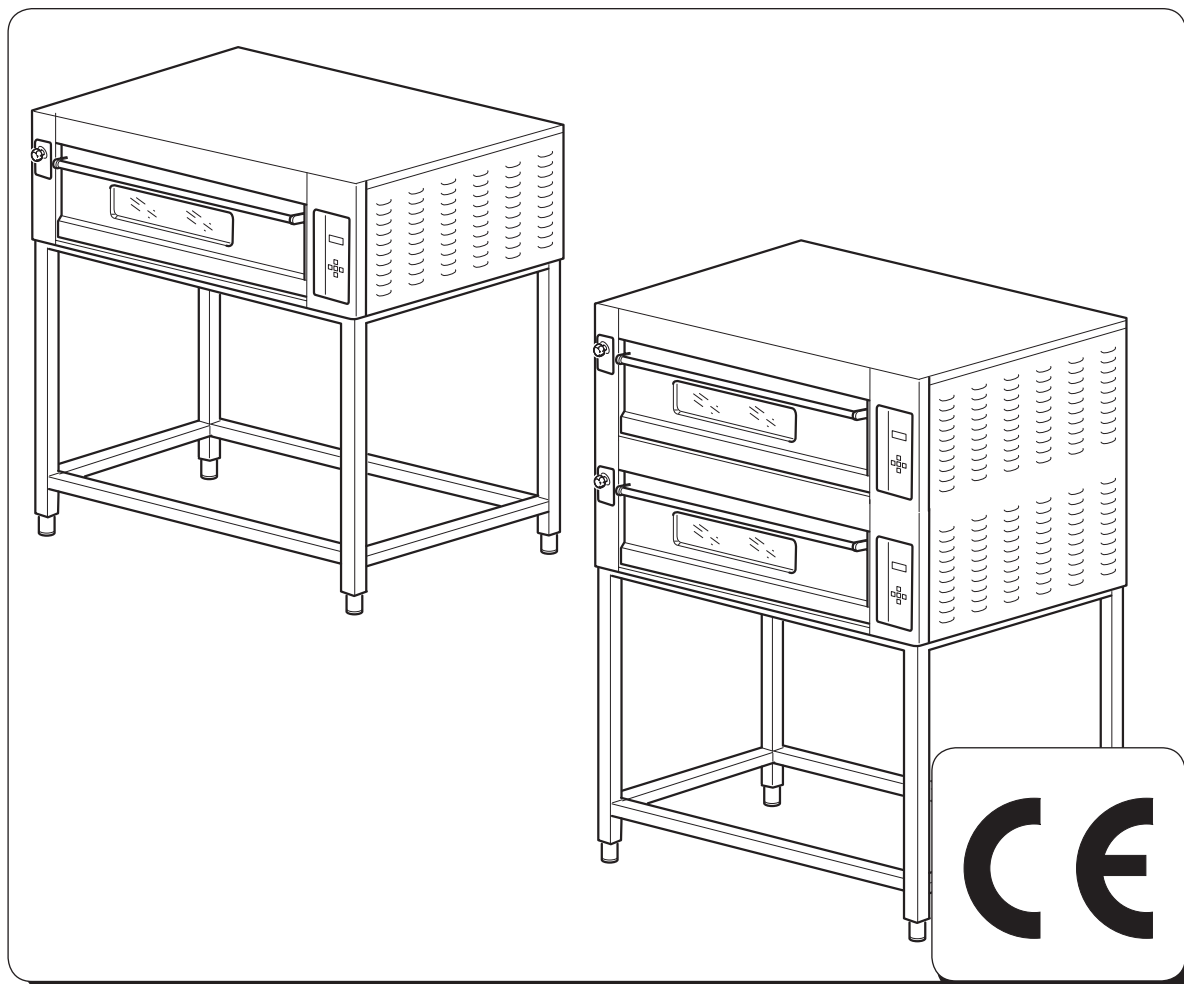




**FORNO PER PIZZA - PIZZA-OVEN -
FOUR POUR PIZZA -PIZZA-OFEN - HORNO PARA PIZZA**



Mod. MILLENIUM VALIDO

- IT** MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
 - EN** OPERATING AND SERVICE MANUAL
 - FR** MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
 - DE** BEDIENUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH
 - ES** MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO
-

COSTRUTTORE - MANUFACTURER - PRODUCTEUR
- HERSTELLER - FABRICANTE



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

Viale Lombardia, 33

46012 BOZZOLO (MN) Italia

Tel.: +39 0376 - 910511 - Fax: +39 0376 - 920754

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



.....

.....
Tel. : -

Fax. : -



.....

.....
Tel. : -

Fax. : -

Modello.

Model - Modèle - Modell - Modelo - Modelo

Numero di matricola.

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

Data di consegna.

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

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



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

Viale Lombardia, 33

46012 BOZZOLO (MN) Italia

Tel.: +39 0376 - 910511 - Fax: +39 0376 - 920754

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

ELECTRIC OVEN: MM / MB MOD.
435/D-E - 635S/D-E - 635L/D-E - 835/D-E
935/D-E - 1235S/D-E - 1235L/D-E

IT è conforme alle disposizioni legislative che traspongono le direttive e successivi emendamenti:

EN *complies with the law provisions that transpose the directives and relevant amendments:*

FR est conforme aux dispositions législatives qui transposent les directives et amendements successifs:

DE *den gesetzlichen Richtlinienbestimmungen und nachfolgenden Änderungen:*

2014/35 UE - 2014/30 UE - 2006/42 CE -
2011/65 CE - 2012/19 CE

IT e inoltre dichiara che sono state applicate le seguenti norme armonizzate

EN *it is also hereby declared that the following harmonized provisions have been applied*

FR et en plus elle déclare que les normes suivantes ont été appliquées

DE *sowie folgenden harmonisierten Normen:*

EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008; EN 61000-3-2:2006;

EN 61000-3-3:1995 + A1:2001 + A2/ISI:2005;

EN 61000-3-11:2000; EN 61000-3-12:2005; EN 62233:2008;

EN 60335-2-36:2000 + A1:2004 + A2:2008 (EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006)

INDICE GENERALE

*GENERAL INDEX - INDEX GENERAL -
ALLGEMEINES INHALTSVERZEICHNIS - ÍNDICE GENERAL*

Italiano	Pag. IT - 1
(Istruzioni originali)	
English	Pag. EN - 1
(Translation of original instructions)	
Français	Pag. FR - 1
(Traduction des instructions d'origine)	
Deutsch	Seite. DE - 1
(Übersetzung der Originalanleitung)	
Español	Pag. ES - 1
(Traducción de las instrucciones originales)	

ITALIANO

CAPITOLO 1

Capitolo per il tecnico e l'operatore

1.1	AVVERTENZE GENERALI.....	Pag. IT-3
1.2	RIFERIMENTI NORMATIVI.....	Pag. IT-4
1.3	DESCRIZIONE SIMBOLOGIE.....	Pag. IT-4
1.4	COMPOSIZIONE DEL FORNO.....	Pag. IT-4
1.5	PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE.....	Pag. IT-5
1.6	OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO.....	Pag. IT-5
1.7	RISCHIO DI ESPLOSIONE.....	Pag. IT-5
1.8	LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA.....	Pag. IT-5

CAPITOLO 2

Capitolo per il tecnico

-	DIMENSIONI DI INGOMBRO.....	Pag. IT-6
2.1	CARATTERISTICHE TECNICHE.....	Pag. IT-7
2.2	TRASPORTO.....	Pag. IT-8
2.2.a	Spedizione.....	Pag. IT-8
2.2.b	Sollevamento imballo.....	Pag. IT-8
2.2.c	Stoccaggio.....	Pag. IT-8
2.3	CONTROLLO AL RICEVIMENTO.....	Pag. IT-9
2.4	DISIMBALLO.....	Pag. IT-9
2.5	IDENTIFICAZIONE COMPONENTI.....	Pag. IT-10
2.6	IDENTIFICAZIONE DEL FORNO.....	Pag. IT-10

CAPITOLO 3

Capitolo per il tecnico

3.1	SOLLEVAMENTO FORNO.....	Pag. IT-11
3.2	ASSEMBLAGGIO COMPONENTI.....	Pag. IT-11
3.3	COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	Pag. IT-13
3.3.a	Collegamento elettrico forno.....	Pag. IT-13
3.3.b	Collegamento elettrico cappa.....	Pag. IT-14
3.3.c	Collegamento equipotenziale.....	Pag. IT-14
3.4	POSIZIONAMENTO FORNO.....	Pag. IT-14
3.4.a	Collegamento camino.....	Pag. IT-14
3.5	PRIMA ACCENSIONE.....	Pag. IT-14

CAPITOLO 4

Capitolo per il tecnico e l'operatore

4.1	TIPO DI UTILIZZO E CONTROINDICAZIONI D'USO.....	Pag. IT-15
4.2	TARGHETTE DI SICUREZZA.....	Pag. IT-15
4.3	SICUREZZE.....	Pag. IT-16
4.4	ZONE OPERATORE.....	Pag. IT-16
4.5	ZONE A PERICOLO RESIDUO.....	Pag. IT-16

CAPITOLO 5

Capitolo per il tecnico e l'operatore

5.1	PANNELLO FORNO COMANDI DIGITALI.....	Pag. IT-17
5.1.a	Schermata accensione forno.....	Pag. IT-17
5.1.b	Schermata principale.....	Pag. IT-18
5.1.c	Accensione del forno.....	Pag. IT-19
5.1.d	Programmazione autoaccensione.....	Pag. IT-20
5.1.e	Impostazione tempo di cottura.....	Pag. IT-21
5.1.f	Ciclo di autopulizia.....	Pag. IT-21
5.1.g	Ciclo economy.....	Pag. IT-22
5.1.h	Impostazione data e ora.....	Pag. IT-22
5.1.i	Spegnimento.....	Pag. IT-23
5.1.l	Allarmi.....	Pag. IT-24
5.2	PANNELLO COMANDI FORNO ELETTROMECCANICO.....	Pag. IT-25
5.2.a	Accensione del forno.....	Pag. IT-26
5.2.b	Programmazione autoaccensione.....	Pag. IT-26
5.2.c	Impostazione tempo di cottura.....	Pag. IT-27
5.2.d	Ciclo di autopulizia.....	Pag. IT-27
5.2.e	Spegnimento.....	Pag. IT-27
5.3	PREPARAZIONE DEL FORNO.....	Pag. IT-29
5.3.a	Norme generali di cottura su piano refrattario.....	Pag. IT-28
5.3.b	Norme generali di cottura su teglia.....	Pag. IT-28
5.4	COTTURA DELLA PIZZA.....	Pag. IT-29
5.5	MALFUNZIONAMENTI, CAUSE E RIMEDI.....	Pag. IT-30
5.6	RIARMO TERMOSTATO DI SICUREZZA.....	Pag. IT-30

CAPITOLO 6

Capitolo per il tecnico e l'operatore

6.1	MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA.....	Pag. IT-31
6.1.a	Generalità.....	Pag. IT-31
6.1.b	Interventi di manutenzione ordinaria.....	Pag. IT-31
6.1.b - a	Pulizia esterna (quotidianamente).....	Pag. IT-31
6.1.b - b	Pulizia piano refrattario (quotidianamente).....	Pag. IT-31
6.1.c	Interventi di manutenzione programmata.....	Pag. IT-32
6.1.c - a	Ogni 600 ore pulizia accurata camera.....	Pag. IT-32
6.1.c - b	Ogni 2 anni.....	Pag. IT-32
6.1.d	Interventi di manutenzione secondo necessità.....	Pag. IT-32
6.1.d - a	Sostituzione portalampada.....	Pag. IT-32
6.1.d - b	Sostituzione lampada.....	Pag. IT-33
6.1.d - c	Sostituzione resistenze cielo o platea.....	Pag. IT-33
6.1.d - d	Sostituzione molla porta.....	Pag. IT-34
6.1.d - e	Sostituzione vetro porta.....	Pag. IT-35

CAPITOLO 7

Capitolo per il tecnico

7.1 SMONTAGGIO DEL FORNO	Pag. IT-36
7.2 DEMOLIZIONE DEL FORNO	Pag. IT-36
7.3 SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE ...	Pag. IT-36

SCHEMA ELETTRICO PANNELLO COMANDI ELETTROMECCANICO	37
---	----

SCHEMA ELETTRICO COMANDI DIGITALE	38
---	----

SCHEMA ELETTRICO MILLENIUM VALIDO 435 - 835	39
---	----

SCHEMA ELETTRICO MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935	40
--	----

SCHEMA ELETTRICO MILLENIUM VALIDO 435-835-635I-1235I-635s-1235s-935	41
--	----

SCHEMA ELETTRICO MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935	42
--	----

SCHEMA ELETTRICO MILLENIUM VALIDO 435-835	43
---	----

LEGENDA MILLENIUM VALIDO 435 - 835	44
--	----

LEGENDA MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935	44
---	----

LEGENDA MILLENIUM VALIDO 435-835-635I-1235I-635s-1235s-935	44
---	----

LEGENDA MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935	44
---	----

LEGENDA MILLENIUM VALIDO 435 - 835	44
--	----

Capitolo 1

1.1 - AVVERTENZE GENERALI

- Prima di procedere alla messa in funzione del forno 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 del forno.**
- Prima d'installare il forno, controllare che l'area adibita sia compatibile con le dimensioni d'ingombro e il peso della stessa.
- In caso d'installazione o rimozione di parti del forno, 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 il forno. Far riferimento inoltre a questo manuale per le operazioni necessarie.
- Le parti meccaniche ed i componenti elettrici situati all'interno del forno sono protetti da pannelli interamente chiusi mediante viti.
- Prima di procedere alla pulizia e/o alla manutenzione del forno, e prima di rimuovere qualsiasi protezione, **accertarsi che l'interruttore generale sia in posizione di "OFF" (O)**, in modo da togliere l'alimentazione elettrica al forno 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 del forno 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 il forno 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 il forno, assicurarsi che:
 - non ci siano organi che possano entrare in funzione; e/o particolari instabili per loro natura posizionati sul forno o nelle sue vicinanze:
- Non utilizzare le mani al posto di adeguati utensili per operare sul forno.
- Non utilizzare le mani od altri oggetti per arrestare parti in movimento.
- Non usare fiammiferi, accendini, o fiamme libere nelle vicinanze del forno.
- **PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE ALLE TARGHETTE DI AVVERTENZA PRESENTI SUL FORNO 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 il forno è in funzione.**
- In caso di malfunzionamenti del forno 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 il forno per usi diversi da quelli espressamente previsti e documentati.**
L'uso del forno dovrà avvenire sempre nei modi, tempi e luoghi previsti dalle norme di buona tecnica, secondo la direttiva macchine CEE 89/392 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 del forno e la sicurezza dell'operatore.
- IN CASO DI DUBBIO RICHIEDERE SEMPRE L'INTERVENTO DI PERSONALE SPECIALIZZATO.
- QUALSIASI MANOMISSIONE, ELETTRICO/ELETTRONICO O MECCANICO DEL FORNO DA PARTE DELL'UTENTE E SE L'USO DEL FORNO 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

- Il forno 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 del forno. **Per evitare incidenti leggere, comprendere e seguire** tutte le precauzioni e le avvertenze contenute in questo manuale e quelle riportate sulle targhe applicate sul forno.

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 al forno.



IMPORTANTE

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



Per chiarezza di informazione, alcune illustrazioni di questo manuale mostrano il forno senza ripari di protezione. NON USARE IL FORNO SENZA RIPARI DI PROTEZIONE.

1.4 - COMPOSIZIONE DEL FORNO

I forni della ditta Costruttrice sono frutto dell'esperienza accumulata in anni di lavoro.

- I forni possono essere monocamera, bicamera o tricamera con funzionamento digitale o manuale.
- Sopra il forno può essere installata una cappa di aspirazione comandata da un'apposito quadro.
- Il forno o i forni sono poggiati su di un basamento portante.

1.5 - PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE**a) Predisposizione luogo installazione.**

- L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio per il forno 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 del forno, un dispositivo onnipolare di sezionamento.
- **I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione alla massima corrente richiesta dal forno 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 deve 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

- a) In caso di incendio togliere tensione al forno disinserendo l'interruttore generale.
- b) Spegnerne l'incendio utilizzando idonei estintori.



Con il forno in tensione è assolutamente vietato cercare di spegnere l'incendio con acqua.

1.7 - RISCHIO DI ESPLOSIONE

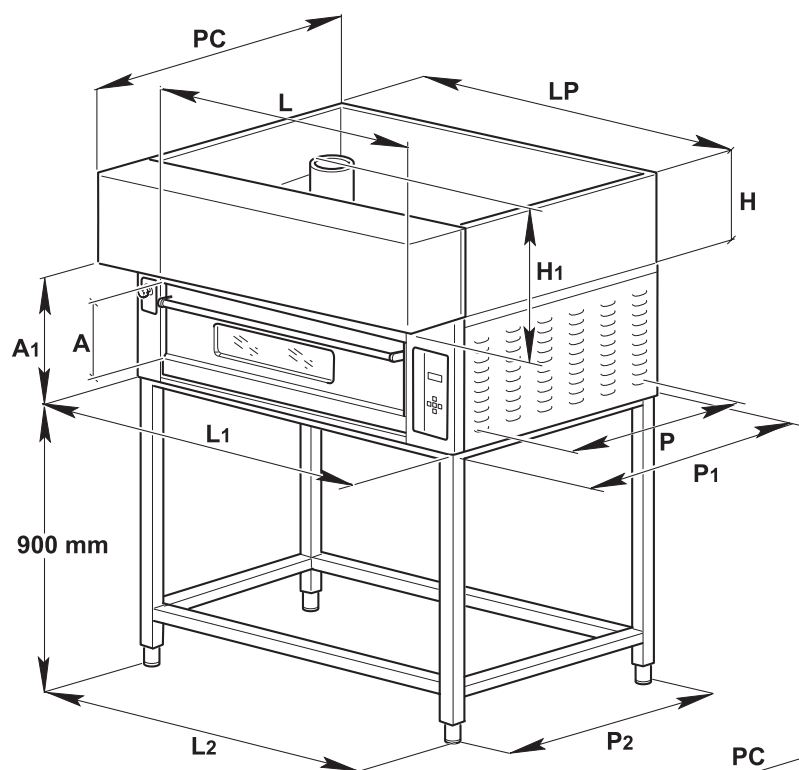
- Il forno non è adatto per essere utilizzato in ambienti con rischio di esplosione.

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.

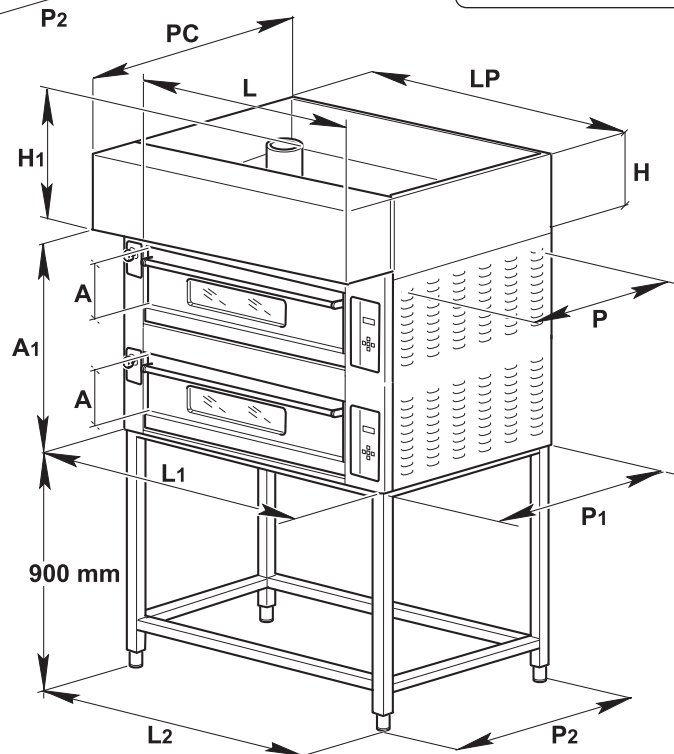
Capitolo 2

DIMENSIONI DI INGOMBRO



435/D-E
635S/D-S/E
635L/D-L/E
935/D-E

835/D-E
1235S/D-S/E
1235L/D-L/E



H= altezza cappa neutra
H1= altezza cappa motorizzata

misure in cm

Mod.	Misure interne			Misure esterne							Supporto	
	L	P	A	L1	P1	A1	H	PC	LP	H1	P2	L2
435/D-E	75	73	15	107.5	108	40	17	90	105	43,7	90	105
635S/D-S/E	75	108	15	107.5	143.5	40	17	125	105	43,7	125	105
635L/D-L/E	113	73	15	145	107.5	40	17	90	145	43,7	90	145
935/D-E	113	108	15	145	152	40	17	125	145	43,7	125	145
835/D-E	75	73	15	107.5	108	73	17	90	105	43,7	90	105
1235S/D-S/E	75	108	15	107.5	143.5	73	17	125	105	43,7	125	105
1235L/D-L/E	113	73	15	145	107.5	73	17	90	145	43,7	90	145

2.1 - CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	435/D 435/E	635S/D 635S/E	635L/D 635L/E	935/D 935/E	835/D 835/E	1235S/D* 1235S/E*	1235L/D 1235L/E
Collegamento elettrico	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3
Potenza - kW/max	7	8,8	12	13,2	14	17,6	24
Sezione cavo	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5
MAX TEMP.	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C
Umidità relativa	10 ÷ 80 %						
Amp. per fase	30.5 10.5	38.5 13	46 15.5	58 19.5	61 20.5	77 26	91.5 30.5

* 1235S - L/D: Ogni camera deve essere collegata separatamente.

* 1235S - L/E: Ogni camera deve essere collegata separatamente.

Mod.	Resistenza cielo			Resistenza platea			Potenza Max.	Codice
		N°	W.CAD		N°	W.CAD	Kw	
435/D 435/E	1 Camera 2 Camere 3 Camere	1 2 3	3500 3500 3500	1 Camera 2 Camere 3 Camere	1 2 3	3500 3500 3500	7 14 21	OM20.00082
635S/D 635S/E	1 Camera 2 Camere 3 Camere	4 8 12	1100 1100 1100	1 Camera 2 Camere 3 Camere	4 8 12	1100 1100 1100	8.8 17.6 26.4	
635L/D 635L/E	1 Camera 2 Camere 3 Camere	3 6 9	2000 2000 2000	1 Camera 2 Camere 3 Camere	3 6 9	2000 2000 2000	12 24 36	
935/D 935/E	1 Camera 2 Camere 3 Camere	6 12 18	1100 1100 1100	1 Camera 2 Camere 3 Camere	6 12 18	1100 1100 1100	13,2 26,4 39,6	OM20.00066
835/D 835/E	2 Camere	2	3500	2 Camere	2	3500	14	
1235S/D 1235S/E	2 Camere	12	1100	2 Camere	12	1100	17,6	OM20-00066
1235L/D 1235L/E	2 Camere	6	1100	2 Camere	6	1100	24	OM20.00083

2.2 - TRASPORTO

2.2.a - Spedizione (Fig. 1)

Il forno viene posizionato su di un pallet in legno, ancorato con viti, dentro una scatola di cartone reggiata.

La spedizione del forno viene eseguita scegliendo fra le soluzioni:

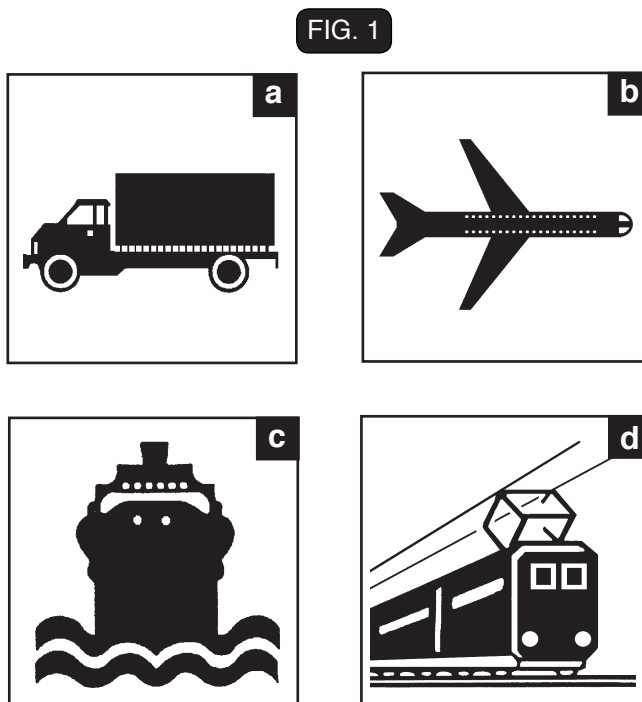
- a) Trasporto su ruote (camion)
- b) Trasporto aereo
- c) Trasporto marittimo
- d) Trasporto ferroviario

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



IMPORTANTE

L'imballo contenente il forno 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)

La scatola dovrà essere manipolata con la massima cura. Per eseguire il sollevamento ed il posizionamento della scatola occorre utilizzare appropriati sistemi di sollevamento, scelti in funzione al peso della stessa.

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



PERICOLO

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

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

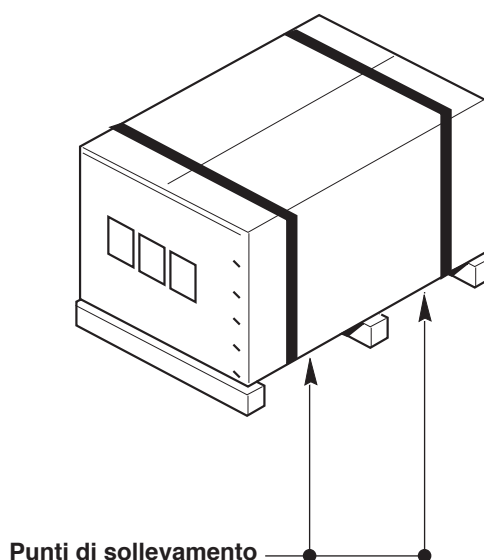
2.2.c - Stoccaggio



IMPORTANTE

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

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:

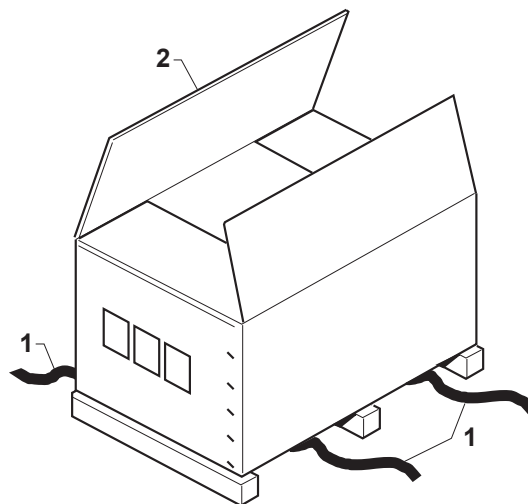
- a- Avvertire immediatamente il trasportatore ed il vostro agente, sia telefonicamente che tramite comunicazione scritta con avviso di ricevimento;
- b- Informare, per conoscenza, la ditta costruttrice.



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.

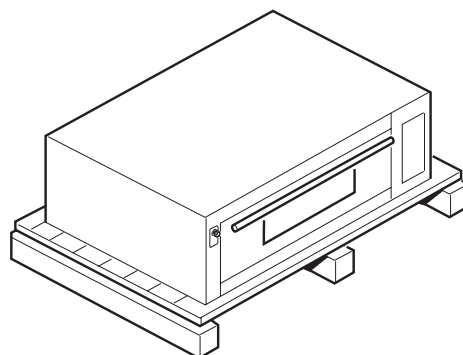
FIG. 3



2.4 - DISIMBALLO (Fig. 3)

Per togliere il forno dall'imballo comportarsi come segue:

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



PERICOLO



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



IMPORTANTE

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

2.5 - IDENTIFICAZIONE COMPONENTI (Fig. 4)

1. Cappa (Optional)
2. Forno 1
3. Forno 2 (a richiesta)
4. Supporto
5. Ruote (Optional)
6. Pannello comandi
7. Targa dati

2.6 - IDENTIFICAZIONE DEL FORNO (Fig. 4)

Il numero di matricola ed i dati per l'identificazione del forno sono punzonati su una targhetta (7) fissata sul basamento del forno stesso.



IMPORTANTE

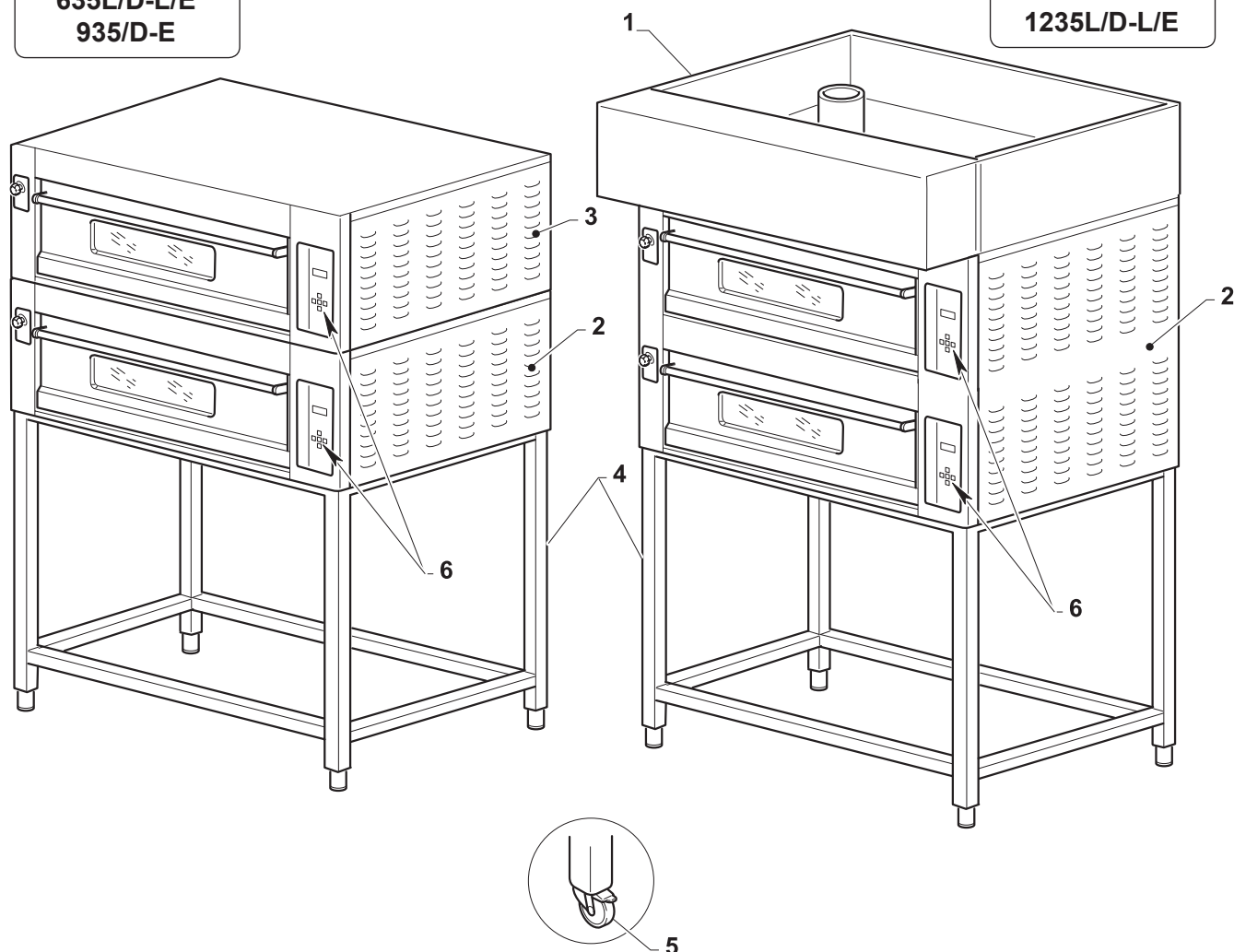
Nelle eventuali richieste di assistenza tecnica o nelle ordinazioni delle parti di ricambio, citare sempre il numero di matricola del forno.

FIG. 4

 OEM ALI Group S.r.l. a Socio Unico Viale Lombardia, 33 BOZZOLO		kW		Volt
		A		
		Type		
	Nr			

435/D-E
635S/D-S/E
635L/D-L/E
935/D-E

835/D-E
1235S/D-S/E
1235L/D-L/E



Capitolo 3



PERICOLO

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

3.1 - SOLLEVAMENTO FORNO (Fig. 1)

Il sollevamento del forno 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 del forno, sotto il basamento (3) della stessa e collegarle al gancio (4) di una gru o paranco.

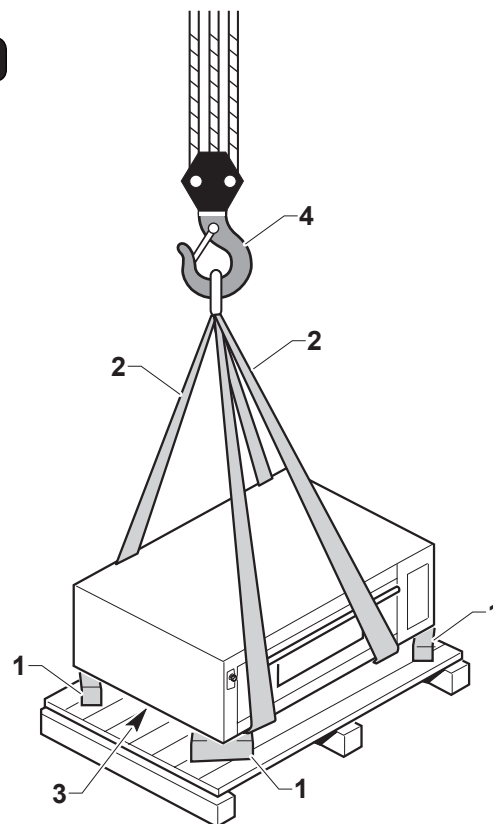


ATTENZIONE



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

FIG. 1



3.2 - ASSEMBLAGGIO COMPONENTI



IMPORTANTE

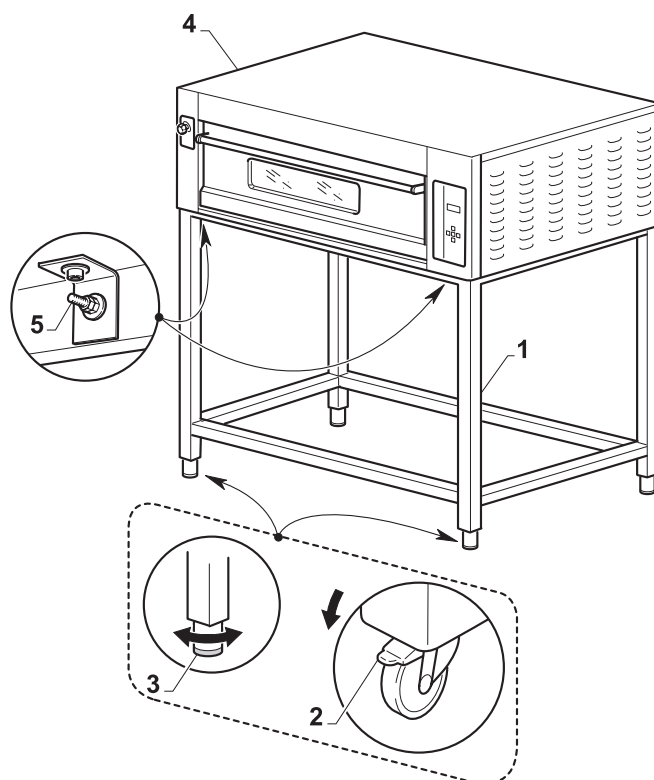
Per le modalità di assemblaggio del supporto e della cappa, e dei relativi componenti attenersi a quanto indicato nei relativi manuali.

- Posizionare il supporto (1) in prossimità della zona definitiva di installazione del forno posizionando le eventuali ruote frenanti (optional) sulla parte anteriore. Frenare le ruote anteriori schiacciando la leva (2) o livellare il forno agendo sui piedini regolabili (3) a seconda del tipo di supporto.

Montaggio forno monocamera (Fig. 2)

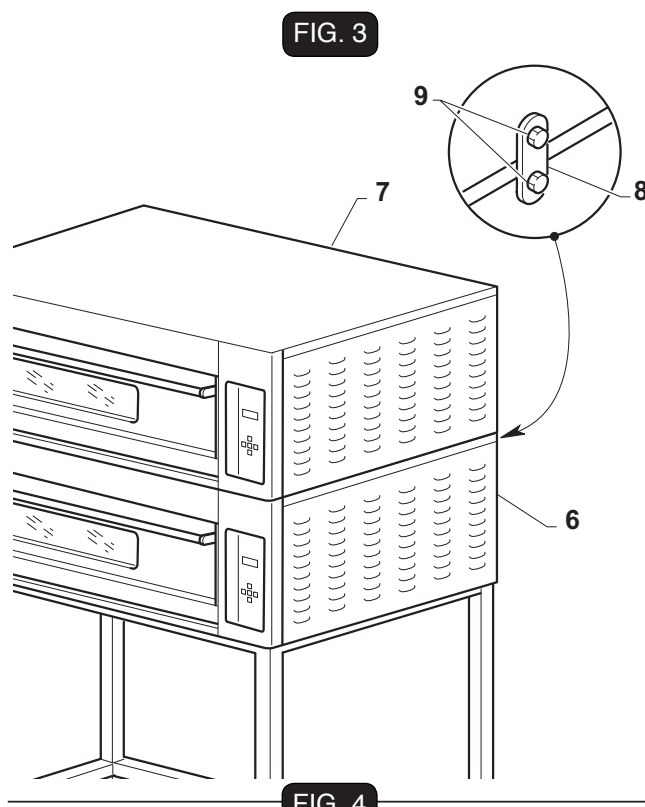
- Sollevare il forno (4) come indicato nel paragrafo "sollevamento" e posizionarlo sopra al basamento.
- Fissare il forno (4) al supporto (1) tramite le viti (5) e rondelle in dotazione con il kit supporto.

FIG. 2

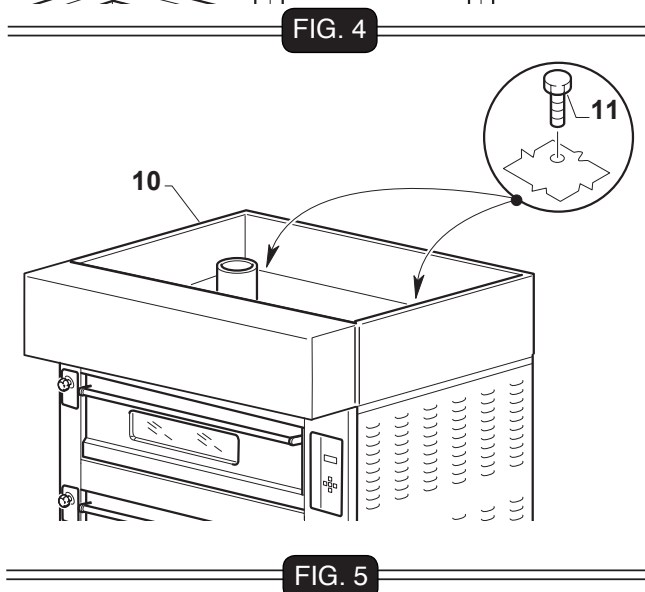


Montaggio forni bicamera o tricamera (Fig. 3)
(Solo per modelli 430-435)

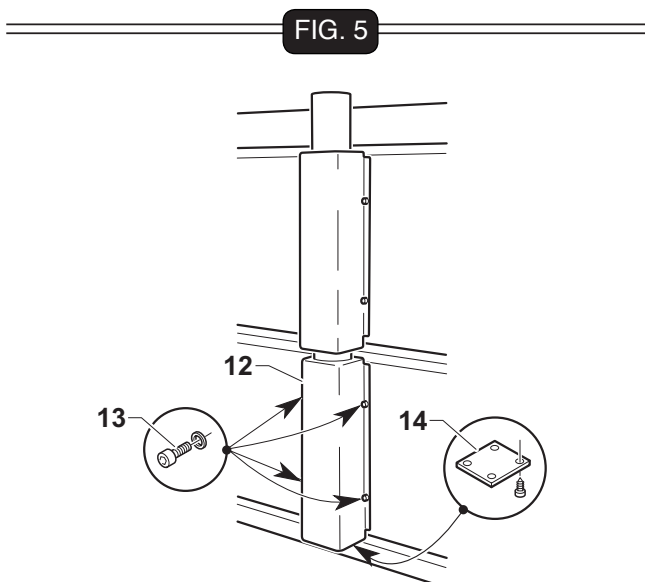
- Per il montaggio del forno bicamera, posizionare sopra il primo forno (6) il secondo forno (7) e fissarlo tramite la staffetta (8) e le viti (9).
- Per forni tricamera posizionare il terzo forno sopra il secondo e fissarlo come indicato nel punto precedente.


Montaggio cappa (Fig. 4)

- Posizionare la cappa (10) sopra l'ultimo forno e fissarla avvitando le quattro viti (11).


Montaggio camino/camini (Fig. 5)

- Disimballare il camino (12) e montarlo sulla parte posteriore del forno come indicato in figura utilizzando le viti (13) e relative rondelle in dotazione. Per forni bicamera o tricamera iniziare il montaggio del camino sul forno più in basso quindi inserire uno sull'altro gli altri camini (vedi figura) montandoli sui relativi forni.
- Montare il tappo (14), utilizzando le viti in dotazione sotto il camino del forno più basso.



3.3 - COLLEGAMENTO ELETTRICO (Fig. 6)

FIG. 6



- 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 devono essere dimensionati in funzione alla massima corrente richiesta dal forno ed in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.
- 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).

3.3.a - Collegamento elettrico forno

- Togliere il pannello laterale destro (1) per accedere alla parte elettrica del forno.
- Collegare un cavo elettrico (2) opportunamente dimensionato in funzione all'assorbimento del forno al morsetto (3) collegando le tre fasi ai morsetti F1-F2-F3, il neutro al morsetto N e la terra al morsetto T.
- Inserire il cavo elettrico (2) nell'apposito passacavo (4) e collegarlo al sezionatore di linea posizionato a monte del forno.

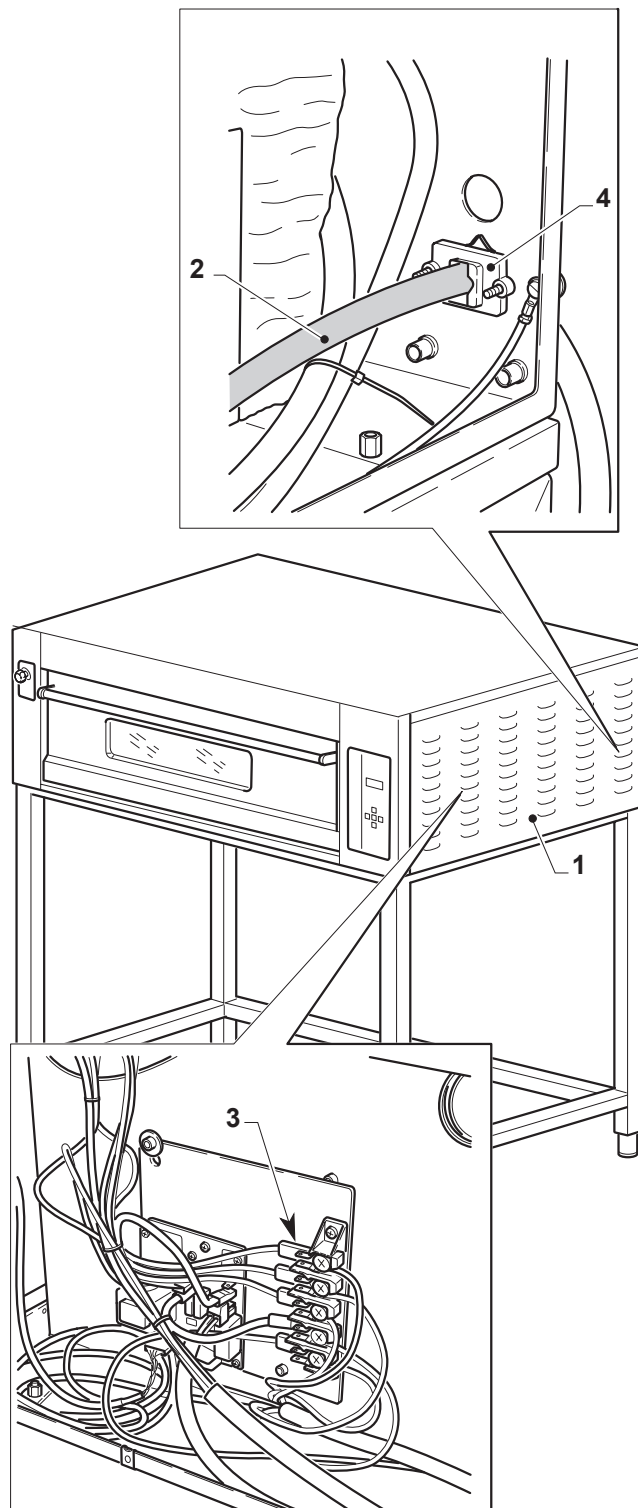
**IMPORTANTE**

Il sezionatore di linea posizionato a monte del forno deve essere in una zona facilmente accessibile.

- Rimontare il pannello laterale destro (1).



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.b - Collegamento elettrico cappa

Per il collegamento elettrico della cappa attenersi alle istruzioni allegate alla cappa stessa.

3.3.c - Collegamento equipotenziale (Fig. 7)

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. 8)



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 20 cm dalle pareti laterali e posteriore del forno. La pavimentazione sopra il quale è installato il forno non deve essere di materiale infiammabile.

- Posizionare il forno sulla zona definitiva rispettando le indicazioni riportate nella figura 8 in quanto esse indicano le distanze minime necessarie affinché il forno possa funzionare correttamente.
- Bloccare la posizione del forno frenando le ruote anteriori.

3.4.a - Collegamento camino (Fig. 9)

- Posizionare sopra il camino (1) il raccordo (1).
- Collegare il raccordo (2) di $\varnothing 100$ mm ad una condotta di tiraggio naturale oppure ad una cappa di aspirazione.

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.

FIG. 7

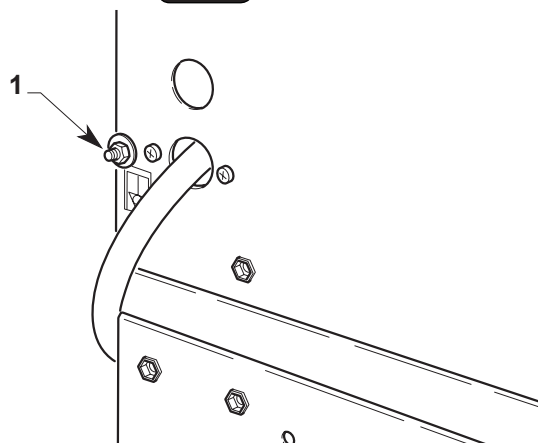


FIG. 8

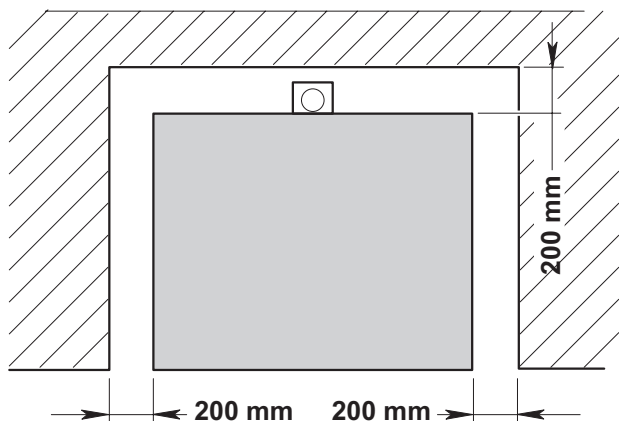
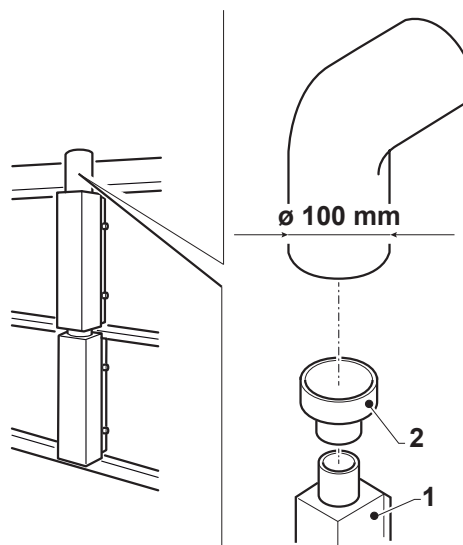


FIG. 9



Capitolo 4

4.1 - TIPO DI UTILIZZO E CONTROINDICAZIONI D'USO



IMPORTANTE

I forni Mod. MILLENIUM VALIDO 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 responsabilità 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



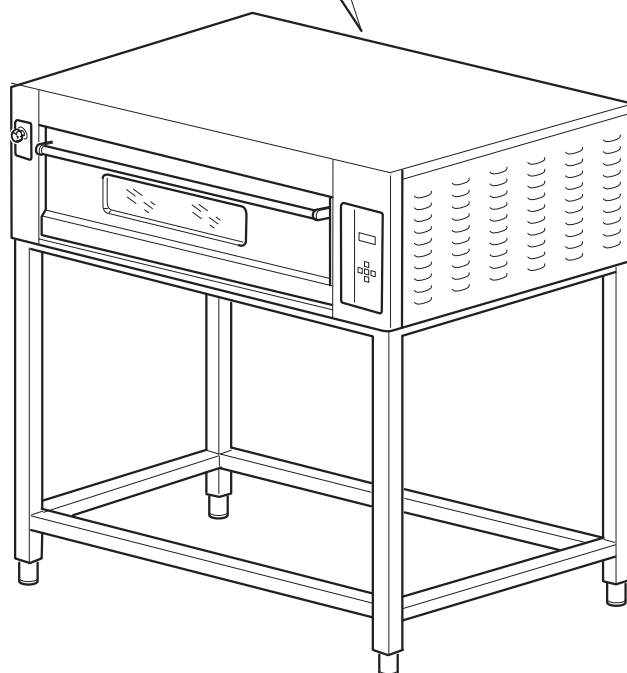
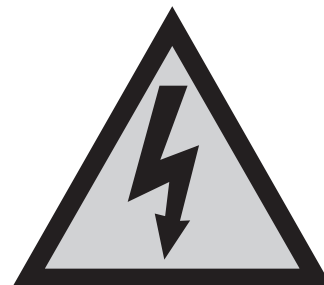
Sul forno sono applicate delle targhette riportanti le indicazioni di sicurezza che devono essere attentamente rispettate da chiunque si appresti ad operare sulla stessa. Il mancato rispetto di quanto riportato sulle stesse solleva la Ditta costruttrice da eventuali danni o infortuni a persone o cose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

Pericolo Tensione inserita



- Non eseguire lavori con tensione inserita.

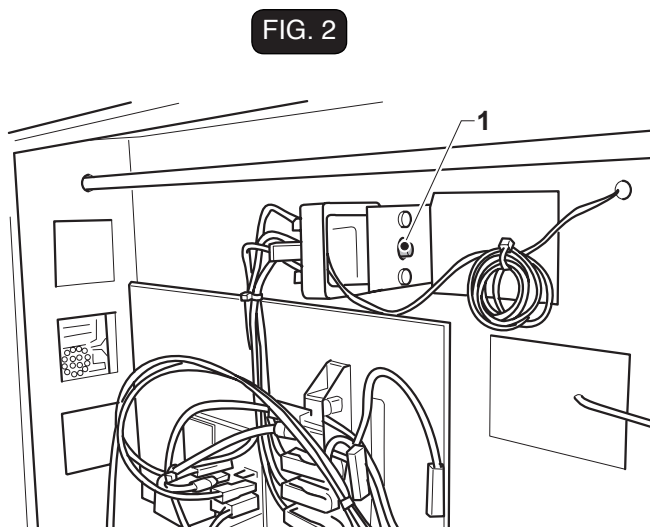
FIG. 1



4.3 - SICUREZZE (Fig. 2)

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 (1), posizionato sotto il pannello destro, che spegne il forno in caso di sovratemperatura rilevata all'interno della camera di cottura.



4.4 - ZONE OPERATORE (Fig. 3)

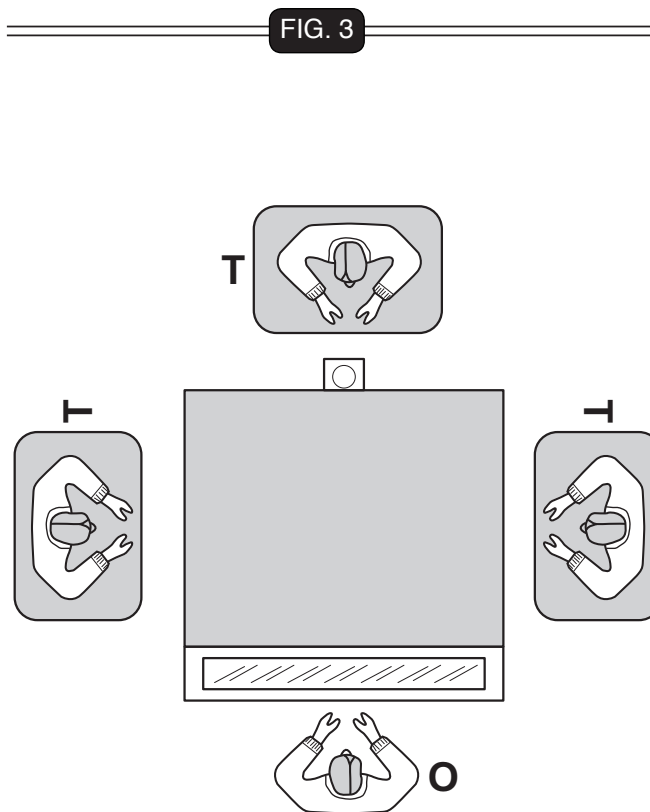
L'operatore, durante il funzionamento del forno è posizionato frontalmente allo stesso in modo da poter inserire e togliere agevolmente la pizza attraverso lo sportello (1) (vedi Fig. 3 posizione "O").

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. 3)

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.



5.1 - PANNELLO FORNO COMANDI DIGITALI (Fig. 1)

Sul forno sono posizionati i seguenti comandi:

1. Display

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

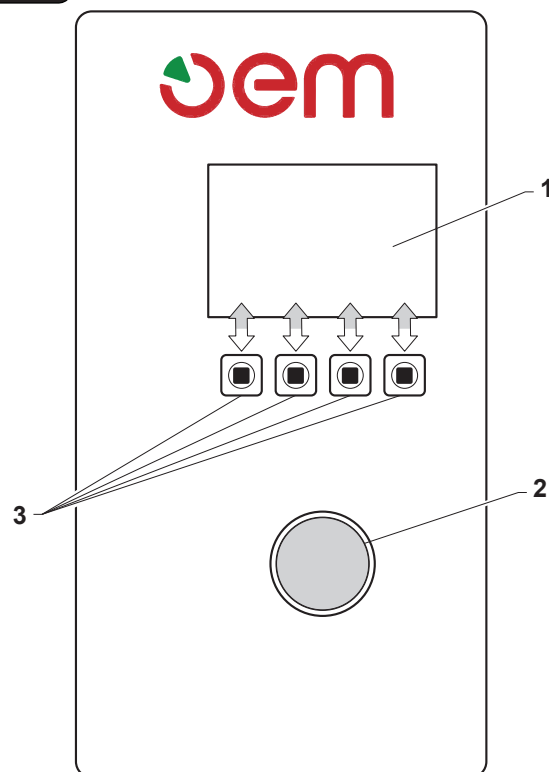
2. Manopola encoder push button

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

3. Tasti selezione funzioni

Premendo il tasto si avvia la funzione corrispondente.

FIG. 1



5.1.a - Schermata accensione forno (Fig. 2)

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

1. Calendario

Visualizza giorno della settimana, mese ed anno.

2. Orario

Visualizza ora e minuti

3. Accensione programmata

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

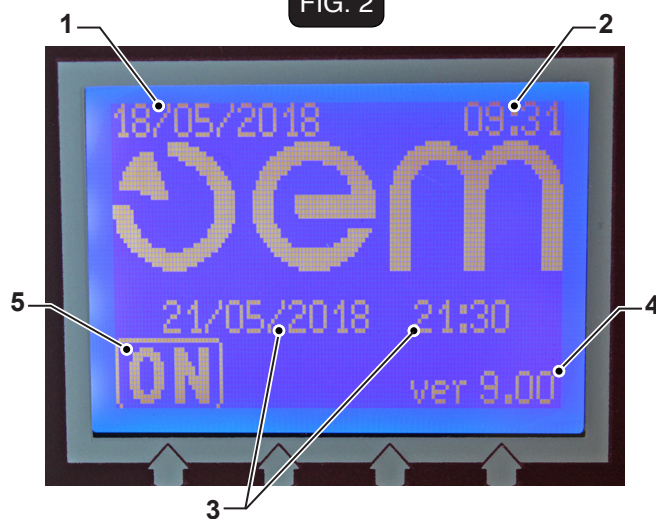
4. Versioni software

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

5. ON/OFF forno

Premendo il tasto corrispondente si avvia o si spegne il forno.

FIG. 2



5.1.b - Schermata principale (Fig.3)

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

1. Calendario

Visualizza giorno della settimana, mese ed anno.

2. Orario

Visualizza ora e minuti

3. Temperatura

Visualizza la temperatura in camera in quel momento

4. Resistenza Cielo

Visualizza la percentuale impostata delle resistenze di Cielo.

5. Temperatura impostata

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

6. Resistenza Platea

Visualizza la percentuale impostata delle resistenze della platea.

7. Timer

Visualizza il tempo di cottura impostato per il programma selezionato.

8. Tasto avvio cottura

Premendo il tasto corrispondente avvia il tempo di cottura impostato; il tempo visualizzato nel campo (7) effettuerà un conteggio alla rovescia fino alla fine della cottura.

Premendo il tasto corrispondente la cottura si ferma.

9. Tasto lampada

Accende o spegne la lampada posizionata all'interno della camera di cottura.

10. Tasto menù

Premendo il tasto corrispondente si accede al menù che comprende le seguenti funzioni:

Ciclo di autopulizia (11)

Orologio (12)

Funzione Economy (13)

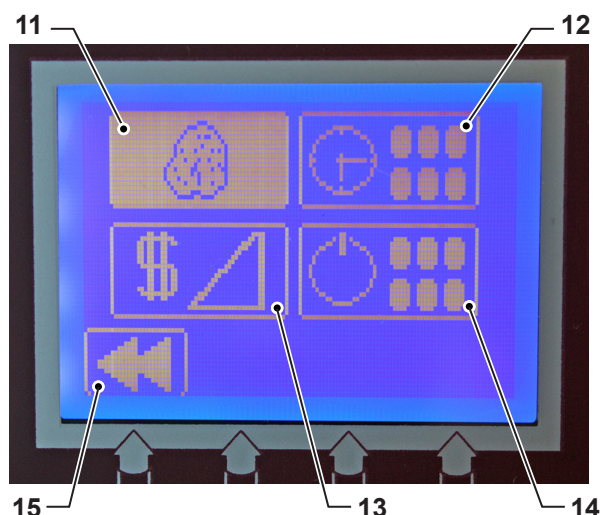
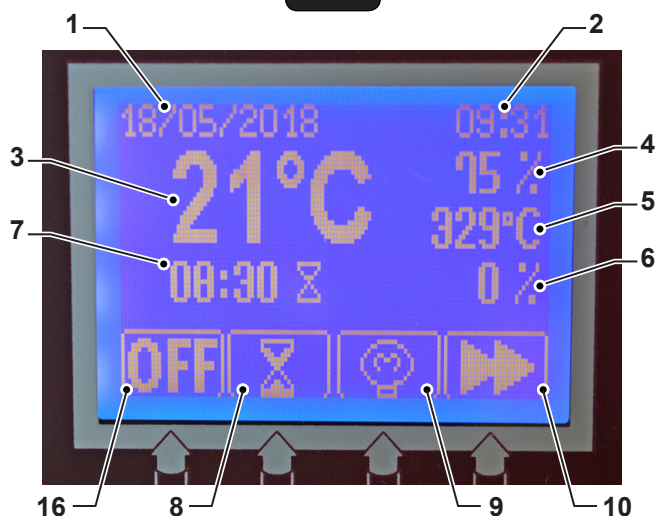
Autoaccensione (14)

Premendo il tasto corrispondente al simbolo (15) si ritorna alla schermata principale.

16.OFF

Premendo il tasto corrispondente si spegne il forno.

FIG. 3



5.1.c - Accensione del forno (Fig. 4)

- Chiudere il camino posizionando il volantino (A) su  chiudendo la serranda.
Ruotando verso  la serranda del camino viene aperta; ruotando verso  la serranda del camino viene chiusa.
- Premere il tasto corrispondente al simbolo 'ON' (1).
- Sul display si visualizza la temperatura reale del forno (2), la potenza delle resistenze del cielo (3), la temperatura di cottura impostata (4) e la potenza delle resistenze della platea (5).
- Per impostare la temperatura di cottura o la potenza delle resistenze ruotare la manopola (6) fino a selezionare il valore da modificare, il valore sarà contornato da un rettangolo di selezione, quindi premere la manopola (6) per confermare la scelta e ruotare la manopola (6) in senso orario o antiorario per aumentare o diminuire il valore.
- Raggiunto il valore desiderato, premere la manopola (6) per confermare; se si vuole modificare un altro valore ruotare la manopola (6) fino a selezionare l'altro valore da modificare e procedere allo stesso modo.
- Attendere che il forno raggiunga la temperatura impostata per la cottura della pizza indicata sul display (4).
- Aprire il camino posizionando il volantino (A) su  aprendo la serranda.

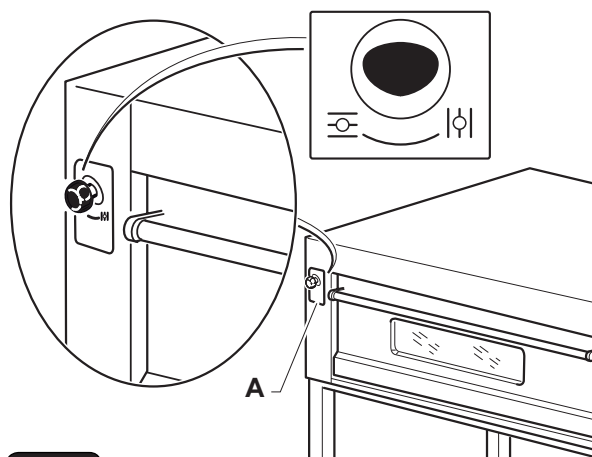
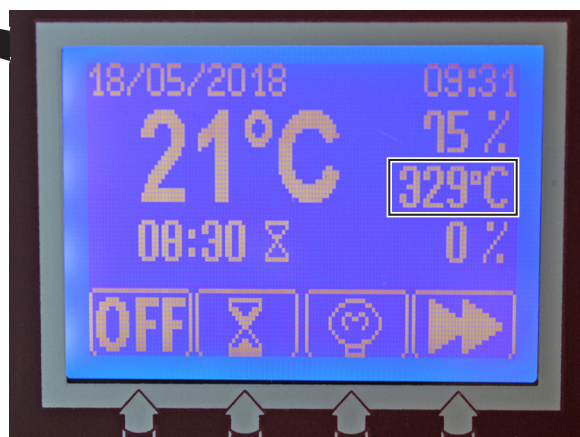
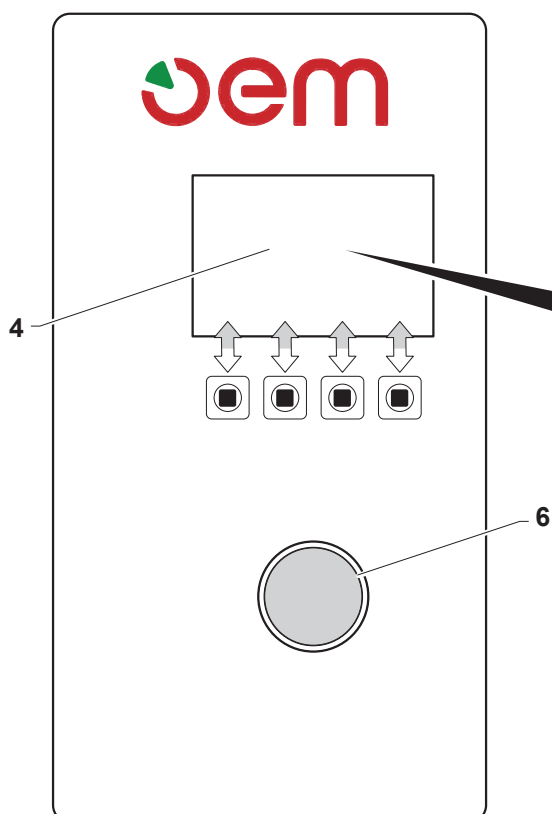
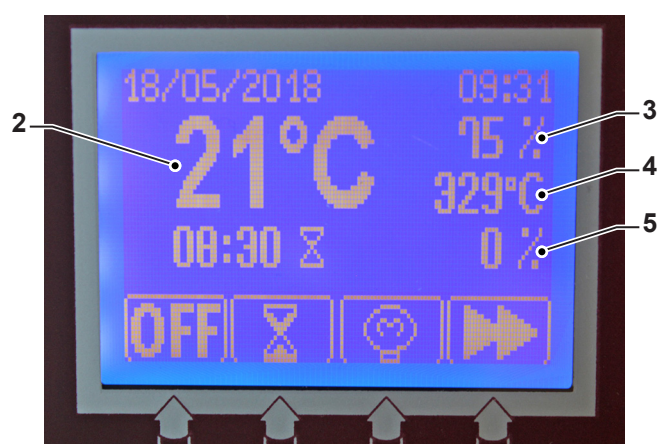


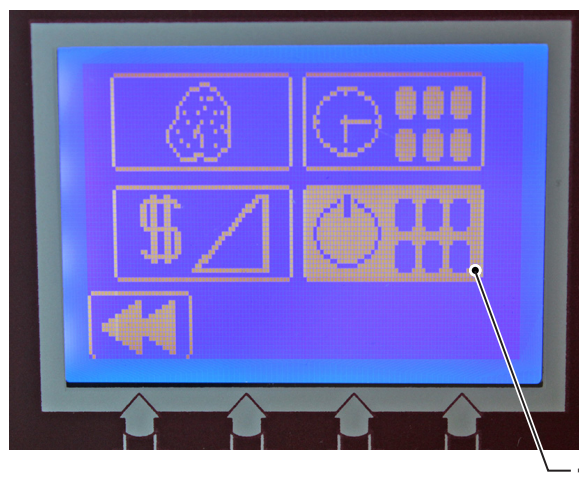
FIG. 4



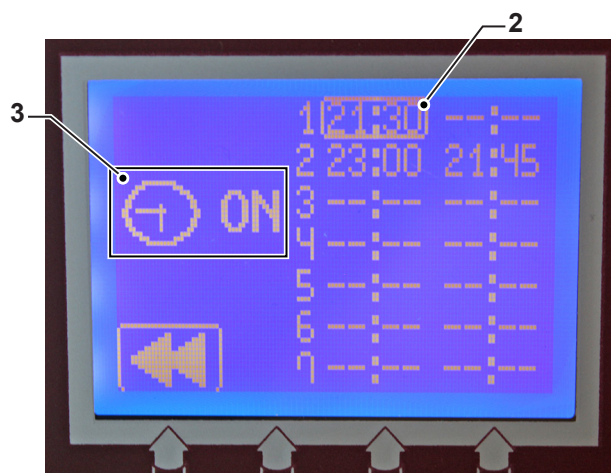
5.1.d - Programmazione autoaccensione (Fig.5)

FIG. 5

- È possibile impostare l'autoaccensione del forno con due orari giornalieri per tutti i giorni della settimana.
- Entrare nel menù come indicato in precedenza.
- Selezionare con la manopola l'icona (1) quindi confermare, premendo la manopola, per accedere alla schermata di autoaccensione.



- La numerazione da "1" a "7" indica da Lunedì a Domenica; tramite la manopola selezionare il giorno della settimana (2), ad esempio Lunedì, quindi confermare la scelta premendo la manopola. Ruotare la manopola per impostare l'ora e i minuti, ad esempio "21:30", quindi confermare l'impostazione premendo la manopola.



- Impostare gli orari di autoaccensione desiderati anche per gli altri giorni della settimana, quindi per abilitare la funzione selezionare il campo (3) e premere la manopola per avviare la funzione "ON" funzione abilitata, "OFF" funzione disabilitata.

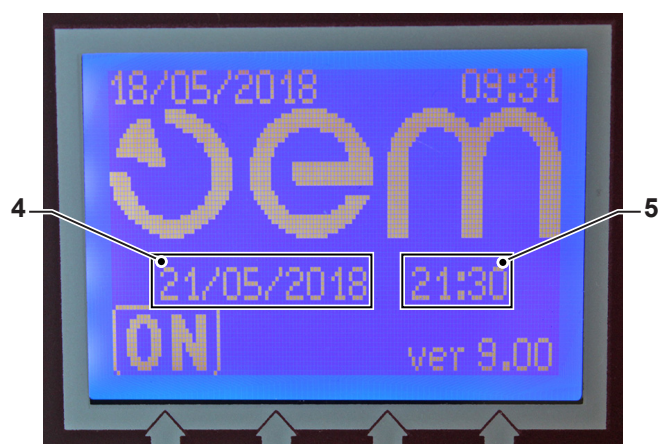
- Alla fine della giornata lavorativa spegnendo il forno sulla schermata di standby verrà visualizzata la data di autoaccensione (4) e l'ora (5).



ATTENZIONE



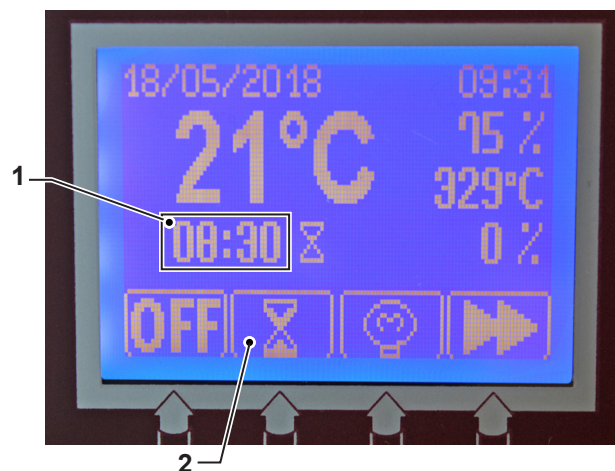
Non disinserire l'alimentazione elettrica a monte del forno.



5.1.e - Impostazione tempo di cottura (Fig.6)

- Per impostare il tempo di cottura, selezionare sulla schermata principale il campo (1) quindi premere la manopola per confermare. Ruotare la manopola per impostare il tempo desiderato e confermare premendo la manopola.
- Per avviare la cottura e il conteggio a ritroso premere il tasto corrispondente all'icona (2); premendo lo stesso tasto durante la cottura si ferma e il tempo si ripristina.

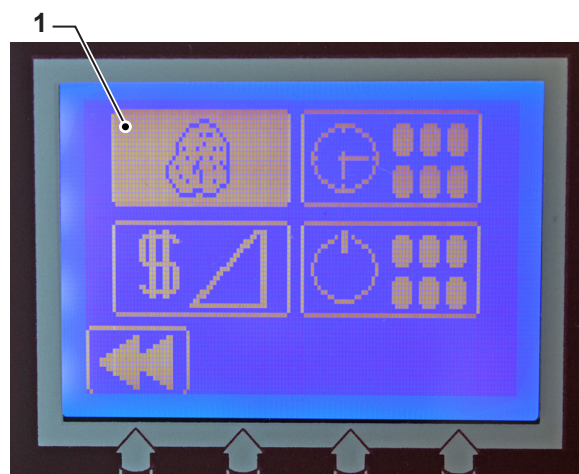
FIG. 6



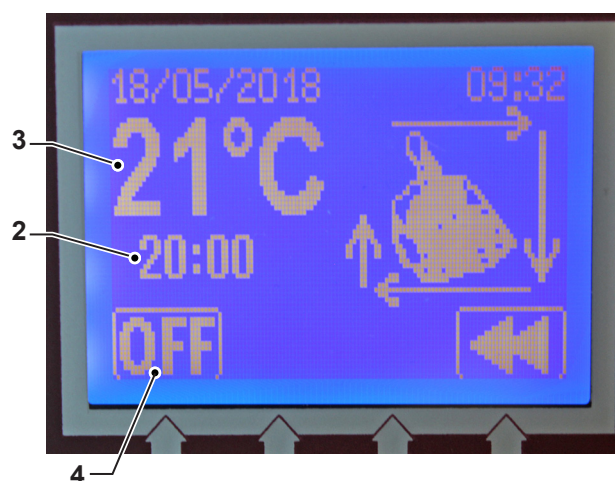
5.1.f - Ciclo di autopulizia (Fig.7)

- Entrare nel menù come indicato in precedenza.
- Selezionare con la manopola l'icona (1) quindi confermare, premendo la manopola, per avviare il ciclo di autopulizia e accedere alla relativa schermata.
- Sia avvia il riscaldamento del forno con la massima potenza delle resistenze di cielo e di platea e il conteggio del tempo "20" minuti (2) inizia quando la temperatura del forno (3) raggiunge i 400°C.

FIG. 7



- È possibile fermare il ciclo di autopulizia premendo il tasto corrispondente alla scritta "OFF" (4).



5.1.g - Ciclo economy (Fig.8)

- Entrare nel menù come indicato in precedenza.
- Selezionare la funzione economy (1) con la manopola e confermare per avviare la funzione.



ATTENZIONE



La funzione economy si può inserire quando il forno è in temperatura per la cottura ma non si hanno pizze da cuocere, mantenendo la temperatura di cottura con un minor consumo di energia elettrica facendo funzionare in modo alternato le resistenze di cielo e platea.

- Per uscire dalla funzione economy premere il tasto corrispondente all'icona (2).

FIG. 8

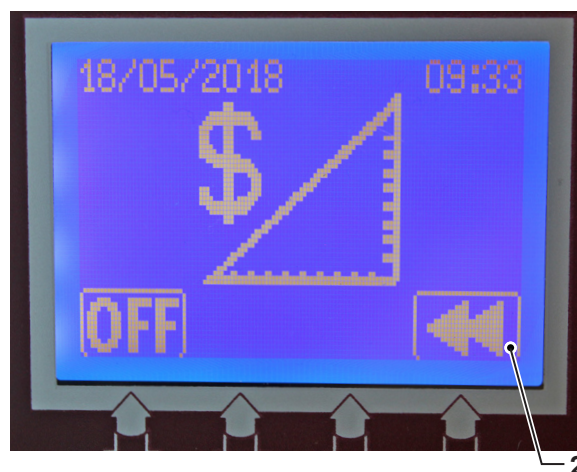
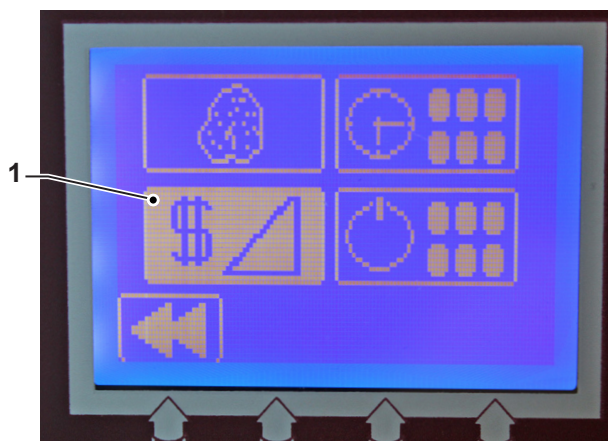


FIG. 9

5.1.h - Impostazione data e ora (Fig.9)

- Entrare nel menù come indicato in precedenza.
- Selezionare l'icona (1) con la manopola e confermare per accedere alla schermata di impostazione data e ora.



- Selezionare il valore da modificare della data (2) o dell'ora (3) e confermare tramite la manopola, per uscire dalla schermata premere il tasto corrispondente all'icona (4).

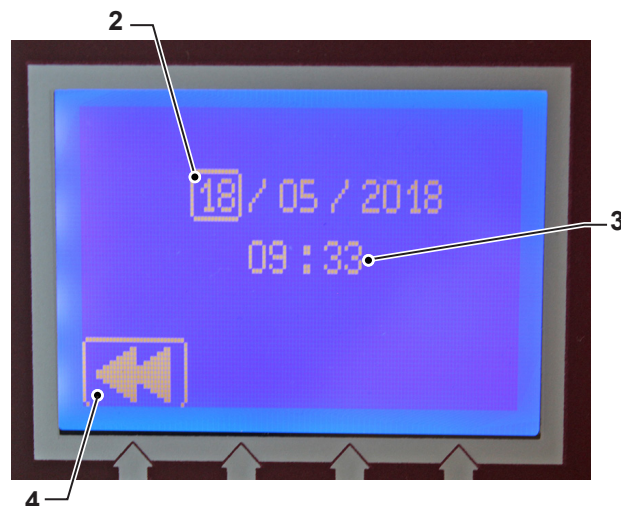


FIG. 10

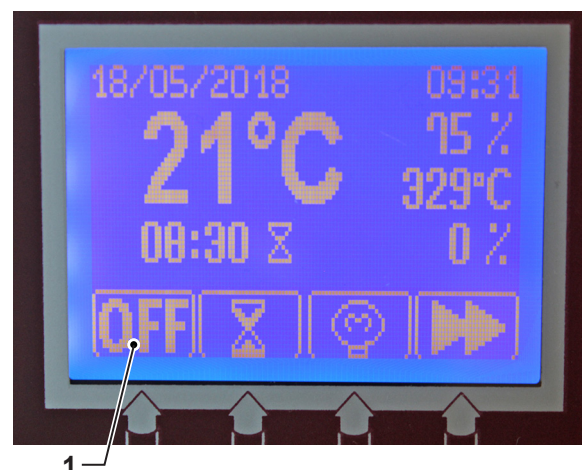
5.1.i - Spegnimento (Fig.10)

- Dalla schermata principale premere il tasto corrispondente alla scritta "OFF" (1), il forno si spegne.

**ATTENZIONE**

NOTA: se è impostata 'autoaccensione NON togliere tensione al forno tramite l'interruttore generale posizionato a monte.

- Al riavvio il forno si avvia con i dati impostati al momento dello spegnimento.



5.1.1 - Allarmi (Fig.11)

In caso di malfunzionamento sul display si visualizzano i seguenti allarmi :

Termostato di sicurezza

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

Indica che la temperatura nella camera ha superato i 512°C ; il riscaldamento del forno viene spento.

Riarmare il termostato di sicurezza come indicato nel relativo paragrafo.

FIG. 11



Sovratemperatura camera

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

Indica che la temperatura nella camera ha superato i 480°C ; il riscaldamento del forno viene spento.

Spegnere il forno ed attendere che la camera si raffreddi. Riprovare e se l'allarme si ripresenta chiamare il servizio di assistenza tecnica.



Sonda temperatura camera interrotta o scollegata

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

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

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



Sonda temperatura camera in cortocircuito

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

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

Chiamare il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione della sonda



5.2 - PANNELLO COMANDI FORNO ELETTROMECCANICO (Fig. 12)

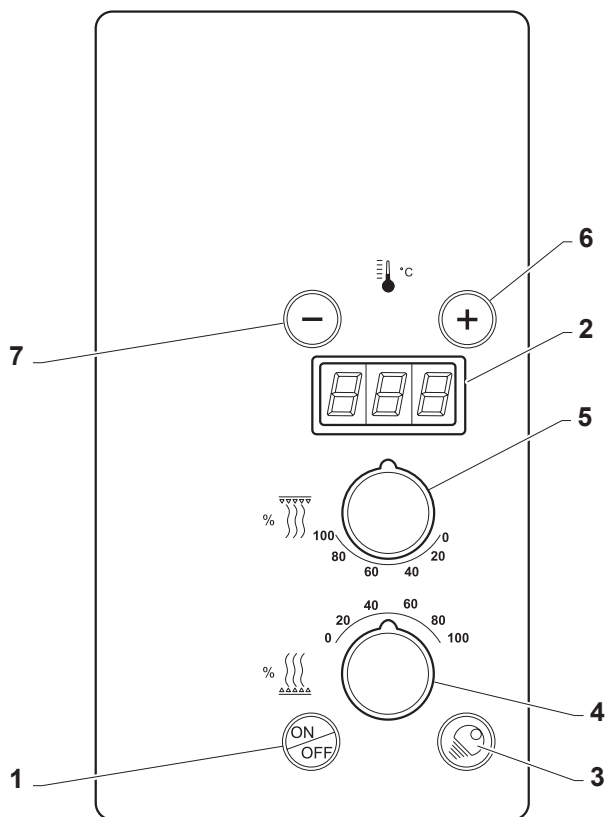


FIG. 12

Sul forno sono posizionati i seguenti comandi:

1. **Tasto linea ON/OFF** 
Premuto si illumina il display (2) e si inserisce tensione ai comandi.
2. **Display**
Sul display si visualizza la temperatura impostata e la temperatura reale.
3. **Tasto lampadina**
Premuto si illumina la lampadina all'interno del forno. Ripremendo il tasto la lampadina si spegne.
4. **Manopola regolazione potenza resistenze platea**
Rotando la manopola (4) in senso orario si aumenta la potenza in % delle resistenze della platea, viceversa si diminuisce.
5. **Manopola regolazione potenza resistenze cielo**
Rotando la manopola (5) in senso orario si aumenta la potenza in % delle resistenze della platea, viceversa si diminuisce.

6. **Tasto incremento** 
Serve per aumentare il valore della temperatura.

7. **Tasto diminuzione** 
Serve per diminuire il valore della temperatura.

Impostazione temperatura

Sul display (2) si visualizza la temperatura reale del forno, per modificare la temperatura impostata premere i tasti  e , sul display si visualizza la temperatura impostata quindi premere entro 5 secondi il tasto  per aumentarla o  per diminuirla. Dopo circa 10 secondi dall'impostazione della temperatura la stessa si autoregistra e sul display riapparirà la temperatura reale del forno.

5.2.a - Accensione del forno (Fig. 13)

- Chiudere il camino posizionando il volantino (A) su chiudendo la serranda.
Ruotando verso la serranda del camino viene aperta; ruotando verso la serranda del camino viene chiusa.
- Premere il tasto , si illumina il display (1).
- Sul display (1) si visualizzerà la temperatura reale del forno.
- Impostare la temperatura di cottura premendo il tasto o , il valore della temperatura si visualizzerà sul display (1) . Agire sui tasti o per aumentare o diminuire la temperatura .
- Regolare la percentuale di funzionamento delle resistenze del cielo tramite la manopola (3) e la percentuale di funzionamento delle resistenze della platea tramite la manopola (4).
- Attendere che il forno raggiunga la temperatura impostata per la cottura della pizza indicata dall'illuminazione del led (5).
- Aprire il camino posizionando il volantino (A) su aprendo la serranda.

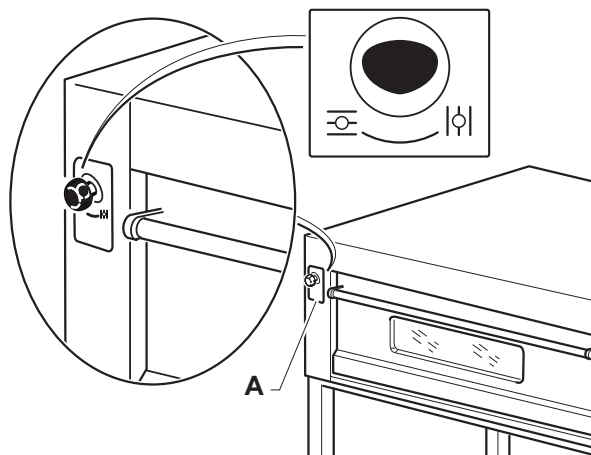
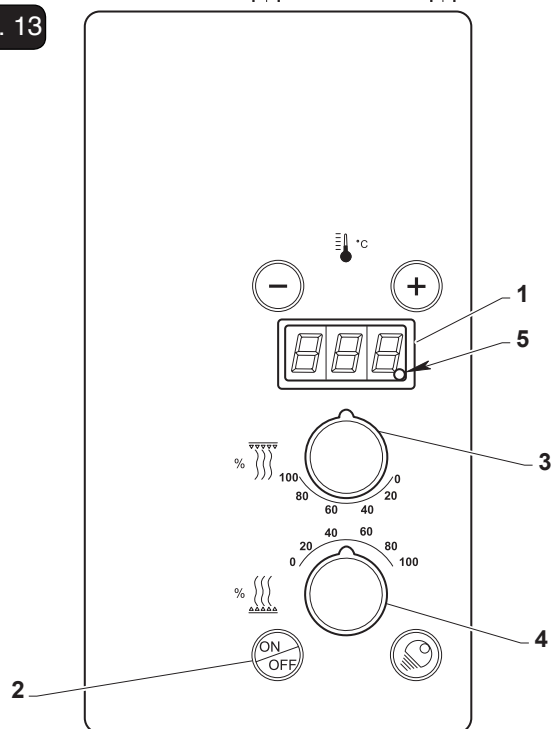


FIG. 13



5.2.b - Programmazione autoaccensione (Fig. 13)

- Sul forno può essere eseguita l'autoaccensione automatica installando un timer esterno a monte dell'interruttore generale.
Per attivare o disattivare questa funzione agire nel seguente modo:
 - a forno spento tenere premuto il tasto "ON/OFF" (2), quindi sempre mantenendolo premuto, dare tensione al forno tramite l'interruttore generale posto a monte.
- Si accede quindi alla pagina A-x dove:
 - x=0 Autoaccensione OFF**
 - x=1 Autoaccensione ON**

Se per tre secondi non viene eseguita nessuna modifica la scheda prende il dato a display e si spegne.



ATTENZIONE

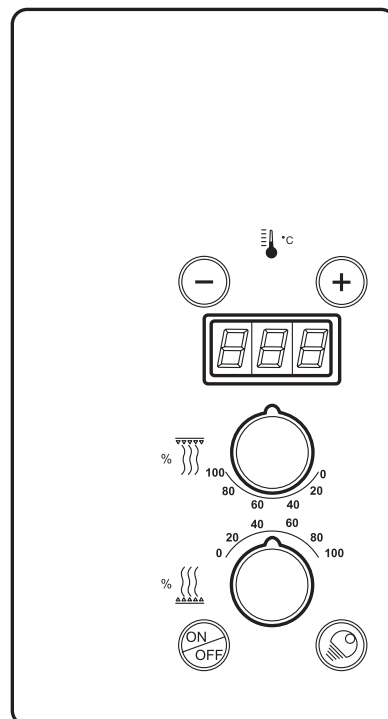


Non disinserire l'alimentazione elettrica a monte del forno.

5.2.c - Impostazione tempo di cottura (Fig. 14)

- Per programmare il tempo di cottura, premere contemporaneamente, per 3/4 secondi i tasti **+** o **-**, sul display appare il tempo impostato, quindi agire sul tasto **-** per diminuire il tempo, viceversa **+** per aumentarlo.
Si uscirà automaticamente dalla fase di impostazione tempo dopo alcuni secondi di inattività.
Il tempo impostabile va da 30 secondi a 9,55 minuti con step di 5".
- Per avviare il timer premere il tasto **+** ed il tasto **-** contemporaneamente, sul display appare il tempo a scalare.
Raggiunto il tempo impostato si inseriscono 5 segnalazioni acustiche.

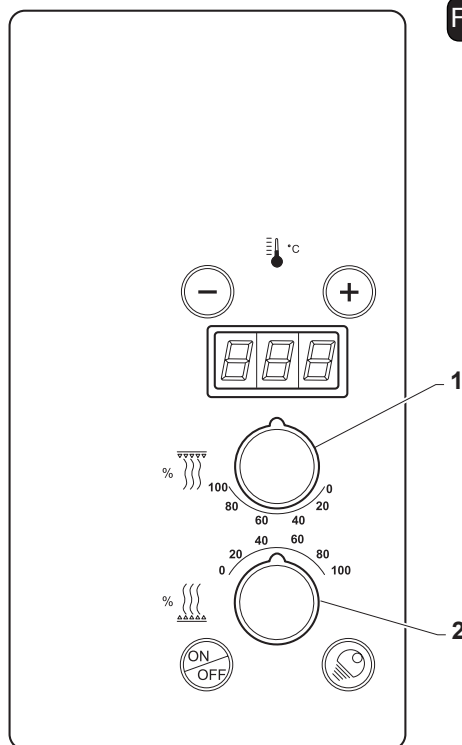
FIG. 14



5.2.d - Ciclo di autopulizia (Fig. 15)

- Alla fine della giornata lavorativa, prima di spegnere il forno è necessario effettuare un ciclo di autopulizia.
- Premere il tasto **+** o **-** e agire sul tasto **+** per aumentare la temperatura a 400°C.
- Regolare la potenza del cielo a 100%, tramite la manopola (1).
- Regolare la potenza della platea a 100%, tramite la manopola (2).
- Lasciare il forno acceso per circa venti minuti e poi spegnerlo lasciandolo raffreddare.

