

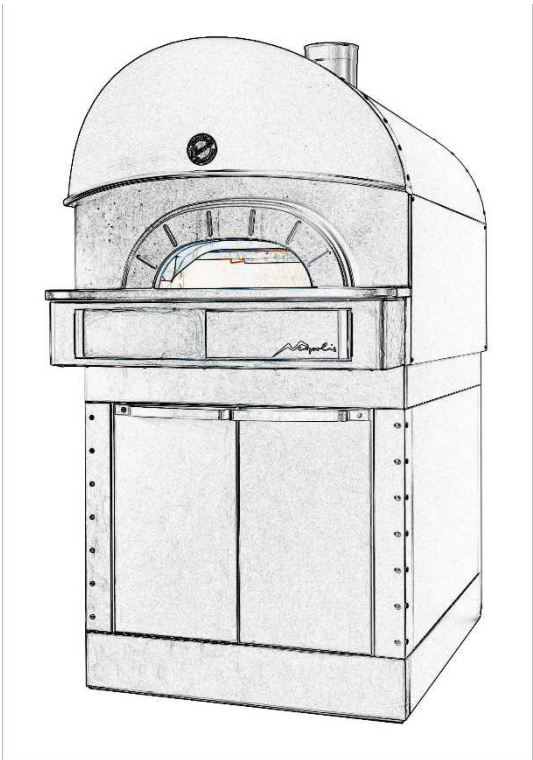
Manuale di istruzioni
Instructions manual
Manuel d'instructions

NEAPOLIS 6P ☐

NEAPOLIS 9P ☐



Forno elettrico
Electric oven
Four électrique



↓ Numeri di matricola / Serial numbers :

Cod.73303240
Ver.: A02

NOTA SULLA SICUREZZA

Non tenere o usare benzina o altri liquidi infiammabili in prossimità di questa o di qualsiasi altra apparecchiatura.

AVVERTENZA

Un'installazione errata o interventi di regolazione, modifica, assistenza o manutenzione non corretti possono provocare danni materiali, lesioni personali o addirittura causare la morte. Prima di installare o effettuare un intervento di assistenza su questa apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'installazione, il funzionamento e la manutenzione del dispositivo.

AVVISO

L'uso di parti di ricambio non originali, cioè non prodotti dalla Moretti Forni, fanno decadere la garanzia e la responsabilità da parte del produttore.

AVVISO

La garanzia dell'apparecchiatura è da considerarsi valida esclusivamente se un installatore autorizzato ha installato e avviato il forno dando inoltre una dimostrazione sul relativo funzionamento.

AVVISO

Moretti Forni (il produttore) si riserva il diritto di cambiare le specifiche in qualsiasi momento.

AVVISO

Lo schema elettrico è disponibile nella sezione 6 di questo manuale.

Conservare il presente manuale come riferimento futuro

INDICE

01	SPECIFICHE TECNICHE	3
02	INSTALLAZIONE	3
03	FUNZIONAMENTO	5
04	MANUTENZIONE E PULIZIA	9
05	MANUTENZIONE STRAORDINARIA	11
06	CATALOGHI RICAMBI	12

Nota:

Il presente manuale é predisposto per la lettura in tre lingue. Istruzioni originali in Italiano e traduzioni delle istruzioni originali in Inglese, Francese. Per una miglior chiarezza e lettura, il presente manuale, potrebbe essere fornito in più parti separate e può essere spedito via mail contattando la Ditta Costruttrice.

GARANZIA

Norme e regolamentazione

La garanzia è limitata alla pura e semplice sostituzione franco fabbrica del pezzo eventualmente rotto o difettoso, per ben accertato difetto di materiale o costruzione. **Non sono coperte da garanzia le eventuali avarie causate dal trasporto effettuato da terzi, da erronea installazione e manutenzione, da negligenza o trascuratezza nell'uso, da manomissioni da parte di terzi. Inoltre sono esclusi dalla garanzia: i vetri, le calotte, le lampadine, i piani in refrattario/biscotto/granito e quanto altro in dipendenza del normale logorio e deperimento dell'impianto e di ogni suo accessorio; nonché la manodopera necessaria alla sostituzione di eventuali parti in garanzia.**

La garanzia decade se il compratore non è in regola con i pagamenti e per i prodotti eventualmente riparati, modificati o smontati anche solo in parte senza autorizzazione scritta preventiva. Per ottenere l'intervento tecnico in garanzia, dovrà essere inoltrata richiesta scritta al concessionario di zona o alla Direzione Commerciale.

ATTENZIONE

Questa dizione indica pericolo e verrà utilizzato tutte le volte che viene coinvolta la sicurezza dell'operatore.

NOTA

-Questa dizione indica cautela e vuole richiamare l'attenzione su operazioni di vitale importanza per un funzionamento corretto e duraturo dell'apparecchiatura.

GENTILE CLIENTE

Prima di iniziare l'utilizzo di questo forno, leggere il presente manuale.

Per la sicurezza dell'operatore, i dispositivi dell'apparecchiatura devono essere tenuti in costante efficienza.

Questo libretto ha lo scopo di illustrare l'uso e la manutenzione; l'operatore ha il dovere e la responsabilità di seguirlo.

ATTENZIONE!

1. Quanto descritto riguarda la vostra sicurezza.
2. Leggere attentamente prima dell'installazione e prima dell'uso dell'apparecchiatura.
3. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
4. L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale qualificato.
5. Quest'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il qual è stata espressamente concepita, e vale a dire per la cottura di pizze o prodotti alimentari analoghi. E' vietato eseguire cotture con prodotti contenenti alcool. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
6. L'apparecchiatura è destinata unicamente all'uso collettivo e deve essere usata da un utilizzatore professionale qualificato ed addestrato all'uso della stessa. L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali, siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza. I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
7. Per l'eventuale riparazione rivolgersi esclusivamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal Costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
8. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
9. In caso di guasto e/o cattivo funzionamento disattivare l'apparecchio astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione o d'intervento diretto.
10. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o trasferito ad un altro proprietario o se dovesse traslocare e lasciare installata l'apparecchiatura, assicurarsi sempre che il libretto accompagni l'apparecchio in modo che possa essere consultato dal nuovo proprietario e/o dall'installatore.
11. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica abilitato dalla ditta costruttrice, in modo da prevenire ogni rischio.

1 SPECIFICHE TECNICHE

1.1 DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE

L'apparecchiatura è costituita da due moduli sovrapposti:

- Camera/e di cottura completa di cappa
- Cella di lievitazione

La camera di cottura ha la regolazione della temperatura di tipo elettronico ed è dotata di termostato di sicurezza; internamente la camera è in materiale refrattario.

La cella di lievitazione è costituita da una struttura in acciaio, è pannellata, ha guide portateghe e può essere dotata di termostato per il riscaldamento.

1.2 DIRETTIVE APPLICATE

UL STD 197

NSF STD 4

CAN/CSA C22.2 STD No.109

1.3 POSTAZIONI DI LAVORO

Le apparecchiature vengono programmate dall'operatore sui quadri comandi posti sulla parte frontale dell'apparecchiatura e durante il loro funzionamento devono essere sorvegliate.

Gli sportelli di accesso della cella di lievitazione sono posti sulla parte frontale dell'apparecchiatura.

1.4 MODELLI

I modelli previsti sono:

- NEAPOLIS 6P
- NEAPOLIS 9P

1.5 DIMENSIONI DI INGOMBRO E PESI (Vedi Tabelle)

1.6 DATI TECNICI (Vedi Tabelle)

1.7 IDENTIFICAZIONE

Per qualsiasi comunicazione con il produttore o con i centri assistenza citare sempre il NUMERO DI MATRICOLA dell'apparecchiatura che è apposto sulla targhetta fissata nella posizione in fig.1.

1.8 ETICHETTATURE

Nei punti mostrati in fig. 1 e 2, l'apparecchiatura è dotata di targhette di attenzione riguardanti la sicurezza:

B - Etichetta "PROOFER SANITATION"

C - Etichetta "FITTING FUSES"

D - Etichetta "CONNECTION 8 AWG" or "CONNECTION 6 AWG"

E - Etichetta "PREVENTION OF FIRE AND ELECTRIC SHOCKS"

F - Etichetta "ELECTRIC U.S. AND CANADA AND SANITATION"

G - Etichetta "HOT SURFACE"

H - Etichetta "PHASE IDENTIFICATION"

L - Etichetta "DISTANCE FROM WALL"

M - Etichetta "RISK OF ELECTRIC SHOCK"

N - Etichetta "SERVICE"

O - Etichetta "LAMP"

Inoltre l'apparecchiatura è dotata di targhette di attenzione riguardanti la sicurezza.



ATTENZIONE! Nella superficie dell'apparecchiatura è presente un pericolo di ustione dovuto alla presenza di elementi a temperatura elevata. Per qualsiasi tipo d'intervento o qualsiasi operazione attendere che l'apparecchiatura scenda alla temperatura ambiente ed utilizzare sempre opportuni dispositivi di protezione individuale (guanti, occhiali...).



ATTENZIONE! Presenza di tensione pericolosa. Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente al forno e/o alla cella di lievitazione ed attendere che l'apparecchiatura scenda alla temperatura ambiente. Utilizzare sempre opportuni dispositivi di protezione (guanti, occhiali...).

1.9 ACCESSORI

Le apparecchiature sono dotate dei seguenti accessori:

Modello	Accessorio
NEAPOLIS forno statico	CELLA DI LIEVITAZIONE RISCALDATA

Un eventuale supporto non fornito dalla ditta costruttrice deve essere idoneo a garantire in ogni situazione la corretta stabilità dell'apparecchiatura; inoltre deve assolutamente lasciare aperte tutte le aole di aerazione presenti perimetralmente nella parte inferiore del forno.

1.10 RUMORE

Quest'apparecchio è un mezzo tecnico di lavoro, che normalmente nella postazione dell'operatore non supera la soglia di rumorosità di 70 dB (A).

2 INSTALLAZIONE

2.1 TRASPORTO

L'apparecchiatura viene spedita normalmente montata su bancali in legno con mezzi di trasporto via terra (fig.3).

È assolutamente vietato trasportare e movimentare l'apparecchiatura sulle sue ruote, deve essere sempre sopra il suo supporto in legno, in modo che le ruote rimangano libere e leggermente sollevate da terra; utilizzare appositi mezzi di sollevamento e trasporto (transpallet, muletto ecc.).

I singoli pezzi sono protetti da un film di plastica o scatole in cartone o cassa di legno.

2.2 SCARICO

NOTA: Al momento della consegna si consiglia di controllare lo stato e la qualità dell'apparecchiatura.

NOTA: Il pannello di comando della Cella di lievitazione TERMOREGOLATA è posto sul quadro comandi del forno, quindi se il forno e la cella devono essere divisi procedere come segue:

- smontare il pannello laterale destro del forno (fig.5 part. H)

- scollegare la morsettiera del forno dalla morsettiera della cella (fig.5A part. I e L)

- Aprire gli sportelli della cella, togliere le guide portateghe a destra, smontare il Carter protezione bulbo termostato (fig.5A part. N) e sfilare il bulbo del termostato di sicurezza dalla sua sede (fig.5A part. M)

- Al termine dell'installazione eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio

ATTENZIONE! Utilizzare idonei mezzi di sollevamento.

Sollevare l'apparecchiatura utilizzando solo ed esclusivamente i punti indicati in fig.4B per il forno ed in fig.4E per la cella di lievitazione; per eventualmente applicare gli agganci per il sollevamento del forno (fig.4A part. F), devono essere smontati prima i due pannelli laterali della camera di cottura (fig.5 part. H) e poi montati i 4 agganci ognuno con 6 viti come indicato in fig. 4A. Se necessario agganciarsi con il mezzo di sollevamento in maniera diversa dai 4 fori di aggancio superiori, usare i 2 trasversali lunghi (codice 72016150 tubolare in acciaio 60x30x3mm L=3mt, opzionale come Kit di sollevamento), inseriti come indicato in fig. 4C posizione D o E a seconda della necessità.

Alla fine delle operazioni smontare i 4 agganci per sollevamento e montare i 2 pannelli laterali (fig.5 part. H).

Se viene spostata la Cella di Lievitazione mediante Transpallet, **FARE SEMPRE ATTENZIONE CHE IL PESO SIA BEN BILANCIATO e CHE LE FORCHE ASSOLUTAMENTE SPORGANO DALLA PARTE OPPOSTA AL LATO DI INGRESSO (fig.4D).**

2.2.1 INCLINAZIONE CAMERA DI COTTURA

Se dovesse servire inclinare il forno per attraversare un passaggio minimo di 68cm procedere come segue:

NOTA: Il piano di cottura in Biscotto è un ottimo materiale per cuocere, ma è delicato pertanto deve essere trattato sempre con molta cura; se nella movimentazione la camera di cottura deve

essere inclinata, prima il piano in cottura in Biscotto deve essere tolto, segnando la posizione di ogni Biscotto in modo da poterli riposizionare nella giusta posizione al termine dell'installazione.

- Smontare nell'ordine:(riferimento fig.4A): la cappa frontale (G), i pannelli laterale (fig.5 part.H) se presenti, i carter superiori (H), la facciata anteriore (I) svitando anche le viti all'interno della bocca del forno, il condotto vapori interno (L), il pannello posteriore (A), la facciata posteriore (M).

- Applicare gli agganci per il sollevamento (fig. 4A part.F) ed appoggiare il forno di lato su di essi per poterlo spostare, una volta effettuato l'attraversamento eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio,

NOTA: il forno può essere inclinato di 90° solo per attraversare un passaggio stretto e poi riportato in posizione orizzontale, ASSOLUTAMENTE NON PUÒ MAI ESSERE TRASPORTATO INCLINATO

2.3 SPECIFICHE AMBIENTALI

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura è consigliabile che i valori ambientali abbiano i seguenti limiti:

Temperatura di esercizio: +5° C ÷ +40°C (+41°F ÷ +104°F)

Umidità relativa: 15% ÷ 95%

2.4 POSIZIONAMENTO, MONTAGGIO E SPAZI MANUTENTIVI

ATTENZIONE! Durante il posizionamento, il montaggio e l'installazione sono da rispettare le seguenti prescrizioni:

- Leggi e norme vigenti relative ad installazioni di apparecchiature elettriche
- Direttive e determinazioni dell'ente erogatore di elettricità
- Regolamenti edilizi ed antincendio locali
- Prescrizioni vigenti antinfortunio
- Determinazioni vigenti del CEI

ATTENZIONE! L'apparecchiatura deve essere installata su una superficie stabile e piana, a bolla. L'apparecchiatura non deve mai venire a contatto con materiali infiammabili o combustibili.

NOTA: Collocare il forno in modo che le correnti d'aria non possano arrivare nelle vicinanze della bocca della camera di cottura, altrimenti potrebbero disturbare la cottura.

I singoli moduli prescelti per la configurazione del forno devono essere sovrapposti come specificato in figura 5, infilando i piedini di riferimento di ciascun modulo nella sede di quello sottostante (fig.5 part.A).

Il forno va posizionato in un luogo ben aereato.

I seguenti spazi minimi devono essere lasciati tra il forno e qualsiasi superficie combustibile o non combustibile (vedi figura 6):

NEAPOLIS 6P-9P	A	B	C
Distanze	0" (0cm)	0" (0cm)	0" (0cm)
Service	20" (50cm)	20" (50cm)	20" (50cm)

Tenere conto del fatto che per alcune operazioni di pulizia / manutenzione / service, la distanza deve essere maggiore di quanto indicato e quindi considerare la possibilità di poter spostare il forno allo scopo di eseguire queste operazioni.

ATTENZIONE! Dopo l'assemblaggio finale del forno, un cordone di silicone approvato NSF deve essere eseguito attorno a tutte le articolazioni per evitare l'ingresso di liquidi o sporcizia.

Il carter perimetrale di base della Cella di lievitazione viene fornito smontato per permettere un'agevole movimentazione della cella su ruote; vanno quindi montati prima i 2 carter Posteriore ed Anteriore (fig.5 part.B e C) **prestando attenzione che il rispettivo colore sia uguale alla facciata su cui lo si monta.**

- Inserire il carter posteriore (fig.5 part.B) nella sua sede e fermarlo con 2 viti per lato alle apposite staffe (fig.5 part.E), quindi avvitare le due viti posteriori in dotazione (fig.5 part.P).

- Inserire il carter anteriore (fig.5 part.C) **PRIMA SUL LATO DESTRO E POI SUL LATO SINISTRO.** fare agganciare le sue due mollette interne (fig.5 part.S) alla loro sede (fig.5 part.R), poi fermarlo con le 3 viti a destra e 2 viti a sinistra alle apposite staffe (fig.5 part.N).

- Posizionare il forno accertandosi che i freni delle ruote anteriori siano accessibili; serrare i freni delle 2 ruote anteriori della cella spingendo con un cacciavite le linguette di STOP (fig.4E part.STOP); successivamente montare i 2 carter basculanti laterali (fig.5 part.F) ognuno mediante le due viti (fig.5 part.G), i carter laterali sono basculanti per agevolare la pulizia e permettere di accedere alle 2 ruote frontali di cui va premuto il freno una volta posizionato il forno. Per il collegamento elettrico vedere punto 2.5.2.2.

ATTENZIONE: Se il forno deve essere spostato, prima sollevare i 2 carter basculanti laterali (fig.5 part.F) e SBLOCCARE I FRENI POSTI SULLE 2 RUOTE ANTERIORI DELLA CELLA spingendo con un cacciavite le linguette di sgancio (fig.4E part.GO); una volta giunti a destinazione riserrare i freni. Le ruote servono SOLO ED ESCLUSIVAMENTE per lo spostamento all'interno del laboratorio di cottura, al fine della pulizia e di minimi spostamenti per manutenzione, e' espressamente vietato eseguire spostamenti diversi del forno sulle sue ruote; se necessario spostarlo utilizzare appositi mezzi di sollevamento e trasporto (transpallet, muletto ecc.). Se il forno deve essere ritrasportato deve essere riposizionato sopra il suo supporto in legno, o equivalente, in modo che le ruote rimangano libere e leggermente sollevate da terra.

NOTA: Un apparecchio dotato di ruote deve essere provvisto di un dispositivo (fig.5 part.Z) per fissare l'apparecchio alla struttura dell'edificio per limitare il movimento dell'apparecchio in modo che la tensione non venga trasmessa al condotto di alimentazione elettrica:

- a) Devono essere previsti mezzi adeguati per limitare il movimento dell'apparecchio senza dipendere o trasmettere stress al condotto elettrico;
- b) Devono essere specificati il (i) luogo (i) nel quale devono essere fissati i mezzi di ritenuta all'apparecchio;
- c) L'apparecchio deve essere installato utilizzando un condotto flessibile.

2.5 COLLEGAMENTI

2.5.1 COLLEGAMENTO SCARICO VAPORI

ATTENZIONE! Il collegamento dello scarico vapori deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato.

NOTA: Il raccordo in dotazione con il forno (fig.7 part.A) è consigliato nel caso di installazione con canna fumaria. Nell'installazione sotto cappa può non essere montato.

Il raccordo in dotazione con il forno (fig.7 part.A) deve essere inserito nella sua sede nella parte superiore del forno, come da fig.7.

NOTA: Collegare tale raccordo con una canna fumaria o con l'esterno mediante un tubo consigliato di diametro 200mm (minimo 150 mm collegato mediante idonea riduzione nella parte superiore al raccordo d.200mm).

Il tubo (fig.7 part.B) deve essere inserito all'interno del raccordo (fig.7 part.A). Anche eventuali prolungamenti devono essere eseguiti in modo che i tubi superiori entrino in quelli inferiori.

Il tiraggio potrà essere regolato grazie alla valvola manuale posta sotto la cappa (vedere paragrafo 3.4), normalmente deve essere tutta aperta, ma in presenza di una canna fumaria che tira molto va regolata chiudendola fino a trovare il bilanciamento ideale.

2.5.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO

ATTENZIONE! Il collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato, in conformità con i requisiti Electrical Power Assurance Corporation vigenti. In assenza di codici locali, i codici elettrici devono essere conformi al National Electrical Code (NEC) ANSI / NFPA70 e al Canadian Electrical Code CSA C22.2.

ATTENZIONE! Il collegamento elettrico deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato in osservanza delle vigenti prescrizioni CEI.

Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che il sistema di messa a terra sia realizzato in accordo alle norme europee EN.

Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che l'interruttore generale dell'impianto a cui va collegato il forno sia in posizione "off".

La targhetta matricola contiene tutti i dati necessari per un corretto collegamento.

2.5.2.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO CAMERA DI COTTURA

ATTENZIONE! E' necessario installare per ogni singolo elemento di cottura, un interruttore generale quadripolare con fusibili o un interruttore automatico idoneo ai valori riportati sulla targhetta, che permetta di scollegare i singoli apparecchi dalla rete e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

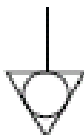
NOTA: Il dispositivo scelto dovrebbe trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile.

La camera di cottura viene consegnata con il voltaggio richiesto segnalato sulla targhetta matricola (fig.1).

Per effettuare il collegamento elettrico, rimuovere il coperchio di protezione posizionato sul lato posteriore della camera di cottura (Fig.8 part.A). Il cavo di collegamento deve essere fornito dall'installatore. Per il collegamento alla rete elettrica è necessario installare una spina standardizzata alle norme vigenti.

Inserire nell'apposito foro passacavo (Fig.8 part.B) il cavo di sezione adeguata (Vedi dati tecnici) e collegarlo poi alla morsettiera come illustrato rispettivamente in figura 9.

Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale, il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro dell'apparecchiatura (Fig.8 part.C) con il simbolo MORSETTO PER IL COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore nominale di $\pm 5\%$.

ATTENZIONE! Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma HO7RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo (vedi dati tecnici).

NOTA: VERIFICARE CHE LE FASI DI ALIMENTAZIONE SIANO CORRETTE ED EFFICACI, RILEVARE LA CORRETTEZZA DEGLI AMPERE ASSORBITI.

2.5.2.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO CELLA DI LIEVITAZIONE TERMOREGOLATA

Il pannello di comando della Cella di lievitazione è posto sul quadro comandi del forno, quindi il forno e la cella devono essere collegati, per fare ciò procedere come segue:

- Smontare il pannello laterale destro del forno (fig.5 part.H)
- Collegare alla morsettiera del forno (fig.5A part.L) i cavi della cella (fig.5A part.I)
- Aprire gli sportelli della cella, togliere le guide portateglie a destra, inserire il bulbo del termostato nella sua sede (fig.5A part.M) e rimontare il Carter protezione bulbo termostato (fig.5A part.N)
- Rimontare il pannello laterale destro del forno (fig.5 part.H) e rimettere le guide portateglie

ATTENZIONE! E' necessario installare per la cella, un interruttore generale bipolare con fusibili o un interruttore automatico idonei ai valori riportati sulla targhetta.

NOTA: Il dispositivo scelto dovrebbe trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile.

La cella di lievitazione viene consegnata col voltaggio segnalato sulla targhetta matricola (fig.1).

Per il collegamento elettrico, togliere il coperchio di protezione posto sul lato posteriore della cella (fig.8 part.D).

Il cavo di collegamento deve essere messo a disposizione dall'installatore.

Per il collegamento alla rete elettrica è necessario installare una spina standardizzata alle norme vigenti.

Inserire nell'apposito foro passacavo (fig.8 part.E) un cavo di sezione idonea (Vedi dati tecnici), e collegarlo poi alla morsettiera come illustrato in figura 11.

Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore nominale di $\pm 5\%$.

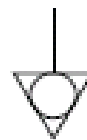
ATTENZIONE! Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma HO7RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo (vedi dati tecnici).

ATTENZIONE! E' indispensabile collegare correttamente l'apparecchiatura a terra.

A tale scopo, sulla morsettiera di allacciamento, è collocato l'apposito morsetto (Fig.9-11) con il simbolo al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra.

Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale, il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro

dell'apparecchiatura (fig.8 part.F) con il simbolo MORSETTO PER IL COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



3 FUNZIONAMENTO

3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO

ATTENZIONE! Prima di iniziare le fasi di avviamento e programmazione dell'apparecchiatura si deve verificare che:

- tutte le operazioni di collegamento elettrico e messa a terra siano state eseguite correttamente.
- tutte le operazioni di collegamento scarico vapori siano state eseguite correttamente.

NOTA: Al termine dell'installazione, prima di accendere il forno, accostare i Biscotti in maniera tale che al centro rimanga la luce minima tra i biscotti.

Tutte le operazioni di controllo devono essere eseguite da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza.

ATTENZIONE!

- Mentre l'apparecchiatura è in funzione deve essere sorvegliata.
 - Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchiatura diventano calde, in particolare nella zona della facciata della camera di cottura, pertanto prestare attenzione a non toccarle per non ustionarsi.
 - All'apertura della porta tenersi a distanza di sicurezza da eventuali vapori ustionanti che potrebbero fuoriuscire dalla camera di cottura.
 - Non fare avvicinare all'apparecchiatura persone non addette.
- Per una maggiore uniformità si consiglia di evitare temperature superiori rispetto a quelle previste per il tipo di prodotto in cottura.

3.2 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA

Sul quadro comandi è presente un QR Code che mostra il Video TUTORIAL con la spiegazione delle funzioni della centralina elettronica, è consigliato guardarlo prima di usare l'apparecchiatura.

L'accensione delle apparecchiature si effettua ruotando in posizione "I" l'interruttore generale (fig.12 part.1). L'interruttore è marcato con i simboli internazionali "I" e "O" per indicare "on" e "off". Sotto allo sportello scorrevole frontale della camera di cottura sono situati i quadri comandi come mostrato in figura 12.

1. Interruttore generale (ON/OFF).
2. Termostato di sicurezza (Reset).
3. Regolazione temperatura (+ up / - down).
4. Display della temperatura impostata (Set Point °C).
5. Regolazione della potenza cielo (ceiling).
6. Display della regolazione della potenza cielo.
7. Regolazione della potenza platea(floor).
8. Display della regolazione della potenza platea.
9. Tasto accensione/spegnimento resistenze (start/stop).
10. Economy/Power.
11. Tasto accensione/spegnimento camera cottura (light).
12. Display della temperatura interna camera cottura.
13. Tasto (MANUAL/CLEANING).
14. Tasto P (Programs).
15. Tasto Timer

NOTA: La strumentazione elettronica consente una regolazione più precisa e puntuale del forno. Però, per la sua natura è una strumentazione più delicata rispetto a quella tradizionale.

Per una conservazione migliore della stessa, si consiglia di azionare i pulsanti sul pannello elettronico con una leggera pressione delle dita evitando colpi o pressioni eccessive.

- a) Accendere l'interruttore generale (fig.12 part.1) sul quadro centrale e sia l'interruttore stesso che il pannello elettronico a destra si illuminano.

Il Pirometro permette di utilizzare il Forno in modalità "MANUAL" oppure "PROGRAMS" richiamando l'esecuzione di uno dei programmi di cottura presenti in memoria.

Sul Pirometro sono presenti i pulsanti "M" (manual fig.12 part.13) e "P" (programs fig. 12 part.14) la cui pressione permette il passaggio da una modalità all'altra. Il led associato a ciascun pulsante indica, in ogni momento, quale modalità è attiva.

All'accensione del forno il pirometro si porta nella situazione esistente prima dell'ultimo spegnimento (il led acceso indica se si tratta del "Manual" o del "Programs").

3.2.1 PRIMA ACCENSIONE

Per la prima accensione dell'attrezzatura e per le successive accensioni dopo un periodo prolungato di inattività è indispensabile rispettare la seguente procedura di riscaldamento:

- Impostare la temperatura a 100°C (212°F) e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Aumentare la temperatura a 200°C (392°F) e lasciare in funzione la camera per circa 2 ore. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Aumentare la temperatura a 300°C (572°F) e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Aumentare la temperatura a 400°C (752°F) e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Aumentare la temperatura a 450°C (842°F) e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Aumentare la temperatura a 510°C (950°F) e lasciare in funzione la camera per circa 1 ora. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per qualche minuto per farlo fuoriuscire e poi richiuderla.
- Attendere che la temperatura scenda ai valori di temperatura ambiente prima di iniziare le successive accensioni. Se all'interno della camera è presente molto vapore aprire la porta per farlo fuoriuscire

Questa procedura permette di eliminare l'umidità accumulata nel forno durante il periodo di produzione, stoccaggio e spedizione.

NOTA: Durante le precedenti operazioni potrebbero generarsi odori sgradevoli. Areare bene il locale.

Può comunemente formarsi, sia alla prima accensione che alle accensioni successive, una patina bianca in camera di cottura, eventualmente asportarla con lo spazzolino; a forno freddo, con un panno inumidito, asportare tale patina dalle calotte in vetro coprilampadine per non perdere luminosità in camera di cottura. La patina che si forma sulla bocca d'infornamento in Ghisa va asportata a forno freddo esclusivamente con un panno inumidito al fine di non rovinare la bocca.

ATTENZIONE! Il forno può essere utilizzato per la prima cottura solo dopo aver effettuato le precedenti operazioni che sono assolutamente indispensabili per un perfetto funzionamento.

ATTENZIONE! Non effettuare mai cotture alla prima accensione dell'attrezzatura e per le successive accensioni dopo un periodo prolungato di inattività.

NOTA: Nelle successive accensioni per prolungare la durata dei componenti (piani refrattari/Biscotti...) occorre evitare riscaldamenti troppo bruschi. Ogni volta prima di raggiungere il set point di cottura stazionare per almeno 40 minuti ad una temperatura compresa tra i 120°C (250°F) e 160°C (320°F).

3.2.2 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA: MODALITA' MANUAL

- b) Impostare la temperatura di cottura desiderata azionando i pulsanti (fig.12 part.3). Tale valore compare sul display luminoso di destra (fig.12 part.4).
- c) Regolare i valori di potenza del cielo (fig.12 part.5) e della platea (fig.12 part.7). Questi valori vanno da 0 (potenza disinserita) a 9 (potenza massima) e compaiono rispettivamente sui display luminosi (fig.12 part.6) e (fig.12 part.8).
L'utilizzo delle resistenze del cielo e della platea è evidenziato da un puntino nell'angolo inferiore destro del display (fig.12 part.6) e (fig.12 part.8).
L'accensione e lo spegnimento del puntino luminoso indica l'assorbimento o il non-assorbimento di potenza delle resistenze. La regolazione separata della potenza del cielo e della platea consente di avere molta flessibilità nell'utilizzo del forno permettendo di personalizzare la cottura.
- d) Inserire l'alimentazione della camera tramite il tasto di accensione (fig.12 part.9): nell'angolo superiore destro si illumina un led rosso.

- e) Quando la temperatura interna della camera di cottura (fig.12 part.12) raggiunge la temperatura fissata (4) l'alimentazione si disinserisce e il led luminoso (fig.12 part.6 e 8) si spegne. Quando la temperatura all'interno della camera scenderà (fig.12 part.12) l'alimentazione si inserirà nuovamente in automatico e il led si riaccenderà.
- f) Il sistema di controllo del forno è provvisto di un economizzatore che può inserirsi automaticamente o può essere inserito manualmente.

f.1 Inserimento automatico dell'economizzatore

Quando la somma dei valori fissati per la potenza del cielo (fig.12 part.6) e della platea (fig.12 part.8) è uguale o inferiore a 9, l'economizzatore entra in funzione automaticamente e si accende in continuo il led rosso sull'angolo superiore destro del tasto (fig.12 part.10).

Questo vuol dire che le resistenze nel cielo e nella platea non vengono mai alimentate contemporaneamente e quindi il forno opera con un impegno di potenza ridotto di circa la metà.

f.2 Inserimento manuale dell'economizzatore

Quando la somma dei valori fissati per la potenza del cielo (fig.12 part.6) e della platea (fig.12 part.8) è superiore a 9 le resistenze vengono alimentate secondo i valori impostati.

In questo caso è possibile inserire manualmente l'economizzatore premendo il tasto ECONOMY/POWER (fig.12 part.10).

