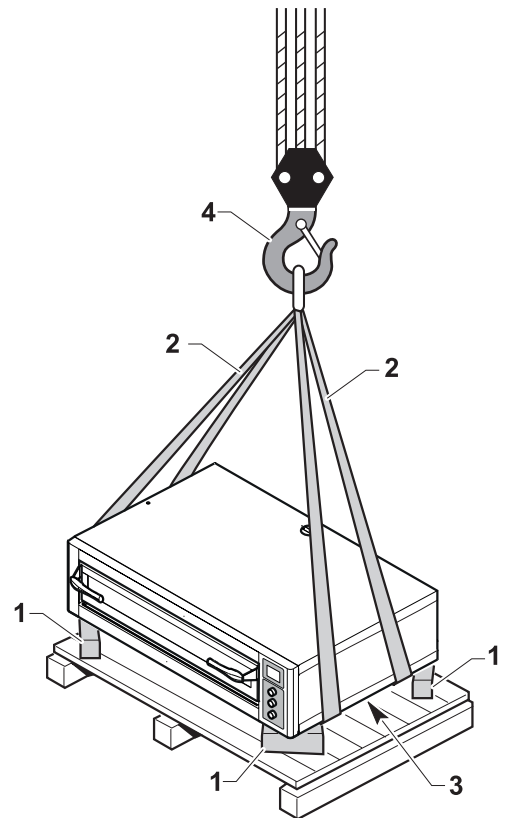
Lift the unit through a suitable device, such as a crane or an hoist, complying with the following instructions:

- The oven shall slightly alternatively be lifted from its four sides using a lever and making sure the panels are not damaged, then the oven shall be positioned on shims (1).
- Insert the two belts (2), suitably dimensioned according to the weight of the unit, under the base (3) of the unit and connect them to the hook (4) of the crane or the hoist.



To hoist the machine do not use steel belts as they may damage the outside body.

FIG. 1



3.2 - ASSEMBLING OF THE COMPONENTS

Trailer-mounted support assembling

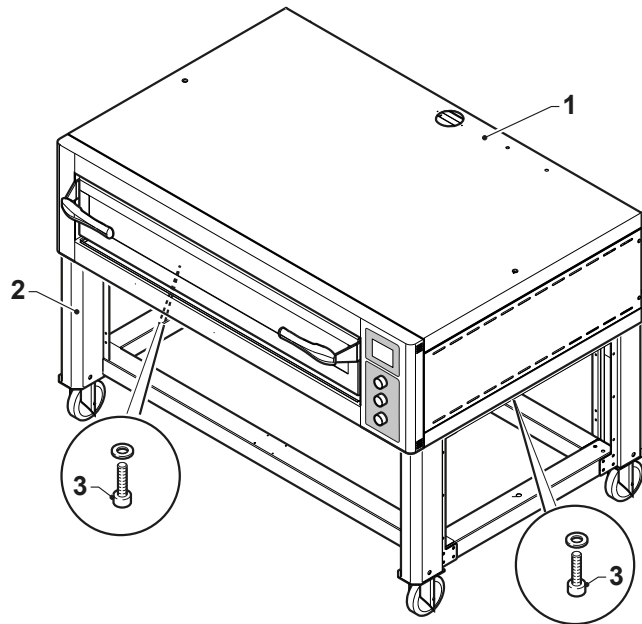


To mount the wheeled base unit, the instructions contained in the manual supplied with the latter shall be followed.

FIG. 2

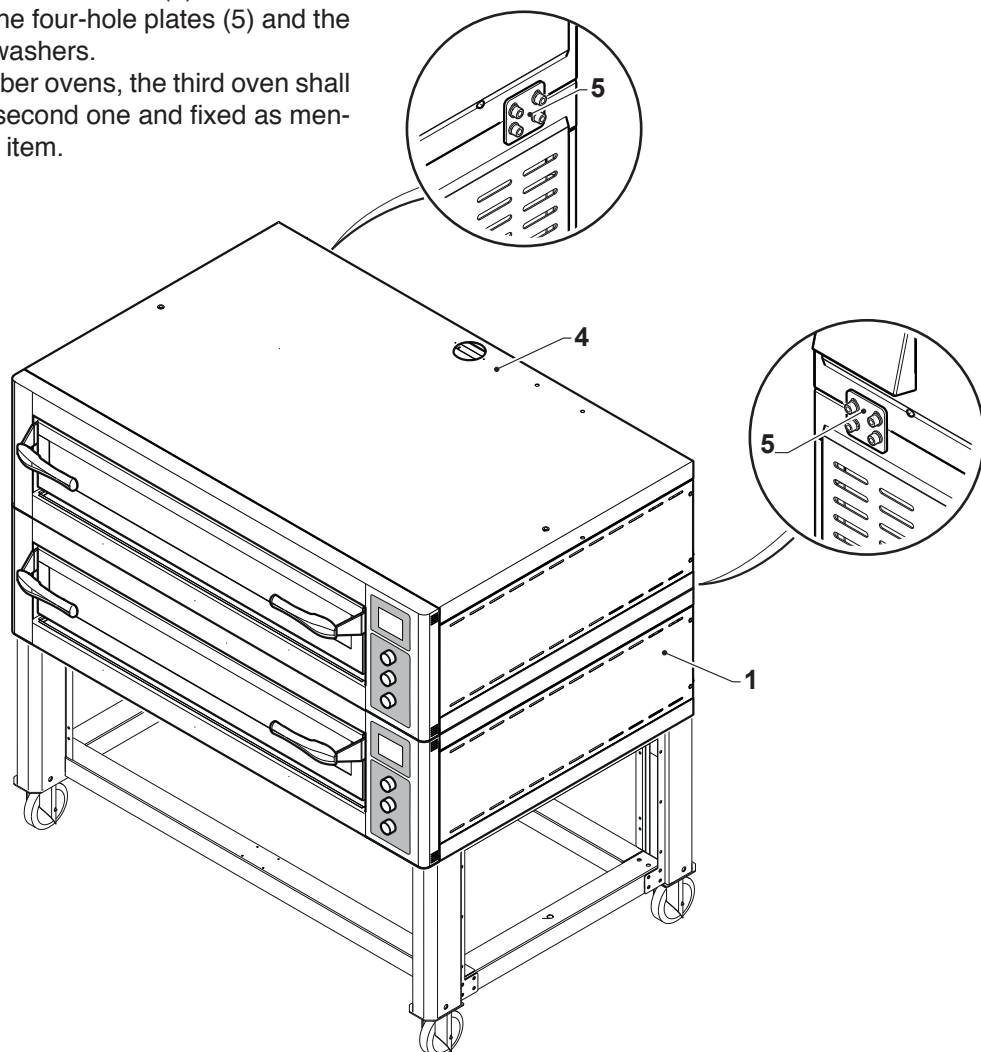
Single-chamber oven assembling (Fig 2)

- Position the oven (1) on the base unit (2) and fix it by means of the two screws (3), on the right and the left side.

**Two- and three-chamber oven assembling (Fig 3)**

- In case of two-chamber ovens, the second oven (4) shall be positioned on the first one (1), after that fix both ovens by using the four-hole plates (5) and the relevant screws and washers.
- In case of three-chamber ovens, the third oven shall be positioned on the second one and fixed as mentioned in the previous item.

FIG. 3



**Smoke aspirator assembling (upon request)
(Fig. 4)**

FIG. 4

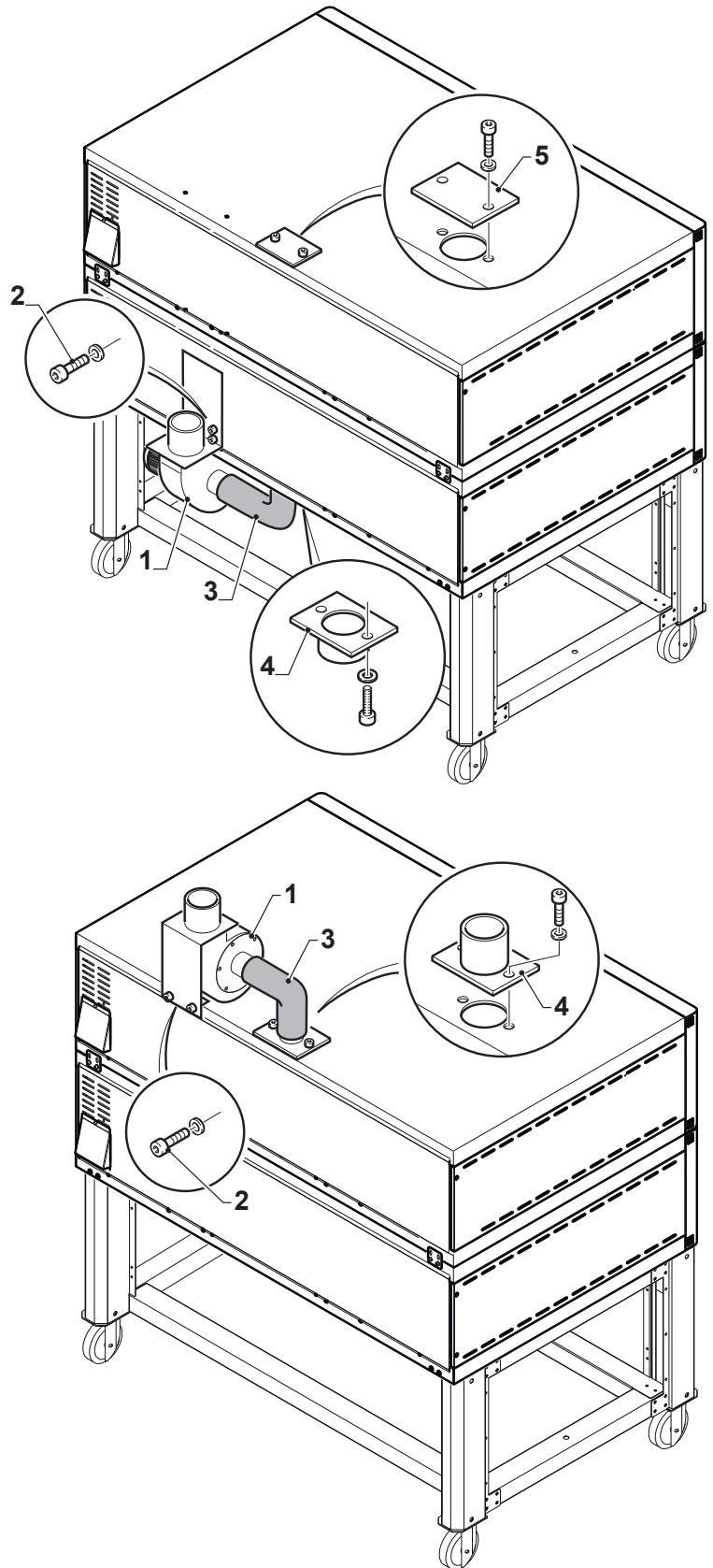
Depending on requirements, it is possible to install a smoke aspirator positioned on the bottom or on the top of the oven.

Installation on the bottom

- Fix the aspirator (1) to the oven positioned on a lower level and fitted to the support on the oven base by the screws (2) supplied
- Fit the aspirator (1) on the support with separators fitted with the screws and washers.
- Connect through the tube (3) the aspiration inlet to the chimney connection (4).
- Cover the upper part of the chimney with the plate (5) supplied.

Installation on top

- Mount the aspirator (1) on top of the oven by fixing the stand with the screws (2) supplied.
- Fit the aspirator (1) on the support with separators fitted with the screws and washers.
- Connect through the tube (3) the aspiration inlet to the chimney connection (4).



3.3 - ELECTRIC CONNECTION



- The power feed line should be provided with a suitable omni-polar **DISCONNECTING SWITCH** (automatic thermo-magnetic switch or differential) placed before the control unit main switch, with a minimum contact opening of 3 mm.
- The earthing system should comply with the local electric regulations in force.
- The electric power cables should comply with the maximum current required by the machine.
- The specifications of the electric power line should correspond to the specifications of the identification plate and to those mentioned in the technical specifications table that can be consulted in the first part of this booklet.



Before connecting the machine to the electric line, make sure that the **DISCONNECTING SWITCH** is disconnected (line not energized).



IMPORTANT

The disconnecting switch placed in the upper part of the oven shall be easily to be reached.



In case of two- and three-chamber ovens, each oven shall be connected with a special knife switch, it is not possible to connect more than one oven to one knife switch.

3.3.a - Electric oven connection (Fig.5)

- Unscrew the screw (2) to remove the casing (1).
- Connect the cable to the terminal board (3);
- Connect the phases to the terminals L1, L2 and L3, the neutral wire to the terminal N, the earth to the terminal T.
- Remount the casing (1).

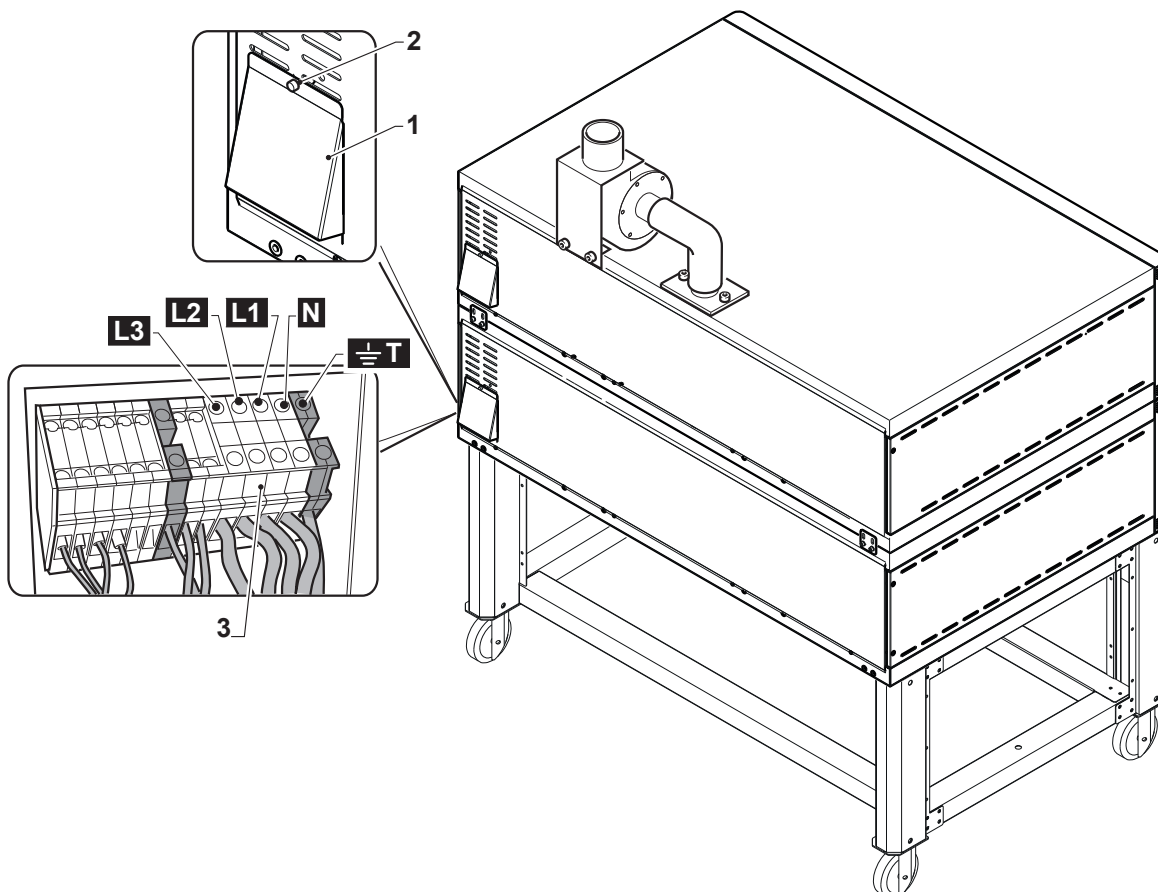


FIG. 5

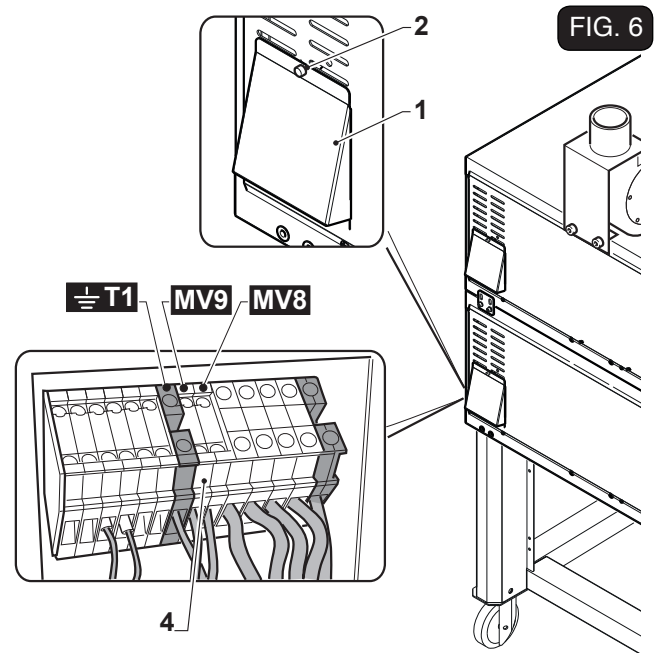
3.3.b - Aspirator electric connection (Fig.6)

- Unscrew the screw (2) to remove the casing (1).
- Connect the cable to the terminal board (4).
- Connect the phase to the terminal MV8, the neutral wire to the terminal MV9, the earth to the terminal T1.



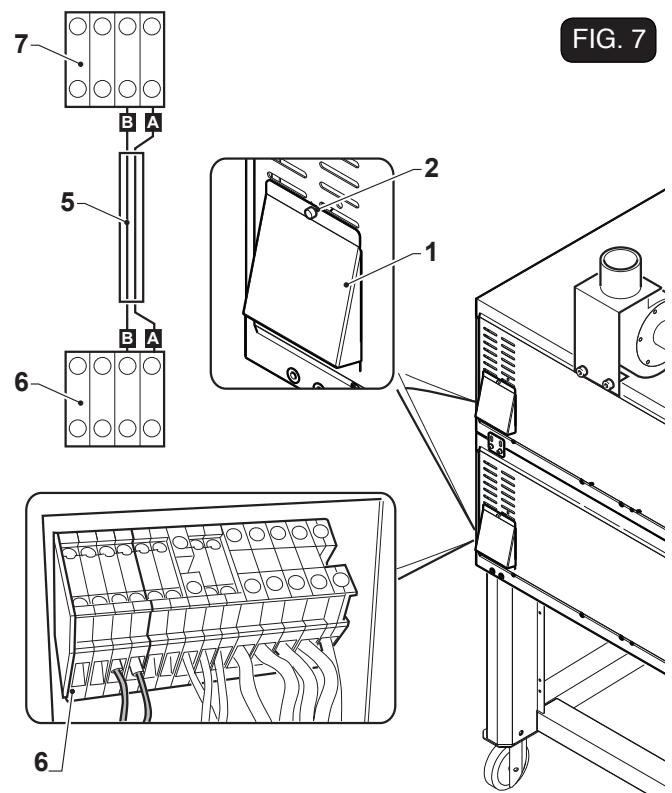
IMPORTANT

The smoke extractor can be connected to any oven.



3.3.c - Electrical connections among ovens and smoke extractor signal connection (Fig. 7)

- Remove the casing (1) by unscrewing the screw (2) of both the upper and lower oven.
- For its connection, use the cable (5) as for the extraction fan consisting of two wires, which when the oven is being delivered, are available in an envelope, inside the cooking chamber.
- Connect the cable (5) to the terminals (6) and (7) following the A and B terminal order. Refer to the diagram in the picture.
- Remount the previously removed casings.



3.3.d - Heated cell (optional) connection.

- To connect the heated cell please see the manual supplied with the latter.

3.3.e - Power limiter connection (Fig.8)

- The oven can be connected to an external power limiter, after the required connection, exclude two terminals (1) and (2) on the terminal board, on the back of the oven.

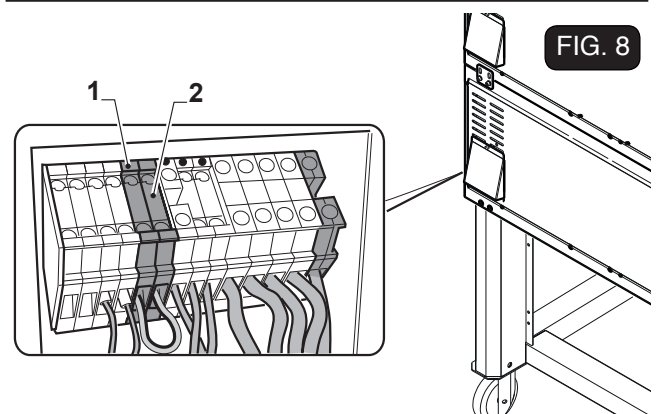
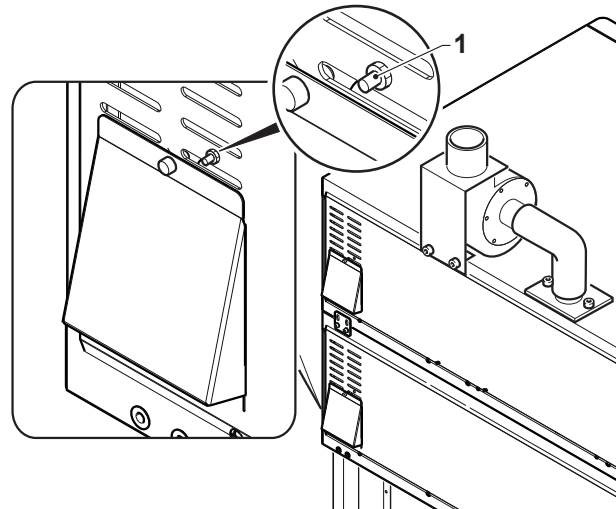


FIG. 9

3.3.f - Unipotential connection (Fig 9)

The equipment shall be inserted in a unipotential system, whose effectiveness shall be verified according to the rules being in force.

A cascade connection shall be carried out among the various oven components by using the screw (1) placed on the rear oven side.



3.4 - OVEN POSITIONING (Fig 10)



The oven shall NOT be installed closed to inflammable walls such as furniture, partition walls, match-boarded coatings etc...

A safety range of at least 50 mm from lateral and rear oven sides should be kept.

No inflammable flooring shall be utilized to install the oven on it.



IMPORTANT

In case the oven shall be built in, there shall be a suitable change of air on its rear side and this can be obtained by means of air grilles placed on the wall.

- The oven shall be positioned on the final area following the indications reported in figure 9, because they indicate the minimum distances required to allow the oven correctly to function.
- Fix the oven position by braking the rear wheels.

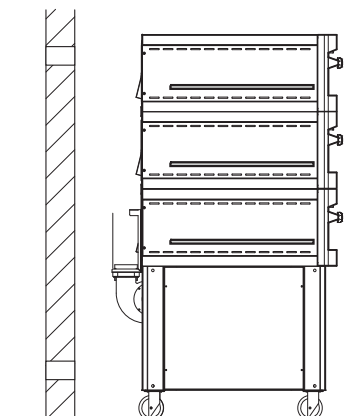
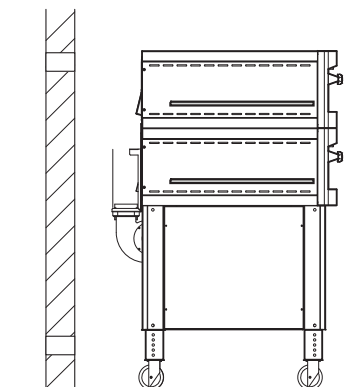
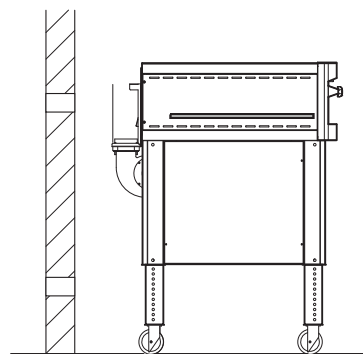


FIG. 10

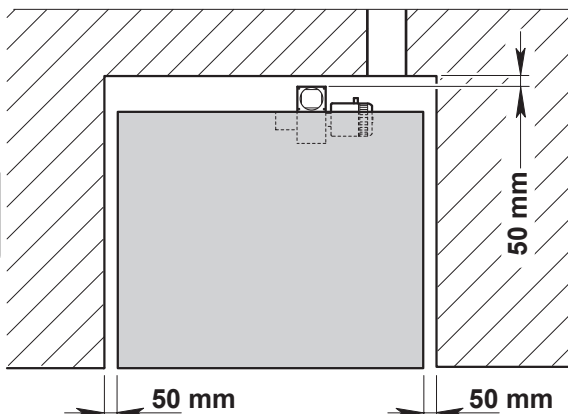


FIG. 11

3.4.a - Chimney connection

Natural aspiration (Fig 11)

- Mount the plate (1) on the oven and fix it by means of the specially provided screws (2).
- Connect the plate (1) to a natural draught conduit whose diameter is 85 mm.

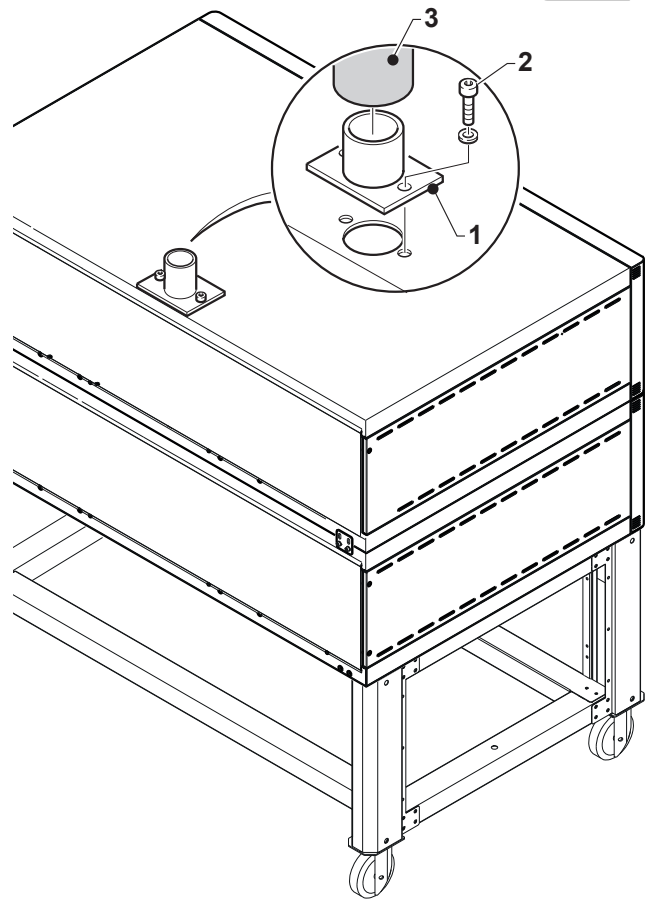


FIG. 12

Aspiration through an aspirator (Fig 12)

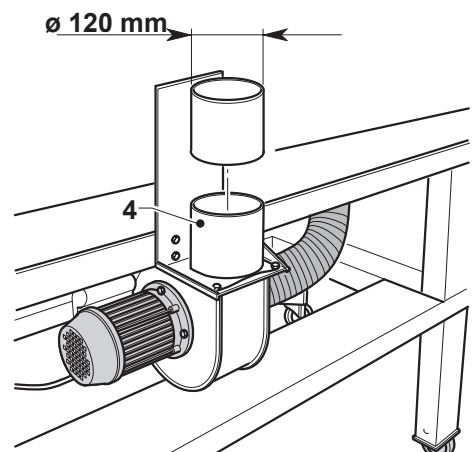
- Connect the aspirator delivery (4) to the flue through a pipe, 120 mm diameter.

3.5 - FIRST STARTING



Once the oven is installed and before starting it, carefully clean its inner part as well as refractory surface as explained in “Maintenance” chapter, also make sure neither foreign nor inflammable bodies are inside the oven.

- Start the oven as prescribed in “Functioning” paragraph, making sure the set temperature is correctly reached and the different options (according to the concerned model) properly function.



Chapter 4

4.1 - TYPE OF USE AND CONTRAINDICATIONS



IMPORTANT

MILLENIUM ovens are professional machines suitable for baking pizza and similar products. The various models shall only be used to process as above;

IN CASE OF ANY OTHER USE, MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR ACCIDENTS TO PERSONS OR OBJECTS AND CUSTOMER WILL BE DEBARRED FROM A POSSIBLE GUARANTEE RIGHT.

4.2 - SAFETY PLATES (Fig. 1)

The warning plates with explanatory symbols are to be found in all those areas that may be dangerous for operators or engineers.



DANGER



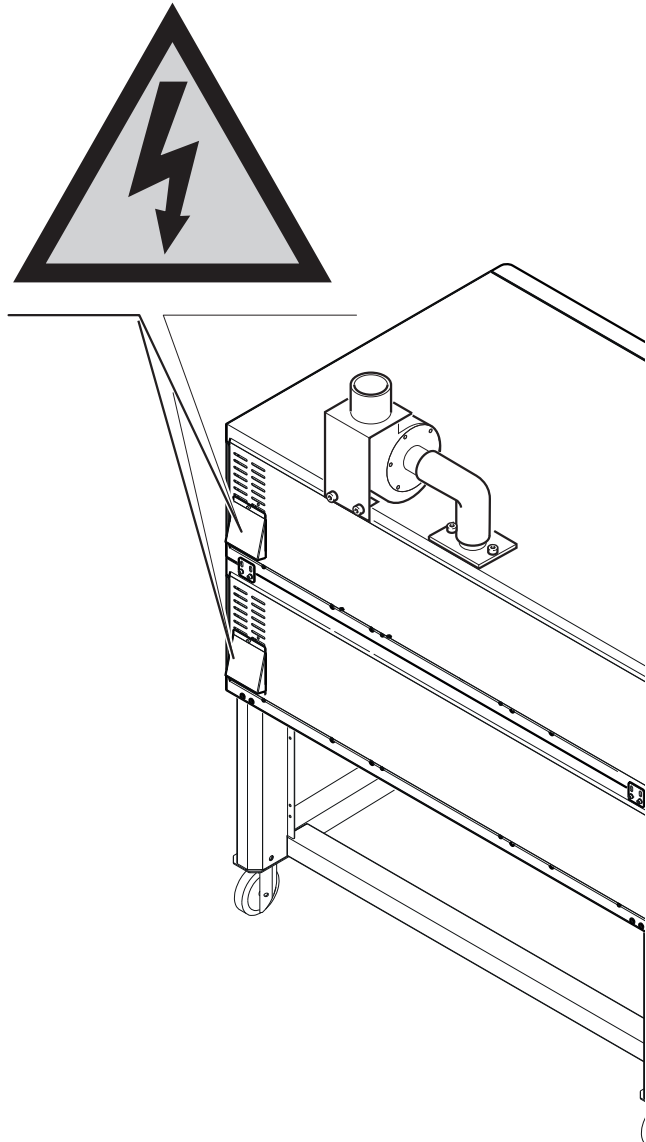
Anyone preparing to work on the machine should protect the warning plates with the safety instructions. The non compliance with the instructions mentioned on the safety plates will release the manufacturer from all responsibilities for damages or injuries to persons or properties that may arise.

Danger: machine under voltage



- Do not work with the machine under voltage.

FIG. 1



4.3 - SAFETY DEVICES

The equipment is equipped with following safety systems:

- 1) All dangerous areas are closed by screwed cases.
- 2) Each oven is equipped with a safety thermostat, which disconnects the oven in case of overtemperature inside the baking chamber, in case of digitally controlled ovens, the card is equipped with a special component, which stops the oven functioning in the event the temperature inside the control board exceeds 85°C.

4.4 - USER'S AREAS (Fig 2)

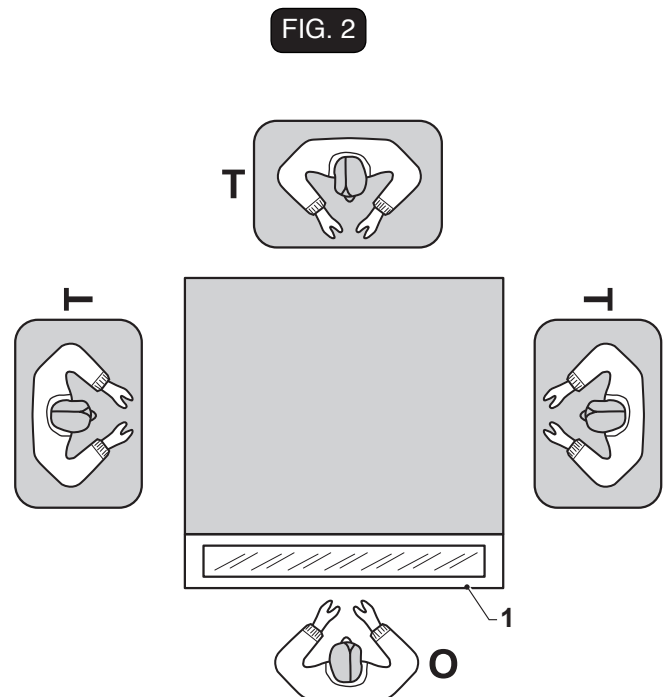
During the oven functioning, user is in front of it, in order to be able to easily insert and remove the pizza through the door (1) (see Fig. 2 "O" position).

To carry out maintenance operations, technician's position may be on the rear or lateral side of the oven "T" position.

4.5 - RESIDUAL DANGER AREAS (Fig. 2)

The residual danger areas are those areas that cannot be protected because of the particular type of production, as far as the machine concerns. They are the following:

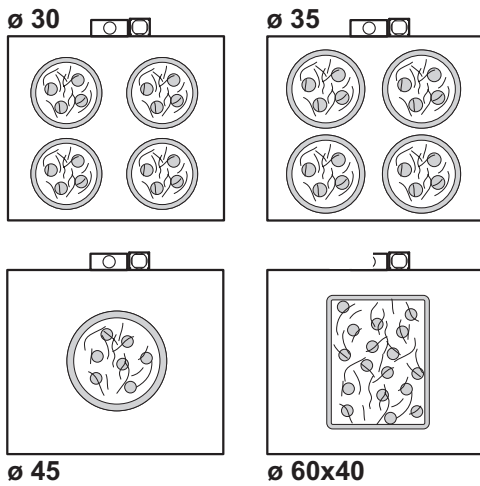
- Door area and baking chamber inner area: risk of burns.



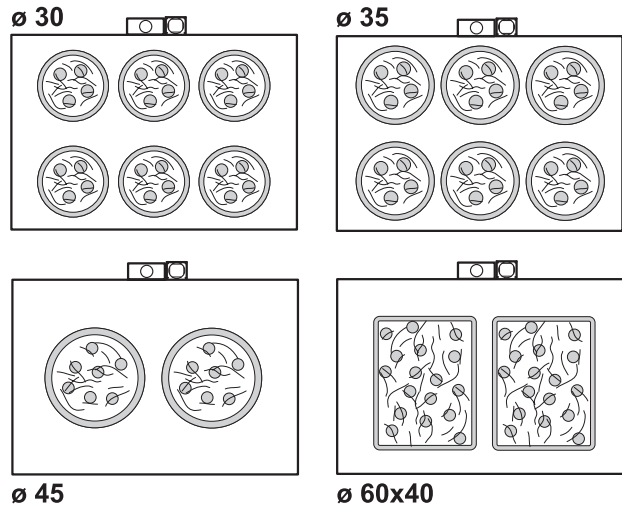
Chapter 5

For all compositions, oven functioning is single, therefore it is possible to set two or three different baking programmes in case of two- or three-chamber ovens, pizza shall be positioned according to the concerned oven model as reported in following figure:

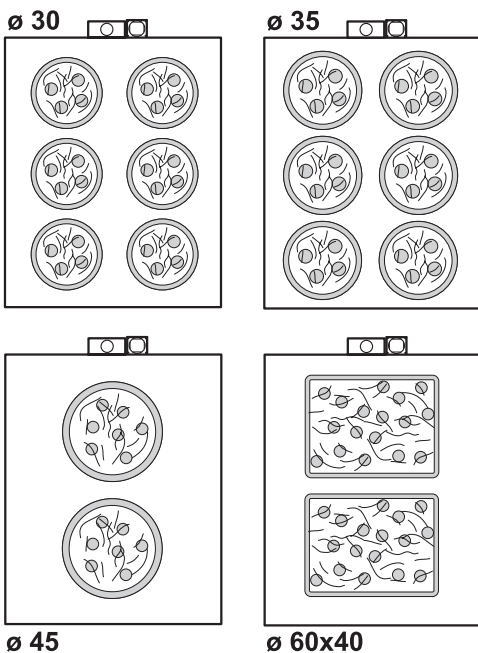
Mod. **435** can contain 4 pizzas Ø 30 or Ø 35 cm, 1 pizza Ø 45 cm or 1 tray 60x40 cm positioned as follows:



Mod. **635 L** can contain 6 pizzas Ø 30 or Ø 35 cm, 2 pizzas Ø 45 cm or 2 baking trays 60x40 positioned as follows:



Mod. **635 S** can contain 6 pizzas Ø 30 or Ø 35 cm, 2 pizzas Ø 45 cm or 2 baking trays 60x40 positioned as follows:



Mod. **935** can contain 9 pizza sØ 30 or Ø 35 cm, 4 pizzas Ø 45 cm or 4 baking trays 60x40 cm positioned as follows:

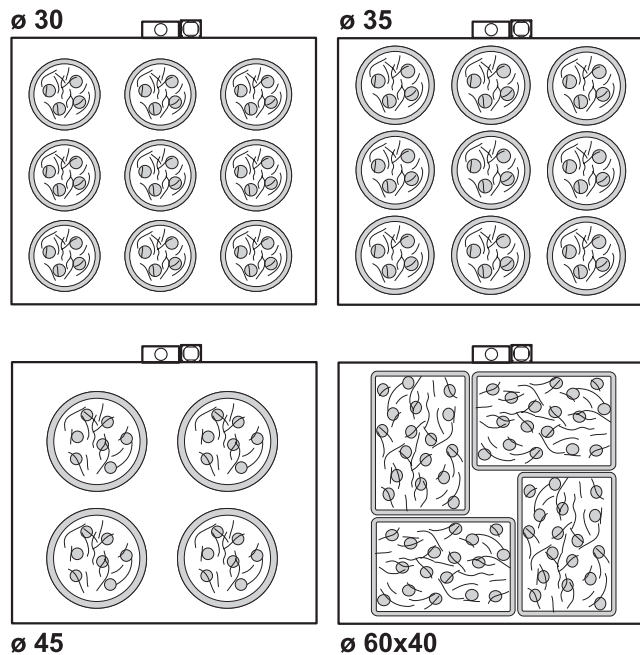


FIG. 1

5.1 CONTROL PANEL (FIG. 1)

1) Display touch

On the display it is possible to set the different function and display the different parameters.

2) Upper resistance potentiometer

With potentiometer (2) it is possible to adjust the upper resistance power; to enforce the adjustment, press the handle (2), on the display the set power is reported, turn the handle clockwise to increase the power turn the handle anti-clockwise to reduce the power.

To confirm the adjustment, press the handle once more.

3) Chamber temperature potentiometer

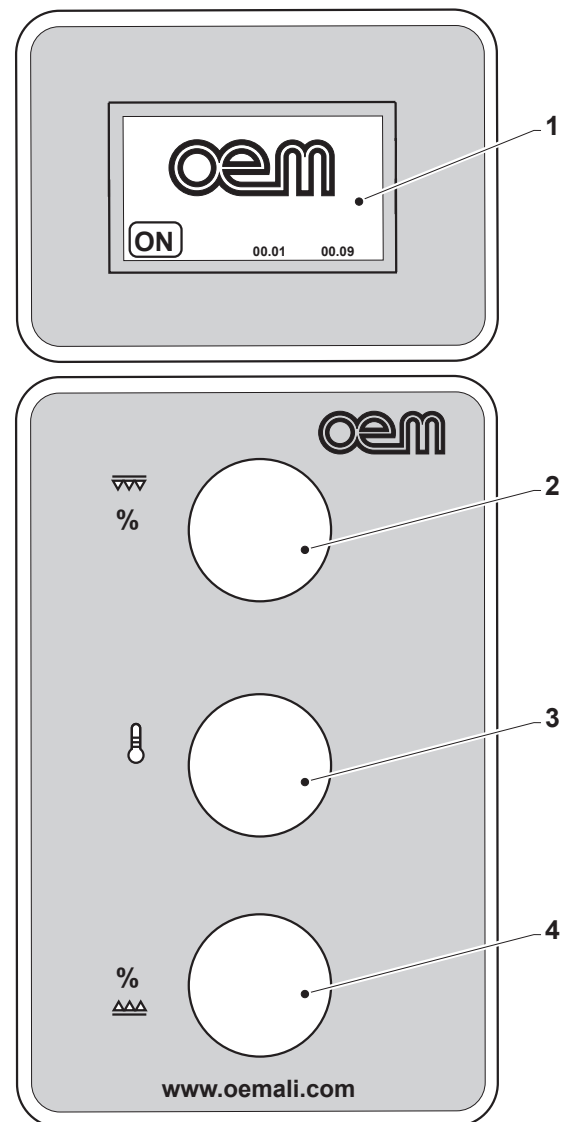
With potentiometer (3) it is possible to adjust the cooking chamber temperature; to enforce the adjustment, press the handle (3), on the display the set temperature is reported, turn the handle clockwise to increase the temperature turn the handle anti-clockwise to reduce the temperature.

To confirm the adjustment, press the handle once more.

4) Lower resistance potentiometer

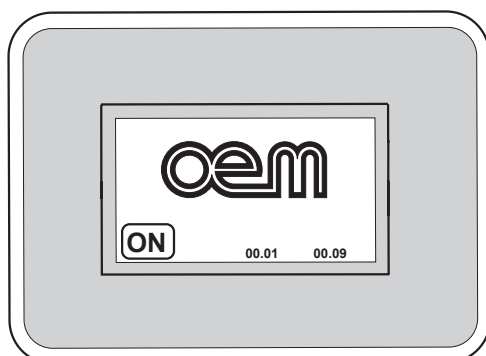
With potentiometer (4) it is possible to adjust the lower resistance power; to enforce the adjustment, press the handle (4), on the display the set power is reported, turn the handle clockwise to increase the power turn the handle anti-clockwise to reduce it

To confirm the adjustment, press the handle once more.



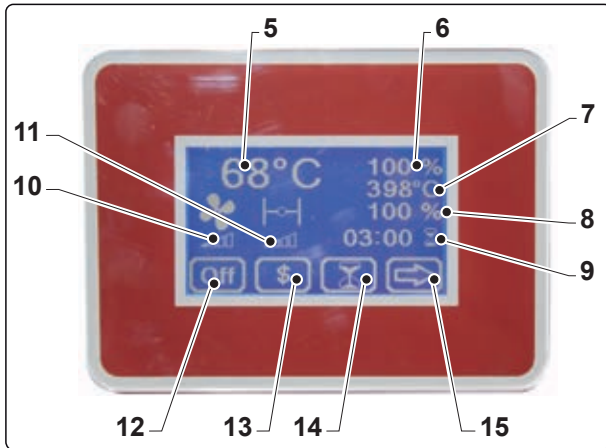
5.2 DISPLAY

After connecting the oven to the power supply, the following screen is displayed on display:



>>>>

The display is touch, thus pressing with a finger the key "ON" the oven is switched on and the following screen is displayed:



Legend:

- 5) Cooking chamber real temperature.
- 6) Upper resistance power set through the relating potentiometer
- 7) Cooking temperature set through the relating potentiometer
- 8) Lower resistance power set through the relating potentiometer.
- 9) Set cooking time.
- 10) Suction fan speed display scale.
- 11) Chimney opening display scale.
- 12) Oven switch-off key.
- 13) Economy function key.
- 14) Set cooking time timer starting key, when the set time is reached, the buzzer starts ringing.
- 15) Screen rapid scrolling key, when pressing the key you can move to the following screens.