FIG. 15



5.2.e - Spegnimento

- Alla fine della giornata lavorativa spegnere il forno premendo il pulsante **ON/OFF**.
- Se la cappa di aspirazione è in funzione lasciarla funzionare per il tempo necessario per eseguire il ciclo di autopulizia.
- Al riavvio il forno si avvia con i dati impostati al momento dello spegnimento.

5.3 - 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.

5.3.a Norme generali di cottura su piano refrattario

- Accendere il forno almeno un'ora e quindici minuti prima dell'inizio lavoro impostando i seguenti parametri:
Temperatura di lavoro $290^{\circ}\text{C} \div 350^{\circ}\text{C}$
Resistenze cielo 75%
Resistenze platea 5%
- Al momento di cuocere le prime pizze impostare la temperatura a 320°C .
- Se si prevede un aumento sensibile del lavoro regolare le resistenze della platea al 40%.



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.**

5.3.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 $300^{\circ}\text{C} \div 350^{\circ}\text{C}$
Resistenze cielo 40%
Resistenze platea 60%



IMPORTANTE

Quando si accende il forno, non regolare al massimo le resistenze del cielo e della platea (100%) in quanto la temperatura del forno sarà di $50^{\circ} - 60^{\circ}\text{C}$ superiore a quella impostata e quindi le pizze si bruceranno.

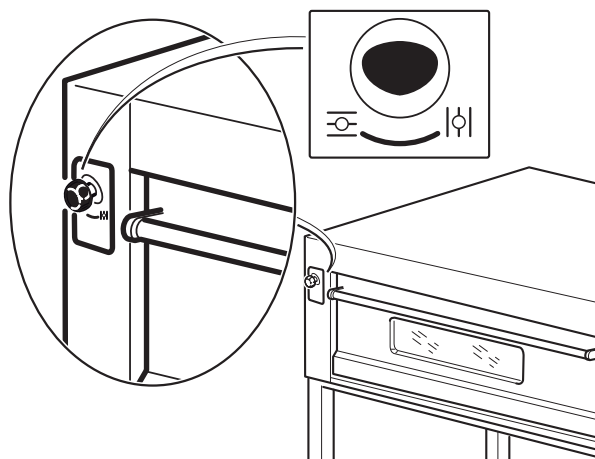
5.4 - COTTURA DELLA PIZZA

- Al raggiungimento della temperatura impostata, aprire la serranda del camino posizionando il volantino su , aprire la porta di accesso e introdurre la pizza da cuocere.

**ATTENZIONE**

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

- Avviare la cappa premendo il relativo interruttore.
- Durante la cottura è possibile modificare i parametri sia sul forno a comandi manuali che sul forno a comandi digitali agendo sui relativi pulsanti o manopole come spiegato nei paragrafi precedenti.
- A cottura ultimata, aprire la porta di accesso forno ed estrarre la pizza cotta.



5.5 - 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.

- Le pizze non risultano cotte uniformemente:

- Piano di cottura sporco: pulire il piano di cottura
- Piano di cottura rovinato: sostituire il piano
- Regolare la temperatura del forno
- Verificare l'aspirazione

- Malfunzionamento forno:

- Non si raggiunge la temperatura impostata:
Resistenze guaste
Controllare il collegamento elettrico del forno
Chiamare il servizio di assistenza tecnica.



PERICOLO

Per tutti gli altri problemi rivolgersi al Servizio di assistenza tecnica

5.6 - RIARMO TERMOSTATO DI SICUREZZA (Fig. 16)



PERICOLO

Questa operazione deve essere effettuata dal servizio di assistenza tecnica dopo l'intervento di ripristino anomalia.

Il riarmo del termostato di sicurezza avviene in modo manuale agendo come segue:



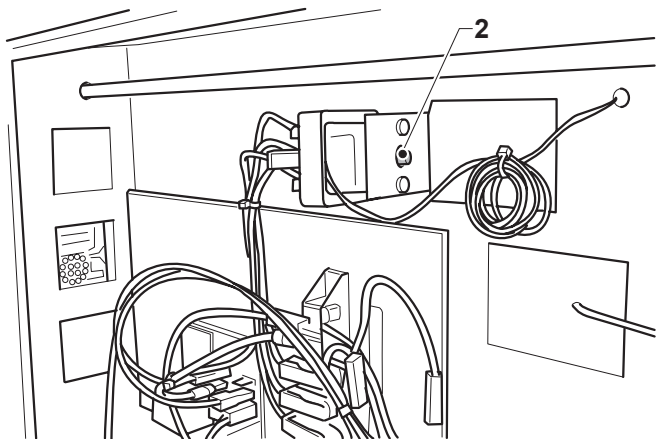
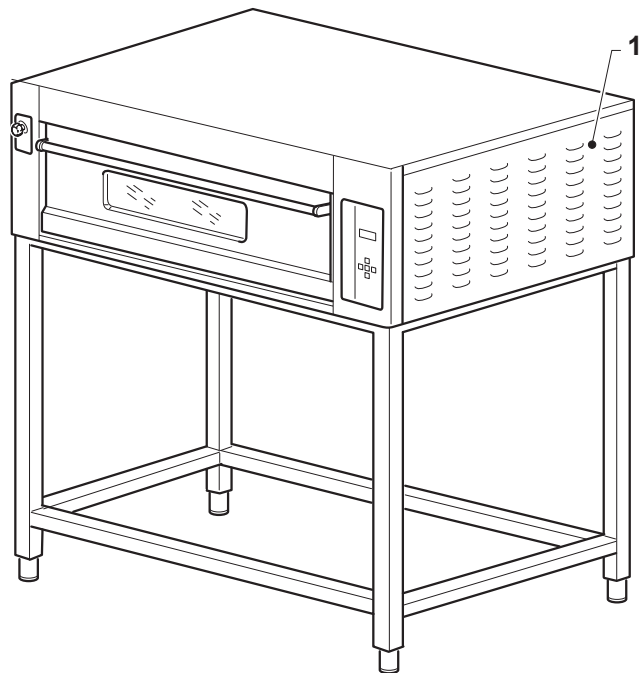
PERICOLO

Disinserire il sezionatore di linea posizionato a monte dell'apparecchio, eliminare le cause che hanno causato l'inserimento del termostato.

Togliere il pannello laterale destro (1).

Premere il pulsante rosso (2) del termostato di sicurezza quindi rimontare il tutto in senso inverso.

FIG. 16



Capitolo 6

6.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA

6.1.a- Generalità



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 sul forno quotidianamente / settimanalmente.
- **MANUTENZIONE PROGRAMMATA:**
Elenca tutte le operazioni che devono essere effettuate con scadenza fissa per garantire il corretto funzionamento del forno.
- **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 - Pulizia esterna (quotidianamente)


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.

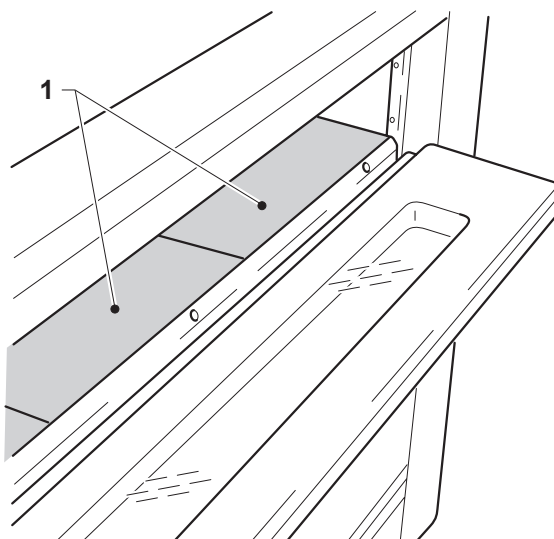
NON utilizzare getti d'acqua, sulle parti del forno.

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

6.1.b.b - Pulizia piano refrattario (quotidianamente) (Fig. 1)

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

FIG. 1



6.1.c - Interventi di manutenzione programmata

6.1.c.a - Ogni 600 ore pulizia accurata camera (Fig. 2)

- Controllare che il forno sia completamente freddo, quindi aprire lo sportello, smontare la protezione (1) svitando le relative viti, e sfilare delicatamente il piano refrattario (2) dalla porta. Tramite un'aspirapolvere asportare tutti i residui che si sono accumulati.
- Pulire il piano refrattario utilizzando l'apposito spazzolone.


ATTENZIONE


Maneggiare con cura il piano refrattario. Non lavare con acqua, NON lavare in lavastoviglie, NON utilizzare detersivi per la pulizia dei piani refrattari, utilizzare solo un panno imbevuto di acqua.

6.1.c.b - Ogni 2 anni

- Effettuare una revisione completa del forno chiamando il servizio di assistenza tecnica.

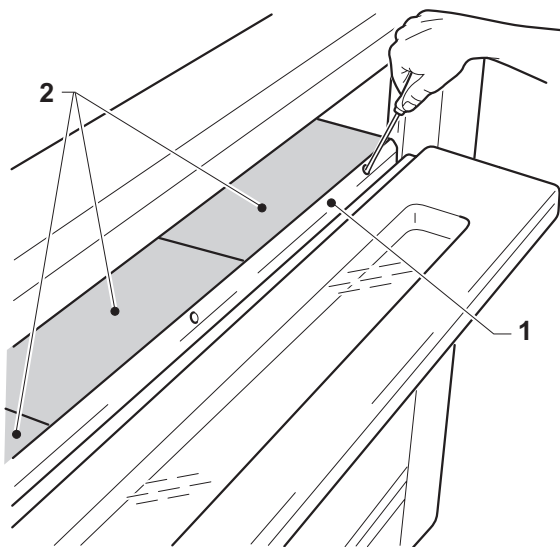
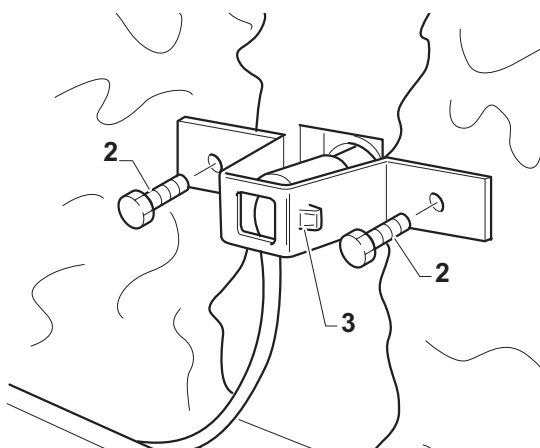
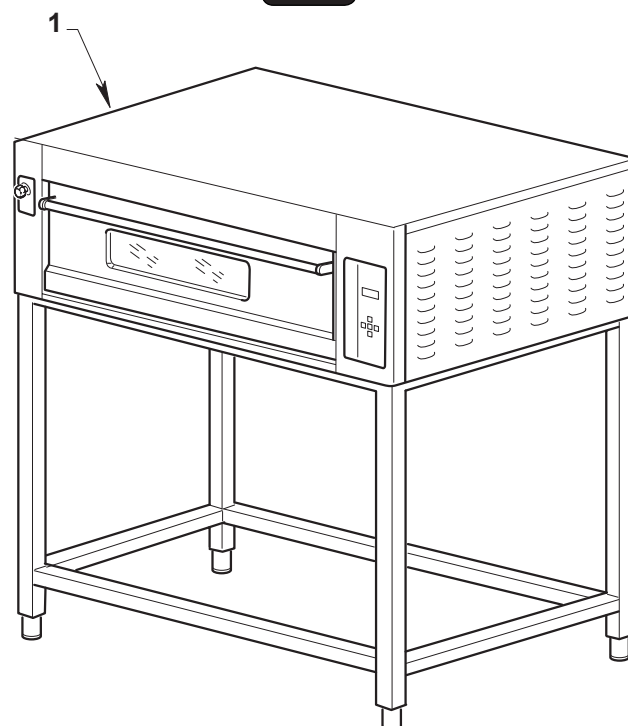
6.1.d - Interventi di manutenzione secondo necessità

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


PERICOLO

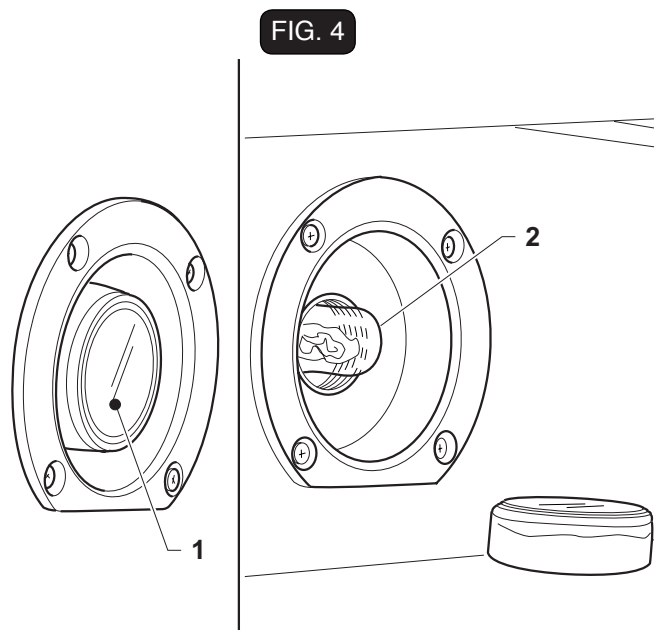

Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico specializzato.

- Togliere il pannello laterale sinistro (1).
- Svitare le due viti (2) e rimuovere la squadretta.
- Togliere la lampada e sganciare il portalampada tramite la molla (3).
- Sostituire il portalampada e rimontare il tutto in senso inverso.

FIG. 2

FIG. 3


6.1.d.b - Sostituzione lampada (Fig. 4)

- Svitare il vetro (1) di protezione lampada (2).
- Svitare la lampada (2) bruciata e sostituirla, quindi rimontare il tutto procedendo in senso inverso.

**6.1.d.c - Sostituzione resistenze cielo o platea (Fig. 5)**

Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico specializzato.

Per accedere alla resistenza è necessario spostare la lana di roccia del rivestimento del forno è quindi indispensabile dotarsi di adeguati mezzi di protezione individuale.

- Posizionarsi sulla parte posteriore del forno e togliere il pannello posteriore (1) comprensivo di camino, svitando le relative viti.
- Togliere la lana di roccia (2) del rivestimento forno, svitare le viti (3) di fissaggio della resistenza (due per ogni resistenza).
- Scollegare elettricamente la resistenza quindi aprire lo sportello del forno.

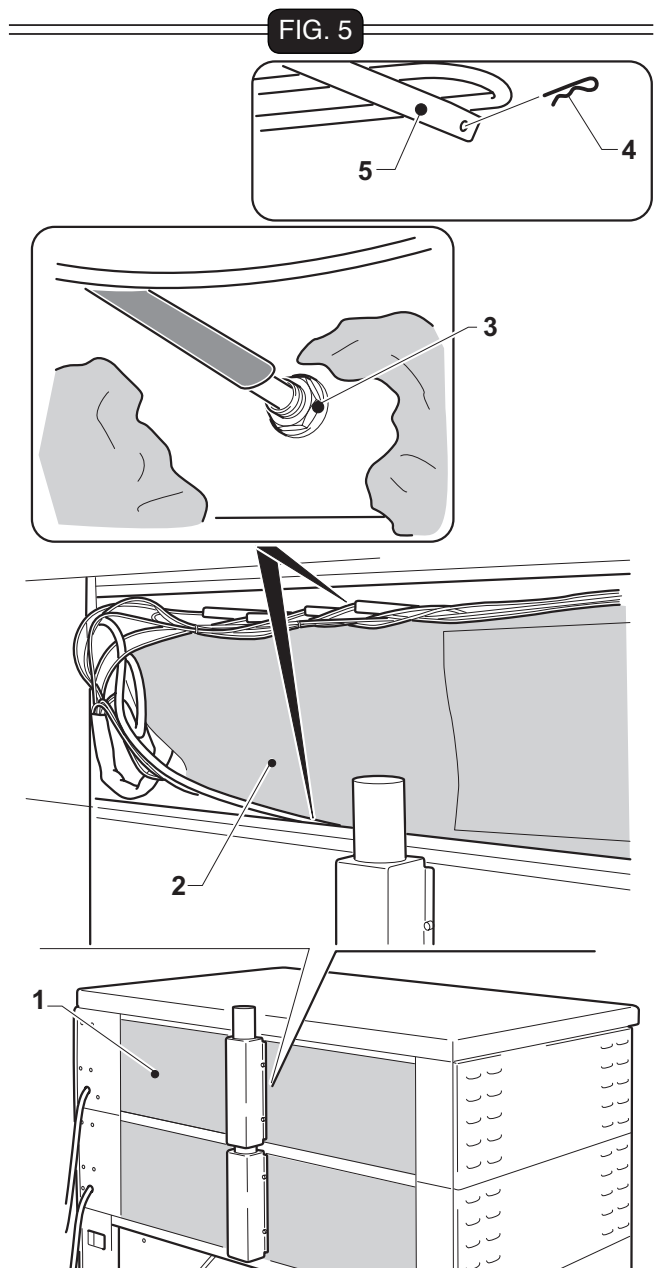
Resistenza platea:

Dopo aver aperto lo sportello del forno estrarre il piano refrattario e la resistenza da sostituire.

Resistenza cielo:

Dopo aver aperto lo sportello del forno, togliere le cinghie (4), estrarre la barra di supporto resistenze (5) quindi estrarre la resistenza da sostituire.

- Sostituire la resistenza e rimontare il tutto procedendo in senso inverso facendo attenzione a ricollegare correttamente il cavo di alimentazione elettrica.



6.1.d.d - Sostituzione molla porta (Fig. 6)

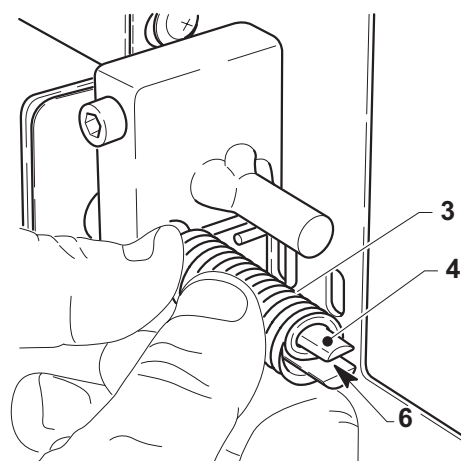
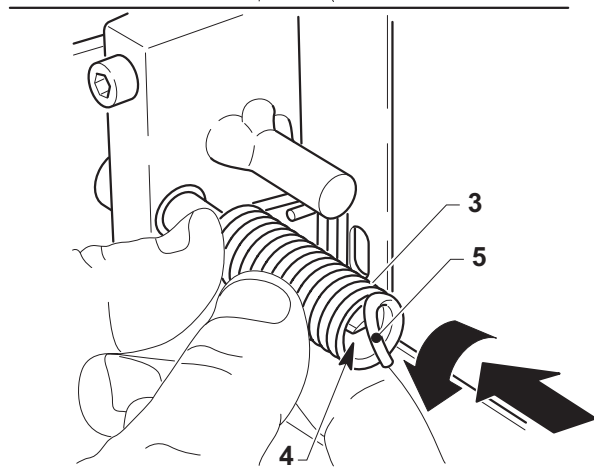
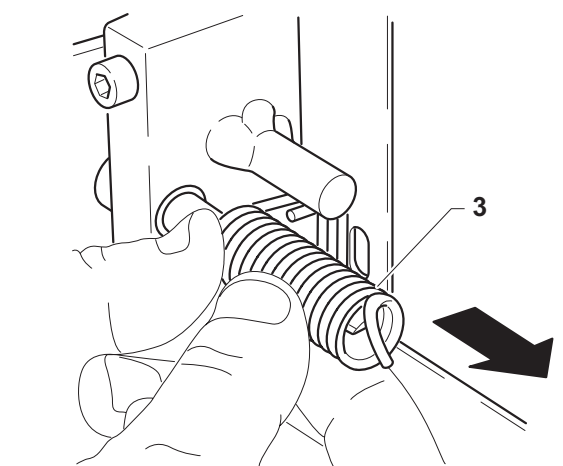
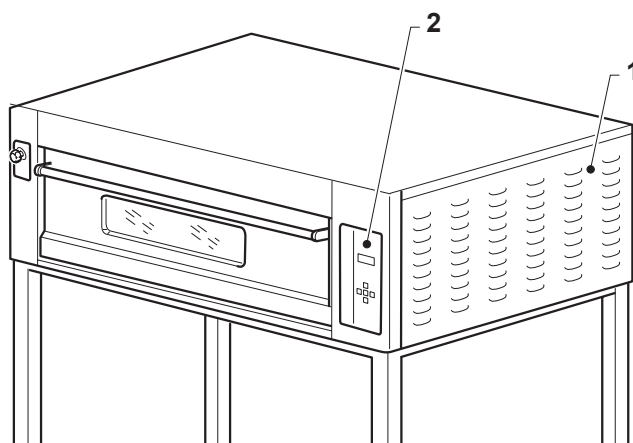


PERICOLO

Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico specializzato.

- Togliere il pannello laterale destro (1) svitando le relative viti.
- Togliere il pannello comandi (2) svitando le relative viti.
- Sfilare la molla (3) e sostituirla.
- Infilare la molla (3) sul perno (4), ruotarla precaricandola e agganciare il fermo molla (5) nella fresatura (6) del perno (4).
- Rimontare i pannelli (1) e (2).

FIG. 6

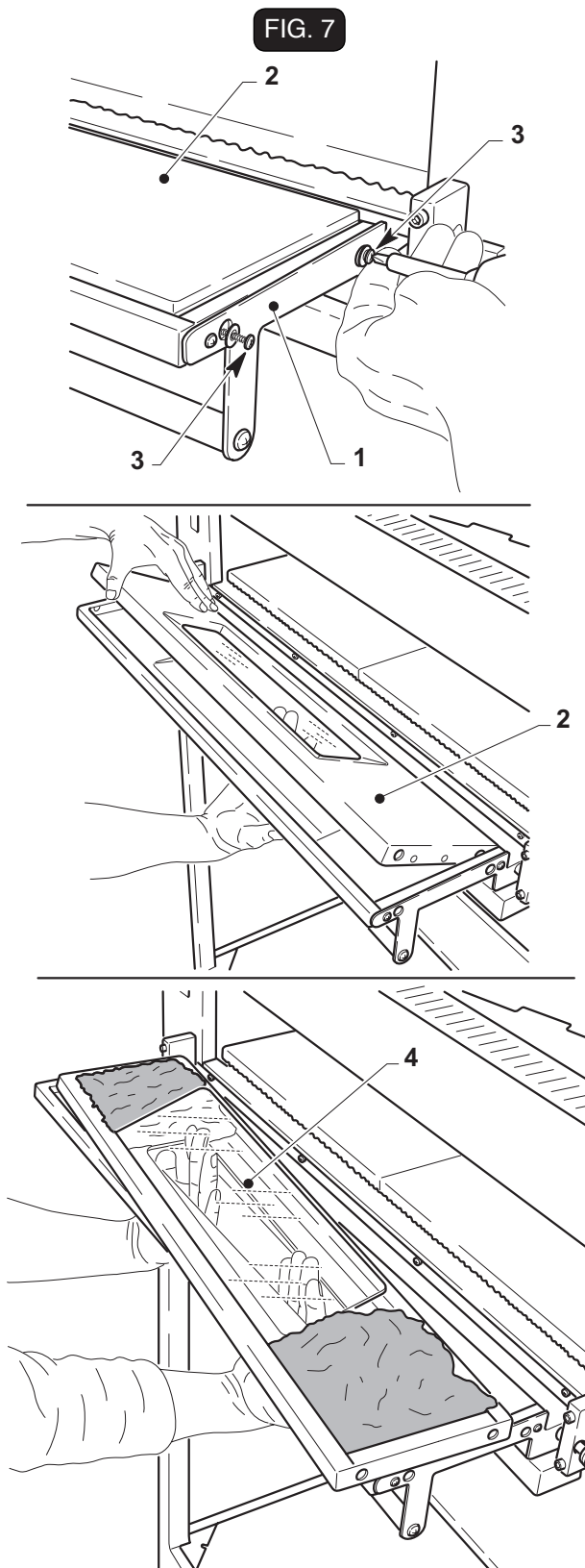


6.1.d.e - Sostituzione vetro porta (Fig. 7)



Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico specializzato.

- Aprire lo sportello (1) e togliere il pannello interno (2) svitando le viti (3).
- Togliere il vetro (4) e sostituirlo rimontando il tutto procedendo in senso inverso.



Capitolo 7

7.1 - SMONTAGGIO DEL FORNO

Qualora sia necessario procedere allo smontaggio del forno 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 il forno, o alcuni suoi componenti, in maniera differente rispetto a quanto descritto consultare la ditta costruttrice, oppure il proprio Agente, consultando i recapiti riportati nella terza pagina della presente pubblicazione.

7.2 - DEMOLIZIONE DEL FORNO



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

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

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

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

Lo smaltimento dei rifiuti elettrici che non rispetti le norme vigenti comporta l'applicazione di sanzioni amministrative e penali.


ATTENZIONE


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

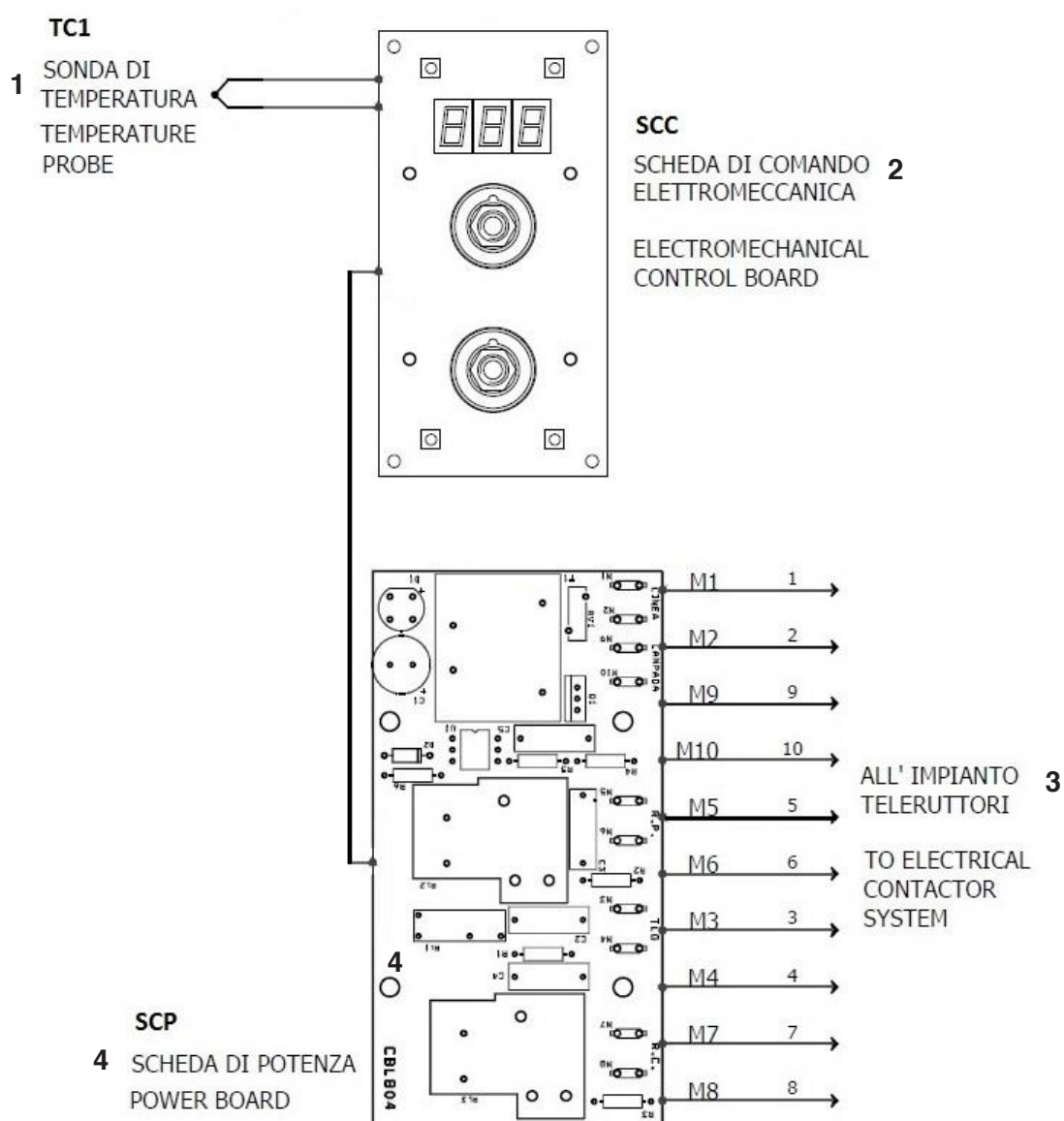
7.3 - SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE

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


ATTENZIONE

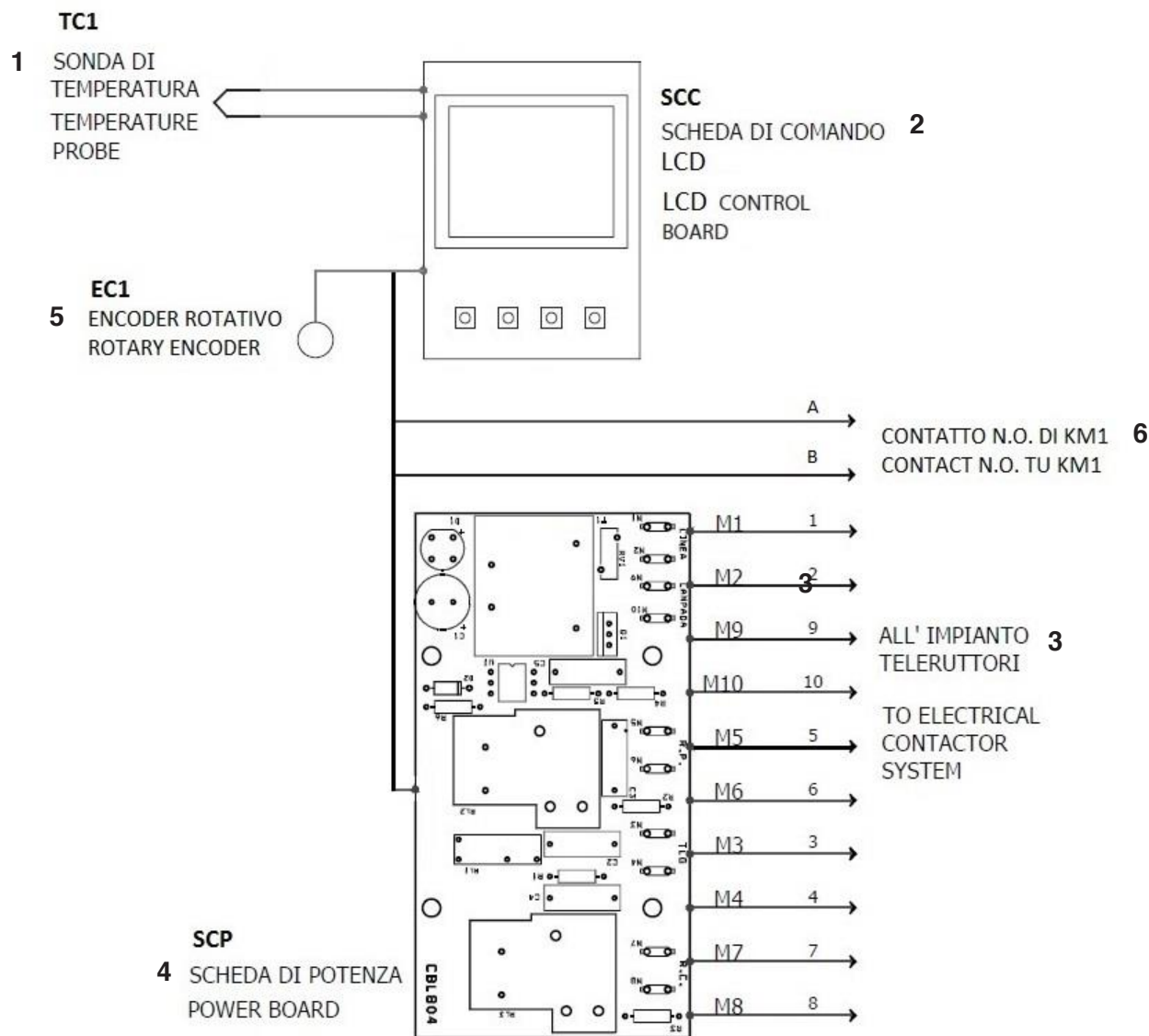

Qualunque irregolarità commessa dal Cliente prima, durante o dopo la rottamazione e lo smaltimento dei componenti del forno, nell'interpretazione ed applicazione delle Normative Vigenti in materia, è di esclusiva responsabilità dello Stesso.

SCHEMA ELETTRICO PANNELLO COMANDI ELETTROMECCANICO



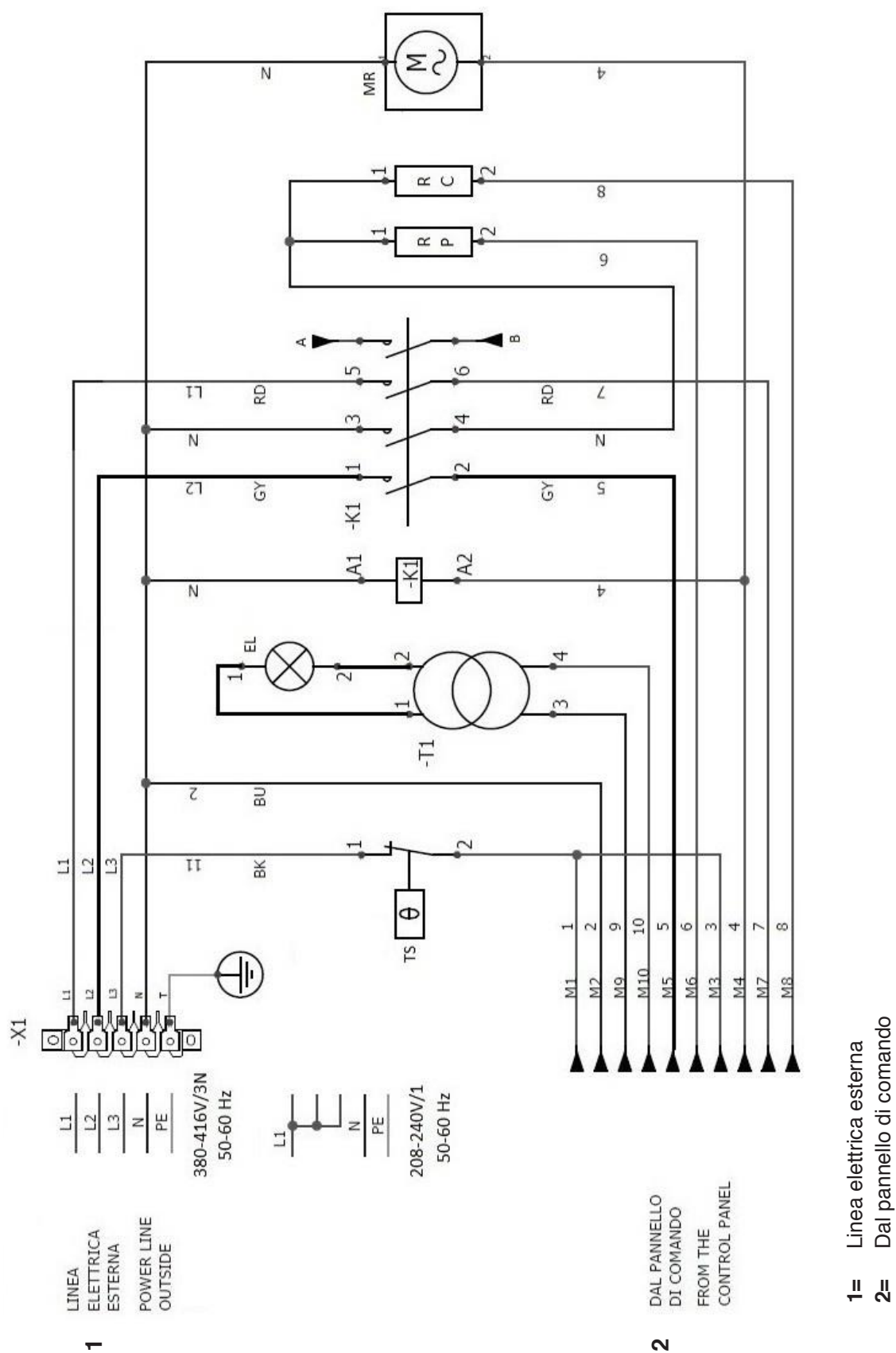
- 1= Sonda di temperatura
- 2= Scheda di comando elettromeccanica
- 3= All'impianto teleruttori
- 4= Scheda di potenza

SCHEMA ELETTRICO COMANDI DIGITALE

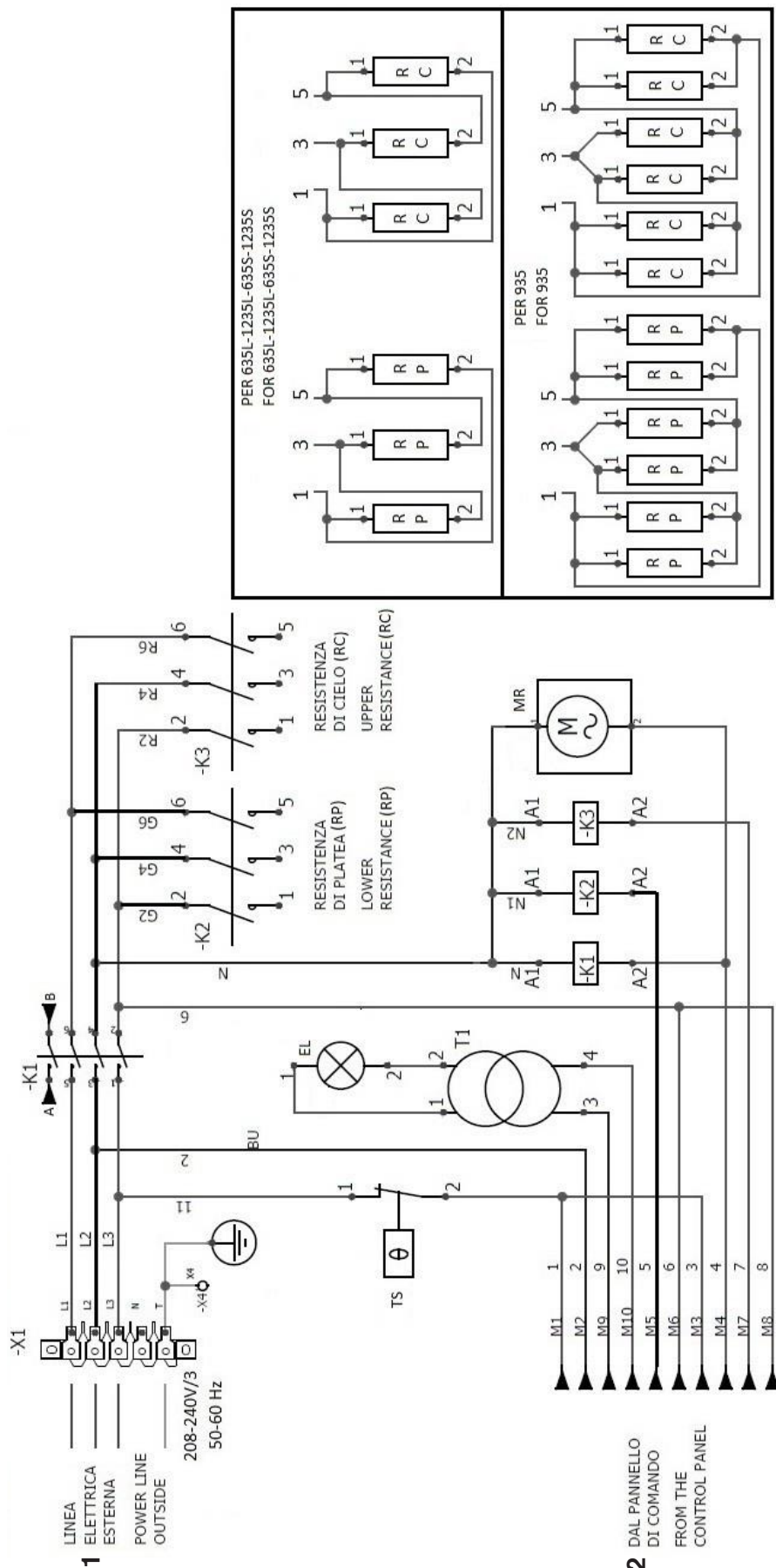


- 1= Sonda di temperatura
- 2= Scheda di comando LCD
- 3= All'impianto teleruttori
- 4= Scheda di potenza
- 5= Encoder rotativo
- 6= Contatto N.O

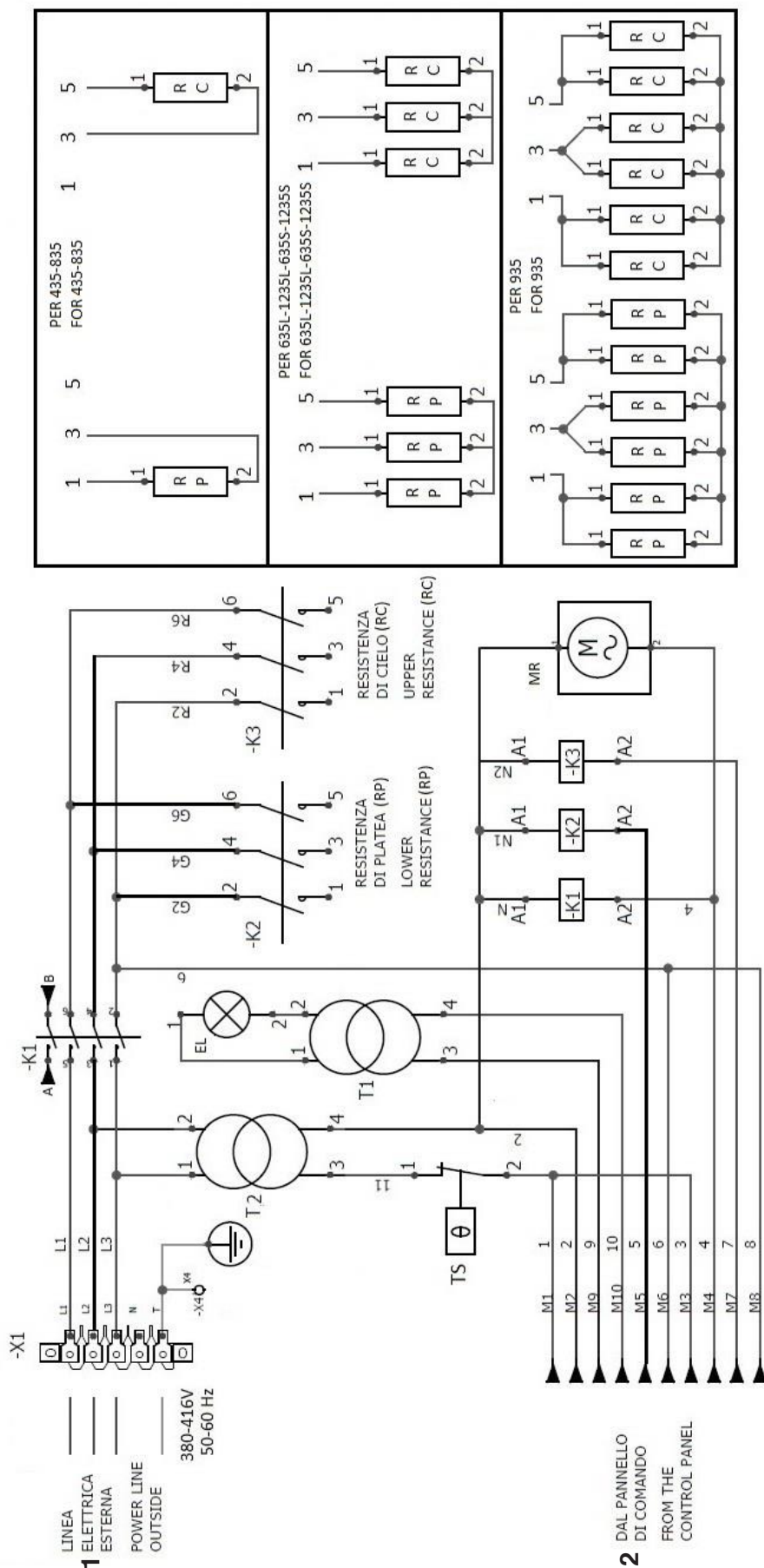
SCHEMA ELETTRICO MILLENIUM VALIDO 435 - 835



SCHEMA ELETTRICO MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935

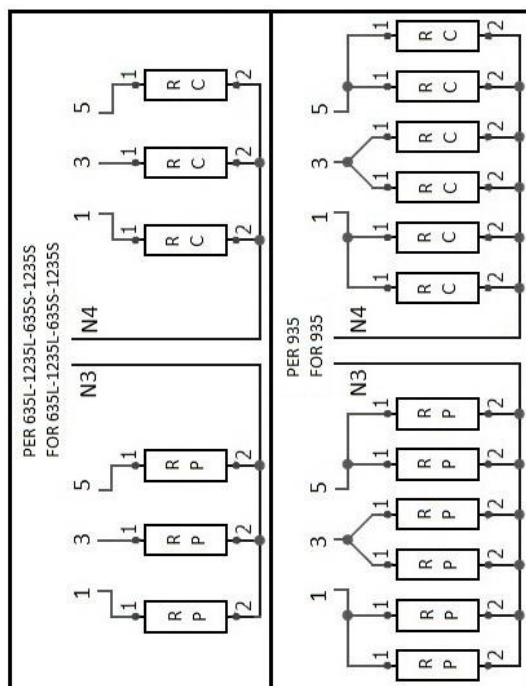
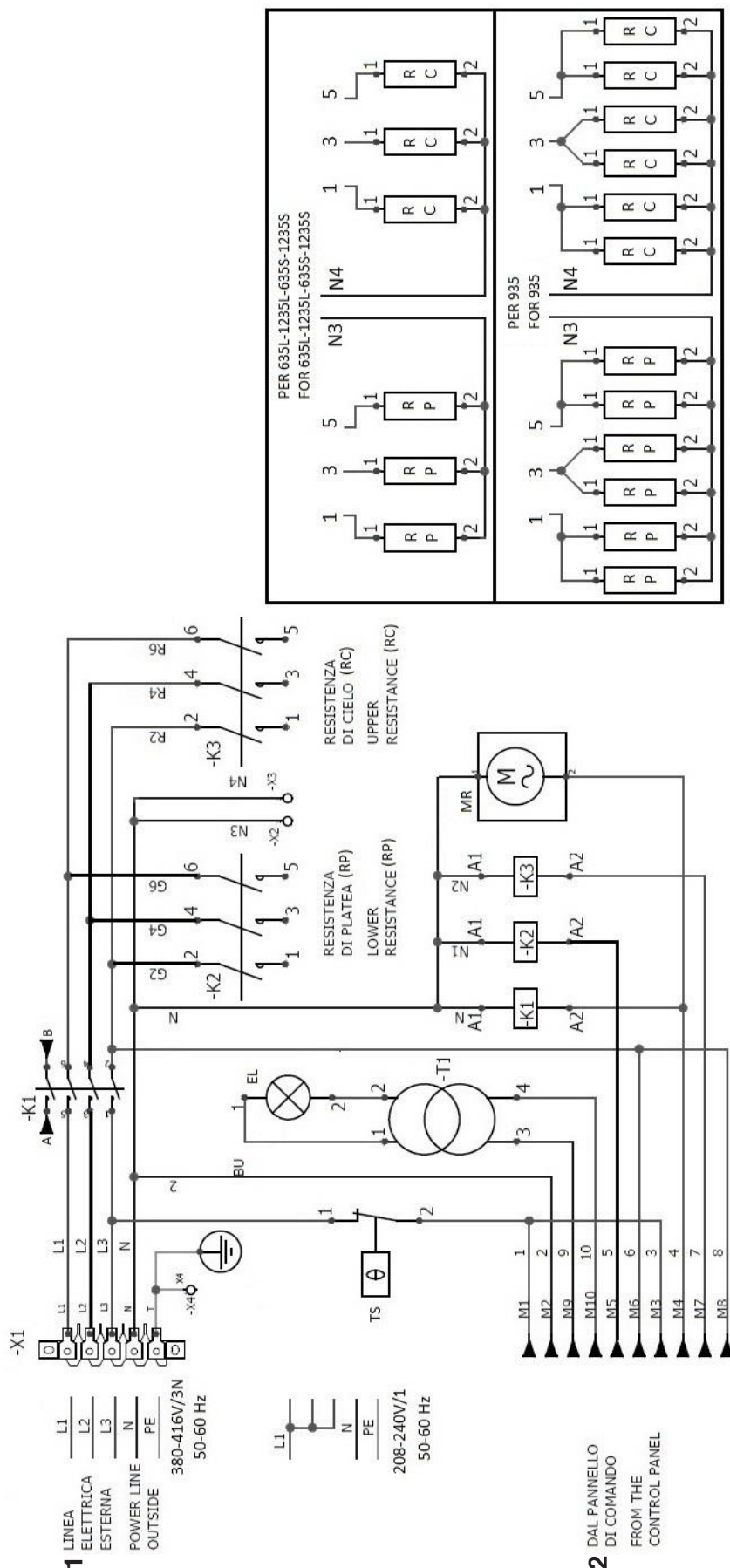


SCHEMA ELETTRICO MILLENIUM VALIDO 435-835-635L-1235L-635S-1235S-935

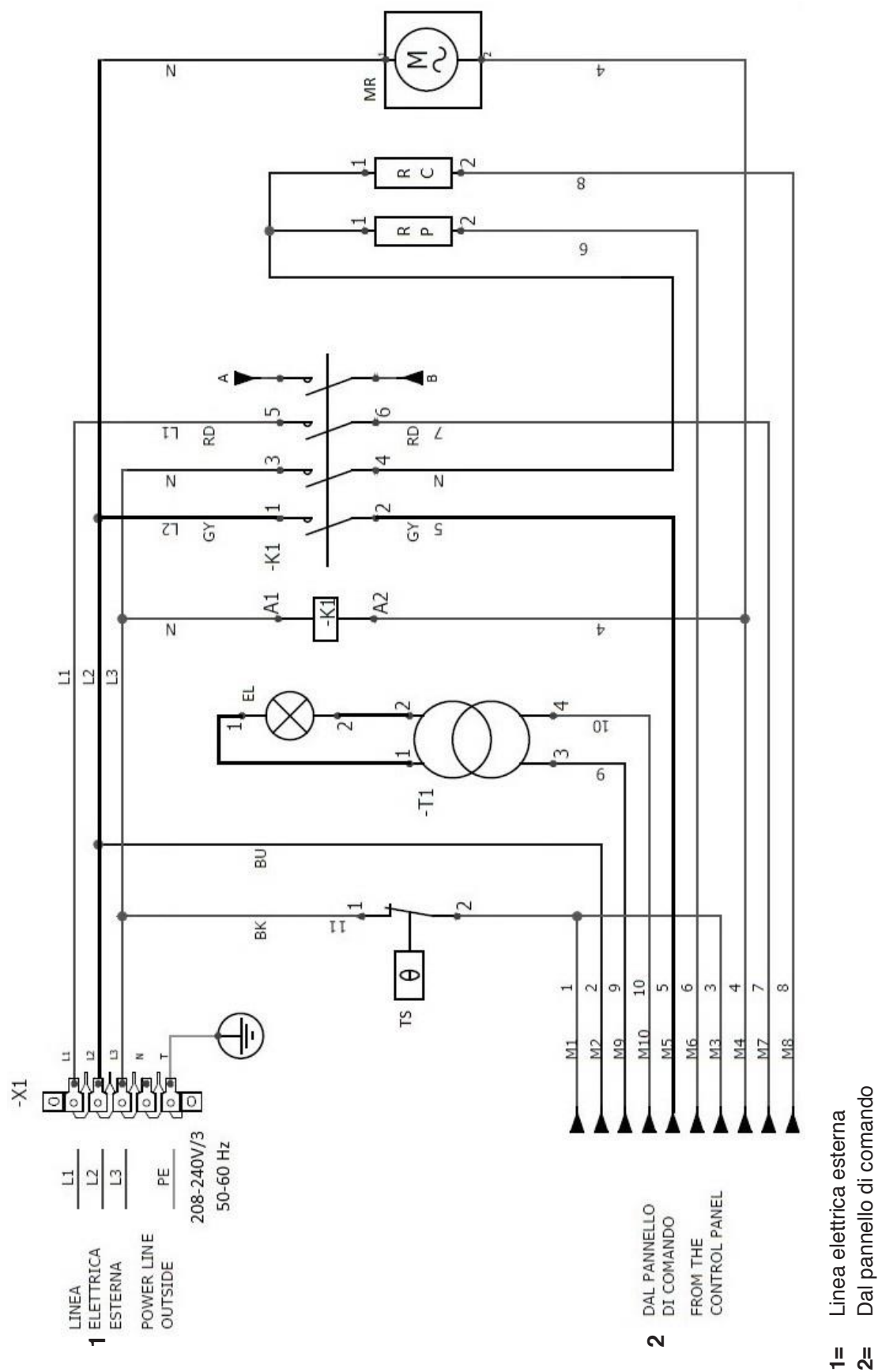


- 1=** Linea elettrica esterna
- 2=** Dal pannello di comando

SCHEMA ELETTRICO MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935



SCHEMA ELETTRICO MILLENIUM VALIDO 435-835



LEGENDA MILLENIUM VALIDO 435 - 835

TS= TERMOSTATO DI SICURA
EL= LAMPADA CAMERA
K1= TELERUTTORE GENERALE
MR= VENTOLA
RP= RESISTENZA PLATEA
RC= RESISTENZA CIELO
T1= TRASFORMATORE LAMPADA CAMERA
X1= MORSETTO DI POTENZA

**LEGENDA MILLENIUM VALIDO
635L-1235L-635S-1235S-935**

TS= TERMOSTATO DI SICURA
EL= LAMPADA CAMERA
K1= TELERUTTORE GENERALE
K2= TELERUTTORE RESISTENZA PLATEA
K3= TELERUTTORE RESISTENZA CIELO
MR= VENTOLA
RP= RESISTENZA PLATEA
RC= RESISTENZA CIELO
T1= TRASFORMATORE LAMPADA CAMERA
X1= MORSETTO DI POTENZA
X2= MORSETTO N3
X3= MORSETTO N4
X4= MORSETTO TERRA

**LEGENDA MILLENIUM VALIDO
435-835-635L-1235L-635S-1235S-935**

TS= TERMOSTATO DI SICURA
EL= LAMPADA CAMERA
K1= TELERUTTORE GENERALE
K2= TELERUTTORE RESISTENZA PLATEA
K3= TELERUTTORE RESISTENZA CIELO
MR= VENTOLA
RP= RESISTENZA PLATEA
RC= RESISTENZA CIELO
T1= TRASFORMATORE LAMPADA CAMERA
T2= TRASFORMATORE GENERALE
X1= MORSETTO DI POTENZA
X2= MORSETTO N3
X3= MORSETTO N4
X4= MORSETTO TERRA

**LEGENDA MILLENIUM VALIDO
635L-1235L-635S-1235S-935**

TS= TERMOSTATO DI SICURA
EL= LAMPADA CAMERA
K1= TELERUTTORE GENERALE
K2= TELERUTTORE RESISTENZA PLATEA
K3= TELERUTTORE RESISTENZA CIELO
MR= VENTOLA
RP= RESISTENZA PLATEA
RC= RESISTENZA CIELO
T1= TRASFORMATORE LAMPADA CAMERA
X1= MORSETTO DI POTENZA
X2= MORSETTO N3
X3= MORSETTO N4
X4= MORSETTO TERRA

LEGENDA MILLENIUM VALIDO 435 - 835

TS= TERMOSTATO DI SICURA
EL= LAMPADA CAMERA
K1= TELERUTTORE GENERALE
MR= VENTOLA
RP= RESISTENZA PLATEA
RC= RESISTENZA CIELO
T1= TRASFORMATORE LAMPADA CAMERA
X1= MORSETTO DI POTENZA

ENGLISH

CHAPTER 1

Chapter for the technician and operator

1.1 GENERAL WARNINGS	Page EN-3
1.2 REFERENCE NORMATIVE	Page EN-4
1.3 DESCRIPTION OF THE SYMBOLS	Page EN-4
1.4 OVEN COMPOSITION	Page EN-4
1.5 PREARRANGEMENTS AT PURCHASER'S CHARGE	Page EN-5
1.6 EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE	Page EN-5
1.7 EXPLOSION RISK	Page EN-5
1.8 ACOUSTIC PRESSURE LEVEL	Page EN-5

CHAPTER 2

Chapter for the technician

- OVERALL DIMENSIONS	Page EN-6
2.1 TECHNICAL FEATURES	Page EN-7
2.2 TRANSPORT	Page EN-8
2.2.a Shipment	Page EN-8
2.2.b Lifting of the packing	Page EN-8
2.2.c Storage	Page EN-8
2.3 RECEPTION OF THE MACHINE	Page EN-9
2.4 UNPACKING	Page EN-9
2.5 IDENTIFICATION OF THE COMPONENTS	Page EN-10
2.6 OVEN IDENTIFICATION	Page EN-10

CHAPTER 3

Chapter for the technician

3.1 OVEN LIFTING	Page EN-11
3.2 ASSEMBLING OF THE COMPONENTS	Page EN-11
3.3 ELECTRICAL CONNECTION	Page EN-13
3.3.a Electric oven connection	Page EN-13
3.3.b Electric hood connection	Page EN-14
3.3.c Unipotential connection	Page EN-14
3.4 OVEN POSITIONING	Page EN-14
3.4.a Chimney connection	Page EN-14
3.5 FIRST STARTING	Page EN-14

CHAPTER 4

Chapter for the technician and operator

4.1 TYPE OF USE AND CONTRAINDICATIONS	Page EN-15
4.2 SAFETY PLATES	Page EN-15
4.3 SAFETY DEVICES	Page EN-16
4.4 USER'S AREAS	Page EN-16
4.5 RESIDUAL DANGER AREAS	Page EN-16

CHAPTER 5

Chapter for the technician and operator

5.1 DIGITAL OVEN CONTROL PANEL	Page EN-17
5.1.a Oven start screen	Page EN-17
5.1.b Main screen	Page EN-18
5.1.c Oven starting	Page EN-19
5.1.d Programming auto-on	Page EN-20
5.1.e Setting the baking time	Page EN-21
5.1.f Self-cleaning cycle	Page EN-21
5.1.g Economy cycle	Page EN-22
5.1.h Setting the date and time	Page EN-22
5.1.i Turning off	Page EN-23
5.1.l Alarms	Page EN-24
5.2 MANUAL OVEN CONTROL BOARD	Page EN-25
5.2.a Oven starting	Page EN-26
5.2.b Self-starting programming	Page EN-26
5.2.c Baking time setting	Page EN-27
5.2.d Self-cleaning cycle	Page EN-27
5.2.e Cutting off	Page EN-27
5.3 OVEN PREPARATION	Page EN-28
5.3.a General rules to bake on refractory surfaces	Page EN-28
5.3.b General rules to bake in baking-tin	Page EN-28
5.4 PIZZA BAKING	Page EN-29
5.5 MALFUNCTIONING, CAUSE AND CURE	Page EN-30
5.6 SAFETY THERMOSTAT RECHARGE	Page EN-30

CHAPTER 6

Chapter for the technician and operator

6.1 ROUTINE AND PLANNED MAINTENANCE ...	Page EN-31
6.1.a In general	Page EN-31
6.1.b Ordinary maintenance	Page EN-31
6.1.b - a Outer cleaning (to be carried out every day)	Page EN-31
6.1.b - b Fireproof surface cleaning (to be carried out every day)	Page EN-31
6.1.c Planned maintenance	Page EN-32
6.1.c - a Every 600 hours a careful chamber cleaning	Page EN-32
6.1.c - b Every 2 years	Page EN-32
6.1.d Maintenance in case of need	Page EN-32
6.1.d - a Lamp holder replacement	Page EN-32
6.1.d - b Lamp replacement	Page EN-33
6.1.d - c Ceiling or bedplate resistance replacement	Page EN-33
6.1.d - d Door spring replacement	Page EN-34
6.1.d - e Door pane replacement	Page EN-35

7

CHAPTER

Chapter for the technician

7.1 OVEN DISASSEMBLY Page EN-36

7.2 OVEN SCRAPPING Page EN-36

7.3 DISPOSING OF HARMFUL SUBSTANCES.... Page EN-36

ELECTROMECHANICAL OVEN CONTROL PANEL

WIRING DIAGRAM Page EN-37

DIGITAL OVEN CONTROL WIRING DIAGRAM Page EN-38

WIRING DIAGRAM

MILLENIUM VALIDO 435 - 835..... Page EN-39

WIRING DIAGRAM

MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935 .. Page EN-40

WIRING DIAGRAM

MILLENIUM VALIDO

435-835-635L-1235L-635s-1235s-935 Page EN-41

WIRING DIAGRAM

MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935 .. Page EN-42

WIRING DIAGRAM

MILLENIUM VALIDO 435 - 835..... Page EN-43

CAPTION MILLENIUM VALIDO 435 - 835..... Page EN-44

CAPTION MILLENIUM VALIDO

635L-1235L-635S-1235S-935 Page EN-44

CAPTION MILLENIUM VALIDO

435-835-635L-1235L-635s-1235s-935 Page EN-44

CAPTION MILLENIUM VALIDO

635L-1235L-635S-1235S-935 Page EN-44

CAPTION MILLENIUM VALIDO 435 - 835..... Page EN-44

Chapter 1

1.1 - GENERAL WARNINGS

- Before starting the oven, user shall carefully read this handbook and be aware of both technical specifications and control elements.
- **User should be trained in the use of the oven.**
- Before installing the oven, make sure the area the latter shall be placed in is compatible with oven overall dimensions and weight.
- In case of installation or removal of oven parts, only means of lifting & handling being suitable for both weight and geometric characteristics of the part to be lifted/handled shall be utilized.
- Only authorized as well as trained personnel may start, adjust and/or repair the oven.
Concerning operations to be carried out on the oven, please refer to this handbook.
- Mechanical and electric parts being inside the oven are protected by panels which are totally closed by means of screws.
- Before carrying out cleaning and/or maintenance operations as well as removing any protection, **make sure the cutout switch is on "OFF" (O)**, in order to disconnect power supply to the oven during user's operation.
- Buyer's power supply system shall be equipped with an automatic release system on the upper side of the oven cutout switch and also with an earthing system complying with all accident prevention protection requirements.
- 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.
- The oven shall not be left unguarded.
- 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 carried out near or under the oven, make sure:
 - there are no elements which can be started and/or there are no unstable parts on or near the oven.
- To carry out operations on the oven, do not use your hands, but only appropriate tools.
- Do not use your hands or other tools to stop any moving parts.
- Do not use household matches, lighters or free flames near the oven.
- **TAKE HIGHEST CARE TO THE WARNING PLATES BEING ON THE OVEN, WHEN YOU ARE GOING TO CARRY OUT OPERATIONS ON OR NEAR IT.**
- 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.
- **It is strictly forbidden to carry out repairs when the oven is functioning.**
- In case of malfunctioning of the oven or damaged oven components, please contact the person in charge of maintenance, without carrying out arbitrary repairs.
- **It is strictly forbidden to make an improper use of the oven.**
The oven shall always be used as provided for by good, scrupulous technique rules, according to 89/392 EEC direction as well as workers' health & safety standards as per legislation being in force in the oven utilization Countries or, in the event the latter do not exist, according to 89/391 EEC direction.
- **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.
- NEVER carry out hasty or makeshift repairs which could jeopardize the oven functioning and user's safety, as well.
- IN CASE OF DOUBT ALWAYS ASK FOR THE PRESENCE OF SKILLED PERSONNEL.
- MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY IN CASE OF ELECTRIC, ELECTRONIC, MECHANICAL TAMPERING OF THE OVEN BY USER OR CARELESSNESS OF USER BY USING IT.

1.2 - REFERENCE NORMATIVE

- The oven and its safety devices have been built according to the rules being indicated in the declaration of conformity.

1.3 - DESCRIPTION OF THE SYMBOLS

Several accidents are due to an insufficient knowledge and a lack of fulfilment of safety rules to be considered during functioning and maintenance of the oven.

To avoid accidents, all warning notes and instructions contained in this handbook as well as the ones being reported on the oven plates, shall be read, understood and observed.

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 also be used as to dangers which can damage the oven.



IMPORTANT

This symbol is utilized in order to avoid operations which could result a shorter oven life or for important messages to user.



For clearness purposes, some pictures in this handbook show the oven without protection structures. DO NOT USE THE OVEN WITHOUT PROTECTION STRUCTURES.

1.4 - OVEN COMPOSITION

Manufacturer's ovens are the result of a several year-experience.

- Single-chamber, two-chamber or three-chamber ovens with digital or manual functioning.
- Over the oven, an extractor hood controlled by a special board can be installed.
- The oven/s are supported by a bearing base.

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

- The supporting surface the oven shall be placed on shall have the features as reported in "Installation" chapter.

b) Electric prearrangement.

- The power system should comply with the local regulations and provided with an efficient earthing.
- An omnipolar sectioning device shall be positioned on the power supply line at the upper side of the oven.
 - **The electric power supply cables shall be dimensioned by considering the highest power rate needed by the oven, so that a total voltage drop is lower than 2 %, under full load conditions.**

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, disconnect the oven by disconnecting the cutout switch.
- b) Put out the fire by means of suitable fire extinguishers.



When the oven is under tension, do not try to extinguish the fire by using water.

1.7 - EXPLOSION RISK

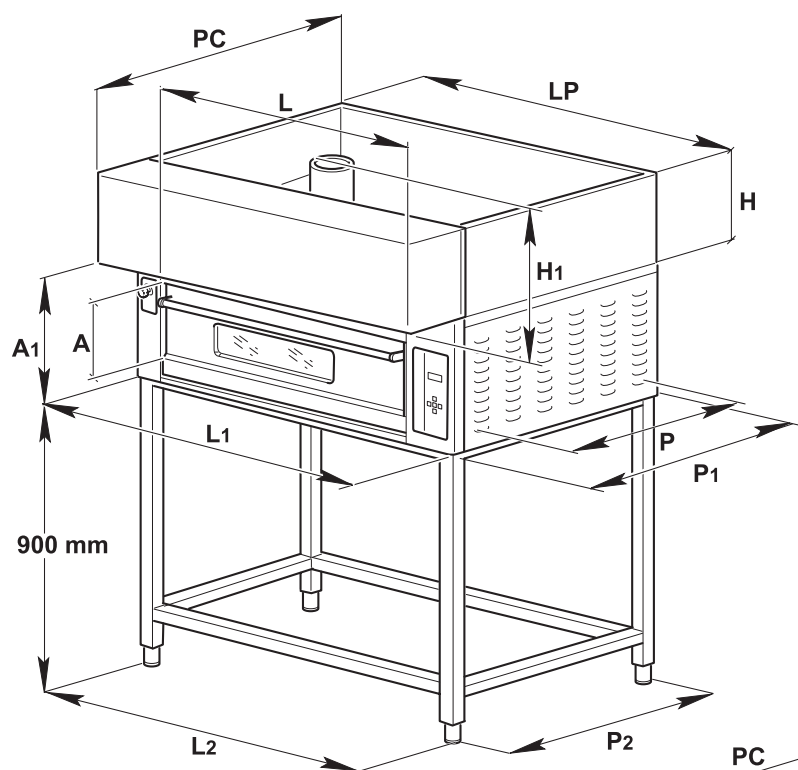
- The oven is not suitable for being utilized in hazardous environment.

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.

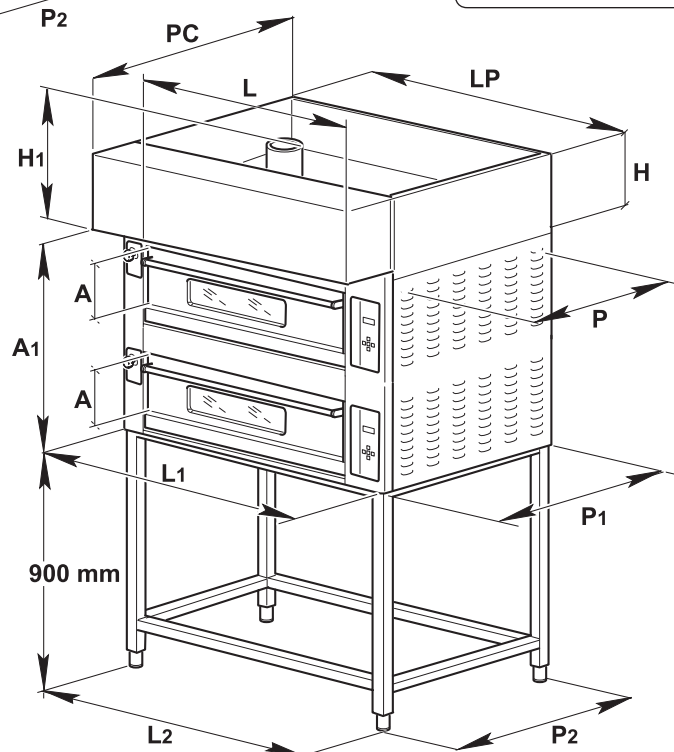
Chapter 2

OVERALL DIMENSIONS



435/D-E
635S/D-S/E
635L/D-L/E
935/D-E

835/D-E
1235S/D-S/E
1235L/D-L/E



H= neutral hood
H1= motor-driven hodd height

sizes in cm

Mod.	Inside size			Outside size							Support	
	L	P	A	L1	P1	A1	H	PC	LP	H1	P2	L2
435/D-E	75	73	15	107.5	108	40	17	90	105	43,7	90	105
635S/D-S/E	75	108	15	107.5	143.5	40	17	125	105	43,7	125	105
635L/D-L/E	113	73	15	145	107.5	40	17	90	145	43,7	90	145
935/D-E	113	108	15	145	152	40	17	125	145	43,7	125	145
835/D-E	75	73	15	107.5	108	73	17	90	105	43,7	90	105
1235S/D-S/E	75	108	15	107.5	143.5	73	17	125	105	43,7	125	105
1235L/D-L/E	113	73	15	145	107.5	73	17	90	145	43,7	90	145

2.1 - TECHNICAL FEATURES

Model	435/D 435/E	635S/D 635S/E	635L/D 635L/E	935/D 935/E	835/D 835/E	1235S/D* 1235S/E*	1235L/D 1235L/E
Electric connection	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3
Power - kW/max	7	8,8	12	13,2	14	17,6	24
Cable section	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5
MAX TEMPERATURE	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C
Relative humidity	10 ÷ 80 %						
Amp. for fase	30.5 10.5	38.5 13	46 15.5	58 19.5	61 20.5	77 26	91.5 30.5

* 1235S - L/D: Each chamber shall be connected with a special knife switch.

* 1235S - L/E: Each chamber shall be connected with a special knife switch.

Model	Ceiling resistance			Bedplate resistance			Max Power	Code
		N°	W.CAD		N°	W.CAD	Kw	
435/D 435/E	1 Chamber 2 Chambers 3 Chambers	1 2 3	3500 3500 3500	1 Chamber 2 Chambers 3 Chambers	1 2 3	3500 3500 3500	7 14 21	OM20.00082
635S/D 635S/E	1 Chamber 2 Chambers 3 Chambers	4 8 12	1100 1100 1100	1 Chamber 2 Chambers 3 Chambers	4 8 12	1100 1100 1100	8.8 17.6 26.4	
635L/D 635L/E	1 Chamber 2 Chambers 3 Chambers	3 6 9	2000 2000 2000	1 Chamber 2 Chambers 3 Chambers	3 6 9	2000 2000 2000	12 24 36	
935/D 935/E	1 Chamber 2 Chambers 3 Chambers	6 12 18	1100 1100 1100	1 Chamber 2 Chambers 3 Chambers	6 12 18	1100 1100 1100	13,2 26,4 39,6	OM20.00066
835/D 835/E	2 Chambers	2	3500	2 Chambers	2	3500	14	
1235S/D 1235S/E	2 Chambers	12	1100	2 Chambers	12	1100	17,6	
1235L/D 1235L/E	2 Chambers	6	1100	2 Chambers	6	1100	24	OM20.00083

2.2 - TRANSPORT

2.2.a - Shipment (Fig. 1)

The oven is positioned on a wooden pallet being fixed by means of screws and put into a box equipped with strapping.

The shipment of the oven shall be carried out by choosing between the following solutions:

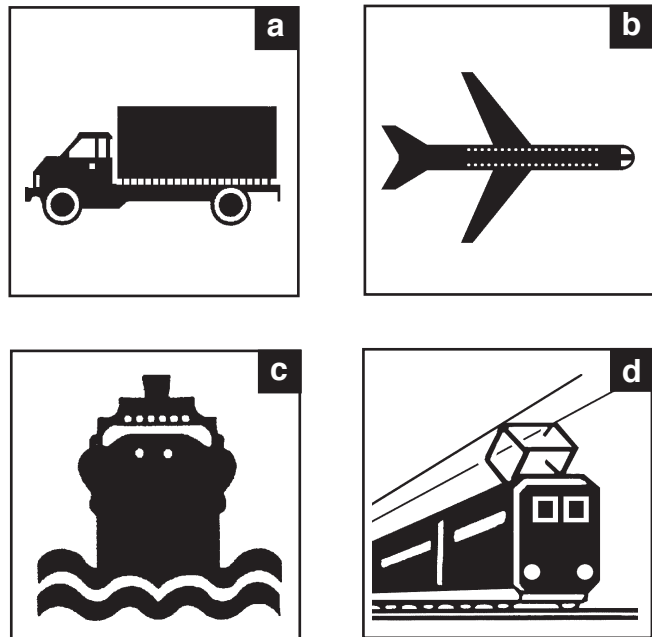
- a) Land transport (lorry)
- b) Air transport
- c) Sea transport
- d) Railway transport

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



IMPORTANT

The packing containing the oven shall be transported protecting it from weather and it is strictly forbidden to position other cases 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 track, 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.

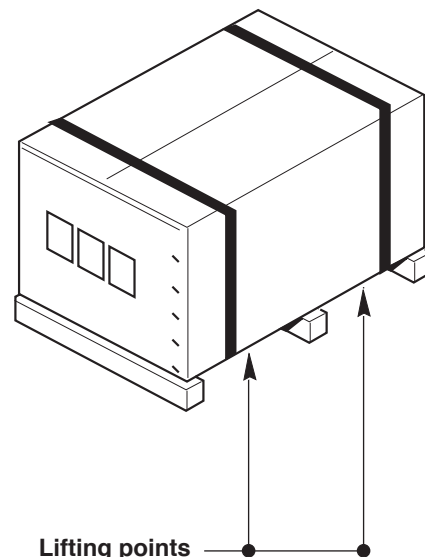
2.2.c - Storage



IMPORTANT

The case containing the oven shall be stored protecting it from weather and it is strictly forbidden to position other cases or materials on it.

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 oven from its packing, 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

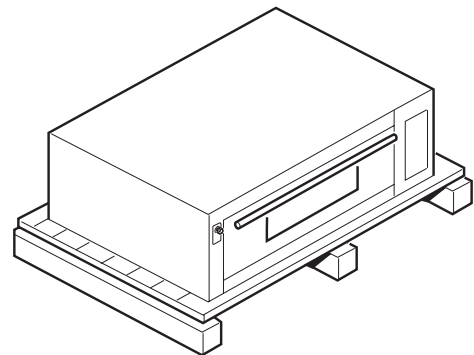
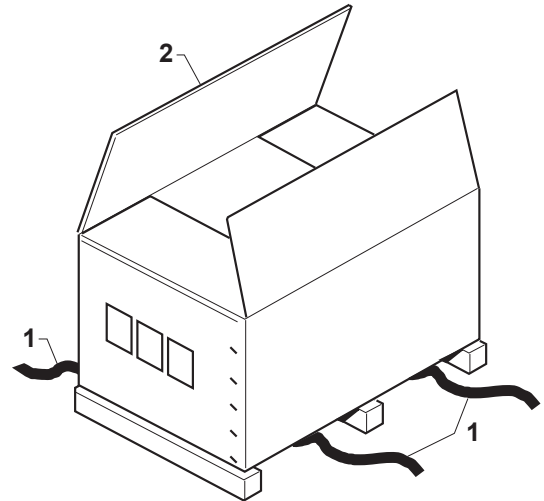
The packing elements (plastic bags, carton, nails, etc...) shall be kept away from the reach of the children, since they are potential danger sources, so, they shall be gathered and sent to special centres to correctly be recycled.



IMPORTANT

a message concerning possible damages, troubles or a non-compliance in comparison with the description in our packing list shall timely occur, anyway it shall latest occur within 8 days from the receipt of the oven. Otherwise, the goods will be considered as accepted.

FIG. 3



2.5 - IDENTIFICATION OF THE COMPONENTS (Fig. 4)

1. Hood (Optional)
2. Oven 1
3. Oven 2 (by request)
4. Support
5. Wheels (Optional)
6. Control board
7. Data plate

2.6 - OVEN IDENTIFICATION (Fig 4)

Both serial number and oven identification data are engraved on a plate (7) being fixed on the base of the oven.



IMPORTANT

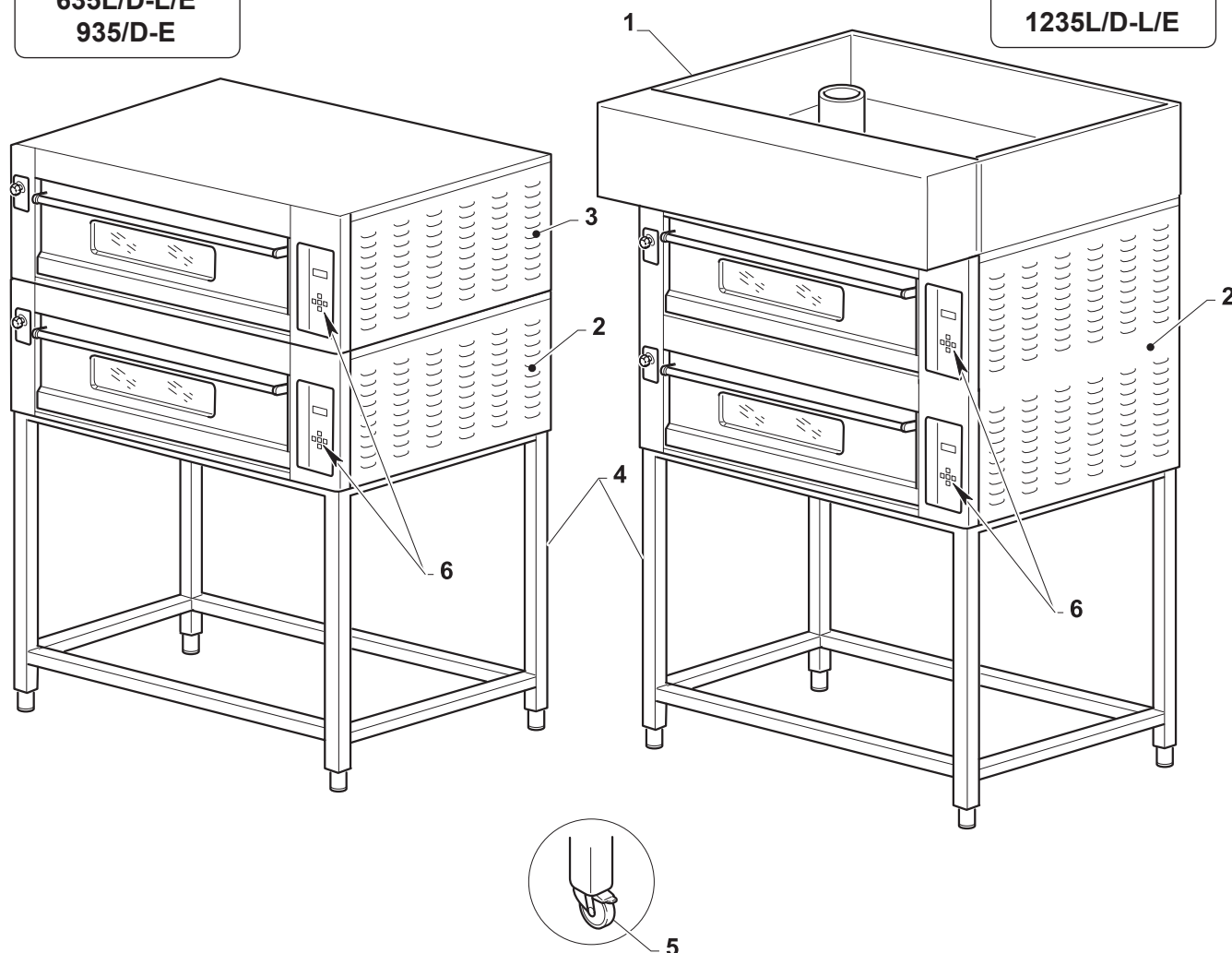
Should you need technical service or spare parts, please, always indicate the oven serial number.

FIG. 4

 OEM ALI Group S.r.l. a Socio Unico Viale Lombardia, 33 BOZZOLO		kW		Volt
		A		
		Type		
	Nr			

435/D-E
635S/D-S/E
635L/D-L/E
935/D-E

835/D-E
1235S/D-S/E
1235L/D-L/E



Chapter 3



DANGER

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

3.1 - OVEN LIFTING (Fig 1)

The oven lifting shall be carried out by using a crane or a tackle as follows:

- 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 two belts (2) being properly dimensioned according to the weight of the oven, under the base (3) of the latter and connect them with a hook (4) of a crane or a tackle.

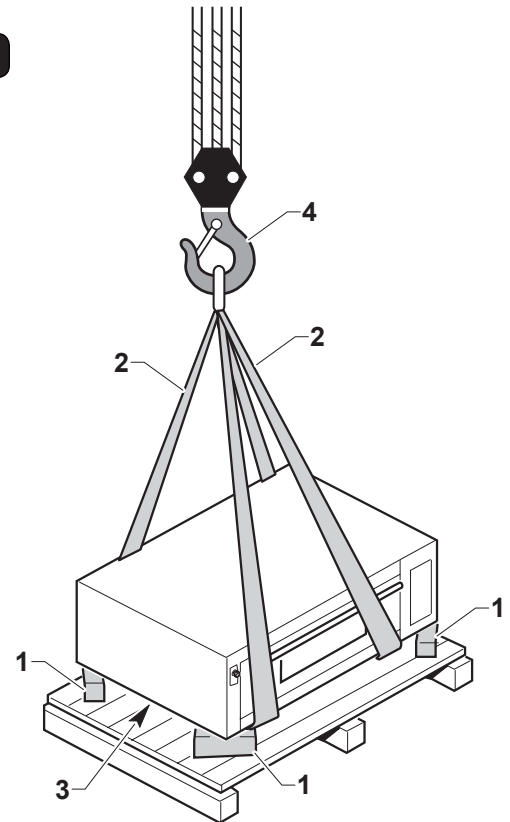


ATTENTION



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

FIG. 1



3.2 - ASSEMBLING OF THE COMPONENTS



IMPORTANT

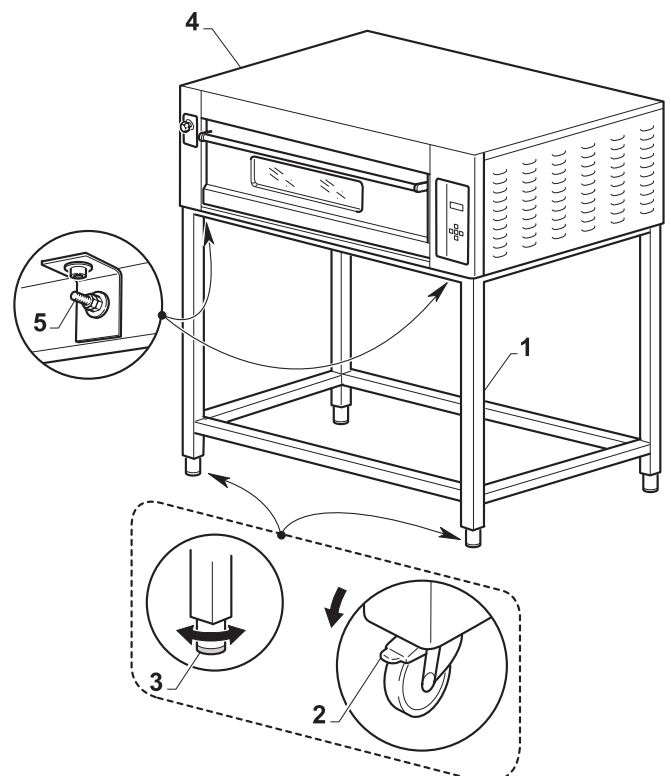
Regarding the assembling of the support, the hood and the relevant components, please follow the instructions in the relevant handbooks.

- Position the support (1) near the final oven installation area by positioning its possible braking wheels (optional) onto the front side. Brake the front wheels by the lever (2) or level the oven by operating its adjustable feet (3) depending on the kind of support.

Single-chamber oven assembling (Fig 2)

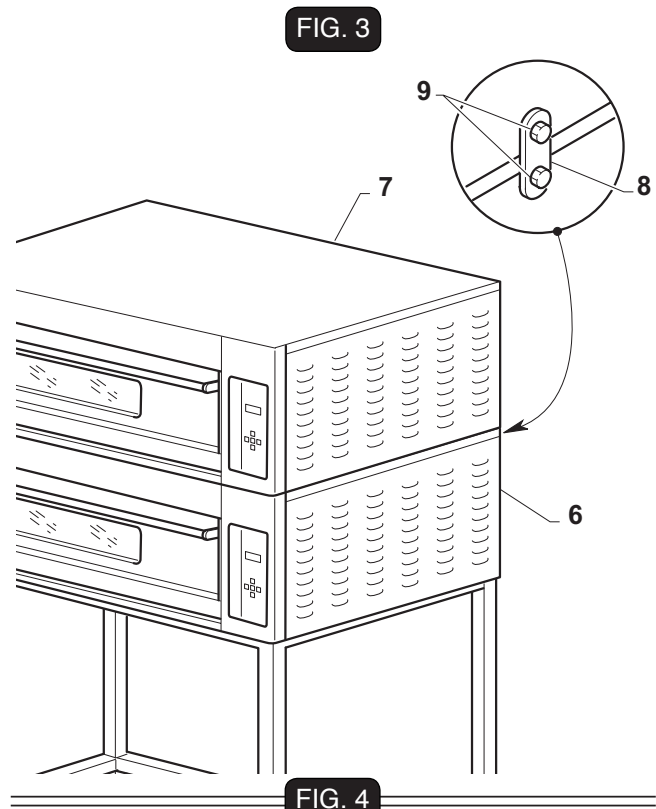
- The oven (4) shall be lifted as indicated in "lifting" paragraph and positioned on the base.
- Fix the oven (4) to the support (1) by the screws (5) and the washers supplied with the support set.

FIG. 2



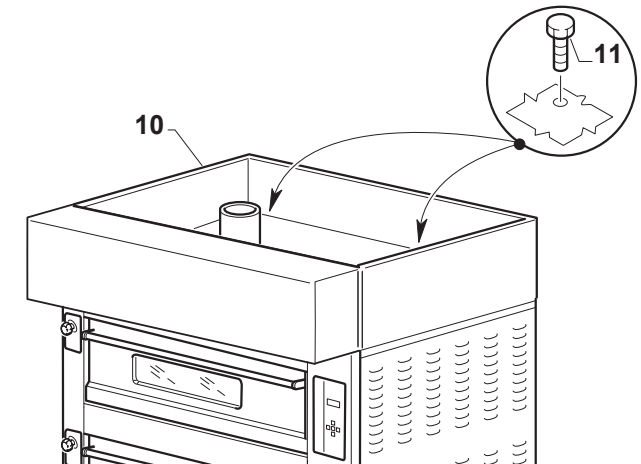
Two-, three-chamber oven assembling (Fig 3) (For 430-435 models, only)

- To assemble the two-chamber oven, position the second oven (7) the first oven (6) and fix it by the small bracket (8) and the screws (9).
- Concerning three-chamber ovens, the third oven shall be put onto the second one and fixed as above.



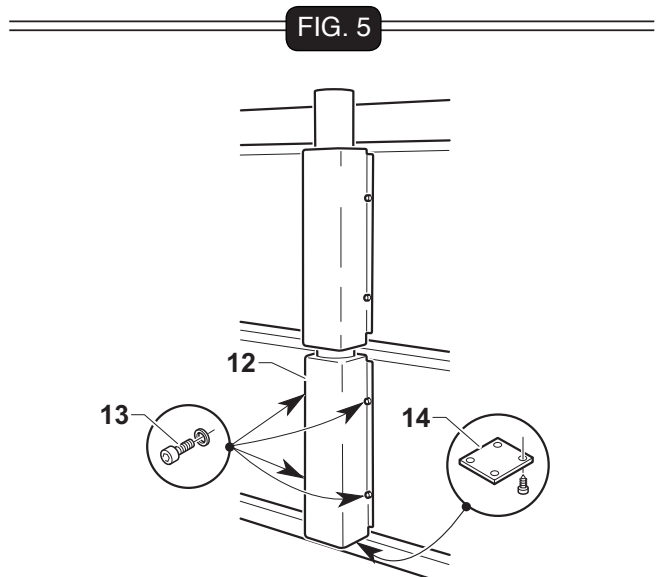
Hood assembling (Fig 5)

- The hood (10) shall be positioned on the last oven and fixed by the four existing screws (11).



