



# Pizza Oven

## User Manual



### Models:

7485.0150 – 7485.0155 – 7485.0160 – 7485.0165

# CONTENT



.....	6
<i>Instructions for the installer</i> .....	7
1. GENERAL WARNINGS .....	7
2. MODULE MOVEMENT AND POSITIONING .....	7
3. STACKING .....	7
4. MODULE POSITIONING .....	8
5. ELECTRICAL CONNECTION .....	8
6. SAFETY THERMOSTAT .....	9
<i>Instructions for the user</i> .....	10
1. SERIAL NUMBER .....	10
1.1 SERIAL NUMBER LABEL .....	10
2. GENERAL INFORMATION .....	10
2.1 IMPORTANCE OF THE MANUAL .....	10
2.2 "OVEN OFF" STATUS .....	10
2.3 WARRANTY .....	10
3. TECHNICAL DATA .....	11
3.1 TECHNICAL DATACARD .....	11
3.2 INTENDED USE .....	12
3.3 USE LIMITS .....	12
4. USE AND OPERATION .....	13
4.1 STANDBY .....	13
4.2 ON MODE .....	13
4.3 SELECTING A PROGRAM .....	15
4.4 SAVING A NEW PROGRAM .....	15
4.5 DELETING A PROGRAM .....	17
4.6 PROGRAM SCREEN .....	18
4.7 PRE-HEATING PHASE .....	20
4.8 STARTING A CYCLE .....	20
4.9 SCHEDULER .....	22
4.10 NOTIFICATIONS AND ALERTS .....	23
4.11 SETTINGS .....	23
4.12 PARAMETERS .....	24
4.13 RESTORING FACTORY SETTINGS .....	25
4.14 SETTING THE LANGUAGE .....	25
4.15 HACCP LOG .....	26
4.16 FIRMWARE UPDATE .....	26
4.17 USB MENU .....	27
4.18 ALARMS .....	28
4.19 PARAMETERS .....	29
4.20 PRODUCTIVITY .....	29
5. MAINTENANCE .....	30
5.1 CLEANING .....	30
5.2 MAINTENANCE FREQUENCY .....	30
5.3 BELT DISMANTLING AND ASSEMBLY .....	31
5.4 BELT ADJUSTMENT .....	32
6. DEMOLITION .....	33
6.1 GENERAL WARNINGS .....	33
7. TROUBLESHOOTING .....	33



.....	34
<i>Instructies voor de installateur</i> .....	35
1. ALGEMENE WAARSCHUWINGEN .....	35
2. MODULEVERPLAATSING EN POSITIONERING .....	35
3. STAPELEN .....	35
4. MODULE POSITIONERING .....	36
5. ELEKTRISCHE AANSLUITING .....	36
6. VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT .....	37
<i>Instructies voor de gebruiker</i> .....	38
1. SERIENUMMER .....	38
1.1 SERIENUMMERLABEL .....	38
2. ALGEMENE INFORMATIE .....	38
2.1 ELANGRIJKHEID VAN DE HANDLEIDING .....	38
2.2 STATUS "OVEN UIT" .....	38
2.3 GARANTIE .....	38
3. TECHNISCHE GEGEVENS .....	39
3.1 TECHNISCHE GEGEVENSKAART .....	39
3.2 BEOOGD GEBRUIK .....	40
3.3 GEBRUIKSBEPERKINGEN .....	40
4. GEBRUIK EN BEDIENING .....	41
4.1 STANDBY .....	41
4.2 AAN-MODUS .....	41
4.3 EEN PROGRAMMA SELECTEREN .....	43
4.4 EEN NIEUW PROGRAMMA OPSLAAN .....	43
4.5 EEN PROGRAMMA VERWIJDEREN .....	45
4.6 PROGRAMMASCHERM .....	46
4.7 VOORVERWARMINGSFASE .....	48
4.8 EEN CYCLUS STARTEN .....	48
4.9 PLANNER .....	50
4.10 MELDINGEN EN WAARSCHUWINGEN .....	51
4.11 INSTELLINGEN .....	51
4.12 PARAMETERS .....	52
4.13 FABRIEKSINSTELLINGEN HERSTELLEN .....	53
4.14 DE TAAL INSTELLEN .....	53
4.15 HACCP LOG .....	54
4.16 FIRMWARE UPDATE .....	54
4.17 USB MENU .....	55
4.18 ALARMEN .....	56
4.19 PARAMETERS .....	57
4.20 PRODUCTIVITEIT .....	57
5. ONDERHOUD .....	58
5.1 REINIGING .....	58
5.2 ONDERHOUDSFREQUENTIE .....	58
5.3 DEMONTAGE EN MONTAGE VAN DE RIEM .....	59
5.4 RIEM AFSTELLEN .....	60
6. SLOOP .....	61
6.1 ALGEMENE WAARSCHUWINGEN .....	61
7. PROBLEEMOPLOSSING .....	61



.....	62
<i>Anweisungen für den Installateur</i> .....	63
1. ALLGEMEINE HINWEISE.....	63
2. BEWEGUNG UND POSITIONIERUNG DES MODULS.....	63
3. STAPELN.....	63
4. POSITIONIERUNG DES MODULS.....	64
5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	64
6. SICHERHEITSTHERMOSTAT.....	65
<i>Anweisungen für den Benutzer</i> .....	66
1. SERIENNUMMER.....	66
1.1 SERIENNUMMER-ETIKETT.....	66
2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	66
2.1 WICHTIGKEIT DES HANDBUCHS.....	66
2.2 „OFEN AUS“-STATUS.....	66
2.3 GARANTIE.....	66
3. TECHNISCHE DATEN.....	67
3.1 TECHNISCHE DATENKARTE.....	67
3.2 BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH.....	68
3.3 VERWENDUNGSBESCHRÄNKUNGEN.....	68
4. VERWENDUNG UND BETRIEB.....	69
4.1 STANDBY.....	69
4.2 EIN-MODUS.....	69
4.3 PROGRAMM AUSWÄHLEN.....	71
4.4 NEUES PROGRAMM SPEICHERN.....	71
4.5 PROGRAMM LÖSCHEN.....	73
4.6 PROGRAMMBILDSCHIRM.....	74
4.7 VORHEIZPHASE.....	76
4.8 STARTEN EINES ZYKLUS.....	76
4.9 ZEITPLAN.....	78
4.10 BENACHRICHTIGUNGEN UND WARNUNGEN.....	79
4.11 EINSTELLUNGEN.....	79
4.12 PARAMETER.....	80
4.13 WIEDERHERSTELLEN DER WERKSEINSTELLUNGEN.....	81
4.14 EINSTELLEN DER SPRACHE.....	81
4.15 HACCP PROTOKOLL.....	82
4.16 FIRMWARE UPDATE.....	82
4.17 USB MENÜ.....	83
4.18 ALARME.....	84
4.19 PARAMETER.....	85
4.20 PRODUKTIVITÄT.....	85
5. WARTUNG.....	86
5.1 REINIGUNG.....	86
5.2 WARTUNGSHÄUFIGKEIT.....	86
5.3 RIEMEN DEMONTAGE UND MONTAGE.....	87
5.4 EINSTELLUNG DES RIEMENS.....	88
6. DEMOLATION.....	89
6.1 ALLGEMEINE HINWEISE.....	89
7. FEHLERSUCHE.....	89



.....	90
<i>Instructions pour l'installateur</i> .....	91
1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....	91
2. DÉPLACEMENT ET POSITIONNEMENT DU MODULE.....	91
3. EMPILEMENT.....	91
4. POSITIONNEMENT DES MODULES.....	92
5. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.....	92
6. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ.....	93
<i>Instructions pour l'utilisateur</i> .....	94
1. NUMÉRO DE SÉRIE.....	94
1.1 ÉTIQUETTE PORTANT LE NUMÉRO DE SÉRIE.....	94
2. INFORMATIONS GÉNÉRALES.....	94
2.1 IMPORTANCE DU MANUEL.....	94
2.2 ÉTAT « FOUR ÉTEINT ».....	94
2.3 GARANTIE.....	94
3. DONNÉES TECHNIQUES.....	95
3.1 FICHE TECHNIQUE.....	95
3.2 USAGE PRÉVU.....	96
3.3 LIMITES D'UTILISATION.....	96
4. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT.....	97
4.1 VEILLE.....	97
4.2 MODE ON.....	97
4.3 SÉLECTION D'UN PROGRAMME.....	99
4.4 ENREGISTREMENT D'UN NOUVEAU PROGRAMME.....	99
4.5 SUPPRESSION D'UN PROGRAMME.....	101
4.6 ÉCRAN PROGRAMME.....	102
4.7 PHASE DE PRECHAUFFAGE.....	104
4.8 DEMARRAGE D'UN CYCLE.....	104
4.9 PROGRAMMATEUR.....	106
4.10 NOTIFICATIONS ET ALERTES.....	107
4.11 PARAMÈTRES.....	107
4.12 PARAMÈTRES.....	108
4.13 RESTAURATION DES PARAMÈTRES D'USINE.....	109
4.14 RÉGLAGE DE LA LANGUE.....	109
4.15 JOURNAL HACCP.....	110
4.16 MISE À JOUR DU MICROLOGICIEL.....	110
4.17 MENU USB.....	111
4.18 ALARMES.....	112
4.19 PARAMÈTRES.....	113
4.20 PRODUCTIVITÉ.....	113
5. ENTRETIEN.....	114
5.1 NETTOYAGE.....	114
5.2 FRÉQUENCE D'ENTRETIEN.....	114
5.3 DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA COURROIE.....	115
5.4 DÉMONTAGE ET MONTAGE DE LA COURROIE.....	116
6. DÉMOLITION.....	117
6.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....	117
7. DÉPANNAGE.....	117



**ATTENTION!**



**UPON INITIAL START UP OF THE OVEN, LEAVE IT ON FOR ABOUT 20 MINUTES IN ORDER TO VENT ANY SMOKE AND VAPOURS PRODUCED BY THE SHEET METAL PROCESSING OILS**



**DO NOT USE THE BLADE DIRECTLY ON THE BELT**



**HOT SURFACES ON THE HOODS. USE GLOVES TO MAKE ADJUSTMENTS**



**DANGER HAND CRUSHING: TAPE IN MOVEMENT**



## Instructions for the installer

### 1. GENERAL WARNINGS

The place where the oven is installed must have the following environmental characteristics:

- be dry, the temperature and relative humidity of the room in which it is to be installed must not exceed the values indicated in technical data table;
- adequately distant water sources;
- ventilation and lighting suitable, compliant with the hygiene and safety standards required by current laws.



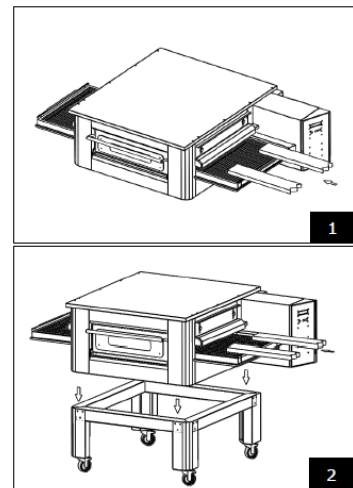
**THE OVEN MUST NOT BE INSTALLED NEAR FLAMMABLE MATERIALS (WOOD, PLASTIC, FUELS, GAS, ETC.). ALWAYS AVOID THE CONTACT OF FLAMMABLE OBJECTS WITH THE HOT SURFACES OF THE OVEN. ALWAYS ENSURE THE FIRE SAFETY CONDITIONS. KEEP A FREE SPACE AROUND THE OVEN OF AT LEAST 30 CM.**

### 2. MODULE MOVEMENT AND POSITIONING

Remove the conveyor belt.

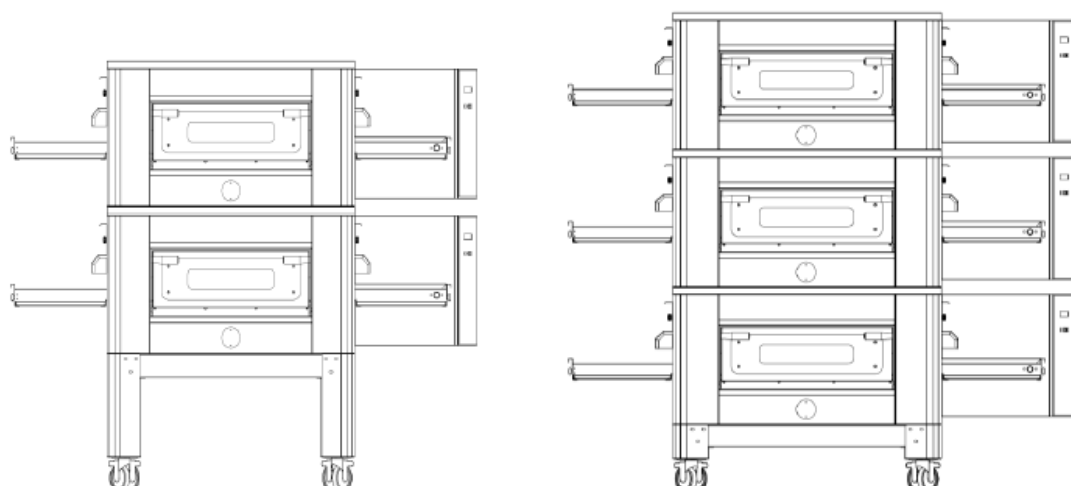
Use a forklift truck or a pallet truck with adequate capacity.

Raise the hoods and insert the forks, suitably covered with soft material to prevent damage, into the cooking chamber, through the tunnel inlet or outlet (Fig.1).



Position the oven at the corners of the base (Fig.2).

### 3. STACKING

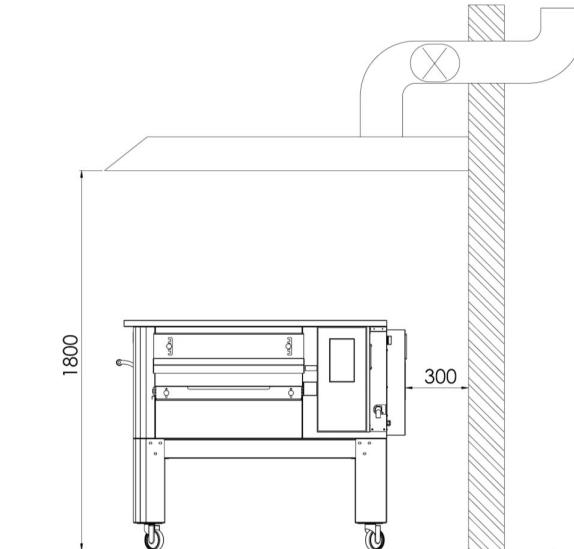


**MAXIMUM NUMBER OF OVENS THAT CAN BE STACKED: 3**



## 4. MODULE POSITIONING

The gas appliance is type A<sub>2</sub>/B<sub>22</sub> for which no connection to a chimney or device is installed that discharges the fumes outside. It is necessary to place the oven under an extractor hood.



## 5. ELECTRICAL CONNECTION

Check that the power supply voltage, the frequency and the power of the system are compatible with the values indicated both in the technical features and on the plate affixed to the back of the oven. The characteristics of the power supply socket must be compatible with the plug installed on the cable.



**THE ELECTRICAL CONNECTION OF THE OVEN TO THE POWER SUPPLY NETWORK MUST ONLY BE PERFORMED BY AN AUTHORISED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) IN POSSESSION OF THE TECHNICAL-PROFESSIONAL REQUIREMENTS IMPOSED BY THE APPLICABLE RULES IN THE COUNTRY OF USE OF THE OVEN. REQUEST ISSUING OF A DECLARATION OF CONFORMITY OF THE INTERVENTION PERFORMED.**



**FOR DIRECT CONNECTION TO THE NETWORK, IT IS NECESSARY TO USE A DEVICE WITH AN OPENING BETWEEN THE CONTACTS THAT ENSURES COMPLETE DISCONNECTION IN THE CONDITIONS OF THE OVERVOLTAGE CATEGORY III, IN ACCORDANCE WITH THE INSTALLATION RULES.**

To connect the machine to the electrical network, proceed as follows:

fit a normalised and polarised plug at the other end of the cable (the distinction between phase and neutral must be unequivocal).



**WITH ELECTRICAL CONNECTION COMPLETED, THE AUTHORISED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) MUST ISSUE A DECLARATION THAT CERTIFIES THE CONTINUITY MEASUREMENT OF THE EQUIPOTENTIAL PROTECTION CIRCUIT.**



**THE APPLIANCE IS TO BE SUPPLIED THROUGH A RESIBASIC CURRENT DEVICE (RCD) HAVING A RATED RESIBASIC OPERATING CURRENT NOT EXCEEDING 30 MA.**





## 6. SAFETY THERMOSTAT

The safety thermostat is located inside the ventilation chamber immediately adjacent to the burners. This is calibrated at 430°C and is manual reset. If a temperature equal to or greater is detected, the power supply to the whole oven is removed and the gas is closed accordingly.

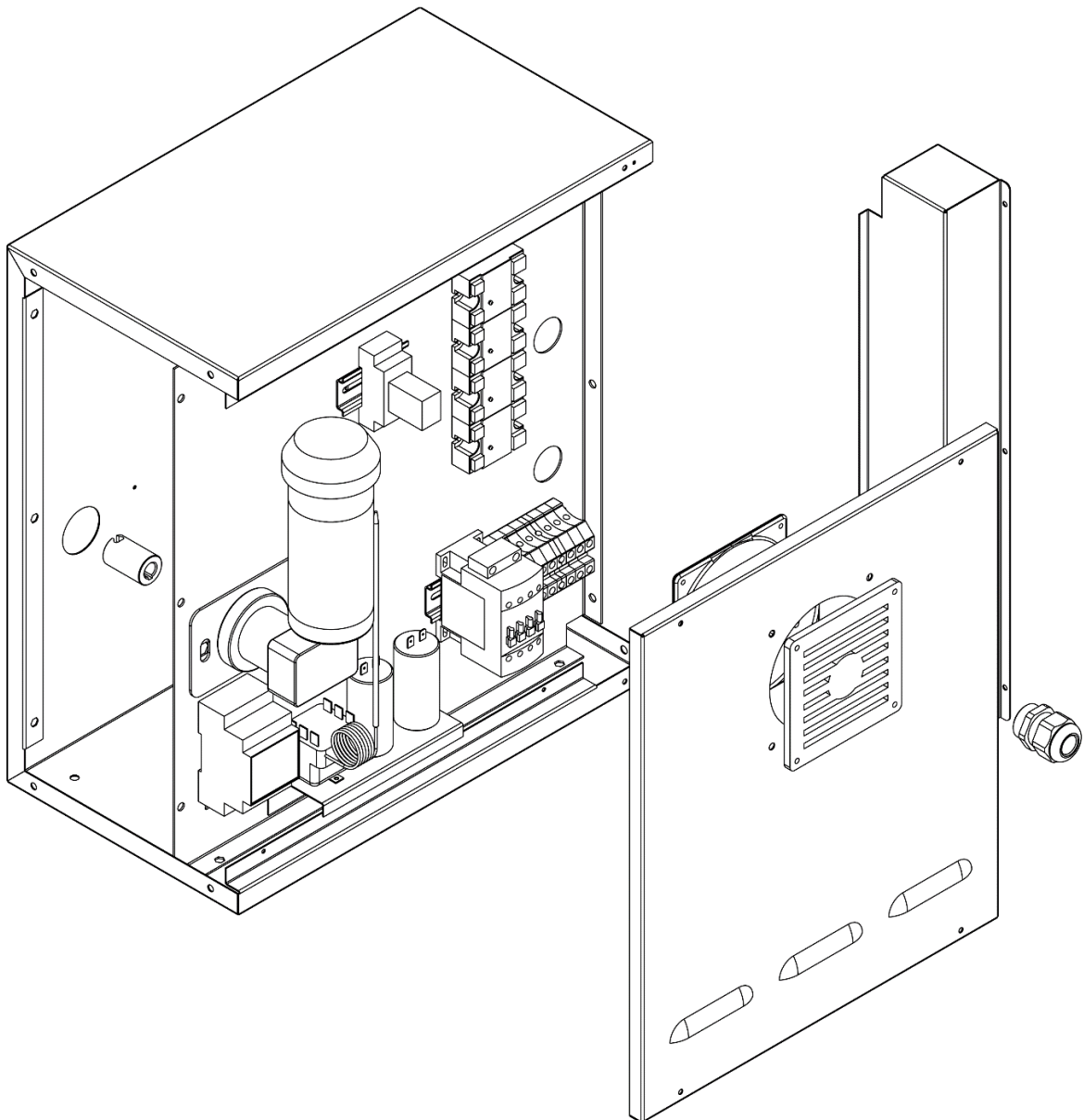
To restart the oven, a qualified technician must intervene who will check the reason for this anomaly and can then reset it manually only by opening the panel in the technical compartment (system door). See the figure below where the safety thermostat is highlighted.

The position of the red reset button is indicated by the arrow.

Reset is not possible until the chamber temperature has dropped below 430°C.



**Since the safety thermostat only intervenes where there are serious malfunctions, carefully check the oven's working and repair if necessary before starting up the oven again.**





## ***Instructions for the user***

### **1. SERIAL NUMBER**

#### **1.1 SERIAL NUMBER LABEL**

The serial number consists of a grey silk-screened adhesive label applied to the back of the oven.

The following data is clearly and indelibly marked on the plate:

Name of the manufacturer	Serial number
Electrical power (kW/A)	Voltage and electrical frequency (Volt/Hz)
Model	Year of construction
"Made in Italy" wording	Weight of the oven

### **2. GENERAL INFORMATION**

#### **2.1 IMPORTANCE OF THE MANUAL**

- Before using the oven in question, it is mandatory to read and understand this manual in all its parts.
- This manual must always be available to "authorised operators" and be near the oven, carefully kept and stored.
- The manufacturer declines all responsibility for any damage to persons, animals and property caused by non-observance of the rules described in this manual.
- This manual is an integral part of the oven and must be kept until its final disposal.
- The "authorised operators" must only perform the interventions relating to their specific competence on the oven.

#### **2.2 "OVEN OFF" STATUS**

Before carrying out any type of maintenance and/or adjustment on the oven it is compulsory to cut off the electric power source by removing the power plug from the wall socket, making sure that the oven is actually switched off and has cooled.

#### **2.3 WARRANTY**

The warranty duration period is valid for twelve months from the date of the original purchase receipt.

Within this period, parts that are objectively ascertainable as defective due to manufacturing defects, excluding electrical components and parts subject to normal wear and tear, will be replaced or repaired free of charge at our factory premises.

All shipping and labour costs are expressly excluded from the warranty.

The warranty is void in all cases in which it can be ascertained that the damage has been caused by: transportation, inadequate maintenance, operator inexperience, tampering, repairs carried out by unauthorized personnel, or failure to comply with manual instructions.

The manufacturer declines all liability for any direct or indirect damages resulting from the time for which the machine is inoperative, including for the following reasons:

faults in the equipment, time spent waiting for repairs, or, in any case, absence of the equipment.



**THE TAMPERING WITH AND/OR REPLACEMENT OF PARTS WITH NON-ORIGINAL SPARE PARTS WILL VOID THE WARRANTY AND EXONERATE THE MANUFACTURER FROM ALL LIABILITY.**



### 3. TECHNICAL DATA

#### 3.1 TECHNICAL DATACARD

	Measurement unit	<b>C/40</b> <b>7485.0150</b>	<b>C/50</b> <b>7485.0155</b>	<b>C/65</b> <b>7485.0160</b>	<b>C/80</b> <b>7485.0165</b>
Temperature control	°C	0-350			
External dimensions without support	cm	L 136,5 P 100,5 H 46,5	L 190 P 121,5 H 51,5	L 219 P 139 H 57,5	L 237,5 P 157,5 H 61,5
Belt width	cm	40	50	65	80
Belt length	cm	105	160	185	200
Chamber length	cm	54	75	100	110
Electrical power supply	--	Three-phase			
Voltage	V	400/230			
Frequency	Hz	50/60			
Current	A (400V) A (230V)	11 34	21 62	27 80	35 106
Total electrical power	kW	7,8	14,2	18,4	24,4
Electrical connection	--	Five-pole cable without socket			
Cable length	M	2			
Conductors section	mm <sup>2</sup>	4		6	
Working temperature limits	°C	0-40			
Working humidity limit	--	95% without condensation			



### 3.2 INTENDED USE

The intended use for which the oven has been designed and built is as follows:



**INTENDED USE: COOKING OF PIZZA, BREAD, FOCACCE, GRATIN BAKING OF FOOD PRODUCTS AND THE HEATING OF FOOD ON A BAKING TRAY.**

**THE OVEN CAN BE USED EXCLUSIVELY BY A DESIGNATED OPERATOR (USER).**

**THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED TO BE USED BY PERSONS (CHILDREN INCLUDED) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORIAL OR MENTAL CAPABILITIES OR WITH INSUFFICIENT EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE RECEIVED ASSISTANCE OR INSTRUCTIONS FOR USE OF THE APPLIANCE FROM A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.**

**CHILDREN MUST BE MONITORED TO AVOID THEM PLAYING WITH THE APPLIANCE.**

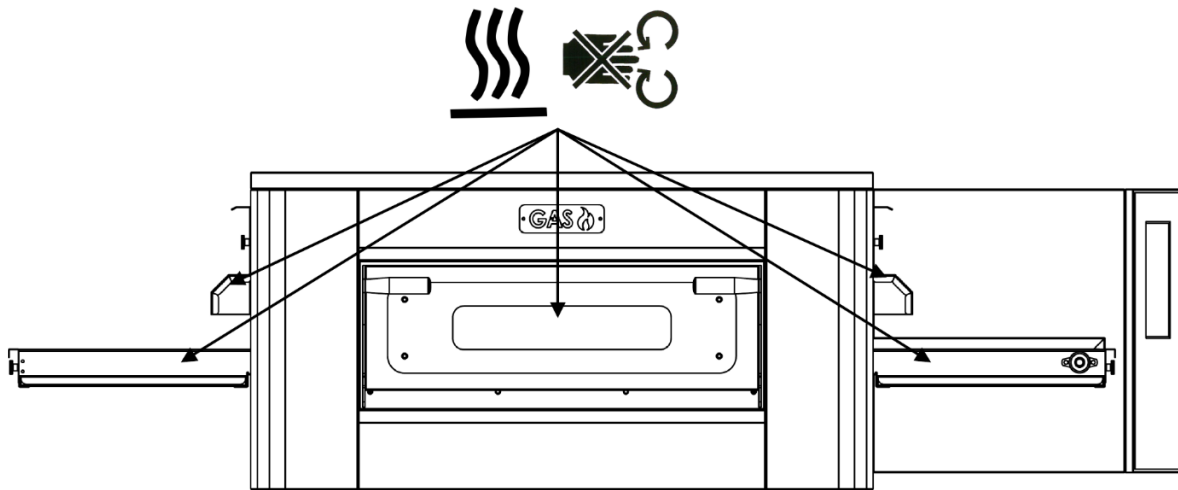
### 3.3 USE LIMITS

The oven in question has been designed and produced exclusively for the intended use described therefore any other type of use is absolutely forbidden in order to guarantee, at all times, the safety of authorised operators and the efficiency of the oven itself.



**IT IS FORBIDDEN TO MANIPULATE THE DEVICES INSTALLED IN THE APPLIANCE.**

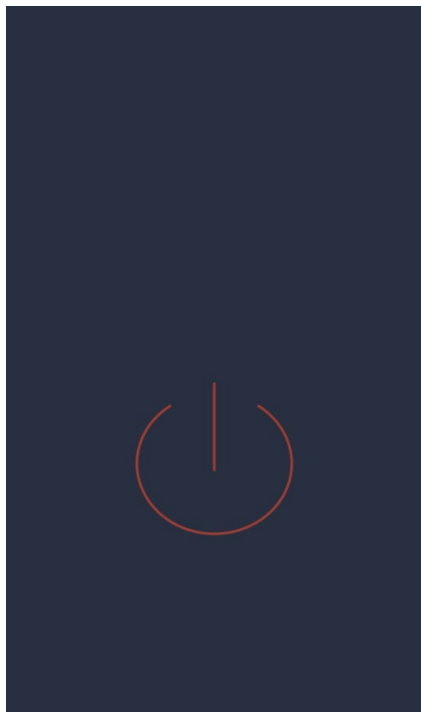
**WARNING: PAY ATTENTION WHEN OPENING THE DOOR, BURN HAZARD AND HAND CRUSHING  
WARNING: DO NOT TOUCH THE TAPE WITH THE OVEN WORKING, BURN HAZARD AND HAND CRUSHING**





## 4. USE AND OPERATION

### 4.1 STANDBY



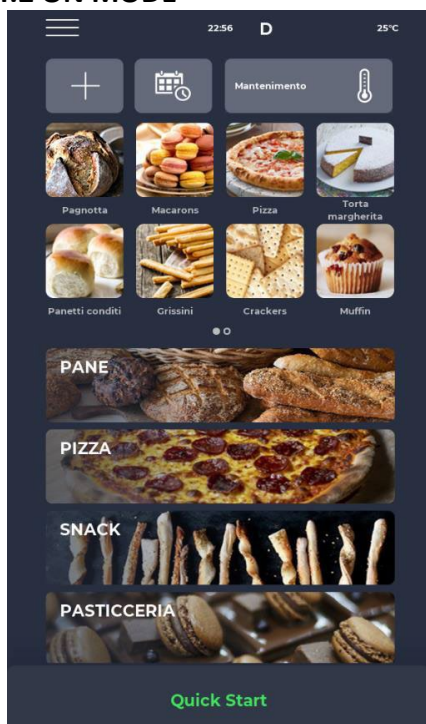
#### STANDBY screen

In standby mode, after five minutes of inactivity the display reduces its brightness to 50%, after a further five minutes the display switches off completely.

If the display is off, the first touch turns the screen back on.

If the display is switched on, a single press within the red circle switches the board on and activates the ON mode.

### 4.2 ON MODE



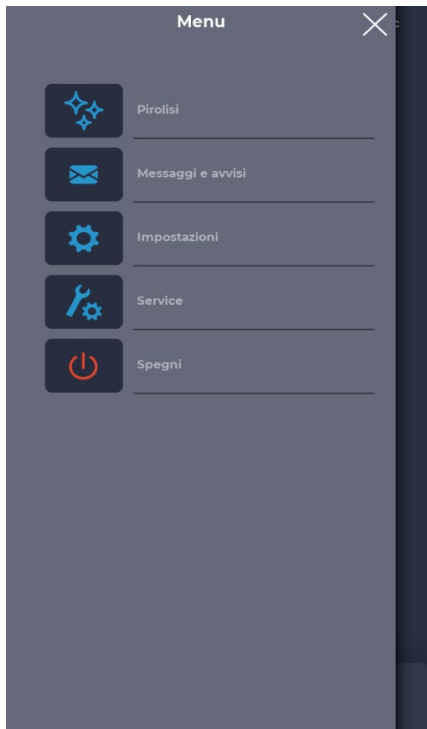
#### ON MODE screen

In the notification bar at the top, there are status icons indicating respectively starting from the left the SETTINGS menu, the alarm signal, the time, the WiFi symbol and the actual chamber temperature.

Just below are three icons. The first one with the PLUS symbol enables to set a new recipe, the next one SCHEDULER enables to plan future cooking to preheat the oven before its actual use and lastly there is the MAINTENANCE program icon to keep the oven at a constant temperature even without running a program.

Immediately below, icons relating to the FAVOURITE PROGRAMS set by the user are displayed. Scroll right to access others that might be available.

Further down, larger icons representing the RECIPE BOOK categories are displayed. At the bottom, a bar relating to the manual QUICK START mode can be found.



### **MENU screen**

When selecting the MENU icon from the homepage, a list of global and contextual settings is displayed upon which action can be taken and whose descriptions can be found in the appropriate sections further below.



### **Pop-Up ALARM SIGNAL screen**

In case of an alarm, the top bar displays the red symbol '!', with a notice describing the alarm specifically. If the pop-up is closed, it will reoccur after a certain period of time if the issue has not been resolved. The speaker icon allows the alarm sound to be turned off.



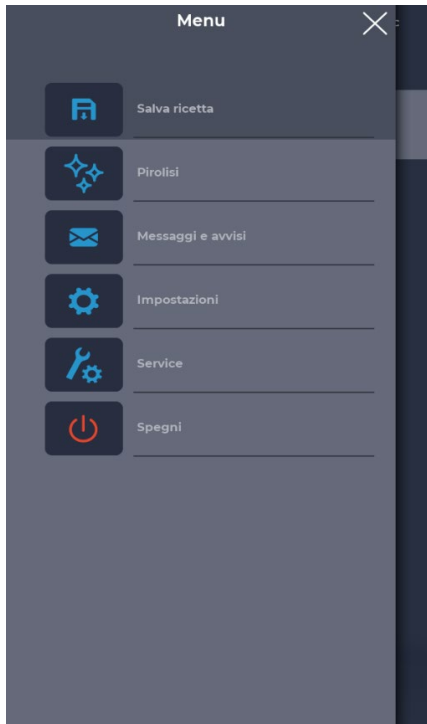
### 4.3 SELECTING A PROGRAM



#### PROGRAM SELECTION screen

Either using the favourites icons or from the recipe book categories, it is possible to find and select a cooking program or search for it using the dedicated bar.

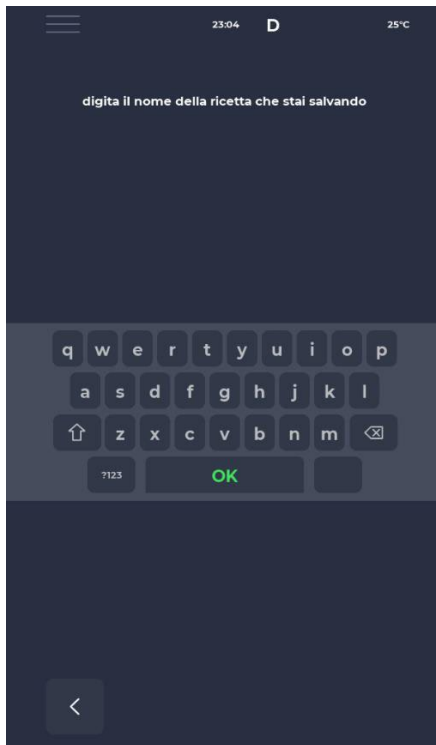
### 4.4 SAVING A NEW PROGRAM



#### SAVING A NEW PROGRAM screen

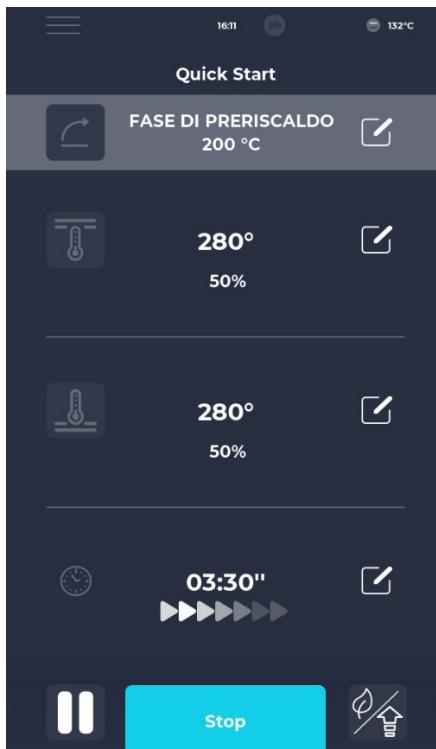
To create a new program, proceed as follows:

- select any program in the recipe book, change its settings and save it, proceeding from the MENU with the SAVE RECIPE icon among the contextual functions;
- use the PLUS icon from the homepage to create a completely new program.



### NAMING A NEW PROGRAM screen

After saving the program, it is required to name the recipe using the keyboard.



### QUICK START screen

There is a quick mode to run a generic program using the QUICK START icon at the bottom of the homepage.

Pressing the icon at the bottom on the right enables to quickly choose the ECO mode (leaf icon), with the heating elements working at 50%, the BOOST mode (arrow icon), with the heating elements operating at 100%, or cancel the aforementioned modes by pressing the icon again. Pressing the thermometer icon allows to adjust the % power of the heating elements, while pressing the edit icon or the value in degrees allows to change the temperature of the heating elements.

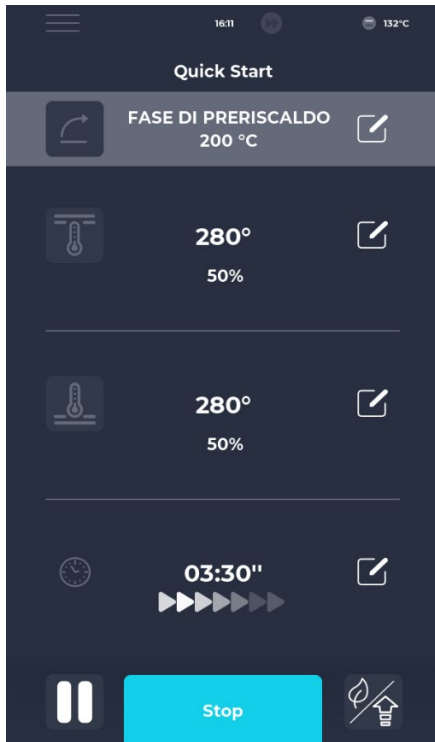
Pressing the clock icon allows to adjust the cooking time, namely the speed at which the belt runs.

The cooking time refers to the time it takes for a dot to pass through the cooking chamber.