5.3 VALUE SETTING

When pressing the key "➡" (15) on the main screen the following screens are consecutively displayed:

Suction speed setting



Through the key "+" you increase the speed, through the key "-" you reduce the speed, but pressing the key

"⬅️" you return to the previous screen and pressing the key "➡️" you move to the following screen.

Chimney opening setting



Through the key "+" you increase the chimney opening, through the key "-" you reduce the chimney opening, but pressing the key "" you return to the previous screen and pressing the key "➡️" you move to the following screen.

Cooking time timer setting



Through the key "+" you increase the time, through the key "-" you reduce the time, but pressing the key "⬅️" you return to the previous screen and pressing the key "" you move to the following screen.

Self-cleaning cycle setting



Through the key **“ON”** you start the self-cleaning cycle. The function allows the oven reaching 400°C. Once such a temperature reached, the oven switches of after 15 minutes.



Pressing the key **“OFF”** you stop the self-cleaning cycle.

Economy function

The Economy function can only be activated when the oven reaches the set temperature.

Such a function allows keeping the temperature constant inside the cooking chamber, having the upper and lower resistances operating alternatively thus cutting the power use.

On the main screen, simply pressing key **“\$”** (13) you enable the **“ECONOMY”** function, on the main screen the symbol **“%”** (6 and 8) positioned next to the resistance power values lights up blinking. It is possible to stop the **“ECONOMY”** function scrolling the screen with the key **“↔”** until you display the following screen:



Pressing the key **“OFF”** you stop the **“ECONOMY”** function.

5.4 - OVEN PREPARATION

Pizza can be baked as follows: either directly on the refractory surface or in the baking tin.

Following a few information on the adjustment of the different parameters, however for more detailed information, refer to the paragraph "Pizza cooking".



IMPORTANT

The information reported in the table shall be followed until the user's experience allows the user to personally set time and temperatures.

5.4.a General rules to bake on refractory surfaces

- Start the oven at least one hour and fifteen minutes before working and set following parameters:



ATTENTION



- Do not salt the refractory surface, do not make the surface cool using a wet cloth (the cloth shall be moistened with cold water), only use pizza dough; in this way, a refractory surface wear does not occur and pizza can correctly be baked, as well.

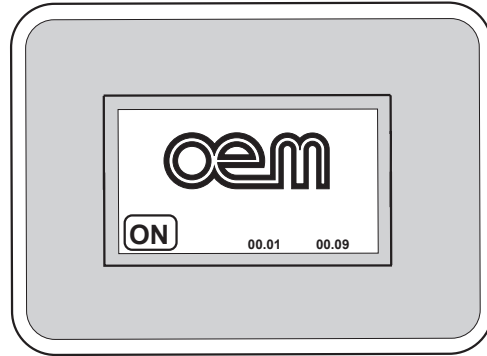
5.4.b General rules to bake in baking-tin

- Start the oven at least one hour and fifteen minutes before working and set following parameters:
 Working temperature 300°C
 Ceiling resistance 50%
 Bedplate resistance 60%
 Chimney closed "0".

5.4.c - Oven starting

- Press the key "ON" on the display (screen A) to start the oven, you display the initial screen (screen B) and the oven starts with setting saved at its last use.

SCREEN A



SCREEN B



- Wait, until the oven reaches the temperature set for baking the pizza.

5.5 - PIZZA BAKING

- Once the set temperature is reached, open the access door and insert the pizza to be baked.



Inside the oven, temperature is very high, therefore suitable individual protection means shall be used to insert and remove the pizza; RISK OF BURNS.

- During cooking you can change the parameters by means of the relating keys as explained in the previous paragraphs.
- Once the pizza is baked, open the oven access door and remove the baked pizza.

5.5.a Suggestions for a right baking

A right chimney adjustment is important to correctly bake the pizza.

- If the chimney is entirely closed during cooking, during the pizza coking, steam will come out from the door. What is more the ceiling resistance power will be consistently reduced because of the steam presence, and therefore the pizza will generally cook more on the lower part and less on the upper par.
- If the chimney is directly connected with an aspirator, too much heat will be extracted from the oven and this will result a too dry pizza also being burnt in its lower side.



Parameters can change according o the type of pastry used.

- The table contains some baking time values to be set according to the type of baking you have to consider. The indicated baking time is approximate, because it can depend on the different existing conditions (type of dough, temperature, etc..)

Ø Pizza	Type of baking	Time
Ø 30/35	Refractory	3 min.
Ø 45/50	Refractory	6 min.
Tray	Tray	10 min.

5.6 - ALARM CONDITIONS DURING OVEN FUNCTIONING

- Once the switch power-supplied, the oven starts a self-diagnostic cycle to report possible failures:

Safety thermostat alarm



Chamber over-temperature alarm (temperature higher than 460°C)



Interrupter chamber probe alarm



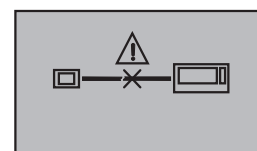
Chamber probe alarm in short circuit



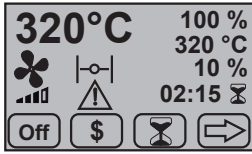
All the alarms are reset following the manual machine reset, when pressing the relating "R" key for a long time

Alarm no communication with the display (it is reset if the display and power restart communicating). It is displayed after 20 minutes with no communication between the display and the power.

It could depend on a power failure.



Notice chimney failure

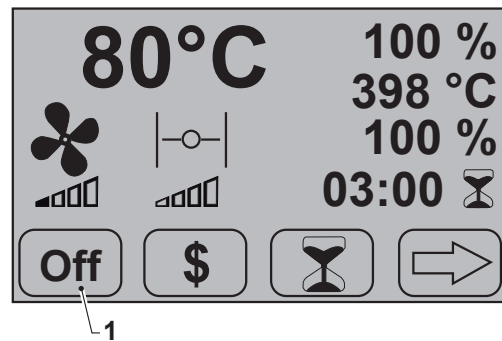


It is displayed when the chimney can't return to zero. It does not block the oven operation, but it simply is identified by a danger triangle displayed under the chimney image. Every time the chimney position is changed, it tries to return to zero.

5.7 - SWITCH-OFF (Fig. 1)

- At the end of each working day switch off the oven by "Off" (1).

FIG. 1



5.8 - MALFUNCTIONING, CAUSE AND CURE

- The oven does not start:

- Verify the electric connection.
- Make sure the cutout switch is on.
- Contact manufacturer's technical service.

- Oven malfunctioning:

Contact manufacturer's technical service.



For all other troubles, do not hesitate to contact manufacturer's technical service.

Chapter 6

6.1 - ROUTINE AND PLANNED MAINTENANCE

6.1.a- In general



All maintenance operations shall be carried out when the oven is off and cool and the cutout switch is disconnected, on "0" OFF position.

Maintenance operations have been subdivided into three categories:

- **ROUTINE MAINTENANCE:**
It includes all the maintenance works to be made on the machine everyday.
- **PLANNED MAINTENANCE:**
It includes all the maintenance works to be made according to a maintenance plan in order to ensure a correct working of the machine.
- **MAINTENANCE IN CASE OF NEED:**
Some operations to be carried out in case of need, for instance the replacement of broken or worn components.

6.1.b - Ordinary maintenance

6.1.b.a - Self-cleaning cycle (Fig. 1)

- Scroll inside the program until displaying the screen on Figure 1.
- Press the key (1) to start the self-cleaning cycle moving the oven temperature to 400°C for 15 minutes, which then will be automatically switched off.
- The following day to the cleaning cycle, it is possible to brush the refractory.



6.1.b.b - Outer cleaning



At the end of each working cycle, carefully clean the oven.

To clean the oven, **NEITHER** metallic objects such as steel wool, brushes, scrapers **NOR** corrosive products shall be used.

Do NOT utilize water jets to clean the oven sides.

- To clean the outer side of the oven, you shall use a wet cloth as well as a detergent suitable for the surface to be treated.

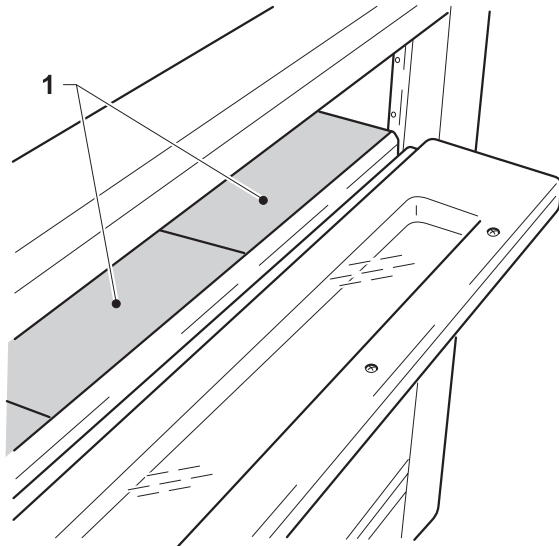
6.1.b.c - Refractory surface cleaning (Fig 2)

- Make sure the oven is totally cool, open the door and clean the refractory surface (1) by the special scrubber.

6.1.c - Scheduled service interventions

- According to the hours of use and the operating load, it is possible to schedule service at least once a year.

FIG. 2



6.1.d - Service intervention according to the specific requirements

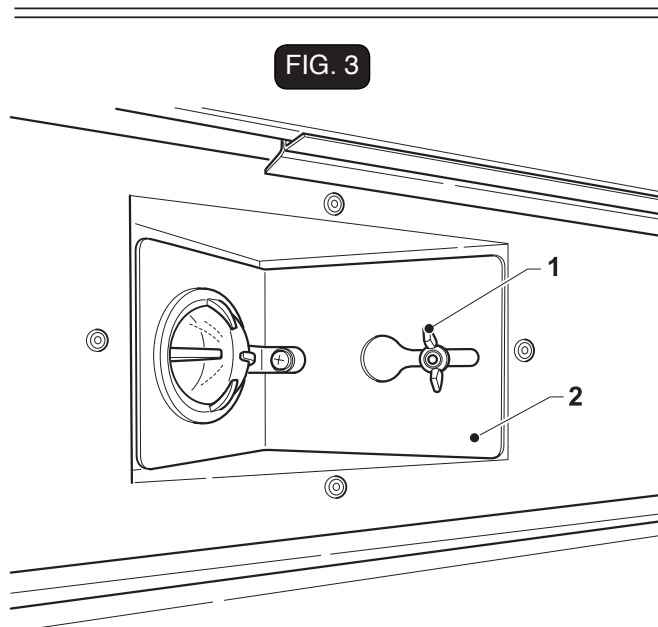
6.1.d.a - Lamp replacement (Fig. 3)

- Turn the nut with fins (1) to an horizontal position
- Remove the small L-shaped bracket "L" (2) including the lamp-holder and then replace the lamp.



It is an halogen lamp do **NOT** touch with your fingers.

FIG. 3



Chapter 7

7.1 - MACHINE DISASSEMBLING

In the event the machine shall be disassembled, to install it again you shall proceed in the reverse order in comparison with the instructions reported in "Installation" chapter.



Before disassembling the machine or demounting some machine components, disconnect the power supply.

The machine assembling shall only be carried out by skilled and authorized personnel.



In case it is necessary to disassemble the machine or demount some machine components in a different way in comparison with the written instructions, Company OEM or its Agent shall be contacted - see addresses on the third page of this publication.

7.2 - DEMOLISHING THE MACHINE

Proceed as described below if the machine is to be scrapped for any reason:

- Disconnect the machine by complying with the instructions given in chapter "Installation" of this publication, working in reverse order.
- Disassemble all possible machine components (casings, lamps, guards, handles, chains, motors, etc.) and divide them according to their different nature (eg.: pipes, rubber components, lubricants, solvents, coating products, aluminium, ferrous materials, copper, glass, etc.).
- Before scrapping the machine, notify the competent authorities by written communication in compliance with the laws in force in each individual country.
- After having received authorization from the above mentioned authorities, dispose of the machine components as prescribed by the current provisions in merit.



Consult the next paragraph when disposing of harmful materials (lubricants, solvents, coating products, etc.).

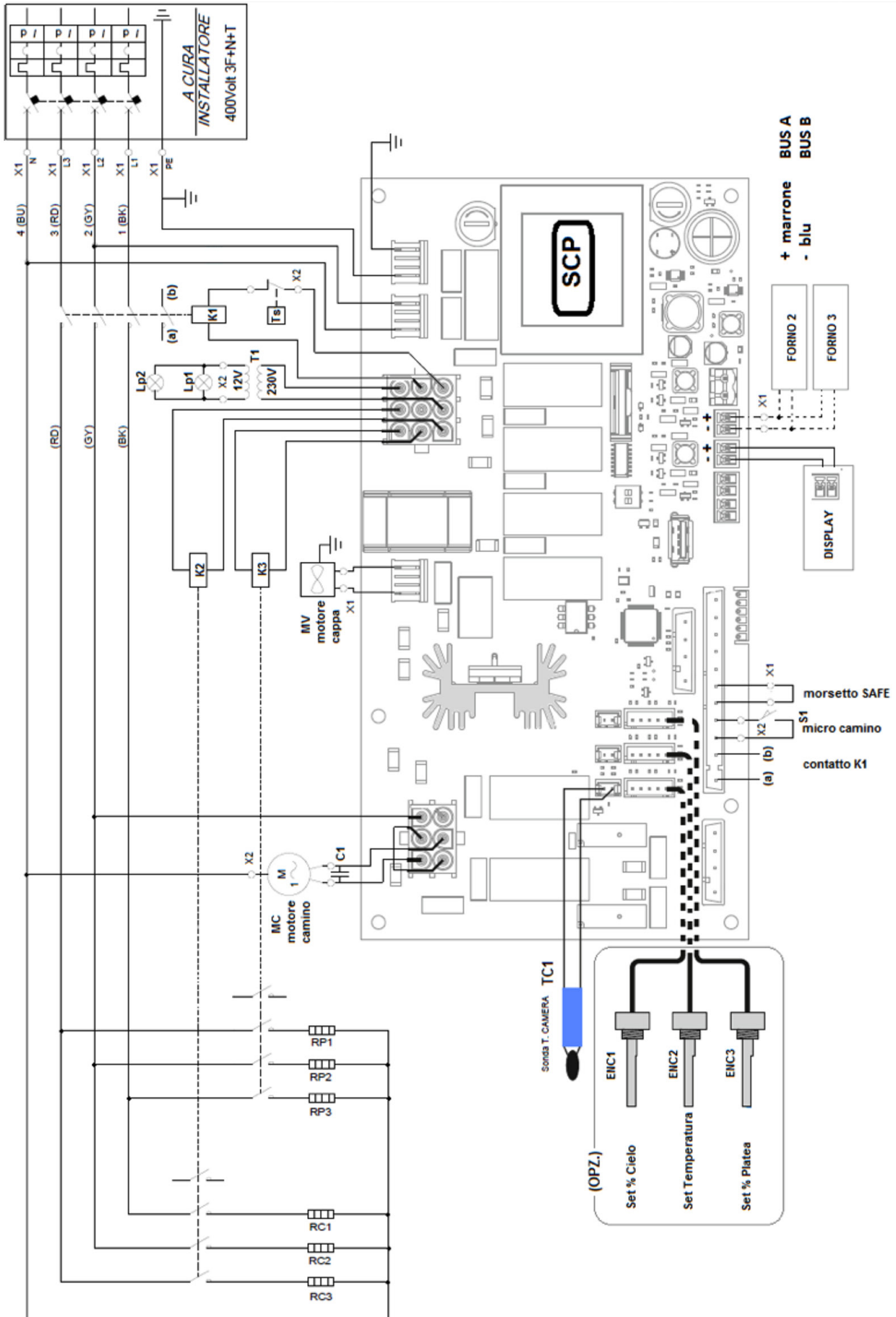
7.3 - DISPOSING OF HARMFUL SUBSTANCES

Consult the provisions established by the Standards in force in each individual country before disposing of such substances.

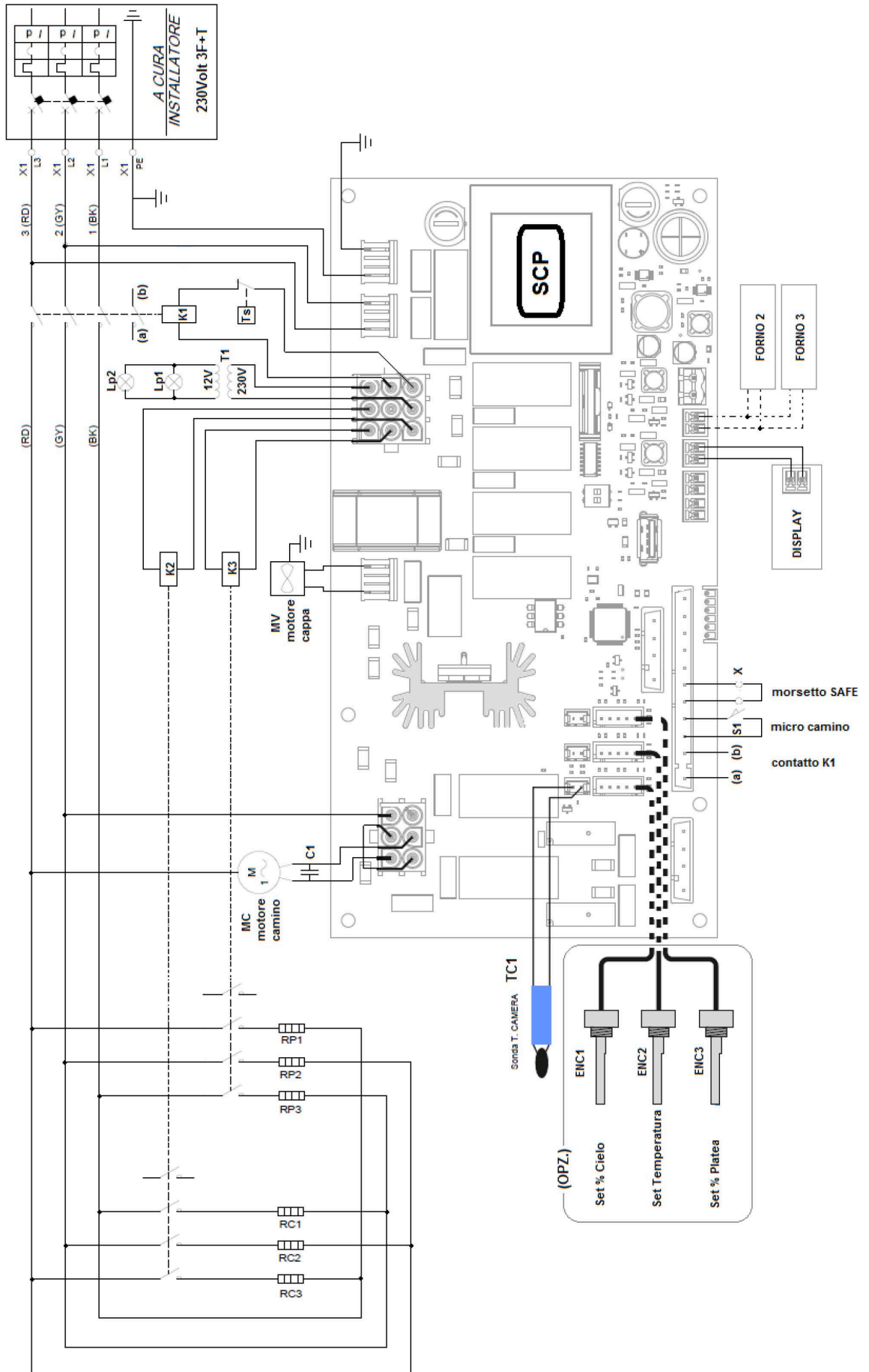


Any improper use by the Customer before, during or after scrapping and disposing of the parts of the machine, in respect of the construction and application of the applicable regulations, shall be the customer's responsibility.

“MILLENNIUM” OVEN DIAGRAM - 400 Volt 3F + N + T



“MILLENIUM” OVEN DIAGRAM - 230 Volt 3F + T



LEGEND

- RC1**= Opening ceiling resistance (**435**: 230V - 1600W; **635S**: 230V - 1900W; **635L**: 230V - 2800W; **935**: 230V - 2800W)
- RC2**= Centre ceiling resistance (**435**: 230V - 1100W; **635S**: 230V - 1600W; **635L**: 230V - 2000W; **935**: 230V - 2800W)
- RC3**= Bottom ceiling resistance (**435**: 230V - 1100W; **635S**: 230V - 1600W; **635L**: 230V - 2000W; **935**: 230V - 2800W)
- RP1**= Opening baseplate resistance (**435**: 230V - 1600W; **635S**: 230V - 1900W; **635L**: 230V - 2800W; **935**: 230V - 2800W)
- RP2**= Centre baseplate resistance (**435**: 230V - 1100W; **635S**: 230V - 1600W; **635L**: 230V - 2000W; **935**: 230V - 2800W)
- RP3**= Bottom baseplate resistance (**435**: 230V - 1100W; **635S**: 230V - 1600W; **635L**: 230V - 2000W; **935**: 230V - 2800W)
- TC1**= Temperature probe
- S1**= Micro-switch chimney (closed)
- K1**= Power contactor
- K2**= Upper resistance contactor
- K3**= Lower resistance contactor
- TS**= Safety thermostat
- T1**= 230V-12V 50VA Transformer
- LP1**= 12V - 20W Lamp
- LP2**= 12V - 20W Lamp
- MV**= Hood motor 230V - 250W
- MC**= Chimney motor
- C1**= Capacitor (x MC)
- DISPLAY**= Display - Touch
- SCP**= Power board
- X**= Terminals to increase power
- X1**= Power-supply terminals

Only on the top version

- ENC1**= Upper resistance power set % encoder
- ENC2**= Chamber temperature set encoder
- ENC3**= Lower resistance power set % encoder

FRANÇAIS

CHAPITRE	1	CHAPITRE	5
<i>Chapitre destinée au technicien et à l'opérateur</i>		<i>Chapitre destinée au technicien et à l'opérateur</i>	
1.1 INSTRUCTIONS GENERALES	Pag. FR-3	5.1 TABLEAU DE COMMANDES	Pag. FR-21
1.2 REFERENCES NORMATIVES	Pag. FR-4	5.2 DISPOSITIF D'AFFICHAGE	Pag. FR-21
1.3 DESCRIPTION DES SYMBOLES.....	Pag. FR-4	5.3 REGLAGE DES VALEURS	Pag. FR-22
1.4 COMPOSITION DE LA MACHINE.....	Pag. FR-4	5.4 PREPARATION DU FOUR	Pag. FR-24
1.5 ADAPTATIONS A LA CHARGE DE L'ACHETEUR	Pag. FR-5	5.4.a Normes générales de cuisson sur le plan réfractaire	Pag. FR-24
1.6 OPERATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE	Pag. FR-5	5.4.b Normes générales de cuisson sur moule à pizza	Pag. FR-24
1.7 RISQUE D'EXPLOSION	Pag. FR-5	5.4.c Allumage du four	Pag. FR-24
1.8 NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE	Pag. FR-5	5.5 CUISSON DE LA PIZZA	Pag. FR-25
		5.5.a Conseils pour une cuisson correcte	Pag. FR-25
CHAPITRE	2	5.6 ALARMES PENDANT LE FONCTIONNEMENT	Pag. FR-25
<i>Chapitre destinée au technicien</i>		5.7 COMMENT ETEINDRE LE FOUR	Pag. FR-26
- DIMENSIONS.....	Pag. FR-6	5.8 MAUVAIS FONCTIONNEMENT,CAUSES ET REMEDES	Pag. FR-26
2.1 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Pag. FR-7		
2.2 TRANSPORT	Pag. FR-8	CHAPITRE	6
2.2.a Expedition.....	Pag. FR-8	<i>Chapitre destinée au technicien et à l'opérateur</i>	
2.2.b Soulevement emballage.....	Pag. FR-8	6.1 ENTRETIEN ORDINAIRE ET PROGRAMME	Pag. FR-27
2.2.c Stockage	Pag. FR-8	6.1.a Generalité	Pag. FR-27
2.3 CONTROLE A LA RECEPTION	Pag. FR-9	6.1.b Interventions d'entretien ordinaire	Pag. FR-27
2.4 DESEMBALLAGE	Pag. FR-9	6.1.b - a Cycle de auto-nettoyage	Pag. FR-27
2.5 IDENTIFICATION DES COMPOSANTS	Pag. FR-10	6.1.b - b Nettoyage externe	Pag. FR-27
2.6 IDENTIFICATION DE LA MACHINE	Pag. FR-10	6.1.b - c Nettoyage du plan réfractaire	Pag. FR-28
		6.1.c Interventions d'entretien programme.....	Pag. FR-28
CHAPITRE	3	6.1.d Interventions d'entretien selon necessite	Pag. FR-28
<i>Chapitre destinée au technicien</i>		6.1.d - a Remplacement lampe	Pag. FR-28
3.1 SOULEVEMENT MACHINE.....	Pag. FR-11		
3.2 ASSEMBLAGE COMPOSANTS	Pag. FR-11	CHAPITRE	7
3.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE	Pag. FR-14	<i>Chapitre destinée au technicien</i>	
3.3.a Branchement électrique du four	Pag. FR-14	7.1 DEMONTAGE DE LA MACHINE.....	Pag. FR-29
3.3.b Branchement électrique aspirateur	Pag. FR-15	7.2 DEMANTELEMENT DE LA MACHINE	Pag. FR-29
3.3.c Branchement électrique entre fours et connexion signal aspirateur.....	Pag. FR-15	7.3 ELIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES..	Pag. FR-29
3.3.d Connexion celle réchauffée (optionnel)	Pag. FR-15		
3.3.e Connexion limiteur de puissance	Pag. FR-15	SCHEMA FOUR "MILLENIUM" - 400 Volt 3F + N + T	Pag. FR-30
3.3.f Branchement équipotentiel	Pag. FR-16	SCHEMA FOUR "MILLENIUM" - 230 Volt 3F + T	Pag. FR-31
3.4 POSITIONNEMENT DU FOUR.....	Pag. FR-16	LEGENDE	Pag. FR-32
3.4.a Connexion cheminée.....	Pag. FR-17		
3.5 DEMARRAGE DANGER.....	Pag. FR-17		
CHAPITRE	4		
<i>Chapitre destinée au technicien et à l'opérateur</i>			
4.1 TYPE D'EMPLOI ET CONTRE- INDICATIONS	Pag. FR-18		
4.2 PLAQUETTES DE SECURITE	Pag. FR-18		
4.3 SECURITE	Pag. FR-19		
4.4 ZONE OPERATEUR	Pag. FR-19		
4.5 ZONE A DANGER RESIDU	Pag. FR-19		

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.
- 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.
- 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.
- **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 COMPENSENT 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.



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

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 monochambre, 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 normatives en vigueur dans le pays où le four est installé.

b) Gestion du neutre

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

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 convables.



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.

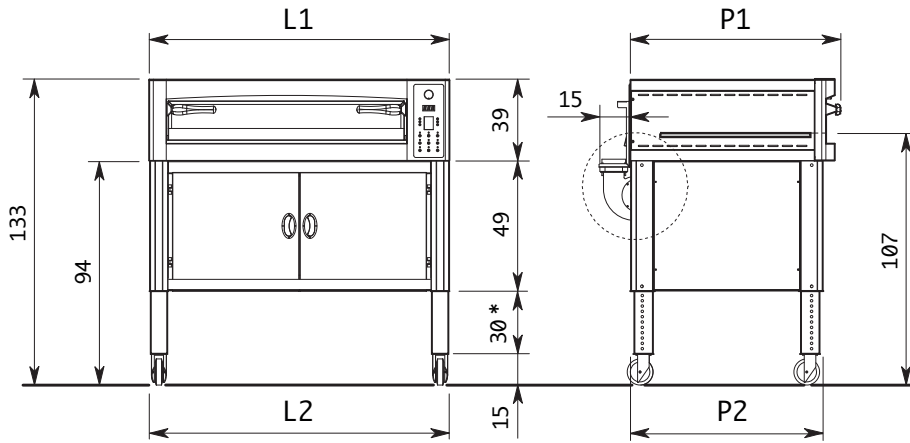
1.8 - NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE

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

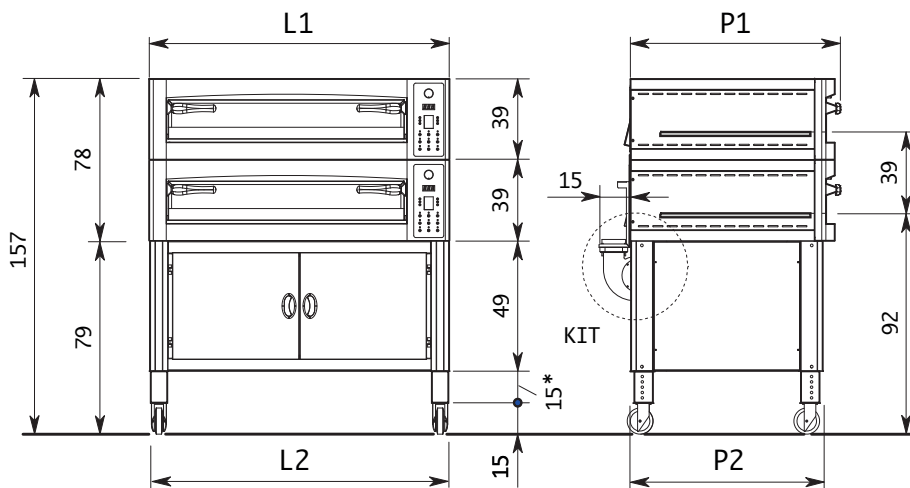
Chapitre 2

DIMENSIONS

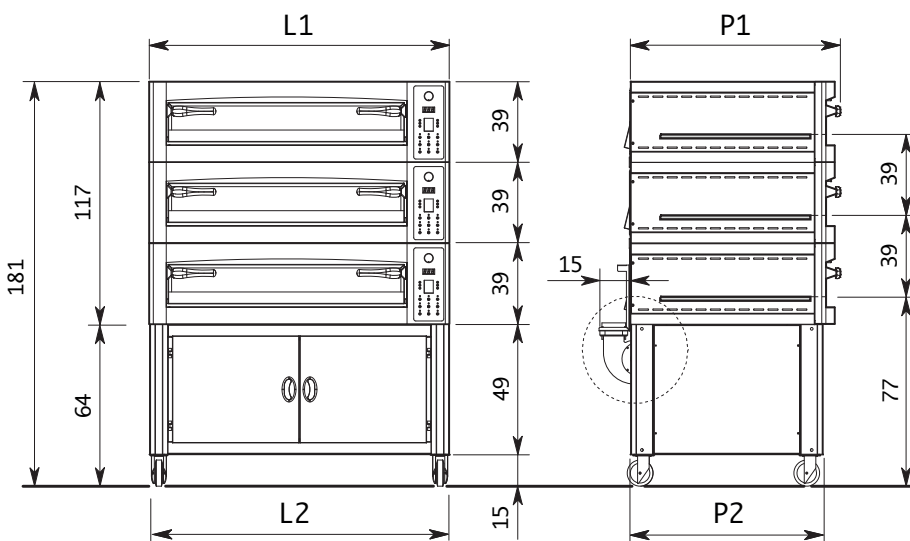
14 trous



9 trous



4 trous



*Hauteur suggérée

mesure en cm	Mod.	Dimensions internes			Dimensions externes		Support	
		L	P	A	L1	P1	L2	P2
	435	75	73	15	108	108	108	89,5
	635 S	75	108	15	108	146	108	124,5
	635 L	113	73	15	146	108	146	89,5
	935	113	108	15	146	146	146	124,5

2.1 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	435	635S	635L	935
Branchement électrique	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz
Puissance	7,1 kW	9,1 kW	12,8 kW	17,5 kW
Section câble	4 x 4 mm ² 230 V	4 x 4 mm ² 230 V	4 x 4 mm ² 230 V	4 x 4 mm ² 230 V
	5 x 4 mm ² 400 V	5 x 4 mm ² 400 V	5 x 4 mm ² 400 V	5 x 4 mm ² 400 V
Poids net	160 kg	180 kg	190 kg	250 kg
Humidité relative	10 ÷ 80 %			

Dimension	Position		Code OEM	KW Résistance	KW tot.
435	ciel	Résistance ouverture	OMEE41100	1,6	7,1
		Résistance centre	OM20.00003	1,1	
		Résistance fond	OM20.00004	1,1	
	fond	Résistance ouverture	OM20.00002	1,1	
		Résistance centre	OM20.00003	1,1	
		Résistance fond	OM20.00004	1,1	
635L	ciel	Résistance ouverture	OMEE38500	2,8	12,8
		Résistance centre	OM20.00006	2	
		Résistance fond	OM20.00007	2	
	fond	Résistance ouverture	OM20.00005	2	
		Résistance centre	OM20.00006	2	
		Résistance fond	OM20.00007	2	
635S	ciel	Résistance ouverture	OMEE37300	1,9	9,9
		Résistance centre	OM20.00008	1,6	
		Résistance fond	OM20.00009	1,6	
	fond	Résistance ouverture	OMEE41100	1,6	
		Résistance centre	OM20.00008	1,6	
		Résistance fond	OM20.00009	1,6	
935	ciel	Résistance ouverture	OMEE38800	3,5	17,5
		Résistance centre	OM20.00010	2,8	
		Résistance fond	OM20.00011	2,8	
	fond	Résistance ouverture	OMEE38500	2,8	
		Résistance centre	OM20.00010	2,8	
		Résistance fond	OM20.00011	2,8	

2.2 - TRANSPORT

2.2.a - Expedition (Fig. 1)

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

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 - Soulevement 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

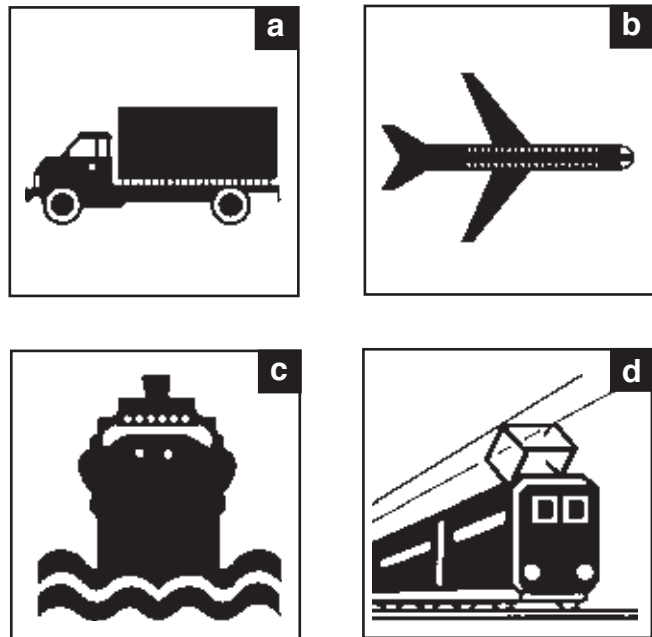
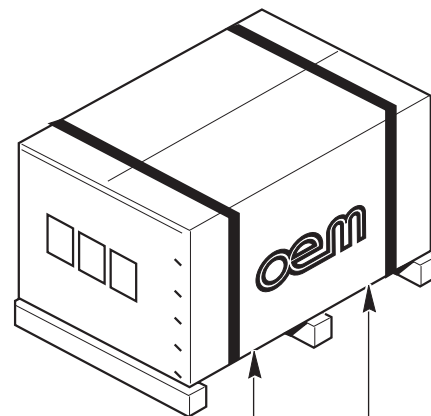


FIG. 2



Points de soulèvement

2.3 - CONTROLE A LA RECEPTION

FIG. 3

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:

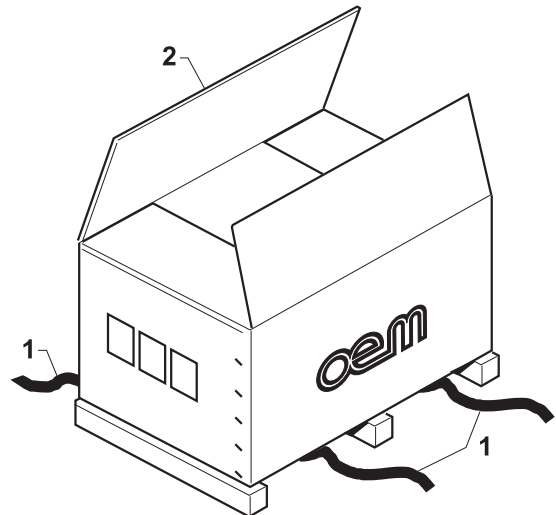
- a- Prévenir immédiatement le transporteur et votre agent, soit par téléphone, soit par écrit avec avis de réception;
- b- Informer, pour connaissance, la société constructrice.



IMPORTANT

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

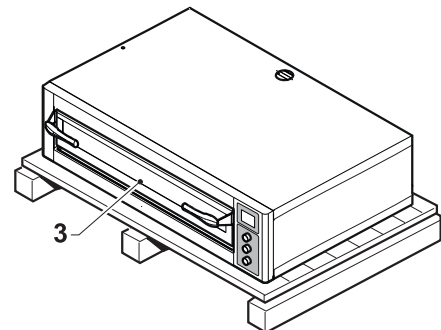
Chaque partie est emballée séparément; les composants sont assemblés lors de l'installation.



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.

2.5 - IDENTIFICATION DES COMPOSANTS

(Fig. 4)

1. Plaque données
2. Four 1
3. Four 2 (sur demande)
4. Support (sur demande)
5. Roues
6. Tableau de commandes
7. Kit d'aspiration
8. Dispositif d'affichage à touches

2.6 - IDENTIFICATION DE LA MACHINE

(Fig. 4)

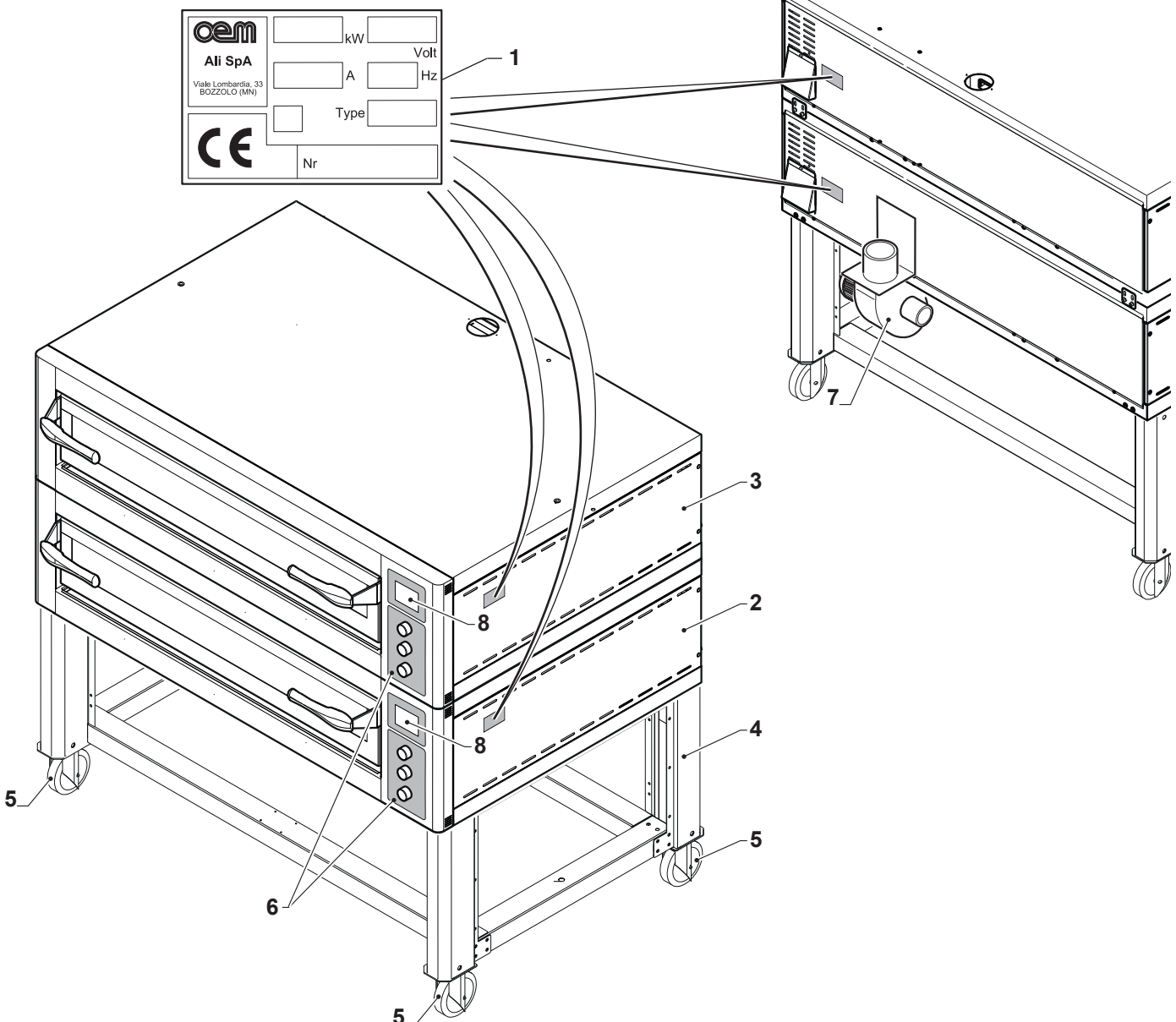
Le numéro de matricule et les données pour l'identification de la machine sont poinçonnés sur une plaquette (1) fixée sur la base de la machine.



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

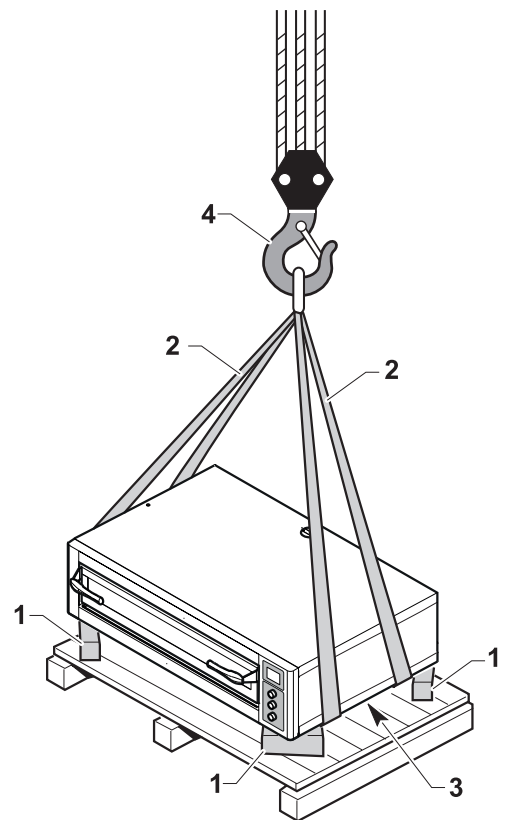
FIG. 1

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.