Il led rosso nell'angolo superiore destro del tasto lampeggerà e i valori impostati per il cielo (fig.12 part.6) e per la platea (fig.12 part.8) verranno ridotti proporzionalmente ai valori fissati portandoli ad una somma pari o inferiore a 9. Il forno opererà così con un impegno di potenza ridotto di circa la metà. Basterà spingere il tasto ECONOMY/POWER (fig.12 part.10) nuovamente e l'economizzatore si disinserirà, il led rosso si spegne e verranno ristabiliti i valori precedentemente impostati per il cielo (fig.12 part.6) e per la platea (fig.12 part.8).

Quando l'economizzatore viene inserito manualmente (il led rosso sul tasto 10 lampeggia) e si interviene sui pulsanti di regolazione del cielo (fig.12 part.5) e della platea (fig.12 part.7), l'economizzatore ripartirà nuovamente i valori in automatico riportando sempre la somma pari o inferiore a 9.

Disinserendo l'economizzatore manuale i valori che compariranno saranno quelli impostati con l'ultima modifica.

L'inserimento manuale dell'economizzatore è estremamente utile in quei momenti di scarso lavoro o pausa, quando non è richiesta la potenza massima ma si vuole mantenere il forno ad una certa temperatura in modo che sia pronto per essere riportato velocemente allo stato necessario richiesto dal lavoro abituale.

NOTA: La funzione "Economy" viene disabilitata quando si passa da "Manual" a "Programs" e viceversa inoltre anche quando si passa da un programma ad un altro e/o quando si "memorizza" un programma.

Quando si è in cottura se si passa alla visualizzazione dei programmi o alla modifica del programma in esecuzione, la funzione Economy viene momentaneamente disabilitata per poi tornare attiva, in automatico, quando si torna alla visualizzazione della temperatura del forno.

- g) La regolazione della temperatura (fig.12 part.4) della camera di cottura è fissata per una temperatura massima di 510°C (950°F). Qualora si superi tale soglia massima per anomalia, interviene il termostato di sicurezza (fig.12 part.2) che blocca il funzionamento del forno spegnendolo.

Tutti i led luminosi del quadro comandi inferiore inizieranno a lampeggiare in segno di allarme. Attendere che il forno si raffreddi. Svitare il cappuccio del termostato di sicurezza (fig.12 part.2), praticare una pressione sul pulsantino sottostante che riarmerrà il termostato, il quadro inferiore smetterà di lampeggiare e il forno ripartirà normalmente.

Riposizionare il cappuccio di protezione (fig.12 part.2) sopra il termostato di sicurezza onde evitare che questo strumento possa deteriorarsi e compromettere il funzionamento del forno.

ATTENZIONE! Se tale operazione viene effettuata a forno ancora in temperatura senza attendere il raffreddamento, il termostato di sicurezza manuale non consentirà il riarmo del forno.

Se l'anomalia si ripete è necessario richiedere l'intervento del servizio di assistenza tecnica.

- h) Il tasto "light" (fig.12 part.11) serve per accendere e spegnere l'illuminazione all'interno della camera di cottura.
- i) Per spegnere il forno è sufficiente spegnere l'interruttore generale (fig.12 part.1).

Alla riaccensione il quadro comandi si presenterà nello stesso stato in cui si è lasciato al momento dello spegnimento precedente.

l) Funzione POWER

Se necessario portare le resistenze del forno con immediatezza al massimo della potenza, tenere premuto per alcuni secondi il tasto ECONOMY/POWER, i valori di potenza del cielo e della platea si modificano alla impostazione massima 9 sia per il cielo che per la platea e il led rosso del tasto (fig.12 part.10) inizia a lampeggiare. Premere di nuovo il tasto ECONOMY/POWER per disinserire la funzione POWER e riportare i valori di potenza a quelli impostati precedentemente.

Aumentando manualmente i valori di potenza a 9 e 9 il led del tasto (fig.12 part.10) si accende in continuo ad indicare l'attivazione della funzione POWER. Diminuire almeno uno dei due valori di potenza per disattivare la funzione POWER, il led del tasto si spegne.

NOTA: La funzione "Power" viene disabilitata quando si passa da "Manual" a "Programs" e viceversa inoltre anche quando si passa da un programma ad un altro e/o quando si "memorizza" un programma.

m) Funzione PULIZIA

NOTA: La porta, durante il programma di Pulizia va messa ben chiusa. Al termine è consigliato ritoglierla per permettere l'evacuazione dei vapori.

La funzione consente di eliminare i residui di cottura presenti sulle pareti interne della camera del forno tramite riduzione pirolitica (carbonizzazione). Quando la funzione in oggetto viene selezionata si attiva il programma preimpostato ad alte temperature per un intervallo di tempo fissato in fabbrica dal Costruttore. A programma ultimato e con il forno a temperatura ambiente è sufficiente asportare delicatamente i residui carbonizzati servendosi di un apposito spazzolone o con un bidone aspiratutto idoneo.

Per attivare la funzione pulizia tenere premuto per alcuni secondi il tasto MANUAL/CLEANING (fig.12 part.13), sul display comparirà la dicitura "cIn run" e l'illuminazione della camera se attiva si spegne automaticamente.

Al termine del programma il forno si porta nello stato di STOP disattivando l'erogazione di elettricità alle resistenze ed emettendo una segnalazione acustica che avvisa l'operatore del termine del programma di pulizia. Procedere con lo spegnimento dell'attrezzatura come descritto in 3.9.

Per interrompere anticipatamente il programma di Pulizia premere il tasto START/STOP (fig.12 part.9)

NOTA: E' possibile attivare la funzione PULIZIA alla fine della giornata lavorativa anche dopo aver attivato l'orologio per l'accensione giornaliera programmata come descritto in 3.7.5. Al termine del ciclo di pulizia, in automatico, verrà riproposta la visualizzazione dell'orario di accensione.

3.2.3 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA: MODALITA' PROGRAMMS

Dal quadro comandi è possibile effettuare la memorizzazione di n°20 programmi di cottura diversi, per ciascun programma potremo impostare: il valore della temperatura di Set Point, il valore della potenza del cielo, il valore della potenza della platea e il Timer di cottura. Una volta memorizzato un generico programma, al suo richiamo, automaticamente, troveremo i valori precedentemente impostati per la cottura.

MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA

- 1) Premere il tasto "P" (fig.12 part.14). Sul display di sinistra compare il numero dell'ultimo programma utilizzato, i display di destra visualizzano la temperatura di set point e la potenza di cielo e platea impostata per tale programma (se si preme ancora il tasto "P" si passa al programma successivo, così di seguito fino a scorrere tutti i 20 programmi della memoria).
- 2) Una volta posizionati sul n° di programma voluto (supponiamo il n°5) regolare con la modalità vista al punto 3.2b e 3.2c il valore della temperatura di cottura e i valori di potenza per "cielo" e "platea"
- 3) Premere a lungo (per almeno 2 sec fino ad udire un suono breve sul cicalino) il tasto "P" (fig.12 part.14), in questo modo il programma appena impostato, viene memorizzato.
- 4) Al programma può essere associato anche il "Timer di cottura" per impostarlo premere il tasto Timer (fig.12 part.15), sul display di sinistra compare la scritta "OFF" su quello di destra il tempo di cottura espresso in: MINUTI "virgola" SECONDI che è possibile modificare utilizzando i tasti sotto il display (freccia su e freccia giù). Premendo il tasto Timer (fig.12 part.15) per la seconda volta è possibile impostare l'ora di accensione. Premendo il tasto Timer per la terza volta si ritorna al programma voluto.

- 5) Premere a lungo (per almeno 2 sec fino ad udire un BIP) il tasto "P" (fig.12 part.14), in questo modo il programma appena impostato, Timer di cottura compreso, viene memorizzato.

NOTA: Quando viene messo in esecuzione un generico programma, se a questo è associato anche il "Tempo di cottura" per dare il via al timer si procede come per la modalità "Manuale" descritta al punto 3.7.4

UTILIZZO DI UN PROGRAMMA

- 1) Premere il tasto "P" (fig.12 part.14) più volte fino a visualizzare il programma di cottura voluto
- 2) Inserire l'alimentazione della camera tramite il tasto di accensione (fig.12 part.9): nell'angolo superiore destro si illumina un led rosso.

NOTA: sul display di sinistra non è più visualizzato il numero del programma ma la temperatura effettiva del forno che lampeggia fin tanto che questa non raggiunge la temperatura di set point impostata. (n° 4 "Beep" segnalano il raggiungimento della temperatura di set point).

Il led verde accanto al tasto "P" resta acceso ad indicare che si sta utilizzando uno dei programmi

Se durante l'esecuzione di un programma si vuole vedere quale sia il programma utilizzato è sufficiente premere il tasto "P". Si torna alla normale visualizzazione premendo il tasto "Start".

3.2.4 PROGRAMMI PREIMPOSTATI:

- P01 SALITA IN TEMPERATURA / CARICO DI LAVORO BASSO

Il programma P01 è il programma preconfigurato dalla Fabbrica per ottimizzare la salita in temperatura del forno ad una temperatura di esercizio preimpostata per Pizza Napoletana. Attivare il programma P01 come descritto in 3.2.3. Nella fase iniziale del programma i display delle potenze visualizzano la lettera "H" ad indicare che si è nella fase di riscaldamento ("Heating") e i valori di potenza non sono modificabili. Solo al raggiungimento di una temperatura impostata dalla Fabbrica le lettere "H" si modificano nelle potenze previste dal programma.

- P02 CARICO DI LAVORO MEDIO

Il programma P02 è il programma preconfigurato dalla Fabbrica per carichi di lavoro medi ad una temperatura di esercizio preimpostata per Pizza Napoletana. Attivare il programma P02 come descritto in 3.2.3.

- DA P03 A P20 – PROGRAMMI GENERICI

I programmi da P03 a P20 sono programmi preconfigurati dalla Fabbrica per temperature di esercizio più basse rispetto a quella specifica per Pizza Napoletana. Attivare il programma desiderato come descritto in 3.2.3.

NOTA: Tutti i programmi sono modificabili come descritto in 3.2.3. Il programma P01 è l'unico programma ottimizzato per la salita in temperatura le cui potenze nella fase iniziale del programma non sono impostabili (i display Fig. 12 part. 6 e 8 visualizzano "H").

3.4 SCARICO DEI VAPORI

I vapori che si formano all'interno della camera di cottura fuoriescono dalla bocca e vengono raccolti dalla cappa frontale che li convoglia al raccordo di scarico dei vapori. Sotto la cappa frontale è posta la valvola che permette di regolare correttamente il tiraggio (fig.14). Tale valvola è mantenuta in posizione mediante il pomello A, se tenuta in posizione O la valvola sarà tutta APERTA e quindi avremo il massimo del tiraggio, se tenuta in posizione C la valvola sarà tutta CHIUSA e quindi avremo il minimo del tiraggio, le posizioni intermedie regoleranno il tiraggio proporzionalmente di conseguenza.

Normalmente la valvola deve essere tutta aperta, ma in presenza di una canna fumaria che tira molto, va regolata chiudendola fino a trovare il bilanciamento ideale, questo al fine di non portare via eccessivamente il calore dalla camera di cottura.

ATTENZIONE! la Valvola ed il pomello A si scaldano durante il lavoro, quindi la regolazione deve essere effettuata a forno freddo, se in caso eccezionale servisse regolare la valvola a forno acceso tale operazione deve essere eseguita indossando appositi guanti per le alte temperature al fine di evitare ustioni.

3.5 UTILIZZO DEL FORNO

- Spegner le luci e mettere la Porta BEN CHIUSA
- Impostare il forno indicativamente tra 430° e 485° con Cielo a 8 e Platea a circa 3 ed accenderlo

- Una volta che è stata raggiunta la temperatura impostata togliere la porta prendendola esclusivamente per la maniglia in dotazione (fig.7 part.C) e riporla nell'apposito supporto (fig.7 part.D)

ATTENZIONE! LA PORTA ED IL SUPPORTO POGGIAPORTA RAGGIUGONO ALTE TEMPERATURE. PERTANTO FARE LA MASSIMA ATTENZIONE A NON TOCCARLI PER NON USTIONARSI; RIPORLI IN UN PUNTO SICURO NON RAGGIUNGIBILE DA TERZI (ESEMPIO DA BAMBINI ECC.) E MAI IN PROSSIMITÀ DI ELEMENTI COMBUSTIBILI.

- Il forno è costruito per essere utilizzato con la logica di cottura simile a quella del forno a legna, quindi la zona più calda della camera di cottura è quella posteriore, nella zona centrale il calore è medio, mentre la zona anteriore, dove entra aria ambiente, è la zona meno calda; ad esempio quindi usare inizialmente la zona centrale e poi la zona posteriore per la cottura di pizza mentre la zona anteriore è da usare per quelle che vengono definite "cotture di bocca" come ad esempio i calzoni ecc..

- Iniziare a cuocere e quando il lavoro comincia ad essere MEDIO, alzare la Platea a 5/6

- Quando il lavoro aumenta alzare di conseguenza Cielo e Platea, se serve arrivare fino a 9 e 9 (il tasto ECONOMY/POWER tenuto premuto per alcuni secondi porta immediatamente il forno al massimo e cioè a Cielo 9 e Platea 9)

- Dopo le prime cotture valutare se la temperatura è adatta al proprio tipo di impasto, che deve essere del giusto grado di idratazione ed adeguatamente maturato per poter essere cotto bene (se poco idratato o se viene messa troppa farina sulla pala, più facilmente la pizza si brucerà sotto); abbassare o alzare conseguentemente la temperatura (se si desidera alzare la temperatura rapidamente e minimizzare il consumo elettrico, mettere la Porta BEN CHIUSA fino al raggiungimento del nuovo set point).

NOTA: il forno all'interno ha delle resistenze elettriche inserite nei refrattari del cielo e della platea che raggiungono altissime temperature, E' PROIBITO NEL MODO PIU' ASSOLUTO FARE ARRIVARE SUL PIANO DI COTTURA ACQUA, ANCHE FOSSE SEMPLICEMENTE UN PANNO INUMIDITO, PERCHE' A CAUSA DELLO SHOCK TERMICO SI RISCHIA DI ROVINARE IRRIMEDIABILMENTE IL BISCOTTO; nel caso fosse necessario stemperare il piano UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE FOCACCE. Per la pulizia durante le fasi di lavoro, usare delicatamente uno spazzolone morbido di altezza adeguata. **E' ASSOLUTAMENTE VIETATO COLPIRE IL PIANO IN BISCOTTO CON IL PALINO PERCHÉ CIÒ NE CAUSA LA ROTTURA.** Fare attenzione a non colpire i refrattari laterali/posteriore, degli urti potrebbero romperli, se ciò avvenisse non è comunque compromessa la funzionalità del forno; eventuali crepe nei Biscotti possono comunemente formarsi ma non compromettono la funzionalità del forno.

- Se abbiamo delle pause lunghe di lavoro è consigliabile mettere la Porta BEN CHIUSA, premere il tasto Economy e spegnere le luci, il forno andrà al consumo minimo e sarà subito pronto se dobbiamo ricominciare a cuocere. A fine lavoro spegnere il forno, lasciare senza porta per circa 15 minuti per fare defluire l'umidità interna residua e poi mettere la Porta BEN CHIUSA.

ATTENZIONE! Nel caso che inavvertitamente dei prodotti in cottura prendano fuoco (ad esempio perché contenenti olii o grassi), chiudere la porta e sigillarla per soffocare le fiamme, non usare acqua all'interno della camera di cottura.

NOTA: La porta, quando serve, DEVE ESSERE MESSA BEN CHIUSA A BATTERE SULLA BOCCA IN GHISA (fig.7 part.C), NON DEVE ESSERE MAI LASCIATA PARZIALMENTE APERTA PER NON MANDARE IN SOVRATEMPERATURA IL RIPIANO ANTERIORE IN GRANITO E QUINDI CREPARLO. Fare attenzione a non urtare/strisciare il piano in Granito con carrelli, pale ecc. per non danneggiarlo.

3.6 MESSA IN FUNZIONE CELLA DI LIEVITAZIONE

Il quadro comandi della cella di lievitazione è quello posto a sinistra, sotto allo sportello scorrevole frontale della camera di cottura, come mostrato in figura 13A (se presente l'aspiratore per cappa fare riferimento alla figura 13B).

L'accensione delle celle di lievitazione si effettua ruotando in posizione "I" l'interruttore generale (fig.13A part.2). L'interruttore è marcato con i simboli internazionali "I" e "O" per indicare "on" e "off".

1. Spia luminosa (ON/OFF).
2. Interruttore di accensione/spegnimento dell'illuminazione interna (light), (per attivarsi il termostato deve essere acceso).
3. Termostato di accensione e regolazione

- a) Accendere la cella di lievitazione girando il termostato (part.3), si accende la spia (part.2).
- b) Impostare la temperatura desiderata fino ad un massimo di 65°C (150°F).
- c) Per spegnere la cella di lievitazione portare il termostato (part.3) a zero.

ATTENZIONE! Evitare il contatto con le resistenze all'interno della cella di lievitazione al fine di evitare ustioni.

3.7 MESSA IN FUNZIONE CENTRALINA ELETTRONICA CON TIMER

Il quadro comandi elettronico è dotato del tasto "Timer" (fig.12 part.15). La centralina permette di impostare 3 timer di cottura (conto alla rovescia), l'ora attuale e l'ora di accensione giornaliera (fig.12).

3.7.1 IMPOSTAZIONE DEI 3 TIMER DI COTTURA

- Premendo una volta il tasto "Timer" (fig.12 part.15) sui display (fig.12 part.4 e 12) verrà visualizzata la scritta "OFF 000" ed un "1" sul display cielo (fig.12 part.6). Questo sta ad indicare che con i pulsanti "Up" e "down" (fig.12 part.3) possiamo impostare il primo timer di cottura in minuti.
- Premendo di nuovo il tasto "Timer" (fig.12 part.15) si visualizza il secondo timer di cottura come indica il display cielo (fig.12 part.6), che è possibile impostare come sopra.
- Una terza pressione permetterà di impostare il terzo timer di cottura.

3.7.2 IMPOSTAZIONE DELL'ORA ATTUALE

- Premendo per la quarta volta il tasto "Timer" (fig.12 part.15) sui display (fig.12 part.4 e 12) si visualizza la scritta "h 00 00" (o un generico orario); "h" sta ad indicare che si tratta dell'ora corrente: le prime due cifre si riferiscono all'ora, le seconde ai minuti.
- Premendo il pulsante "up" si imposta l'ora attuale, premendo "down" i minuti (fig.12 part.3).

3.7.3 IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI ACCENSIONE

- Premendo per la quinta volta "Timer" (fig.12 part.15) sui display (fig.12 part.4 e 12) si visualizza la scritta "o 00 00" (o un generico orario); le prime due cifre si riferiscono all'ora, le seconde ai minuti.
- Premendo il pulsante "up" si imposta l'ora di accensione, premendo "Down" i minuti (fig.12 part.3).
- Premendo per la sesta volta il tasto "Timer" (fig.12 part.15) si esce dalla funzione timer.

NOTA: Se dopo essere entrati nella procedura di impostazione non si procede oltre, dopo 10 secondi la centralina esce automaticamente da questa funzione e sui display (fig.12 part.4 e 12) tornano ad essere visualizzati temperatura e set point.

3.7.4 ATTIVAZIONE TIMER DI COTTURA MODALITA' MANUAL

- Per attivare uno dei tre timer di cottura si deve entrare nella funzione del timer che interessa e premere il tasto "Start/stop" (fig.12 part.9) contemporaneamente al tasto "timer". Il LED timer (fig.12 part.15) inizierà a lampeggiare indicando che c'è un timer di cottura in funzione.
- Premendo il tasto "Timer" (fig.12 part.15) potremo vedere quale timer sta lavorando ed il tempo rimasto.
- Finito il tempo del timer si spegneranno tutti i display, si accenderà il LED timer (fig.12 part.15) ed inizierà a suonare il cicalino. Si ritornerà alla condizione normale premendo il tasto "Timer" (fig.12 part.15).

MODALITA' PROGRAMS

- Per attivare il timer di cottura si deve entrare nella funzione del timer e premere il tasto "Start/stop" (fig.12 part.9) contemporaneamente al tasto "timer". Il LED timer (fig.12 part.15) inizierà a lampeggiare indicando che c'è un timer di cottura in funzione.
- Premendo il tasto "Timer" (fig.12 part.15) potremo vedere quale timer sta lavorando ed il tempo rimasto.
- Finito il tempo del timer si spegneranno tutti i display, si accenderà il LED timer (fig.12 part.15) ed inizierà a suonare il cicalino. Si ritornerà alla condizione normale premendo il tasto "Timer" (fig.12 part.15).

NOTA: I timer di cottura non influiscono sulla cottura del forno.

3.7.5 ATTIVAZIONE DELL'OROLOGIO PER L'ACCENSIONE GIORNALIERA PROGRAMMATA

- Per attivare l'accensione programmata si devono impostare la temperatura desiderata ed i valori del cielo e della platea, si deve poi entrare nella funzione dell'ora di accensione (premere 5 volte il tasto

"Timer" in manual o 1 volta in programs (fig.12 part.15), verificare l'ora di accensione impostata, quindi premere il tasto "Start/Stop" (fig.12 part.9) contemporaneamente al tasto "Timer".

Il led timer (fig.12 part.15) inizierà a lampeggiare indicando che il timer di accensione è in funzione: il forno si spegnerà e sui display (fig.12 part.4 e 12) rimarrà visualizzata l'ora di accensione.

All'ora indicata il forno si accenderà.

- Dopo l'attivazione del timer di accensione premendo il tasto "Timer" (fig.12 part.15) potremo vedere la temperatura e il set point.

NOTA: Per disattivare i timer e l'ora di accensione prima che sia terminata la loro funzione, basterà premere il tasto "Start/Stop" (fig.12 part.9) contemporaneamente al tasto "Timer" (fig.12 part.8).

3.8 SCELTA TRA GRADI CENTIGRADI E GRADI FAHRENHEIT

- Premendo contemporaneamente i tasti "light" (fig.12 part.11) e "+ up" (fig.12 part.3) per circa 6 secondi si visualizza l'impostazione attuale dell'unità di misura della temperatura ("°C" o "°F").
- Mantenendo premuti i tasti per altri 6 secondi si modifica l'impostazione precedente.

3.9 FERMATA

- Spegnerne gli interruttori generali del forno (fig.12 part.1), della cella di lievitazione (fig.13A-13B part.3) e dell'eventuale aspiratore cappa (fig.13B part.4), portandoli tutti in posizione ZERO.
- Disinserire l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori generali esterni all'apparecchiatura.

3.10 DEFLETTORI INTERNI BASCULANTI

All'interno della camera di cottura sono presenti 2 Deflettori basculanti posti sulla volta della camera di cottura (fig.15 part.A) per minimizzare le dispersioni, uniformare i flussi termici e mantenere il giusto grado di umidità al prodotto in cottura. Se necessario è possibile mettere i Deflettori in posizione tutto aperto (fig.15 part.B), per farlo, con l'ausilio di un palino per sfornamento ruotare il deflettore verso avanti, sollevarlo e portarlo nella posizione verso la porta d'informamento in modo che rimanga sostenuto dai due fermi laterali.

Può succedere che i deflettori interni basculando, rimangono in posizione semiaperta a casua della deformazione degli acciai alle alte temperature presenti sulla volta della camera di cottura, è sufficiente riportare i deflettori nella loro posizione aiutandosi con il palino per sfornamento.

ATTENZIONE

Esiste per l'operatore del forno il rischio di lesioni provocate da parti del forno o da scosse elettriche. Per questa ragione, è indispensabile disattivare e bloccare l'alimentazione elettrica del forno PRIMA di smontare, pulire ed effettuare interventi di assistenza sul forno. Non smontare né pulire il forno quando l'interruttore o qualsiasi altro circuito è acceso.

AVVERTENZA

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, spegnere l'interruttore principale.

AVVERTENZA

NON utilizzare condotto d'acqua o apparecchi di pulizia che emettono vapore per pulire il forno. NON utilizzare quantità d'acqua eccessive per evitare di saturare i pannelli di isolamento del forno. NON utilizzare prodotti di pulizia caustici o corrosivi che danneggerebbero la superficie della camera di cottura.

4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente al forno e/o alla cella di lievitazione ed attendere che l'apparecchiatura scenda alla temperatura ambiente. Utilizzare sempre opportuni dispositivi di protezione (guanti, occhiali...).

Tutti gli accorgimenti sono determinanti per la buona conservazione del forno e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia ed esposizione a rischi.

ATTENZIONE: Se il forno deve essere spostato, prima sollevare i 2 carter basculanti laterali (fig.5 part.F) e SBLOCCARE I FRENI POSTI SULLE 2 RUOTE ANTERIORI DELLA CELLA spingendo con un cacciavite le linguette di sgancio (fig.4E part.GO); una volta giunti a destinazione riserrare i freni.

4.2 MANUTENZIONE E PULIZIA ORDINARIA

Eseguite le operazioni al punto 4.1 per la pulizia ordinaria procedere come segue.

NOTA: Per la pulizia del piano di cottura eseguire la FUNZIONE PULIZIA per termoriduzione (punto 3.2.2 paragrafo M) o usare delicatamente uno spazzolone morbido di altezza adeguata. E' PROIBITO NEL MODO PIU' ASSOLUTO FARE ARRIVARE SUL PIANO DI COTTURA ACQUA, ANCHE FOSSE SEMPLICEMENTE UN PANNO INUMIDITO, PERCHE' SI RISCHIA DI ROVINARE IRRIMEDIABILMENTE IL BISCOTTO. E' ASSOLUTAMENTE VIETATO COLPIRE IL PIANO IN BISCOTTO CON IL PALINO PERCHÉ CIÒ NE CAUSA LA ROTTURA.

NOTA: FARE ATTENZIONE A NON COLPIRE I REFRATTARI LATERALI/POSTERIORE, DEGLI URTI POTREBBERO ROMPERLI, se ciò avvenisse non è comunque compromessa la funzionalità del forno; eventuali crepe nei Biscotti possono comunemente formarsi ma non compromettono la funzionalità del forno.

Può comunemente formarsi, sia alla prima accensione che alle accensioni successive, una patina bianca in camera di cottura, eventualmente asportarla con lo spazzolone; a forno freddo, asportare tale patina dalle calotte in vetro coprilampadine con un panno inumidito, per non perdere luminosità in camera di cottura. La patina che si forma sulla bocca d'infornamento in Ghisa va asportata a forno freddo esclusivamente con un panno inumidito al fine di non rovinare la bocca.

Provvedere ogni giorno a fine lavorazione, dopo il raffreddamento dell'apparecchiatura, a rimuovere accuratamente da tutte le parti, ad esclusione del biscotto, eventuali residui che possano essersi creati durante la cottura utilizzando un panno o spugna inumiditi, eventualmente con acqua saponata e poi sciacquare ed asciugare, pulendo le parti satinare nel verso della satinatura.

Eseguire adeguata pulizia di tutti i componenti accessibili.

ATTENZIONE! Ogni giorno asportare accuratamente gli eventuali grassi fuoriusciti in fase di cottura in quanto causa di possibili combustioni e deflagrazioni.

ATTENZIONE! Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o in pressione. Evitare che l'acqua o eventuali prodotti utilizzati, vengano a contatto con le parti elettriche. E' vietato utilizzare per la pulizia detergenti nocivi alla salute.

NOTA: Non utilizzare solventi, prodotti detergenti contenenti sostanze aggressive (clorate, acide, corrosive, abrasive, ecc...) o utensili che possano danneggiare le superfici; prima di riavviare prestare attenzione a non lasciare nell'apparecchiatura quanto usato per la pulizia.

4.3 MANUTENZIONE E PULIZIA OGNI 3-6 MESI (A SECONDA DELL'USO)

Eseguite le operazioni al punto 4.1 e 4.2 per la pulizia ogni 3-6 mesi procedere come segue.

In base all'utilizzo dell'apparecchiatura è opportuno, periodicamente, rimuovere i biscotti di cottura come indicato al punto 5.3.5 e asportare al di sotto, tutti i residui causati dalle cotture.

PULIRE REGOLARMENTE LE FORATURE DI AERAZIONE SPECIALMENTE NELLA ZONA POSTERIORE FIG 4A PART. A.

PULIRE REGOLARMENTE LA ZONA SOTTOCAPPA FIG 4A PART. G.

NOTA: E' opportuno pulire regolarmente l'estremità accessibile delle termocoppie al fine di mantenerne l'efficacia nel tempo.

4.4 PERIODI DI INATTIVITA'

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi:

- Scollegarla dall'alimentazione elettrica.
- Coprirla per proteggerla dalla polvere.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Eseguire la pulizia prima di riutilizzarla.

ATTENZIONE

LE ISTRUZIONI SEGUENTI RELATIVE ALLA “MANUTENZIONE STRAORDINARIA” SONO STRETTAMENTE RISERVATE A PERSONALE TECNICO SPECIALIZZATO MUNITO DI REGOLARE LICENZA, RICONOSCIUTO ED ABILITATO DALLA DITTA COSTRUTTRICE.

5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Tutte le operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere eseguite con idonee attrezzature antinfortunistiche da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza, riconosciuto ed abilitato dalla ditta costruttrice. Prima di effettuare qualsiasi operazioni di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente al forno e/o alla cella di lievitazione ed attendere che l'apparecchiatura scenda alla temperatura ambiente. Tutti gli accorgimenti sono determinati per la buona conservazione del forno e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni ed esulano dalla garanzia ed esposizione a rischi.

ATTENZIONE: Se il forno deve essere spostato, prima sollevare i 2 carter basculanti laterali (fig.5 part.F) e SBLOCCARE I FRENI POSTI SULLE 2 RUOTE ANTERIORI DELLA CELLA spingendo con un cacciavite le linguette di sgancio (fig.4E part.GO); una volta giunti a destinazione riserrare i freni.

ATTENZIONE! Periodicamente (almeno una volta all'anno), ed ogni qualvolta si presentino anomalie di funzionamento, l'apparecchiatura deve essere controllata da un tecnico specializzato che deve verificare lo stato dell'apparecchiatura ed ispezionare l'interno del quadro elettrico e del condotto scarico vapori e pulirli dall'eventuale pulviscolo presente. Accedere anche a tutti i vani smontabili: laterali, superiori, anteriori e posteriori ed aspirare accuratamente eventuale polvere o farina depositata all'interno.

ATTENZIONE! Alcune operazioni di seguito elencate necessitano di almeno due persone.

5.2 PULIZIA GENERALE

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la pulizia procedere come segue. Provvedere regolarmente alla pulizia generale dell'apparecchiatura.

NOTA: Per la pulizia del piano di cottura eseguire la FUNZIONE PULIZIA per termoriduzione ((punto 3.2.2 paragrafo M) o usare delicatamente uno spazzolone morbido di altezza adeguata. E' PROIBITO NEL MODO PIU' ASSOLUTO FARE ARRIVARE SUL PIANO DI COTTURA ACQUA, ANCHE FOSSE SEMPLICEMENTE UN PANNO INUMIDITO, PERCHE' SI RISCHIA DI ROVINARE IRRIMEDIABILMENTE IL BISCOTTO. E' ASSOLUTAMENTE VIETATO COLPIRE IL PIANO IN BISCOTTO CON IL PALINO PERCHÉ CIÒ NE CAUSA LA ROTTURA.

NOTA: FARE ATTENZIONE A NON COLPIRE I REFRATTARI LATERALI/POSTERIORE, DEGLI URTI POTREBBERO ROMPERLI, se ciò avvenisse non è comunque compromessa la funzionalità del forno; eventuali crepe nei Biscotti possono comunemente formarsi ma non compromettono la funzionalità del forno.

Dopo il raffreddamento dell'apparecchio rimuovere accuratamente da tutti i componenti sia interni che esterni, ad esclusione del biscotto, tutti i residui che si sono creati utilizzando un panno o spugna inumiditi, eventualmente con acqua saponata e poi sciacquare ed asciugare, pulendo le parti satinare nel verso della satinatura.

ATTENZIONE! Asportare regolarmente e con cura gli eventuali grassi fuoriusciti in fase di cottura in quanto causa di possibili combustioni e deflagrazioni.

ATTENZIONE!