Chimney assembling (Fig 5)

- Unpack the chimney (12) and place it on the back of the oven (see figure) by the screws (13) and relevant washers supplied with.
- In case of two- or three-chamber ovens, start assembling the chimney from the lowest oven, then insert the other chimneys one on the other (see figure) placing them on the relevant ovens.
- By the screws supplied with place the cap (14) under the chimney of the lowest oven.



3.3 - ELECTRICAL CONNECTION (Fig. 6)

FIG. 6



- The power feed line should be provided with a suitable omnipolar **DISCONNECTING SWITCH** (automatic thermomagnetic 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.
- Electric power supply cables shall be dimensioned depending on the highest power rate being needed by the oven and in such a way that the total voltage drop is lower than 2 %, under full load conditions.
- 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 with the electric line, make sure that the **DISCONNECTING SWITCH** is disconnected (line not energized).

3.3.a - Electric oven connection

- To reach the electric oven part, remove the lateral right-hand panel (1).
- Connect a suitably dimensioned electric cable (2) with the terminal (3) according to the oven absorption, the three phases shall be connected with F1-F2-F3 terminals, the neutral wire with N terminal, the earth with T terminal.
- Insert the electric cable (2) in the special fairlead (4) and connect it with the disconnecting switch placed in the upper part of the oven.

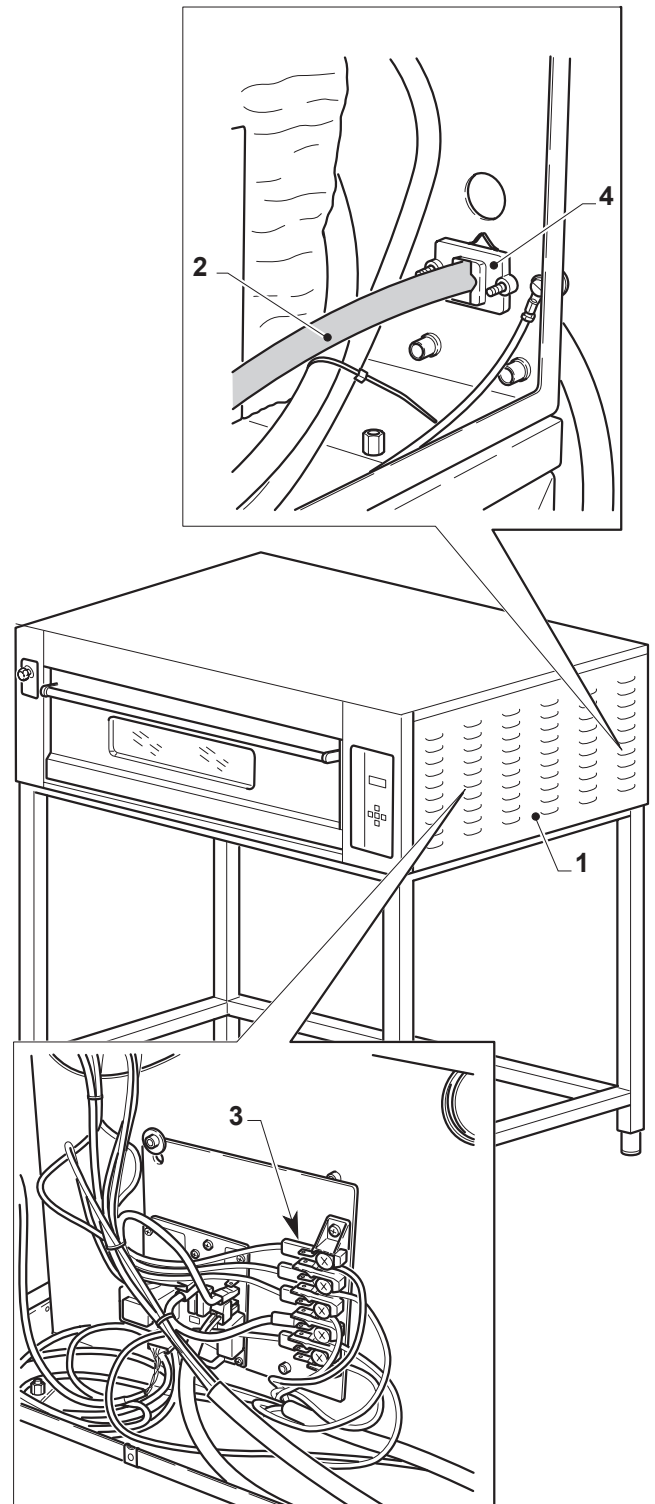
**IMPORTANT**

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

- Re-install the lateral right-hand panel (1).



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.b - Electric hood connection

Concerning electric hood connection, follow the instructions supplied with the hood.

3.3.c - Unipotential connection (Fig 7)

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 8)



The oven shall not be installed closed to inflammable walls such as furniture, partition walls, matchboarded coatings etc... A safety range of at least 20 cms from lateral and rear oven sides should be kept. No inflammable flooring shall be utilized to install the oven on it.

- The oven shall be positioned on the final area following the indications reported in figure 8, because they indicate the minimum distances required to allow the oven correctly to function.
- Fix the oven position by braking the rear wheels.

3.4.a - Chimney connection (Fig. 9)

- Place the fitting (2) on the chimney (1).
- connect the $\varnothing$ 100 mm fitting (2) with a natural draught conduit or a hood.

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.

FIG. 7

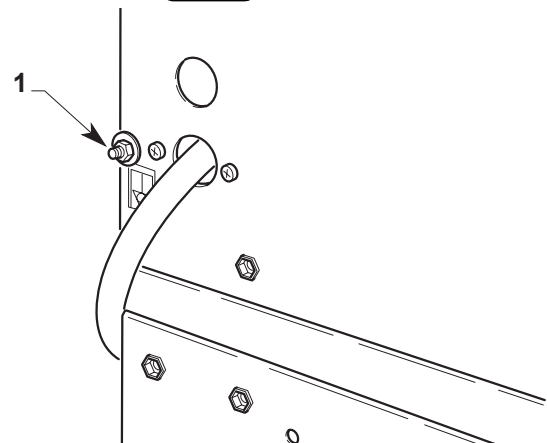


FIG. 8

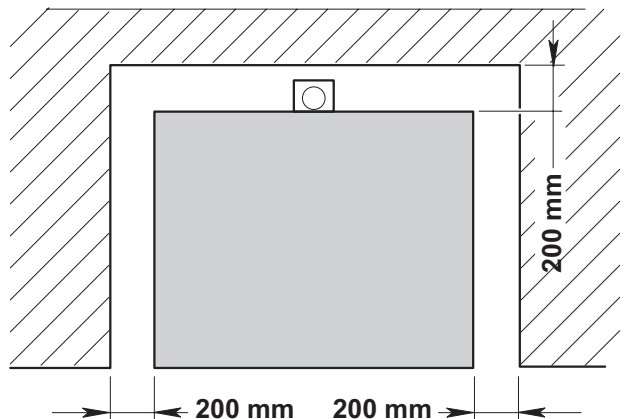
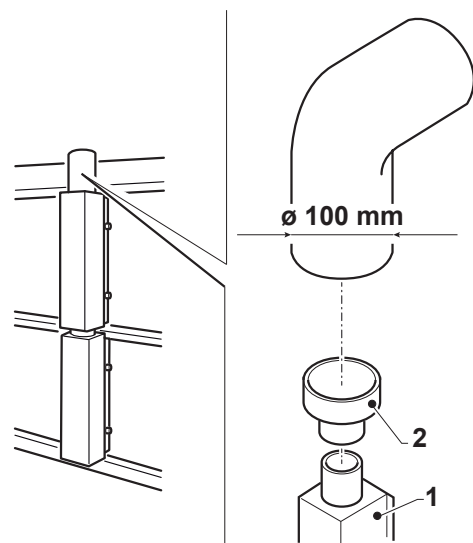


FIG. 9



Chapter 4

4.1 - TYPE OF USE AND CONTRAINDICATIONS



IMPORTANT

MILLENIUM VALIDO 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.

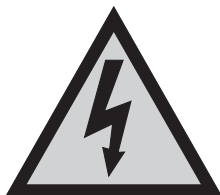


DANGER



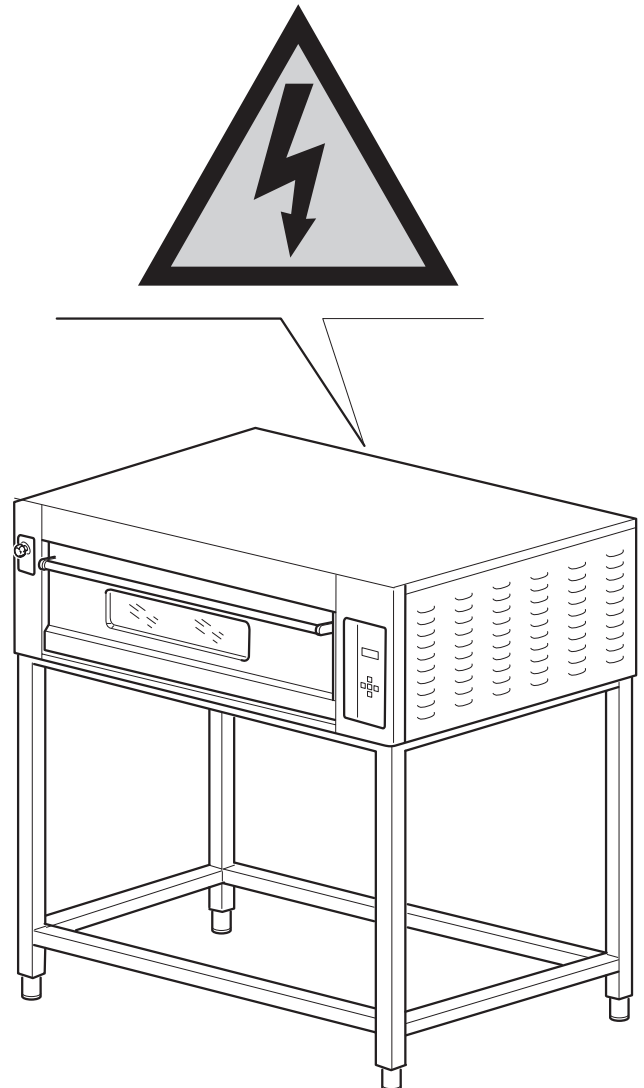
On the oven, there are plates reporting safety instructions which shall absolutely be followed by any oven user. Manufacturer disclaims all responsibility in case of accidents to persons or objects arising from a non-fulfilment of such instructions.

Danger: machine under voltage



- Do not work with the machine under voltage.

FIG. 1



4.3 - SAFETY DEVICES (Fig 2)

The equipment is equipped with following safety systems:

- 1) All dangerous areas are closed by screwed cases.
- 2) Each oven is equipped under the right-hand panel with a safety thermostat (1) to allow the oven to be disconnected in case of overtemperature inside the baking chamber.

4.4 - USER'S AREAS (Fig 3)

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. 3 "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. 3)

Remaining danger areas: areas which cannot be protected due to the particular concerned kind of production; as to the oven, they can be read as follows:

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

FIG. 2

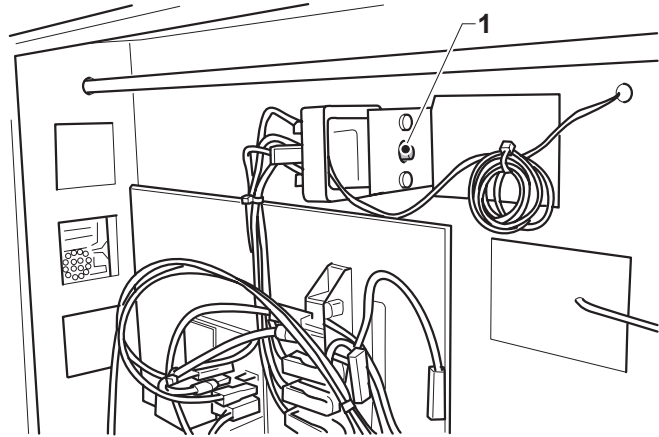
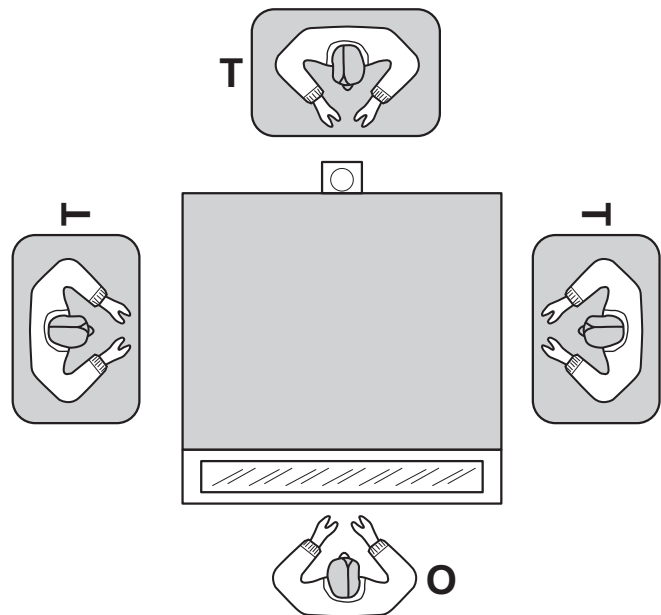


FIG. 3



Chapter 5

5.1 - DIGITAL OVEN CONTROL PANEL (Fig. 1)

On the oven, there are the following control elements:

FIG. 1

1. Display

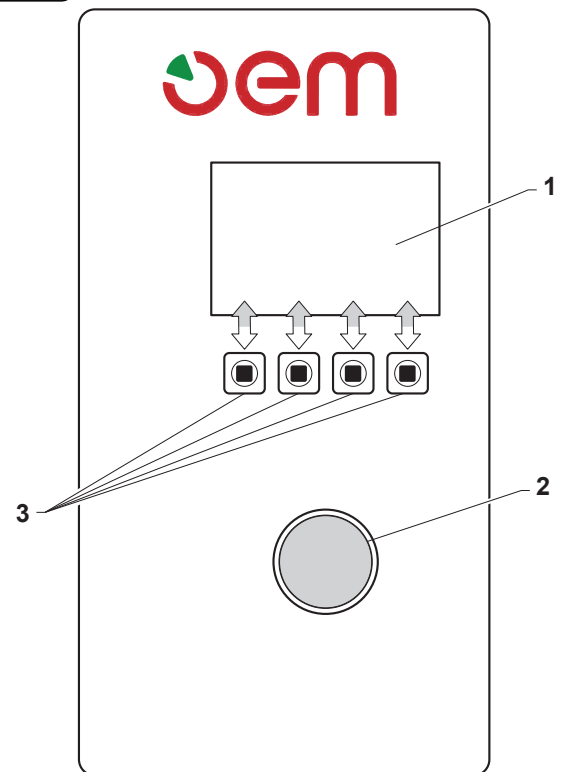
All the functions related to oven operation are shown on the display as well as alarms, settings, etc.

2. Encoder push knob

This knob can be used to scroll settings on the display. Press it to select, edit and confirm settings.

3. Function selection buttons

Press a button to start the corresponding function.



5.1.a - Oven start screen (Fig. 2)

The following appears when the display oven is switched on:

1. Calendar

This shows the day of the week, the month and the year.

2. Time

This shows the hours and minutes.

3. Scheduled start-up

If the schedule start-up function is set, the day of week and start-up time are displayed.

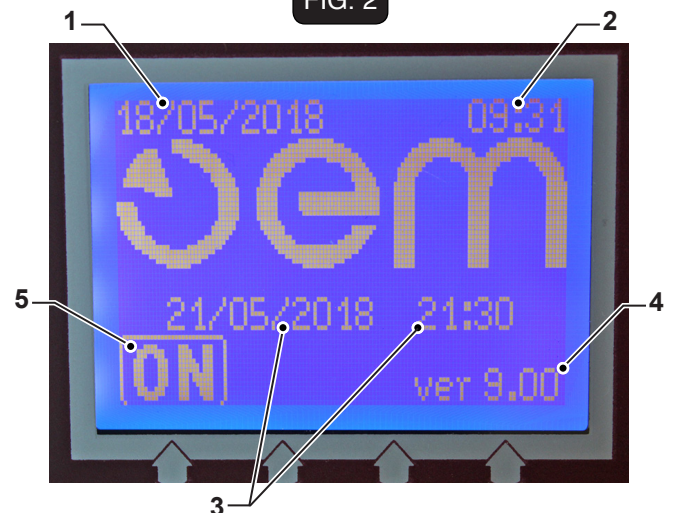
4. Software versions

This displays the display software version (5a) and the power board software version (5b).

5. Oven ON/OFF

Press the corresponding button to turn the oven on or off.

FIG. 2



5.1.b - Main screen (Fig.3)

After starting the oven, the main screen used by the user is as follows:

1. Calendar

This shows the day of the week, the month and the year.

2. Time

This shows the hours and minutes

3. Temperature

This shows the current temperature in the chamber

4. Ceiling heating element

This shows the set ceiling heating element percentage.

5. Set temperature

This shows the set baking temperature (Set Point) for the selected program and for manual operation.

6. Floor heating element

This shows the set floor heating element percentage.

7. Timer

This shows the set baking time for the selected program.

8. Baking start button

Press the corresponding button to start the set baking time; the time shown in the field (7) will count down until the end of baking.

Press the corresponding button to stop baking.

9. Light button

Press this button to turn the light in the baking chamber on or off.

10. Menu button

Press the corresponding button to access the menu comprising the following functions:

Self-cleaning cycle (11)

Clock (12)

Economy function (13)

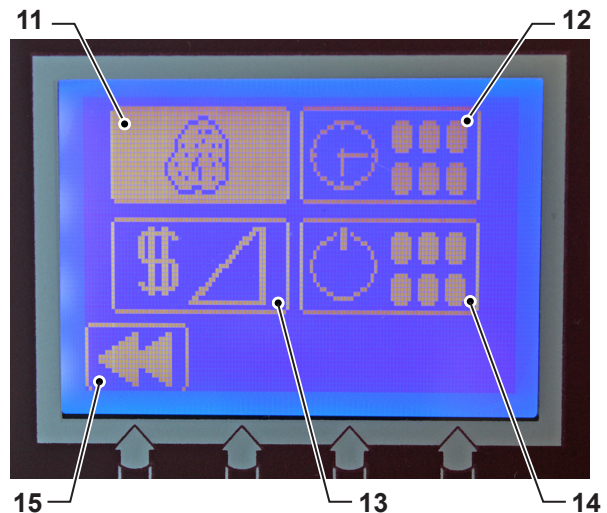
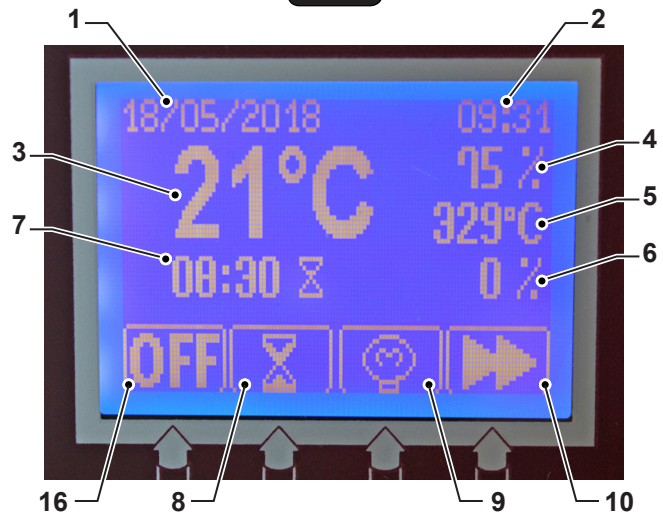
Auto-on (14)

Press the button corresponding to the symbol (15) to return to the main screen.

16.OFF

Press the corresponding button to turn the oven off.

FIG. 3



5.1.c - Oven starting (Fig: 4)

- Close the chimney by positioning the handwheel (A) on ☰ to close the damper.
By turning towards ☱, the chimney damper opens; by turning towards ☲, the chimney damper closes.
- Press the ON button (1).
- The display shows the actual oven temperature (2), the ceiling heating element power (3), the set baking temperature (4) and the floor heating element power (5).
- To set the baking temperatures or the heating element power, turn the knob (6) until selecting the value to be changed (the value will be surrounded by a selection rectangle), then press the knob (6) to confirm the selection and turn the knob (6) clockwise or anticlockwise to increase or decrease the value.
- Having reached the desired value, press the knob (6) to confirm; if you want to change another value, turn the knob (6) until selecting it and continue in the same way.
- Wait for the oven to reach the set pizza baking temperature shown on the display (4).
- Open the chimney by positioning the handwheel (A) on ☱ to open the damper.

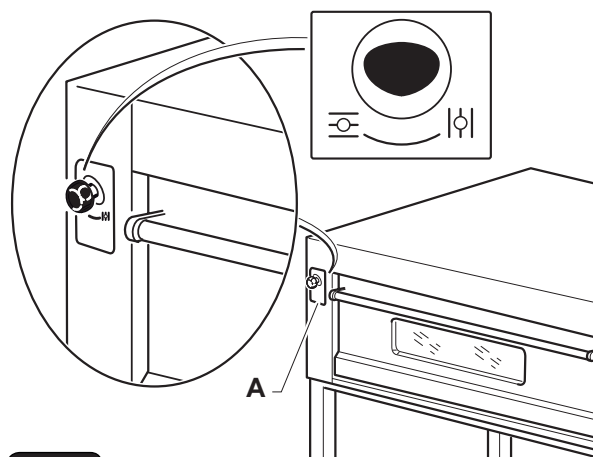
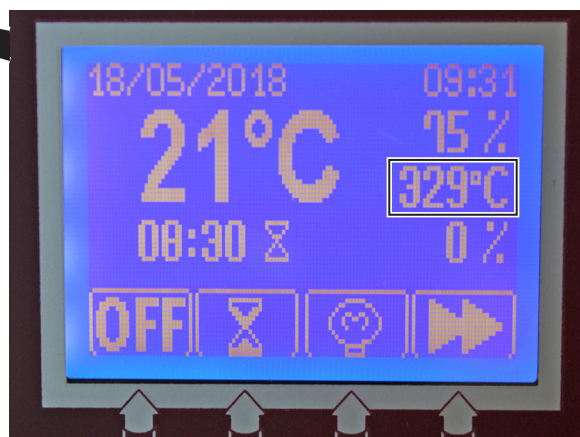
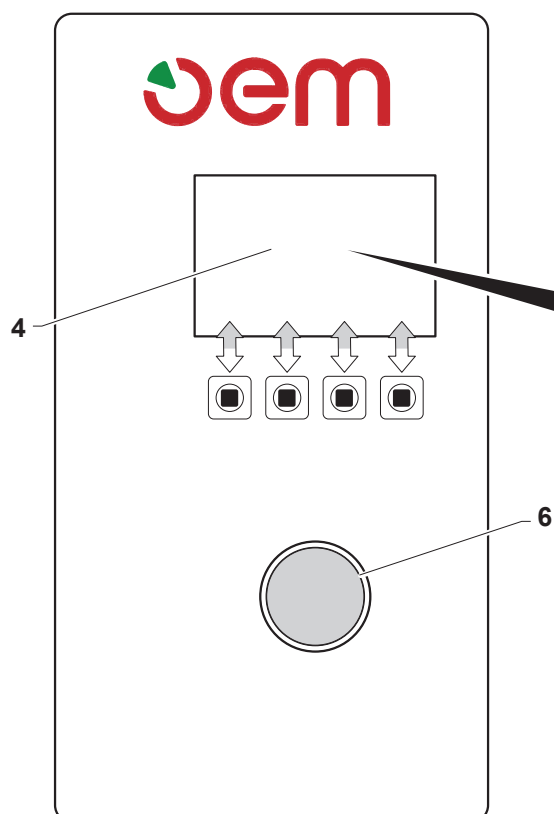
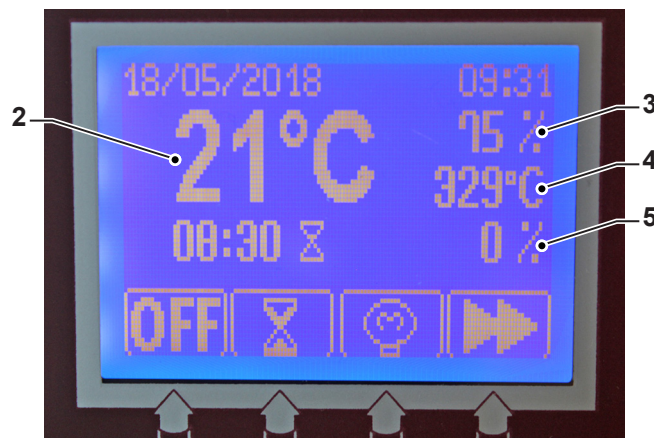


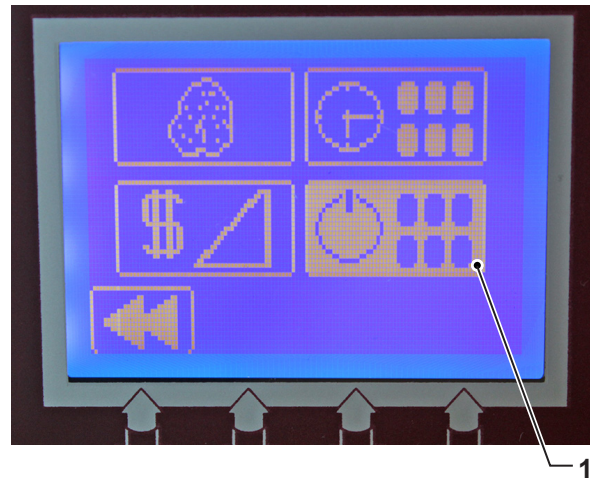
FIG. 4



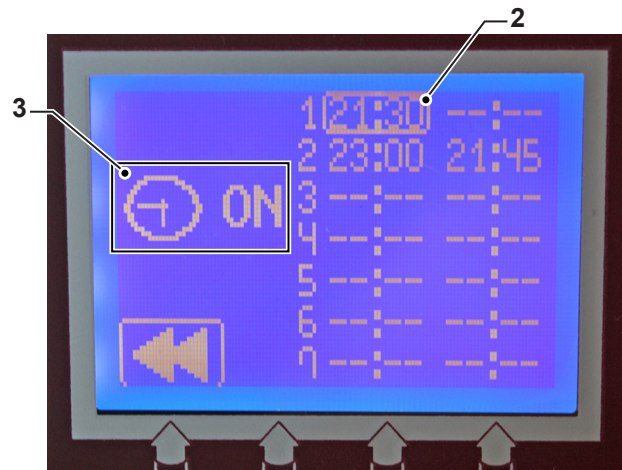
5.1.d - Programming auto-on (Fig.5)

FIG. 5

- You can set the oven to automatically come on at two times a day for every day of the week.
- Access the menu as described above.
- Select the icon (1) and confirm by pressing the knob to access the auto-on screen.
- The numbers “1” to “7” indicate Monday to Sunday; use the knob to select the day of the week (2), for example, Monday, then confirm the selection by pressing the knob. Turn the knob to set the hours and minutes, for example, “21:30”, then confirm the setting by pressing the knob.



- Set the desired auto-on times also for the other days of the week, then select the field (3) to enable the function and press the knob to start the function (ON = function enabled, OFF = function disabled).



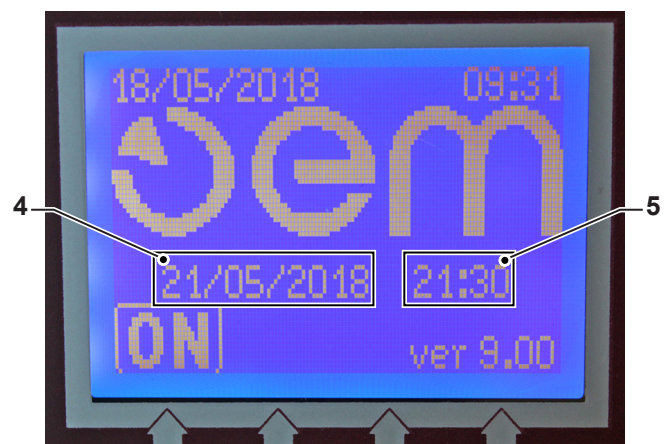
- At the end of the working day when you turn off the oven, the standby screen will show the auto-on date (4) and time (5).



ATTENTION

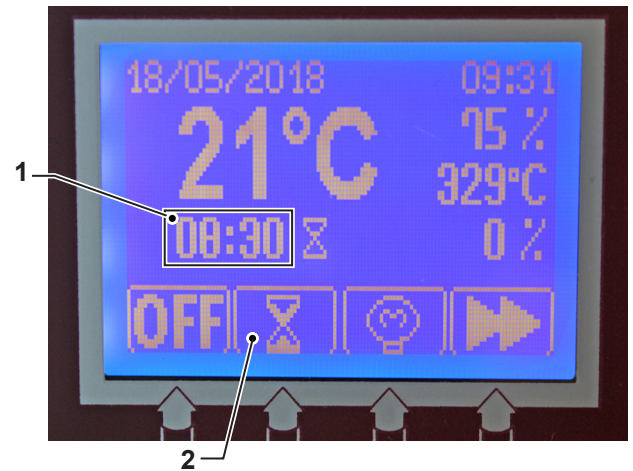


Do not disconnect the power supply upstream of the oven.



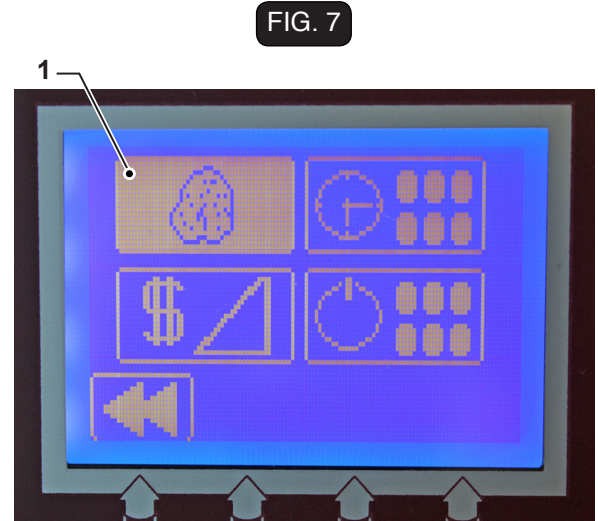
5.1.e - Setting the baking time (Fig.6)

- To set the baking time, select the field (1) on the main screen and then press the knob to confirm. Turn the knob to set the desired time and confirm by pressing the knob.
- To start baking and the time countdown, press the button corresponding to the icon (2); pressing the same button during baking, it will stop and the time be reset.

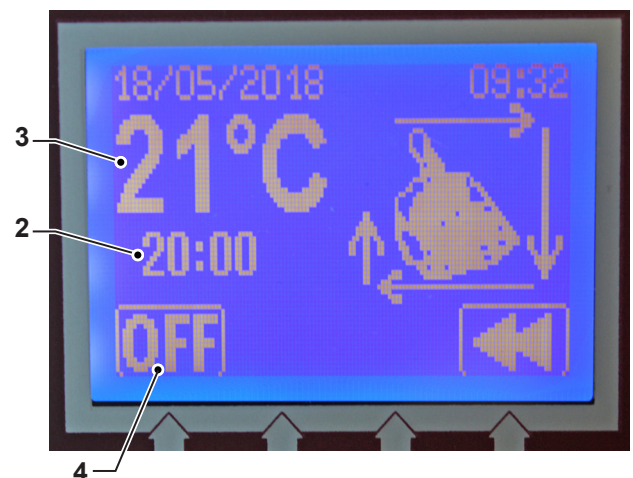


5.1.f - Self-cleaning cycle (Fig.7)

- Access the menu as described above.
- Select the icon (1) and confirm by pressing the knob to start the self-cleaning cycle and access the relative screen.
- Oven heating starts with the ceiling and floor heating elements at maximum power and the 20-minute countdown (2) starts when the oven temperature (3) reaches 400°C.



- You can stop the self-cleaning cycle by pressing the OFF button (4).



5.1.g - Economy cycle (Fig.8)

- Access the menu as described above.
- Select the economy function (1) and confirm by pressing the knob to start the function.



The economy function can be enabled when the oven has reached the baking temperature but you do not have any pizzas to bake, that way maintaining the baking temperature while consuming less electrical energy by making the ceiling and floor heating elements operate alternately.

- To exit the economy function, press the button corresponding to the icon (2).

FIG. 8

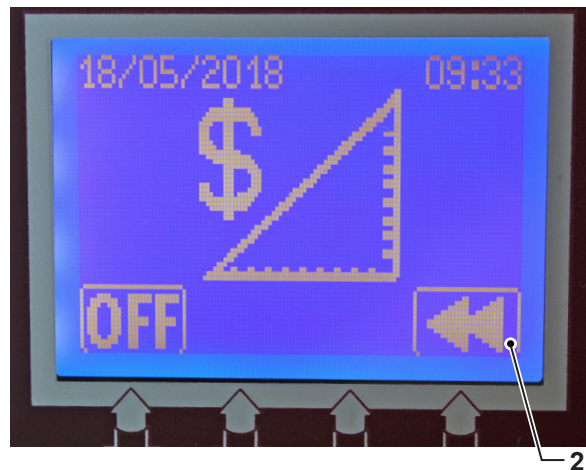
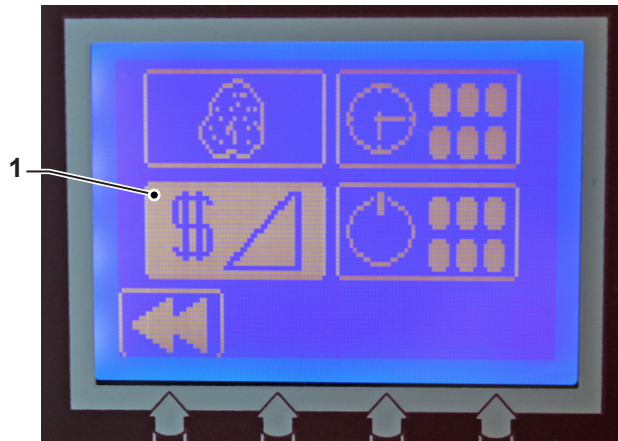
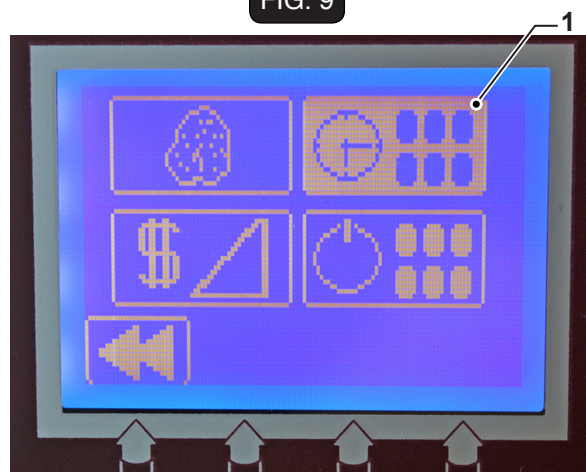


FIG. 9

5.1.h - Setting the date and time (Fig.9)

- Access the menu as described above.
- Select the icon (1) and confirm by pressing the knob to access the date and time setting screen.



- Select the date (2) or time (3) to be changed and confirm by pressing the knob; to exit the screen, press the button corresponding to the icon (4).

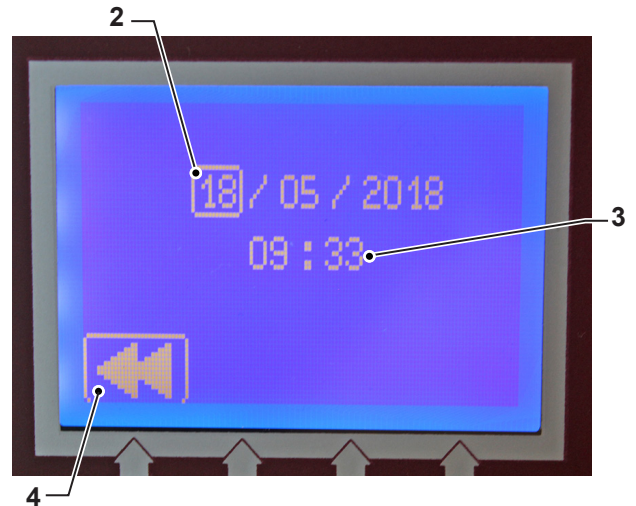


FIG. 10

5.1.i - Turning off (Fig.10)

- From the main screen, press the OFF button (1) to turn off the oven.

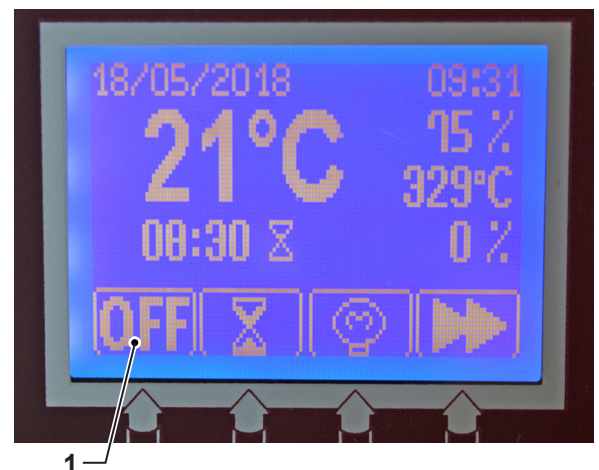


ATTENTION



NOTE: If 'auto-on' is set, **DO NOT** cut the power to the oven with the main switch located upstream.

- When turning on again, the oven will start with the data set at the time it was turned off.



5.1.1 - Alarms (Fig.11)

In the event of malfunctioning, the following alarms will be shown on the display :

Safety thermostat

When this alarm is activated, the “TS” alarm appears on the display.

This indicates that the temperature in the chamber exceeds 512°C; the oven heating system is turned off. Reset the safety thermostat as described in the relevant paragraph.

FIG. 11



Chamber overheating

When this alarm is activated, the “TC1” alarm appears on the display.

This indicates that the temperature in the chamber exceeds 480°C; the oven heating system is turned off. Turn off the oven and wait for the chamber to cool down. Try again and call the technical support if the alarm occurs again.



Chamber temperature probe open circuited or disconnected

When this alarm is activated, the “TC1” alarm appears on the display.

This indicates that the chamber temperature probe is open circuited or disconnected; the oven is turned off. Call the technical support to check and/or replace the probe.



Chamber temperature probe short circuit

When this alarm is activated, the “TC1” alarm appears on the display.

This indicates that the chamber temperature probe is short circuited; the oven is turned off.

Call the technical support to replace the probe



5.2 - MANUAL OVEN CONTROL BOARD (Fig 12)

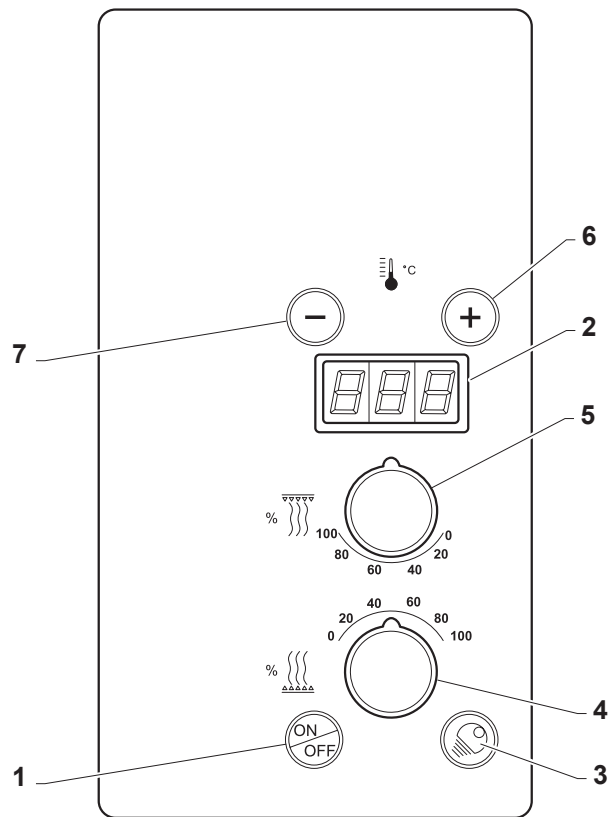


FIG. 12

On the oven, there are the following control elements:

1. **Line key ON/OFF** 
Pressing it, the display (2) lights up and the control elements are energized.
2. **Display**
The set & real temperatures are displayed.
3. **Light button**
Press the button to turn on the internal oven light.
Press the button again to turn off the light.
4. **Adjustment hand grip for bedplate resistance capacity**
By rotating the hand grip (4) clockwise, the bedplate resistance percentage capacity is increased, counterclockwise it is reduced.
5. **Adjustment hand grip for ceiling resistance capacity**
By rotating the hand grip (5) clockwise, the ceiling resistance percentage capacity is increased, counterclockwise it is reduced.

6. **Increment key** 
To increase the temperature value.

7. **Decrement key** 
To reduce the temperature value.

3. **Light button**
Press the button to turn on the internal oven light.
Press the button again to turn off the light.

Temperature setting

The actual oven temperature is shown on the display (2). To change the set temperature, press the  and , button (the set temperature will be shown on the display), then within 5 seconds press the  button to increase or the  button to decrease it. After approximately 10 seconds from the temperature setting, a temperature self-entering occurs and the real oven temperature is displayed.

5.2.a - Oven starting (Fig: 13)

- Close the chimney by positioning the handwheel (A) on  to close the damper.
By turning towards , the chimney damper opens;
by turning towards , the chimney damper closes.
- Press the key , the display (1) lights up.
- On the display (1) the real oven temperature is displayed.
- Set the baking temperature by pressing the key  or , the temperature value will be displayed on the display (1). Operate the key  or  to raise or reduce the temperature.
- Adjust the ceiling heating element operating percentage using the knob (3) and the floor heating element operating percentage using the knob (4).
- Wait until the oven reaches the set pizza baking temperature which will be indicated by a lighting up of the led (5).
- Open the chimney by positioning the handwheel (A) on  to open the damper.

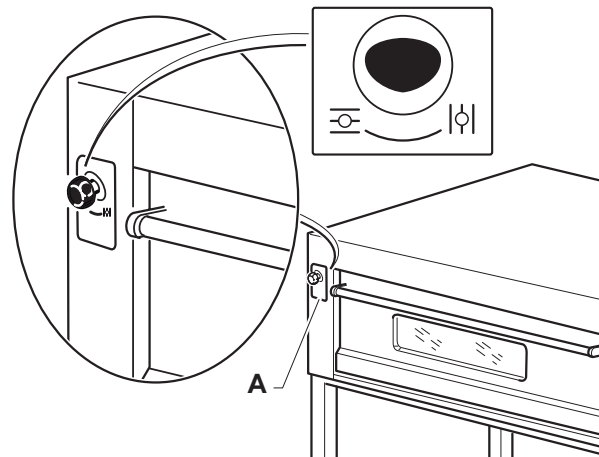
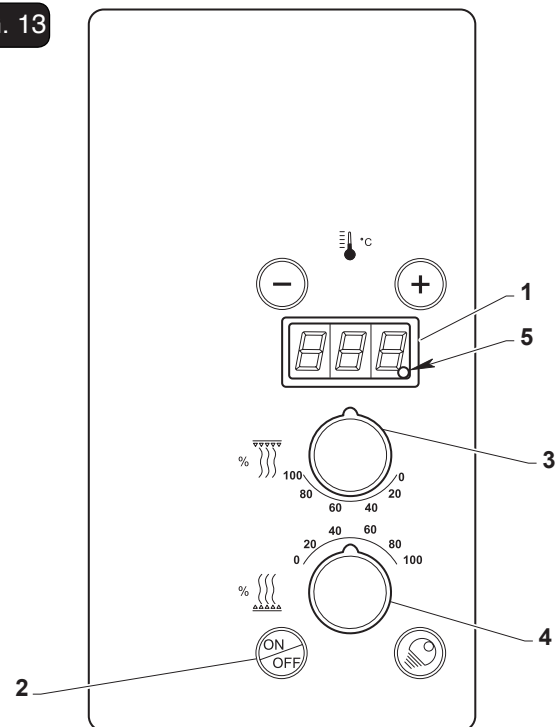


FIG. 13



5.2.b - Self-starting programming (Fig. 13)

- The oven can be set to automatically self-start by installing an external timer upstream of the main switch.
To activate or deactivate this function, operate as follows:
- With the oven off, press and hold down the button (2) and keeping it pressed down, turn on the oven with the upstream main switch.
- You access the A-x page where:
x=0 Self-starting OFF
x=1 Self-starting ON

If you do not make any change for 3 seconds, the board takes the data shown on the display and turns off.



ATTENTION



Do not disconnect the power supply upstream of the oven.

5.2.c - Baking time setting (Fig. 14)

- To set the baking time, simultaneously press the  and  buttons for 3-4 seconds (the set time will be shown on the display), then press the  button to decrease and the  button to increase the time. You will automatically exit time setting after a few seconds of inactivity. The time can be set between 30 seconds and 9.55 minutes in steps of 5 minutes.
- To start the timer, simultaneously press the  and  buttons (the countdown time appears on the display). When the set time has been reached, 5 acoustic warnings are given.

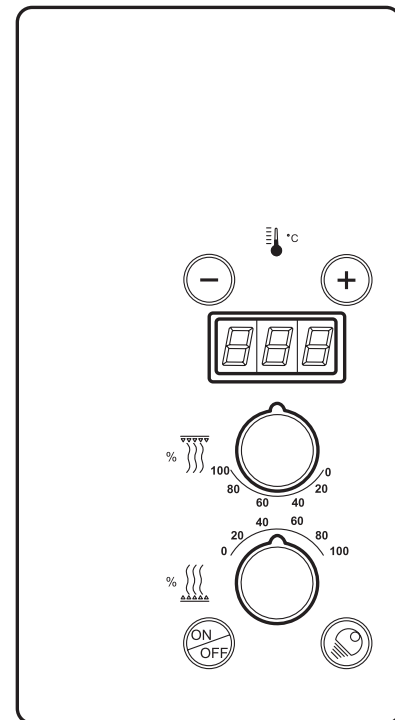


FIG. 14

5.2.d - Self-cleaning cycle (Fig 15)

- At the end of each working day, a self-cleaning cycle shall be carried out before cutting off the oven.
- Press the key  or  and operate the key  to reach a 400°C temperature.
- Adjust ceiling capacity at 100% by operating the the hand grip (1).
- Adjust the bedplate capacity at 100 % by operating the hand grip (2).
- Leave the oven on for approximately twenty minutes, then disconnect it to allow it to get cold.

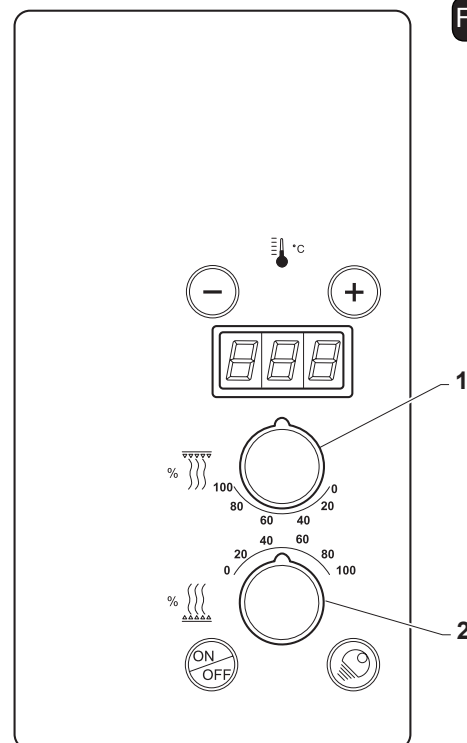


FIG. 15

5.2.e - Cutting off

- At the end of each working day, cut off the oven by pressing the push-button .
- In the event the extractor hood is functioning, let it function for the time needed to carry out a self-cleaning cycle.
- On restarting, the oven starts according to the data being which were present before cutting it off.

5.3 - OVEN PREPARATION

Pizza can be baked either directly on the refractory oven surface or in the baking-tin.

Here below you can find some instructions to adjust the different parameters.

5.3.a General rules to bake on refractory surfaces

- Heat up the oven at least one hour and fifteen minutes before starting the work and set following parameters:
Working temperature $290^{\circ}\text{C} \div 350^{\circ}\text{C}$
Ceiling resistances 75 %
Bedplate resistances 5 %
- To bake the first pizzas set the temperature at 320°C .
- If a sensible work increase is foreseen, adjust the bedplate resistances at 40 %.



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.**

5.3.b General rules to bake in baking-tin

- Heat up the oven at least one hour and fifteen minutes before starting the work and set following parameters:
Working temperature $300^{\circ}\text{C} \div 350^{\circ}\text{C}$
Ceiling resistances 40 %
Bedplate resistances 60 %



IMPORTANT

When you are going to start the oven, do not adjust ceiling and bedplate resistances at their maximum capacity (100%), since the oven temperature would in such a case be $50^{\circ} - 60^{\circ} \text{C}$ higher than the set one and pizzas will burn.

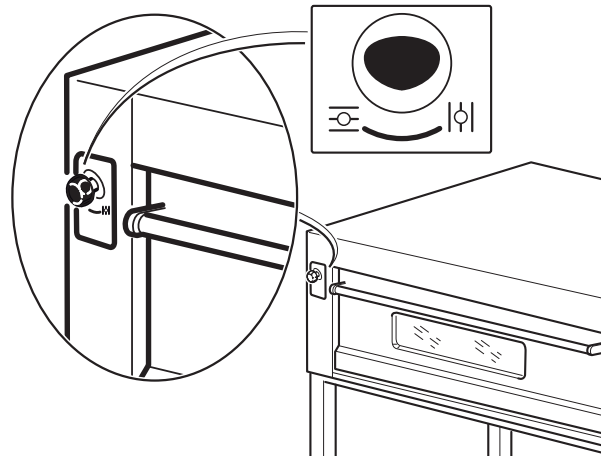
5.4 - PIZZA BAKING

- When the set temperature is reached, open the chimney damper by positioning the handwheel on , open the access door and insert the pizza to be baked.

**ATTENTION**

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

- Start the extractor hood by pressing the relevant switch.
- While baking, it is possible to modify parameters on both ovens with manual control elements and ovens with digital control elements, by operating the relevant push-buttons or hand grips as explained in the preceding paragraphs.
- Once the pizza is baked, open the oven access door and remove the baked pizza.



5.5 - 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.

- Pizza is not baked, uniformly:

- The baking surface is dirt: clean the baking surface
- The baking surface is damaged: replace the surface
- Adjust the oven temperature
- Check the hood extraction

- Oven malfunctioning:

- The set temperature is not reached:
Resistances are damaged
Make sure the electric oven connection has properly been carried out
Contact manufacturer's technical service.



DANGER

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

5.6 - SAFETY THERMOSTAT RECHARGE (Fig 16)



DANGER

This operation shall be carried out by manufacturer's technical service after eliminating the trouble.

The safety thermostat recharge shall manually be carried out as follows:



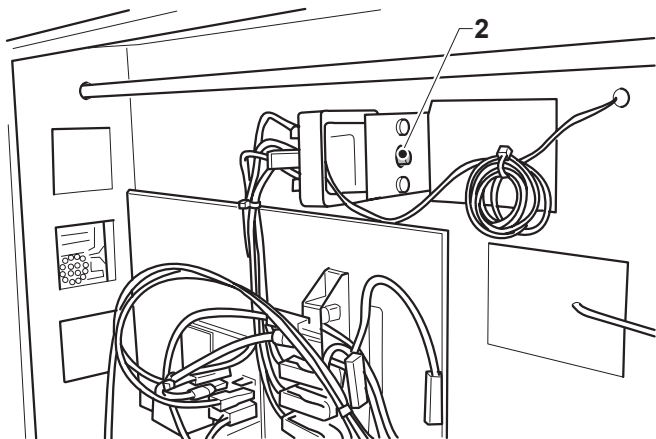
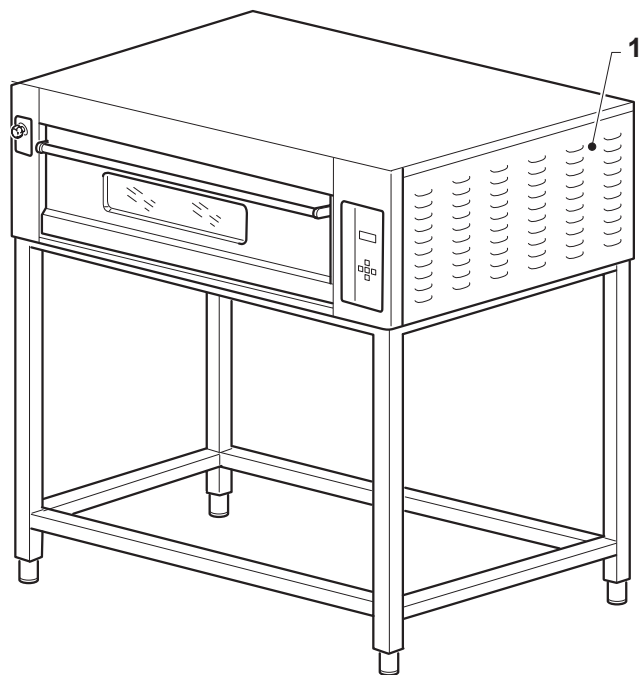
DANGER

Disconnect the knife switch placed in the upper machine side, eliminate the cause of the thermostat intervention.

Remove the right-hand panel (1).

Press the red push-button (2) on the safety thermostat, then reassemble all by proceeding in the opposite way.

FIG. 16



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:**
Group all daily and weekly operations to be carried out on the oven.
- **PLANNED MAINTENANCE:**
List all operations to be carried out at regular intervals in order to ensure a good oven functioning.
- **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 - Outer cleaning (to be carried out every day)



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.

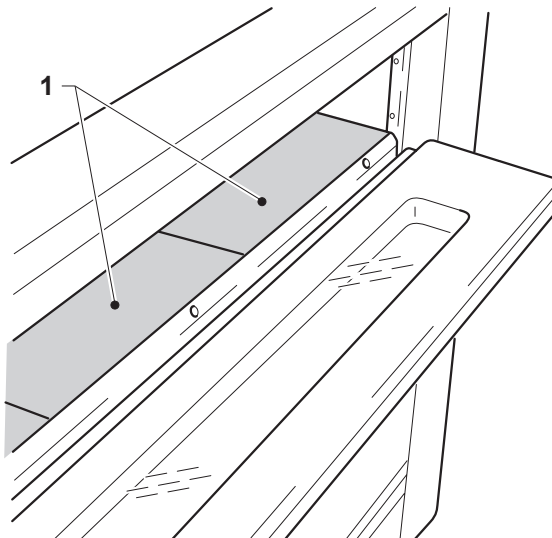
Do not utilize water jets to clean the oven sides.

- 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.b - Fireproof surface cleaning (to be carried out every day) (Fig 1)

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

FIG. 1



6.1.c - Planned maintenance

6.1.c.a - Every 600 hours a careful chamber cleaning (Fig 2)

- Make sure the oven is totally cool, then open the door, remove the protection (1) unscrewing the relevant screws and gently take off the refractory surface (2) from the door. Remove all possible residues by a vacuum cleaner.
- Clean the fireproof surface by utilizing the special brush.


ATTENTION


Carefully handle the refractory surface. DO NOT wash with water, DO NOT wash in a dish-washer, DO NOT utilize detergents to clean the refractory surfaces, only use a wet cloth.

6.1.c.b - Every 2 years

- Contact manufacturer's technical service to carry out a comprehensive checking of the oven.

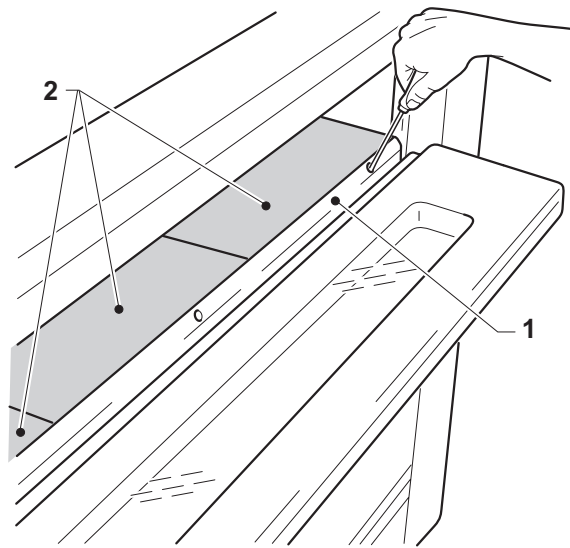
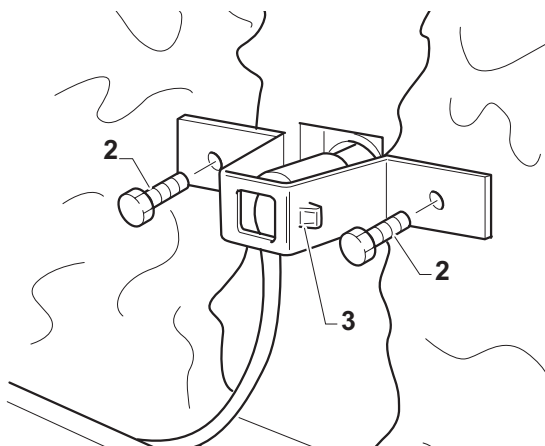
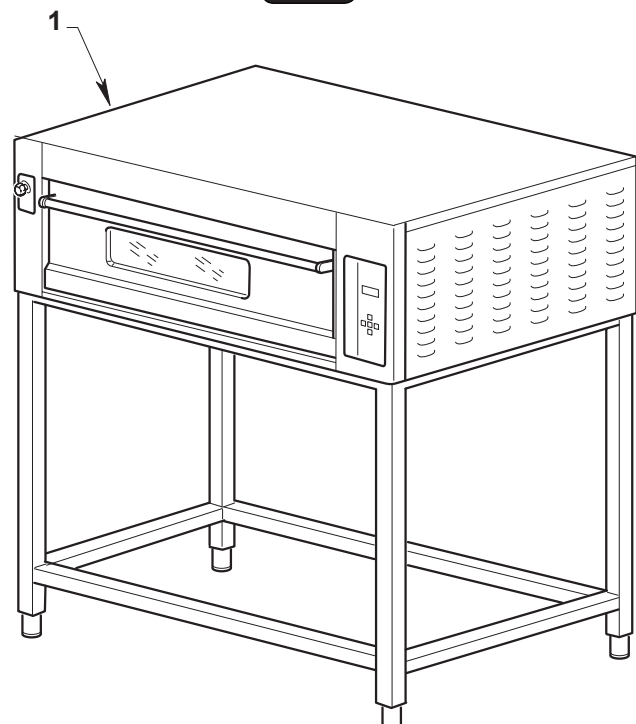
6.1.d - Maintenance in case of need

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


DANGER

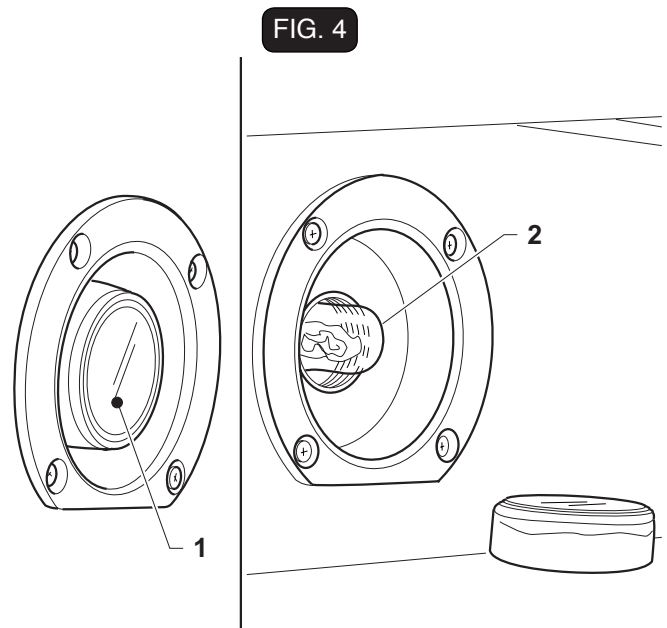

This operation shall be carried out by a skilled technician.

- Remove the left-hand panel (1).
- Unscrew both screws (2) and remove the square.
- Remove the lamp and release the lamp holder by operating the spring (3).
- Replace the lamp holder and reassemble all by proceeding in the opposite way.

FIG. 2

FIG. 3


6.1.d.b - Lamp replacement (Fig 4)

- Unscrew the glass (1) protecting the lamp (2).
- Unscrew the burnt out lamp (2) and replace it, then reassemble all by proceeding in the opposite way.



6.1.d.c - Ceiling or bedplate resistance replacement (Fig 5)



This operation shall be carried out by skilled technicians.

To access the resistance, the oven covering mineral wool shall be moved, therefore, it is necessary to use suitable individual protection means.

- The user shall place himself at the rear side of the oven and remove the rear panel (1) with chimney, loosening the relevant screws.
- Remove the oven covering mineral wool (2), loosen the resistance fixing screws (3) (two per resistance).
- Electrically disconnect the resistance, then open the oven door.

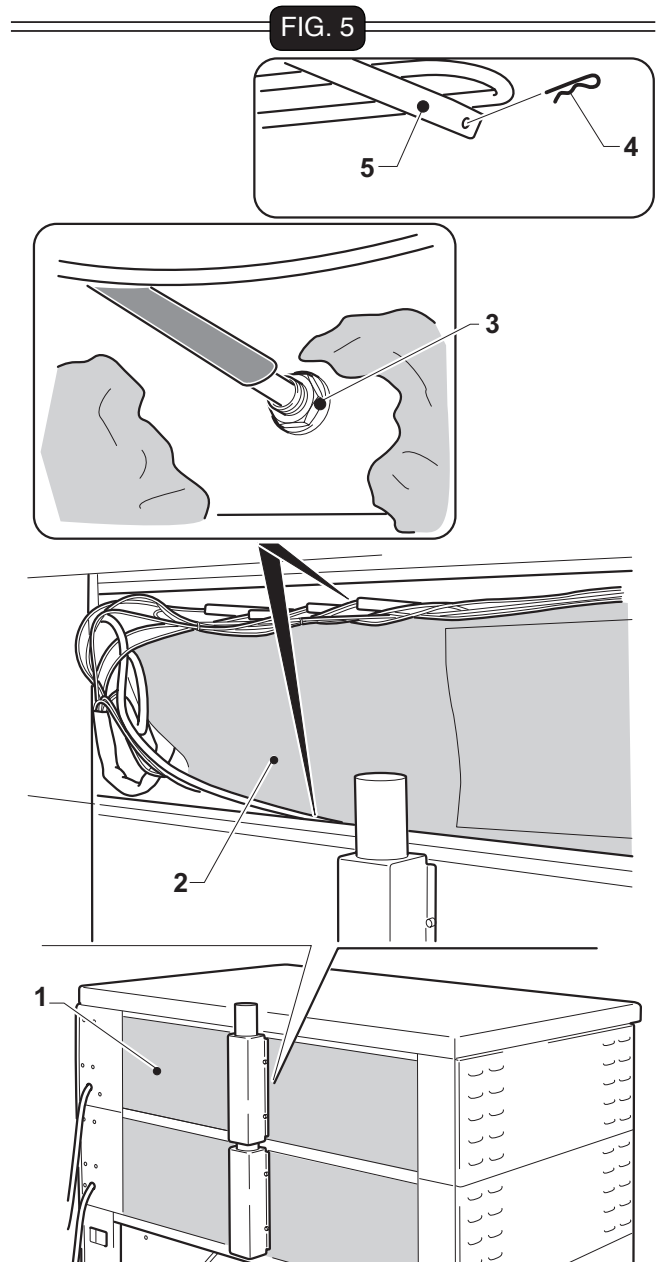
Bedplate resistance:

After opening the oven door, take off the refractory surface and the resistance to be replaced, as well.

Ceiling resistance:

after opening the oven door, remove the split pins (4), take off the resistance support bar (5) then, take off the resistance to be replaced.

- Replace the resistance and mount again proceeding in the reverse order taking care of a proper power supply cable connection.



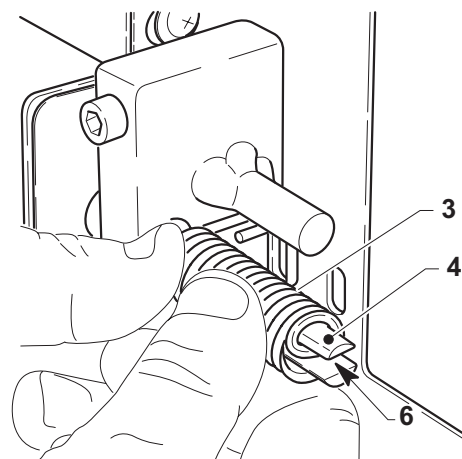
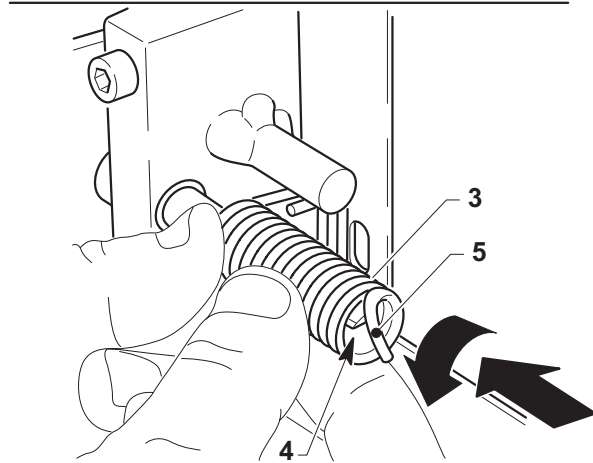
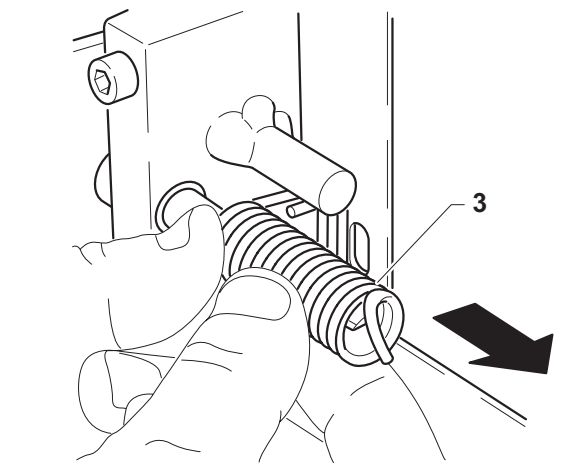
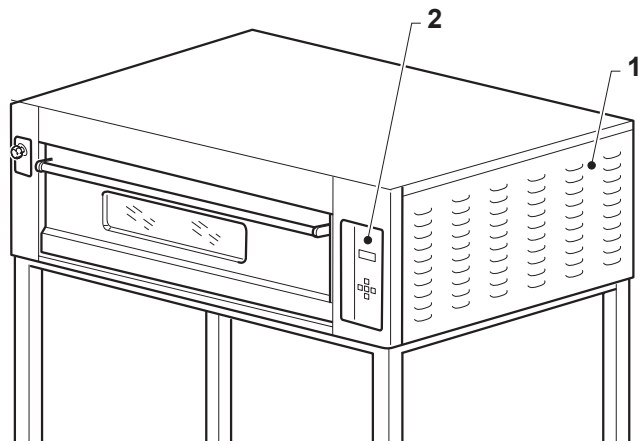
6.1.d.d - Door spring replacement (Fig 6)



This operation shall be carried out by skilled technicians.

- Remove the right-hand panel (1) by unscrewing the relevant screws.
- Remove the control board (2) by unscrewing the relevant screws.
- Release the spring (3) and replace it.
- Insert the spring (3) in the pin (4), turn the spring rewinding it up, then fasten the spring catch (5) in the milling (6) of the pin (4).
- Reassemble the panel (1) and (2).

FIG. 6



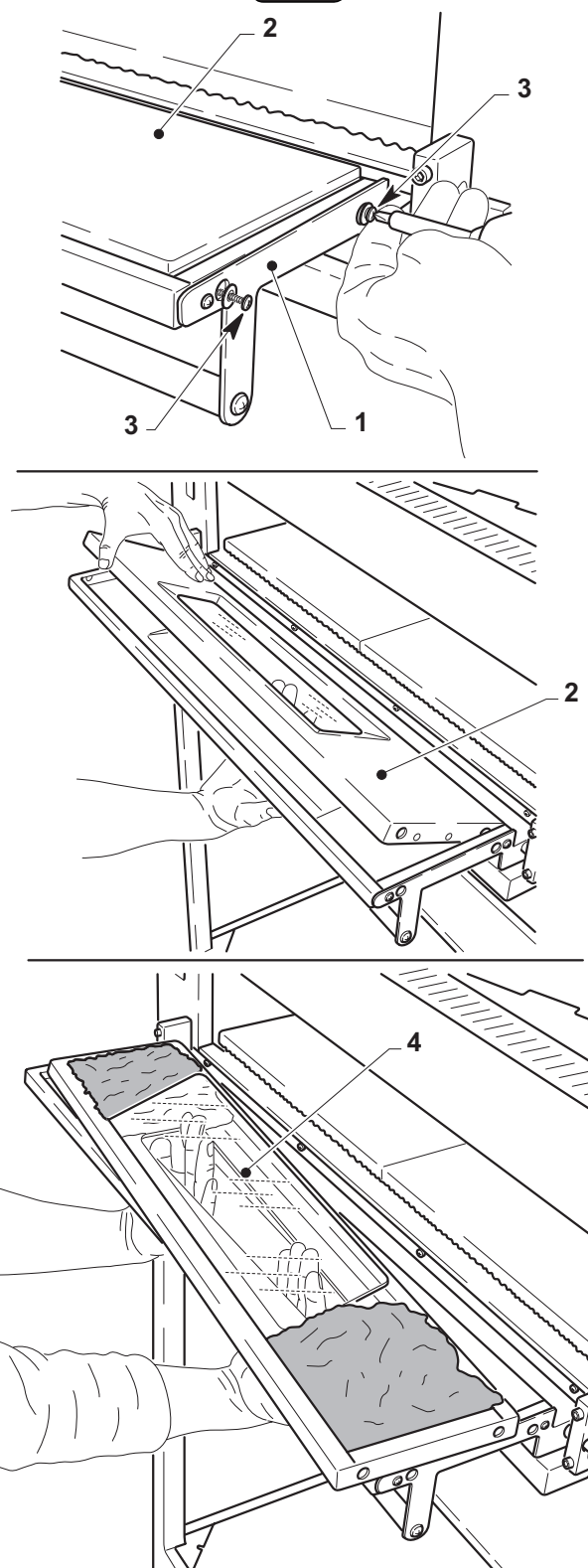
6.1.d.e - Door pane replacement (Fig 7)



This operation shall be carried out by skilled technicians.

- Open the door (1) and remove the inner panel (2) loosening the relevant screws (3).
- Replace the pane (4) and mount all again proceeding in the reverse.

FIG. 7



Chapter 7

7.1 - OVEN DISASSEMBLY

In case the oven shall be disassembled to reinstall it later, proceed in a reverse order compared to the description being 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 you need to disassemble the oven or demount some components of the latter in a way being different than the manner which is reported in this handbook, you shall contact manufacturer or the latter's Agent, whose address can be found under the contact names on the third page of this handbook.

7.2 - OVEN SCRAPPING



To protect the environment, please proceed in compliance with the local laws in force.

When the machine can no longer be used or repaired, please proceed with recycle and disposal.

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste: it must be disposed of according to the special EU directive for the recycling of electric and electronic equipment (leg. decree no. 49 dated 14/03/2014 implementing the directive 2012/19/EU RAEE and leg. decree no. 27 dated 4/03/2014 implementing directive 2011/65/EU ROHS).

Electrical equipment is marked with a pictogram of a garbage can inside a barred circle. This symbol means that the equipment was sold on the market after August 13, 2005, and must be disposed of accordingly.

Due to the substances and materials it contains, inappropriate or illegal disposal of this equipment, or improper use of the same, can be harmful to humans and the environment. Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.



ATTENTION



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.

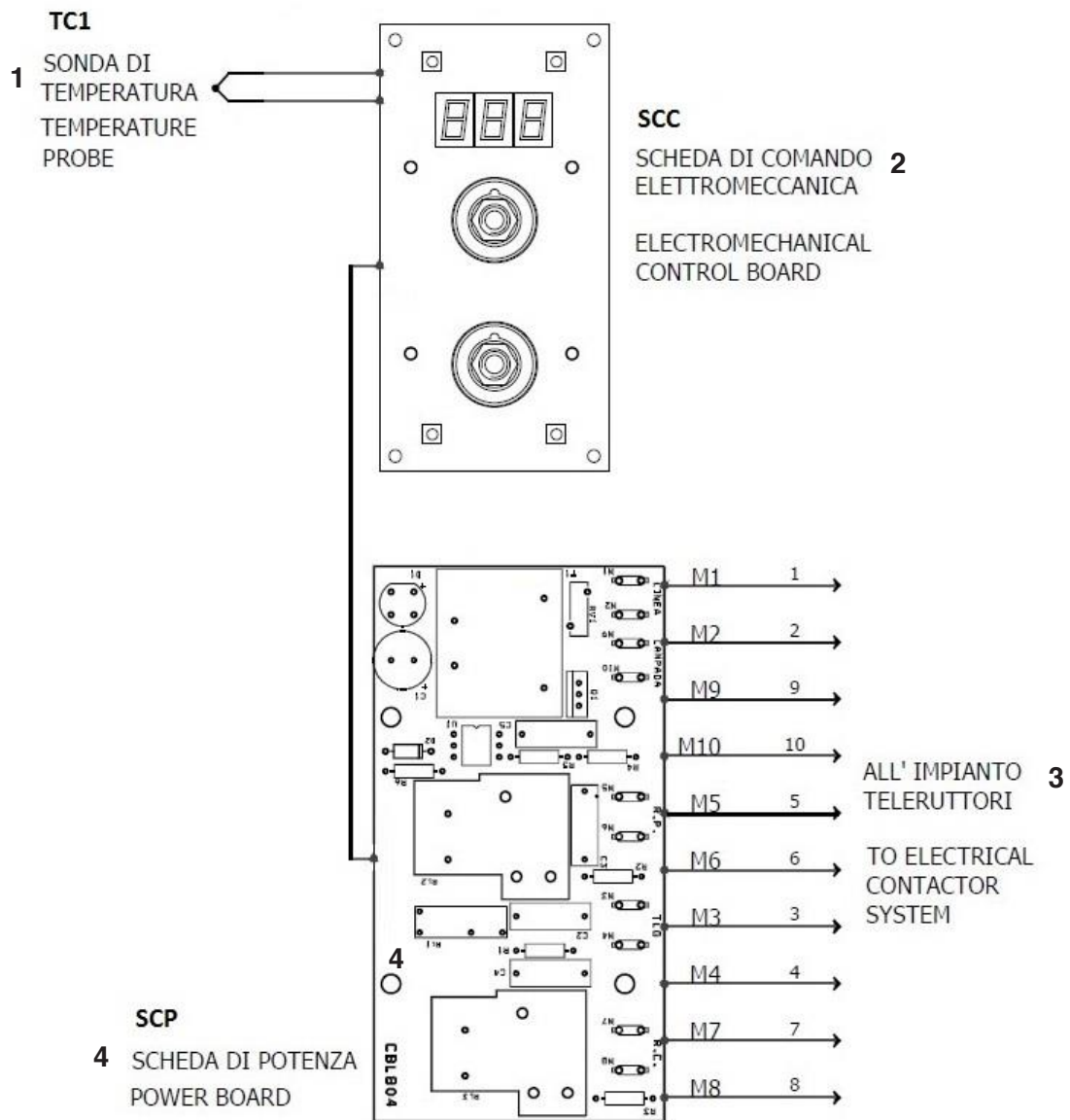


ATTENTION



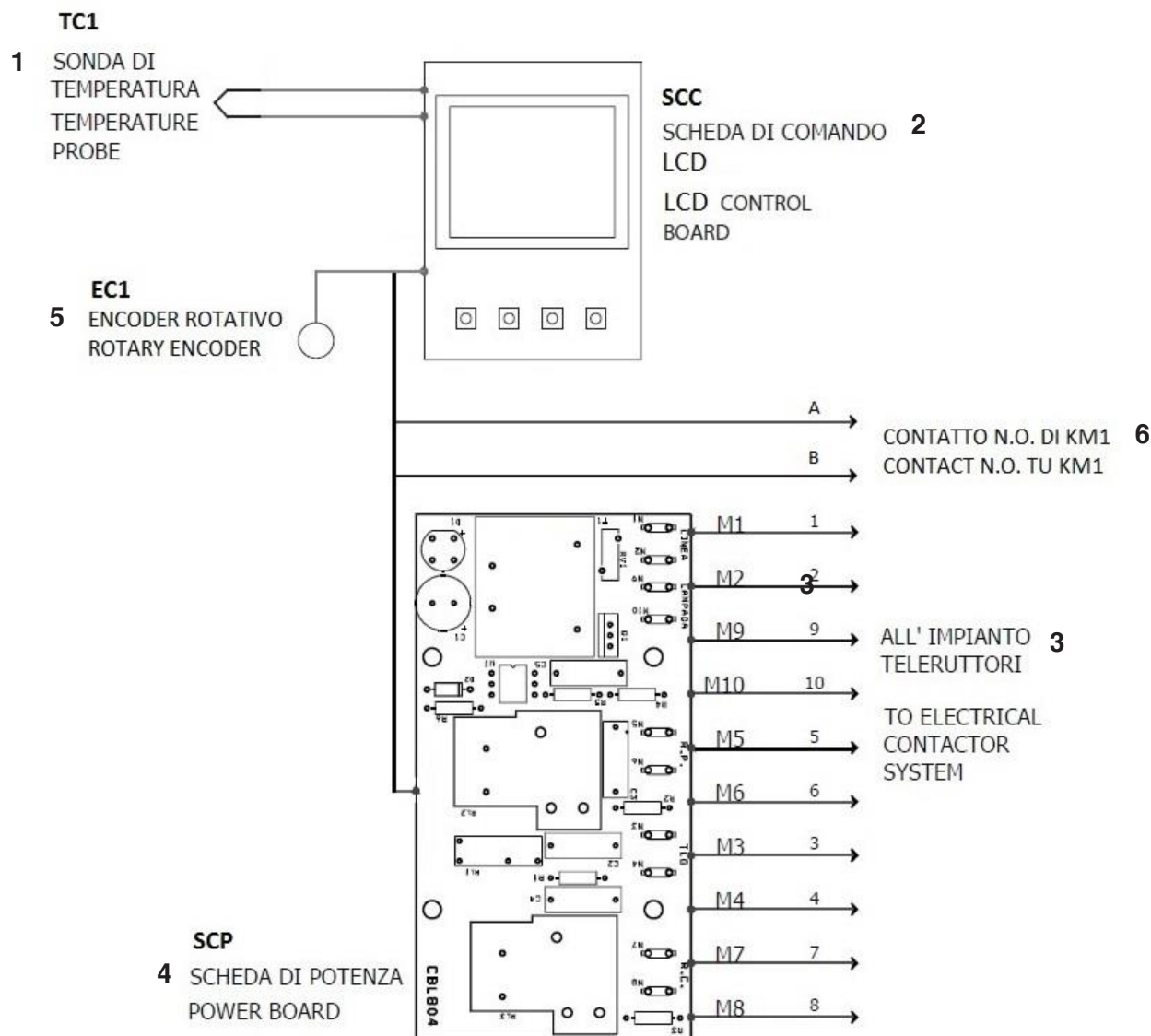
Manufacturer disclaims all responsibility in case of irregularities made by Customer before, during and after scrapping and disposal of oven components and also in case of mistakes by the latter while interpreting and following the concerned Rules being in force.