3.2 - ASSEMBLAGE COMPOSANTS

Montage support sur chariot



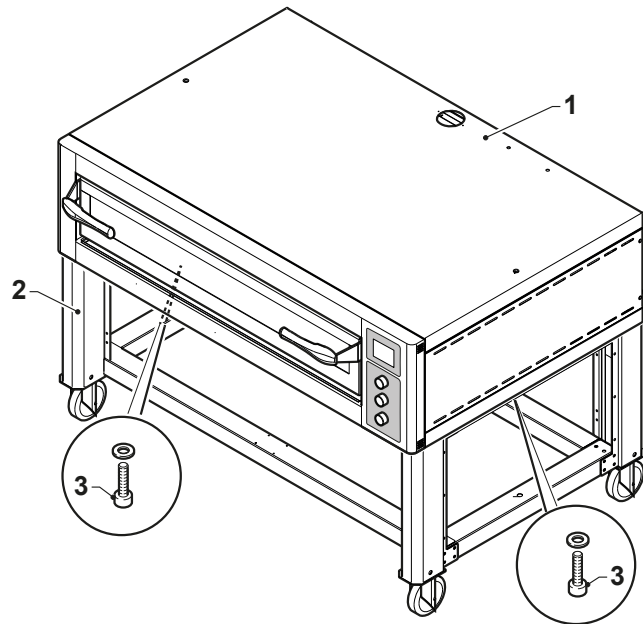
IMPORTANT

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

FIG. 2

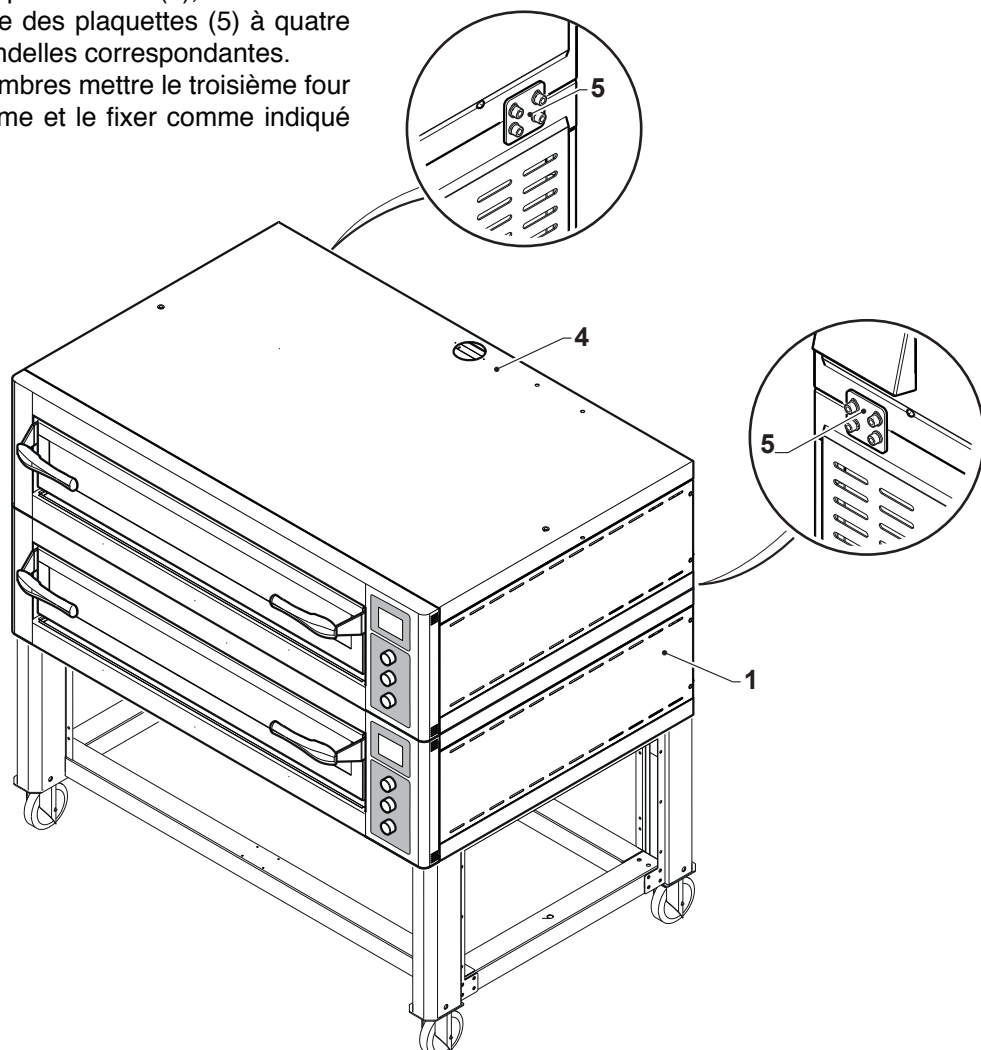
Montage four mono-chambre (Fig. 2)

- 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. 3)**

- 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. 3



Montage aspirateur fumées (sur demande) (Fig. 4)

FIG. 4

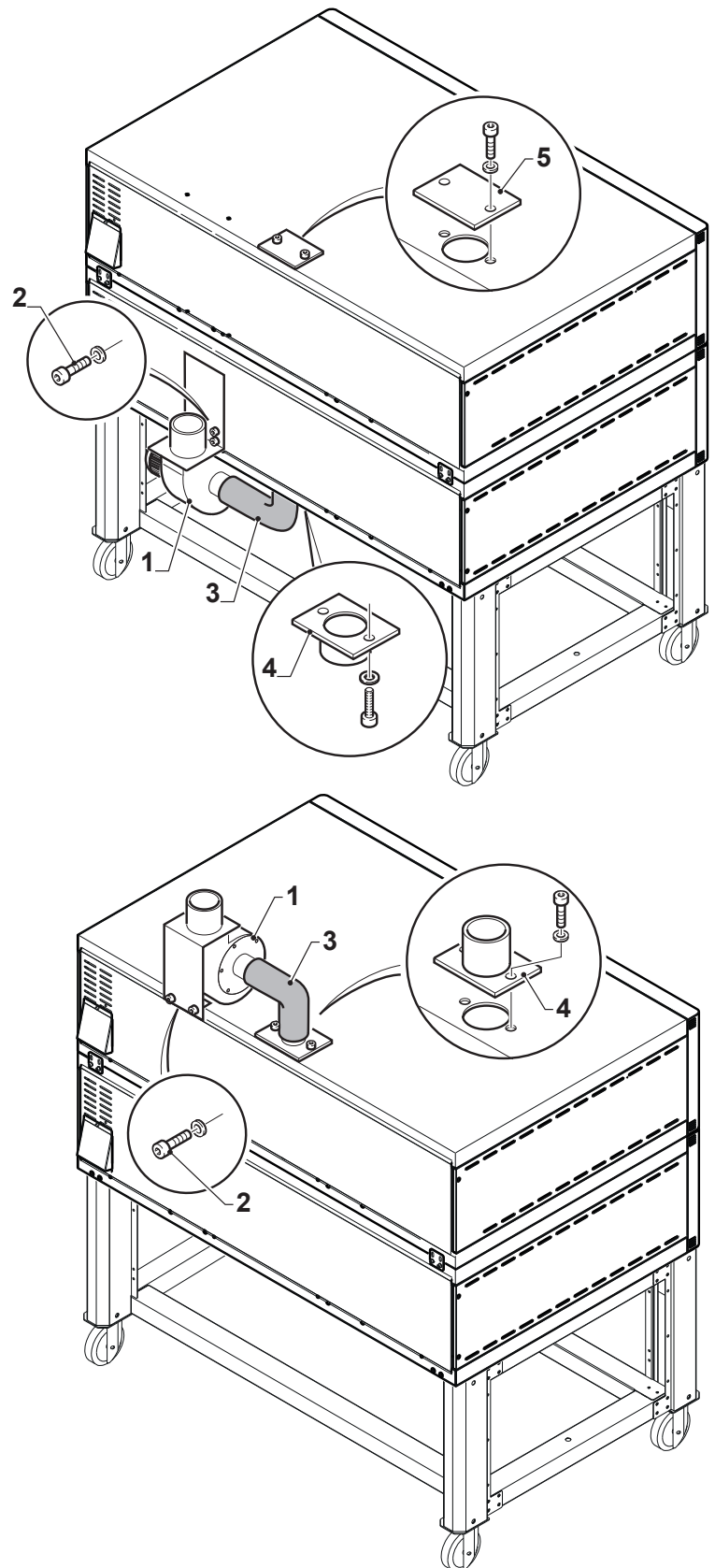
Selon les besoins, il est possible d'installer l'aspirateur fumées positionné sur le bas ou sur la partie supérieure du four.

Installation sur le bas

- Monter l'aspirateur (1) sur le four positionné plus en bas en fixant le support à la base du four à l'aide des vis (2) pourvues dans l'équipement.
- Monter l'aspirateur (1) sur le support avec les pièces entretoises en les fixant par les vis et les écrous.
- Connecter la bouche d'aspiration à la bouche de la cheminée (4) par le tube (3).
- Boucher la partie supérieure de la cheminée avec la plaque (5) fournie.

Installation sur la partie supérieure

- Monter l'aspirateur (1) au dessus du four en fixant le support avec les vis (2) fournies.
- Monter l'aspirateur (1) sur le support avec les pièces entretoises en les fixant par les vis et les écrous.
- Connecter la bouche d'aspiration à la bouche de la cheminée (4) par le tube (3).



3.3 - 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 doivent être dimensionnés selon le courant maximum absorbé.
- 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 techniques 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 positionné dans la partie supérieure du four doit se trouver dans une zone facilement accessible.



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.

3.3.a - Branchement électrique du four (Fig.5)

- Enlever le carter (1) en dévissant la vis (2).
- Connecter le câble à la boîte à bornes (3);
- Connecter les phases aux bornes L1, L2 e L3, le neutre à la borne N et la mise à la terre à la borne T.
- Remonter le carter (1).

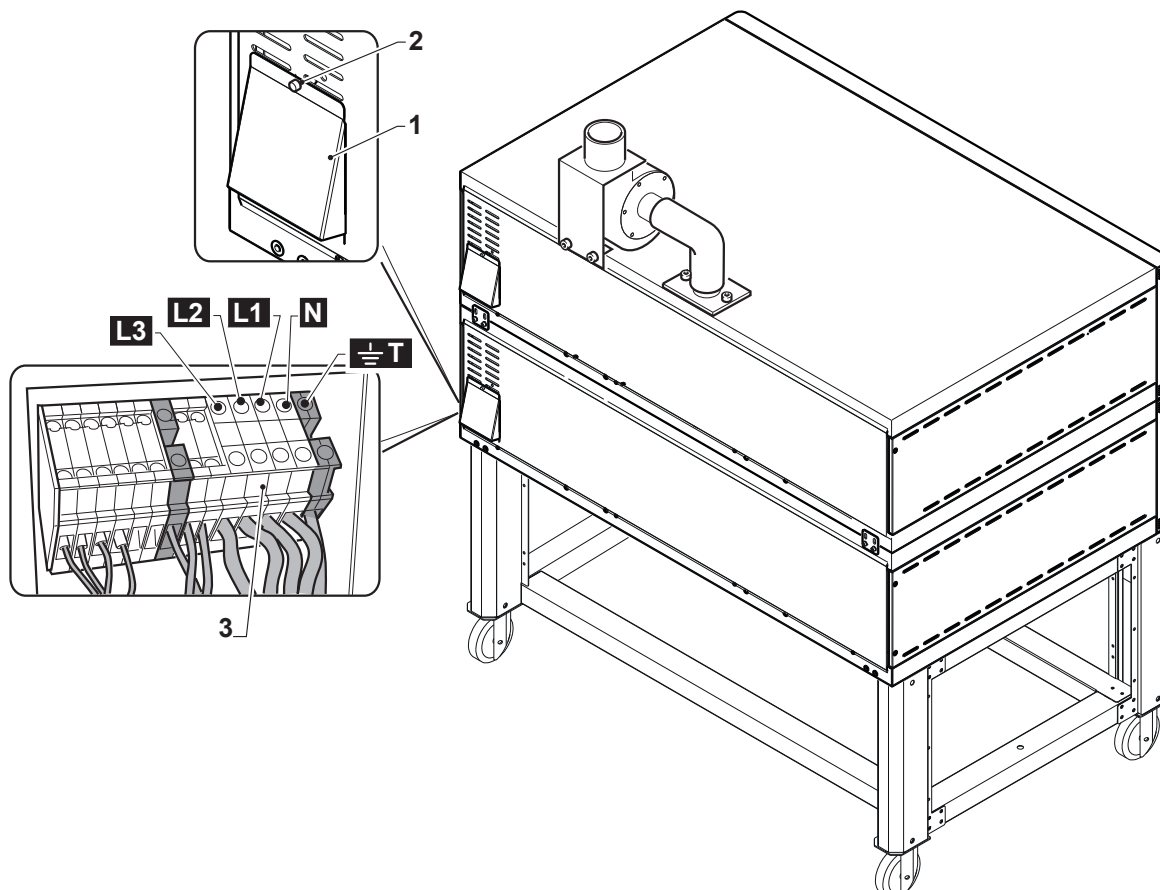


FIG. 5

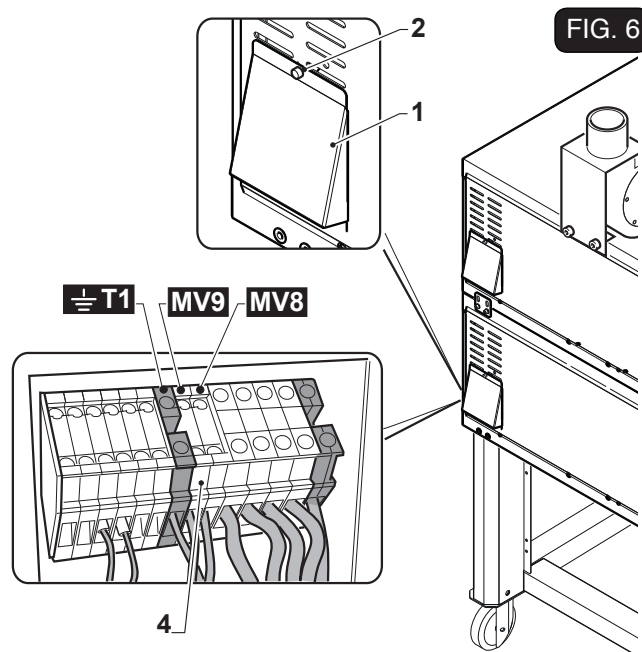
3.3.b - Branchement électrique aspirateur (Fig.6)

- Enlever le carter (1) en dévissant la vis (2).
- Connecter le câble à la boîte à bornes (4);
- Connecter la phase à la borne MV8, le neutre à la borne MV9 et la mise à la terre à la borne T1.



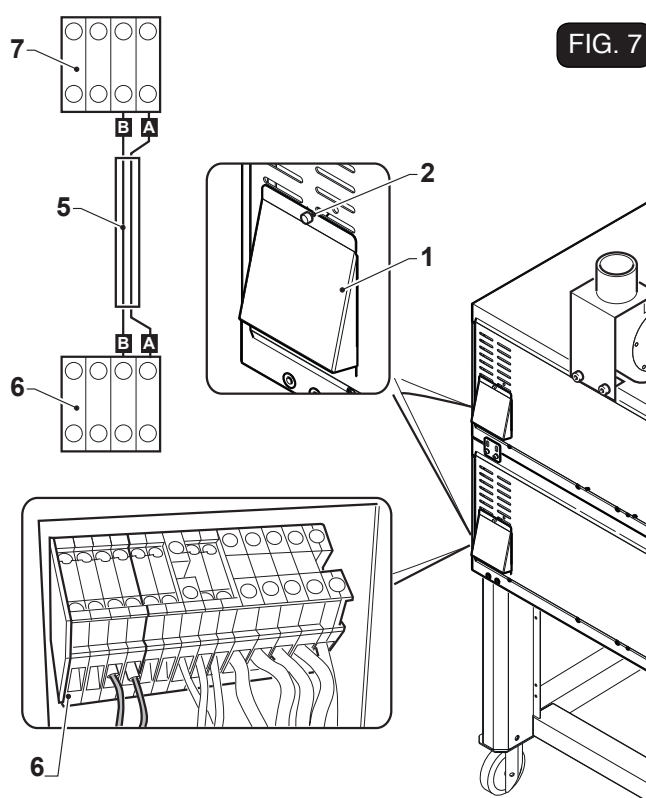
IMPORTANT

L'aspirateur peut être connecté à tout four.



3.3.c - Branchement électrique entre fours et connexion signal aspirateur (Fig.7)

- Enlever le carter (1) en dévissant la vis (2) soit du four supérieur, soit du four inférieur.
- Pour la connexion, utiliser le câble (5), signal aspirateur formé par deux fils qu'au moment de la réception du four se trouve dans l'enveloppe interne à la chambre de cuisson.
- Connecter le câble (5) aux bornes (6) et (7) en respectant l'ordre des bornes A et B, voir schéma précisé sur la figure.
- Remonter les carter précédemment enlevés.



3.3.d - Connexion celle réchauffée (optionnel)

- Pour la connexion de la celle réchauffée voir le manuel correspondant fourni avec celle-ci.

3.3.e - Connexion limiteur de puissance (Fig.8)

- Le four a la possibilité d'être connecté à un limiteur de puissance externe, après avoir réalisé la connexion, il faut exclure les deux bornes (1) et (2) sur la boîte à bornes au niveau de la partie arrière du four.

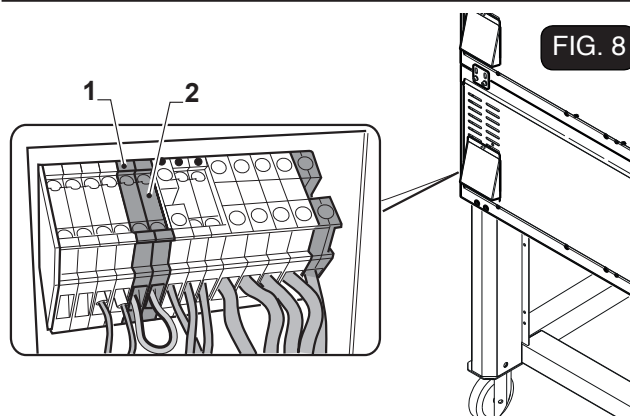
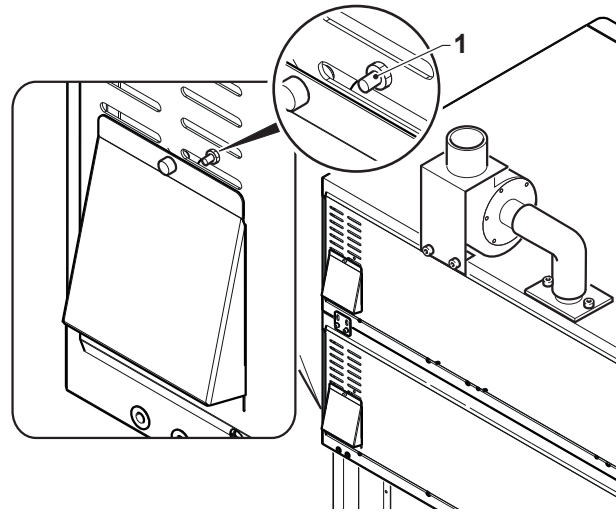


FIG. 9

3.3.f - Branchement équipotentiel (Fig. 9)

L'appareil doit être inséré dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée d'après les normes en vigueur.

Le branchement doit être effectué en cascade entre les différents composants du four en utilisant la vis (1) positionnée dans la partie postérieure du four.



3.4 - POSITIONNEMENT DU FOUR (Fig. 10)



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 obtenues sur la paroi.

- Positionner le four sur la zone définitive en respectant les indications indiquées dans la figure 9 puisqu'elles indiquent les distances minimales nécessaires afin que le four puisse marcher correctement.
- Bloquer la position du four en freinant les roues antérieures.

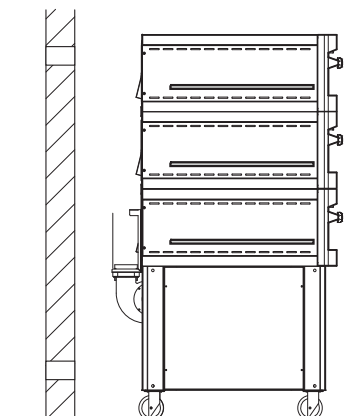
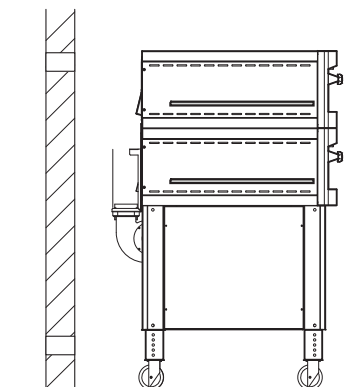
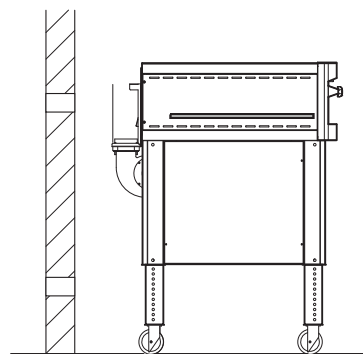


FIG. 10

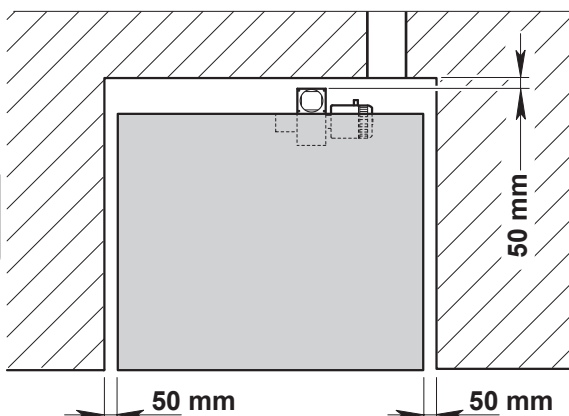


FIG. 11

3.4.a - Connexion cheminée

Aspiration naturelle (Fig. 11)

- Monter la plaque spécialement prévue (1) sur le four supérieur en la fixant par les vis spécialement prévues (2).
- Connecter la plaque (1) à un conduit (3) de tirage naturel ayant diamètre de 85 mm.

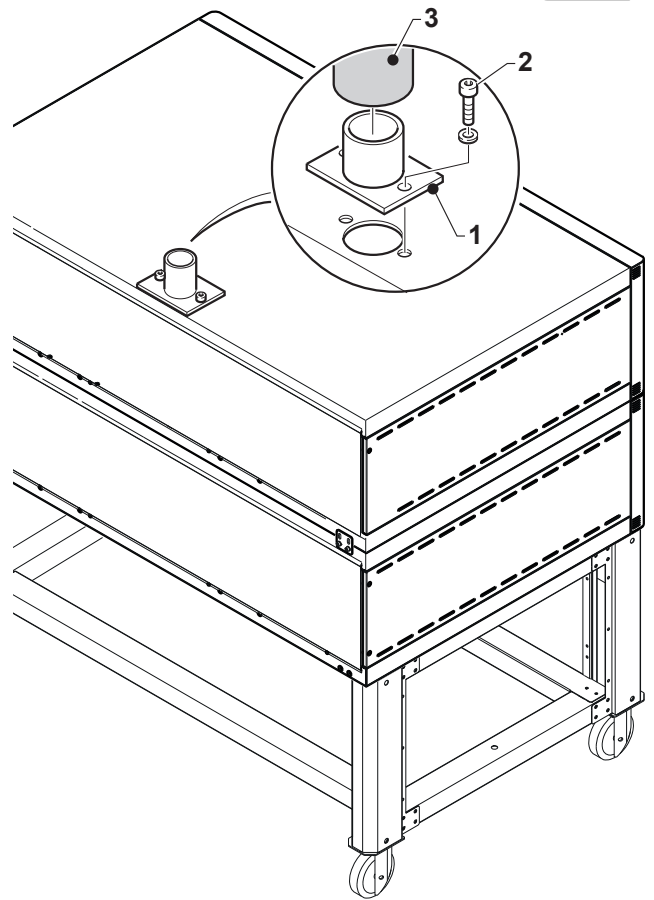


FIG. 12

Aspiration par aspirateur (Fig. 12)

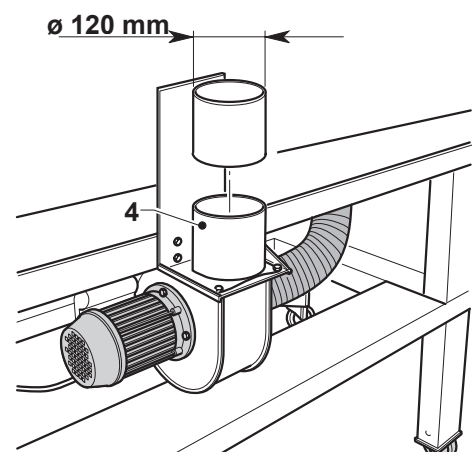
- Connecter le refoulement (4) de l'aspirateur avec le conduit d'évacuation de fumée par un tube ayant diamètre de 120 mm.

3.5 - DEMARRAGE DANGER



A la fin de l'installation et avant d'allumer le four nettoyer soigneusement la partie intérieure et le plan réfractaire comme indiqué dans le chapitre «Entretien», en contrôlant qu'il n'y ait pas de corps étrangers ou inflammables dans l'intérieur.

- Allumer le four comme indiqué dans le paragraphe « fonctionnement » en contrôlant qu'il arrive correctement à la température établie et que les différentes options marchent correctement selon le modèle.



Chapitre 4

4.1 - TYPE D'EMPLOI ET CONTRE-INDICATIONS



IMPORTANT

Les fours Mod. MILLENIUM 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 - 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.



DANGER



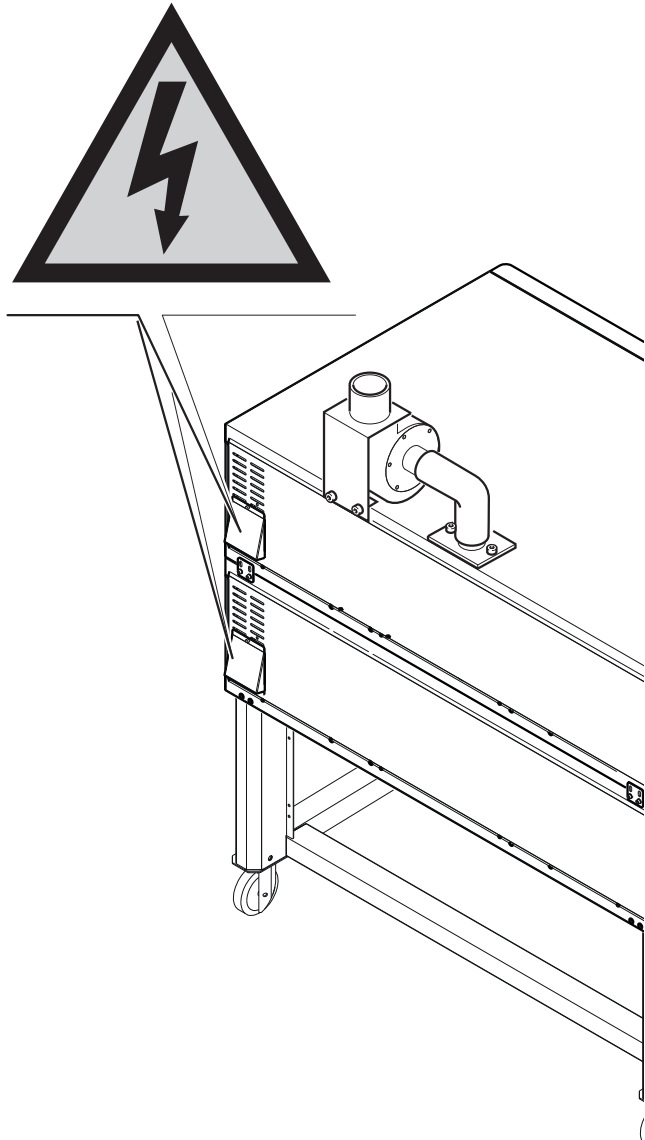
Des plaquettes avec les indications de sécurité se trouvent sur la machine; ces indications doivent être respectées de la part de tout opérateur. En cas de non-observation des indications, la société productrice ne devra pas être considérée responsable pour tout dommage ou accident à personnes ou choses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

Danger Tension insérée



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

FIG. 1



4.3 - 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.

4.4 - ZONE OPERATEUR (Fig. 2)

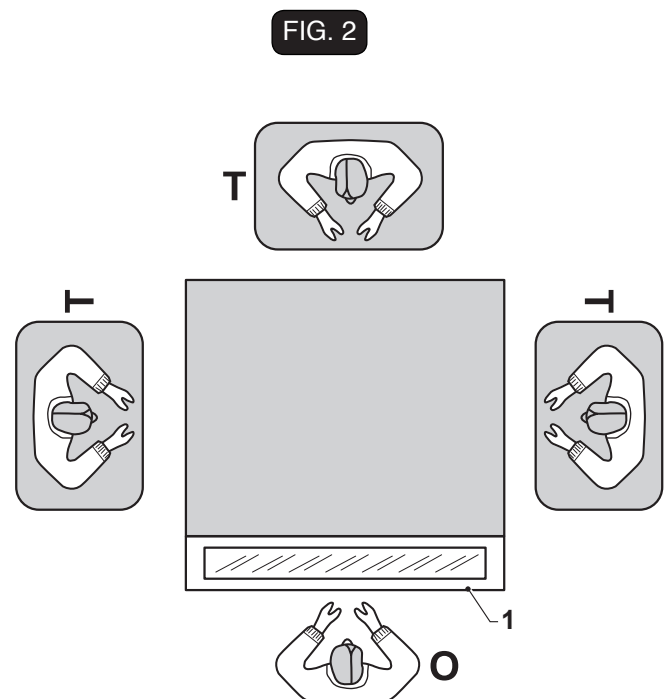
L'opérateur, pendant le fonctionnement du four, est positionné frontalement par rapport au four pour permettre d'insérer et d'enlever aisément la pizza à travers le gueulard (1) (voir Fig.2 position «O»).

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

4.5 - 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:

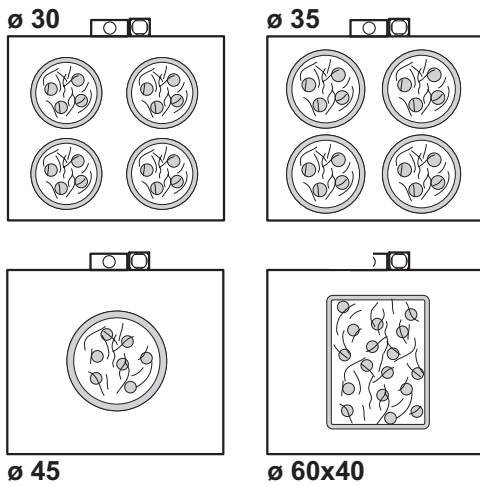
- Zone du gueulard et zone interne de la chambre de cuisson: danger de brûlures.



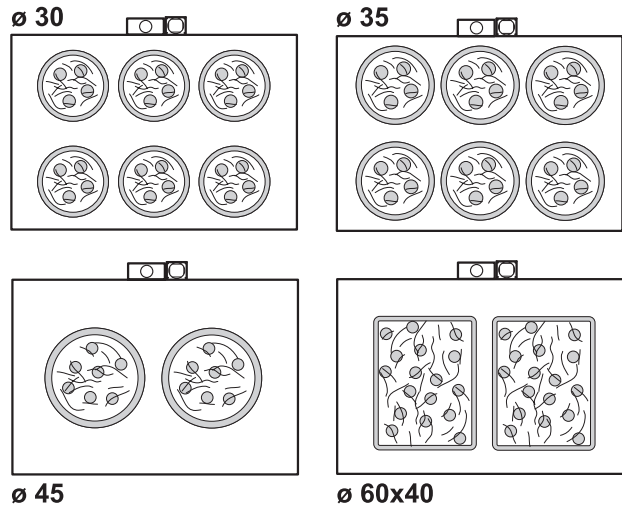
Chapitre 5

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:

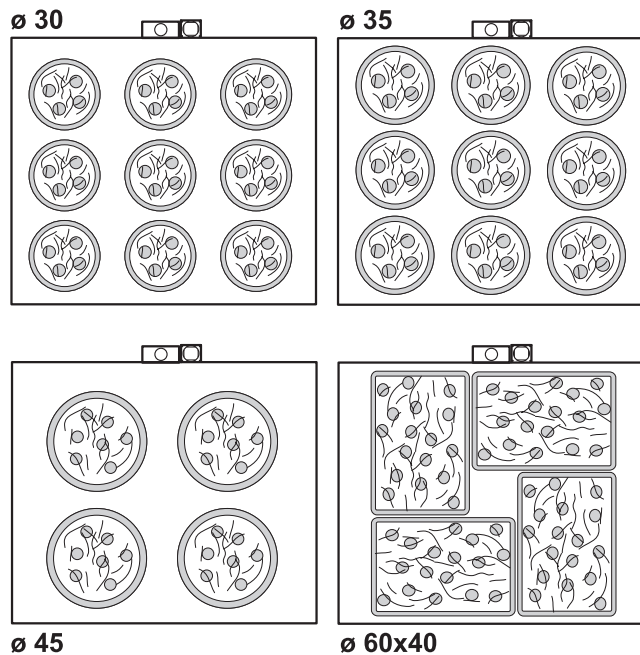
Le Mod. **435** peut contenir n° 4 pizzas Ø 30 ou Ø 35 cm, n°1 pizza Ø 45 cm ou n°1 plaque à pizza 60x40 cm positionnées comme indiqué dans le schéma suivant:



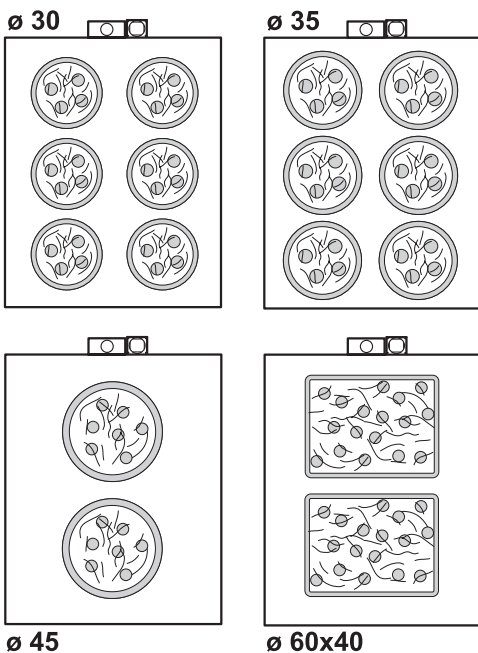
Le Mod. **635 L** peut contenir n° 6 pizzas Ø 30 ou Ø 35 cm, n°2 pizzas Ø 45 cm ou n°2 plaques à pizza 60x40 cm positionnées comme indiqué dans le schéma suivant:



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:



5.1 TABLEAU DE COMMANDES (FIG. 1)

1) Dispositif d'affichage à touches

Sur le dispositif il est possible de programmer les différentes fonctions et d'afficher les différents paramètres.

2) Potentiomètre des résistances du haut

Avec le potentiomètre (2) il est possible de régler la puissance des résistances du haut. Afin de réaliser le réglage, appuyer sur la poignée (2), et sur le dispositif d'affichage, c'est la puissance programmée qui est affichée, tourner la poignée dans la direction des aiguilles d'une montre afin d'augmenter la puissance ou dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre afin de réduire la puissance. Afin de confirmer appuyer encore une fois sur la poignée.

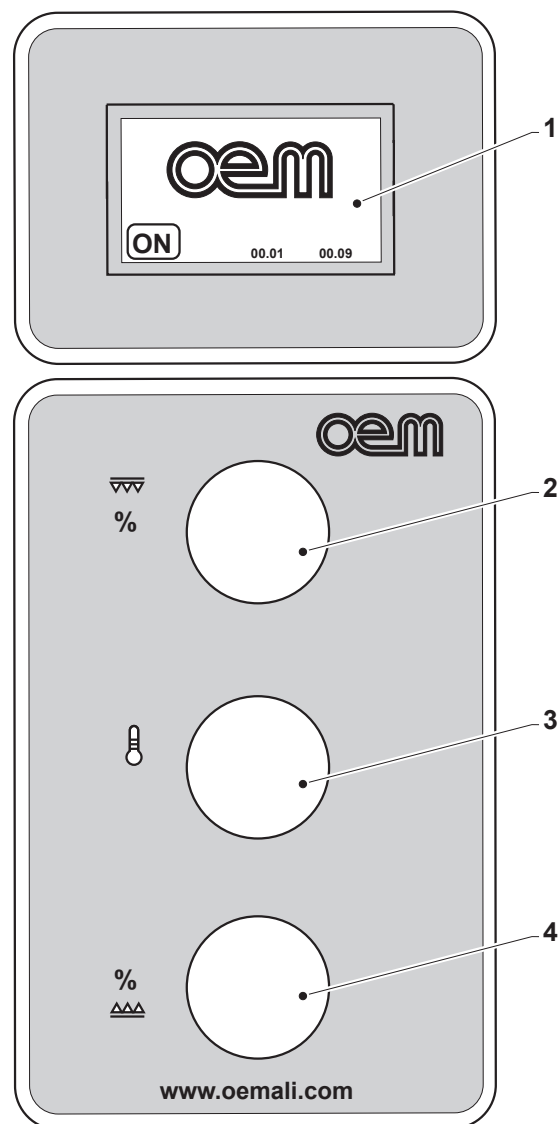
3) Potentiomètre température chambre

Avec le potentiomètre (3) il est possible de régler la température dans la chambre de cuisson. Afin de réaliser le réglage, appuyer sur la poignée (3), et sur le dispositif d'affichage, c'est la température qui est affichée, tourner la poignée dans la direction des aiguilles d'une montre afin d'augmenter la température ou dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre afin de réduire la température. Afin de confirmer appuyer encore une fois sur la poignée.

4) Potentiomètre résistance du bas

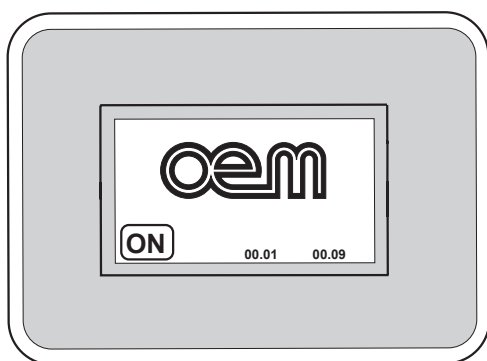
Avec le potentiomètre (4) il est possible de régler la puissance des résistances du bas. Afin de réaliser le réglage, appuyer sur la poignée (4), et sur le dispositif d'affichage, c'est la puissance qui est affichée, tourner la poignée dans la direction des aiguilles d'une montre afin d'augmenter la puissance ou dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre afin de réduire la puissance. Afin de confirmer appuyer encore une fois sur la poignée.

FIG. 1



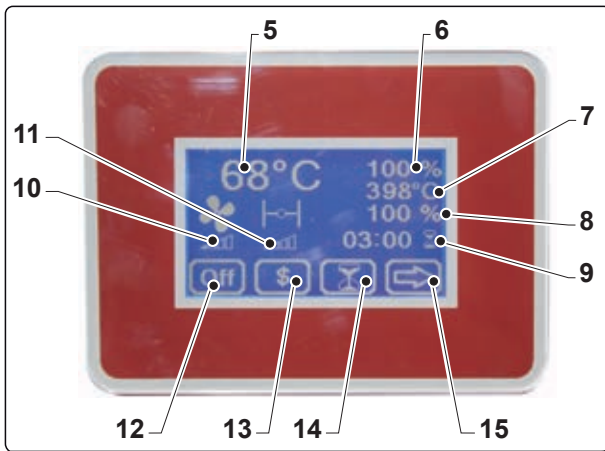
5.2 DISPOSITIF D'AFFICHAGE

Après avoir connecté la tension au four, sur le dispositif d'affichage apparaît l'écran suivant



>>>>

Le dispositif d'affichage est tactile et en appuyant d'un doigt sur la touché « ON » le four se met en marche et l'écran suivant est affiché:



Légenda:

- 5) Température réelle chambre de cuisson.
- 6) Puissance résistances du haut programmée à travers le potentiomètre.
- 7) Température de cuisson programmée à travers le potentiomètre.
- 8) Puissance résistances du bas programmée à travers le potentiomètre
- 9) Temps de cuisson programmé.
- 10) Echelle indication vitesse ventilateur d'aspiration.
- 11) Echelle indication ouverture cheminée.
- 12) Touche pour éteindre le four.
- 13) Touche fonction economy.
- 14) Touche mise en marche temporisateur temps de cuisson programmé: lorsque le temps programmé est atteint, un avertisseur est activé.
- 15) Touche de coulisement des écrans; en appuyant sur la touche, l'on passe aux écrans suivants.

5.3 PROGRAMMATION DES VALEURS

En appuyant sur la touche "➡" (15) sur l'écran principal, l'on va affiche en séquence les écrans suivants:

Réglage vitesse d'aspiration



A l'aide de la touche "+" l'on va augmenter la vitesse tandis qu'avec la touche "-" l'on diminue la vitesse, en

appuyant sur la touche "⬅" l'on revient à l'écran préalable, en appuyant sur la touche "➡" l'on passe à l'écran suivant.

Réglage ouverture cheminée



A l'aide de la touche "+" l'on va augmenter l'ouverture de la cheminée tandis qu'avec la touche "-" l'on diminue son ouverture, en appuyant sur la touche "⬅" l'on revient à l'écran préalable, en appuyant sur la touche "➡" l'on passe à l'écran suivant.

Réglage temporisateur temps de cuisson



A l'aide de la touche "+" l'on va augmenter le temps tandis qu'avec la touche "-" l'on diminue le temps, en appuyant sur la touche "⬅" l'on revient à l'écran préalable, en appuyant sur la touche "➡" l'on passe à l'écran suivant.

Réglage cycle d'auto-nettoyage

A l'aide de la touche **"ON"** l'on active le cycle d'auto-nettoyage. Avec cette fonction le four lorsqu'il atteint 400°C s'éteint après 15 minutes.



En appuyant sur la touche **"OFF"** il est possible d'interrompre le cycle d'auto-nettoyage.

Fonction Economy

La fonction economy ne peut être activée qu'une fois lorsque le four a atteint la température programmée. Cette fonction permet de garder constante la température à l'intérieur de la chambre de cuisson en faisant marcher alternativement les résistances du dessus et du bas en garantissant ainsi une réduction de la consommation de courant.

En partant de l'écran principal, en appuyant sur la touche "**\$**" (13) il est possible d'activer la fonction **"ECONOMY"**, sur l'écran principal le symbole **"%**" (6 et 8) positionné à côté des valeurs de puissance de la résistance s'allument en clignotant. Il est possible d'arrêter la fonction **"ECONOMY"** en se déplaçant avec la touche "**↔**" jusqu'à ce que l'écran suivant est affiché:



En appuyant sur la touche **"OFF"** l'on arrête la fonction **"ECONOMY"**.

5.4 - 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.

5.4.a - Normes générales de cuisson sur le plan réfractaire

- Allumer le four au moins une heure et quinze minutes avant le début du travail.



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.

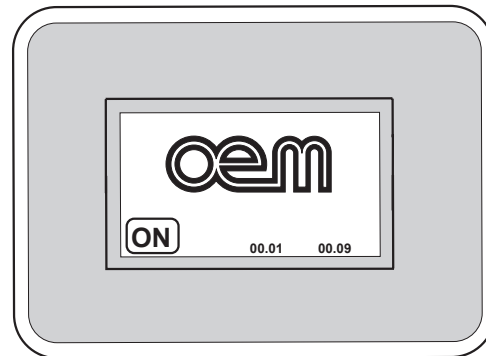
5.4.b Normes générales de cuisson sur moule à pizza

- 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».