In base all'utilizzo dell'apparecchiatura è opportuno, periodicamente, rimuovere i biscotti di cottura come indicato al punto 5.3.5 e asportare al di sotto, tutti i residui causati dalle cotture.

ATTENZIONE! Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o in pressione. Evitare che l'acqua o eventuali prodotti utilizzati, vengano a contatto con le parti elettriche. E' vietato utilizzare per la pulizia detergenti nocivi alla salute.

NOTA: Non utilizzare solventi, prodotti detergenti contenenti sostanze aggressive (clorate, acide, corrosive, abrasive, ecc...) o utensili che possano danneggiare le superfici; prima di riavviare prestare attenzione a non lasciare nell' apparecchiatura quanto usato per la pulizia.

5.3 SOSTITUZIONE PARTI CAMERA COTTURA

5.3.1 SOSTITUZIONE DELLE LAMPADINE DI ILLUMINAZIONE

Vista l'estrema gravosità a cui sono sottoposte le lampadine, potrà essere necessario nel tempo sostituirlle.

NOTA: LA NUOVA LAMPADINA DEVE ESSERE DEL TIPO PER ALTE TEMPERATURE E NON DEVE ESSERE TOCCATA CON LE MANI MA CON GUANTI O UN PANNO PER NON COMPROMETTERNE LA FUNZIONALITA'

NOTA: ACCERTARSI SEMPRE CHE LE CALOTTE IN VETRO COPRILAMPADINE ALL'INTERNO DELLA CAMERA DI COTTURA SIANO PRESENTI, ALTRIMENTI A CAUSA DEL CALORE CHE LA RAGGIUNGE, LA LAMPADINA SI BRUCIERÀ NUOVAMENTE NEL GIRO DI BREVE TEMPO.

Eseguire le operazioni al punto 5.1

Se il forno è freddo è possibile sostituirla dall'interno della camera di cottura stessa:

- Svitare la calotta (fig.16 part.A) e togliere la lampadina (fig.16 part.B)
- Con l'ausilio di uno specchio inserire la nuova lampadina e riavvitare la calotta.

Se il forno è caldo:

- Das externe seitliche Paneel des Ofen auf der Seite ausbauen, an der die Glühbirne ausgewechselt werden muss (Abb. 5 Detail H).
- Im Bereich in der Nähe der Fassade des Ofens den Wollbehälter durch Drücken der Feder nach unten entfernen (Abb.16°, Bauteil F) und dann nach außen ziehen.
- Der Lampenhalterungsbügel (Abb. 16 Detail D) ist zu sehen; die beiden Befestigungsschrauben lösen, den Bügel herausziehen und die Glühbirne ersetzen.
- Den Lampenhalterungsbügel wieder anbringen und den Wollbehälter wieder korrekt in seinen Sitz einsetzen, INDEM DANN DIE FEDER NACH OBEN GESCHOBEN WIRD (Abb.16°, Bauteil F), BIS DER WOLLBEHÄLTER IN SEINER POSITION FIXIERT WIRD.
- Die äußere Seitenwand des Ofens neu montieren

5.3.2 SOSTITUZIONE PIROMETRO DIGITALE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, procedere nel seguente modo:

- Aprire il portello scorrevole e svitare le due viti di fissaggio
- Scollegare i connettori del pirometro;
- Sostituire il pirometro (tav.A part. 20)
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.

5.3.3 SOSTITUZIONE TERMOCOPPIA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, procedere nel seguente modo:

- Togliere il pannello laterale (fig.5 part.H)
- Svitare il dado di fissaggio della termocoppia;
- Scollegare i due cavi di alimentazione della termocoppia;
- Sostituire la termocoppia (fig.16 part.E)
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, FACENDO ATTENZIONE DI COLLEGARE I CONNETTORI SECONDO LE GIUSTE POLARITÀ.

5.3.4 SOSTITUZIONE CONTATTORI

Eseguite le operazioni al punto 5.1, procedere nel seguente modo:

- Togliere il pannello posteriore (fig.8 part.A)

- Scollegare i cavi sul contattore e sostituirlo
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio,

5.3.5 SOSTITUZIONE DEL TRASFORMATORE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, procedere nel seguente modo:

- Togliere il pannello frontale inferiore (fig.8 part.G)
- Scollegare elettricamente il trasformatore e sostituirlo (tav.A part. 18)
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.6 SOSTITUZIONE/ESTRAZIONE DEL PIANO DI COTTURA

NOTA: Il piano in Biscotto è un ottimo materiale per cuocere, ma è delicato pertanto deve essere trattato sempre con molta cura; ogni volta che lo si estrae va marcato ogni Biscotto in modo da poterli poi riposizionare correttamente.

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione/estrazione del piano procedere nel seguente modo:

- Facendo leva con una lama sollevare ed estrarre i 2 biscotti di bocca (fig.5 part.I)
- Estrarre i Biscotti, per quelli non raggiungibili manualmente aiutarsi con un palino da sfornamento
- Riposizionare il piano eseguendo le operazioni inverse

NOTA: Al termine del posizionamento, accostare i Biscotti in maniera tale che al centro rimanga tra loro la luce minima.

5.3.7 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Verificare periodicamente la funzionalità del termostato di sicurezza.

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del termostato di sicurezza procedere come segue:

- Aprire il portello scorrevole e svitare le due viti di fissaggio del pannello porta termostato (fig.12 part. 2)
- Scollegare i faston del termostato;
- Togliere il pannello laterale destro (fig.5 part. H);
- Nella zona prossima alla facciata del forno togliere il pannello di Isolante (fig.16 part.C) e scostare la Lana di roccia sottostante,
- Allentare le due viti della staffa e sfilare il sensore del termostato (fig.16 part.H);
- Sostituire il termostato (tav.A part. 19) ed eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio sostituendo, se necessario, la parte di isolamento precedentemente rimossa.

5.3.8 SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, procedere nel seguente modo:

- Togliere i pannelli laterali destro (fig.5 part. H) e sinistro;
- Togliere le bandelle laterali fermalana
- Togliere i pannelli isolanti destro e sinistro
- Scollegare i cavi di alimentazione della resistenza da sostituire;
- Rimuovere con una lama la parte di lana di roccia interessata;
- Svitare le viti di fissaggio e togliere a destra e sinistra le staffe che fermano in posizione le resistenze;
- Sfilare la resistenza dall'interno del refrattario avendo cura di segnare la posizione in modo da reinserire la nuova resistenza nelle medesime cave;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio sostituendo, se necessario, la parte di isolamento precedentemente rimossa.

5.4 SOSTITUZIONE PARTI CELLA DI LIEVITAZIONE

5.4.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DI ILLUMINAZIONE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la lampada di illuminazione e/o la relativa calotta si sostituiscono all'interno della cella di lievitazione, eseguendo le seguenti operazioni:

- Svitare la calotta (fig.17 part.A) e sostituire la lampadina (fig.17 part.B) e/o la calotta;
- Riavvitare la calotta.

5.4.2 SOSTITUZIONE DELLA MANIGLIA DELLO SPORTELLLO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, procedere nel seguente modo:

- Aprire gli sportelli della cella di lievitazione (Fig.5 part.L);
- Togliere i 2 tappi in plastica all'interno;
- Svitare i dadi di fissaggio, delle viti (Fig.5 part.M) facendo attenzione che non cadano all'interno dello sportello;
- Sostituire la maniglia ed eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.4.3 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, procedere nel seguente modo:

- Aprire il portello scorrevole e svitare le due viti di fissaggio del pannello porta termostato (fig.13A-13B part. 3)
- Scollegare i faston del termostato;
- Togliere la manopola del termostato fissata a pressione;
- Svitare la ghiera di fissaggio del termostato;
- Aprire gli sportelli della cella, togliere le guide portateglie a destra, smontare il Carter protezione bulbo termostato (Part.N-fig.5A) e sfilare il bulbo del termostato di sicurezza dalla sua sede (Part.M-fig.5A)
- Togliere il pannello frontale inferiore (fig.8 part.G)
- Togliere il pannello laterale (fig.5 part.H) destro del forno e sfilare il bulbo del termostato
- Sostituire il termostato con il relativo sensore;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.4.4 SOSTITUZIONE DELLA SPIA LUMINOSA E/O DELL'INTERRUTTORE LUCE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, procedere nel seguente modo:

- Aprire il portello scorrevole e svitare le due viti di fissaggio del pannello comandi cella (fig.13A-13B)
- Scollegare i faston, della spia e/o dell'interruttore luce;
- Sostituire la spia luminosa (fig.13A-13B part. 1);
- Sostituire l'interruttore luce (fig.13A-13B part. 2);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.4.5 SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, procedere nel seguente modo:

- Aprire gli sportelli della cella, togliere le guide portateglie e smontare i Carter protezione resistenza
- Svitare le viti di fissaggio staffa portaresistenza (fig.5A part. P);
- Scollegare i fili di alimentazione delle resistenze;
- Togliere le resistenze (fig.5A part. R);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio delle nuove.

5.6 SMANTELLAMENTO

Al momento dello smantellamento dell'apparecchiatura o dei ricambi, occorre separare i vari componenti per tipologia di materiale e provvederli poi allo smaltimento in conformità a leggi e norme vigenti.



La presenza di un contenitore mobile barrato segnala che all'interno dell'Unione Europea i componenti elettrici sono soggetti a raccolta speciale alla fine del ciclo di vita. Oltre che al presente dispositivo, tale norma si applica a tutti gli accessori contrassegnati da questo simbolo. Non smaltire questi prodotti nei rifiuti urbani indifferenziati.

6 CATALOGO RICAMBI

Indice delle tavole:

Tav.A Assieme camera cottura NEAPOLIS

Tav.B Assieme cella lievitazione

Tav.C Schema elettrico NEAPOLIS

Tav.D Schema elettrico cella lievitazione

INDICAZIONE PER L'ORDINAZIONE DELLE PARTI DI RICAMBIO

Per le ordinazioni delle parti di ricambio devono essere comunicate le seguenti indicazioni:

- Tipo apparecchiatura
- Matricola dell'apparecchiatura
- Denominazione del pezzo
- Quantità occorrente

ATTENZIONE

L'installazione, la regolazione, l'alterazione, l'assistenza o la manutenzione impropri possono causare danni materiali, lesioni o morte. Leggere attentamente le istruzioni di installazione, funzionamento e manutenzione prima di installare o riparare questa apparecchiatura.

AVVERTENZA

Durante il periodo di garanzia, TUTTE le parti di ricambio e di manutenzione devono essere eseguite dall'assistenza autorizzata Moretti Forni. Il servizio eseguito da soggetti diversi dal Servizio Autorizzato Moretti Forni può invalidare la garanzia.

AVVERTENZA

L'utilizzo di parti diverse dalle parti originali originali Moretti Forni solleva il produttore da ogni garanzia e responsabilità.

WARNING
**FOR YOUR SAFETY, DO NOT STORE OR USE
GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND
LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER
APPLIANCE.**

WARNING
***Improper installation, adjustment, alteration, service, or
maintenance can cause property damage, injury, or
death. Read the installation, operation, and maintenance
instructions thoroughly before installing or servicing this
equipment.***

NOTICE
The warranty is NOT VALID ***unless*** the oven is installed, started, and demonstrated under the supervision of a factory-authorized installer.

NOTICE
Contact your authorized Service Agency to perform maintenance and repairs.

NOTICE
Using any parts other than genuine Moretti Forni factory-manufactured parts relieves the manufacturer of all warranty and liability.

NOTICE
Moretti Forni (Manufacturer) reserves the right to change specifications at any time.

NOTE
Wiring Diagrams are in Section 6 of this Manual.

**KEEP THIS MANUAL IN A VISIBLE LOCATION NEAR THE OVEN FOR
FUTURE REFERENCE**

INDEX

01	TECHNICAL DATA	3
02	INSTALLATION	3
03	OPERATION	5
04	MAINTENANCE	9
05	EXTRAORDINARY MAINTENANCE	11
06	SPARE PARTS CATALOGUE	12

Note:

This manual is printed in three different languages. Original instructions in Italian and translations of the original instructions in English, French. For better clarity and reading this manual, it could be provided in several separate parts and can be sent by mail by contacting the Manufacturer.

WARRANTY

Standards and rules

Warranty only covers the replacement free to factory of pieces eventually broken or damaged because of faulty materials or manufacture. **Warranty does not cover any damage caused by third party transport or due to incorrect installation or maintenance, to carelessness or negligence in usage, or to tampering by third parties. Glass components, covers, bulbs, refractory surfaces/biscuitware/granite and whatever depends on normal wear and deterioration of both oven and accessories are not covered by warranty; nor does it cover labour costs involved in replacing pieces covered by warranty.**

Warranty ends in case of non-compliance with payments and for any elements that may be repaired, modified or disassembled, even in part, without prior written consent. For technical service during the warranty period, please send a written request to the local authorised dealer or directly to the Sales Department.

WARNING

This word indicates a danger, and will be employed every time the safety of the operator might be involved.

NOTE

- This word indicates the need for caution, and will be employed to call attention to operations of primary importance for correct and long-term operation of the appliance.

DEAR CUSTOMER

Before using the oven, please read this user manual.

For the safety of the operator, the appliance safety devices should always be maintained in a proper state of efficiency.

This user manual intends to illustrate use and maintenance of the unit. For this reason, the operator is advised to follow the instructions given below.

WARNING!

1. The following instructions are provided for your safety.
2. Please read them carefully before installing and using the appliance.
3. Keep this user manual in a safe place for future consultation by the operators.
4. Installation must be carried out in accordance with the Manufacturer's instructions by qualified and licensed staff.
5. This oven must only be employed for the purposes for which it was designed, that is to say to bake pizza and similar products. It is prohibited to bake products containing alcohol. Any other use can be classed as unintended use.
6. The appliance is for institutional use only, and must only be operated by a qualified professional user who has been trained to use it. The appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or who lack experience or training. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
7. When carrying out repairs, always contact one of the Manufacturer's authorised service centres and request that original spare parts be used.
8. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
9. In the event of breakdown or malfunction always disconnect the oven, and do not attempt to make adjustments or repairs yourself.
10. Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should the current owner change his premises and wish to install the appliance elsewhere, always ensure that this manual remains with the appliance, so that it can be consulted by the new owner and/or the person carrying out installation.
11. In the interests of risk prevention, if the connection cable is damaged in any way, it must be replaced by a technical assistance service approved by the manufacturer.

1 TECHNICAL SPECIFICATIONS

1.1 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The appliance comprises several units positioned one on top of the other:

- Baking chamber(s) complete with hood
- Proofer

The baking chamber has an electronic temperature control and is equipped with a safety thermostat; internally the chamber is made of refractory material.

The proofer is comprised of a steel structure which is panelled, has tray holder guides and is fitted with a thermostat for heating.

1.2 APPLIED DIRECTIVES

UL STD 197

NSF STD 4

CAN/CSA C22.2 STD No.109

1.3 WORKPLACES

The appliances are programmed by the operator using the control switchboards on the front of the appliances themselves, and they must be attended to while in operation.

The doors giving access to the proofer are located at the front of the appliance.

1.4 MODELS

The following models are available:

- NEAPOLIS 6P
- NEAPOLIS 9P

1.5 WORKING DIMENSIONS AND WEIGHTS (See tab.)

1.6 TECHNICAL DATA (See tab.)

1.7 IDENTIFICATION

When communicating with the manufacturer or service centre, always give the appliance SERIAL NUMBER, which can be found on the rating plate, fixed in the position indicated in figure 1.

1.8 LABELLING

The appliance is provided with safety warning labels at the points indicated in figure 1 and 2:

B - Sign "PROOFER SANITATION"

C - Sign "FITTING FUSES"

D - Sign "CONNECTION 8 AWG" or "CONNECTION 6 AWG"

E - Sign "PREVENTION OF FIRE AND ELECTRIC SHOCKS"

F - Label "ELECTRIC U.S. AND CANADA AND SANITATION"

G - Sign "HOT SURFACE"

H - Sign "PHASE IDENTIFICATION"

L - Sign "DISTANCE FROM WALL"

M - Sign "RISK OF ELECTRIC SHOCK"

N - Sign "SERVICE"

O - Sign "LAMP"

Furthermore is provided with safety warning labels at the points indicated in figure 2.



WARNING! On the equipment surface there is a burn risk due to high temperature elements. For any intervention or action wait for the appliance to cool to room temperature and always use suitable personal protective equipment (gloves, goggles...).



WARNING! Presence of dangerous voltage. Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the proofer and wait

for the appliance to cool to room temperature. Always use suitable protective equipment (gloves, goggles...).

1.9 ACCESSORIES

The appliances are equipped with the following accessories:

Model	Accessories
NEAPOLIS static oven	HEATED PROOFER

If the stand is not supplied by the manufacturer, it must guarantee proper stability for the appliance under any condition. You must also avoid leaving all of the ventilation slots open around the bottom section of the oven.

1.10 NOISE

This appliance is a technical work tool and normally, the noise level threshold at the operator station does not exceed 70 dB (A).

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

The appliance is normally delivered dismantled on wooden pallets using ground transport (fig. 3).

It is absolutely prohibited to transport and move the appliance on its wheels; it must always be on its wooden support, so that the wheels are free and slightly raised above ground. Use the proper lifting and transport equipment (pallet truck, forklift, etc.)

The single parts are protected by plastic film, cardboard boxes or wooden crates.

2.2 UNLOADING

NOTE: On receiving the appliance it is advisable to check its conditions and quality.

NOTE: If the control panel of the THERMO-REGULATED proofer is on the control panel of the oven, thus, if the oven and the compartment must be split, proceed as follows:

****remove the right side panel of the oven (figure 5 item H)**

- Disconnect the oven terminal board from the compartment terminal board (figure 5A items I and L)

- Open the compartment doors, remove the tray holder guides, remove the bulb thermostat protection cover (figure 5A item N) and remove the safety bulb thermostat from its seat (figure 5A item M)

- At the end of the installation, perform the above operations in reverse order to reassemble.

WARNING! Use suitable lifting equipment.

Lift the equipment using only and exclusively the points indicated in figure 4B for the oven and in fig.4E, for the leavening cell; for applying, if necessary, hooks for hoisting the oven (figure 4A item F), but first remove the two side panels of the baking chamber (figure 5 item H) and then assemble the 4 hooks each with 6 fastening screws as shown in figure 4A. If necessary, hook the lifting device in a different way from the 4 upper hook holes, use the 2 long cross bars (code 72016150 in tubular steel pipe 60x30x3mm L = 3mt, optional as a lifting kit), inserted as shown in figure 4C position D or E depending on the need.

At the end of the operation, remove the 4 lifting hooks and assemble the 2 side panels (figure 5 item. H) If the Leavening Cell is moved using a pallet truck, **ALWAYS MAKE SURE THAT THE WEIGHT IS WELL BALANCED and THAT THE FORKS ABSOLUTELY PROTRUDE FROM THE OPPOSITE SIDE TO THE ENTRY POINT (fig.4D)**

2.2.1 BAKING CHAMBER TILTING

If it were necessary, tilt the oven to pass through a passage of at least 68cm, proceed as follows:

NOTE: The Biscuit-ware baking surface is made of an excellent material for baking, but it is fragile so it must always be handled with great care; if the baking chamber must be tilted during handling, first the Biscuit-ware baking surface must be removed, marking the position of each biscuit-ware so that they can be repositioned in the right position at the end of the installation.

- Remove in the following order: (see for reference figure 4A) the front Hood (G), side panels (figure 5 item H) if present, the upper protection covers (H), the front wall (I) unscrewing also the screws inside the oven mouth, the internal steam duct (L), the rear panel (A), and the rear wall (M).

- Position the lifting hooks (Fig. 4A item. F) and bend the oven to its side in order to move it, once the crossing has been carried out, perform the reverse operations for reassembly.

NOTE: The oven can only be tilted by 90° when being moved through a narrow passage and then placed in a horizontal position. NEVER TRANSPORT THE OVEN WHEN TILTED.

2.3 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS

To ensure that the oven operates properly, it is advisable to comply with the following limits:

Working temperature: +5°C ÷ +40°C (+41°F ÷ +104°F)

Relative humidity: 15% - 95%

2.4 POSITIONING, ASSEMBLING AND MAINTENANCE AREAS

WARNING! When positioning, assembling and installing the oven, the following specifications have to be complied with:

- Laws and standards in force regarding the installation electrical appliances.
- Directives and instructions issued by the electricity supply utility company
- Local building and fire-prevention laws.
- Accident prevention regulations.
- Regulations in force issued by local state Electric Quality Assurance Corporation.

WARNING! The appliance must be installed on a firm and levelled surface, perfectly leveled. The equipment must never come into contact with flammable or combustible materials.

NOTE: Position the oven in such a way that there are no drafts in the vicinity of the baking chamber doors, as this may disturb baking.

The individual modules chosen to set the oven must be placed on top of one another as shown in fig. 5, slotting the relevant feet of each module into the openings of the module below (item.A - fig.5).

The equipment needs to be placed in a well ventilated area.

The following minimum gaps must be left between the oven and any combustible or non-combustible construction (see fig. 6):

NEAPOLIS 6P-9P	A	B	C
Distance	0" (0cm)	0" (0cm)	0" (0cm)
Servicing	20" (50cm)	20" (50cm)	20" (50cm)

Take into account that for certain cleaning/maintenance operations, the distance needs to be greater than stated here and therefore, consider the possibility to be able to move the oven for the purpose of carrying out these operations.

WARNING! After final assembly of the oven, a bead of NSF approved silicone must be run around all the joints to avoid liquids or dirt entering.

The basic perimeter protection cover of the proofer is provided disassembled to allow easy handling of the wheeled compartment; therefore, the 2 rear and front cover protections (figure 5 item B and C) must be assembled first, making sure that their colours correspond to those of the area on which they are assembled.

- Position the rear protection cover (figure 5 item.B) into its seat and fasten it with 2 screws per side to the special brackets (figure 5 item.E), then screw the two rear screws provided (figure 5 item P).

- Insert the front casing (fig.5 item C) **FIRST ON THE RIGHT SIDE AND THEN ON THE LEFT SIDE** and fit the two inner springs (figure 5 item S) in their housing (figure 5 item R), securing them to the brackets (fig. 5 item N), with the 3 screws on the right and 2 screws on the left.

- Position the oven, making sure that the brakes on the front wheel are accessible; engage the brakes of the 2 front wheels on the cell, pushing the STOP tab with a screwdriver (fig.4E STOP item); Subsequently, assemble the 2 side balancing protection covers (figure 5 item F) using for each of them the two screws (figure 5 item G), the side protection covers are of balancing type to facilitate cleaning and allow access to the 2 front wheels whose brake must be activated once the oven has been positioned. - See section 2.5.2.2 for electrical connection.

WARNING! If the oven needs to be moved, first lift the 2 tilting casings on the sides (fig.5, item F) and RELEASE THE BRAKES ON THE 2 FRONT WHEELS OF THE CELL, pushing the release tabs (fig 4E GO item) with a screwdriver. Once in place, engage the brakes. The wheels serve ONLY AND EXCLUSIVELY

for moving within a workshop or kitchen, at the end of cleaning, and for minimal movements in order to carry our maintenance. It is expressly prohibited to otherwise move the oven on its wheels. Should it be necessary to move the oven, use the relevant lifting and transport means (pallet truck, forklift, etc.). If the oven needs to be moved, it must be placed on its wooden support - or an equivalent - so that the wheels are free and slightly raised above ground.

NOTE: A permanently connected appliance provided with casters or wheels on all legs of the appliance shall be provided with a means (figure 5 item Z) for securing the appliance to the building structure to limit the movement of the appliance so that stress is not transmitted to the electrical supply conduit:

- Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on or transmitting stress to the electrical conduit;
- The location(s) where restraining means are to be attached to the appliance shall be specified;
- The appliance shall be installed using flexible conduit.

2.5 CONNECTIONS

2.5.1 VAPOUR EXHAUST CONNECTION

WARNING! Connection of the steam exhaust must only be carried out by specialised personnel.

NOTE: The connection provided with the oven (figure7 item.A) is recommended for installation with a chimney. In the installation under the hood it can not be mounted.

The connection provided with the oven (figure7 item.A) must be positioned in its seat in the upper part of the oven, as shown in figure7.

NOTE: Connect this connection to a chimney or to the outside by using a recommended pipe with a diameter of 200mm (minimum 150mm, in this case connected it, through a suitable adapter placed in its upper part, to the connection with diameter of 200mm).

The pipe (figure 7 item B) must be positioned inside the connection (figure 7 item A). Any extensions must be fitted so that the top pipes slot into the bottom ones.

The draught can be adjusted thanks to the manual valve located under the hood (see paragraph 3.4), normally it must be all open, but in the presence of a chimney with a lot of draught, it must be adjusted by closing it until the ideal balance is found.

2.5.2 ELECTRICAL CONNECTION

WARNING! Electrical connection must only be carried out by specialised personnel, in compliance with current local state Electric Quality Assurance Corporation requirements. In the absence of local codes, Electrical connection must conform with the National Electrical Code (NEC) ANSI/NFPA70 and Canadian Electrical Code CSA C22.2.

WARNING! Electrical connection must only be carried out by specialised personnel, in compliance with current local state Electric Quality Assurance Corporation requirements.

Before starting the connection procedure, check that the earthing system is provided in accordance with European EN standards.

Before starting the connection procedure, check that the main power switch for the supply to which the oven is to be connected has been turned to the "off" position.

The rating plate contains all the information necessary for proper connection.

2.5.2.1 ELECTRICAL CONNECTION OF THE BAKING CHAMBER

WARNING! For each baking element, it is necessary to fit a main four-pole switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate, to allow the appliance to be disconnected from the mains and that provide full disconnection under overvoltage category III conditions.

NOTE: The device selected should be in the immediate vicinity of the appliance and within easy access.

The baking chamber is delivered with the required voltage indicated on the rating plate (fig.1).

To carry out the electrical connection, remove the protective cover located on the rear side of the baking chamber (fig. 8 item A). The

connection cable must be provided by the installer. A standard plug must be installed for the electrical power connection.

Insert a cable with an adequate cross-section (see technical data) into the cable raceway provided (fig.8 item B) and connect it to the terminal board as shown in figures 9.

Moreover, these appliances must be connected to the unipotential system: a terminal is provided for this purpose at the back of the appliance (Fig. 8 item C). It is marked with the following symbol **TERMINAL FOR THE UNIPOTENTIAL SYSTEM**.



When the connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than $\pm 5\%$.

WARNING! The flexible wire for connection to the power supply must have characteristics at least equal to the model, with rubber insulation HO7RN-F and it must have a rated section suited to the maximum absorption (see technical data).

NOTE: ****CHECK THAT THE POWER SUPPLY PHASES ARE CORRECT AND EFFECTIVE, CHECK THE CORRECTNESS OF THE CURRENT DRAWN.**

2.5.2.2. PROOFER ELECTRICAL CONNECTION

The control panel of the proofer is placed on the control panel of the oven, so the oven and proofer must be connected, to do this proceed as follows:

- Remove the right side panel of the oven (figure 5 item H)
- Connect at the terminal board of the oven (Fig. 5a part. L) the wires of the proofer (figure 5A items I)
- Open the compartment doors, remove the tray holder guides placed on the right, position the thermostat bulb in its seat (figure 5A item M) and reassemble the thermostat bulb protection cover (figure 5A item N)
- Reassemble the right side panel of the oven (figure 5 item.H) and replace the tray holder guides

WARNING! The compartment must be fitted with a main two-pole switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate.

NOTE: The device selected should be in the immediate vicinity of the appliance and within easy access.

The proofer is delivered with a voltage indicated on the rating plate (fig.1).

To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the rear side of the compartment (fig.8 item D).

The connection cable must be supplied by the installer.

When connecting to the power mains, it is necessary to fit a plug that complies with the standards and regulations in force.

Insert a cable with a suitable cross-section (see technical data) into the relevant cable raceway (Fig. 8 item E) and connect it to the terminal board, as illustrated in figure 11.

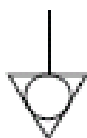
When the connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than $\pm 5\%$.

WARNING! The flexible wire for connection to the power supply must have characteristics at least equal to the model, with rubber insulation HO7RN-F and it must have a rated section suited to the maximum absorption (see technical data).

WARNING! It is essential that the appliance be properly earthed.

A special earth terminal has been provided for this purpose on the connection terminal board (fig. 9-11). It is marked with the earth symbol and the earth wire must be connected to it.

Moreover, these appliances must be connected to the unipotential system: a terminal is provided for this purpose at the back of the appliance (Fig. 8 item F). It is marked with the following symbol **TERMINAL FOR THE UNIPOTENTIAL SYSTEM**.



3 OPERATION

3.1 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS

WARNING! Before commencing start-up and programming of the oven, always check that:

- all the electrical and earthing connections have been properly made.
- all vapour exhaust connections have been properly made.

NOTE: At the end of the installation, before turning on the oven, place the biscuit-wares in such a way that in the centre there is the minimum space between them.

All control operations must be carried out by specialised technicians holding a valid license.

WARNING!

- The oven must always be under surveillance when in operation.
- During operation, the oven surfaces, and in particular the glass, become hot, so make sure not to touch them in order to prevent scalding.
- When opening the door make sure you stand at a safe distance from any hot steam that may come out of the baking chamber.
- Never allow unauthorised persons to approach the oven.

For more even results, we recommend avoiding the use of temperatures above those recommended for the type of product being baked.

3.2 PUTTING THE BAKING CHAMBER INTO SERVICE

A QR Code is located on the control panel showing the Video TUTORIAL with the explanation of the functions of the electronic control unit, it is recommended to watch it before using the equipment.

The oven is turned on by setting the main switch (fig.12 item 1) to position "I". The switch is marked with the international symbols "I" and "O" to indicate "on" and "off".

Two control panels are located on the front right hand side of the baking chamber, as illustrated in figure 12.

1. Main switch (ON/OFF)
2. Safety thermostat (Reset)
3. Temperature regulator (+up/-down)
4. Set temperature display (Set Point °C)
5. Ceiling power regulator
6. Ceiling power regulator display
7. Floor power regulator
8. Floor power regulator display
9. Start/Stop heating elements button
10. Economy/Power.
11. Baking chamber on/off button (light)
12. Baking chamber internal temperature display
13. Manual/Cleaning
14. P button (programs).
15. Timer button

NOTE: The electronic controls allow more precise and rapid regulation of the oven. However, they are by nature more delicate than traditional ones.

To ensure that they remain in a proper state of operation it is recommended that the buttons on the electronic control panel be activated by pressing lightly with one finger, avoiding excessive pressure or impact.

- a) Turn the main switch (Fig. 12 item 1) on the central control panel to ON. Both the switch itself and the electronic panel on the right will light up.

The control unit allows you to use the oven in "MANUAL" mode or to use the "PROGRAMS" by recalling one of the baking programs stored to memory.

The "M" (manual figure 12 item 13) and "P" (programs figure 12 item 14) buttons are located on the pyrometer; by pressing them the passage from one mode to the other is enabled. The relevant LED on each button shows which of the two modes has been selected at all times.

When the oven is switched on, the pyrometer returns to the previous setting from the last time it was switched off (the LED light indicates whether this is "Manual" or "Programs" mode).

3.2.1 SWITCHING ON FOR THE FIRST TIME

When starting up the equipment for the first time or after a long period of disuse, it is essential to carry out the heating procedure as follows:

- Set the temperature to 100°C (212°F) and leave the chamber to operate for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber,

open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.

- Increase the temperature to 200°C (392°F) and leave the chamber operating for about 2 hours. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 300°C (572°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 400°C (752°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 450°C (842°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 510°C (950°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Wait for the temperature to cool to ambient levels before switching the oven on again. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door to let it out

This procedure serves to remove any moisture built up inside the oven during the production, storage and shipping stages.

NOTE: It is possible for the appliance to give off unpleasant odours during the operations mentioned above. Ventilate the area. A white patina in the baking chamber may form, both on the first and subsequent start up, if necessary remove it with the brush; when the oven is cold, with a damp cloth, remove this patina from the glass covers so not to lose brightness in the baking chamber. The patina formed on the cast iron part of the oven mouth must be removed exclusively using a damp cloth when the oven is cold so as not to damage its door.