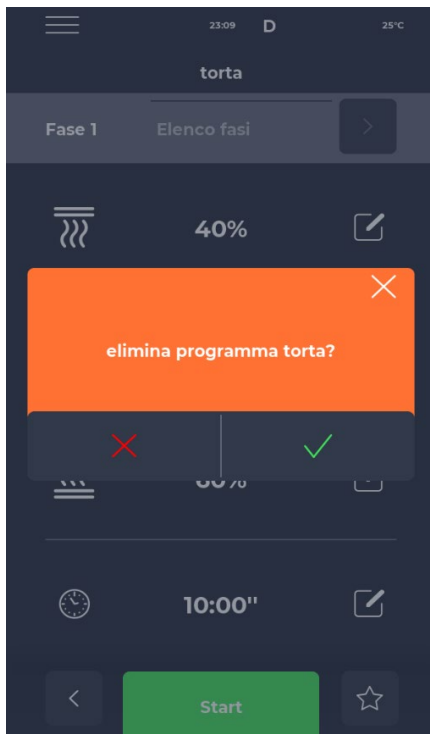


## 4.5 DELETING A PROGRAM



### DELETING A PROGRAM screen

To delete a program, select it and enter the MENU. Use the contextual functions, specifically the DELETE RECIPE icon. Manufacturer programs cannot be deleted, an alert warns the user when a program cannot be deleted.

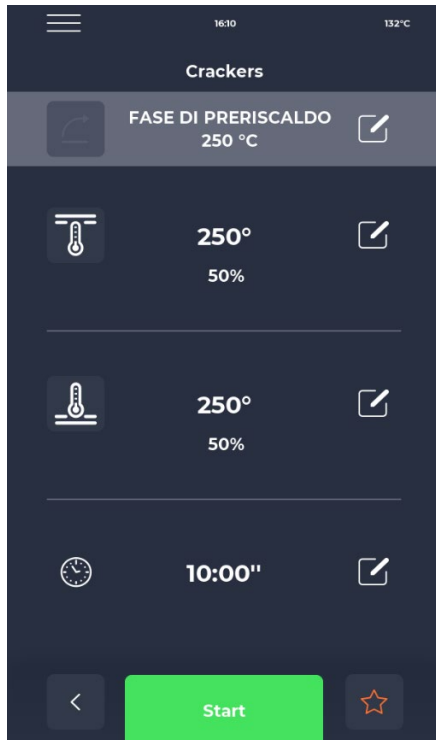


### CONFIRM DELETION screen

Confirmation is always requested before proceeding with the deletion of a program.



## 4.6 PROGRAM SCREEN



### PROGRAM START screen

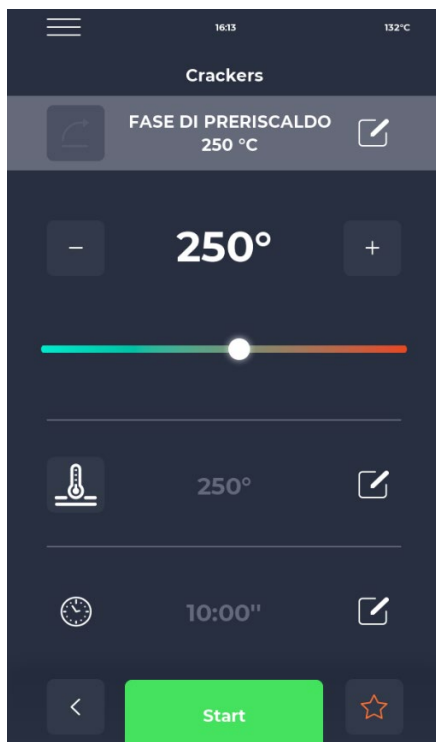
After finding the desired program or creating a new recipe a screen will be displayed where it is possible to start the recipe or adjust its parameters.

At the top, the name of the current phase is displayed.

Pressing the thermometer icon changes the % power of the heating

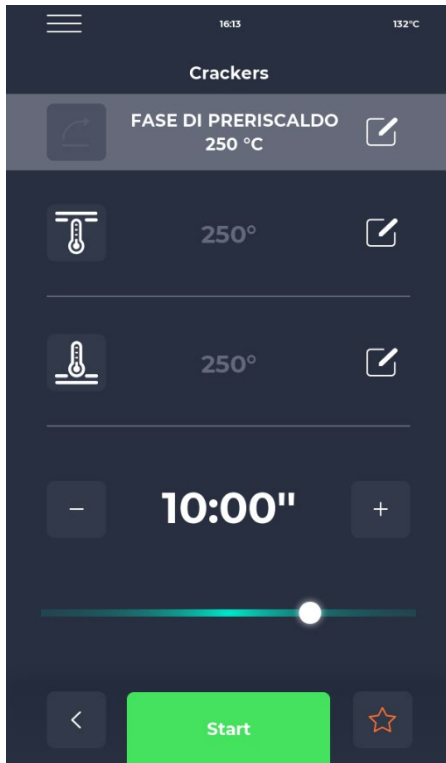
element, while pressing the edit icon changes the temperature.

Touching the last section enables cooking time adjustment.



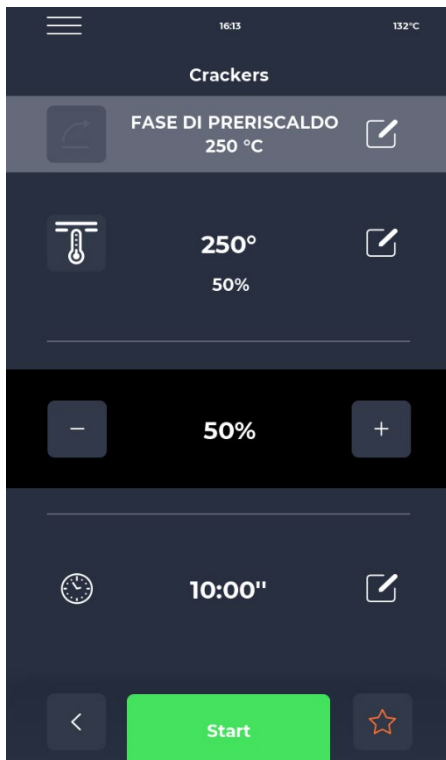
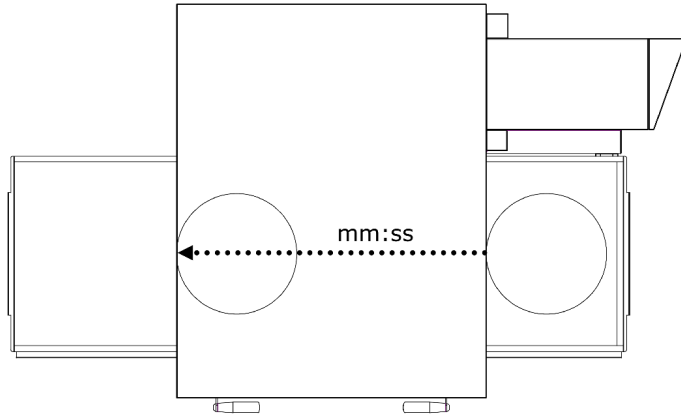
### EDIT TEMPERATURE screen

Each heating element enables the temperature to be adjusted either by using the THERMOMETER icon and then the relevant slider, or by pressing the PLUS/MINUS icons to define the temperature value.



#### TIME EDIT screen

Time modification affects the belt speed so that the product remains in the heated zone of the oven for the set time.



#### % POWER EDIT screen

Within the program the power of the heating elements can be adjusted.



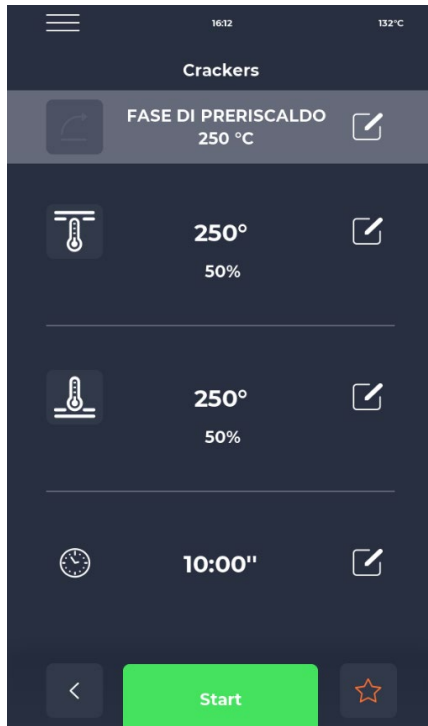
#### 4.7 PRE-HEATING PHASE



##### PRE-HEATING phase screen

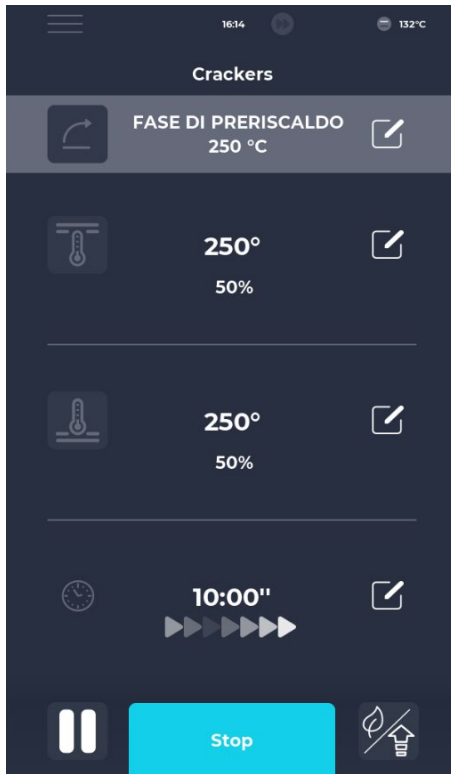
The PRE-HEATING phase of the oven is regulated by parameter P441. If this parameter is enabled, it is shown in each program. It can however be deselected via the OFF button and is equipped with a slider for changing the temperature.

#### 4.8 STARTING A CYCLE



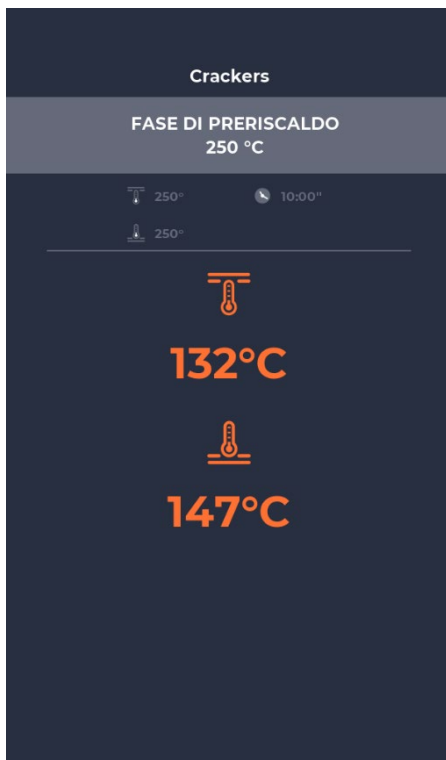
##### CYCLE START-UP screen

Once the desired program has been selected, it can be launched by pressing the green START icon.



#### STARTED CYCLE screen

Once the program runs, the START button changes to STOP and turns blue to signal the beginning of the cycle. Pressing the icon at the bottom right can quickly activate the ECO mode (leaf icon), with the heating elements operating at 25%, the BOOST mode (arrow icon), with the heating elements operating at 100%, or cancel the aforementioned modes simply by touching the relevant icon again. Underneath the timer a series of moving arrows will appear, indicating the running belt.



#### STARTED CYCLE POP-UP screen

About ten seconds after the start of the cycle, the display shows the current chamber temperature under the THERMOMETER icon. Since the cooking cycle has endless time with the baking of the product determined by its exit from the cooking chamber, the time is not shown.

If the oven is still in the pre-heating phase, a progress bar displays the achievement of the set temperature. The temperature value is marked in orange if the relevant heating elements are actually heating up, in white if the oven has reached the set temperature.



#### CYCLE STOP screen

Any cycle can be stopped by selecting the blue STOP button. If no confirmation is entered, the corresponding pop-up window disappears after about 10 seconds.

## 4.9 SCHEDULER

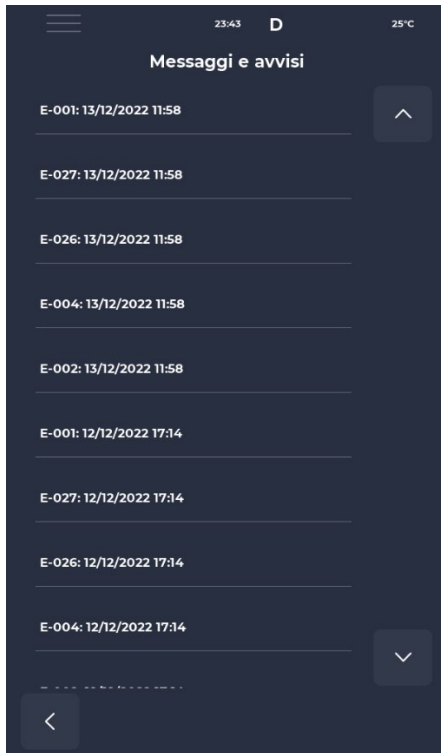


#### SCHEDULER screen

In the SCHEDULER screen all cooking programs planned for each day can be displayed; by touching the edit icon next to the different days it is possible to edit the list of programs for the selected day.



#### 4.10 NOTIFICATIONS AND ALERTS



##### NOTIFICATIONS AND ALERTS screen

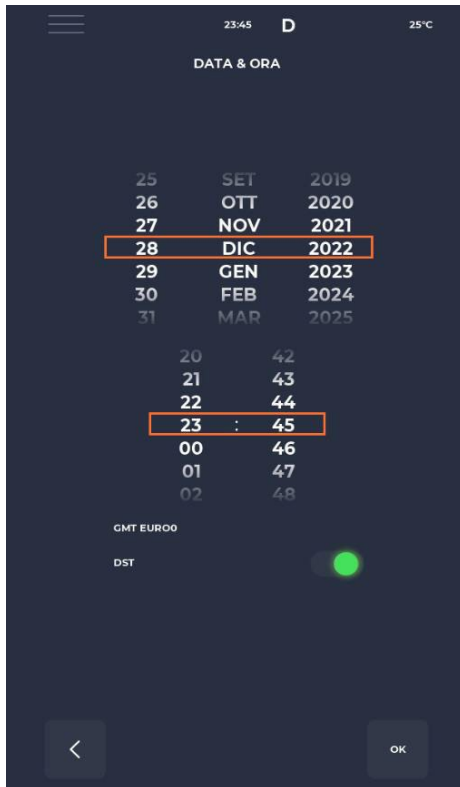
This section offers a chronological list of the equipment's notifications and alerts.

#### 4.11 SETTINGS



##### SETTINGS screen

The settings relate to a list of functions upon which it is possible to specifically intervene.



#### DATE AND TIME EDIT screen

Enables date and time to be set. It is possible to set the time-zone and decide whether to enable automatic switchover between daylight saving time and standard time according to the selected time-zone.

### 4.12 PARAMETERS



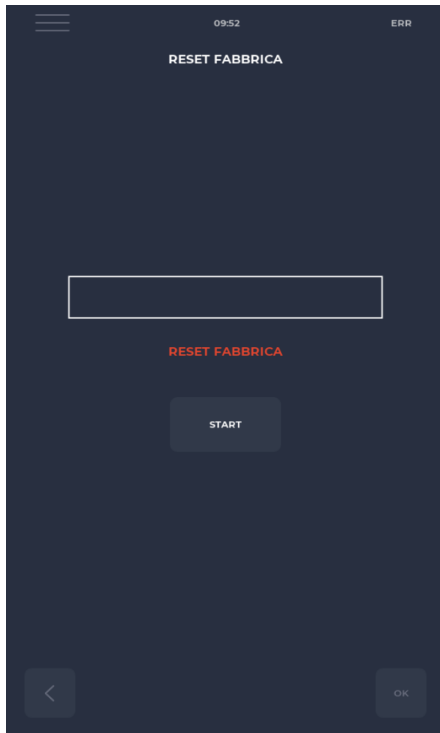
#### PARAMETERS screen

All parameters editable from USER level can be found here.





#### 4.13 RESTORING FACTORY SETTINGS

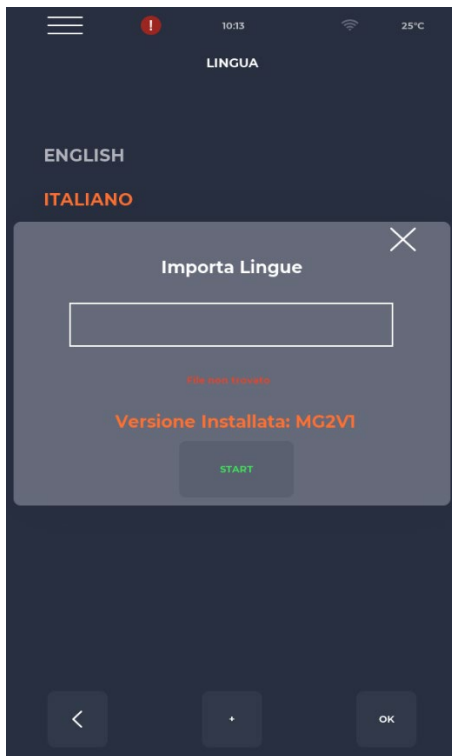


##### FACTORY RESET screen

This function enables the board to be reset to factory settings. Depending on the password level, the following actions are allowed:

- User level: deletes the HACCP register and user recipes while the manufacturer recipes return to their default state.

#### 4.14 SETTING THE LANGUAGE

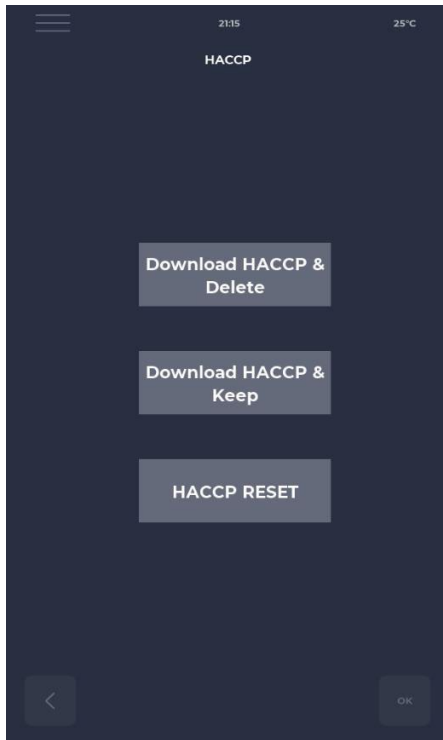


##### LANGUAGE SETTING screen

Allows the user interface language to be changed and new languages to be imported. To add a new language, press the '+' button at the bottom centre to access the import screen. It is always recommended to restart the oven after this step to make the changes effective.



#### 4.15 HACCP LOG

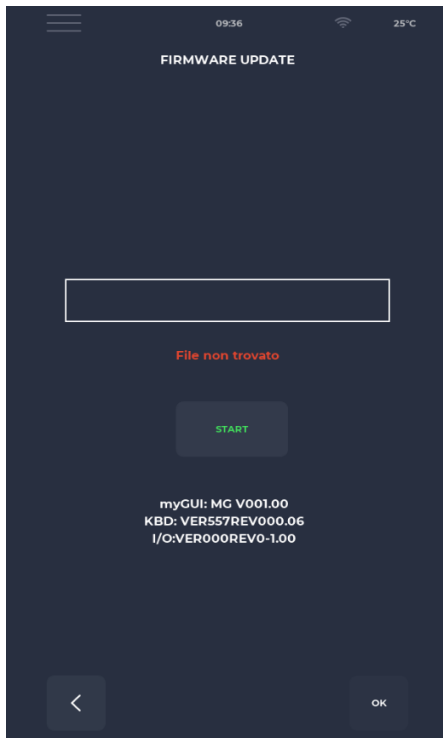


##### HACCP screen

Enables the HACCP log to be exported to a flash drive in three modes:

- Download & Keep, exports and keeps the log in the board.
- Download & Delete, exports and deletes the log from the board.
- Reset, cleans up the entire HACCP area.

#### 4.16 FIRMWARE UPDATE



##### FIRMWARE UPDATE screen

Enables updating the board's firmware.

After inserting the key with the flash drive for the update, the START button is enabled.

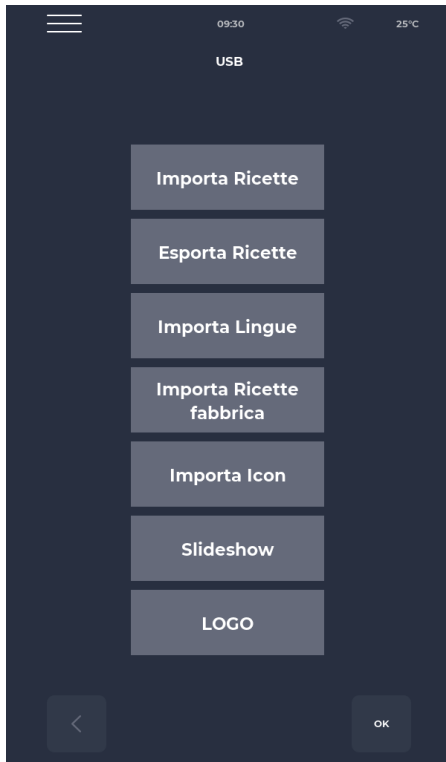
When pressed, the bar turns progressively coloured, signalling the loading of the update.

Once completed, by pressing the confirm button, the board resets and the update is installed.

Besides the update, the actual firmware version is also displayed.



## 4.17 USB MENU



### USB MENU screen

There are several functions in the USB MENU, including the IMPORT and EXPORT recipes function, allowing to transfer saved recipes.

The IMPORT LANGUAGE function enables an extra language to be imported.

The function IMPORT FACTORY RECIPES imports recipes that cannot be deleted with user permission.

The IMPORT ICON function imports images that can be used for recipe categories or recipes themselves.

The SLIDESHOW function imports images that can be used as screensavers.



## 4.18 ALARMS

### CRITICAL ALARMS

These alarms prevent any operation of the oven until they are resolved.  
If the cooking mode is set on START, it is automatically switched to STOP.

CODE	DESCRIPTION	RESET	OVEN RESPONSE
E-0	CONFIGURATION ERROR. Within few seconds after the start-up, the alarm referring to I/O board firmware versions and parameters is shown.	Manual	Critical error, no action possible
E-1	KEYBOARD-BASE CONNECTION Lack of communication between display and power board.	Automatic, when correct keyboard-base communication is restored	If cooking, it enters STOP mode, otherwise no action possible
E-2	SAFETY THERMOSTAT. No voltage on input A.T. clamp 55.	Automatic, when input voltage is detected the alarm resets.	If cooking, it enters STOP mode, otherwise possible access to service
E-27 E-5	COMPONENTS COMPARTMENT TEMPERATURE. Overtemperature (greater than P122) on NTC keyboard and/or power board probes.	Automatic, when input voltage is detected the alarm resets.	If cooking, it enters STOP mode, otherwise possible access to service
E-4 3 E-48 4 E-37 18	TOP/BOTTOM/PLATE PROBE FAILURE This alarm appears if the probe is: - short-circuited - interrupter - out of range	This alarm is self-resetting, meaning that when the cause of the fault is cleared, the alarm automatically resets.	If cooking, it enters STOP mode
	RESTART FROM POWER FAILURE This alarm appears if there is a power failure restart during a cooking process. The recipe data are retrieved and the oven returns to the cooking phase by itself, restarting from the last stage of the recipe in progress before the power failure.		
	EXTENDED TIME IN POWER FAILURE If the elapsed time in power failure (from power failure to the moment the voltage returns) exceeds parameter P207 (expressed in minutes), the oven restarts showing this alarm and in stand-by mode.		

### NON-SUSPENSIVE ALARMS

These alarms are displayed yet they do not suspend cooking.

E 19	Stationary belt. Can only occur if P294 = 0	Self-resetting alarm, disappears when the belt is put back into motion.	If, during cooking, the belt remains stationary for a longer time than P298
------	---	---	---



#### 4.19 PARAMETERS

Code	Description	u.o.m.	Password	DEF	MIN	MAX
P5	Key-press buzzer activation		NO PSWD	0	0	1
P6	Base board buzzer volume		NO PSWD	100	0	100
P10	Simplified cooking screen pop-up time		NO PSWD	10	0	120
P144	Timezone setting		NO PSWD	2	0	37
P145	DST time activation		NO PSWD	1	0	1
P250	Temperature difference for HACCP printing	°C	NO PSWD	5	0	20
P251	Statistics sending time to the Cloud	h	NO PSWD	24	0	1000
P265	Pre-heating delta as a percentage	%	NO PSWD	20	0	100
P266	Pre-heating delta in degrees	°C	NO PSWD	20	0	100
P290	Belt direction		NO PSWD	0	0	1
P401	Heating elements % power reduction in Eco mode	%	NO PSWD	50	0	100
P411	Default chamber/top setpoint in maintenance mode		NO PSWD	2500	300	4300
P412	Default top heating element power setting in maintenance mode	%	NO PSWD	50	0	100
P413	Default bottom setpoint in maintenance mode	°C	NO PSWD	2500	300	4300
P414	Default bottom heating element power setting in maintenance mode	%	NO PSWD	50	0	100
P441	Pre-heating phase activation		NO PSWD	0	0	1

#### 4.20 PRODUCTIVITY

Depending on the model of the oven, the number of pizzas / hour is calculated using the table:

	7485.0150	7485.0155	7485.0160	7485.0165
NR° PIZZAS Ø25 IN CHAMBER	2,5	5	8	12
NR° PIZZAS Ø32 IN CHAMBER	1,5	2,5	6	7
NR° PIZZAS Ø40 IN CHAMBER	1,33	1,67	3	5
NR° PIZZAS Ø45 IN CHAMBER	0	1,5	2,33	3,33
COOKING TIME (sec)	210	210	210	210
CHAMBER PASSAGES IN ONE HOUR	17	17	17	17
Ø25 PIZZAS/HOUR	43	86	137	206
Ø32 PIZZAS/HOUR	26	43	103	120
Ø40 PIZZAS/HOUR	23	29	51	86
Ø45 PIZZAS/HOUR	0	26	40	57

Note:

The amount of pizzas is calculated with a cooking time of 3:30, at the temperature of 320°C and a preparation from scratch, not with frozen products.



## 5. MAINTENANCE



**BEFORE PERFORMING ANY KIND OF MAINTENANCE INTERVENTION IT IS MANDATORY TO DISCONNECT THE OVEN PLUG FROM THE POWER SUPPLY OUTLET.**

### 5.1 CLEANING

Cleaning must be carried out at the end of each use in observance of the rules on hygiene and to protect the functionality of the oven.

#### **Cleaning the chamber:**

De-energise the oven by turning the power switch. Remove the conveyor belt joint guard. Release the belt from the hook by moving it upwards. Slide the joint itself towards the control panel releasing it from the conveyor belt drive shaft. Raise the inlet and outlet sliding hoods into the maximum opening position.

Lift the conveyor belt on both sides and pull it out from the side of the controls. Open the side door and, using a pair of gloves, remove the diffusers that are secured with screws. Clean the metal surfaces with a sponge soaked in water and non-abrasive and/or corrosive detergent, then rinse the surfaces with a sponge soaked in pure water.

**External cleaning of the oven:** (stainless steel surfaces, inspection glass and control panel): this operation must be carried out with the oven cold.



**THE OPERATOR IS ADVISED TO USE SUITABLE GLOVES AND CLOTHING TO AVOID BURNS. FOR CLEANING IT IS FORBIDDEN TO USE: WATER JETS, ABRASIVE POWDERS, CORROSIVE SUBSTANCES OR ANYTHING ELSE THAT COULD DAMAGE THE COMPONENTS AND COMPROMISE SAFETY IN GENERAL, AND IN PARTICULAR FROM A HYGIENE POINT OF VIEW.**

### 5.2 MAINTENANCE FREQUENCY

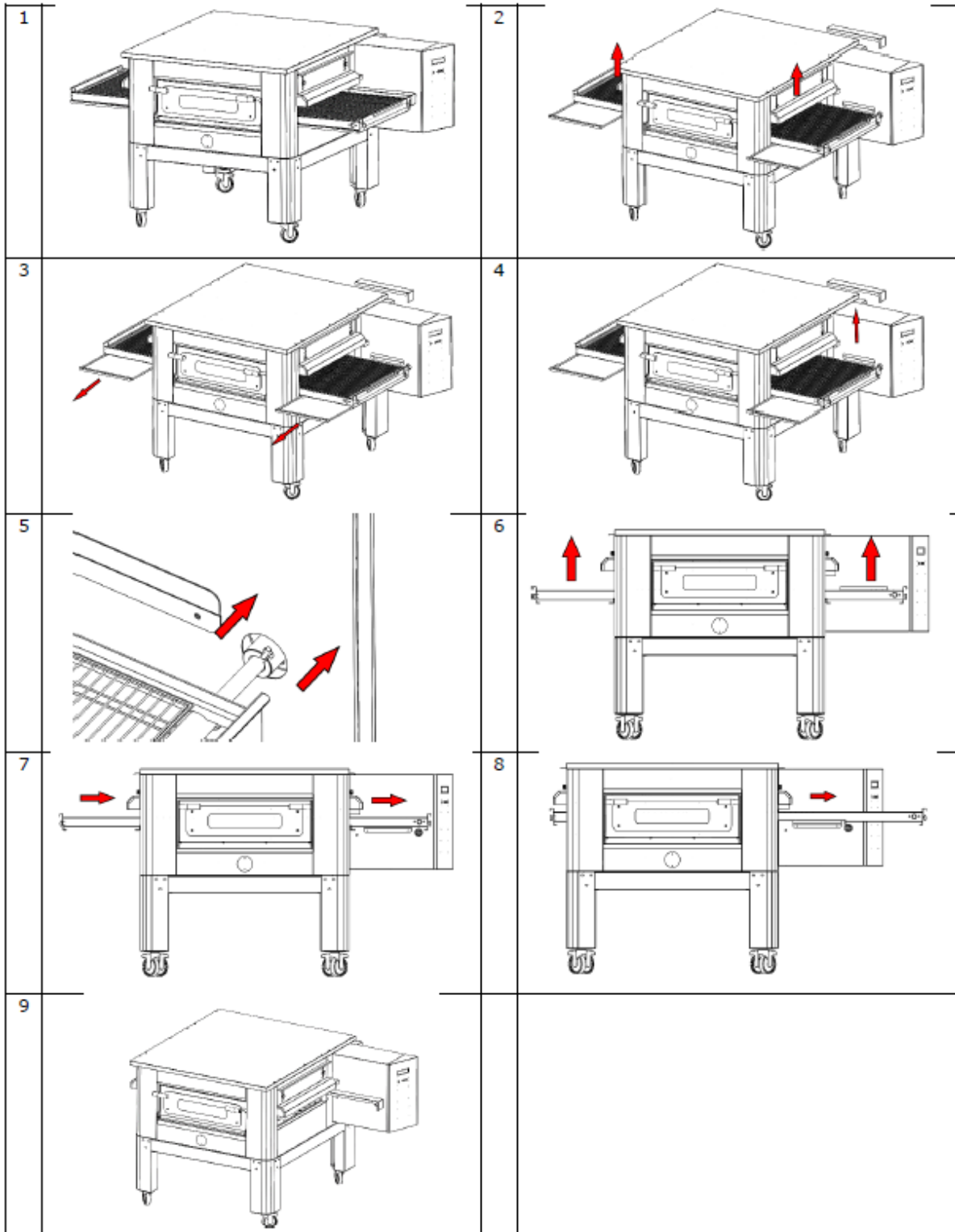
For any extraordinary maintenance, repair and/or replacement, contact an authorized operator who meets the technical-professional requirements required by current regulations.

Maintenance, checks, inspections and cleaning	Regularity
<b>Mechanical protection devices</b> Check condition, and for any deformation, loosening or removed parts.	<b>Monthly</b>
<b>Control</b> Check mechanical part, for any breakage or deformation, tightening of screws. Check readability and condition of words, stickers and symbols and restore if necessary.	<b>Yearly</b>
<b>Machine structure</b> Tightening of main bolts (screws, fixing systems, etc.) of machine.	<b>Yearly</b>
<b>Safety signals</b> Check readability and condition of safety signals.	<b>Yearly</b>
<b>Electrical control panel</b> Check the electrical components installed inside the Electric Control Panel. Check wiring between the Electrical Panel and machine parts.	<b>Yearly</b>
<b>Electrical connection cable and plug</b> Check connection cable (replace it if necessary) and plug.	<b>Yearly</b>
<b>General machine overhaul</b> Check all components, electrical equipment, corrosion, pipes,...	<b>Every 10 years</b>



### 5.3 BELT DISMANTLING AND ASSEMBLY

Belt removal instructions. To refit it, proceed in reverse order.



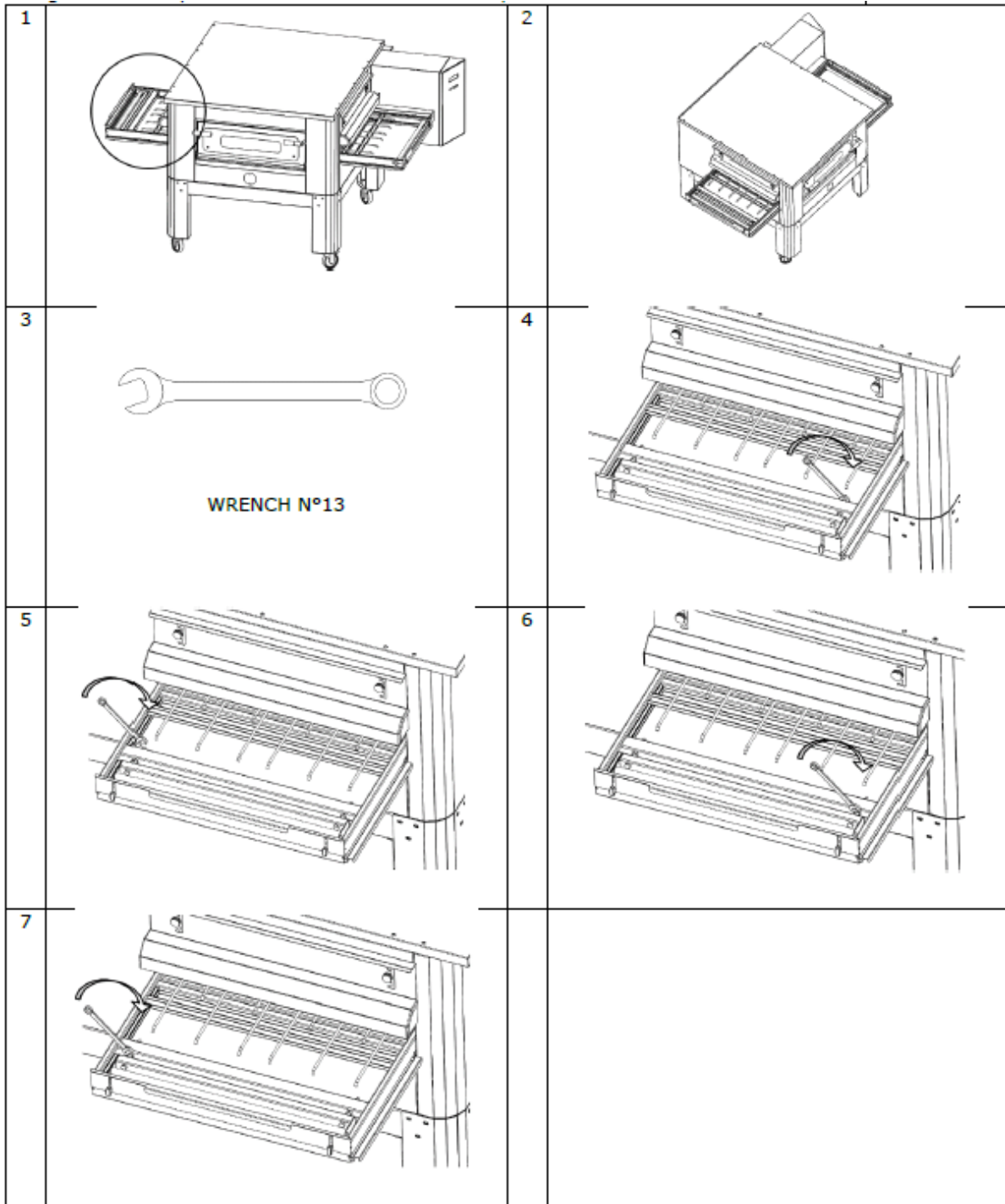


## 5.4 BELT ADJUSTMENT



**BEFORE PERFORMING ANY KIND OF MAINTENANCE INTERVENTION IT IS MANDATORY TO DISCONNECT THE OVEN PLUG FROM THE POWER SUPPLY OUTLET.**

To tighten the belt, turn the indicated nuts clockwise, to loosen it turn them anti-clockwise.







## 6. DEMOLITION

### 6.1 GENERAL WARNINGS

When demolishing the oven, comply with the provisions of the current regulations.

Differentiate the parts that make up the oven according to the various types of construction materials (plastic, copper, iron, etc.).

## 7. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CHECK	INTERVENTION
The display does not light up	The plug is not inserted	User
	Safety thermostat that intervened	Specialized technician
Belt is not working	The START button has not been pressed	User
	The motor of the belt is not working	Specialized technician

FOR OTHER UNMENTIONED MALFUNCTIONS CALL THE CUSTOMER SERVICE



**ATTENTION!**



**LAAT DE OVEN BIJ HET EERSTE GEBRUIK ONGEVEER 20 MINUTEN AANSTAAN OM EVENTUELE ROOK EN DAMPEN AF TE VOEREN DIE DOOR DE PLAATVERWERKINGSOLIEËN WORDEN GEPRODUCEERD**



**GEBRUIK HET MES NIET DIRECT OP DE BAND**



**HETE OPPERVLAGKEN OP DE KAPPEN. GEBRUIK HANDSCHOENEN OM AANPASSINGEN TE MAKEN.**



**GEVAAR HANDVERPLETTERING: TAPE IN BEWEGING**



## Instructies voor de installateur

### 1. ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

De plaats waar de oven wordt geïnstalleerd, moet de volgende omgevingskenmerken hebben:

- droog zijn, de temperatuur en relatieve vochtigheid van de ruimte waarin deze wordt geïnstalleerd, mogen de waarden in de tabel met technische gegevens niet overschrijden;
- voldoende afstand tot waterbronnen;
- geschikte ventilatie en verlichting, in overeenstemming met de hygiëne- en veiligheidsnormen die door de huidige wetgeving worden vereist.