5.4.c - Allumage du four

- En appuyant sur la touche "ON" sur le dispositif d'affichage (écran A) avant d'allumer le four, l'on affiche l'écran initial (écran B). Le four démarre avec les réglages mémorisés au moment du dernier allumage.

ECRAN A



ECRAN B



- Attendre que le four arrive à la température établie pour la cuisson de la pizza.

5.5 - CUISSON DE LA PIZZA

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



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.**

- Pendant la cuisson il est possible de modifier les paramètres à l'aide des touches comme précisé dans les paragraphes préalables.
- La cuisson terminée, ouvrir la porte d'accès du four et extraire la pizza cuite.

5.5.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.
- 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.



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

- 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..)

Ø Pizza	Type de cuisson	Temps
Ø 30/35	Réfractaire	3 min.
Ø 45/50	Réfractaire	6 min.
Plaque	Plaque	10 min.

5.6 - ALARMES PENDANT LE FONCTIONNEMENT

- Lorsque la centrale d'alimentation est connecté, le four procède à l'autodiagnostic afin de signaler de possibles pannes:

Alerte thermostat de sécurité



Alerte sur-température chambre (température supérieure à 460°C)



Alerte sonde chambre interrompue

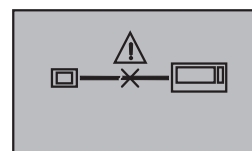


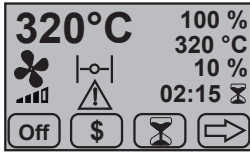
Alerte sonde chambre en court circuit



Toutes les alertes sont résolues à la suite de la remise à zéro de la machine en appuyant pendant longtemps sur la touche "R".

Alerte manque de communication avec le dispositif d'affichage (il est auto-rétabli si le dispositif d'affichage et la puissance recommencent à communiquer). Il est affiché 20 secondes après le manque de communication entre le dispositif d'affichage et la puissance. Il pourrait y avoir une panne de puissance.



Notice cheminée en panne

Le message est affiché lorsque la cheminée n'arrive pas à trouver sa position zéro. Il ne bloque pas le fonctionnement du four mais il est signalé par l'affichage du triangle danger sous l'image du four. Toutes les fois que l'on change la position de la cheminée, le dispositif cherche à nouveau à revenir à zéro.

5.7 - COMMENT ETEINDRE LE FOUR (Fig. 1)

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

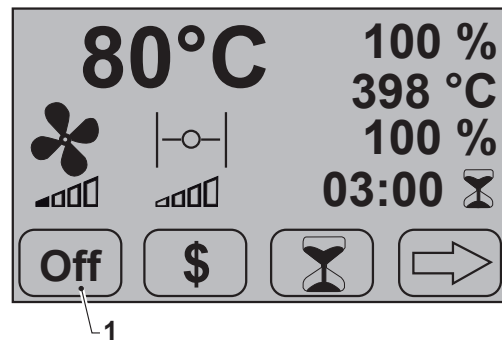
5.8 - MAUVAIS FONCTIONNEMENT, CAUSES ET REMEDES

- **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. 1



Chapitre 6

6.1 - ENTRETIEN ORDINAIRE ET PROGRAMME

6.1.a- Generalité



Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées avec le four éteint et froid, et avec l'interrupteur général déclenché 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)

- Se déplacer à l'intérieur du programme jusqu'à l'affichage de l'écran de la Figure 1.
- Presser la touche (1) pour démarrer le cycle de auto-nettoyage qui portera le four à une température de 400°C pendant 15 minutes ensuite il s'éteindra automatiquement.
- Le jour suivant le cycle de nettoyage, il est possible de brosser le plan réfractaire.

FIG. 1



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.

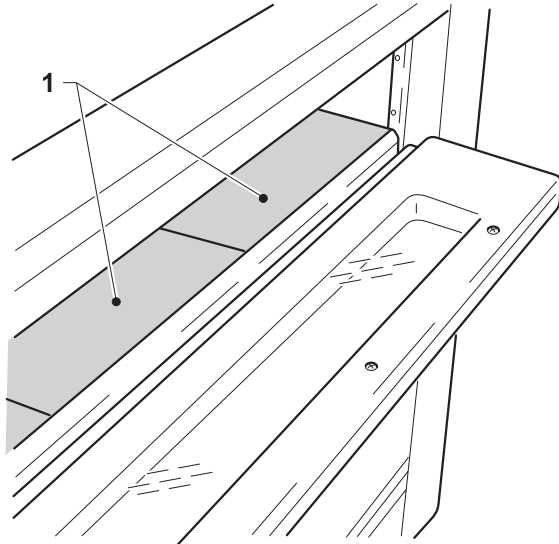
6.1.b.c - Nettoyage du plan réfractaire (Fig. 1)

- 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.

FIG. 2



6.1.d - Interventions d'entretien selon necessite

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

- Tourner l'écrou à ailettes (1) en position horizontale.
- Enlever l'équerre à "L" (2) complète de porte-lampe ensuite remplacer la lampe.

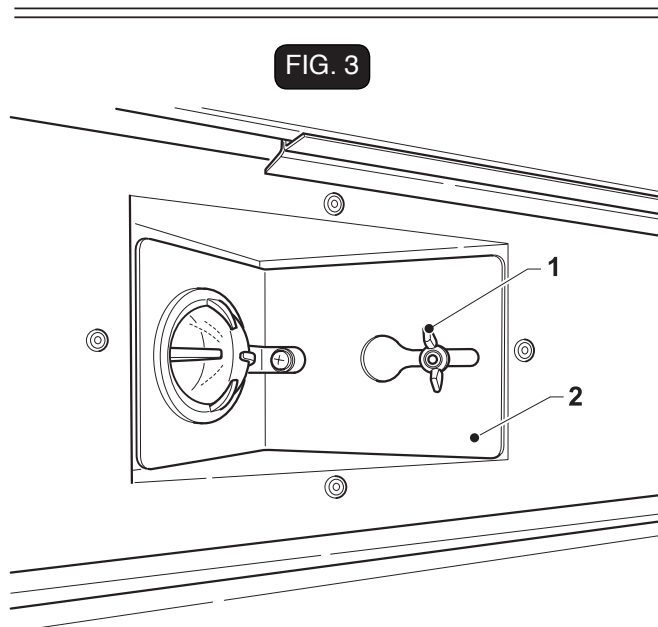


ATTENZIONE



La lampe est halogène; **NE PAS** la toucher par vos doigts.

FIG. 3



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.



ATTENTION



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.

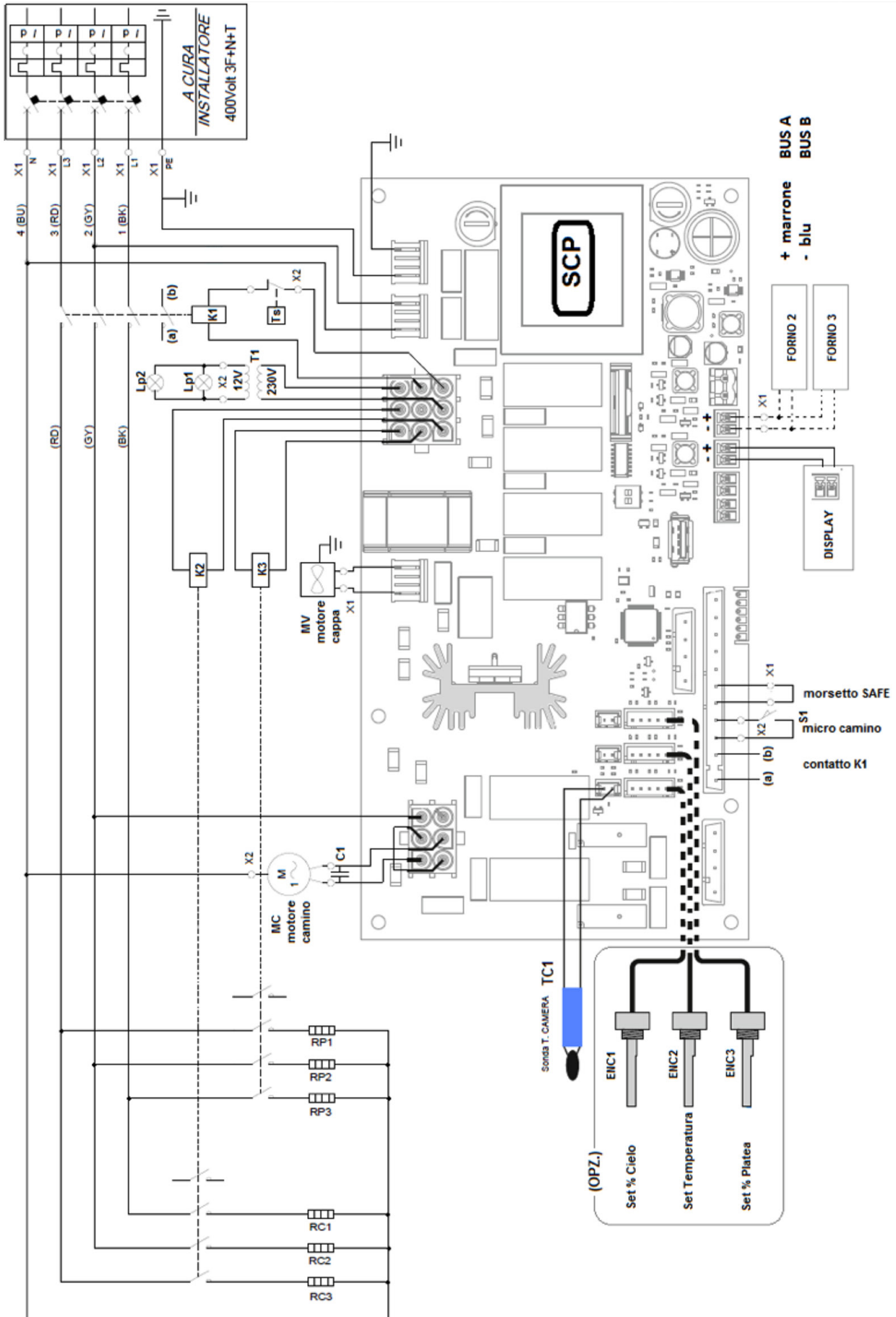


ATTENTION

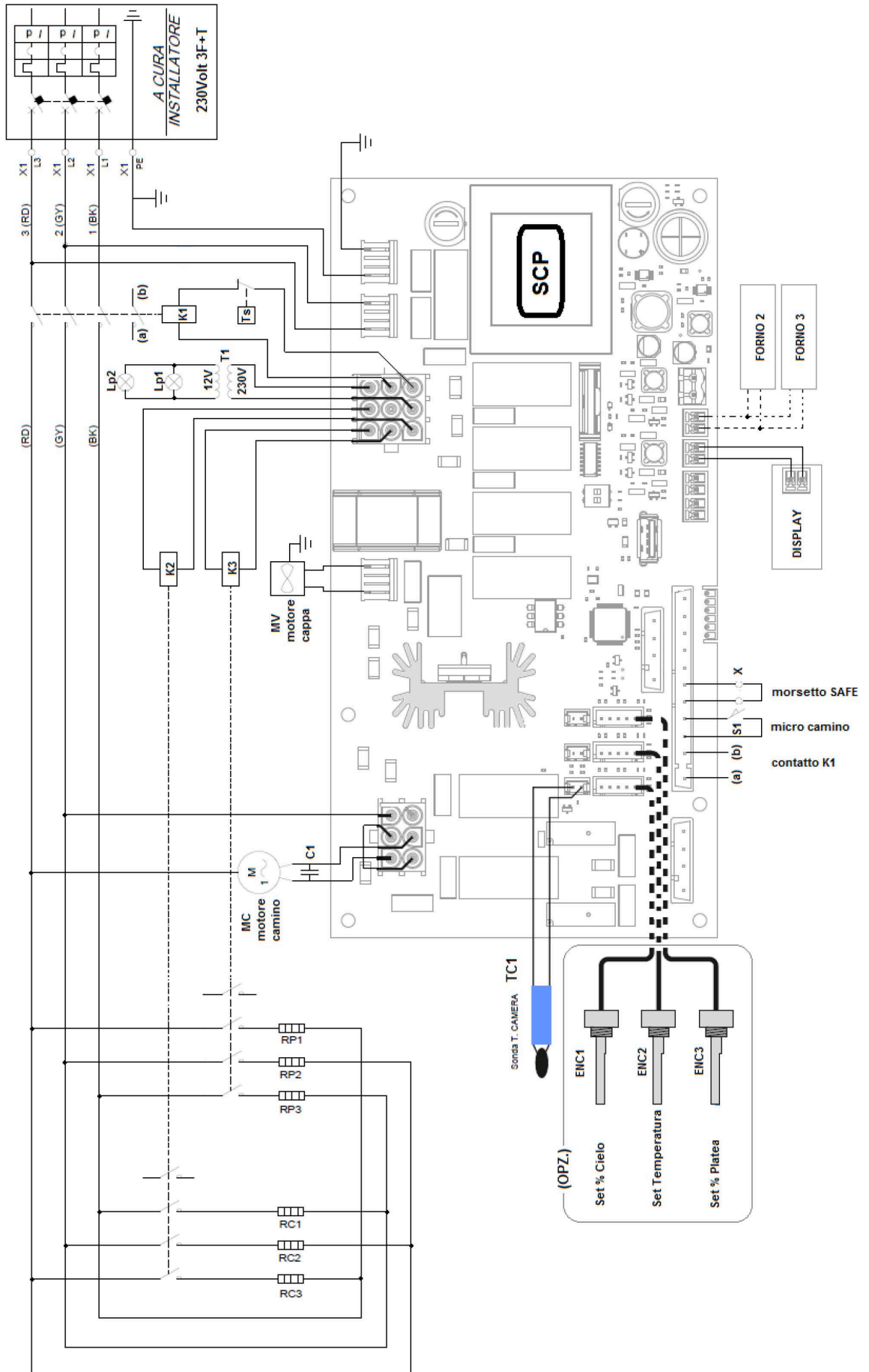


Toute irrégularité commise par le Client avant, pendant ou après l'élimination ou le démantèlement des composants de la machine, dans l'interprétation et l'application des Normes en Vigueur en matière reste à sa complète responsabilité.

SCHEMA FOUR "MILLENIUM" - 400 Volt 3F + N + T



SCHEMA FOUR "MILLENIUM" - 230 Volt 3F + T



LEGENDE

- RC1=** Résistance Ciel Ouverture (**435:** 230V - 1600W; **635S:** 230V - 1900W; **635L:** 230V - 2800W;
935: 230V - 2800W)
- RC2=** Résistance Ciel Centre (**435:** 230V - 1100W; **635S:** 230V - 1600W; **635L:** 230V - 2000W;
935: 230V - 2800W)
- RC3=** Résistance Ciel Fond (**435:** 230V - 1100W; **635S:** 230V - 1600W; **635L:** 230V - 2000W;
935: 230V - 2800W)
- RP1=** Résistance Surface inférieure Ouverture (**435:** 230V - 1600W; **635S:** 230V - 1900W; **635L:** 230V - 2800W;
935: 230V - 2800W)
- RP2=** Résistance Surface inférieure Centre (**435:** 230V - 1100W; **635S:** 230V - 1600W; **635L:** 230V - 2000W;
935: 230V - 2800W)
- RP3=** Résistance Surface inférieure Fond (**435:** 230V - 1100W; **635S:** 230V - 1600W; **635L:** 230V - 2000W;
935: 230V - 2800W)
- TC1=** Sonde Température
- S1=** Micro-interrupteur cheminée (fermé)
- K1=** Contacteur de puissance
- K2=** Contacteur résistance du haut
- K3=** Contacteur résistance du bas
- TS=** Thermostat de sécurité
- T1=** Transformateur 230V-12V 50VA
- LP1=** Lampe 12V - 20W
- LP2=** Lampe 12V - 20W
- MV=** Moteur hotte 230V - 250W
- MC=** Moteur cheminée
- C1=** Condensateur (x MC)
- DISPLAY=** Dispositif d'affichage tactile
- SCP=** Carte de puissance
- X=** Bornes pour augmentation de puissance
- X1=** Bornes d'alimentation

Pour version top seulement

- ENC1=** Encodeur réglage % puissance résistances du haut
- ENC2=** Encodeur réglage température chambre
- ENC3=** Encodeur réglage % puissance résistances du bas

DEUTSCH

<p>ABSCHNITT 1 Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer 1.1 ALLGEMEINE ANMERKUNGEN Seite DE-3 1.2 BEZUGSNORMEN Seite DE-4 1.3 BESCHREIBUNG DER SYMBOLE Seite DE-4 1.4 ZUSAMMENSETZUNG DER MASCHINE Seite DE-4 1.5 VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES EINKÄUFERS Seite DE-5 1.6 NOTVERFAHREN IM BRANDFALL Seite DE-5 1.7 EXPLOSIONSGEFAHR Seite DE-5 1.8 SCHALLDRUCKPEGEL Seite DE-5</p> <p>ABSCHNITT 2 Abschnitt für Fachtechniker - AUSSENMASSE Seite DE-6 2.1 TECHNISCHE MERKMALE Seite DE-7 2.2 TRANSPORT Seite DE-8 2.2.a Sendung Seite DE-8 2.2.b Verpackungsheben Seite DE-8 2.2.c Einlagerung Seite DE-8 2.3 EINGANGSPRÜFUNG Seite DE-9 2.4 AUSPACKEN Seite DE-9 2.5 IDENTIFIKATION DER KOMPONENTEN Seite DE-10 2.6 IDENTIFIKATION DER MASCHINE Seite DE-10</p> <p>ABSCHNITT 3 Abschnitt für Fachtechniker 3.1 GERÄT-AUFHEBEN Seite DE-11 3.2 ZUSAMMENBAU DER KOMPONENTEN Seite DE-11 3.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS Seite DE-14 3.3.a Elektrischer Ofenanschluss Seite DE-14 3.3.b Elektrischer Rauchsaugeranschluss Seite DE-15 3.3.c Elektrischer Anschluss unter Backöfen und Anschluss des Rauchabzugsvorrichtungssignals Seite DE-15 3.3.d Anschluss der Heizzelle (Optional) Seite DE-15 3.3.e Anschluss Leistungsbegrenzer Seite DE-15 3.3.f Äquipotentieller Anschluss Seite DE-16 3.4 OFENPOSITIONIEREN Seite DE-16 3.4.a Schornsteinanschluss Seite DE-17 3.5 ERSTES STARTEN Seite DE-17</p> <p>ABSCHNITT 4 Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer 4.1 BENUTZUNG UND GEBRAUCHSGEGENANZEIGEN Seite DE-18 4.2 SICHERHEITSSCHILDER Seite DE-18 4.3 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN Seite DE-19 4.4 BENUTZERSTELLEN Seite DE-19 4.5 FLÄCHEN MIT RESTLICHEN GEFAHRLAGEN Seite DE-19</p>	<p>ABSCHNITT 5 Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer 5.1 STEUERTAFEL Seite DE-21 5.2 ANZEIGE Seite DE-21 5.3 WERTEINSTELLUNG Seite DE-22 5.4 OFENVORBEREITUNG Seite DE-24 5.4.a Allgemeine Anweisungen zum Backen an hitzebeständiger Fläche Seite DE-24 5.4.b Allgemeine Anweisungen zum Backen in Backform Seite DE-24 5.4.c Ofenanheizen Seite DE-24 5.5 PIZZABACKEN Seite DE-25 5.5.a Zum guten Ergebnis des Pizzabackens Seite DE-25 5.6 ALARMENTSTEHUNG WÄHREND DES OFENFUNKTIONIERENS Seite DE-25 5.7 AUSSCHALTUNG Seite DE-26 5.8 BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFE Seite DE-26</p> <p>ABSCHNITT 6 Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer 6.1 ORDENTLICHE UND EINGEPLANTE INSTANDHALTUNG Seite DE-27 6.1.a Allgemeine Daten Seite DE-27 6.1.b Ordentliche Instandhaltung Seite DE-27 6.1.b - a Selbstreinigungszyklus Seite DE-27 6.1.b - b Aussenreinigung Seite DE-27 6.1.b - c Reinigung der hitzebeständigen Fläche Seite DE-28 6.1.c Planmäßige Instandhaltung Seite DE-28 6.1.d Instandhaltung nach Bedarf Seite DE-28 6.1.d - a Lampe - Ersatzverfahren Seite DE-28</p> <p>ABSCHNITT 7 Abschnitt für Fachtechniker 7.1 DEMONTAGE DER MASCHINE Seite DE-29 7.2 MASCHINENABBRUCH Seite DE-29 7.3 SCHADSTOFFENTSORGUNG Seite DE-29</p> <p>“MILLENIUM” BACKOFEN - SCHEMA - 400 Volt 3F + N + T Seite DE-30 “MILLENIUM” BACKOFEN - SCHEMA - 230 Volt 3F + T Seite DE-31 LEGENDE Seite DE-32</p>
---	---

ABSICHTLICH WEISS BELASSENE SEITE

Abschnitt 1

1.1 - ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

- Vor dem Maschinenstarten soll der Benutzer dieses Handbuch sorgfältig lesen, um die technischen Spezifikationen beachten sowie die Steuerverfahren der Maschine durchführen zu können.
- **Im Bezug auf den Maschinengebrauch ist eine gewisse Benutzerausbildungszeit vorher zu berücksichtigen.**
- Sich vor der Maschinenaufstellung versichern, daß die betroffene Fläche mit den Aussenmassen sowie dem Gewicht derselben vereinbar ist.
- Bei Aufstellung oder Entfernung von Maschinenteilen sind ausschliesslich für das jeweilige Gewicht sowie die jeweiligen geometrischen Merkmale des zu hebenden/bewegenden Teils geeignete Hebe-, Handlingmittel zu benutzen.
- Nur befugtes Fachpersonal darf die Maschine starten, einstellen und reparieren. Ausserdem soll es zur Durchführung der erforderlichen Verfahren auf dieses Handbuch Bezug nehmen.
- Die sich in der Maschine befindenden mechanischen und elektrischen Bestandteile sind durch mittels Schrauben totalgeschlossene Schutztafeln geschützt.
- **Sich vor der Reinigung und/oder der Instandhaltung der Maschine versichern, daß der Hauptschalter auf "OFF" (O) ist,** um die Maschine während der Verfahrensdurchführung auszuschalten.
- Die Stromzuführungsanlage des Einkäufers muss mit einem automatischen Auslösungssystem über dem Maschinenhauptschalter sowie mit einer angemessenen Erdungsanlage, die allen Unfallverhütungsmassnahmenanforderungen entspricht, versehen werden.
- Sollte der Benutzer am Hauptschalter oder neben demselben verfahren, ist die Spannung der Leitung, an der der Hauptschalter angeschlossen ist, auszuschalten.
- Bei Nachprüfungen und Instandhaltungsverfahren, bei denen die Schutz- sowie Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen sind, sind die Benutzer jeweils als verantwortlich zu betrachten. **Deshalb darf nur befugtes, technisches Fachpersonal diese Verfahren durchführen.**
- Sich versichern, daß alle Unfallverhütungs- u. Sicherheitsvorrichtungen (Schränken, Schutzvorrichtungen, Schutzkästen, Mikroschalter u. s. w.) einwandfrei funktionieren. Ist das nicht der Fall, sind dieselben zu reparieren.
- **Die Sicherheitsvorrichtungen sind nicht zu entfernen.**
- Zur Vermeidung persönlicher Gefahrlagen sind geeignete, den betroffenen Sicherheitsverordnungen entsprechende Mittel zu benutzen.
- Aus keinem Grund ist die elektrische, pneumatische oder irgendwelche andere Anlage aufzubrechen.
- Wenn die Maschine in Betrieb ist, ist sie nie unbeaufsichtigt zu lassen.
- Laut den geltenden Normen ist ausschliesslich eine Unfallverhütungsarbeitskleidung zu tragen.
- Bei Verfahren oder Reparaturen an Flächen, die direkt vom Boden nicht erreichbar sind, sind sichere, den geltenden Sicherheitsverordnungen entsprechende Leitern oder Hebesysteme zu benutzen.
- Sich bei Reparaturen neben oder unter der Maschine versichern, daß:
 - keine Inbetriebnahme von Elementen erfolgen kann und/oder sich keine unstabilen Teile an oder neben der Maschine befinden:
- Zur Durchführung von Verfahren an der Maschine sind die Hände nicht zu benutzen.
- Bewegliche Teile sind weder mit den Händen noch mit anderen Gegenständen zu stoppen.
- Neben der Maschine sind keine Streichhölzer, Feuerzeuge oder freie Flammen zu benutzen.
- **DIE ANMERKUNGEN AN DEN SCHILDERN AN DER MASCHINE SIND VOR VERFAHREN AN ODER NEBEN DERSELBEN SORGFÄLTIG ZU BEACHTEN.**
- Alle Schilder sollen deutlich lesbar sein, im Notfall ist ihre Stellung zu ändern, damit sie der Benutzer problemlos sehen kann.
- Ausserdem sind alle eventuell verschlissenen oder nicht mehr deutlich lesbaren Schilder zu ersetzen, die neuen Schilder sind bei der Ersatzteilabteilung zu verlangen.
- **Es ist verboten bei Maschinenbetrieb Reparaturen durchzuführen.**
- Bei Maschinenstörungen oder beschädigten Maschinenbestandteilen ist der Instandhaltungsverantwortliche zu kontaktieren, ohne willkürliche Reparaturen durchzuführen.
- **Die Maschine ist nur zum vorgesehenen, belegten Zweck zu gebrauchen.**
Die Maschine ist im Bezug auf technische Verfahrens-, Zeit-, Ortmerkmale gemäss der EG-Richtlinie sowie unter Beachtung der in dem Maschinenbenutzungsland geltenden Arbeitsgesundheits- und -sicherheitsnormen zu gebrauchen, sollten dieselben nicht vorhanden sein, ist die 89/391 EG-Richtlinie zu beachten.
- **Der Hersteller weist jegliche Haftung für Unfälle, Personen- oder Sachschäden von sich, die auf die mangelnde Beachtung der in diesem Handbuch aufgeführten Sicherheitsvorschriften und Betriebsanweisungen zurückzuführen sind.**

- **DIESE SICHERHEITSNORMEN ERGÄNZEN DIE JEWEILS ÖRTLICHEN GELTENDEN SICHERHEITSNORMEN.**
- **Rasch vorbereitete oder Notreparaturen sind NIE durchzuführen, da dieselben den Maschinenbetrieb sowie die Sicherheitsumstände des Benutzers beeinträchtigen könnten.**
- **IM ZWEIFELSFALLE IST FACHPERSONAL ZU KONTAKTIEREN.**
- **BEI AUFBRECHEN DER MASCHINE IM ELEKTRISCHEN, ELEKTRONISCHEN ODER MECHANISCHEN BEREICH SOWIE BEI NACHLÄSSIGEM MASCHINENGEBRAUCH LEHNT DER HERSTELLER IRGENDWELCHE HAFTUNG AB, DA GGF. IST NUR DER BENUTZER ALS VERANTWORTLICH ZU BETRACHTEN.**

1.2 - BEZUGSNORMEN

- Die Maschine und ihre Sicherheitsvorrichtungen sind nach den Normen, die in der Konformitätserklärung enthalten sind, gebaut worden.

1.3 - BESCHREIBUNG DER SYMBOLE

Viele Unfälle entstehen aus einer ungenügenden Kenntnis sowie aus der Nichtbeachtung der Sicherheitsregeln während des Maschinenbetriebs und der Instandhaltungsverfahren.

Zur Vermeidung von Unfällen sind alle Vorsichtsmassnahmen und Anmerkungen in diesem Handbuch sowie an den Schildern an der Maschine zu lesen, zu verstehen und zu beachten.

Zur Identifikation der sich in diesem Handbuch befindenden Sicherheitsnachrichten werden folgende Symbole benutzt:



GEFAHRLAGE

Dieses Symbol wird bei den Sicherheitsnachrichten des Handbuchs benutzt, wenn potentielle sowie Schwerverletzungs- oder Todgefährlagen vorhanden sind.



ACHTUNG

Dieses Symbol wird auch bei den Sicherheitsnachrichten des Handbuchs benutzt, wo Gefahrlagen, bei denen kleine Verletzungen oder Schäden entstehen können, benutzt.

Die Nachricht kann auch nur bei Gefahrlagen, die Maschinenbeschädigungen verursachen können, benutzt werden.



WICHTIG

Dieses Symbol ist als Vorsichtsmassnahme zu betrachten, um Verfahren, die die Lebensdauer der Maschine beeinträchtigen könnten, zu vermeiden, es wird auch bei wichtigen Hinweisen an den Benutzer verwendet.



Aus Deutlichkeitsgründen wird die Maschine in einigen Abbildungen dieses Handbuchs ohne Schutzvorrichtungen gezeigt. DIE MASCHINE IST NIE OHNE EINGebaUTE SCHUTZVORRICHTUNGEN ZU GEBRAUCHEN.

1.4 - ZUSAMMENSETZUNG DER MASCHINE

Die Maschinen des Herstellers sind das Ergebnis einer langjährigen Erfahrung.

- Die Backöfen können mit einer, zwei, drei Kammern (Digitalfunktion) versehen werden.
- Auf Wunsch ist eine entweder an der hinteren oder an der oberen Seite des Backofens anzubringende Rauchabzugsvorrichtung erhältlich, die mit der Schalttafel des Backofens gesteuert werden kann.
- Der/Die Ofen/Öfen werden durch eine mit Rädern versehene Traggrundfläche gestützt.

1.5 - VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES EINKÄUFERS

a) Vorbereitung des Anlagenaufstellungsorts.

- Der Einkäufer soll laut Hinweisen in dem Abschnitt "Maschinenaufstellung" eine Stützenfläche vorbereiten.

b) Elektrische Anschlussvorbereitung.

- Die Stromzuführungsanlage soll den geltenden Normen des Bestimmungslands entsprechen sowie mit einer angemessenen Erdungsanlage versehen werden.
- An der Zuführungsleitung an der oberen Seite der Maschine ist eine allpolige Trennungsvorrichtung anzubringen.
 - **Die elektrischen Speisekabel sind aufgrund des höchsten, von der Maschine benötigten Stromwerts zu dimensionieren, sodaß ein eventueller Stromabfall bei Vollast 2% unterschreitet.**

c) Rauchabzugsvorbereitung.

- Es ist notwendig einen Rauchabzug vorzubereiten; die Merkmale desselben sollen den Normen des Lands, in dem der Ofen aufgestellt wird, entsprechen.

b) Mittelleiter

- Die Anlage ist mit Mittelleiter versehen, daher ist eine dazu bestimmte, nach den geltenden Richtlinien identifizierte Klemme vorbereitet worden.

1.6 - NOTVERFAHREN IM BRANDFALL

- a) Im Brandfall ist der Hauptschalter und dadurch die Maschinenspannung auszuschalten.
- b) Zur Brandlöschung sind dafür geeignete Löscher zu benutzen.



Es ist verboten unter Spannungsumständen mit Wasser den Brand zu löschen.

1.7 - EXPLOSIONSGEFAHR

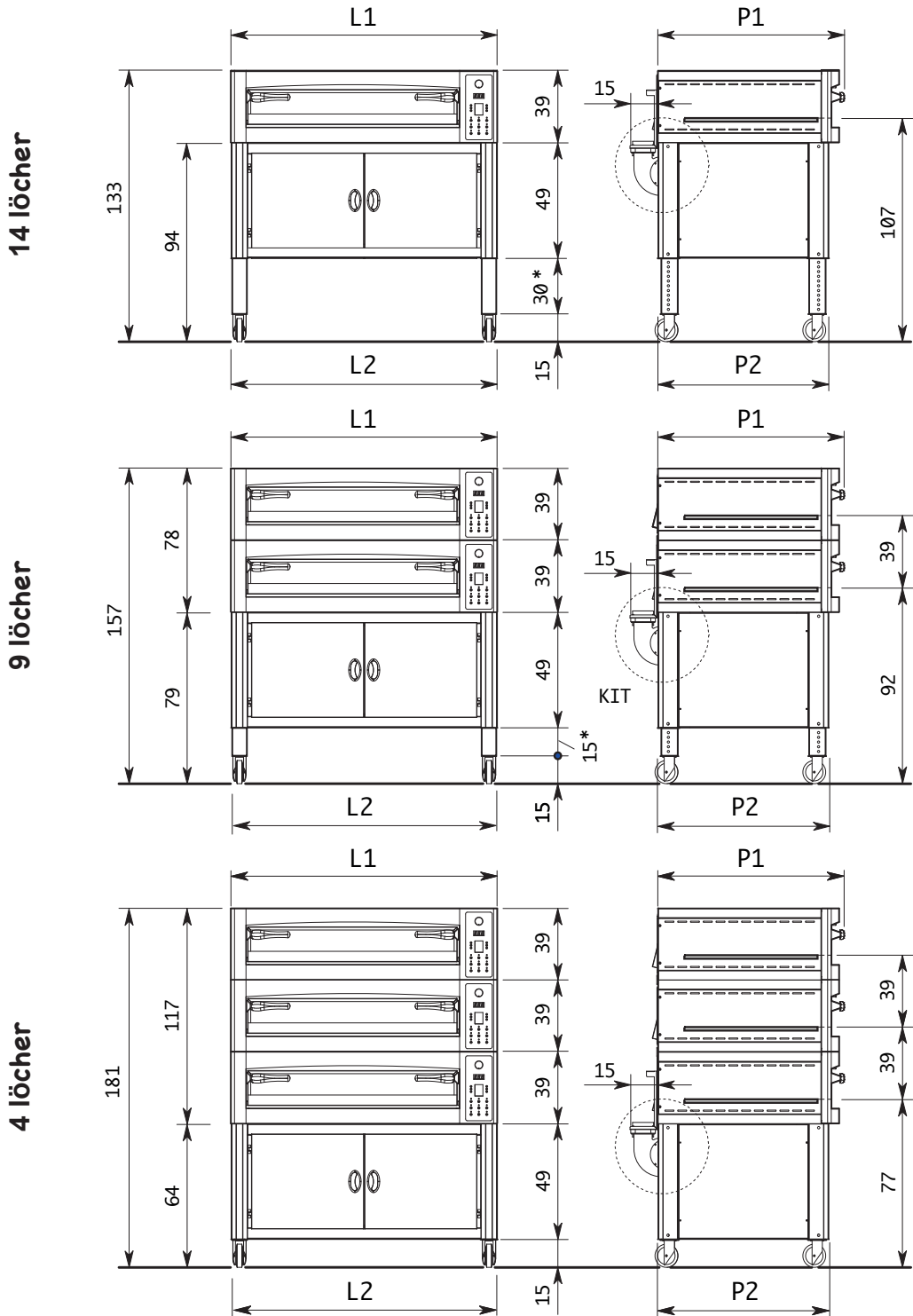
- Die Maschine ist für Benutzung in explosionsgefährlichen Räumen nicht geeignet.

1.8 - SCHALLDRUCKPEGEL

MILLENNIUM-Öfen sind so gebaut worden, daß der fort-dauernde gleichwertige gewogene A-Schalldruckpegel (dB) die maximal zulässige 70dB-Grenze unterschreitet.

Abschnitt 2

AUSSENMASSE



*Empfohlene Höhe

Masse in cm	Mod.	Innenabmessungen			Aussenabmessungen		Untergestell	
		L	P	A	L1	P1	L2	P2
	435	75	73	15	108	108	108	89,5
	635 S	75	108	15	108	146	108	124,5
	635 L	113	73	15	146	108	146	89,5
	935	113	108	15	146	146	146	124,5

2.1 - TECHNISCHE MERKMALE

Modell	435	635S	635L	935
Elektrischer Anschluss	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz
Leistung	7,1 kW	9,1 kW	12,8 kW	17,5 kW
Kabelquerschnitt	4 x 4 mm ² 230 V	4 x 4 mm ² 230 V	4 x 4 mm ² 230 V	4 x 4 mm ² 230 V
	5 x 4 mm ² 400 V	5 x 4 mm ² 400 V	5 x 4 mm ² 400 V	5 x 4 mm ² 400 V
Nettogewicht	160 kg	180 kg	190 kg	250 kg
Relative Feuchtigkeit	10 ÷ 80 %			

Abmessung	Position		OEM Art-Nr.	kW des elektrischen Widerstands	kW insgesamt
435	Decke	Mündungswiderstand	OMEE41100	1,6	7,1
		Mittewiderstände	OM20.00003	1,1	
		Bodenwiderstand	OM20.00004	1,1	
	Boden	Mündungswiderstand	OM20.00002	1,1	
		Mittewiderstände	OM20.00003	1,1	
		Bodenwiderstand	OM20.00004	1,1	
635L	Decke	Mündungswiderstand	OMEE38500	2,8	12,8
		Mittewiderstände	OM20.00006	2	
		Bodenwiderstand	OM20.00007	2	
	Boden	Mündungswiderstand	OM20.00005	2	
		Mittewiderstände	OM20.00006	2	
		Bodenwiderstand	OM20.00007	2	
635S	Decke	Mündungswiderstand	OMEE37300	1,9	9,9
		Mittewiderstände	OM20.00008	1,6	
		Bodenwiderstand	OM20.00009	1,6	
	Boden	Mündungswiderstand	OMEE41100	1,6	
		Mittewiderstände	OM20.00008	1,6	
		Bodenwiderstand	OM20.00009	1,6	
935	Decke	Mündungswiderstand	OMEE38800	3,5	17,5
		Mittewiderstände	OM20.00010	2,8	
		Bodenwiderstand	OM20.00011	2,8	
	Boden	Mündungswiderstand	OMEE38500	2,8	
		Mittewiderstände	OM20.00010	2,8	
		Bodenwiderstand	OM20.00011	2,8	

2.2 - TRANSPORT

2.2.a - Sendung (Abb. 1)

Die Maschine wird in einem Umreifungskarton an einer durch Schrauben befestigten Holzpalette positioniert.

Die Maschinensendung kann wie folgt erfolgen:

- a) LKW
- b) Luftweg
- c) See
- d) Bahn

Die Wahl unter den verschiedenen Sendungsmöglichkeiten ist beim Vertragsabschluss zwischen Lieferanten und Einkäufer zu vereinbaren.



WICHTIG

Die die Maschine enthaltende Verpackung ist vor Witterungen zu schützen, es ist verboten an der Verpackung andere Kisten oder Materialien zu positionieren.

2.2.b - Verpackungsheben (Abb. 2)

Die Handhabung der Schachtel soll ganz sorgfältig erfolgen. Zur Durchführung der Hebe- sowie Positionierverfahren der Schachtel sind für das Gewicht derselben geeignete Hebemittel auszuwählen.

Die Schachtel ist mit Kran oder Flaschenzug mit geeigneten Riemen oder mit einem Gabelstapler, wobei die Gabeln in die dazu bestimmten Zinken einzusetzen sind, aufzuheben.



GEFAHRLAGE

Nur befugtes Fachpersonal darf Hebe- und Handlungverfahren durchführen.

Der Hersteller weist jegliche Haftung für Personen- oder Sachschäden von sich, die auf die mangelnde Beachtung der geltenden Sicherheitsnormen für Heben und Transportieren von Materialien inner- oder außerhalb des Werks zurückzuführen sind.

2.2.c - Einlagerung



WICHTIG

Die Kiste, die die Maschine enthält, ist bei Einlagerung derselben vor Witterungen zu schützen, es ist verboten an der Kiste andere Kisten oder Materialien zu positionieren.

ABB. 1

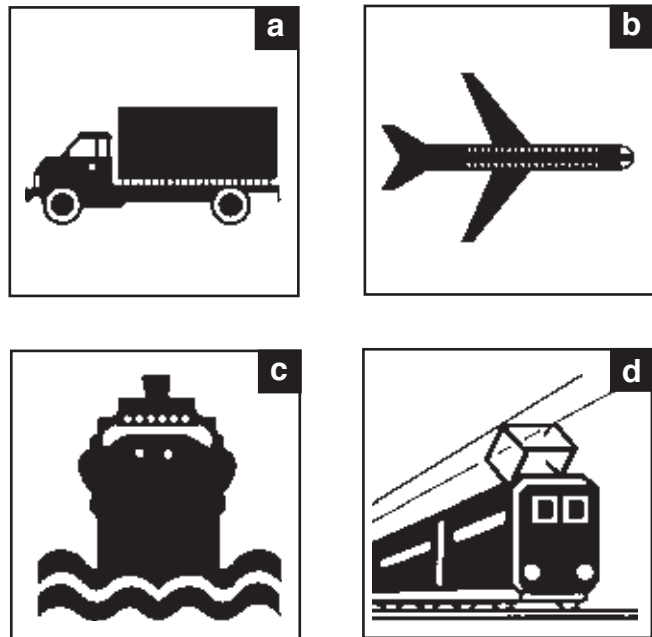
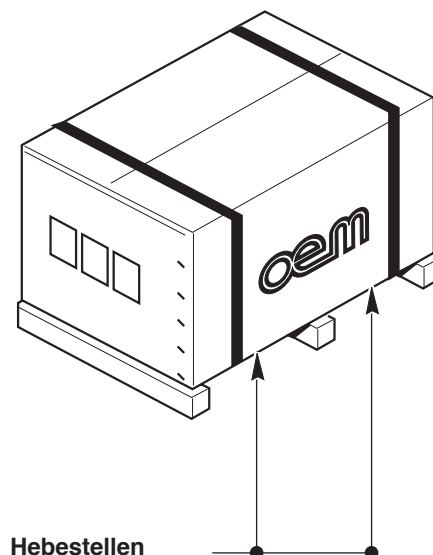


ABB. 2



2.3 - EINGANGSPRÜFUNG

Sich beim Eingang der Lieferung versichern, daß die Verpackung unversehrt und bei Sicht unbeschädigt ist. Ist das der Fall, ist die Verpackung laut Pos 2.4 zu entfernen, vorausgesetzt, daß keine anderweitigen Hinweise (mit Ausnahme andersartiger Herstelleranweisungen). Sich versichern, daß das Gebrauchshandbuch sowie die in dem Frachtbrief angegebenen Komponenten in der Verpackung vorhanden sind.

Sollten Schäden oder Mängel festgestellt werden:

- a- Ist die Speditionsfirma und Ihr Vertreter, sowohl telefonisch als auch schriftlich, mit Empfangsanzeige, darüber zu informieren;
- b- Der Hersteller ist auch darüber zu informieren.



WICHTIG

Der Ofen besteht aus drei verschiedenen Teilen: Stütze, Ofen, Deckel oder Abzugshaube. Jedes Teil wird separat verpackt; bei der Montage werden die Bestandteile zusammengesetzt.

2.4 - AUSPACKEN (Abb. 3)

Zur Entfernung der Maschine von der Verpackung wie folgt vorgehen:

- Die Befestigungsumreifungen (1) des Kartons schneiden.
- Die Klammern des Verpackungskartons (2) entfernen, um denselben aufzumachen.
- Die Pappenhülle (2) entfernen.
- Sich versichern, daß alles unversehrt ist.
- Die Tür (3) des Ofens öffnen, den Karton, die das feuerfeste Material fest hält sowie die losen Komponenten entfernen.
- Sich versichern, daß der eingegangene Lieferumfang der Begleitkolliliste entspricht.