WARNING! Only use the oven for baking for the first time after carrying out the above procedures, which are absolutely essential for perfect operation.

WARNING! Never bake any items the first time that the equipment is switched on or when it is switched on after a long period of disuse.

NOTE: When switching on the oven again, to increase the duration of the component parts (refractory surfaces), it is necessary to prevent heating too suddenly. Each time before reaching the baking set point, keep the oven at a temperature between 120°C (250°F) and 160°C (320°F) for at least 40 minutes.

3.2.2 STARTING UP THE BAKING CHAMBER IN MANUAL MODE

- b) Set the desired baking temperature by pressing the buttons (figure 12 item 3). The value will be shown on the right hand luminous display (fig.12 item 4).
- c) Adjust the ceiling (figure 12 item 5) and floor (figure 12 item 7) power values. These values vary from 0 (power disconnected) up to 9 (maximum power) and appear on luminous displays (fig.12 item 6) and (fig.12 item 8), respectively.
The use of the ceiling and floor heating elements, is highlighted by a dot in the lower right corner of the display (figure 12 item 6) and (figure 12 item 8).
The turning on and off of the dot indicate respectively the power consumption or non-consumption of the heating elements.
Separate adjustment of the ceiling and floor temperatures makes use of the oven much more flexible, allowing for more customised baking.
- d) Turn on the chamber power supply by using the power button (figure 12 item 9): a red LED lights up in the upper right corner.
- e) When the temperature inside the baking chamber (fig.17 item 12) reaches the set temperature (4), the power supply will cut out and the indicator led (fig.17 item 6 and fig.17 item 8) will turn off.
When the temperature inside the baking chamber drops below the set value (fig.17 item 12), the power supply will automatically cut in again and the LED will light up once more.
- f) The oven control system is equipped with an economy function, which can be switched on either automatically or manually.

f.1) Automatic enabling of the economy function

When the sum of the values set for the ceiling (fig.12 item 6) and the floor (fig.12 item 8) is equal to or less than 9, the economy function is enabled automatically and a red LED in the top right hand corner of the button lights up (fig.12 item 10).

This means that the heating elements in the ceiling and floor are never fed simultaneously, and therefore the oven uses approximately half the amount of power.

f.2) Manual enabling of the economy function

When the sum of the values set for the ceiling (fig.12 item 6) and the floor (fig.12 item 8) is higher than 9, the heating elements are fed according to the set values.

In this case it is possible to enable the economy function manually by pushing the Economy/Power button (fig.12 item 10).

The red LED in the top right hand corner of the button will start to flash and the values set for the ceiling (fig. 12 item 6) and the floor (fig. 12 item 8) will be reduced proportionally to the values set until they add up to a value equal to or less than 9. The oven will thus operate with a power consumption reduced approximately to half. The economy function is disabled merely by pressing the Economy/Power button (fig. 12 item 10) again: the red LED will go out and the values originally set for the ceiling (fig. 12 item 6) and the floor (fig. 12 item 8) will be restored.

If the economy function has already been enabled manually (the red LED on button 10 is flashing) and adjustments are made to the ceiling (fig. 12 item 5) and floor (fig. 12 item 7) regulator buttons, the economy function will once again adjust the values automatically until the sum is once again equal to or less than 9.

When the manual economy function is disabled, the values displayed will be the ones set during the last adjustment.

Manual enabling of the economy function is extremely useful during periods of little work or pause, when maximum power is not required but the oven needs to be kept at a certain temperature so as to be ready to return quickly to normal work.

NOTE: The “Economy” function is switched off when passing from “Manual” to “Program” and vice versa; it is also switched off when passing from one program to another and/or when “saving” a program.

When baking, if passing to the program display or to editing the program being used, the Economy function is momentarily disabled and then re-enabled automatically when the program returns to viewing the temperature of the oven.

- g) The baking chamber temperature adjustment (Fig. 12 item 4) is set for a maximum temperature of 510°C (950°F). If, due to an anomaly, this threshold is exceeded, the safety thermostat (fig. 12 item 2) intervenes to block oven operation by switching it off.
All the indicator lights on the lower control panel will start to flash, signalling an alarm. Wait until the oven cools down.
Unscrew the cap of the safety thermostat (figure 12 item 2), press the button below which will reset the thermostat, the lower panel will stop flashing and the oven will restart normally.
Replace the protective cap (Fig. 12 item 2) over the safety thermostat to prevent this instrument from deteriorating and preventing the oven from operating properly.

WARNING! If this operation is carried out without waiting for the oven to cool down, the manual safety thermostat will not allow the oven to be reset.

If the problem continues to arise, please call the technical service department.

- h) The “light” button (fig.12 item 11) is used to switch the lighting inside the baking chamber on and off.
- i) To turn the oven off, simply turn off the main switch (fig. 12 item 1).

When the oven is turned on again the control panel will be in the same state as when it was last turned off.

l) POWER function

If necessary immediately set the power of the oven heating elements to the maximum power value by holding down the ECONOMY/POWER button for a few seconds; the ceiling and floor power values reach the 9 maximum value set, and the red LED of the button (figure 12 item 10) will start to flash. Press again the ECONOMY/POWER button to disable the POWER function and set the power values to the same values of the previous setting

By manually increasing the power values to 9 and 9, the LED of the button (figure 12 item 10) lights up steadily to indicate that the POWER function is enabled. Decrease at least one of the two power values to disable the POWER function, the LED of the button turns off.

NOTE: The “Power” function is switched off when passing from “Manual” to “Program” and vice versa; it is also switched off when passing from one program to another and/or when “saving” a program.

m) CLEANING function

NOTE: The door must be securely closed during the cleaning. At the end, it is recommended to open the valve to allow steam to be discharged.

This function can be used to eliminate baking residue on the internal walls of the oven by means of carbonisation. When this function is selected, a program pre-set to very high temperatures is activated for a factory-set period of time. When this program has completed and the oven is again at room temperature, it is sufficient to remove the charred residues with a brush or vacuum cleaner suitable for the task.

To enable the cleaning function, press and hold down the MANUAL/CLEANING button for a few seconds (figure 12 item 13), the display will show "cln run" and the chamber lighting system, if enabled, will turn off automatically.

At the end of the program, the oven will enter its STOP mode, switching off the power supply to the heating elements and a buzzer sound will warn the operator that the cleaning operation has ended. Press “OK” to quit and proceed to switch off the appliance as described in 3.9.

Press the START/STOP button (figure 12 item 9) to end the Cleaning program

NOTE: It is possible to enable the CLEANING function at the end of the work day even after activating the clock for the daily programmed turn on as described in 3.7.5. At the end of the cleaning cycle, in automatic mode, the display of the turn on time will be shown again.

3.2.3 STARTING THE BAKING CHAMBER IN PROGRAM MODE

It is possible to store 20 different baking programs from the control panel; for each program, it is possible to enter a Set Point temperature, a ceiling power level, a floor power value and the baking Timer. Once a general program has been stored, when this is recalled, you will automatically find the previously set baking settings

STORING A PROGRAM

- 1) Press the “P” button (figure 12 item 14). The display on the left will show the number of the last program used; the displays on the right will show the set point temperature and the ceiling and floor power set for this program (pressing the “P” button again will pass on to the next program, and so on, until you have scrolled through all 20 programs in the memory).
- 2) Once positioned on the required program No. (no. 5, for example), follow the procedure in points 3.2a and 3.2c to change the temperature setting and the power levels for the “ceiling” and “floor”
- 3) Hold down the “P” button (fig. 12 item 14) for at least 2 seconds and until the buzzer makes a brief sound; this will store the new program in the memory.
- 4) It is also possible to associate the “baking Timer” to a program; to set the timer, press the Timer button (fig. 12 item 15) and the display on the left will read “OFF” while the right-hand display will show the baking time in: MINUTES “comma” SECONDS. This time can be changed using the buttons under the display (up and down arrows). By pressing the Timer button (figure 12 item 15) for the second time it is possible to set the turn on time. By pressing the Timer button for the third time it is possible to return to the desired program.
- 5) Hold down the “P” button (fig. 12 item 14) for at least 2 seconds, until a BEEP sound is heard; this will store the new program, baking timer included, in the memory.

NOTE: When a general program is started, if a “Baking time” is associated to this program, to start the timer, proceed as for the “Manual” mode described in point 3.7.4.

USING A PROGRAM

- 1) Press the “P” button (fig. 12 item 14) several times until the required baking program is displayed.
- 2) Turn on the chamber power supply by using the power button (figure 12 item 9): a red LED lights up in the upper right corner.

NOTA: The left display no longer shows the program number but the actual temperature of the oven, which flashes until it reaches

the set point temperature set. (4 "Beeps" indicate that the set point temperature was reached).

The green LED beside the “P” button will remain lit to show that one of the programs is being used.

To see the number of the program in use while it is running, press the “P” button. Press “Start” to return to the normal display.

3.2.4 PRE-SET PROGRAMS:

P01 RISE IN TEMPERATURE / LOW WORK LOAD

Program P01 is the program pre-configured by the Factory to optimize the temperature rise of the oven at a pre-set operating temperature for Pizza Napoletana. Enable program P01 as described in 3.2.3. At the beginning of the program, the displays of the power values show the letter “H” to indicate that the oven is in the heating stage (“Heating”) and the power values cannot be changed. Only when a temperature set by the Factory is reached, the letters “H” are replaced by the power values set by the program.

P02 MEDIUM WORK LOAD

P02 program is the factory-configured program for medium work loads at a pre-set operating temperature suitable for Pizza Napoletana. Enable program P02 as described in 3.2.3.

FROM P03 TO P20 - GENERIC PROGRAMS

Programs from P03 to P20 are factory pre-configured programs for operating temperatures lower than the one for Pizza Napoletana. Enable the desired program as described in 3.2.3.

NOTE: All programs can be modified as described in 3.2.3. Program P01 is the only program optimized for temperature rise, whose powers at the beginning of the program cannot be set (the display Figure 12 items 6 and 8 show “H”)

3.4 DISCHARGING VAPOUR

The vapours that form inside the baking chamber exit from the door and are collected by the front hood, which conveys them to the vapour exhaust connection. The valve that allows to correctly adjust the draught (figure 14) is located under the front hood. This valve is held in position through the knob A, if held in O position, the valve will be all OPEN and therefore the draught will have the maximum value, if held in C position the valve will be all CLOSED and therefore the draught will have the minimum value, the intermediate positions accordingly will proportionally adjust the draught.

Normally, the valve must be all open, but in the presence of a chimney with a lot of draught, it must be adjusted by closing it up to find the ideal balance, this in order not to take away too much heat from the baking chamber.

WARNING! The valve and the knob A are heated during the work, so the adjustment must be carried out when the oven is cold, if in exceptional cases, the oven valve should be adjusted, this operation must be carried out by wearing special gloves for high temperatures in order to avoid burns.

3.5 DESCRIPTION OF THE OVEN

- Turn off the lights and securely close the DOOR
- Set the oven approximately between 430°C and 485°C with the Ceiling set to 8 and Floor about to 3 and turn on the oven.
- Once the set temperature is reached, remove the door by holding it exclusively by the provided handle (figure 7 item C) and place it in the appropriate holder (figure 7 item D)

WARNING! DOOR AND DOOR HOLDER REACH HIGH TEMPERATURES, THEREFORE PAY GREAT ATTENTION NOT TO TOUCH THEM IN ORDER NOT TO GET BURNED; STORE THEM IN A SAFE PLACE THAT CANNOT BE REACHED BY THIRD PARTIES (E. G. CHILDREN, ETC.) AND NEVER NEAR COMBUSTIBLE MATERIALS.

The oven is manufactured to be used with a baking system similar to that of the wood-burning oven, so the warmest area of the baking chamber is the rear one, in the central area the heat reaches medium values, while the front area, where ambient air goes in, is the least hot area; for example, initially use the central area and then the rear area for pizza baking while the front area must be used for what are called “mouth baking” such as “calzoni”, etc..

- Begin baking and when the amount of work reaches a MEDIUM level, set the Floor to 5/6
- When the load work increases, increase the settings of the Ceiling and Floor, if it is necessary set them to 9 and to 9 respectively (if the ECONOMY/POWER is pressed and held down for a few seconds the oven reaches the maximum temperature as the Ceiling and Floor were set to 9 and to 9 respectively)

After the first baking, check if the temperature is suitable for the dough to be baked, such a dough must have the right level of hydration and proofer in order to be properly baked (if the hydration is poor or if too much flour is put on the shovel, the lower part of pizza will burn more easily); decrease or increase the temperature accordingly (if you wish to quickly raise the temperature and minimize electrical consumption, securely close the door of the oven until the new set point is reached).

NOTE: The oven has electrical heating elements (resistors) built-in the ceiling and floor refractory which reach very high temperatures. IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO WET THE BAKING SURFACE EVEN WITH A DAMP CLOTH, BECAUSE THE THERMAL SHOCK IRREPARABLY DAMAGES THE BISCUIT-WARE; if it is necessary to clean the surface, USE EXCLUSIVELY THE FILTER PRESS CAKES For cleaning during the work stages, use a soft brush of adequate height. IT IS PROHIBITED TO STRIKE THE BISCUIT SHELF WITH THE PEEL AS THIS WILL CAUSE IT TO BREAK. Be careful not to hit the side/rear refractories, any impact could break them; if this happens, the functionality of the oven is not compromised; any cracks in Biscuit-wares may occur but they do not compromise the functionality of the oven.

- In the event of long work breaks it is recommended to securely CLOSE the door of the oven and to press the Economy button and turn off the lights; the oven consumption will be reduced to the minimum value and it will be immediately ready to bake again. At the end of the work, turn off the oven, leave it without the door for about 15 minutes to allow the residual internal humidity to drain off and then place back the door WELL CLOSED.

WARNING! In the event that unintentionally the products during the baking stage catch fire (for example because they contain oils or fats), close the door and seal it to smother the flames, do not use water inside the baking chamber.

NOTE: The door, when needed, MUST BE PERFECTLY CLOSED, TO DO SO POSITION IT ON THE CAST IRON PART OF THE OVEN MOUTH (figure 7 item C), THE DOOR MUST NEVER BE LEFT PARTIALLY OPEN TO PREVENT OVERHEATING AND CRACKS ON THE GRANITE FRONT SURFACE Be careful not to hit / scratch the granite surface with trolleys, shovels, etc. in order not to damage it.

3.6 STARTING UP THE PROOFER

The control panel of the proofer is the one located on the left, below the front sliding door of the baking chamber, as shown in figure 13A (if the hood extractor is present, refer to figure 13B).

The proofer is turned on by setting the main switch (fig.13A item 2) to position "I". The switch is marked with the international symbols "I" and "O" to indicate "on" and "off".

1. Indicator light (ON/OFF).
2. On/off circuit breaker for internal lighting (to be enabled the thermostat must be activated).
3. On/off and regulation thermostat.
 - a) Turn the proofer on by turning the thermostat (item 3), the indicator light will come on (item 2).
 - b) Set the temperature required, up to a maximum 65°C (150°F).
 - c) To turn the proofer off, turn the thermostat (item 3) back to zero.

WARNING! Avoid contact with the heating element (resistors) located inside the proofer to avoid burns.

3.7 STARTING UP THE ELECTRONIC CONTROL UNIT WITH TIMER

The electronic control panel is equipped with the "Timer" button (figure 12 item 15).

The control unit enables 3 baking timers to be set (countdown), as well as the current time and the daily start-up time (fig. 12) .

3.7.1 SETTING THE 3 BAKING TIMERS

- When the "Timer" button (fig. 12 item 15) is pressed once, the message "OFF 000" will be shown on the display (fig. 12 items 4 and 12) and the ceiling display will read "1" (fig. 12 item 6). This indicates that it is possible to set the first baking timer, in minutes, using the "Up" and "Down" buttons (Fig. 12 item 3).
- When the "Timer" button (fig. 12 item 15) is pressed again, the second baking timer will be shown on the ceiling display (fig. 12 item 6), and it can be set in the same way.
- When the button is pressed a third time, the third baking timer can be set.

3.7.2 PROGRAMMING THE CURRENT TIME

- When the "Timer" button (fig. 12 item 15) is pressed a fourth time, the message "h 00 00" (or a generic time) will be shown on the display (fig. 12 items 4 and 12); the first two figures refer to the hour, the second to the minutes.
- Press the "up" button to set the hours, and the "down" button to set the minutes (fig. 12 item 3).

3.7.3 PROGRAMMING THE START-UP TIME

- When the "Timer" button (fig. 17 item 15) is pressed a fifth time, the message "o 00 00" (or a generic time) will be shown on the display (fig. 12 items 4 and 12); the first two figures refer to the hour, the second to the minutes.
- Press the "up" button to set the start-up hour, and the "down" button to set the minutes (fig. 12 item 3).
- Press the "Timer" button (fig. 12 item 15) for the sixth time to exit the timer function.

NOTE: If the timer is not programmed within ten seconds of entering this function, the control unit will automatically exit the function and the temperature and set point will be shown once again on the displays (fig. 12 items 4 and 12).

3.7.4 STARTING THE BAKING TIMER

MANUAL MODE

- In order to start one of the three baking timers, access the timer function, select the timer required and press the "Start/stop" (fig.12 item 9) and the "Timer" buttons simultaneously. The timer LED (fig. 12 item 15) will start to flash, indicating that there is a baking timer in operation.
- When the "Timer" button is pressed (fig.12 item 15) the timer in operation and the time remaining will be displayed.
- As soon as the timer countdown has finished, all the displays will go out, the timer LED (fig. 12 item 15) will light up and the buzzer will begin sounding. Press the "Timer" button (fig. 12 item 15) to return to normal.

PROGRAMS MODE

- To start the baking timer, access the timer function and press the "Start/Stop" (fig. 12 item 9) and the "Timer" buttons simultaneously. The timer LED (fig. 12 item 15) will start to flash, indicating that there is a baking timer in operation.
- When the "Timer" button is pressed (fig.12 item 15) the timer in operation and the time remaining will be displayed.
- As soon as the timer countdown has finished, all the displays will go out, the timer LED (fig. 12 item 15) will light up and the buzzer will begin sounding. Press the "Timer" button (fig. 12 item 15) to return to normal.

NOTE: The baking timers have no effect on the baking conditions in the oven.

3.7.5 STARTING THE TIMER FOR DAILY PROGRAMMED START-UP

- To enable programmed start-up it is necessary to set the temperature required and the ceiling and floor values, then enter the start-up time function (press the "Timer" button (fig. 12 item 15) five times in manual mode or once in programs mode), check the set start-up time, then press the "Start/Stop" button (fig. 12 item 9) and the "Timer" button simultaneously. The timer led (figure 12 item 15) will start flashing indicating that the power on timer is in operation: the oven will turn off and the power on time will remain shown on the display (figure 12 items 4 and 12) .
- At the time indicated, the oven will start up.
- After the start-up timer has been enabled, press the "Timer" button (fig. 12 item 15) to see the temperature and set point.

NOTE: To disable the timers and the start-up time before they come into operation, merely press the "Start/Stop" (fig. 12 item 9) and "Timer" buttons (fig. 12 item 8) simultaneously.

3.8 CENTIGRADE OR FAHRENHEIT SELECTION

- Pressing and holding down the "light" (fig.12 item.11) and "+ up" (fig.12 item.3) buttons for about 6 seconds will show the current setting for the temperature unit of measure ("°C" or "°F").
- Holding down the buttons for another 6 seconds will change the previous setting.

3.9 SHUT DOWN

- Turn off the main circuit breakers of the oven (figure 12 item 1), of the proofers (figures 13A-13B item 3) and those of the hood extractor (figure 13B item 4), by placing them on the ZERO position.
- Disconnect the power supply by turning off the main power switches outside the appliance.

3.10 INTERNAL BALANCING DEFLECTORS

The baking chamber has 2 balancing deflectors placed on the ceiling of the baking chamber (figure15 item.A) to minimise the dispersions, standardise the thermal flows and maintain the right degree of humidity for the product being baked. If necessary, it is possible to place the Deflectors in the open position (figure15 item B); to do this, turn the deflector towards the front by using a pizza shovel, lift it and position it towards the oven mouth so that it is supported by the two side stops.

It is possible for the internal deflectors to tilt and remain in a half open position, caused by the deformation of steel due to the high temperatures across the arch of the baking chamber. It is sufficient to return the deflectors to their original position, using the pizza peel.

WARNING

Possibility of injury from parts and electrical shock exist in this oven. Turn off and lockout or tagout electrical supply to oven(s) before attempting to disassemble, clean or service oven(s). Never disassemble or clean the oven with the blower switch or any other part of the oven turned on.

WARNING

Before performing any maintenance work or cleaning, turn main power switch off.

CAUTION

When cleaning do not use any abrasive cleaning materials or water spray, wipe clean only. Never use a water hose or pressurized steam cleaning equipment when cleaning this oven.

4.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

WARNING! Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the proofer and wait for the appliance to cool to room temperature. Always use suitable protective equipment (gloves, goggles...). All precautions are of importance to ensure that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty and may lead to hazard exposure.

WARNING! If the oven needs to be moved, first lift the 2 tilting casings on the sides (fig.5, item F) and **RELEASE THE BRAKES ON THE 2 FRONT WHEELS OF THE CELL**, pushing the release tabs (fig 4E GO item) with a screwdriver. Once in place, engage the brakes.

4.2 ROUTINE CLEANING

After carrying out the operations described in point 4.1 above, clean the appliance as follows:

NOTE: To clean the baking surface, use the **CLEANING FUNCTION** by thermo-reduction (point 3.2.2 section M) or use delicately a suitably long soft brush. **IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO WET THE BAKING SURFACE EVEN WITH A DAMP CLOTH, BECAUSE THIS MAY IRREPARABLY DAMAGES THE BISCUIT-WARE. IT IS PROHIBITED TO STRIKE THE BISCUIT SHELF WITH THE PEEL AS THIS WILL CAUSE IT TO BREAK**

NOTE: Be careful not to hit the side/rear refractories, any impact could break them; if this happens, the functionality of the oven is not compromised; any cracks in Biscuit-wares may occur but they do not compromise the functionality of the oven.

A white patina in the baking chamber can commonly be formed, both at the first and subsequent start up, if necessary remove it with the brush; when the oven is cold, with a damp cloth, remove this patina from the bulb glass covers not to lose brightness in the baking chamber. The patina formed on the cast iron part of the oven mouth must be removed exclusively using a damp cloth when the oven is cold so as not to damage its door.

Every day, at the end of operations and after leaving the appliance to cool down, carefully remove from all parts of the oven, except from the biscuit-ware, any residues that might have collected during baking, using a damp sponge or cloth and a little soapy water, if necessary. Rinse and dry the areas, being sure to wipe parts with satin finish in the direction of the finish.

Carefully clean all accessible parts.

WARNING! Every day, carefully clean off any fat or grease that may have dripped during baking as this is a potential fire hazard.

WARNING! Never clean the appliance with direct jets of water or with pressurised water jets. Always take care to ensure that the water or other products use does not come into contact with electrical parts.

The use of toxic or harmful detergents is strictly prohibited.

NOTE: Do not use solvents, detergents containing aggressive substances (chlorides, acids, corrosives, abrasives, etc. ...) or equipment that could damage surfaces. Before starting up the appliance again, make sure that none of the cleaning equipment has been left inside.

4.3 MAINTENANCE – EVERY 3-6 MONTHS (ACCORDING TO USE)

After carrying out the operations described in point 4.1 and 4.2 above, clean the appliance as follows:

Based on the use of the appliance it will be appropriate to remove periodically the biscuit-ware elements as described in point 5.3.5 and remove from underneath them all the baking residues.

REGULARLY CLEAN THE VENTILATION HOLES, ESPECIALLY IN THE BACK (FIG 4A PART. A).

REGULARLY CLEAN THE INTERNAL HOOD (FIG 4A PART. G).

NOTE: It is advisable to clean the accessible end of the thermocouples on a regular basis to keep them in good working order over time.

4.4 PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance is not to be used for long periods:

- Disconnect it from the power supply.
- Cover it to protect it from dust.
- Ventilate the rooms periodically.
- Clean the appliance before using it again.

WARNING

THE FOLLOWING INSTRUCTIONS, WHICH CONCERN “SPECIAL MAINTENANCE” ARE STRICTLY RESERVED TO SPECIALIST TECHNICIANS WITH THE RELEVANT LICENSE AS WELL AS BEING APPROVED BY THE MANUFACTURER.

5 SPECIAL MAINTENANCE

5.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

WARNING! All maintenance operations and repairs must be carried out using suitable accident prevention equipment, by specialised and properly licensed technicians, approved by the manufacturer.

Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the proofer and wait for the appliance to cool to room temperature.

All precautions are of importance to ensure that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty and may lead to hazard exposure.

WARNING! If the oven needs to be moved, first lift the 2 tilting casings on the sides (fig.5, item F) and RELEASE THE BRAKES ON THE 2 FRONT WHEELS OF THE CELL, pushing the release tabs (fig 4E GO item) with a screwdriver. Once in place, engage the brakes.

WARNING! Periodically (at least once a year), and every time problems occur during operation, the state of the oven must be checked by a specialist technician, who needs to look at the condition of the oven and inspect inside the electric panel and the steam pipe, cleaning any dust away. Also access all removable compartments, side, top, front, and rear, and carefully clean out any dust or flour deposits inside.

WARNING! Some operations, listed here below, need to be carried out by at least two people.

5.2 GENERAL CLEANING

After carrying out the operations described in point 5.1 above, clean the appliance as follows.

Regularly clean the appliance in general.

NOTE: To clean the baking surface, use the CLEANING FUNCTION by thermo-reduction (point 3.2.2 section M) or use delicately a suitably long soft brush. IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO WET THE BAKING SURFACE EVEN WITH A DAMP CLOTH, BECAUSE THIS MAY IRREPARABLY DAMAGES THE BISCUIT-WARE. IT IS PROHIBITED TO STRIKE THE BISCUIT SHELF WITH THE PEEL AS THIS WILL CAUSE IT TO BREAK.

NOTE: Be careful not to hit the side/rear refractories, any impact could break them; if this happens, the functionality of the oven is not compromised; any cracks in Biscuit-wares may occur but they do not compromise the functionality of the oven.

After leaving the appliance to cool down, carefully remove, from internal and external parts, except from the biscuit-ware, all the residues that might have collected during baking, using a damp sponge with a little soapy water, if necessary. Rinse and dry the areas, being sure to wipe parts with satin finish in the direction of the finish.

WARNING! Carefully clean off regularly any fat or grease that may have dripped during baking as this is a potential fire hazard.

WARNING!

Based on the use of the appliance it will be appropriate to remove periodically the biscuit-ware elements as described in point 5.3.5 and remove from underneath them all the baking residues.

WARNING! Never clean the appliance with direct jets of water or with pressurised water jets. Always take care to ensure that the water or other products use does not come into contact with electrical parts.

The use of toxic or harmful detergents is strictly prohibited.

NOTE: Do not use solvents, detergents containing aggressive substances (chlorides, acids, corrosives, abrasives, etc. ...) or equipment that could damage surfaces. Before starting up the appliance again, make sure that none of the cleaning equipment has been left inside.

5.3 REPLACING PARTS OF THE BAKING CHAMBER

5.3.1 REPLACING THE LIGHT BULB

Given the heavy workload to which the light bulbs are subjected, in time it may be necessary to replace them.

NOTE: THE NEW BULB MUST BE A HIGH TEMPERATURE LIGHT BULB AND SHOULD NOT BE TOUCHED WITH BARE HANDS, BUT WITH GLOVES OR A CLOTH IN ORDER TO AVOID COMPROMISING ITS FUNCTIONALITY.

NOTE: ALWAYS ENSURE THE GLASS COVERS INSIDE THE BAKING CHAMBER ARE PRESENT, OTHERWISE DUE TO THE HEAT THAT REACHES IT, THE BULB WILL BURN AGAIN IN A SHORT TIME.

Perform the procedure laid down in point 5.1

If the oven is cold it is possible to change it from inside the baking chamber itself:

- Unscrew the cover (fig.16 item A) and replace the bulb (fig.16 item B);
- With the aid of a mirror insert the new light bulb and screw on the cover.

If the oven is hot:

- Desmontar el panel lateral externo del horno desde el lado correspondiente a la bombilla que se debe sustituir (fig.5 ref.H)
- En la zona próxima al frontal del horno, extraiga el Contenedor Lana de la zona de la bombilla empujando hacia abajo la lengüeta (fig. 16A pieza F) y tirando después de ella hacia fuera.
- Será posible identificar el estribo para lámpara (fig.16 ref.D), desenroscar los dos tornillos que la bloquean, extraer el estribo y sustituir la bombilla.
- Vuelva a montar el soporte portalámparas y coloque de nuevo correctamente el Contenedor Lana en su alojamiento, EMPUJANDO DESPUÉS HACIA ARRIBA LA LENGÜETA (fig. 16A pieza F) PARA QUE EL CONTENEDOR LANA PERMANEZCA FIJADO EN SU POSICIÓN
- Remontar el panel lateral externo del horno

5.3.2 CHANGING THE PYROMETER

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the heating element proceed as follows:

- Open the sliding door and unscrew the two locking screws
- Disconnect the thermostat faston connectors;
- Replace the pyrometer (Tab. A item 20)
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that the connectors are inserted with the correct polarity.

5.3.3 CHANGING THE THERMOCOUPLE

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the heating element proceed as follows:

- Remove the side panel (fig. 5 item. H)
- Unfasten the nut fixing the thermocouple;
- Disconnect the two wires feeding the thermocouple;
- Replace the thermocouple (Figure 16 Item E).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, TAKING CARE THAT THE CONNECTORS ARE INSERTED WITH THE CORRECT POLARITY

5.3.4 CHANGING THE CONTACTORS

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the heating element proceed as follows:

- Remove the rear panel (fig. 8 item.A)
- Disconnect the cables on the contactor and substitute it
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.5 TRANSFORMER REPLACEMENT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the heating element proceed as follows:

- Remove the front lower panel (fig.8 item.G)
- Electrically disconnect the transformer and substitute it (table.A item.18)
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.6 REPLACEMENT OF THE BAKING SURFACE

NOTE: The Biscuit-ware surface is an excellent material for baking and as such it must be always handled with extreme care; every time it is removed, it is necessary to mark each biscuit-ware element so to reposition them properly.

After carrying out the operations described in 5.1 for the replacement/removal of the surface, proceed as follows:

- Using a blade as leverage, lift and remove the 2 mouth biscuit-ware elements (fig.5 item I)
- Remove the Biscuit-ware elements, those that cannot be reached by hand, use a pizza shovel
- Reposition the surface performing the same operations in reverse order

NOTE: At the end of the positioning, place the Biscuit-ware elements in such a way that at the center there is always the minimum space.

5.3.7. REPLACEMENT OF THE SAFETY THERMOSTAT

WARNING! Regularly check that the safety thermostat is operating correctly.

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the safety thermostat proceed as follows:

- Open the sliding door and unscrew the two fastening screws of the thermostat-holding panel (fig. 12 item 2)
- Disconnect the thermostat faston connectors.
- Remove the right side panel (fig.5 item H)
- In the area close to the oven wall, remove the insulating panel (fig.16 item C) and move the mineral wool underneath it,
- Loosen up the two bracket screws and slide out the thermostat sensor (fig.16 item H)
- Replace the thermostat (Table A Item 19) and carry out the operations in reverse order to re-assemble, replacing, if necessary the insulation removed previously.

5.3.8 HEATING ELEMENT REPLACEMENT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the heating element proceed as follows:

- Remove the right and left side panels (fig.5 item H);
- Remove the lateral bands holding the wool
- Remove the right and left insulating panels
- Disconnect the supply wires of the heating element to be replaced;
- Remove with a blade the portion of mineral wool affected by the operation;
- Unscrew the fastening screws and remove from the left and from the right the brackets holding in position the heating elements;
- Slide out the heating element from within the refractory, making sure to mark the position so that the heating elements can be reinserted in the same seats;
- Perform the operations in reverse order to reassemble, replacing, if necessary, the insulation removed previously.