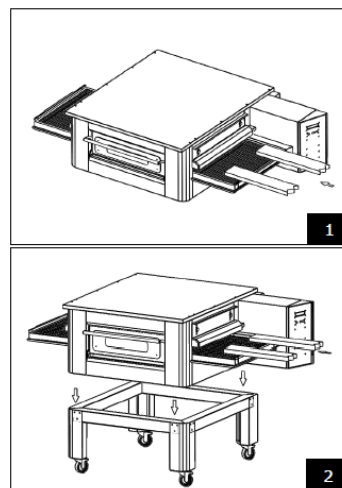
**DE OVEN MAG NIET IN DE BUURT VAN BRANDBARE MATERIALEN WORDEN GEÏNSTALLEERD (HOUT, PLASTIC, BRANDSTOFFEN, GAS, ETC.). VERMIJD ALTIJD HET CONTACT VAN BRANDBARE VOORWERPEN MET DE HETE OPPERVLAKKEN VAN DE OVEN. ZORG ALTIJD VOOR DE BRANDVEILIGHEIDSONMSTANDIGHEDEN. HOUD EEN VRIJE RUIMTE ROND DE OVEN VAN MINSTENS 30 CM.**

### 2. MODULEVERPLAATSING EN POSITIONERING

Verwijder de transportband.

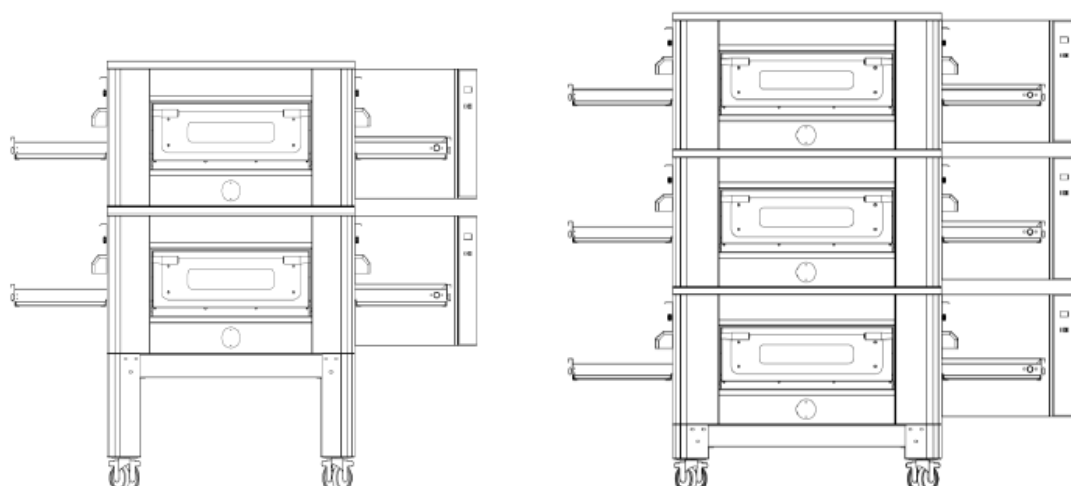
Gebruik een vorkheftruck of palletwagen met voldoende capaciteit.

Til de kappen op en steek de vorken, afgedekt met zacht materiaal om schade te voorkomen, in de kookkamer, via de tunnelinlaat of -uitlaat (Fig.1).



Plaats de oven op de hoeken van de basis (Fig.2).

### 3. STAPELEN

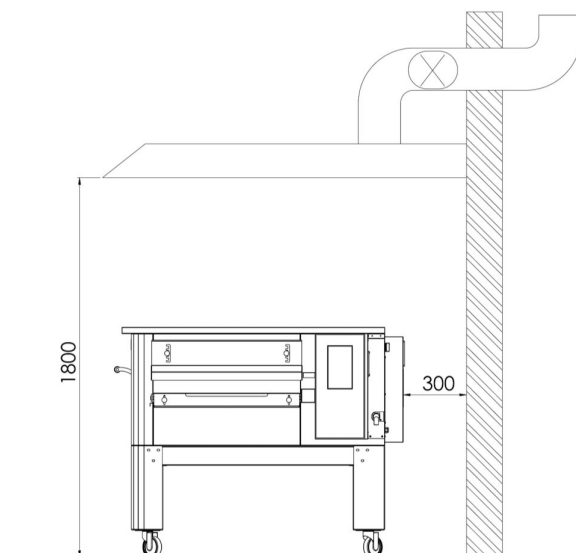


**MAXIMAAL AANTAL OVENS DAT GESTAPELD KAN WORDEN: 3**



## 4. MODULE POSITIONERING

Het gastoestel is van het type A<sub>2</sub>/B<sub>22</sub> waarvoor geen aansluiting op een schoorsteen of apparaat is geïnstalleerd dat de dampen naar buiten afvoert. Het is noodzakelijk om de oven onder een afzuigkap te plaatsen.



## 5. ELEKTRISCHE AANSLUITING

Controleer of de voedingsspanning, de frequentie en het vermogen van het systeem compatibel zijn met de waarden die zowel in de technische kenmerken als op het plaatje aan de achterkant van de oven zijn aangegeven. De kenmerken van het stopcontact moeten compatibel zijn met de stekker die op de kabel is geïnstalleerd.



**DE ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN DE OVEN OP HET STROOMNET MAG UITSLUITEND WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN GEAUTORISEERDE TECHNICUS (ELEKTRICIEN) DIE IN HET BEZIT IS VAN DE TECHNISCH-PROFESSIELE EISEN DIE WORDEN GESTELD DOOR DE TOEPASSELIJKE REGELS IN HET LAND WAAR DE OVEN WORDT GEBRUIKT. VERZOEK OM EEN CONFORMITEITSVERKLARING VAN DE UITGEVOERDE INTERVENTIE**



**VOOR DIRECTE AANSLUITING OP HET NETWERK IS HET NOODZAKELIJK OM EEN APPARAAT TE GEBRUIKEN MET EEN OPENING TUSSEN DE CONTACTEN DIE VOLLEDIGE ONTKOPPELING GARANDEERT IN DE OMSTANDIGHEDEN VAN DE OVERSPANNINGSCATEGORIE III, IN OVEREENSTEMMING MET DE INSTALLATIEREGELS.**

Om de machine aan te sluiten op het elektriciteitsnet, gaat u als volgt te werk:

Plaats een genormaliseerde en gepolariseerde stekker aan het andere uiteinde van de kabel (het onderscheid tussen fase en neutraal moet ondubbelzinnig zijn).



**WANNEER DE ELEKTRISCHE AANSLUITING IS VOLTOOID, MOET DE GEAUTORISEERDE TECHNICUS (ELEKTRICIEN) EEN VERKLARING AFGEVEN DIE DE DOORLOOPMETING VAN HET EQUIPOTENTIËLE BEVEILIGINGSCIRCUIT CERTIFICEERT.**



**HET APPARAAT MOET WORDEN GEVOED VIA EEN RESIBASISCHE STROOMAPPARAAT (RCD) MET EEN GENOMINEERDE RESIBASISCHE BEDRIJFSSTROOM VAN NIET MEER DAN 30 MA.**



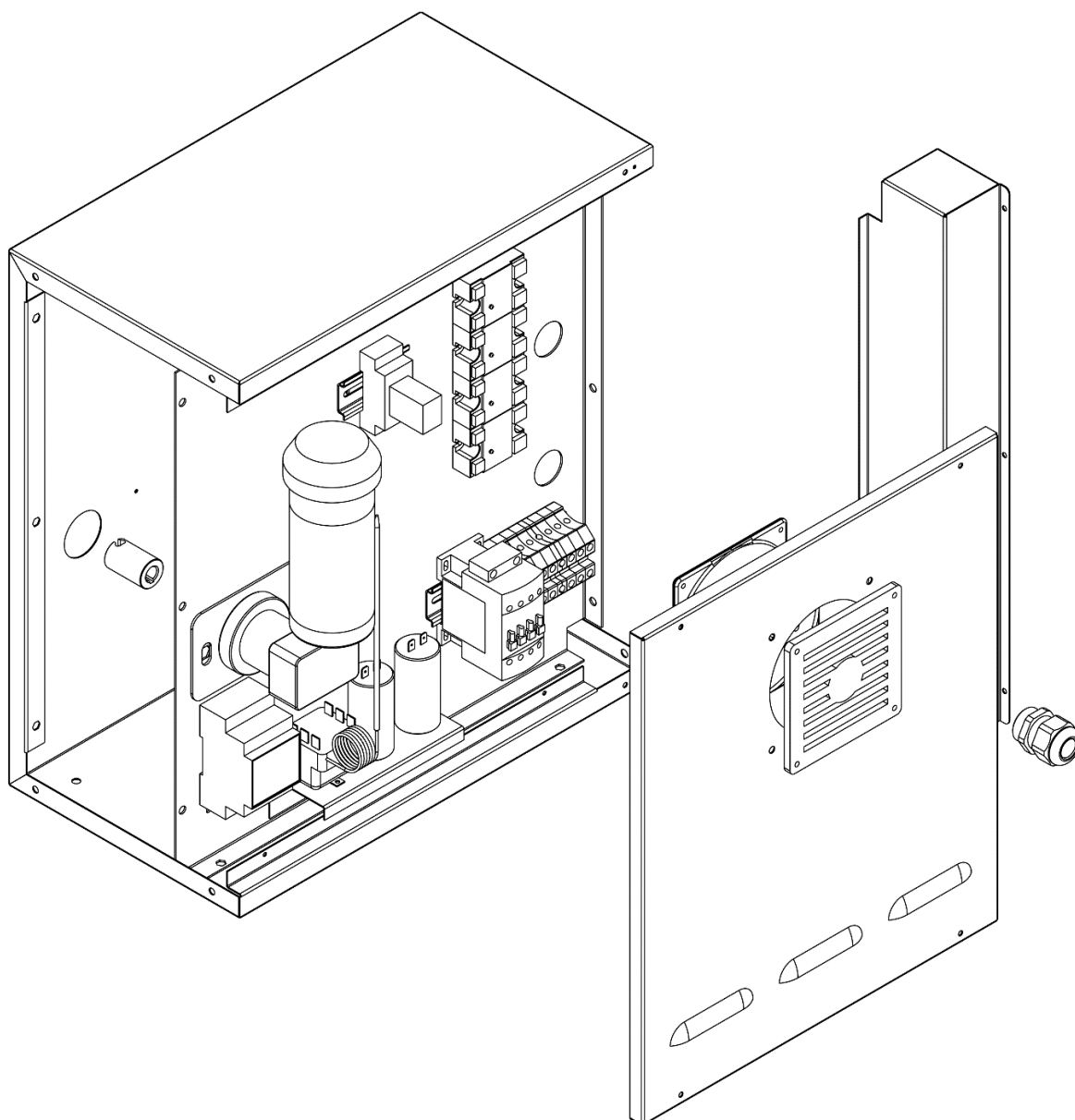
## 6. VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

De veiligheidsthermostaat bevindt zich in de ventilatiekamer direct naast de branders. Deze is gekalibreerd op 430°C en kan handmatig worden gereset. Als er een temperatuur wordt gedetecteerd die gelijk is aan of hoger, wordt de stroomtoevoer naar de hele oven verwijderd en wordt het gas dienovereenkomstig afgesloten.

Om de oven opnieuw te starten, moet een gekwalificeerde technicus ingrijpen die de reden voor deze afwijking controleert en deze vervolgens alleen handmatig kan resetten door het paneel in het technische compartiment (systeemdeur) te openen. Zie de onderstaande afbeelding waar de veiligheidsthermostaat is gemarkeerd. De positie van de rode resetknop wordt aangegeven door de pijl. Resetten is niet mogelijk totdat de kamertemperatuur is gedaald tot onder 430°C.



Omdat de veiligheidsthermostaat alleen ingrijpt bij ernstige storingen, moet u de werking van de oven zorgvuldig controleren en indien nodig repareren voordat u de oven opnieuw opstart.





## Instructies voor de gebruiker

### 1. SERIENUMMER

#### 1.1 SERIENUMMERLABEL

Het serienummer bestaat uit een grijs gezeefdrukt zelfklevend etiket dat op de achterkant van de oven is aangebracht. De volgende gegevens zijn duidelijk en onuitwisbaar op het plaatje aangebracht:

Naam van de fabrikant	Serienummer
Elektrisch vermogen (kW/A)	Voltage en elektrische frequentie (Volt/Hz)
Model	Bouwjaar
"Made in Italy"-tekst	Gewicht van de oven

### 2. ALGEMENE INFORMATIE

#### 2.1 ELANGRIJKHEID VAN DE HANDLEIDING

- Voordat u de betreffende oven gebruikt, is het verplicht om deze handleiding in al zijn onderdelen te lezen en te begrijpen.
- Deze handleiding moet altijd beschikbaar zijn voor "geautoriseerde operators" en in de buurt van de oven worden bewaard en zorgvuldig worden bewaard.
- De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade aan personen, dieren en eigendommen die wordt veroorzaakt door het niet naleven van de regels die in deze handleiding worden beschreven.
- Deze handleiding is een integraal onderdeel van de oven en moet worden bewaard tot de definitieve verwijdering ervan.
- De "geautoriseerde operators" mogen alleen de interventies uitvoeren die verband houden met hun specifieke competentie op de oven.

#### 2.2 STATUS "OVEN UIT"

Voordat u onderhoud en/of aanpassingen aan de oven uitvoert, moet u de stroombron uitschakelen door de stekker uit het stopcontact te halen. Zorg ervoor dat de oven daadwerkelijk is uitgeschakeld en is afgekoeld.

#### 2.3 GARANTIE

De garantieperiode is twaalf maanden geldig vanaf de datum van de originele aankoopbon.

Binnen deze periode worden onderdelen die objectief vast te stellen zijn als defect vanwege fabricagefouten, met uitzondering van elektrische componenten en onderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage, gratis vervangen of gerepareerd in onze fabriek.

Alle verzend- en arbeidskosten zijn uitdrukkelijk uitgesloten van de garantie.

De garantie vervalt in alle gevallen waarin kan worden vastgesteld dat de schade is veroorzaakt door: transport, onvoldoende onderhoud, onervarenheid van de bediener, knoeien, reparaties uitgevoerd door onbevoegd personeel of het niet naleven van de instructies in de handleiding.

De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor directe of indirecte schade die voortvloeit uit de tijd dat de machine niet in werking is, inclusief om de volgende redenen:

defecten in de apparatuur, tijd die is besteed aan het wachten op reparaties of, in ieder geval, afwezigheid van de apparatuur.



**HET KNOEIEN MET EN/OF VERVANGEN VAN ONDERDELEN DOOR NIET-ORIGINELE RESERVE-ONDERDELEN MAAKT DE GARANTIE NIETIG EN VRIJWAART DE FABRIKANT VAN ALLE AANSPRAKELIJKHEID.**



### 3. TECHNISCHE GEGEVENS

#### 3.1 TECHNISCHE GEGEVENSKAART

	Meeteenheid	<b>C/40</b> <b>7485.0150</b>	<b>C/50</b> <b>7485.0155</b>	<b>C/65</b> <b>7485.0160</b>	<b>C/80</b> <b>7485.0165</b>
Temperatuurregeling	°C	0-350			
Buitenafmetingen zonder onderstel	cm	L 136,5 P 100,5 H 46,5	L 190 P 121,5 H 51,5	L 219 P 139 H 57,5	L 237,5 P 157,5 H 61,5
Bandbreedte	cm	40	50	65	80
Bandlengte	cm	105	160	185	200
Kamerlengte	cm	54	75	100	110
Elektrische voeding	--	Drie-fase			
Spanning	V	400/230			
Frequentie	Hz	50/60			
Stroom	A (400V) A (230V)	11 34	21 62	27 80	35 106
Totaal elektrisch vermogen	kW	7,8	14,2	18,4	24,4
Elektrische verbinding	--	Vijfpolige kabel zonder stopcontact			
Kabellengte	M	2			
Geleidersectie	mm <sup>2</sup>	4		6	
Werktemperatuurlimieten	°C	0-40			
Werkvochtigheidslimiet	--	95% zonder condensatie			



### 3.2 BEOOGD GEBRUIK

Het beoogde gebruik waarvoor de oven is ontworpen en gebouwd, is als volgt:



**BEOOGD GEBRUIK: KOKEN VAN PIZZA, BROOD, FOCACCE, GRATIN, BAKKEN VAN VOEDSEL-PRODUCTEN EN HET VERWARMEN VAN VOEDSEL OP EEN BAKPLAAT.  
DE OVEN MAG UITSLUITEND WORDEN GEBRUIKT DOOR EEN AANGEWEEZEN BEDIENER (GEBRUIKER).**

**DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD OM TE WORDEN GEBRUIKT DOOR PERSONEN (MET INBEGRIJF VAN KINDEREN) MET VERMINDERDE FYSIEKE, SENSORIËLE OF MENTALE VERMOGENS OF MET ONVOLDOENDE ERVARING EN KENNIS, TENZIJ ZIJ HULP OF INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT HEBBEN ONTVANGEN VAN EEN PERSOON DIE VERANTWOORDELIJK IS VOOR HUN VEILIGHEID.**

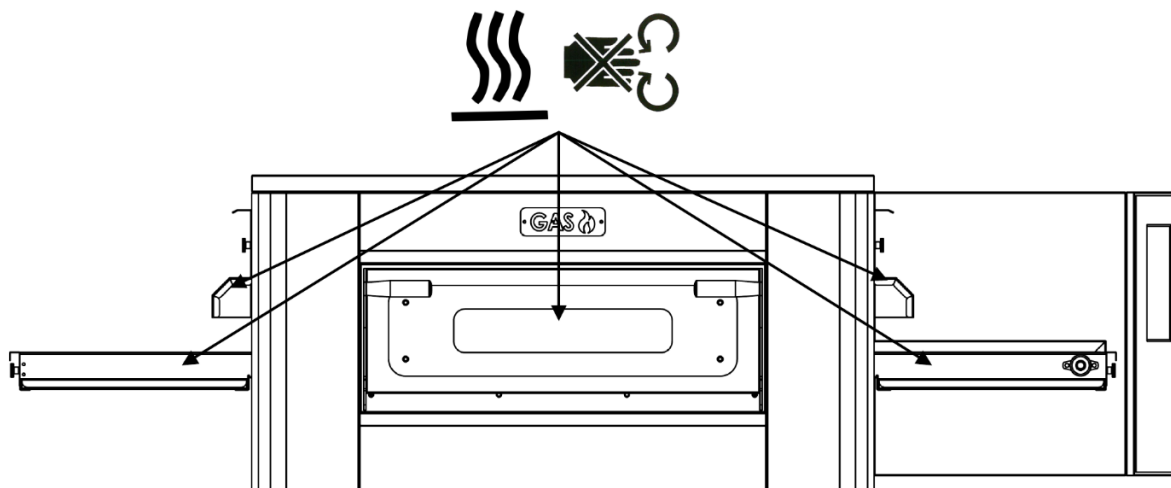
**KINDEREN MOETEN IN DE GATEN WORDEN GEHOUDEN OM TE VOORKOMEN DAT ZE MET HET APPARAAT SPELEN.**

### 3.3 GEBRUIKSBEPERKINGEN

De betreffende oven is uitsluitend ontworpen en geproduceerd voor het beschreven beoogde gebruik, daarom is elk ander type gebruik absoluut verboden om te allen tijde de veiligheid van geautoriseerde operators en de efficiëntie van de oven zelf te garanderen.



**HET IS VERBODEN OM DE IN HET APPARAAT GEÏNSTALLEERDE APPARATEN TE MANIPULEREN.  
WAARSCHUWING: LET OP BIJ HET OPENEN VAN DE DEUR, GEVAAR VOOR BRANDWONDEN EN HANDVERPLETTERING  
WAARSCHUWING: RAAK DE TAPE NIET AAN TERWIJL DE OVEN IN WERKING IS, GEVAAR VOOR BRANDWONDEN EN HANDVERPLETTERING**

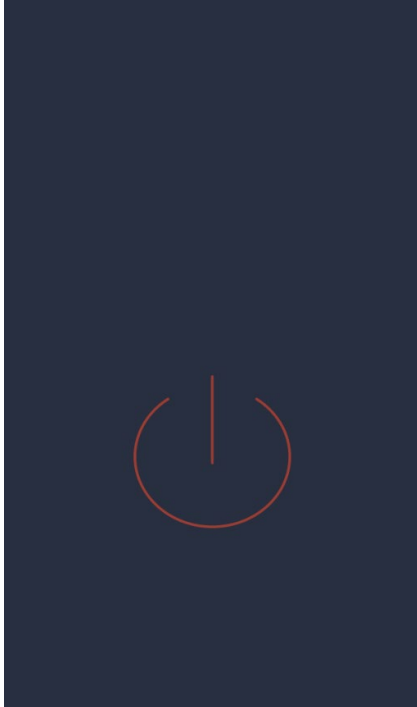






## 4. GEBRUIK EN BEDIENING

### 4.1 STANDBY

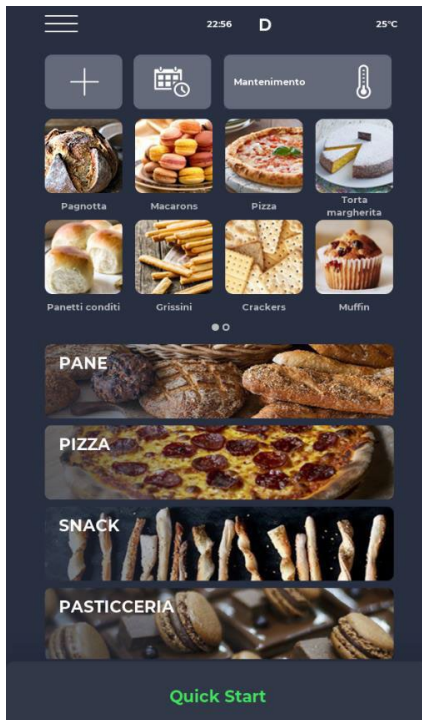


#### STANDBY scherm

In de stand-bymodus vermindert de helderheid van het scherm na vijf minuten inactiviteit tot 50%, na nog eens vijf minuten schakelt het scherm volledig uit.

Als het scherm uit is, schakelt de eerste aanraking het scherm weer in. Als het scherm is ingeschakeld, schakelt een enkele druk op de rode cirkel het bord in en activeert de AAN-modus.

### 4.2 AAN-MODUS

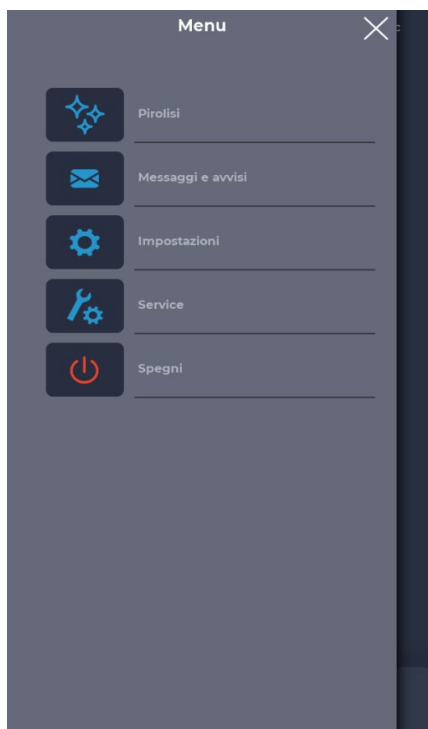


#### AAN-MODUS-scherm

In de meldingsbalk bovenaan staan statuspictogrammen die respectievelijk vanaf links het menu **INSTELLINGEN**, het alarmsignaal, de tijd, het WiFi-symbool en de werkelijke kamertemperatuur aangeven.

Direct daaronder staan drie pictogrammen. De eerste met het PLUS-symbool maakt het mogelijk om een nieuw recept in te stellen, de volgende **SCHEDULER** maakt het mogelijk om toekomstig koken te plannen om de oven voor te verwarmen voordat deze daadwerkelijk wordt gebruikt en als laatste is er het pictogram **ONDERHOUDSPROGRAMMA** om de oven op een constante temperatuur te houden, zelfs zonder een programma uit te voeren. Direct daaronder worden pictogrammen weergegeven met betrekking tot de door de gebruiker ingestelde **FAVORIETE PROGRAMMA'S**. Scroll naar rechts om toegang te krijgen tot andere die mogelijk beschikbaar zijn.

Verder naar beneden worden grotere iconen weergegeven die de **RECEPTENBOEK**-categorieën vertegenwoordigen. Onderaan is een balk te vinden die betrekking heeft op de handmatige **QUICK START**-modus.



### **MENU scherm**

Wanneer u het MENU-pictogram op de startpagina selecteert, wordt een lijst met globale en contextuele instellingen weergegeven waarop actie kan worden ondernomen en waarvan de beschrijvingen in de desbetreffende secties verderop te vinden zijn.

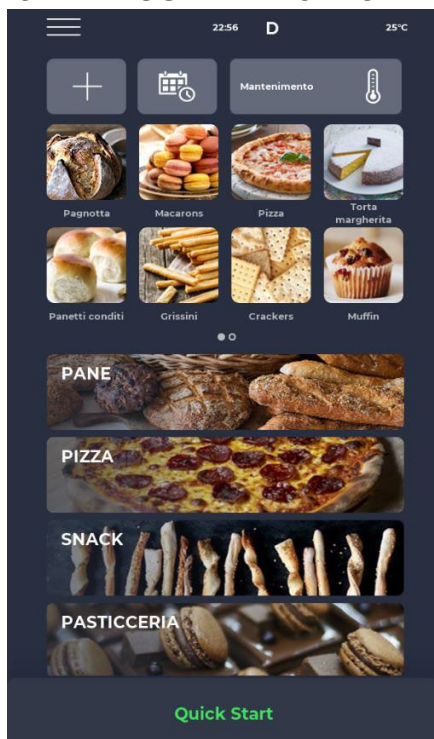


### **Pop-up ALARM SIGNAL-scherm**

In geval van een alarm geeft de bovenste balk het rode symbool '!' weer, met een melding die het alarm specifiek beschrijft. Als de pop-up gesloten is, zal deze na een bepaalde tijd opnieuw optreden als het probleem niet is opgelost. Met het luidspreker-pictogram kan het alarmgeluid worden uitgeschakeld.



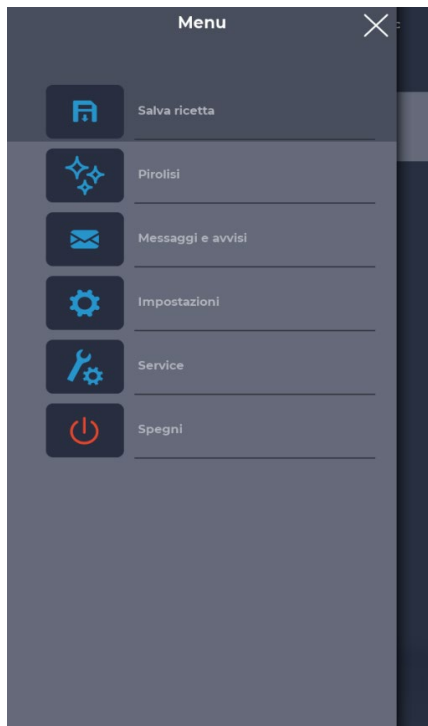
### 4.3 EEN PROGRAMMA SELECTEREN



#### PROGRAMMA SELECTIE-scherm

Het is mogelijk om een kookprogramma te vinden en te selecteren via de favorieten-icoonen of via de categorieën van het receptenboek, of ernaar te zoeken via de speciale balk.

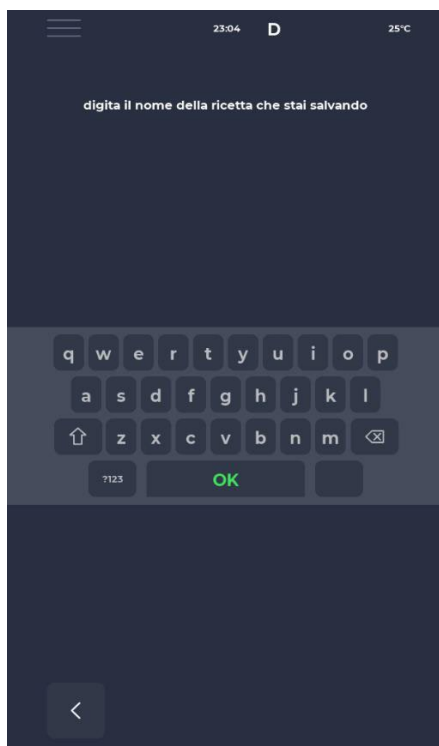
### 4.4 EEN NIEUW PROGRAMMA OPSLAAN



#### EEN NIEUW PROGRAMMA OPSLAAN-scherm

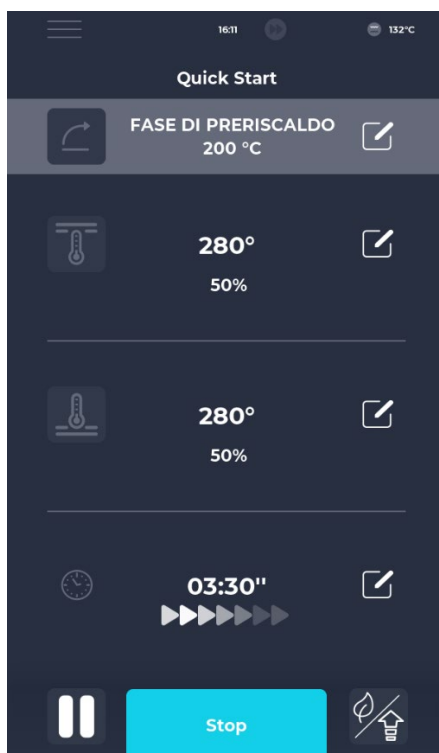
Om een nieuw programma te maken, gaat u als volgt te werk:

- selecteer een willekeurig programma in het receptenboek, wijzig de instellingen en sla het op, door te gaan vanuit het MENU met het RECEPT OPSLAAN-icoon tussen de contextuele functies;
- gebruik het PLUS-icoon op de startpagina om een geheel nieuw programma te maken.



### EEN NIEUW PROGRAMMA EEN NAAM GEVEN scherm

Na het opslaan van het programma, moet het recept een naam krijgen met behulp van het toetsenbord.



### SNELSTART scherm

Er is een snelle modus om een algemeen programma uit te voeren met behulp van het SNELSTART icoon onderaan de homepage.

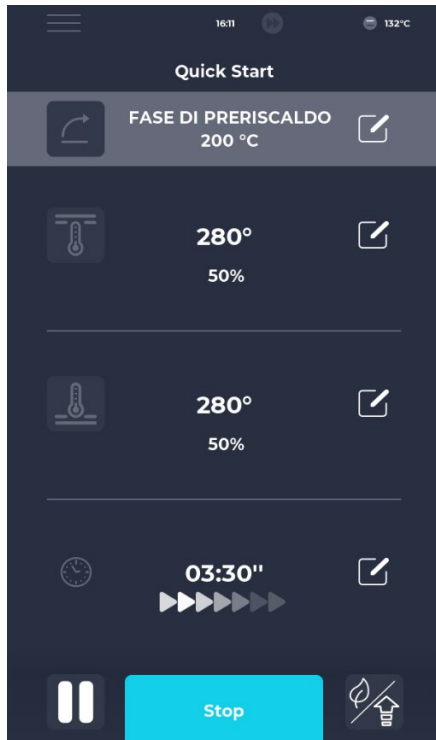
Door op het icoon onderaan rechts te drukken, kunt u snel de ECO-modus (bladicoon) kiezen, waarbij de verwarmingselementen op 50% werken, de BOOST-modus (pijlcoon), waarbij de verwarmingselementen op 100% werken, of de bovengenoemde modi annuleren door nogmaals op het icoon te drukken. Door op het thermometericoon te drukken, kunt u het % vermogen van de verwarmingselementen aanpassen, terwijl u op het bewerkingssymbool icoon of de waarde in graden drukt, de temperatuur van de verwarmingselementen kunt wijzigen.

Door op het klokicoon te drukken, kunt u de kooktijd aanpassen, namelijk de snelheid waarmee de band draait.

De kooktijd verwijst naar de tijd die een stip nodig heeft om door de kookkamer te gaan.

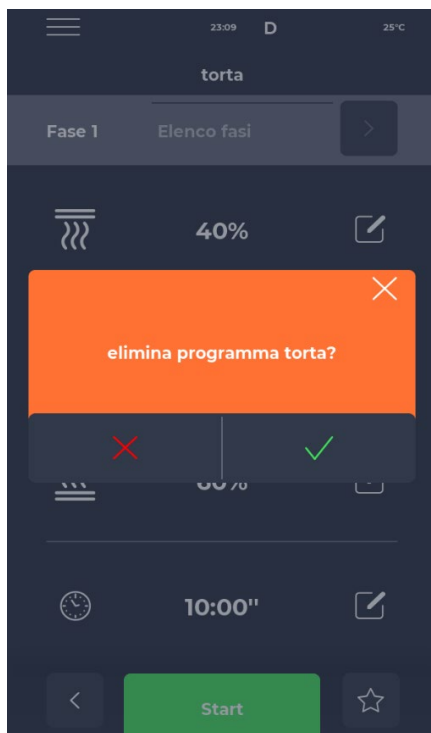


## 4.5 EEN PROGRAMMA VERWIJDEREN



### HET VERWIJDEREN VAN EEN PROGRAMMA-SCHERM

Om een programma te verwijderen, selecteert u het en gaat u naar het MENU. Gebruik de contextuele functies, met name het pictogram RECEPT VERWIJDEREN. Fabrikantprogramma's kunnen niet worden verwijderd, een waarschuwing waarschuwt de gebruiker wanneer een programma niet kan worden verwijderd.

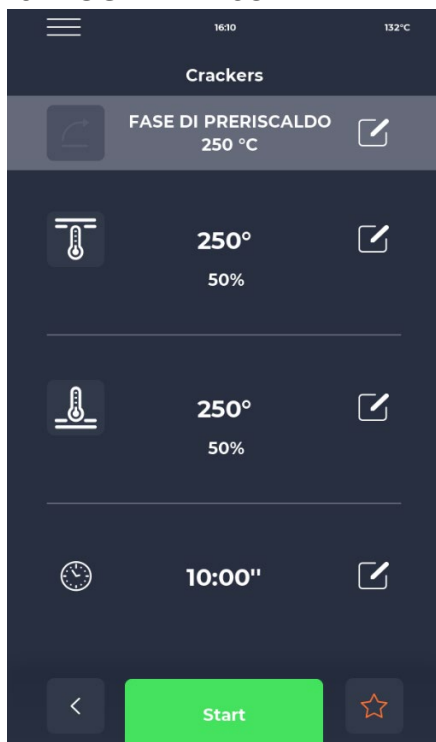


### HET VERWIJDEREN-SCHERM BEVESTIGEN

Er wordt altijd om bevestiging gevraagd voordat u doorgaat met het verwijderen van een programma.

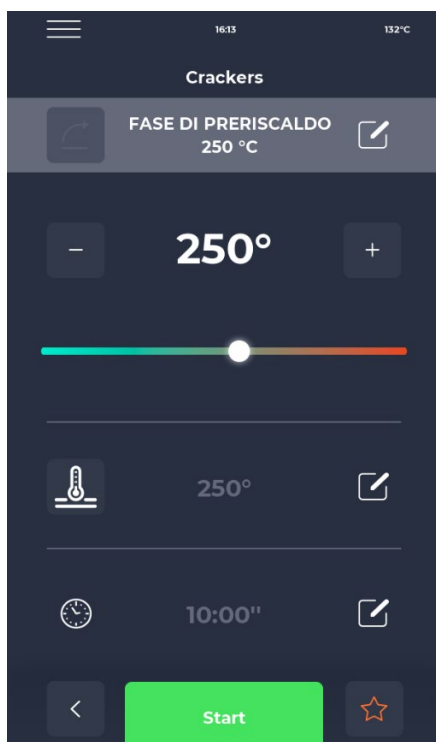


## 4.6 PROGRAMMASCHERM



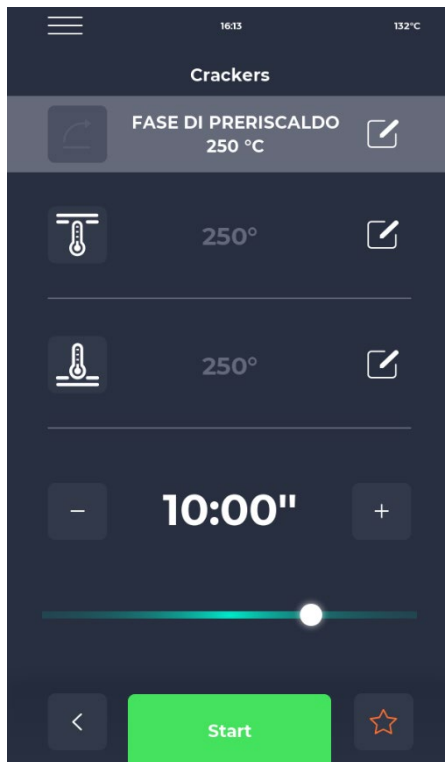
### PROGRAMMA STARTSCHERM

Nadat u het gewenste programma hebt gevonden of een nieuw recept hebt gemaakt, wordt er een scherm weergegeven waarop u het recept kunt starten of de parameters kunt aanpassen. Bovenaan wordt de naam van de huidige fase weergegeven. Door op het thermometerpictogram te drukken, verandert het % vermogen van het verwarmingselement, terwijl u op het bewerkingspictogram drukt, verandert de temperatuur. Door het laatste gedeelte aan te raken, kunt u de kooktijd aanpassen.