ACHTUNG



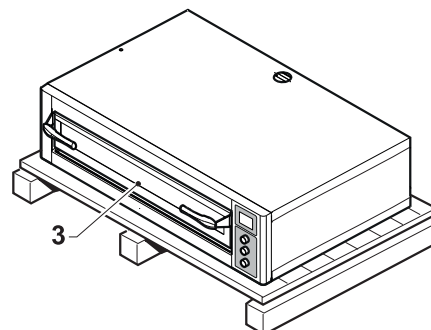
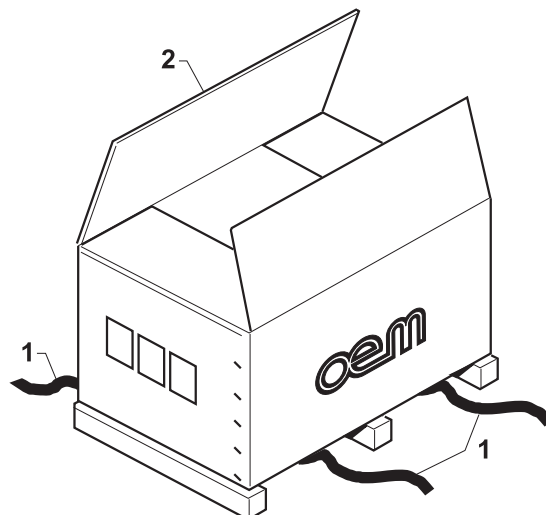
Die Verpackungselemente (Plastikbeutel, Pappe, Nägel u.s.w. ...) sind fern von der Reichweite der Kinder zu halten, da sie als potentielle Gefahrquellen zu betrachten sind, daher sind sie zu sammeln und an die dazu bestimmten Recyclingstellen zu schicken.



WICHTIG

Die Bekanntgabe bez. eventueller Schäden oder Mängel/Nonkonformitätsartikel soll umgehend, allerdings innerhalb von 8 Tagen vom Eingangsdatum der Maschine erfolgen. Ansonsten wird die Ware als angenommen betrachtet.

ABB. 3



2.5 - IDENTIFIKATION DER KOMPONENTEN (Abb. 4)

1. Datenschild
2. Ofen 1
3. Ofen 2 (auf Verlangen)
4. Stütze (auf Verlangen)
5. Räder
6. Schalttafel
7. Saugsatz
8. Touch-Display

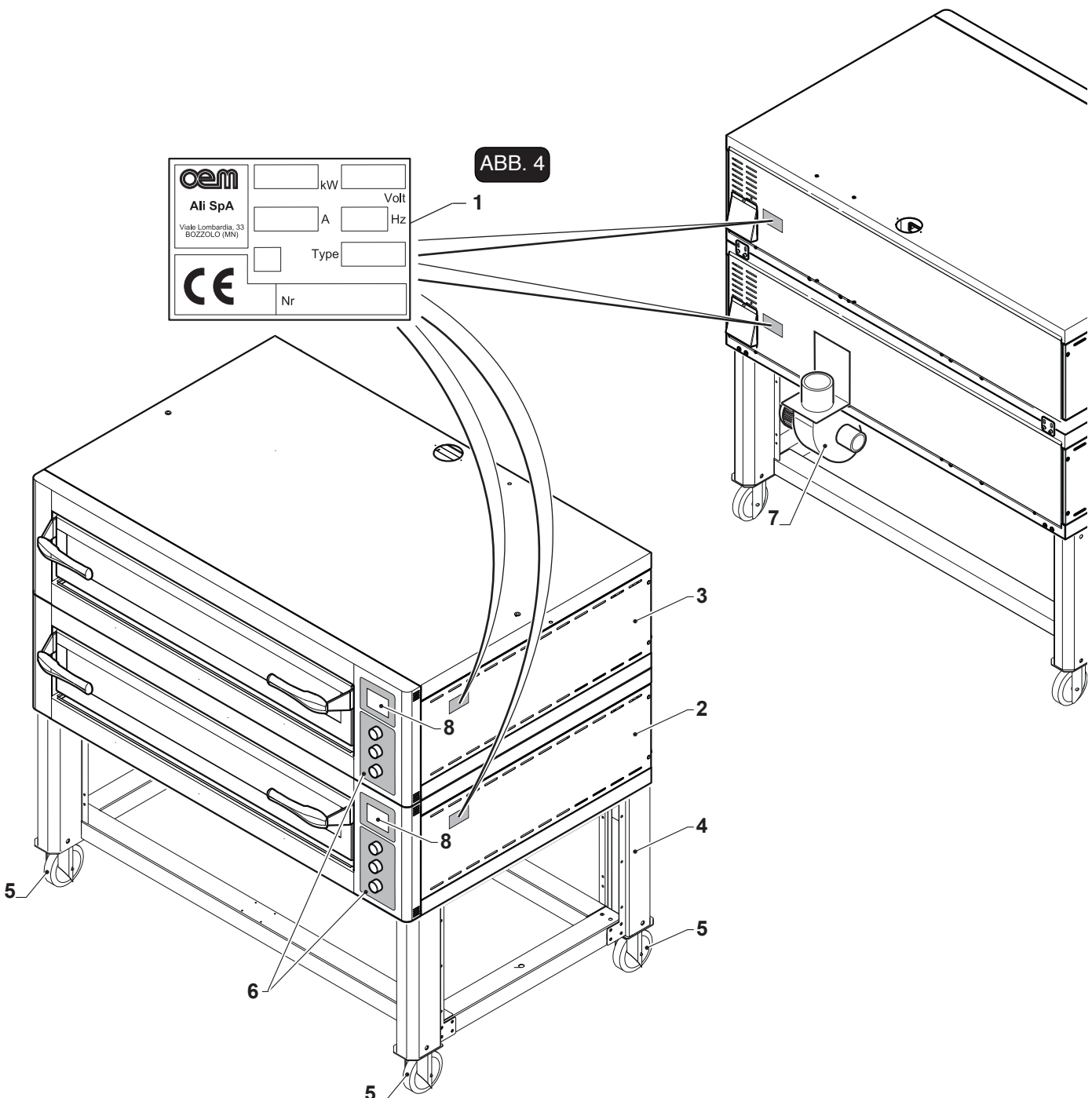
2.6 - IDENTIFIKATION DER MASCHINE (Abb. 4)

Die Kenn-Nummer der Maschine sowie die Daten zur Identifikation der Maschine sind an einem Schild (1) an der Maschinengrundfläche geprägt.



WICHTIG

Bei eventuellen Anfragen nach technischer Wartung oder bei Ersatzteilbestellungen ist die Kenn-Nummer der Maschine immer anzugeben.



Abschnitt 3



GEFAHRLAGE

ABB. 1

Nur befugtes Fachpersonal darf die in diesem Abschnitt beschriebenen Verfahren durchführen.

3.1 - GERÄT-AUFHEBEN (Abb. 1)

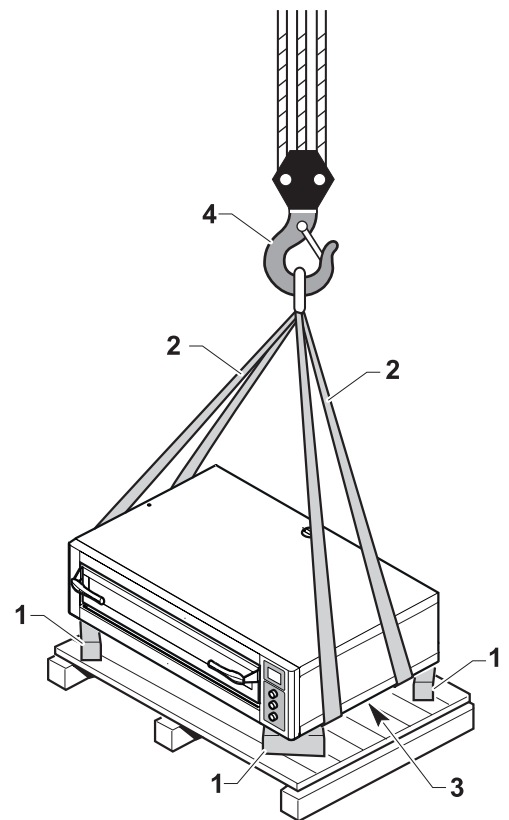
Das Gerät ist durch einen Kran oder einen Flaschenzug wie folgt aufzuheben:

- Der Ofen ist von seinen vier Seiten abwechselnd durch einen Hebel zu heben, dabei vorsichtig vorgehen, um die Tafeln nicht zu beschädigen; unter dem Ofen sind Unterlagen (1) anzubringen.
- Unter der Backofengrundfläche zwei je nach dem Gerätgewicht richtig dimensionierte Gurte (2) positionieren bzw. mit dem Haken (4) eines Krans oder eines Flaschenzugs verbinden.



ACHTUNG

Zum Aufheben der Stahlseile nicht benutzen, da der Aussenmantel dadurch beschädigt werden könnte.



3.2 - ZUSAMMENBAU DER KOMPONENTEN

Montage der fahrbaren Stützstruktur



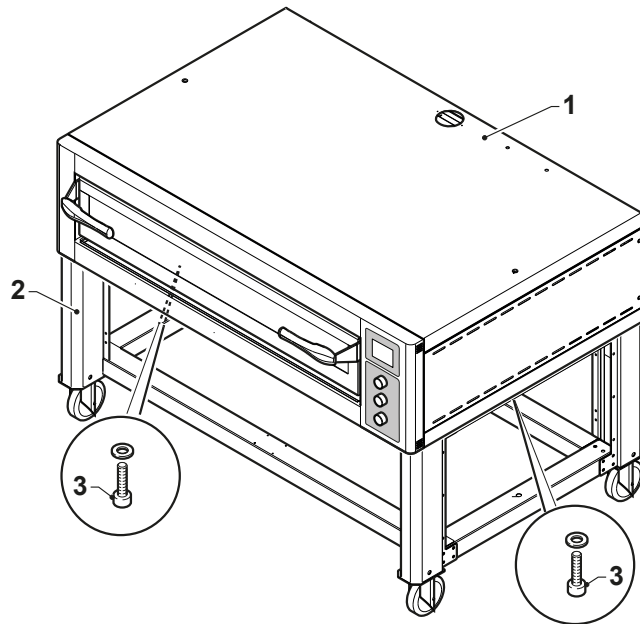
WICHTIG

Zur Montage des fahrbaren Untergestells sind die Vorschriften in dem mit demselben gelieferten Handbuch zu beachten.

ABB. 2

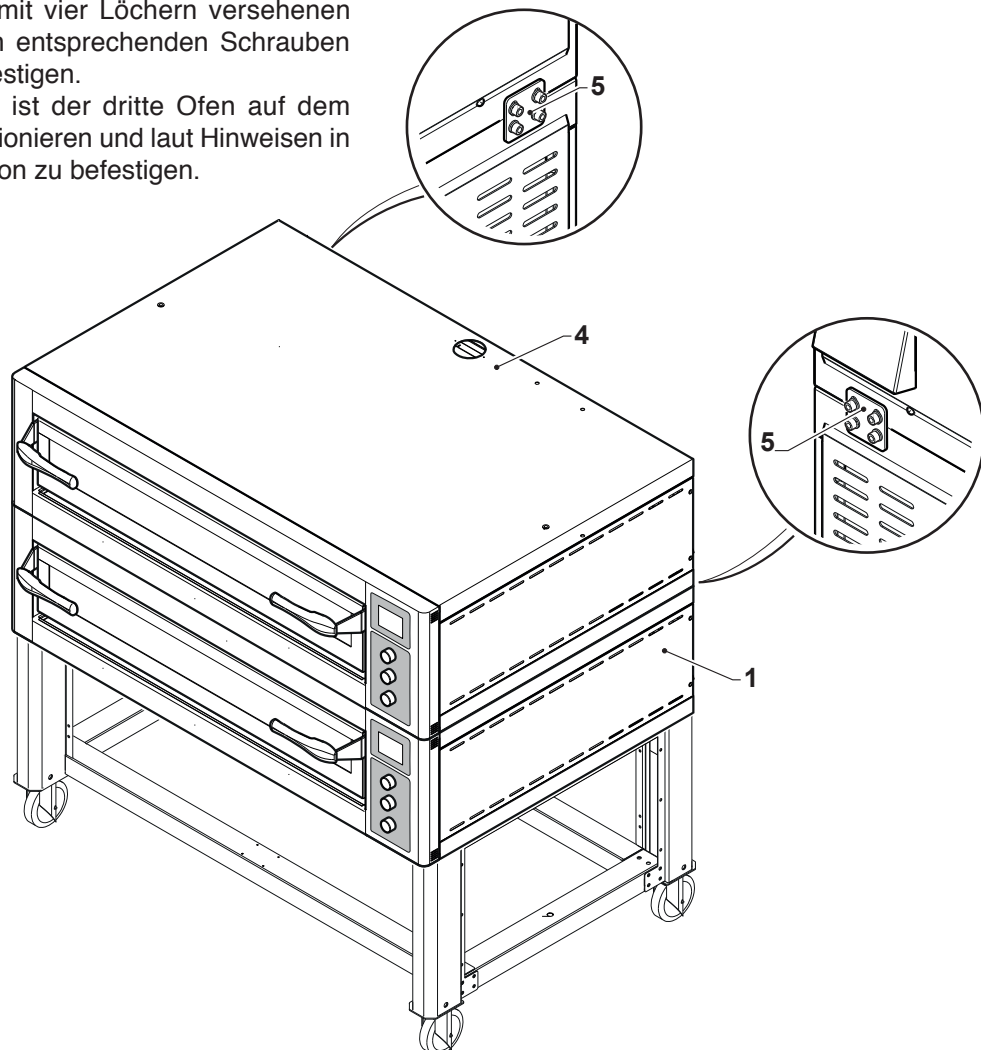
Montage von Einzelkammeröfen (Abb. 2)

- An dem Untergestell (2) den Backofen (1) positionieren und es an der rechten und linken Seite mit den Schrauben (3) befestigen.

**Montage der Zwei- oder Dreikammeröfen (Abb. 3)**

- Bei Zweikammerbacköfen ist der zweite Ofen (4) an dem ersten (1) zu positionieren, danach sind die Backöfen durch die mit vier Löchern versehenen Plättchen (5) mit den entsprechenden Schrauben und Scheiben zu befestigen.
- Bei Dreikammeröfen ist der dritte Ofen auf dem zweiten Ofen zu positionieren und laut Hinweisen in der vorh erigen Position zu befestigen.

ABB. 3



Rauchsauger (Zubehör) - Montage (Abb. 4)

ABB. 4

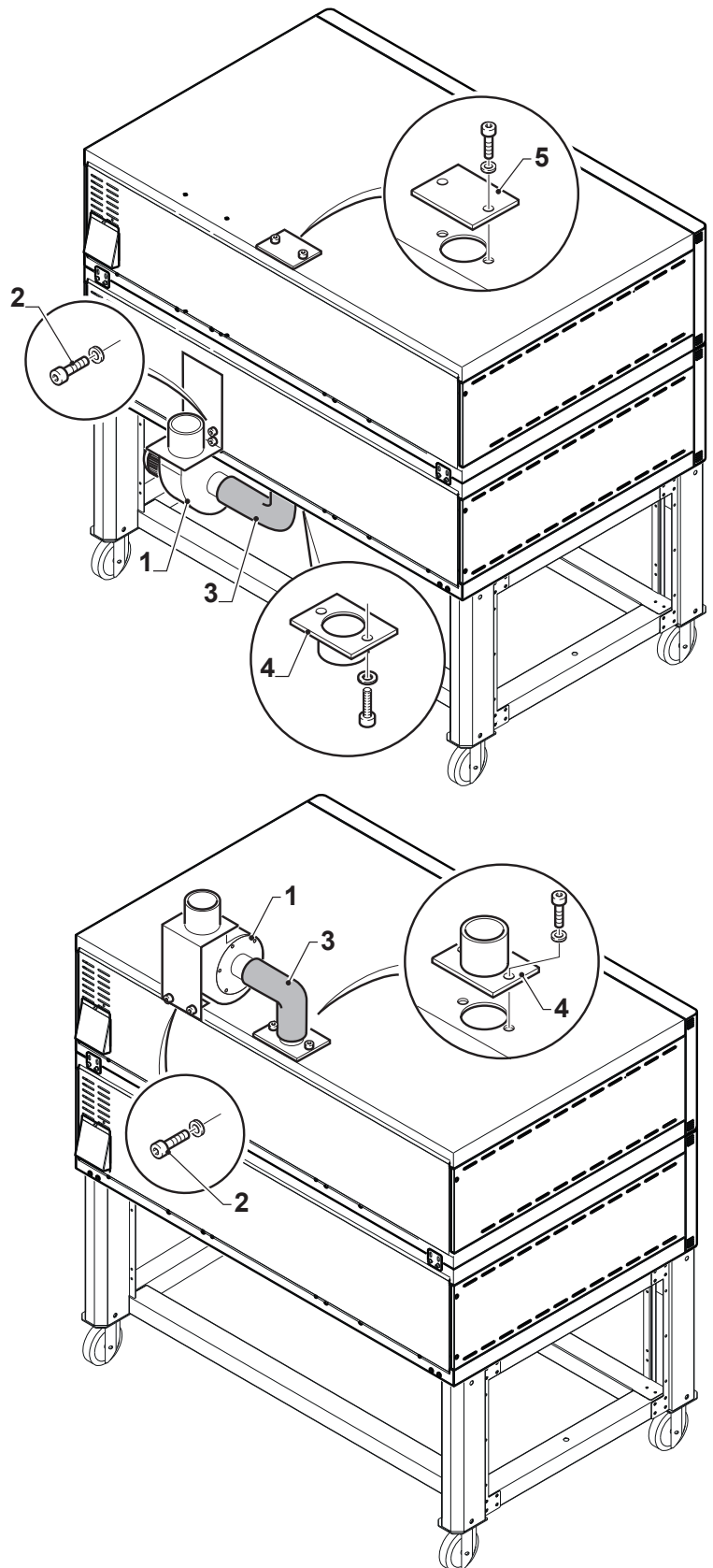
Je nach Bedarf ist es möglich, einen Rauchsauger auf der Unterseite oder auf der Oberseite des Ofens zu installieren.

Installation auf der Unterseite

- Der Rauchsauger (1) ist an dem untersten Ofen zu montieren, dabei ist die Ofengrundfläche mit den mitgelieferten Schrauben (2) an der Ofengrundfläche zu befestigen.
- Der Rauchsauger (1) ist mit den mittels Schrauben und Muttern zu befestigenden Distanzstücken an der Auflage zu montieren.
- Mittels des Rohrs (3) ist die Saugdüse mit der Kaminöffnung zu verbinden.
- Verschließen Sie den oberen Teil des Kamins mit der gelieferten Platte (5).

Installation auf der Oberseite

- Montieren Sie den Sauger (1) auf der Oberseite des Ofens, indem Sie den Ständer mit den vorgesehenen Schrauben (2) befestigen.
- Der Rauchsauger (1) ist mit den mittels Schrauben und Muttern zu befestigenden Distanzstücken an der Auflage zu montieren.
- Mittels des Rohrs (3) ist die Saugdüse mit der Kaminöffnung zu verbinden.



3.3 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



GEFAHRLAGEN

- Die elektrische Speiseleitung ist mit einem angemessenen, allpoligen **LEITUNGSTRENNSCHALTER** (automatischen, thermomagnetischen oder differentialen Schalter) zu versehen, der vor dem Steuereinheitshauptschalter zu positionieren ist bzw. eine mindestens 3 mm Kontaktöffnung haben muss.
- Die Erdungsanlage muss den elektrischen, jeweils örtlich geltenden Bestimmungen entsprechen.
- Die elektrischen, mitgelieferten Speisekabel sind je nach der maximalen Stromaufnahme dimensioniert.
- Die auf die elektrische Speiseleitung bezogenen Daten müssen den Daten an dem Typenschild sowie denjenigen in der die technischen Merkmale enthaltenden Tabelle, die sich in dem einleitenden Teil dieses Handbuchs befindet, entsprechen.



GEFAHRLAGE

Vor der Durchführung des elektrischen Anschlusses sichergehen, daß der **LEITUNGSTRENNSCHALTER** ausgeschaltet ist (die Leitung steht nicht unter Spannung).



WICHTIG

Der Leitungstrennschalter an der oberen Seite des Backofens muss leicht zugänglich sein.



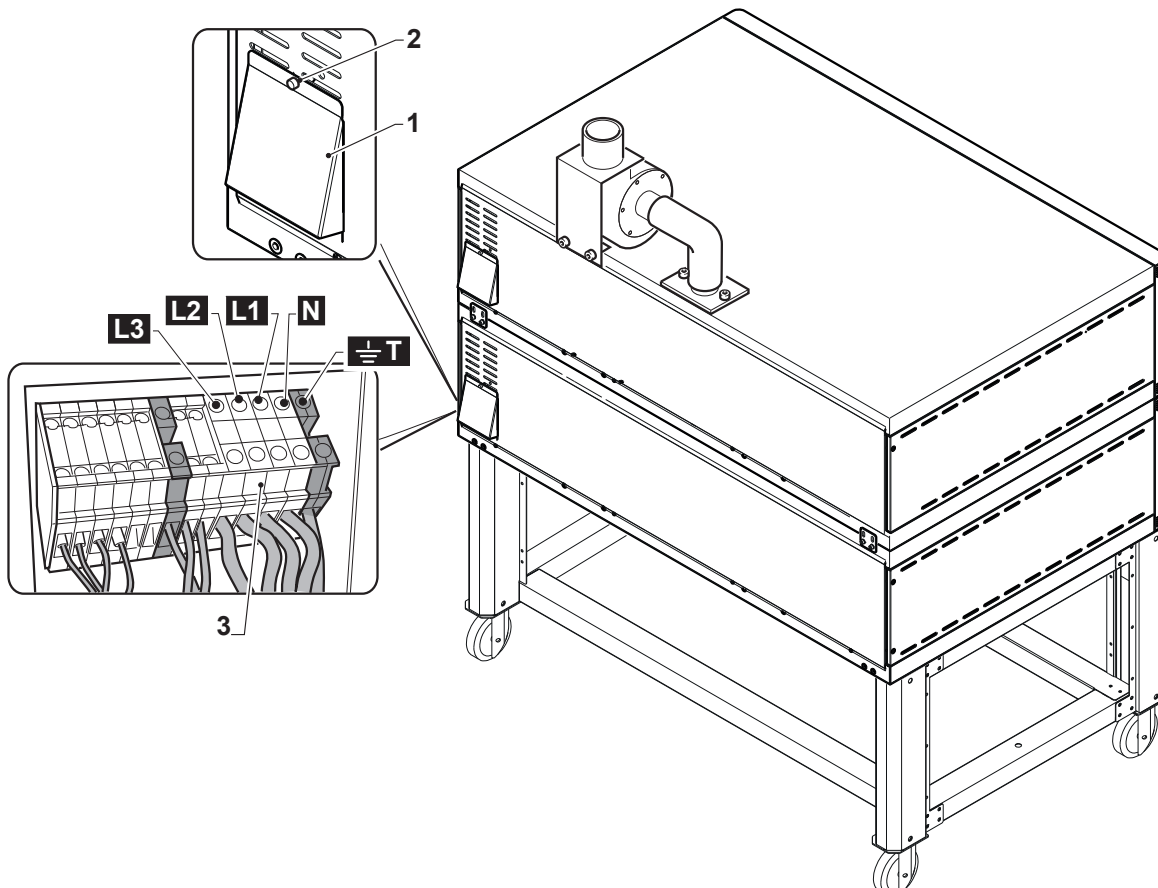
GEFAHRLAGE

Im Bezug auf Zwei- und Drei-Kammer-Backöfen muss jeder Ofen an einem dazu bestimmten Leitungstrennschalter angeschlossen werden, es ist nicht möglich, an einem einzigen Leitungstrennschalter mehrere Öfen anzuschliessen.

3.3.a - Elektrischer Ofenanschluss (Abb. 5)

- Die Schraube (2) abschrauben und den Kasten (1) entfernen.
- Das Kabel mit dem Klemmenbrett (3) verbinden.
- Die Phasen mit den Klemmen L1, L2 u. L3, verbinden, den Nullleiter mit der Klemme N verbinden bzw. die Erde mit der Klemme T verbinden.
- Den Kasten (1) wieder einbauen.

ABB. 5



3.3.b - Elektrischer Rauchsaugeranschluss (Abb. 6)

- Die Schraube (2) abschrauben und den Kasten (1) entfernen.
- Das Kabel mit dem Klemmenbrett (4) verbinden.
- Die Phase mit der Klemme MV8 verbinden, den Nullleiter mit der Klemme MV9 verbinden, die Erde mit der Klemme T1 verbinden.



WICHTIG

Die Rauchabzugsvorrichtung ist für irgendwelchen Backofen geeignet.

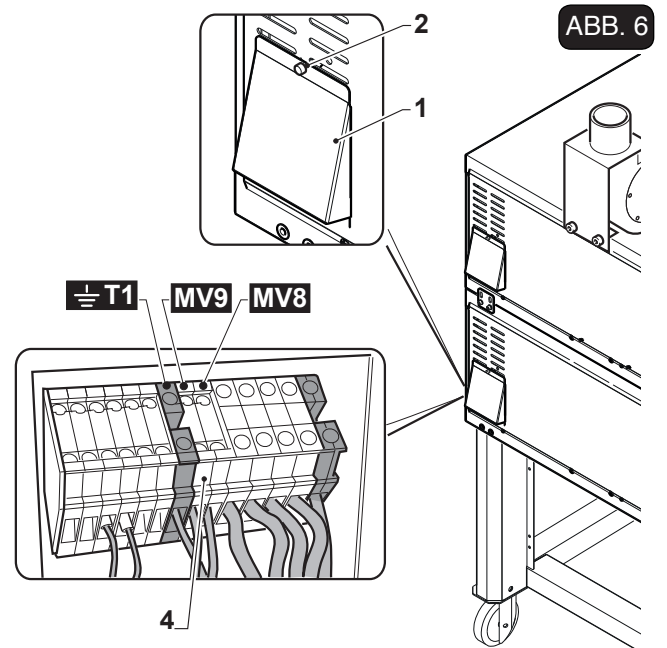


ABB. 6

3.3.c - Elektrischer Anschluss unter Backöfen und Anschluss des Rauchabzugsvorrichtungssignals (Abb. 7)

- Die Schraube (2) sowohl des oberen als auch des unteren Ofens abschrauben und den Kasten (1) entfernen.
- Für den Anschluss das Kabel (5), Signal der Ansaugung, verwenden, das aus 2 Drähten besteht, die bei der Anlieferung des Ofens, in einer Tüte in der Garkammer untergebracht sind.
- Das Kabel (5) an die Klemmen (6) und (7) anschließen und darauf achten, dass die Reihenfolge der Klemmen A und B eingehalten wird; siehe den auf der Abbildung stehenden Plan.
- Die vorher entfernten Kästen wieder einbauen.

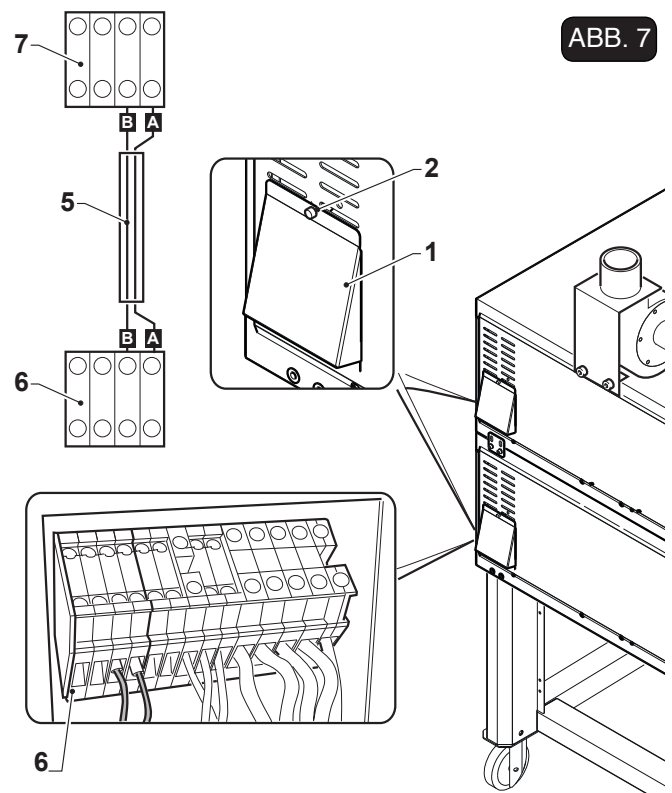


ABB. 7

3.3.d - Anschluss der Heizzelle (Optional)

- Anschluss der Heizzelle: siehe die Anleitungen in dem entsprechenden, mit derselben gelieferten Handbuch.

3.3.e - Anschluss Leistungsbegrenzer (Abb. 8)

- Der Ofen kann an einen externen Leistungsbegrenzer angeschlossen werden; nachdem dieses erfolgte, sind die beiden Klemmen (1) und (2) am Klemmenbrett hinten am Ofen zu überbrücken.

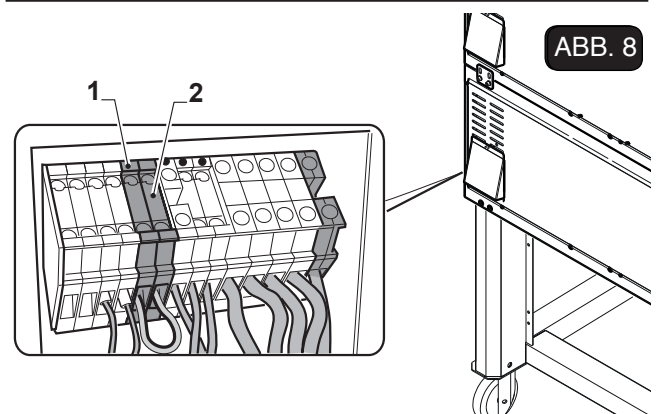


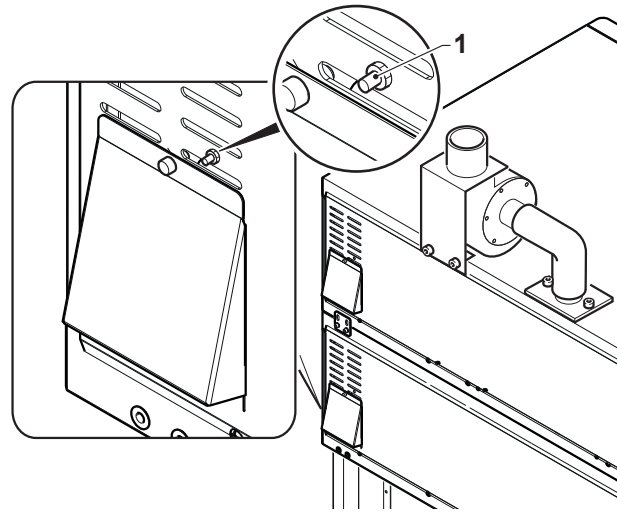
ABB. 8

ABB. 8

3.3.f - Äquipotentieller Anschluss (Abb. 9)

Die Anlage ist in ein äquipotentielles System, dessen Wirksamkeit nach den geltenden Normen festzustellen ist, einzusetzen.

Unter den verschiedenen Ofenbestandteilen ist eine Kaskadenschaltung durch die Schraube (1) an der Vorderseite des Ofens durchzuführen.



3.4 - OFENPOSITIONIEREN (Abb. 10)



GEFAHRLAGE

Der Ofen ist **NICHT** hinter entzündbare Wände wie Möbel, Trennwände, Wandverschalungsverkleidungen u. s. w. ... aufzustellen.

Es empfiehlt sich von der seitlichen und hinteren Ofenwand mindestens mm 50-Abstand zu halten. Der Boden, auf den der Ofen aufgestellt wird, soll nicht aus entzündbarem Material bestehen.



WICHTIG

Falls der Backofen einzubauen ist, ist es notwendig, durch Lüftungsgitter an der Wand an der hinteren Seite desselben einen guten Luftwechsel zu gewährleisten.

- Durch die Beachtung der Hinweise in der Figur 9 ist der Ofen an der endgültigen Fläche zu positionieren, da die notwendigen Mindestabstände zum einwandfreien Funktionieren des Ofens in diesen Hinweisen enthalten sind.
- Durch die Bremsung der Vorderräder die Position des Ofens feststellen.

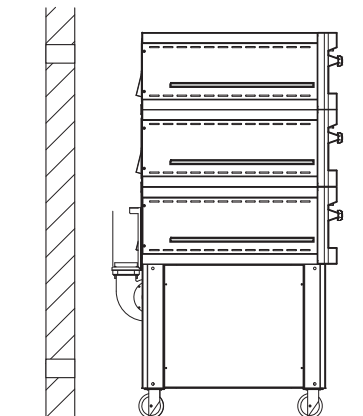
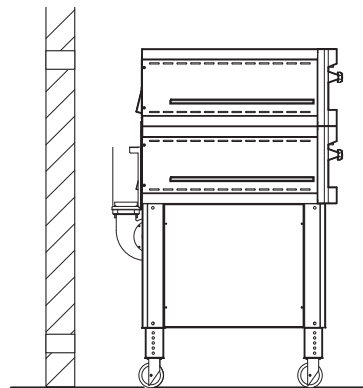
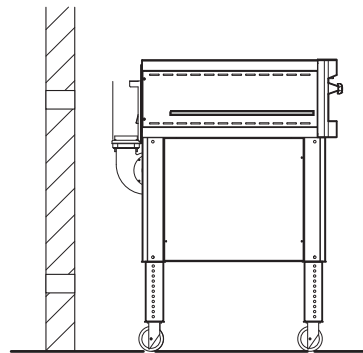


ABB. 10

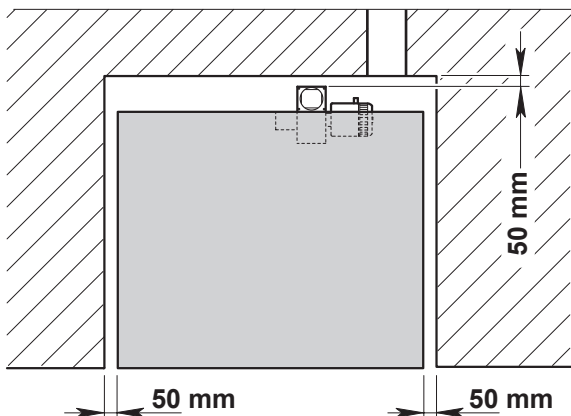
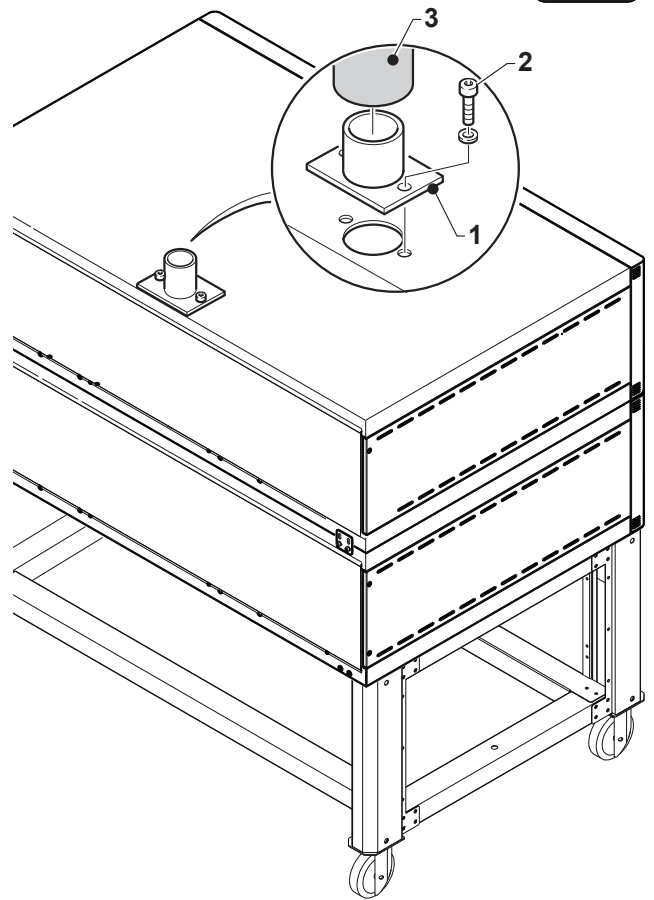


ABB. 11

3.4.a - Schornsteinanschluss

Natürliche Ansaugung (Abb. 11)

- Die entsprechende Platte (1) ist mit den Schrauben (2) am oberen Ofen anzubringen.
- Mit einer Naturzug-Rohrleitung (3), dessen Durchmesser mm 85 beträgt, die Platte (1) verbinden.



Zug durch den Rauchsauger (Abb. 12)

- Durch ein $\varnothing 120\text{mm}$ Rohr ist die Druckleitung (4) des Rauchsaugers an dem Rauchkanal anzuschliessen.

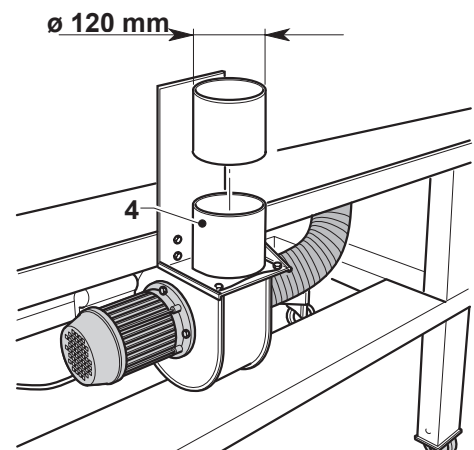
ABB. 12

3.5 - ERSTES STARTEN



Am Ende der Ofenaufstellung und vor dem Starten desselben ist die Ofeninnenseite sowie die hitzfeste Fläche laut Hinweisen in dem "Instandhaltung"-Abschnitt sorgfältig zu reinigen, sich dabei versichern, daß sich keine Fremd- oder entzündlichen Körper in dem Ofen befinden.

- Laut Hinweisen in dem "Funktionieren"-Absatz den Ofen starten, sich dabei versichern, daß er die eingestellte Temperatur erreicht und je nach dem betreffenden Modell die verschiedenen Instrumente richtig funktionieren.



Abschnitt 4

4.1 - BENUTZUNG UND GEBRAUCHSGEGENANZEIGEN



WICHTIG

MILLENIUM-Öfen sind professionelle Öfen zum Backen von Pizzen u. ä.

Die verschiedenen Modelle sind nur für die oben genannten Verfahren zu benutzen; bei Unfällen an Personen oder Gegenstände aus ungeeigneter Benutzung lehnt der Hersteller irgendwelche Haftung ab, in diesem Fall entfallen auch eventuelle Garantierechte.

4.2 - SICHERHEITSSCHILDER (Abb. 1)

Bei allen für Benutzer oder Techniker gefährlichen Flächen sind Warnungsschilder mit erklärenden Bildsymbolen vorhanden.



GEFAHRLAGE



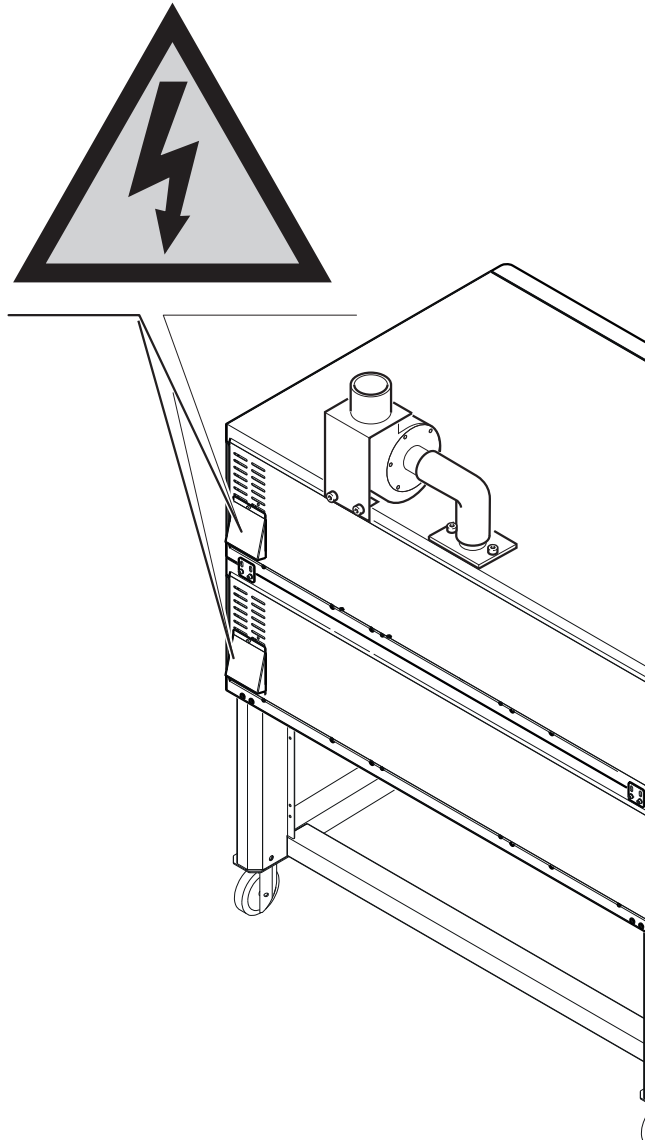
An der Maschine gibt es Schilder mit Sicherheitshinweisen, die bei jedem Benutzer der Maschine zu beachten sind. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise lehnt der Hersteller bei eventuellen, daraus entstehenden Schäden oder Unfällen an Personen oder Gegenstände irgendwelche Haftung ab.

Gefahrlage: eingeschaltete Spannung



- Bei eingeschalteter Spannung sind keine Verfahren durchzuführen.

ABB. 1



4.3 - SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die Anlage ist mit folgenden Sicherheitsvorrichtungen versehen:

- 1) Alle gefährlichen Stellen sind durch Kästen mit Schrauben geschlossen.
- 2) Jeder Ofen ist mit einem Sicherheitsthermostat, der bei Übertemperatur in der Backkammer den Ofen ausschaltet, versehen, bei Öfen mit Digitalsteuerung ist die Karte mit einer speziellen Komponente, die das Ofenfunktionieren stoppt, wenn die Temperatur in der Schalttafel 85°C überschreitet, versehen.

4.4 - BENUTZERSTELLEN (Abb. 2)

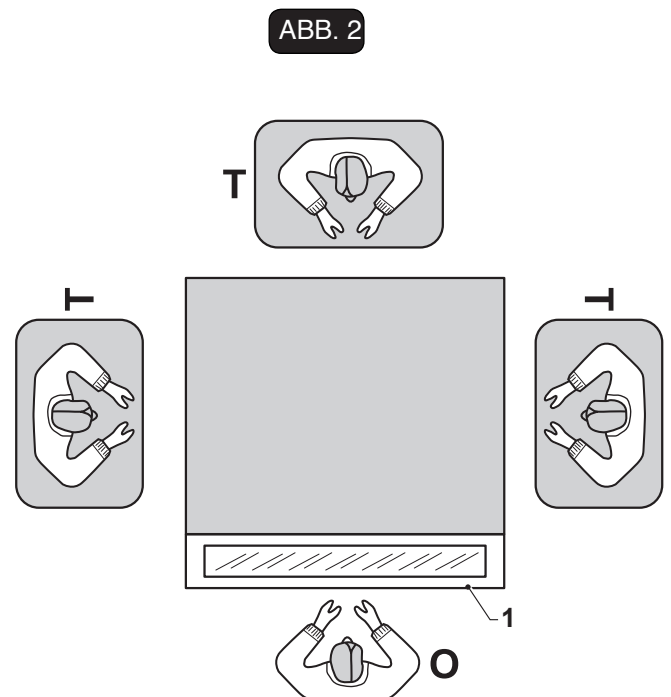
Während des Funktionierens des Ofens soll sich der Benutzer vor demselben befinden, sodaß er durch die Tür (1) die Pizza leicht einsetzen bzw. entfernen kann (siehe Abb. 2 "O"-Position).