5.4 REPLACING PARTS OF THE PROOFER

5.4.1 REPLACING THE LIGHT BULB

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the light bulb and/or cover from the inside of the proofer, proceed as follows:

- Unscrew the cover (fig. 17 item A) and replace the bulb (fig.17 item B) and/or the cover itself.
- Screw back in the cover.

5.4.2 REPLACING THE DOOR HANDLE

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the heating element proceed as follows:

- Open the doors of the proofer (Fig. 5 Item L);
- Remove the two plastic caps from inside;
- Unscrew the fastening bolts of the screws (Fig.5 item M) making sure not to make them fall inside the door;

- Replace the door handle and perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.4.3 THERMOSTAT REPLACEMENT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the heating element proceed as follows:

- Open the sliding door and unscrew the two fastening screws of the thermostat-holding panel (fig. 13A - 13B item 3)
- Disconnect the thermostat faston connectors;
- Remove the snap-on thermostat dial;
- Unscrew the locking ringnut of the thermostat;
- Open the compartment doors, remove the right tray holder guides, remove the bulb thermostat protection cover (figure 5A item N) and remove the safety bulb thermostat from its seat (figure 5A item M)
- Remove the front lower panel (fig.8 item.G)
- Remove the right side panel (fig.5 item H) and slide out the thermostat bulb
- Replace the thermostat (item 7 plate B) and the respective sensor;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

REPLACING THE INDICATOR LIGHT AND THE LIGHT SWITCH

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the heating element proceed as follows:

- open the sliding door and unscrew the two fastening screws of the compartment control panel (fig.13A-13B)
- Disconnect the faston connectors for the indicator and/or the light switch.
- Replace the light indicator (fig.13A-13B item 1);
- Replace the light switch (fig.13A-13B item 2);
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.4.5 HEATING ELEMENT REPLACEMENT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the heating element proceed as follows:

- Open the doors of the compartment, remove the rack guides and disassembles the heating element protection covers
- unscrew the heating element bracket holder screws (fig.5A item P);
- Disconnect the heating element supply wires;
- Remove the heating elements (fig.5A item R);
- Perform the above operations in reverse order to reassemble the new elements.

5.6 DISPOSAL

When the appliance or its spare parts are dismantled, the various components must be sorted by type of material and disposed of in compliance with current local laws and regulations.



The presence of a wheeled dustbin with a line through it indicates that within the European Union electrical components are subject to special collection at the end of their working life. As well as to this device, this standard applies to all accessories marked with this symbol. Do not dispose of these products along with other household waste

6 LIST OF SPARE PARTS

Index of plates

Tab. A NEAPOLIS baking chamber assembly

Tab. B Proofer assembly

Tab. C NEAPOLIS electrical diagram

Tab. D Proofer electrical diagram

INSTRUCTIONS FOR ORDERING SPARE PARTS

Orders for spare parts must contain the following information:

- Appliance type
- Appliance serial number
- Name of part
- Quantity required

WARNING

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

NOTICE

During the warranty period, ALL parts replacement and servicing should be performed by your Moretti Forni Authorized Service. Service that is performed by parties other than your Moretti Forni Authorized Service may void your warranty.

NOTICE

Using any parts other than genuine Moretti Forni manufactured parts relieves the manufacturer of all warranty and liability.

AVERTISSEMENT
POUR VOTRE SÉCURITÉ, NE GARDEZ NI UTILISEZ
D'ESSENCE NI D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES
INFLAMMABLES PRÈS DE CELUI-CI OU DE TOUT
AUTRE APPAREIL ÉLECTRIQUE.

AVERTISSEMENT
Une installation, un ajustement, une altération, une
tâche de réparation ou de maintenance incorrectes
peuvent endommager la machine, et provoquer des
lésions ou même provoquer la mort de l'utilisateur.
Lisez attentivement les instructions d'installation, de
fonctionnement et d'entretien avant de l'installer ou
d'effectuer des tâches d'entretien sur l'appareil.

NOTICE
La garantie NE SERA VALABLE que si le four a été installé, mis en marche et que son fonctionnement a été montré sous la supervision d'un installateur agréé par le fabricant.

NOTE
Contactez votre Agent de service agréé pour mener à bien les tâches d'entretien et de réparation.

NOTE
Si vous utilisez une autre pièce qui ne soit pas l'originale fabriquée par Moretti Forni, ceci exemptera le fabricant de toute responsabilité et annulera la garantie.

NOTE
Moretti Forni (fabricant) se réserve le droit de modifier les spécifications à tout moment.

NOTE
Les schémas de câblage se trouvent dans la section 6 de ce Manuel.

PLACEZ CE MANUEL EN LIEU VISIBLE PRÈS DU FOUR AFIN DE POUVOIR
LE CONSULTER FACILEMENT.

TABLE DES MATIÈRES

01	DONNÉES TECHNIQUES	3
02	INSTALLATION	3
03	FONCTIONNEMENT	5
04	ENTRETIEN ORDINAIRE	9
05	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	12
06	LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE	

Remarque:

Ce manuel a été rédigé pour la lecture en trois langues. Instructions originales en italien et traduction des instructions en Anglais, Français, Par souci de clarté et pour améliorer la lecture, ce manuel pourrait être fourni en plusieurs parties séparées; contacter le fabricant pour le recevoir par e-mail.

GARANTIE

Normes et réglementation

La garantie est limitée uniquement au remplacement franco usine de la pièce éventuellement cassée ou défectueuse, après constatation d'un vice de la matière ou de fabrication. **Toute avarie éventuellement provoquée par le transport effectué par des tiers, par une installation et un entretien erronés, par négligence ou inattention lors de l'emploi ou encore en cas de manipulation de la part des tiers, n'est pas sous garantie. La garantie ne couvre pas non plus les vitres, les calottes, les ampoules, les plans en brique réfractaire/biscuit/granit et tout autre composant sujet à l'usure et à la détérioration naturelle de l'installation et de chacun de ses accessoires, ni la main-d'œuvre nécessaire au changement d'éventuelles pièces sous garantie.**

La garantie s'annule si l'acheteur n'effectue pas les règlements et pour les produits éventuellement réparés, modifiés ou démontés même seulement en partie sans autorisation écrite préalable. Pour obtenir l'intervention technique sous garantie, une demande doit être faite par écrit au revendeur le plus proche ou à la Direction Commerciale.

ATTENTION

Cet avertissement indique un danger et sera utilisé à chaque fois que la sécurité de l'opérateur est menacée.

REMARQUE

- Ce terme indique qu'il faut agir avec prudence; il est employé pour attirer l'attention sur les opérations ayant une importance vitale pour le fonctionnement correct et durable de l'appareil.

CHER CLIENT

Avant d'utiliser ce four, veuillez lire le présent manuel.

Pour la sécurité de l'opérateur, les dispositifs de l'appareil doivent rester en parfait état de fonctionnement.

Ce manuel a pour but d'illustrer l'utilisation et l'entretien de l'appareil et l'opérateur a le devoir et la responsabilité de respecter les indications qu'il contient.

ATTENTION !

1. Les descriptions ci-après concernent votre sécurité.
2. Veuillez lire ces instructions avec attention avant l'installation et l'utilisation de l'appareil.
3. Conservez soigneusement ce manuel pour toute ultérieure consultation des différents opérateurs.
4. L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié en suivant les instructions du fabricant.
5. Cet appareil devra être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire pour la cuisson de pizzas, de produits alimentaires semblables. Il est interdit d'effectuer des cuissons avec des produits contenant de l'alcool. Tout autre emploi est à considérer comme impropre.
6. L'appareil est exclusivement destiné à usage collectif et doit être utilisé par un professionnel qualifié et formé à son usage. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, sont réduites, ou manquant d'expérience ou n'ayant pas une connaissance suffisante. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Pour toute réparation éventuelle, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le Fabricant et exiger l'emploi de pièces de rechange originales.
8. Le non-respect des spécifications ci-dessus peut altérer la sécurité de cet appareil.
9. Désactivez l'appareil en cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement sans essayer de réparer le four vous-même.
10. Si l'appareil devait être vendu ou transféré à un autre propriétaire, ou en cas de déménagement suite auquel l'appareil devait rester installé, s'assurer toujours que le manuel accompagne l'appareil, de façon à ce qu'il puisse être consulté par le nouveau propriétaire et/ou par l'installateur.
11. Si le câble d'alimentation est abîmé, il devra être remplacé par le service d'assistance technique agréé par le fabricant, afin de prévenir tout risque.

1 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

1.1 DESCRIPTION DES ÉQUIPEMENTS

L'appareil est formé de deux modules superposés.

- Chambre(s) de cuisson avec hotte
- Étuve de fermentation

La chambre a un réglage électronique de la température, avec thermostat de sécurité, et est en matériau réfractaire à l'intérieur.

L'étuve est constituée d'une structure en acier, revêtue de panneaux, avec des glissières pour les plaque et peut être équipée d'un thermostat pour le chauffage.

1.2 DIRECTIVES APPLIQUÉES

UL STD 197

NSF STD 4

CAN/CSA C22.2 STD No.109

1.3 POSTES DE TRAVAIL

Les appareils sont programmés par l'opérateur à partir du tableau des commandes qui se trouve sur la façade de l'appareil et ils doivent être surveillés pendant leur fonctionnement.

Les portes d'accès de l'étuve de fermentation sont positionnées sur la partie frontale.

1.4 MODÈLES

Les modèles prévus sont:

- NEAPOLIS 6P
- NEAPOLIS 9P

1.5 DIMENSIONS ET POIDS (Voir tableaux)

1.6 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (Voir tableaux.)

1.7 IDENTIFICATION

Pour toute communication avec le fabricant ou avec les centres d'assistance, mentionner toujours le NUMÉRO DE SÉRIE de l'appareil, qui se trouve sur la plaquette fixée à l'endroit indiqué dans la fig. 1.

1.8 ÉTIQUETAGE

Le four est doté de plaquettes d'attention concernant la sécurité aux points montrés sur la figure 1 et 2 :

B – Plaquette «SANITATION CHAMBRE»

C – Plaquette «INSTALLATION FUSIBLES»

D – Plaquette «RACCORDEMENT 8 AWG» ou «RACCORDEMENT 6 AWG»

E – Plaquette « PRÉVENTION FEU ET DÉCHARGES ÉLECTRIQUES »

F – Étiquette « ÉLECTRIQUE U.S. AND CANADA AND SANITATION »

G – Plaquette «HOT SURFACE»

H – Plaquette « IDENTIFICATION PHASES »

L – Plaquette « DISTANCE MUR »

M – Plaquette « DANGER DE CHOC ÉLECTRIQUE »

N – Plaquette « SERVICE »

O – Plaquette « LAMP »

Aussi est équipé de plaquettes d'avertissement concernant la sécurité et se trouvant aux points indiqués dans la fig. 2.



ATTENTION! La surface de l'appareil présente un danger de brûlure due à la présence des éléments à température élevée. Pour tout type d'intervention ou toute opération, attendre que l'appareil redescende à température ambiante et utiliser toujours des équipements de protection individuelle (gants, lunettes ...).



ATTENTION! Présence d'une tension dangereuse. Avant d'effectuer toute opération de maintenance, couper l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et / ou de l'étuve et attendre que l'équipement tombe à température ambiante. Utiliser toujours des équipements de protection appropriés (gants, lunettes...).

1.9 ACCESSOIRES

Les équipements présentent les accessoires suivants:

Modèle	Accessoire
NEAPOLIS four statique	ÉTUVE DE FERMENTATION CHAUFFÉE

Tout support non fourni par le fabricant doit être apte à garantir la bonne stabilité de l'appareil en toute situation; en outre, il ne doit jamais fermer les rainures d'aération présentes sur le périmètre dans la partie inférieure du four.

1.10 BRUIT

Cet appareil est un équipement de travail, qui généralement ne dépasse pas le seuil de bruit de 70 dB (A) au poste de l'opérateur

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

La machine est expédiée normalement démontée sur les palettes en bois par des moyens de transport terrestre (fig. 3).

Il est formellement interdit de transporter et de manutentionner l'appareil sur ses roues ; il doit toujours se trouver sur son support en bois de manière à ce que les roues restent libres et légèrement soulevées au-dessus du sol ; utiliser des moyens de levage et de transport spécifiques (transpalette, chariot élévateur, etc.).

Les différentes pièces sont protégées par un film en plastique, des boîtes en carton ou une caisse en bois.

2.2 DÉCHARGEMENT

REMARQUE : Lors de la livraison, il est conseillé de contrôler l'état et la qualité de l'équipement.

REMARQUE : Le panneau de commande de l'étuve de fermentation À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE se trouve sur le tableau de commandes du four, par conséquent si le four et l'étuve doivent être séparés, procéder comme suit :

- démonter le panneau latéral droit du four (fig. 5 réf. H)

- débrancher le bornier du four du bornier de l'étuve (fig.5A réf. I et L)

- Ouvrir les portes de l'étuve, retirer les glissières des plaques à droite, démonter la protection du bulbe du thermostat (fig.5A réf. N) et sortir le bulbe du thermostat de sécurité de son logement (fig.5A réf. M).

- L'installation terminée, effectuer les opérations inverses pour le remontage.

ATTENTION! Utiliser des moyens de levage appropriés.

Soulever l'équipement exclusivement par les points indiqués en fig.4B pour le four et dans la fig.4E pour l'étuve de levage, pour appliquer si nécessaire les crochets de levage du four (fig.4A réf. F), démonter d'abord les deux panneaux latéraux de la chambre de cuisson (fig.5 réf. H) et monter ensuite les 4 crochets, chacun avec 6 vis comme indiqué en fig. 4A. Si nécessaire, fixer le moyen de levage de façon différente des 4 ouvertures de accrochage supérieures, utiliser les 2 traverses longues (réf 72016150 tube en acier 60x30x3mm L=3m, en option comme kit), insérées de la façon illustrée en fig. 4C position D ou E en fonction des exigences.

Les opérations terminées, démonter les 4 fixations de levage et monter les 2 panneaux latéraux (fig.5 réf. H).

Si l'on déplace l'étuve de levage au moyen d'un transpalette, **TOUJOURS VEILLER À CE QUE LE POIDS CETTE DERNIÈRE SOIT BIEN ÉQUILIBRÉ ET À CE QUE LES FOURCHES SORTENT IMPÉRATIVEMENT PAR LE CÔTÉ OPPOSÉ À L'ENTRÉE (fig.4D)**

2.2.1 INCLINAISON DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Si le four doit être incliné pour traverser un passage minimum de 68 cm, procéder comme suit :

REMARQUE : Le plan de cuisson en biscuit est un excellent matériau de cuisson, mais délicat et doit donc toujours être traité avec le plus grand soin ; au cours de la manutention, si la chambre de cuisson doit être inclinée, enlever d'abord le plan de cuisson en biscuit, en notant la position de chaque biscuit de manière à pouvoir les remonter en bonne position en fin d'installation.

- Démonter dans l'ordre (voir fig.4A) : la hotte frontale (G), les panneaux latéraux (fig.5 réf.H) si présents, les protections supérieures (H), la façade antérieure (I) en dévissant aussi les vis à l'intérieur de la bouche du four, le conduit de vapeurs intérieur (L), le panneau arrière (A), la façade postérieure (M).
- Appliquer les attaches pour le levage (fig. 4A réf.F) et poser le four de côté dessus pour pouvoir le déplacer, une fois la traversée effectuée, effectuer les opérations inverses pour le remontage.

NOTE: On peut incliner le four de 90° uniquement pour traverser un passage étroit, après quoi il faut le replacer horizontalement; IL EST FORMELLEMENT INTERDIT DE LE TRANSPORTER INCLINÉ

2.3 SPÉCIFICATIONS EN MATIÈRE D'ENVIRONNEMENT

Afin de garantir un fonctionnement optimal de l'appareil, les valeurs ambiantes doivent être comprises dans les limites suivantes:

Température de service : +5° C ÷ +40°C (+41°F ÷ +104°F)

Humidité relative : 15% ÷ 95%

2.4 POSITIONNEMENT, MONTAGE ET ESPACES D'ENTRETIEN

ATTENTION! Lors du positionnement, du montage et de l'installation, les spécifications suivantes doivent être respectées:

- Lois et normes en vigueur relatives aux installations des appareillages électriques.
- Directives et déterminations de la société de distribution de l'électricité
- Règlements du bâtiment et contre les incendies locaux.
- Dispositions en vigueur contre les accidents.
- Déterminations en vigueur du CEI.

ATTENTION! L'appareil doit être installé sur une surface stable et plane, à bulles. L'appareil ne doit jamais entrer en contact avec des matériaux inflammables ou des combustibles.

REMARQUE : Positionner le four de façon à ce que les courants d'air ne puissent pas arriver à proximité de la bouche de la chambre de cuisson, car ils pourraient gêner la cuisson.

Chaque module choisi pour la configuration du four doit être superposé comme l'indique la figure 5, enfilant les pieds de chaque module dans le logement du module au-dessous (fig.5 - réf. A).

L'appareil doit être positionné dans un endroit bien aéré.

Les distances minimales suivantes doivent être maintenues entre le four et tout autre élément combustible ou non-combustible (voir fig. 6):

NEAPOLIS 6P-9P	A	B	C
Distance	0" (0cm)	0" (0cm)	0" (0cm)
Entretien	20" (50cm)	20" (50cm)	20" (50cm)

Ne pas oublier que pour effectuer des opérations de nettoyage/ entretien les distances ci-dessus doivent être augmentées, il faudra donc considérer la possibilité de pouvoir déplacer le four pour y procéder.

ATTENTION! Après le montage final du four, afin d'éviter l'infiltration de liquides ou de saleté, il faut appliquer du silicone homologué NSF sur tous les joints.

Le revêtement périphérique de base de l'étuve de fermentation est fourni démonté pour faciliter la manutention de l'étuve sur roues; par conséquent, les 2 revêtements Postérieur et Antérieur (fig. 5 réf. B et C) doivent être montés en premier, en veillant à faire correspondre leur couleur à celle de la façade sur laquelle ils seront montés.

- Insérer le revêtement postérieur (fig.5 réf. B) dans son logement et le fixer avec 2 vis par côté aux étriers (fig. 5 réf. E) puis visser les deux vis postérieures fournies (fig.5 réf. P).

- Insérer le carter antérieur (fig.5 détail C) D'ABORD SUR LE COTE DROIT ET ENSUITE SUR LE COTE GAUCHE et veiller à ce que les deux pinces (fig.5 détail S) s'accrochent à l'intérieur de leur logement(fig.5 détail R), puis le bloquer sur les étriers avec les 3 vis à droite et les 2 vis à gauche (fig.5 détail N).

- Positionner le four en veillant à ce que les freins des roues antérieures soient accessibles ; serrer les freins des 2 roues antérieures de l'étuve en poussant avec un tournevis les languettes d'ARRÊT (fig.4E détail STOP). Monter ensuite les 2 revêtements basculants latéraux (fig.5 réf.F), chacun avec les deux vis (fig. 5 réf. G), les revêtements latéraux sont basculants pour faciliter le nettoyage et permettre d'accéder aux 2 roues frontales dont le frein doit être enclenché après avoir positionné le four. Pour le branchement électrique, consulter le point 2.5.2.2.

ATTENTION ! S'il faut déplacer le four, soulever d'abord les 2 carters basculants latéraux (fig.5 détail F) et DÉBLOQUER LES FREINS SITUÉS SUR LES DEUX ROUES ANTÉRIEURES DE

L'ÉTUVE en poussant avec un tournevis les languettes de décrochage (fig.4E détail GO) ; serrer de nouveau les freins une fois le four à destination. Les roues servent EXCLUSIVEMENT à déplacer le four à l'intérieur du laboratoire de cuisson ; à la fin du nettoyage et après les déplacements limités pour l'entretien, il est formellement interdit de déplacer le four sur ses roues ; au besoin, le déplacer en utilisant des moyens de levage et de transport spécifiques (transpalette, chariot élévateur, etc.). S'il faut à nouveau transporter le four, le placer sur son support en bois, ou sur un support équivalent, de manière à ce que les roues restent libres et légèrement soulevées au-dessus du sol.

2.5.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

ATTENTION! Le branchement électrique doit être effectué exclusivement par un personnel qualifié, selon les prescriptions locales. En l'absence de telles normes, le branchement électrique doit être effectué selon le « National Electrical Code » (NEC) ou ANSI/NFPA70 aux Etats-Unis et selon le « Canadian Electrical Code » CSA C22.2 au Canada.

ATTENTION! Le branchement électrique doit être exclusivement effectué par un personnel qualifié selon les spécifications CEI en vigueur.

Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que le système de mise à la terre est réalisé selon les normes européennes EN.

Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que l'interrupteur général de l'installation à laquelle four doit être branché est sur OFF.

- La plaque signalétique contient toutes les informations nécessaires pour un branchement correct.

2.5.2.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

ATTENTION! Installer pour chaque élément de cuisson un interrupteur quadripolaire général avec des fusibles ou un disjoncteur compatible avec les valeurs figurant sur la plaque, permettant de couper l'alimentation de l'appareil ainsi qu'une coupure complète en conditions de la catégorie de surtension III.

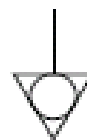
REMARQUE : Le dispositif choisi devra se trouver à proximité des installations et être positionné dans un lieu facilement accessible.

La chambre de cuisson est livrée avec la tension requise signalée sur la plaque d'identification (fig.1).

Pour effectuer le branchement électrique, bouger le couvercle de protection positionné sur le côté arrière de la chambre de cuisson (Fig.8 réf.A). Le câble de branchement doit être fourni par l'installateur. Pour le branchement au réseau électrique, une fiche normalisée, selon les normes vigueur doit être installée.

Insérer dans le trou passe-fil (Fig.8 réf.B) le câble de section appropriée (voir caractéristiques techniques) et le brancher ensuite au bornier comme illustré respectivement dans les figures 9.

De plus, ces équipements doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel, la borne prévue se trouve à l'arrière de l'équipement (Fig.8 réf.C) et porte l'indication BORNE POUR LE RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL.



Lorsque le branchement est terminé, contrôler que la tension d'alimentation, avec l'appareil en fonction, ne s'écarte pas de la valeur nominale de ±5%.

ATTENTION! Le câble flexible pour le branchement à la ligne électrique doit présenter des caractéristiques non inférieures au type avec isolation en caoutchouc H07RN-F et doit être d'une section nominale adaptée à l'absorption maximale (voir caractéristiques techniques).

REMARQUE : VÉRIFIER QUE LES PHASES D'ALIMENTATION SONT CORRECTES ET FONCTIONNENT, S'ASSURER DE L'ADÉQUATION DES AMPÈRES ABSORBÉS.

2.5.2.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DE L'ÉTUVE DE FERMENTATION À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE

Le panneau de commande de l'étuve de fermentation se trouve sur le tableau de commandes du four, le four et l'étuve doivent donc être branchés; procéder alors comme suit:

- Démontez le panneau latéral droit du four (fig. 5 réf. H)
- Brancher au bornier du four (fig.5A réf. L) le câbles de l'étuve (fig.5A réf. I)
- Ouvrir les portes de l'étuve, enlever les glissières des plaques à droite, insérer le bulbe du thermostat dans son logement (fig.5A réf. M) et remonter le revêtement du bulbe du thermostat (fig.5A réf.N)
- Remonter le panneau latéral droit du four (fig.5 réf.H) et repositionner les glissières des plaques

ATTENTION! Il est nécessaire d'installer pour l'étuve un interrupteur général bipolaire avec des fusibles ou un disjoncteur adapté aux valeurs indiquées sur la plaque.

REMARQUE : Le dispositif choisi devra se trouver à proximité des installations et être positionné dans un lieu facilement accessible.

L'étuve de fermentation est livrée avec une tension comme la plaque signalétique (fig.1) .

Pour le branchement électrique, retirer le couvercle de protection sur l'arrière de la cellule à gauche (fig.8 réf.D).

Le câble de branchement doit être mis à disposition par l'installateur.

Pour le branchement au réseau électrique il faut installer une fiche normalisée, selon les normes en vigueur.

Insérer dans le trou passe-câbles approprié (fig.8 réf.E) un câble de section adaptée (Voir caractéristiques techniques) et le brancher ensuite au bornier comme indiqué en figure 11.

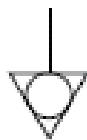
Lorsque le branchement est terminé, contrôler que la tension d'alimentation, avec l'appareil en fonction, ne s'écarte pas de la valeur nominale de $\pm 5\%$.

ATTENTION! Le câble flexible pour le branchement à la ligne électrique doit présenter des caractéristiques non inférieures au type avec isolation en caoutchouc H07RN-F et doit être d'une section nominale adaptée à l'absorption maximale (voir caractéristiques techniques).

ATTENTION! L'équipement doit être impérativement et correctement mis à la terre.

A cet effet, sur le bornier de raccordement, se trouve la borne spécifique (Fig.9-11) avec le symbole à laquelle le fil de mise à la terre doit être raccordé.

De plus, ces équipements doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel, la borne prévue se trouve derrière l'appareil (fig.8 réf F) et porte l'indication BORNE POUR LE RACCORDEMENT ÉQUIPOTENTIEL



3 FONCTIONNEMENT

3.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE CONTRÔLE

ATTENTION! Avant de commencer les phases de démarrage et de programmation de l'appareil, vérifier que :

- toutes les opérations de branchement électrique et de mise à la terre ont été effectuées correctement ;
- toutes les opérations de raccordement à l'évacuation des vapeurs ont été exécutées correctement.

REMARQUE : en fin d'installation, avant d'allumer le four, rapprocher les Biscuits de manière à ce qu'il ne reste au centre qu'un espace minimum entre eux. toutes les opérations de contrôle doivent être effectuées par un personnel technique spécialisé et agréé ;

ATTENTION!

- Il faut surveiller l'appareil quand il est en fonction.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil chauffent, notamment dans la zone de la façade de la chambre de cuisson; par conséquent, prendre garde à ne pas les toucher pour ne pas se brûler.

À l'ouverture de la porte, se maintenir à distance de sécurité des éventuelles vapeurs brûlantes qui pourraient s'échapper de la chambre de cuisson.

- Ne pas laisser les personnes non autorisées approcher de l'appareil.

Par souci d'uniformité, il est conseillé d'éviter des températures supérieures à celles qui sont prévues pour le type de produit à cuire.

3.2 MISE EN MARCHE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Le tableau de commande présente un QR Code qui montre le tutoriel vidéo avec explication de fonctions de la centrale électronique, il est conseillé de le regarder avant d'utiliser l'appareil.

Les appareils se mettent en marche en tournant en position "T" l'interrupteur général (fig.12 détail 1). L'interrupteur est marqué avec les symboles internationaux "I" et "O" pour indiquer "on" et "off".

Sous la porte coulissante frontale de la chambre de cuisson se trouvent deux tableaux de commande comme illustré en figure 12.

1. Interrupteur général (ON/OFF).
2. Thermostat de sécurité (Reset).
3. Régulateur de température (+ up/-down).
4. Afficheur de la température programmée (Set Point °C).
5. Réglage de la puissance voûte (ceiling).
6. Afficheur de la régulation de la puissance voûte
7. Réglage de la puissance sole (floor).
8. Afficheur du réglage de la puissance sole.
9. Touche marche/arrêt résistances (start/stop).
10. Economy/Power.
11. Touche marche/arrêt chambre de cuisson (light).
12. Afficheur de la température intérieure de la chambre de cuisson.
13. Touche (MANUAL/CLEANING).
14. Touche P (Programs)
15. Touche Timer

REMARQUE : Le système électronique permet un réglage plus précis et ponctuel du four. Cependant, par sa nature, il s'agit d'un système plus délicat que les traditionnels.

Pour une meilleure conservation, il est conseillé d'activer la touche du panneau électrique par une légère pression des doigts en évitant les coups de pression excessifs.

- a) Allumer l'interrupteur général (Fig.12 réf 1) sur le pupitre central, l'interrupteur et le panneau électronique à droite s'allument. Le Pyromètre nous permet d'utiliser le four en mode « MANUAL » ou « PROGRAMS » rappelant l'exécution d'un des programmes de cuisson en mémoire.

Sur le Pyromètre sont présentes les touches "M" (Manual fig.12 réf 13) et "P" (Programs fig. 12 réf.14) ; leur pression permet de passer d'un mode à l'autre. La LED associée à chaque touche nous indique, à tout moment, le mode sélectionné.

A l'allumage du four le pyromètre se positionne à la situation existant avant le dernier arrêt (la LED allumée indique s'il s'agit du "Manual" ou du "Programs".

3.2.1 PREMIÈRE MISE SOUS TENSION

Pour la première mise en service de l'équipement et pour les mises en service successives après une période prolongée d'inactivité il est indispensable de respecter la procédure suivante de chauffage:

- Programmer la température à 100°C (212°F) et laisser en fonction la chambre pendant 1 heure environ. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.
- Augmenter la température à 200°C (392°F) et laisser en fonction la chambre pendant 2 heures environ. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.
- Augmenter la température à 300°C (572°F) et laisser en fonction la chambre pendant 1 heure environ. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.
- Augmenter la température à 400°C (752°F) et laisser en fonction la chambre pendant 1 heure environ. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.
- Augmenter la température à 450°C (842°F) et laisser en fonction la chambre pendant 1 heure environ. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.
- Augmenter la température à 510°C (950°F) et laisser en fonction la chambre pendant 1 heure environ. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.
- Attendre que la température baisse aux valeurs de température ambiante avant de commencer les mises en fonction successives. Si à l'intérieur de la chambre se trouve beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir.

Cette procédure permet d'éliminer l'humidité qui s'est accumulée dans le four pendant la fabrication, le stockage et l'expédition.

REMARQUE : Pendant les précédentes opérations des odeurs désagréables pourraient se dégager. Bien aérer la pièce.

À la première mise sous tension et aux suivantes, il peut se former une patine blanche dans la chambre de cuisson, à éliminer le cas échéant avec la brosse; avec le four froid, à l'aide d'un chiffon humide, éliminer cette patine des calottes en verre qui protègent l'ampoule pour ne pas perdre de luminosité dans la chambre de cuisson. La patine qui se forme sur la bouche d'enfournage en fonte doit être éliminée avec le four froid exclusivement avec un chiffon humide afin de ne pas abîmer la bouche

ATTENTION! Le four peut être utilisé pour la première cuisson seulement après avoir effectué les opérations précédentes qui sont absolument indispensables pour un fonctionnement idéal.

ATTENTION! Ne jamais effectuer des cuissons à la première mise en fonction de l'équipement et pour les mises en fonction successives après une période prolongée d'inactivité.

REMARQUE : Lors des allumage suivants, pour prolonger la durée de vie des composants (plans réfractaires/Biscuits...), les montées en température trop brutales doivent être évitées. Chaque fois, avant d'atteindre le set point de cuisson, rester au moins 40 minutes à une température entre 120°C (250°F) et 160°C (320°F).

3.2.2 MISE EN FONCTION DE LA CHAMBRE DE CUISSON EN MODE MANUEL

- b) Programmer la température de cuisson désirée en actionnant les boutons (fig.12 réf.3). Cette valeur apparaît sur l'afficheur lumineux de droite (fig.12 part.4)
- c) Régler les valeurs de puissance de la voûte (fig.12 réf.5) et de la sole (fig.12 réf.7). Ces valeurs vont de 0 (alimentation coupée) à 9 (puissance maximale) et apparaissent respectivement sur les afficheurs lumineux (fig.12 réf.6) et (fig.12 réf.8).
L'utilisation des résistances de la voûte et de la sole est mise en évidence par un petit point dans l'angle inférieur droit de l'afficheur (fig.12 réf. 6) et (fig.12 réf. 8).
L'allumage ou non du point lumineux indique l'absorption ou la non absorption de puissance des résistances.
Le réglage séparé de la puissance de la voûte et de la sole permet une grande souplesse d'utilisation du four pour pouvoir personnaliser la cuisson.
- d) Mettre la chambre sous tension en pressant le bouton e marche (fig.12 réf.9): un témoin rouge s'allume dans l'angle supérieur droit.
- e) Quand la température intérieure de la chambre de cuisson (fig.12 réf. 12) atteint la température programmée (4), l'alimentation se coupe et le témoin lumineux (fig.17 réf. 6 et fig.17 réf. 8) s'éteint. Quand la température à l'intérieur de la chambre redescend (fig.12 réf. 12), l'alimentation se remet en marche automatiquement et la LED se rallume.
- f) Le système de contrôle du four est muni d'un économiseur qui peut se mettre en marche automatiquement ou manuellement.

f.1) Activation automatique de l'économiseur

Lorsque la somme des valeurs programmées pour la puissance de la voûte (fig.12 réf. 6) et de la sole (fig.12 réf. 8) est égale ou inférieure à 9, l'économiseur entre en fonction automatiquement et une LED rouge s'allume en continu à l'angle supérieur droit de la touche (fig.12 réf. 10). Cela signifie que les résistances de la voûte et de la sole ne sont jamais alimentées en même et le four fonctionne donc avec une puissance réduite de moitié environ.

f.2) Activation manuelle de l'économiseur

Lorsque la somme des valeurs programmées pour la puissance de la voûte (fig.12 réf. 6) et de la sole (fig.12 réf.8) est supérieure à 9, les résistances sont alimentées selon les valeurs définies.