ELECTROMECHANICAL OVEN CONTROL PANEL WIRING DIAGRAM



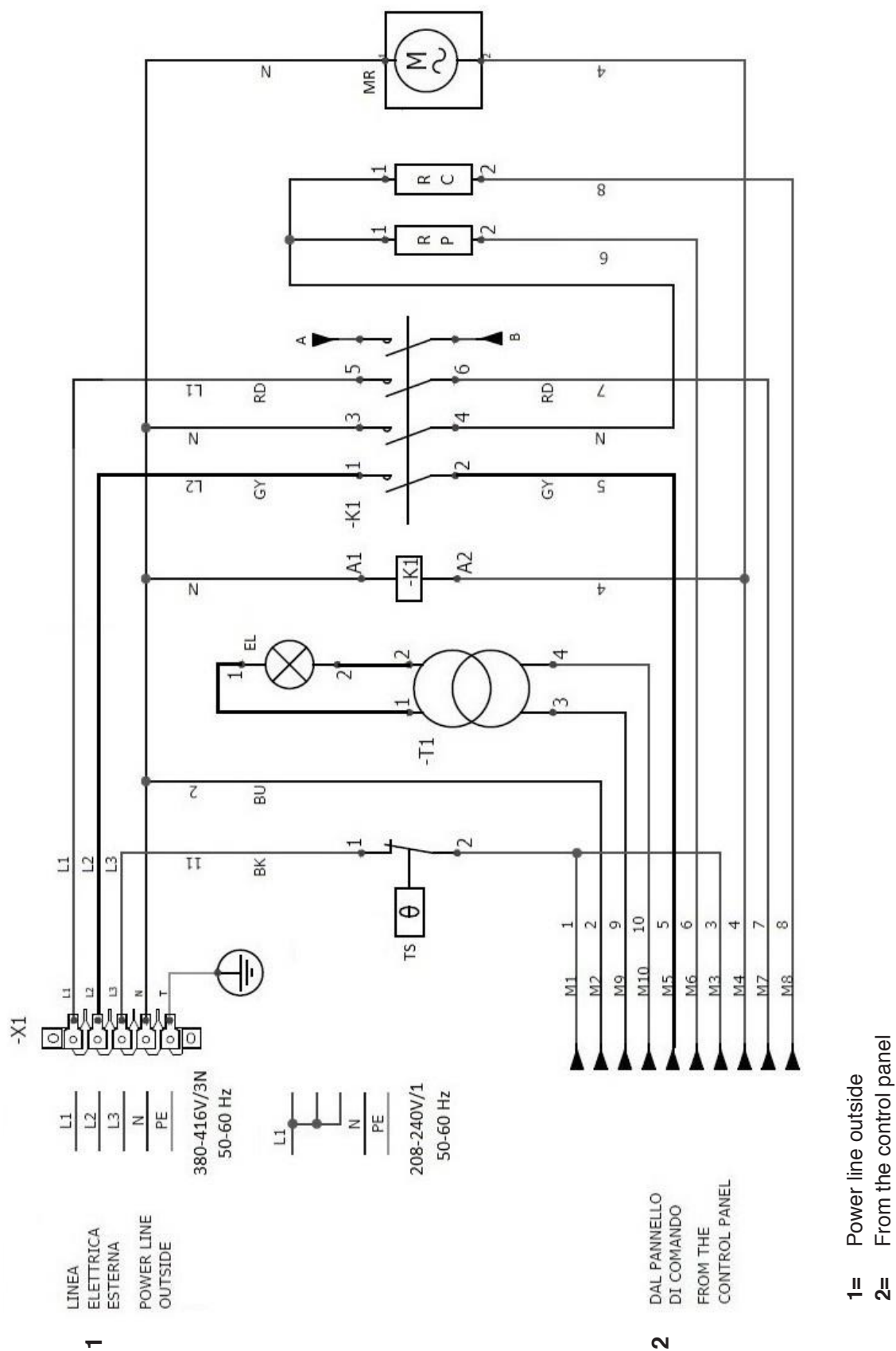
- 1= Temperature probe
- 2= ElectroMechanical Control Board
- 3= To electrical contactor system
- 4= Power board

DIGITAL OVEN CONTROL WIRING DIAGRAM

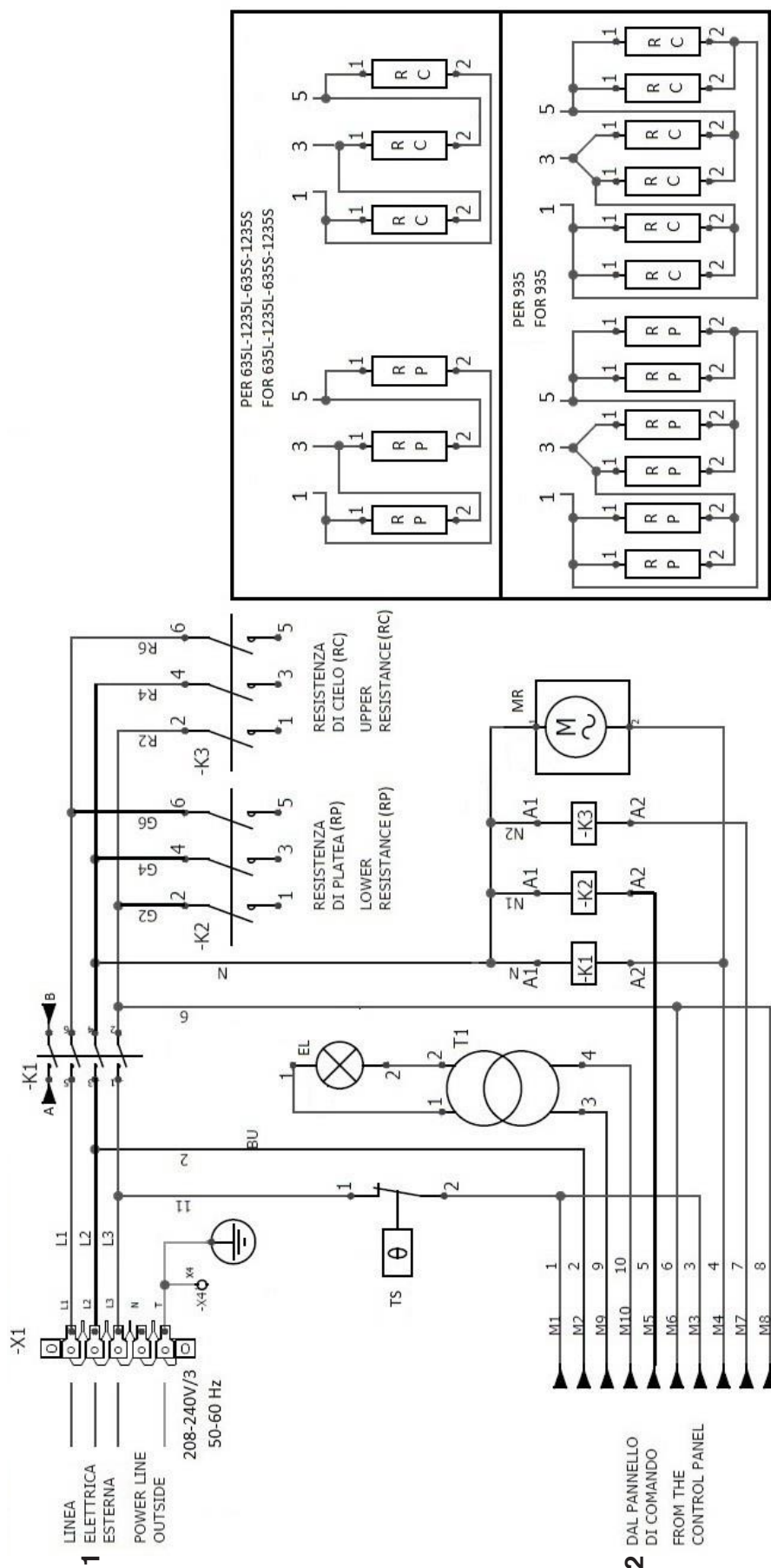


- 1= Temperature probe
2= LCD Control board
3= To electrical contactor system
4= Power board
5= Rotary encoder
6= Contact N.O

WIRING DIAGRAM MILLENIUM VALIDO 435 - 835

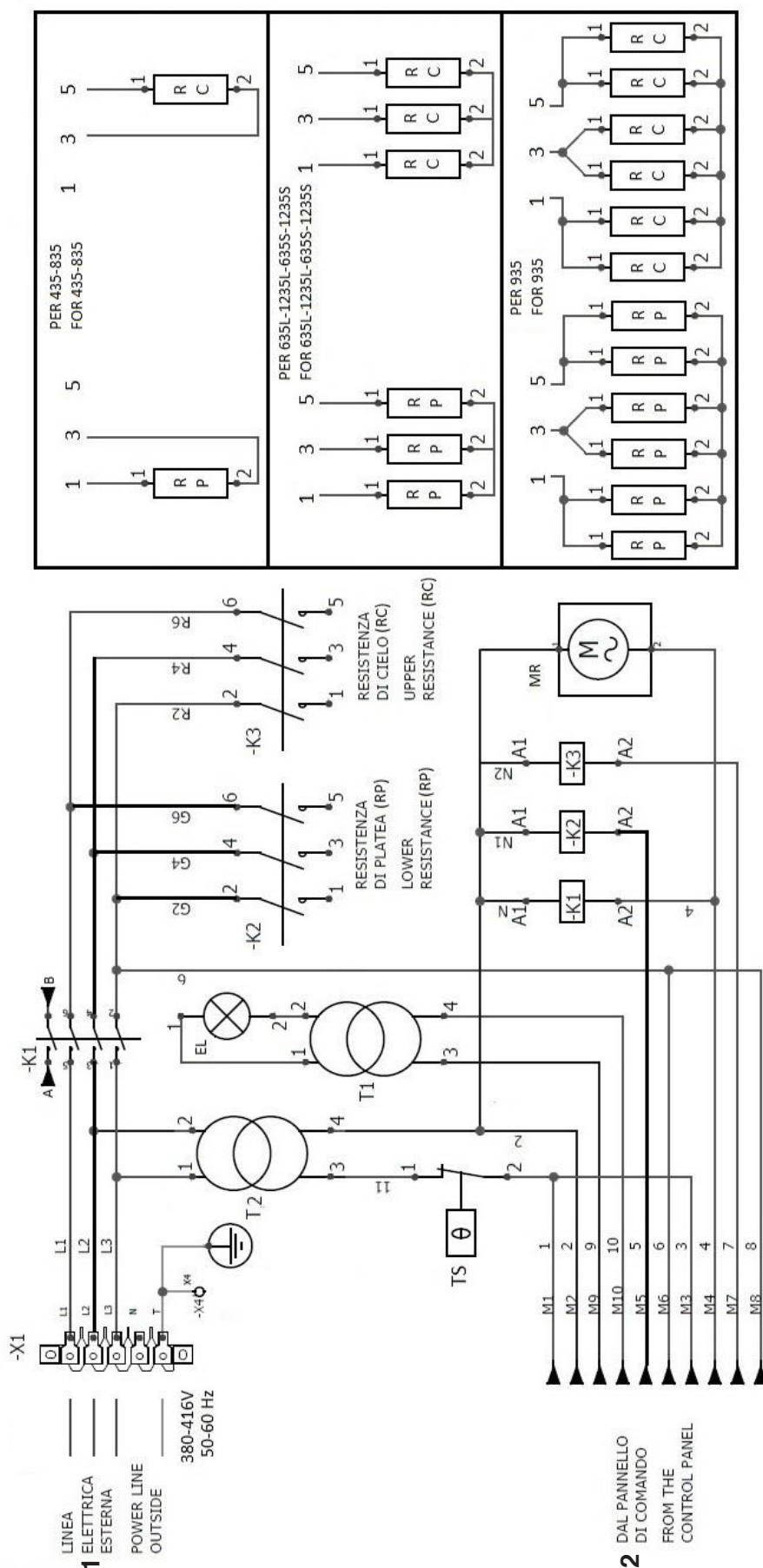


WIRING DIAGRAM MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935



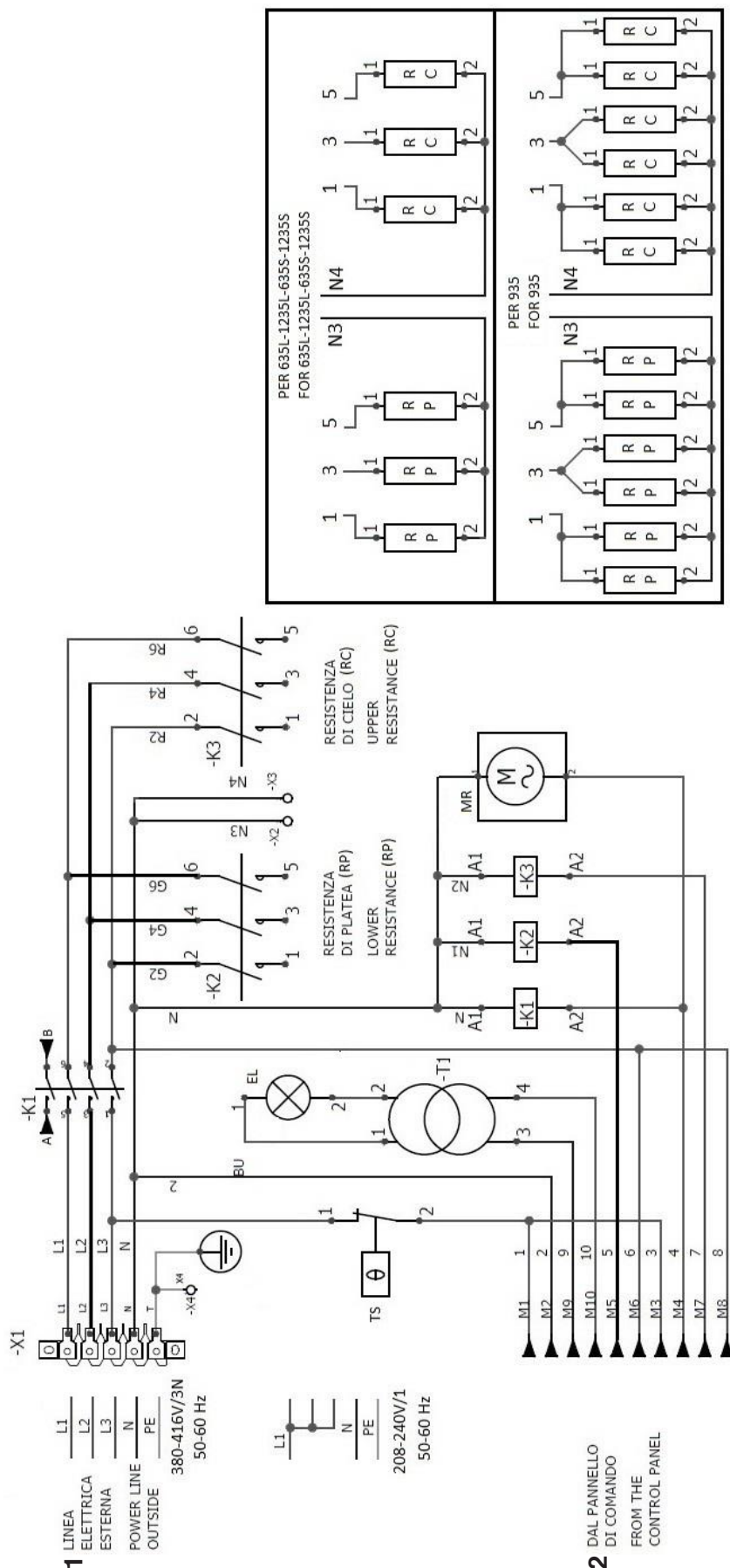
1= Power line outside
2= From the control panel

WIRING DIAGRAM MILLENIUM VALIDO 435-835-635L-1235L-635S-1235S-935

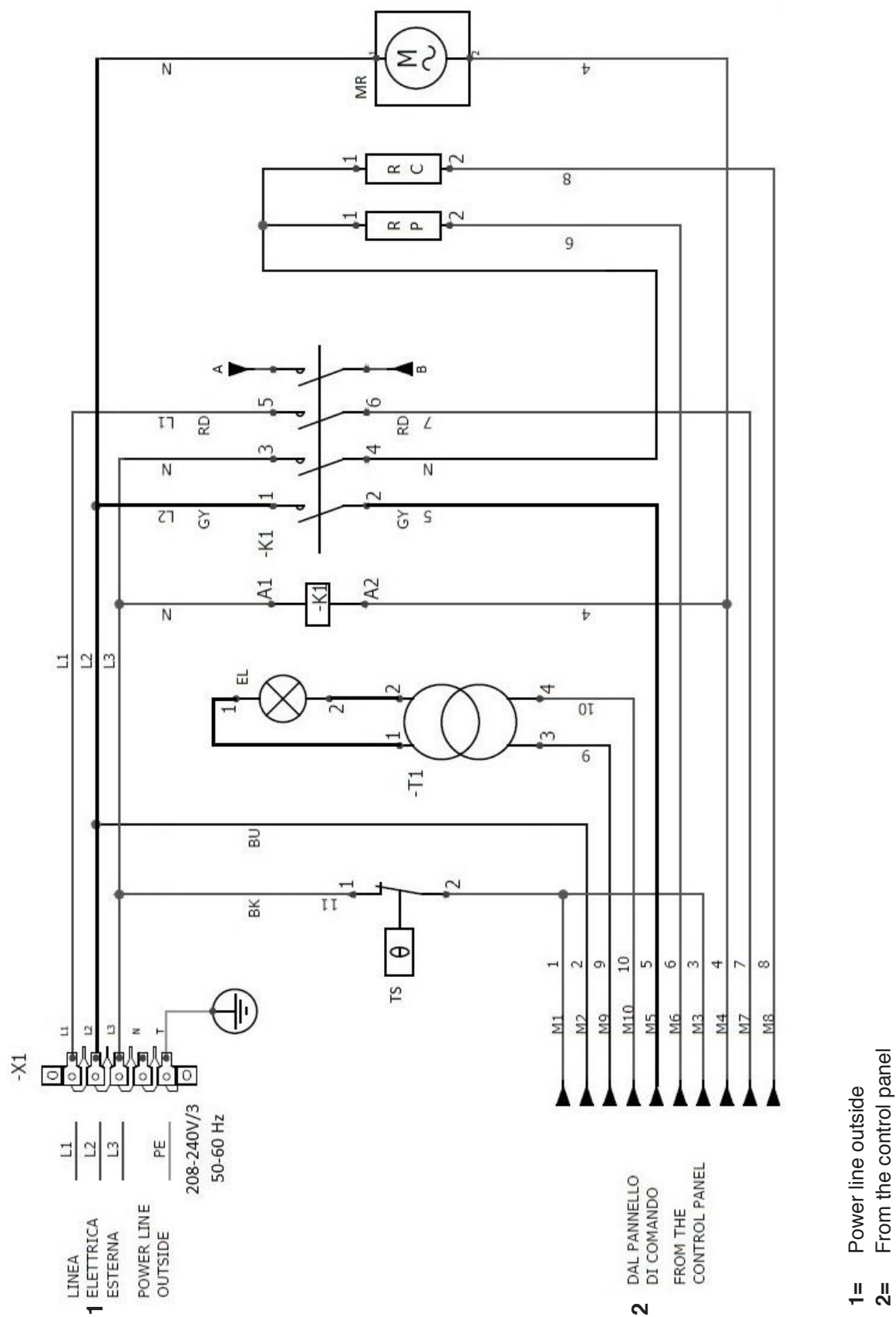


- 1= Power line outside
- 2= From the control panel

WIRING DIAGRAM MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935



WIRING DIAGRAM MILLENIUM VALIDO 435-835



CAPTION MILLENIUM VALIDO 435 - 835

TS= SAFETY THERMOSTAT
EL= LAMP ROOM
K1= CONTACTOR
MR= FAN
RP= LOWER RESISTANCE
RC= UPPER RESISTANCE
T1= LAMP ROOM TRANSFORMER
X1 POWER CLAMP

**CAPTION MILLENIUM VALIDO
635L-1235L-635S-1235S-935**

TS= SAFETY THERMOSTAT
EL= LAMP ROOM
K1= CONTACTOR
K2= CONTACTOR LOWER RESISTANCE
K3= CONTACTOR UPPER RESISTANCE
MR= FAN
RP= LOWER RESISTANCE
RC= UPPER RESISTANCE
T1= LAMP ROOM TRANSFORMER
X1= POWER CLAMP
X2= CLAMP N3
X3= CLAMP N4
X4= CLAMP PROTECTIVE EART

**CAPTION MILLENIUM VALIDO
435-835-635L-1235L-635s-1235s-935**

TS= SAFETY THERMOSTAT
EL= LAMP ROOM
K1= CONTACTOR
K2= CONTACTOR LOWER RESISTANCE
K3= CONTACTOR UPPER RESISTANCE
MR= FAN
RP= LOWER RESISTANCE
RC= UPPER RESISTANCE
T1= LAMP ROOM TRANSFORMER
T2= MAIN TRANSFORMER
X1= POWER CLAMP
X2= CLAMP N3
X3= CLAMP N4
X4= CLAMP PROTECTIVE EARTH

**CAPTION MILLENIUM VALIDO
635L-1235L-635S-1235S-935**

TS= SAFETY THERMOSTAT
EL= LAMP ROOM
K1= CONTACTOR
K2= CONTACTOR LOWER RESISTANCE
K3= CONTACTOR UPPER RESISTANCE
MR= FAN
RP= LOWER RESISTANCE
RC= UPPER RESISTANCE
T1= LAMP ROOM TRANSFORMER
X1= POWER CLAMP
X2= CLAMP N3
X3= CLAMP N4
X4= CLAMP PROTECTIVE EART

CAPTION MILLENIUM VALIDO 435 - 835

TS= SAFETY THERMOSTAT
EL= LAMP ROOM
K1= CONTACTOR
MR= FAN
RP= LOWER RESISTANCE
RC= UPPER RESISTANCE
T1= LAMP ROOM TRANSFORMER
X1 POWER CLAMP

FRANÇAIS

CHAPITRE 1

Chapitre destinée au technicien et à l'opérateur

1.1 INSTRUCTIONS GENERALES	Pag. FR-3
1.2 REFERENCES NORMATIVES	Pag. FR-4
1.3 DESCRIPTION DES SYMBOLES	Pag. FR-4
1.4 COMPOSITION DU FOUR	Pag. FR-4
1.5 ADAPTATIONS A LA CHARGE DE L'ACHETEUR	Pag. FR-5
1.6 OPERATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE	Pag. FR-5
1.7 RISQUE D'EXPLOSION	Pag. FR-5
1.8 NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE	Pag. FR-5

CHAPITRE 2

Chapitre destinée au technicien

- DIMENSIONS	Pag. FR-6
2.1 CTERISTIQUES TECHNIQUES	Pag. FR-7
2.2 TRANSPORT	Pag. FR-8
2.2.a Expedition	Pag. FR-8
2.2.b Soulevement emballage	Pag. FR-8
2.2.c Stockage	Pag. FR-8
2.3 CONTROLE A LA RECEPTION	Pag. FR-9
2.4 DESEMBALLAGE	Pag. FR-9
2.5 IDENTIFICATION DES COMPOSANTS	Pag. FR-10
2.6 IDENTIFICATION DU FOUR	Pag. FR-10

CHAPITRE 3

Chapitre destinée au technicien

3.1 SOULEVEMENT DU FOUR	Pag. FR-11
3.2 ASSEMBLAGE COMPOSANTS	Pag. FR-11
3.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE	Pag. FR-13
3.3.a Branchement électrique du four	Pag. FR-13
3.3.b Branchement électrique hotte	Pag. FR-14
3.3.c Branchement equipotentiel	Pag. FR-14
3.4 POSITIONNEMENT DU FOUR	Pag. FR-14
3.4.a Connexion cheminée	Pag. FR-14
3.5 DEMARRAGE DANGER	Pag. FR-14

CHAPITRE 4

Chapitre destinée au technicien et à l'opérateur

4.1 TYPE D'EMPLOI ET CONTRE-INDICATIONS	Pag. FR-15
4.2 PLAQUETTES DE SECURITE	Pag. FR-15
4.3 SECURITE	Pag. FR-16
4.4 ZONE OPERATEUR	Pag. FR-16
4.5 ZONE A DANGER RESIDU	Pag. FR-16

CHAPITRE 5

Chapitre destinée au technicien et à l'opérateur

5.1 BANDEAU DE COMMANDES NUMÉRIQUES DU FOUR	Pag. FR-17
5.1.a Affichage d'allumage du four	Pag. FR-17
5.1.b Affichage principal	Pag. FR-18
5.1.c Comment allumer du four	Pag. FR-19
5.1.d Programmation de l'auto-allumage	Pag. FR-20
5.1.e Sélection du temps de cuisson	Pag. FR-21
5.1.f Cycle d'auto-nettoyage	Pag. FR-21
5.1.g Cycle economy	Pag. FR-22
5.1.h Sélection de la date et de l'heure	Pag. FR-22
5.1.i Extinction	Pag. FR-23
5.1.l Alarmes	Pag. FR-24
5.2 PANNEAU COMMANDES FOUR MANUEL	Pag. FR-25
5.2.a Comment allumer du four	Pag. FR-26
5.2.b Programmation de l'allumage automatique	Pag. FR-26
5.2.c Sélection du temps de cuisson	Pag. FR-27
5.2.d Cycle de nettoyage automatique	Pag. FR-27
5.2.e Comment éteindre le four	Pag. FR-27
5.3 PREPARATION DU FOUR	Pag. FR-28
5.3.a Normes générales de cuisson sur le plain réfractaire	Pag. FR-28
5.3.b Normes générales de cuisson sur plaque de four	Pag. FR-29
5.4 CUISSON DE LA PIZZA	Pag. FR-29
5.5 MAUVAIS FONCTIONNEMENT, CAUSES ET REMEDES	Pag. FR-30
5.6 REACTIVATION DU THERMOSTAT DE SECURITE	Pag. FR-30

CHAPITRE 6

Chapitre destinée au technicien et à l'opérateur

6.1 ENTRETIEN ORDINAIRE ET PROGRAMME	Pag. FR-31
6.1.a Generalité	Pag. FR-31
6.1.b Interventions d'entretien ordinaire	Pag. FR-31
6.1.b - a Nettoyage externe (quotidiennement)	Pag. FR-31
6.1.b - b Nettoyage plain réfractaire (quotidiennement)	Pag. FR-31
6.1.c Interventions d'entretien programme	Pag. FR-32
6.1.c - a Toutes les 600 heures nettoyage soigneux de la chambre	Pag. FR-32
6.1.c - b Tous les 2 ans	Pag. FR-32
6.1.d Interventions d'entretien d'apres necessite	Pag. FR-32
6.1.d - a Remplacement du porte-lampe	Pag. FR-32
6.1.d - b Remplacement lampe	Pag. FR-33
6.1.d - c Remplacement des résistances ciel ou surface inférieure	Pag. FR-33
6.1.d - d Remplacement ressort porte	Pag. FR-34
6.1.d - e Remplacement verre porte	Pag. FR-35

CHAPITRE 7

Chapitre destinée au technicien

7.1 DEMONTAGE DU FOUR.....	Pag. FR-36
7.2 DEMOLITION DU FOUR.....	Pag. FR-36
7.3 ELIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES..	Pag. FR-36

SCHÉMA ÉLECTRIQUE DU BANDEAU DE COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE	Pag. FR-37
--	------------

SCHÉMA ÉLECTRIQUE DU BANDEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE	Pag. FR-38
---	------------

SCHEMA ELECTRIQUE MILLENIUM VALIDO 435 - 835.....	Pag. FR-39
--	------------

SCHEMA ELECTRIQUE MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935 ...	Pag. FR-40
---	------------

SCHEMA ELECTRIQUE MILLENIUM VALIDO 435-835-635L-1235L-635s-1235s-935	Pag. FR-41
--	------------

SCHEMA ELECTRIQUE MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935 ...	Pag. FR-42
---	------------

SCHEMA ELECTRIQUE MILLENIUM VALIDO 435 - 835.....	Pag. FR-43
--	------------

LEGENDE MILLENIUM VALIDO 435 - 835.....	Pag. FR-44
LEGENDE MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935	Pag. FR-44
LEGENDE MILLENIUM VALIDO 435-835-635L-1235L-635s-1235s-935	Pag. FR-44
LEGENDE MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935	Pag. FR-44
LEGENDE MILLENIUM VALIDO 435 - 835.....	Pag. FR-44

Chapitre 1

1.1 - INSTRUCTIONS GENERALES

- Avant de procéder à la mise en fonction du four, l'opérateur devra avoir lu attentivement ce manuel et il devra avoir acquis une connaissance en profondeur des spécifications techniques et des commandes du four.
- **On suggère de faire suivre à l'opérateur une période d'entraînement concernant l'emploi du four.**
- Avant d'installer le four, contrôler que la zone d'installation soit compatible avec les dimensions d'encombrement et avec le poids du four.
- En cas d'installation ou de transfert des parties du four, n'utiliser que de moyens de soulèvement et de manutention convenables par rapport au poids et aux caractéristiques géométriques de la pièce à soulever/transférer.
- Ne pas permettre à du personnel pas autorisé et pas qualifié de mettre en fonction, de régler, ou de réparer le four. Se référer à ce manuel pour toute opération nécessaire.
- Les parties mécaniques et les composants électriques qui se trouvent à l'intérieur du four sont protégés par des panneaux complètement fermés à l'aide de vis.
- Avant de procéder au nettoyage et/ou à l'entretien du four, et avant d'enlever toute protection, **s'assurer que l'interrupteur général soit en position "OFF" (O)**, afin de couper l'alimentation électrique du four pendant l'intervention de l'opérateur.
- Le système d'alimentation électrique, de l'acheteur/utilisateur, doit être pourvu d'un système de débranchement automatique dans la partie supérieure de l'interrupteur général du four et d'un système de mise à la terre convenable afin qu'il puisse répondre à toutes les nécessités 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 le four en fonction lorsqu'il est non gardé.
- 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 réparations près de ou au-dessous du four s'assurer que:
 - aucune partie puisse entrer en fonction; et/ou aucun élément de nature instable soit positionné sur le four ou à proximité de celui-ci:
- Ne pas utiliser les mains au lieu d'outils spécialement étudiés pour opérer sur le four.
- 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 à proximité du four.
- **FAIRE LE MAXIMUM D'ATTENTION AUX PLAQUETTES DE NOTICE QUI SE TROUVENT SUR LE FOUR AVANT DE COMMENCER TOUTE OPERATION SUR LE FOUR OU A PROXIMITE DE CELUI-CI.**
- 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 de faire toute réparation lorsque le four est en fonction.**
- En cas de mauvais fonctionnement du four ou en cas de dommages à ses composants, contacter le responsable autorisé à l'entretien, sans effectuer aucune réparation de façon arbitraire.
- **Il est absolument interdit à qui que ce soit d'utiliser le four pour tout emploi différent de l'emploi expressément prévu et documenté.**
L'utilisation du four devra toujours avoir lieu en suivant les modalités, les temps et les lieux prévus par les normes de bonne pratique, selon la directive machines CEE 89/392 et dans le respect des normes concernant la santé et la sécurité des travailleurs indiquées dans les lois en vigueur dans le pays où la machine est utilisée ou, si absentes, selon 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 en toute hâte ou des réparations de fortune qui pourraient compromettre le bon fonctionnement du four et la sécurité de l'opérateur.
- EN CAS DE DOUTE DEMANDER TOUJOURS L'INTERVENTION DE PERSONNEL SPECIALISE.
- TOUTE MANIPULATION FRAUDULEUSE DES PARTIES ELECTRIQUES/ELECTRONIQUES OU MECANIQUES DU FOUR DE LA PART DE L'USAGER, AUSSI BIEN QU'UN EMPLOI PAR NEGLIGENCE DU FOUR SOULEVE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITE ET REND L'USAGER LE SEUL RESPONSABLE ENVERS LES INSTITUTIONS COMPETENTES POUR LA PREVENTION DES ACCIDENTS.

1.2 - REFERENCES NORMATIVES

- Le four et ses dispositifs de sécurité ont été fabriqués conformément aux normes indiquées dans la déclaration de conformité.

1.3 - DESCRIPTION DES SYMBOLES

Beaucoup d'accidents ont lieu à cause d'une connaissance insuffisante et de la non- application des règles de sécurité qui doivent être mises en pratique pendant le fonctionnement et pendant les opérations d'entretien du four.

Pour éviter tout accident lire, comprendre et suivre toutes les précautions et les notices contenues dans ce manuel, aussi bien que les notices indiquées sur les plaquettes appliquées sur le four.

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 des types de danger qui peuvent causer des dommages au four.



IMPORTANT

Ce symbole est utilisé pour les précautions qu'il faut prendre pour éviter toute opération qui peut réduire la durée du four ou bien pour les communications importantes adressées à l'opérateur.



Pour clarté d'information, quelques illustrations de ce manuel montrent le four sans les dispositifs de protection. NE PAS UTILISER LE FOUR SANS DISPOSITIFS DE PROTECTION.

1.4 - COMPOSITION DU FOUR

Les fours du fabricant sont le fruit de l'expérience accumulée dans des années de travail.

- Les fours peuvent être à une, à deux ou à trois chambres et son fonctionnement peut être digital ou manuel.
- Au-dessus du four, il est possible d'installer une hotte d'aspiration commandée par un pupitre spécial prévu à cet effet.
- Le four ou les fours s'appuient sur une base portative.

1.5 - ADAPTATIONS A LA CHARGE DE L'ACHE-TEUR**a) Adaptation du lieu d'installation.**

- L'acheteur/utilisateur doit prédisposer une surface d'appui pour le four comme indiqué dans le chapitre 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 sur la ligne d'alimentation, dans la partie supérieure du four, un dispositif omnipolaire de sectionnement.

- **Les câbles électriques d'alimentation doivent être dimensionnés selon le courant maximum requis du four de façon que la chute de tension totale, à plein 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 du four en débranchant l'interrupteur général.
- b) Eteindre l'incendie en utilisant des extincteurs convables.



Si le four est sous tension, il est absolument interdit de chercher d'éteindre l'incendie avec de l'eau.

1.7 - RISQUE D'EXPLOSION

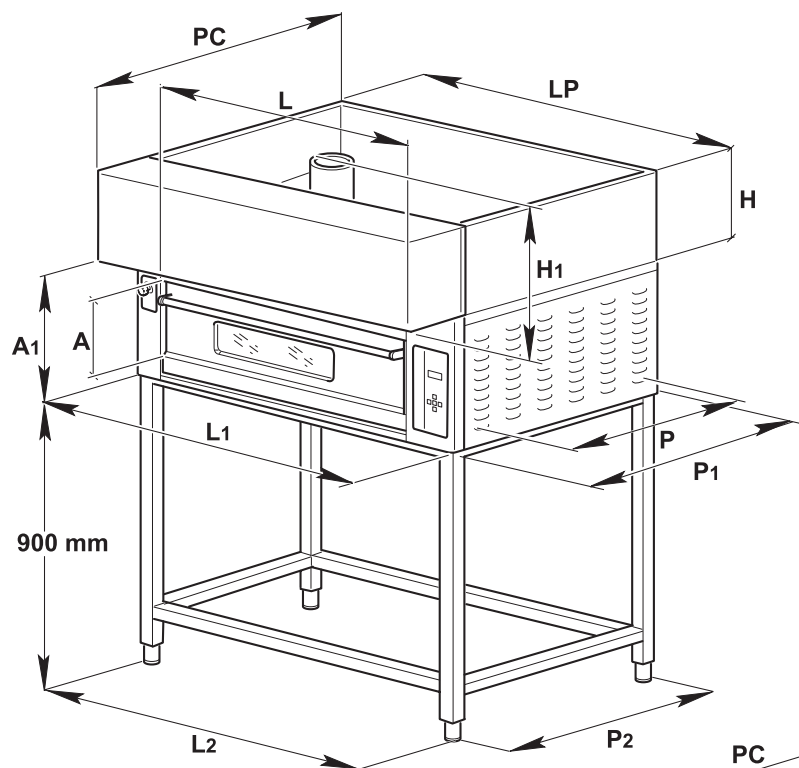
- L'emploi du four n'est pas indiqué dans des lieux à risque d'explosion.

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.

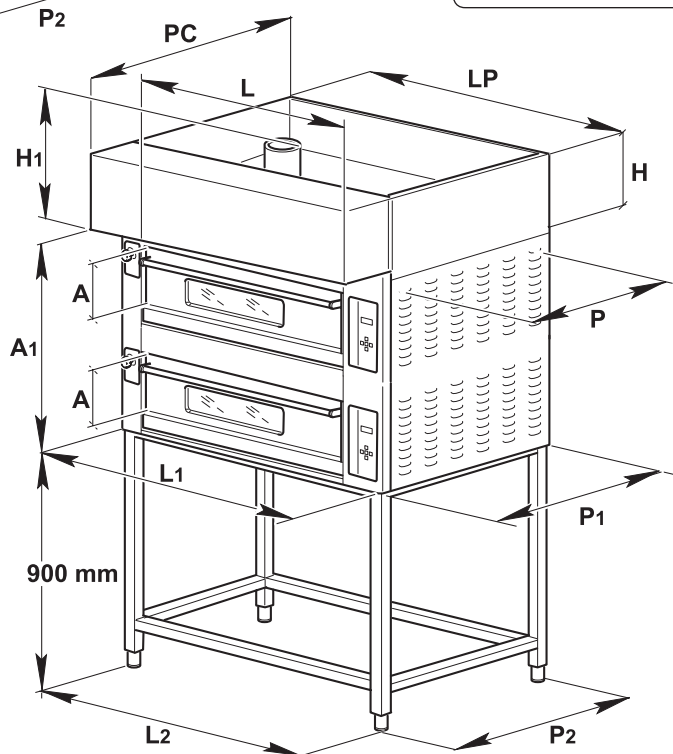
Chapitre 2

DIMENSIONS



435/D-E
635S/D-S/E
635L/D-L/E
935/D-E

835/D-E
1235S/D-S/E
1235L/D-L/E



H= hauteur de la hotte neutre
H1= hauteur de la hotte motorisée

mesure en cm

Mod.	Dimensions internes			Dimensions exterieures							Support	
	L	P	A	L1	P1	A1	H	PC	LP	H1	P2	L2
435/D-E	75	73	15	107.5	108	40	17	90	105	43,7	90	105
635S/D-S/E	75	108	15	107.5	143.5	40	17	125	105	43,7	125	105
635L/D-L/E	113	73	15	145	107.5	40	17	90	145	43,7	90	145
935/D-E	113	108	15	145	152	40	17	125	145	43,7	125	145
835/D-E	75	73	15	107.5	108	73	17	90	105	43,7	90	105
1235S/D-S/E	75	108	15	107.5	143.5	73	17	125	105	43,7	125	105
1235L/D-L/E	113	73	15	145	107.5	73	17	90	145	43,7	90	145

2.1 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	435/D 435/E	635S/D 635S/E	635L/D 635L/E	935/D 935/E	835/D 835/E	1235S/D* 1235S/E*	1235L/D 1235L/E
Branchement électrique	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3
Puissance - kW/max	7	8,8	12	13,2	14	17,6	24
Section câble	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5
MAX TEMPERATURE	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C
Humidité relative	10 ÷ 80 %						
Amp. pour phase	30.5 10.5	38.5 13	46 15.5	58 19.5	61 20.5	77 26	91.5 30.5

* 1235S - L/D: Brancher chaque chambre séparément.

* 1235S - L/E: Brancher chaque chambre séparément.

Mod.	Résistance ciel			Résistances partie inférieure			Puissance Max.	Code
		N°	W.CAD		N°	W.CAD	Kw	
435/D 435/E	1 Chambre 2 Chambres 3 Chambres	1 2 3	3500 3500 3500	1 Chambre 2 Chambres 3 Chambres	1 2 3	3500 3500 3500	7 14 21	OM20.00082
635S/D 635S/E	1 Chambre 2 Chambres 3 Chambres	4 8 12	1100 1100 1100	1 Chambre 2 Chambres 3 Chambres	4 8 12	1100 1100 1100	8.8 17.6 26.4	
635L/D 635L/E	1 Chambre 2 Chambres 3 Chambres	3 6 9	2000 2000 2000	1 Chambre 2 Chambres 3 Chambres	3 6 9	2000 2000 2000	12 24 36	
935/D 935/E	1 Chambre 2 Chambres 3 Chambres	6 12 18	1100 1100 1100	1 Chambre 2 Chambres 3 Chambres	6 12 18	1100 1100 1100	13,2 26,4 39,6	OM20.00066
835/D 835/E	2 Chambres	2	3500	2 Chambres	2	3500	14	
1235S/D 1235S/E	2 Chambres	12	1100	2 Chambres	12	1100	17,6	
1235L/D 1235L/E	2 Chambres	6	1100	2 Chambres	6	1100	24	OM20.00083

2.2 - TRANSPORT

2.2.a - Expedition (Fig. 1)

Le four est positionné sur une palette en bois, ancrée avec des vis, dans une boîte en carton rubanée.

L'expédition du four peut être effectuée 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 le four doit être transporté dans un lieu abrité des agents atmosphériques et il est absolument interdit de positionner au-dessus de l'emballage du four d'autres caisses ou d'autres matériaux.

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 contenant le four doit être stockée dans un lieu abrité des agents atmosphériques et il est absolument interdit de positionner au-dessus de l'emballage du four d'autres caisses ou d'autres matériaux.

FIG. 1

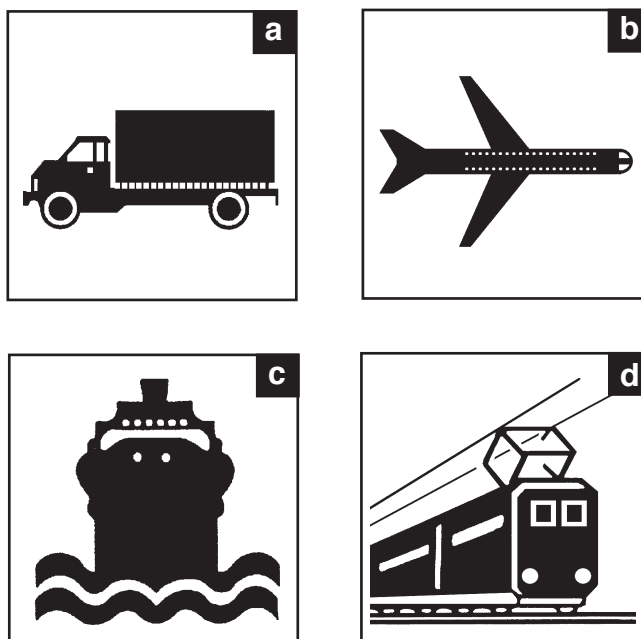
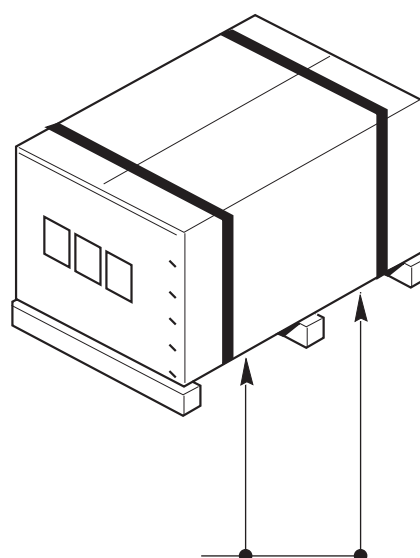


FIG. 2



Points de soulèvement

2.3 - CONTROLE A LA RECEPTION

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

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

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

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

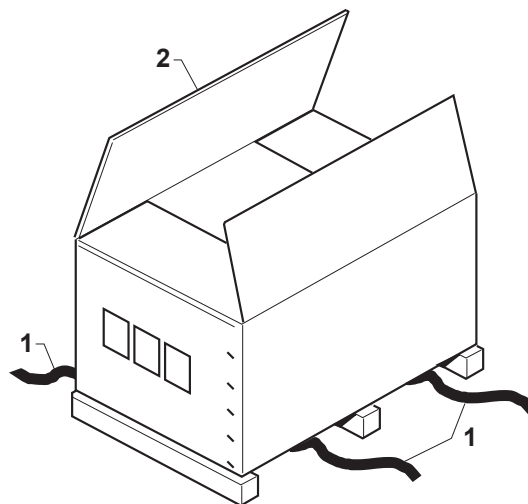
- a- Prévenir immédiatement le transporteur et votre agent, soit par téléphone, soit par écrit avec avis de réception;
- b- Informer, pour connaissance, la société constructrice.



IMPORTANT

Le four est composé de trois parties différentes: le support, le four, le couvercle ou la hotte. Chaque partie est emballée séparément; les composants sont assemblés lors de l'installation.

FIG. 3



2.4 - DESEMBALLAGE (Fig. 3)

Pour enlever le four de l'emballage agir comme indiqué ci-dessous:

- 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

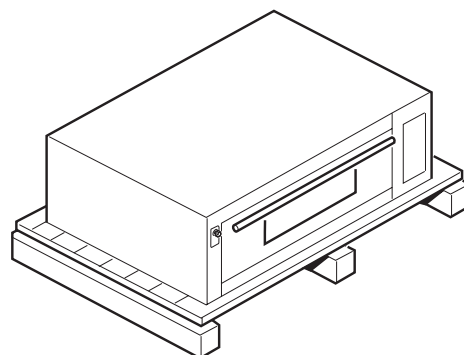


Les éléments de l'emballage dangereux (sachets en plastique, carton, clous, etc...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants. Ils doivent être rassemblés et envoyés aux centres spéciaux de recyclage.



IMPORTANT

La communication de tout endommagement ou de toute anomalie éventuels et des non-conformités par rapport à ce qui est indiqué sur la liste de colisage doit être rapide et en tout cas elle doit parvenir dans 8 jours de la date de réception du four. Autrement la marchandise est considérée comme acceptée.



2.5 - IDENTIFICATION DES COMPOSANTS (Fig. 4)

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

2.6 - IDENTIFICATION DU FOUR (Fig. 4)

Le numéro de matricule et les données pour l'identification du four sont indiqués sur une plaquette (7) fixée sur la base du four.



IMPORTANT

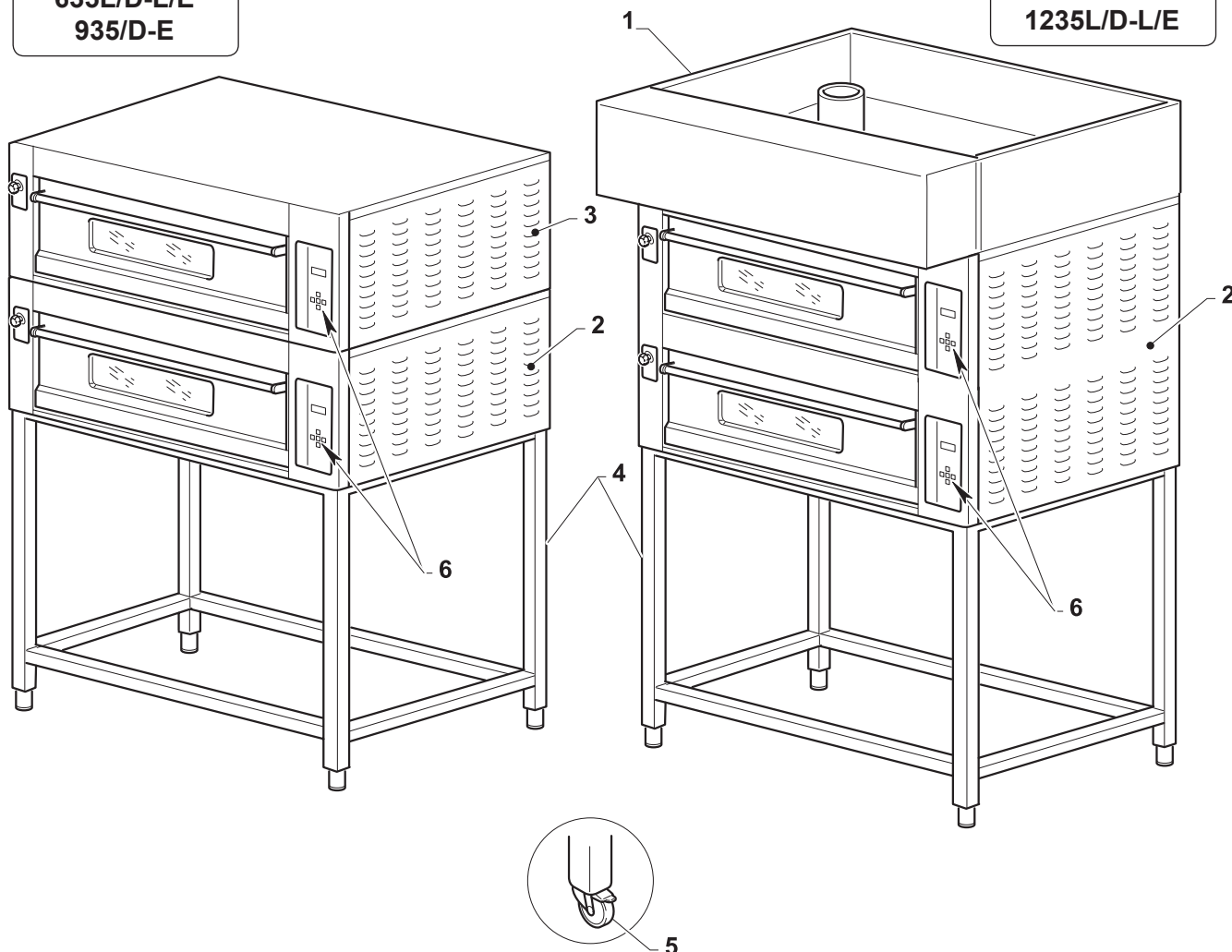
En cas de demande d'assistance technique ou de commande de pièces de rechange, mentionner toujours le numéro d'immatriculation du four.

FIG. 4

 OEM ALI Group S.r.l. a Socio Unico Viale Lombardia, 33 BOZZOLO		kW		Volt
		A		
		Type		
	Nr			

435/D-E
635S/D-S/E
635L/D-L/E
935/D-E

835/D-E
1235S/D-S/E
1235L/D-L/E



Chapitre 3

**DANGER**

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

3.1 - SOULEVEMENT DU FOUR (Fig. 1)

Le soulèvement du four doit être effectué à l'aide d'une grue ou d'un palan en agissant comme indiqué par la suite:

- 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).
- Insérer deux courroies (2), dûment dimensionnées par rapport au poids du four, sous la base (3) du four et les connecter au crochet (4) d'une grue ou d'un palan.

**ATTENTION**

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

FIG. 1

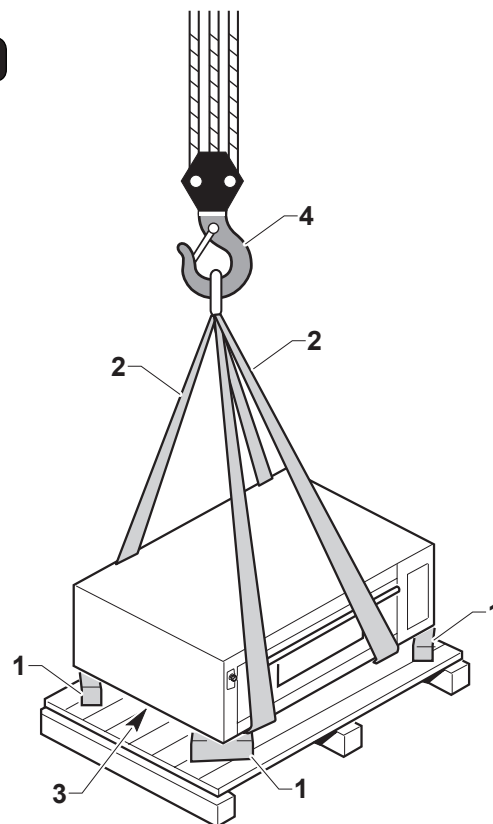


FIG. 2

3.2 - ASSEMBLAGE COMPOSANTS

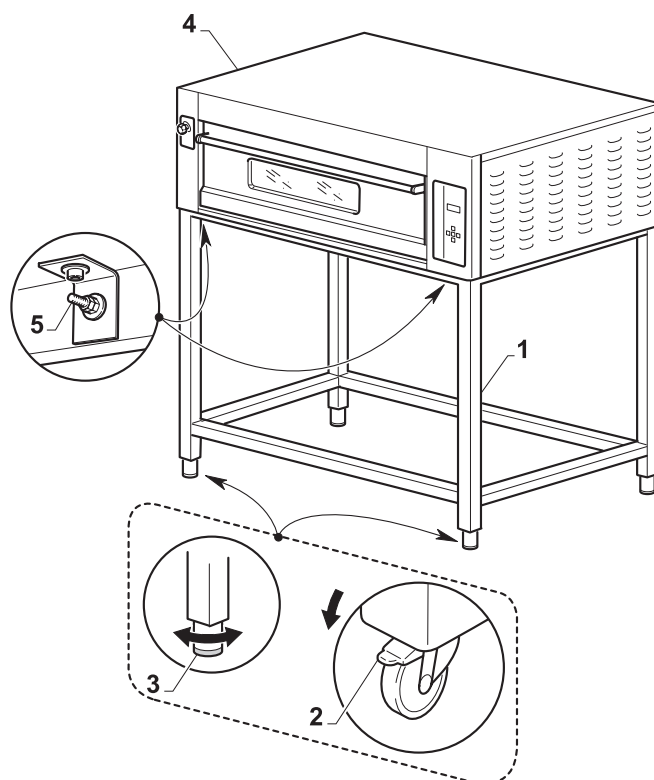
**IMPORTANT**

Pour les modalités d'assemblage du support, du couvercle, de la hotte et des composants correspondants, suivre les indications des manuels de chaque part.

- Positionner le support (1) à proximité de la zone d'installation définitive du four et les éventuelles roues de freinage (optionnelles) dans la partie antérieure. Freiner les roues antérieures en poussant le levier (2) ou niveler le four en agissant sur les pieds réglables (3) selon le type de support.

Montage four monochambre (Fig. 2)

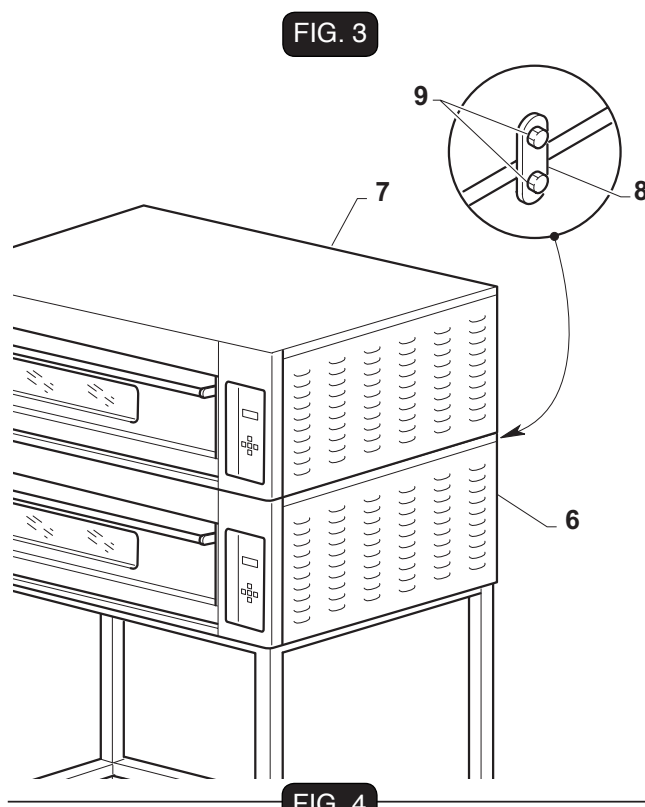
- Soulever le four (4) comme indiqué dans le paragraphe «soulèvement» et le positionner au-dessus de la base.
- Fixer le four (4) au support (1) à l'aide des vis (5) et des rondelles dans le kit de soutien.



Montage des fours à deux ou à trois chambres (Fig. 3)

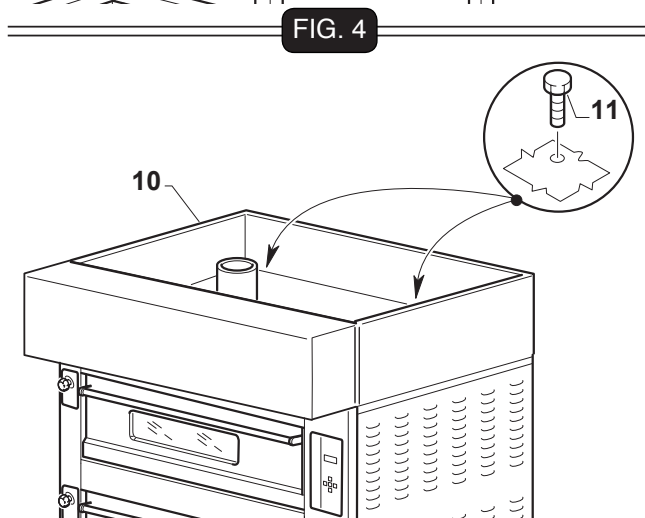
(Seulement pour les modèles 430-435)

- Pour le montage du four à deux chambres, positionner le deuxième four (7) au-dessus du premier four (6) et le fixer à l'aide de la bride (8) et les vis (9).
- Pour fours à trois chambres positionner le troisième four au dessus du deuxième et le fixer comme indiqué au point précédent.



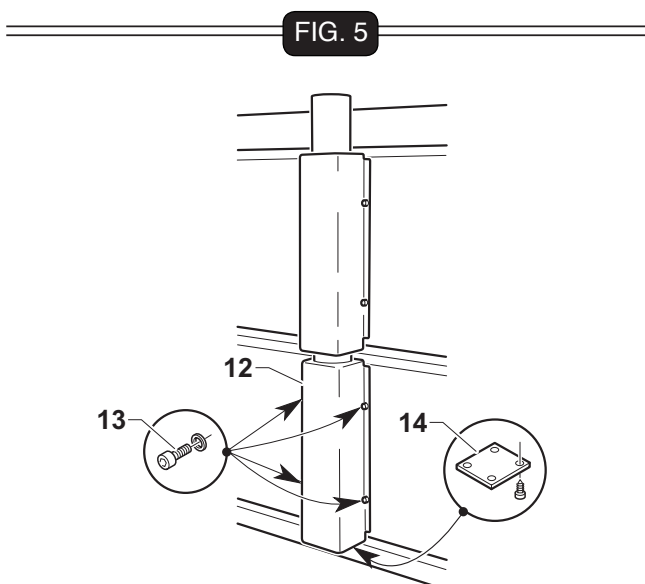
Montage hotte (Fig. 4)

- Positionner la hotte (10) au-dessus du dernier four et la fixer en vissant les quatre vis (11).



Montage cheminée/cheminées (Fig. 5)

- Désemballer la cheminée (12) et la monter sur la partie postérieure du four comme indiqué dans la figure en utilisant les vis (13) et rondelles dans l'équipement.
Pour fours à deux chambres ou à trois chambres, commencer le montage de la cheminée sur le four le plus bas puis insérer les autres cheminées l'une sur l'autre (voir figure) en les montant sur les fours.
- Monter le bouchon (14), en utilisant les vis dans l'équipement au-dessous de la cheminée du four plus bas.



3.3 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE (Fig. 8)

FIG. 6



- 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 requis du four et de façon que la chute de tension totale, à plein charge, résulte inférieure à 2%.
- 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).

3.3.a - Branchement électrique du four

- Enlever le panneau latéral droit (1) pour accéder à la partie électrique du four.
- Brancher un câble électrique (2) opportunément dimensionné selon l'absorption du four à la borne (3) en connectant les trois phases aux bornes F1-F2-F3, le neutre à la borne N et la terre à la borne T.
- Insérer le câble électrique (2) dans l'élément de passage préposé (4) et le brancher au sectionneur de ligne positionné en amont du four.

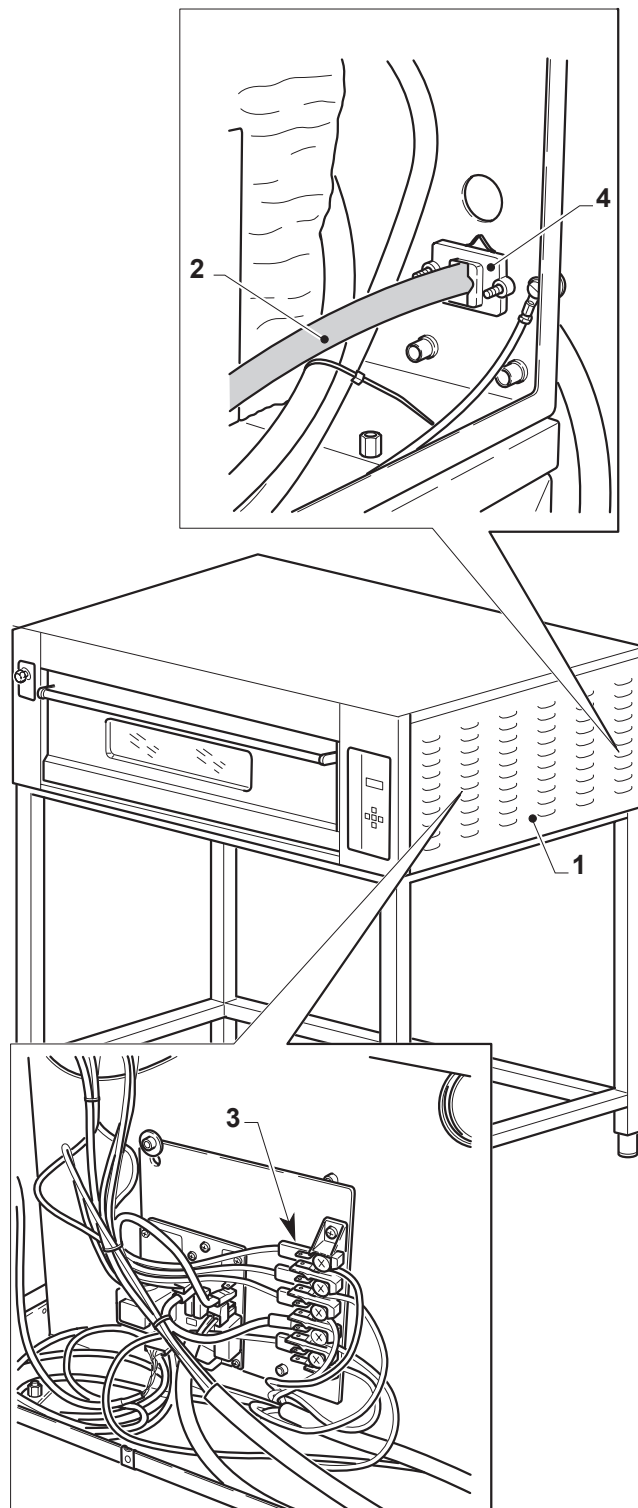
**IMPORTANT**

Le sectionneur de ligne positionné en amont du four doit être dans une zone facilement accessible.

- Monter de nouveau le panneau latéral droit (1).



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



3.3.b - Branchement électrique hotte

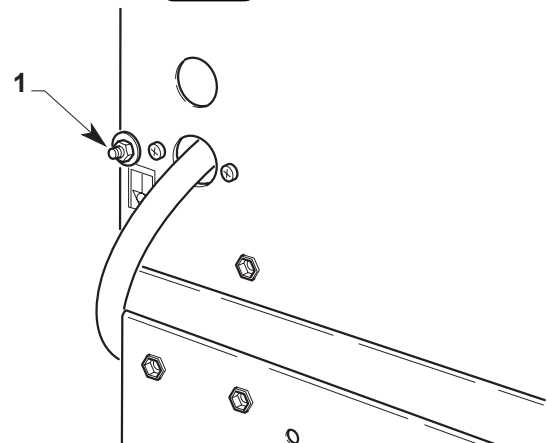
Pour le branchement électrique de la hotte suivre les instructions annexes à la hotte.

3.3.c - Branchement équipotentiel (Fig. 7)

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.

FIG. 7



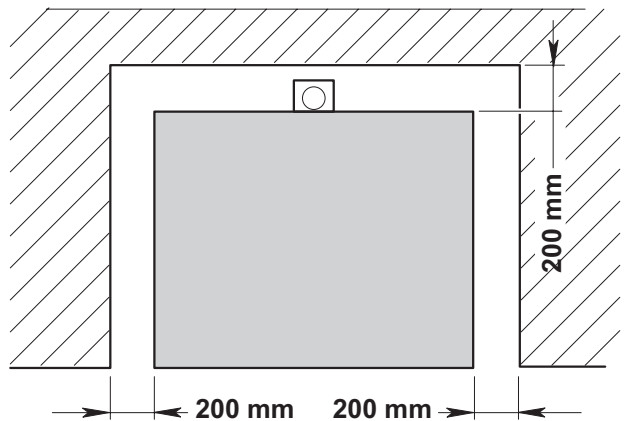
3.4 - POSITIONNEMENT DU FOUR (Fig. 8)



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 20 cm au moins des parois latérales et postérieures du four. La surface au-dessus de laquelle le four est installé ne doit pas être inflammable.

- Positionner le four sur la zone définitive en respectant les indications indiquées dans la figure 8 puisqu'elles indiquent les distances minimales nécessaires afin que le four puisse marcher correctement.
- Bloquer la position du four en freinant les roues antérieures.

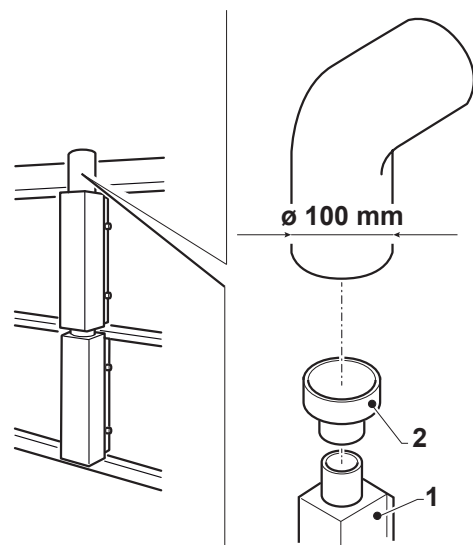
FIG. 8



3.4.a - Connexion cheminée (Fig. 9)

- Positionner le raccord (2) au-dessus de la cheminée (1).
- Connecter le raccord (2) ayant $\varnothing$ 100 mm à un conduit de tirage naturel à une hotte d'aspiration.

FIG. 9



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 VALIDO 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.

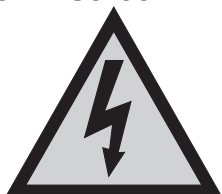


DANGER



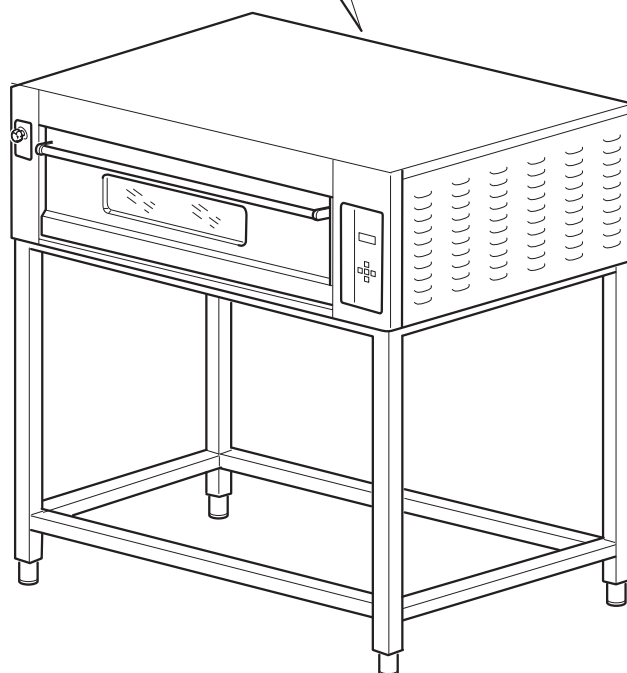
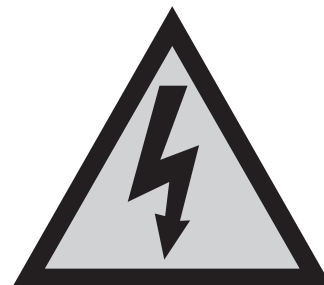
Sur le four on a appliqué des plaquettes qui donnent les indications de sécurité qui doivent être attentivement respectées par toute personne qui va effectuer toute opération sur le four. Le non-respect des indications des plaquettes soulève le fabricant de tout dommage ou accident à personnes ou à choses qui pourraient en dériver.

Danger Tension insérée



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

FIG. 1



4.3 - SECURITE (Fig. 2)

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 (1), qui se trouve au-dessous le panneau droit, qui éteint le four en cas de température excessive détectée à l'intérieur de la chambre de cuisson.

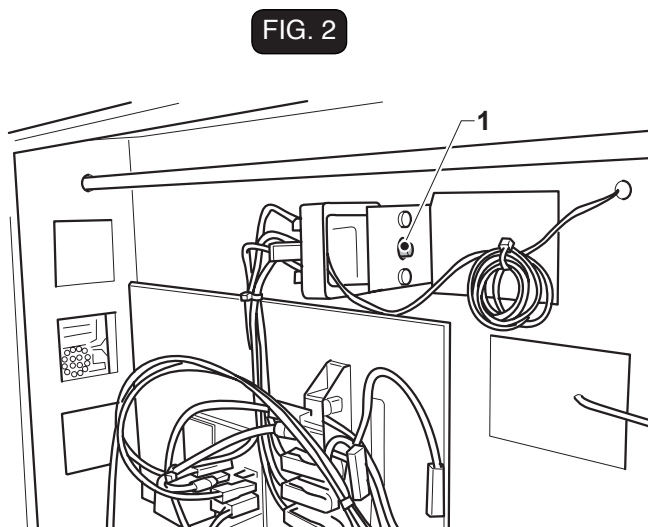


FIG. 3

4.4 - ZONE OPERATEUR (Fig. 3)

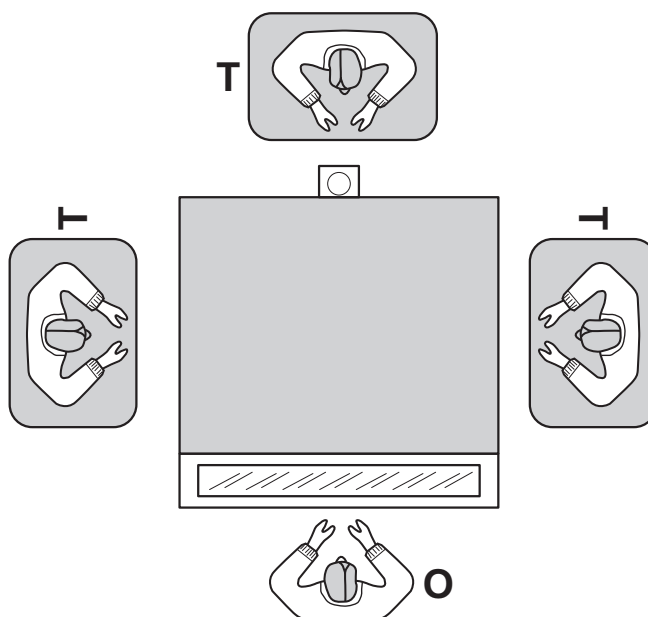
L'opérateur, pendant le fonctionnement du four, est positionné frontalement par rapport au four pour permettre d'insérer et d'enlever aisément la pizza à travers le gueulard (1) (voir Fig.3 position «O»).

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. 3)

Les zones à danger résiduel sont les zones qui ne peuvent pas être protégées à cause du type particulier de production ; en ce qui concerne le four les zones à danger résiduel sont les suivantes:

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



Chapitre 5

5.1 - BANDEAU DE COMMANDES NUMÉRIQUES DU FOUR (Fig. 1)

Les commandes suivantes se trouvent sur le four:

1. Afficheur

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

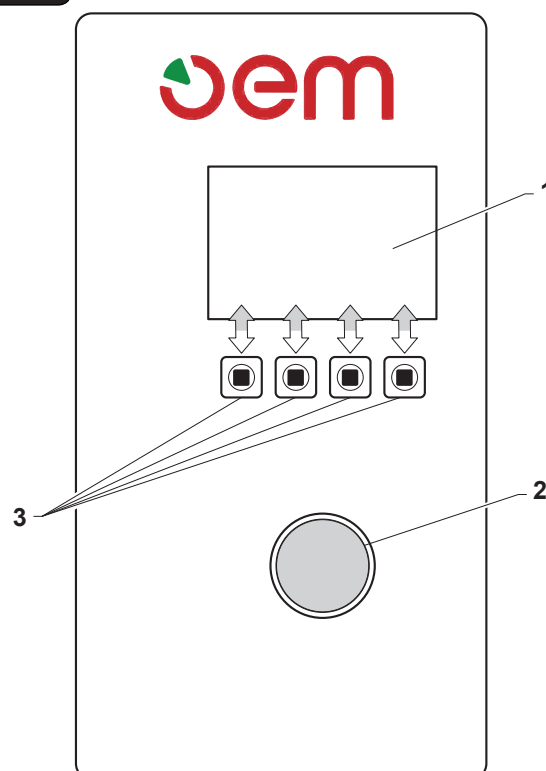
2. Bouton encoder push button

Ce bouton permet de faire défiler les différents paramètres de l'afficheur et, en appuyant dessus, il est possible de sélectionner, modifier et confirmer les valeurs.

3. Touches de sélection des fonctions

Une pression sur la touche permet de lancer la fonction correspondante.

FIG. 1



5.1.a - Affichage d'allumage du four (Fig. 2)

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

1. Calendrier

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

2. Horaire

Affiche les heures et les minutes.

3. Allumage programmé

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

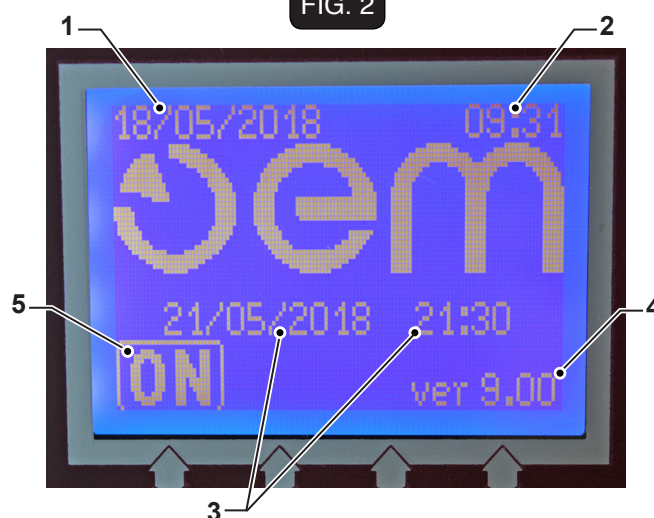
4. Versions logicielles

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

5. ON/OFF four

Une pression sur la touche correspondante permet d'allumer ou d'éteindre le four.

FIG. 2



5.1.b - Affichage principal (Fig.3)

Une fois le four mis en route, l'utilisateur voit apparaître l'affichage principal suivant:

1. Calendrier

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

2. Horaire

Affiche les heures et les minutes

3. Température

Affiche la température actuelle de la chambre

4. Résistance voûte

Affiche le pourcentage sélectionné des résistances de la voûte.

5. Température sélectionnée

Affiche la température de cuisson sélectionnée (Set Point) pour le programme choisi et pour le fonctionnement manuel.

6. Résistance sole

Affiche le pourcentage sélectionné pour les résistances de la sole.

7. Timer

Affiche le temps de cuisson sélectionné pour le programme choisi.

8. Touche de démarrage de la cuisson

Une pression sur la touche correspondante permet de lancer le temps de cuisson sélectionné ; le champ (7) affiche le compte à rebours jusqu'à l'écoulement total du temps de cuisson sélectionné.

Une pression sur la touche correspondante permet d'arrêter la cuisson.

9. Touche lampe

Allume ou éteint la lampe située à l'intérieur de la chambre de cuisson.

10. Touche de menu

Une pression sur la touche correspondante permet d'accéder au menu qui comprend les fonctions suivantes :

Cycle d'auto-nettoyage (11)

Horloge (12)

Fonction Economy (13)

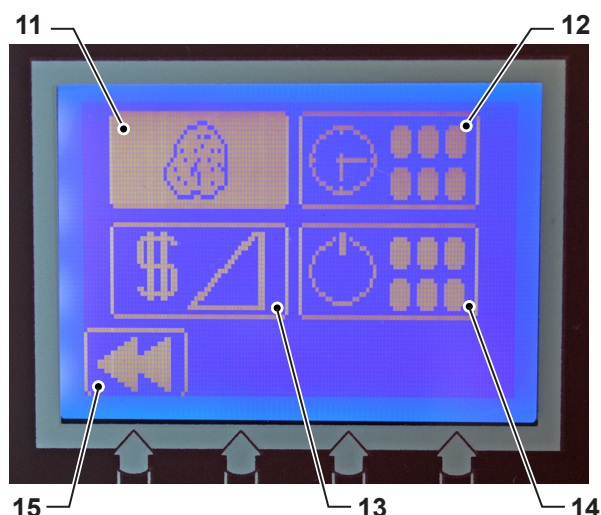
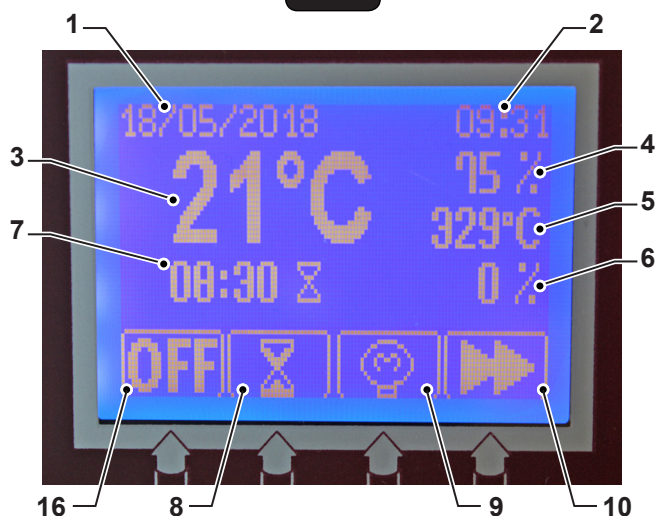
Auto-allumage (14)

Une pression sur la touche correspondant au pictogramme (15) permet de revenir à l'affichage principal.

16.OFF

Une pression sur la touche correspondante permet d'éteindre le four.

FIG. 3



5.1.c- Comment allumer du four (Fig. 4)

- Fermer la cheminée en positionnant le volant (A) sur  en fermant la vanne d'exhaure.
En tournant vers  la vanne d'exhaure est ouverte; en tournant vers  la vanne d'exhaure est fermée.
- Appuyer sur la touche correspondant au pictogramme « ON » (1).
- L'afficheur montre la température réelle du four (2), la puissance des résistances de la voûte (3), la température de cuisson sélectionnée (4) et la puissance des résistances de la sole (5).
- Pour régler la température de cuisson ou la puissance des résistances, tourner le bouton (6) jusqu'à sélectionner la valeur à modifier ; la valeur présente un contour rectangulaire indiquant sa sélection, appuyer alors sur le bouton (6) pour confirmer le choix, puis tourner le bouton (6) dans le sens horaire ou antihoraire pour augmenter ou diminuer la valeur.
- Une fois la valeur souhaitée atteinte, appuyer sur le bouton (6) pour confirmer ; pour éventuellement modifier une autre valeur, tourner le bouton (6) jusqu'à sélectionner l'autre valeur à modifier, puis procéder de la même manière.
- Attendre que le four atteigne la température sélectionnée pour la cuisson de la pizza, indiquée par l'afficheur (4).
- Ouvrir la cheminée en positionnant le volant (A) sur  en ouvrant la vanne d'exhaure.

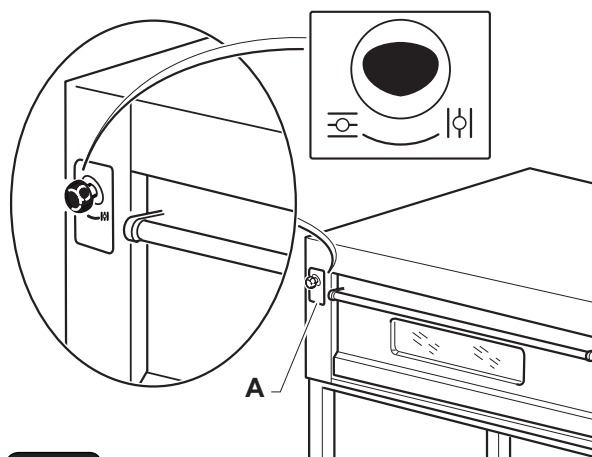
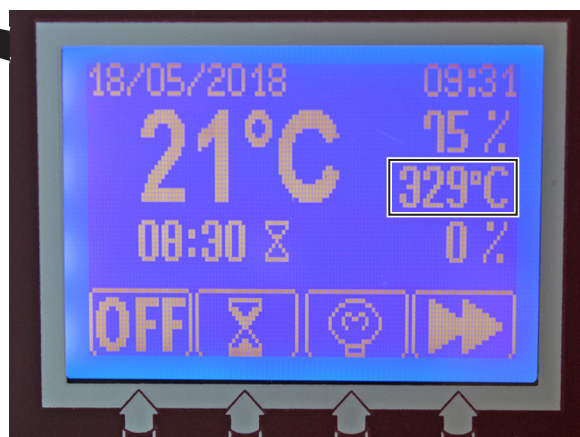
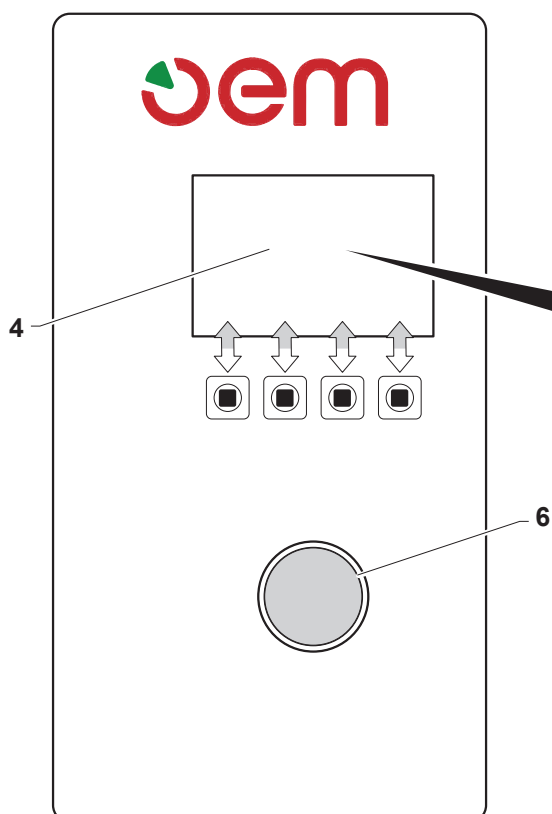
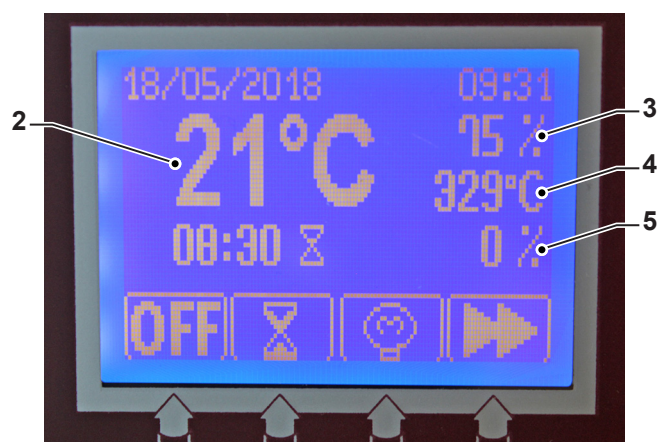


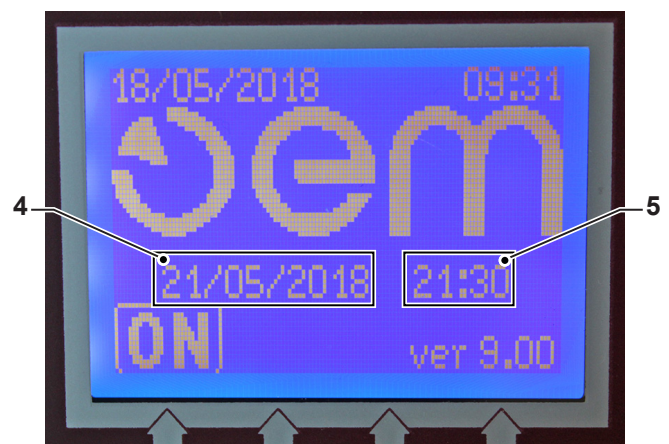
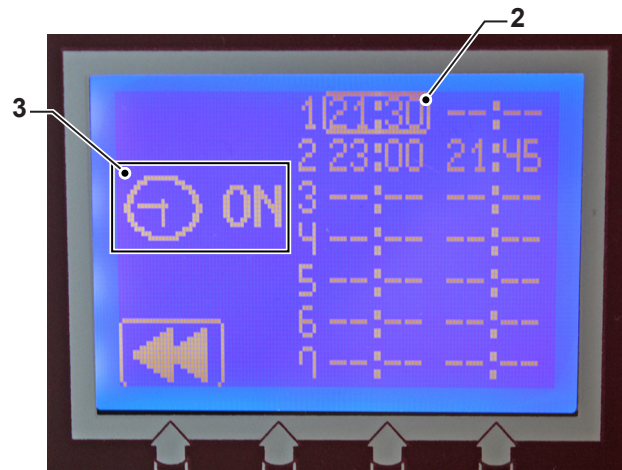
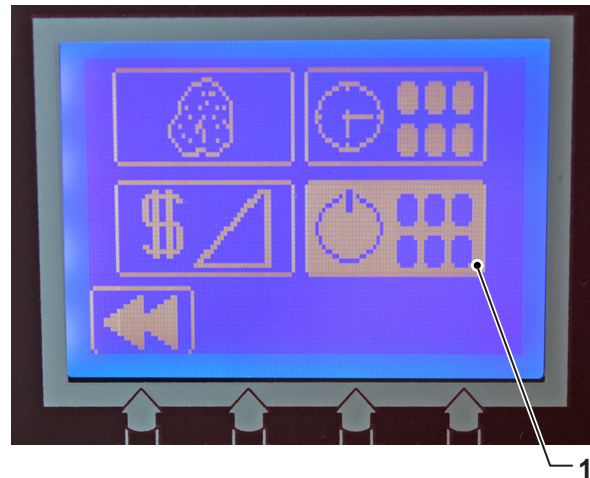
FIG. 4



5.1.d - Programmation de l'auto-allumage (Fig.5)

FIG. 5

- Il est possible de programmer l'auto-allumage du four selon deux horaires quotidiens, pour chaque jour de la semaine.
- Accéder au menu comme indiqué précédemment.
- Utiliser le bouton pour sélectionner l'icône (1), puis confirmer, en appuyant sur le bouton, pour accéder à l'affichage de l'auto-allumage.
- La numérotation de « 1 » à « 7 » indique les jours allant du lundi au dimanche ; à l'aide du bouton, sélectionner le jour de la semaine (2), par exemple le lundi, puis confirmer ce choix en appuyant sur le bouton. Tourner le bouton pour sélectionner les heures et les minutes, par exemple « 21:30 », puis confirmer la sélection en appuyant sur le bouton.
- Sélectionner les horaires d'auto-allumage souhaités également pour les autres jours de la semaine ; pour activer la fonction, sélectionner le champ (3) et appuyer sur le bouton pour lancer la fonction « ON », fonction activée, « OFF » fonction désactivée.
- À la fin de la journée de travail, après avoir éteint le four, celui-ci affiche un affichage de veille montrant la date (4) et l'heure (5) de l'auto-allumage.

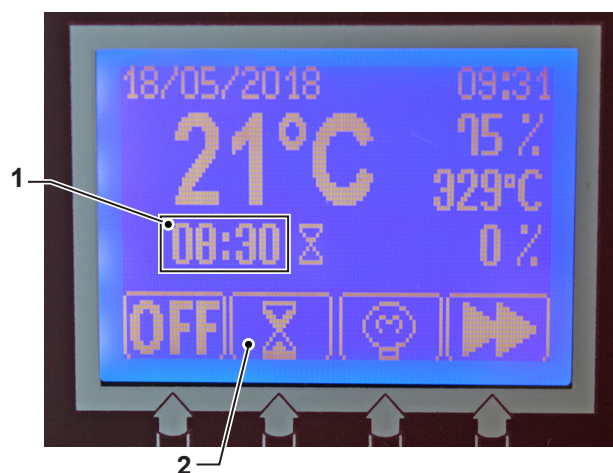

ATENCIÓN

Ne pas couper l'alimentation électrique en amont du four.

5.1.e - Sélection du temps de cuisson (Fig.6)

- Pour choisir le temps de cuisson, sélectionner le champ (1) sur l'affichage principal, puis appuyer sur le bouton pour confirmer. Tourner le bouton pour sélectionner le temps souhaité et confirmer en appuyant sur le bouton.
- Pour lancer la cuisson et le compte à rebours, appuyer sur la touche correspondant à l'icône (2) ; une autre pression sur cette même touche en cours de cuisson provoque l'arrêt de celle-ci et le rétablissement du temps.

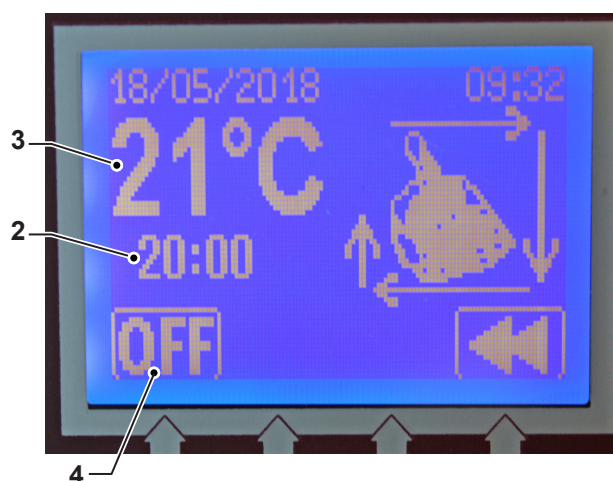
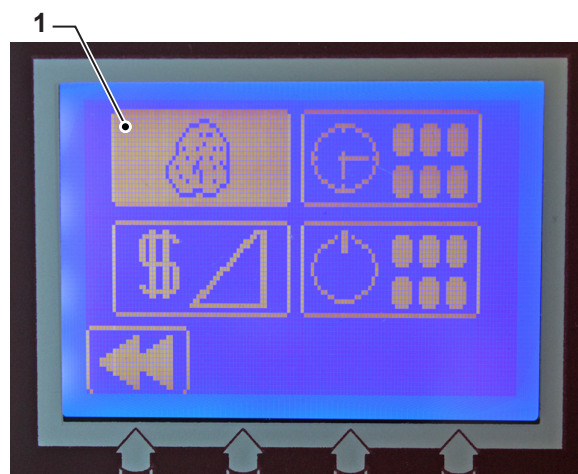
FIG. 6



5.1.f - Cycle d'auto-nettoyage (Fig.7)

- Accéder au menu comme indiqué précédemment.
- Utiliser le bouton pour sélectionner l'icône (1), puis confirmer, en appuyant sur le bouton, pour lancer le cycle d'auto-nettoyage et pour accéder à l'affichage correspondant.
- Le four commence à chauffer à la puissance maximale des résistances de la voûte et de la sole ; le comptage du temps de « 20 » minutes (2) commence dès que la température du four (3) atteint 400 °C.
- Le cycle d'auto-nettoyage peut être arrêté en appuyant sur la touche correspondant à l'inscription « OFF » (4).

FIG. 7



5.1.g - Cycle economy (Fig.8)

- Accéder au menu comme indiqué précédemment.
- Utiliser le bouton pour sélectionner la fonction Economy (1), puis confirmer pour démarrer la fonction.

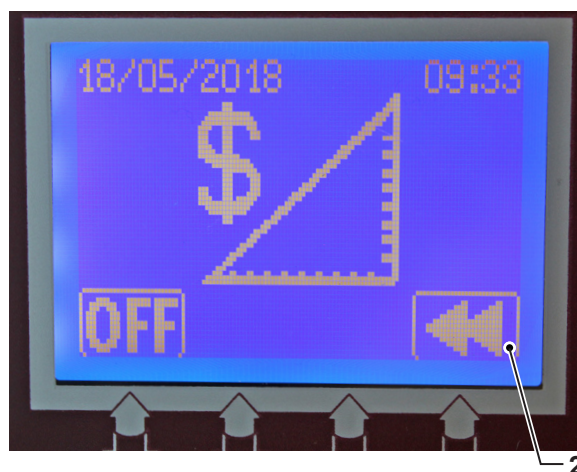
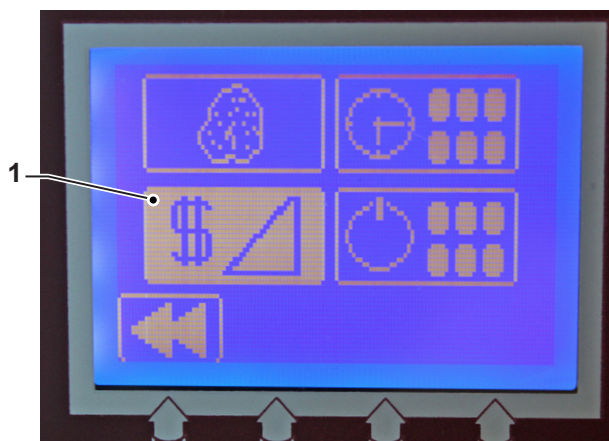


ATTENTION

La fonction Economy peut être activée lorsque le four est à la bonne température de cuisson mais qu'il n'y a aucune pizza à cuire : il est ainsi possible de maintenir la température de cuisson tout en réduisant la consommation d'électricité, ceci en faisant fonctionner de manière alternée les résistances de la voûte et de la sole.

- Pour quitter la fonction Economy, appuyer sur la touche correspondant à l'icône (2).

FIG. 8



5.1.h - Sélection de la date et de l'heure (Fig.9)

- Accéder au menu comme indiqué précédemment.
- Utiliser le bouton pour sélectionner l'icône (1), puis confirmer pour accéder à l'affichage de sélection de la date et de l'heure.

FIG. 9



- Sélectionner la valeur à modifier pour la date (2) ou l'heure (3), puis confirmer avec le bouton ; pour quitter l'affichage de sélection date/heure, appuyer sur la touche correspondant à l'icône (4).

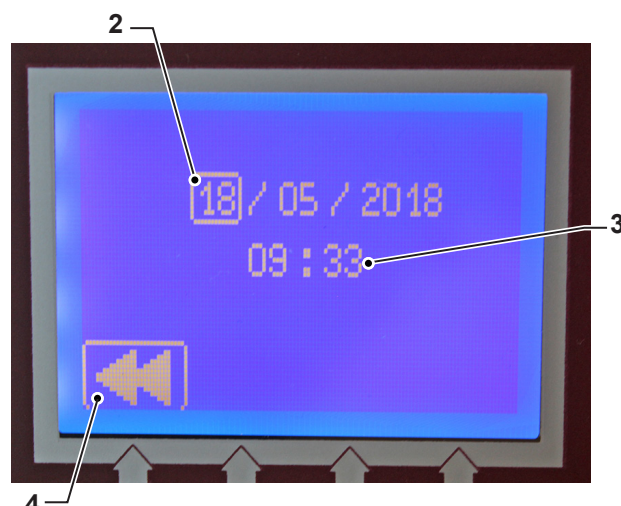


FIG. 10

5.1.i - Extinction (Fig.10)

- À partir de l'affichage principal, appuyer sur la touche correspondant à l'inscription « OFF » (1) : le four s'éteint.

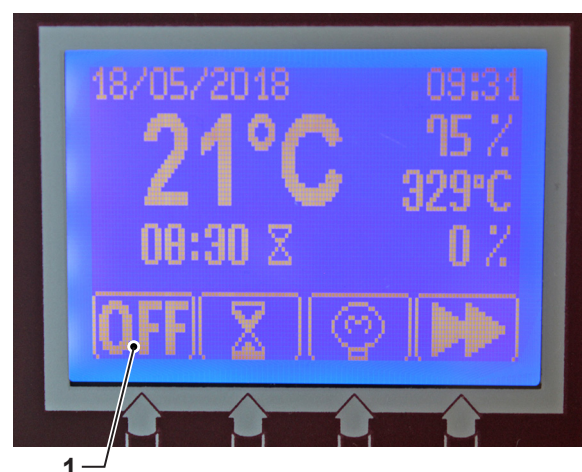


ATTENTION



REMARQUE : en cas de sélection de l'auto-allumage, NE PAS mettre le four hors tension à l'aide de l'interrupteur principal situé en amont.

- Lorsque le four est remis en marche, il utilise les données sélectionnées au moment de son extinction.



5.1.1 - Alarmes (Fig.11)

En cas de défaillance, les alarmes suivantes apparaissent sur l'afficheur :

Thermostat de sécurité

Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TS » s'affiche. Elle indique que la température dans la chambre a dépassé 512 °C ; le four cesse de chauffer. Réinitialiser le thermostat de sécurité comme indiqué dans le paragraphe correspondant.

FIG. 11



Surtempérature de la chambre

Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC1 » s'affiche. Elle indique que la température dans la chambre a dépassé 480 °C ; le four s'éteint. Éteindre le four et attendre que la chambre refroidisse. Essayer de nouveau et, si l'alarme se reproduit, appeler le service d'assistance technique.



Sonde de température de la chambre coupée ou déconnectée

Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC1 » s'affiche. Elle indique que la sonde de température de la chambre est coupée ou déconnectée ; le four s'éteint. Appeler le service d'assistance technique pour vérifier et/ou remplacer la sonde.