Aus Instandhaltungsgründen darf sich der Benutzer an die hintere oder seitliche Ofenseite - "T"-Position - stellen.

4.5 - FLÄCHEN MIT RESTLICHEN GEFÄHRLAGEN (Abb. 2)

Die Flächen mit restlichen Gefährlagen sind diejenigen, die wegen der besonderen Produktionsart nicht geschützt werden können, was die Maschine betrifft, sind dieselben wie folgt:

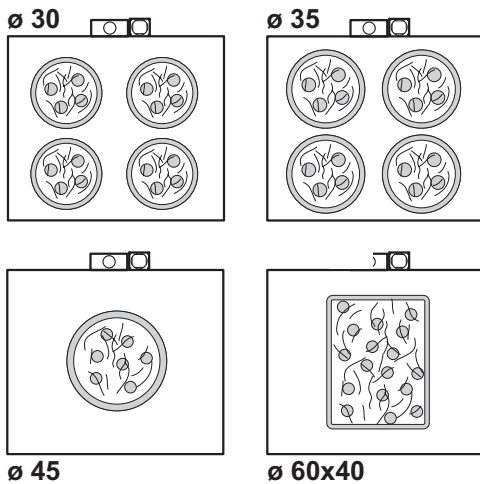
- Türstelle und Innenseite der Backkammer: Brandwundengefahr.



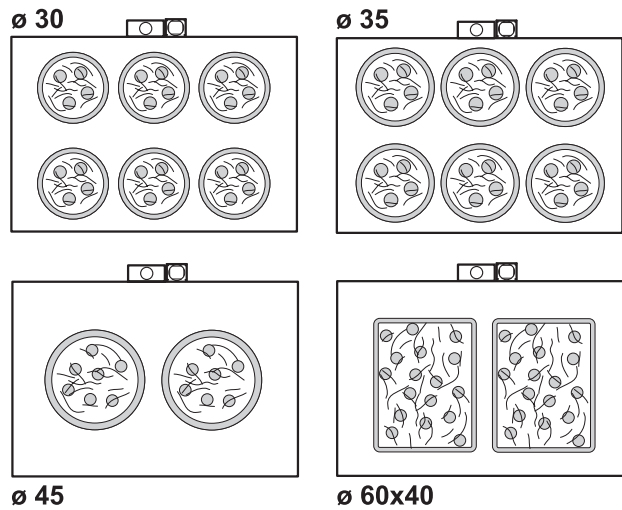
Abschnitt 5

Bei allen Ofenzusammensetzungen handelt es sich immer um Einzelfunktionen, daher ist es möglich bei den Zwei- oder Dreikammerausführungen zwei oder drei verschiedene Backprogramme einzustellen, das Positionieren der Pizzen wird je nach dem Ofenmodell in folgender Figur angegeben:

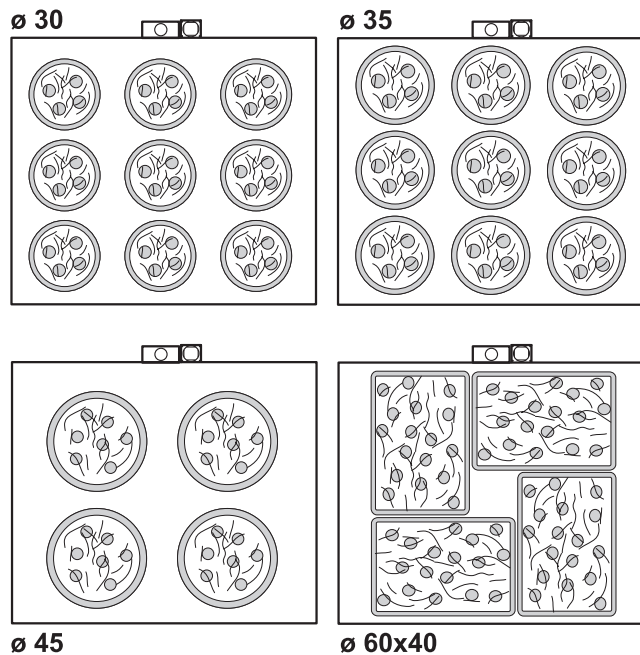
Das Modell **435** kann Nr. 4 Pizzen (Ø 30cm oder Ø 35cm), Nr. 1 ø45cm Pizza oder Nr. 1 60x40cm Pizzaform enthalten, die wie folgt zu positionieren sind:



Das Modell **635 L** kann Nr. 6 Pizzen (Ø30cm oder Ø35cm), Nr. 2 ø45cm Pizzen oder Nr. 2 60x40 Pizzaformen, die wie folgt zu positionieren sind:



Das Modell **935** kann Nr. 9 Pizzen (Ø30cm oder Ø35cm), Nr. 4 ø45cm Pizzen oder Nr. 4 60x40 Pizzaformen, die wie folgt zu positionieren sind:



Das Modell **635 S** kann Nr. 6 Pizzen (Ø30cm oder Ø35cm), Nr. 2 ø45cm Pizzen oder Nr. 2 60x40 Pizzaformen, die wie folgt zu positionieren sind:

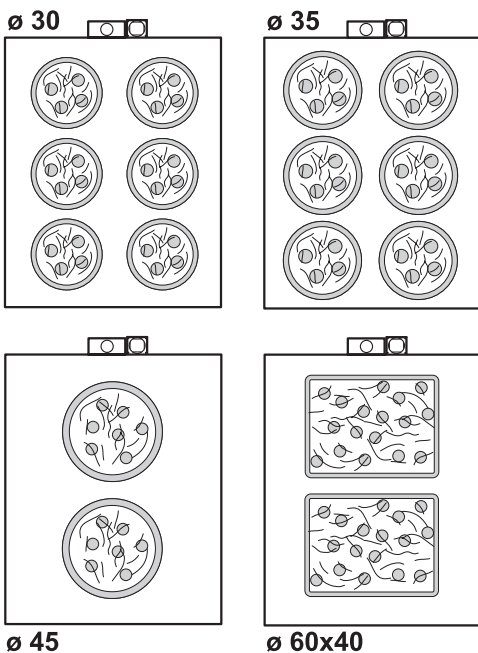


ABB. 1

5.1 STEUERTAFEL (ABB. 1)

1) Touch-Display

An der Anzeige können die unterschiedlichen Funktionen eingestellt und die verschiedenen Parameter eingeblendet werden.

2) Potentiometer Deckenheizstäbe

Mit dem Potentiometer (2) kann die Leistung der Bodenheizstäbe reguliert werden; dafür den Schaltknopf (2) drücken; an der Anzeige erscheint die eingestellte Leistung; den Knopf im Uhrzeigersinn drehen zum Erhöhen der Leistung und entgegen den Uhrzeigersinn um sie zu reduzieren.

Zum Bestätigen der Eingabe, erneut den Schaltknopf drücken.

3) Potentiometer Kammertemperatur

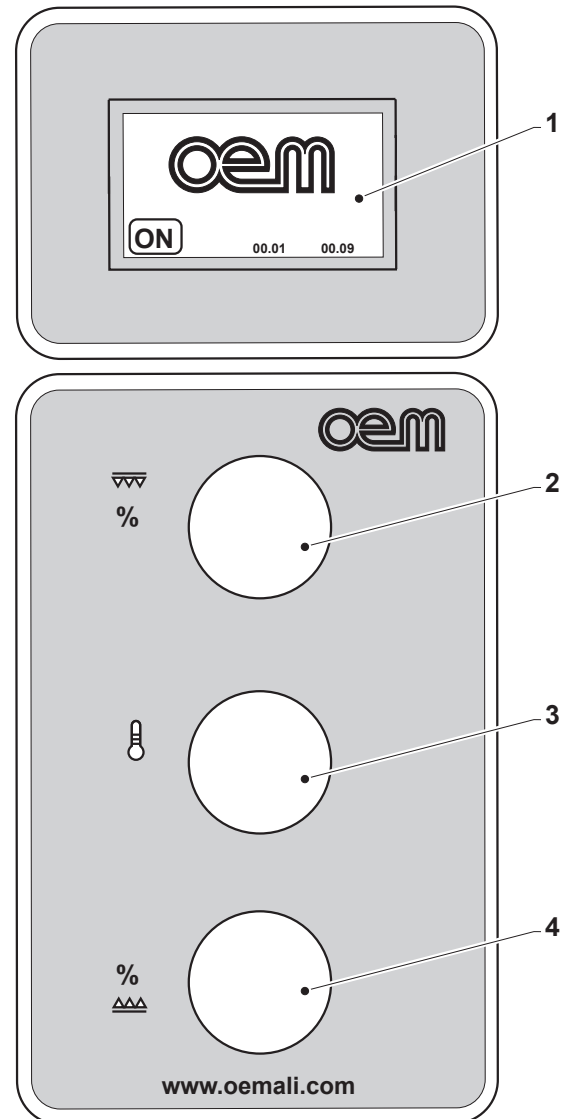
Mit dem Potentiometer (3) kann die Temperatur der Garkammer reguliert werden; dafür den Schaltknopf (3) drücken; an der Anzeige erscheint die eingestellte Temperatur; den Knopf im Uhrzeigersinn drehen zum Erhöhen der Leistung und entgegen den Uhrzeigersinn um sie zu reduzieren.

Zum Bestätigen der Eingabe, erneut den Schaltknopf drücken.

4) Potentiometer Bodenheizstäbe

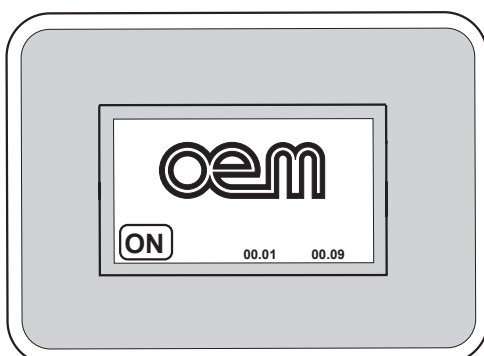
Mit dem Potentiometer (4) kann die Leistung der Bodenheizstäbe reguliert werden; dafür den Schaltknopf (4) drücken; an der Anzeige erscheint die eingestellte Leistung; den Knopf im Uhrzeigersinn drehen zum Erhöhen der Leistung und entgegen den Uhrzeigersinn um sie zu reduzieren.

Zum Bestätigen der Eingabe, erneut den Schaltknopf drücken.



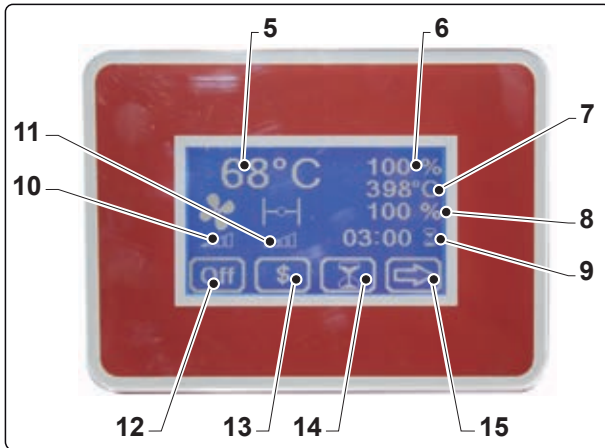
5.2 DISPLAY

Nach Einschalten der Spannungsversorgung, erscheint an der Anzeige die folgende Bildschirmseite:



>>>>

Bei der Anzeige handelt es sich um ein Touch-Display. Mit Fingerdruck auf die Taste „ON“ startet der Ofen und folgende Bildschirmseite wird eingeblendet:



Zeichenerklärung:

- 5) Effektive Garkammertemperatur
- 6) Mit dem entsprechenden Potentiometer eingestellte Leistung der Deckenheizstäbe
- 7) Mit dem entsprechenden Potentiometer eingestellte Gartemperatur
- 8) Mit dem entsprechenden Potentiometer eingestellte Leistung der Bodenheizstäbe
- 9) Eingestellte Garzeit
- 10) Skala Angabe Geschwindigkeit Ansauggebläse
- 11) Skala Angabe Kaminöffnung
- 12) Taste Ofen „aus“
- 13) Taste „Economy“-Funktion
- 14) Taste Timer-Start eingestellte Garzeit; bei Erreichen der eingestellten Zeit, ertönt ein Summer.
- 15) Taste, um durch die verschiedenen Seiten zu scrollen; durch Betätigen der Taste gelangen Sie auf die nächsten Bildschirmseiten.

5.3 WERTEINSTELLUNG

Durch Drücken der an der Hauptbildschirmseite angezeigten Taste „>“ (15) werden der Reihenfolge nach die folgenden Bildschirmseiten eingeblendet:

Einstellung Ansaugeschwindigkeit



Über die Taste „+“ wird die Geschwindigkeit erhöht und über die Taste „-“ wird sie reduziert; bei Betätigen der Taste „<“ gelangen Sie auf die vorherige Bildschirmseite zurück und mit der Taste „>“ erreichen Sie die nächste.

Einstellung Kaminöffnung



Über die Taste „+“ wird die Kaminöffnung erhöht und über die Taste „-“ wird sie reduziert; bei Betätigen der Taste „<“ gelangen Sie auf die vorherige Bildschirmseite zurück und mit der Taste „>“ erreichen Sie die nächste.

Timereinstellung Garzeit



Über die Taste „+“ wird die Zeit erhöht und über die Taste „-“ wird sie reduziert; bei Betätigen der Taste „<“ gelangen Sie auf die vorherige Bildschirmseite zurück und mit der Taste „>“ erreichen Sie die nächste.

Einstellung Selbstreinigungszyklus



Über die Taste „ON“ wird der Selbstreinigungszyklus gestartet; wird mit dieser Funktion die Temperatur von 400°C erreicht, schaltet der Ofen nach 15 Minuten aus.



Durch Betätigen der Taste „OFF“ wird der Selbstreinigungszyklus unterbrochen.

Funktion Economy

Diese Funktion kann erst aktiviert werden, wenn die eingestellte Ofentemperatur erreicht wurde. Mit dieser Funktion kann die Garkammertemperatur konstant gehalten werden; d.h. die Decken- und Bodenheizstäbe werden abwechselnd eingesetzt, was einen stromsparenden Verbrauch mit sich bringt.

Über die Hauptbildschirmseite die Taste „\$“ (13) drücken um die Funktion “ECONOMY” zu aktivieren; auf der Hauptbildschirmseite leuchtet das Symbol “%” (6 und 8), neben den Heizstabileistungswerten positioniert, auf und blinkt; die “ECONOMY”-Funktion kann durch Einwirken auf die Taste „➡“, bis die folgende Abbildung erscheint, abgebrochen werden.



Durch Betätigen der „OFF“-Taste wird die “ECONOMY”-Funktion abgebrochen.

5.4 - OFENVORBEREITUNG

Die Pizza kann entweder direkt an der hitzebeständigen Fläche oder in der Backform erfolgen.

Nachfolgend finden Sie einige Hinweise bezüglich der Einstellung der verschiedenen Parameter. Bei Bedarf an näheren Details ist die Tabelle in dem Abschnitt "Pizzabacken" zu konsultieren.



WICHTIG

Es empfiehlt sich die in der Tabelle enthaltenen Hinweise zu beachten, bis die Erfahrung eine persönliche Einstellung der Zeit sowie der Temperaturwerte ermöglicht.

5.4.a Allgemeine Anweisungen zum Backen an hitzebeständiger Fläche

- Der Backofen ist wenigstens eine Stunde und fünfzehn Minuten vor Beginn des Prozesses anzuheizen.



ACHTUNG



- Auf die hitzebeständige Fläche kein Salz schütten; zur Flächenabkühlung ist kein benetztes Tuch zu benutzen; nur Pizzateig ist zu benutzen; die Beachtung dieser Hinweise erlaubt den Verschleiss der hitzebeständigen Fläche zu vermeiden, deshalb die Pizza gut zu backen.

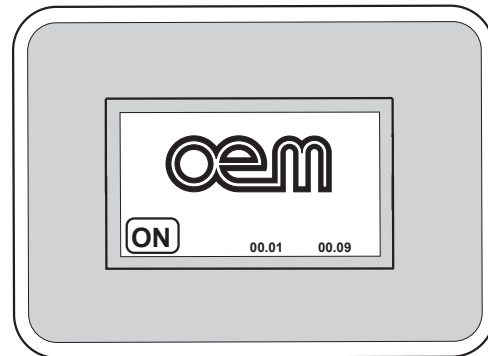
5.4.b - Allgemeine Anweisungen zum Backen in Backform

- Wenigstens eine Stunde und fünfzehn Minuten vor dem Arbeitsstarten den Ofen anheizen und folgende Parameter eingeben:
Betriebstemperatur 300°C
Deckenwiderstände 50%
Bodenwiderstände 60%
Schornstein zu "0".

5.4.c - Ofenanheizen

- Zum Ofenstarten wird bei Drücken der Taste „ON“ an der Anzeige (Bildschirmseite A) die Startseite (Bildschirmseite B) eingeblendet; der Ofenbetrieb wird mit den, nach dem letzten Ausschalten gespeicherten Einstellungen gestartet.

BILDSCHIRMSEITE A



BILDSCHIRMSEITE B



- Warten, bis der Ofen die zum Pizzabacken eingestellte Temperatur erreicht.

5.5 - PIZZABACKEN

- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird, die Zugangstür öffnen und die zu backende Pizza einsetzen.



Das Innenteil des Ofens hat eine sehr hohe Temperatur, daher sind geeignete Einzelschutzmittel während der Pizzateinsatz- und -entfernungsverfahren zu benutzen; **BRANDWUNDENGEFAHR**.

- Beim Garen können durch Betätigen der entsprechenden Tasten, wie in den vorherigen Abschnitten erklärt, die Parameter geändert werden.
- Sobald die Pizza gebacken ist, die Ofenzugangstür öffnen und die gebackene Pizza entfernen.

5.5.a Zum guten Ergebnis des Pizzabackens

Die Schornsteineinstellung ist zum guten Ergebnis des Pizzabackens sehr wichtig.

- Wenn der Kamin während des Pizzabackverfahrens total geschlossen wird, hat man ein Ausströmen von Rauch aus der Tür, ausserdem wird die Wirkung der Widerstände an dem oberen Teil wegen des Rauchausströmens erheblich reduziert und die Pizza wird nur unten gebacken bzw. oben fast nicht gebacken.
- Ist der Schornstein mit einem Sauger unmittelbar verbunden, wird zu viel Wärme von dem Ofen gesaugt, deshalb wird die Pizza zu trocken und unten angebrannt.



WICHTIG

Die Parameter können sich je nach dem benutzten Pizzateig ändern.

- Die Tabelle enthält einige sich auf die verschiedenen Backverfahren beziehende Backzeiten; diese Backzeiten dienen nur zur Orientierung und können je nach den verschiedenen Umständen (Teigtyp, Temperatur, u.s.w..) verändert werden.

Ø Pizza	Backverfahren	Backzeiten
Ø 30/35	Hitzebeständiger Fläche	3 Min.
Ø 45/50	Hitzebeständiger Fläche	6 Min.
Pizzaform	Pizzaform	10 Min.

5.6 - ALARMENTSTEHUNG WÄHREND DES OFENFUNKTIONIERENS

- Mit stromversorgter Steuereinheit, erfolgt für den Ofen eine Selbstdiagnose, um auf eventuelle Anomalien hinzuweisen:

Alarm Sicherheitsthermostat



Alarm Überhitzung Garkammer (die Temperatur beträgt über 460°)



Alarm Garkammersonde unterbrochen

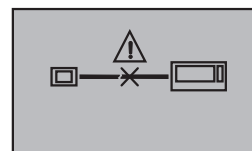


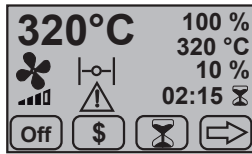
Alarm Kurzschluss Garkammersonde



Alle Alarme werden nach einem manuellen Geräte-Reset, für das die entsprechende Taste "R" länger zu drücken ist, wieder zurückgestellt.

Alarm "keine Kommunikation mit der Anzeige" (dieser stellt sich von alleine zurück, wenn die Anzeige und Leistung wieder miteinander kommunizieren). Das Einblenden dieser Meldung erfolgt wenn die Kommunikation Anzeige - Leistung mehr als 20 Sekunden lang ausfällt. Dieses könnte bei einem Leistungsdefekt auftreten.



Hinweis Störung Kamin

Dieser erscheint, wenn der Kamin nicht auf die Nullstellung zurückgelangt. Der Ofenbetrieb wird nicht unterbrochen. An der Anzeige erscheint jedoch unter dem Kaminbild das Gefahrendreieck. Bei jeder Kaminpositionsänderung wird versucht eine Nullstellung auszuführen.

5.7 - AUSSCHALTUNG (Abb. 1)

- Am Ende des Arbeitstags ist der Ofen durch "Off" auszuschalten (1).

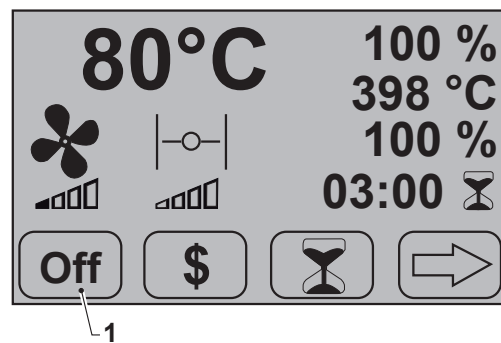
5.8 - BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFE

- **Der Ofen startet nicht:**
 - Sich versichern, daß der elektrische Anschluss durchgeführt worden ist.
 - Sich versichern, daß der Hauptschalter eingeschaltet ist.
 - Den technischen Wartungsdienst kontaktieren.
- **Ofenbetriebsstörungen:**
 - Den technischen Wartungsdienst kontaktieren.



Bei allen anderen eventuellen Störungen ist der technische Wartungsdienst zu kontaktieren.

ABB. 1



Abschnitt 6

6.1 - ORDENTLICHE UND EINGEPLANTE INSTANDHALTUNG

6.1.a- Allgemeine Daten



GEFAHRLAGE



Alle Instandhaltungsverfahren sind bei ausgeschaltetem und kaltem Ofen sowie mit ausgeschaltetem Hauptschalter auf "0" OFF durchzuführen.

Die Instandhaltungsverfahren sind in drei Kategorien geteilt:

- **ORDENTLICHE INSTANDHALTUNG:**
Besteht aus den jeden Tag an der Maschine durchzuführenden Verfahren.
- **EINGEPLANTE INSTANDHALTUNG:**
Besteht aus den Verfahren, die zur Gewährleistung eines einwandfreien Betriebs der Maschine in regelmäßigen Abständen durchzuführen sind.
- **INSTANDHALTUNG BEI BEDARFSFALL:**
Es handelt sich hier um Verfahren, die im Bedarfsfall durchzuführen sind (zum Beispiel: Ersatz verschlissener oder gebrochener Bestandteile).

6.1.b - Ordentliche Instandhaltung

6.1.b.a - Selbstreinigungszyklus (Abb. 1)

- Durch das Programm scrollen, bis die Bildschirmseite der Abb. 1 erscheint.
- Die Taste (1) drücken, um den Selbstreinigungszyklus zu starten, bei dem eine fünfzehn Minuten dauernde Temperatur 400°C erreicht wird, danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.
- Einen Tag nach dem Reinigungszyklus ist es möglich, die feuerfeste Fläche abzubürsten.

ABB. 1



6.1.b.b - Aussenreinigung



ACHTUNG

Am Ende jedes Arbeitskreislaufs ist der Ofen sorgfältig zu reinigen.

Zur Ofenreinigung sind **KEINE** Metallgegenstände wie Metallwolle, Bürsten, Schaber und/oder Ätzmittel zu benutzen.

- Zur Aussenreinigung ist ein (mit Wasser und für die zu reinigende Fläche geeignetem Reinigungsmittel) benetztes Tuch zu benutzen.

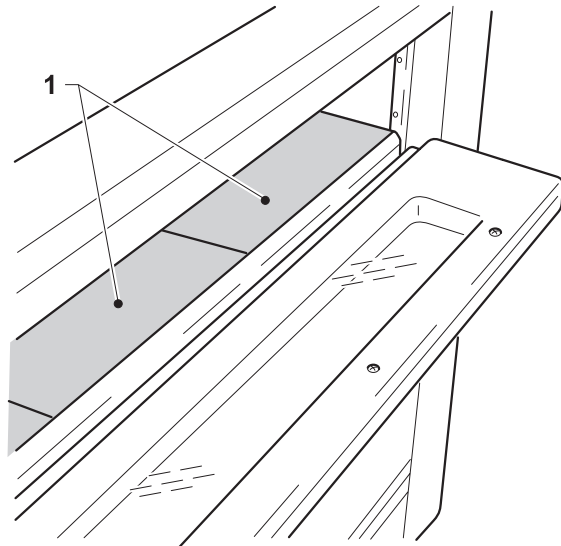
6.1.b.c - Reinigung der hitzebeständigen Fläche (Abb. 2)

- Sich versichern, daß der Ofen kalt ist, durch den dazu bestimmten Schrubber die Tür sowie die hitzebeständige Fläche (1) reinigen.

6.1.c - Planmässige Instandhaltung

- Je nach den Arbeitsstunden und -menge ist die Instandhaltung wenigstens einmal pro Jahr zu planen.

ABB. 2



6.1.d - Instandhaltung nach Bedarf

6.1.d.a - Lampe - Ersatzverfahren (Abb. 3)

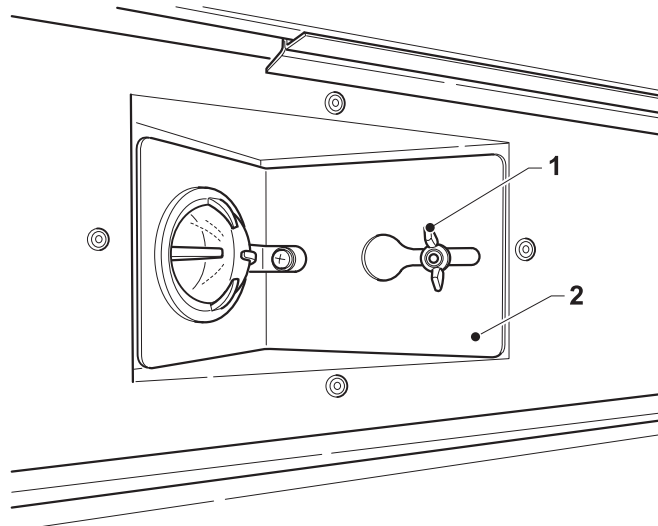
- Die Flügelmutter(1) horizontal drehen.
- Den mit Lampenhalter versehenen "L"-Winkel (2) entfernen, dann die Lampe ersetzen.



ACHTUNG

Halogenlampe: mit den Fingern **NICHT** anfassen.

ABB. 3



Abschnitt 7

7.1 - DEMONTAGE DER MASCHINE

Ist eine Maschinendemontage durchzuführen und die Maschine dann wieder aufzustellen, dem in dem "Aufstellung"-Abschnitt beschriebenen Verfahren gegenüber umgekehrt vorgehen.



GEFAHRLAGE

Vor der Maschinendemontage die Stromspeisung ausschalten.

Nur gelernte Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.



ACHTUNG

Falls es notwendig ist die Maschine anders zu demontieren oder einige Bestandteile derselben anders auszubauen, ist die Firma OEM oder ihre Vertretung zu kontaktieren - zu diesem Zweck siehe Adressen auf der dritten Seite dieses Handbuchs.

7.2 - MASCHINENABBRUCH

Ist die Maschine zu verschrotten (aus irgendwelchem Grund: Ende ihrer Benutzung, unmögliche Reparatur o.ä.) wie folgt vorgehen:

- Die Maschine ausschalten und das Verfahren in dem Abschnitt "Maschinenaufstellung" umgekehrt durchführen.
- Die Maschinenteile (Kästen, Lampen, Schutzvorrichtungen, Handgriffe, Ketten, Motoren u.s.w.) ausbauen und je nach ihrer unterschiedlichen Beschaffenheit sortieren (zum Beispiel: Rohrleitungen, Gummikomponenten, Schmier-, Lösungsmittel, Lackierprodukte, Aluminium, Eisenmaterial, Kupfer, Glas u.s.w.).
- Vor der Verschrottung gemäss den geltenden Normen in dem jeweiligen Land die zuständigen Behörde darüber informieren.
- Erst nach Genehmigung durch die oben genannten Behörde nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften die Maschinenkomponenten entsorgen.



ACHTUNG

Was die Entsorgung von Schadstoffen (Schmier-, Lösungsmitteln, Lackierprodukten u.s.w.) betrifft, ist nachfolgender Abschnitt nachzuschlagen.

7.3 - SCHADSTOFFENTSORGUNG

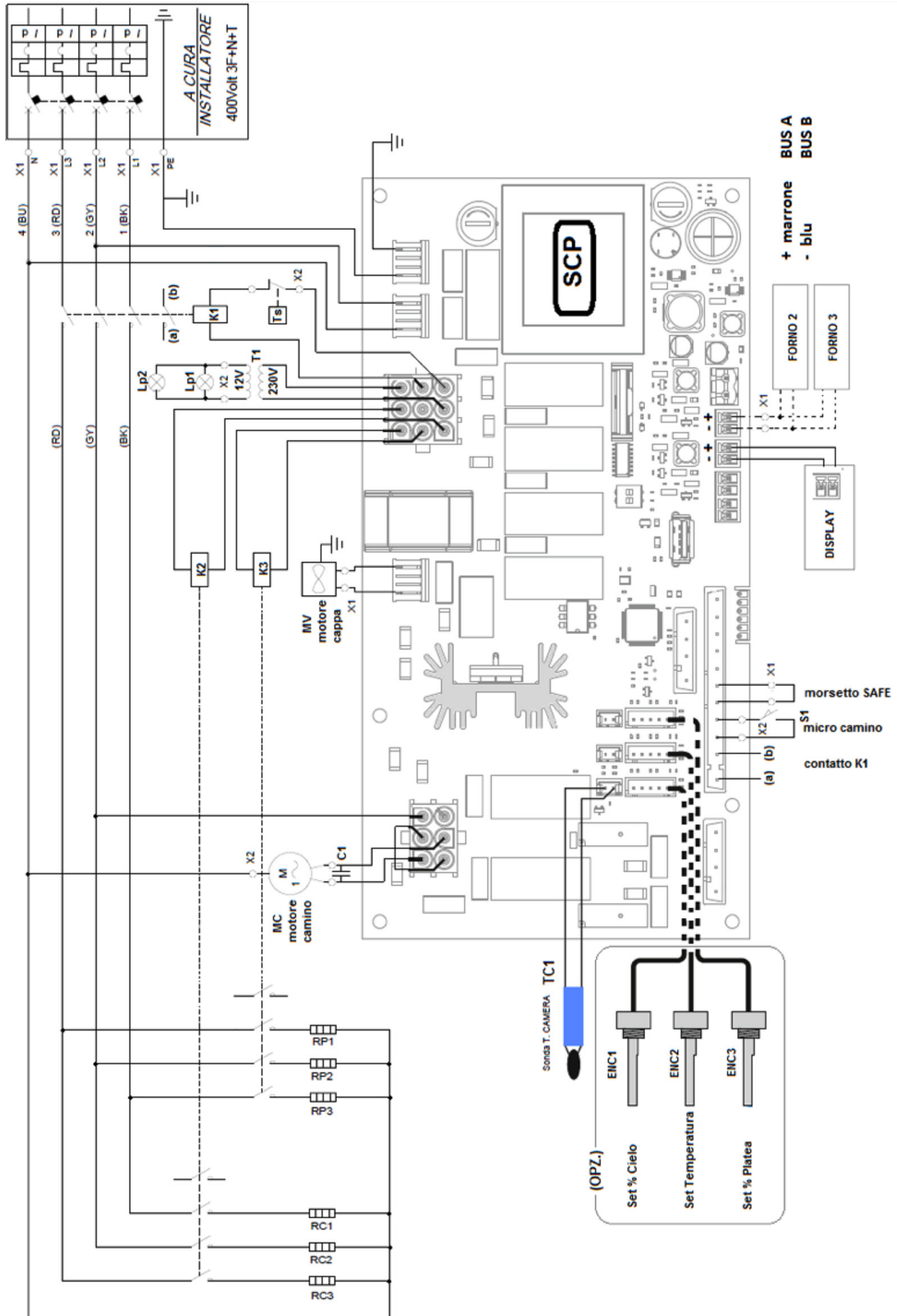
Zur Entsorgung solcher Stoffe sind die geltenden gesetzlichen Normen in jedem jeweiligen Land zu beachten.



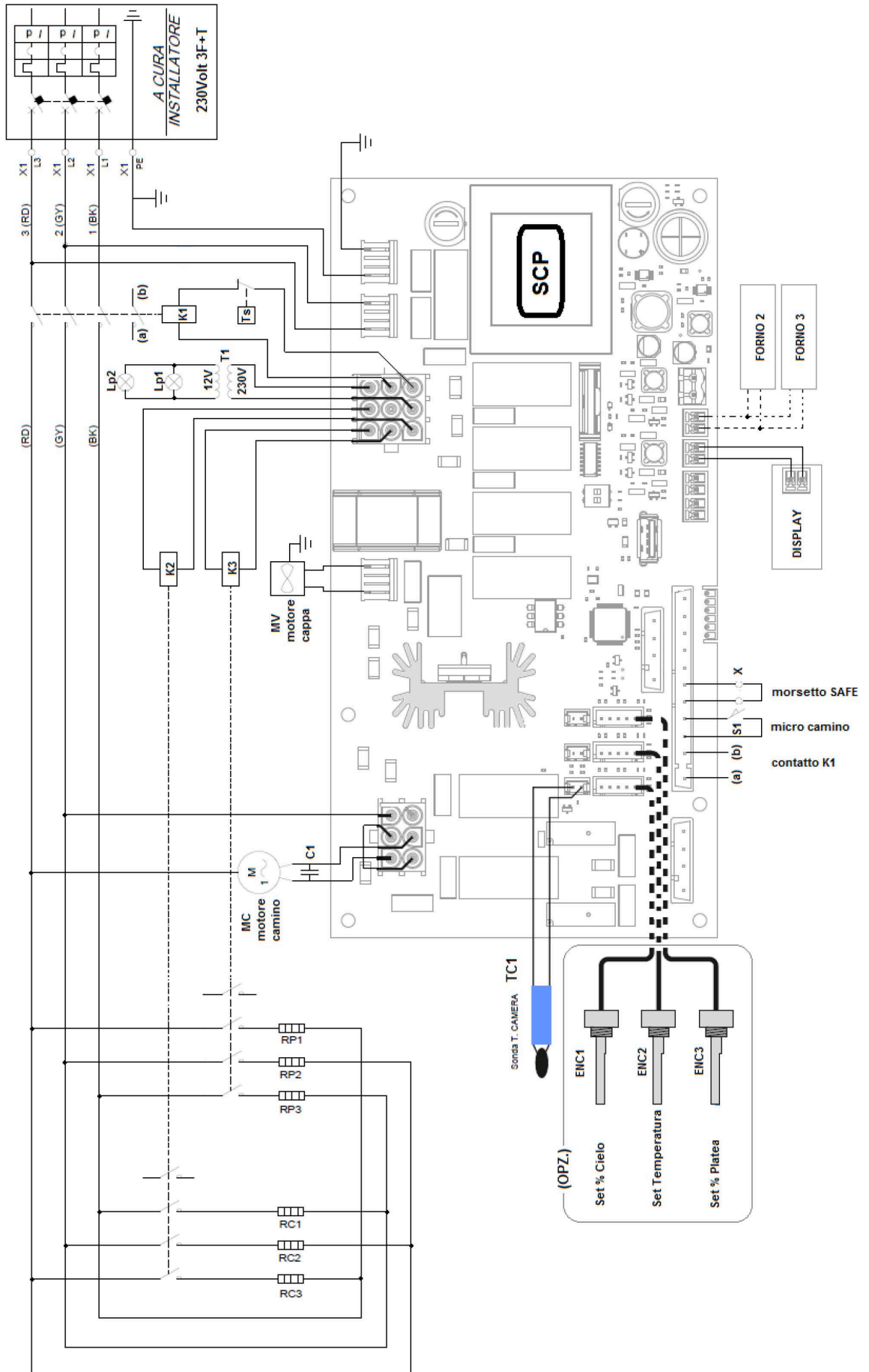
ACHTUNG

Jedes Vergehen seitens des Kunden vor, während und nach dem Abriss und der Entsorgung der Geräteteile hinsichtlich der Auslegung und Anwendung der einschlägig gültigen Bestimmungen wird ausschließlich von ihm selbst verantwortet.

“MILLENIUM” BACKOFEN - SCHEMA - 400 Volt 3F + N + T



“MILLENIUM” BACKOFEN - SCHEMA - 230 Volt 3F + T



LEGENDE

- RC1=** Widerstand am Mündungsoberteil (**435:** 230V - 1600W; **635S:** 230V - 1900W; **635L:** 230V - 2800W; **935:** 230V - 2800W)
- RC2=** Widerstand in der Mitte am Oberteil (**435:** 230V - 1100W; **635S:** 230V - 1600W; **635L:** 230V - 2000W; **935:** 230V - 2800W)
- RC3=** Widerstand am Grundlagenoberteil (**435:** 230V - 1100W; **635S:** 230V - 1600W; **635L:** 230V - 2000W; **935:** 230V - 2800W)
- RP1=** Widerstand an der Mündungsgrundplatte (**435:** 230V - 1600W; **635S:** 230V - 1900W; **635L:** 230V - 2800W; **935:** 230V - 2800W)
- RP2=** Widerstand in der Mitte an der Grundplatte (**435:** 230V - 1100W; **635S:** 230V - 1600W; **635L:** 230V - 2000W; **935:** 230V - 2800W)
- RP3=** Widerstand an der Bodengrundplatte (**435:** 230V - 1100W; **635S:** 230V - 1600W; **635L:** 230V - 2000W; **935:** 230V - 2800W)
- TC1=** Temperaturfühler
- S1=** Kamin-Mikro (geschlossen)
- K1=** Leistungsschütz
- K2=** Deckenschütz
- K3=** Bodenschütz
- TS=** Sicherheitsthermostat
- T1=** 230V-12V 50VA Temperaturfühler
- LP1=** 12V - 20W Lampe
- LP2=** 12V - 20W Lampe
- MV=** Motor Haube 230V - 250W
- MC=** Motor Kamin
- C1=** Kondensator (für MC)
- DISPLAY=** Touch-Display
- SCP=** Platine
- X=** Klemmen zum Abtrennen der Leistung
- X1=** Klemmen Versorgung

Nur für Top-Ausführungen

- ENC1=** Encoder set % Deckenleistung
- ENC2=** Encoder set % Garkammertemperatur
- ENC3=** Encoder set % Bodenleistung

ESPAÑOL

CAPÍTULO 1

Capítulo para el técnico y el operador

- 1.1 ADVERTENCIAS GENERALES Pág. ES-3
- 1.2 NORMAS DE REFERENCIA..... Pág. ES-4
- 1.3 DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS Pág. ES-4
- 1.4 COMPOSICIÓN DE LA MÁQUINA..... Pág. ES-4
- 1.5 CONEXIONES A CARGO DEL COMPRADOR..... Pág. ES-5
- 1.6 OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO Pág. ES-5
- 1.7 RIESGO DE EXPLOSIÓN..... Pág. ES-5
- 1.8 NIVEL DE PRESIÓN ACÚSTICA Pág. ES-5

CAPÍTULO 2

Capítulo para el técnico

- ESPACIO OCUPADO..... Pág. ES-6
- 2.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Pág. ES-7
- 2.2 TRANSPORTE..... Pág. ES-8
 - 2.2.a Envío Pág. ES-8
 - 2.2.b Cómo levantar el embalaje Pág. ES-8
 - 2.2.c Almacenamiento..... Pág. ES-8
- 2.3 CONTROLES AL RECIBIR EL PRODUCTO..... Pág. ES-9
- 2.4 DESEMBALAJE Pág. ES-9
- 2.5 IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES... Pág. ES-10
- 2.6 IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA..... Pág. ES-10

CAPÍTULO 3

Capítulo para el técnico

- 3.1 ELEVACIÓN DEL APARATO..... Pág. ES-11
- 3.2 ENSAMBLAJE DE LOS COMPONENTES Pág. ES-11
- 3.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA Pág. ES-14
 - 3.3.a Conexión eléctrica del horno..... Pág. ES-14
 - 3.3.b Conexión eléctrica del aspirador..... Pág. ES-15
 - 3.3.c Conexión eléctrica entre hornos y conexión de la señal del aspirador..... Pág. ES-15
 - 3.3.d Conexión de la celda calentadora (opcional) Pág. ES-15
 - 3.3.e Conexión limitador de potencia..... Pág. ES-15
 - 3.3.f Conexión equipotencial..... Pág. ES-16
- 3.4 POSICIONAMIENTO DEL HORNO Pág. ES-16
 - 3.4.a Conexión de la chimenea..... Pág. ES-17
- 3.5 PRIMER ENCENDIDO..... Pág. ES-17

CAPÍTULO 4

Capítulo para el técnico y el operador

- 4.1 TIPO DE EMPLEO Y USOS INADECUADOS... Pág. ES-18
- 4.2 CHAPAS DE SEGURIDAD Pág. ES-18
- 4.3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD..... Pág. ES-19
- 4.4 ZONAS DEL OPERADOR..... Pág. ES-19
- 4.5 ZONAS DE PELIGRO REMANENTE Pág. ES-19

CAPÍTULO 5

Capítulo para el técnico y el operador

- 5.1 PANEL DE MANDOS Pág. ES-21
- 5.2 PANTALLA Pág. ES-21
- 5.3 AJUSTE DE VALORES..... Pág. ES-22
- 5.4 PREPARACIÓN DEL HORNO Pág. ES-24
 - 5.4.a Normas generales de cocción en el plano refractario Pág. ES-24
 - 5.4.b Normas generales de la cocción en bandeja..... Pág. ES-24
 - 5.4.c Encendido del horno Pág. ES-24
- 5.5 COCCIÓN DE LA PIZZA Pág. ES-25
 - 5.5.a Consejos para una correcta cocción Pág. ES-25
- 5.6 ALARMAS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO Pág. ES-25
- 5.7 APAGADO Pág. ES-26
- 5.8 FUNCIONAMIENTO ANÓMALO, CAUSAS Y SOLUCIONES Pág. ES-26

CAPÍTULO 6

Capítulo para el técnico y el operador

- 6.1 MANTENIMIENTO ORDINARIO Y PROGRAMADO Pág. ES-27
 - 6.1.a Generalidades Pág. ES-27
 - 6.1.b Intervenciones de mantenimiento ordinario Pág. ES-27
 - 6.1.b - a Ciclo de autolimpieza Pág. ES-27
 - 6.1.b - b Limpieza externa Pág. ES-27
 - 6.1.b - c Limpieza plano refractario Pág. ES-28
 - 6.1.c Intervenciones de mantenimiento programado Pág. ES-28
 - 6.1.d Intervenciones de mantenimiento según las necesidades Pág. ES-28
 - 6.1.d - a Sustitución de la lámpara Pág. ES-28

CAPÍTULO 7

Capítulo para el técnico

- 7.1 DESMONTAJE DE LA MÁQUINA Pág. ES-29
- 7.2 DESGUACE DE LA MÁQUINA Pág. ES-29
- 7.3 ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS Pág. ES-29

- ESQUEMA HORNO "MILLENIUM" - 400 Volt 3F + N + T Pág. ES-30
- ESQUEMA HORNO "MILLENIUM" - 230 Volt 3F + T Pág. ES-31
- LEYENDA..... Pág. ES-32

PÁGINA EN BLANCO

Capítulo 1

1.1 - ADVERTENCIAS GENERALES

- Antes de poner en marcha la máquina, el operador tendrá que haber leído con cuidado este manual y haber adquirido un profundo conocimiento de las características técnicas y los mandos.
- **Es aconsejable que el operador efectúe un período de adiestramiento sobre el uso de la máquina.**
- Antes de efectuar la instalación, controle que el área destinada a la máquina sea compatible con el volumen que ocupa y con su peso.
- En caso de instalación o extracción de partes de la máquina, para levantarlas y transportarlas, use sólo herramientas adecuadas a su peso y a sus formas geométricas.
- No permita a personal no autorizado y cualificado que ponga en funcionamiento, regule o repare la máquina. Tome como referencia este manual para efectuar las operaciones necesarias.
- Las partes mecánicas y los componentes eléctricos situados dentro de la máquina están protegidos por paneles completamente cerrados por medio de tornillos.
- Antes de efectuar la limpieza y/o mantenimiento de la máquina, y antes de quitar cualquier protección, **asegúrese de que el interruptor general esté en posición "OFF" (O)**, para cortar la alimentación eléctrica de la máquina durante la intervención del operador.
- La instalación de alimentación eléctrica del comprador tiene que contar con un sistema de desconexión automático colocado antes del interruptor general de la máquina y con una instalación adecuada de tierra que responda a todos los requisitos que establecen las normas para la prevención de accidentes.
- En caso de que haya que intervenir en el interruptor general o en sus cercanías, corte la tensión de la línea en la que está conectado el interruptor general.
- Todos los controles y las operaciones de mantenimiento que requieren la eliminación de las protecciones tienen que ser efectuados bajo la absoluta responsabilidad del usuario. **Por esta razón, se aconseja que estas operaciones sean llevadas a cabo exclusivamente por personal técnico especializado y autorizado.**
- Controle que todos los dispositivos de seguridad para prevenir accidentes (barreras, protecciones, cárters, microinterruptores, etc.) no estén dañados y que funcionen perfectamente. En caso contrario ocúpese de arreglarlos.
- **No quite los dispositivos de seguridad.**
- Para evitar riesgos personales, utilice únicamente herramientas adecuadas y conformes a los reglamentos nacionales de seguridad.
- No altere por ningún motivo la instalación eléctrica, neumática o cualquier otro mecanismo.
- No deje que la máquina funcione sin estar vigilada.
- Póngase ropa de trabajo aprobada por las normas vigentes a los efectos de prevenir accidentes.
- En caso de operaciones o reparaciones a efectuarse en posiciones que no se alcanzan desde el suelo, utilice escaleras o herramientas que sean seguras y conformes a los reglamentos nacionales de seguridad.
- En caso de reparaciones cerca o debajo de la máquina, asegúrese de que:
 - No haya órganos que puedan arrancar y/o piezas inestables que se encuentren posicionados en la máquina o en sus cercanías:
- No utilice las manos en lugar de herramientas para operar en la máquina.
- No utilice las manos u otros objetos para detener partes en movimiento.
- No use cerillas, encendedores o llamas libres en las cercanías de la máquina.
- **PRESTE LA MÁXIMA ATENCIÓN A LAS CHAPAS DE ADVERTENCIA PRESENTES EN LA MÁQUINA CADA VEZ QUE TENGA QUE OPERAR EN LA MISMA O EN SUS CERCANÍAS.**
- Es obligación del usuario mantener todas las chapas de señales y advertencias legibles, y si fuera necesario cambiar su posición para garantizar la completa visibilidad al operador.
- También es obligación del usuario cambiar todas las chapas indicadoras y advertencias que por cualquier motivo se hubieran deteriorado o no se leyeran completamente, solicitando las nuevas al Servicio de Recambios.
- **Se prohíbe efectuar reparaciones si la máquina está en marcha.**
- En caso de un funcionamiento anómalo de la máquina o daños a sus componentes, póngase en contacto con el responsable de mantenimiento, sin efectuar arbitrariamente reparaciones.
- **Se prohíbe el uso de la máquina para usos diferentes de los expresamente previstos y documentados.** El uso de la máquina tendrá que efectuarse de manera y según los tiempos y lugares previstos por las normas de buena técnica, de acuerdo a la directiva máquinas CEE y respetando las normas referidas a la salud y seguridad de los trabajadores, indicadas en las leyes vigentes del país de uso o, en ausencia, según la directiva CEE 89/391.
- **La empresa fabricante declina toda responsabilidad ante posibles accidentes o daños a personas y cosas que deriven de la inobservancia de las normas de seguridad, o bien de las instrucciones descritas en este manual.**

- ESTAS NORMAS DE SEGURIDAD INTEGRAN O COMPENSAN LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES EN EL LUGAR DE UTILIZACIÓN.
- No efectúe NUNCA reparaciones apresuradas o improvisadas ya que pueden comprometer el buen funcionamiento de la máquina y la seguridad del operador.
- SI TIENE DUDAS REQUIERA SIEMPRE LA INTERVENCIÓN DEL PERSONAL ESPECIALIZADO.
- CUALQUIER DAÑO, ELÉCTRICO/ELECTRÓNICO O MECÁNICO DE LA MÁQUINA CAUSADO POR EL USUARIO, ASÍ COMO UN USO NEGLIGENTE DE LA MISMA, EXIME A LA EMPRESA FABRICANTE DE TODA RESPONSABILIDAD Y CONVIERTE AL USUARIO EN EL ÚNICO RESPONSABLE ANTE LOS ÓRGANOS COMPETENTES PARA LA PREVENCIÓN DE LOS ACCIDENTES LABORALES.