Dans ce cas là, il est possible d'activer manuellement l'économiseur en appuyant sur la touche ECONOMY/POWER (fig.12 réf.10).

La LED rouge dans l'angle supérieur droit de la touche clignotera et les valeurs définies pour la voûte (fig.17 réf. 6) et la sole (fig.12 réf. 8) seront proportionnellement réduites aux valeurs programmées en les portant à une somme inférieure ou égale à 9. Le four fonctionnera ainsi avec une puissance réduite de moitié environ. Il suffit alors de presser à nouveau la touche ECONOMY/POWER (fig.12 réf.10) et l'économiseur se désactivera; la LED rouge s'éteint et les valeurs précédemment définies pour la voûte (fig.12 réf.6) et la sole (fig.12 réf.8) seront rétablies.

Lorsque l'économiseur est activé manuellement (la LED rouge sur la touche 10 clignote) et que l'on intervient sur les boutons de réglage de la voûte (fig.12 réf. 5) et de la sole (fig.12 réf.7), l'économiseur redémarre à nouveau les valeurs automatiquement en ramenant toujours la somme paire ou inférieure à 9.

En désactivant l'économiseur manuel les valeurs qui apparaîtront seront celles définies dans la dernière modification.

L'activation manuelle de l'économiseur est extrêmement utile au moment où le travail est ralenti ou de pause, lorsque la puissance maximale n'est pas demandée mais qu'il faut maintenir le four à une certaine température de façon à ce qu'il soit prêt à être rapidement remis en état pour le travail habituel

REMARQUE : La fonction "Economy" se désactive quand on passe de "Manual" à "Programs" et inversement, ainsi qu'au passage d'un programme à l'autre et/ou lors de la "mémoire" d'un programme.

Quand on se trouve en mode cuisson et qu'on passe à l'affichage des programmes ou qu'on modifie le programme en exécution, la fonction Economy est momentanément désactivée et se réactive ensuite, automatiquement, quand on revient à l'affichage de la température du four.

- g) Le réglage de la température (fig.12 réf.4) de la chambre de cuisson est fixé pour une température maximale de 510°C (950°F). Si ce seuil est dépassé à cause d'une anomalie, le thermostat de sécurité (fig.12 réf.2) intervient et bloque immédiatement le fonctionnement du four en l'éteignant.

Toutes les LED du pupitre de commande inférieur se mettent à clignoter en signe d'alarme. Attendre que le four refroidisse.

Dévisser le capuchon du thermostat de sécurité (fig.12 réf.2), exercer une pression sur le petit bouton au-dessous qui réenclenche le thermostat, le pupitre inférieur cesse de clignoter et le four redémarre normalement.

Replacer le couvercle de protection (fig.12 réf.2) sur le thermostat de sécurité afin d'éviter qu'il puisse se détériorer et ne compromettre le fonctionnement du four.

ATTENTION! Si cette opération est effectuée quand le four est encore chaud sans attendre le refroidissement, le thermostat de sécurité manuel ne permettra pas le réarmement du four.

Si l'anomalie se répète, contacter le service d'assistance technique.

- h) Le bouton "Light" (Fig.12 réf 11) sert à éteindre et allumer l'illumination à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- i) Pour éteindre le four, il suffit d'actionner l'interrupteur général (Fig.12 réf. 1).

A la remise sous tension, le pupitre de commandes se présente dans l'état dans lequel il a été laissé lors du dernier arrêt.

j) Fonction POWER

Si nécessaire, mettre les résistances du four immédiatement à la puissance maximale, en maintenant enfoncée pendant quelques secondes la touche ECONOMY/POWER, les valeurs de puissance de la voûte et de la sole se règlent à la valeur maximale 9 aussi bien pour la voûte que pour la sole, et la LED rouge de la touche (fig.12 réf.10) se met à clignoter. Presser à nouveau la touche ECONOMY/POWER pour désactiver la fonction POWER et ramener les valeurs de puissance aux précédentes.

En augmentant manuellement les valeurs de puissance à 9 et 9, la LED de la touche (fig.12 réf.10) s'allume en continu pour indiquer l'activation de la fonction POWER. Réduire au moins l'une de deux valeurs de puissance pour désactiver la fonction POWER, et la LED de la touche s'éteint.

REMARQUE : La fonction "Power" se désactive au passage de "Manual" à "Programs" et inversement, ainsi qu'au passage d'un programme à l'autre et/ou lors de la "mémoire" d'un programme.

k) Fonction NETTOYAGE

REMARQUE : La porte, pendant le programme de nettoyage, doit être installée et fermée correctement. Il est conseillé de l'enlever à nouveau à la fin du nettoyage pour permettre l'évacuation des vapeurs.

La fonction permet d'éliminer les résidus de cuisson des parois intérieures de la chambre du four, par réduction pyrolytique (pyrolyse). Lorsque cette fonction est sélectionnée, un programme réglé sur haute température s'active pendant un intervalle de temps fixé à l'usine par le Fabricant. Lorsque le programme est terminé et que le four est à la température ambiante, il suffit d'enlever les résidus carbonisés à l'aide d'une brosse ou d'un aspirateur industriel.

Pour activer la fonction de nettoyage, presser et maintenir quelques secondes la touche MANUAL/CLEANING (fig.12 réf.13), l'afficheur indique "cln run" et la lumière de la chambre, si elle est allumée, s'éteint automatiquement.

A la fin du programme, le four passe en état STOP, en coupant l'alimentation des résistances et en émettant un signal sonore signalant à l'opérateur la fin du programme de nettoyage. Procéder à l'extinction de l'équipement en suivant les indications du point 3.9.

Pour interrompre le programme de nettoyage avant la fin, presser la touche START/STOP (fig.12 réf.9)

REMARQUE : La fonction NETTOYAGE peut être activée à la fin de la journée de travail, même après avoir activé l'horloge pour la mise en marche quotidienne programmée, de la façon décrite en 3.7.5. A la fin du cycle de nettoyage, en automatique, l'affichage de l'heure de mise en marche sera proposée.

3.2.3 MISE EN FONCTION DE LA CHAMBRE DE CUISSON EN MODALITÉ PROGRAMS

Le pupitre de commande permet de mémoriser 20 programmes de cuisson différents, pour chaque programme, il sera possible de programmer la valeur de température de set point, la valeur de puissance de la voûte, la valeur de puissance de la sole et le minuteur de cuisson. Après avoir mémorisé un programme générique, quand on le sélectionne, on trouvera automatiquement les valeurs préalablement paramétrées pour la cuisson.

MÉMORISATION D'UN PROGRAMME

- 1) Appuyer sur la touche "P" (fig.12 réf. 14). L'afficheur de gauche montre le numéro du dernier programme utilisé, les afficheurs de droite visualisent la température de set point et la puissance de la voûte et de la sole programmée pour ce programme (si on appuie encore sur la touche "P" on passe au programme suivant, et ainsi de suite jusqu'à faire défiler tous les 20 programmes de la mémoire).
- 2) Une fois sur le n° de programme désiré (par exemple le n°5), régler la modalité vue au point 3.2a et 3.2c, la valeur de la température de cuisson et les valeurs de puissance pour "voûte" et "sole"
- 3) Appuyer longuement (pendant au moins 2 secondes jusqu'à entendre un bref son sur le vibreur) sur la touche "P" (fig.12 réf. 14), pour mémoriser le programme que l'on vient de paramétrer.
- 4) On peut associer aussi le "Timer de cuisson" au programme, pour le paramétrer appuyer sur la touche Timer (fig.12 réf. 15), sur l'afficheur de gauche apparaît le mot "OFF" sur celui de droite le temps de cuisson exprimé en: MINUTES "virgule" SECONDES que l'on peut modifier avec les touches sous l'afficheur (flèche haut flèche bas). En appuyant sur la touche Timer (fig.12 réf. 15) une deuxième fois, l'heure d'allumage peut être programmée. En appuyant sur la touche Timer une troisième fois on revient au programme désiré.
- 5) Appuyer longuement (pendant au moins 2 secondes jusqu'à entendre un BIP) sur la touche "P" (fig.12 réf. 14), pour mémoriser le programme que l'on vient de paramétrer, timer de cuisson compris.

REMARQUE : Quand on met à exécution un programme quelconque, si on associe à celui-ci le "Temps de cuisson" aussi pour faire démarrer le timer on procédera comme pour le mode "Manuel" décrit au point 3.7.4

UTILISATION D'UN PROGRAMME

- 1) Appuyer sur la touche "P" (fig.12 réf. 14) plusieurs fois jusqu'à afficher le programme de cuisson désiré
- 2) Mettre la chambre sous tension en pressant le bouton marche (fig.12 réf.9): un témoin rouge s'allume dans l'angle supérieur droit.

REMARQUE: l'afficheur de gauche n'indique plus le numéro de programme mais la température effective du four, qui clignote jusqu'à l'atteinte de la température de set point programmée. (4 "bips" signalent que la température de set point est atteinte).

La LED verte à côté de la touche "P" reste allumée pour indiquer que l'un des programmes est en cours d'utilisation

Pendant l'exécution d'un programme, pour voir quel est le programme utiliser, il suffit de presser la touche "P". Appuyer sur la touche "Start" pour revenir à la visualisation normale.

3.2.4 PROGRAMMES PRÉDÉFINIS:

- P01 MONTÉE EN TEMPÉRATURE / CHARGE DE TRAVAIL RÉDUITE

Le programme P01 est le programme prédéfini en usine pour optimiser la montée en température du four à une température d'exercice prédéfinie pour Pizza napolitaine. Activer le programme P01 de la façon décrite en 3.2.3. Au début du programme, les afficheurs des puissances indiquent H pour signaler la phase de chauffage (Heating)

et les valeurs de puissance ne sont pas modifiables. A l'atteinte d'une température réglée en usine seulement, les lettres H passent aux puissances prévues par le programme.

- P02 CHARGE DE TRAVAIL MOYENNE

Le programme P02 est le programme prédéfini en usine pour des charges de travail moyennes à une température d'exercice prédéfinie pour Pizza napolitaine. Activer le programme P02 de la façon décrite en 3.2.3.

- P03 À P20 – PROGRAMMES GÉNÉRIQUES

Les programmes P03 à P20 sont des programmes préconfigurés en usine pour des températures d'exercice plus basse que la température spécifique pour Pizza napolitaine. Activer le programme de la façon décrite en 3.2.3.

REMARQUE : Tous les programmes peuvent être modifiés de la façon décrite en 3.2.3. Le programme P01 est le seul programme optimisé pour la montée en température dont les puissances en phase initiale du programme ne sont pas programmables (les afficheurs fig. 12 détail 6 e 8 indiquent "H").

3.4 ÉVACUATION DES VAPEURS

Les vapeurs qui se forment à l'intérieur de la chambre de cuisson s'échappent par la bouche et sont collectées par la hotte frontale qui les achemine au raccord d'évacuation des vapeurs. Sous la cape frontale se trouve la vanne de réglage du tirage (fig.14). Cette vanne est maintenue en position par le bouton A, si elle est maintenue en position O, la vanne sera entièrement OUVERTE avec donc le tirage maximum; en position C, la vanne sera complètement FERMÉE avec donc le tirage minimum; les positions intermédiaires régleront le tirage proportionnellement en conséquence.

Normalement, la vanne doit être complètement ouverte, mais en présence d'un conduit de fumée à fort tirage, elle doit être réglée en la fermant jusqu'à trouver un équilibre idéal, afin de ne pas faire s'échapper trop de chaleur de la chambre de cuisson.

ATTENTION! La vanne et le bouton A chauffent pendant l'activité, le réglage doit donc être effectué avec le four froid ; si le réglage est nécessaire, à titre exceptionnel avec le four en marche, cette opération doit être effectuée en portant des gants de protection contre les hautes températures afin d'éviter les brûlures.

3.5 UTILISATION DU FOUR

- Éteindre les lumières et positionner la porte BIEN FERMÉE
- Régler le four à titre indicatif entre 430° et 485° avec voûte à 8 et sole à 3 environ, et l'allumer.
- À l'atteinte de la température programmée, enlever la porte en la saisissant exclusivement par la poignée fournie (fig.7 réf. C) et la poser sur son support (fig. 7 réf.D).

ATTENTION! LA PORTE ET SON SUPPORT ATTEIGNENT DE HAUTES TEMPÉRATURES, FAIRE PREUVE DE LA PLUS GRANDE PRUDENCE AFIN DE NE PAS LES TOUCHER POUR ÉVITER LES BRULURES ; LES RANGER EN LIEU SÛR, NON ACCESSIBLE AUX PERSONNES EXTERNES (ENFANTS, ETC) ET JAMAIS À PROXIMITÉ D'ÉLÉMENTS COMBUSTIBLES.

- Le four est réalisé pour être utilisé avec la logique de cuisson d'un four à bois, donc la zone la plus chaude de la chambre de cuisson est la partie arrière, dans la zone centrale la chaleur est moyenne, tandis que la zone antérieure, où entre l'air ambiant, est la partie la moins chaude ; on utilisera donc par exemple au épart la zone centrale, puis la zone postérieure pour la cuisson de pizza, alors que la zone antérieure sera utilisée pour ce que l'on appelle les "cuissons de bouche", comme les calzoni, etc...

- Commencer à cuire et dès que l'activité passe à MOYENNE, monter la sole à 5/6.

- Quand l'activité augmente, monter en conséquence la voûte et la sole, pour arriver si besoin à 9 et 9 (la touche ECONOMY/POWER maintenue pendant quelques secondes met immédiatement le four au maximum, c'est-à-dire avec Voûte à 9 et Sole à 9.

- Après les premières cuissons, apprécier si la température est adaptée à la pâte, qui doit avoir le juste degré d'hydratation, et être opportunément levée pour être bien cuite (peu hydratée ou avec trop de farine sur la palette, la pizza se brûlera dessous); baisser ou augmenter en conséquence la température (pour augmenter rapidement la température et réduire la consommation électrique, mettre la porte FERMÉE CORRECTEMENT jusqu'à l'atteinte du nouveau set point).

REMARQUE : Le four présente des résistances électriques intérieures logées dans les briques réfractaires de la voûte et de la sole qui atteignent de très hautes températures. IL EST RIGOREUSEMENT INTERDIT D'AMENER DE L'EAU SUR LE PLAN DE CUISSON, NE SERAIT-CE QU'UN CHIFFON

HUMIDE, CAR EN RAISON DU CHOC THERMIQUE, LE BISCUIT PEUT ÊTRE IRRÉVERSIBLEMENT ENDOMMAGÉ ; en cas de nécessité de réduire la température du plan, ENFOURNER EXCLUSIVEMENT DE LA PÂTE A PIZZA/FOCACCE. Pour le nettoyage en cours de travail, utiliser délicatement une brosse souple de hauteur appropriée. IL EST FORMELLEMENT INTERDIT DE HEURTER LE PLAN EN BISCUIT AVEC LA PELLE POUR ÉVITER DE LE CASSER. Prendre garde à ne pas heurter les briques réfractaires latérales/arrière au risque de les briser, ce qui n'empêcherait toutefois pas le four de fonctionner; des éventuelles fentes peuvent couramment se former sur les biscuits mais n'altèrent pas le fonctionnement du four.

- En cas de pauses prolongées, il est conseillé de mettre porte FERMÉE CORRECTEMENT, de presser la touche Economy et d'éteindre les lumières; le four se mettra en consommation minimum et sera immédiatement prêt pour recommencer à cuire. En fin de travail, éteindre le four, le laisser sans porte pendant environ 15 minutes pour évacuer l'humidité intérieure restante, puis mettre la porte FERMÉE CORRECTEMENT.

ATTENTION! Si des produits en cours de cuisson s'enflamment (ex. contenant des huiles ou des graisses), fermer la porte hermétiquement pour étouffer les flammes, ne pas utiliser d'eau à l'intérieur de la chambre de cuisson.

REMARQUE : La porte, quand elle est nécessaire, **DOIT ÊTRE INSTALLÉE CORRECTEMENT FERMÉE, AU CONTACT DE LA BOUCHE EN FONTE (fig.7 réf.C), ELLE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENTROUVERTE POUR ÉVITER LA SURCHAUFFE DE LA TABLETTE ANTÉRIEURE EN GRANIT ET DE LA FENDRE.** Veiller à ne pas heurter/frotter le plan en granit avec des chariots palettes, etc. afin de pas l'endommager.

3.6 MISE EN FONCTION DE L'ÉTUVE DE FERMENTATION

Le pupitre de commandes de l'étuve de fermentation est le pupitre de gauche, sous la porte coulissante frontale de la chambre de cuisson, comme illustré en figure 13A (en présence de l'aspirateur pour hotte, consulter la figure 13B).

Les étuves se mettent en marche en tournant en position "I" l'interrupteur général (fig.13A détail 2). L'interrupteur est marqué avec les symboles internationaux "I" et "O" pour indiquer "on" et "off".

1. Voyant lumineux (ON/OFF).
2. Interrupteur d'allumage/extinction de la lumière intérieure (light), (pour s'activer le thermostat doit être allumé).
3. Thermostat de mise en marche et régulation
 - a) Allumer l'étuve en tournant le thermostat (réf. 3), la LED s'allume alors (réf. 2).
 - b) Régler la température désirée jusqu'à un maximum de 65°C (150°F).
 - c) Pour éteindre l'étuve, mettre le thermostat à zéro (Réf. 3).

ATTENTION! Éviter le contact avec les résistances à l'intérieur de l'étuve de fermentation au risque de brûlures

3.7 MISE EN FONCTION DU DISTRIBUTEUR ÉLECTRONIQUE AVEC TEMPORISATEUR

Le pupitre de commandes électronique présente la touche "Timer" (fig.12 réf. 15)

La centrale permet de programmer 3 temporisateurs de cuisson (compte à rebours), l'heure actuelle et l'heure d'allumage journalier (fig.12).

3.7.1 EMBLACEMENT DES 3 TEMPORISATEURS DE CUISSON

- En appuyant une fois sur la touche "Timer" (fig.12 réf. 15) sur les afficheurs (fig.12 réf. 4 et 12) "OFF 000" et un "1" seront indiqués sur l'afficheur voûte (fig.12 réf. 6). Ceci indique que les touches "Up" et "down" (fig.12 réf. 3) peuvent programmer le premier temps de cuisson en minutes.
- En appuyant à nouveau sur la touche "Timer" (fig.12 réf. 15) on peut voir le second temporisateur de cuisson comme l'afficheur voûte l'indique (fig.12 réf. 6), qu'il est possible de programmer comme ci-dessus.
- Une troisième pression permettra de programmer le troisième temporisateur de cuisson.

3.7.2 PROGRAMMATION DE L'HEURE ACTUELLE

- En appuyant pour la quatrième fois sur "Timer" (fig.12 réf. 15) sur les afficheurs (fig.12 réf. 4 et 12) apparaît "h 00 00" (ou une heure générique); les deux premiers chiffres se réfèrent à l'heure, les seconds aux minutes.

- En appuyant sur le bouton "up" on programme l'heure actuelle, en appuyant sur "down" les minutes (fig.12 réf. 3).

3.7.3 PROGRAMMATION DE L'HEURE D'ALLUMAGE

- En appuyant pour la cinquième fois sur "Timer" (fig.12 réf. 15) sur les afficheurs (fig.12 réf. 4 et 12) apparaît "o 00 00" (ou une heure générique); les deux premiers chiffres se réfèrent à l'heure, les seconds aux minutes.
- En appuyant sur la touche "up" on programme l'heure d'allumage, en pressant "Down" les minutes (fig.12 réf. 3).
- En appuyant pour la sixième fois sur "Timer" (fig.12 réf. 15) on quitte de la fonction temporisateur

REMARQUE : Si après être entrés dans la procédure de programmation rien d'autre n'arrive, après 10 secondes le distributeur sort automatiquement de cette fonction et sur les afficheurs (fig.12 réf. 4 et 12), la température et le "set point" restent toujours visibles.

3.7.4 ACTIVATION DU TEMPORISATEUR DE CUISSON MODALITÉ MANUEL

- Pour activer l'un des trois temporisateurs de cuisson, il faut entrer dans la fonction du temporisateur concerné et presser ensuite la touche "Marche/Arrêt" (fig.12 réf. 9) en même temps que la touche "Timer". La LED timer (fig.12 réf. 15) commencera à clignoter indiquant qu'un temporisateur de cuisson est en fonction.
- Appuyer sur la touche "Timer" (fig.12 réf. 15) pour voir quel temporisateur est en fonction et le temps restant.
- Le temps du temporisateur écoulé, tous les afficheurs s'éteignent, la LED temporisateur s'allume (fig.12 réf.15) et le vibreur retentit.. Appuyer sur la touche "Timer"(fig.12 réf. 15) pour revenir à la condition normale.

MODALITÉ PROGRAMS

- Pour actionner le temporisateur de cuisson on doit accéder à la fonction du temporisateur et appuyer sur "Start/stop" (fig.12 réf. 9) et simultanément sur la touche "timer". La LED timer (fig.12 réf. 15) commencera à clignoter indiquant qu'un temporisateur de cuisson est en fonction.
- Appuyer sur la touche "Timer" (fig.12 réf. 15) pour voir quel temporisateur est en fonction et le temps restant.
- Le temps du temporisateur écoulé, tous les afficheurs s'éteignent, la LED temporisateur s'allume (fig.12 réf.15) et le vibreur retentit. Appuyer sur la touche "Timer"(fig.12 réf. 15) pour revenir à la condition normale.

REMARQUE : Les temporisateurs de cuisson n'ont aucun effet sur la cuisson du four.

3.7.5 ACTIVATION DE L'HORLOGE POUR L'ALLUMAGE JOURNALIER PROGRAMMÉ

- Pour activer l'allumeur programmé, il faut définir une température désirée et les valeurs de la voûte et de la sole, il faut ensuite entrer dans la fonction de l'heure d'allumage (appuyer 5 fois sur la touche "Timer" en mode manuel ou 1 fois en mode programs, fig.12 réf. 15), vérifier l'heure d'allumage définie, presser ensuite la touche "Marche/Arrêt" (fig.12 réf. 9) en même temps que la touche "Timer". La LED Timer (fig.12 réf.15) se met à clignoter en indiquant que le temporisateur d'allumage est en fonction: le four s'éteindra se les afficheurs (fig.12 réf.4 et 12) indiqueront l'heure d'allumage. Le four s'allumera à l'heure indiquée.
- Après avoir activé l'horloge d'allumage, en appuyant sur la touche "Timer" (fig.12 réf. 15) la température et le set point sont visibles.

REMARQUE : Pour désactiver les temporisateurs et l'heure d'allumage, avant que leur fonction ne soit terminée, il suffit d'appuyer sur la touche "Marche/Arrêt" (fig.12 réf. 9) en même temps que la touche "Timer" (fig.12 réf. 8).

3.8 CHOIX ENTRE DEGRÉS CENTIGRADES ET DEGRÉS FAHRENHEIT

- Appuyer simultanément sur les touches "light" (fig.12 réf.11) et " + up" (fig.12 réf.3) pendant 6 secondes environ pour afficher la programmation actuelle de l'unité de mesure de la température ("°C" ou "°F").
- Maintenir les touches appuyées pendant encore 6 secondes pour modifier la programmation précédente.

3.9 ARRÊT

- Éteindre les interrupteurs généraux du four (fig.12 réf.1), de l'étuve de fermentation (fig.13A-13B réf.3) et de l'éventuel aspirateur hotte (fig.13B part.4), en les mettant tous en position ZÉRO.

- Couper l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs généraux à l'extérieur de l'appareil.

3.10 DÉFLECTEURS INTÉRIEURS BASCULANTS

A l'intérieur de la chambre de cuisson se trouvent deux déflecteurs basculants montés sur la voûte de la chambre de cuisson (fig. 15 réf. A) pour limiter les dispersions, uniformiser les flux thermiques et conserver le bon degré d'humidité du produit en cuisson. Si besoin, les déflecteurs peuvent être mis en position complètement ouverte (fig. 15 réf. B), pour cela, avec une palette à four, tourner le déflecteur vers l'avant, le soulever et le mettre en position vers la porte d'enfournement de manière à ce qu'il reste soutenu par deux fixations latérales.

Il peut arriver qu'en basculant les déflecteurs internes restent dans une position semi-ouverte, en raison de la déformation des aciers au contact des hautes températures présentes sur la voûte de la chambre de cuisson; il suffit de ramener les déflecteurs dans leur position au moyen de la pelle pour le défournement.

AVERTISSEMENT

D'éventuelles blessures ou lésions peuvent avoir lieu à cause des pièces du four, ainsi qu'une décharge électrique. Débranchez et coupez l'alimentation du four (s) avant d'essayer de démonter, nettoyer ou d'effectuer des tâches de maintenance dans le four(s). N'essayez jamais de démonter ou de nettoyer le four avec l'interrupteur du caléfacteur ou toute autre partie du four, allumée

AVERTISSEMENT

Avant toute tâche de maintenance, placez l'interrupteur d'allumage en position off.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, ni de spray d'eau pour nettoyer le four, nettoyez-le simplement avec un chiffon. N'utilisez jamais de tuyau d'eau ou d'appareil de nettoyage à vapeur à pression pour nettoyer le four

4.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE SÉCURITÉ

ATTENTION! Avant d'effectuer toute opération de maintenance, couper l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et / ou de l'étuve et attendre que l'équipement tombe à température ambiante. Utiliser toujours des équipements de protection appropriés (gants, lunettes...).

Toutes les mesures adoptées sont indispensables pour la bonne conservation du four; la non application de celles-ci pourrait provoquer de sérieux dommages qui ne sont pas couverts par la garantie et une exposition à des risques.

ATTENTION ! S'il faut déplacer le four, soulever d'abord les 2 carters basculants latéraux (fig.5 détail F) et DÉBLOQUER LES FREINS SITUÉS SUR LES DEUX ROUES ANTÉRIEURES DE L'ÉTUVE en poussant avec un tournevis les languettes de décrochage (fig.4E détail GO) ; serrer de nouveau les freins une fois le four à destination.

4.2 MAINTENANCE ET NETTOYAGE - QUOTIDIENNE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 4.1, pour le nettoyage suivre les instructions suivantes :

REMARQUE : Pour le nettoyage du plan de cuisson, exécuter la FONCTION NETTOYAGE par thermoréduction (point 3.2.2 paragraphe M) ou utiliser avec délicatesse une brosse souple de hauteur appropriée. IL EST RIGOREUSEMENT INTERDIT D'AMENER DE L'EAU SUR LE PLAN DE CUISSON, NE SERAIT-CE QU'UN CHIFFON HUMIDE, CAR EN RAISON DU CHOC THERMIQUE, LE BISCUIT PEUT ÊTRE IRRÉVERSIBLEMENT ENDOMMAGÉ. IL EST FORMELLEMENT INTERDIT DE HEURTER LE PLAN EN BISCUIT AVEC LA PELLE POUR ÉVITER DE LE CASSER.

REMARQUE : PRENDRE GARDE À NE PAS HEURTER LES BRIQUES RÉFRACTAIRES LATÉRALES/POSTÉRIEURES AU RISQUE DE LES BRISER, ce qui n'empêcherait toutefois pas le four de fonctionner ; des éventuelles fentes peuvent couramment se former sur les biscuits mais n'altèrent pas le fonctionnement du four.

À la première mise sous tension et aux suivantes, il peut se former une patine blanche dans la chambre de cuisson, à éliminer le cas échéant avec la brosse; avec le four froid, éliminer cette patine des calottes en verre qui protègent l'ampoule pour ne pas perdre de luminosité dans la chambre de cuisson. La patine qui se forme sur la bouche d'enfournage en fonte doit être éliminée avec le four froid exclusivement avec un chiffon humide afin de ne pas abîmer la bouche

Chaque jour en fin travail, quand l'appareil a refroidi, éliminer soigneusement les éventuels résidus de cuisson de toutes les parties sauf du biscuit, à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge éventuellement humidifiés avec de l'eau savonneuse puis rincer et sécher, en nettoyant les parties satinées en suivant le sens du satinage.

Exécuter un nettoyage approprié de tous les composants accessibles.

ATTENTION! Chaque jour éliminer soigneusement les éventuelles graisses qui auraient débordé en phase de cuisson car elles pourraient causer de possibles combustions et déflagrations.

ATTENTION! Ne pas laver l'appareil en utilisant des jets d'eau directs ou sous pression. Éviter que l'eau ou les éventuels produits utilisés n'entrent en contact avec les parties électriques. Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage des détergents dangereux pour la santé.

REMARQUE : Ne pas utiliser de solvants, de produits détergents contenant des substances agressives (chlorées, acides, corrosives, abrasives, etc.) ou des outils pouvant abîmer les surfaces ; avant de mettre en marche s'assurer de ne pas avoir laissé dans l'appareil les produits ou les outils utilisés pour le nettoyage.

4.3 MAINTENANCE ET NETTOYAGE – TUOS LES 3-6 MOIS (SELON L'UTILISATION)

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 4.1 et 4.2, pour le nettoyage suivre les instructions suivantes:

En fonction de l'utilisation de l'équipement, il est conseillé, à intervalles réguliers, d'enlever les biscuits de cuisson comme indiqué au point 5.3.5 et d'éliminer au-dessous tous les résidus dus aux cuissons.

NETTOYAGE RÉGULIER DES FORETS DE RECHANGE DANS LA ZONE ARRIÈRE (FIG 4A PART. A)

NETTOYER RÉGULIÈREMENT LA ZONE SOUS LA HOTTE (FIG 4A PART. G)

REMARQUE: Il est opportun de nettoyer régulièrement l'extrémité accessible des thermocouples afin de maintenir l'efficacité dans le temps.

4.4 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes:

- le débrancher de l'alimentation électrique.
- le couvrir pour le protéger de la poussière.
- aérer périodiquement les locaux.
- procéder à un nettoyage avant de l'utiliser à nouveau.

ATTENTION

LES INSTRUCTIONS SUIVANTES RELATIVES À "L'ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE" SONT STRICTEMENT RESERVEES AU PERSONNEL TECHNIQUE SPÉCIALISÉ MUNI D'UNE LICENCE SPÉCIFIQUE, RECONNU ET HABILITÉ PAR LE FABRICANT.

5 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

5.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE SÉCURITÉ

ATTENTION! Toutes les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées en adoptant des équipements appropriés contre les accidents et par un personnel qualifié reconnu et habilité par le fabricant.

Avant d'effectuer toute opération de maintenance, couper l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et / ou de l'étuve et attendre que l'équipement tombe à température ambiante.

Toutes les précautions sont importantes pour la bonne conservation du four; la non observation de ces précautions pourrait causer de graves dommages non couverts par la garantie et pourrait représenter une exposition à des risques.

ATTENTION ! S'il faut déplacer le four, soulever d'abord les 2 carters basculants latéraux (fig.5 détail F) et DÉBLOQUER LES FREINS SITUÉS SUR LES DEUX ROUES ANTÉRIEURES DE L'ÉTUVE en poussant avec un tournevis les languettes de décrochage (fig.4E détail GO) ; serrer de nouveau les freins une fois le four à destination.