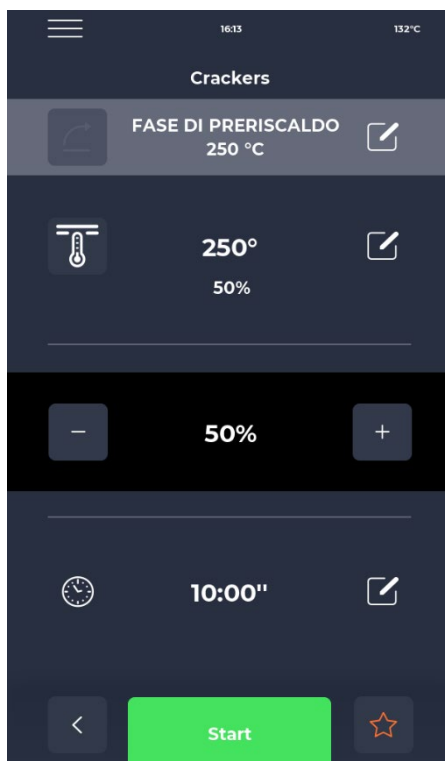
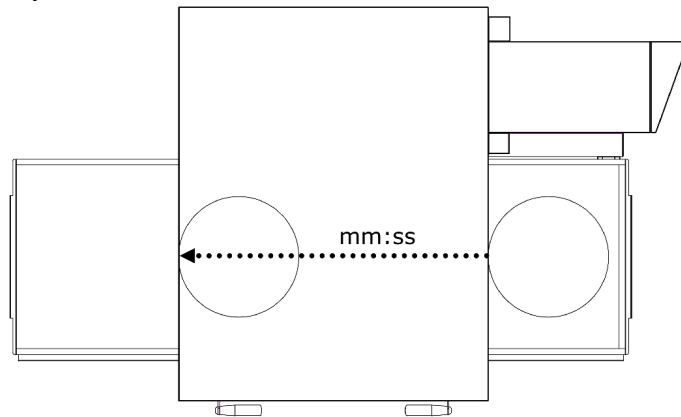
### TEMPERATUURBEWERKINGSSCHERM

De temperatuur van elk verwarmingselement kan worden aangepast met behulp van het THERMOMETER pictogram en vervolgens de relevante schuifbalk, of door op de PLUS/MINUS-pictogrammen te drukken om de temperatuurwaarde te definiëren.



#### TIME EDIT-scherm

Tijdswijziging beïnvloedt de bandsnelheid, zodat het product gedurende de ingestelde tijd in de verwarmde zone van de oven blijft.



#### % POWER EDIT scherm

Binnen het programma kan het vermogen van de verwarmings-elementen worden aangepast.



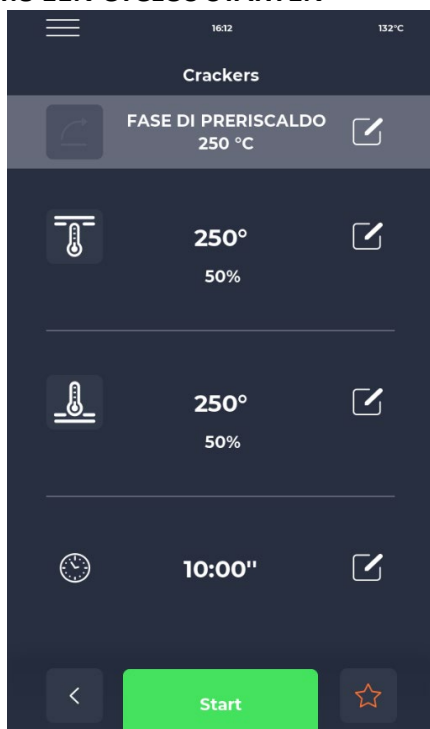
#### 4.7 VOORVERWARMINGSFASE



##### VOORVERWARMINGS FasescherM

De VOORVERWARMINGSFase van de oven wordt geregeld door parameter P441. Als deze parameter is ingeschakeld, wordt deze in elk programma weergegeven. Deze kan echter worden gedeselecteerd via de UIT-knop en is uitgerust met een schuifregelaar voor het wijzigen van de temperatuur.

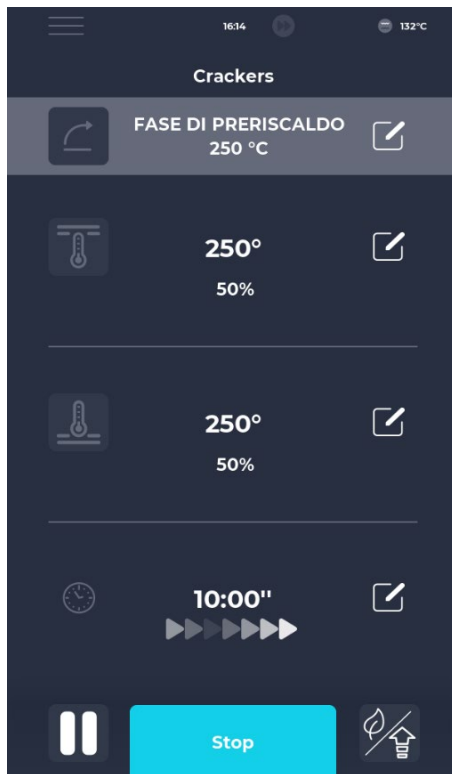
#### 4.8 EEN CYCLUS STARTEN



##### CYCLE OPSTARTSCHEM

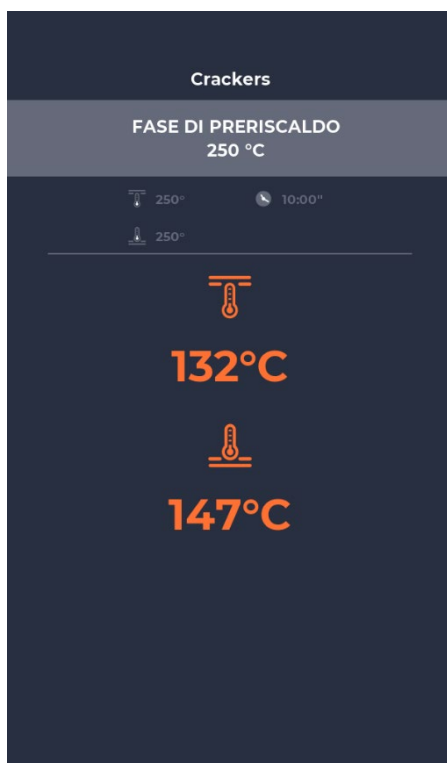
Zodra het gewenste programma is geselecteerd, kan het worden gestart door op het groene START-pictogram te drukken.





#### GESTARTE CYCLUS-scherm

Zodra het programma is gestart, verandert de START-knop in STOP en wordt blauw om het begin van de cyclus aan te geven. Door op het pictogram rechtsonder te drukken, kunt u snel de ECO-modus (bladpictogram) activeren, waarbij de verwarmingselementen op 25% werken, de BOOST-modus (pijlpictogram), waarbij de verwarmingselementen op 100% werken, of de bovengenoemde modi annuleren door eenvoudigweg het relevante pictogram opnieuw aan te raken. Onder de timer verschijnt een reeks bewegende pijlen die de lopende band aangeven.



#### GESTARTE CYCLUS POP-UP-scherm

Ongeveer tien seconden na het begin van de cyclus toont het display de huidige kamertemperatuur onder het THERMOMETER-pictogram. Omdat de kookcyclus oneindig lang duurt, waarbij het bakken van het product wordt bepaald door het verlaten van de kookkamer, wordt de tijd niet weergegeven. Als de oven zich nog in de voorverwarmfase bevindt, geeft een voortgangsbalk het bereiken van de ingestelde temperatuur weer. De temperatuurwaarde wordt oranje gemarkeerd als de relevante verwarmingselementen daadwerkelijk opwarmen, wit als de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.



#### CYCLE STOP scherm

Elke cyclus kan worden gestopt door de blauwe STOP-knop te selecteren. Als er geen bevestiging wordt ingevoerd, verdwijnt het bijbehorende pop-upvenster na ongeveer 10 seconden.

#### 4.9 PLANNER

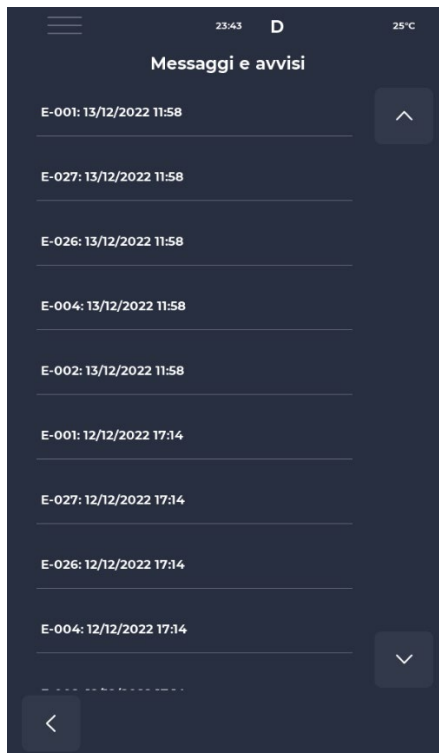


#### PLANNER-scherm

In het PLANNER-scherm kunnen alle kookprogramma's die voor elke dag zijn gepland, worden weergegeven; door het bewerkingspictogram naast de verschillende dagen aan te raken, is het mogelijk om de lijst met programma's voor de geselecteerde dag te bewerken.



#### 4.10 MELDINGEN EN WAARSCHUWINGEN



##### MELDINGEN- EN WAARSCHUWINGEN-scherm

Deze sectie biedt een chronologische lijst van de meldingen en waarschuwingen van de apparatuur.

#### 4.11 INSTELLINGEN



##### INSTELLINGEN-scherm

De instellingen hebben betrekking op een lijst met functies waarop specifiek kan worden ingegrepen.



#### DATUM EN TIJD BEWERKEN scherm

Hiermee kunnen datum en tijd worden ingesteld. Het is mogelijk om de tijdzone in te stellen en te beslissen of automatische omschakeling tussen zomertijd en standaardtijd moet worden ingeschakeld op basis van de geselecteerde tijdzone.

## 4.12 PARAMETERS

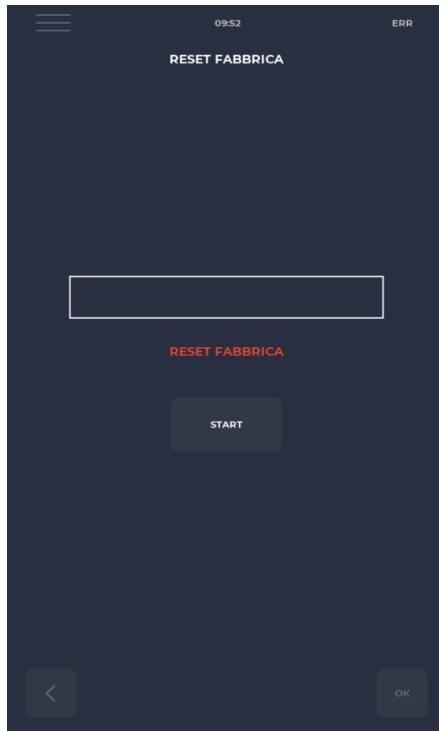


#### PARAMETERS scherm

Alle parameters die op GEBRUIKERS-niveau kunnen worden bewerkt, zijn hier te vinden.



#### 4.13 FABRIEKSINSTELLINGEN HERSTELLEN

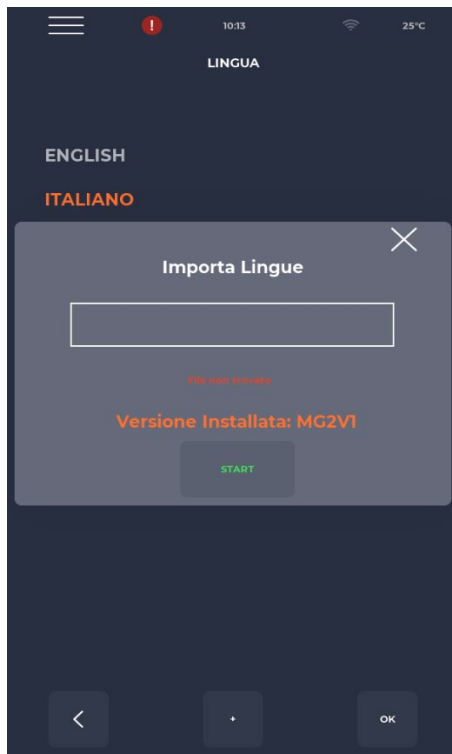


##### FABRIEKSRESET-scherm

Met deze functie kan het bord worden gereset naar de fabrieksinstellingen. Afhankelijk van het wachtwoordniveau zijn de volgende acties toegestaan:

- Gebruikersniveau: verwijdert het HACCP-register en de gebruikersrecepten, terwijl de recepten van de fabrikant terugkeren naar hun standaardstatus.

#### 4.14 DE TAAL INSTELLEN

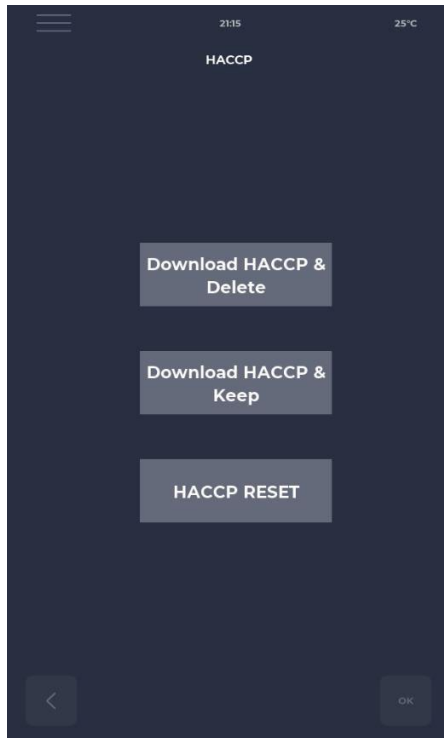


##### TAALINSTELLINGSSCHERM

Hiermee kan de taal van de gebruikersinterface worden gewijzigd en kunnen nieuwe talen worden geïmporteerd. Om een nieuwe taal toe te voegen, drukt u op de knop '+' in het midden onderaan om het importscherm te openen. Het wordt altijd aanbevolen om de oven na deze stap opnieuw op te starten om de wijzigingen door te voeren.



#### 4.15 HACCP LOG

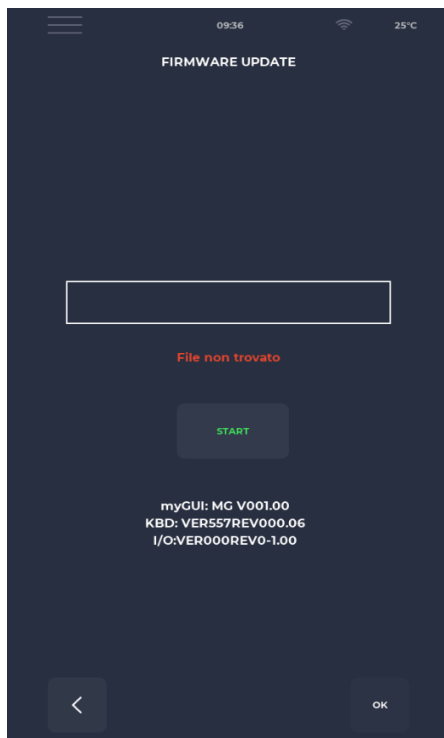


##### HACCP scherm

Hiermee kan het HACCP-logboek in drie modi worden geëxporteerd naar een flashdrive:

- Download & Keep, exporteert en bewaart het logbestand op het bord.
- Download & Delete, exporteert en verwijdert het logbestand van het bord.
- Reset, ruimt het hele HACCP-gebied op.

#### 4.16 FIRMWARE UPDATE



##### FIRMWARE UPDATE scherm

Hiermee kan de firmware van het bord worden bijgewerkt. Nadat de sleutel met de flashdrive voor de update is geplaatst, wordt de START-knop ingeschakeld. Wanneer erop wordt gedrukt, wordt de balk progressief gekleurd, wat aangeeft dat de update is geladen. Wanneer dit is voltooid, wordt het bord gereset en wordt de update geïnstalleerd door op de bevestigingsknop te drukken. Nadat de update is voltooid, wordt de update ook weergegeven met de actuele firmwareversie.



#### 4.17 USB MENU



##### USB MENU scherm

Er zijn verschillende functies in het USB MENU, waaronder de IMPORT- en EXPORT-receptenfunctie, waarmee u opgeslagen recepten kunt overzetten.

De IMPORT LANGUAGE-functie maakt het mogelijk om een extra taal te importeren.

De functie IMPORT FACTORY RECIPES importeert recepten die niet met toestemming van de gebruiker kunnen worden verwijderd.

De IMPORT ICON-functie importeert afbeeldingen die kunnen worden gebruikt voor receptcategorieën of recepten zelf.

De DIASHOW-functie importeert afbeeldingen die kunnen worden gebruikt als screensavers.



## 4.18 ALARMEN

### KRITISCHE ALARMEN

Deze alarmen verhinderen elke werking van de oven totdat ze zijn opgelost.

Als de kookmodus is ingesteld op START, wordt deze automatisch overgeschakeld naar STOP.

CODE	BESCHRIJVING	RESET	OVEN RESPONS
E-0	CONFIGURATIEFOUT. Binnen enkele seconden na het opstarten wordt het alarm met betrekking tot de firmwareversies en parameters van het I/O-bord weergegeven.	Handmatig	Kritieke fout, geen actie mogelijk.
E-1	TOETSENBORD-BASISVERBINDING Gebrek aan communicatie tussen display en voedingskaart.	Automatisch, wanneer de juiste toetsenbord-basiscommunicatie is hersteld.	Bij het koken gaat het apparaat in de STOP-modus, anders is er geen actie mogelijk.
E-2	VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT. Geen spanning op ingangs-AT-klem 55	Automatisch, wanneeringangsspanning wordt gedetecteerd, wordt het alarm gereset.	Bij het koken gaat het apparaat in de STOP-modus, anders is er toegang tot service mogelijk.
E-27 E-5	COMPONENTEN COMPARTIMENT-TEMPERATUUR. Overtemperatuur (hoger dan P122) op NTC-toetsenbord en/of voedingsbordsondes.	Automatisch, wanneeringangsspanning wordt gedetecteerd, wordt het alarm gereset.	Bij het koken gaat het in de STOP-modus, anders is er toegang tot service mogelijk.
E-4 3 E-48 4 E-37 18	BOVEN-/ONDER-/PLAATSONDEFOUT Dit alarm verschijnt als de sonde: - kortgesloten is - onderbreker - buiten bereik is	Dit alarm reset zichzelf, wat betekent dat wanneer de oorzaak van de storing is verholpen, het alarm automatisch wordt gereset.	Bij het koken gaat het in de STOP-modus.
	OPNIEUW STARTEN NA STROOMUITVAL Dit alarm verschijnt als er een stroomstoring is tijdens het kookproces. De receptgegevens worden opgehaald en de oven keert automatisch terug naar de kookfase, waarbij het opnieuw start vanaf de laatste fase van het recept dat bezig was vóór de stroomuitval.		
	VERLENGDE TIJD BIJ STROOMUITVAL Als de verstreken tijd bij stroomuitval (van stroomuitval tot het moment dat de spanning terugkeert) parameter P207 overschrijdt (uitgedrukt in minuten), start de oven opnieuw op en toont dit alarm en in de stand-bymodus.		

### NIET-ONDERBREKENDE ALARMEN

Deze alarmen worden weergegeven, maar ze onderbreken het koken niet.

E 19	Stilstaande band. Kan alleen optreden als P294 = 0	Zelfherstellende alarm, verdwijnt wanneer de band weer in beweging wordt gezet.	Als de band tijdens het koken langer stil blijft staan dan P298.
------	--	---	--





#### 4.19 PARAMETERS

Code	Omschrijving	u.o.m.	Wachtwoord	DEF	MIN	MAX
P5	Activering van de toetsdrukzoemer		GEEN PSWD	0	0	1
P6	Volume van de basisbordzoemer		GEEN PSWD	100	0	100
P10	Vereenvoudigde pop-uptijd van het kookscherm		GEEN PSWD	10	0	120
P144	Instelling van de tijdzone		GEEN PSWD	2	0	37
P145	Activering van de zomertijd		GEEN PSWD	1	0	1
P250	Temperatuurverschil voor HACCP-afdrukken	°C	GEEN PSWD	5	0	20
P251	Statistieken die de tijd naar de cloud sturen	h	GEEN PSWD	24	0	1000
P265	Voorverwarmingsdelta als percentage	%	GEEN PSWD	20	0	100
P266	Voorverwarmingsdelta in graden	°C	GEEN PSWD	20	0	100
P290	Richting van de band		GEEN PSWD	0	0	1
P401	Vermindering van het vermogen van verwarmingselementen in de ecomodus	%	GEEN PSWD	50	0	100
P411	Standaardinstelling kamer/bovenste in onderhoudsmodus		GEEN PSWD	2500	300	4300
P412	Standaardinstelling bovenste verwarmingselement in onderhoudsmodus	%	GEEN PSWD	50	0	100
P413	Standaardinstelling onderste in onderhoudsmodus	°C	GEEN PSWD	2500	300	4300
P414	Standaardinstelling onderste verwarmingselement in onderhoudsmodus	%	GEEN PSWD	50	0	100
P441	Activering van de voorverwarmingsfase		GEEN PSWD	0	0	1

#### 4.20 PRODUCTIVITEIT

Afhankelijk van het model van de oven wordt het aantal pizza's/uur berekend met behulp van de tabel:

	7485.0150	7485.0155	7485.0160	7485.0165
NR° PIZZA'S Ø25 IN KAMER	2,5	5	8	12
NR° PIZZA'S Ø32 IN KAMER	1,5	2,5	6	7
NR° PIZZA'S Ø40 IN KAMER	1,33	1,67	3	5
NR° PIZZA'S Ø45 IN KAMER	0	1,5	2,33	3,33
KOOKTIJD (sec)	210	210	210	210
KAMERPASSAGES IN ÉÉN UUR	17	17	17	17
Ø25 PIZZA'S/UUR	43	86	137	206
Ø32 PIZZA'S/UUR	26	43	103	120
Ø40 PIZZA'S/UUR	23	29	51	86
Ø45 PIZZA'S/UUR	0	26	40	57

Let op: De hoeveelheid pizza's is berekend met een kooktijd van 3:30, bij een temperatuur van 320°C en een bereiding vanaf nul, niet met diepvriesproducten.



## 5. ONDERHOUD



**VOORDAT U ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN UITVOERT, IS HET VERPLICHT DE STEKKER VAN DE OVEN UIT HET STOPCONTACT TE HALEN.**

### 5.1 REINIGING

Reiniging moet aan het einde van elk gebruik worden uitgevoerd, met inachtneming van de hygiënevoorschriften en om de functionaliteit van de oven te beschermen.

#### Reiniging van de kamer:

chakel de oven uit door de aan/uit-schakelaar te draaien. Verwijder de bescherming van de transportband-verbinding. Maak de band los van de haak door deze omhoog te bewegen. Schuif de verbinding zelf naar het bedieningspaneel toe en maak deze los van de aandrijfas van de transportband. Breng de inlaat- en uitlaatschuifkappen omhoog in de maximaal geopende stand.

Til de transportband aan beide kanten op en trek deze uit de zijkant van de bedieningselementen. Open de zijdeur en verwijder met handschoenen de diffusors die met schroeven zijn vastgezet. Reinig de metalen oppervlakken met een spons gedrenkt in water en een niet-schurend en/of bijtend reinigingsmiddel, spoel de oppervlakken vervolgens af met een spons gedrenkt in zuiver water.

**Externe reiniging van de oven:** (roestvrijstalen oppervlakken, inspectieglass en bedieningspaneel): deze handeling moet worden uitgevoerd met een koude oven.



**DE BEDIENER WORDT GEADVISEERD OM GESCHIKTE HANDSCHOENEN EN KLEDING TE GEBRUIKEN OM BRANDWONDEN TE VOORKOMEN. VOOR DE REINIGING IS HET VERBODEN OM HET VOLGENDE TE GEBRUIKEN: WATERSTRALEN, SCHURENDE POEDER, BIJTENDE STOFFEN OF IETS ANDERS DAT DE COMPONENTEN KAN BESCHADIGEN EN DE VEILIGHEID IN HET ALGEMEEN EN IN HET BIJZONDER VANUIT EEN HYGIËNE-OOGSTUK IN GEVAAR KAN BRENGEN.**

### 5.2 ONDERHOUDSFREQUENTIE

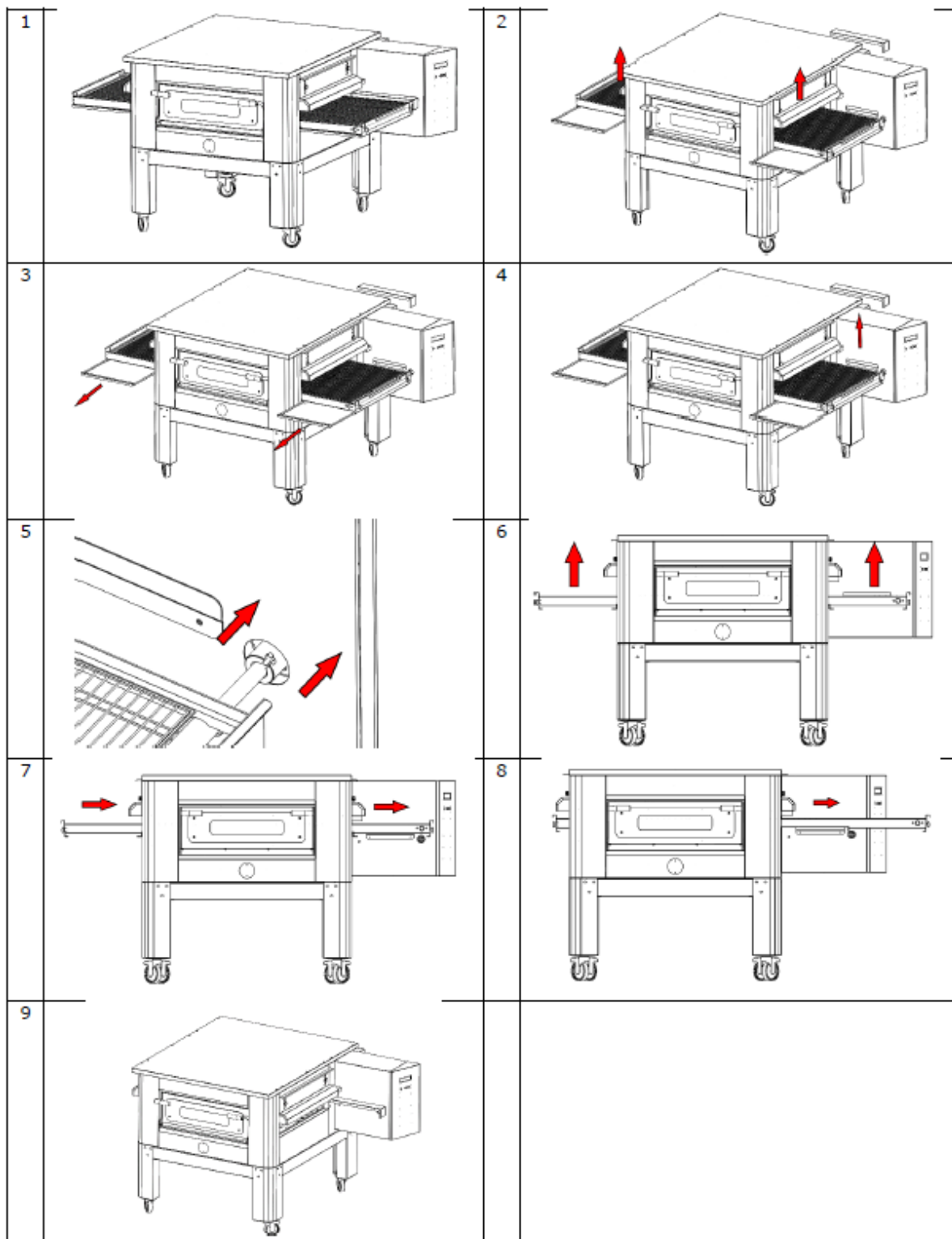
Neem voor buitengewoon onderhoud, reparatie en/of vervanging contact op met een geautoriseerde operator die voldoet aan de technisch-professionele vereisten van de huidige regelgeving.

Onderhoud, controles, inspecties en reiniging	Regelmaat
<b>Mechanische beschermingsvoorzieningen</b> Controleer de staat en op eventuele vervorming, loszittende of verwijderde onderdelen.	<b>Maandelijks</b>
<b>Controle</b> Controleer het mechanische onderdeel, op eventuele breuk of vervorming, het aandraaien van schroeven. Controleer de leesbaarheid en staat van woorden, stickers en symbolen en herstel indien nodig.	<b>Jaarlijks</b>
<b>Machinestructuur</b> Aandraaien van de belangrijkste bouten (schroeven, bevestigingssysteem, enz.) van de machine.	<b>Jaarlijks</b>
<b>Veiligheidssignalen</b> Controleer de leesbaarheid en de staat van de veiligheidssignalen.	<b>Jaarlijks</b>
<b>Elektrisch bedieningspaneel</b> Controleer de elektrische componenten die in het elektrische bedieningspaneel zijn geïnstalleerd. Controleer de bedrading tussen het elektrische paneel en de machineonderdelen.	<b>Jaarlijks</b>
<b>Elektrische verbindingkabel en stekker</b> Controleer de verbindingkabel (vervang deze indien nodig) en stekker.	<b>Jaarlijks</b>
<b>Algemene revisie van de machine</b> Controleer alle componenten, elektrische apparatuur, corrosie, leidingen,...	<b>Elke 10 jaar</b>



### 5.3 DEMONTAGE EN MONTAGE VAN DE RIEM

Instructies voor het verwijderen van de riem. Om de riem weer te monteren, gaat u in omgekeerde volgorde te werk.



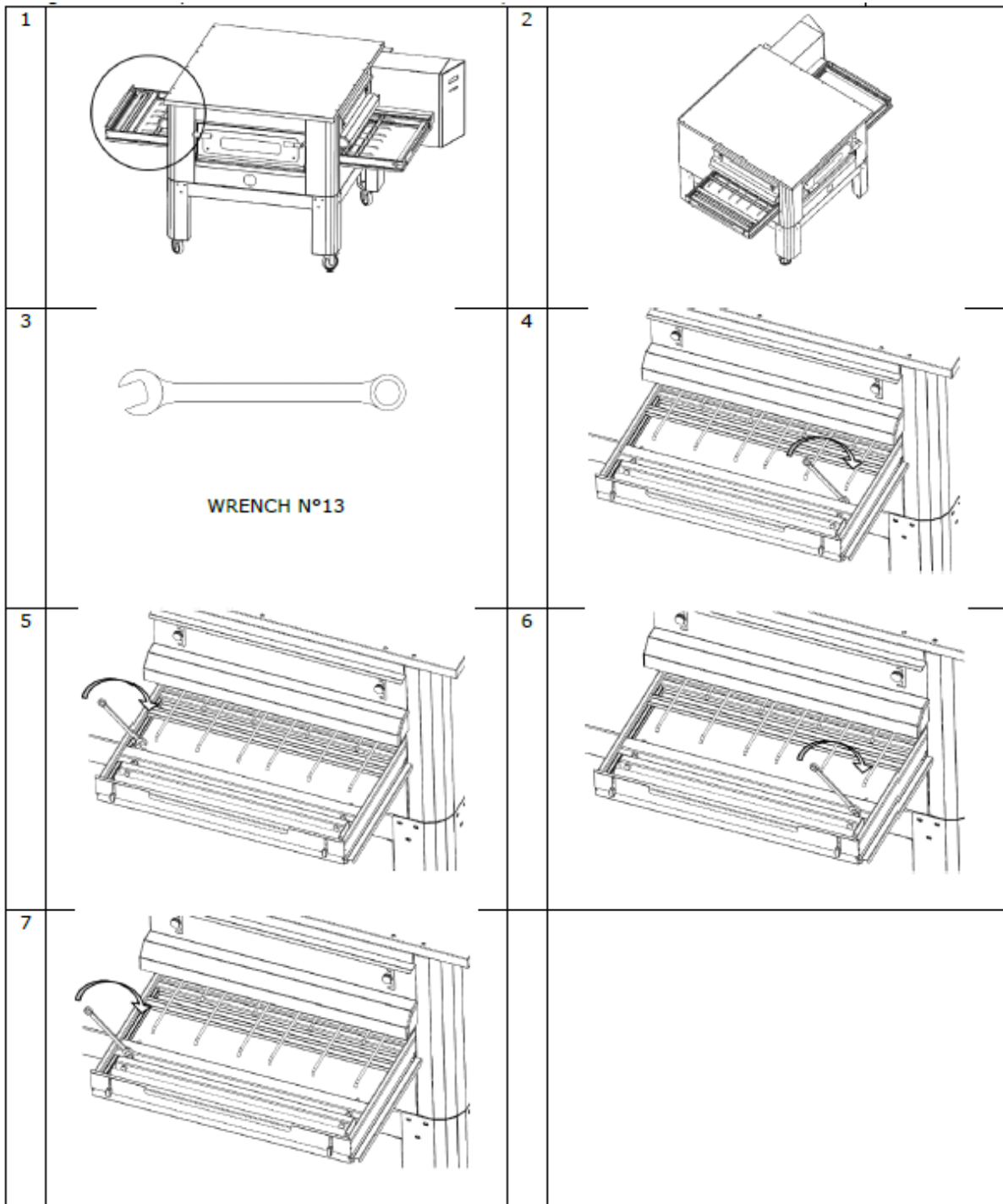


## 5.4 RIEM AFSTELLEN



**VOORDAT U ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN UITVOERT, IS HET VERPLICHT DE OVENSTEKKER UIT HET STOPCONTACT TE HALEN.**

Om de riem strakker te maken, draait u de aangegeven moeren met de klok mee, om hem lossener te maken, draait u ze tegen de klok in.





## 6. SLOOP

### 6.1 ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Houd u bij het slopen van de oven aan de bepalingen van de huidige regelgeving. Onderscheid de onderdelen waaruit de oven bestaat volgens de verschillende soorten bouwmaterialen (kunststof, koper, ijzer, enz.).

## 7. PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	CONTROLE	INTERVENTIE
Het display licht niet op	De stekker is niet ingestoken	Gebruiker
	Veiligheidsthermostaat die is ingegrepen	Gespecialiseerde technicus
De riem werkt niet	De START-knop is niet ingedrukt	Gebruiker
	De motor van de riem werkt niet	Gespecialiseerde technicus

BEL VOOR ANDERE NIET-GENOEMDE PROBLEMEN DE KLANTENSERVICE



**ATTENTION!**



**LASSEN SIE DEN OFEN BEI DER ERSTEN INBETRIEBNAHME CA. 20 MINUTEN AN, UM DEN RAUCH UND DIE DÄMPFE, DIE VON DEN PLATTENÖLEN ERZEUGT WERDEN, AUSZUWEISEN**



**VERWENDEN SIE DIE KLINGE NICHT DIREKT AUF DEM RIEMEN**



**HEISSE OBERFLÄCHEN AUF DEN ABDECKUNGEN. VERWENDEN SIE HANDSCHUHE, UM EINSTELLUNGEN VORZUNEHMEN**



**HANDQUETSCHUNGSGEFAHR: BAND IN BEWEGUNG**



## Anweisungen für den Installateur

### 1. ALLGEMEINE HINWEISE

Der Ort, an dem der Ofen installiert wird, muss die folgenden Umwelteigenschaften aufweisen:

- Er muss trocken sein, die Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit des Raums, in dem er installiert werden soll, dürfen die in der Tabelle mit den technischen Daten angegebenen Werte nicht überschreiten;
- Wasserquellen müssen ausreichend weit entfernt sein;
- Belüftung und Beleuchtung müssen geeignet sein und den Hygiene- und Sicherheitsstandards entsprechen, die von den geltenden Gesetzen gefordert werden.



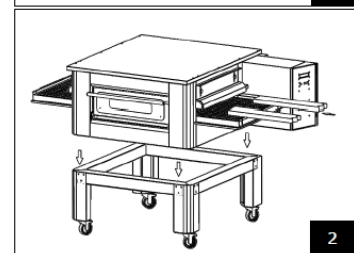
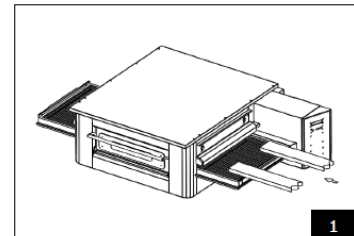
**DER OFEN DARF NICHT IN DER NÄHE VON ENTZÜNDLICHEN MATERIALIEN (HOLZ, KUNSTSTOFF, BRENNSTOFFE, GAS USW.) INSTALLIERT WERDEN. VERMEIDEN SIE STETS DEN KONTAKT ENTZÜNDLICHER GEGENSTÄNDE MIT DEN HEISSEN OBERFLÄCHEN DES OFENS. STELLEN SIE STETS DIE BRANDSCHUTZBEDINGUNGEN SICHER. HALTEN SIE UM DEN OFEN EINEN FREIEN RAUM VON MINDESTENS 30 CM HERUM.**

### 2. BEWEGUNG UND POSITIONIERUNG DES MODULS

Entfernen Sie das Förderband.