1.2 - NORMAS DE REFERENCIA

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

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS

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

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

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



PELIGRO

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



ATENCIÓN

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

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



IMPORTANTE

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



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

1.4 - COMPOSICIÓN DE LA MÁQUINA

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

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

1.5 - CONEXIONES A CARGO DEL COMPRADOR

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

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

b) Conexión eléctrica.

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

c) Preparación de la campana de aspiración.

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

b) Control del neutro

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

1.6 - OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO

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



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

1.7 - RIESGO DE EXPLOSIÓN

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

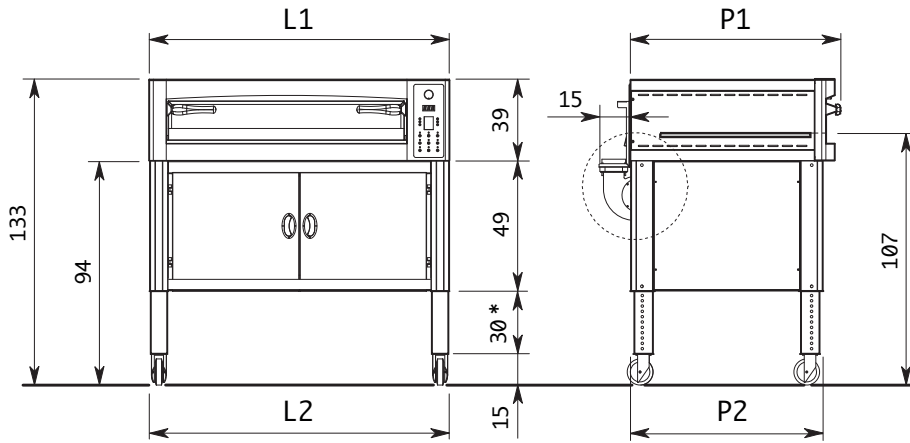
1.8 - NIVEL DE PRESIÓN ACÚSTICA

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

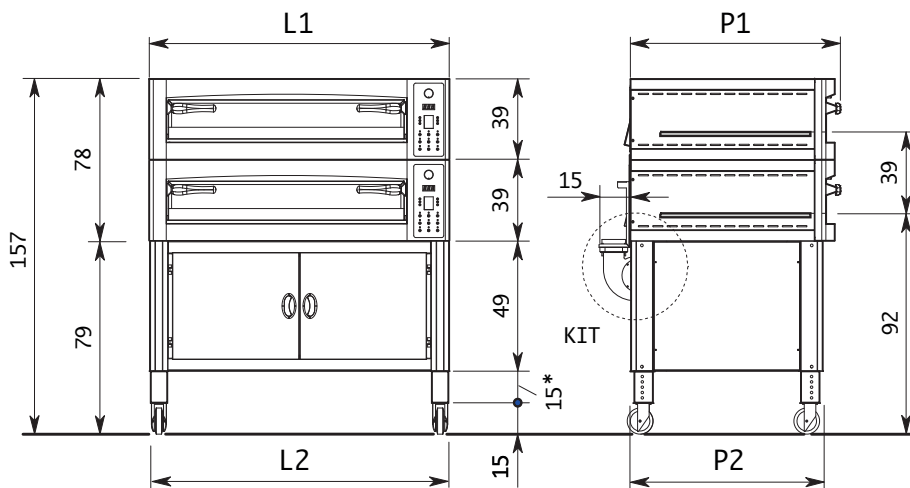
Capítulo 2

ESPACIO OCUPADO

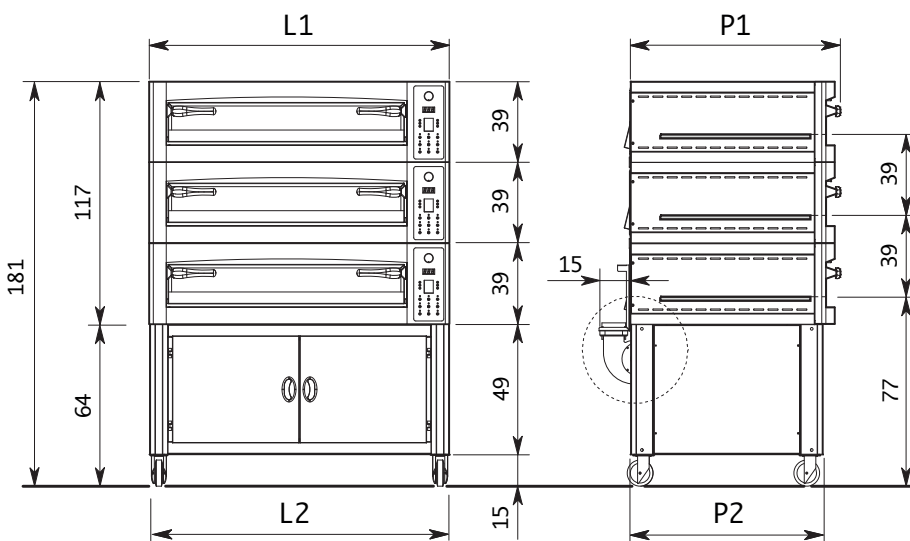
14 agujeros



9 agujeros



4 agujeros



*Altura aconsejada

medidas en cm	Mod.	Medidas internas			Medidas externas		Soporte	
		L	P	A	L1	P1	L2	P2
	435	75	73	15	108	108	108	89,5
	635 S	75	108	15	108	146	108	124,5
	635 L	113	73	15	146	108	146	89,5
	935	113	108	15	146	146	146	124,5

2.1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	435	635S	635L	935
Conexión eléctrica	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50/60Hz
Potencia	7,1 kW	9,1 kW	12,8 kW	17,5 kW
Sección del cable	4 x 4 mm ² 230 V	4 x 4 mm ² 230 V	4 x 4 mm ² 230 V	4 x 4 mm ² 230 V
	5 x 4 mm ² 400 V	5 x 4 mm ² 400 V	5 x 4 mm ² 400 V	5 x 4 mm ² 400 V
Peso neto	160 kg	180 kg	190 kg	250 kg
Humedad relativa	10 ÷ 80 %			

Tamaño	Posición		Código OEM	KW Resistencia	KW totales
435	cielo	Resistencia boca	OMEE41100	1,6	7,1
		Resistencias centro	OM20.00003	1,1	
		Resistencia fondo	OM20.00004	1,1	
	fondo	Resistencia boca	OM20.00002	1,1	
		Resistencias centro	OM20.00003	1,1	
		Resistencia fondo	OM20.00004	1,1	
635L	cielo	Resistencia boca	OMEE38500	2,8	12,8
		Resistencias centro	OM20.00006	2	
		Resistencia fondo	OM20.00007	2	
	fondo	Resistencia boca	OM20.00005	2	
		Resistencias centro	OM20.00006	2	
		Resistencia fondo	OM20.00007	2	
635S	cielo	Resistencia boca	OMEE37300	1,9	9,9
		Resistencias centro	OM20.00008	1,6	
		Resistencia fondo	OM20.00009	1,6	
	fondo	Resistencia boca	OMEE41100	1,6	
		Resistencias centro	OM20.00008	1,6	
		Resistencia fondo	OM20.00009	1,6	
935	cielo	Resistencia boca	OMEE38800	3,5	17,5
		Resistencias centro	OM20.00010	2,8	
		Resistencia fondo	OM20.00011	2,8	
	fondo	Resistencia boca	OMEE38500	2,8	
		Resistencias centro	OM20.00010	2,8	
		Resistencia fondo	OM20.00011	2,8	

2.2 - TRANSPORTE

2.2.a - Envío (Fig. 1)

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

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

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

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



IMPORTANTE

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

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

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

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



PELIGRO

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

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

2.2.c - Almacenamiento



IMPORTANTE

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

FIG. 1

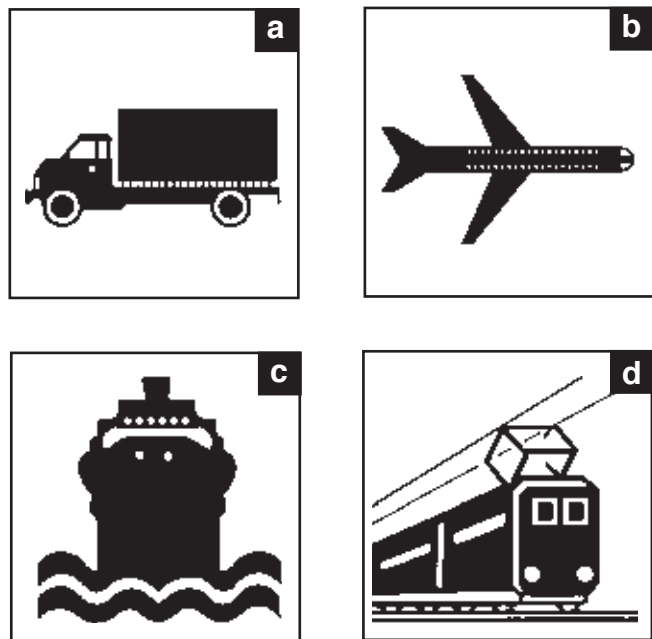
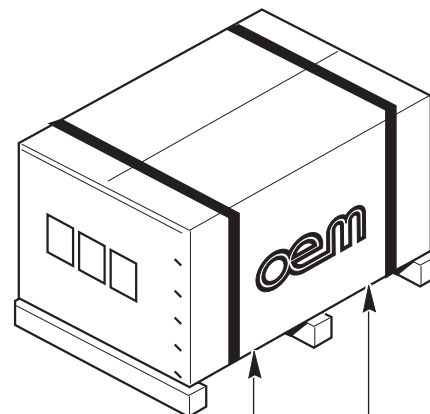


FIG. 2



Puntos para levantar la caja

2.3 - CONTROLES AL RECIBIR EL PRODUCTO

FIG. 3

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

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

En caso de que detectara daños o imperfecciones:

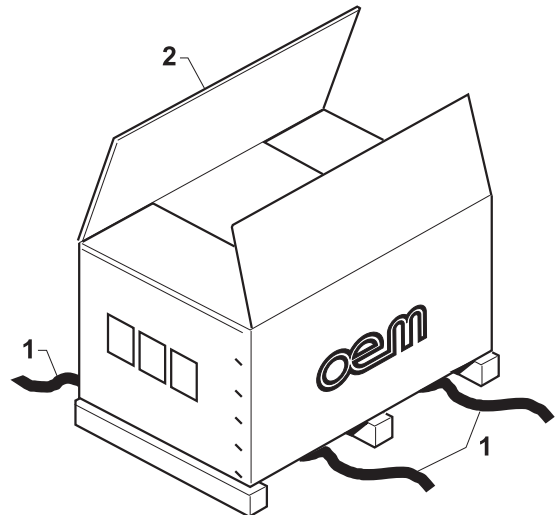
- a- Advierta inmediatamente al transportador y a su agente, tanto telefónicamente como por escrito con acuse de recibo;
- b- Informar a la empresa fabricante para que tenga conocimiento.



IMPORTANTE

El horno está compuesto por tres partes distintas: el soporte, el horno, la tapa o campana.

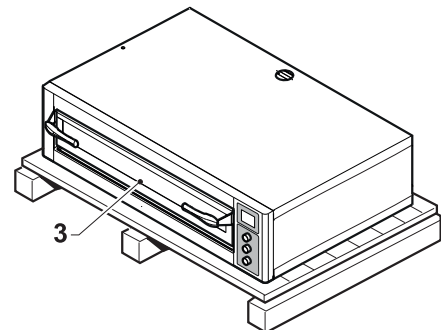
Cada parte se embala por separado y al efectuar la instalación los varios componentes se ensamblan.



2.4 - DESEMBALAJE (Fig. 3)

Para quitar la máquina del embalaje efectúe las siguientes operaciones:

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



ATENCIÓN



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



IMPORTANTE

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

2.5 - IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES (Fig. 4)

1. Chapa de datos
2. Horno 1
3. Horno 2 (bajo solicitud)
4. Soporte (bajo solicitud)
5. Ruedas
6. Panel de mandos
7. Kit aspiración
8. Pantalla táctil

2.6 - IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA (Fig. 4)

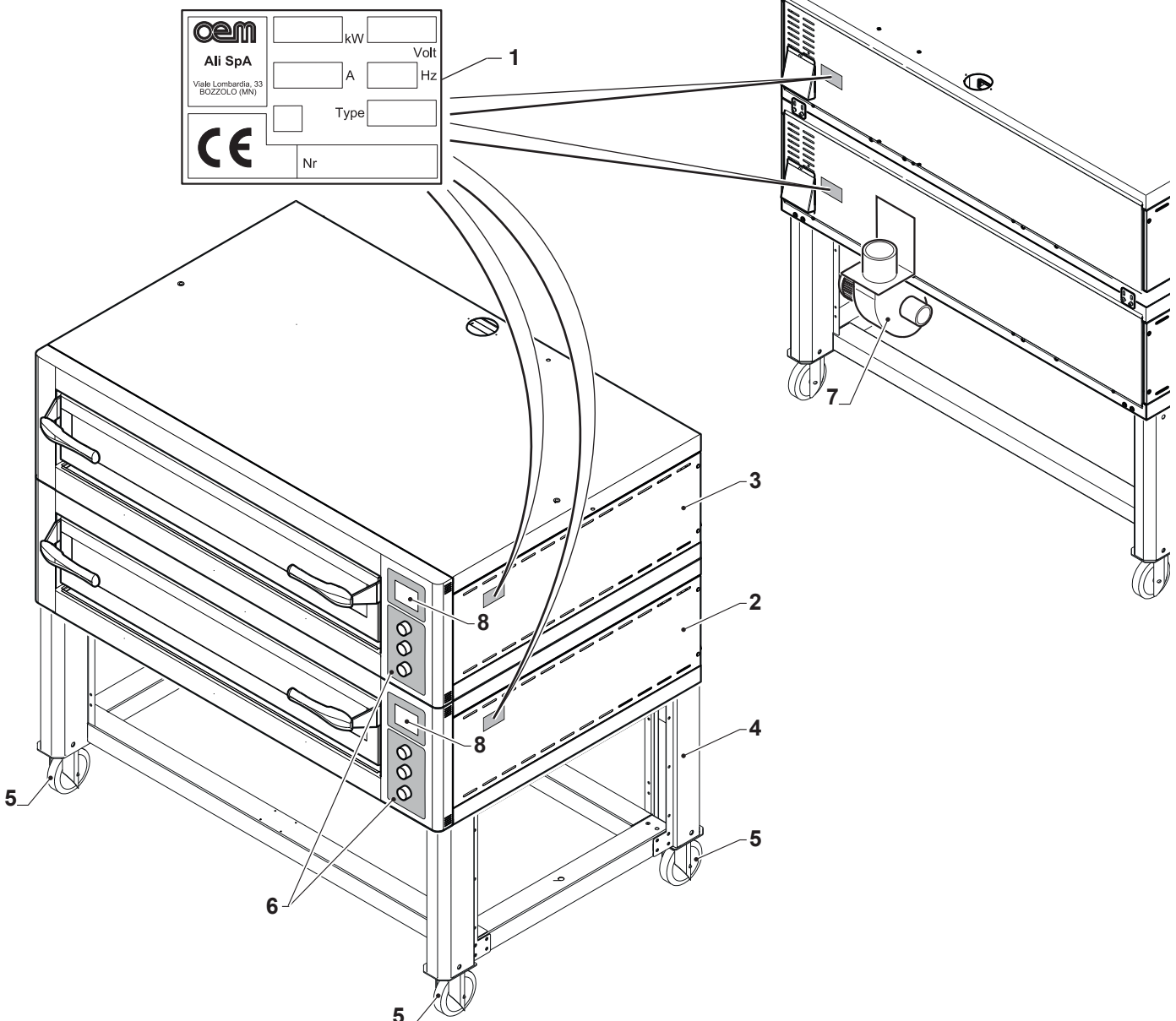
El número de matrícula y los datos para la identificación de la máquina están troquelados en la chapa (1) que se encuentra en el basamento.



IMPORTANTE

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

FIG. 4



Capítulo 3



PELIGRO

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

3.1 - ELEVACIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

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

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

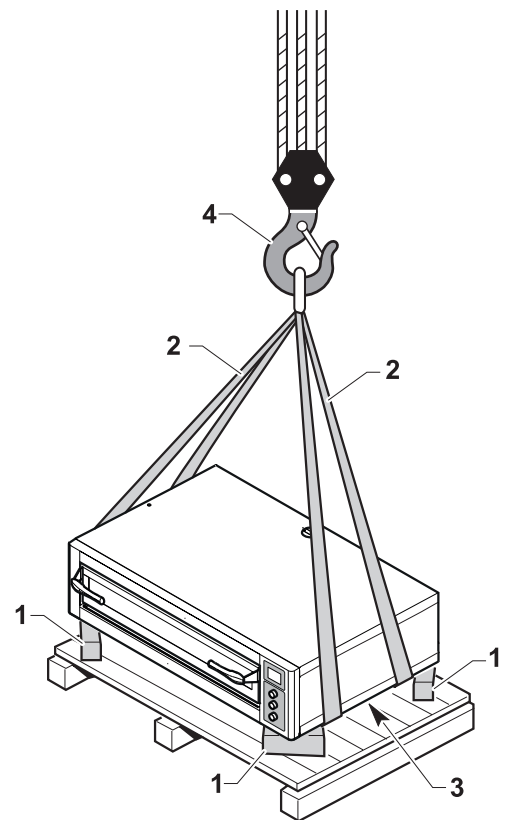


ATENCIÓN



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

FIG. 1



3.2 - ENSAMBLAJE DE LOS COMPONENTES

Instalación del soporte de carro



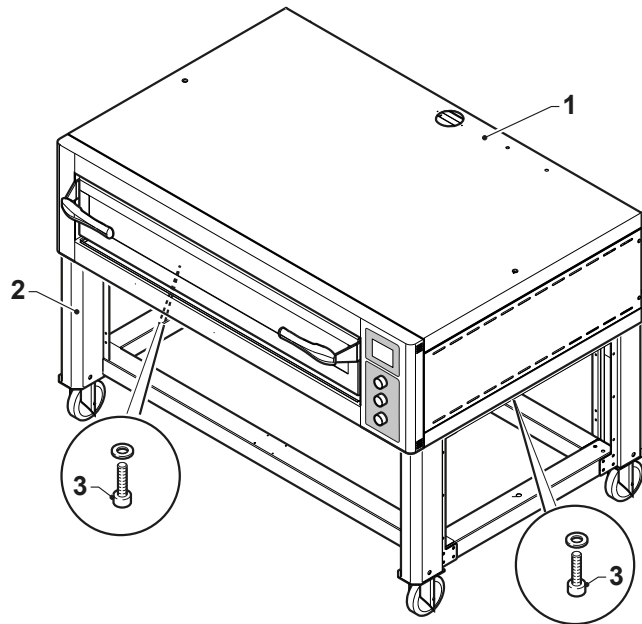
IMPORTANTE

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

FIG. 2

Montaje del horno monocámara (Fig. 2)

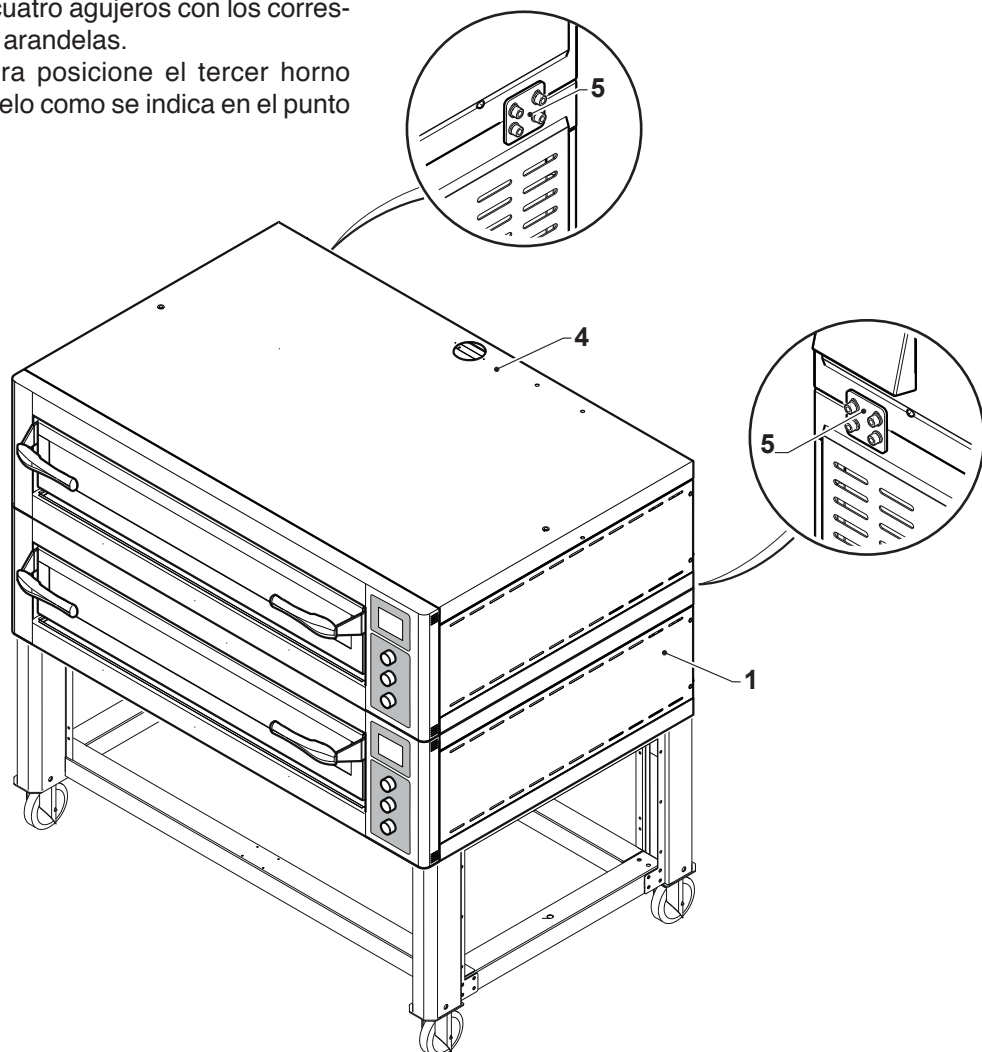
- Apoye el horno (1) sobre el soporte (2) y fíjelo con los dos tornillos (3) del lado derecho e izquierdo.



Montaje de hornos bicámara o tricámara (Fig. 3)

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

FIG. 3



Instalación del aspirador de humos (bajo petición) (Fig. 4)

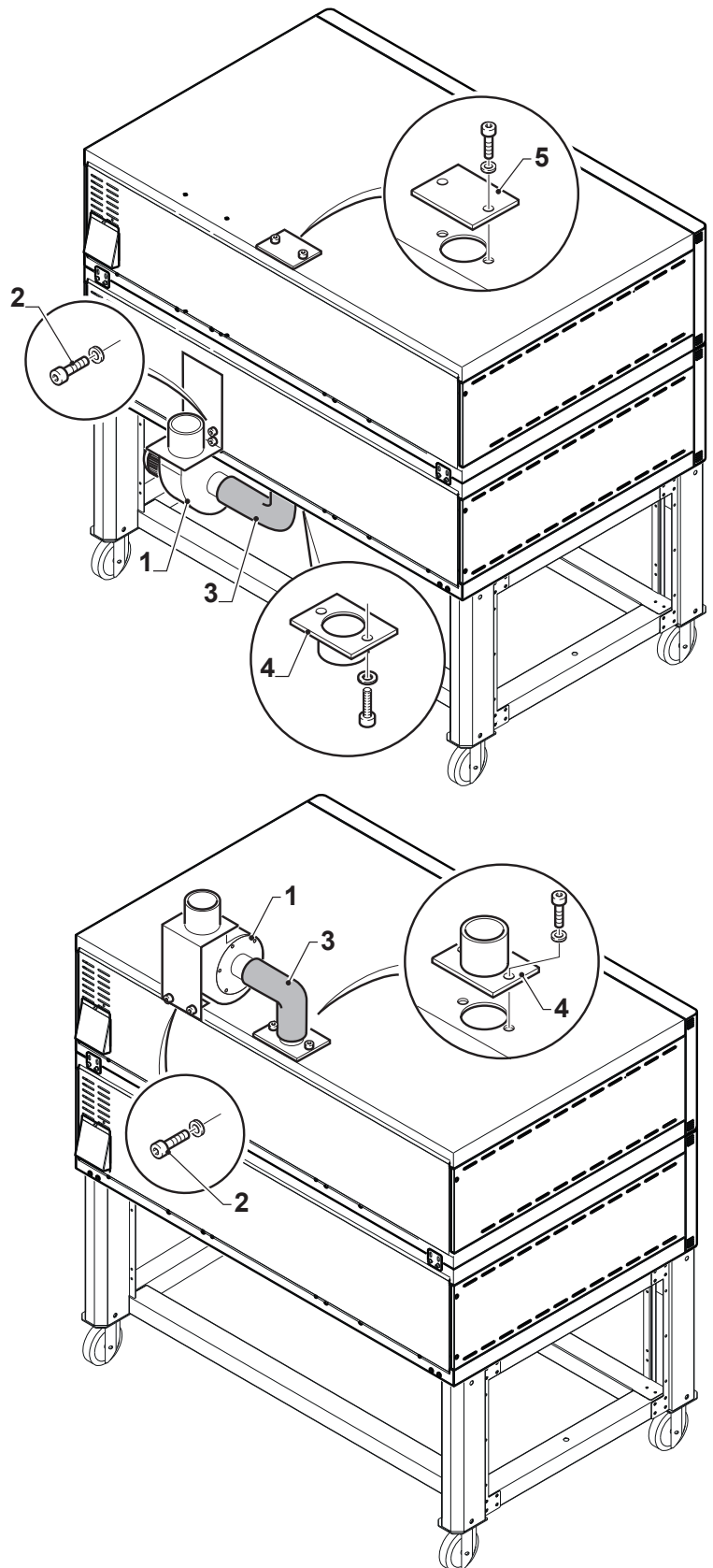
Dependiendo de los requisitos, es posible instalar el aspirador de humos posicionado en la parte inferior o en la parte superior del horno.

La instalación en la parte inferior

- Instalar el aspirador (1) en el horno situado en la posición más baja y fijar el soporte a la base del horno utilizando los tornillos (2) que forman parte del suministro.
- Instalar el aspirador (1) en el soporte con los distanciadores, fijándolos con los tornillos y las tuercas.
- Conectar la boca (4) de aspiración a la boca de la chimenea mediante el tubo (3).
- Tapar la parte inferior de la chimenea con la placa (5) suministrada

Instalación en la parte superior

- Montar el aspirador (1) en la parte superior del horno asegurar el soporte con los tornillos (2) suministrados.
- Instalar el aspirador (1) en el soporte con los distanciadores, fijándolos con los tornillos y las tuercas.
- Conectar la boca de aspiración (4) a la boca de la chimenea mediante el tubo (3).



3.3 - CONEXIÓN ELÉCTRICA



PELIGRO

- La línea eléctrica de alimentación debe estar provista de un **SECCIONADOR de LÍNEA** omnipolar adecuado (interruptor automático termomagnético o diferencial) situado antes del interruptor general de la unidad de mando con una apertura de los contactos de por lo menos 3 mm.
- La instalación de puesta a tierra debe ser conforme a las normas eléctricas nacionales vigentes en el lugar.
- Los cables eléctricos de alimentación que forman parte del suministro están dimensionados según la corriente máxima absorbida.
- Los datos sobre la línea eléctrica de alimentación deben corresponder a los que se indican en la placa de características y a los que se indican en la tabla de datos técnicos, que se puede consultar en la parte introductoria de este manual.



PELIGRO

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



IMPORTANTE

El seccionador de línea situado antes del horno debe estar en una zona de fácil acceso.



PELIGRO

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

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

- Quite el cárter (1) desenroscando el tornillo (2).
- Conecte el cable en el panel de bornes (3);
- Conecte las fases en los bornes L1, L2 y L3, el neutro en el borne N y la tierra en el borne T.
- Vuelva a montar el cárter (1).

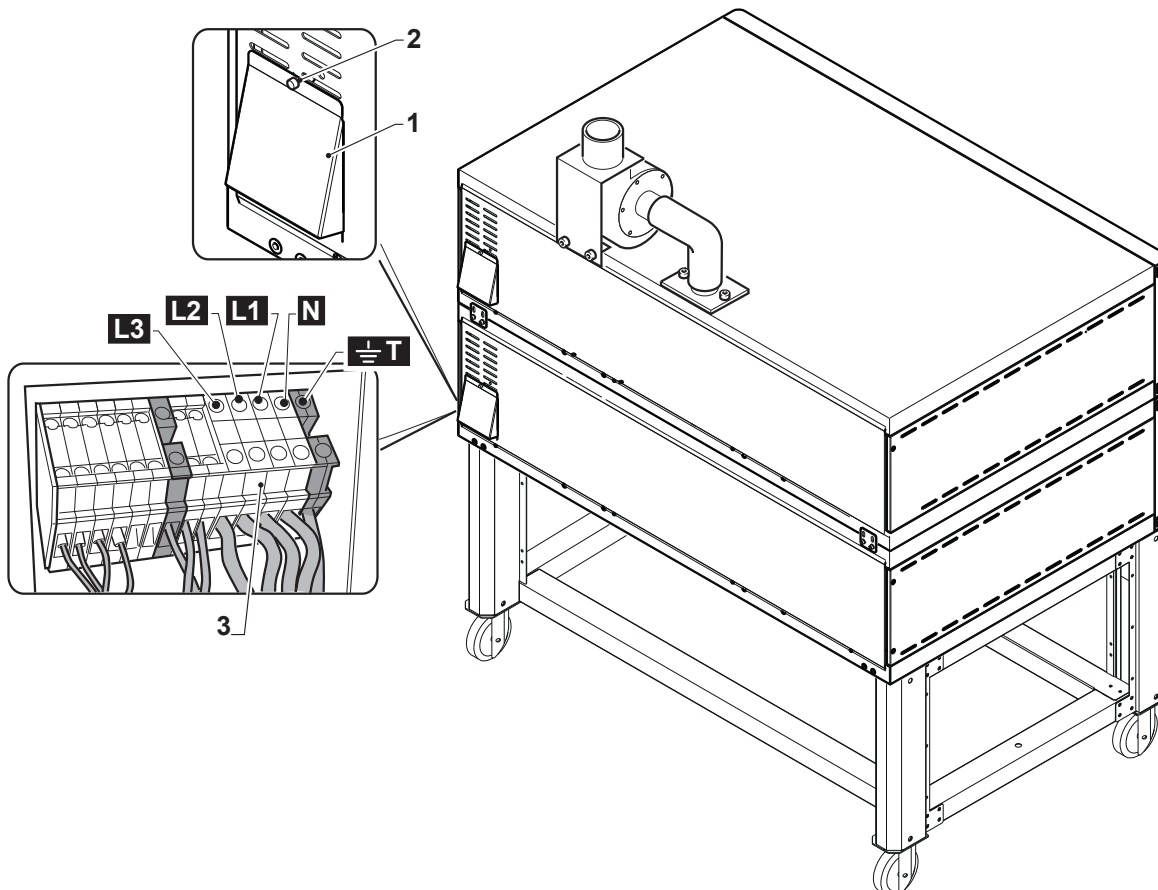


FIG. 5

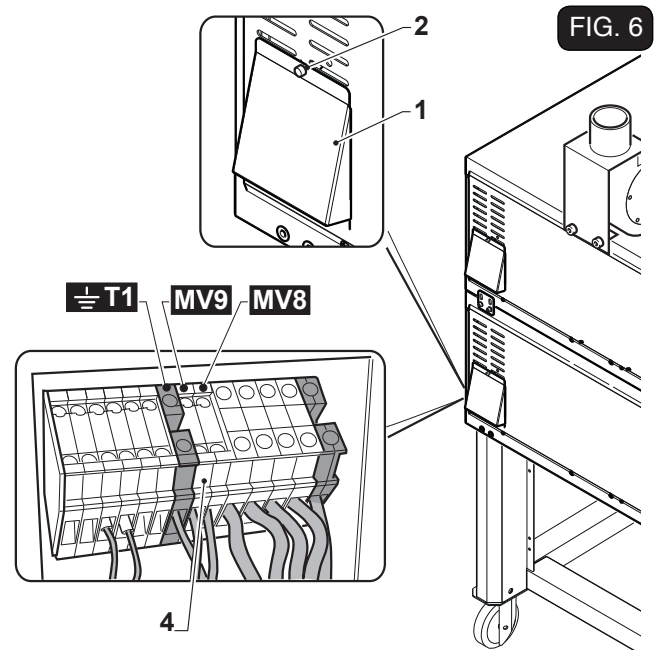
3.3.b - Conexión eléctrica del aspirador (Fig. 6)

- Quite el cárter (1) desenroscando el tornillo (2).
- Conecte el cable en el panel de bornes (4);
- Conecte la fase en el borne MV8, el neutro en el borne MV9 y la tierra en el borne T1.



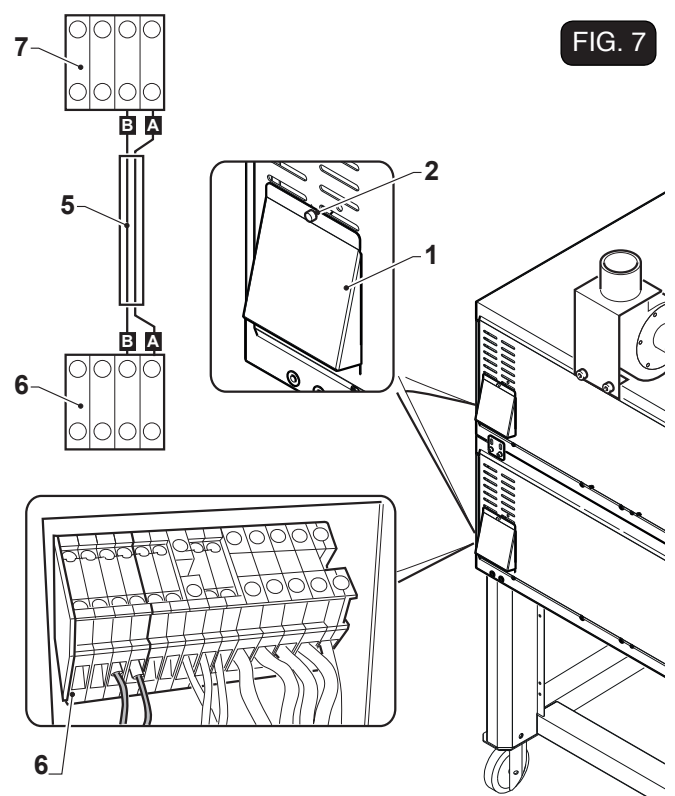
IMPORTANTE

El aspirador puede conectarse en cualquier horno.



3.3.c - Conexión eléctrica entre hornos y conexión de la señal del aspirador (Fig.7)

- Quite el cárter (1) desenroscando el tornillo (2), tanto del horno superior como del horno inferior.
- Para la conexión utilice el cable (5) señal del aspirador formado por dos hilos, que al desembalar el horno encontrará en una bolsa dentro de la cámara de cocción.
- Conecte el cable (5) en el borne (6) y (7) respetando el orden de los bornes A y B (véase esquema indicado en la figura).
- Vuelva a montar los cárteres que había quitado anteriormente.



3.3.d - Conexión de la celda calentadora (opcional)

- Para la conexión de la celda calentadora, véase el manual correspondiente que se adjunta a la misma.

3.3.e - Conexión limitador de potencia (Fig.8)

- El horno puede ser conectado a un limitador de potencia externo, después de haber efectuado la conexión hay que hacer un puente entre los dos bornes (1) y (2) en el panel de bornes que está en la parte trasera del horno.

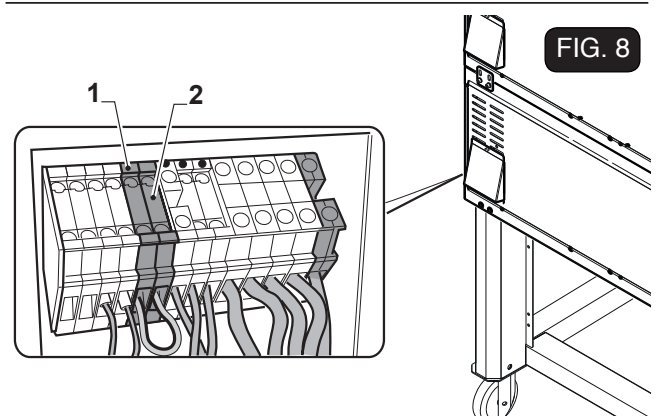
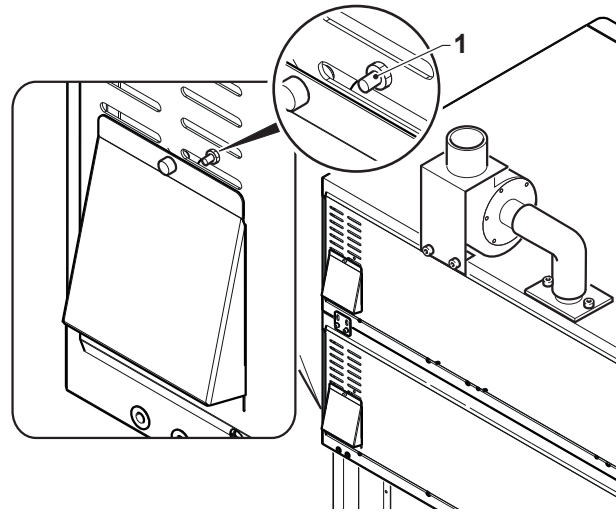


FIG. 9

3.3.f - Conexión equipotencial (Fig. 9)

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

La conexión entre los varios componentes del horno tiene que ser efectuada en cascada, utilizando el tornillo (1) posicionado en la parte trasera del mismo.