ATTENTION ! Régulièrement (au moins une fois par an), et lors de toute anomalie de fonctionnement, l'appareil doit être contrôlé par un technicien spécialisé qui doit en vérifier l'état ; celui-ci devra également inspecter l'intérieur du tableau électrique et du conduit d'évacuation des vapeurs et en éliminant l'éventuelle poussière. Accéder également à tous les compartiments démontables latéraux, antérieurs et postérieurs et aspirer soigneusement tout dépôt de poussière ou de farine présent à l'intérieur.

ATTENTION! Quelques-unes des opérations ci-après illustrées exigent la présence de deux personnes au moins.

5.2 NETTOYAGE GÉNÉRAL

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le nettoyage suivre les instructions suivantes:

Effectués régulièrement un nettoyage général de l'appareil.

REMARQUE : Pour le nettoyage du plan de cuisson, exécuter la FONCTION NETTOYAGE par thermoréduction (point 3.2.2 paragraphe M) ou utiliser avec délicatesse une brosse souple de hauteur appropriée. IL EST RIGOREUSEMENT INTERDIT D'AMENER DE L'EAU SUR LE PLAN DE CUISSON, NE SERAIT-CE QU'UN CHIFFON HUMIDE, CAR EN RAISON DU CHOC THERMIQUE, LE BISCUIT PEUT ÊTRE IRRÉVERSIBLEMENT ENDOMMAGÉ. IL EST FORMELLEMENT INTERDIT DE HEURTER LE PLAN EN BISCUIT AVEC LA PELLE POUR ÉVITER DE LE CASSER.

REMARQUE : PRENDRE GARDE À NE PAS HEURTER LES BRIQUES RÉFRACTAIRES LATÉRALES/POSTÉRIEURES AU RISQUE DE LES BRISER, ce qui n'empêcherait toutefois pas le four de fonctionner ; des éventuelles fentes peuvent couramment se former sur les biscuits mais n'altèrent pas le fonctionnement du four.

Quand l'appareil est refroidi, enlever soigneusement tous les résidus résultant de la cuisson de tous les composants à l'intérieur et à l'extérieur, à l'exception du biscuit, à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge éventuellement humidifiée avec de l'eau savonneuse puis rincer et sécher, en nettoyant les parties satinées en suivant le sens du satinage.

ATTENTION! Éliminer régulièrement et soigneusement les éventuelles graisses qui auraient débordé en phase de cuisson car elles pourraient causer de possibles combustions et déflagrations.

ATTENTION!

En fonction de l'utilisation de l'équipement, il est conseillé, à intervalles réguliers, d'enlever les biscuits de cuisson comme indiqué

au point 5.3.5 et d'éliminer au-dessous tous les résidus dus aux cuissons.

ATTENTION! Ne pas laver l'appareil en utilisant des jets d'eau directs ou sous pression. Éviter que l'eau ou les éventuels produits utilisés n'entrent en contact avec les parties électriques. Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage des détergents dangereux pour la santé.

REMARQUE : Ne pas utiliser de solvants, de produits détergents contenant des substances agressives (chlorées, acides, corrosives, abrasives, etc.) ou des outils pouvant abîmer les surfaces ; avant de mettre en marche s'assurer de ne pas avoir laissé dans l'appareil les produits ou les outils utilisés pour le nettoyage.

5.3 REMPLACEMENT DE PIÈCES DE LA CHAMBRE DE CUISSON

5.3.1 REMPLACEMENT DES LAMPES D'ÉCLAIRAGE

Compte tenu des sévères conditions auxquelles sont soumises les ampoules, elles devront être remplacées dans le temps.

REMARQUE : L'AMPOULE NEUVE DOIT ÊTRE DE TYPE RÉSISTANT AUX HAUTES TEMPÉRATURES ET NE DOIT PAS ÊTRE TOUCHÉE AVEC LES MAINS MAIS AVEC DES GANTS OU UN CHIFFON POUR NE PAS COMPROMETTRE SON FONCTIONNEMENT.

REMARQUE : TOUJOURS S'ASSURER QUE LES CALOTTES EN VERRE DE PROTECTION DES AMPOULES À L'INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE DE CUISSON SONT PRÉSENTES SINON LA CHALEUR À LAQUELLE ELLE EST EXPOSÉE GRILLERAIT À NOUVEAU L'AMPOULE EN PEU DE TEMPS.

Effectuer les opérations indiquées au point 5.1.

Si le four est froid, l'ampoule peut être remplacée de l'intérieur de la chambre de cuisson.

- Dévisser la calotte (fig.16 réf. A) et ôter l'ampoule (fig.16 réf. B).

- A l'aide d'un miroir, insérer l'ampoule neuve et revisser la calotte.

Si le four est chaud:

- Démonter le panneau latéral extérieur du four du côté de l'ampoule à remplacer (fig.5 réf.H)

- Dans la zone proche de la façade du four, enlever le Dispositif de Rétention du Revêtement en Laine de la zone de l'ampoule en poussant la languette vers le bas (fig.16A rep. F) puis en la tirant vers l'extérieur.

- On aperçoit l'étrier douille (fig.16 réf.D), enlever le deux vis de fixation, extraire l'étrier et changer l'ampoule.

- Remonter la douille et repositionner correctement le Dispositif de Rétention du Revêtement en Laine, EN POUSSANT ENSUITE LA LANGUETTE VERS LE HAUT (fig.16A rep. F) AFIN QUE LE DISPOSITIF DE RÉTENTION RESTE BLOQUÉ DANS SA POSITION.

-Remontez le panneau latéral externe du four

5.3.2 REMPLACEMENT DU PYROMÈTRE DIGITAL

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante :

- Ouvrir la porte coulissante et dévisser les deux vis de fixation

- Détacher les connecteurs du pyromètre;

- Changer le pyromètre (pl.A réf. 20)

- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours, en faisant attention à brancher les connecteurs selon les polarités correctes.

5.3.3 REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante :

- Enlever le panneau latéral (fig.5 réf.H)

- Dévisser l'écrou de fixation du thermocouple.

- Débrancher les deux câbles d'alimentation du thermocouple.

- Remplacer le thermocouple (fig.16 réf.E)

- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours, en veillant respecter les polarités de branchement des connecteurs EN VEILLANT A RESPECTER LES POLARITÉS DES CONNECTEURS.

5.3.4 REMPLACEMENT DES CONTACTEURS

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante :

- Enlever le panneau postérieur (fig.8 réf.A)
- Débrancher les câbles sur le contacteur et le changer
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

5.3.5 REMPLACEMENT DU TRANSFORMATEUR

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante:

- Enlever le panneau frontal inférieur (fig.8 réf.G)
- Couper l'alimentation électrique du transformateur et le changer (pl.A part. 18)
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

5.3.6 REMPLACEMENT/EXTRACTION DU PLAN DE CUISSON

REMARQUE : Le plan en biscuit est un matériau excellent pour cuire, mais il est délicat et doit donc toujours être traité avec le plus grand soin, chaque fois qu'il est extrait, chaque biscuit doit être marqué afin de pouvoir ensuite les repositionner correctement.

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante pour remplacer/extraire le plan:

- En faisant levier avec une lame, soulever et extraire les 2 biscuits de bouche (fig.5 réf. I)

Extraire les biscuits, en s'aidant d'une palette de four pour ceux qui ne sont pas accessibles à la main.

- Repositionner le plan en effectuant les opérations en sens inverse.

REMARQUE : Le positionnement terminé, rapprocher les biscuits de façon à qu'il n'existe qu'un espace minimum au centre entre eux.

5.3.7 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

ATTENTION! Vérifier périodiquement fonctionnement du thermostat de sécurité.

Après avoir effectué des opérations indiquées au point 5.1, remplacer le thermostat de sécurité en procédant comme suit :

- Ouvrir la porte coulissante et dévisser les deux vis du panneau porte-thermostat (fig.12 réf. 2)
- Débrancher les fastons du thermostat;
- Enlever le panneau latéral droit (fig.5 réf. H);
- Dans la zone proche de la façade du four, enlever le panneau d'isolant (fig.16 réf.C) et écarter la laine de roche au-dessous,
- Desserrer les deux vis de l'étrier et sortir le capteur du thermostat
- Remplacer le thermostat (Pl.A réf. 19) et effectuer les opérations inverses pour le remontage, en remplaçant, si nécessaire la partie d'isolation précédemment enlevée.

5.3.8 REMPLACEMENT DES RÉSISTANCES

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante:

- Enlever les panneaux latéraux droit (fig.5 réf.H) et gauche;
- Enlever les bandes de fixation de la laine
- Enlever les panneaux isolants droit et gauche
- Débrancher les fils d'alimentation de la résistance à remplacer;
- Enlever avec une lame la partie de laine de roche concernée;
- Dévisser les vis de fixation et enlever à droite et à gauche les étriers qui maintiennent les résistances;
- Sortir la résistance de l'intérieur du matériau réfractaire en veillant à noter la position de manière à réinsérer la neuve dans les mêmes logements;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage, en remplaçant, si nécessaire la partie d'isolation précédemment enlevée.

5.4 REMPLACEMENT DES PIÈCES DE L'ÉTUVE DE FERMENTATION

5.4.1 REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, la lampe d'éclairage et/ou la calotte se remplacent à l'intérieur de l'étuve, de la manière suivante:

- Dévisser la calotte (fig.17 Réf. A) et remplacer l'ampoule (fig.17 réf. B) et/ou la calotte.
- Revisser la calotte.

5.4.2 REMPLACEMENT DE LA POIGNÉE DE LA PORTE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante:

- Ouvrir les portes de l'étuve (Fig.5 réf. L);
- Enlever les 2 bouchons en plastique à l'intérieur;
- Dévisser les écrous de fixation des vis (Fig.5 réf.M) en prenant garde qu'ils ne tombent pas à l'intérieur de la porte;
- Remplacer la poignée et effectuer les opérations inverses pour le remontage.

5.4.3 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante:

- Ouvrir la porte coulissante et dévisser les deux vis du panneau porte-thermostat (fig.13A-13B réf. 3)
- Débrancher les fastons du thermostat;
- Enlever la poignée du thermostat fixée par pression;
- Dévisser la bague de fixation du thermostat;
- Ouvrir les portes de l'étuve, retirer les glissières des plaques à droite, démonter le protection du bulbe du thermostat (fig.5A réf. N) et sortir le bulbe du thermostat de sécurité de son logement (fig.5A réf. M).
- Enlever le panneau frontal inférieur (fig.8 réf.G)
- Enlever le panneau latéral (fig.5 réf.H) droit du four et sortir le bulbe du thermostat
- Remplacer le thermostat avec le capteur;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

5.4.4 REMPLACEMENT DU TÉMOIN LUMINEUX ET/OU DE L'INTERRUPTEUR DE LUMIÈRE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante:

- Ouvrir la porte coulissante et dévisser les deux vis du panneau de commandes étuve (fig 13A - 13B)
- Débrancher les fastons du témoin et/ou de l'interrupteur lumière;
- Remplacer le témoin (fig.13A-13B réf. 1);
- Remplacer l'interrupteur de lumière (fig.13A-13B réf. 2);
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

5.4.5 REMPLACEMENT DES RÉSISTANCES

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante:

- Ouvrir les portes de l'étuve, enlever les glissières des plaques et démonter les protections de la résistance
- Dévisser les vis de fixation de l'étrier porte-résistance (fig. 5A réf. P);
- Débrancher les fils d'alimentation des résistances;
- Enlever les résistances (fig.5A réf. R);
- Exécuter les opérations inverses pour remonter les résistances neuves.

5.6 DÉMOLITION

Au moment du démantèlement de l'appareil ou des pièces de rechange, il convient de séparer les différents composants par type de matériau et les jeter en respectant des lois et normes en vigueur.



La présence d'un container poubelle à roues barré d'une croix indique que, dans l'Union Européenne, les composants électriques doivent faire l'objet d'une collecte spéciale à la fin de leur cycle de vie. Outre à ce dispositif, cette norme s'applique à tous les accessoires marqués par ce symbole. Ne pas éliminer ces produits dans les déchets urbains non triés.

6 CATALOGUE DES PIÈCES DE RECHANGE

Index des planches :

- pl..A Ensemble chambre de cuisson NEAPOLIS
- pl.B Ensemble étuve de fermentation
- pl C Schéma électrique NEAPOLIS
- pl D Schéma électrique étuve de fermentation

INSTRUCTION POUR COMMANDER LES PIÈCES DE RECHANGE

Les commandes de pièces de rechange doivent contenir les indications suivantes:

- Type d'appareil.
- Numéro de série de l'appareil
- Dénomination de la pièce.
- Quantité nécessaire.

WARNING

Une installation, un ajustement, une modification, une réparation ou une tâche de maintenance mal effectués peuvent endommager la machine, blesser le personnel et même causer la mort. Lisez attentivement le manuel d'instructions d'installation, de fonctionnement et de maintenance avant d'effectuer tout type de réparation ou de maintenance sur cet appareil

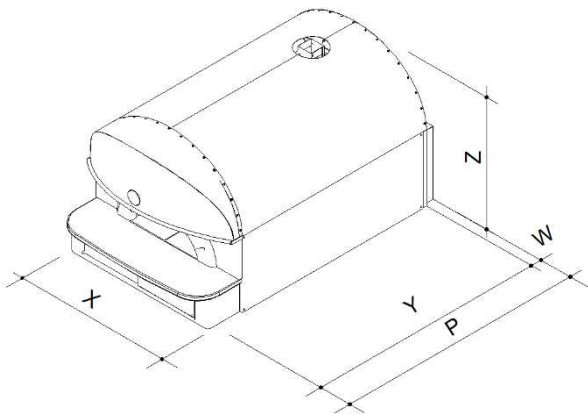
NOTE

Pendant la période de garantie, TOUS les remplacements de pièces et les réparations devront être effectuées par un agent de service autorisé de Moretti Forni. Les réparations menées à bien par d'autres personnes étrangères au service autorisé de Moretti Forni, pourraient interrompre la garantie.

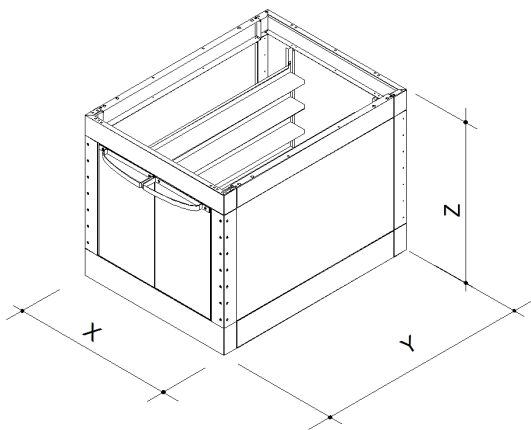
NOTE

Moretti Forni se réserve le droit de changer les spécifications à tout moment.

NEAPOLIS



	NEAP 6 C	NEAP 9 C
X	109	147
Z	94	94
Y	174	179
W	7	7
P	181	186
kg	400	560



	NEAP6 L	NEAP9 L
X	104	141
Z	105	105
Y	137	137
kg	125	165

		NEAP C 6P	NEAP C 9P	NEAP L 6P	NEAP L 9P
Potenza Max (kW)	Puissance Max. (kW)	14,35	21,5	1,77 (240VAC) 1,33 (208VAC)	
Maximum power (kW)	Höchstleistung (kW)				
Potencia máx (kW)					
Assorbimento nominale (kWh)	Absorption nominale (kWh)	6,5	6,8	0,89 (240VAC) 0,67 (208VAC)	
Rated absorption (kWh)	Soll-Stromaufnahme (kWh)				
Absorción nominal (kWh)					
Ampère (A)		34,9 (240 VAC) 39,9 (208 VAC)	51,8 (240 VAC) 59,8 (208 VAC)	7,4 (240 VAC) 6,4 (208 VAC)	
Tensione nominale (AC)	Tension nominale (C.A.)	240VAC,3ph or 208VAC,3ph		208/240 VAC,1ph	
Rated voltage (AC)	Nennspannung				
Tensión nominal (AC)					
Frequenza	Fréquence	60 Hz		60 Hz	
Frequency	Frequenz				
Frecuencia					
Cavo di allacciamento tipo H07 RN-F /Ampere	Câble de connection type H07 RN-F /Ampere	4x8 AWG	4x6 AWG	3x14 AWG	
Connection cable model H07 RN-F /Ampere	Anschlußkabel H07 RN-F/Ampere				
Cable de conexión tipo H07 RN-F /Ampere					