Sonde de température de la chambre court-circuitée

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



5.2 - PANNEAU COMMANDES FOUR MANUEL (Fig. 12)

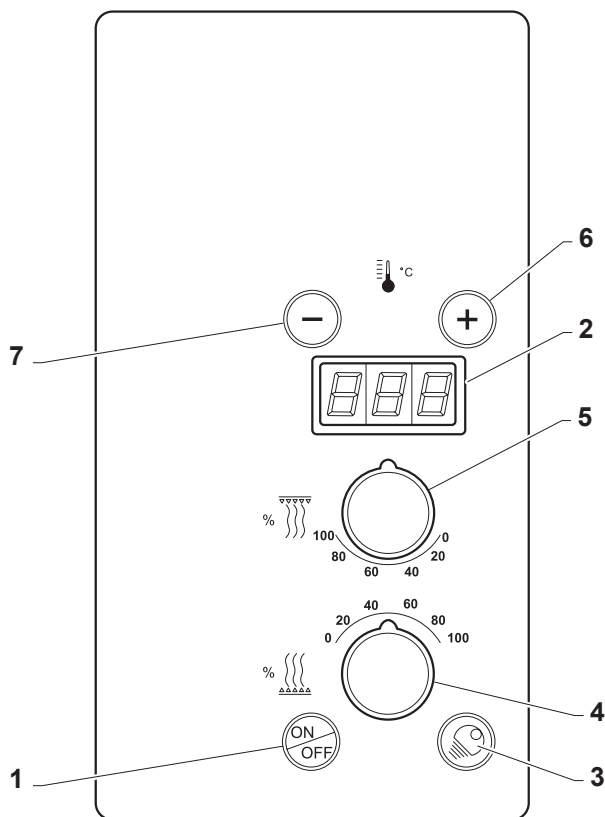


FIG. 12

Les commandes suivantes se trouvent sur le four:

1. **Touche ligne ON/OFF** 
Si pressée, le display (2) va s'allumer et on donne tension aux commandes.
2. **Display**
Sur le display va comparaître la température établie et la température réelle.
3. **Touche lampe**
Enfoncée, la lampe à l'intérieur du four s'allume. Une nouvelle pression sur la touche éteint la lampe.
4. **Pommeau de réglage de la puissance des résistances de la partie inférieure**
En tournant le pommeau (4) dans le sens des aiguilles d'une montre, on augmente la puissance en % des résistances de la partie inférieure ; si on le tourne dans le sens contraire, on la diminue.
5. **Pommeau de réglage de la puissance des résistances du ciel**
En tournant le pommeau (5) dans le sens des aiguilles d'une montre, on augmente la puissance en % des résistances du ciel; si on le tourne dans le sens contraire, on la diminue.

6. **Touche d'augmentation** 
Pour augmenter la valeur de la température.
7. **Touche de diminution** 
Pour diminuer la valeur de la température.
3. **Touche lampe**
Enfoncée, la lampe à l'intérieur du four s'allume. Une nouvelle pression sur la touche éteint la lampe.

Etablir la température

L'afficheur (2) indique la température réelle du four ; pour modifier la température définie, presser la touche  et , l'afficheur indique la température définie ; puis presser dans les 5 secondes la touche  pour l'augmenter ou la touche  pour la baisser. Après 10 secondes environ dès qu'on a établi la température, celle-ci va s'enregistrer automatiquement et sur le display la température réelle du four va comparaître à nouveau.

5.2.a- Comment allumer du four (Fig. 13)

- Fermer la cheminée en positionnant le volant (A) sur  en fermant la vanne d'exhaure.
En tournant vers  la vanne d'exhaure est ouverte; en tournant vers  la vanne d'exhaure est fermée.
- Presser la touche  , le display (1) va s'allumer.
- Sur le display (1) la température réelle du four va être visualisée.
- Etablir la température de cuisson en pressant la touche  o  , la valeur de la température va être visualisée sur le display (1). Presser les touches  o  pour augmenter ou pour diminuer la température.
- Sélectionner le pourcentage de fonctionnement des résistances de la voûte à l'aide du bouton (3) et le pourcentage de fonctionnement des résistances de la sole à l'aide du bouton (4).
- Attendre que le four arrive à la température établie pour la cuisson de la pizza indiquée par l'allumage du led (5).
- Ouvrir la cheminée en positionnant le volant (A) sur  en ouvrant la vanne d'exhaure.

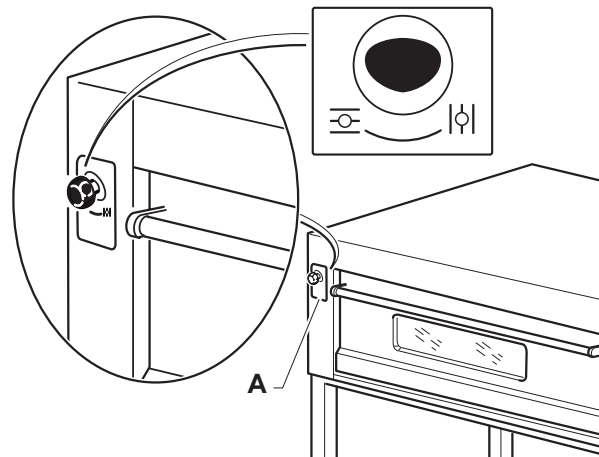
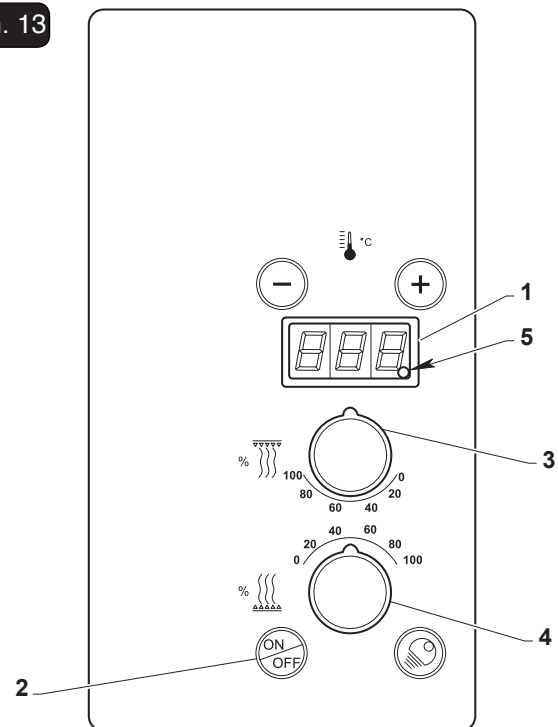


FIG. 13



5.2.b - Programmation de l'allumage automatique (Fig. 13)

- Le four peut s'allumer de manière automatique grâce à l'installation d'une minuterie extérieure, en amont de l'interrupteur général.
Pour activer ou désactiver cette fonction, procéder comme suit :
- avec le four éteint, maintenir enfoncée la touche  « ON/OFF » (2), puis, avec la touche toujours enfoncée, mettre le four sous tension à l'aide de l'interrupteur général situé en amont.
- Il est alors possible d'accéder à la page A-x où :
x=0 Allumage automatique OFF
x=1 Allumage automatique ON

Si aucune modification n'est effectuée avant trois secondes, la carte mémorise la donnée affichée et l'affichage s'éteint.



ATTENTION



Ne pas couper l'alimentation électrique en amont du four.

5.2.c -Sélection du temps de cuisson (Fig. 14)

- Pour programmer le temps de cuisson, presser simultanément, pendant 3/4 secondes, les touches  et ; le temps sélectionné apparaît alors sur l'afficheur, utiliser la touche  pour diminuer le temps ou la touche  pour l'augmenter.
La fonction de sélection du temps se désactive automatiquement au bout de quelques secondes d'inactivité.
Le temps sélectionnable va de 30 secondes à 9,55 minutes (échelon de 5 secondes).
- Pour démarrer la minuterie, presser les touches  et  simultanément ; le comptage à rebours avec le temps sélectionné s'affiche.
Une fois écoulé le temps sélectionné, 5 signaux sonores se déclenchent.

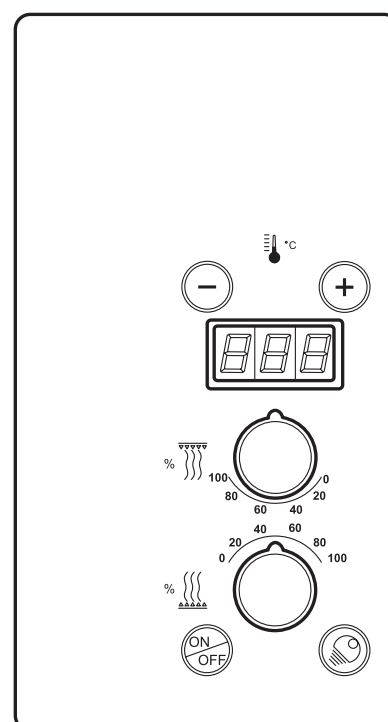


FIG. 14

5.2.d - Cycle de nettoyage automatique (Fig. 15)

- A la fin de la journée de travail, avant d'éteindre le four, il est nécessaire d'effectuer un cycle de nettoyage automatique.
- Presser la touche  ou  et agir sur la touche  pour augmenter la température jusqu'à 400°C.
- Régler la puissance du ciel à 100%, à l'aide du pommeau (1).
- Régler la puissance de la partie inférieure à 100%, à l'aide du pommeau (2).
- Laisser le four allumé pendant vingt minutes environ ensuite l'éteindre en le laissant refroidir.

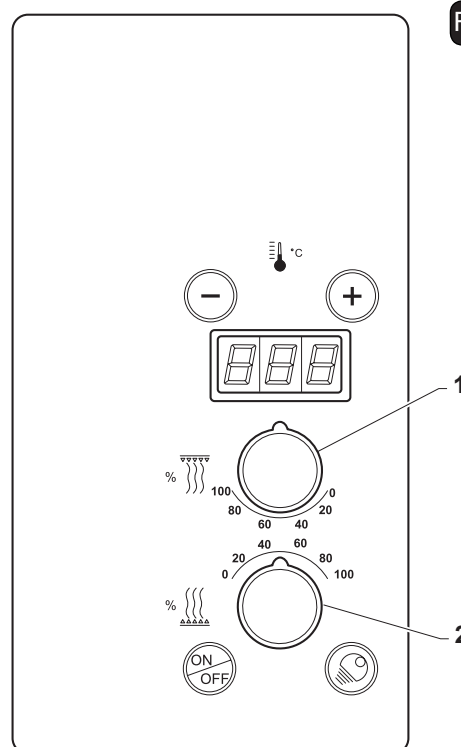


FIG. 15

5.2.e - Comment éteindre le four

- A la fin de la journée de travail éteindre le four en pressant le bouton .
- Si la hotte d'aspiration est en fonction, la laisser en fonction pendant le temps nécessaire pour effectuer le cycle de auto-nettoyage.
- Au re-démarrage du four, il va s'allumer d'après les données qu'on avait établies quand on l'a éteint.

5.3 - PREPARATION DU FOUR

On peut avoir deux types de cuisson de la pizza : cuisson directe sur le plan réfractaire et cuisson sur plaque de four.

Nous allons donner par la suite quelques indications concernant le réglage des différents paramètres.

5.3.a Normes générales de cuisson sur le plan réfractaire

- Allumer le four au moins une heure et quinze minutes avant le début du travail selon les paramètres suivants:
Température de fonctionnement 290°C ÷ 350°C
Résistances ciel 75%
Résistances partie inférieure 5%
- Lorsqu'on doit cuire les premières pizzas, établir la température à 320°C.
- Si l'on prévoit une augmentation sensible du travail, régler les résistances de la partie inférieure à 40%.



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.**

5.3.b Normes générales de cuisson sur plaque de four

- Allumer le four au moins une heure et quinze minutes avant du début du travail selon les paramètres suivants:
Température de fonctionnement 300°C ÷ 350°C
Résistances ciel 40%
Résistances partie inférieure 60%



IMPORTANT

Quand on allume le four, ne pas régler au maximum les résistances du ciel et de la surface inférieure (100%) puisque la température du four sera de 50° - 60° C au-dessus de la température établie les pizzas vont donc se brûler.

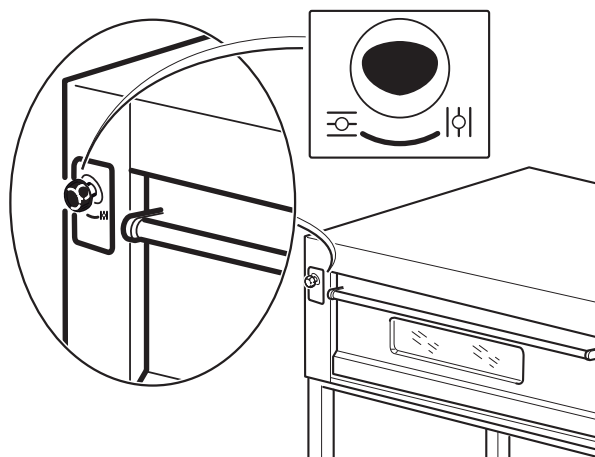
5.4 - CUISSON DE LA PIZZA

- Lorsque on a atteint la température établie, ouvrir la vanne d'exhaure de la cheminée en positionnant le volant sur , ouvrir la porte d'accès et introduire la pizza à cuire.

**ATTENTION**

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

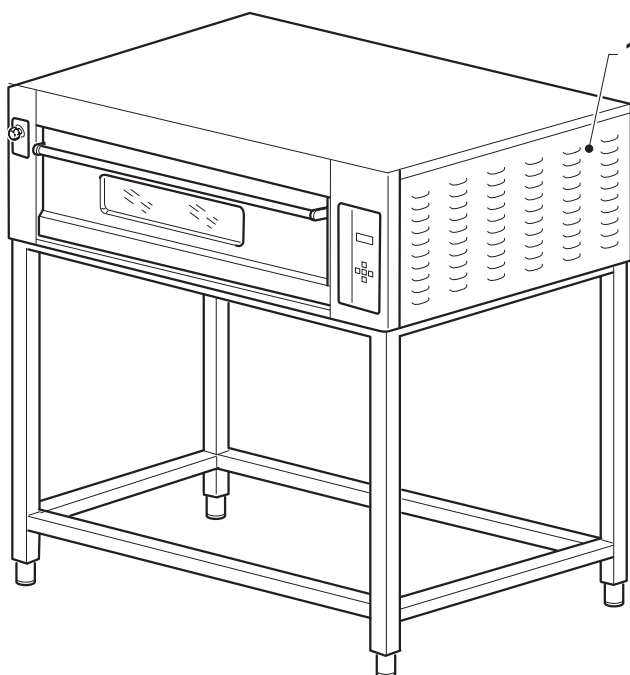
- Démarrer la hotte en pressant l'interrupteur prévu à cet effet.
- Pendant la cuisson, il est possible de modifier les paramètres soit sur le four à commandes manuelles, soit sur le four à commandes digitales en pressant les boutons ou les pommeaux prévus à cet effet comme expliqué dans les paragraphes précédents.
- La cuisson terminée, ouvrir la porte d'accès du four et extraire la pizza cuite.



5.5 - 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.
- **Les pizzas ne sont pas cuites uniformément:**
 - Plan de cuisson sale: nettoyer le plan de cuisson
 - Plan de cuisson détérioré: le remplacer
 - Régler la température du four
 - Contrôler l'aspiration
- **Mauvais fonctionnement du four:**
 - La température établie n'est pas atteinte:
Défaillance résistances
Contrôler la connexion électrique du four
Appeler le service d'assistance technique.

FIG. 16



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

5.6 - REACTIVATION DU THERMOSTAT DE SECURITE (Fig. 16)



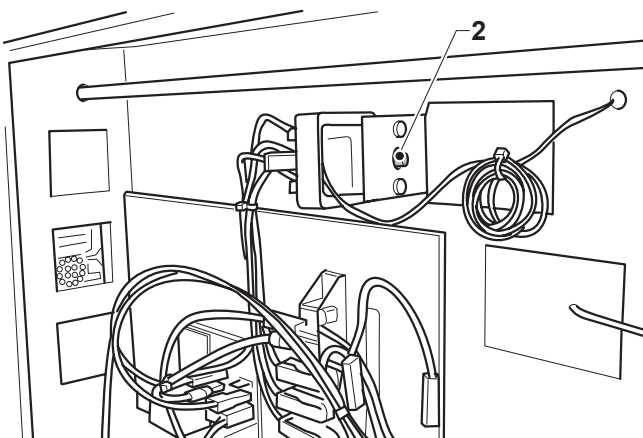
Cette opération doit être effectuée par le service d'assistance technique après l'intervention d'élimination de l'anomalie.

La réactivation du thermostat de sécurité a lieu de façon manuelle en agissant comme indiqué ci-dessous:



Déclencher le sectionneur de ligne positionné en amont de l'appareil, éliminer les causes qui ont causé l'insertion du thermostat.

Enlever le panneau latéral droit (1).
Presser le bouton rouge (2) du thermostat de sécurité puis monter à nouveau les composants en suivant l'ordre des opérations effectuées au contraire.



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:**
Regroupe toutes les interventions qui doivent être effectués sur le four quotidiennement / hebdomadairement.
- **ENTRETIEN PROGRAMME:**
Fait une liste de toute opération qui doit être effectuée avec échéance fixe pour assurer le correct fonctionnement du four.
- **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 - Nettoyage externe (quotidiennement)



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.

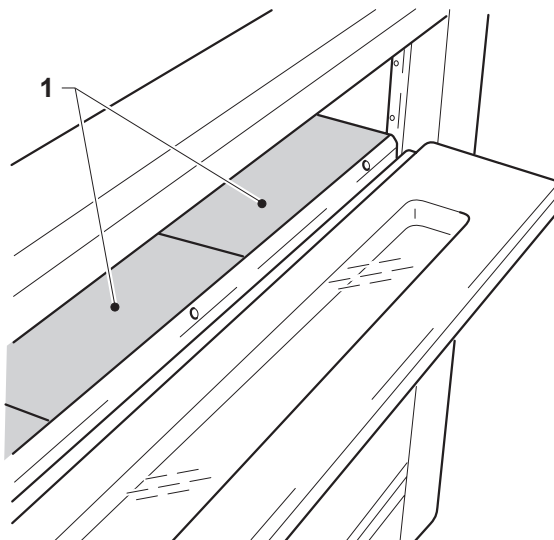
NE PAS UTILISER de jets d'eau, sur les parties du four.

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

6.1.b.b - Nettoyage plain réfractaire (quotidienement) (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.

FIG. 1



6.1.c - Interventions d'entretien programme.

6.1.c.a - Toutes les 600 heures nettoyage soigneux de la chambre (Fig. 2)

- Contrôler que le four soit complètement froid, puis ouvrir le gueulard, démonter la protection (1) en dévissant les vis, et défiler délicatement le plan réfractaire (2) de la porte. Enlever tout résidu à l'aide d'un aspirateur.
- Nettoyer le plan réfractaire en utilisant la brosse spécialement prévue.


ATTENTION


Manipuler avec du soin le plain réfractaire. **NE PAS LAVER** avec de l'eau, ne pas laver dans le lave-vaisselle, **NE PAS** utiliser de détergents pour le nettoyage des plans réfractaires, utiliser seulement un chiffon trempé d'eau.

6.1.c.b - Tous les 2 ans

- Effectuer une révision complète du four et appeler le service d'assistance technique.

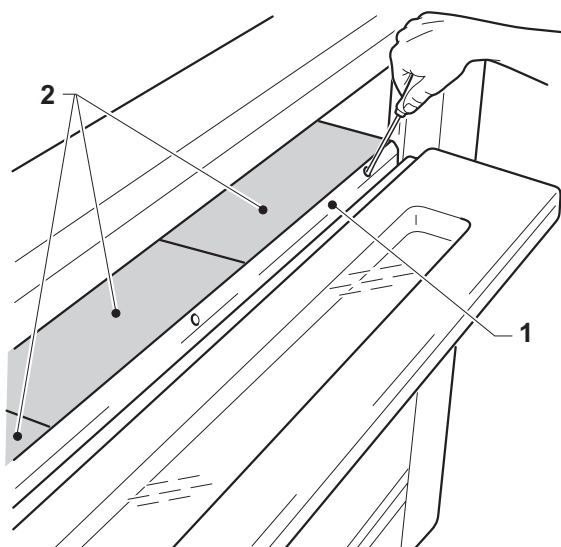
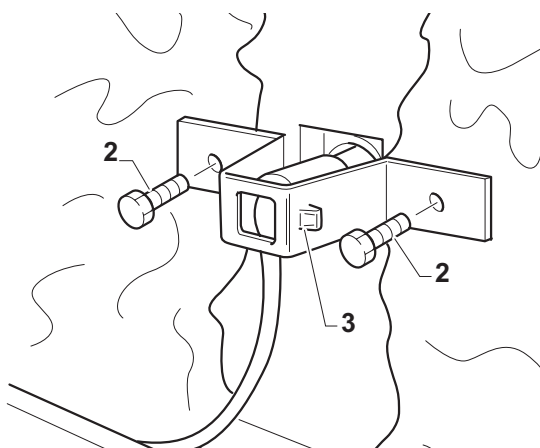
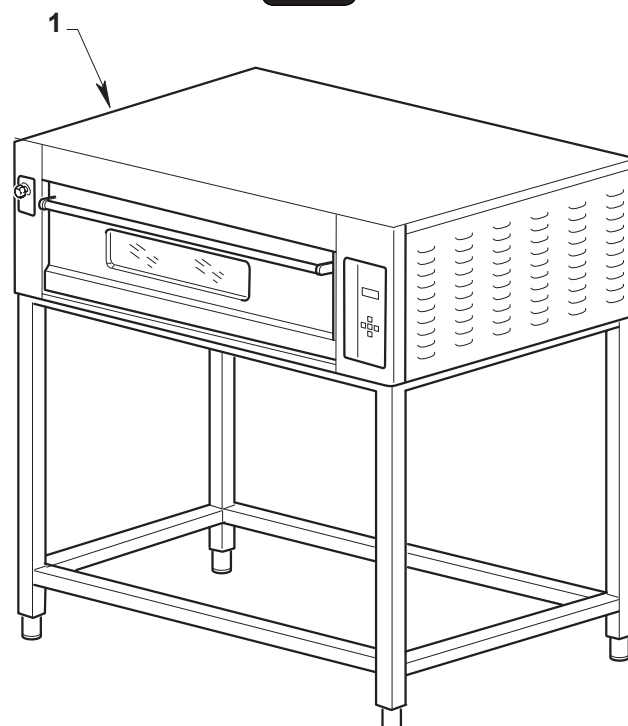
6.1.d - Interventions d'entretien d'apres necessite

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


DANGER

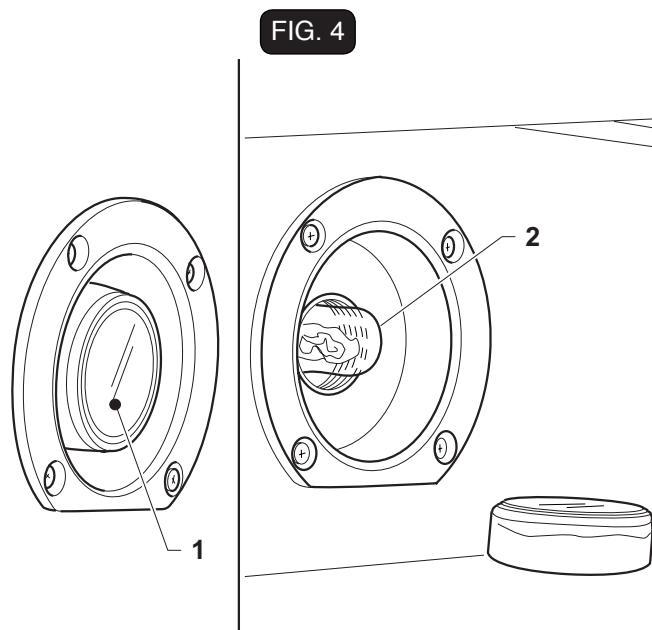

Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.

- Enlever le panneau latéral gauche (1).
- Dévisser deux vis (2) et enlever l'équerre.
- Enlever la lampe et décrocher le porte-lampe à l'aide du ressort (3).
- Remplacer le porte-lampe et monter à nouveau les composants en suivant l'ordre des opérations effectuées au contraire.

FIG. 2

FIG. 3


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

- Dévisser le verre (1) de protection de la lampe (2).
- Dévisser la lampe (2) brûlée et la remplacer, puis monter à nouveau les éléments, suivant la progression dans le sens inverse.

**6.1.d.c - Remplacement des résistances ciel ou surface inférieure (Fig. 5)**

Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.

Pour accéder à la résistance, il est nécessaire de déplacer la laine de roche du revêtement du four, il est donc indispensable d'avoir des moyens de protection individuelle convenables.

- Se positionner sur la partie postérieure du four et enlever le panneau postérieur (1) qui inclut la cheminée, en dévissant les vis.
- Enlever la laine de roche (2) du revêtement du four, dévisser les vis (3) de fixation de la résistance (deux vis pour chaque résistance).
- Débrancher électriquement la résistance, puis ouvrir le gueulard du four.

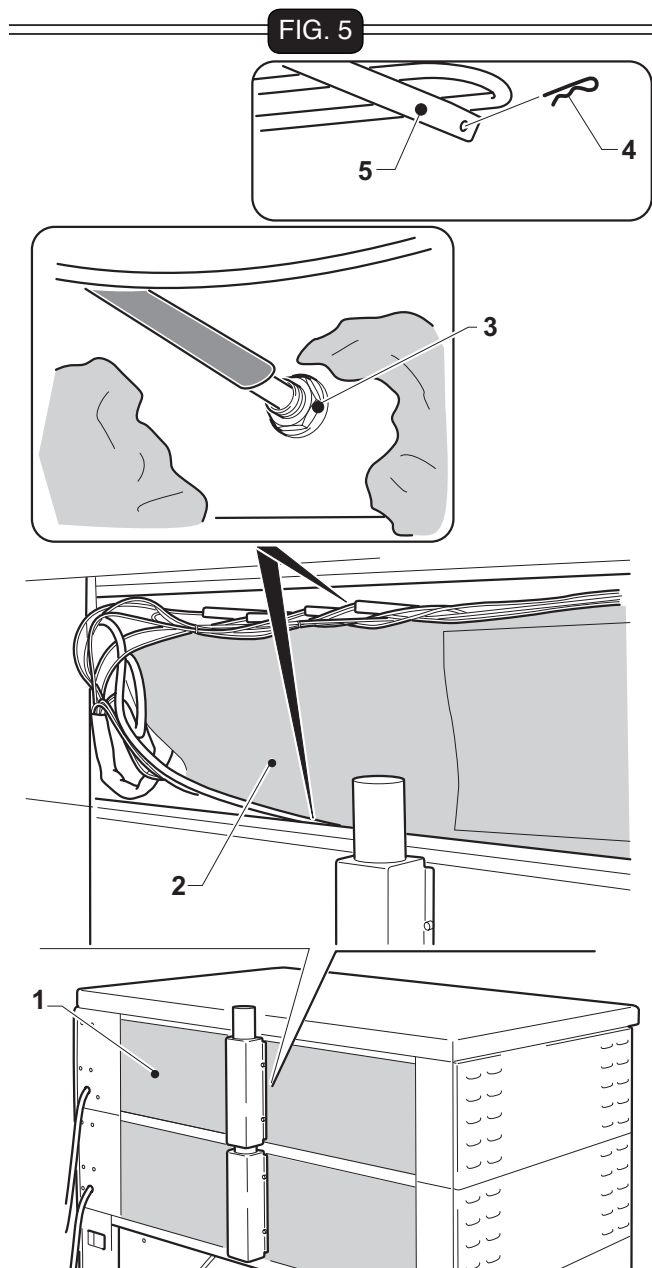
Résistance surface inférieure:

Après avoir ouvert le gueulard du four, extraire le plan réfractaire et la résistance à remplacer.

Résistance ciel:

Après avoir ouvert le gueulard du four, enlever les goupilles (4), extraire la barre de support résistances (5) puis extraire la résistance à remplacer.

- Remplacer la résistance et monter de nouveau les composants en procédant dans le sens inverse en faisant attention à brancher correctement le câble d'alimentation électrique.



6.1.d.d - Remplacement ressort porte (Fig. 6)

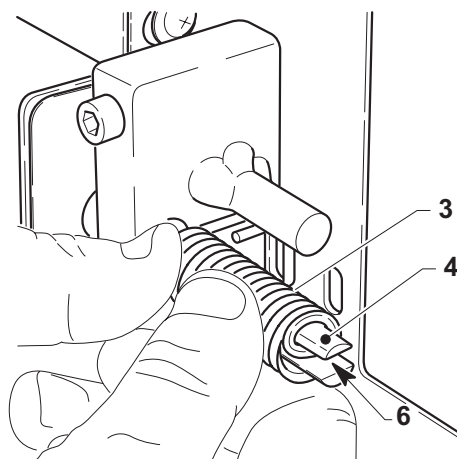
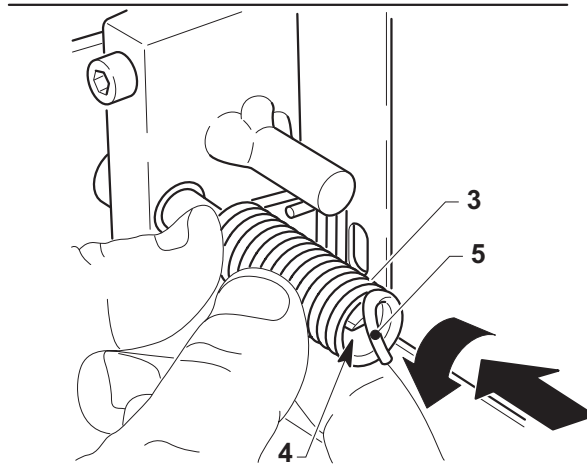
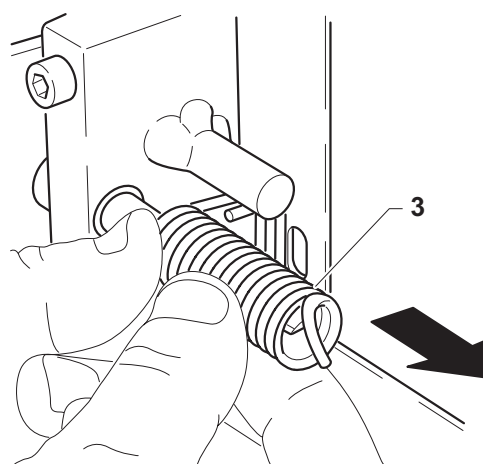
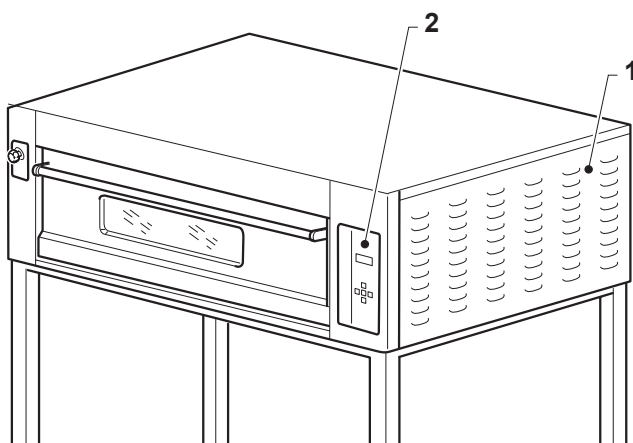


DANGER

Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.

- Enlever le panneau latéral droit (1) en dévissant les vis correspondantes.
- Enlever le panneau de contrôle (2) en dévissant les vis correspondantes.
- Défiler le ressort (3) et le remplacer.
- Enfiler le ressort (3) sur le pivot (4), le tourner et le pré-chargeant et accrocher l'arrêt du ressort (5) dans le fraisage (6) du pivot (4).
- Remonter les panneaux (1) et (2).

FIG. 6

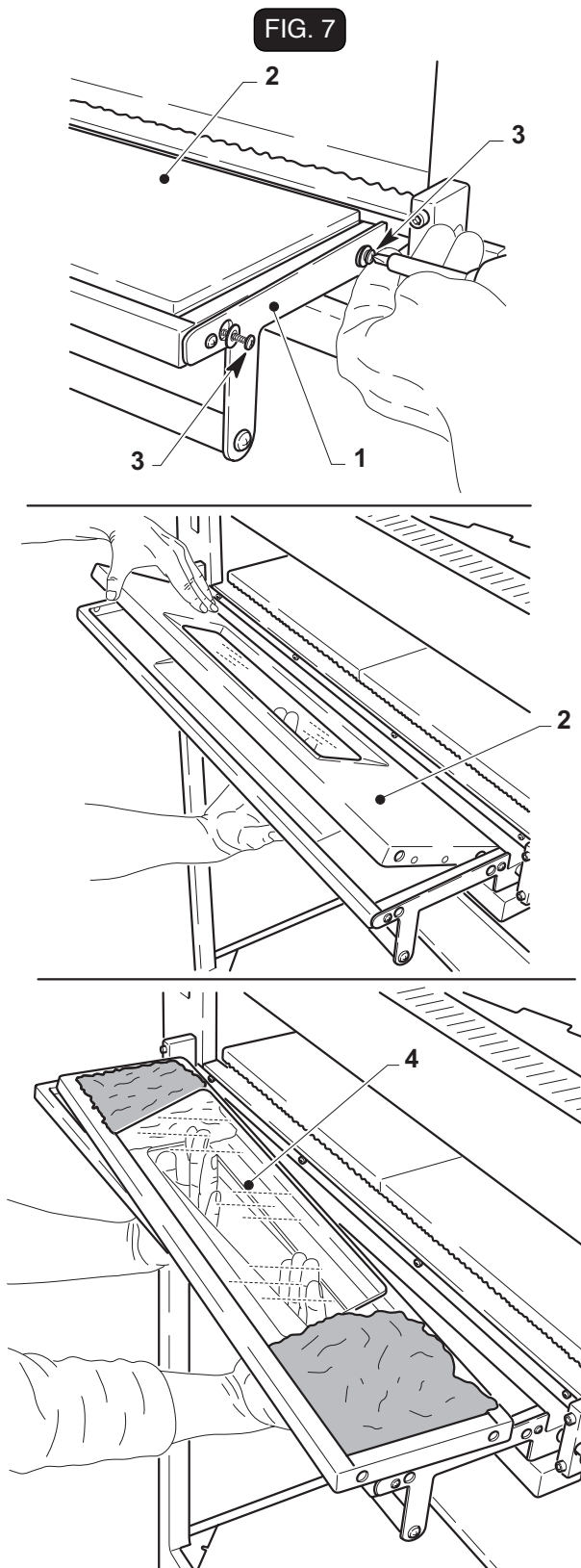


6.1.d.e - Remplacement verre porte (Fig. 7)



Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.

- Ouvrir le gueulard (1) et enlever le panneau interne (2) en dévissant les vis (3).
- Enlever le verre (4) et le remplacer en remontant les pièces en suivant l'ordre contraire.



Chapitre 7

7.1 - DEMONTAGE DU FOUR

S'il est nécessaire de démonter le four, pour procéder à une nouvelle installation, il faut suivre les indications du chapitre « installation » dans le sens inverse.



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 le four, ou de démonter quelques-uns de ses composants d'une manière différente par rapport à ce qui est décrit dans les instructions, consulter le fabricant ou son Agent, dont les coordonnées se trouvent dans la troisième page de cette publication.

7.2 - DEMANTELEMENT DU FOUR



Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon la normative locale en vigueur.

Lorsque l'appareil n'est plus utilisé ni réparable, procéder tri différencié des composants.

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

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



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.

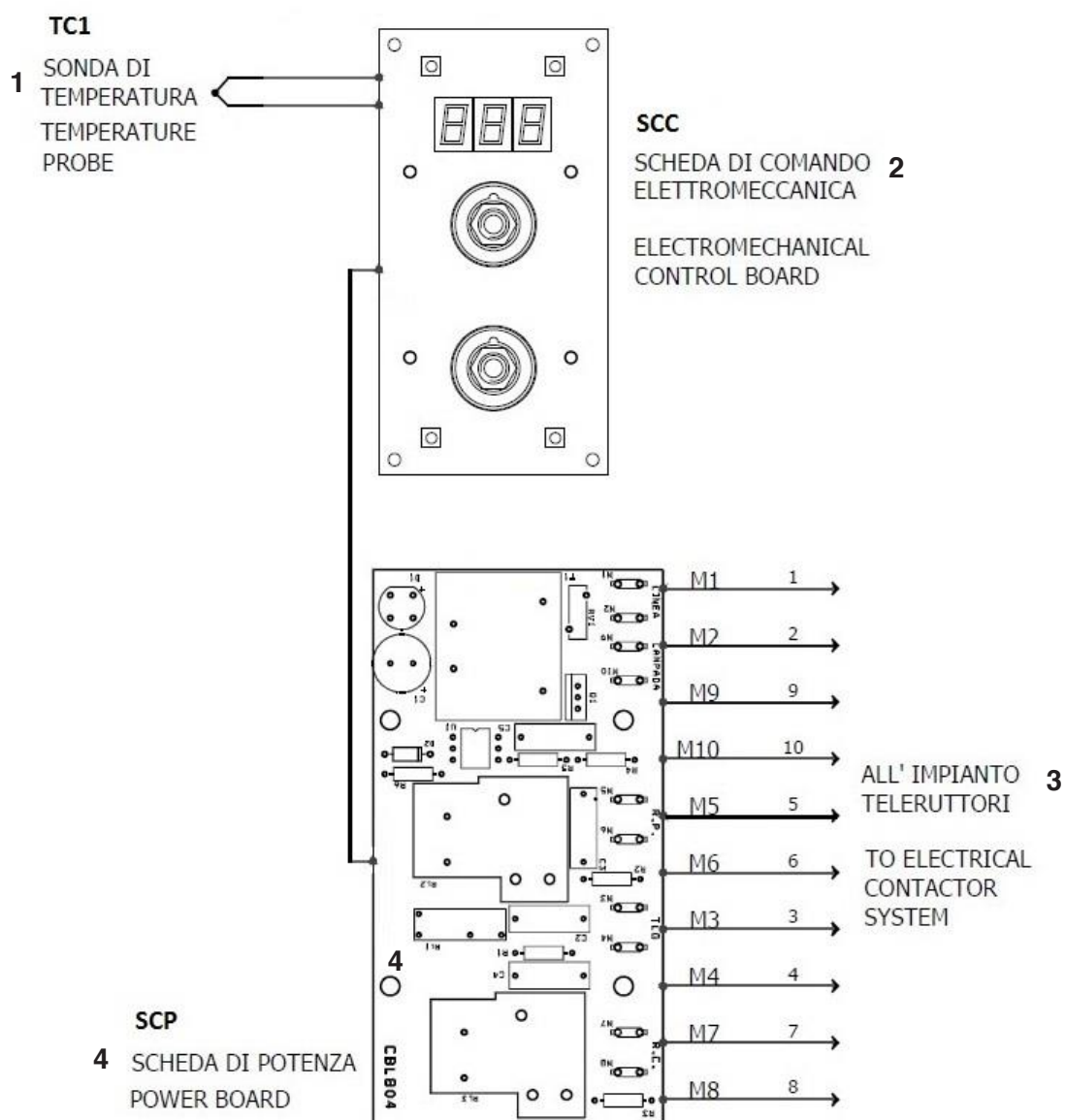


ATTENTION



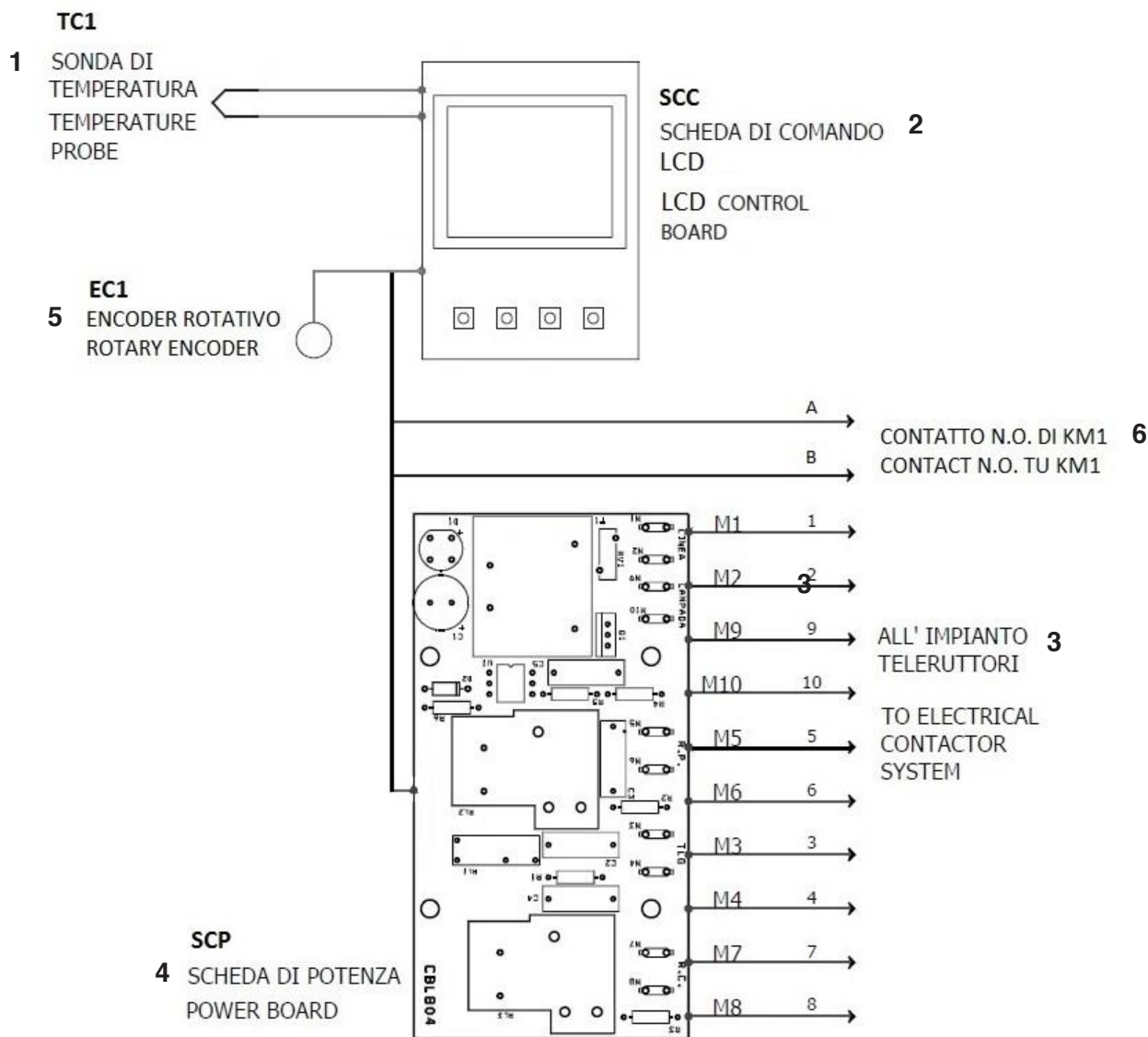
Toute irrégularité de la part du Client qui a eu lieu avant, pendant ou après la destruction et l'élimination des composants du four et toute irrégularité dans l'interprétation et dans l'application des Normatives en vigueur en matière, sont imputables à la seule responsabilité du Client.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE DU BANDEAU DE COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE



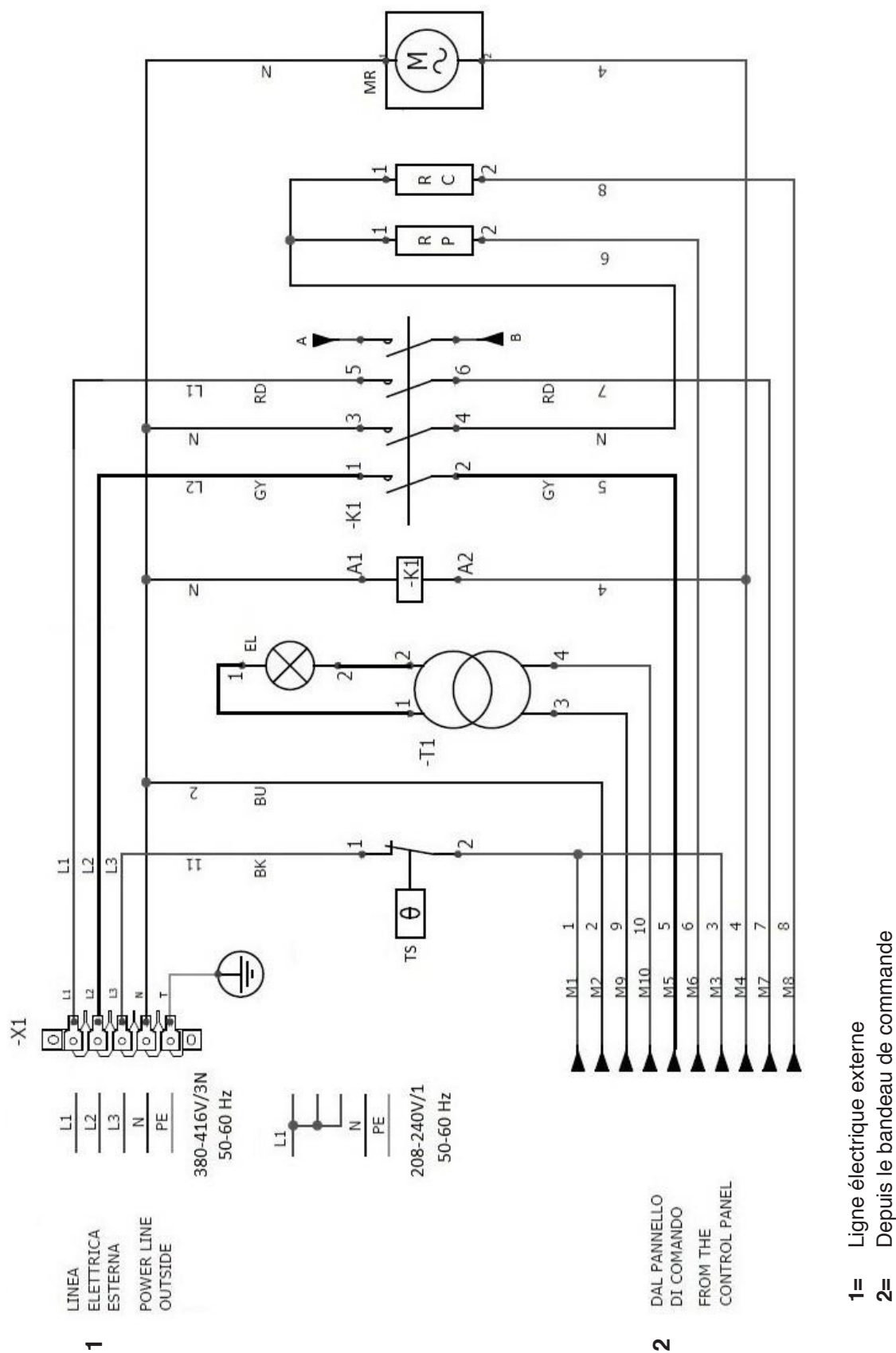
- 1= Sonde de température
- 2= Carte de commande électromécanique
- 3= Vers le système de télérupteurs
- 4= Carte de puissance

SCHÉMA ÉLECTRIQUE DU BANDEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE

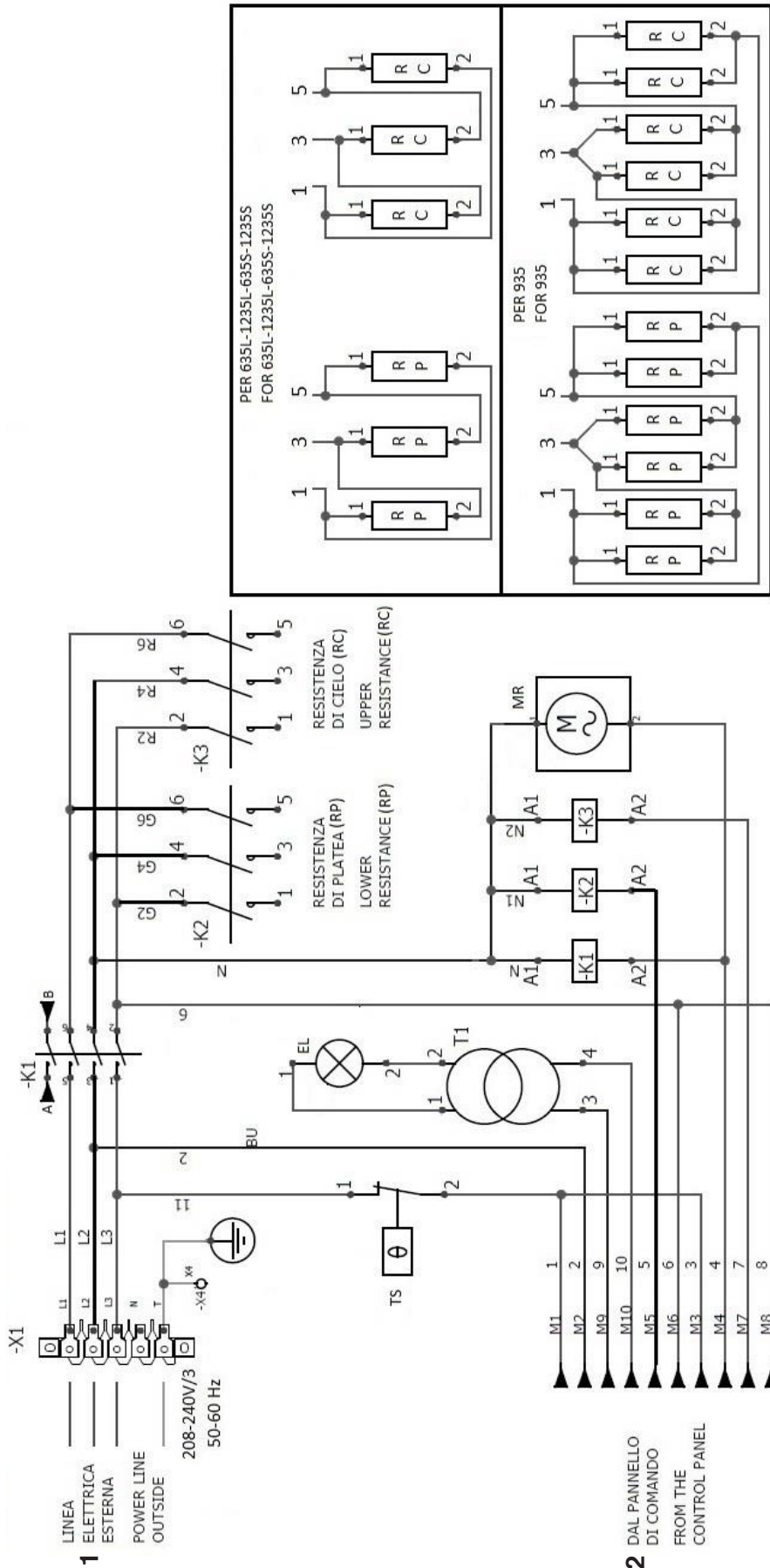


- 1= Sonde de température
- 2= Carte de commande LCD
- 3= Vers le système de télerupteurs
- 4= Carte de puissance
- 5= Encodeur rotatif
- 6= Contact N.O.

SCHEMA ELECTRIQUE MILLENIUM VALIDO 435 - 835

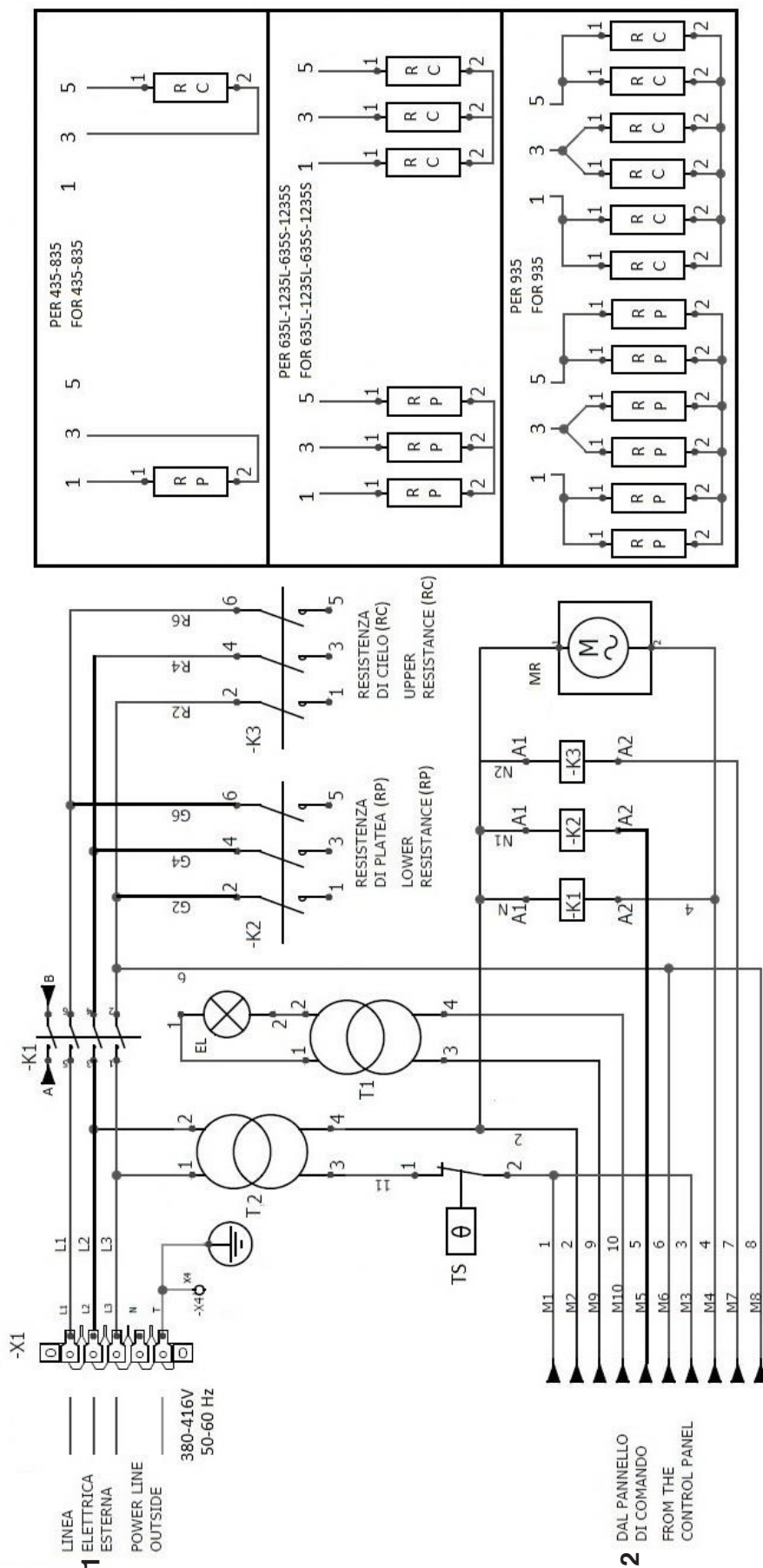


SCHEMA ELECTRIQUE MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935

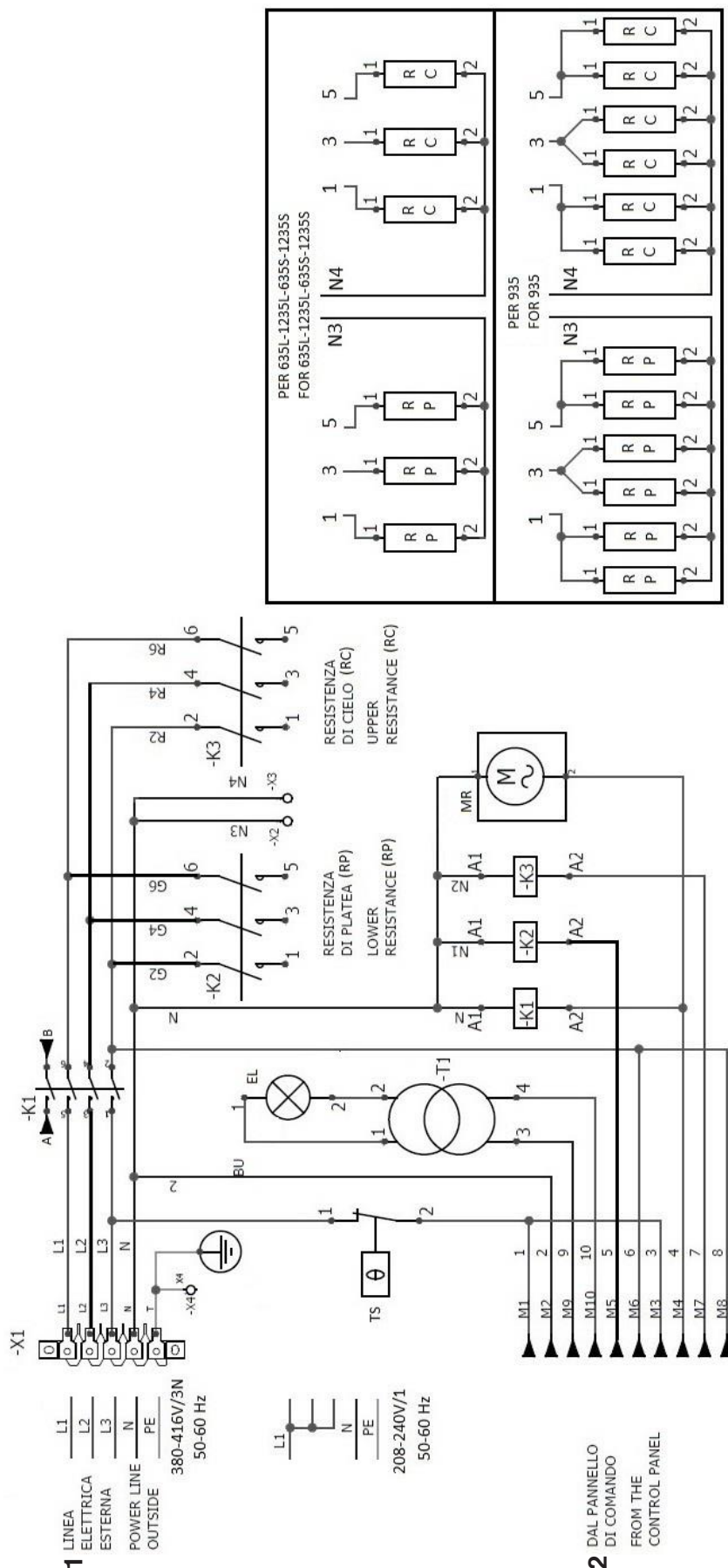


- 1= Ligne électrique externe
2= Depuis le bandeau de commande

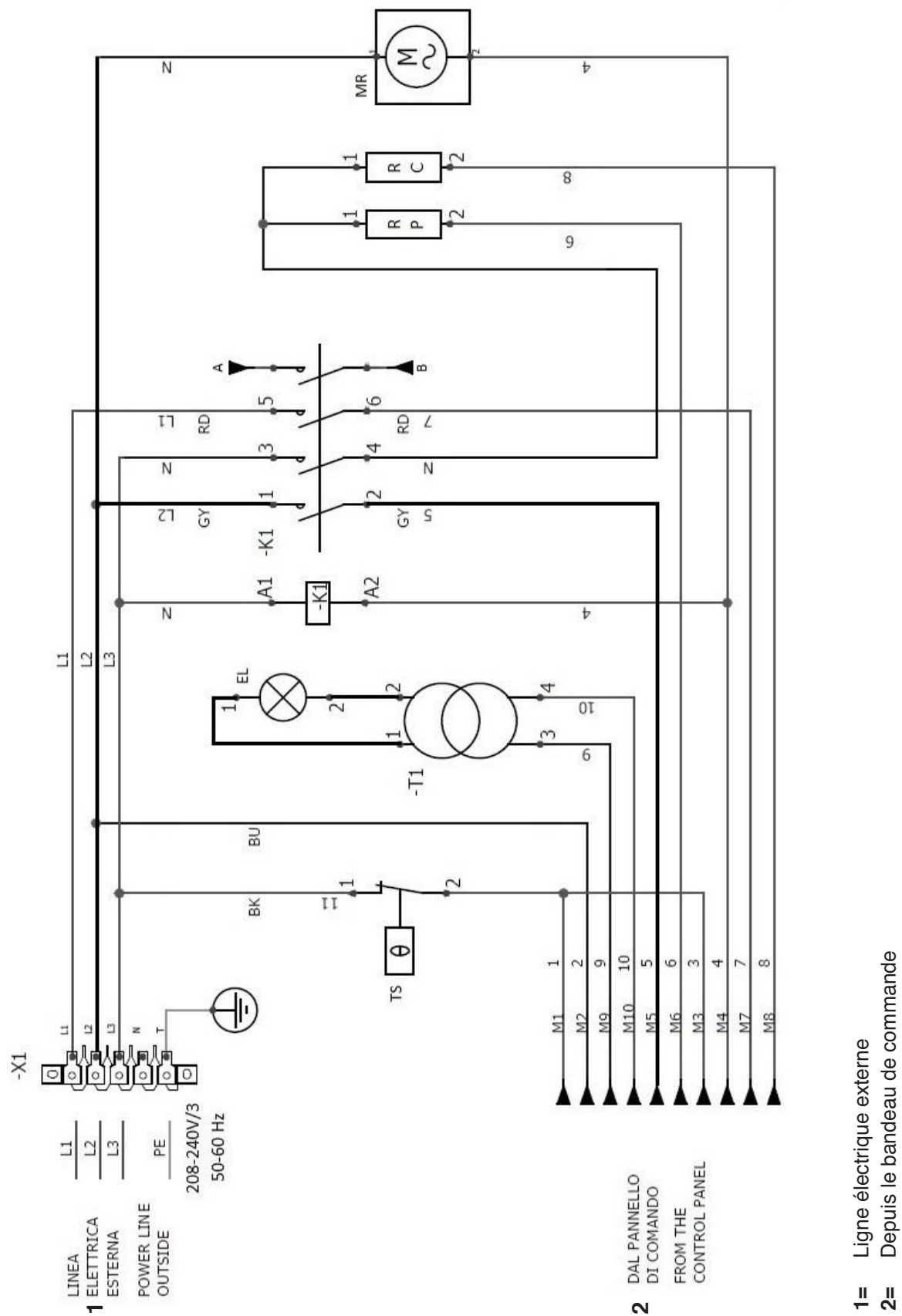
SCHEMA ELETTRICO MILLENIUM VALIDO 435-835-635L-1235L-635S-1235S-935



SCHEMA ELECTRIQUE MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935



SCHEMA ELECTRIQUE MILLENIUM VALIDO 435-835



LEGENDE MILLENNIUM VALIDO 435 - 835

TS=	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
EL=	LAMPE CHAMBRE
K1=	TÉLÉRUPTeur
MR=	VENTILATEUR
RP=	RESISTANCE SOLE
RC=	RESISTANCE VOUTE
T1=	TRANSFORMATEUR LAMPE CHAMBRE
X1=	BORNE DE PUISSANCE

LEGENDE MILLENNIUM VALIDO**635L-1235L-635S-1235S-935**

TS=	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
EL=	LAMPE CHAMBRE
K1=	TÉLÉRUPTeur
K2=	TELERUPTeur RESISTANCE SOLE
K3=	TELERUPTeur RESISTANCE VOUTE
MR=	VENTILATEUR
RP=	RESISTANCE SOLE
RC=	RESISTANCE VOUTE
T1=	TRANSFORMATEUR LAMPE CHAMBRE
X1=	BORNE DE PUISSANCE
X2=	BORNE N3
X3=	BORNE N4
X4=	BORNE TERRE

LEGENDE MILLENNIUM VALIDO**435-835-635I-1235I-635s-1235s-935**

TS=	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
EL=	LAMPE CHAMBRE
K1=	TÉLÉRUPTeur
K2=	TELERUPTeur RESISTANCE SOLE
K3=	TELERUPTeur RESISTANCE VOUTE
MR=	VENTILATEUR
RP=	RESISTANCE SOLE
RC=	RESISTANCE VOUTE
T1=	TRANSFORMATEUR LAMPE CHAMBRE
T2=	TRANSFORMATEUR GENERAL
X1=	BORNE DE PUISSANCE
X2=	BORNE N3
X3=	BORNE N4
X4=	BORNE TERRE

LEGENDE MILLENNIUM VALIDO**635L-1235L-635S-1235S-935**

TS=	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
EL=	LAMPE CHAMBRE
K1=	TÉLÉRUPTeur
K2=	TELERUPTeur RESISTANCE SOLE
K3=	TELERUPTeur RESISTANCE VOUTE
MR=	VENTILATEUR
RP=	RESISTANCE SOLE
RC=	RESISTANCE VOUTE
T1=	TRANSFORMATEUR LAMPE CHAMBRE
X1=	BORNE DE PUISSANCE
X2=	BORNE N3
X3=	BORNE N4
X4=	BORNE TERRE

LEGENDE MILLENNIUM VALIDO 435 - 835

TS=	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
EL=	LAMPE CHAMBRE
K1=	TÉLÉRUPTeur
MR=	VENTILATEUR
RP=	RESISTANCE SOLE
RC=	RESISTANCE VOUTE
T1=	TRANSFORMATEUR LAMPE CHAMBRE
X1=	BORNE DE PUISSANCE

DEUTSCH

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 DES BACKOFENS Seite DET-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

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 DES BACKOFENS Seite DE-10

ABSCHNITT 3

Abschnitt für Fachtechniker

- 3.1 BACKOFENHEBEN Seite DE-11
- 3.2 ZUSAMMENSETZUNG DER BESTANDTEILE Seite DE-11
- 3.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS Seite DE-13
 - 3.3.a Elektrischer Ofenanschluss Seite DE-13
 - 3.3.b Elektrischer
Dunstabzugshaubenanschluss Seite DE-14
 - 3.3.c Äquipotentieller Anschluss Seite DE-14
- 3.4 OFENPOSITIONIEREN Seite DE-14
 - 3.4.a Schornsteinanschluss Seite DE-14
- 3.5 ERSTES STARTEN Seite DE-14

ABSCHNITT 4

Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer

- 4.1 BENUTZUNG UND
GEBRAUCHSGEGENANZEIGEN Seite DE-15
- 4.2 SICHERHEITSSCHILDER Seite DE-15
- 4.3 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN Seite DE-16
- 4.4 BENUTZERSTELLEN Seite DE-16
- 4.5 FLÄCHEN MIT RESTLICHEN GEFAHRLAGEN Seite DE-16

ABSCHNITT 5

Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer

- 5.1 STEUERTAFEL FÜR DIGITAL Seite DE-17
 - GESTEUERTE ÖFEN Seite DE-17
 - 5.1.a Bildschirmseite bei Ofeneinschaltung Seite DE-17
 - 5.1.b Hauptbildschirmseite Seite DE-18
 - 5.1.c Ofeneinschaltung Seite DE-19
 - 5.1.d Programmierung der Selbsteinschaltung Seite DE-20
 - 5.1.e Einstellung der Garzeit Seite DE-21
 - 5.1.f Selbstreinigungszyklus Seite DE-21
 - 5.1.g Economy-Zyklus Seite DE-22
 - 5.1.h Einstellung von Datum und Uhrzeit Seite DE-22
 - 5.1.i Abschaltung Seite DE-23
 - 5.1.l Alarmmeldungen Seite DE-24
- 5.2 SCHALTТАFEL FÜR MANUELLE ÖFEN Seite DE-25
 - 5.2.a Ofeneinschaltung Seite DE-26
 - 5.2.b Programmierung der Selbsteinschaltung Seite DE-26
 - 5.2.c Einstellung der Garzeit Seite DE-27
 - 5.2.d Selbstreinigungsverfahren Seite DE-27
 - 5.2.e Ofenausschaltung Seite DE-27
- 5.3 OFENVORBEREITUNG Seite DE-28
 - 5.3.a Allgemeine Anweisungen beim Backen
an der hitzebeständigen Ebene Seite DE-28
 - 5.3.b Allgemeine Anweisungen beim Backen
in der Backform Seite DE-28
- 5.4 PIZZABACKEN Seite DE-29
- 5.5 BETRIEBSSTÖRUNGEN,
URSACHEN UND ABHILFE Seite DE-30
- 5.6 SICHERHEITSTHERMOSTATAUFLADUNG Seite DE-30

ABSCHNITT 6

Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer

- 6.1 ORDENTLICHE UND EINGEPLANTE
INSTANDHALTUNG Seite DE-31
 - 6.1.a Allgemeine daten Seite DE-31
 - 6.1.b Ordentliche instandhaltung Seite DE-31
 - 6.1.b - a Aussenreinigung (täglich durchzuführen) Seite DE-31
 - 6.1.b - b Reinigung der feuerfesten Fläche
(täglich durchzuführen) Seite DE-31
 - 6.1.c Geplante instandhaltungsverfahren Seite DE-32
 - 6.1.c - a Alle 600 Stunden: sorgfältige
Kammerreinigung Seite DE-32
 - 6.1.c - b Alle 2 Jahre Seite DE-32
 - 6.1.d Instandhaltungsverfahren im bedarfsfall Seite DE-32
 - 6.1.d - a Lampenhalterersatz Seite DE-32
 - 6.1.d - b Lampenersatz Seite DE-33
 - 6.1.d - c Decken- oder Bodenwiderstandsersatz Seite DE-33
 - 6.1.d - d Türfederersatz Seite DE-34
 - 6.1.d - e Türglasscheibenersatz Seite DE-35

7

ABSCHNITT

Abschnitt für Fachtechniker

7.1 BACKOFENDEMONTAGE.....Seite DE-36

7.2 ABBAU DES BACKOFENS.....Seite DE-36

7.3 SCHADSTOFFENTSORGUNGSeite DE-36

SCHALTPLAN ELEKTROMECHANISCHE
STEUERTAFELSeite DE-37

SCHALTPLAN DER DIGITALE STEUERUNGENSeite DE-38

SCHALTPLAN
MILLENIUM VALIDO 435 - 835.....Seite DE-39

SCHALTPLAN
MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935 ..Seite DE-40

SCHALTPLAN
MILLENIUM VALIDO
435-835-635I-1235I-635s-1235s-935Seite DE-41

SCHALTPLAN
MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935 ..Seite DE-42

SCHALTPLAN
MILLENIUM VALIDO 435 - 835.....Seite DE-43

LEGENDE MILLENIUM VALIDO 435 - 835.....Seite DE-44

LEGENDE MILLENIUM VALIDO
635L-1235L-635S-1235S-935.....Seite DE-44

LEGENDE MILLENIUM VALIDO
435-835-635I-1235I-635s-1235s-935Seite DE-44

LEGENDE MILLENIUM VALIDO
635L-1235L-635S-1235S-935.....Seite DE-44

LEGENDE MILLENIUM VALIDO 435 - 835.....Seite DE-44

Abschnitt 1

1.1 - ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

- Vor dem Inbetriebsetzen des Backofens soll der Benutzer dieses Handbuch sorgfältig lesen bzw. sowohl die technischen Spezifikationen als auch die Steuerverfahren gut kennen.
- **Es empfiehlt sich, daß der Benutzer im Bezug auf den Backofengebrauch für einen gewissen Zeitraum geschult wird.**
- Sich vor der Installation des Backofens versichern, daß die zu benutzende Fläche mit den Aussenmassen sowie dem Gewicht desselben vereinbar ist.
- Bei Installation oder Entfernung von Ofenteilen sind ausschliesslich Hebe- und Handlingmittel, die für das Gewicht sowie die geometrischen Merkmale des zu hebenden/handelnden Teils geeignet sind, zu verwenden.
- Nur Fachpersonal darf den Backofen in Betrieb setzen, einstellen und reparieren. Bez. der notwendigen Verfahren sind die Anweisungen in diesem Handbuch zu beachten.
- Mechanische und elektrische Teile in dem Backofen sind durch mittels Schrauben totalgeschlossene Tafeln geschützt.
- **Sich versichern, daß sich der Hauptschalter auf "OFF" (O) befindet**, bevor den Backofen gereinigt wird bzw. und/oder am Backofen Instandhaltungsverfahren durchgeführt sowie bevor irgendwelche Schutzteile entfernt werden.
- Die Stromspeiseanlage des Einkäufers muss ein automatisches Abschaltungssystem an der oberen Seite des Backofen-Hauptschalters sowie eine dafür geeignete Erdungsanlage, die allen Anforderungen in den Unfallverhütungsnormen entspricht, besitzen.
- 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 der Backofen in Betrieb ist, ist er nicht unbewacht 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.
- Bei Reparaturen neben oder unter dem Ofen, wie folgt vorgehen:
 - sich versichern, daß keine Elemente, die in Betrieb gesetzt werden könnten und/oder keine unstabilen Teile am oder neben dem Ofen, vorhanden sind;
- zur Durchführung von Verfahren an dem Backofen sind ausschliesslich dazu bestimmte Werkzeuge (keine Hände) zu benutzen;
- Bewegliche Teile sind weder mit den Händen noch mit anderen Gegenständen zu stoppen.
- neben dem Backofen sind keine Streichhölzer und Feuerzeuge zu benutzen, ferner sollen keine freien Flammen neben demselben vorhanden sein.
- **IMMER, WENN MAN AM ODER NEBEN DEM BACKOFEN VERFAHREN DURCHFÜHREN SOLL, SIND DIE WARUNGSHINWEISE AN DEN OFENSCHILDERN STRENG 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 streng verboten am Backofen Reparaturen durchzuführen, wenn derselbe in Betrieb ist.**
- Bei Fehlfunktion des Ofens bzw. beschädigten Bestandteilen desselben ist der Verantwortliche für die Instandhaltung zu kontaktieren, ohne zu versuchen willkürliche Reparaturarbeiten durchzuführen.
- **Eine missbräuchliche Benutzung des Backofens ist streng verboten.**
Der Backofen ist immer laut den technischen Vorschriften der 89/392-EG-Maschinenrichtlinie sowie unter Beachtung von den sich auf die Gesundheit und die Sicherheit der Arbeiter, die in dem Backofenbenutzungsland geltend sind, zu gebrauchen; bei örtlichen fehlenden Normen ist die 89/391-EG-Richtlinie als geltend zu betrachten.
- **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.**
- **Übereilte oder Notreparaturen sind NIE durchzuführen, da dieselben den Backofenbetrieb sowie die Benutzersicherheit beeinträchtigen könnten.**
- **IM ZWEIFELSFALLE IST FACHPERSONAL ZU KONTAKTIEREN.**
- **BEI ELEKTRISCHEN, ELEKTRONISCHEN, MECHANISCHEN BESCHÄDIGUNGEN DES BACKOFENS DURCH DEN BENUTZER UND/ODER NACHLÄSSIGKEIT DESSELBEN LEHNT DER HERSTELLER JEDGLICHE VERANTWORTUNG AB.**

1.2 - BEZUGSNORMEN

- Der Backofen und seine Bestandteile sind unter Beachtung der in der Konformitätserklärung angegebenen Normen gebaut worden.

1.3 - BESCHREIBUNG DER SYMBOLE

Viele Unfälle erfolgen wegen einer unzureichenden Kenntnis sowie einer Nichtbeachtung der betreffenden, während des Backofenbetriebs und der -instandhaltungsverfahren zu beachtenden Sicherheitsregeln.

Zur Vermeidung von Unfällen sind alle Warnungshinweise in diesem Handbuch sowie an den Schildern am Backofen 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 Todegefahrenlagen vorhanden sind.



ACHTUNG

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

Die Nachricht kann auch nur für Gefahren, die den Backofen beschädigen könnten, benutzt werden.



WICHTIG

Dieses Symbol wird zur Vermeidung von Verfahren, die die Lebensdauer des Backofens abkürzen, oder für wichtige Mitteilungen an den Benutzer, angegeben.



Aus Deutlichkeitsgründen zeigen einige Abbildungen in diesem Handbuch den Backofen ohne Schutzteile. DER BACKOFEN IST NICHT OHNE SCHUTZTEILE ZU BENUTZEN.

1.4 - ZUSAMMENSETZUNG DES BACKOFENS

Die Backöfen des Herstellers sind das Ergebnis einer langjährigen Erfahrung.

- Einzel-, Zwei- oder Dreikammer-Backöfen mit Digital- oder Handsteuerung sind erhältlich.
- An dem Ofen kann eine durch eine dazu bestimmte Schalttafel gesteuerte Abzugshaube angebracht werden.
- Der/Die Backofen/-öfen befinden sich an einer Tragstruktur.

1.5 - VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES EINKÄUFERS**a) Vorbereitung des Anlagenaufstellungsorts.**

- Der Einkäufer soll laut Hinweisen in dem Abschnitt "Installation" eine Stützenfläche für den Backofen vorbereiten.

b) Elektrische Anschlussvorbereitung.

- Die Stromzuführungsanlage soll den geltenden Normen des Bestimmungslands entsprechen sowie mit einer angemessenen Erdungsanlage versehen werden.
 - An der Speiseleitung an der oberen Seite des Backofens ist eine allpolige Trennvorrichtung zu positionieren.
 - **Die Abmessungen der elektrischen Speisekabel sind je nach dem höchsten, vom Backofen benötigten Strombedarf so zu berücksichtigen, daß der gesamte Spannungsabfall bei Volllast 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 den Hauptschalter abschalten, um die Spannung in dem Backofen auszuschalten.
- b)** Zur Brandlöschung sind dafür geeignete Löcher zu benutzen.



Beim Spannungsvorhandensein in dem Backofen ist es verboten zu versuchen das Feuer mit Wasser zu löschen.

1.7 - EXPLOSIONSGEFAHR

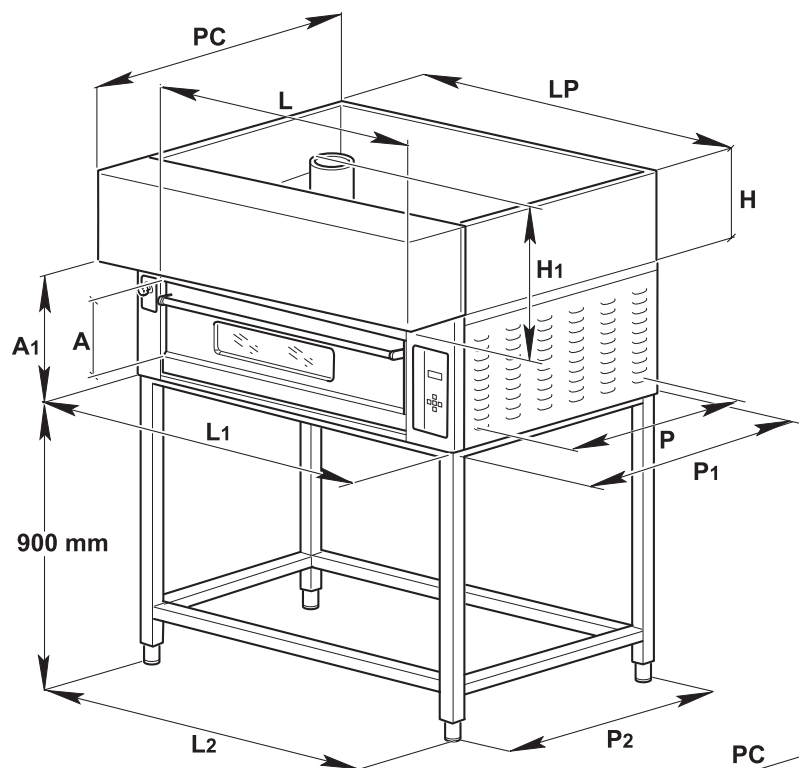
- Der Backofen ist nicht in explosionsgefährlichen Räumen zu gebrauchen.

1.8 - SCHALLDRUCKPEGEL

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

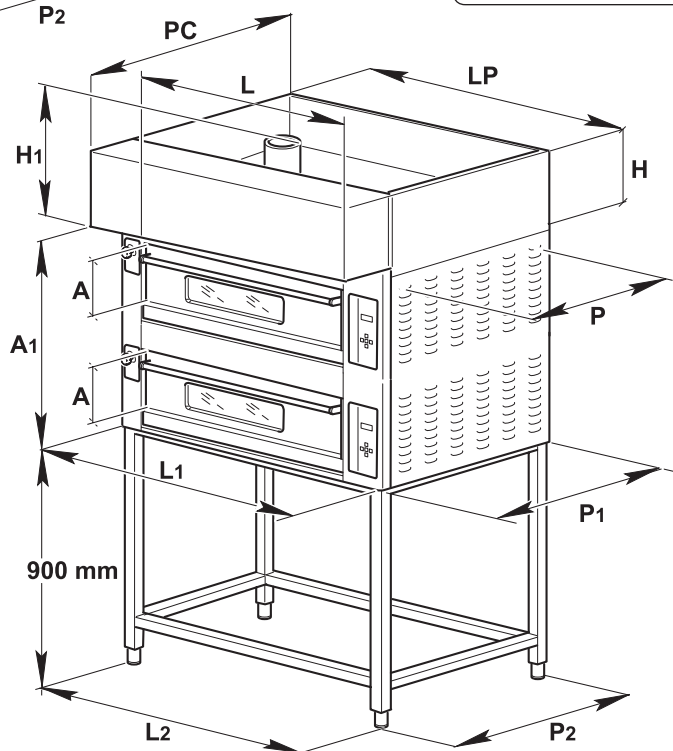
Abschnitt 2

AUSSENMASSE



435/D-E
635S/D-S/E
635L/D-L/E
935/D-E

835/D-E
1235S/D-S/E
1235L/D-L/E



H= Höhe der neutralen Abzugshaube
H1= Höhe der mit Motorantrieb versehenen Abzugshaube

Masse in cm

Mod.	Innenmasse			Aussenmasse							Tragstruktur	
	L	P	A	L1	P1	A1	H	PC	LP	H1	P2	L2
435/D-E	75	73	15	107.5	108	40	17	90	105	43,7	90	105
635S/D-S/E	75	108	15	107.5	143.5	40	17	125	105	43,7	125	105
635L/D-L/E	113	73	15	145	107.5	40	17	90	145	43,7	90	145
935/D-E	113	108	15	145	152	40	17	125	145	43,7	125	145
835/D-E	75	73	15	107.5	108	73	17	90	105	43,7	90	105
1235S/D-S/E	75	108	15	107.5	143.5	73	17	125	105	43,7	125	105
1235L/D-L/E	113	73	15	145	107.5	73	17	90	145	43,7	90	145

2.1 - TECHNISCHE MERKMALE

Modell	435/D 435/E	635S/D 635S/E	635L/D 635L/E	935/D 935/E	835/D 835/E	1235S/D* 1235S/E*	1235L/D 1235L/E
Elektrischer Anschluss	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3
Leistung - kW/max	7	8,8	12	13,2	14	17,6	24
Kabelquerschnitt	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5
MAX TEMPERATURWERT	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C
Relative Feuchtigkeit	10 ÷ 80 %						
Ampere für Phase	30.5 10.5	38.5 13	46 15.5	58 19.5	61 20.5	77 26	91.5 30.5

* 1235S - L/D: Jade Backkammer muss separat verbunden werden.

* 1235S - L/E: Jade Backkammer muss separat verbunden werden.

Mod.	Deckenwid.			Bodenwid.			Max. leistung	Code
		N°	W.CAD		N°	W.CAD	Kw	
435/D 435/E	1 Kammer 2 Kammern 3 Kammern	1 2 3	3500 3500 3500	1 Kammer 2 Kammern 3 Kammern	1 2 3	3500 3500 3500	7 14 21	OM20.00082
635S/D 635S/E	1 Kammer 2 Kammern 3 Kammern	4 8 12	1100 1100 1100	1 Kammer 2 Kammern 3 Kammern	4 8 12	1100 1100 1100	8.8 17.6 26.4	
635L/D 635L/E	1 Kammer 2 Kammern 3 Kammern	3 6 9	2000 2000 2000	1 Kammer 2 Kammern 3 Kammern	3 6 9	2000 2000 2000	12 24 36	
935/D 935/E	1 Kammer 2 Kammern 3 Kammern	6 12 18	1100 1100 1100	1 Kammer 2 Kammern 3 Kammern	6 12 18	1100 1100 1100	13,2 26,4 39,6	OM20.00066
835/D 835/E	2 Kammern	2	3500	2 Kammern	2	3500	14	
1235S/D 1235S/E	2 Kammern	12	1100	2 Kammern	12	1100	17,6	OM20-00066
1235L/D 1235L/E	2 Kammern	6	1100	2 Kammern	6	1100	24	OM20.00083

2.2 - TRANSPORT

2.2.a - Sendung (Abb. 1)

Der Backofen wird an einer mit Schrauben befestigten Holzpalette, in einer mit Umreifung versehenen Kartonschachtel, positioniert.

Der Backofen kann in den nachfolgenden Versandlösungen abgesendet werden:

- 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 den Backofen enthaltende Verpackung ist vor Witterungen zu schützen, es ist streng verboten über dieselbe andere Kisten oder sonstige Materialien zu stellen.

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 Handlingverfahren 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 den Backofen enthaltende Kiste ist vor Witterungen zu schützen, es ist streng verboten über dieselbe andere Kisten oder sonstige Materialien zu stellen.

ABB. 1

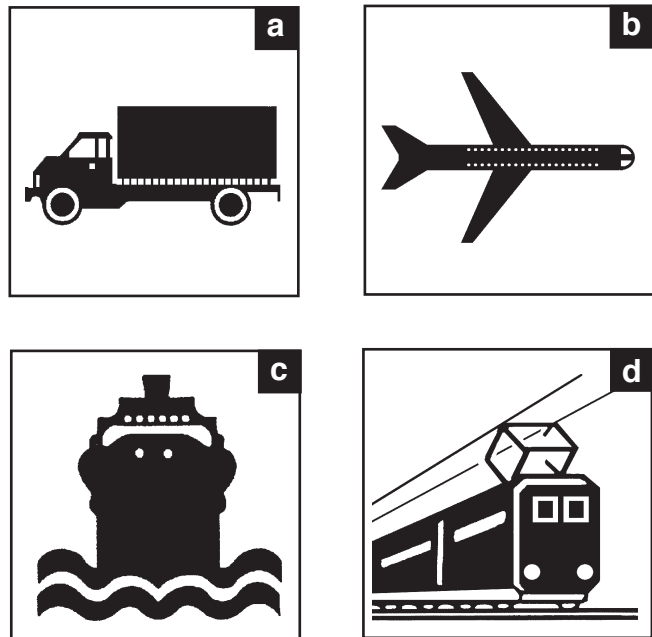
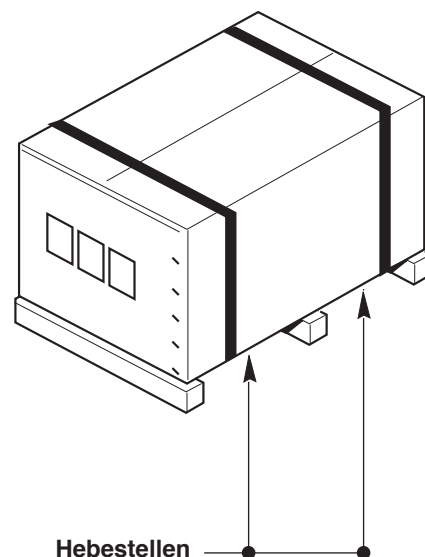


ABB. 2



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 zusammengebaut.

2.4 - AUSPACKEN (Abb. 3)

Zur Entfernung des Backofens von seiner 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 Begleitleiste entspricht.



ACHTUNG



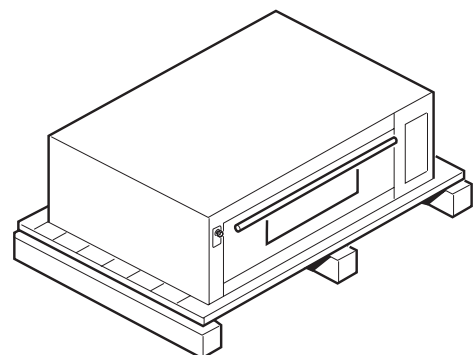
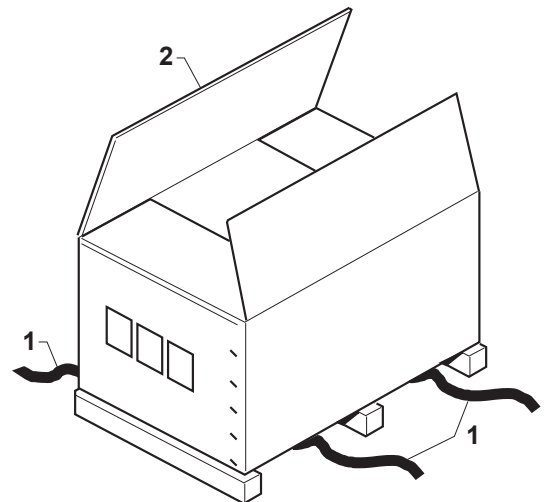
Die Verpackungselemente (Plastikbeutel, Pappe, Nägel u.s.w. ...) sind fern von der Reichweite der Kinder zu halten, da sie als potentielle Gefahrquellen zu betrachten sind, daher sind sie zu sammeln und an die dazu bestimmten Recyclingstellen zu schicken.



WICHTIG

Die Bekanntgabe eventueller Beschädigungen oder Störungen sowie einer Nichtkonformität im Vergleich zu den Angaben in der Packliste soll unverzüglich, spätestens innerhalb von 8 Tagen vom Backofenerhaltungsdatum erfolgen. Ansonsten wird die Ware als angenommen betrachtet.

ABB. 3



2.5 - IDENTIFIKATION DER KOMPONENTEN (Abb. 4)

1. Dunstabzugshaube (auf Verlangen)
2. Ofen 1
3. Ofen 2 (auf Verlangen)
4. Stütze
5. Räder (auf Verlangen)
6. Schalttafel
7. Datenschild

2.6 - IDENTIFIKATION DES BACKOFENS (Fig. 4)

Die Kenn-Nummer sowie die Daten zur Identifikation des Backofens sind an einem an der Grundfläche des Backofens befestigten Schild (7) geprägt.