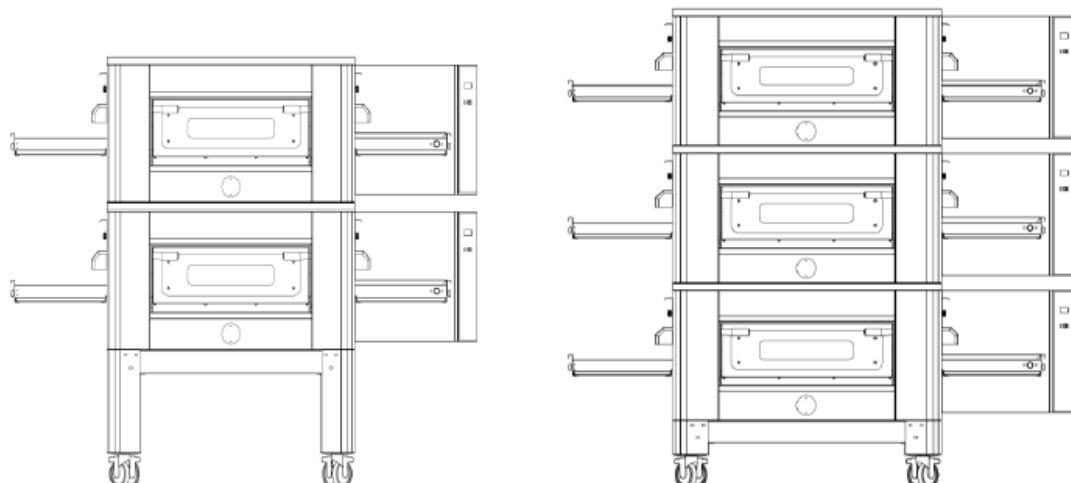
Verwenden Sie einen Gabelstapler oder einen Palettenwagen mit ausreichender Kapazität.

Heben Sie die Hauben an und führen Sie die Gabeln, die Sie zur Vermeidung von Beschädigungen mit einem weichen Material umhüllen, durch den Tunneleinlass bzw. -auslass in den Garraum ein (Abb. 1).



Positionieren Sie den Ofen an den Ecken der Basis (Abb. 2).

### 3. STAPELN

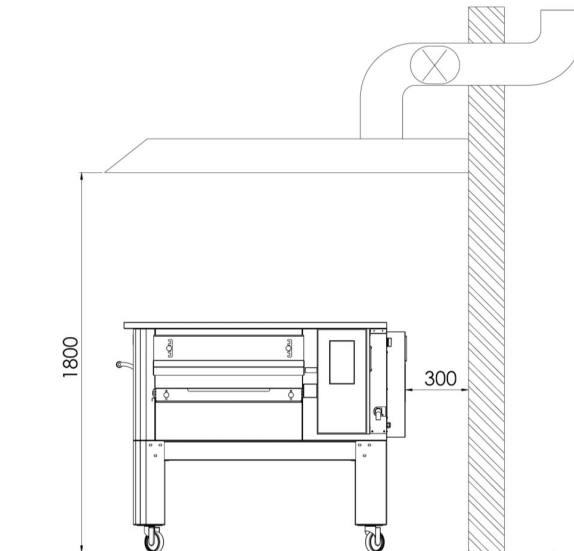


**MAXIMALE ANZAHL DER ÖFEN, DIE GESTAPELT WERDEN KÖNNEN: 3**



#### 4. POSITIONIERUNG DES MODULS

Das Gasgerät ist vom Typ A<sub>2</sub>/B<sub>22</sub>, für das kein Anschluss an einen Schornstein oder ein Gerät installiert ist, das die Dämpfe nach außen ableitet. Der Ofen muss unter einer Dunstabzugshaube aufgestellt werden.



#### 5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Überprüfen Sie, ob die Versorgungsspannung, die Frequenz und die Leistung des Systems mit den in den technischen Daten und auf dem an der Rückseite des Ofens angebrachten Schild angegebenen Werten kompatibel sind. Die Eigenschaften der Netzsteckdose müssen mit dem am Kabel angebrachten Stecker kompatibel sein.



**DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS DES OFENS AN DAS STROMNETZ DARF NUR VON EINEM AUTORISIERTEN TECHNIKER (ELEKTRIKER) VORGENOMMEN WERDEN, DER ÜBER DIE TECHNISCH-BERUFLICHEN ANFORDERUNGEN DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN IM LAND DER VERWENDUNG DES OFENS VERFÜGT. BEANTRAGEN SIE DIE AUSSTELLUNG EINER KONFORMITÄTSERKLÄRUNG FÜR DEN DURCHFÜHRTEN EINGRIFF.**



**FÜR DEN DIREKTEN ANSCHLUSS AN DAS NETZ IST ES ERFORDERLICH, EIN GERÄT MIT EINER ÖFFNUNG ZWISCHEN DEN KONTAKTEN ZU VERWENDEN, DAS EINE VOLLSTÄNDIGE TRENNUNG UNTER DEN BEDINGUNGEN DER ÜBERSpannungskategorie III GEMÄSS DEN INSTALLATIONS-VORSCHRIFTEN GEWÄHRLEISTET.**

Um die Maschine an das Stromnetz anzuschließen, gehen Sie wie folgt vor:

Setzen Sie am anderen Ende des Kabels einen normalisierten und polarisierten Stecker ein (die Unterscheidung zwischen Phase und Neutraleiter muss eindeutig sein).



**NACH ABGESCHLOSSEM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS MUSS DER AUTORISIERTE TECHNIKER (ELEKTRIKER) EINE ERKLÄRUNG AUSSTELLEN, DIE DIE DURCHGANGSMESSUNG DES POTENZIAL-AUSGLEICH-SCHUTZKREISES ZERTIFIZIERT.**



**DAS GERÄT MUSS ÜBER EIN RCD (RESISTANCE BASE CURRENT DEVICE) MIT EINEM NENNBETRIEBS-STROM VON HÖCHSTENS 30 MA VERSORGT WERDEN.**





## 6. SICHERHEITSTHERMOSTAT

Der Sicherheitsthermostat befindet sich in der Lüftungskammer direkt neben den Brennern. Er ist auf 430°C kalibriert und wird manuell zurückgesetzt. Wenn eine Temperatur von oder höher erkannt wird, wird die Stromversorgung des gesamten Ofens unterbrochen und das Gas entsprechend geschlossen.

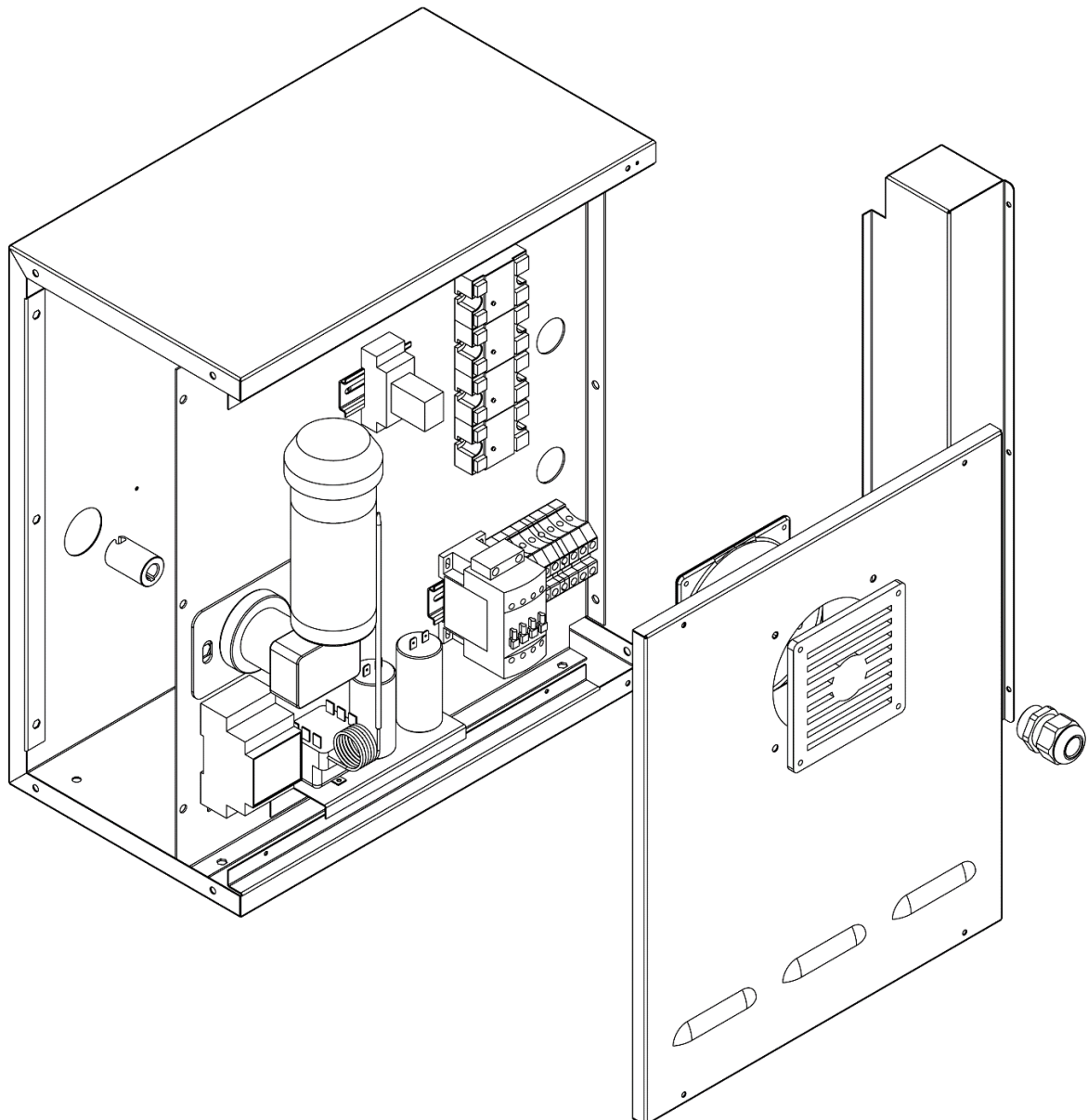
Um den Ofen neu zu starten, muss ein qualifizierter Techniker eingreifen, der den Grund für diese Anomalie überprüft und ihn dann nur manuell zurücksetzen kann, indem er die Blende im Technikfach (Systemtür) öffnet. Siehe die Abbildung unten, in der der Sicherheitsthermostat hervorgehoben ist.

Die Position des roten Reset-Knopfes wird durch den Pfeil angezeigt.

Ein Zurücksetzen ist erst möglich, wenn die Kammertemperatur unter 430 °C gefallen ist.



**Da der Sicherheitsthermostat nur bei schwerwiegenden Störungen eingreift, überprüfen Sie die Funktion des Ofens sorgfältig und reparieren Sie ihn gegebenenfalls, bevor Sie den Ofen wieder starten.**





## Anweisungen für den Benutzer

### 1. SERIENNUMMER

#### 1.1 SERIENNUMMER-ETIKETT

Die Seriennummer besteht aus einem grauen Siebdruck-Klebeetikett, das auf der Rückseite des Ofens angebracht ist. Die folgenden Daten sind deutlich und unauslöschlich auf dem Schild vermerkt:

Name des Herstellers	Seriennummer
Elektrische Leistung (kW/A)	Spannung und elektrische Frequenz (Volt/Hz)
Modell	Baujahr
Aufschrift „Made in Italy“	Gewicht des Ofens

### 2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

#### 2.1 WICHTIGKEIT DES HANDBUCHS

- Vor der Verwendung des betreffenden Ofens ist es zwingend erforderlich, dieses Handbuch in allen Teilen zu lesen und zu verstehen.
- Dieses Handbuch muss „autorisierten Bedienern“ immer zur Verfügung stehen und sich in der Nähe des Ofens befinden, sorgfältig aufbewahrt und gelagert werden.
- Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden an Personen, Tieren und Eigentum ab, die durch Nichtbeachtung der in diesem Handbuch beschriebenen Regeln verursacht werden.
- Dieses Handbuch ist integraler Bestandteil des Ofens und muss bis zu seiner endgültigen Entsorgung aufbewahrt werden.
- Die „autorisierten Bediener“ dürfen nur Eingriffe am Ofen vornehmen, die in ihren spezifischen Zuständigkeitsbereich fallen.

#### 2.2 „OFEN AUS“-STATUS

Bevor Sie Wartungs- und/oder Einstellungsarbeiten am Ofen durchführen, müssen Sie die Stromquelle unbedingt trennen, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und sicherstellen, dass der Ofen tatsächlich ausgeschaltet und abgekühlt ist.

#### 2.3 GARANTIE

Die Garantiedauer beträgt zwölf Monate ab dem Datum des Originalkaufbelegs.

Innerhalb dieser Frist werden Teile, die aufgrund von Herstellungsfehlern objektiv als defekt erkennbar sind, mit Ausnahme von elektrischen Komponenten und Teilen, die normalem Verschleiß unterliegen, in unserem Werk kostenlos ersetzt oder repariert.

Alle Versand- und Arbeitskosten sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen.

Die Garantie erlischt in allen Fällen, in denen festgestellt werden kann, dass der Schaden durch Folgendes verursacht wurde: Transport, unzureichende Wartung, Unerfahrenheit des Bedieners, Manipulation, Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal oder Nichtbefolgen der Anweisungen im Handbuch.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die sich aus der Zeit ergeben, in der die Maschine nicht betriebsbereit ist, einschließlich aus den folgenden Gründen:

Fehler am Gerät, Wartezeiten für Reparaturen oder in jedem Fall das Fehlen des Geräts.



**DIE MANIPULATION UND/ODER DER AUSTAUSCH VON TEILEN DURCH NICHT ORIGINAL-ERSATZTEILE FÜHRT ZUM ERLÖSCHEN DER GARANTIE UND ENTHÜLLT DEN HERSTELLER VON JEDLICHER HAFTUNG.**



### 3. TECHNISCHE DATEN

#### 3.1 TECHNISCHE DATENKARTE

	Maßeinheit	<b>C/40</b> <b>7485.0150</b>	<b>C/50</b> <b>7485.0155</b>	<b>C/65</b> <b>7485.0160</b>	<b>C/80</b> <b>7485.0165</b>
Temperaturregelung	°C	0-350			
Außenmaße ohne Träger	cm	L 136,5 P 100,5 H 46,5	L 190 P 121,5 H 51,5	L 219 P 139 H 57,5	L 237,5 P 157,5 H 61,5
Bandbreite	cm	40	50	65	80
Bandlänge	cm	105	160	185	200
Kammerlänge	cm	54	75	100	110
Elektrische Stromversorgung	--	Dreiphasig			
Spannung	V	400/230			
Frequenz	Hz	50/60			
Strom	A (400V) A (230V)	11 34	21 62	27 80	35 106
Gesamtleistung	kW	7,8	14,2	18,4	24,4
Elektrischer Anschluss	--	Fünfpoliges Kabel ohne Buchse			
Kabellänge	M	2			
Leiterquerschnitt	mm <sup>2</sup>	4		6	
Arbeitstemperaturgrenzen	°C	0-40			
Arbeitsfeuchtigkeitsgrenzen	--	95% ohne Kondensation			



### 3.2 BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

Der Ofen wurde für folgenden Verwendungszweck konzipiert und gebaut:



**BEABSICHTIGTER GEBRAUCH: KOCHEN VON PIZZA, BROT, FOCACCE, GRATINIEREN, BACKEN VON LEBENSMITTELN UND AUFWÄRMEN VON LEBENSMITTELN AUF EINEM BACKBLECH. DER OFEN DARF AUSSCHLIESSLICH VON EINEM BESTIMMTEN BEDIENER (BENUTZER) VERWENDET WERDEN.**

**DIESES GERÄT IST NICHT FÜR DIE VERWENDUNG DURCH PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDER) MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER MIT UNZUREICHENDER ERFAHRUNG UND WISSEN VORGESEHEN, ES SEI DENN, SIE HABEN HILFE ODER ANLEITUNG ZUR VERWENDUNG DES GERÄTS VON EINER FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON ERHALTEN.**

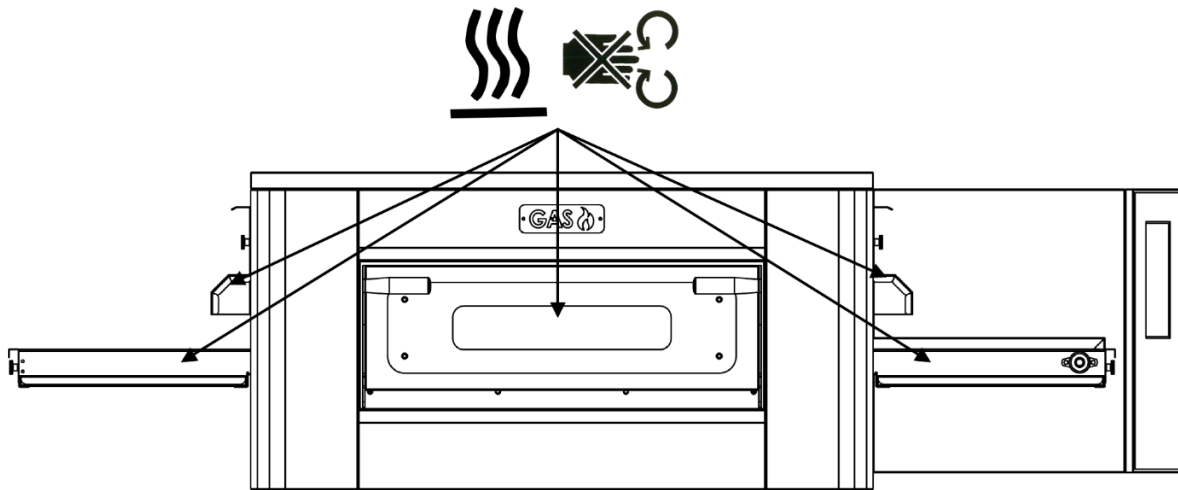
**KINDER MÜSSEN BEAUF SICHTIGT WERDEN, UM ZU VERMEIDEN, DASS SIE MIT DEM GERÄT SPIELEN.**

### 3.3 VERWENDUNGSBESCHRÄNKUNGEN

Der betreffende Ofen wurde ausschließlich für den beschriebenen Verwendungszweck entwickelt und hergestellt. Jede andere Art der Verwendung ist daher strengstens verboten, um jederzeit die Sicherheit der autorisierten Bediener und die Effizienz des Ofens selbst zu gewährleisten.



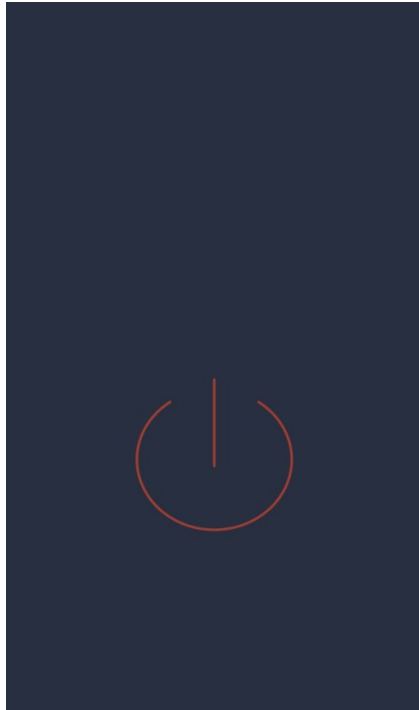
**ES IST VERBOTEN, AN DEN IM GERÄT INSTALLIERTEN GERÄTEN ZU MANIPOLIEREN. WARNUNG: VORSICHT BEIM ÖFFNEN DER TÜR, VERBRENNUNGSGEFAHR UND QUETSCHGEFAHR DER HÄNDE. WARNUNG: BERÜHREN SIE DAS BAND NICHT, WENN DER OFEN IN BETRIEB IST, VERBRENNUNGSGEFAHR UND QUETSCHGEFAHR DER HÄNDE.**





## 4. VERWENDUNG UND BETRIEB

### 4.1 STANDBY



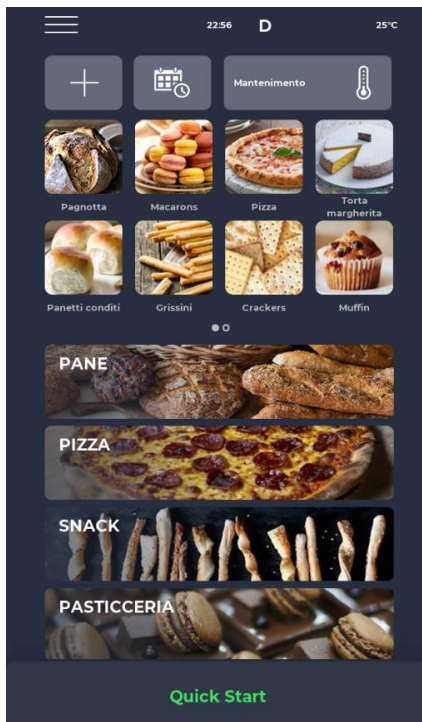
#### STANDBY-Bildschirm

Im Standby-Modus reduziert das Display nach fünf Minuten Inaktivität seine Helligkeit auf 50 %, nach weiteren fünf Minuten schaltet sich das Display vollständig aus.

Wenn das Display ausgeschaltet ist, schaltet die erste Berührung den Bildschirm wieder ein.

Wenn das Display eingeschaltet ist, schaltet ein einziger Druck innerhalb des roten Kreises die Platine ein und aktiviert den EIN-Modus.

### 4.2 EIN-MODUS



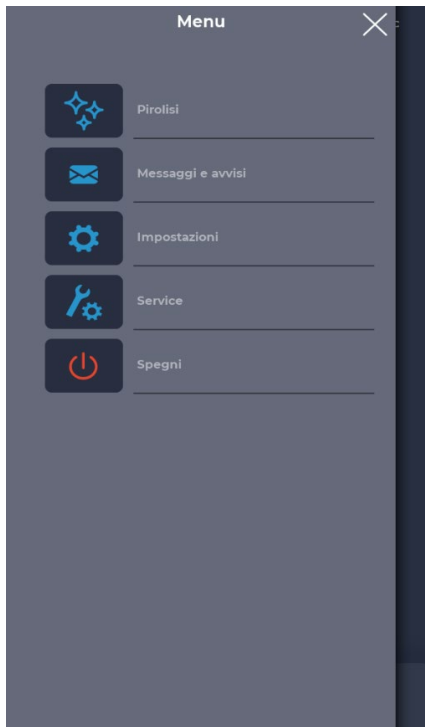
#### EIN-MODUS-Bildschirm

In der Benachrichtigungsleiste oben befinden sich Statussymbole, die jeweils von links beginnend das Menü EINSTELLUNGEN, das Alarmsignal, die Uhrzeit, das WLAN-Symbol und die tatsächliche Kammertemperatur anzeigen.

Direkt darunter befinden sich drei Symbole. Das erste mit dem PLUS-Symbol ermöglicht das Einstellen eines neuen Rezepts, das nächste mit SCHEDULER ermöglicht das Planen zukünftiger Kochvorgänge, um den Ofen vor seiner tatsächlichen Verwendung vorzuheizen, und schließlich gibt es das Symbol für das WARTUNG-Programm, um den Ofen auch ohne Ausführung eines Programms auf einer konstanten Temperatur zu halten.

Direkt darunter werden Symbole angezeigt, die sich auf die vom Benutzer eingestellten LIEBLINGSPROGRAMME beziehen. Scrollen Sie nach rechts, um auf andere möglicherweise verfügbare Funktionen zuzugreifen.

Weiter unten werden größere Symbole angezeigt, die die REZEPT-BUCH-Kategorien darstellen. Ganz unten finden Sie eine Leiste für den manuellen SCHNELLSTART-Modus.



### **MENÜ-Bildschirm**

Wenn Sie das MENÜ-Symbol auf der Startseite auswählen, wird eine Liste globaler und kontextbezogener Einstellungen angezeigt, auf deren Grundlage Maßnahmen ergriffen werden können und deren Beschreibungen in den entsprechenden Abschnitten weiter unten zu finden sind.



### **Pop-up-Bildschirm ALARMSIGNAL**

Im Falle eines Alarms wird in der oberen Leiste das rote Symbol „!“ mit einem Hinweis angezeigt, der den Alarm genau beschreibt. Wenn das Pop-up geschlossen wird, wird es nach einer bestimmten Zeit erneut angezeigt, wenn das Problem nicht behoben wurde. Über das Lautsprechersymbol kann der Alarmton ausgeschaltet werden.



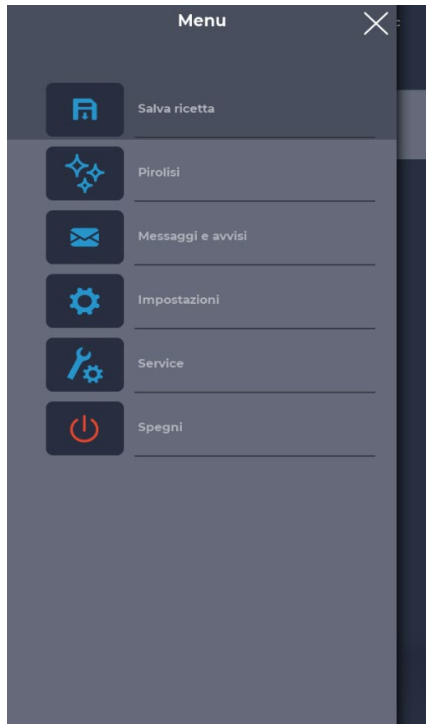
### 4.3 PROGRAMM AUSWÄHLEN



#### Bildschirm PROGRAMMAUSWAHL

Über die Favoritensymbole oder die Kategorien des Rezeptbuchs können Sie ein Kochprogramm finden und auswählen oder über die entsprechende Leiste danach suchen.

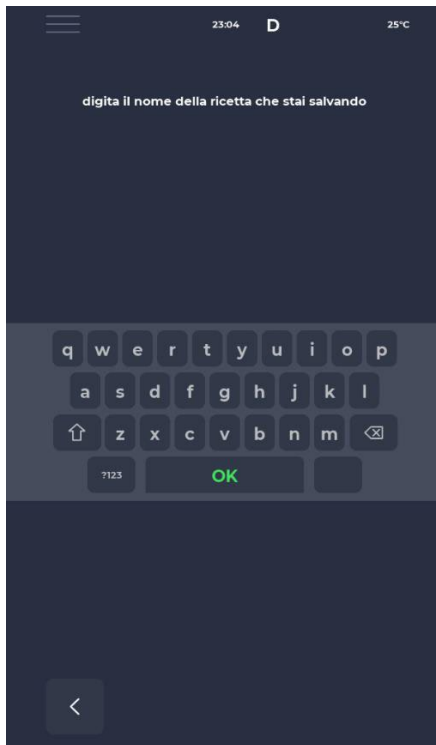
### 4.4 NEUES PROGRAMM SPEICHERN



#### Bildschirm NEUES PROGRAMM SPEICHERN

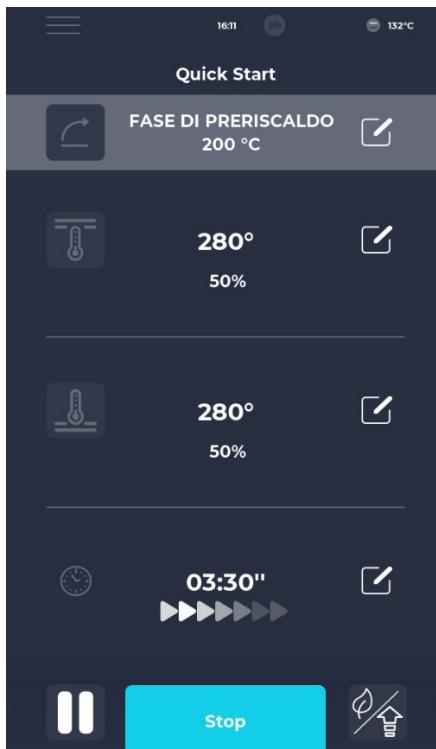
Um ein neues Programm zu erstellen, gehen Sie wie folgt vor:

- Wählen Sie ein beliebiges Programm im Rezeptbuch aus, ändern Sie seine Einstellungen und speichern Sie es, indem Sie im MENÜ mit dem Symbol REZEPT SPEICHERN unter den Kontextfunktionen fortfahren;
- Verwenden Sie das PLUS-Symbol auf der Homepage, um ein völlig neues Programm zu erstellen.



### Bildschirm „NEUES PROGRAMM BENENNEN“

Nach dem Speichern des Programms muss das Rezept über die Tastatur benannt werden.



### Bildschirm „SCHNELLSTART“

Es gibt einen Schnellmodus zum Ausführen eines allgemeinen Programms über das Symbol „SCHNELLSTART“ unten auf der Homepage.

Durch Drücken des Symbols unten rechts können Sie schnell den ECO-Modus (Blattsymbol) auswählen, bei dem die Heizelemente mit 50 % arbeiten, oder den BOOST-Modus (Pfeilsymbol), bei dem die Heizelemente mit 100 % arbeiten, oder die oben genannten Modi durch erneutes Drücken des Symbols abbrechen. Durch Drücken des Thermometersymbols können Sie die prozentuale Leistung der Heizelemente anpassen, während Sie durch Drücken des Bearbeitungssymbols oder des Werts in Grad die Temperatur der Heizelemente ändern können.

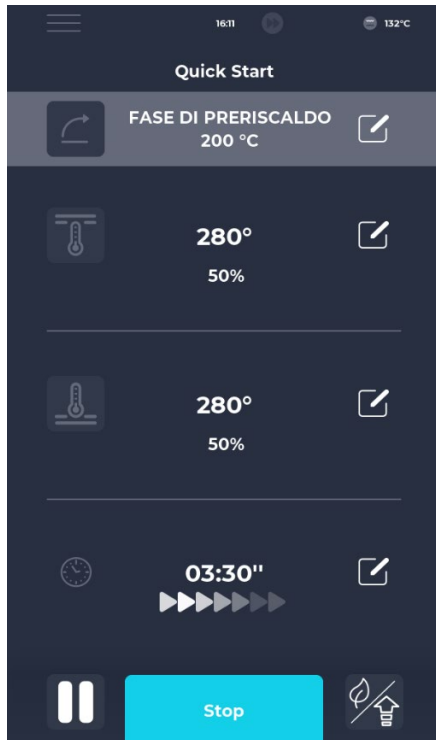
Durch Drücken des Uhrsymbols können Sie die Garzeit anpassen, d. h. die Geschwindigkeit, mit der das Band läuft.

Die Garzeit bezieht sich auf die Zeit, die ein Punkt benötigt, um durch die Garkammer zu laufen.



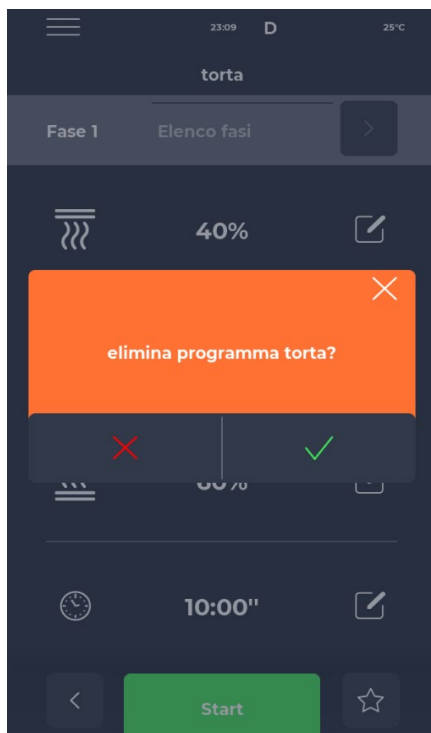


## 4.5 PROGRAMM LÖSCHEN



### Bildschirm PROGRAMM LÖSCHEN

Um ein Programm zu löschen, wählen Sie es aus und rufen Sie das MENÜ auf. Verwenden Sie die Kontextfunktionen, insbesondere das Symbol REZEPT LÖSCHEN. Herstellerprogramme können nicht gelöscht werden. Eine Warnung warnt den Benutzer, wenn ein Programm nicht gelöscht werden kann.

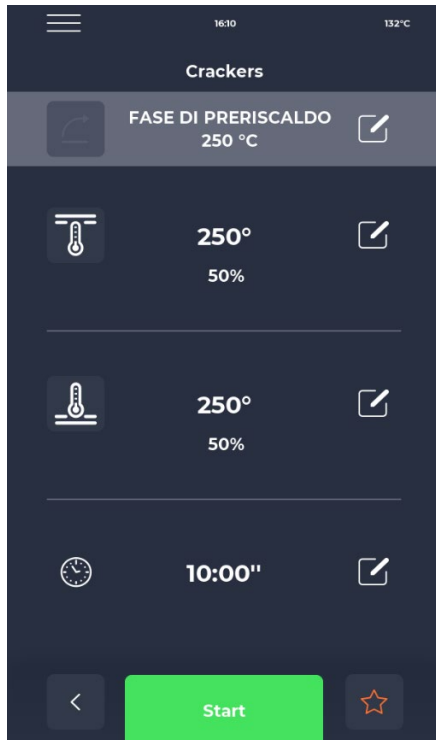


### Bildschirm LÖSCHEN BESTÄTIGEN

Vor dem Löschen eines Programms wird immer eine Bestätigung angefordert.



## 4.6 PROGRAMMBILDSCHIRM

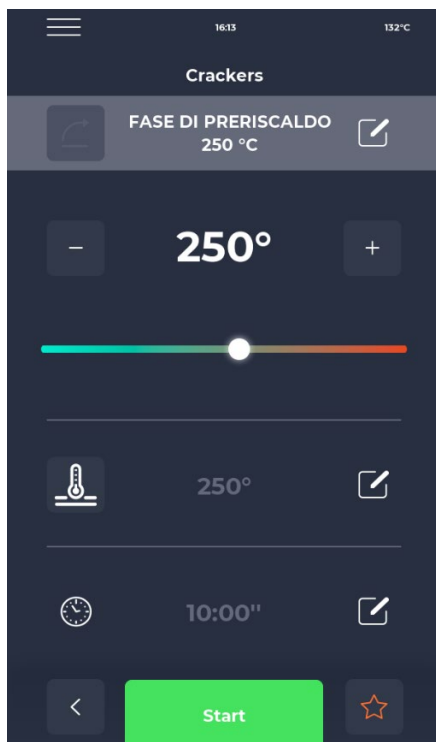


### PROGRAMMSTART-Bildschirm

Nachdem Sie das gewünschte Programm gefunden oder ein neues Rezept erstellt haben, wird ein Bildschirm angezeigt, auf dem Sie das Rezept starten oder seine Parameter anpassen können.

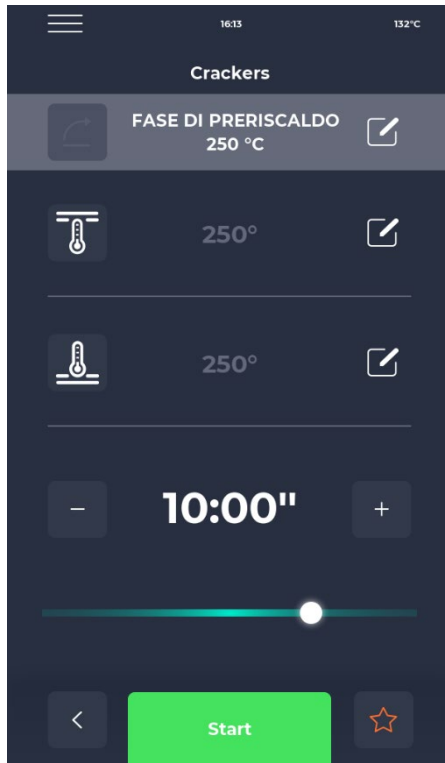
Oben wird der Name der aktuellen Phase angezeigt.

Durch Drücken des Thermometersymbols wird die prozentuale Leistung des Heizelements geändert, während durch Drücken des Bearbeitungssymbols die Temperatur geändert wird. Durch Berühren des letzten Abschnitts kann die Garzeit angepasst werden.



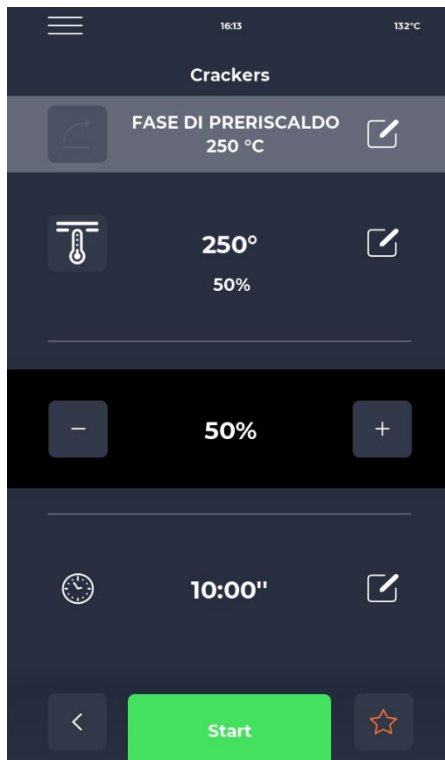
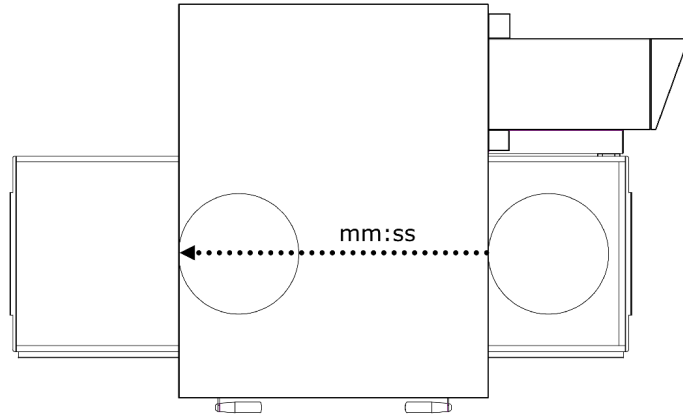
### Bildschirm TEMPERATUR BEARBEITEN

Bei jedem Heizelement kann die Temperatur entweder über das THERMOMETER-Symbol und dann den entsprechenden Schieberegler oder durch Drücken der PLUS/MINUS-Symbole zum Definieren des Temperaturwerts angepasst werden.