3.4 - POSICIONAMIENTO DEL HORNO (Fig. 10)



PELIGRO

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

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



IMPORTANTE

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

- Posicione el horno en la zona definitiva respetando las indicaciones de la figura 9 ya que aparecen las distancias mínimas necesarias para que el horno pueda funcionar correctamente.
- Bloquee la posición del horno frenando las ruedas delanteras.

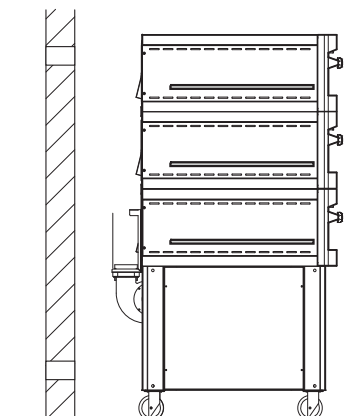
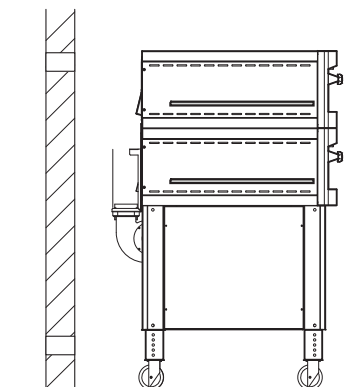
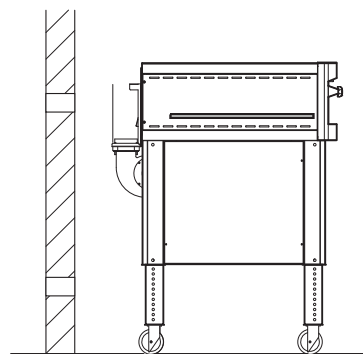
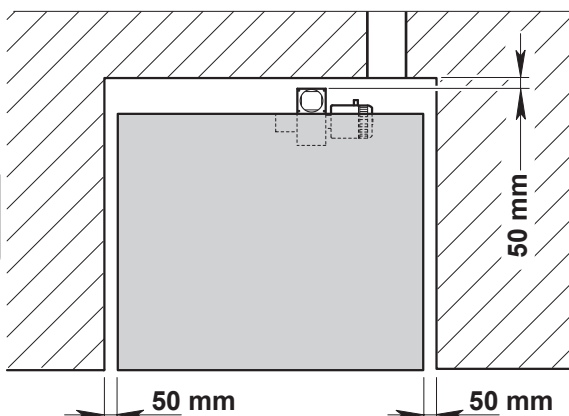


FIG. 10

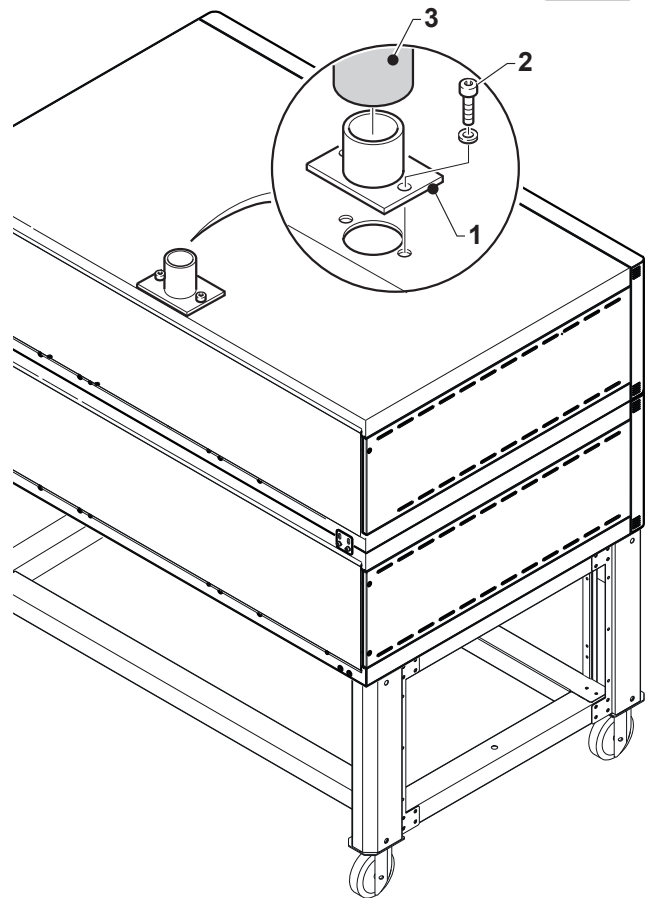


3.4.a - Conexión de la chimenea

FIG. 11

Aspiración natural (Fig. 11)

- Monte la chapa apropiada (1) en el horno superior, fijándola con los tornillos adecuados (2).
- Conecte la chapa (1) a un tubo (3) de extracción natural con diámetro de 85 mm.



Aspiración mediante aspirador (Fig. 12)

FIG. 12

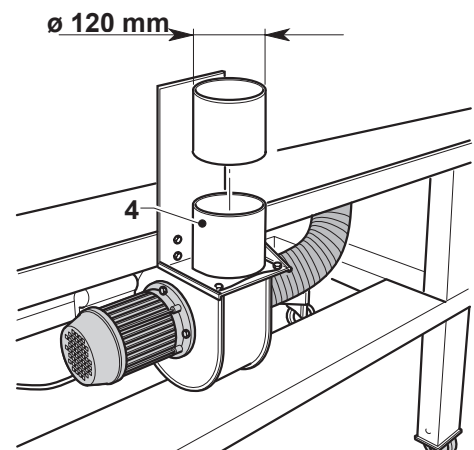
- Conectar la impulsión (4) del aspirador al conducto de humos mediante un tubo de 120 mm de diámetro.

3.5 - PRIMER ENCENDIDO



Al finalizar la instalación y antes de encender el horno limpie con cuidado el interior y el plano refractario como se indica en el capítulo “Mantenimiento”, controlando que en el interior no haya cuerpos extraños o inflamables.

- Encienda el horno como se indica en el párrafo funcionamiento, controlando que llegue correctamente a la temperatura planteada y que funcionen las varias opciones de acuerdo al modelo.



Capítulo 4

4.1 - TIPO DE EMPLEO Y USOS INADECUADOS



IMPORTANTE

Los hornos Mod. MILLENIUM son hornos profesionales para la cocción de pizzas y similares. Los varios modelos pueden ser utilizados sólo para las elaboraciones indicadas anteriormente; cualquier otro uso exime a la sociedad fabricante de cualquier responsabilidad por accidentes a personas o cosas y hace caducar la garantía.

4.2 - CHAPAS DE SEGURIDAD (Fig. 1)

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



PELIGRO

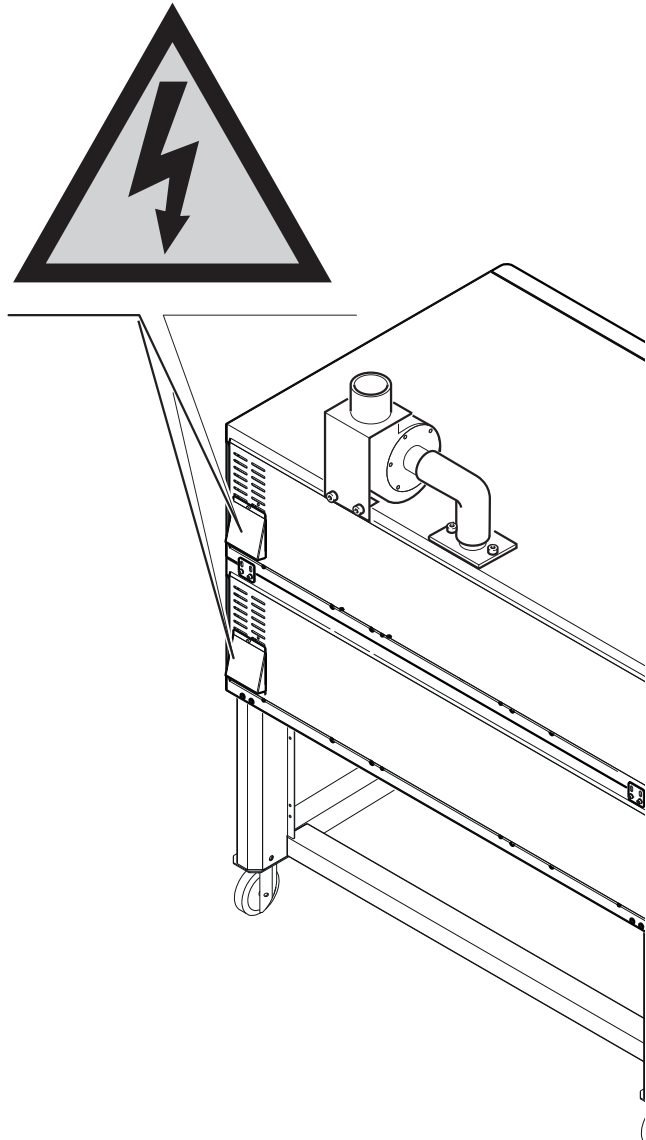
En la máquina se han aplicado chapas con indicaciones de seguridad que tienen que ser atentamente respetadas por todos aquellos que se apresten a operar en la misma. El incumplimiento exime a la Empresa fabricante de los eventuales daños o accidentes a personas o cosas que pudieran derivar.

Peligro Tensión conectada



- No efectúe ningún trabajo con la tensión conectada.

FIG. 1



4.3 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

El aparato está dotado de los siguientes sistemas de seguridad:

- 1) Todas las zonas peligrosas están cerradas por medio de cárteres con tornillos.
- 2) Cada horno está dotado de un termostato de seguridad que lo apaga en caso de que se detecte un recalentamiento dentro de la cámara de cocción. En los hornos con mandos digitales la tarjeta está dotada de un componente apropiado que bloquea el funcionamiento en caso de que la temperatura dentro del cuadro de mandos supere los 85°C.

4.4 - ZONAS DEL OPERADOR (Fig. 2)

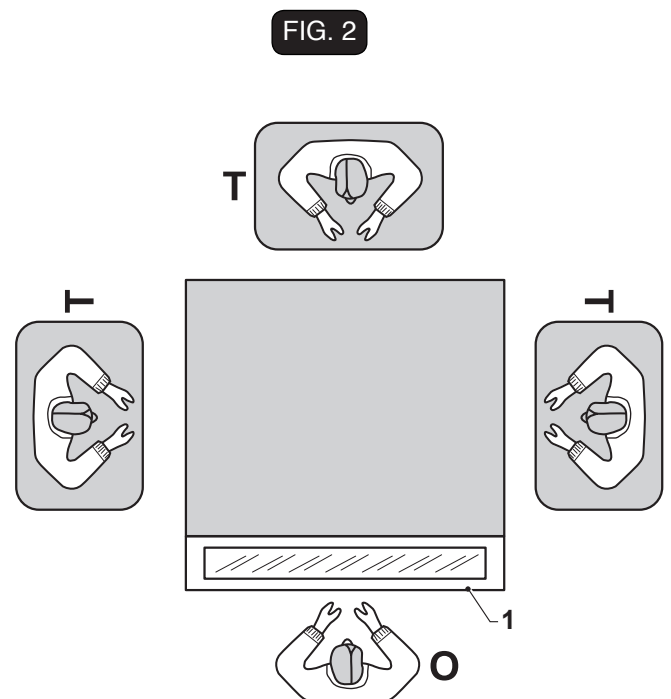
El operador, durante el funcionamiento del horno tiene que estar en posición frontal al mismo para poder meter y sacar la pizza a través de la puerta (1) (véase Fig.2 posición "O").

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

4.5 - ZONAS DE PELIGRO REMANENTE (Fig. 2)

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

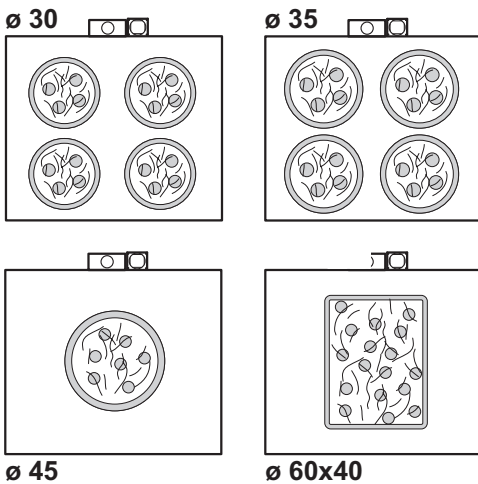
- En la zona de la puerta y en la zona interna de la cámara de cocción existe el peligro de sufrir quemaduras.



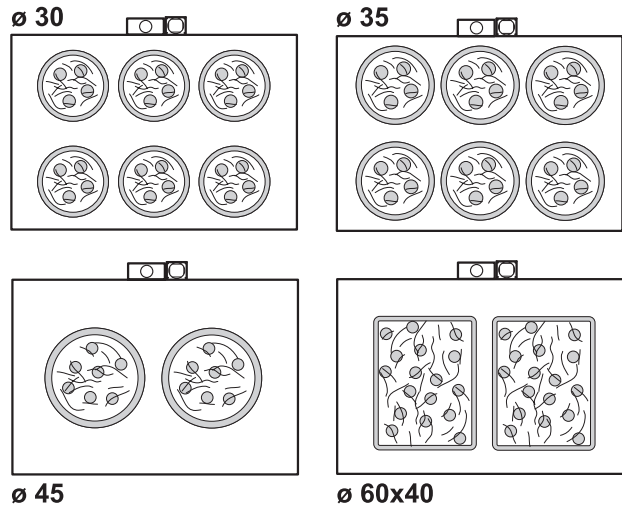
Capítulo 5

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

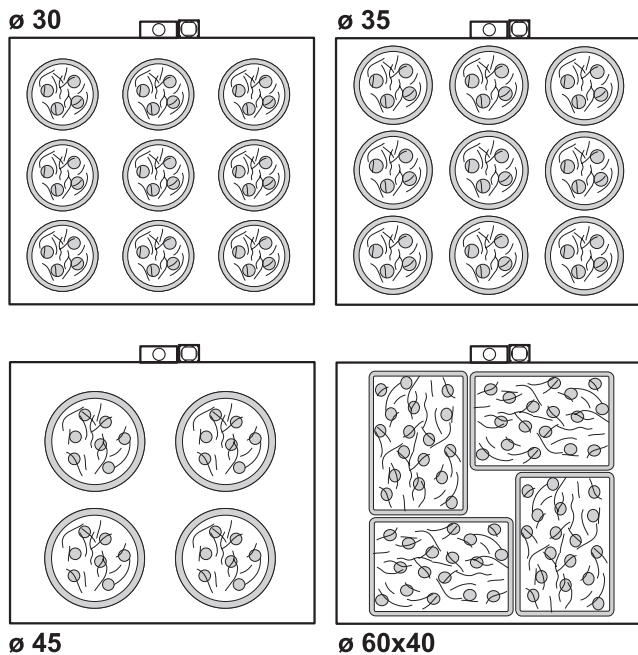
El Mod. **435** puede contener 4 pizzas de Ø 30 o Ø 35 cm, 1 pizza de Ø 45 cm o 1 bandeja de 60x40 cm situadas según se indica en el esquema siguiente



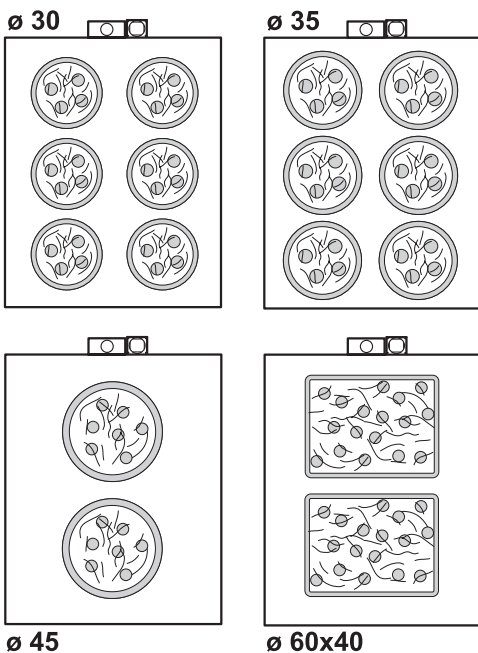
El Mod. **635 L** puede contener 6 pizzas de Ø 30 o Ø 35 cm, 2 pizzas de Ø 45 cm o 2 bandejas de 60x40 cm situadas según se indica en el esquema siguiente:



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



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



5.1 PANEL DE MANDOS (FIG. 1)

1) Pantalla táctil

En la pantalla se pueden ajustar las varias funciones y visualizar los diferentes parámetros.

2) Potenciómetro resistencias del cielo

Con el potenciómetro (2) se puede regular la potencia de las resistencias del cielo. Para efectuar la regulación pulse el botón (2), en la pantalla aparecerá la potencia ajustada, gire el botón hacia la derecha para aumentar la potencia o hacia la izquierda para disminuirla.

Para aceptar el dato vuelva a pulsar el botón.

3) Potenciómetro temperatura de la cámara

Con el potenciómetro (3) se puede regular la temperatura en la cámara de cocción. Para efectuar la regulación pulse el botón (3), en la pantalla aparecerá la temperatura ajustada, gire el botón hacia la derecha para aumentar la potencia o hacia la izquierda para disminuirla.

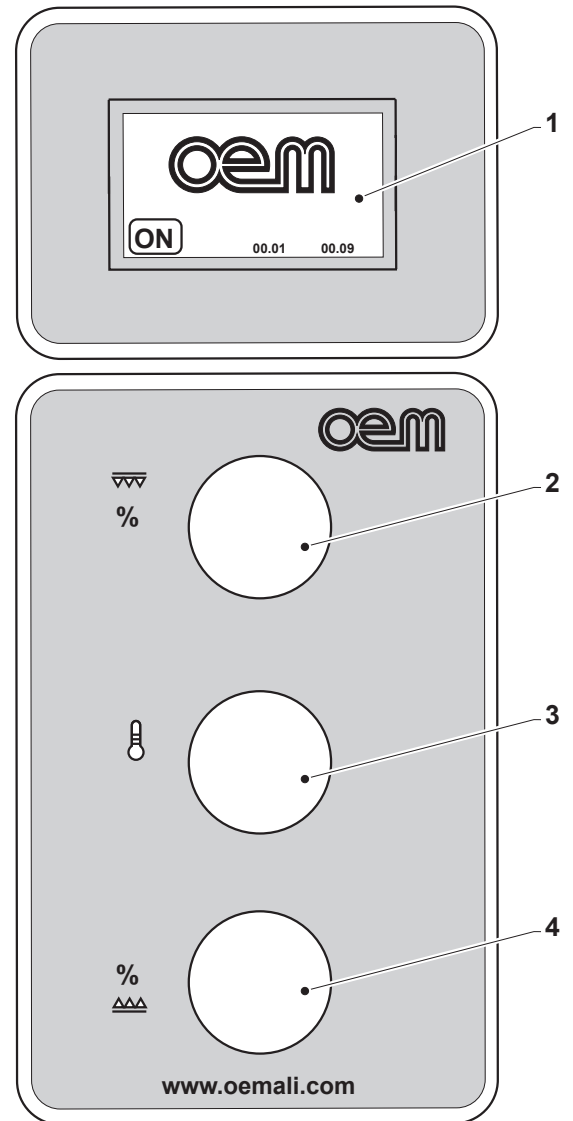
Para aceptar el dato vuelva a pulsar el botón.

4) Potenciómetro resistencias de la platea

Con el potenciómetro (4) se puede regular la potencia de las resistencias de la platea. Para efectuar la regulación pulse el botón (4), en la pantalla aparecerá la potencia ajustada, gire el botón hacia la derecha para aumentar la potencia o hacia la izquierda para disminuirla.

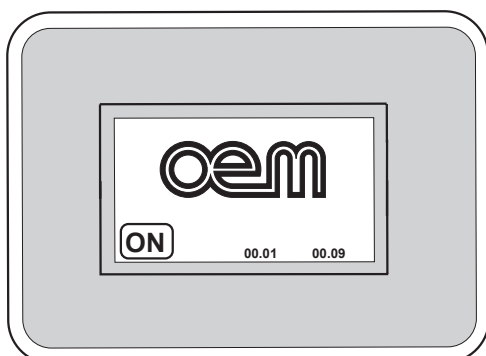
Para aceptar el dato vuelva a pulsar el botón.

FIG. 1



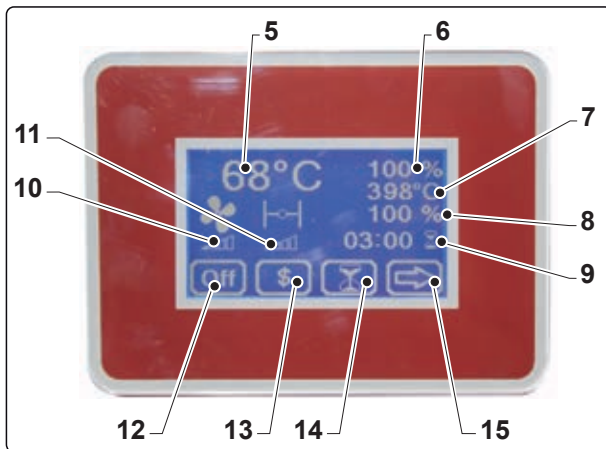
5.2 PANTALLA

Después de haber dado tensión al horno, en la pantalla aparece la siguiente imagen:



>>>>

La pantalla es táctil, por lo cual pulsando con el dedo la tecla "ON" el horno se pone en marcha y se visualiza la siguiente imagen:



Leyenda:

- 5) Temperatura real de la cámara de cocción.
- 6) Potencia del cielo ajustada a través del potenciómetro correspondiente.
- 7) Temperatura de cocción ajustada a través del potenciómetro correspondiente.
- 8) Potencia de la platea ajustada a través del potenciómetro correspondiente.
- 9) Tiempo de cocción ajustado.
- 10) Escala indicación de velocidad del ventilador de aspiración.
- 11) Escala indicación apertura de la chimenea.
- 12) Tecla apagado del horno.
- 13) Tecla función economy.
- 14) Tecla arranque del temporizador tiempo de cocción ajustado: cuando llega al tiempo ajustado suena una señal acústica.
- 15) Tecla para visualizar las diferentes pantallas, cuando se pulsa la tecla se pasa a la pantalla siguiente.

5.3 AJUSTE DE LOS VALORES

Pulsando la tecla "➡" (15) en la pantalla principal se visualizan en sucesión las siguientes páginas:

Ajuste velocidad de aspiración



Con la tecla "+" se aumenta la velocidad y con la tecla "-" se disminuye. Pulsando la tecla "⬅" se vuelve a la página anterior y pulsando la tecla "➡" se pasa a la página siguiente.

Ajuste apertura de la chimenea



Con la tecla "+" se aumenta la apertura de la chimenea y con la tecla "-" se disminuye. Pulsando la tecla "⬅" se vuelve a la página anterior y pulsando la tecla "➡" se pasa a la página siguiente.

Ajuste timer tiempo de cocción



Con la tecla "+" se aumenta el tiempo y con la tecla "-" se disminuye. Pulsando la tecla "⬅" se vuelve a la página anterior y pulsando la tecla "➡" se pasa a la página siguiente.

Ajuste ciclo de autolimpieza



Con la tecla “ON” se pone en marcha el ciclo de auto-limpieza. Con esta función, cuando el horno llega a los 400°C se apaga después de 15 minutos.



Pulsando la tecla “OFF” se interrumpe el ciclo de auto-limpieza.

Función Economy

La función economy se puede habilitar sólo después de que el horno haya llegado a la temperatura ajustada. Esta función permite mantener constante la temperatura dentro de la cámara de cocción, haciendo funcionar de manera alternada las resistencias del cielo y de la platea, lo que permite reducir el consumo de energía.

De la pantalla principal, al pulsar la tecla “\$” (13) se pone en marcha la función “ECONOMY”. En la pantalla principal el símbolo “%” (6 y 8) posicionado al lado de los valores de potencia resistencia se ilumina y parpadea. Se puede detener la función “ECONOMY” desplazándose con la tecla “⇒” hasta visualizar la siguiente pantalla:



Pulsando la tecla “OFF” se detiene la función “ECONOMY”.

5.4 - PREPARACIÓN DEL HORNO

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

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



IMPORTANTE

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

5.4.a Normas generales de cocción en el plano refractario

- Encender el horno por lo menos una hora y quince minutos antes del inicio del trabajo.



ATENCIÓN



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

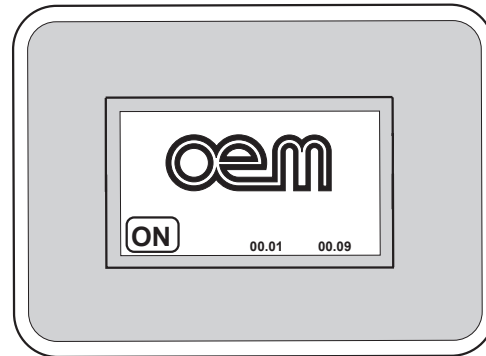
5.4.b Normas generales de la cocción en bandeja

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

5.4.c - Encendido del horno

- Pulse la tecla "ON" en la pantalla (pantalla A) para poner en marcha el horno, se visualiza la pantalla inicial (pantalla B). El horno arranca con los valores memorizados al efectuar el último apagado.

PANTALLA A



PANTALLA B



- Espere que el horno alcance la temperatura programada para cocinar pizza.

5.5 - COCCIÓN DE LA PIZZA

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



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

- Durante la cocción se pueden modificar los parámetros utilizando las teclas correspondientes, siguiendo las instrucciones que han sido proporcionadas en los párrafos anteriores.
- Ultimada la cocción, abra la puerta de acceso del horno y extraiga la pizza cocida.

5.5.a Consejos para una correcta cocción

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

- Si se cierra completamente la chimenea durante la cocción de la pizza, se verá que el vapor sale de la puerta; además la acción de las resistencias de la bóveda se reducirá notablemente a causa del vapor y, por lo tanto, la pizza tenderá a cocerse en la parte inferior y a no cocerse en la parte superior.
- Si la chimenea se conecta directamente a un aspirador, se extraerá demasiado calor del horno, por lo que la pizza quedará demasiado seca y se quemará abajo.



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

- En la tabla se indican algunos tiempos de cocción en función del tipo de cocción deseado. Los tiempos son indicativos ya que pueden variar en función de múltiples condiciones (tipo de masa, temperatura, etc.).

Ø Pizza	Tipo de cocción	Tiempos de cocción
Ø 30/35	Refractario	3 min.
Ø 45/50	Refractario	6 min.
Bandeja	Bandeja	10 min.

5.6 - ALARMAS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

- Una vez que se alimenta la centralita, el horno efectúa un autodiagnóstico para señalar eventuales anomalías:

Alarma termostato de seguridad



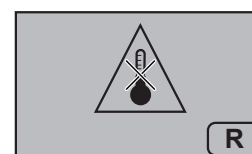
Alarma temperatura excesiva cámara (temperatura superior a 460°C)



Alarma sonda cámara interrumpida

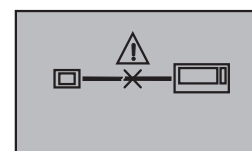


Alarma sonda cámara en cortocircuito

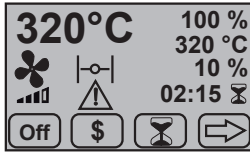


Todas las alarmas se reestablecen luego de un reset máquina manual, presionando de manera prolongada la correspondiente tecla "R".

Alarma falta de comunicación con la pantalla (se reactiva automáticamente si la pantalla y la potencia vuelven a comunicarse). Se visualiza después de 20 segundos de falta de comunicación entre la pantalla y la potencia. Podría verificarse en caso de fallo de la potencia.



Aviso error de chimenea



Aparece cuando la chimenea no puede volver a la posición cero. No bloquea el funcionamiento del horno, sólo se indica por medio de la aparición de un triángulo de peligro debajo de la imagen de la chimenea. Cada vez que se cambia la posición de la chimenea, se intenta nuevamente la puesta en cero.

5.7 - APAGADO (Fig. 1)

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

5.8 - FUNCIONAMIENTO ANÓMALO, CAUSAS Y SOLUCIONES

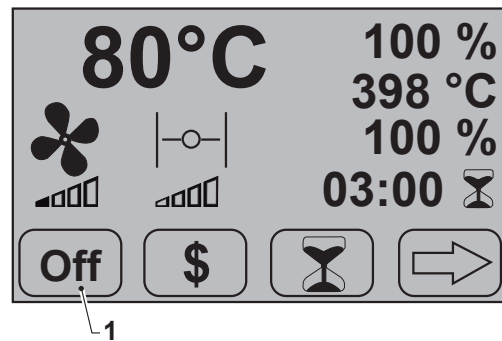
- **El horno no se enciende:**
 - Controle que haya conexión eléctrica.
 - Controle que esté conectado el interruptor general.
 - Llame al servicio de asistencia técnica.
- **Funcionamiento anómalo del horno:**
 - Llame al servicio de asistencia técnica.



PELIGRO

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

FIG. 1



6.1 - MANTENIMIENTO ORDINARIO Y PRO-

Capítulo 6

GRAMADO

6.1.a- Generalidades



Todas las operaciones de mantenimiento tienen que ser efectuadas con el horno apagado y frío y con el interruptor general desconectado en posición "0" OFF.

Las operaciones de mantenimiento han sido subdivididas en tres categorías:

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

6.1.b - Intervenciones de mantenimiento ordinario

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

- Trasladarse dentro del programa hasta visualizar la pantalla de la Figura 1.
- Pulsar la tecla (1) para iniciar el ciclo de autolimpieza que llevará el horno a una temperatura de 400 °C durante 15 minutos, luego se apagará automáticamente.
- El día siguiente al ciclo de limpieza será posible cepillar el refractario.

FIG. 1



6.1.b.b - Limpieza externa



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

Para la limpieza del horno NO use utensilios metálicos como por ejemplo estropajos, cepillos, espátulas, y/o productos corrosivos.

NO utilice chorros de agua sobre las paredes del horno.

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

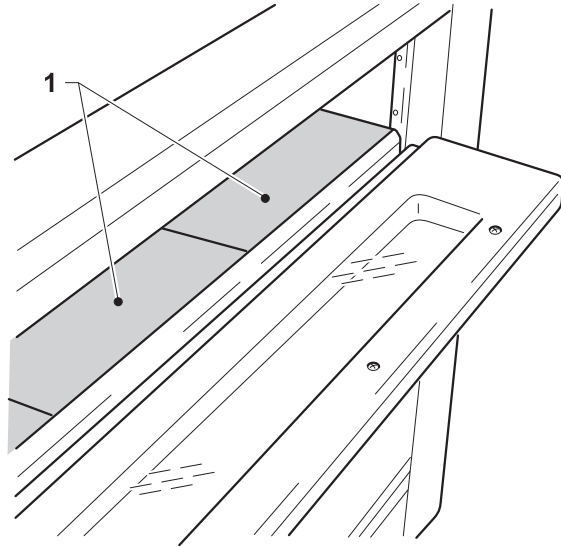
6.1.b.c - Limpieza plano refractario (Fig. 1)

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

6.1.c - Intervenciones de mantenimiento programado

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

FIG. 2



6.1.d - Intervenciones de mantenimiento según las necesidades

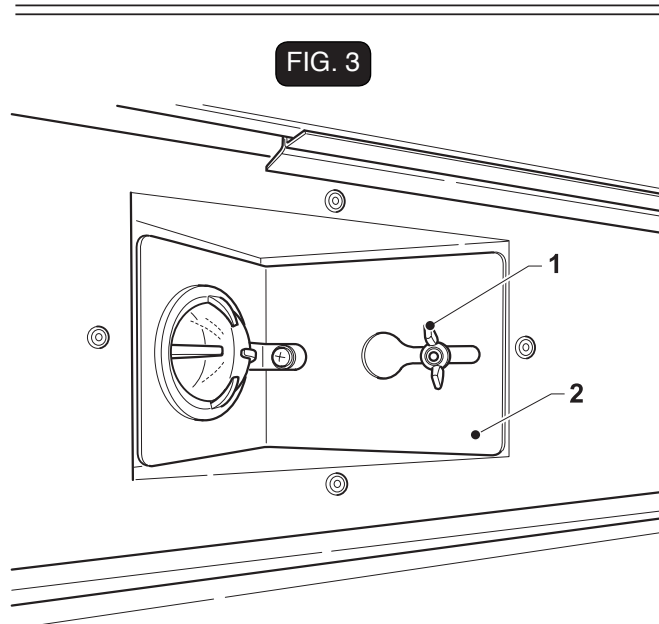
6.1.d.a - Sustitución de la lámpara (Fig. 3)

- Situar la tuerca de aletas (1) en posición horizontal.
- Quitar la escuadra en "L" (2) provista de portalámpara y sustituir la bombilla.



La lámpara es halógena; NO tocar con los dedos.

FIG. 3



Capítulo 7

7.1 - DESMONTAJE DE LA MÁQUINA

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



PELIGRO

Antes de desmontar el equipo desconecte la alimentación eléctrica.

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



ATENCIÓN

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

7.2 - DESGUACE DE LA MÁQUINA

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

- Desconectar la máquina siguiendo en sentido inverso las operaciones descritas en el capítulo "Instalación" de este manual.
- Desmontar la mayor parte de piezas de la máquina (cárter, lámparas, protecciones, manijas, cadenas, motores, etc.) clasificándolas en base al tipo (por ejemplo: tubos, componentes de goma, lubricantes, solventes, productos de revestimiento, aluminio, material de hierro, cobre, vidrio, etc.).
- Antes de proceder al desguace, deberá informar por medio de una comunicación escrita a los órganos encargados de dichas operaciones, respetando las normativas vigentes en cada país.
- Después de haber recibido la autorización de las autoridades antes mencionadas, elimine los componentes respetando las Normativas Vigentes al respecto.



ATENCIÓN



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

7.3 - ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS

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

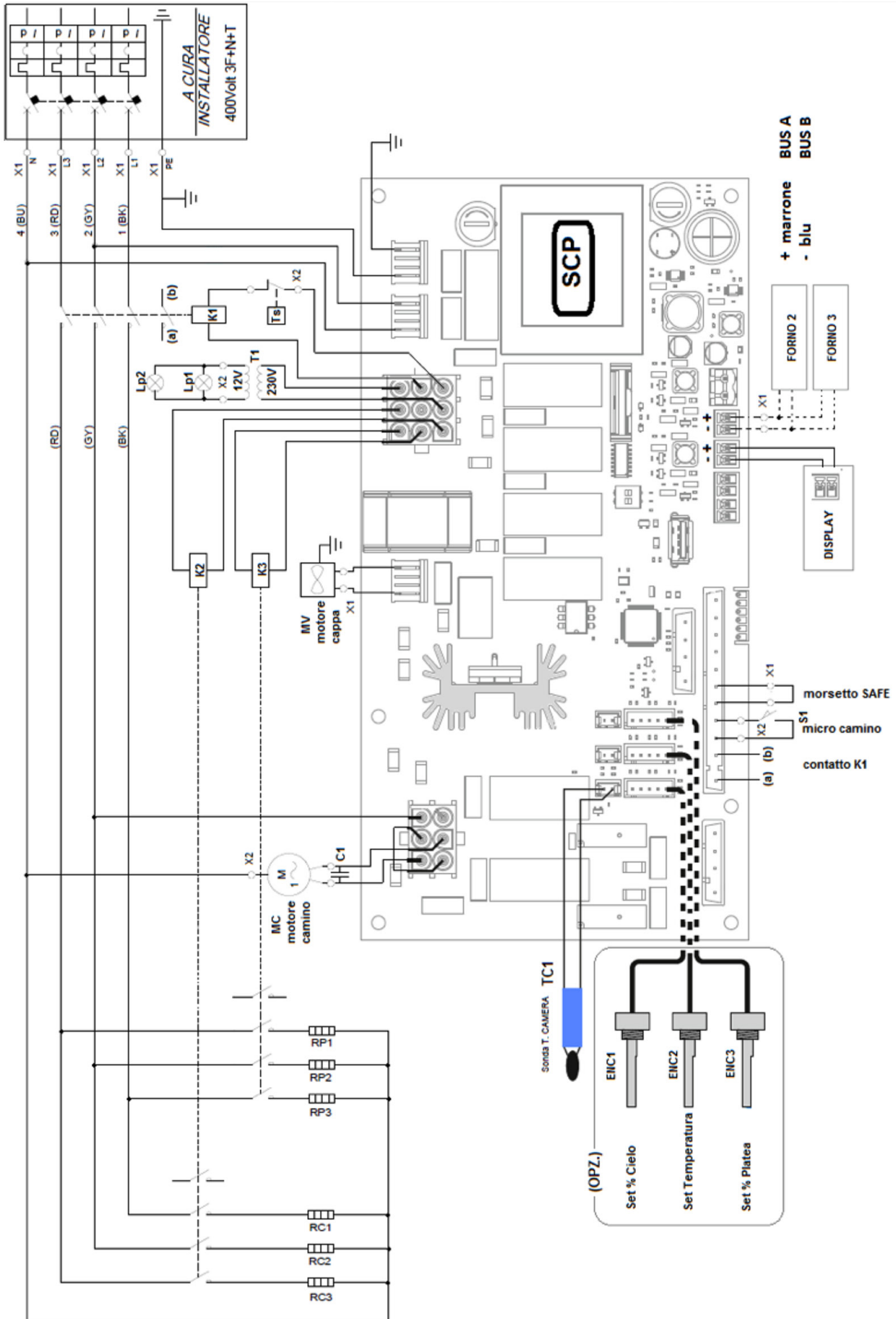


ATENCIÓN

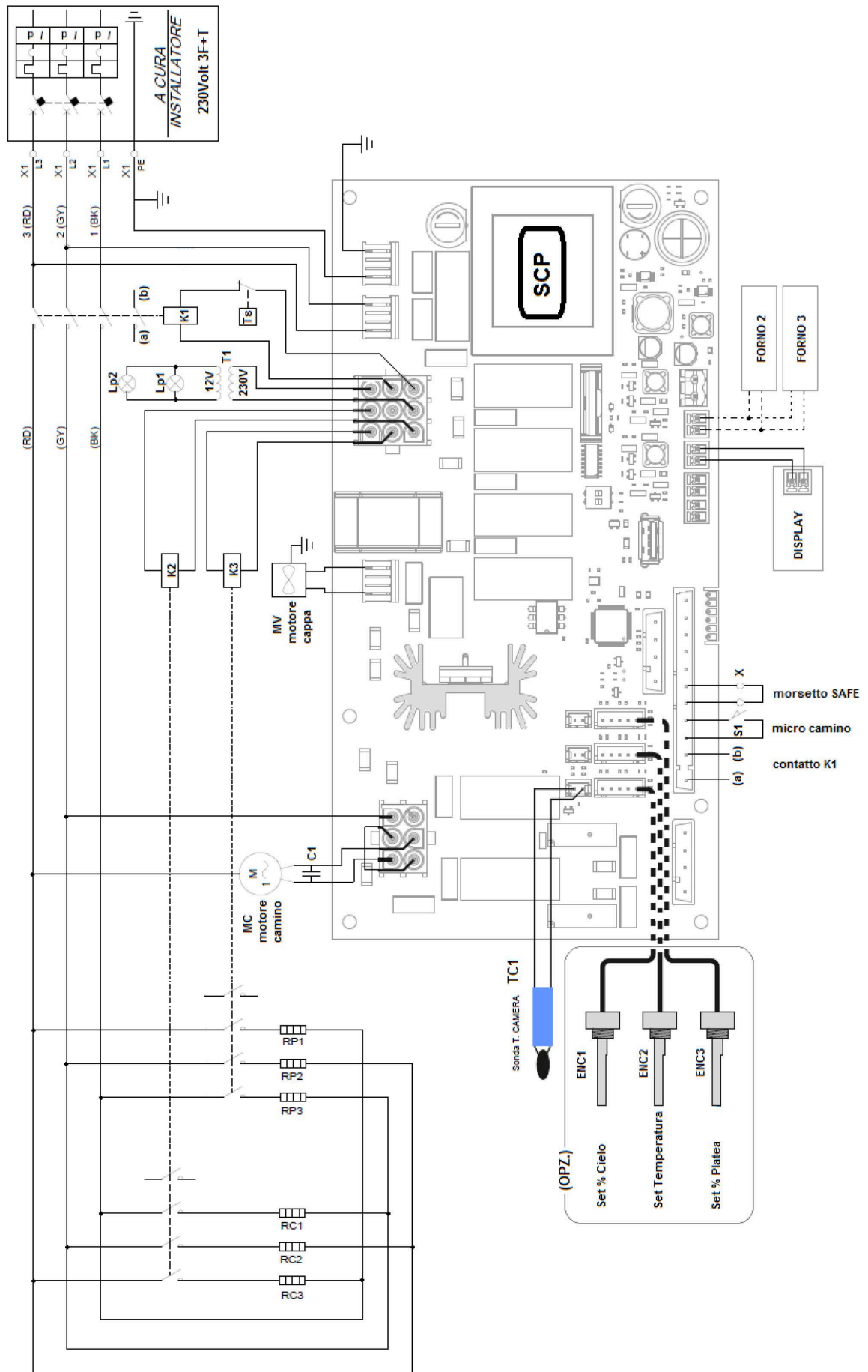


Cualquier irregularidad cometida por el Cliente antes, durante o después del desguace y eliminación de los componentes de la máquina, así como al interpretar y aplicar las Normativas Vigentes en la materia, es de exclusiva responsabilidad del mismo.

ESQUEMA HORNO "MILLENIUM" - 400 Volt 3F + N + T



ESQUEMA HORNO "MILLENNIUM" - 230 Volt 3F + T



LEYENDA

- RC1=** Resistencia Bóveda Boca (**435**: 230V - 1600W; **635S**: 230V - 1900W; **635L**: 230V - 2800W;
935: 230V - 2800W)
- RC2=** Resistencia Bóveda Centro (**435**: 230V - 1100W; **635S**: 230V - 1600W; **635L**: 230V - 2000W;
935: 230V - 2800W)
- RC3=** Resistencia Bóveda Fondo (**435**: 230V - 1100W; **635S**: 230V - 1600W; **635L**: 230V - 2000W;
935: 230V - 2800W)
- RP1=** Resistencia Solera Boca (**435**: 230V - 1600W; **635S**: 230V - 1900W; **635L**: 230V - 2800W;
935: 230V - 2800W)
- RP2=** Resistencia Solera Centro (**435**: 230V - 1100W; **635S**: 230V - 1600W; **635L**: 230V - 2000W;
935: 230V - 2800W)
- RP3=** Resistencia Solera Fondo (**435**: 230V - 1100W; **635S**: 230V - 1600W; **635L**: 230V - 2000W;
935: 230V - 2800W)
- TC1=** Sonda Temperatura
- S1=** Micro chimenea (cerrada)
- K1=** Contactor potencia
- K2=** Contactor cielo
- K3=** Contactor platea
- TS=** Termostato de seguridad
- T1=** Transformador 230V-12V 50VA
- LP1=** Lámpara 12V - 20W
- LP2=** Lámpara 12V - 20W
- MV=** Motor campana 230V - 250W
- MC=** Motor chimenea
- C1=** Condensador (x MC)
- DISPLAY=** Pantalla táctil
- SCP=** Tarjeta de potencia
- X=** Bornes para desconexión de la potencia
- X1=** Bornes de alimentación

Sólo para versión top

- ENC1=** Codificador set % potencia cielo
- ENC2=** Codificador set temperatura cámara
- ENC3=** Codificador set % potencia platea



OEM - ALI
46012 BOZZOLO (MN) Italia
Viale Lombardia, 33
Tel. 0376- 910511
Fax 0376 - 920754