WICHTIG

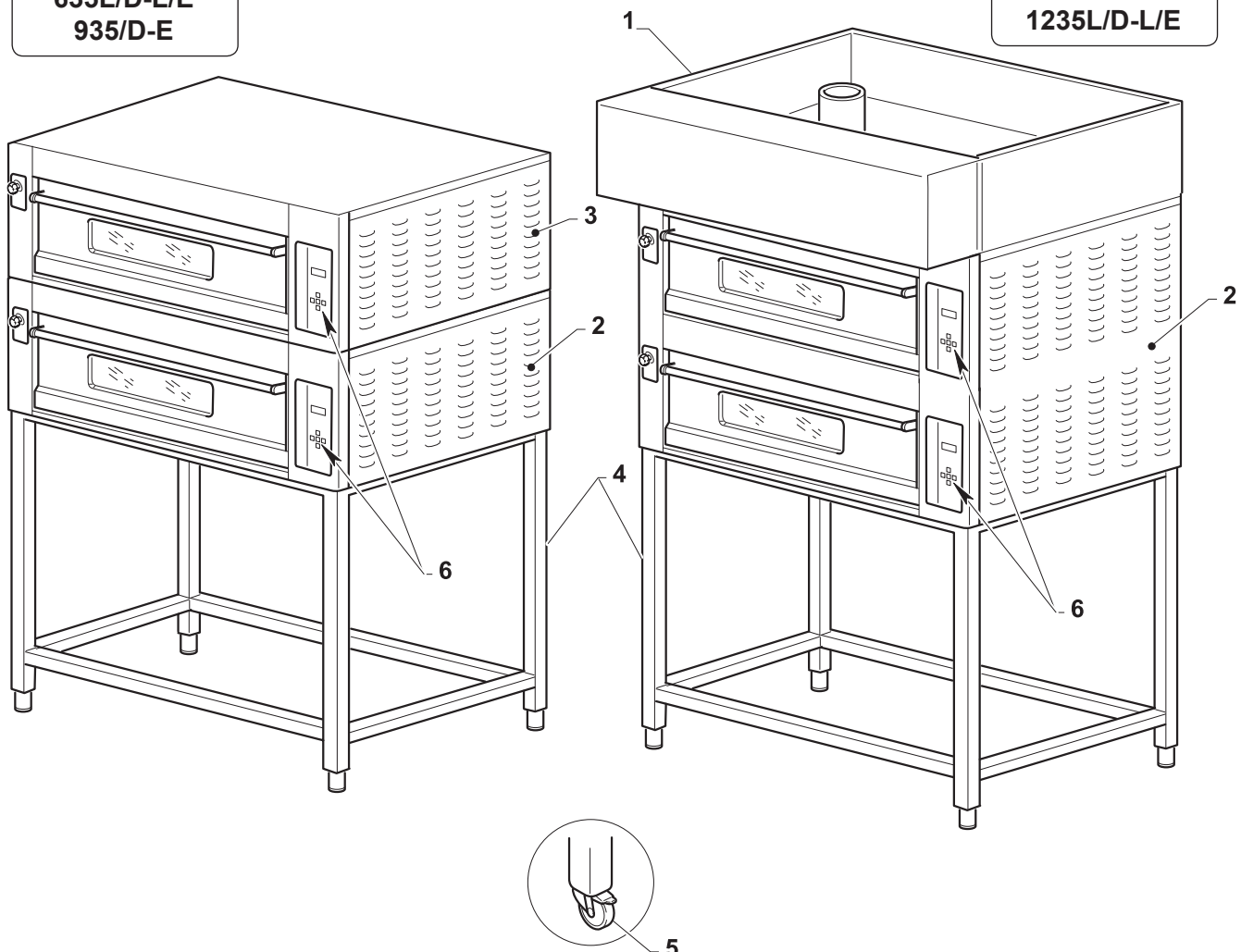
Wird technische Wartung benötigt bzw. sind Ersatzteile zu bestellen, ist die Kenn-Nummer des Backofens immer anzugeben.

ABB. 4

 OEM ALI Group S.r.l. a Socio Unico Viale Lombardia, 33 BOZZOLO		kW		Volt
		A		Hz
		Type		
	Nr			

435/D-E
635S/D-S/E
635L/D-L/E
935/D-E

835/D-E
1235S/D-S/E
1235L/D-L/E



Abschnitt 3



GEFAHRLAGE

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

3.1 - BACKOFENHEBEN (Fig. 1)

Der Backofen 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 die Backofengrundfläche (3) zwei nach dem Backofengewicht richtig dimensionierte Gurte (2) einsetzen bzw. mit dem Haken (4) eines Krans oder eines Flaschenzugs dieselben anhängen;



ACHTUNG

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

ABB. 1

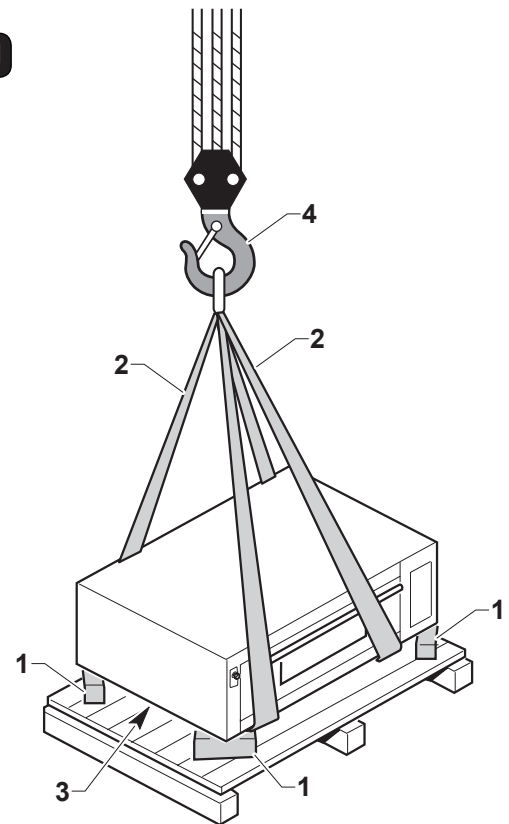


ABB. 2

3.2 - ZUSAMMENSETZUNG DER BESTANDTEILE



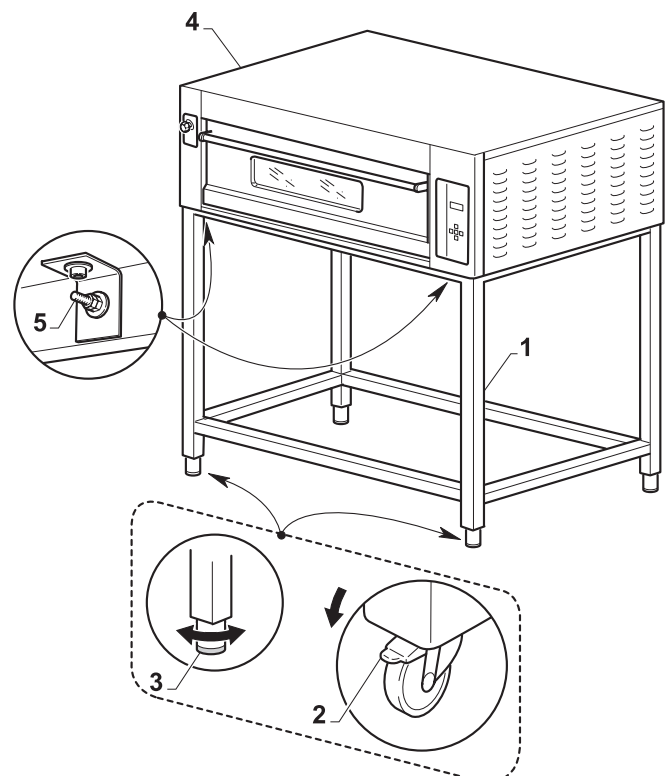
WICHTIG

Zur Montage der Stütze, der Dunstabzugshaube sowie der entsprechenden Komponenten sind die Anweisungen der betreffenden Handbücher zu beachten.

- Die Tragstruktur (1) ist neben der endgültigen Backofeninstallationsstelle zu positionieren, dabei sind die eventuellen bremsenden Räder (Optional) an der Vorderseite zu positionieren. Je nach der Tragstruktur ist entweder der Hebel (2) zu drücken, um die Vorderräder zu bremsen oder durch die einstellbaren Füße (3) ist der Ofen auszurichten.

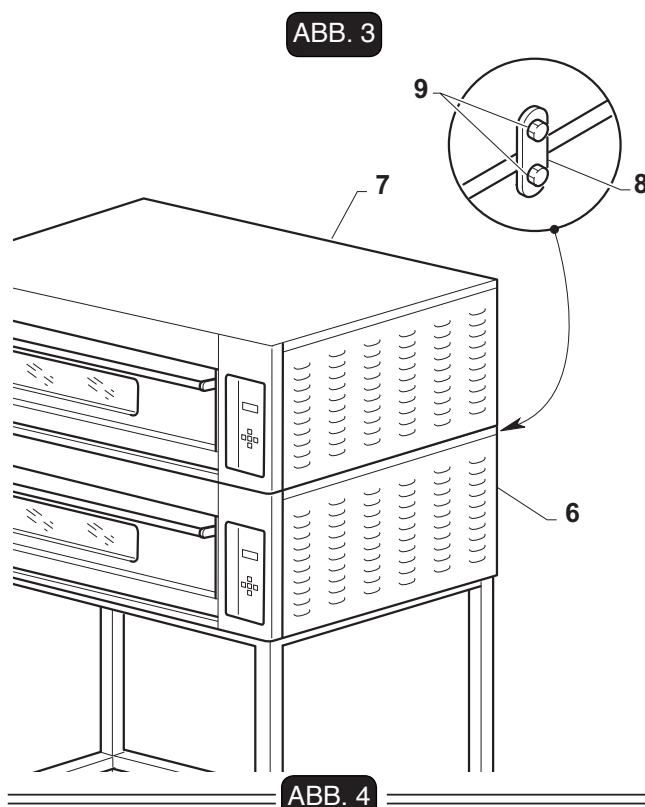
Montage von Einzelkammeröfen (Abb. 2)

- Laut Hinweisen in dem "Heben"-Absatz den Ofen (4) aufheben und auf der Grundfläche positionieren.
- Der Ofen (4) ist durch die mit dem Stützensatz gelieferten Schrauben (5) und Scheiben an der Stütze (1) zu befestigen.



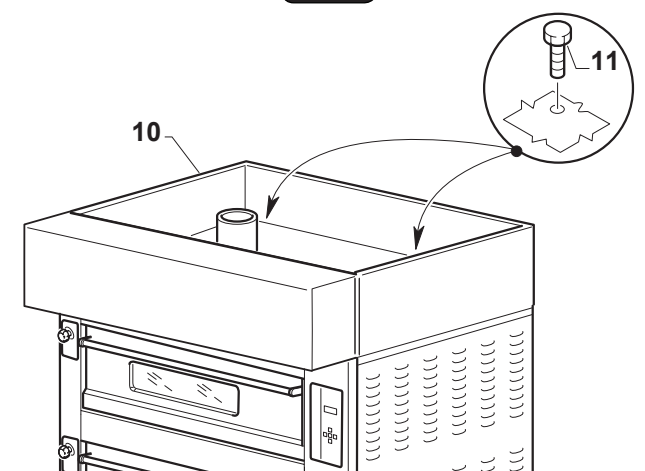
Zwei- oder Dreikammerofenmontage (Fig 3) (Nur bei 430-435-Modell)

- Zur Montage von Zweikammeröfen ist der zweite Ofen (7) an dem ersten Ofen (6) zu positionieren bzw. durch das Bügelchen (8) und die Schrauben (9) zu befestigen.
- Bei Dreikammeröfen ist der dritte Ofen an dem zweiten Ofen zu positionieren bzw. wie oben zu befestigen.



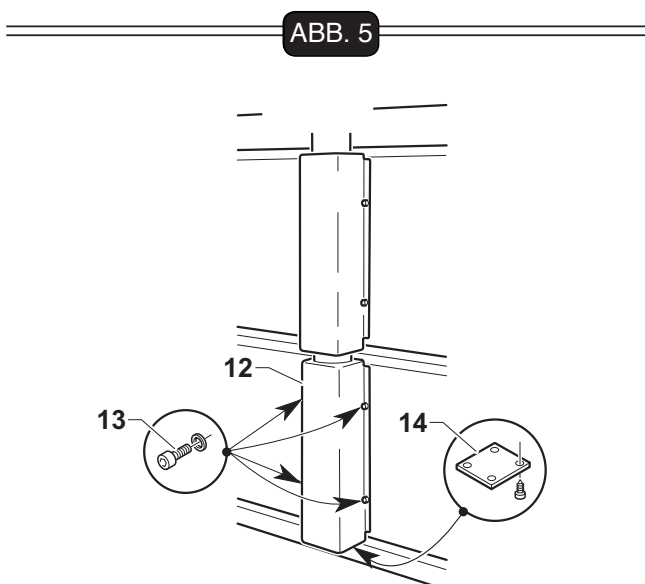
Montage der Dunstabzugshaube (Abb. 4)

- über dem letzten Backofen die Abzugshaube (10) positionieren bzw. durch die vier Schrauben (11) dieselbe befestigen.



Montage des/r Schornstein/e (Abb. 5)

- Den Schornstein (12) auspacken und durch die mitgelieferten Schrauben (13) und dazugehörige Scheiben laut der Figur an die hintere Seite des Ofens einbauen.
Bei Zwei- oder Dreikammeröfen ist die Montage des Schornsteins an dem niedrigsten Ofen zu beginnen, dann sind die anderen Schornsteine aneinander (siehe Figur) zu stellen sowie auf die entsprechenden Öfen einzubauen.
- Durch die mitgelieferten Schrauben ist der Deckel (14) unter den Schornstein des niedrigsten Ofens einzubauen.



3.3 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS (Abb. 6)

ABB. 6

**GEFAHRLAGE**

- Die Stromspeiseleitung ist mit einem entsprechenden, allpoligen **LEITUNGSTRENNSCHALTER** (automatischen thermomagnetischen oder Differentialschalter) zu versehen, der vor dem Hauptschalter der Steuereinheit mit Mindestöffnung der Kontaktstücke = mm 3 anzubringen ist.
- Die Erdungsanlage soll den jeweiligen, örtlichen elektrischen Normen entsprechen.
- Die Abmessungen der elektrischen Speisekabel sind je nach dem höchsten, vom Backofen benötigten Strombedarf so zu berücksichtigen, daß der gesamte Spannungsabfall bei Volllast 2 % unterschreitet.
- Die sich auf die Stromspeiseleitung beziehenden Daten sollen den Daten an dem Identifikationsschild sowie in der Tabelle mit den technischen Merkmalen, die in dem Einleitungsteil dieses Handbuchs nachzuschlagen ist, entsprechen.

**GEFAHRLAGE**

Sich vor dem elektrischen Anschluss der Maschine versichern, daß der **LEITUNGSTRENNSCHALTER** ausgeschaltet ist (Ausschaltung der Leitung).

3.3.a - Elektrischer Ofenanschluss

- Zum Zugriff zu dem elektrischen Ofenteil ist die seitliche rechte Tafel (1) zu entfernen.
- Ein elektrisches , aufgrund der Ofenentnahme angemessen dimensioniertes Kabel (2) ist an der Klemme (3) anzuschliessen, dabei sind die drei Phasen an den F1-, F2-, F3-Klemmen, der Mittelleiter an der N-Klemme und die Erde an der T-Klemme anzuschliessen.
- In den dazu bestimmten Kabeldurchgang (4) das elektrische Kabel (2) einsetzen und an dem Leitungstrennschalter an der oberen Ofenseite anschliessen.

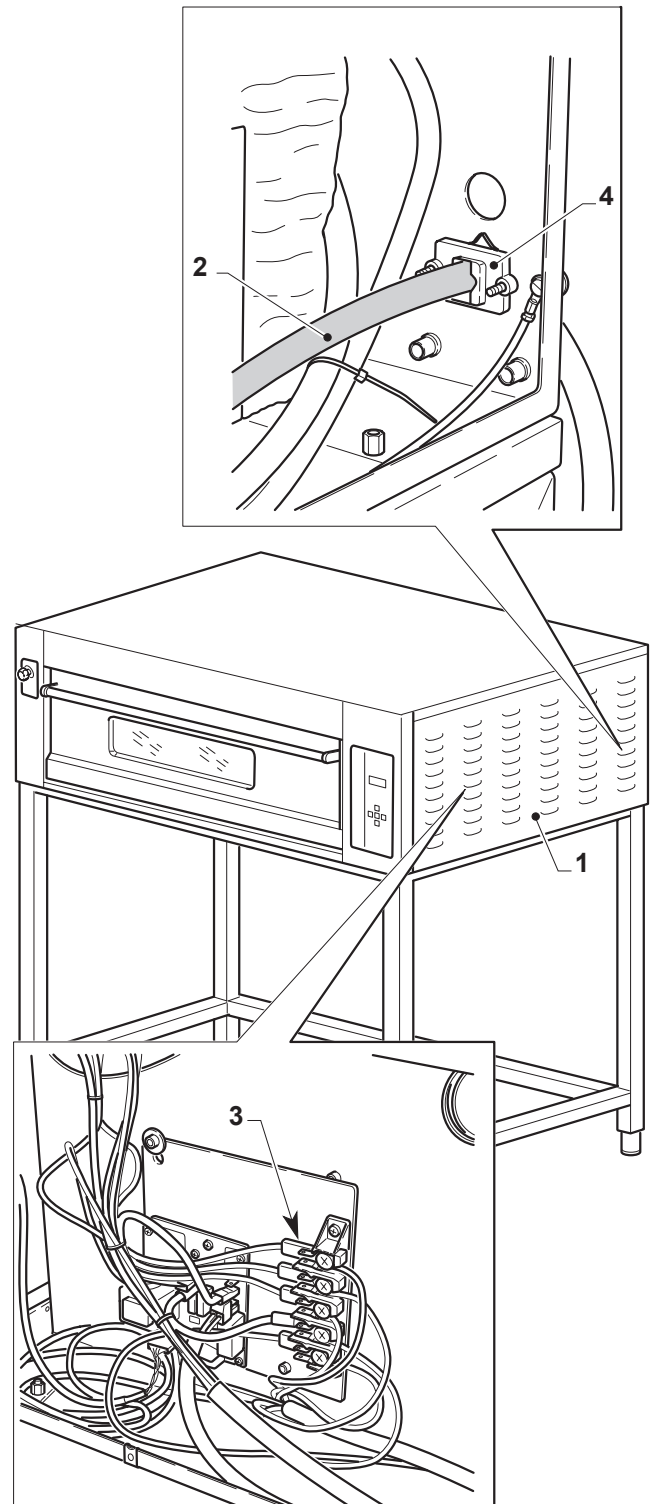
**WICHTIG**

Der Leitungstrennschalter an der oberen Seite des Ofens sollte sich in einer leicht zugänglichen Fläche befinden.

- Die seitliche rechte Tafel (1) wieder einbauen.

**GEFAHRLAGE**

Bei Zwei- und Dreikammeröfen ist jeder Ofen an einem dazu bestimmten Leitungstrennschalter anzuschliessen, es ist nicht möglich an einem einzigen Leitungstrennschalter mehrere Öfen anzuschliessen.



3.3.b - Elektrischer Dunstabzugshaubenanschluss

Zum elektrischen Anschluss der Dunstabzugshaube sind die anliegenden Anleitungen derselben zu beachten.

3.3.c - Äquipotentieller Anschluss (Abb. 7)

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. 8)



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 **cm 20-Abstand** zu halten. Der Boden, auf den der Ofen aufgestellt wird, soll nicht aus entzündbarem Material bestehen.

- Durch die Beachtung der Hinweise in der Figur 8 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.

3.4.a - Schornsteinanschluss (Abb. 9)

- An dem Schornstein (1) das Fitting (2) positionieren.
- Das $\varnothing$ 100 mm-Fitting (2) an einer Naturzugsleitung oder einer Dunstabzugshaube anschliessen.

3.5 - ERSTES STARTEN



GEFAHRLAGE

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.

ABB. 7

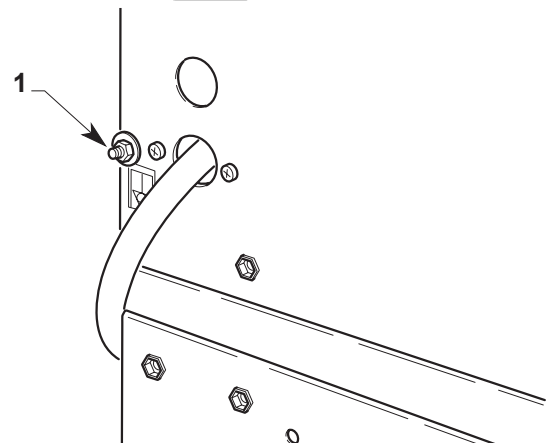


ABB. 8

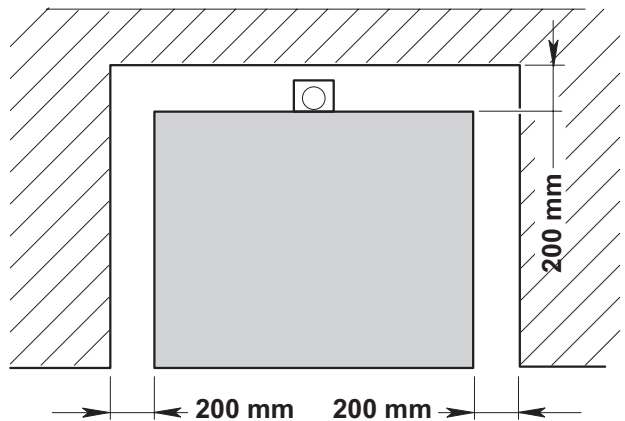
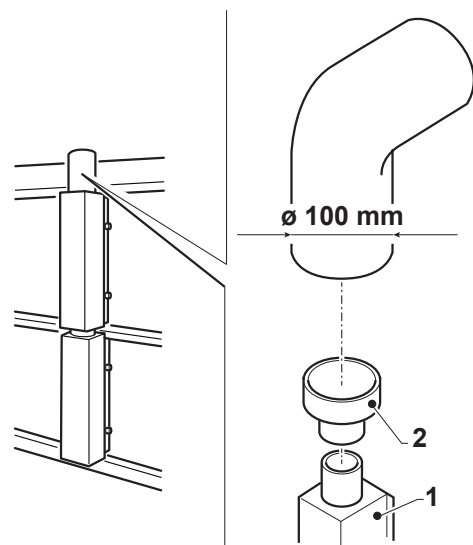


ABB. 9



Abschnitt 4

4.1 - BENUTZUNG UND GEBRAUCHSGEGEN- ANZEIGEN



WICHTIG

MILLENIUM VALIDO-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.

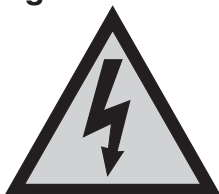


GEFAHRLAGE



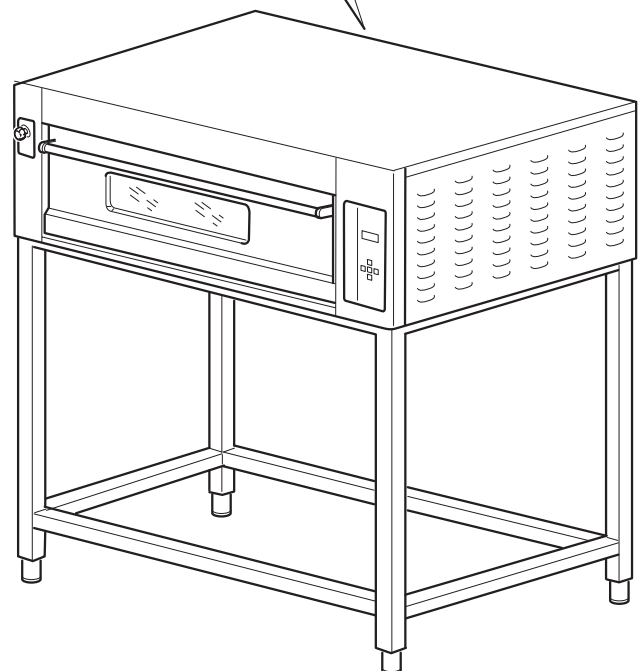
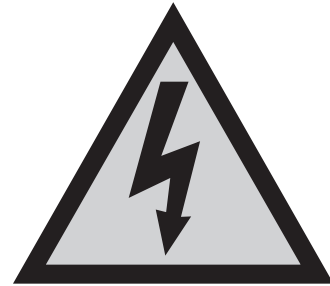
Am Ofen befinden sich Schilder mit wichtigen Sicherheitshinweisen, die vom Personal, das an dem Backofen Verfahren durchführen soll, streng zu beachten sind. Bei Nichtbeachtung derselben und sich daraus ergebenden Schäden oder Unfällen an Personen oder Gegenstände lehnt der Hersteller jegliche Verantwortung ab.

Gefahrlage: eingeschaltete Spannung



- Bei eingeschalteter Spannung sind keine Verfahren durchzuführen.

ABB. 1



4.3 - SICHERHEITSVORRICHTUNGEN (Abb. 2)

Die Anlage ist mit folgenden Sicherheitsvorrichtungen versehen:

- 1) Alle gefährlichen Stellen sind durch Kästen mit Schrauben geschlossen.
- 2) Zur Ausschaltung des Backofens bei Feststellung einer Übertemperatur innerhalb der Backkammer ist jeder Backofen mit einem Sicherheitsthermostat (1) unter der rechten Tafel versehen.

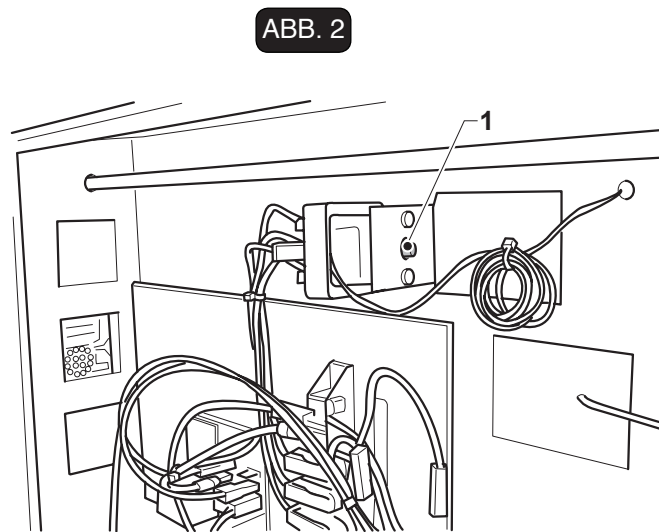


ABB. 2

4.4 - BENUTZERSTELLEN (Abb. 3)

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. 3 "O"-Position).

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

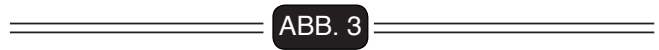
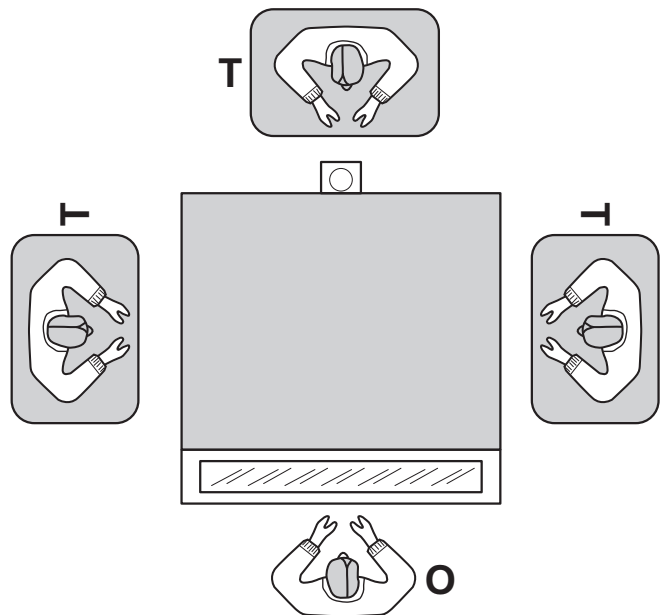


ABB. 3

4.5 - FLÄCHEN MIT RESTLICHEN GEFAHRLICHEN (Abb. 3)

Rückstandgefahrstellen: es handelt sich hierbei um Stellen, die wegen ihrer besonderen Bauart nicht geschützt werden können, am Backofen sind dieselben wie folgt:

- Türstelle und Innenseite der Backkammer: Brandwundengefahr.



Abschnitt 5

5.1 - STEUERTAFEL FÜR DIGITAL GESTEUERTE ÖFEN (Abb. 1)

An dem Backofen befinden sich folgende Steuerelemente:

ABB. 1

1. Display

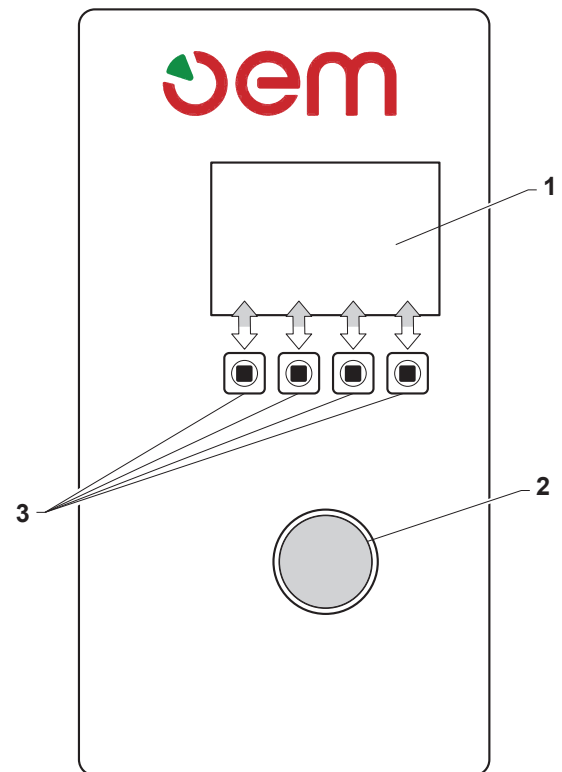
Auf dem Display werden alle Funktionen für den Betrieb des Ofens, die Alarmmeldungen, die eingestellten Werte usw. angezeigt.

2. Dreh-Druckknopf Encoder

Mit diesem Drehknopf kann man die Einstellungen auf dem Display durchblättern und durch Drücken desselben der Wert ausgewählt, verändert und bestätigt werden.

3. Tasten zur Auswahl der Funktionen

Durch Drücken der Taste schaltet man die betreffende Funktion ein.



5.1.a - Bildschirmseite bei Ofeneinschaltung (Abb. 2)

Die Versorgung des Ofens auf dem Display wird in der folgenden Bildschirmseite angezeigt:

1. Kalender

Zeigt den Wochentag, den Monat und das Jahr an.

2. Uhrzeit

Anzeige der Stunden und Minuten

3. Programmierte Einschaltung

Wenn die Funktion programmierte Einschaltung eingestellt ist, wird der Wochentag und die Uhrzeit der Einschaltung angezeigt.

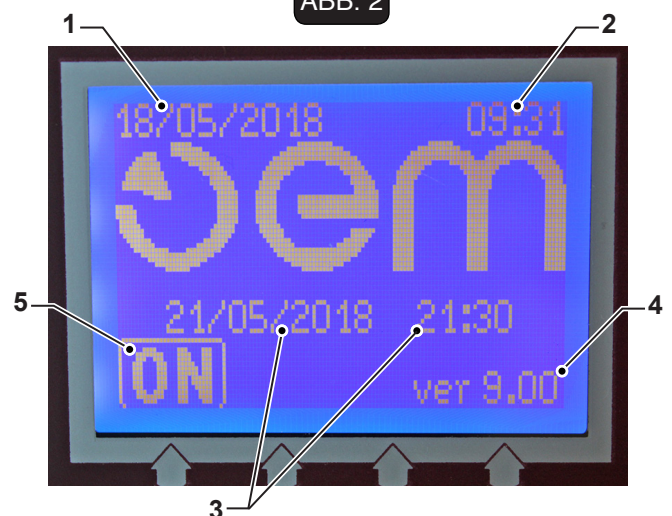
4. Softwareversion

Zeigt die Softwareversion des Displays (5a) und die Softwareversion auf der Leistungskarte (5b) an.

5. Ofen ON/OFF

Durch Drücken der betreffenden Taste schaltet sich der Ofen ein oder aus.

ABB. 2

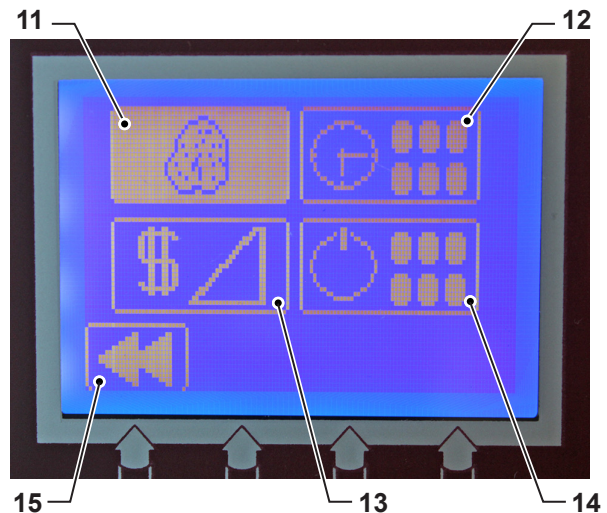
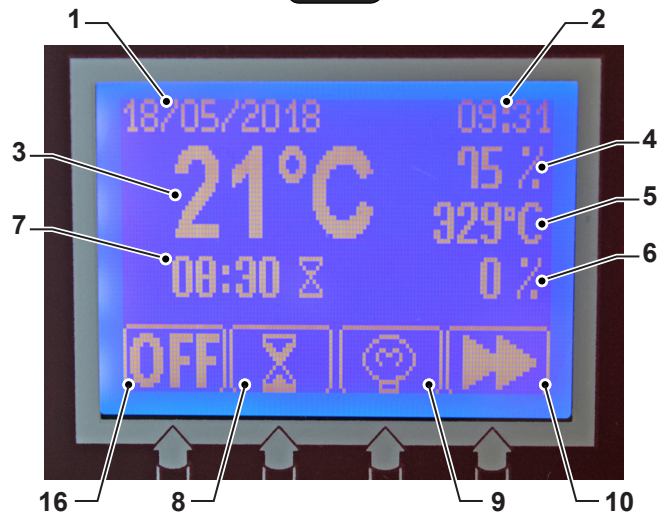


5.1.b - Hauptbildschirmseite (Abb.3)

Nach der Einschaltung des Ofens wird die folgende Hauptseite für den Benutzer angezeigt:

- 1. Kalender**
Zeigt den Wochentag, den Monat und das Jahr an.
- 2. Uhrzeit**
Anzeige der Stunden und Minuten
- 3. Temperatur**
Zeigt die aktuelle Temperatur in der Backkammer an
- 4. Deckenheizwiderstand**
Zeigt den eingestellten Prozentwert der Deckenwiderstände an.
- 5. Eingestellte Temperatur**
Zeigt die eingestellte Gartemperatur (Sollwert) des ausgewählten Programms und für den manuellen Betrieb an.
- 6. Bodenheizwiderstand**
Zeigt den eingestellten Prozentwert der Bodenwiderstände an.
- 7. Timer**
Zeigt die eingestellte Garzeit für das ausgewählte Programm an.
- 8. Taste Start Garvorgang**
Durch Drücken der betreffenden Taste beginnt die eingestellte Garzeit; die angezeigte Zeit im Feld (7) läuft rückwärts bis zum Ende des Garvorgangs. Durch Drücken der betreffenden Taste wird der Garvorgang unterbrochen.
- 9. Taste Lampe**
Schaltet die Lampe in der Backkammer ein- oder aus.
- 10. Taste Menü**
Durch Drücken der betreffenden Taste gelangt man zum Menü mit den folgenden Funktionen:
Selbstreinigungszyklus (11)
Uhr (12)
Funktion Economy (13)
Selbsteinschaltung (14)
Durch Drücken der Taste mit dem Symbol (15) kehrt man zur Hauptbildschirmseite zurück.
- 16. OFF**
Durch Drücken der betreffenden Taste schaltet sich der Ofen aus.

ABB. 3



5.1.c - Ofeneinschaltung (Abb. 4)

- Schliessung des Schornsteins: auf ☐ das Handrad positionieren, um den Schieber zu schliessen. Wenn man gegen |φ| dreht, öffnet sich der Schornsteinschieber; dreht man gegen ☐, schliesst sich derselbe.
- Die betreffende Taste für das Symbol 'ON' (1) drücken.
- Auf dem Display wird die aktuelle Temperatur des Ofens (2), die Leistung der Deckenwiderstände (3), die eingestellte Gartemperatur (4) und die Leistung der Bodenwiderstände (5) angezeigt.
- Zum Einstellen der Gartemperatur oder der Leistung der Widerstände den Drehknopf (6) drehen, bis der zu ändernde Wert angewählt wurde, wonach der Wert von einem Auswahlviereck umgeben ist. Darauf den Drehknopf (6) drücken, um die Wahl zu bestätigen. Wenn man den Drehknopf (6) nach rechts oder links dreht, wird der Wert reduziert bzw. erhöht.
- Wenn der gewünschte Wert erreicht wurde, den Drehknopf (6) drücken, um zu bestätigen; zum Ändern eines anderen Wertes Drehknopf (6) drehen, bis dieser ausgewählt wurde, danach auf dieselbe Weise vorgehen.
- Abwarten, bis der Ofen die eingestellte Temperatur auf dem Display (4) für das Pizzabacken erreicht.
- Öffnung des Schornsteins: auf |φ| das Handrad positionieren, um den Schieber zu öffnen.

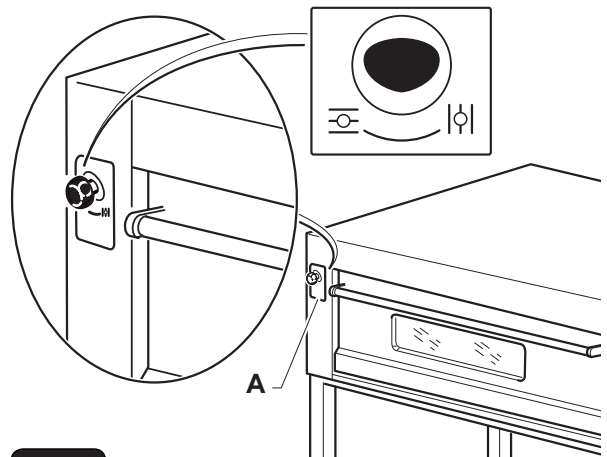
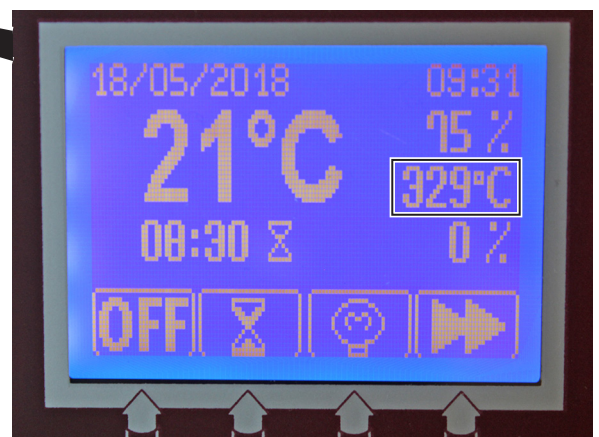
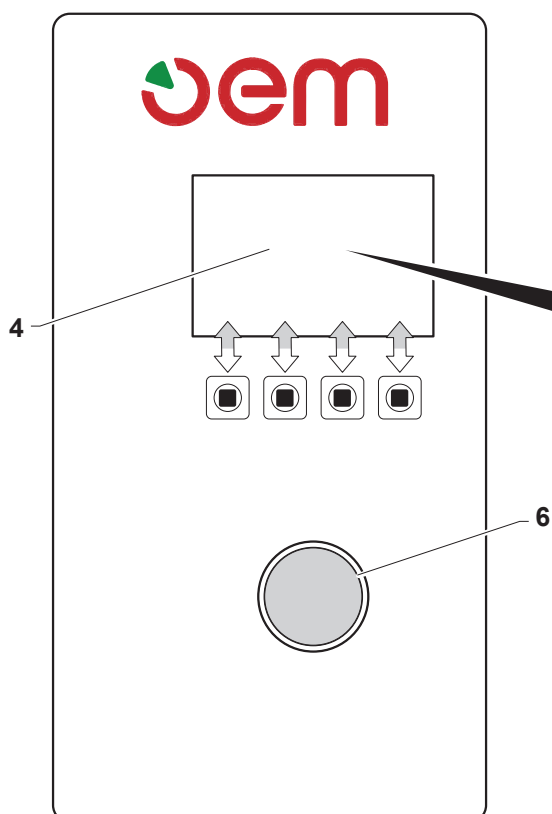
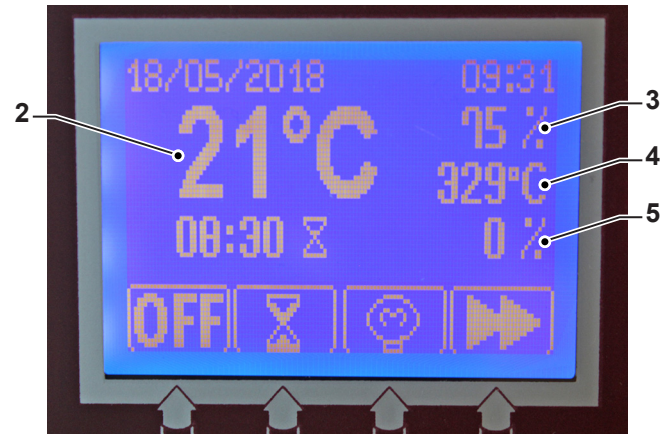


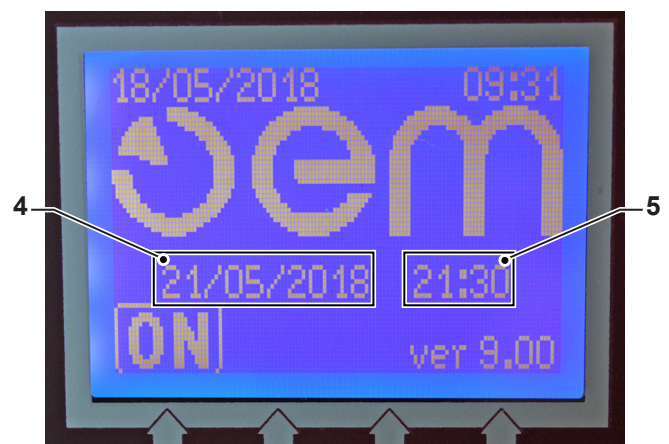
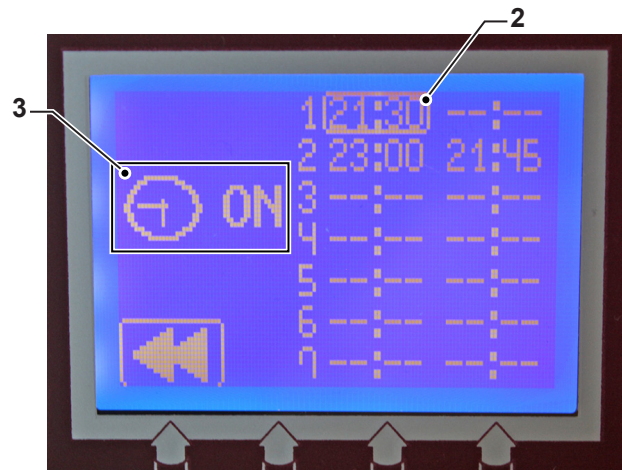
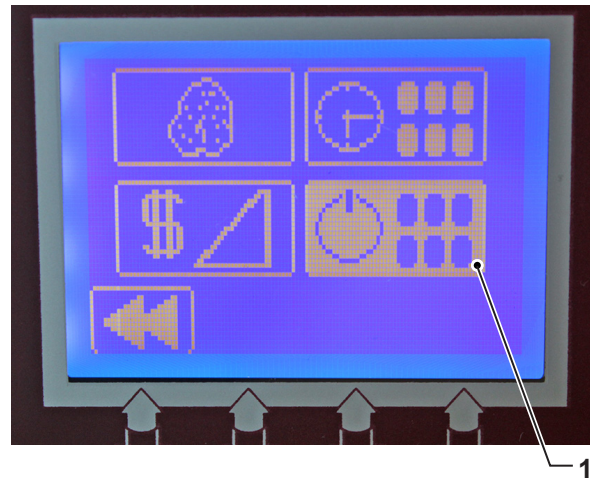
ABB. 4



5.1.d - Programmierung der Selbsteinschaltung (Abb.5)

ABB. 5

- Für die Selbsteinschaltung des Ofens können für alle Wochentage zwei Uhrzeiten eingestellt werden.
- In das Menü gehen, wie zuvor beschrieben.
- Mit dem Drehknopf das Symbol (1) anwählen, dann mit dem Drehknopf bestätigen, um auf die Bildschirmseite für die Selbsteinschaltung zu gelangen.
- Die Nummerierung von "1" bis "7" bedeutet von Montag bis Sonntag; mit dem Drehknopf den Wochentag (2) wählen (z.B. Montag), dann den Drehknopf drücken, um die Wahl zu bestätigen. Den Drehknopf drehen, um die Uhrzeit und die Minuten einzustellen (z.B. "21:30"), dann den Drehknopf drücken, um die Einstellung zu bestätigen.
- Die gewünschten Uhrzeiten für die Selbsteinschaltung auch für die anderen Tage der Woche einstellen, dann im Feld (3) die Funktion anwählen und den Drehknopf drücken, um die Funktion zu aktivieren ("ON") oder zu deaktivieren ("OFF").
- Am Ende des Arbeitstages werden beim Abschalten des Ofens auf der Standby-Bildschirmseite das Datum (4) und die Uhrzeit (5) der Selbsteinschaltung angezeigt.

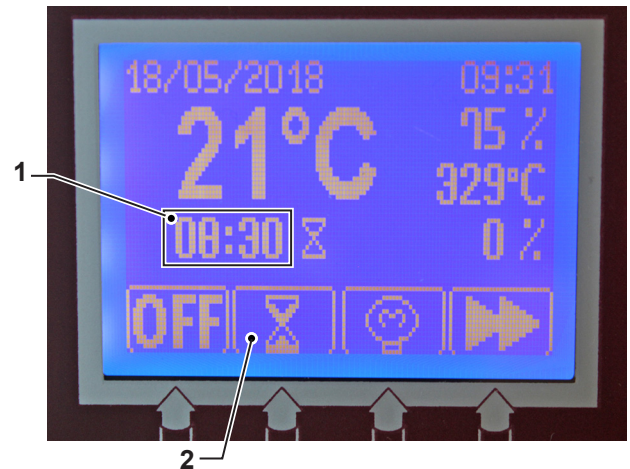


Die Stromversorgung vor dem Ofen nicht unterbrechen.

5.1.e - Einstellung der Garzeit (Abb.6)

- Zum Einstellen der Garzeit in der Hauptbildschirmseite (1) das Feld anwählen und mit dem Drehknopf bestätigen. Zum Einstellen der gewünschten Zeit den Drehknopf drehen und drücken, um zu bestätigen.
- Die betreffende Taste für das Symbol (2) drücken, um den Garvorgang und die Rückwärtszählung zu starten; wird diese Taste während des Garvorgangs betätigt, wird der Zählvorgang unterbrochen oder fortgesetzt.

ABB. 6



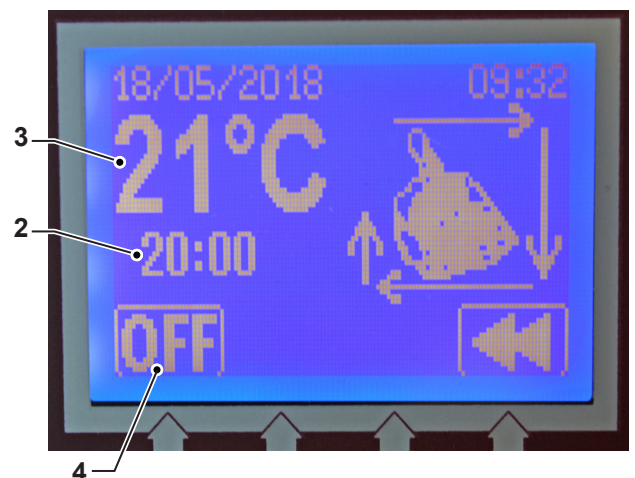
5.1.f - Selbstreinigungszyklus (Abb.7)

- In das Menü gehen, wie zuvor beschrieben.
- Mit dem Drehknopf das Symbol (1) anwählen und zum Bestätigen den Drehknopf drücken, um den Selbstreinigungszyklus zu starten und auf der betreffenden Bildschirmseite zu gelangen.
- Die Heizung des Ofens wird mit höchster Leistung der Decken- und Bodenwiderstände aktiviert und die Zählung der Zeit "20" Minuten (2) beginnt, wenn die Temperatur des Ofens (3) 400°C erreicht.

ABB. 7



- Der Selbstreinigungszyklus kann durch Drücken der Taste mit der Aufschrift "OFF" (4) angehalten werden.



5.1.g - Economy-Zyklus (Abb.8)

- In das Menü gehen, wie zuvor beschrieben.
- Die Funktion Economy (1) mit dem Drehknopf anwählen und bestätigen, um die Funktion zu starten.



ACHTUNG

Die Economy-Funktion kann aktiviert werden, wenn der Ofen die Backtemperatur erreicht hat, aber keine Pizzen zu backen sind. Sie hält die Backtemperatur mit einem geringeren Stromverbrauch aufrecht, indem sie die Boden- und Deckenheizwiderstände abwechselnd einschaltet.

- Die Taste mit dem Symbol (2) drücken, um die Economy-Funktion zu verlassen.

ABB. 8

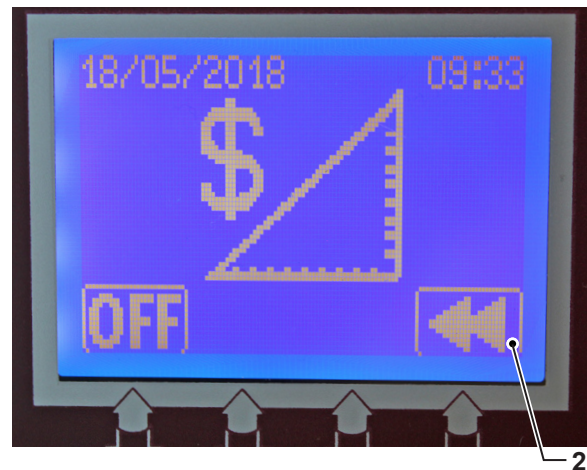
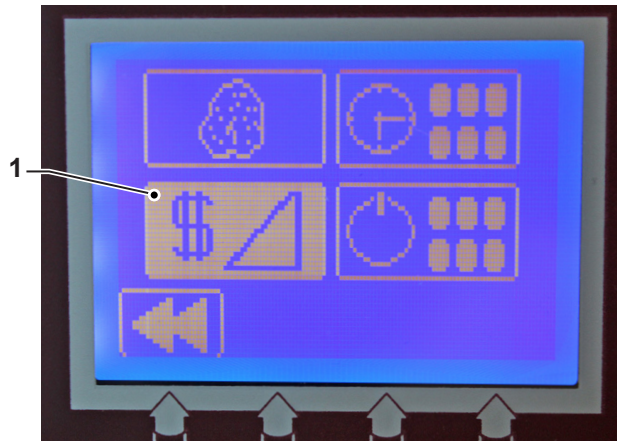


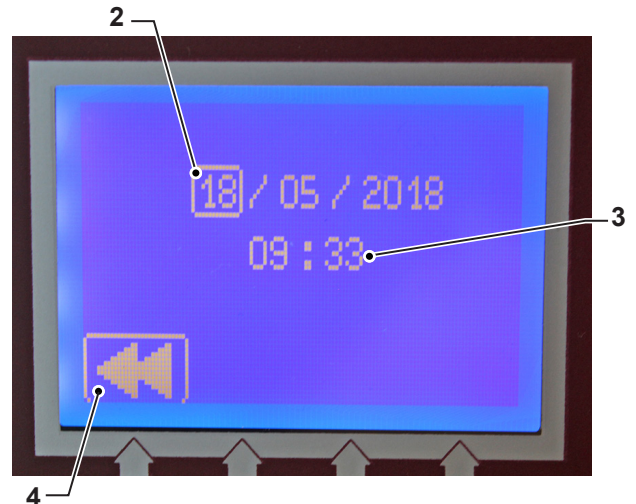
ABB. 9

5.1.h - Einstellung von Datum und Uhrzeit (Abb.9)

- In das Menü gehen, wie zuvor beschrieben.
- Das Symbol (1) mit dem Drehknopf anwählen und bestätigen, um auf die Bildschirmseite zum Einstellen von Datum und Uhrzeit zu gelangen.



- Den Wert des zu ändernden Datums (2) oder der Uhrzeit (3) anwählen und mit dem Drehknopf bestätigen; die Taste mit dem Symbol (4) drücken, um die Bildschirmseite zu verlassen.



5.1.i - Abschaltung (Abb. 10)

- Auf der Hauptbildschirmseite die betreffende Taste mit der Aufschrift "OFF" (1) betätigen, um den Ofen abzuschalten.



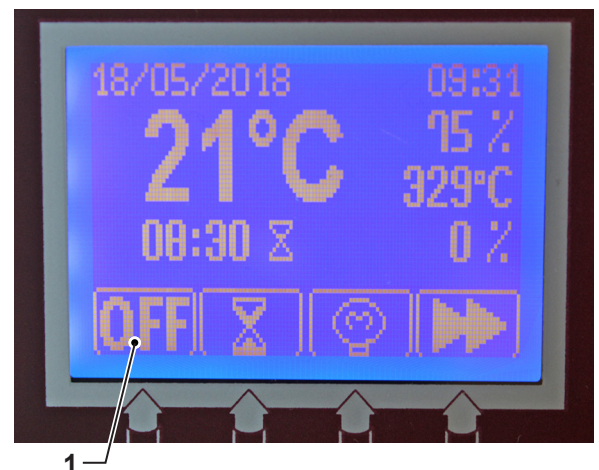
ACHTUNG



HINWEIS: Wenn die Selbsteinschaltung NICHT eingestellt ist, den Hauptschalter vor dem Ofen abschalten, um die Spannung zu unterbrechen.

- Beim Neustart läuft der Ofen mit den Daten an, die bei der Abschaltung eingestellt waren.

ABB. 10



5.1.1 - Alarmmeldungen (Abb. 11)

Bei Betriebsstörungen werden auf dem Display folgende Alarmmeldungen angezeigt:

Sicherheitsthermostat

Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TS" angezeigt

Gibt an, dass die Temperatur in der Kammer 512°C überschritten hat; die Heizung des Ofens wird abgeschaltet.

Das Sicherheitsthermostat gemäß den Angaben im betreffenden Absatz rücksetzen.

ABB. 11



Übertemperatur Kammer

Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC1" angezeigt

Gibt an, dass die Temperatur in der Kammer 480°C überschritten hat; die Heizung des Ofens wird abgeschaltet.

Den Ofen abschalten und abwarten, bis die Kammer abgekühlt ist.

Den Ofen ausprobieren und wenn der Alarm erneut auftritt, den technischen Kundendienst verständigen.



Temperaturfühler in der Kammer unterbrochen oder abgetrennt

Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC1" angezeigt

Gibt an, dass der Temperaturfühler in der Kammer unterbrochen oder abgetrennt ist; der Ofen schaltet sich ab. Den technischen Kundendienst für die Kontrolle und/oder Auswechslung des Fühlers verständigen.



Kurzschluss des Temperaturfühlers der Backkammer

Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC1" angezeigt

Gibt an, dass sich ein Kurzschluss des Temperaturfühlers in der Backkammer ereignet hat; der Ofen schaltet sich ab.

Den technischen Kundendienst verständigen, um den Fühler auszuwechseln



5.2 - SCHALTТАFEL FÜR MANUELLE ÖFEN (Abb. 12)

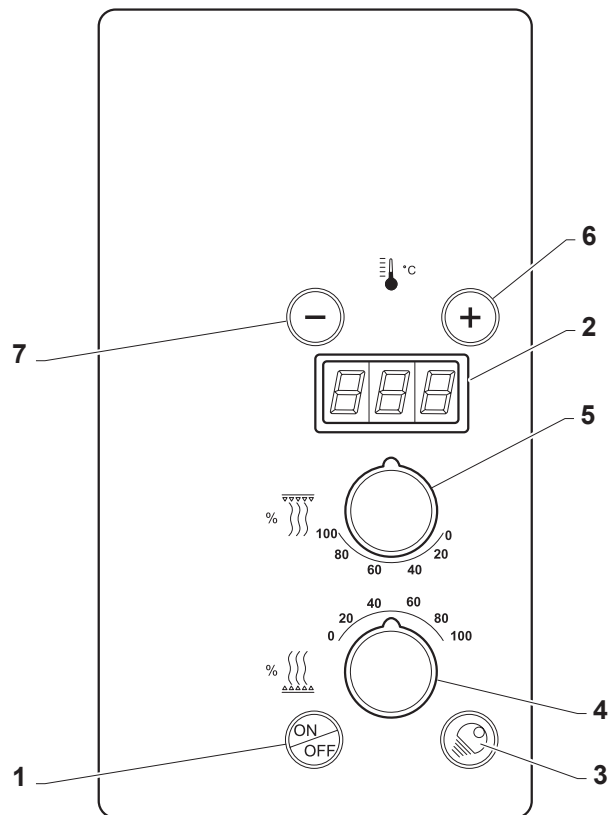


ABB. 12

Am Backofen befinden sich folgende Steuerelemente:

1. **Linietaste ON/OFF** 
Wenn man sie drückt, leuchtet das Display (2) und Spannung wird den Steuerelementen gegeben.
2. **Display**
Am Display wird die eingegebene sowie die Ist-Temperatur sichtbar gemacht.
3. **Taste Lämpchen**
Gedrückt beleuchtet das Lämpchen das Ofeninnere. Drückt man erneut, schaltet sich das Lämpchen aus.
4. **Drehknopf zur Einstellung der Bodenwiderstandsleistung**
Wenn man den Drehknopf (4) im Uhrzeigersinn dreht, wird der Leistungsprozentwert der Bodenwiderstände erhöht, dreht man ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, wird der Leistungsprozentwert der Bodenwiderstände reduziert.
5. **Drehknopf zur Einstellung der Deckewiderstandsleistung**
Wenn man den Drehknopf (5) im Uhrzeigersinn dreht, wird der Leistungsprozentwert der Decken-

widerstände erhöht, dreht man ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, wird der Leistungsprozentwert der Bodenwiderstände reduziert.

6. **Zunahmetaste** 
Zur Erhöhung des Temperaturwerts.
7. **Abnahmetaste** 
Zur Verminderung des Temperaturwerts.

Temperatureingabe

Auf dem Display (2) wird die reale Temperatur des Ofens angezeigt, um die eingestellte Temperatur zu ändern, die Tasten  und  drücken. Auf dem Display wird die eingestellte Temperatur angezeigt, dann innerhalb 5 Sekunden die Taste  zum Erhöhen oder  zum Verringern drücken. Nach ca. 10 Sekunden von der Temperatureingabe erfolgt die Selbsteintragung derselben und die Backofen-Ist-Temperatur erscheint am Display.

5.2.a - Ofeneinschaltung (Abb. 13)

- Schliessung des Schornsteins: auf  das Handrad positionieren, um den Schieber zu schliessen. Wenn man gegen  dreht, öffnet sich der Schornsteinschieber; dreht man gegen , schliesst sich derselbe.
- Die Taste , drücken, das Display (1) leuchtet.
- Am Display (1) wird die Ist-Temperatur des Ofens sichtbar gemacht.
- Durch die Taste  oder , die Backtemperatur eingeben, der Temperaturwert wird am Display (1) sichtbar gemacht. Zur Temperatursteigerung oder -verminderung entweder die Taste  oder  drücken.
- Den Prozentsatz für den Betrieb der Deckenheizwiderstände wird mit dem Drehknopf (3) und der für die Bodenheizwiderstände mit dem Drehknopf (4) eingestellt.
- Warten, bis die eingegebene, durch die Beleuchtung der LED (5) gemeldete Pizzabacktemperatur erreicht wird.
- Öffnung des Schornsteins: auf  das Handrad positionieren, um den Schieber zu öffnen.

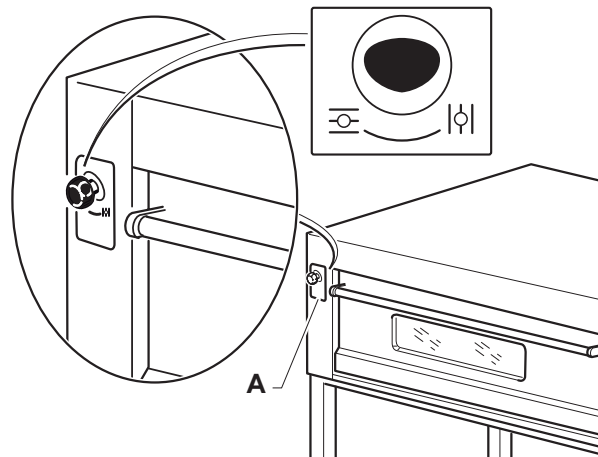
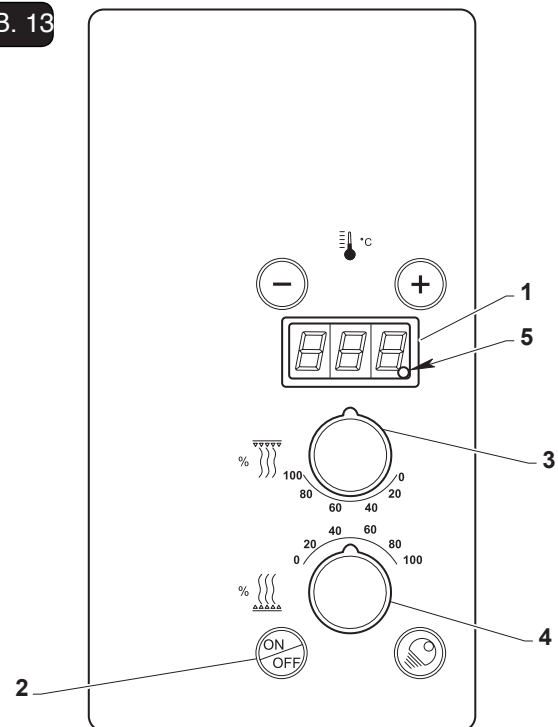


ABB. 13



5.2.b - Programmierung der Selbsteinschaltung (Abb. 13)

- Am Backofen kann eine automatische Selbsteinschaltung eingestellt werden, es wird ein externer Timer dem Hauptschalter vorgeschaltet. Um diese Funktion zu aktivieren oder zu deaktivieren, geht man folgendermaßen vor:

- bei abgeschaltetem Backofen die Taste  "ON/OFF" (2) drücken und immer gedrückt halten, dem Backofen mithilfe des vorgeschalteten Hauptschalters Spannung geben.

- Es erscheint die Seite A-x wo:
x=0 Selbsteinschaltung OFF
x=1 Selbsteinschaltung ON

Wenn für drei Sekunden keine Änderung ausgeführt wird, nimmt die Platine die Daten vom Display und schaltet sich ab.

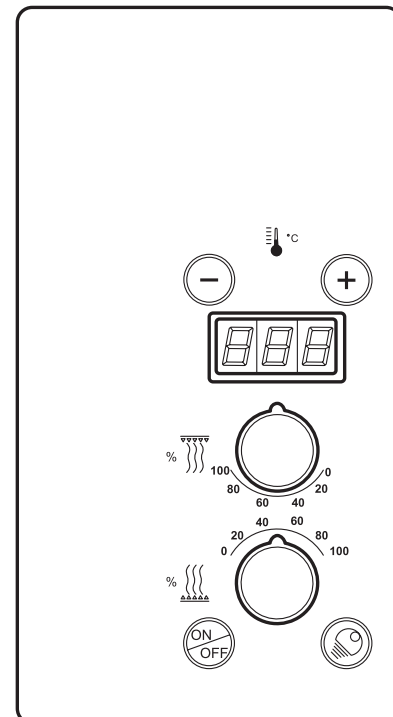

ACHTUNG


Die Stromversorgung vor dem Ofen nicht abtrennen.

5.2.c - Einstellung der Garzeit (Abb. 14)

- Um die Garzeit zu programmieren, drückt man gleichzeitig für 3/4 Sekunden die Tasten  oder , auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit und dann mit der Taste  die Zeit verringern oder umgekehrt mit der Taste  die Zeit erhöhen. Nach einigen Sekunden der Inaktivität verlässt man automatisch die Seite. Die einstellbare Zeit geht von 30 Sekunden bis 9,55 Minuten mit 5"-Schritten.
- Zum Starten des Timers die Taste  und die Taste  gleichzeitig drücken, auf dem Display erscheint die abzulaufende Zeit. Ist die eingestellte Zeit erreicht, erfolgen 5 akustische Signale.

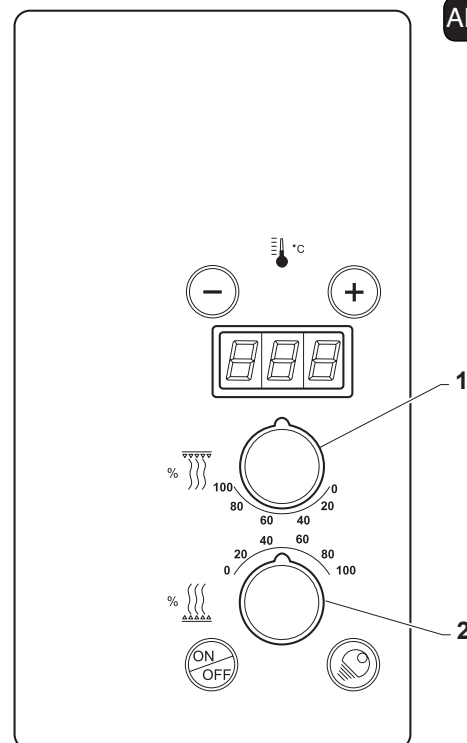
ABB. 14



5.2.d - Selbstreinigungsverfahren (Abb. 15)

- Am Ende jedes Arbeitstags bzw. vor der Ofenaus-schaltung ist ein Selbstreinigungsverfahren durch-zuführen.
- Zur Temperatursteigerung auf 400°C entweder die Taste  oder  sowie die Taste  drücken.
- Die Leistung der Decke mit dem Drehknopf (1) auf 100 % einstellen.
- Die Leistung des Bodens mit dem Drehknopf (2) auf 100 % einstellen.
- Ca. zwanzig Minuten den Ofen eingeschaltet lassen, ihn dann ausschalten und abkühlen lassen.

ABB. 15



5.2.e - Ofenausschaltung

- Am Ende jedes Arbeitstags ist der Ofen durch den Druckknopf  auszuschalten.
- Ist die Abzugshaube in Betrieb, dann ist sie für den zur Durchführung des Selbstreinigungs-kreislaufs erforderlichen Zeitraum in Betrieb zu lassen.
- Beim Ofenwiederstarten erfolgt dasselbe mit den bei der Ofenausschaltung vorhandenen Daten.

5.3 - OFENVORBEREITUNG

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

Nachfolgend finden Sie einige Anweisungen bez. der Einstellung der verschiedenen Parameter.

5.3.a Allgemeine Anweisungen beim Backen an der hitzebeständigen Ebene

- Wenigstens eine Stunde und fünfzehn Minuten vor dem Prozeßstarten den Ofen anheizen, dabei sind folgende Parameter einzugeben:
Betriebstemperatur $290^{\circ}\text{C} \pm 350^{\circ}\text{C}$
Deckenwiderstände 75 %
Bodenwiderstände 5 %
- Zum Backen der ersten Pizzen eine 320°C -Temperatur eingeben.
- Wird eine erhebliche Arbeitszunahme vorgesehen, sind die Deckenwiderstände dann auf 40 % einzustellen.



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.

5.3.b Allgemeine Anweisungen beim Backen in der Backform

- Wenigstens eine Stunde und fünfzehn Minuten vor dem Prozeßstarten den Ofen anheizen, dabei sind folgende Parameter einzugeben:
Betriebstemperatur $300^{\circ}\text{C} \pm 350^{\circ}\text{C}$
Deckenwiderstände 40 %
Bodenwiderstände 60 %



WICHTIG

Wenn der Ofen anzuheizen ist, sind die Decken- sowie die Bodenwiderstände nicht höchstens (100 %) einzustellen, da die Ofentemperatur in diesem Fall im Vergleich zu der eingestellten Temperatur $50^{\circ} - 60^{\circ}\text{C}$ höher wäre und die Pizzen könnten angebrannt werden.

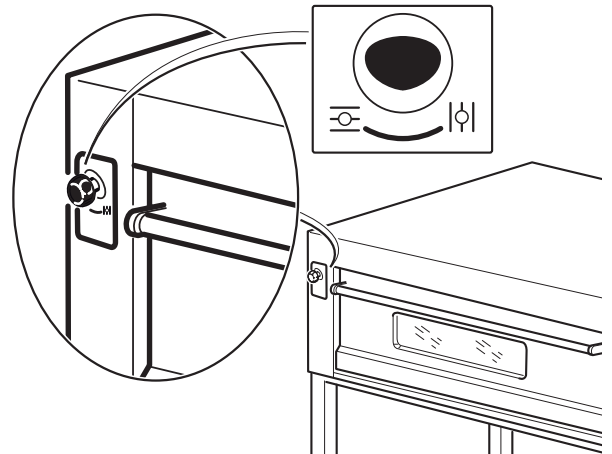
5.4 - PIZZABACKEN

- Bei Erreichung der eingegebenen Temperatur ist der Schornsteinschieber durch das Positionieren des Handrads auf  zu öffnen, danach ist die Eingangstür zu öffnen bzw. die zu backende Pizza einzusetzen.

**ACHTUNG**

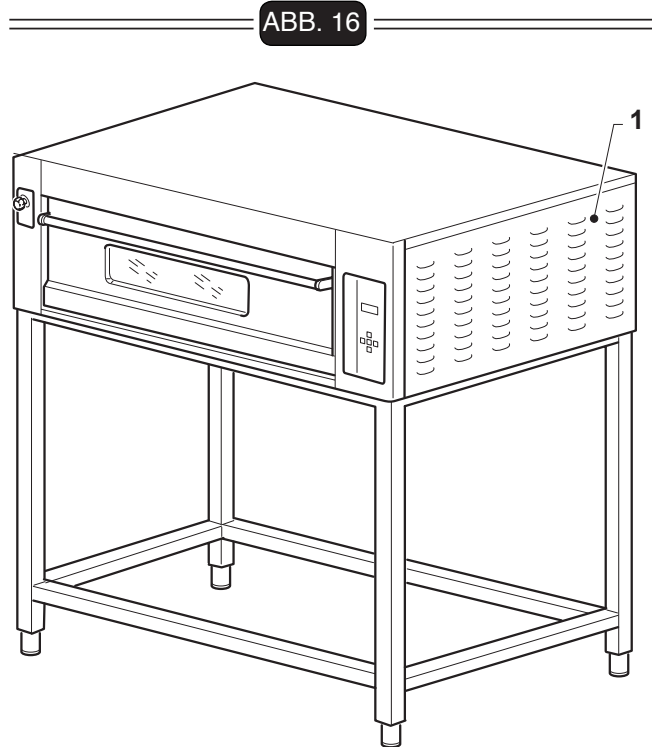
Das Innenteil des Ofens hat eine sehr hohe Temperatur, daher sind geeignete Einzelschutzmittel während der Pizzaeinsatz- und -entfernungsverfahren zu benutzen; BRANDWUNDENGEFAHR.

- Durch den entsprechenden Schalter die Abzugshaube einschalten.
- Während des Backens ist es möglich sowohl an Öfen mit manuellen Steuerelementen als auch an Öfen mit Digitalsteuerelementen, durch die entsprechenden Druck- bzw. Drehknöpfe, laut Erklärung in den vorherigen Abschnitten, die Parameter zu verändern.
- Sobald die Pizza gebacken ist, die Ofenzugangstür öffnen und die gebackene Pizza entfernen.



5.5 - 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.
- **Das Pizzabacken ist nicht gleichmässig:**
 - Die Backfläche ist schmutzig: die Backfläche reinigen
 - Die Backfläche ist beschädigt: die Fläche ersetzen
 - Die Temperatur des Ofens einstellen
 - Sich versichern, daß die Absaugung einwandfrei erfolgt
- **Ofenbetriebsstörungen:**
 - Die eingestellte Temperatur wird nicht erreicht:
Die Widerstände könnten beschädigt sein
Sich versichern, daß der elektrische Ofenanschluss richtig durchgeführt worden ist
Den technischen Wartungsdienst kontaktieren.



GEFAHRLAGE

Bei allen anderen eventuellen Störungen ist der technische Wartungsdienst zu kontaktieren

5.6 - SICHERHEITSTHERMOSTATAUFLADUNG (Abb. 16)



GEFAHRLAGE

Der technische Wartungsdienst soll nach der Beseitigung der Störung durchführen.

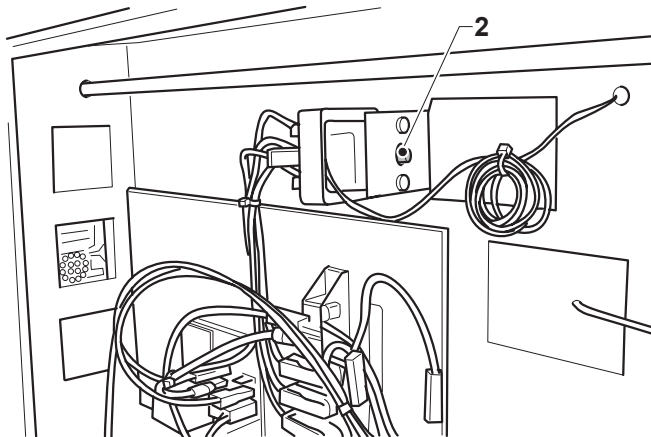
Die Sicherheitsthermostataufladung ist wie folgt manuell durchzuführen:



GEFAHRLAGE

Den Leitungstrennschalter an der oberen Seite der Anlage ausschalten, die Ursache, die einen Thermostateingriff hat entstehen lassen, beseitigen.

Die rechte Tafel (1) entfernen.
Den roten Druckknopf (2) des Sicherheitsthermostats drücken, dann mit umgekehrten Verfahren alles wieder einbauen.



Abschnitt 6

6.1 - ORDENTLICHE UND EINGEPLANTE IN-STANDHALTUNG

6.1.a- Allgemeine daten



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:**
Erfassen Sie alle Verfahren, die täglich/wöchentlich am Backofen durchzuführen sind.
- **EINGEPLANTE INSTANDHALTUNG:**
Zeichnen Sie alle nach gleichen Zeitabständen durchzuführenden Verfahren auf, um einen einwandfreien Backofenbetrieb zu gewährleisten.
- **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 - Aussenreinigung (täglich durchzuführen)



ACHTUNG



Am Ende jedes Arbeitskreislaufs ist der Ofen sorgfältig zu reinigen.

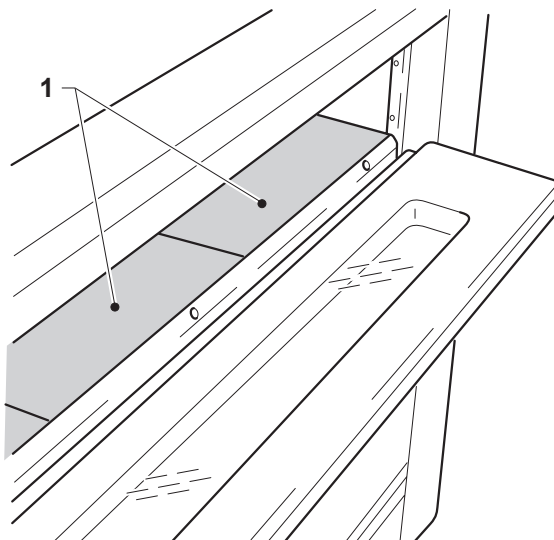
Zur Ofenreinigung sind KEINE Metallgegenstände wie Metallwolle, Bürsten, Schaber und/oder Ätzmittel zu benutzen.

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

6.1.b.b - Reinigung der feuerfesten Fläche (täglich durchzuführen) (Fig. 1)

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

ABB. 1



6.1.c - Geplante Instandhaltungsverfahren

6.1.c.a - Alle 600 Stunden: sorgfältige Kammerreinigung (Abb. 2)

- Sich versichern, daß der Ofen kalt ist, dann die Tür öffnen, die Schrauben des Schutzes (1) ausschrauben und den Schutz ausbauen, von der Tür die hitzebeständige Fläche (2) langsam herausnehmen. Durch einen Staubsauger alle eventuellen Rückstände entfernen.
- Durch die dazu bestimmte Bürste die feuerfeste Fläche reinigen.


ACHTUNG


Die hitzebeständige Fläche sorgfältig handhaben.

Zur Reinigung kein Wasser benutzen, in der Geschirrspülmaschine NICHT waschen, zur Reinigung der hitzebeständigen Flächen sind keine Reinigungsmittel, sondern ein wasserbenetztes Tuch zu benutzen.

6.1.c.b - Alle 2 Jahre

- Durch den technischen Wartungsdienst den Ofen vollständig nachprüfen lassen.

6.1.d - Instandhaltungsverfahren im bedarfsfall

6.1.d.a - Lampenhalterersatz (Abb. 3)


GEFAHRLAGE


Nur Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.

- Die linke Tafel (1) entfernen.
- Die beiden Schrauben (2) ausschrauben, um den Winkel zu entfernen.
- Die Lampe entfernen und durch die Feder (3) den Lampenträger auslösen.
- Den Lampenhalter ersetzen und mit umgekehrten Verfahren alles wieder einbauen.

ABB. 2

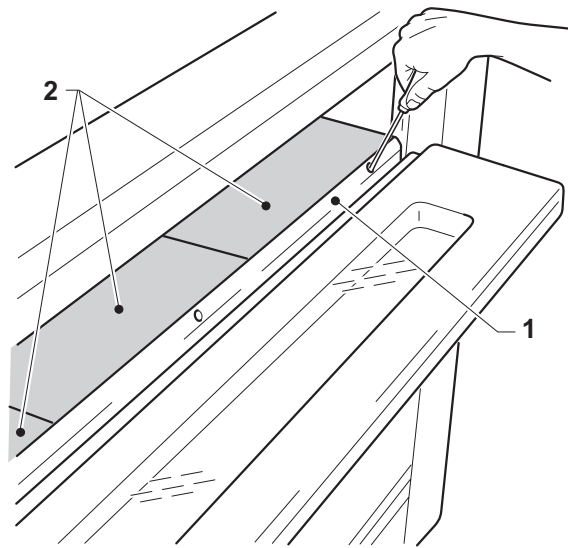
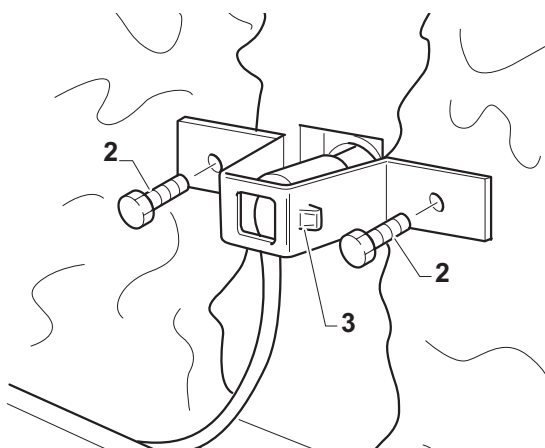
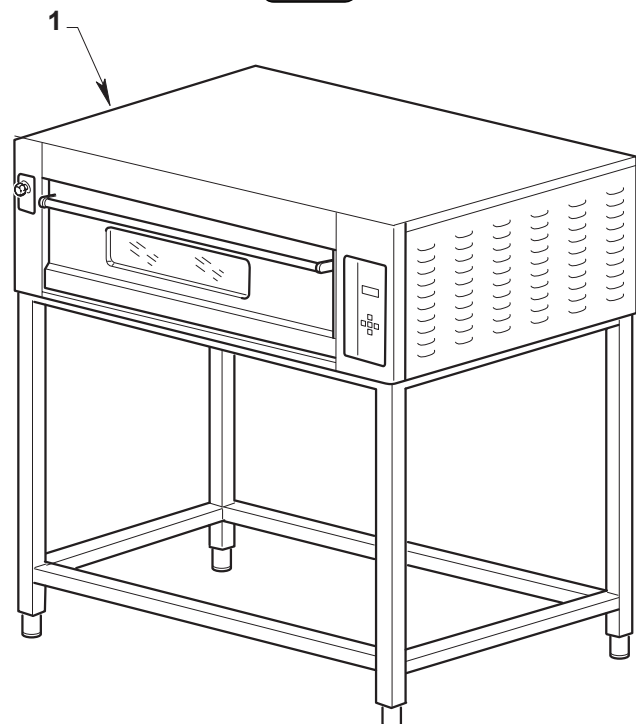
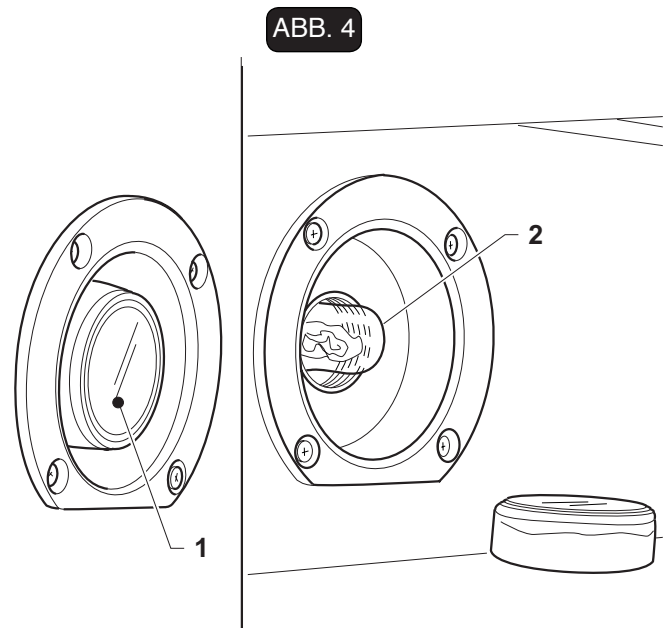


ABB. 3



6.1.d.b - Lampenersatz (Abb. 4)

- Das Schutzglas (1) der Lampe (2) lösen.
- Die durchgebrannte Lampe (2) lösen und ersetzen, dann mit umgekehrtem Verfahren alles wieder einbauen.



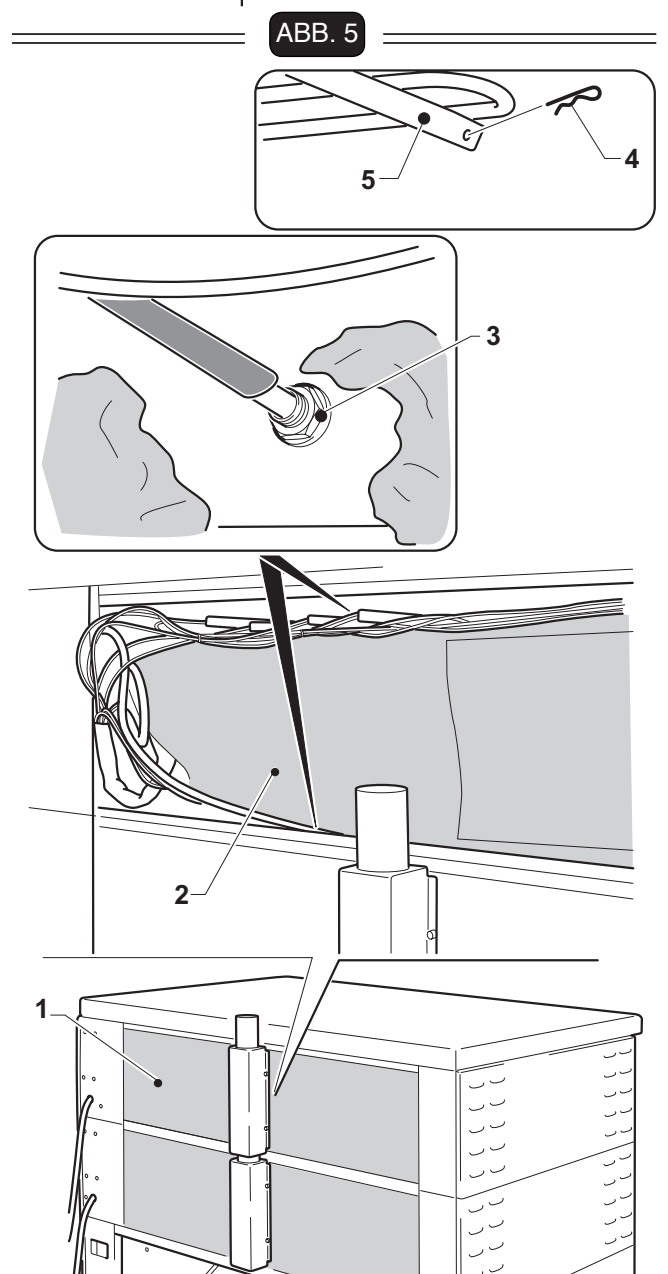
6.1.d.c - Decken- oder Bodenwiderstandsersatz (Abb. 5)



Nur Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.

Zur Erreichung des Widerstands ist es notwendig die Ofenverkleidungsmetallwolle zu entfernen, daher ist es auch notwendig gut geeignete Einzelschutzmittel zu benutzen.

- Sich auf der hinteren Ofenseite stellen, die entsprechenden Schrauben ausschrauben und die hintere Tafel (1) einschl. des Schornsteins entfernen.
- Die Ofenverkleidungsmetallwolle (2) entfernen, die Widerstandsbefestigungsschrauben (3) (zwei pro Widerstand) ausschrauben.
- Den Widerstand elektrisch ausschalten, dann die Ofentür öffnen.
Bodenwiderstand:
nach der Ofentüröffnung die hitzebeständige Fläche sowie den zu ersetzenden Widerstand entfernen.
Deckenwiderstand:
Nach der Ofentüröffnung die Splinte (4) entfernen, die Widerstandshaltestange (5), dann den zu ersetzenden Widerstand herausnehmen.
- Den Widerstand ersetzen und mit umgekehrtem Verfahren alles wieder einbauen, sich dabei versichern, daß das Stromzuführungskabel richtig angeschlossen ist.



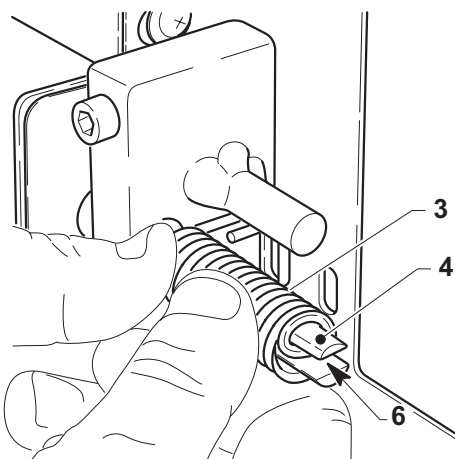
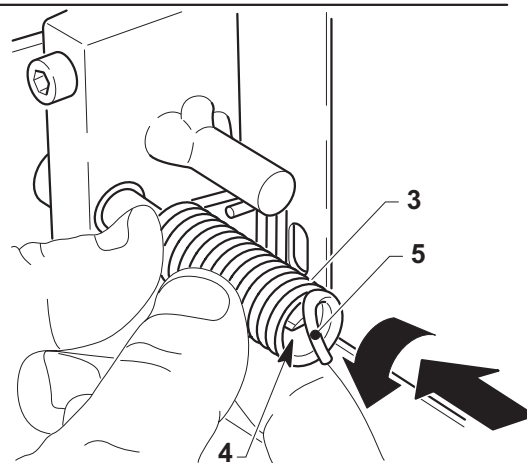
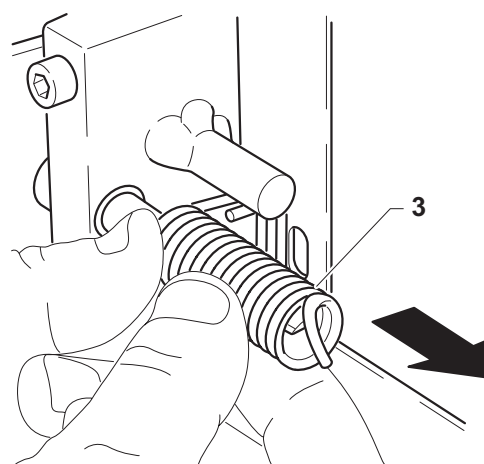
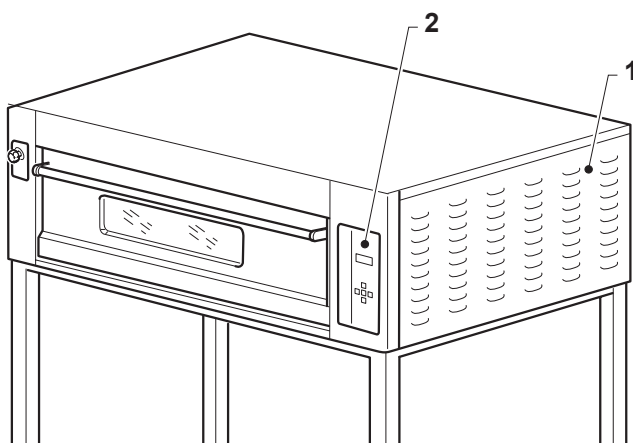
6.1.d.d - Türfederersatz (Abb. 6)



Nur Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.