### Bildschirm ZEIT BEARBEITEN

Die Zeitänderung beeinflusst die Bandgeschwindigkeit, sodass das Produkt für die eingestellte Zeit in der beheizten Zone des Ofens bleibt.



### Bildschirm % LEISTUNG BEARBEITEN

Innerhalb des Programms kann die Leistung der Heizelemente angepasst werden.



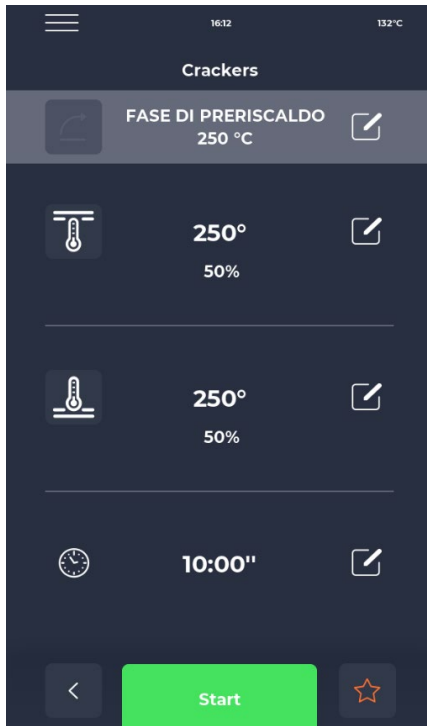
#### 4.7 VORHEIZPHASE



##### Bildschirm VORHEIZPHASE

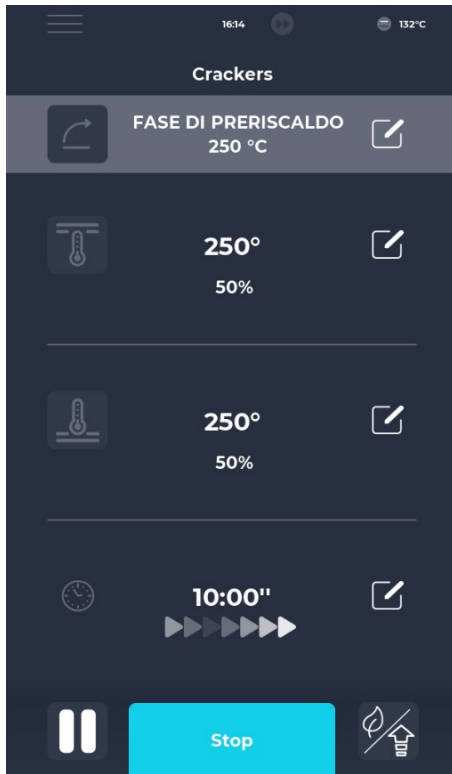
Die VORHEIZPHASE des Ofens wird durch den Parameter P441 geregelt. Wenn dieser Parameter aktiviert ist, wird er in jedem Programm angezeigt. Er kann jedoch über die OFF-Taste abgewählt werden und ist mit einem Schieberegler zum Ändern der Temperatur ausgestattet.

#### 4.8 STARTEN EINES ZYKLUS



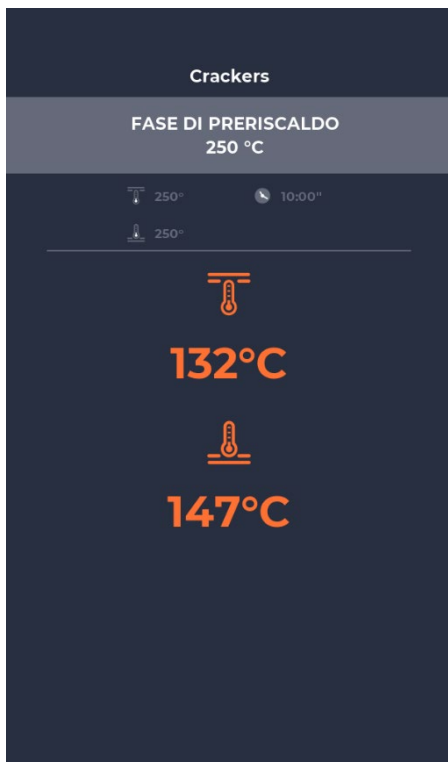
##### Bildschirm ZYKLUSSTART

Sobald das gewünschte Programm ausgewählt wurde, kann es durch Drücken des grünen START-Symbols gestartet werden.



#### Bildschirm „ZYKLUS GESTARTET“

Sobald das Programm läuft, ändert sich die START-Taste in STOP und wird blau, um den Beginn des Zyklus anzuzeigen. Durch Drücken des Symbols unten rechts können Sie schnell den ECO-Modus (Blattsymbol) aktivieren, bei dem die Heizelemente mit 25 % arbeiten, den BOOST-Modus (Pfeilsymbol) aktivieren, bei dem die Heizelemente mit 100 % arbeiten, oder die oben genannten Modi einfach durch erneutes Berühren des entsprechenden Symbols abbrechen. Unter dem Timer erscheint eine Reihe sich bewegendere Pfeile, die das laufende Band anzeigen.



#### POP-UP-Bildschirm „ZYKLUS GESTARTET“

Etwa zehn Sekunden nach dem Start des Zyklus zeigt das Display unter dem THERMOMETER-Symbol die aktuelle Kammer-temperatur an. Da der Garzyklus unendlich lange dauert und das Backen des Produkts durch seinen Ausgang aus der Garkammer bestimmt wird, wird die Zeit nicht angezeigt.

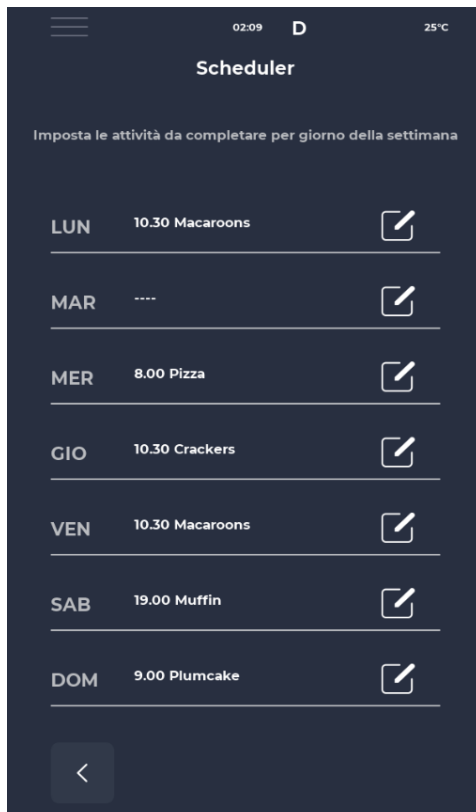
Wenn sich der Ofen noch in der Vorheizphase befindet, zeigt ein Fortschrittsbalken das Erreichen der eingestellten Temperatur an. Der Temperaturwert wird orange markiert, wenn die entsprechenden Heizelemente tatsächlich aufheizen, und weiß, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.



#### Bildschirm ZYKLUSSTOPP

Jeder Zyklus kann durch Auswahl der blauen Schaltfläche STOPP gestoppt werden. Wenn keine Bestätigung eingegeben wird, verschwindet das entsprechende Popup-Fenster nach etwa 10 Sekunden.

#### 4.9 ZEITPLAN

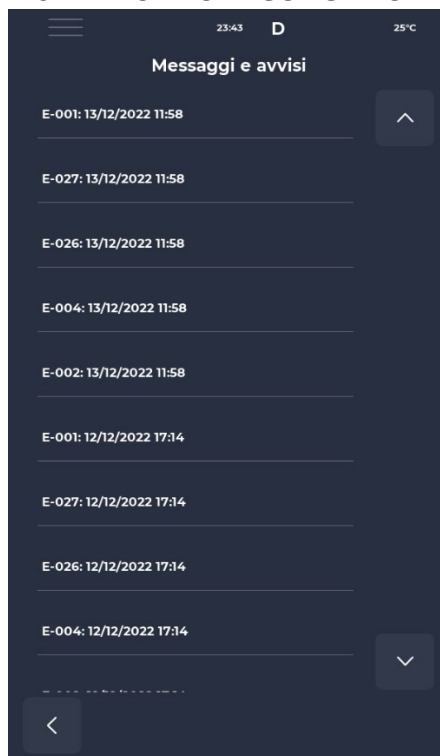


#### Bildschirm ZEITPLAN

Im Bildschirm ZEITPLAN können alle für jeden Tag geplanten Kochprogramme angezeigt werden. Durch Berühren des Bearbeitungssymbols neben den verschiedenen Tagen ist es möglich, die Liste der Programme für den ausgewählten Tag zu bearbeiten.



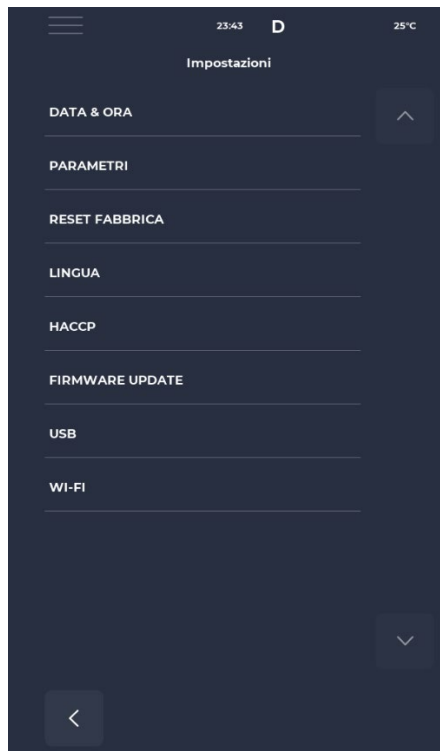
## 4.10 BENACHRICHTIGUNGEN UND WARNUNGEN



### Bildschirm BENACHRICHTIGUNGEN UND WARNUNGEN

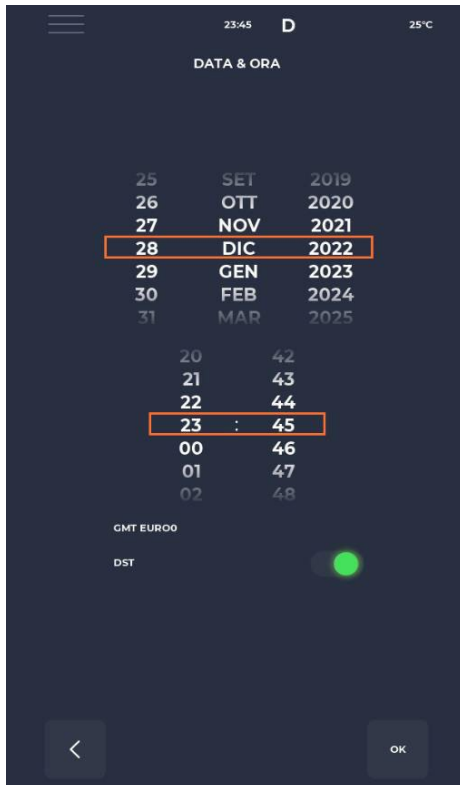
Dieser Abschnitt bietet eine chronologische Liste der Benachrichtigungen und Warnungen des Geräts.

## 4.11 EINSTELLUNGEN



### Bildschirm EINSTELLUNGEN

Die Einstellungen beziehen sich auf eine Liste von Funktionen, auf die gezielt eingewirkt werden kann.



#### Bildschirm „DATUM UND ZEIT BEARBEITEN“

Ermöglicht die Einstellung von Datum und Uhrzeit. Es ist möglich, die Zeitzone einzustellen und zu entscheiden, ob die automatische Umstellung zwischen Sommerzeit und Standardzeit entsprechend der ausgewählten Zeitzone aktiviert werden soll.

## 4.12 PARAMETER



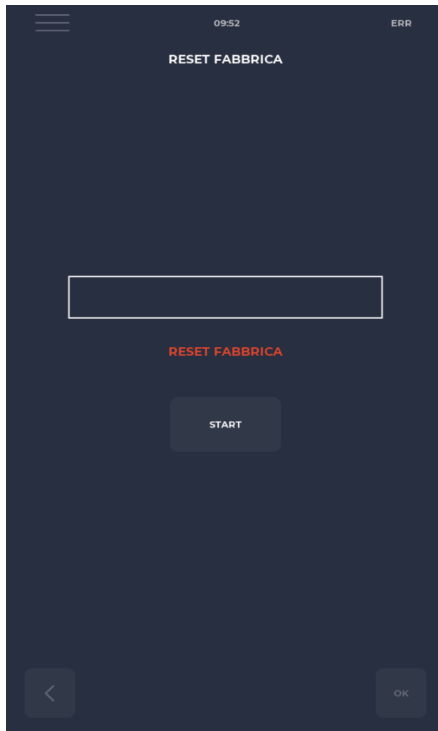
#### Bildschirm „PARAMETER“

Alle auf der Benutzerebene bearbeitbaren Parameter finden Sie hier.





#### 4.13 WIEDERHERSTELLEN DER WERKSEINSTELLUNGEN

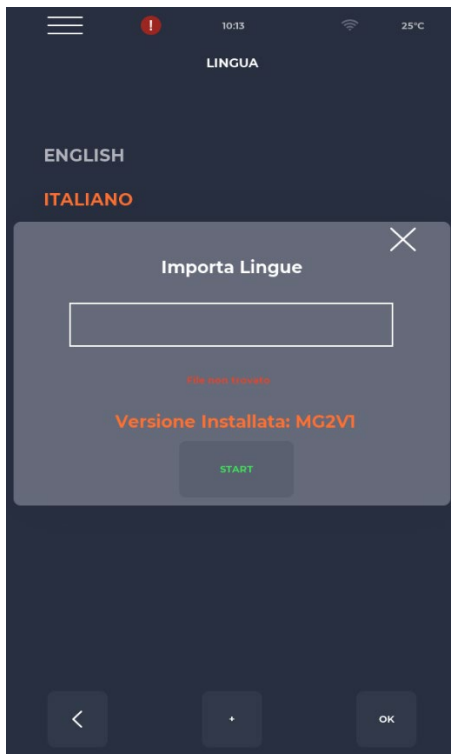


##### Bildschirm „WERKSEINSTELLUNGEN ZURÜCKSETZEN“

Mit dieser Funktion kann die Karte auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. Abhängig von der Passworbene sind folgende Aktionen zulässig:

- Benutzerebene: Löscht das HACCP-Register und die Benutzerrezepte, während die Herstellerrezepte auf ihren Standardzustand zurückgesetzt werden.

#### 4.14 EINSTELLEN DER SPRACHE

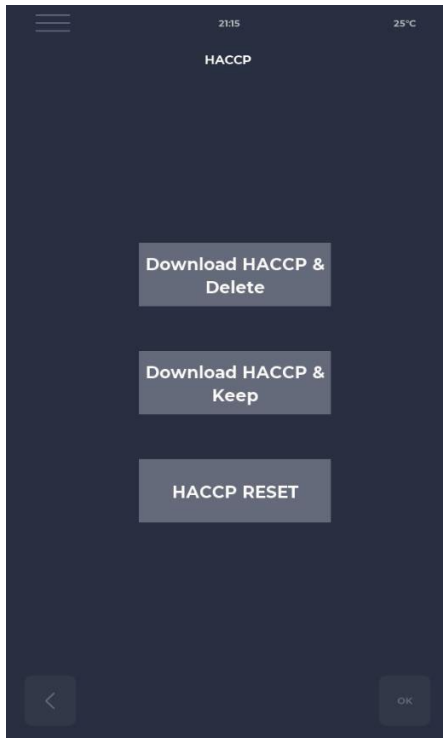


##### Bildschirm „SPRACHENEINSTELLUNGEN“

Ermöglicht das Ändern der Sprache der Benutzeroberfläche und das Importieren neuer Sprachen. Um eine neue Sprache hinzuzufügen, drücken Sie die Taste „+“ unten in der Mitte, um auf den Importbildschirm zuzugreifen. Es wird immer empfohlen, den Ofen nach diesem Schritt neu zu starten, damit die Änderungen wirksam werden.



#### 4.15 HACCP PROTOKOLL

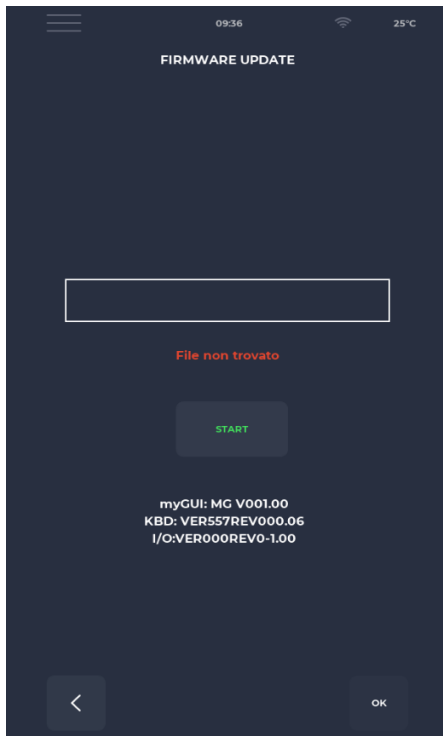


##### HACCP-Bildschirm

Ermöglicht das Exportieren des HACCP-Protokolls auf einen USB-Stick in drei Modi:

- Herunterladen und behalten, exportiert und behält das Protokoll auf dem Board.
- Herunterladen und löschen, exportiert und löscht das Protokoll vom Board.
- Zurücksetzen, bereinigt den gesamten HACCP-Bereich.

#### 4.16 FIRMWARE UPDATE



##### FIRMWARE-UPDATE-Bildschirm

Ermöglicht das Aktualisieren der Firmware des Boards.

Nach dem Einstecken des Schlüssels mit dem USB-Stick für das Update wird die START-Schaltfläche aktiviert.

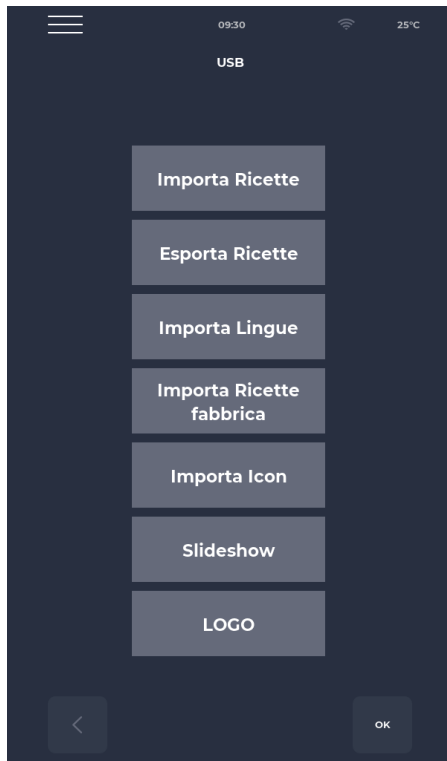
Wenn diese gedrückt wird, verfärbt sich der Balken schrittweise und signalisiert so das Laden des Updates.

Nach Abschluss wird das Board durch Drücken der Bestätigungsschaltfläche zurückgesetzt und das Update wird installiert.

Neben dem Update wird auch die aktuelle Firmware-Version angezeigt.



## 4.17 USB MENÜ



### Bildschirm USB-MENÜ

Das USB-MENÜ enthält mehrere Funktionen, darunter die Funktion Rezepte IMPORTIEREN und EXPORTIEREN, mit der gespeicherte Rezepte übertragen werden können.

Die Funktion SPRACHE IMPORTIEREN ermöglicht den Import einer zusätzlichen Sprache.

Die Funktion WERKSREZEPTE IMPORTIEREN importiert Rezepte, die nicht mit Benutzerberechtigung gelöscht werden können.

Die Funktion SYMBOL IMPORTIEREN importiert Bilder, die für Rezeptkategorien oder Rezepte selbst verwendet werden können.

Die Funktion DIASHOW importiert Bilder, die als Bildschirm-schoner verwendet werden können.



## 4.18 ALARME

### KRITISCHE ALARME

Diese Alarme verhindern den Betrieb des Ofens, bis sie behoben sind.

Wenn der Kochmodus auf START eingestellt ist, wird er automatisch auf STOP umgeschaltet.

CODE	BESCHREIBUNG	RESET	OFENANTWORT
E-0	KONFIGURATIONSFEHLER. Innerhalb weniger Sekunden nach dem Start wird der Alarm bezüglich der Firmware-Versionen und Parameter der E/A-Platine angezeigt.	Manuell	Kritischer Fehler, keine Aktion möglich
E-1	TASTATUR-BASIS-VERBINDUNG Keine Kommunikation zwischen Display und Leistungsplatine.	Automatisch, wenn die korrekte Tastatur-Basis-Kommunikation wiederhergestellt ist.	Beim Kochen wechselt es in den STOP-Modus, andernfalls ist keine Aktion möglich
E-2	SICHERHEITSTHERMOSTAT. Keine Spannung am Eingang A.T. Klemme 55.	Automatisch, wenn Eingangsspannung erkannt wird, wird der Alarm zurückgesetzt.	Beim Kochen wechselt er in den STOP-Modus, andernfalls möglicher Zugriff auf den Service
E-27 E-5	KOMPONENTENFACHTEMPERATUR. Übertemperatur (größer als P122) an NTC-Tastatur- und/oder Leistungsplatinensonden.	Automatisch, wenn Eingangsspannung erkannt wird, wird der Alarm zurückgesetzt.	Beim Kochen wechselt er in den STOP-Modus, andernfalls möglicher Zugriff auf den Service
E-4 3 E-48 4 E-37 18	OBEN/UNTEN/PLATTEN-SONDENFEHLER Dieser Alarm wird angezeigt, wenn die Sonde: - kurzgeschlossen ist - Unterbrecher ist - außerhalb des Bereichs ist	Dieser Alarm setzt sich selbst zurück, d. h. wenn die Fehlerursache behoben ist, wird der Alarm automatisch zurückgesetzt.	Beim Kochen wechselt er in den STOP-Modus.
	NEUSTART NACH STROMAUSFALL Dieser Alarm wird angezeigt, wenn während eines Kochvorgangs ein Neustart nach einem Stromausfall auftritt. Die Rezeptdaten werden abgerufen und der Ofen kehrt automatisch zur Kochphase zurück und startet ab der letzten Phase des laufenden Rezepts vor dem Stromausfall neu.		
	VERLÄNGERTE ZEIT BEI STROMAUSFALL Wenn die verstrichene Zeit bei Stromausfall (vom Stromausfall bis zur Wiederherstellung der Spannung) den Parameter P207 (ausgedrückt in Minuten) überschreitet, startet der Ofen neu und zeigt diesen Alarm und den Standby-Modus an.		

### NICHT-UNTERBRECHUNGSLARME

Diese Alarme werden angezeigt, unterbrechen den Garvorgang jedoch nicht.

E 19	Stillstehendes Band. Kann nur auftreten, wenn P294 = 0.	Selbstrückstellender Alarm, verschwindet, wenn das Band wieder in Bewegung gesetzt wird.	Wenn das Band während des Garvorgangs länger als P298 stillsteht
------	---	--	--



#### 4.19 PARAMETER

Code	Beschreibung	Einheit	Password	DEF	MIN	MAX
P5	Aktivierung des Summers per Tastendruck		KEIN PSWD	0	0	1
P6	Lautstärke des Summers der Basisplatine		KEIN PSWD	100	0	100
P10	Popup-Zeit für vereinfachten Kochbildschirm		KEIN PSWD	10	0	120
P144	Zeitzoneneinstellung		KEIN PSWD	2	0	37
P145	Aktivierung der Sommerzeit		KEIN PSWD	1	0	1
P250	Temperaturunterschied für HACCP-Druck	°C	KEIN PSWD	5	0	20
P251	Zeit für das Senden von Statistiken an die Cloud	h	KEIN PSWD	24	0	1000
P265	Vorheizdelta als Prozentsatz	%	KEIN PSWD	20	0	100
P266	Vorheizdelta in Grad	°C	KEIN PSWD	20	0	100
P290	Bandrichtung		KEIN PSWD	0	0	1
P401	Leistungsreduzierung der Heizelemente in % im Öko-Modus	%	KEIN PSWD	50	0	100
P411	Standardmäßiger Kammer-/Obersollwert im Wartungsmodus		KEIN PSWD	2500	300	4300
P412	Standardmäßige Leistungseinstellung des oberen Heizelements im Wartungsmodus	%	KEIN PSWD	50	0	100
P413	Standardmäßiger Untersollwert im Wartungsmodus	°C	KEIN PSWD	2500	300	4300
P414	Standardmäßige Leistungseinstellung des unteren Heizelements im Wartungsmodus	%	KEIN PSWD	50	0	100
P441	Aktivierung der Vorheizphase		KEIN PSWD	0	0	1

#### 4.20 PRODUKTIVITÄT

Je nach Ofenmodell wird die Anzahl der Pizzen/Stunde anhand der Tabelle berechnet:

	7485.0150	7485.0155	7485.0160	7485.0165
ANZAHL PIZZEN Ø25 IN KAMMER	2,5	5	8	12
ANZAHL PIZZEN Ø32 IN KAMMER	1,5	2,5	6	7
ANZAHL PIZZEN Ø40 IN KAMMER	1,33	1,67	3	5
ANZAHL PIZZEN Ø45 IN KAMMER	0	1,5	2,33	3,33
GARZEIT (Sek.)	210	210	210	210
KAMMERDURCHGÄNGE IN EINER STUNDE	17	17	17	17
Ø25 PIZZEN/STUNDE	43	86	137	206
Ø32 PIZZEN/STUNDE	26	43	103	120
Ø40 PIZZEN/STUNDE	23	29	51	86
Ø45 PIZZEN/STUNDE	0	26	40	57

Hinweis: Die Pizzamenge ist bei einer Backzeit von 3:30, bei einer Temperatur von 320°C und einer Zubereitung von Grund auf berechnet, nicht bei Tiefkühlprodukten.



## 5. WARTUNG



**VOR DER DURCHFÜHRUNG JEDLICHER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER OFENSTECKER UNBEDINGT VON DER STROMSTECKDOSE ZIEHEN.**

### 5.1 REINIGUNG

Die Reinigung muss am Ende jedes Gebrauchs durchgeführt werden, um die Hygienevorschriften einzuhalten und die Funktionalität des Ofens zu schützen.

#### Reinigung der Kammer:

Schalten Sie den Ofen durch Drehen des Netzschalters stromlos. Entfernen Sie den Schutz der Transportbandverbindung. Lösen Sie das Band vom Haken, indem Sie es nach oben bewegen. Schieben Sie die Verbindung selbst in Richtung Bedienfeld und lösen Sie sie von der Antriebswelle des Transportbands. Heben Sie die Schiebehauben für Einlass und Auslass in die maximal geöffnete Position.

Heben Sie das Transportband auf beiden Seiten an und ziehen Sie es seitlich aus den Bedienelementen heraus. Öffnen Sie die Seitentür und entfernen Sie mit Handschuhen die mit Schrauben befestigten Diffusoren. Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem in Wasser und nicht scheuerndem und/oder ätzendem Reinigungsmittel getränkten Schwamm und spülen Sie die Oberflächen anschließend mit einem in reinem Wasser getränkten Schwamm ab.

**Äußere Reinigung des Ofens:** (Edelstahloberflächen, Schauglas und Bedienfeld): Dieser Vorgang muss bei kaltem Ofen durchgeführt werden.



**DEM BEDIENER WIRD EMPFOHLEN, GEEIGNETE HANDSCHUHE UND KLEIDUNG ZU TRAGEN, UM VERBENNUNGEN ZU VERMEIDEN. ZUR REINIGUNG IST DIE VERWENDUNG VON: WASSERSTRAHL, SCHLEIFPULVER, ÄTZENDEN SUBSTANZEN ODER ANDEREN MITTELN, DIE DIE KOMPONENTEN BESCHÄDIGEN UND DIE SICHERHEIT IM ALLGEMEINEN UND INSBESONDERE AUS HYGIENISCHER SICHT BEEINTRÄCHTIGEN KÖNNEN, VERBOTEN.**

### 5.2 WARTUNGSHÄUFIGKEIT

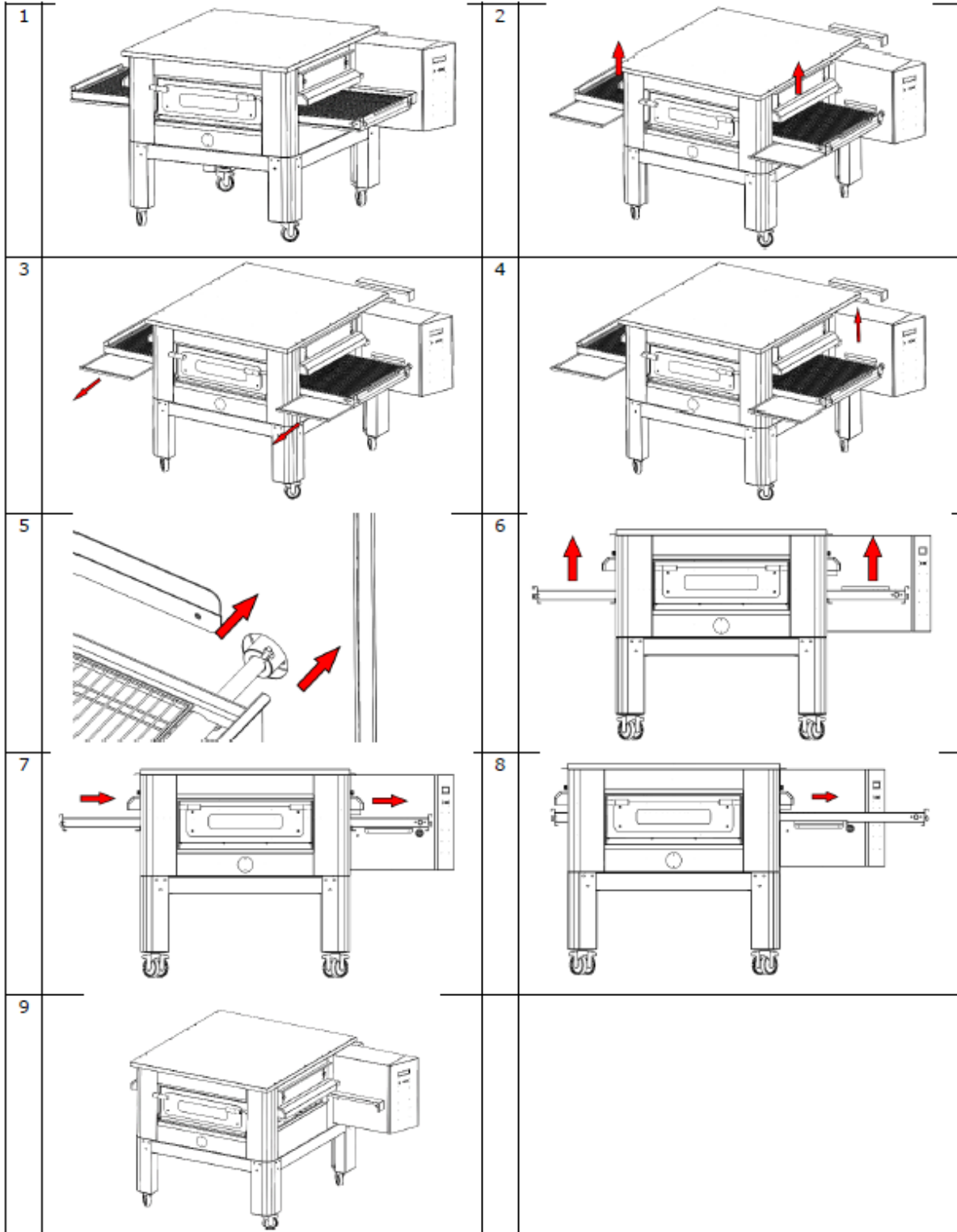
Für außerordentliche Wartungs-, Reparatur- und/oder Austauscharbeiten wenden Sie sich an einen autorisierten Betreiber, der die technisch-beruflichen Anforderungen der geltenden Vorschriften erfüllt.

Wartung, Kontrollen, Inspektionen und Reinigung	Regelmäßigkeit
<b>Mechanische Schutzvorrichtungen</b> Zustand prüfen und auf Verformungen, Lockerungen oder entfernte Teile prüfen.	<b>Monatlich</b>
<b>Kontrolle</b> Mechanische Teile auf Brüche oder Verformungen prüfen, Schrauben festziehen. Lesbarkeit und Zustand von Wörtern, Aufklebern und Symbolen prüfen und ggf. wiederherstellen.	<b>Jährlich</b>
<b>Maschinenstruktur</b> Hauptbolzen (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) der Maschine festziehen.	<b>Jährlich</b>
<b>Sicherheitssignale</b> Lesbarkeit und Zustand von Sicherheitssignalen prüfen.	<b>Jährlich</b>
<b>Elektrische Schalttafel</b> Die im elektrischen Schaltschrank installierten elektrischen Komponenten prüfen. Verkabelung zwischen dem elektrischen Schaltschrank und Maschinenteilen prüfen.	<b>Jährlich</b>
<b>Elektrisches Anschlusskabel und Stecker</b> Anschlusskabel (ggf. ersetzen) und Stecker prüfen.	<b>Jährlich</b>
<b>Generalüberholung der Maschine</b> Alle Komponenten, elektrische Ausrüstung, Korrosion, Rohre usw. prüfen.	<b>Alle 10 Jahre</b>



### 5.3 RIEMEN DEMONTAGE UND MONTAGE

Anleitung zum Ausbau des Riemen. Gehen Sie zum Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.



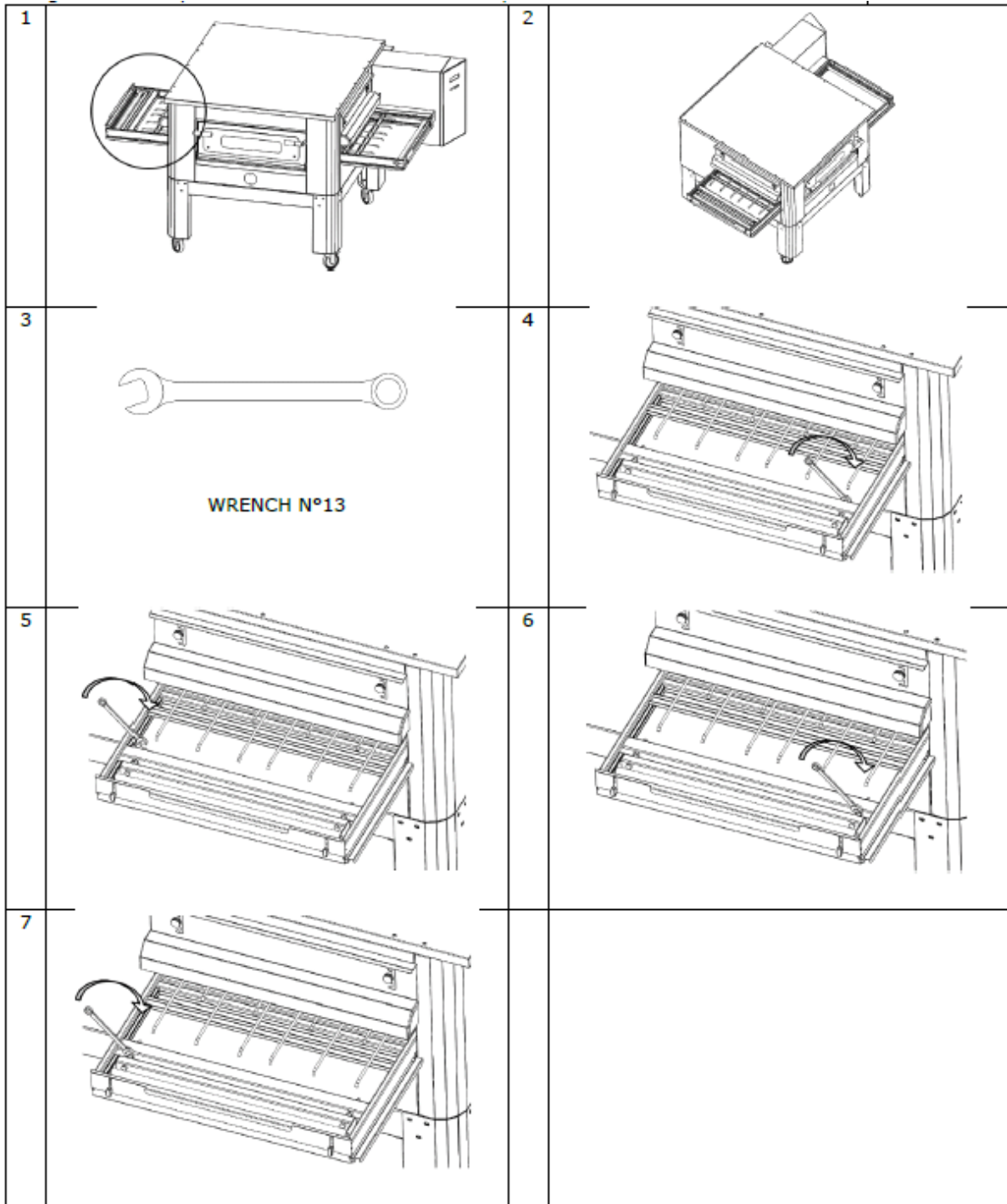


## 5.4 EINSTELLUNG DES RIEMENS



VOR DER DURCHFÜHRUNG JEDLICHER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER OFENSTECKER UNBEDINGT VON DER STROMSTECKDOSE ABGEZOGEN WERDEN.