- Durch das Ausschrauben der entsprechenden Schrauben die rechte Tafel (1) entfernen.
- Durch das Ausschrauben der entsprechenden Schrauben die Schalttafel (2) entfernen.
- Die Feder (3) herausnehmen und ersetzen.
- In den Stift (4) die Feder (3) einsetzen, sie zum Vor-aufziehen drehen und in dem gefrästen Teil (6) des Stiftes (4) die Federhalterung (5) befestigen.
- Die Tafel (1) und (2) wieder anbringen.

ABB. 6



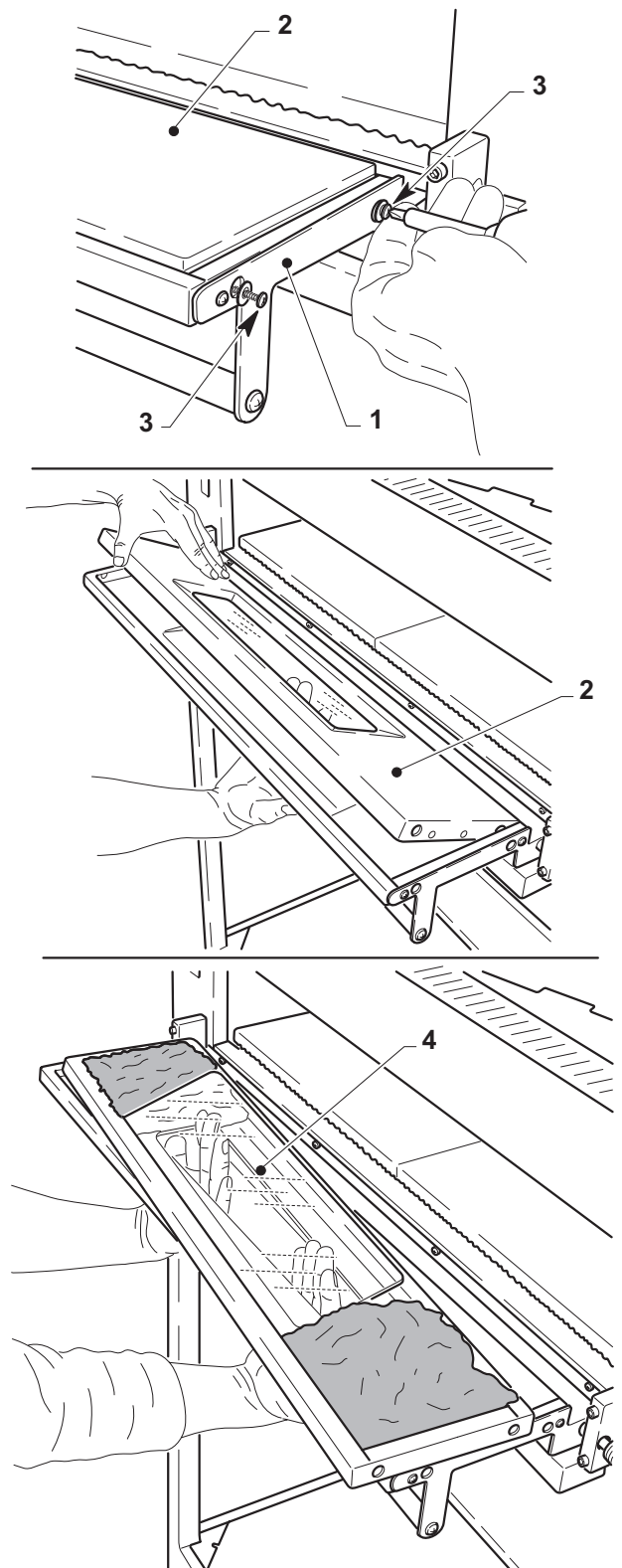
6.1.d.e - Türglasscheibenersatz (Abb. 7)



Nur Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.

- Die Tür (1) öffnen, die Schrauben (3) ausschrauben und die Innentafel (2) entfernen.
- Das Glasteil (4) entfernen und ersetzen, dann durch umgekehrtes Verfahren alles wieder einbauen.

ABB. 7



Abschnitt 7

7.1 - BACKOFENDEMONTAGE

Ist es notwendig die Demontage des Backofens durchzuführen, um später denselben wieder zu installieren, soll man im Vergleich zu dem in dem Abschnitt "Installation" beschriebenen Verfahren umgekehrt vorgehen.



Vor der Maschinendemontage die Stromspeisung ausschalten.

Nur gelernte Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.



Ist es notwendig den Backofen zu demontieren oder Bestandteile desselben zu entfernen und das sollte im Vergleich zu den Herstellerbeschreibungen anders erfolgen, ist der Hersteller oder ein Vertreter desselben zu kontaktieren (siehe Kontakte auf der dritten Seite dieses Handbuchs).

7.2 - ABBAU DES BACKOFENS



Hinsichtlich des Umweltschutzes gelten die am Aufstellungsort der Maschine gültigen Vorschriften. Wenn die Maschine nicht mehr benutzt und / oder repariert werden kann, müssen die verschiedenen Maschinenelemente entsorgt werden.

Elektrische Geräte dürfen nicht in den normalen Haushaltsmüll gegeben sondern müssen entsprechend der Bestimmungen zur Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden (Gesetzesdekret Nr. 49 vom 14/03/2014 für die Umsetzung der Richtlinien 2012/19/EU RAEE und Gesetzesdekret Nr. 27 vom 4/03/2014 für die Umsetzung der Richtlinien 2011/65/EU ROHS).

Die elektrischen Geräte sind mit einem besonderen Kennzeichen (durchkreuzter Müllbehälter) versehen. Dieses Kennzeichen zeigt an, daß das Gerät nach dem 13. August 2005 in den Handel gebracht wurde und im Rahmen der Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden muß.

Eine unangemessene oder nicht den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen

Geräten sowie ein unsachgemäßer Einsatz kann aufgrund der Präsenz von gesundheitsschädlichen Substanzen u/o Materialien zu schweren Gesundheitsschäden und / oder zu einer schwerwiegenden Umweltbelastung führen. Jede nicht den einschlägigen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Materialien beinhaltet die Verhängung von Geldbußen u/o strafrechtlichen Maßnahmen.



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

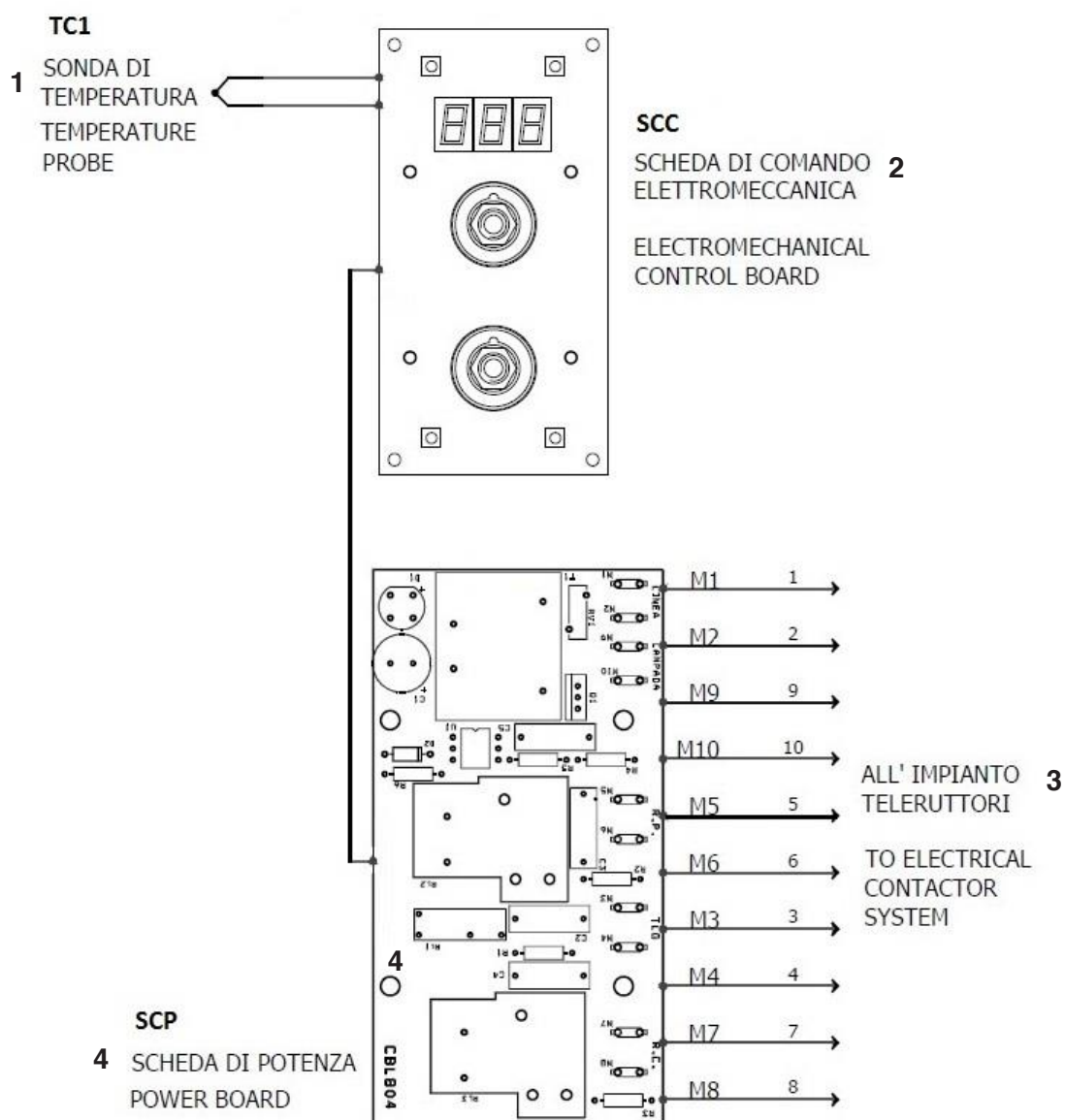
7.3 - SCHADSTOFFENTSORGUNG

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



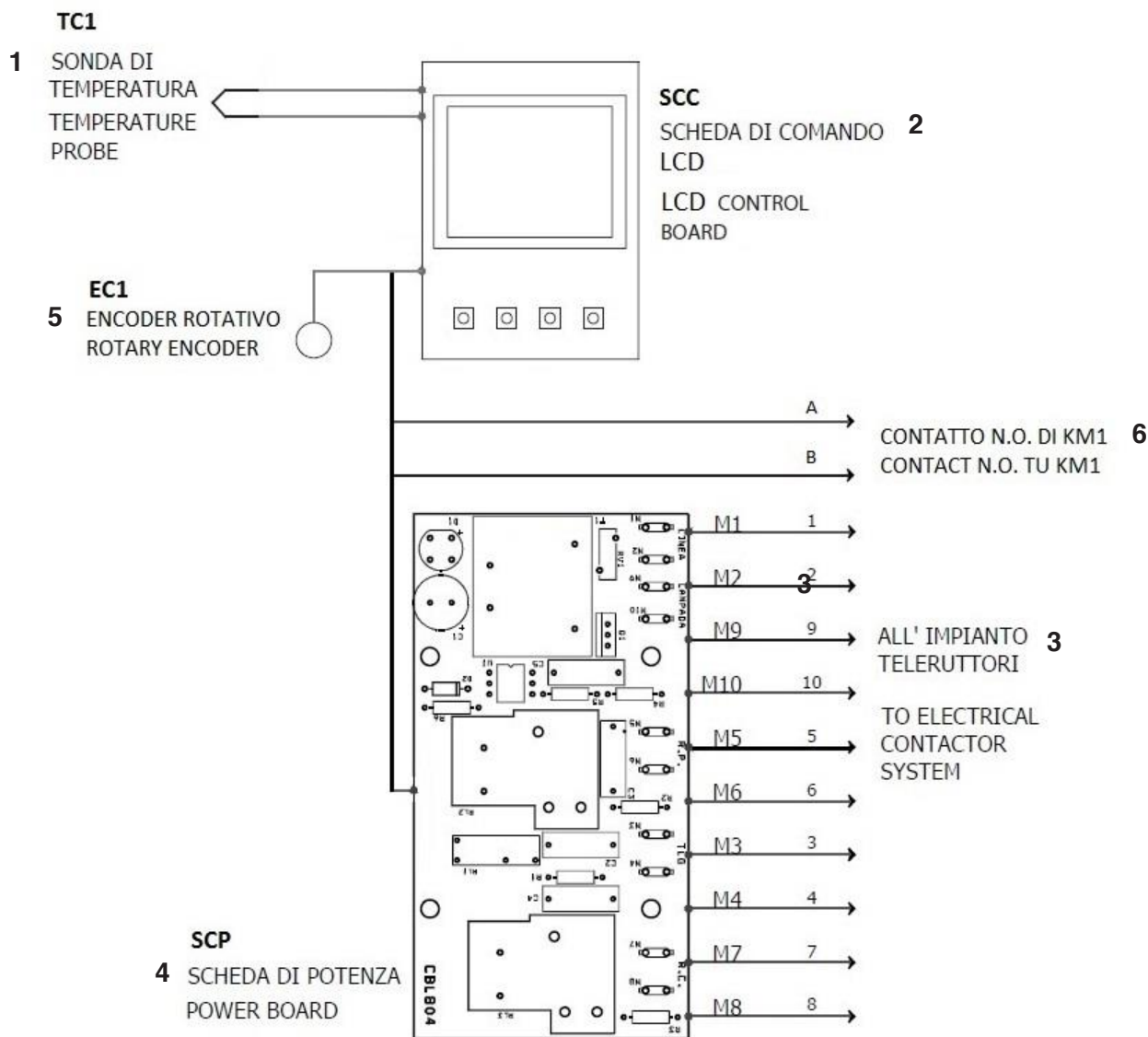
Der Hersteller lehnt bei eventueller Regelwidrigkeit des Kunden vor dem Abbruch und der Entsorgung der Backofenbestandteile sowie während dieser/nach diesen Verfahren, im Bezug auf die Auslegung und die Anwendung der diesbezüglichen geltenden Normen, jegliche Verantwortung ab.

SCHALTPLAN ELEKTROMECHANISCHE STEUERTAFEL



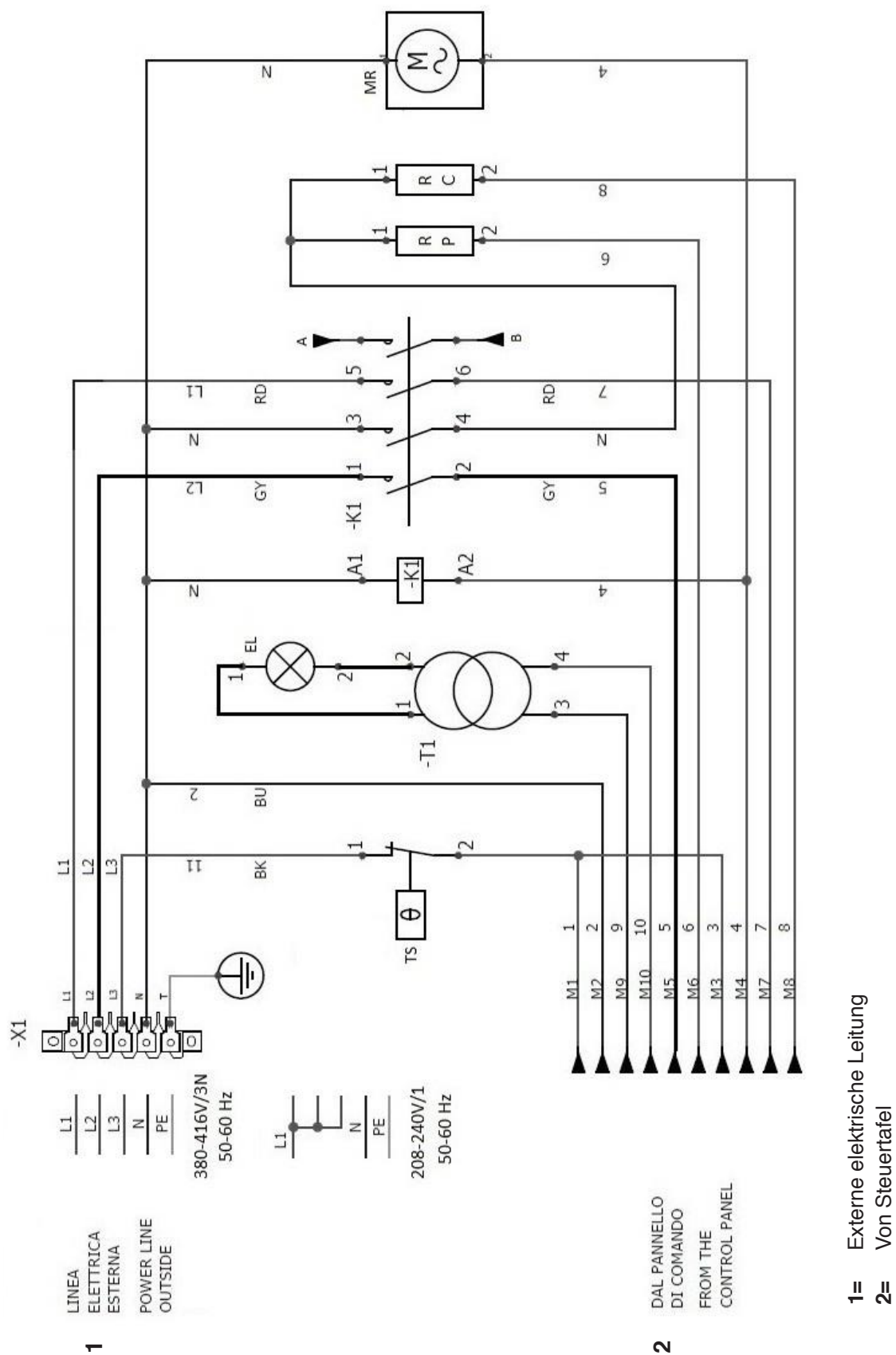
- 1= Temperatursonde
- 2= Schaltplan elektromechanische Steuerung
- 3= Zur Anlage der Fernschalter
- 4= Schaltplan Leistung

SCHALTPLAN DER DIGITALE STEUERUNGEN

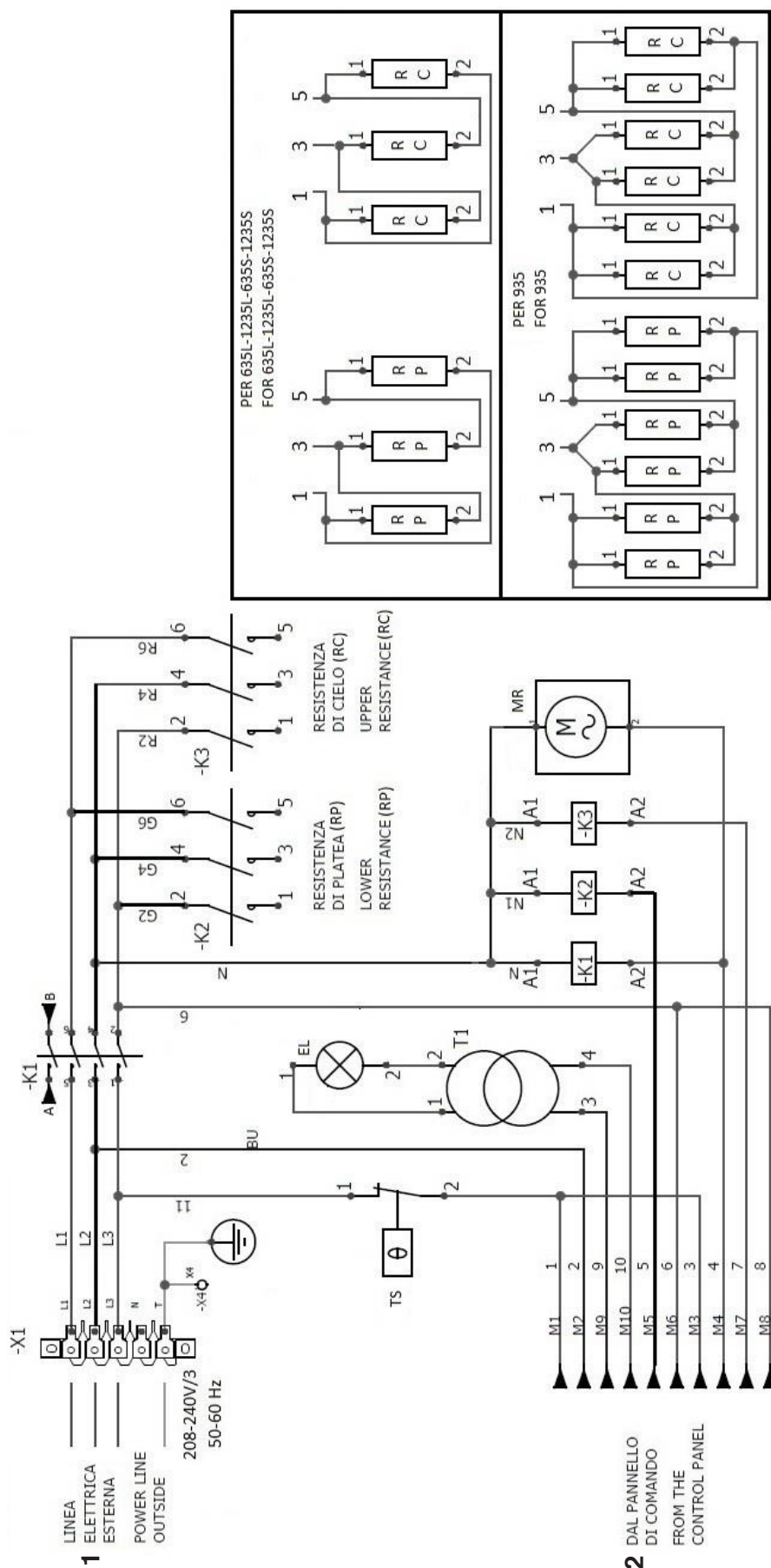


- 1= Temperatursonde
- 2= Schaltplan LCD-Steuerung
- 3= Zur Anlage der Fernschalter
- 4= Schaltplan Leistung
- 5= Drehgeber
- 6= Schließer-Kontakt

SCHALTPLAN MILLENIUM VALIDO 435 - 835

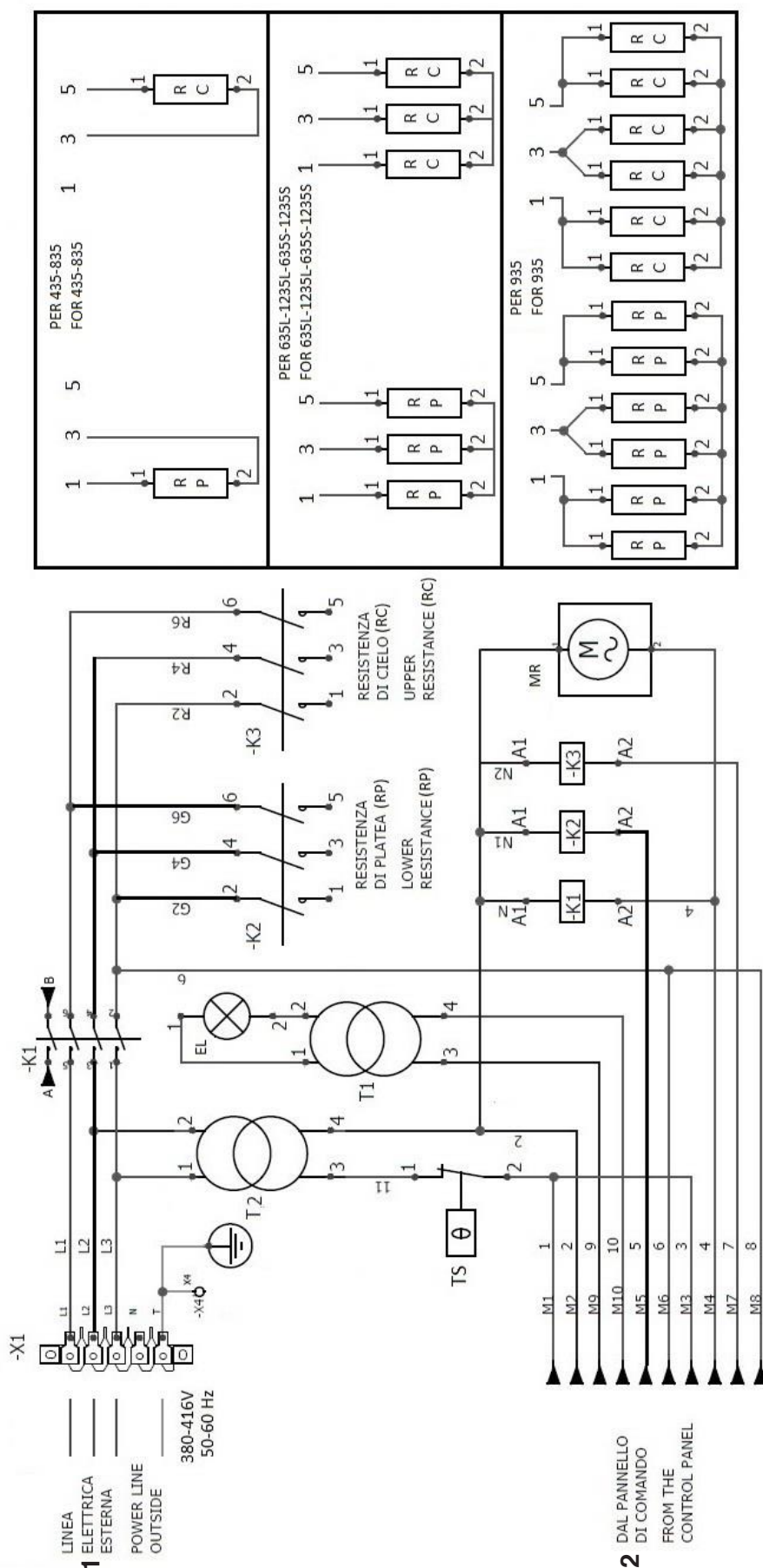


SCHALTPLAN MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935

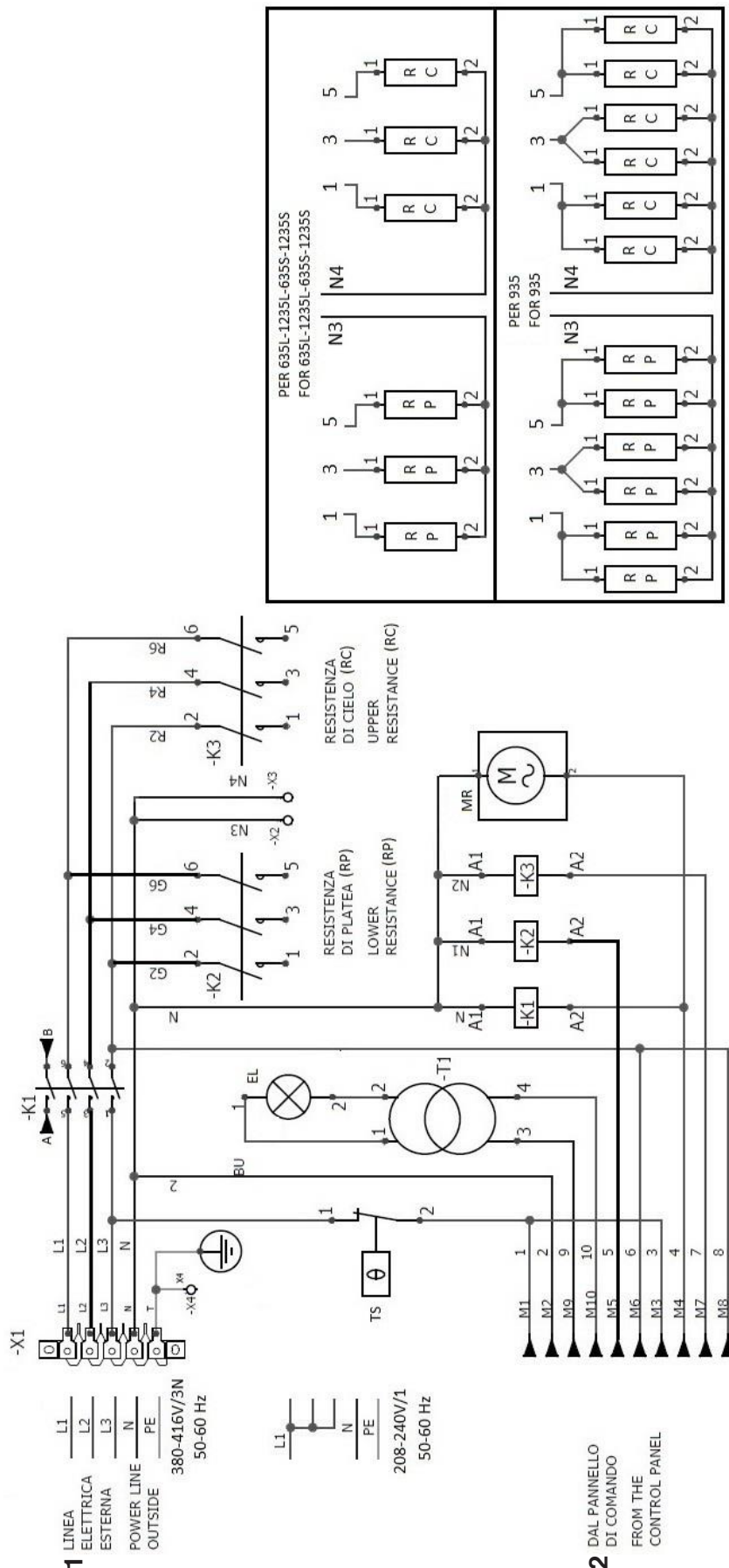


1= Externe elektrische Leitung
2= Von Steuertafel

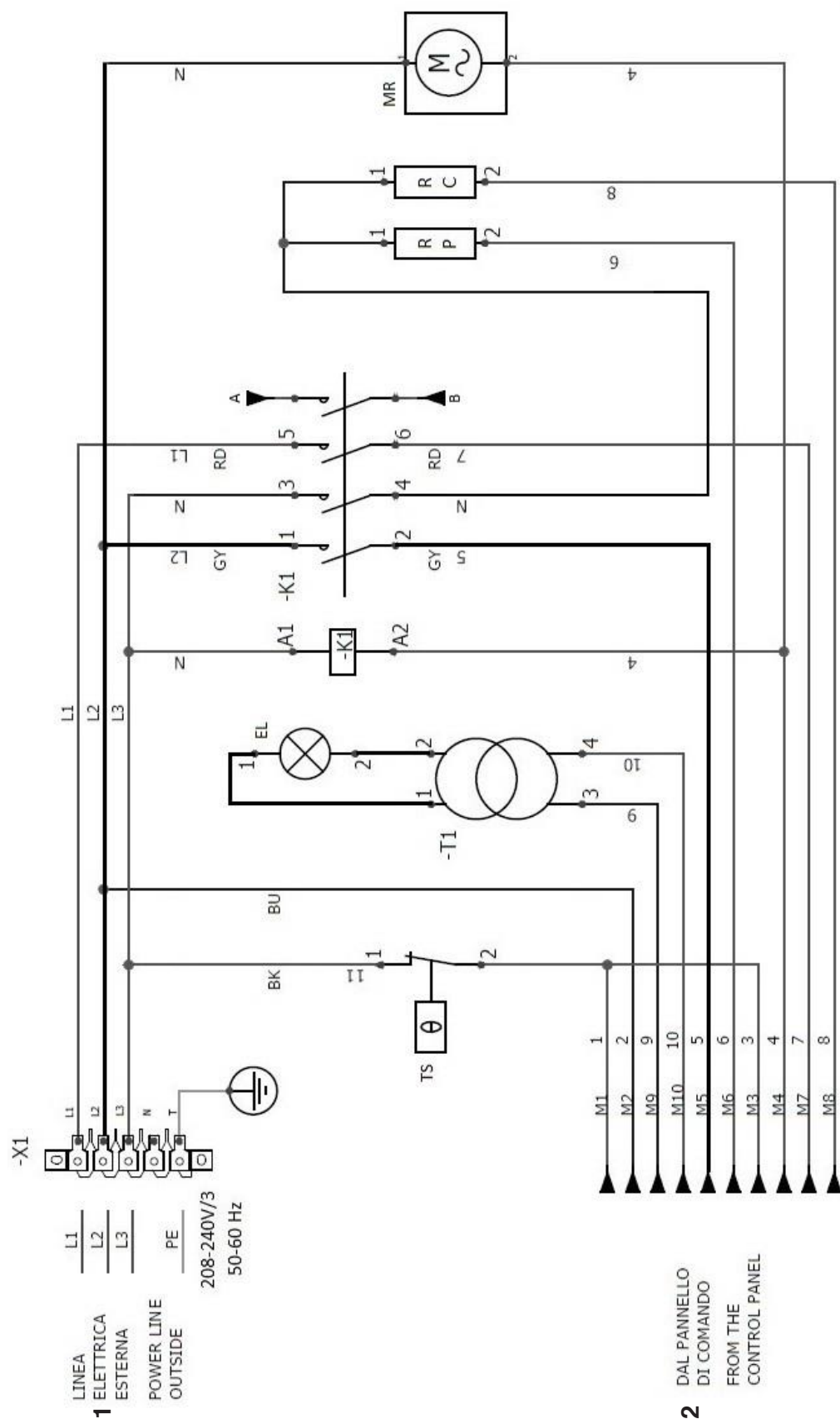
SCHALTPLAN MILLENIUM VALIDO 435-835-635L-1235L-635S-1235S-935



SCHALTPLAN MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935



SCHALTPLAN MILLENIUM VALIDO 435 - 835



LEGENDE MILLENIUM VALIDO 435 - 835

TS=	SICHERHEITSTHERMOSTAT
EL=	LAMPE KAMMER
K1=	FERNSCHALTER
MR=	GEBLÄSE
RP=	BODENHEIZWIDERSTAND
RC=	DECKENHEIZWIDERSTAND
T1=	TRANSFORMATOR LAMPE KAMMER
X1=	LEISTUNGSKLEMME

LEGENDE MILLENIUM VALIDO**635L-1235L-635S-1235S-935**

TS=	SICHERHEITSTHERMOSTAT
EL=	LAMPE KAMMER
K1=	FERNSCHALTER
K2=	FERNSCHALTER BODENHEIZWIDERSTAND
K3=	FERNSCHALTER DECKENHEIZWIDERSTAND
MR=	GEBLÄSE
RP=	BODENHEIZWIDERSTAND
RC=	DECKENHEIZWIDERSTAND
T1=	TRANSFORMATOR LAMPE KAMMER
X1=	LEISTUNGSKLEMME
X2=	KLEMME N3
X3=	KLEMME N4
X4=	ERDUNGSKLEMME

LEGENDE MILLENIUM VALIDO**435-835-635I-1235I-635s-1235s-935**

TS=	SICHERHEITSTHERMOSTAT
EL=	LAMPE KAMMER
K1=	FERNSCHALTER
K2=	FERNSCHALTER BODENHEIZWIDERSTAND
K3=	FERNSCHALTER DECKENHEIZWIDERSTAND
MR=	GEBLÄSE
RP=	BODENHEIZWIDERSTAND
RC=	DECKENHEIZWIDERSTAND
T1=	TRANSFORMATOR LAMPE KAMMER
T2=	HAUPTTRANSFORMATOR
X1=	LEISTUNGSKLEMME
X2=	KLEMME N3
X3=	KLEMME N4
X4=	ERDUNGSKLEMME

**LEGENDE MILLENIUM VALIDO
635L-1235L-635S-1235S-935**

TS=	SICHERHEITSTHERMOSTAT
EL=	LAMPE KAMMER
K1=	FERNSCHALTER
K2=	FERNSCHALTER BODENHEIZWIDERSTAND
K3=	FERNSCHALTER DECKENHEIZWIDERSTAND
MR=	GEBLÄSE
RP=	BODENHEIZWIDERSTAND
RC=	DECKENHEIZWIDERSTAND
T1=	TRANSFORMATOR LAMPE KAMMER
X1=	LEISTUNGSKLEMME
X2=	KLEMME N3
X3=	KLEMME N4
X4=	ERDUNGSKLEMME

LEGENDE MILLENIUM VALIDO 435 - 835

TS=	SICHERHEITSTHERMOSTAT
EL=	LAMPE KAMMER
K1=	FERNSCHALTER
MR=	GEBLÄSE
RP=	BODENHEIZWIDERSTAND
RC=	DECKENHEIZWIDERSTAND
T1=	TRANSFORMATOR LAMPE KAMMER
X1=	LEISTUNGSKLEMME

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 DEL HORNO	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 DEL HORNO	Pág. ES-10

CAPÍTULO 3

Capítulo para el técnico

3.1 ELEVACIÓN DEL HORNO.....	Pág. ES-11
3.2 ENSAMBLAJE DE LOS COMPONENTES	Pág. ES-11
3.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA	Pág. ES-13
3.3.a Conexión eléctrica del horno.....	Pág. ES-13
3.3.b Conexión eléctrica de la campana	Pág. ES-14
3.3.c Conexión equipotencial	Pág. ES-14
3.4 POSICIONAMIENTO DEL HORNO	Pág. ES-14
3.4.a Conexión de la chimenea.....	Pág. ES-14
3.5 PRIMER ENCENDIDO.....	Pág. ES-14

CAPÍTULO 4

Capítulo para el técnico y el operador

4.1 TIPO DE EMPLEO Y USOS INADECUADOS	Pág. ES-15
4.2 CHAPAS DE SEGURIDAD	Pág. ES-15
4.3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD.....	Pág. ES-16
4.4 ZONAS DEL OPERADOR.....	Pág. ES-16
4.5 ZONAS DE PELIGRO REMANENTE	Pág. ES-16

CAPÍTULO 5

Capítulo para el técnico y el operador

5.1 PANEL DE MANDOS DIGITALES DEL HORNO.....	Pág. ES-17
5.1.a Pantalla de encendido del horno.....	Pág. ES-17
5.1.b Pantalla principal.....	Pág. ES-18
5.1.c Encendido del horno	Pág. ES-19
5.1.d Programación del encendido automático.....	Pág. ES-20
5.1.e Configuración del tiempo de cocción	Pág. ES-21
5.1.f Ciclo autolimpiante.....	Pág. ES-21
5.1.g Ciclo economy.....	Pág. ES-22
5.1.h Configuración fecha y hora	Pág. ES-22
5.1.i Apagado	Pág. ES-23
5.1.j Alarmas	Pág. ES-24
5.2 PANEL DE MANDOS DEL HORNO MANUAL	Pág. ES-25
5.2.a Encendido del horno	Pág. ES-26
5.2.b Programación autoencendido	Pág. ES-26
5.2.c Configuración tiempo de cocción	Pág. ES-27
5.2.d Ciclo de autolimpieza	Pág. ES-27
5.2.e Apagado	Pág. ES-27
5.3 PREPARACIÓN DEL HORNO	Pág. ES-28
5.3.a Normas generales de cocción sobre el plano refractario.....	Pág. ES-28
5.3.b Normas generales de cocción en bandeja.....	Pág. ES-28
5.4 COCCIÓN DE LA PIZZA.....	Pág. ES-29
5.5 FUNCIONAMIENTO ANÓMALO, CAUSAS Y SOLUCIONES	Pág. ES-30
5.6 REACTIVACIÓN DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD	Pág. ES-30

CAPÍTULO 6

Capítulo para el técnico y el operador

6.1 MANTENIMIENTO ORDINARIO Y PROGRAMADO	Pág. ES-31
6.1.a Generalidades	Pág. ES-31
6.1.b Intervenciones de mantenimiento ordinario	Pág. ES-31
6.1.b - a Limpieza externa (diariamente)	Pág. ES-31
6.1.b - b Limpieza plano refractario (diariamente)	Pág. ES-31
6.1.c Intervenciones de mantenimiento programado	Pág. ES-32
6.1.c - a Cada 600 horas limpie con cuidado la cámara	Pág. ES-32
6.1.c - b Cada 2 años.....	Pág. ES-32
6.1.d Intervenciones de mantenimiento según las necesidades	Pág. ES-32
6.1.d - a Cambio del portalámpara	Pág. ES-32
6.1.d - b Cambio de la lámpara	Pág. ES-33
6.1.d - c Cambio de las resistencias superiores e inferiores	Pág. ES-33
6.1.d - d Cambio del resorte de la puerta	Pág. ES-34
6.1.d - e Cambio del cristal de la puerta	Pág. ES-35

CAPÍTULO 7

Capítulo para el técnico

7.1 DESMONTAJE DEL HORNO Pág. ES-36

7.2 DESGUACE DEL HORNO Pág. ES-36

7.3 ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS Pág. ES-36

ESQUEMA ELÉCTRICO PANEL DE MANDOS
ELECTROMECAÁNICO Pág. ES-37

ESQUEMA ELÉCTRICO DE MANDOS DIGITAL Pág. ES-38

ESQUEMA ELÉCTRICO
MILLENIUM VALIDO 435 - 835 Pág. ES-39

ESQUEMA ELÉCTRICO
MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-93 .. Pág. ES-40

ESQUEMA ELÉCTRICO
MILLENIUM VALIDO
435-835-635I-1235I-635s-1235s-935 Pág. ES-41

ESQUEMA ELÉCTRICO
MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-93 .. Pág. ES-42

ESQUEMA ELÉCTRICO
MILLENIUM VALIDO 435 - 835 Pág. ES-43

LEYENDA MILLENIUM VALIDO 435 - 835 Pág. ES-44

LEYENDA MILLENIUM VALIDO
635L-1235L-635S-1235S-935 Pág. ES-44

LEYENDA MILLENIUM VALIDO
435-835-635I-1235I-635s-1235s-935 Pág. ES-44

LEYENDA MILLENIUM VALIDO
635L-1235L-635S-1235S-935 Pág. ES-44

LEYENDA MILLENIUM VALIDO 435 - 835 Pág. ES-44

Capítulo 1

1.1 - ADVERTENCIAS GENERALES

- Antes de encender el horno, el operador deberá leer con cuidado este manual y conocer perfectamente las especificaciones técnicas y los mandos.
- **Se aconseja que el operador realice un período de adiestramiento sobre el uso del horno.**
- Antes de instalar el horno, controle que el área destinada al mismo sea compatible con el volumen que ocupa y el peso.
- En caso de instalación o extracción de algunas partes del horno, usar sólo medios de elevación y traslación adecuados al peso y a las características geométricas de la pieza que se ha de levantar/trasladar.
- No permita a personal no autorizado y cualificado que ponga en marcha, regule o repare el horno.
Además, para efectuar las operaciones necesarias tenga en cuenta todas las informaciones que contiene este manual.
- Las partes mecánicas y los componentes eléctricos situados dentro del horno están protegidos por paneles completamente cerrados con tornillos.
- Antes de efectuar la limpieza y/o el mantenimiento del horno, y antes de quitar cualquier protección, **asegúrese de que el interruptor general esté en la posición "OFF" (O)**, de manera de cortar la alimentación eléctrica del horno durante la intervención del operador.
- La instalación eléctrica del comprador tiene que estar provista de un sistema de desenganche de automático antes del interruptor general del horno y de una instalación de puesta a tierra idónea, que cumpla con todos los requisitos de las normas para la prevención de accidentes de trabajo.
- 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 nunca el horno funcionando sin vigilancia.
- 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 del horno, asegúrese de que:
 - no haya piezas que puedan ponerse en marcha y/o partes inestables sobre el horno o cerca del mismo.
- Utilice herramientas adecuadas en lugar de las manos para operar en el horno.
- No utilice las manos u otros objetos para detener partes en movimiento.
- No use cerillas, encendedores o llamas libres cerca del horno.
- **PRESTE LA MÁXIMA ATENCIÓN A LAS CHAPAS DE ADVERTENCIA PRESENTES EN EL HORNO CADA VEZ QUE SE TENGA QUE OPERAR EN EL MISMO O A SU ALREDEDOR.**
- 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 terminantemente efectuar reparaciones con el horno funcionando.**
- En caso de funcionamiento anómalo o daños en los componentes del horno, póngase en contacto con el responsable autorizado para efectuar el mantenimiento, sin realizar reparaciones arbitrarias.
- **Se prohíbe el uso del horno para fines diferentes de los que han sido expresamente previstos y documentados.** El uso del horno tendrá que efectuarse siempre en el modo, los tiempos y lugares previstos por las normas de buena técnica, según la directiva máquinas CEE 89/392 y respetando las normas sobre salud y seguridad de los trabajadores, indicadas en las leyes vigentes en el país de uso o, si no existieran, 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 COMPLETAN LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES EN EL LUGAR DE UTILIZACIÓN.
- No efectúe NUNCA reparaciones apresuradas o improvisadas que comprometan el funcionamiento correcto del horno y la seguridad del operador.
- SI TIENE DUDAS REQUIERA SIEMPRE LA INTERVENCIÓN DEL PERSONAL ESPECIALIZADO.
- CUALQUIER ALTERACIÓN ELÉCTRICA/ELECTRÓNICA O MECÁNICA DEL HORNO EFECTUADA POR EL USUARIO Y/O EL USO CON NEGLIGENCIA DEL MISMO, EXIME DE TODA RESPONSABILIDAD A LA EMPRESA FABRICANTE Y CONVIERTE AL USUARIO EN EL ÚNICO RESPONSABLE ANTE LOS ÓRGANOS COMPETENTES PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES DE TRABAJO.

1.2 - NORMAS DE REFERENCIA

- El horno 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

El escaso conocimiento y la falta de aplicación de las reglas de seguridad que se deben poner en práctica durante el funcionamiento y el mantenimiento del horno, son la causa de muchos accidentes de trabajo.

Para evitar accidentes hay que leer, entender y respetar todas las precauciones y las advertencias que contiene este manual y las de las chapas que están aplicadas en el horno.

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 ser utilizado también para peligros que ocasionen daños al horno.



IMPORTANTE

Este símbolo se utiliza para las precauciones que hay tomar para evitar operaciones que disminuyan la duración del horno o para comunicaciones importantes que el operador debe leer.



Para una mayor claridad de la información, algunas ilustraciones de este manual muestran el horno sin las protecciones. NO UTILICE NUNCA EL HORNO SIN PROTECCIONES.

1.4 - COMPOSICIÓN DEL HORNO

Los hornos de la empresa fabricante son fruto de la experiencia acumulada a lo largo de muchos años de trabajo.

- Los hornos pueden ser monocámara, bicámara o tricámara con funcionamiento digital o manual.
- Sobre el horno puede instalarse una campana de aspiración que se controla a través de un cuadro apropiado.
- El horno o los hornos van apoyados sobre un basamento que los sostiene.

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 el horno 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.
- Conecte en la línea de alimentación, antes del horno, un dispositivo onipolar de seccionamiento.
- **Los cables de alimentación tienen que estar dimensionados en función de la corriente máxima que requiere el horno, de manera que la caída de tensión total, con plena carga, sea 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 del horno desconectando el interruptor general.
- b) Apague el incendio utilizando los extintores adecuados.



Está terminantemente prohibido apagar incendios con agua si el horno está bajo tensión.

1.7 - RIESGO DE EXPLOSIÓN

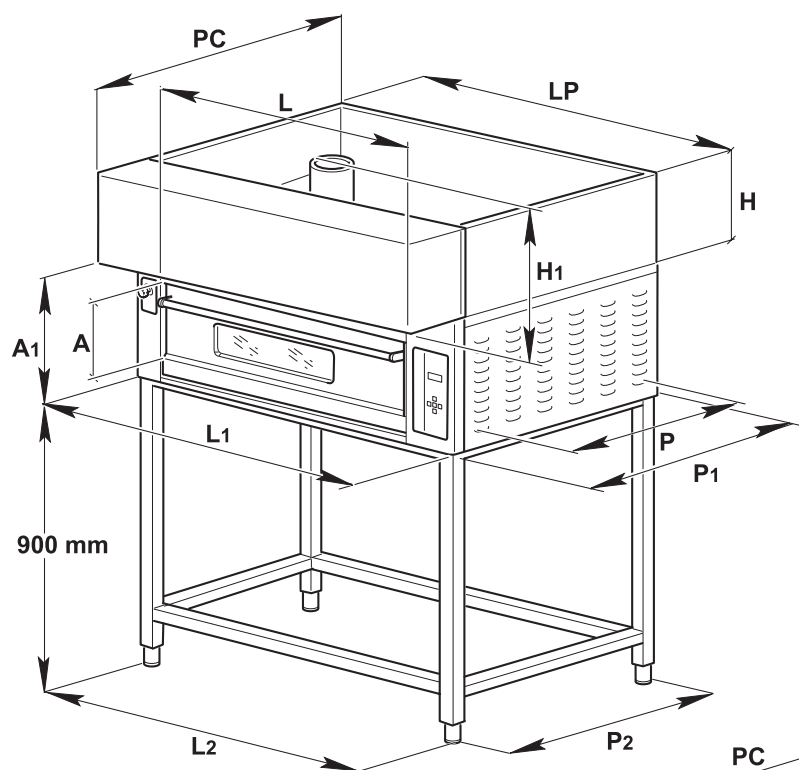
- El horno no es adecuado para ser utilizado en ambientes con riesgo de explosión.

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.

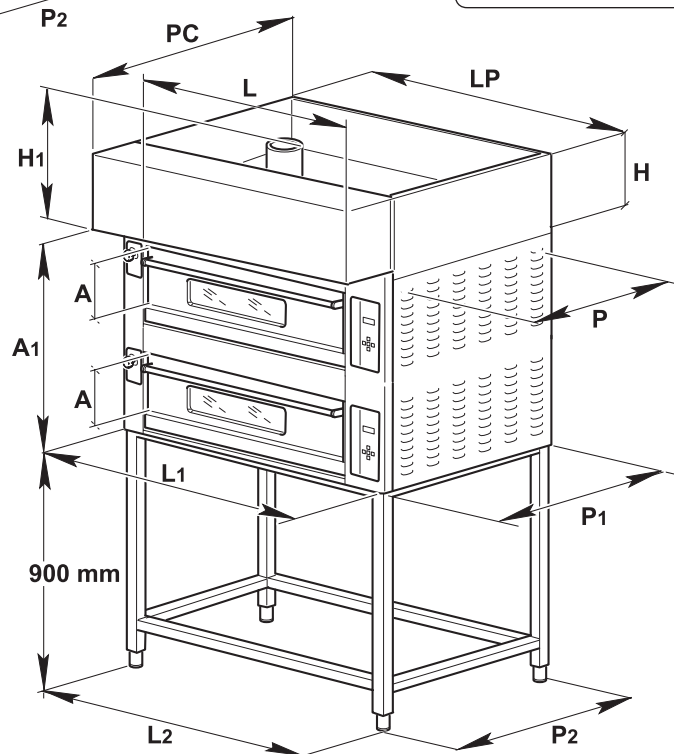
Capítulo 2

ESPACIO OCUPADO



435/D-E
635S/D-S/E
635L/D-L/E
935/D-E

835/D-E
1235S/D-S/E
1235L/D-L/E



H= altura campana neutra
H1= altura campana motorizada

medidas en cm

Mod.	Medidas interiores			Medidas exteriores							Soporte	
	L	P	A	L1	P1	A1	H	PC	LP	H1	P2	L2
435/D-E	75	73	15	107.5	108	40	17	90	105	43,7	90	105
635S/D-S/E	75	108	15	107.5	143.5	40	17	125	105	43,7	125	105
635L/D-L/E	113	73	15	145	107.5	40	17	90	145	43,7	90	145
935/D-E	113	108	15	145	152	40	17	125	145	43,7	125	145
835/D-E	75	73	15	107.5	108	73	17	90	105	43,7	90	105
1235S/D-S/E	75	108	15	107.5	143.5	73	17	125	105	43,7	125	105
1235L/D-L/E	113	73	15	145	107.5	73	17	90	145	43,7	90	145

2.1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	435/D 435/E	635S/D 635S/E	635L/D 635L/E	935/D 935/E	835/D 835/E	1235S/D* 1235S/E*	1235L/D 1235L/E
Conexión eléctrica	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3	230V-3 400V-3
Potencia - kW/max	7	8,8	12	13,2	14	17,6	24
Sección del cable	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5	4x2,5 5x2,5
MÁX. TEMPERATURA	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C
Humedad relativa	10 ÷ 80 %						
Amp. por fase	30.5 10.5	38.5 13	46 15.5	58 19.5	61 20.5	77 26	91.5 30.5

* 1235S - L/D: Conectar cada cámara por separado.

* 1235S - L/E: Conectar cada cámara por separado.

Mod.	Resistencias superiores			Resistencias inferiores			Potencia Max.	Código
		Nº	W.CAD		Nº	W.CAD	Kw	
435/D 435/E	1 Cámara 2 Cámaras 3 Cámaras	1 2 3	3500 3500 3500	1 Cámara 2 Cámaras 3 Cámaras	1 2 3	3500 3500 3500	7 14 21	OM20.00082
635S/D 635S/E	1 Cámara 2 Cámaras 3 Cámaras	4 8 12	1100 1100 1100	1 Cámara 2 Cámaras 3 Cámaras	4 8 12	1100 1100 1100	8.8 17.6 26.4	
635L/D 635L/E	1 Cámara 2 Cámaras 3 Cámaras	3 6 9	2000 2000 2000	1 Cámara 2 Cámaras 3 Cámaras	3 6 9	2000 2000 2000	12 24 36	
935/D 935/E	1 Cámara 2 Cámaras 3 Cámaras	6 12 18	1100 1100 1100	1 Cámara 2 Cámaras 3 Cámaras	6 12 18	1100 1100 1100	13,2 26,4 39,6	OM20.00066
835/D 835/E	2 Cámaras	2	3500	2 Cámaras	2	3500	14	
1235S/D 1235S/E	2 Cámaras	12	1100	2 Cámaras	12	1100	17,6	OM20-00066
1235L/D 1235L/E	2 Cámaras	6	1100	2 Cámaras	6	1100	24	OM20.00083

2.2 - TRANSPORTE

2.2.a - Envío (Fig. 1)

El horno se fija por medio de tornillos en una paleta de madera y se coloca dentro de una caja de cartón con flejes.

El envío del horno se realiza escogiendo entre tres opciones:

- 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 el horno se debe transportar cubierto, protegido contra los agentes atmosféricos, y no está permitido colocar encima del mismo cajas u otros 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 el horno se debe almacenar cubierta para protegerla contra los agentes atmosféricos, y no está permitido colocar encima del mismo cajas u otros materiales.

FIG. 1

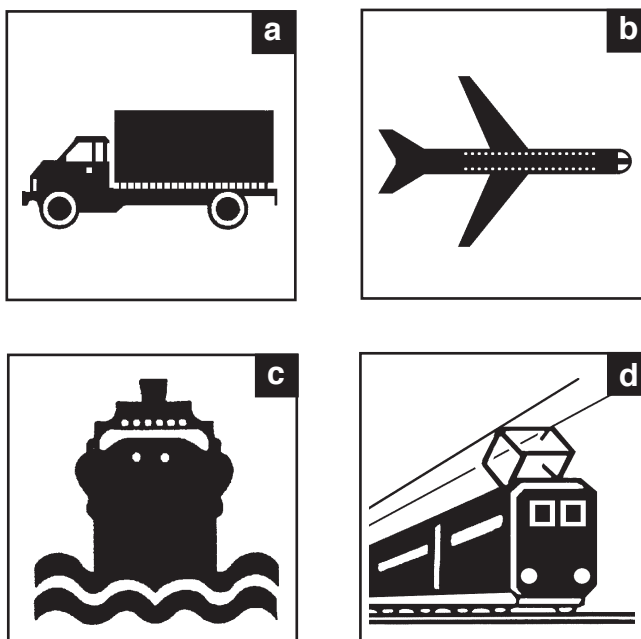
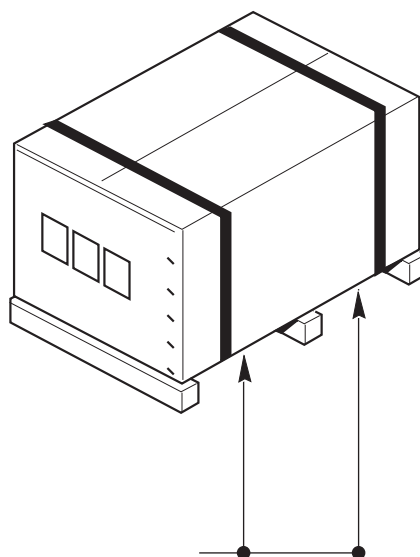


FIG. 2



Puntos para levantar la caja

2.3 - CONTROLES AL RECIBIR EL PRODUCTO

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

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

En caso de que detectara daños o imperfecciones:

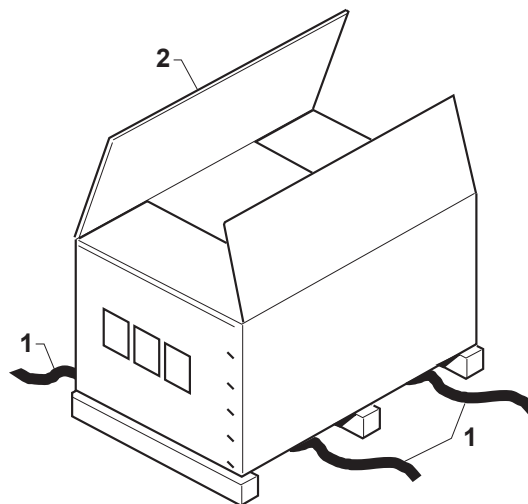
- a- Advierta inmediatamente al transportador y a su agente, tanto telefónicamente como por escrito con acuse de recibo;
- b- Informar a la empresa fabricante para que tenga conocimiento.



IMPORTANTE

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

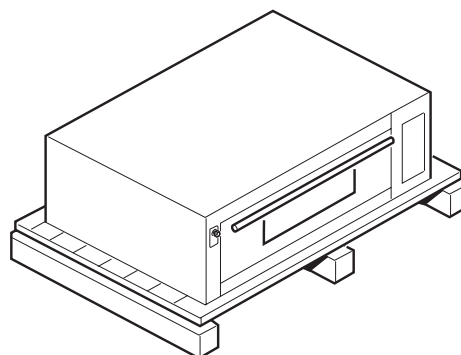
FIG. 3



2.4 - DESEMBALAJE (Fig. 3)

Para quitar el horno del embalaje proceda de la siguiente manera:

- 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 de mercancía no conforme a lo establecido en la lista de embalaje debe ser tempestiva y tiene que llegar dentro de 8 días a partir de la fecha en la que se recibe el horno. En caso contrario la mercancía se considerará aceptada.

2.5 - IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES (Fig. 4)

1. Campana (bajo solicitud)
2. Horno 1
3. Horno 2 (bajo solicitud)
4. Soporte
5. Ruedas (bajo solicitud)
6. Panel de mandos
7. Chapa de datos

2.6 - IDENTIFICACIÓN DEL HORNO (Fig. 4)

El número de matrícula y los datos para la identificación del horno están troquelados en la chapa (7) fijada en el basamento.



IMPORTANTE

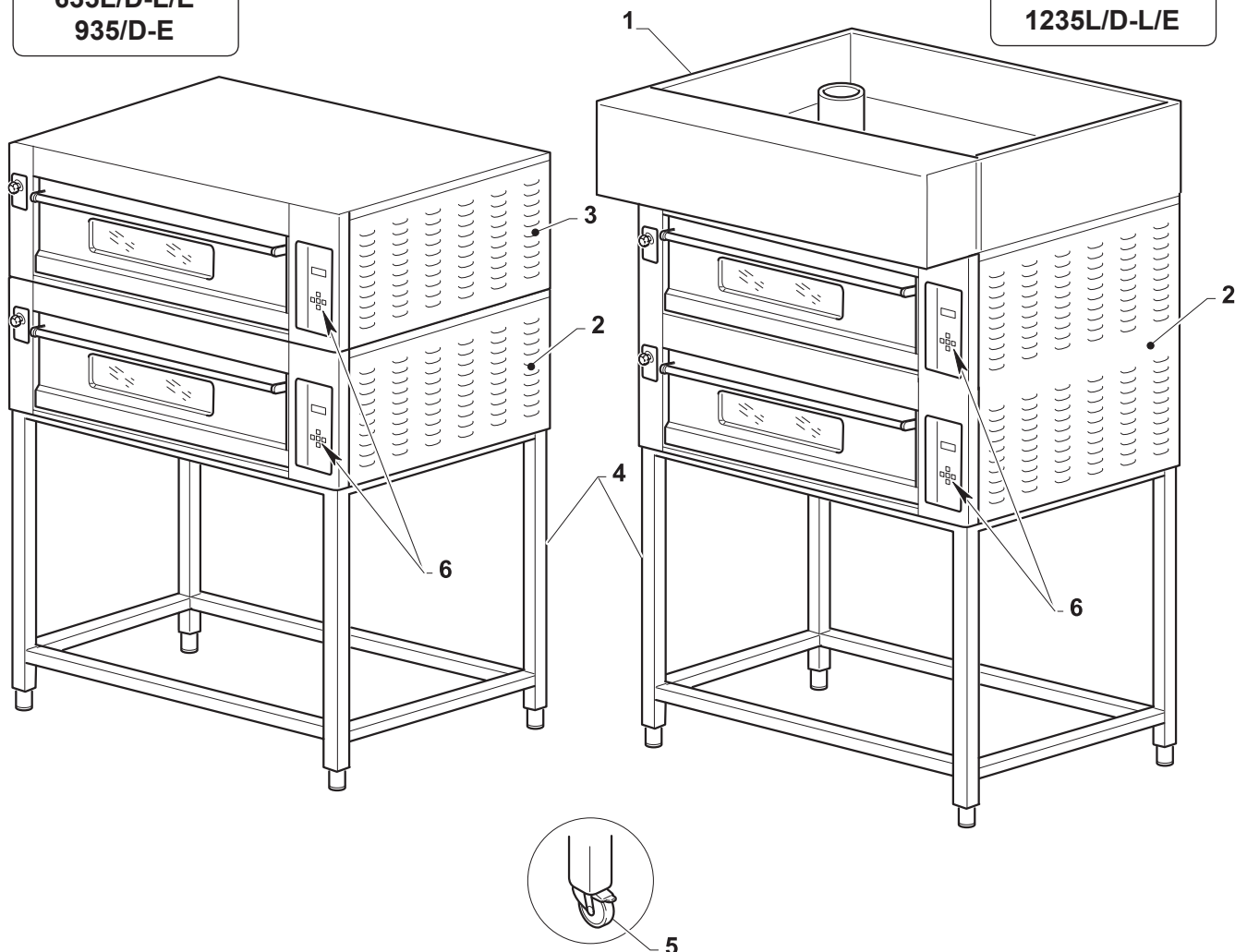
En las eventuales solicitudes de asistencia técnica o al pedir repuestos, se tendrá que citar el número de matrícula del horno.

FIG. 4

 OEM ALI Group S.r.l. a Socio Unico Viale Lombardia, 33 BOZZOLO		kW		Volt	
		A			Hz
			Type		
		Nr			

435/D-E
635S/D-S/E
635L/D-L/E
935/D-E

835/D-E
1235S/D-S/E
1235L/D-L/E



Capítulo 3



PELIGRO

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

3.1 - ELEVACIÓN DEL HORNO (Fig. 1)

Para levantar el horno hay que utilizar una grúa o un aparejo. Proceda de la siguiente manera:

- 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), que soporten el peso del horno, debajo del basamento (3) y enganchar el gancho (4) de una grúa o aparejo.

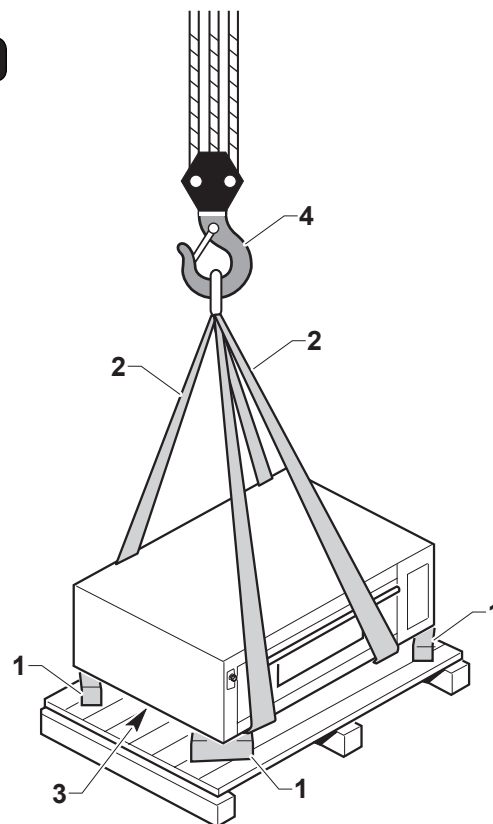


ATENCIÓN



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

FIG. 1



3.2 - ENSAMBLAJE DE LOS COMPONENTES



IMPORTANTE

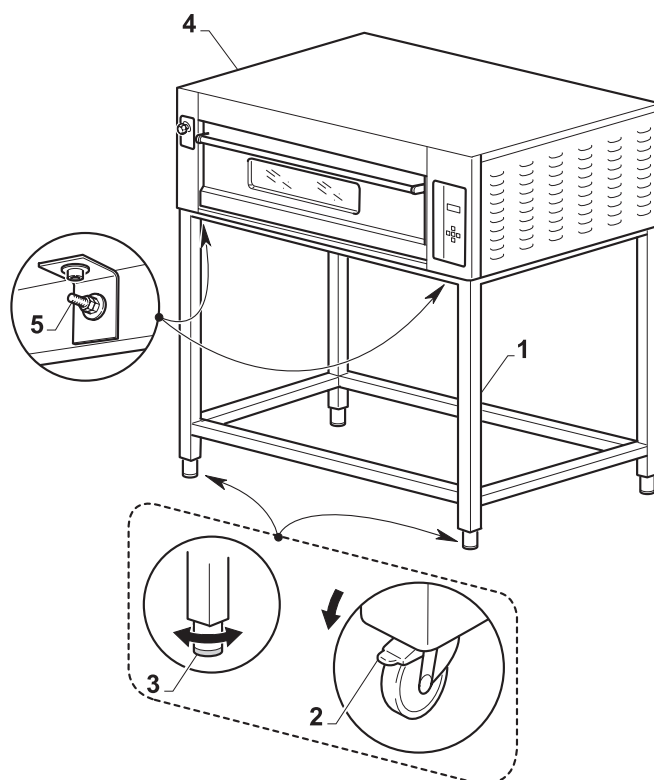
Para ensamblar el soporte, la tapa y la campana, así como los relativos componentes, atégase a lo indicado en los respectivos manuales.

- Posicione el soporte (1) cerca de la zona definitiva de instalación del horno, colocando las ruedas con bloqueo (accesorio opcional) en la parte delantera. Frene las ruedas delanteras accionando la palanca (2) o nivele el horno a través de las patas regulables (3) de acuerdo al tipo de soporte.

Montaje del horno monocámara (Fig. 2)

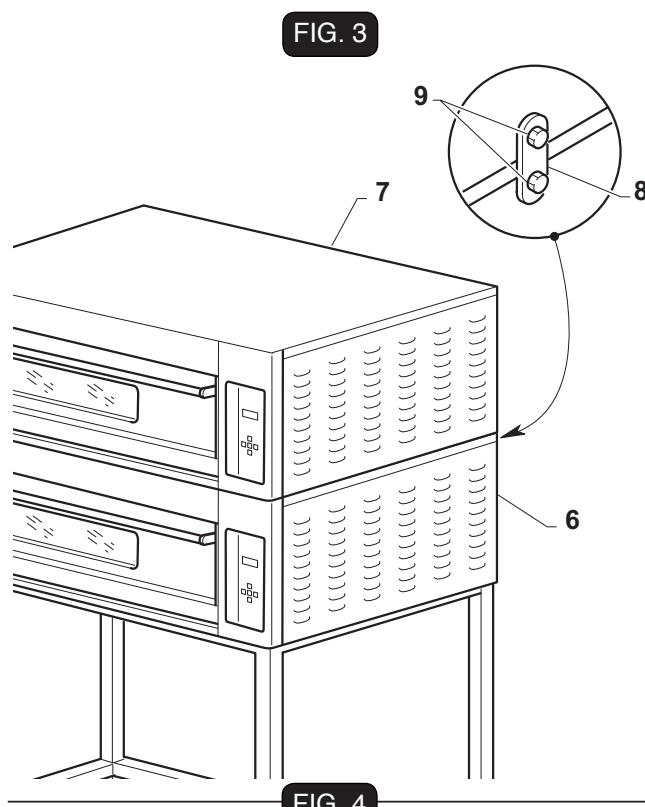
- Levante el horno (4) como se indica en el párrafo “elevación/levantamiento” y posicónelo sobre el basamento.
- Fije el horno (4) en el soporte (1) con los tornillos (5) y las arandelas que se proporcionan con el soporte.

FIG. 2

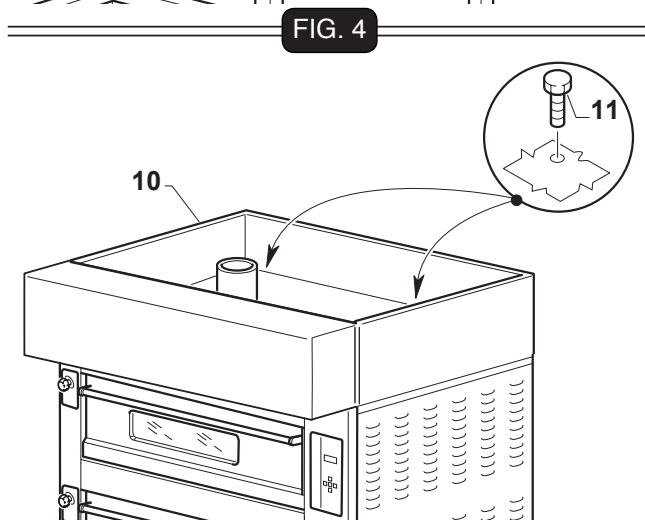


Montaje de hornos bicámara o tricámara (Fig. 3)
(Sólo para los modelos 430-435)

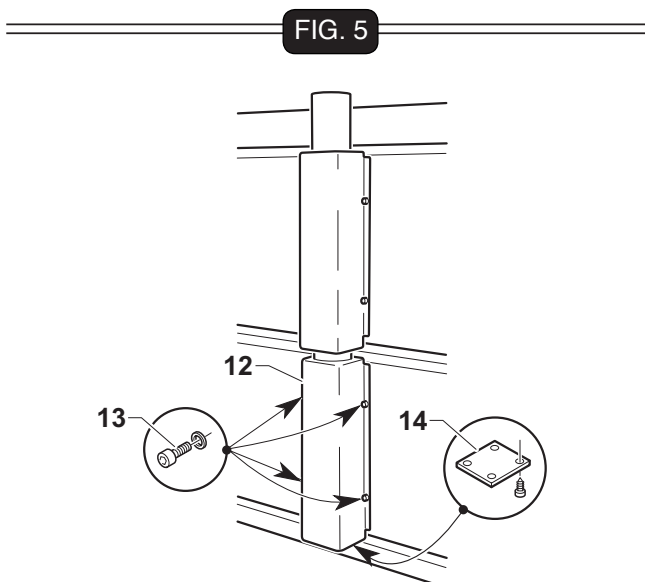
- Para el montaje del horno bicámara coloque sobre el primer horno (6) el segundo (7) y fíjelo con el estribo (8) y los tornillos (9).
- Para hornos tricámara posicione el tercer horno sobre el segundo y fíjelo como se indica en el punto anterior.


Montaje campana (Fig. 4)

- Coloque la campana (10) sobre el último horno y fíjela atornillando los cuatro tornillos (11).


Montaje chimenea/chimeneas (Fig. 5)

- Desembale la chimenea (12) y móntela en la parte trasera del horno como se indica en la figura utilizando los tornillos (13) y las correspondientes arandelas que se proporcionan con el aparato.
Para hornos bicámara o tricámara inicie el montaje de la chimenea comenzando por el horno más bajo y luego coloque una sobre la otra (véase figura) montándolas en los hornos correspondientes.
- Monte la tapa (14), utilizando los tornillos que se proporcionan con el aparato, debajo de la chimenea del horno más bajo.



3.3 - CONEXIÓN ELÉCTRICA (Fig. 8)

FIG. 6

**PELIGRO**

- La línea eléctrica de alimentación tiene que estar provista de un adecuado **SECCIONADOR de LÍNEA** omnipolar (interruptor automático termo-magnético o diferencial) colocado antes del interruptor general de la unidad de mando con apertura de los contactos mínima de 3 mm.
- La instalación de puesta a tierra tiene que ser conforme a las normas eléctricas nacionales vigentes en el lugar de utilización.
- Los cables de alimentación tienen que estar dimensionados en función de la corriente máxima que requiere el horno, de manera que la caída de tensión total, con plena carga, sea inferior al 2%.
- Los datos de la línea de alimentación tienen que corresponder a los que se indican en la chapa de identificación y en la tabla de las características técnicas, que aparece en la introducción de este manual.

**PELIGRO**

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

3.3.a - Conexión eléctrica del horno

- Quite el panel lateral derecho (1) para acceder a la parte eléctrica del horno.
- Conecte un cable eléctrico (2) con las dimensiones oportunas en función de la absorción del horno en el borne (3), conectando las tres fases en los bornes F1-F2-F3, el neutro en el borne N y la tierra en el borne T.
- Introduzca el cable eléctrico (2) en el apropiado pasacable (4) y conéctelo con el seccionador de línea posicionado antes del horno.

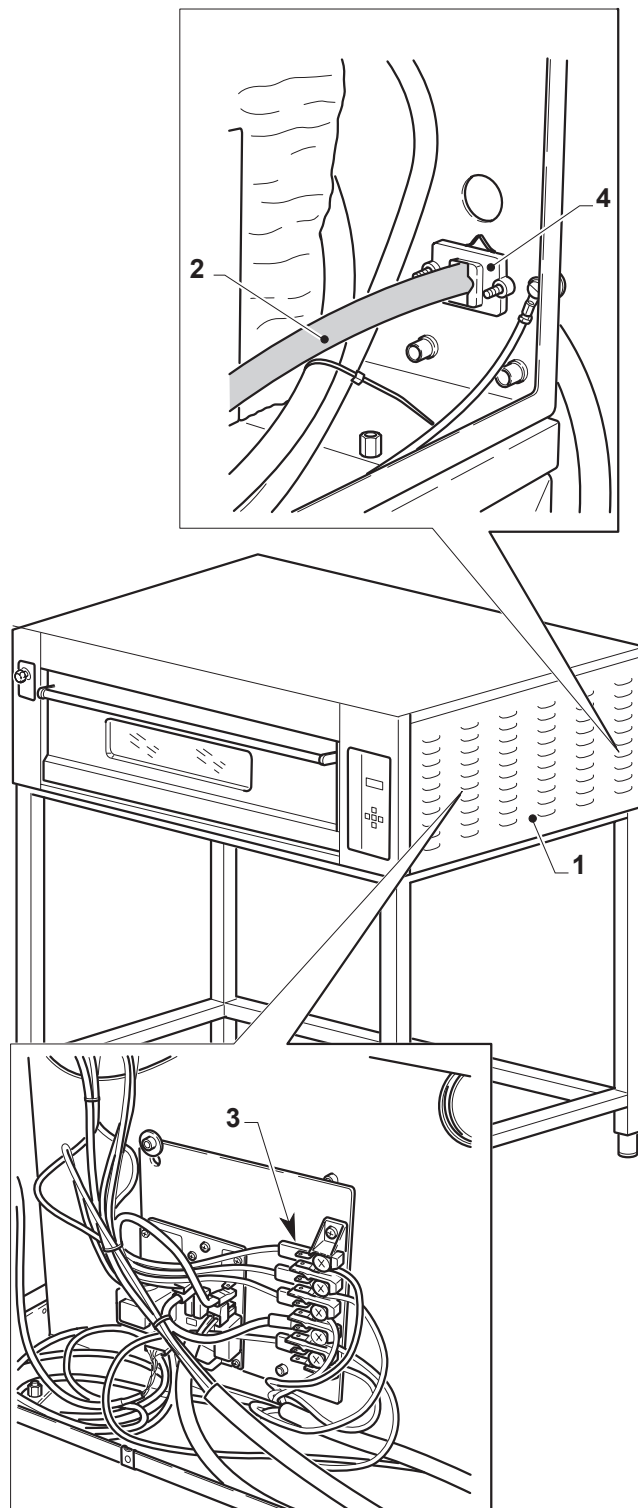
**IMPORTANTE**

El seccionador de línea posicionado antes del horno tiene que estar en una zona fácilmente accesible.

- Vuelva a montar el panel lateral derecho (1).

**PELIGRO**

En caso de hornos bicámara y tricámara, cada horno tiene que estar conectado con un apropiado seccionador de línea, no es posible conectar varios hornos con un único seccionador de línea.



3.3.b - Conexión eléctrica de la campana

Para la conexión eléctrica de la campana atégase a las instrucciones que se adjuntan a la misma.

3.3.c - Conexión equipotencial (Fig. 7)

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. 8)



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 20 cm de las paredes laterales y traseras del horno. El suelo sobre el que se ha instalado el horno no debe ser de material inflamable.

- Posicione el horno en la zona definitiva respetando las indicaciones de la figura 8 ya que aparecen las distancias mínimas necesarias para que el horno pueda funcionar correctamente.
- Bloquee la posición del horno frenando las ruedas delanteras.

3.4.a - Conexión de la chimenea (Fig. 9)

- Posicione sobre la chimenea (1) la unión (2).
- Conecte la unión (2) $\varnothing$ 100 mm con un tiro natural o con una campana de aspiración.

3.5 - PRIMER ENCENDIDO



PELIGRO

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.

FIG. 7

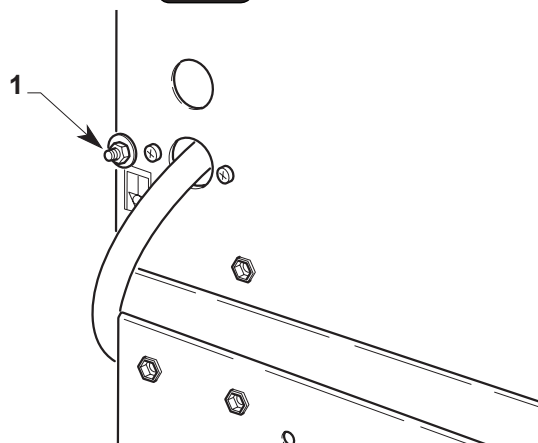


FIG. 8

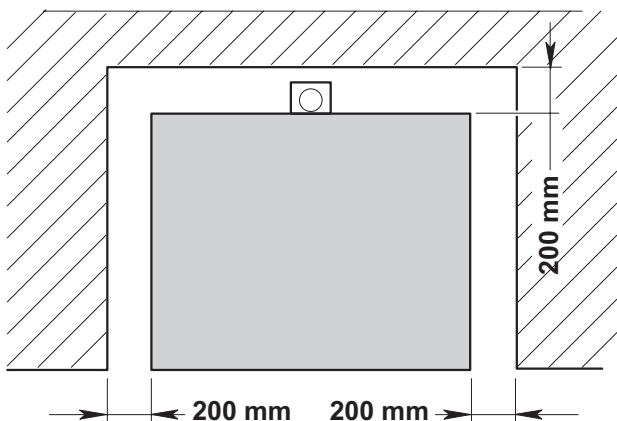
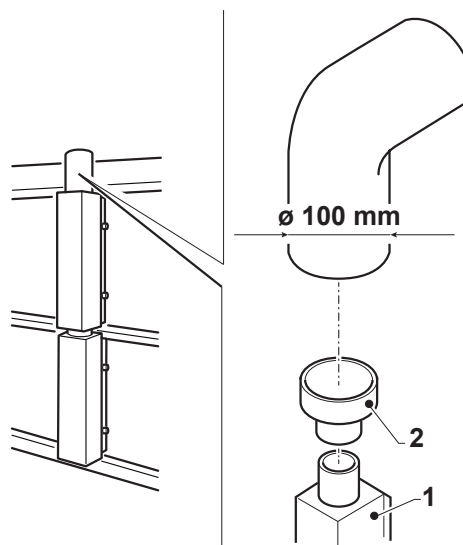


FIG. 9



Capítulo 4

4.1 - TIPO DE EMPLEO Y USOS INADECUADOS



IMPORTANTE

Los hornos Mod. MILLENIUM VALIDO 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.

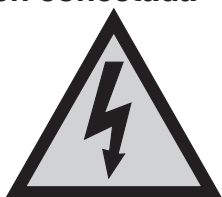


PELIGRO



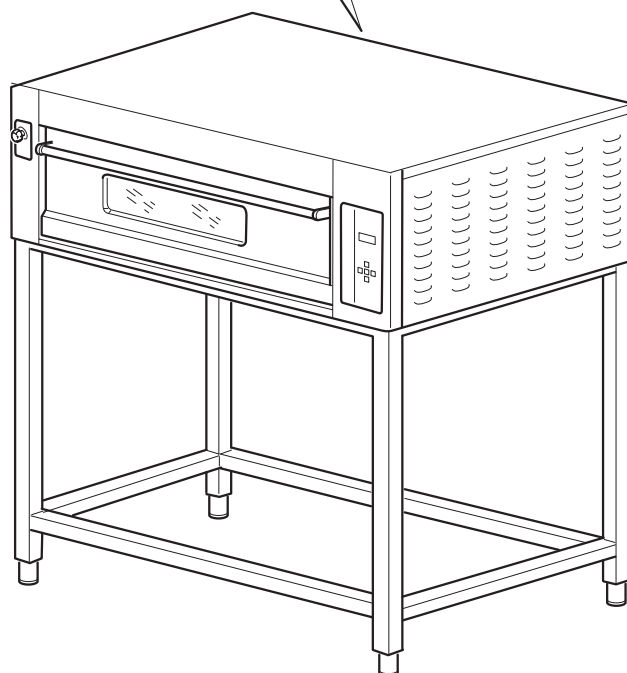
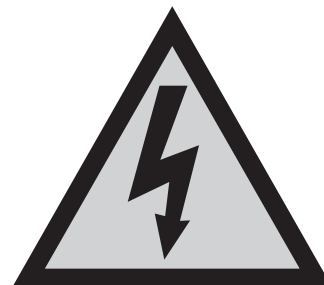
En el horno se aplican chapas con las indicaciones de seguridad que tienen que ser respetadas por todas las personas que operen con el mismo. La inobservancia de dichas indicaciones exime a la Empresa fabricante ante eventuales daños o accidentes a personas o cosas.

Peligro Tensión conectada



- No efectúe ningún trabajo con la tensión conectada.

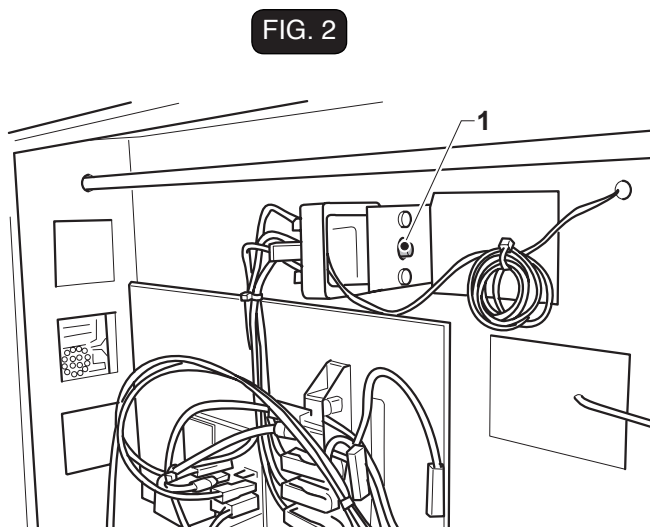
FIG. 1



4.3 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD (Fig. 2)

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 (1), posicionado debajo del panel derecho, que apaga el horno en caso de un recalentamiento detectado dentro de la cámara de cocción.



4.4 - ZONAS DEL OPERADOR (Fig. 3)

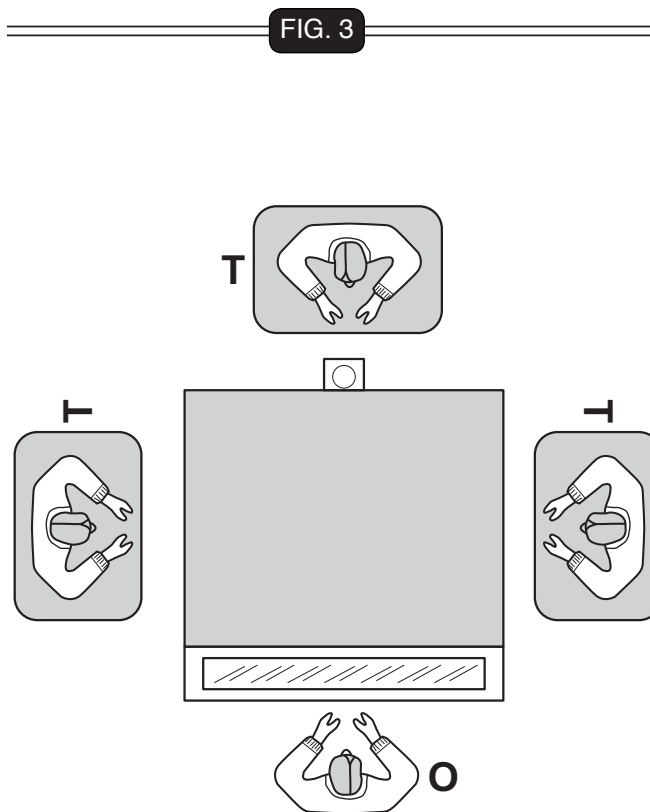
El operador, durante el funcionamiento del horno tiene que estar en posición frontal al mismo para poder meter y sacar la pizza a través de la puerta (1) (véase Fig.3 posición "O").

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. 3)

Las zonas de peligros residuales son las que no pueden ser protegidas debido a un determinado tipo de producción, y con respecto al horno 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

5.1 - PANEL DE MANDOS DIGITALES DEL HORNO (Fig. 1)

En el horno se encuentran los siguientes mandos:

FIG. 1

1. Pantalla

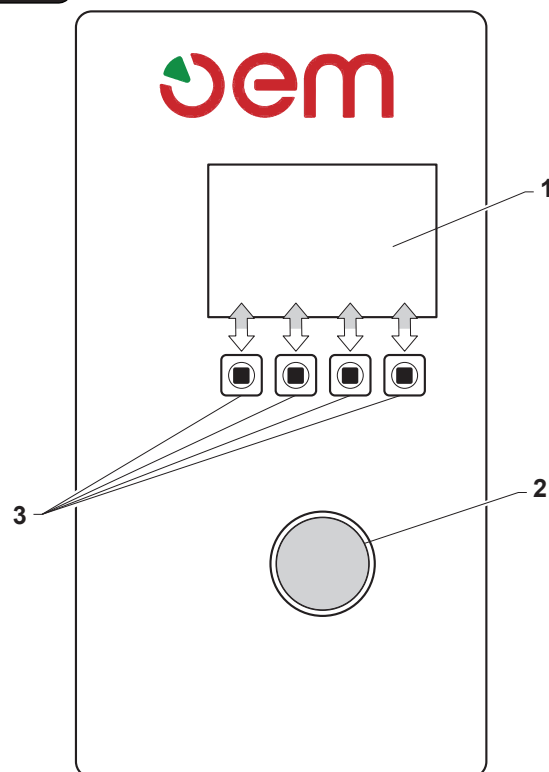
En la pantalla aparecen todas las funciones relativas al funcionamiento del horno, las alarmas, los valores configurables, etc.

2. Pomo encoder del pulsador

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

3. Teclas de selección de funciones

Presionando la tecla se activa la función correspondiente.



5.1.a - Pantalla de encendido del horno (Fig. 2)

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

1. Calendario

Visualiza día de la semana, mes y año.

2. Horario

Visualiza hora y minutos

3. Encendido programado

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

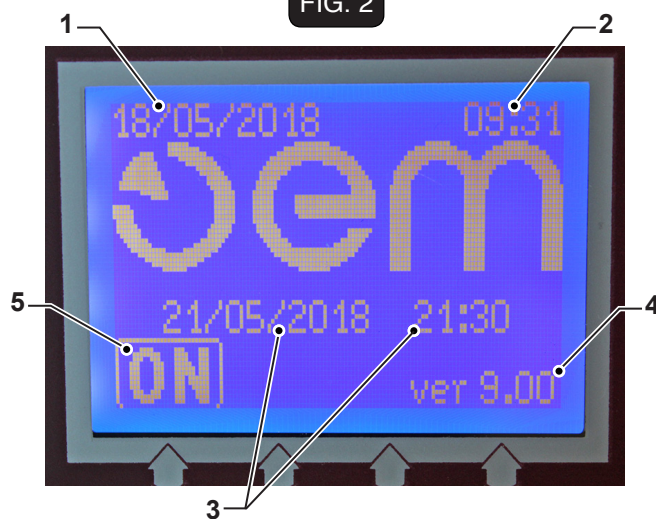
4. Versiones software

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

5. ON/OFF horno

Pulsando la tecla correspondiente se enciende y se apaga el horno.