Zum Spannen des Riemen drehen Sie die angegebenen Muttern im Uhrzeigersinn, zum Lösen drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn.







## 6. DEMOLATION

### 6.1 ALLGEMEINE HINWEISE

Beim Demolieren des Ofens müssen die Bestimmungen der geltenden Vorschriften eingehalten werden. Unterscheiden Sie die Teile, aus denen der Ofen besteht, nach den verschiedenen Arten von Baumaterialien (Kunststoff, Kupfer, Eisen usw.).

## 7. FEHLERSUCHE

PROBLEM	PRÜFEN	EINGRIFF
Das Display leuchtet nicht	Der Stecker ist nicht eingesteckt	Benutzer
	Sicherheitsthermostat, das eingegriffen hat	Fachtechniker
Riemen funktioniert nicht	Die START-Taste wurde nicht gedrückt	Benutzer
	Der Motor des Riemens funktioniert nicht	Fachtechniker

FÜR ANDERE NICHT ERWÄHNTE STÖRUNGEN RUFEN SIE DEN KUNDENDIENST AN



**ATTENTION!**



**LORS DE LA MISE EN MARCHÉ INITIALE DU FOUR, LAISSER LE FOUR ALLUMÉ PENDANT ENVIRON 20 MINUTES AFIN D'ÉVACUER LES FUMÉES ET LES VAPEURS PRODUITES PAR LES HUILES DE TRAITEMENT DE LA TÔLE**



**NE PAS UTILISER LA LAME DIRECTEMENT SUR LA BANDE**



**SURFACE CHAUDE SUR LES HOTTES. UTILISER DES GANTS POUR EFFECTUER LES RÉGLAGES**



**DANGER ÉCRASEMENT DES MAINS : RUBAN EN MOUVEMENT**



## Instructions pour l'installateur

### 1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le lieu d'installation du four doit avoir les caractéristiques environnementales suivantes :

- être sec, la température et l'humidité relative de la pièce dans laquelle il doit être installé ne doivent pas dépasser les valeurs indiquées dans le tableau des données techniques ;
- sources d'eau suffisamment éloignées ;
- ventilation et éclairage appropriés, conformes aux normes d'hygiène et de sécurité requises par les lois en vigueur.



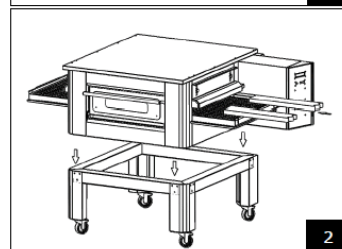
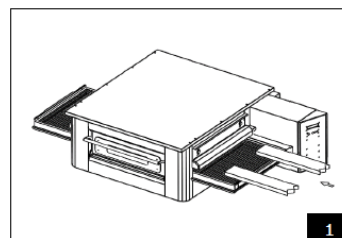
**LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ À PROXIMITÉ DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES (BOIS, PLASTIQUE, COMBUSTIBLES, GAZ, ETC.). ÉVITER TOUJOURS LE CONTACT D'OBJETS INFLAMMABLES AVEC LES SURFACES CHAUDES DU FOUR. ASSURER TOUJOURS LES CONDITIONS DE SÉCURITÉ INCENDIE. GARDEZ UN ESPACE LIBRE AUTOUR DU FOUR D'AU MOINS 30 CM.**

### 2. DÉPLACEMENT ET POSITIONNEMENT DU MODULE

Retirez le tapis roulant.

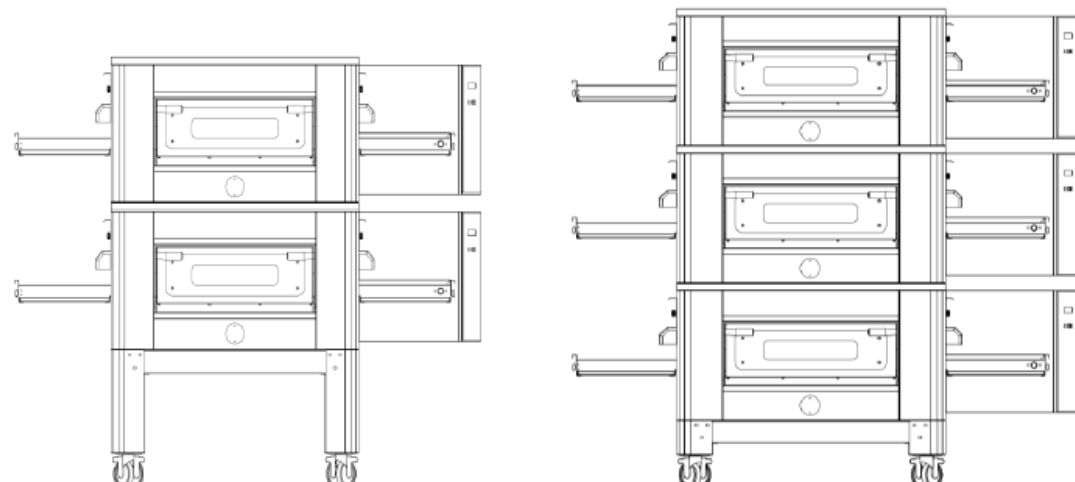
Utilisez un chariot élévateur ou un transpalette d'une capacité adéquate.

Soulever les hottes et introduire les fourches, convenablement recouvertes d'un matériau souple pour éviter tout dommage, dans la chambre de cuisson, par l'entrée ou la sortie du tunnel (Fig.1).



Positionner le four aux angles de la base (Fig.2).

### 3. EMPILEMENT

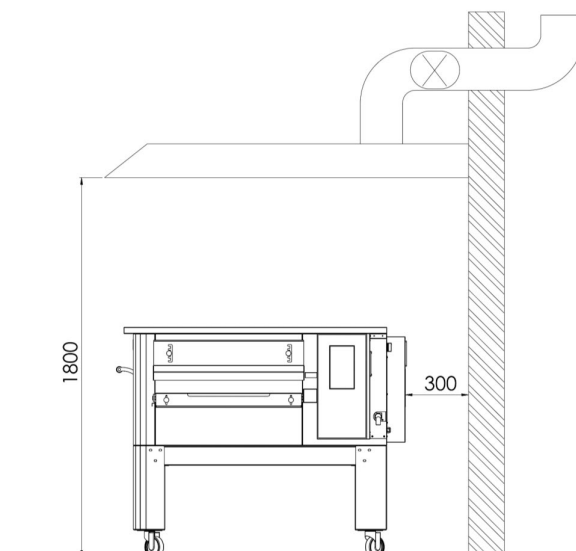


**NOMBRE MAXIMUM DE FOURS EMPILEMENTABLES : 3**



#### 4. POSITIONNEMENT DES MODULES

L'appareil à gaz est de type A<sub>2</sub>/B<sub>22</sub> pour lequel aucun raccordement à une cheminée ou à un dispositif d'évacuation des fumées à l'extérieur n'est installé. Il est nécessaire de placer le four sous une hotte aspirante.



#### 5. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifiez que la tension d'alimentation, la fréquence et la puissance de l'installation sont compatibles avec les valeurs indiquées aussi bien dans les caractéristiques techniques que sur la plaque apposée à l'arrière du four. Les caractéristiques de la prise d'alimentation doivent être compatibles avec la fiche installée sur le câble.



**LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE DU FOUR AU RÉSEAU D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ UNIQUEMENT PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ (ÉLECTRICIEN) EN POSSESSION DES EXIGENCES TECHNICO-PROFESSIONNELLES IMPOSÉES PAR LES RÈGLES APPLICABLES DANS LE PAYS D'UTILISATION DU FOUR. DEMANDE D'ÉMISSION D'UNE DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE L'INTERVENTION EFFECTUÉE.**



**POUR LA CONNEXION DIRECTE AU RÉSEAU, IL EST NÉCESSAIRE D'UTILISER UN DISPOSITIF PRÉSENTANT UNE OUVERTURE ENTRE LES CONTACTS QUI GARANTIT UNE DÉCONNEXION COMPLÈTE DANS LES CONDITIONS DE LA CATÉGORIE DE SURTENSION III, CONFORMÉMENT AUX RÈGLES D'INSTALLATION.**

Pour connecter la machine au réseau électrique, procéder comme suit :

installer une fiche normalisée et polarisée à l'autre extrémité du câble (la distinction entre phase et neutre doit être sans équivoque).



**UNE FOIS LA CONNEXION ÉLECTRIQUE TERMINÉE, LE TECHNICIEN AUTORISÉ (ÉLECTRICIEN) DOIT ÉMETTRE UNE DÉCLARATION QUI CERTIFIE LA MESURE DE CONTINUITÉ DU CIRCUIT DE PROTECTION ÉQUIPOTENTIELLE.**



**L'APPAREIL DOIT ÊTRE ALIMENTÉ PAR UN DISPOSITIF À COURANT RÉSIDUEL (RCD) AYANT UN COURANT DE FONCTIONNEMENT RÉSIDUEL NOMINAL NE DÉPASSANT PAS 30 MA.**



## 6. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Le thermostat de sécurité est situé à l'intérieur de la chambre de ventilation, à proximité immédiate des brûleurs. Il est calibré à 430°C et se réarme manuellement. Si une température égale ou supérieure est détectée, l'alimentation électrique de tout le four est coupée et le gaz est fermé en conséquence.

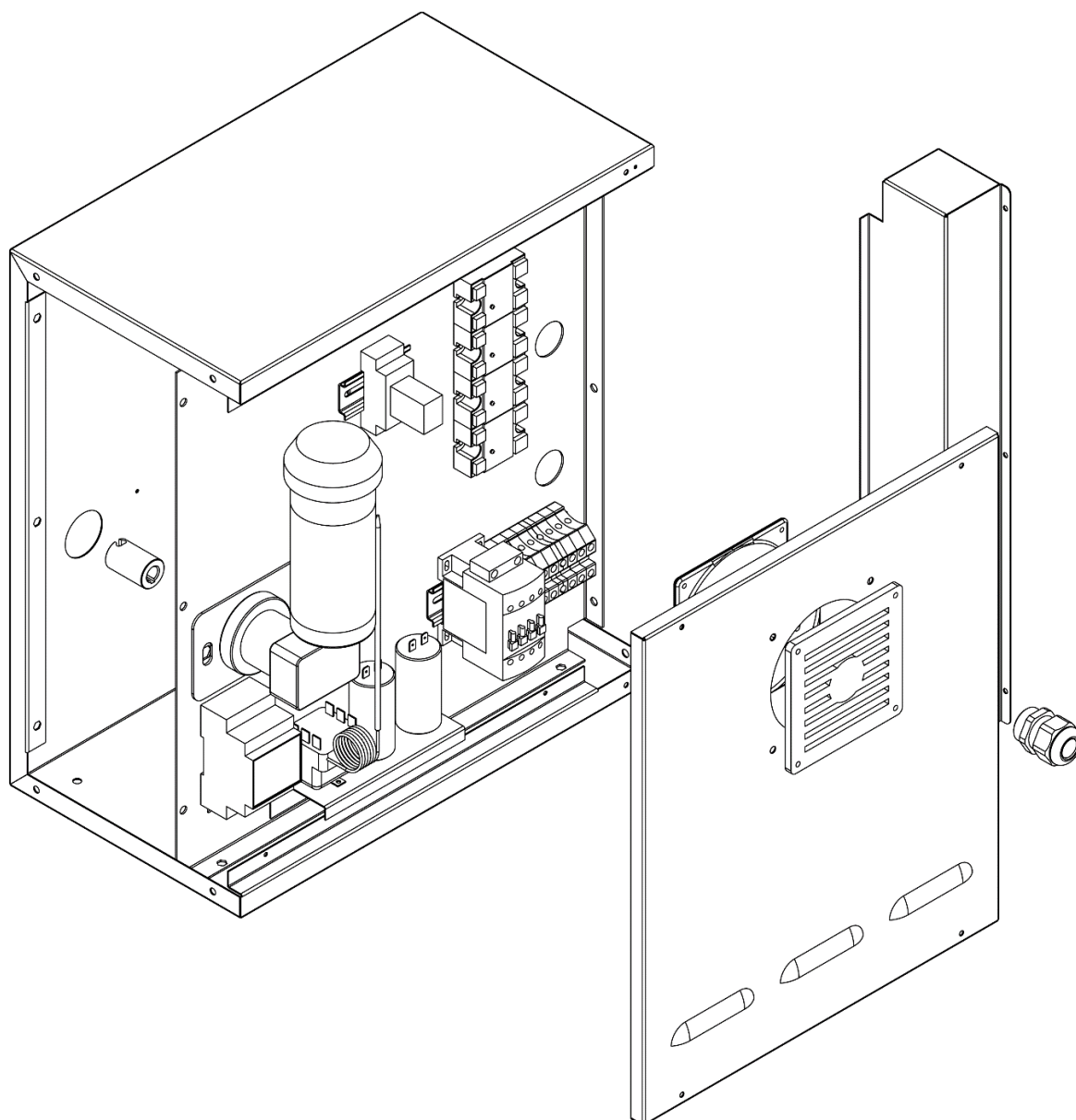
Pour redémarrer le four, il faut l'intervention d'un technicien qualifié qui vérifiera la cause de cette anomalie et pourra ensuite le réinitialiser manuellement en ouvrant le panneau du compartiment technique (porte de l'installation). Voir la figure ci-dessous où le thermostat de sécurité est mis en évidence.

La position du bouton de réinitialisation rouge est indiquée par la flèche.

La réinitialisation n'est pas possible tant que la température de la chambre n'est pas descendue en dessous de 430°C.



**Le thermostat de sécurité n'intervenant qu'en cas de dysfonctionnement grave, vérifiez soigneusement le fonctionnement du four et réparez si nécessaire avant de le remettre en marche.**





## **Instructions pour l'utilisateur**

### **1. NUMÉRO DE SÉRIE**

#### **1.1 ÉTIQUETTE PORTANT LE NUMÉRO DE SÉRIE**

Le numéro de série est constitué d'une étiquette adhésive sérigraphiée de couleur grise appliquée au dos du four. Les données suivantes sont inscrites de manière claire et indélébile sur la plaque :

Nom du fabricant	Numéro de série
Puissance électrique (kW/A)	Tension et fréquence électrique (Volt/Hz)
Modèle	Année de construction
Mention « Made in Italy »	Poids du four

### **2. INFORMATIONS GENERALES**

#### **2.1 IMPORTANCE DU MANUEL**

- Avant d'utiliser le four en question, il est obligatoire de lire et de comprendre ce manuel dans toutes ses parties.
- Ce manuel doit toujours être à la disposition des "opérateurs autorisés" et se trouver à proximité du four, soigneusement conservé et rangé.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels aux personnes, aux animaux et aux biens causés par le non-respect des normes décrites dans ce manuel.
- Ce manuel fait partie intégrante du four et doit être conservé jusqu'à son élimination finale.
- Les "opérateurs autorisés" doivent effectuer sur le four uniquement les interventions relatives à leur compétence spécifique.

#### **2.2 ÉTAT « FOUR ÉTEINT »**

Avant d'effectuer tout type d'entretien et/ou de réglage sur le four, il est obligatoire de couper l'alimentation électrique en retirant la fiche d'alimentation de la prise murale, en s'assurant que le four est effectivement éteint et refroidi.

#### **2.3 GARANTIE**

La durée de la garantie est de douze mois à compter de la date du reçu d'achat original.

Pendant cette période, les pièces objectivement défectueuses en raison de défauts de fabrication, à l'exclusion des composants électriques et des pièces soumises à une usure normale, seront remplacées ou réparées gratuitement dans nos locaux d'usine.

Tous les frais d'expédition et de main-d'œuvre sont expressément exclus de la garantie.

La garantie est annulée dans tous les cas où il peut être constaté que le dommage a été causé par : le transport, un entretien inadéquat, l'inexpérience de l'opérateur, une altération, des réparations effectuées par du personnel non autorisé ou le non-respect des instructions du manuel.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage direct ou indirect résultant du temps d'inutilisation de la machine, y compris pour les raisons suivantes :

défauts de l'équipement, temps d'attente pour réparation ou, dans tous les cas, absence de l'équipement.



**LA MALTRAITANCE ET/OU LE REMPLACEMENT DE PIÈCES PAR DES PIÈCES DE RECHANGE NON ORIGINALES ANNULENT LA GARANTIE ET EXONÈRENT LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ.**



### 3. DONNÉES TECHNIQUES

#### 3.1 FICHE TECHNIQUE

	Unité de mesure	<b>C/40</b> <b>7485.0150</b>	<b>C/50</b> <b>7485.0155</b>	<b>C/65</b> <b>7485.0160</b>	<b>C/80</b> <b>7485.0165</b>
Contrôle de température	°C	0-350			
Dimensions extérieures sans support	cm	L 136,5 P 100,5 H 46,5	L 190 P 121,5 H 51,5	L 219 P 139 H 57,5	L 237,5 P 157,5 H 61,5
Largeur de bande	cm	40	50	65	80
Longueur de bande	cm	105	160	185	200
Longueur de chambre	cm	54	75	100	110
Alimentation électrique	--	Triphasé			
Tension	V	400/230			
Fréquence	Hz	50/60			
Courant	A (400V) A (230V)	11 34	21 62	27 80	35 106
Puissance électrique totale	kW	7,8	14,2	18,4	24,4
Raccordement électrique	--	Câble à cinq pôles sans prise			
Longueur de câble	M	2			
Section des conducteurs	mm <sup>2</sup>	4		6	
Limites de température de fonctionnement	°C	0-40			
Limite d'humidité de fonctionnement	--	95% sans condensation			



### 3.2 USAGE PRÉVU

L'usage prévu pour lequel le four a été conçu et construit est le suivant :



**USAGE PRÉVU : CUISSON DE PIZZA, PAIN, FOCACCE, GRATIN, CUISSON DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET CHAUFFAGE D'ALIMENTS SUR UNE PLAQUE DE CUISSON.**

**LE FOUR PEUT ÊTRE UTILISÉ EXCLUSIVEMENT PAR UN OPÉRATEUR DÉSIGNÉ (UTILISATEUR).**

**CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES OU AYANT UNE EXPÉRIENCE ET DES CONNAISSANCES INSUFFISANTES, À MOINS QU'ELLES ONT REÇU UNE ASSISTANCE OU DES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL DE LA PART D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.**

**LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS POUR ÉVITER QU'ILS JOUENT AVEC L'APPAREIL.**

### 3.3 LIMITES D'UTILISATION

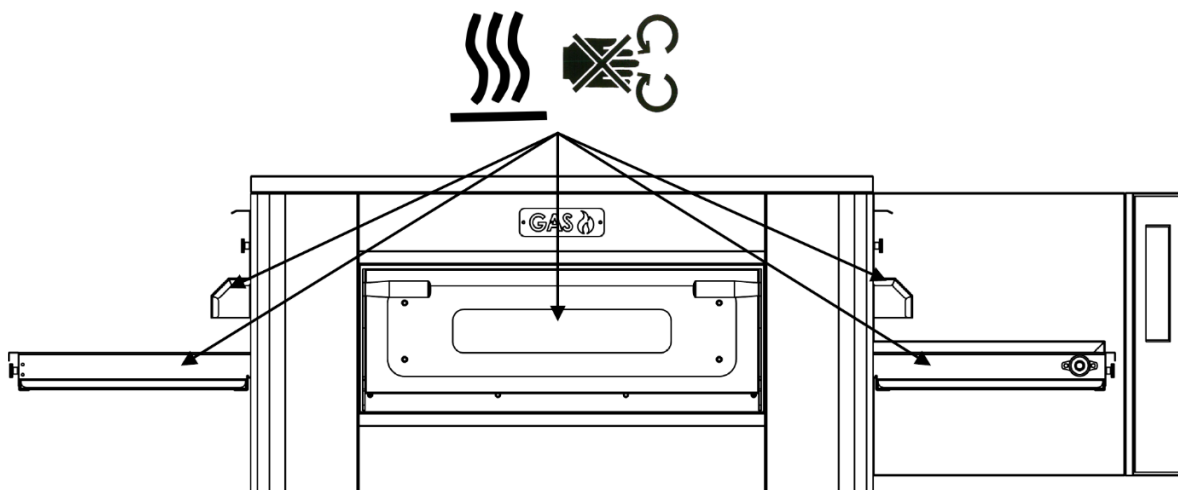
Le four en question a été conçu et fabriqué exclusivement pour l'usage prévu décrit, par conséquent tout autre type d'utilisation est absolument interdit afin de garantir, à tout moment, la sécurité des opérateurs autorisés et l'efficacité du four lui-même.



**IL EST INTERDIT DE MANIPULER LES DISPOSITIFS INSTALLÉS DANS L'APPAREIL.**

**ATTENTION : FAITES ATTENTION LORS DE L'OUVERTURE DE LA PORTE, RISQUE DE BRÛLURE ET D'ÉCRASEMENT DES MAINS**

**ATTENTION : NE TOUCHEZ PAS LE RUBAN LORSQUE LE FOUR EST EN MARCHÉ, RISQUE DE BRÛLURE ET D'ÉCRASEMENT DES MAINS**

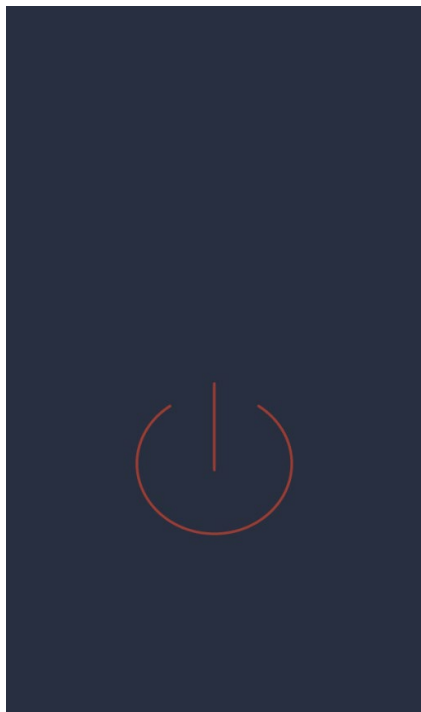






## 4. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

### 4.1 VEILLE



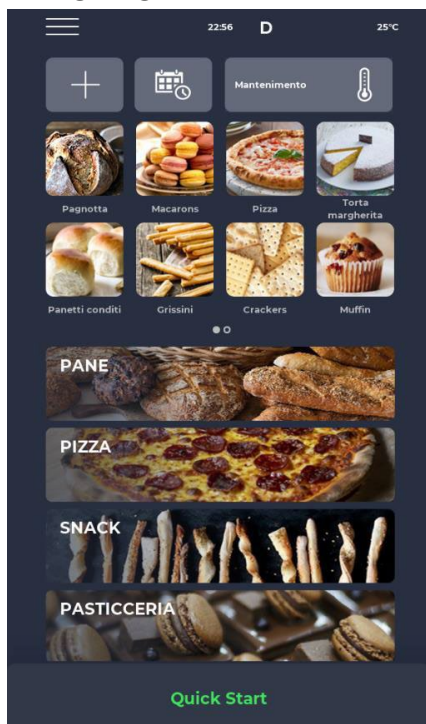
#### Écran VEILLE

En mode veille, après cinq minutes d'inactivité, l'écran réduit sa luminosité à 50%, après cinq minutes supplémentaires, l'écran s'éteint complètement.

Si l'écran est éteint, la première pression rallume l'écran.

Si l'écran est allumé, une seule pression dans le cercle rouge allume la carte et active le mode ON.

### 4.2 MODE ON



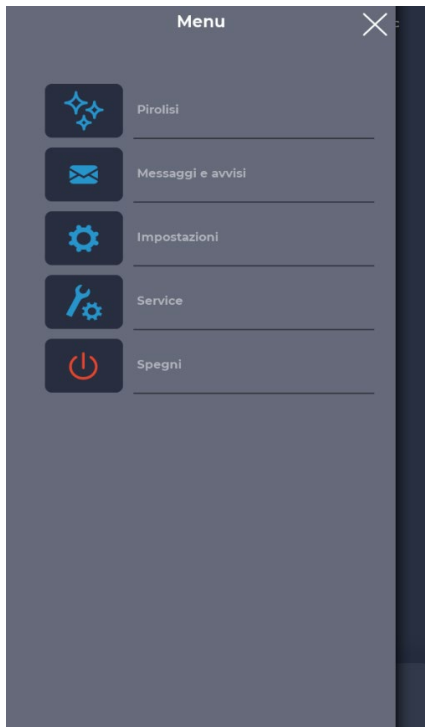
#### Écran MODE ON

Dans la barre de notification en haut, il y a des icônes d'état indiquant respectivement à partir de la gauche le menu RÉGLAGES, le signal d'alarme, l'heure, le symbole WiFi et la température réelle de la chambre.

Juste en dessous se trouvent trois icônes. La première avec le symbole PLUS permet de définir une nouvelle recette, la suivante SCHEDULER permet de planifier les cuissons futures pour préchauffer le four avant son utilisation réelle et enfin il y a l'icône du programme MAINTENANCE pour maintenir le four à une température constante même sans exécuter de programme.

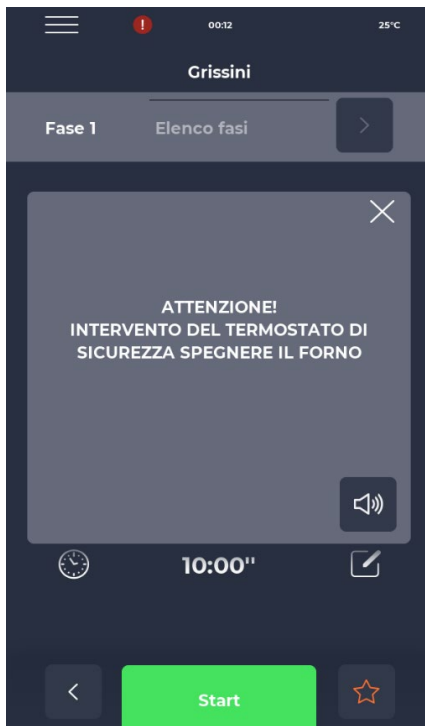
Juste en dessous, les icônes relatives aux PROGRAMMES FAVORIS définis par l'utilisateur sont affichées. Faites défiler vers la droite pour accéder à d'autres qui pourraient être disponibles.

Plus bas, des icônes plus grandes représentant les catégories du LIVRE DE RECETTES sont affichées. En bas, une barre relative au mode manuel de DÉMARRAGE RAPIDE se trouve.



### Écran MENU

Lorsque vous sélectionnez l'icône MENU depuis la page d'accueil, une liste de paramètres globaux et contextuels s'affiche sur lesquels des mesures peuvent être prises et dont les descriptions se trouvent dans les sections appropriées ci-dessous.



### Écran contextuel SIGNAL D'ALARME

En cas d'alarme, la barre supérieure affiche le symbole rouge « ! », avec un avis décrivant spécifiquement l'alarme. Si la fenêtre contextuelle est fermée, elle réapparaîtra après un certain temps si le problème n'a pas été résolu. L'icône du haut-parleur permet de désactiver le son de l'alarme.



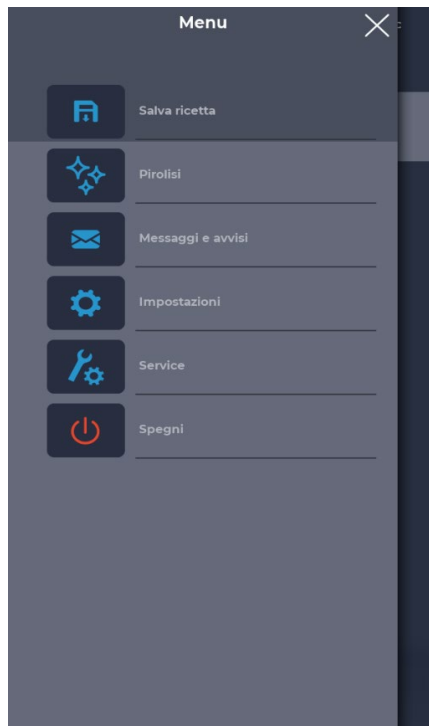
### 4.3 SÉLECTION D'UN PROGRAMME



#### Écran SÉLECTION DE PROGRAMMES

En utilisant les icônes des favoris ou à partir des catégories du livre de recettes, il est possible de rechercher et de sélectionner un programme de cuisson ou de le rechercher à l'aide de la barre dédiée.

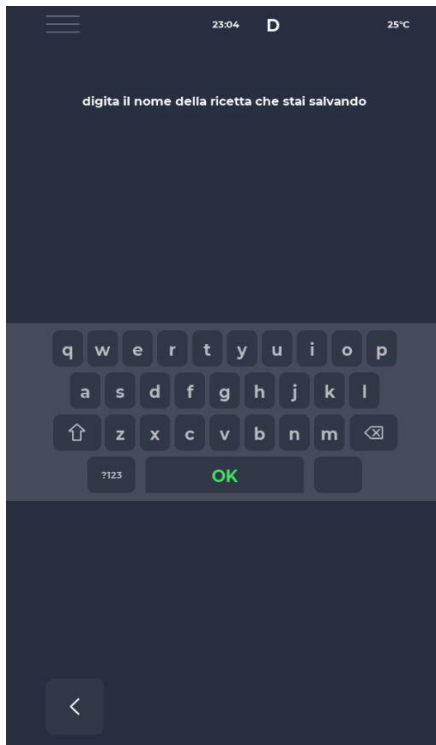
### 4.4 ENREGISTREMENT D'UN NOUVEAU PROGRAMME



#### Écran ENREGISTREMENT D'UN NOUVEAU PROGRAMME

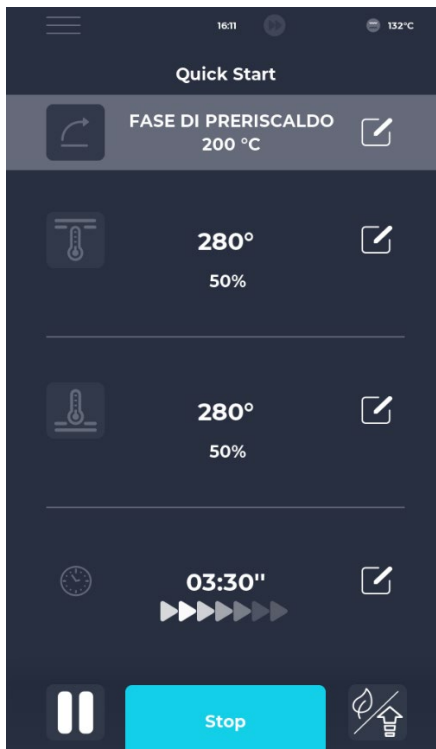
Pour créer un nouveau programme, procéder comme suit :

- sélectionner un programme quelconque dans le livre de recettes, modifier ses paramètres et l'enregistrer en procédant depuis le MENU avec l'icône ENREGISTRER LA RECETTE parmi les fonctions contextuelles ;
- utiliser l'icône PLUS de la page d'accueil pour créer un programme entièrement nouveau.



### Écran **NOMMER UN NOUVEAU PROGRAMME**

Après avoir enregistré le programme, il est nécessaire de nommer la recette à l'aide du clavier.



### Écran **DÉMARRAGE RAPIDE**

Il existe un mode rapide pour exécuter un programme générique en utilisant l'icône DÉMARRAGE RAPIDE en bas de la page d'accueil.

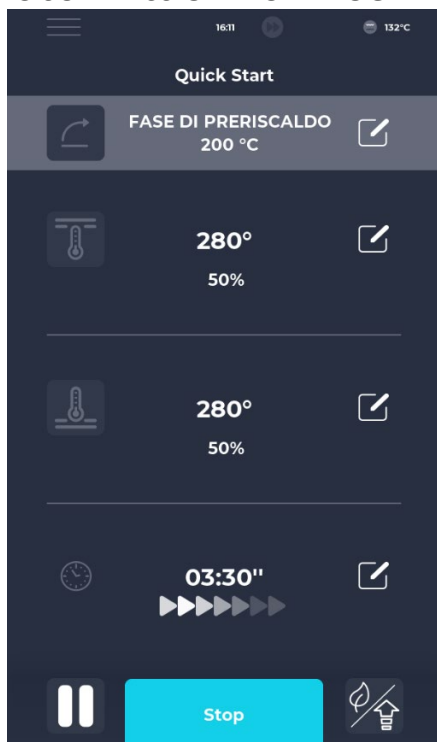
En appuyant sur l'icône en bas à droite, il est possible de choisir rapidement le mode ECO (icône feuille), avec les éléments chauffants fonctionnant à 50 %, le mode BOOST (icône flèche), avec les éléments chauffants fonctionnant à 100 %, ou d'annuler les modes susmentionnés en appuyant à nouveau sur l'icône. En appuyant sur l'icône thermomètre, il est possible de régler la puissance en % des éléments chauffants, tandis qu'en appuyant sur l'icône d'édition ou sur la valeur en degrés, il est possible de modifier la température des éléments chauffants.

En appuyant sur l'icône horloge, il est possible de régler le temps de cuisson, c'est-à-dire la vitesse à laquelle défile le tapis.

Le temps de cuisson fait référence au temps nécessaire à un point pour traverser la chambre de cuisson.

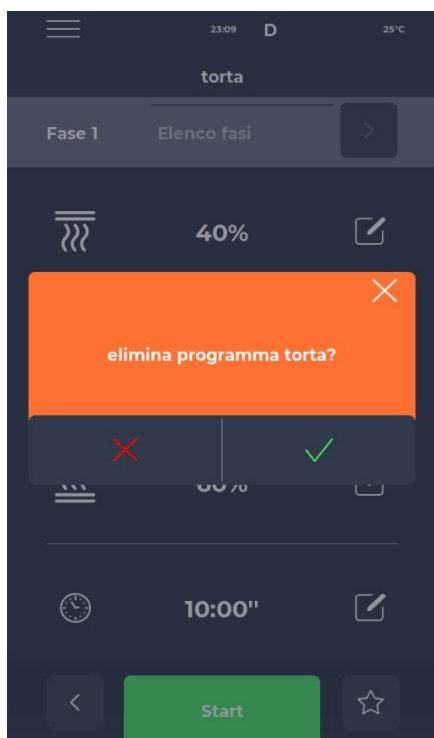


#### 4.5 SUPPRESSION D'UN PROGRAMME



##### Écran SUPPRESSION D'UN PROGRAMME

Pour supprimer un programme, sélectionnez-le et entrez dans le MENU. Utilisez les fonctions contextuelles, notamment l'icône SUPPRIMER RECETTE. Les programmes constructeurs ne peuvent pas être supprimés, une alerte prévient l'utilisateur lorsqu'un programme ne peut pas être supprimé.

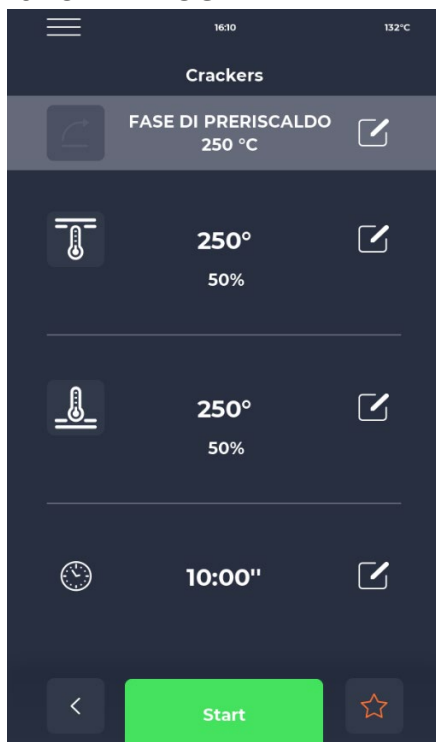


##### Écran CONFIRMER LA SUPPRESSION

Une confirmation est toujours demandée avant de procéder à la suppression d'un programme.



## 4.6 ÉCRAN PROGRAMME

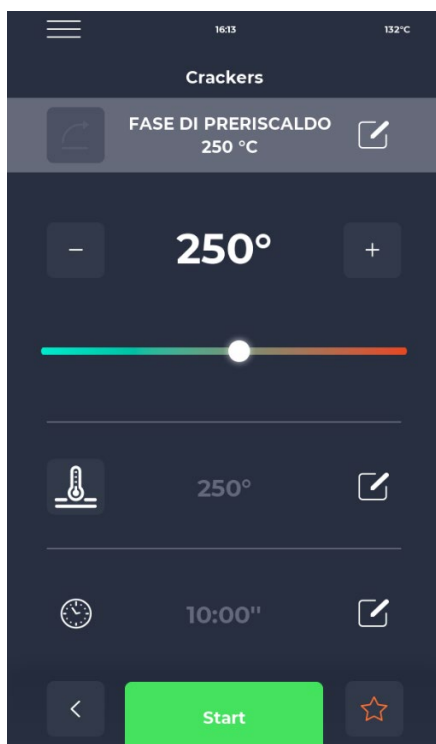


### Écran DÉMARRAGE PROGRAMME

Après avoir trouvé le programme souhaité ou créé une nouvelle recette, un écran s'affiche où il est possible de démarrer la recette ou d'ajuster ses paramètres.

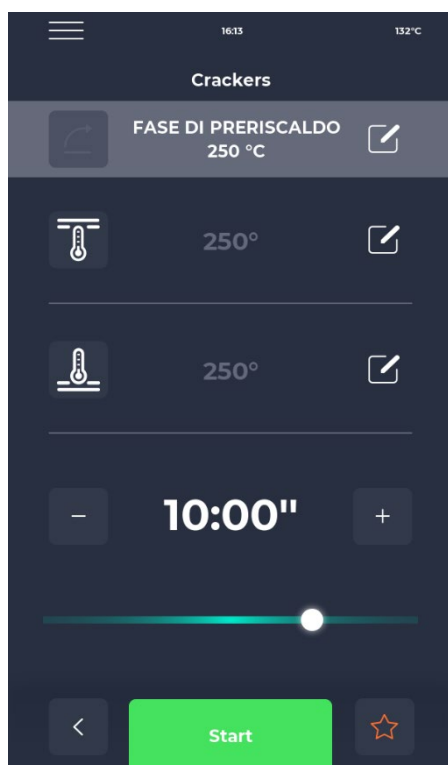
En haut, le nom de la phase en cours est affiché.

En appuyant sur l'icône thermomètre, le % de puissance de l'élément chauffant change, tandis qu'en appuyant sur l'icône d'édition, la température change. En touchant la dernière section, il est possible de régler le temps de cuisson.



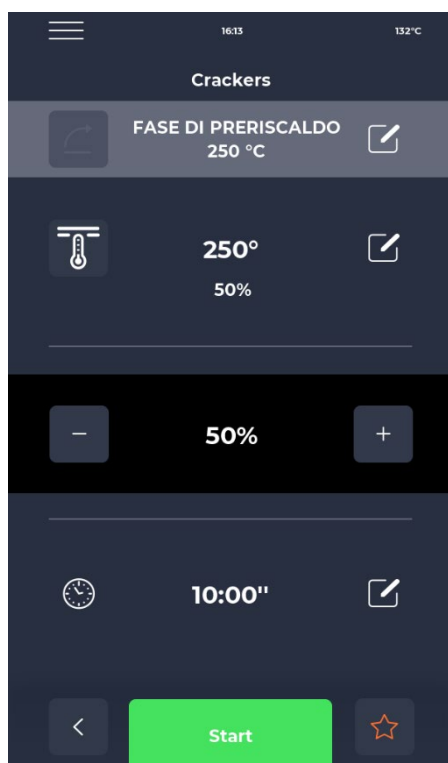
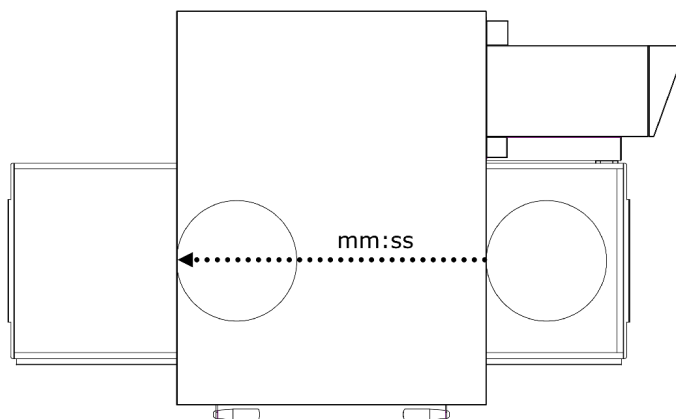
### Écran MODIFIER LA TEMPÉRATURE

Chaque élément chauffant permet de régler la température soit en utilisant l'icône THERMOMÈTRE puis le curseur correspondant, soit en appuyant sur les icônes PLUS/MOINS pour définir la valeur de température.



#### Écran TIME EDIT

La modification du temps affecte la vitesse de la bande afin que le produit reste dans la zone chauffée du four pendant le temps défini.



#### Écran % POWER EDIT

Dans le cadre du programme, la puissance des éléments chauffants peut être réglée.



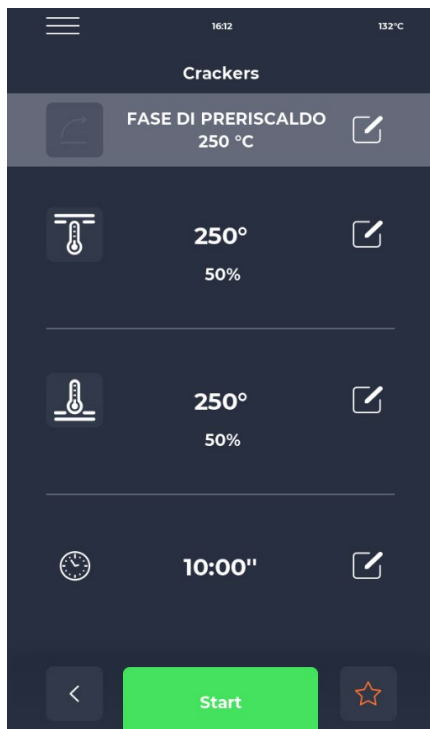
#### 4.7 PHASE DE PRECHAUFFAGE



##### Ecran phase de PRECHAUFFAGE

La phase de PRECHAUFFAGE du four est réglée par le paramètre P441. Si ce paramètre est activé, il est affiché dans chaque programme. Il peut cependant être désélectionné via le bouton OFF et est équipé d'un curseur pour modifier la température.

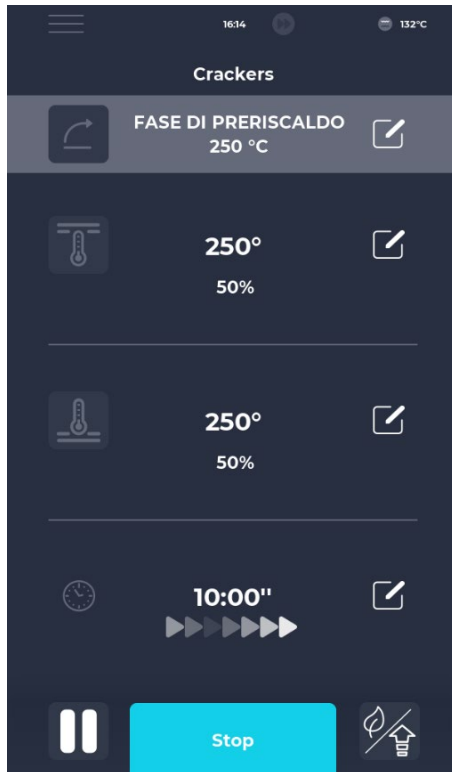
#### 4.8 DEMARRAGE D'UN CYCLE



##### Ecran DEMARRAGE DU CYCLE

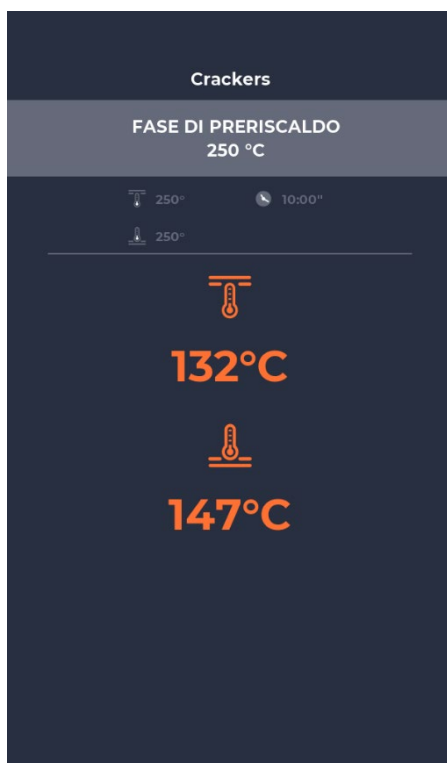
Une fois le programme souhaité sélectionné, il peut être lancé en appuyant sur l'icône verte START.





### Écran CYCLE DÉMARRÉ

Une fois le programme lancé, le bouton START se transforme en STOP et devient bleu pour signaler le début du cycle. En appuyant sur l'icône en bas à droite, il est possible d'activer rapidement le mode ECO (icône feuille), avec les éléments chauffants fonctionnant à 25 %, le mode BOOST (icône flèche), avec les éléments chauffants fonctionnant à 100 %, ou d'annuler les modes susmentionnés en touchant à nouveau l'icône correspondante. Sous le minuteur, une série de flèches mobiles apparaît, indiquant le tapis en marche.



### Écran POP-UP CYCLE DÉMARRÉ

Environ dix secondes après le début du cycle, l'écran affiche la température actuelle de la chambre sous l'icône THERMOMÈTRE. Le cycle de cuisson ayant une durée illimitée et la cuisson du produit étant déterminée par sa sortie de la chambre de cuisson, le temps n'est pas affiché.

Si le four est encore en phase de préchauffage, une barre de progression indique l'obtention de la température réglée. La valeur de température est marquée en orange si les éléments chauffants concernés sont en train de chauffer, en blanc si le four a atteint la température réglée.



#### Écran ARRÊT DU CYCLE

Tout cycle peut être arrêté en sélectionnant le bouton bleu ARRÊT. Si aucune confirmation n'est saisie, la fenêtre contextuelle correspondante disparaît après environ 10 secondes.

### 4.9 PROGRAMMATEUR

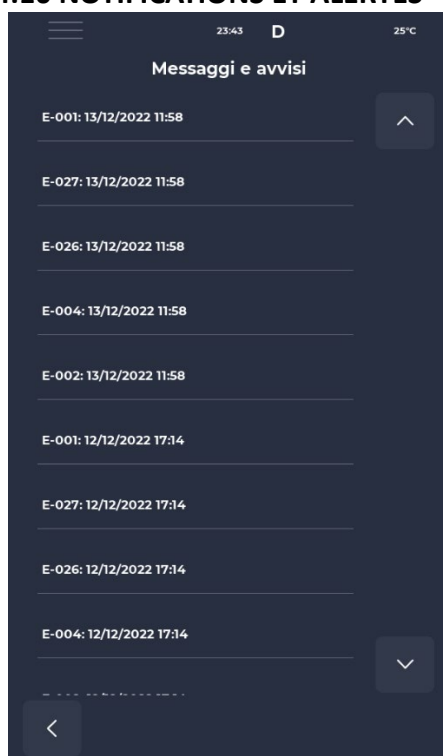


#### Écran PROGRAMMATEUR

Dans l'écran PROGRAMMATEUR, tous les programmes de cuisson prévus pour chaque jour peuvent être affichés ; en touchant l'icône d'édition à côté des différents jours, il est possible de modifier la liste des programmes pour le jour sélectionné.



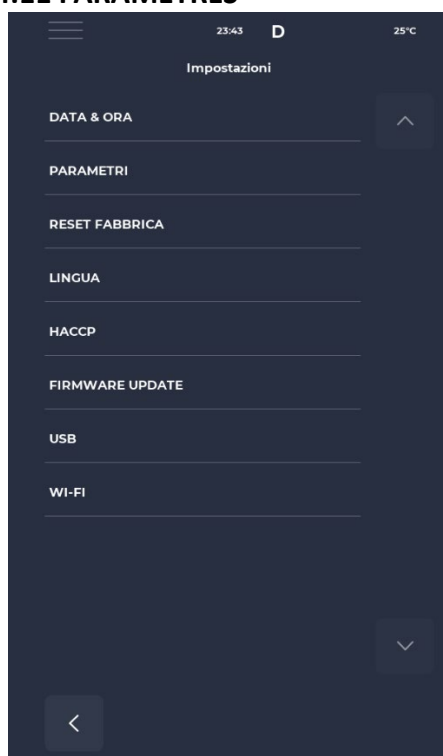
## 4.10 NOTIFICATIONS ET ALERTES



### Écran NOTIFICATIONS ET ALERTES

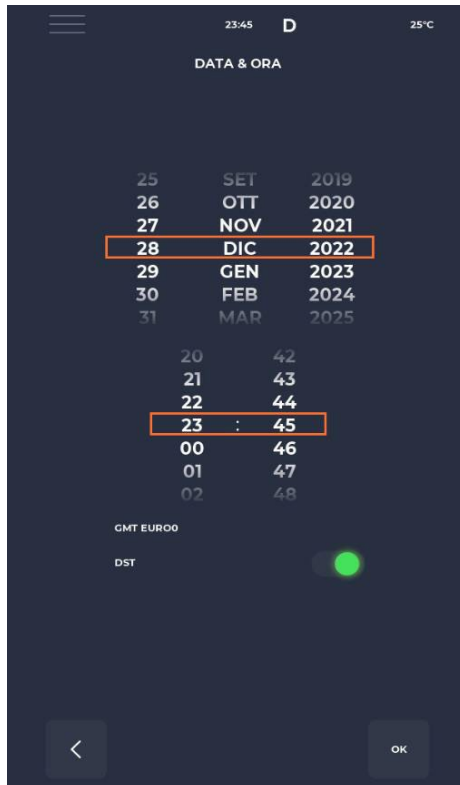
Cette section propose une liste chronologique des notifications et alertes de l'équipement.

## 4.11 PARAMÈTRES



### Écran PARAMÈTRES

Les paramètres concernent une liste de fonctions sur lesquelles il est possible d'intervenir spécifiquement.



#### Écran de modification de la date et de l'heure

Permet de régler la date et l'heure. Il est possible de régler le fuseau horaire et de décider d'activer ou non le basculement automatique entre l'heure d'été et l'heure d'hiver en fonction du fuseau horaire sélectionné.

## 4.12 PARAMÈTRES

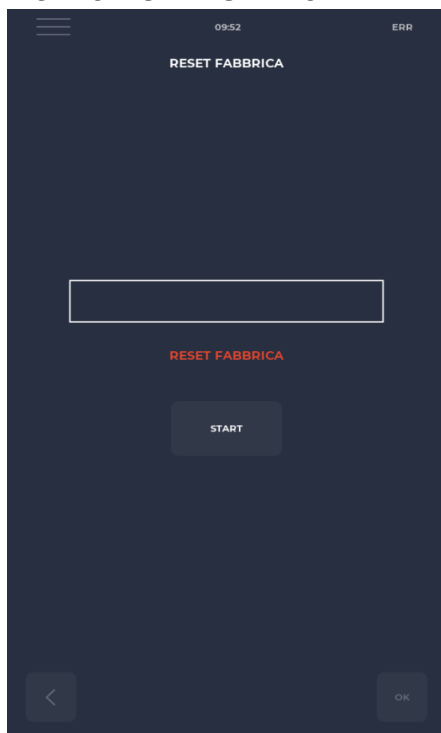


#### Écran PARAMÈTRES

Tous les paramètres modifiables au niveau UTILISATEUR se trouvent ici.



#### 4.13 RESTAURATION DES PARAMÈTRES D'USINE

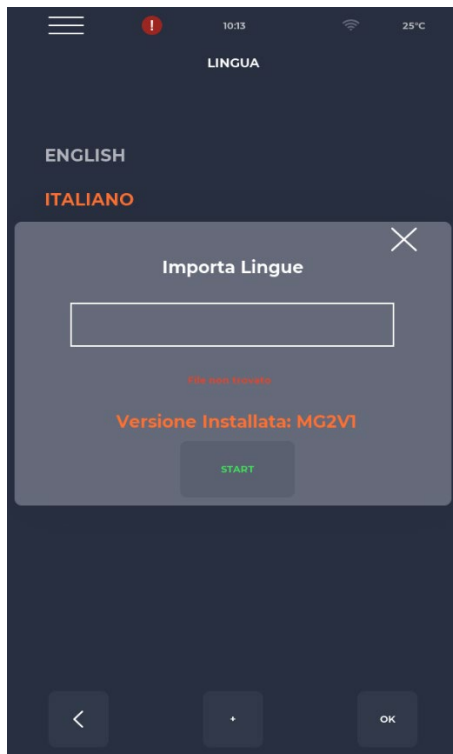


##### Écran RÉINITIALISATION USINE

Cette fonction permet de réinitialiser la carte aux paramètres d'usine. Selon le niveau du mot de passe, les actions suivantes sont autorisées :

- Niveau utilisateur : supprime le registre HACCP et les recettes utilisateur tandis que les recettes fabricant reviennent à leur état par défaut.

#### 4.14 RÉGLAGE DE LA LANGUE

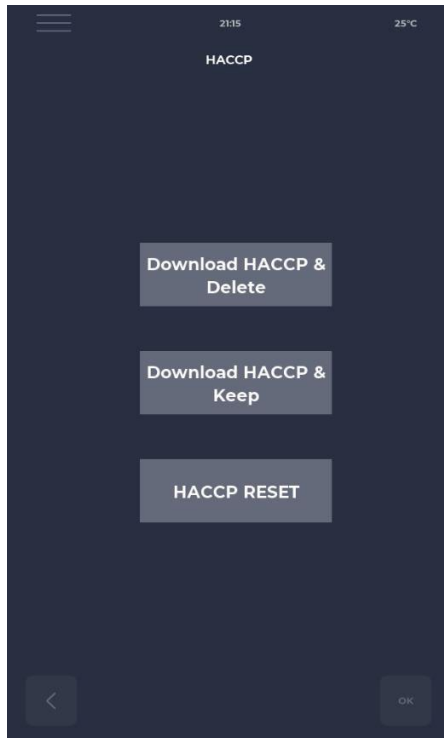


##### Écran RÉGLAGE DE LA LANGUE

Permet de modifier la langue de l'interface utilisateur et d'importer de nouvelles langues. Pour ajouter une nouvelle langue, appuyez sur le bouton '+' en bas au centre pour accéder à l'écran d'importation. Il est toujours recommandé de redémarrer le four après cette étape pour que les modifications soient effectives.



#### 4.15 JOURNAL HACCP

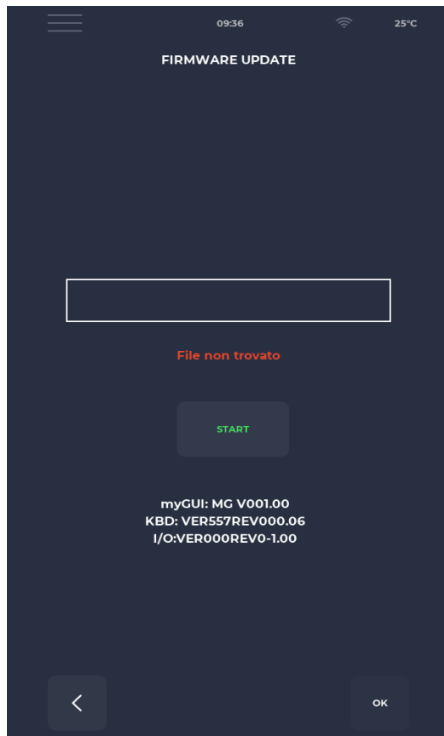


##### Écran HACCP

Permet d'exporter le journal HACCP vers une clé USB selon trois modes :

- Télécharger et conserver, exporte et conserve le journal dans la carte.
- Télécharger et supprimer, exporte et supprime le journal de la carte.
- Réinitialiser, nettoie toute la zone HACCP.

#### 4.16 MISE À JOUR DU MICROLOGICIEL



##### Écran MISE À JOUR DU MICROLOGICIEL

Permet de mettre à jour le micrologiciel de la carte.

Après avoir inséré la clé avec la clé USB pour la mise à jour, le bouton START est activé.

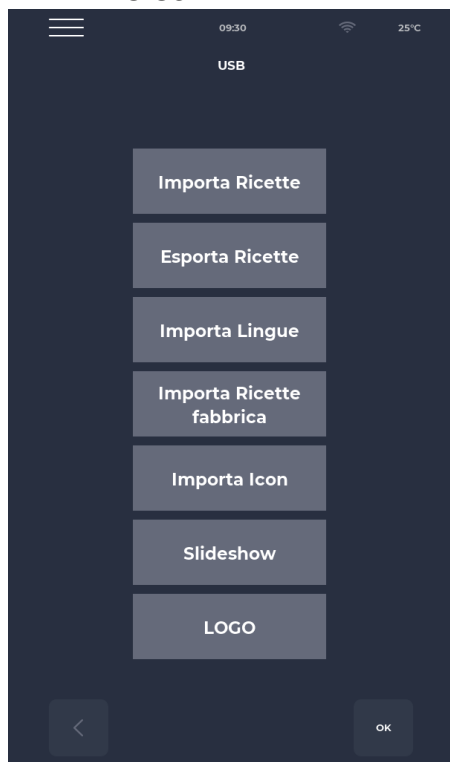
Lorsqu'il est enfoncé, la barre devient progressivement colorée, signalant le chargement de la mise à jour.

Une fois terminé, en appuyant sur le bouton de confirmation, la carte se réinitialise et la mise à jour est installée.

Outre la mise à jour, la version actuelle du micrologiciel est également affichée.



#### 4.17 MENU USB



##### Écran MENU USB

Le MENU USB propose plusieurs fonctions, notamment la fonction IMPORT et EXPORT de recettes, qui permettent de transférer des recettes enregistrées.

La fonction IMPORT LANGUE permet d'importer une langue supplémentaire.

La fonction IMPORT RECETTES D'USINE importe des recettes qui ne peuvent pas être supprimées avec l'autorisation de l'utilisateur.

La fonction IMPORT ICÔNE importe des images qui peuvent être utilisées pour des catégories de recettes ou des recettes elles-mêmes.

La fonction DIAPORAMA importe des images qui peuvent être utilisées comme économiseurs d'écran.



## 4.18 ALARMES

### ALARMES CRITIQUES

Ces alarmes empêchent tout fonctionnement du four jusqu'à ce qu'elles soient résolues.

Si le mode de cuisson est réglé sur START, il passe automatiquement sur STOP.

CODE	DESCRIPTION	RÉINITIALISATION	RÉPONSE DU FOUR
E-0	ERREUR DE CONFIGURATION. Quelques secondes après le démarrage, l'alarme se référant aux versions et paramètres du micrologiciel de la carte E/S s'affiche.	Manuel	Erreur critique, aucune action possible
E-1	CONNEXION CLAVIER-BASE Absence de communication entre l'écran et la carte d'alimentation.	Automatique, lorsque la communication clavier-base correcte est rétablie.	En cas de cuisson, il entre en mode STOP, sinon aucune action possible
E-2	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ. Absence de tension sur l'entrée Pince A.T. 55.	Automatique, lorsque la tension d'entrée est détectée, l'alarme se réinitialise.	En cas de cuisson, il entre en mode STOP, sinon accès au service possible
E-27 E-5	TEMPERATURE COMPARTIMENT COMPOSANTS. Surchauffe (supérieure à P122) sur les sondes du clavier NTC et/ou de la carte de puissance.	Automatique, lorsque la tension d'entrée est détectée, l'alarme se réinitialise.	En cas de cuisson, elle passe en mode STOP, sinon accès possible au service
E-4 3 E-48 4 E-37 18	PANNE SONDE HAUT/BAS/PLAQUE Cette alarme apparaît si la sonde est : - en court-circuit - en interrupteur - hors plage	Cette alarme est à réarmement automatique, ce qui signifie que lorsque la cause du défaut est éliminée, l'alarme se réinitialise automatiquement.	En cas de cuisson, elle passe en mode STOP
	REDÉMARRAGE APRÈS PANNE DE COURANT Cette alarme apparaît en cas de redémarrage après une panne de courant pendant un processus de cuisson. Les données de la recette sont récupérées et le four revient tout seul à la phase de cuisson, en redémarrant à partir de la dernière étape de la recette en cours avant la panne de courant.		
	TEMPS PROLONGÉ EN CAS DE PANNE DE COURANT Si le temps écoulé en cas de panne de courant (depuis la panne de courant jusqu'au retour de la tension) dépasse le paramètre P207 (exprimé en minutes), le four redémarre en affichant cette alarme et en mode veille.		

### ALARMES NON SUSPENSIVES

Ces alarmes s'affichent mais ne suspendent pas la cuisson.

E 19	apis stationnaire. Ne peut se produire que si P294 = 0	Alarme à réinitialisation automatique, disparaît lorsque le tapis est remis en mouvement.	Si, pendant la cuisson, le tapis reste stationnaire pendant une durée supérieure à P298
------	--	---	---





#### 4.19 PARAMETRES

Code	Description	u.o.m.	Mot de passe	DEF	MIN	MAX
P5	Activation du buzzer par pression de touche		NON PSWD	0	0	1
P6	Volume du buzzer de la carte de base		NON PSWD	100	0	100
P10	Heure d'apparition de l'écran de cuisson simplifié		NON PSWD	10	0	120
P144	Réglage du fuseau horaire		NON PSWD	2	0	37
P145	Activation de l'heure d'été		NON PSWD	1	0	1
P250	Différence de température pour l'impression HACCP	°C	NON PSWD	5	0	20
P251	Heure d'envoi des statistiques vers le Cloud	h	NON PSWD	24	0	1000
P265	Delta de préchauffage en pourcentage	%	NON PSWD	20	0	100
P266	Delta de préchauffage en degrés	°C	NON PSWD	20	0	100
P290	Sens de la bande		NON PSWD	0	0	1
P401	% de réduction de puissance des éléments chauffants en mode Eco	%	NON PSWD	50	0	100
P411	Consigne par défaut de la chambre/du haut en mode maintenance		NON PSWD	2500	300	4300
P412	Réglage de puissance par défaut de l'élément chauffant supérieur en mode maintenance	%	NON PSWD	50	0	100
P413	Consigne par défaut du bas en mode maintenance	°C	NON PSWD	2500	300	4300
P414	Réglage de puissance par défaut de l'élément chauffant inférieur en mode maintenance	%	NON PSWD	50	0	100
P441	Activation de la phase de préchauffage		NON PSWD	0	0	1

#### 4.20 PRODUCTIVITÉ

En fonction du modèle de four, le nombre de pizzas/heure est calculé à l'aide du tableau :

	7485.0150	7485.0155	7485.0160	7485.0165
NR° PIZZAS Ø25 EN CHAMBRE	2,5	5	8	12
NR° PIZZAS Ø32 EN CHAMBRE	1,5	2,5	6	7
NR° PIZZAS Ø40 EN CHAMBRE	1,33	1,67	3	5
NR° PIZZAS Ø45 EN CHAMBRE	0	1,5	2,33	3,33
TEMPS DE CUISSON (sec)	210	210	210	210
PAS DE CHAMBRE EN UNE HEURE	17	17	17	17
Ø25 PIZZAS/HEURE	43	86	137	206
Ø32 PIZZAS/HEURE	26	43	103	120
Ø40 PIZZAS/HEURE	23	29	51	86
Ø45 PIZZAS/HEURE	0	26	40	57

Remarque : La quantité de pizzas est calculée avec un temps de cuisson de 3:30, à une température de 320°C et une préparation à partir de zéro, pas avec des produits surgelés.



## 5. ENTRETIEN



**AVANT D'EFFECTUER TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN, IL EST OBLIGATOIRE DE DÉBRANCHER LA FICHE DU FOUR DE LA PRISE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.**

### 5.1 NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation dans le respect des règles d'hygiène et pour protéger le fonctionnement du four.

#### **Nettoyage de la chambre :**

Mettre le four hors tension en tournant l'interrupteur. Retirer le protège-joint du tapis transporteur. Libérer le tapis du crochet en le déplaçant vers le haut. Faire glisser le joint vers le panneau de commande en le libérant de l'arbre d'entraînement du tapis transporteur. Soulever les capots coulissants d'entrée et de sortie en position d'ouverture maximale.

Soulever le tapis transporteur des deux côtés et le sortir du côté des commandes. Ouvrir la porte latérale et, à l'aide d'une paire de gants, retirer les diffuseurs fixés par des vis. Nettoyer les surfaces métalliques avec une éponge imbibée d'eau et de détergent non abrasif et/ou corrosif, puis rincer les surfaces avec une éponge imbibée d'eau pure.

**Nettoyage extérieur du four :** (surfaces en acier inoxydable, hublot et panneau de commande) : cette opération doit être effectuée lorsque le four est froid.



**IL EST CONSEILLÉ À L'OPÉRATEUR D'UTILISER DES GANTS ET DES VÊTEMENTS ADÉQUATS POUR ÉVITER LES BRÛLURES.**

**POUR LE NETTOYAGE, IL EST INTERDIT D'UTILISER : DES JETS D'EAU, DES POUDRES ABRASIVES, DES SUBSTANCES CORROSIVES OU TOUT AUTRE PRODUIT QUI POURRAIT ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ET COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ EN GÉNÉRAL, ET EN PARTICULIER DU POINT DE VUE DE L'HYGIÈNE.**

### 5.2 FRÉQUENCE D'ENTRETIEN

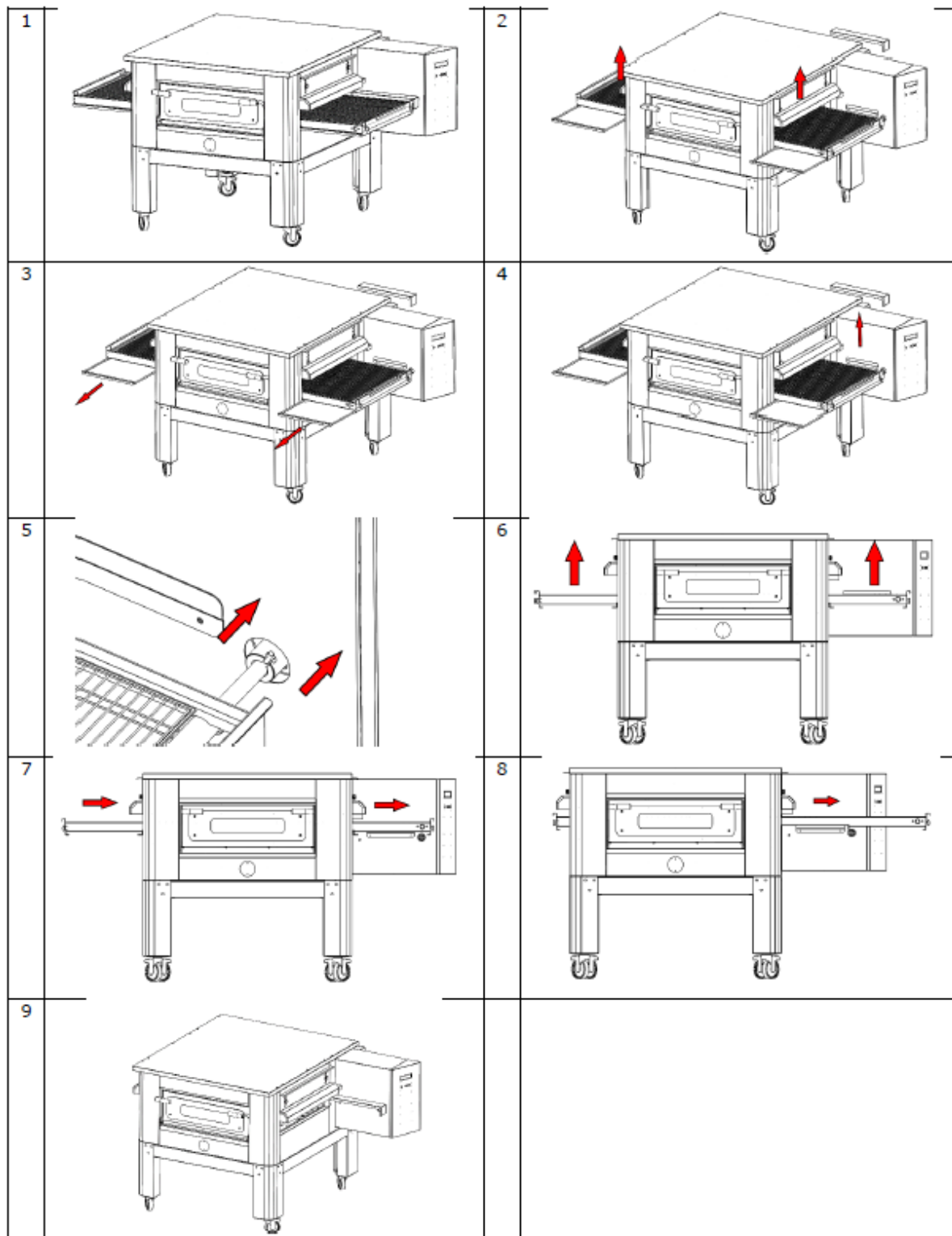
Pour tout entretien extraordinaire, réparation et/ou remplacement, s'adresser à un opérateur autorisé qui répond aux exigences technico-professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

Entretien, contrôles, inspections et nettoyage	Régularité
<b>Dispositifs de protection mécanique</b> Vérifier l'état, la déformation, le desserrage ou le retrait de pièces.	<b>Mensuel</b>
<b>Contrôle</b> Vérifier la partie mécanique, la rupture ou la déformation éventuelle, le serrage des vis. Vérifier la lisibilité et l'état des mots, autocollants et symboles et les restaurer si nécessaire.	<b>Annuel</b>
<b>Structure de la machine</b> Serrage des principaux boulons (vis, systèmes de fixation, etc.) de la machine.	<b>Annuel</b>
<b>Signaux de sécurité</b> Vérifiez la lisibilité et l'état des signaux de sécurité.	<b>Annuel</b>
<b>Tableau de commande électrique</b> Vérifiez les composants électriques installés à l'intérieur du tableau de commande électrique. Vérifiez le câblage entre le tableau électrique et les pièces de la machine.	<b>Annuel</b>
<b>Câble de connexion électrique et prise</b> Vérifiez le câble de connexion (remplacez-le si nécessaire) et la prise.	<b>Annuel</b>
<b>Révision générale de la machine</b> Vérifiez tous les composants, équipements électriques, corrosion, tuyaux,...	<b>Tous les 10 ans</b>



### 5.3 DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA COURROIE

Instructions de démontage de la courroie. Pour la remonter, procéder dans l'ordre inverse.



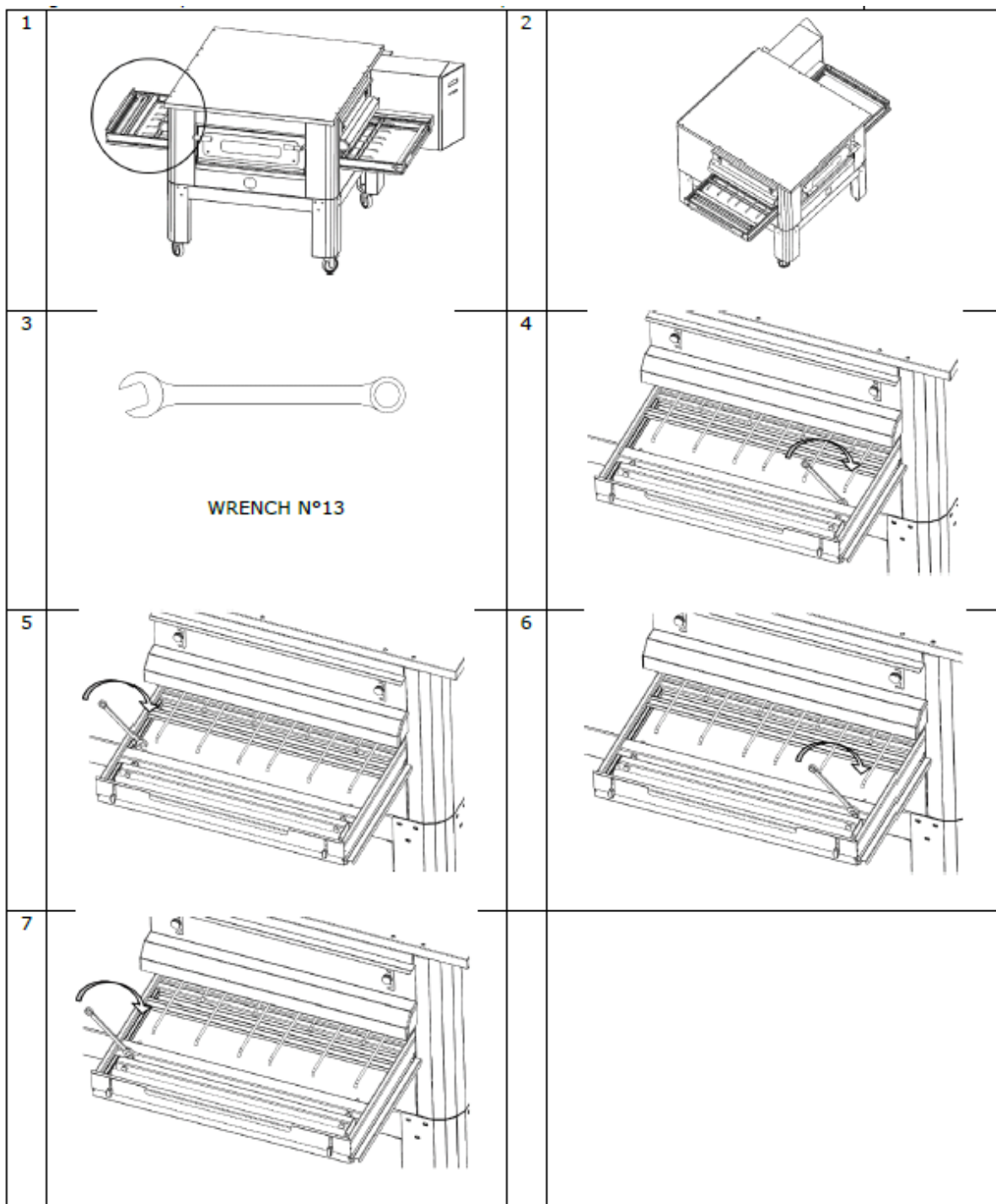


## 5.4 DÉMONTAGE ET MONTAGE DE LA COURROIE



AVANT D'EFFECTUER TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN, IL EST OBLIGATOIRE DE DÉBRANCHER LA FICHE DU FOUR DE LA PRISE D'ALIMENTATION.

Pour tendre la courroie, tourner les écrous indiqués dans le sens des aiguilles d'une montre, pour la desserrer, les tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.





## 6. DÉMOLITION

### 6.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Lors de la démolition du four, respectez les dispositions de la réglementation en vigueur.

Différenciez les pièces qui composent le four en fonction des différents types de matériaux de construction (plastique, cuivre, fer, etc.).

## 7. DÉPANNAGE

PROBLÈME	CONTRÔLE	INTERVENTION
L'écran ne s'allume pas	La prise n'est pas branchée	Utilisateur
	Thermostat de sécurité intervenu	Technicien spécialisé
La courroie ne fonctionne pas	Le bouton START n'a pas été appuyé	Utilisateur
	Le moteur de la courroie ne fonctionne pas	Technicien spécialisé

POUR D'AUTRES DÉFAUTS NON MENTIONNÉS, APPELEZ LE SERVICE CLIENTS