FIG. 2



5.1.b - Pantalla principal (Fig.3)

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

1. Calendario

Visualiza día de la semana, mes y año.

2. Horario

Visualiza hora y minutos

3. Temperatura

Visualiza la tempera presente en la cámara en ese momento

4. Resistencia superior

Visualiza el porcentaje configurado de las resistencias superiores.

5. Temperatura configurada

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

6. Resistencia inferior

Visualiza el porcentaje configurado de las resistencias inferiores.

7. Temporizador

Visualiza el tiempo de cocción configurado para el programa seleccionado.

8. Tecla de inicio cocción

Pulsando la tecla correspondiente inicia el tiempo de cocción configurado; el tiempo visualizado en el campo (7) realizará la cuenta regresiva hasta que termine la cocción.

Pulsando la tecla correspondiente la cocción se detiene.

9. Tecla lámpara

Enciende y apaga la lámpara colocada dentro de la cámara de cocción.

10. Tecla menú

Pulsando la tecla correspondiente se accede al menú que comprende las funciones siguientes:

Ciclo autolimpiante (11)

Reloj (12)

Función Economy (13)

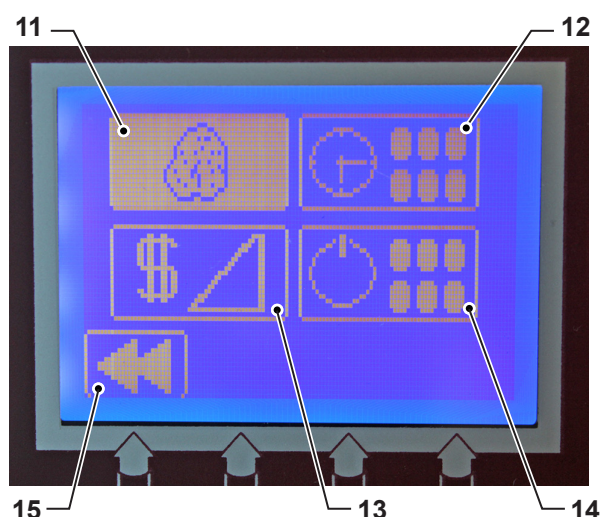
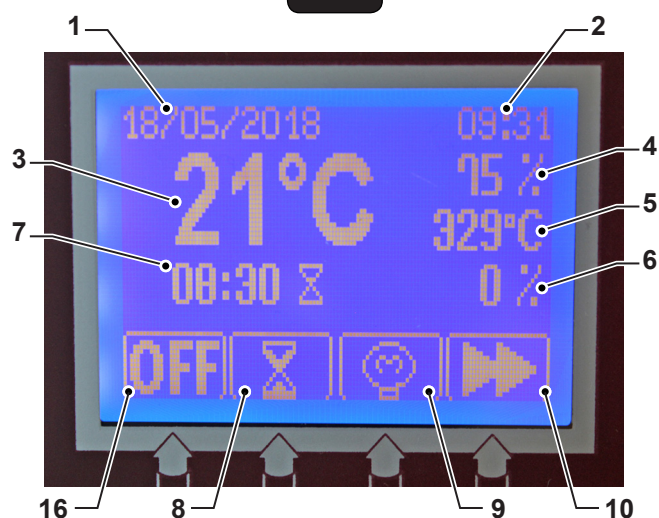
Autoencendido (14)

Pulsando la tecla correspondiente al símbolo (15) se vuelve a la pantalla principal.

16. OFF

Pulsando la tecla correspondiente se apaga el horno.

FIG. 3



5.1.c- Encendido del horno (Fig. 4)

- Cierre la chimenea llevando el volante (A) hasta ☐ y cerrando el registro de humos.
Girando hacia ☐ el registro de humos se abre; girándolo hacia ☐ el registro de humos se cierra.
- Pulsar la tecla correspondiente al símbolo 'ON' (1).
- En la pantalla se visualiza la temperatura real del horno (2), la potencia de las resistencias superiores (3), la temperatura de cocción configurada (4) y la potencia de las resistencias inferiores (5).
- Para configurar la temperatura de cocción o la potencia de las resistencias, girar el pomo (6) hasta seleccionar el valor a modificar, el valor estará rodeado por un rectángulo de selección, después pulsar el pomo (6) para confirmar la elección y girar el pomo (6) en sentido horario o antihorario para aumentar o disminuir el valor.
- Una vez alcanzado el valor deseado, pulsar el pomo (6) para confirmar; si se quiere modificar otro valor, girar el pomo (6) hasta seleccionar el otro valor a modificar y realizar el mismo procedimiento.
- Esperar que el horno alcance la temperatura configurada para la cocción de la pizza indicada en la pantalla (4).
- Abra la chimenea llevando el volante (A) hasta ☐ y abriendo el registro de humos.

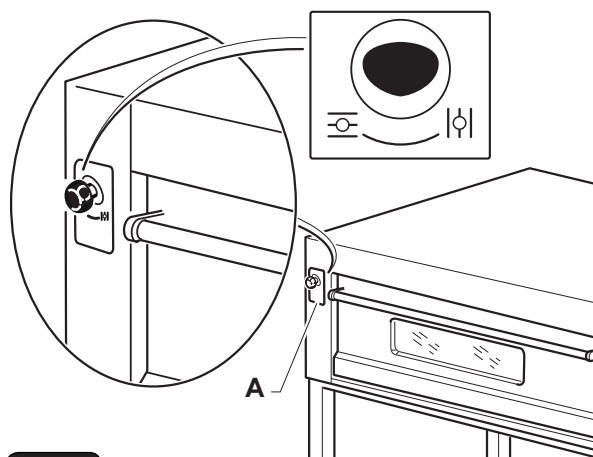
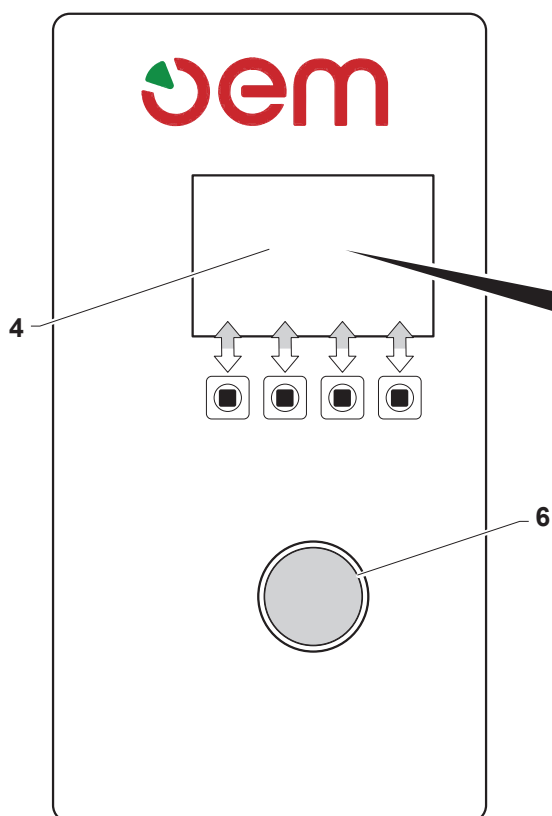
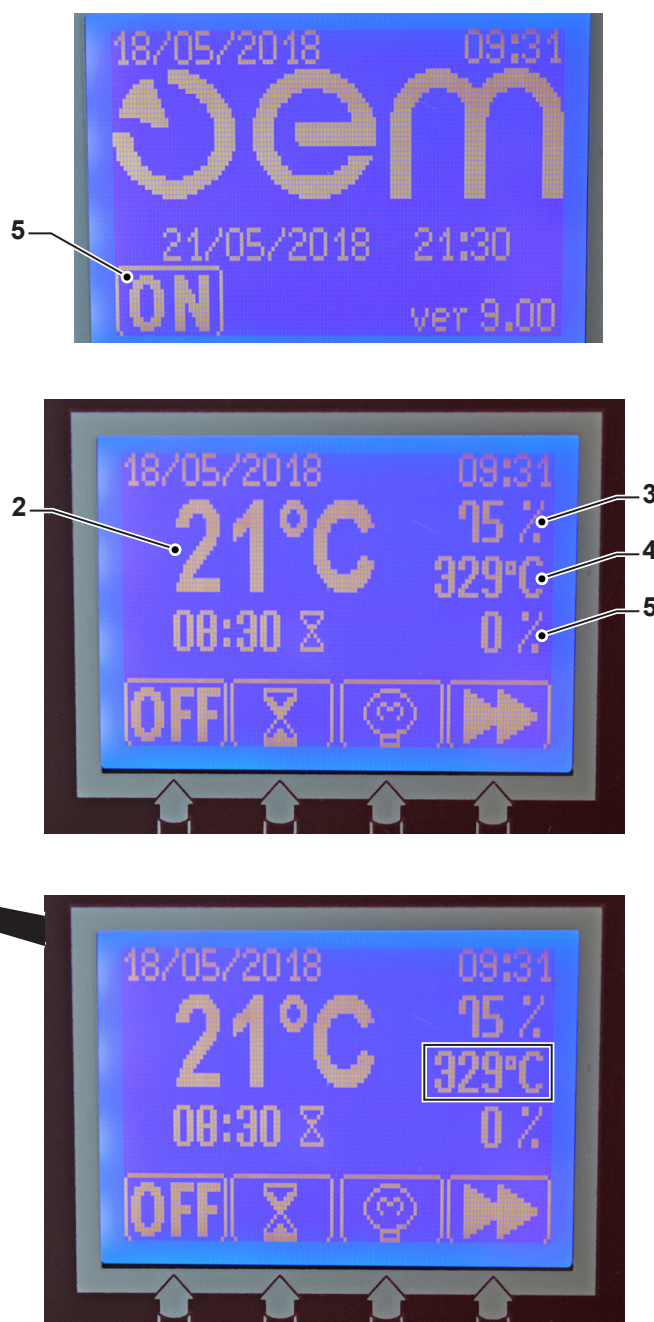


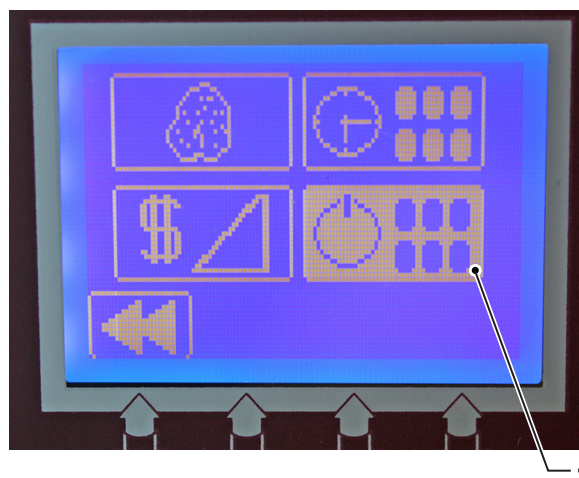
FIG. 4



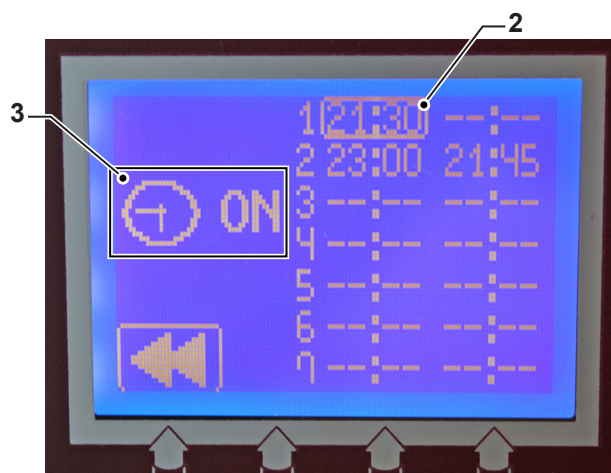
5.1.d - Programación del encendido automático (Fig.5)

FIG. 5

- El encendido automático del horno puede programarse con dos horarios diarios para todos los días de la semana.
- Entrar en el menú como ha sido indicado anteriormente.
- Seleccionar con el pomo el icono (1), después confirmar, pulsando el pomo para acceder a la pantalla de encendido automático.
- La numeración de "1" a "7" indica de Lunes a Domingo; mediante el pomo seleccionar el día de la semana (2), por ejemplo, lunes, después confirmar la elección pulsando el pomo. Girar el pomo para configurar la hora y los minutos, por ejemplo, "21:30", después confirmar la configuración pulsando el pomo.



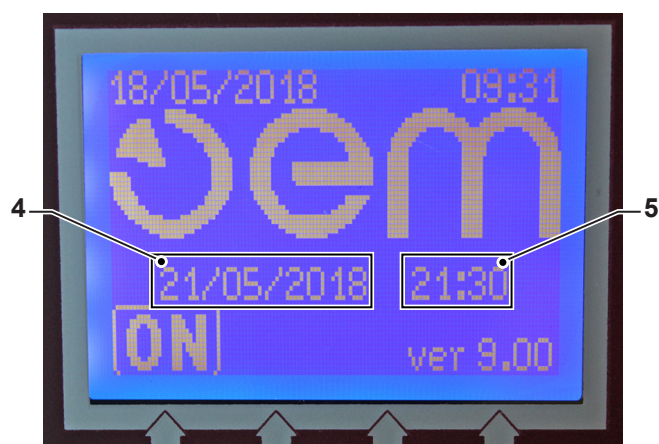
- Configurar los horarios de encendido automático deseados también para los otros días de la semana, por lo tanto, para habilitar la función, seleccionar el campo (3) y pulsar el pomo para activar la función "ON" función habilitada, "OFF" función deshabilitada.



- Al final de la jornada laboral, apagando el horno en la pantalla de standby se visualizará la fecha de encendido automático (4) y la hora (5).


ATENCIÓN

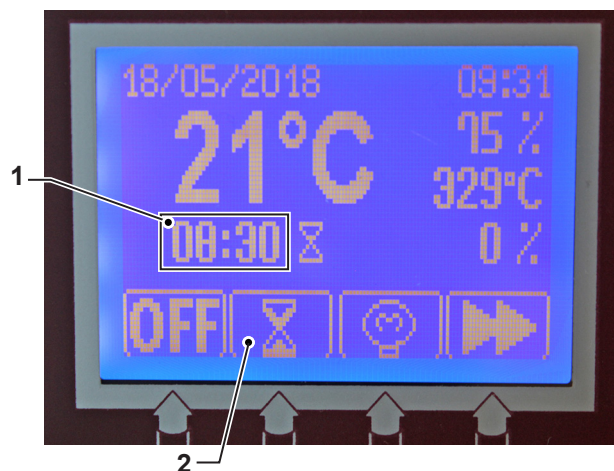

No desactivar la alimentación eléctrica por delante del horno.



5.1.e - Configuración del tiempo de cocción (Fig.6)

- Para configurar el tiempo de cocción, seleccionar en la pantalla principal el campo (1), después pulsar el pomo para confirmar. Girar el pomo para configurar el tiempo deseado y confirmar pulsando el pomo.
- Para iniciar la cocción y la cuenta regresiva, pulsar el botón correspondiente al icono (2); pulsando la misma tecla durante la cocción se detiene y el tiempo se restablece.

FIG. 6



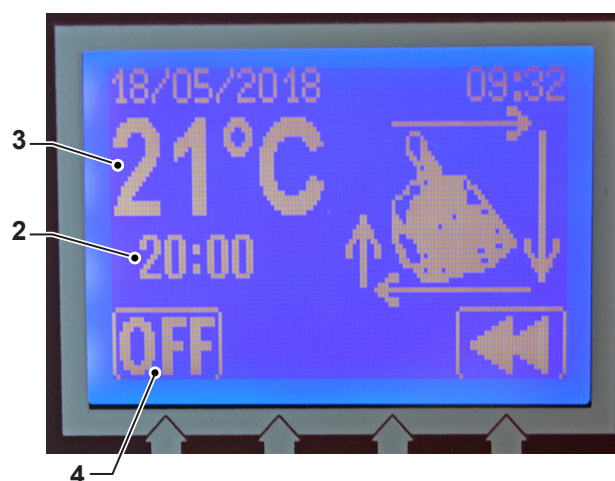
5.1.f - Ciclo autolimpiante (Fig.7)

- Entrar en el menú como ha sido indicado anteriormente.
- Seleccionar con el pomo el icono (1), después confirmar, para activar el ciclo autolimpiante y acceder a la pantalla relativa.
- Inicia el calentamiento del horno con la potencia máxima de las resistencias superiores e inferiores y el recuento del tiempo "20" minutos (2) inicia cuando la temperatura del horno (3) alcanza los 400°C.

FIG. 7



- Se puede detener el ciclo autolimpiante pulsando la tecla correspondiente que dice "OFF" (4).



5.1.g - Ciclo economy (Fig.8)

- Entrar en el menú como ha sido indicado anteriormente.
- Seleccionar la función economy (1) con el pomo y confirmar para iniciar la función.



La función economy se puede activar cuando el horno está en la temperatura para la cocción pero no hay ninguna pizza por cocer, manteniendo la temperatura de cocción con un consumo menor de energía eléctrica haciendo funcionar en modo alternado las resistencias superior e inferior.

- Para salir de la función economy, pulsar la tecla correspondiente al icono (2).

FIG. 8

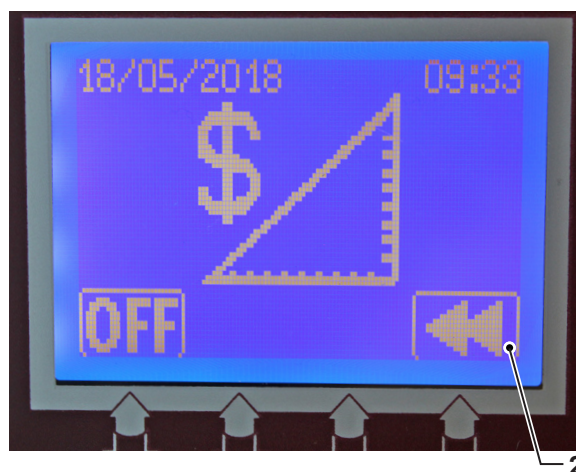
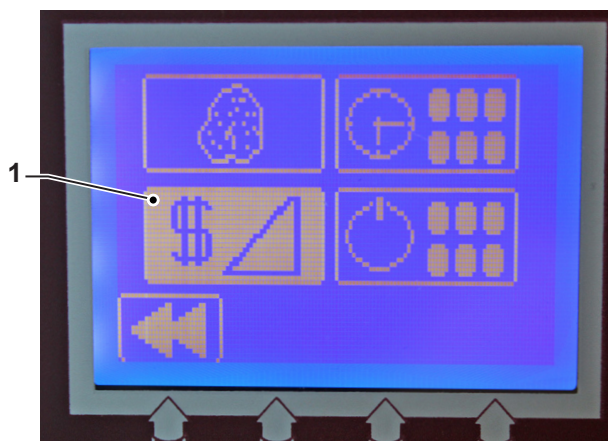
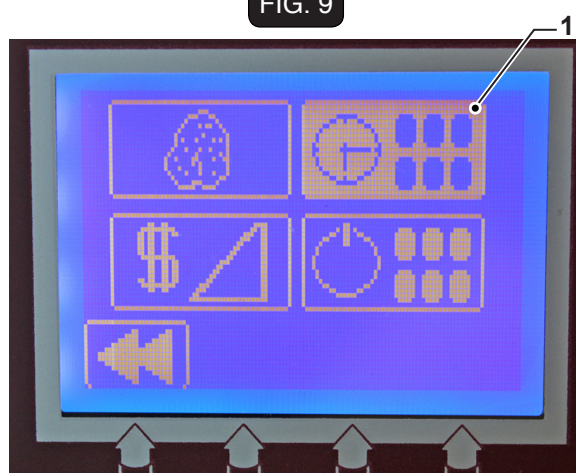


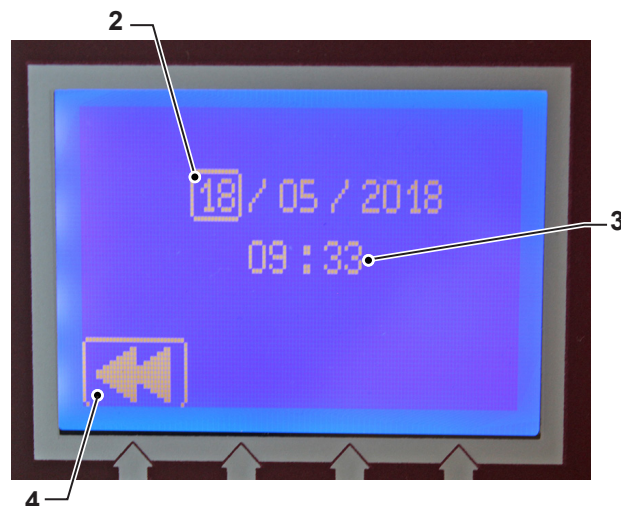
FIG. 9

5.1.h - Configuración fecha y hora (Fig.9)

- Entrar en el menú como ha sido indicado anteriormente.
- Seleccionar el icono (1) con el icono y confirmar para acceder a la pantalla de configuración fecha y hora.



- Seleccionar el valor a modificar de la fecha (2) o de la hora (3) y confirmar con el pomo, para salir de la pantalla, pulsar la tecla correspondiente al icono (4).



5.1.i - Apagado (Fig.10)

- Desde la pantalla principal, pulsar la tecla correspondiente a "OFF" (1), el horno se apaga.



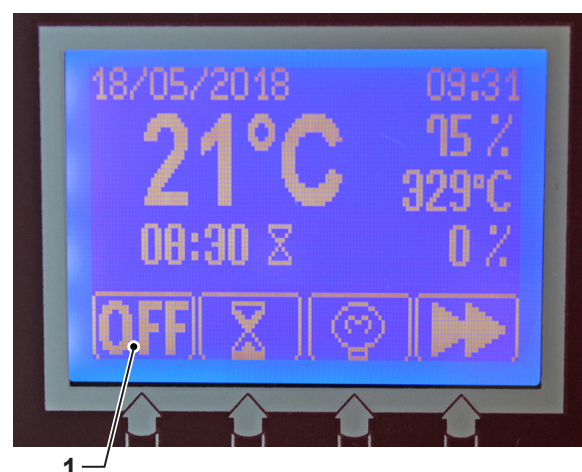
ATENCIÓN



NOTA: si está configurado el encendido automático NO quitar la alimentación al horno mediante el interruptor general colocado por delante.

- A la reactivación el horno se enciende con los datos que se habían configurado al momento del apagado.

FIG. 10



5.1.1 - Alarmas (Fig.11)

En caso de mal funcionamiento, se visualizan en la pantalla las alarmas siguientes :

Termostato de seguridad

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

Indica que la temperatura en la cámara ha superado los 512°C; el calentamiento del horno se apagará.

Rearmar el termostato de seguridad como se indica en el párrafo relativo.

FIG. 11



Sobretemperatura de la cámara

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

Indica que la temperatura en la cámara ha superado los 480°C; el calentamiento del horno se apagará.

Apagar el horno y esperar que se enfríe la cámara.

Volver a probar y si la alarma se vuelve a disparar, llamar al servicio de asistencia técnica.



Sonda de temperatura de la cámara interrumpida o desconectada

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

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

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



Sonda de temperatura de la cámara en cortocircuito

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

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

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



5.2 - PANEL DE MANDOS DEL HORNO MANUAL (Fig. 12)

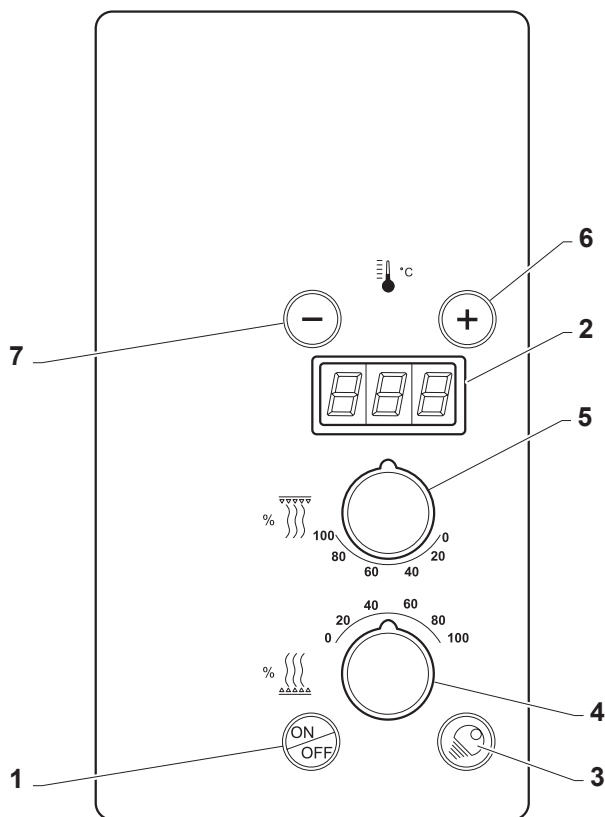


FIG. 12

En el horno se encuentran los siguientes mandos:

1. **Tecla l'nea ON/OFF** 
Al pulsarla se ilumina la pantalla (2) y se da tensión a los mandos.
2. **Pantalla**
En la pantalla se visualiza la temperatura introducida y la temperatura real.
3. **Tecla lámpara**
Si se la pulsa se ilumina la lámpara presente dentro del horno.
Volviendo a pulsar la tecla, la lámpara se apaga.
4. **Perilla regulación potencia resistencias inferiores**
Rotando la perilla (4) en el sentido de las agujas del reloj se aumenta en % la potencia de las resistencias inferiores y en sentido contrario se disminuye.
5. **Perilla regulación potencia resistencias superiores**
Rotando la perilla (5) en el sentido de las agujas del reloj se aumenta en % la potencia de las resistencias superiores y en sentido contrario se disminuye.

6. **Tecla incremento** 
Sirve para aumentar el valor de la temperatura.
7. **Tecla disminución** 
Sirve para disminuir el valor de la temperatura.
3. **Tecla lámpara**
Si se la pulsa se ilumina la lámpara presente dentro del horno.
Volviendo a pulsar la tecla, la lámpara se apaga.

Introducción de la temperatura

En la pantalla (2) se visualiza la temperatura real del horno, para cambiar la temperatura configurada, pulsar las teclas  y , en la pantalla se visualiza la temperatura configurada, por lo tanto, pulsar antes de los 5 segundos la tecla  para aumentarla o  para disminuirla. Después de unos 10 segundos de haber introducido la temperatura, el valor se registra automáticamente y en la pantalla volverá a aparecer la temperatura real del horno.

5.2.a- Encendido del horno (Fig. 13)

- Cierre la chimenea llevando el volante (A) hasta  y cerrando el registro de humos.
Girando hacia  el registro de humos se abre; girándolo hacia  el registro de humos se cierra.
- Al pulsar la tecla , se ilumina la pantalla (1).
- En la pantalla (1) se visualizará la temperatura real del horno.
- Introduzca la temperatura de cocción pulsando la tecla  o , el valor de la temperatura se visualizará en la pantalla (1). Utilice las teclas  o  para aumentar o disminuir la temperatura.
- Regular el porcentaje de funcionamiento de las resistencias superiores mediante el pomo (3) y el porcentaje de funcionamiento de las resistencias inferiores mediante el pomo (4).
- Espere que el horno alcance la temperatura planteada para la cocción de la pizza. Cuando esto ocurre se enciende el led (5).
- Abra la chimenea llevando el volante (A) hasta  y abriendo el registro de humos.

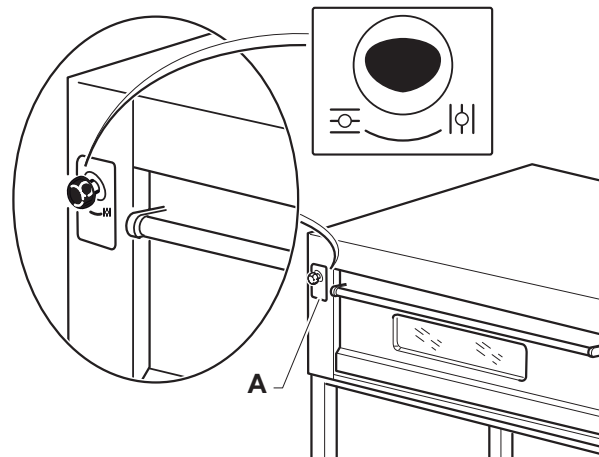
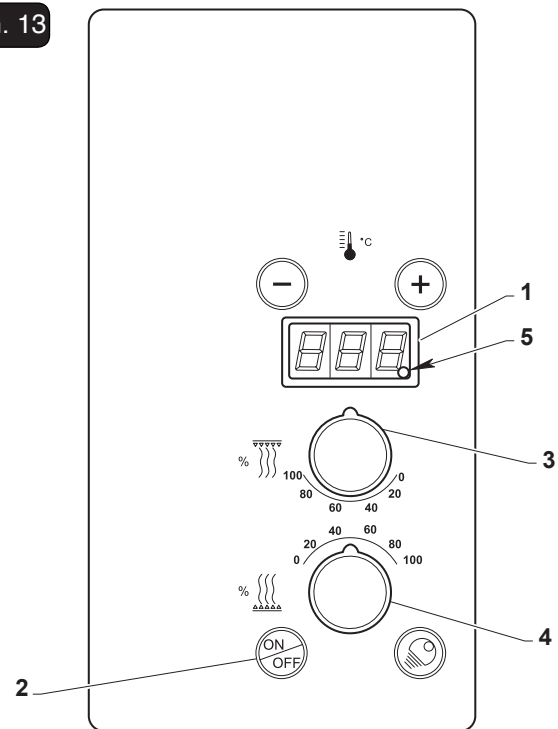


FIG. 13



5.2.b - Programación autoencendido (Fig. 13)

- En el horno puede realizarse el autoencendido automático instalando un timer externo por delante del interruptor general.
Para activar o desactivar esta función, realizar lo siguiente:
 - con el horno apagado mantener pulsada la tecla  "ON/OFF" (2), después manteniéndola siempre presionada, alimentar el horno mediante el interruptor general colocado por delante.
- Se accede a la página A-x donde:
 - x=0 Autoencendido OFF**
 - x=1 Autoencendido ON**

Si durante tres segundos no se realiza ninguna modificación, la ficha toma el dato en el pantalla y se apaga.

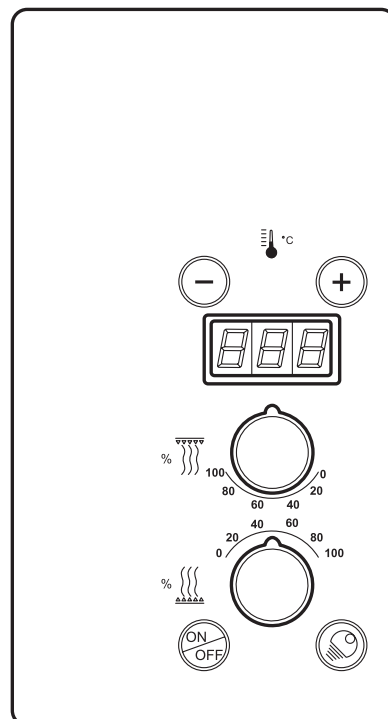

ATENCIÓN


No desactivar la alimentación eléctrico por delante del horno.

5.2.c - Configuración tiempo de cocción (Fig. 14)

- Para programar el tiempo de cocción, pulsar contemporáneamente, durante 3/4 segundos las teclas  o , en la pantalla aparece el tiempo configurado, después usar la tecla  para disminuir el tiempo, viceversa  para aumentarlo. Se saldrá automáticamente de la fase de configuración del tiempo después de algunos segundos de inactividad. El tiempo configurable está comprendido entre 30 segundos y 9,55 minutos con un paso de 5".
- Para iniciar el timer, pulsar la tecla  y la tecla  contemporáneamente, en la pantalla aparece el tiempo decreciente. Alcanzado el tiempo configurado se activan 5 señales acústicas.

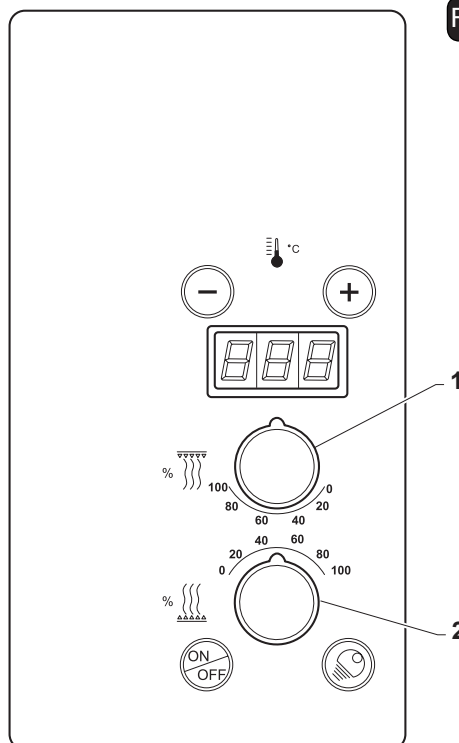
FIG. 14



5.2.d - Ciclo di autolimpieza (Fig. 15)

- Al final de la jornada de trabajo, antes de apagar el horno hay que efectuar un ciclo de autolimpieza.
- Pulse la tecla  o  y utilice la tecla  para aumentar la temperatura hasta 400°C.
- Regular la potencia superior al 100%, mediante el pomo (1).
- Regular la potencia inferior al 100%, mediante el pomo (2).
- Deje el horno encendido unos veinte minutos y luego apáguelo dejándolo enfriar.

FIG. 15



5.2.e - Apagado

- Al final de la jornada de trabajo apague el horno pulsando el botón .
- Si la campana de aspiración está funcionando, déjela funcionar el tiempo necesario para efectuar el ciclo de autolimpieza.
- Al volver a encender el horno, la puesta en marcha se hace con los datos planteados al apagarlo.

5.3 - PREPARACIÓN DEL HORNO

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

A continuación se proporcionan algunas indicaciones sobre la regulación de los varios parámetros.

5.3.a Normas generales de cocción sobre el plano refractario

- Encienda el horno al menos una hora y cuarto antes de comenzar el trabajo introduciendo los parámetros siguientes:
Temperatura de trabajo $290^{\circ}\text{C} \div 350^{\circ}\text{C}$
Resistencias superiores 75%
Resistencias inferiores 5%
- En el momento de cocer las primeras pizzas llevar la temperatura a 320°C .
- Si se prevé un aumento sensible de trabajo, regular las resistencias inferiores al 40%.



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.

5.3.b Normas generales de cocción en bandeja

- Encienda el horno al menos una hora y cuarto antes de comenzar el trabajo introduciendo los parámetros siguientes:
Temperatura de trabajo $300^{\circ}\text{C} \div 350^{\circ}\text{C}$
Resistencias superiores 40%
Resistencias inferiores 60%



IMPORTANTE

Cuando encienda el horno, no regule al máximo las resistencias superiores e inferiores (100%) dado que la temperatura del horno será unos 50°C - 60°C superior a la planteada y por lo tanto las pizzas se quemarán.

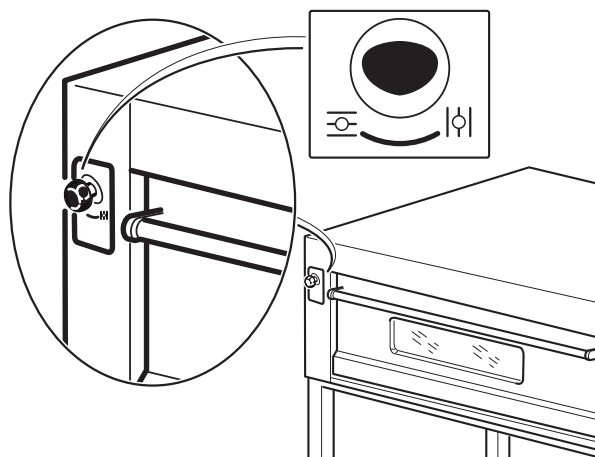
5.4 - COCCIÓN DE LA PIZZA

- Al llegar a la temperatura planteada, abra el registro de humos llevando el volante hasta , abra la puerta de acceso e introduzca la pizza que se debe cocer.

**ATENCIÓN**

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

- Ponga en marcha la campana pulsando el correspondiente interruptor.
- Durante la cocción se pueden modificar los parámetros ya sea del horno de mandos manuales como en el de mandos digitales, utilizando los correspondientes botones o perillas como se explica en los párrafos anteriores.
- Ultimada la cocción, abra la puerta de acceso del horno y extraiga la pizza cocida.



5.5 - 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.
- **La cocción de las pizzas no es uniforme:**
 - Plano de cocción sucio: limpie el plano de cocción.
 - Plano de cocción dañado: sustituya el plano.
 - Regule la temperatura del horno.
 - Controle la aspiración.
- **Funcionamiento anómalo del horno:**
 - No se llega a la temperatura planteada:
Resistencias averiadas.
Controle la conexión eléctrica del horno.
Llame al servicio de asistencia técnica.


PELIGRO

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

5.6 - REACTIVACIÓN DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD (Fig. 16)


PELIGRO

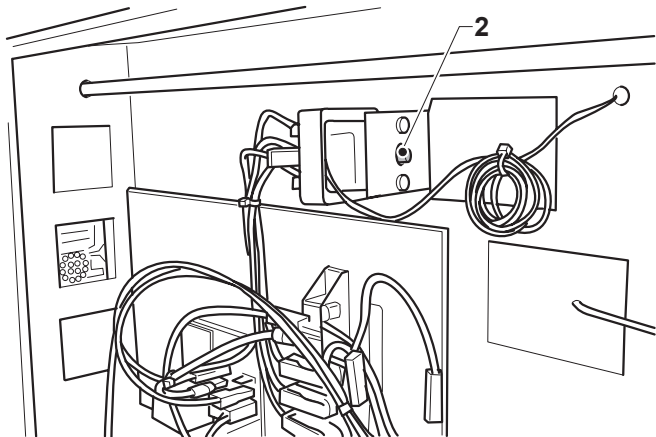
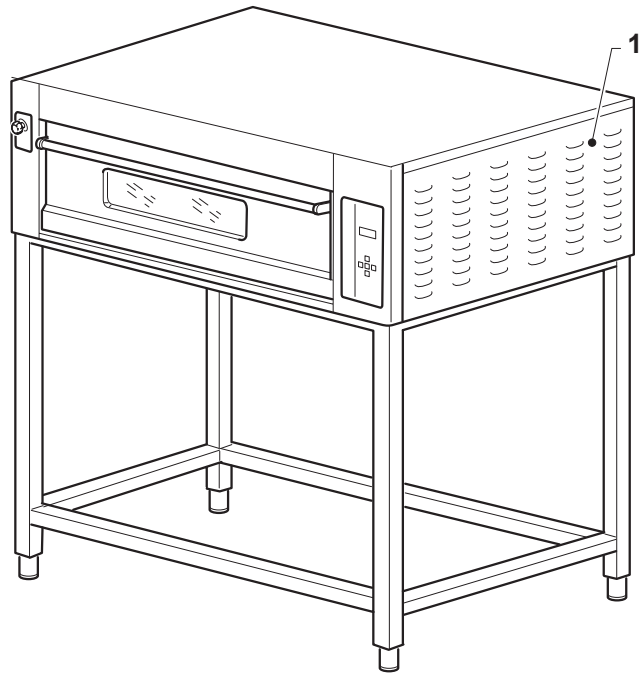
Esta operación tiene que ser efectuada por el servicio de asistencia técnica después de restablecer las condiciones iniciales como consecuencia de un anomalía.

La reactivación del temostato de seguridad se efectúa manualmente de la siguiente manera:


PELIGRO

Desenchufe el seccionador de línea posicionado antes del aparato, elimine las causas que han causado la intervención del termostato.

Quite el panel lateral derecho (1).
Pulse el botón rojo (2) del termostato de seguridad y luego vuelva a montar todo en sentido inverso.

FIG. 16


Capítulo 6

6.1 - MANTENIMIENTO ORDINARIO Y PROGRAMADO

6.1.a- Generalidades



PELIGRO

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:**

Agrupar todas las intervenciones que tienen que ser efectuadas en el horno diariamente / semanalmente.

- **MANTENIMIENTO PROGRAMADO:**

Enumera todas las operaciones que deben ser efectuadas a intervalos de tiempo fijos para garantizar el funcionamiento correcto del horno.

- **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 - Limpieza externa (diariamente)



ATENCIÓN



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

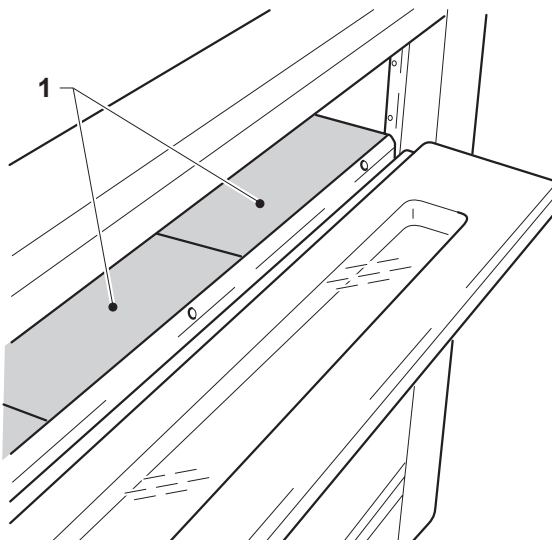
Para la limpieza del horno NO use utensilios metálicos como por ejemplo estropajos, cepillos, espátulas, y/o productos corrosivos. NO utilice chorros de agua sobre las paredes del horno.

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

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

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

FIG. 1



6.1.c - Intervenciones de mantenimiento programado

6.1.c.a - Cada 600 horas limpie con cuidado la cámara (Fig. 2)

- Controle que el horno esté completamente frío, luego abra la puerta, desmonte la protección (1) destornillando los correspondientes tornillos y extraiga con delicadeza el plano refractario (2) de la puerta. Con una aspiradora, extraiga todos los residuos que se hayan acumulado.
- Limpie el plano refractario utilizando el cepillo adecuado.


ATENCIÓN


Maneje con cuidado el plano refractario. No lo lave con agua, NO lo lave en el lavavajillas, NO utilice detergentes para limpiar los planos refractarios, utilice sólo un paño humedecido con agua.

6.1.c.b - Cada 2 años

- Efectúe una revisión completa del horno llamando al servicio de asistencia técnica.

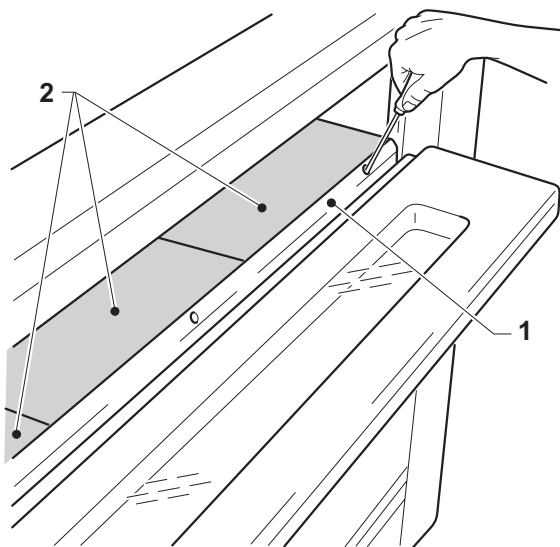
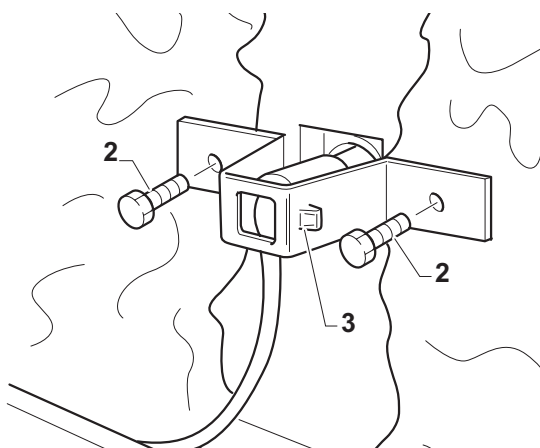
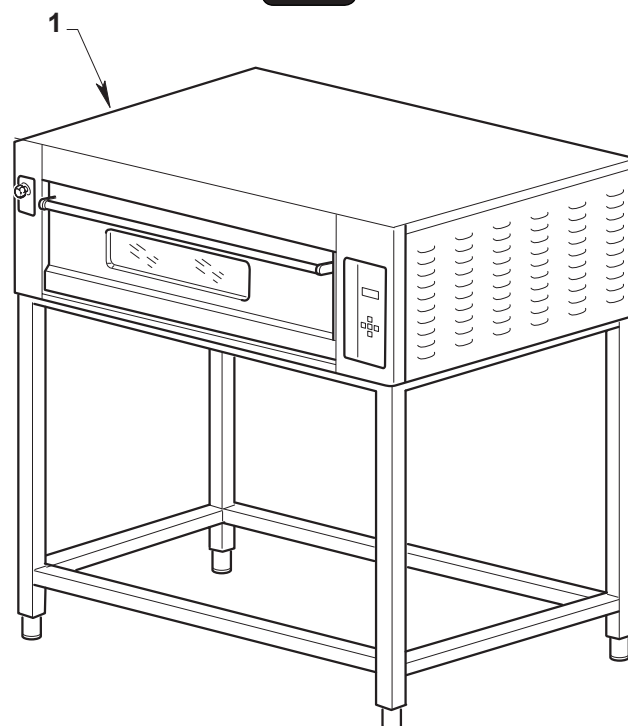
6.1.d - Intervenciones de mantenimiento según las necesidades

6.1.d.a - Cambio del portalámpara (Fig. 3)


PELIGRO

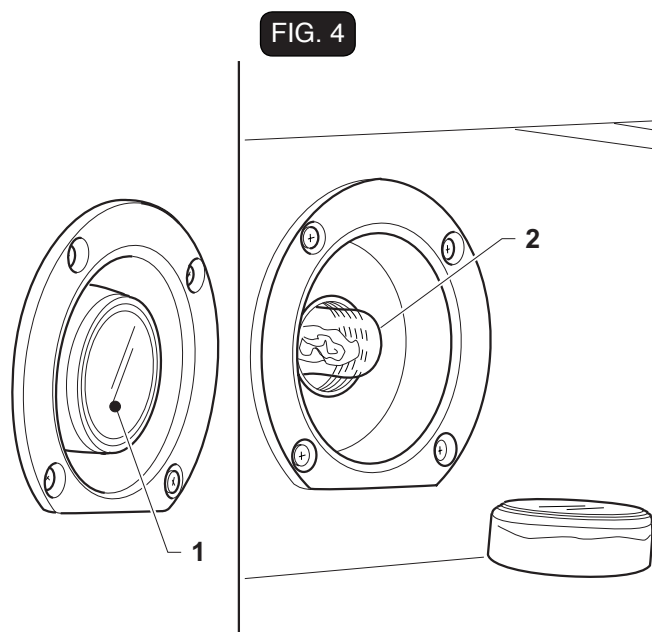

Esta operación debe ser efectuada por un técnico especializado.

- Quite el panel lateral izquierdo (1).
- Destornille los dos tornillos (2) y quite la escuadra.
- Quite la lámpara y desenganche el portalámparas a través del resorte (3).
- Sustituya el portalámpara y vuelva a montar todo en sentido inverso.

FIG. 2

FIG. 3


6.1.d.b - Cambio de la lámpara (Fig. 3)

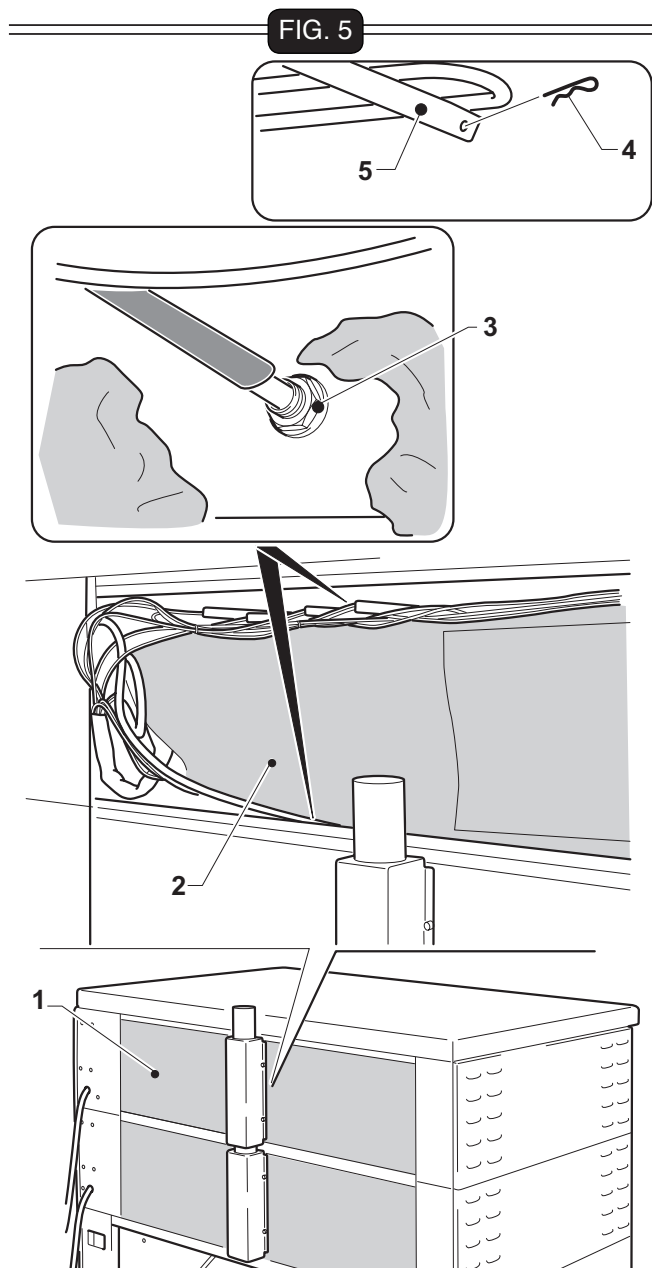
- Desenrosque el vidrio (1) de protección de la lámpara (2).
- Desenrosque la lámpara (2) quemada y sustitúyala, luego vuelva a montar todo en orden inverso.

**6.1.d.c - Cambio de las resistencias superiores e inferiores (Fig. 5)****PELIGRO**

Esta operación tiene que ser efectuada por un técnico especializado.

Para acceder a la resistencia es necesario desplazar la lana de roca del revestimiento por lo que es indispensable dotarse de medios adecuados de protección individual.

- Colóquese en la parte trasera del horno y quite el panel trasero (1) con chimenea, destornillando los tornillos correspondientes.
- Quite la lana de roca (2) del revestimiento del horno, destornille los tornillos (3) de fijación de la resistencia (dos por cada resistencia).
- Desconecte la resistencia y abra la puerta del horno.
Resistencia inferior:
Después de haber abierto la puerta del horno, extraiga el plano refractario y la resistencia que se debe sustituir.
Resistencia superior:
Después de haber abierto la puerta del horno, quite las chavetas (4), extraiga la barra de soporte de las resistencias (5) y después extraiga la resistencia que se debe sustituir.
- Sustituya la resistencia y vuelva a montar todo procediendo en sentido inverso, teniendo cuidado de conectar correctamente el cable de alimentación eléctrica.



6.1.d.d - Cambio del resorte de la puerta (Fig. 6)

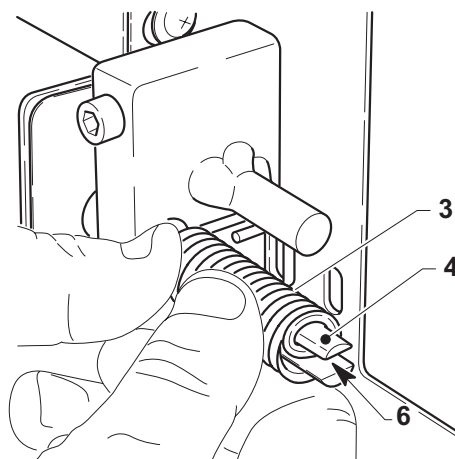
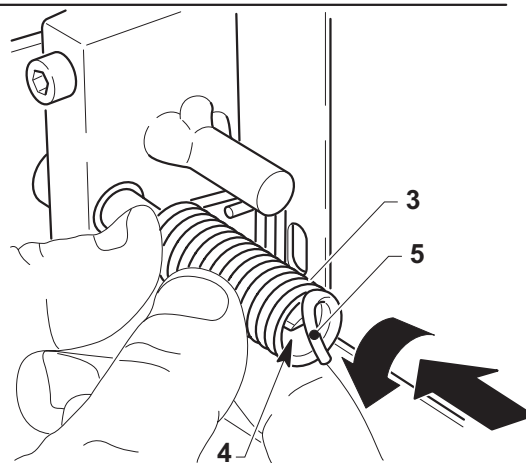
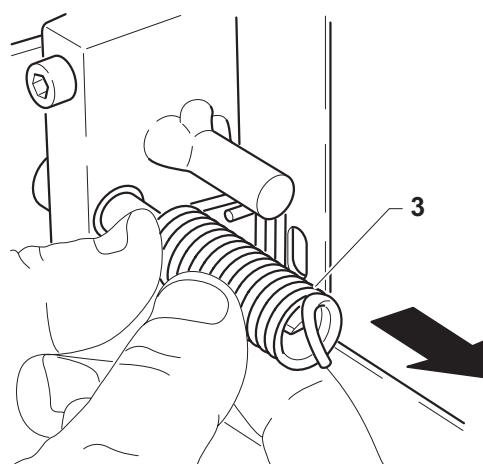
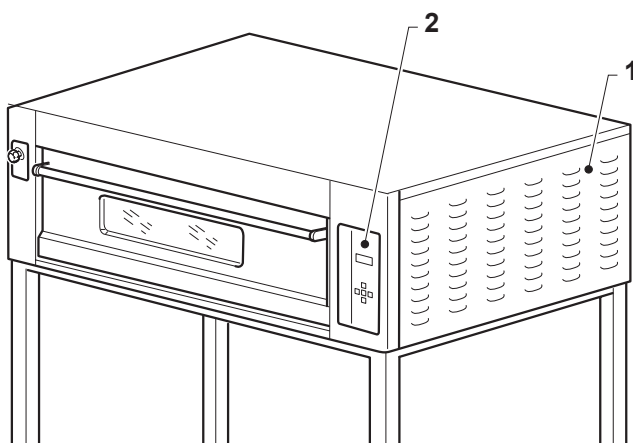


PELIGRO

Esta operación tiene que ser efectuada por un técnico especializado.

- Quite el panel lateral derecho (1) destornillando los tornillos correspondientes.
- Quite el panel de mandos (2) destornillando los tornillos correspondientes.
- Suelte el muelle (3) y sustitúyelo.
- Enfile el muelle (3) sobre el pivote (4), girelo precargandolo y enganche el seguro del muelle(5) en el fresado (6) del pivote (4).
- Vuelva a montar los paneles (1) y (2).

FIG. 6



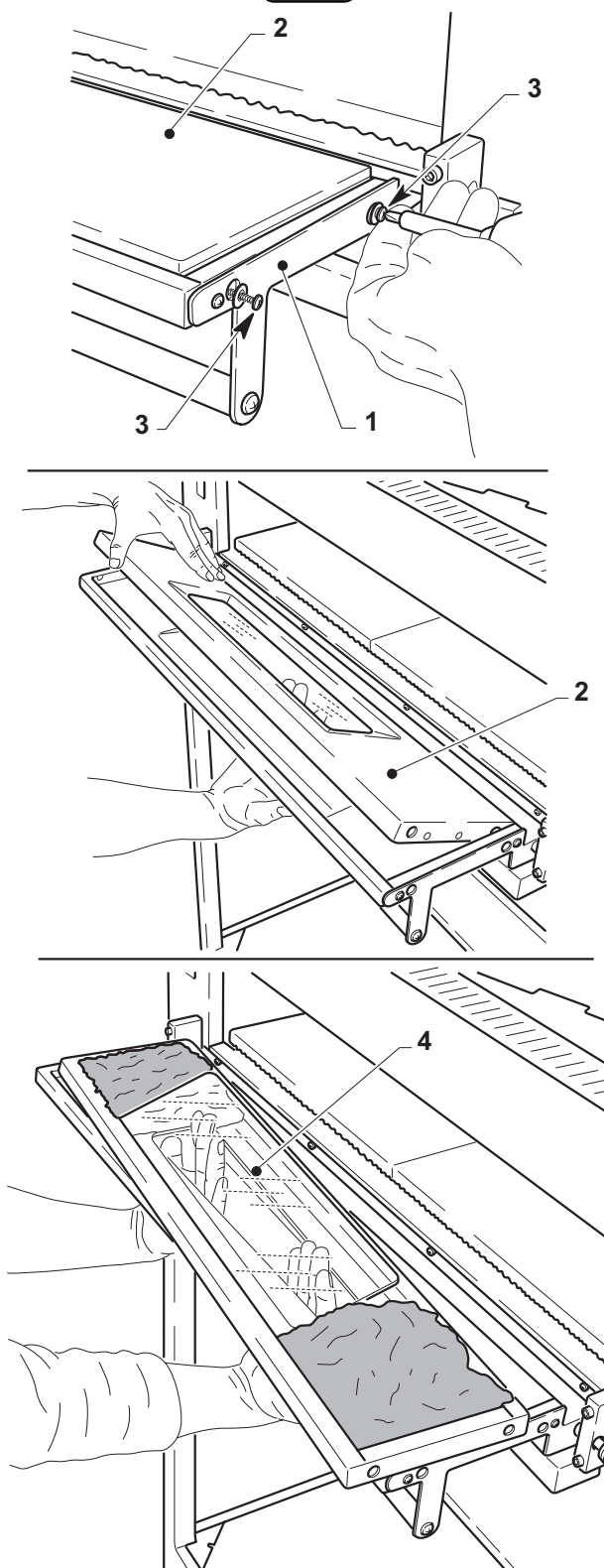
6.1.d.e - Cambio del cristal de la puerta (Fig. 7)



Esta operación tiene que ser efectuada por un técnico especializado.

- Abra la puerta (1) y quite el panel interno (2) y destornille los tornillos (3).
- Quite el cristal (4) y sustitúyelo, montando todo efectuando la operación arriba descrita al revés.

FIG. 7



Capítulo 7

7.1 - DESMONTAJE DEL HORNO

Cuando sea necesario desmontar el horno, para volver a montarlo posteriormente, hay que efectuar en sentido inverso las operaciones que se detallan en el capítulo "Instalación".



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 el horno, o algunos de sus componentes, de manera diferente respecto a lo descrito, contacte con la empresa fabricante o con el propio agente, consultando los teléfonos que se encuentran en la tercera página de este manual.

7.2 - DESGUACE DEL HORNO



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

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

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

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

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



ATENCIÓN

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

7.3 - ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS

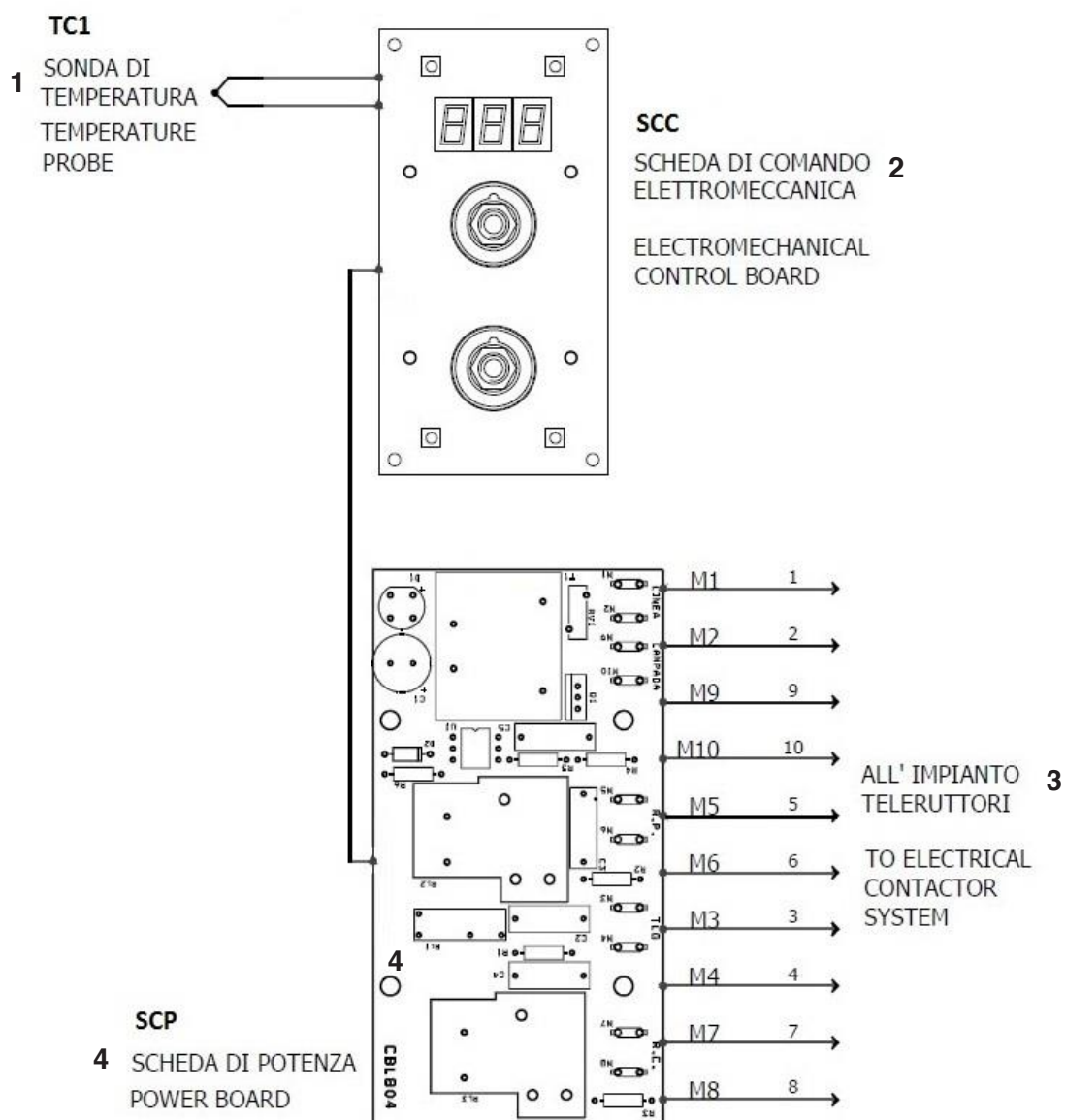
Para eliminar las sustancias nocivas atégase a lo establecido por las Normas Vigentes en cada país y proceda de acuerdo a las mismas.



ATENCIÓN

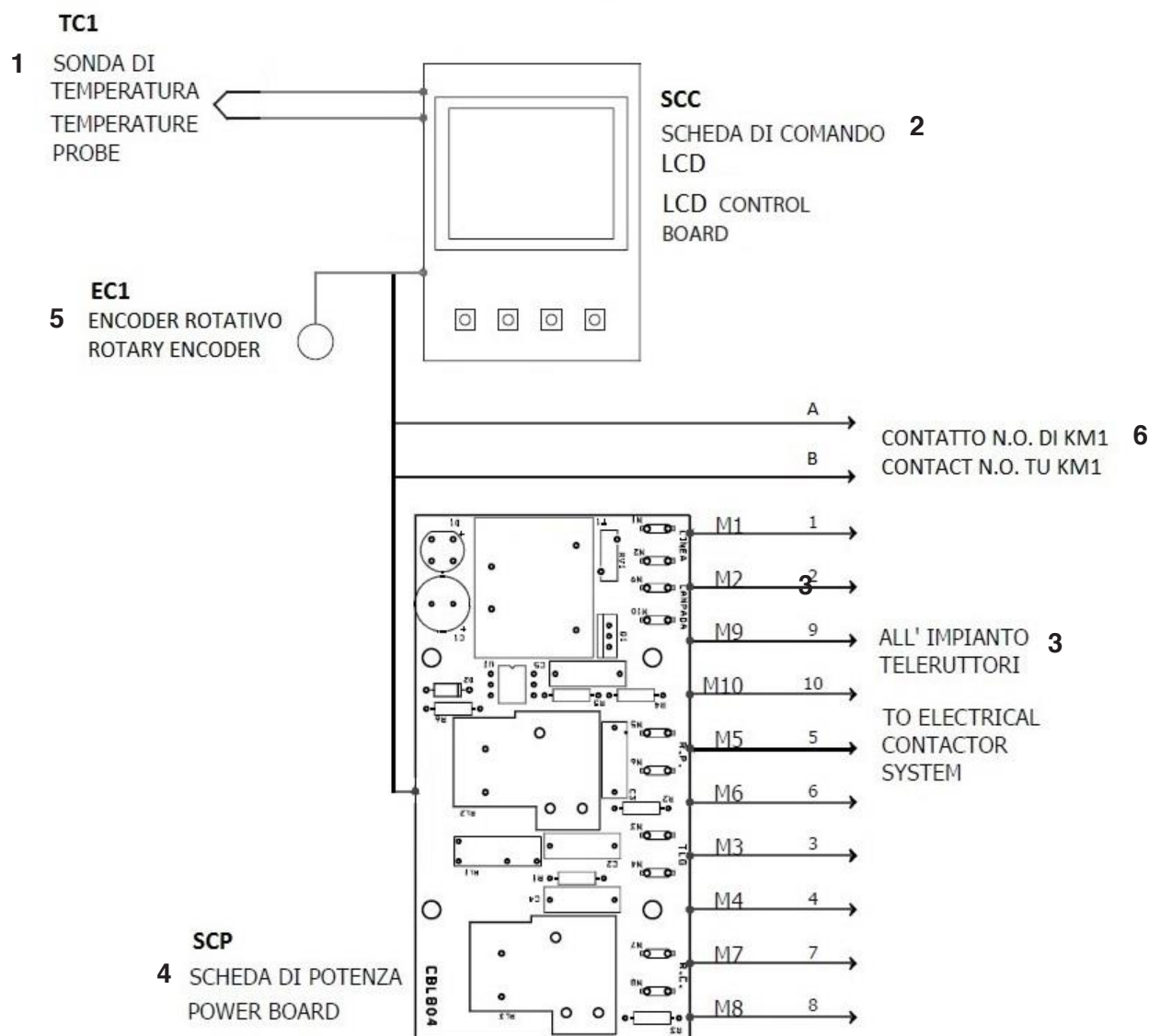
Cualquier irregularidad cometida por el cliente antes, durante o después del desguace o eliminación de los componentes del horno, o en la interpretación y aplicación de las normativas vigentes en la materia, son de exclusiva responsabilidad del mismo.

ESQUEMA ELÉCTRICO PANEL DE MANDOS ELECTROMECÁNICO



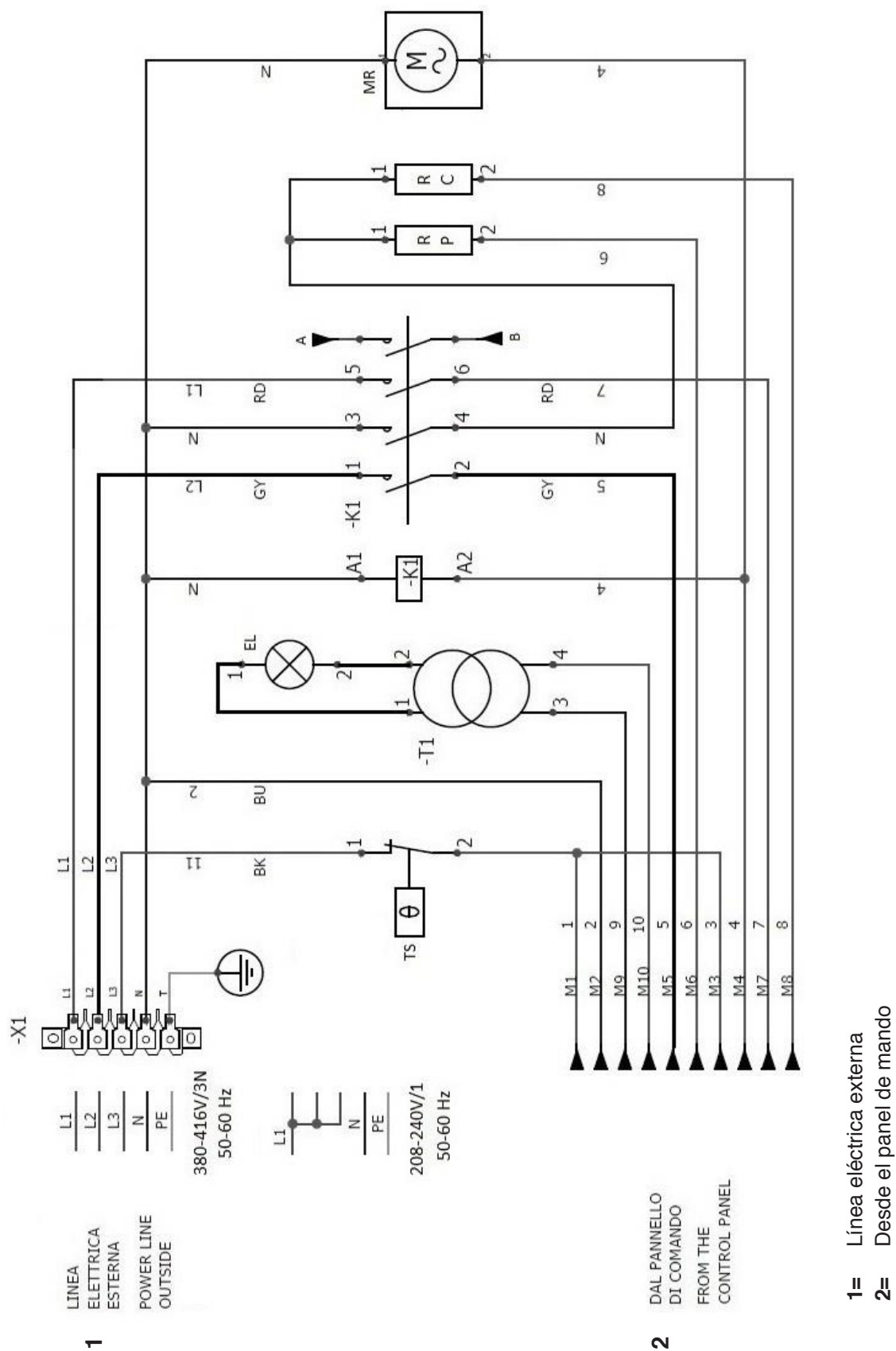
- 1= Sonda de temperatura
- 2= Tarjeta de mando electromecánica
- 3= A la instalación telerruptores
- 4= Tarjeta de potencia

ESQUEMA ELÉCTRICO DE MANDOS DIGITAL

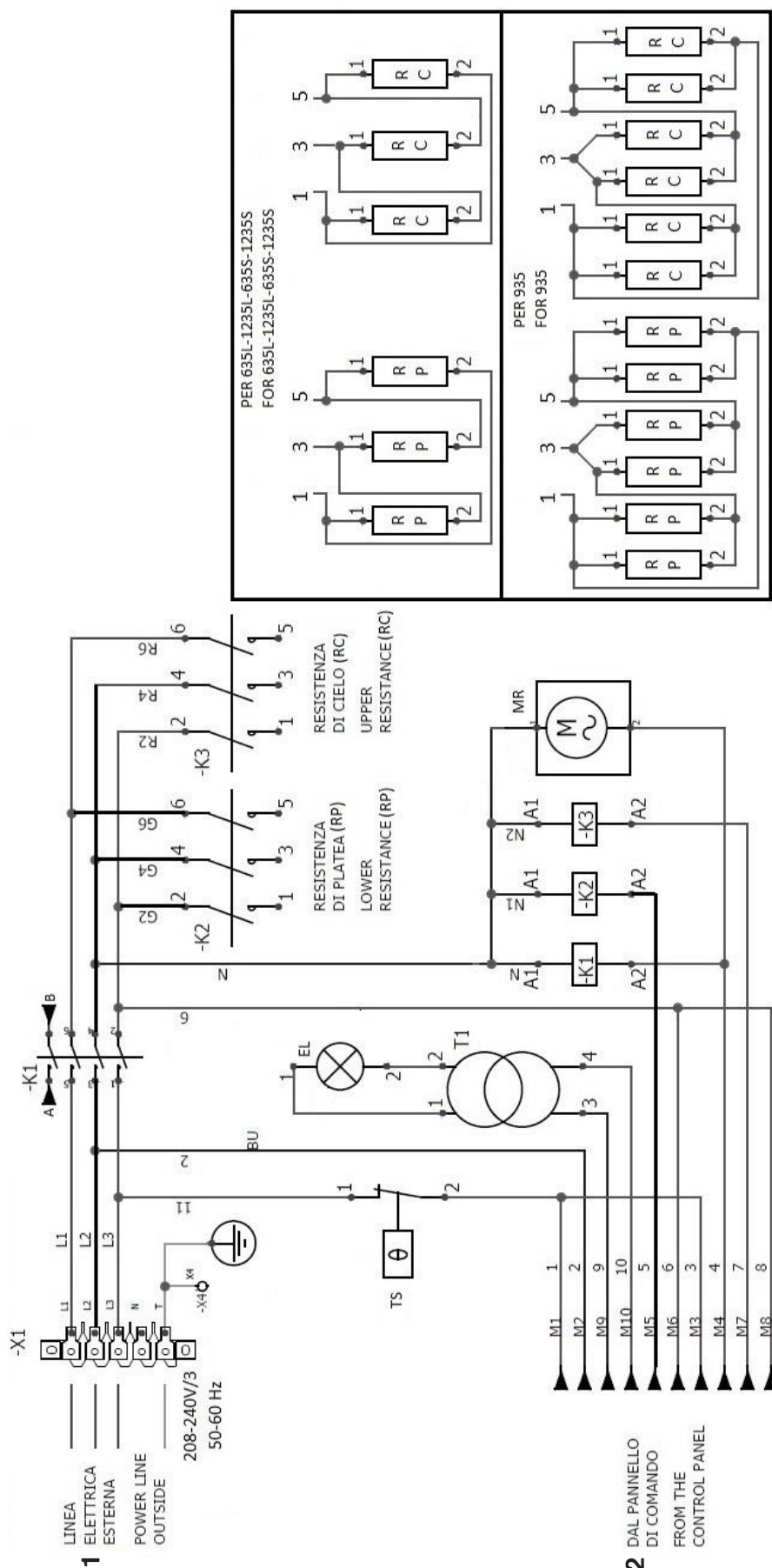


- 1= Sonda de temperatura
- 2= Tarjeta de mando LCD
- 3= A la instalación telerruptores
- 4= Tarjeta de potencia
- 5= Encoder rotativo
- 6= Contacto N.A.

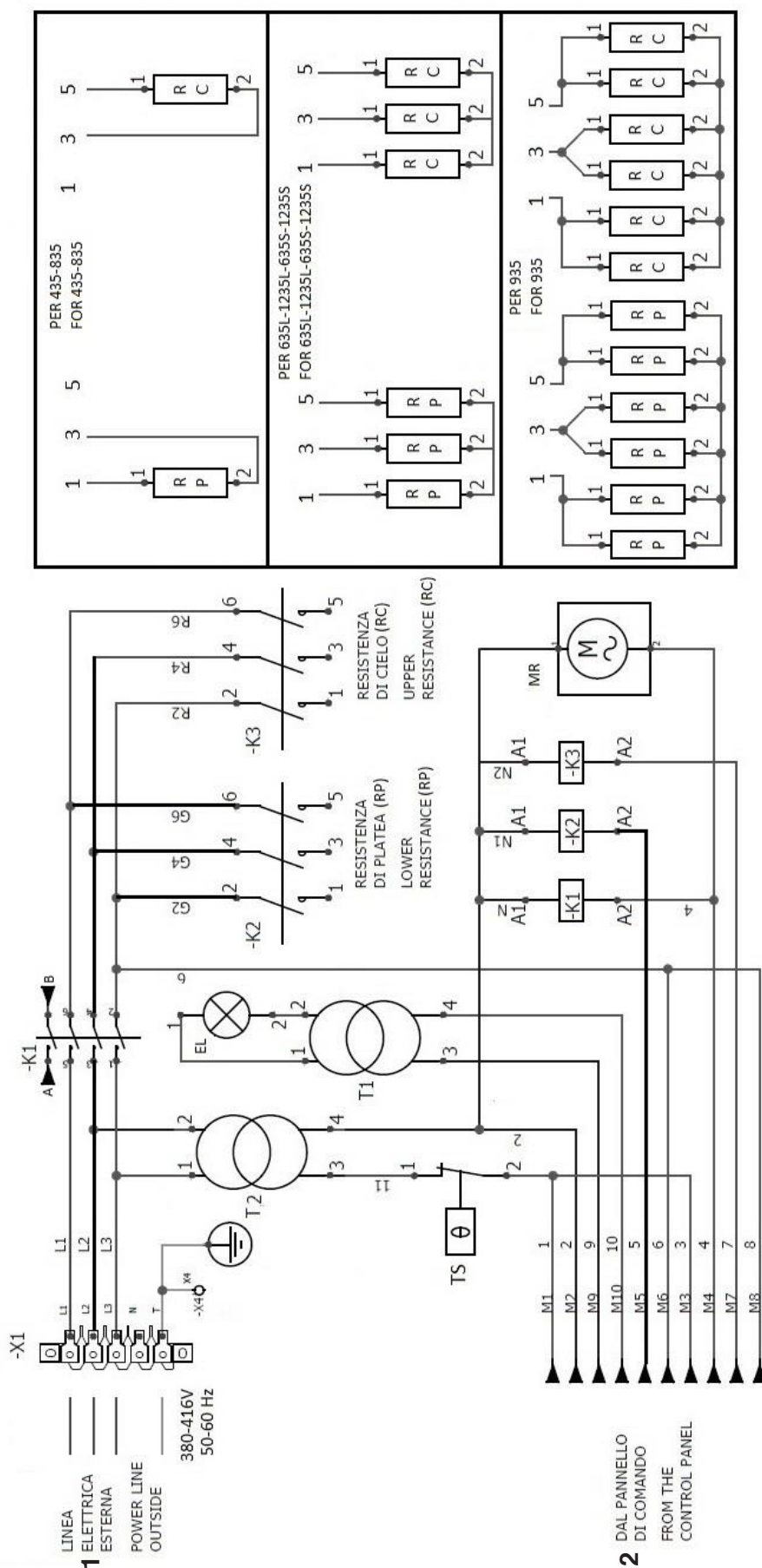
ESQUEMA ELÉCTRICO MILLENIUM VALIDO 435 - 835



ESQUEMA ELÉCTRICO MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935

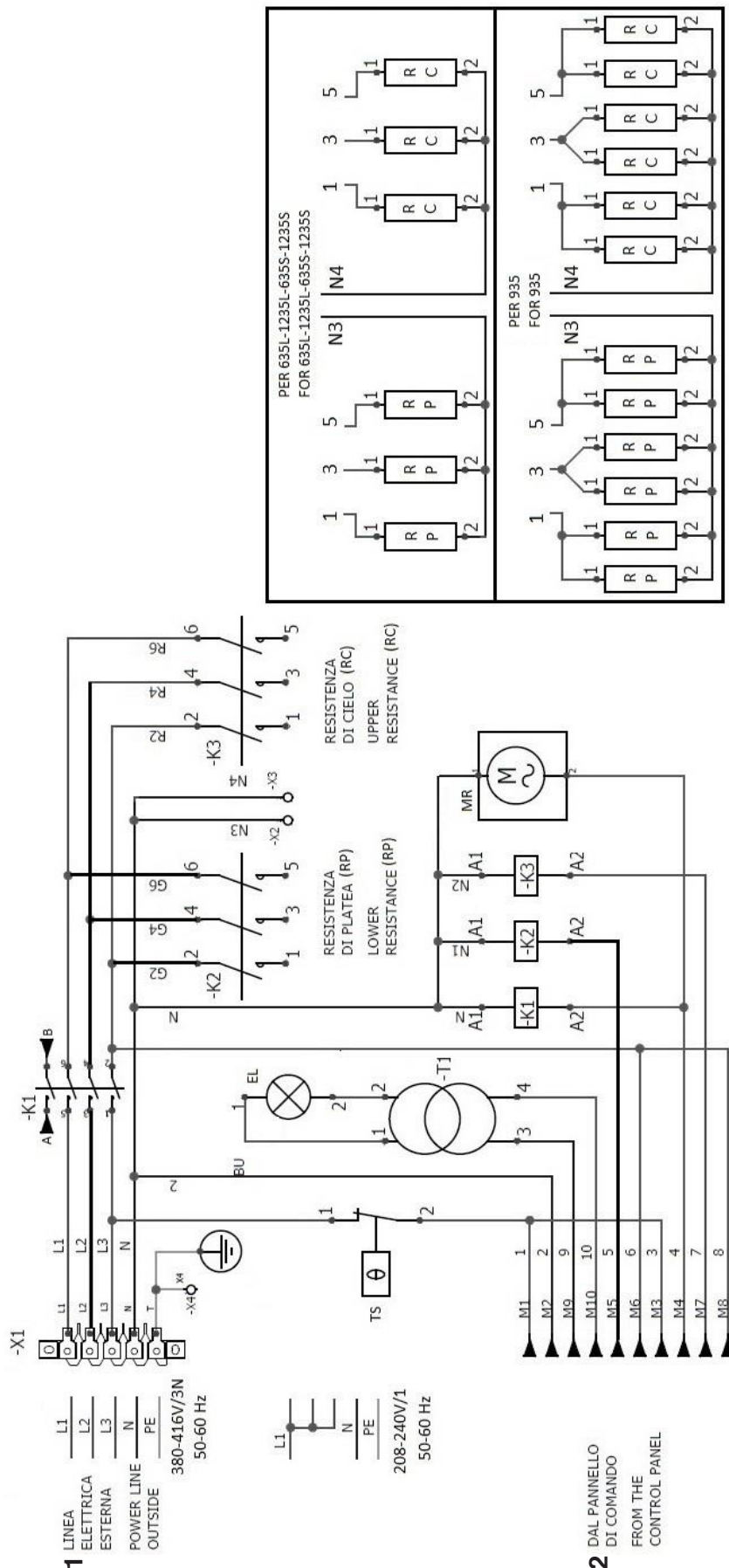


ESQUEMA ELÉCTRICO MILLENIUM VALIDO 435-835-635L-1235L-635S-1235S-935

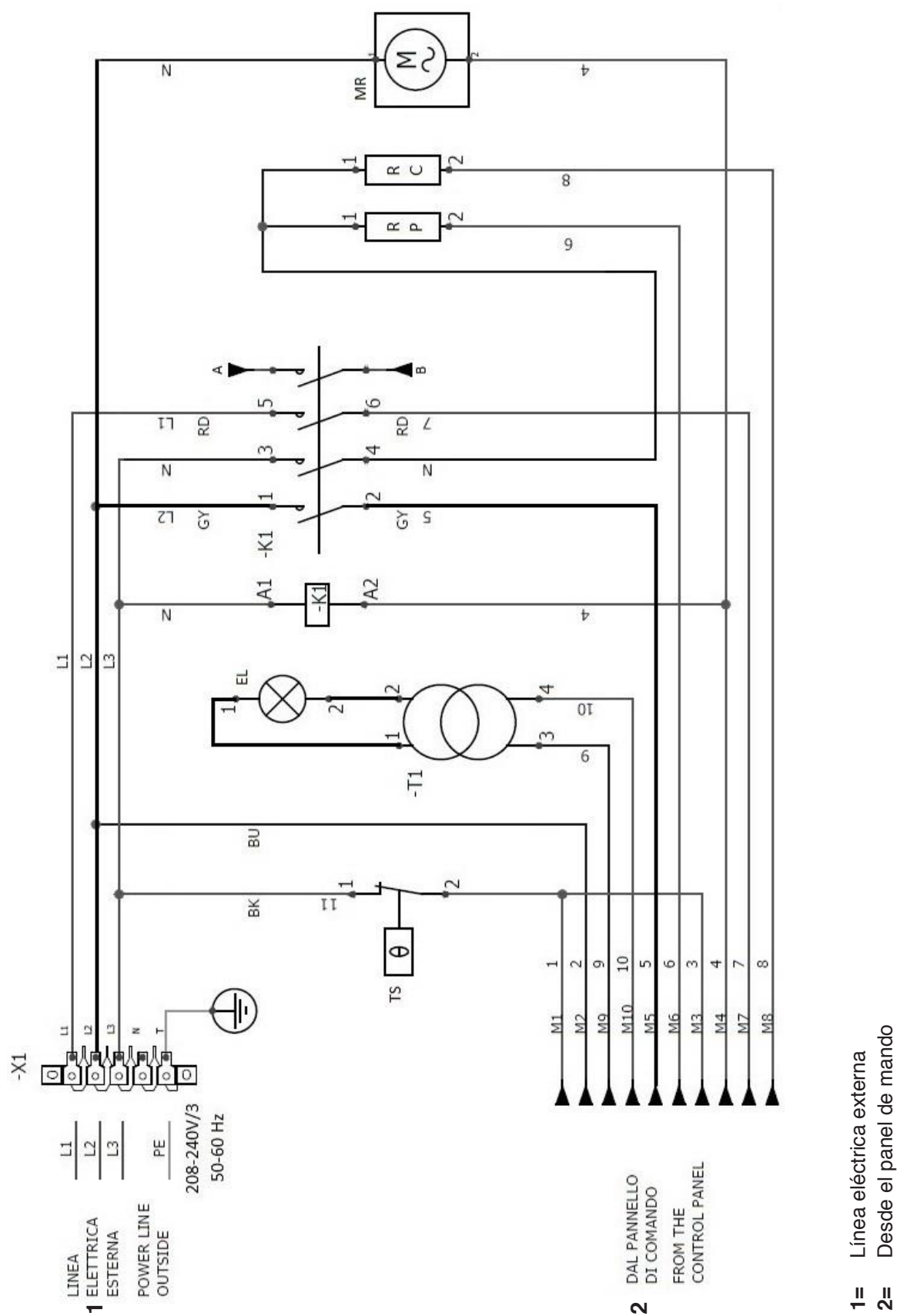


- 1= Línea eléctrica externa
- 2= Desde el panel de mando

ESQUEMA ELÉCTRICO MILLENIUM VALIDO 635L-1235L-635S-1235S-935



ESQUEMA ELÉCTRICO MILLENIUM VALIDO 435 - 835



LEYENDA MILLENIUM VALIDO 435 - 835

TS=	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
EL=	LÁMPARA DE LA CÁMARA
K1=	TELERRUPTOR
MR=	VENTILADOR
RP=	RESISTENCIA INFERIOR
RC=	RESISTENCIA SUPERIOR
T1=	TRANSFORMADOR LÁMPARA DE LA CÁMARA
X1=	BORNE DE POTENCIA

LEYENDA MILLENIUM VALIDO**635L-1235L-635S-1235S-935**

TS=	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
EL=	LÁMPARA DE LA CÁMARA
K1=	TELERRUPTOR
K2=	TELERRUPTOR RESISTENCIA INFERIOR
K3=	TELERRUPTOR RESISTENCIA SUPERIOR
MR=	VENTILADOR
RP=	RESISTENCIA INFERIOR
RC=	RESISTENCIA SUPERIOR
T1=	TRANSFORMADOR LÁMPARA DE LA CÁMARA
X1=	BORNE DE POTENCIA
X2=	BORNE N3
X3=	BORNE N4
X4=	BORNE A TIERRA

LEYENDA MILLENIUM VALIDO**435-835-635I-1235I-635s-1235s-935**

TS=	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
EL=	LÁMPARA DE LA CÁMARA
K1=	TELERRUPTOR
K2=	TELERRUPTOR RESISTENCIA INFERIOR
K3=	TELERRUPTOR RESISTENCIA SUPERIOR
MR=	VENTILADOR
RP=	RESISTENCIA INFERIOR
RC=	RESISTENCIA SUPERIOR
T1=	TRANSFORMADOR LÁMPARA DE LA CÁMARA
T2=	TRANSFORMADOR GENERAL
X1=	BORNE DE POTENCIA
X2=	BORNE N3
X3=	BORNE N4
X4=	BORNE A TIERRA

LEYENDA MILLENIUM VALIDO**635L-1235L-635S-1235S-935**

TS=	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
EL=	LÁMPARA DE LA CÁMARA
K1=	TELERRUPTOR
K2=	TELERRUPTOR RESISTENCIA INFERIOR
K3=	TELERRUPTOR RESISTENCIA SUPERIOR
MR=	VENTILADOR
RP=	RESISTENCIA INFERIOR
RC=	RESISTENCIA SUPERIOR
T1=	TRANSFORMADOR LÁMPARA DE LA CÁMARA
X1=	BORNE DE POTENCIA
X2=	BORNE N3
X3=	BORNE N4
X4=	BORNE A TIERRA

LEYENDA MILLENIUM VALIDO 435 - 835

TS=	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
EL=	LÁMPARA DE LA CÁMARA
K1=	TELERRUPTOR
MR=	VENTILADOR
RP=	RESISTENCIA INFERIOR
RC=	RESISTENCIA SUPERIOR
T1=	TRANSFORMADOR LÁMPARA DE LA CÁMARA
X1=	BORNE DE POTENCIA

[illegible]

[illegible]



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

Viale Lombardia, 33

46012 BOZZOLO (MN) Italia

Tel.: +39 0376 - 910511 - Fax: +39 0376 - 920754