Fig. 1

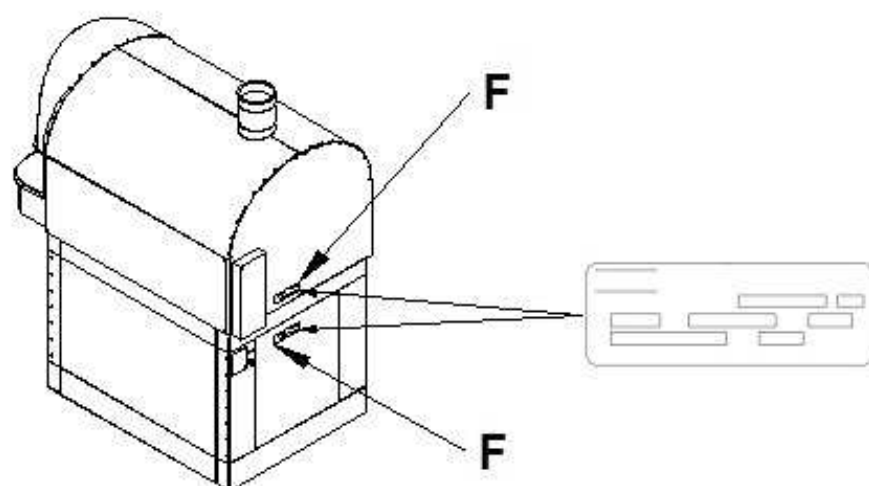


Fig. 2

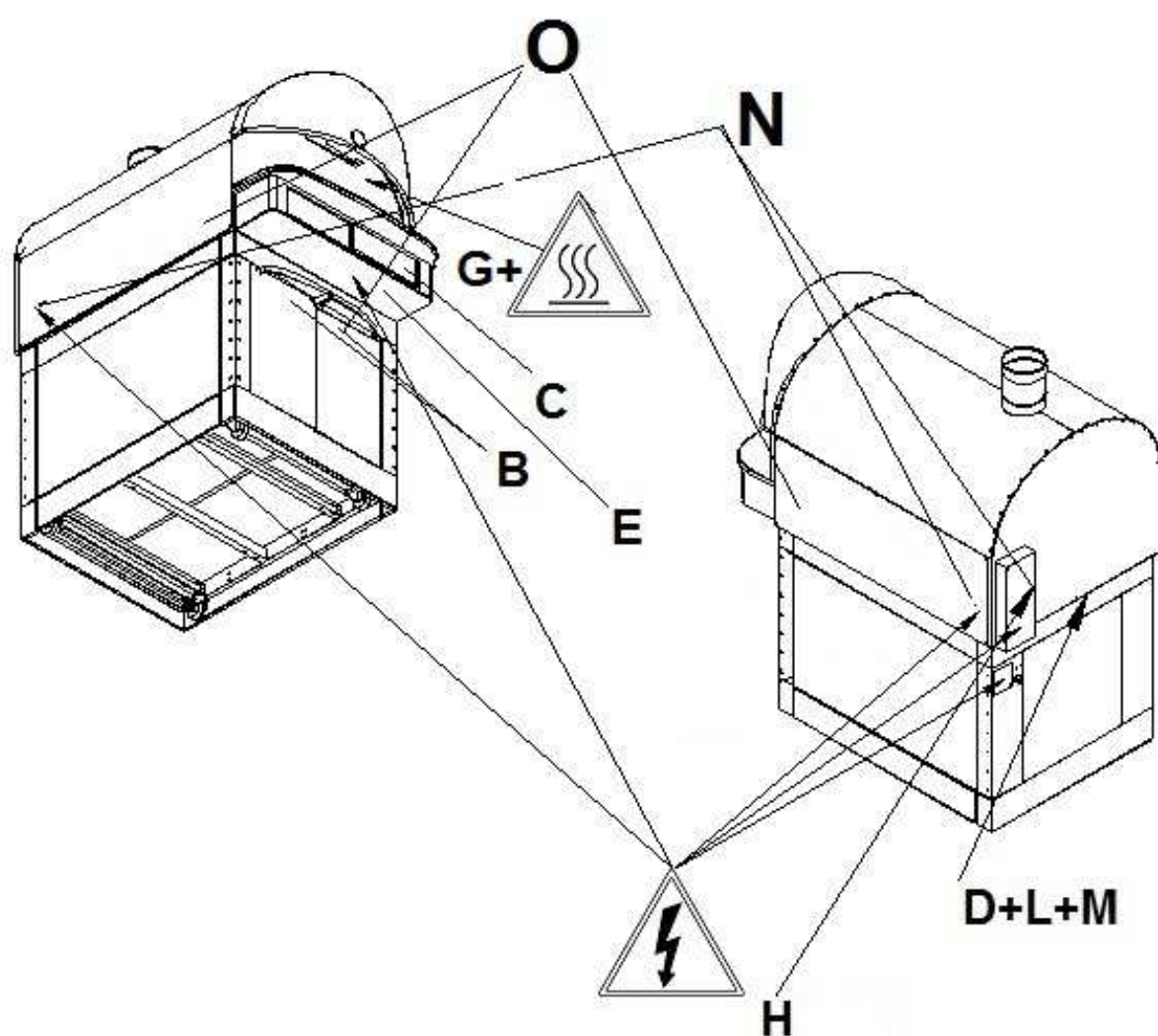


Fig. 3

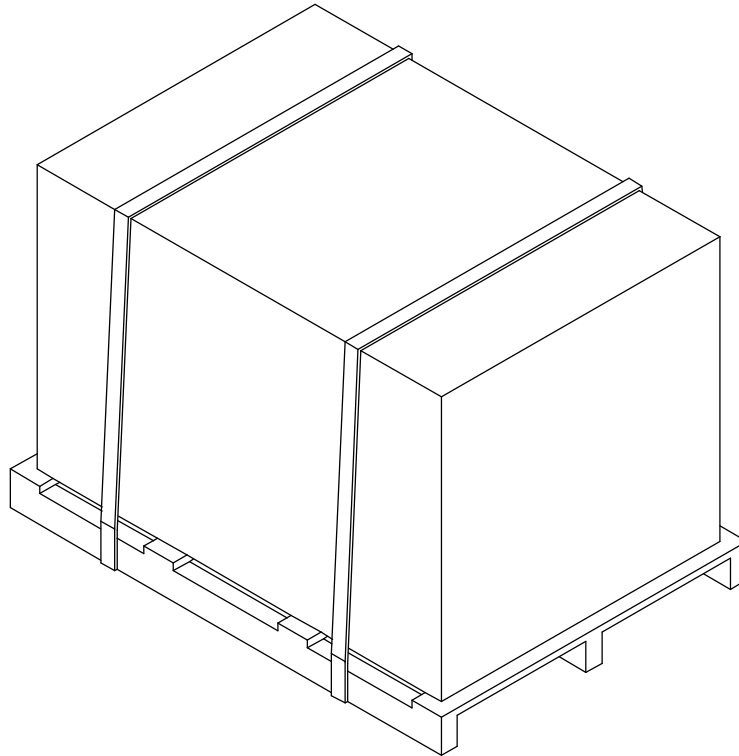


Fig. 4A

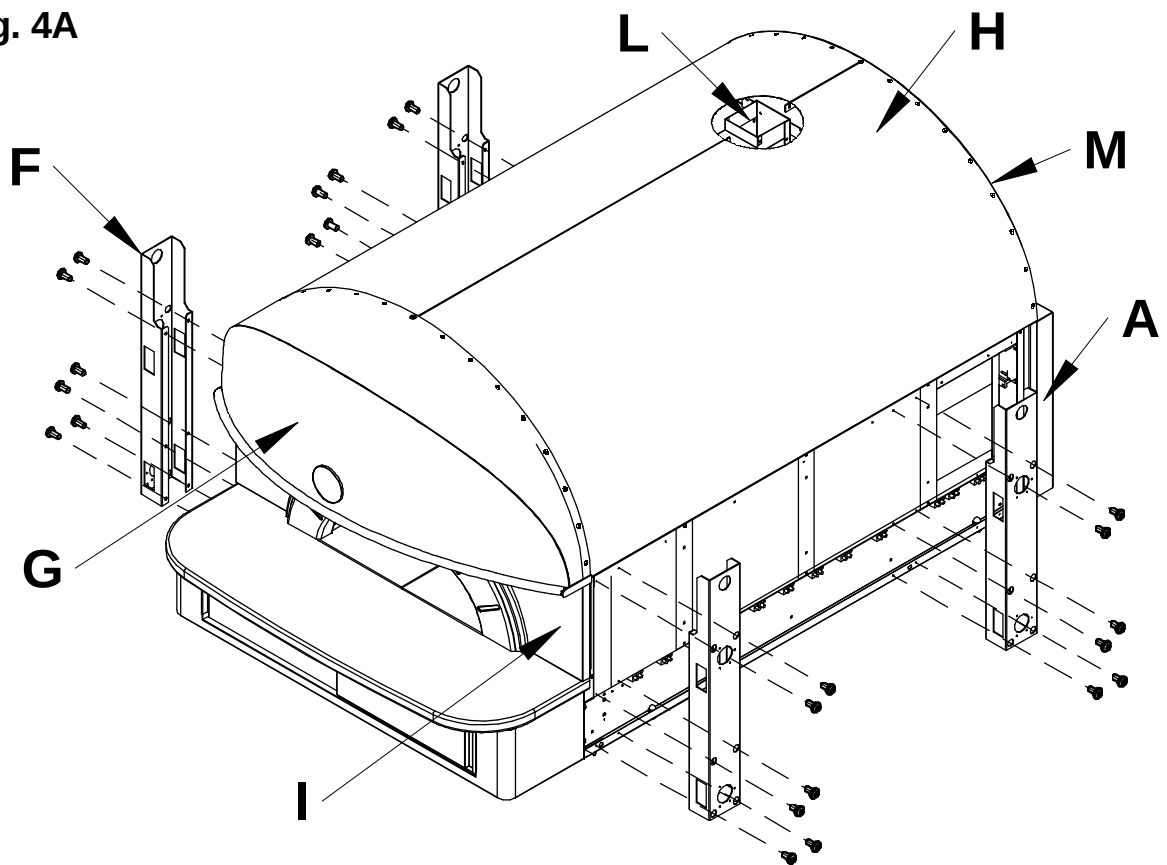


Fig. 4B

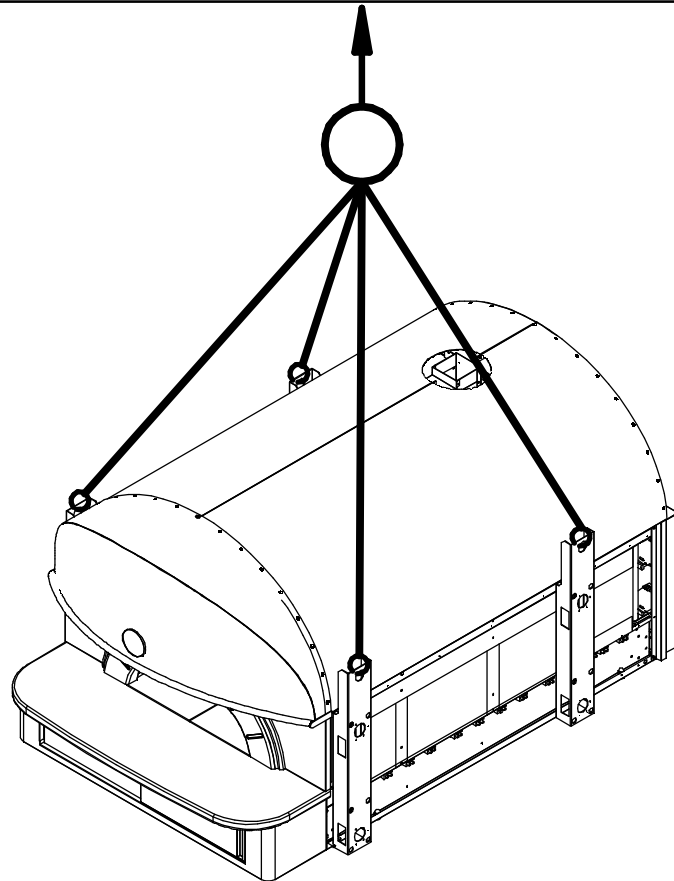


Fig. 4C

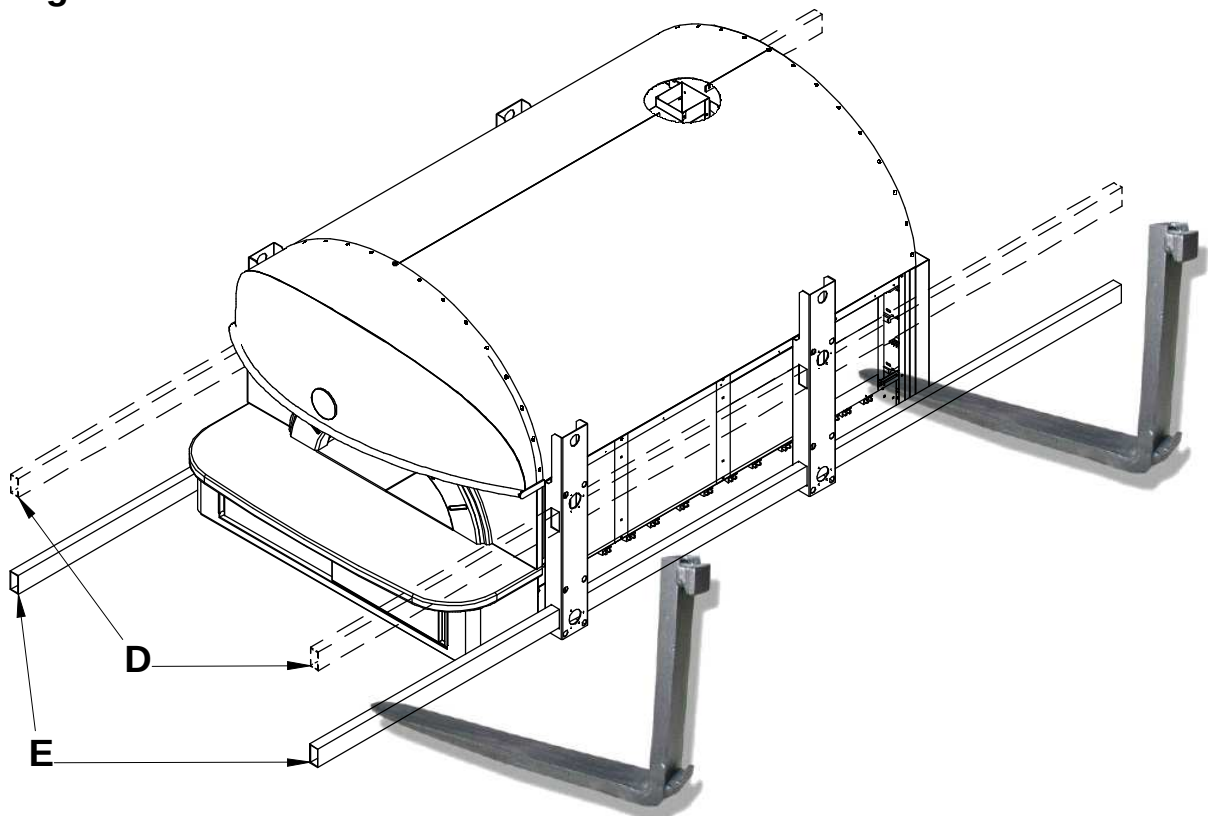


Fig. 4D

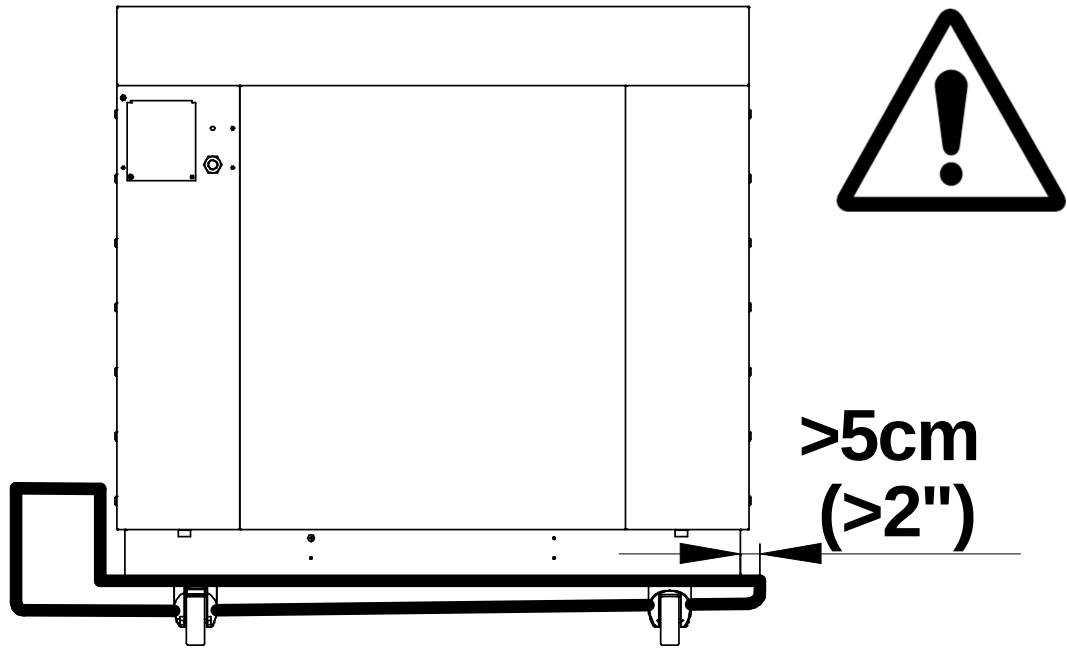


Fig. 4E

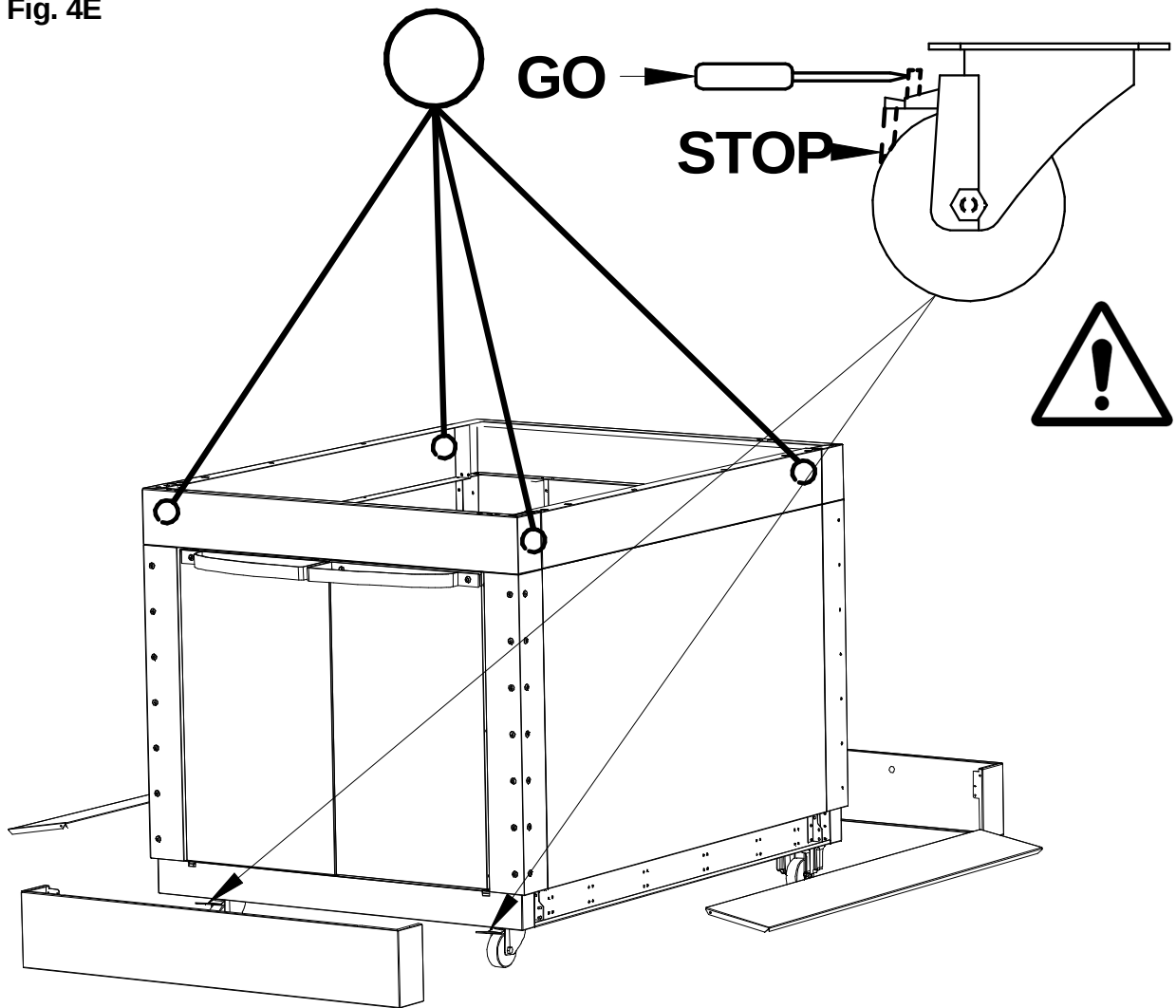


Fig. 5

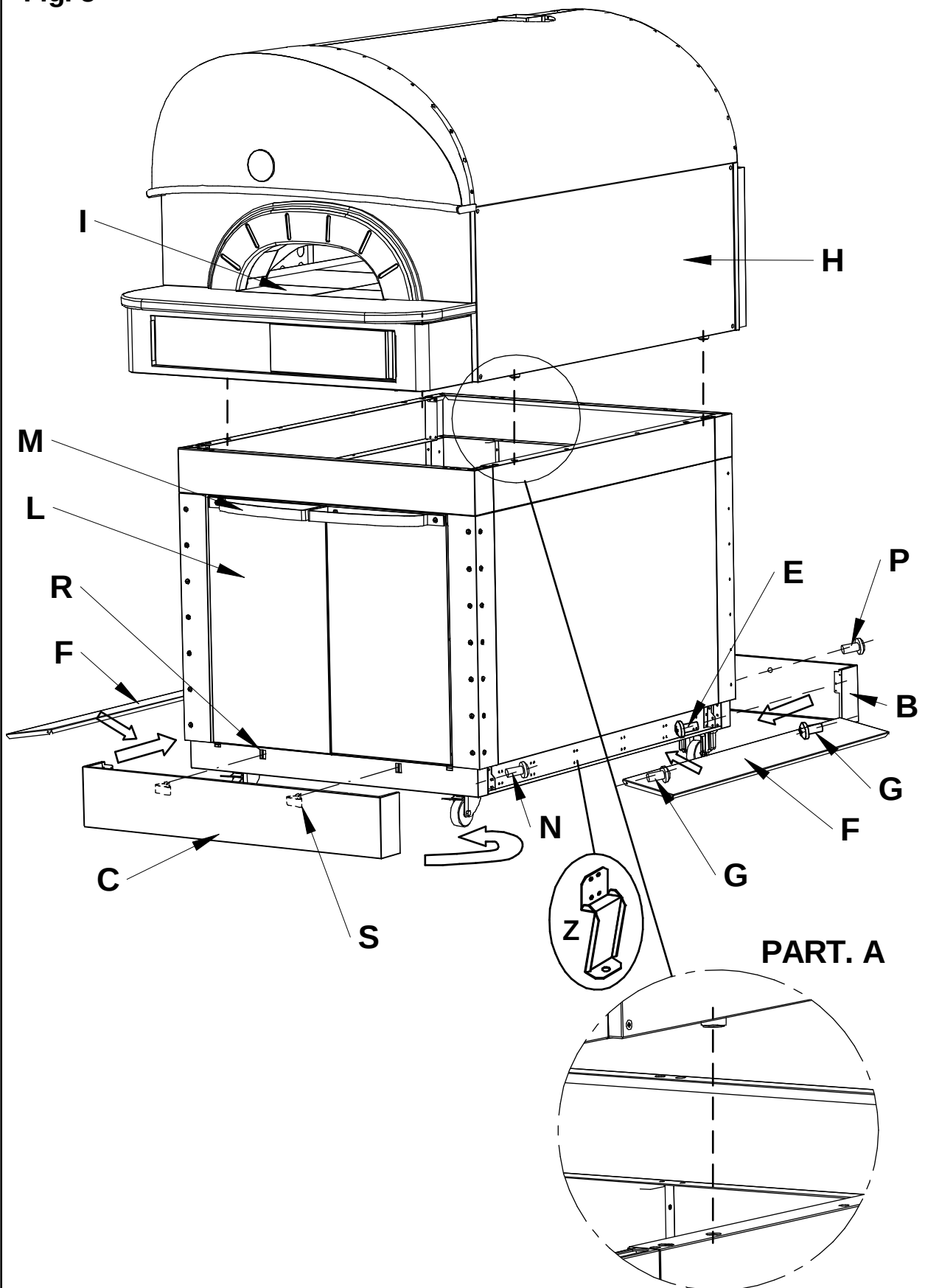


Fig. 5A

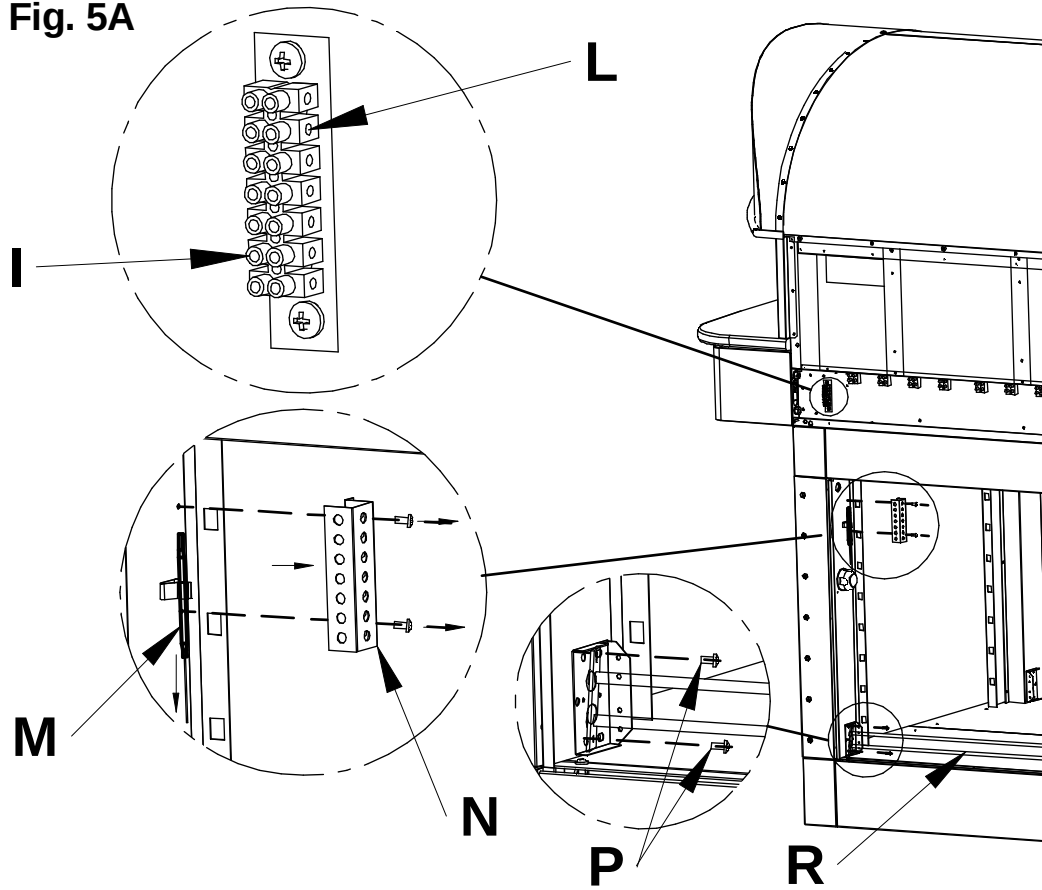
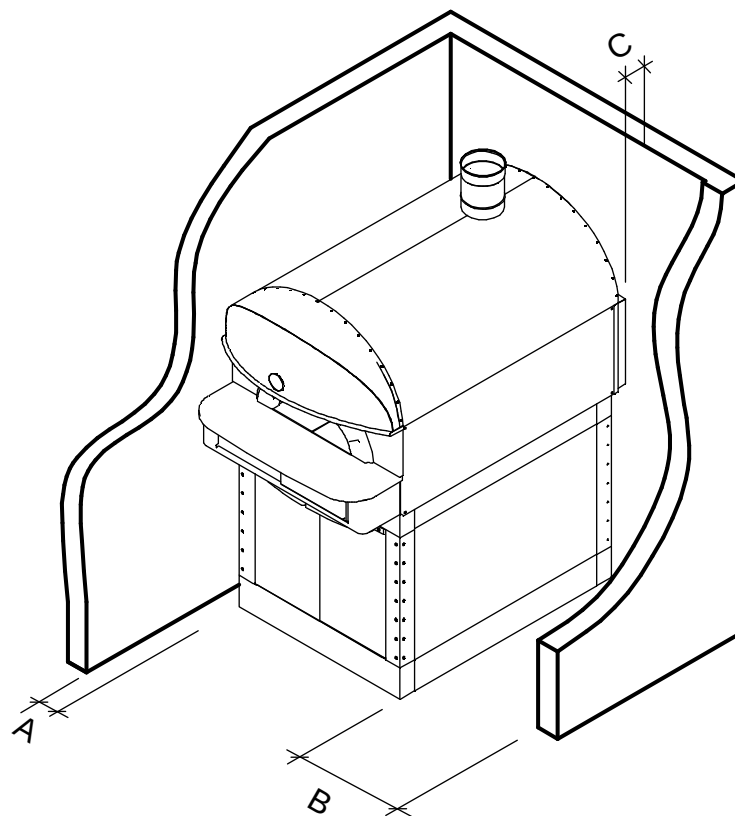


Fig. 6



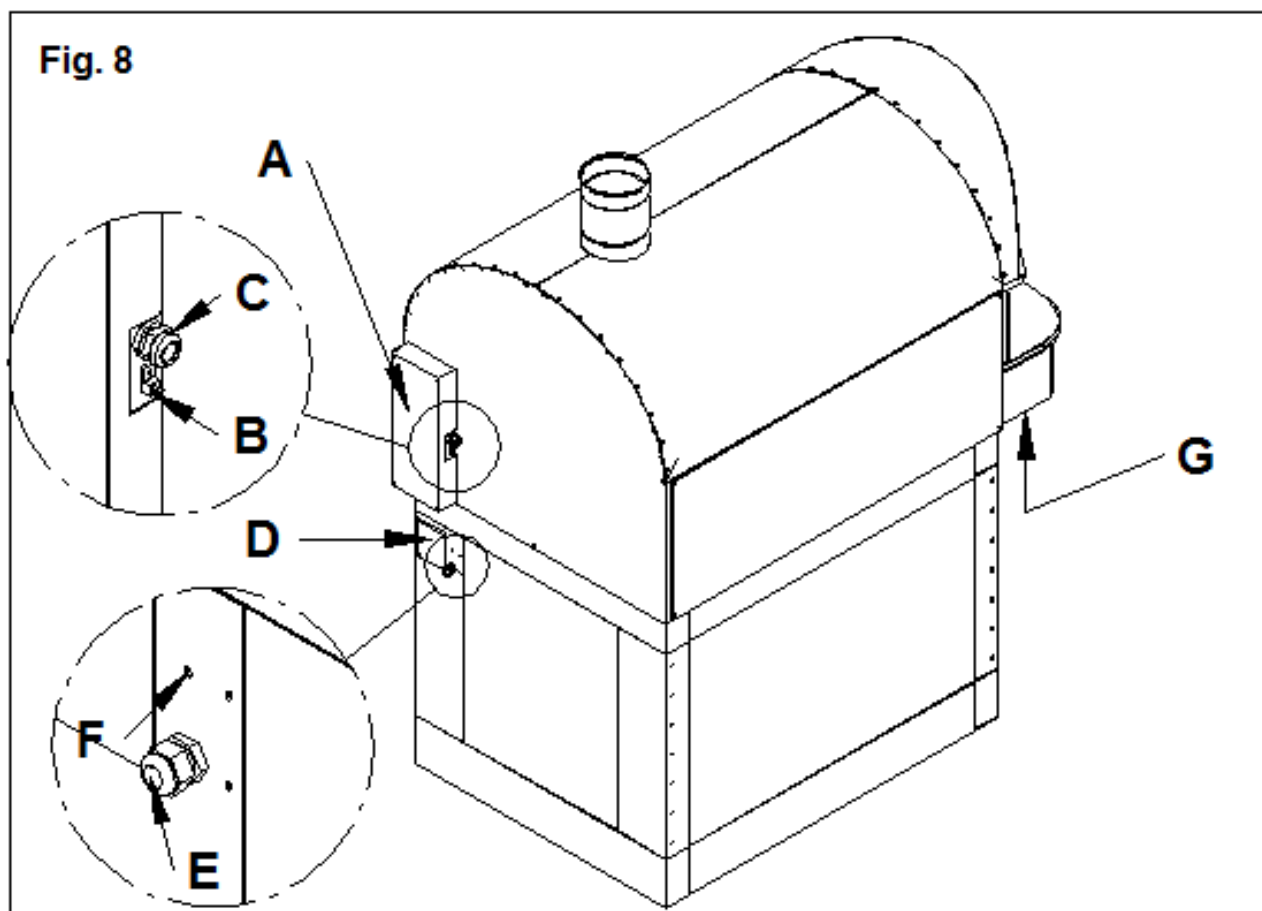
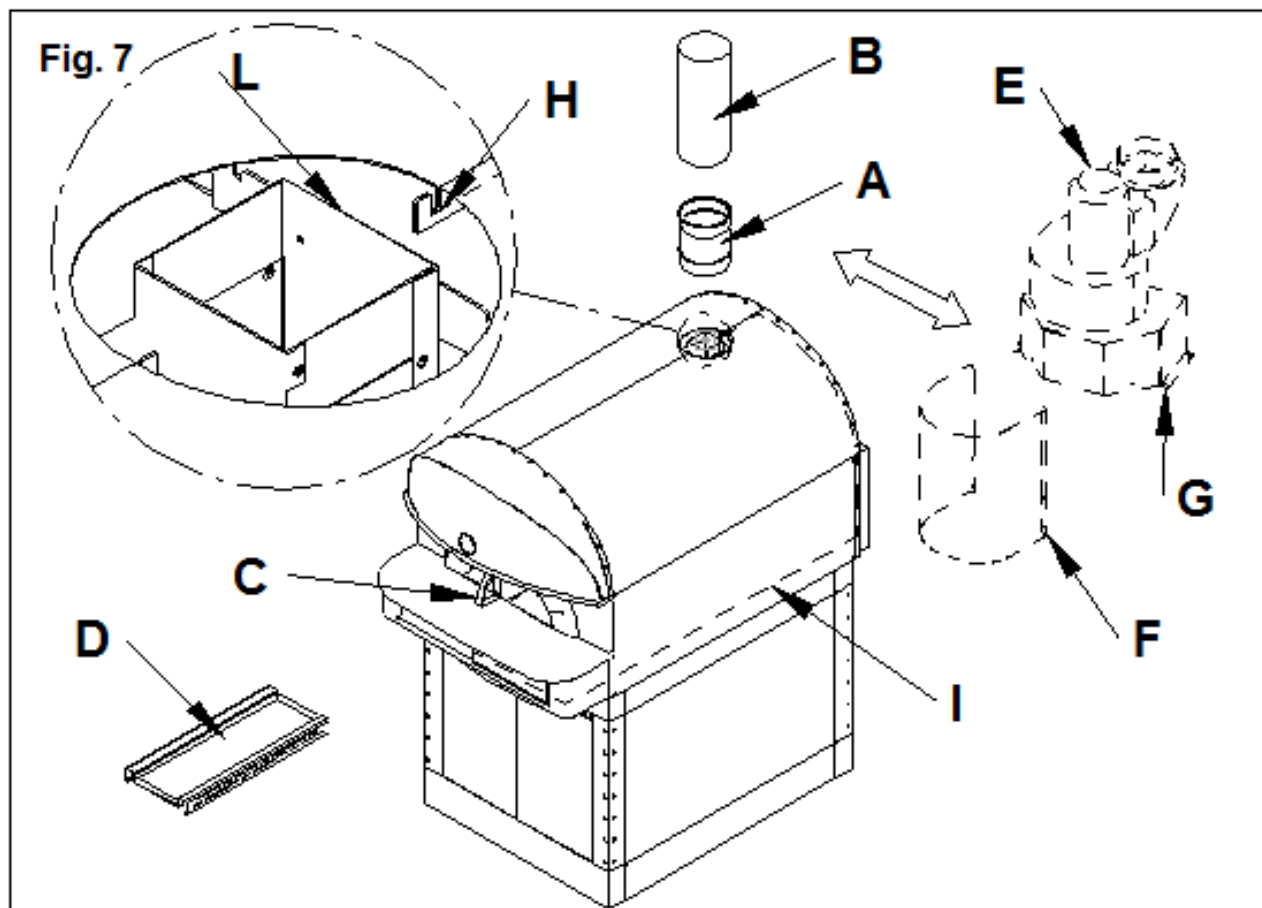


Fig. 9

**240 VAC, 3ph, 60Hz
208 VAC, 3ph, 60Hz**

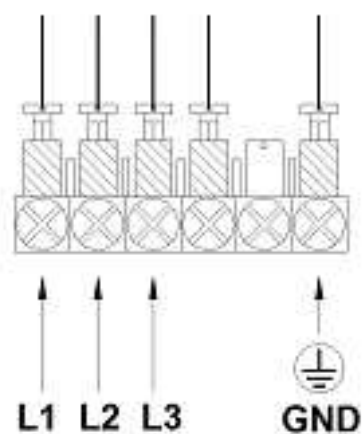


Fig. 11

**240VAC, 1ph, 60Hz
208VAC, 1ph, 60hZ**

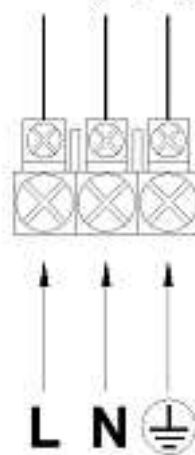


Fig. 12

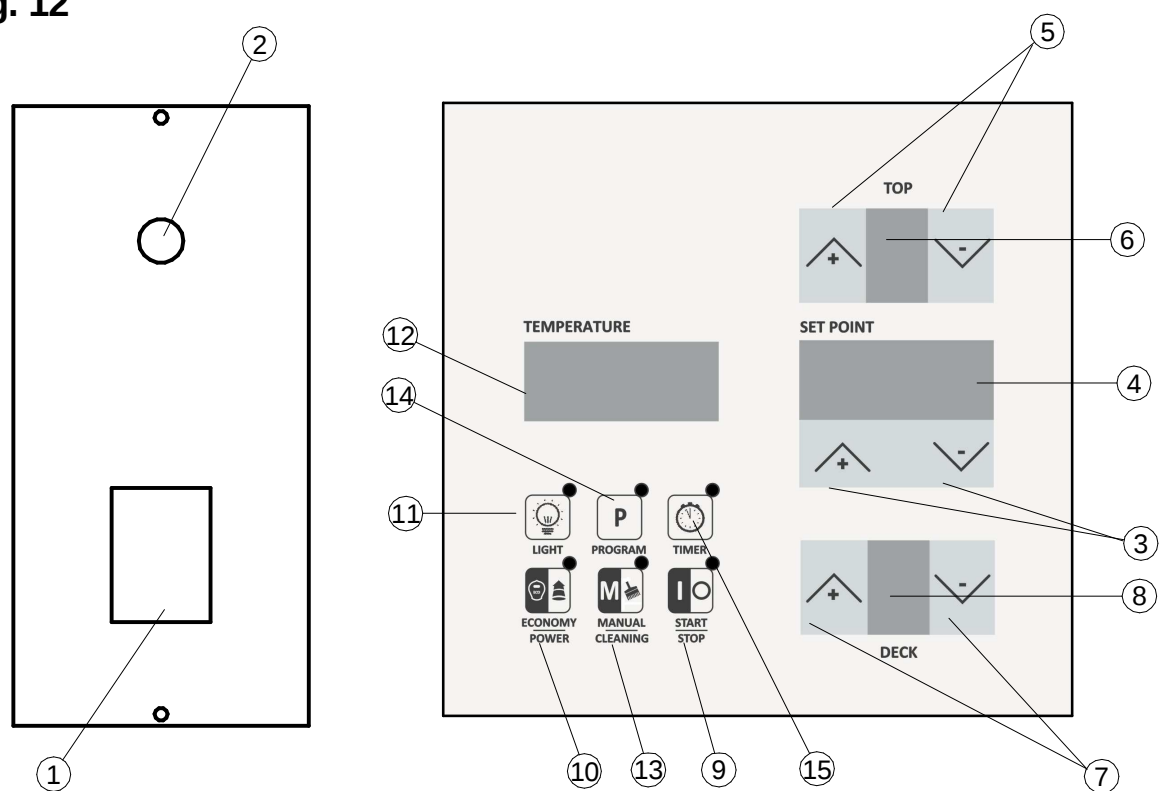


Fig. 13a

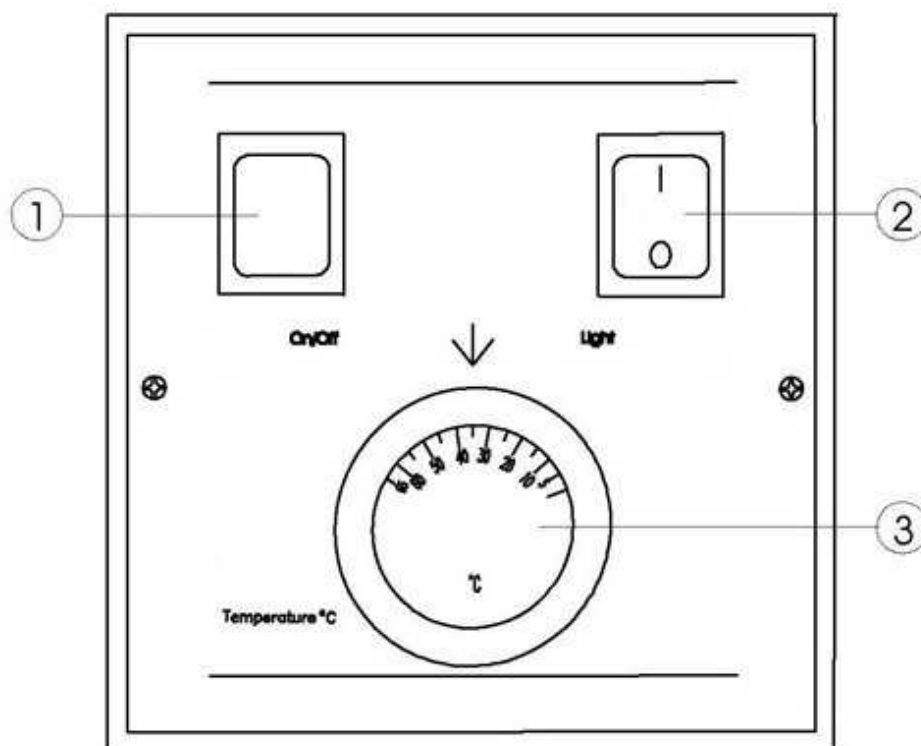


Fig. 13b

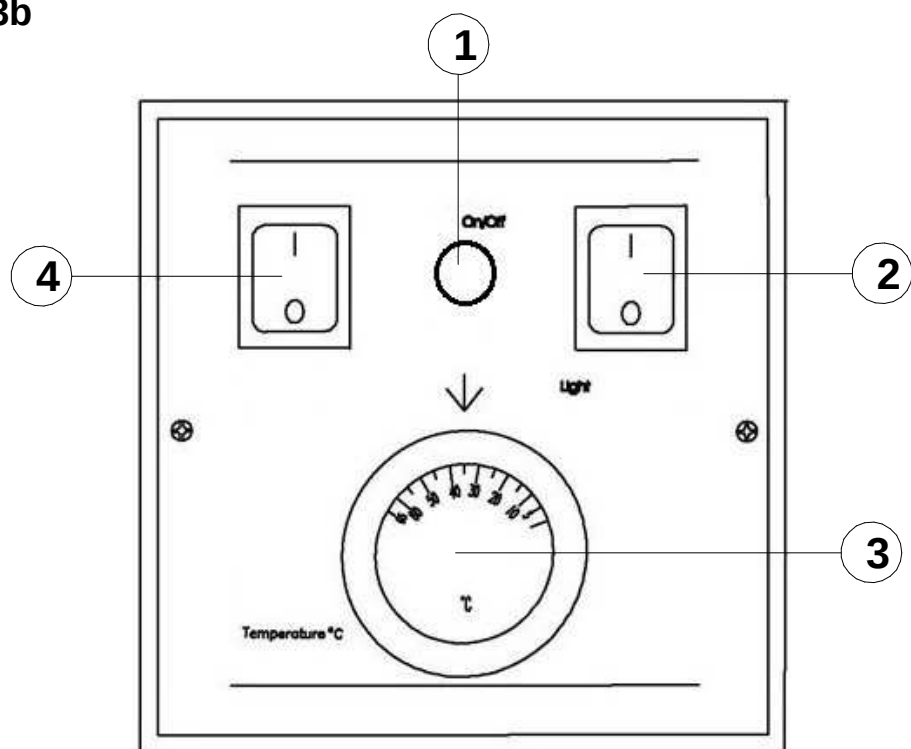


Fig. 14

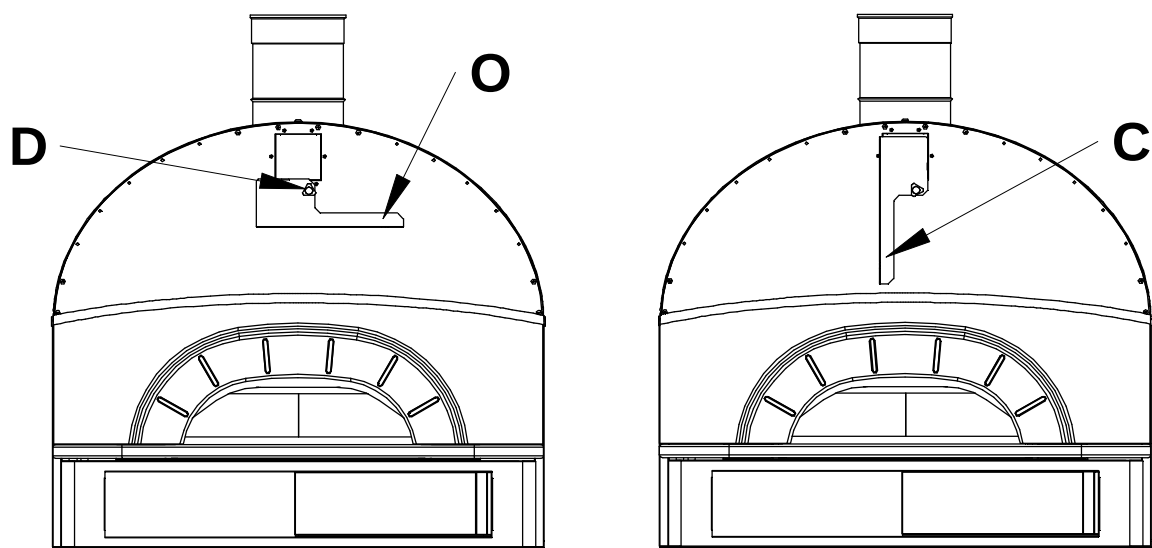


Fig. 15

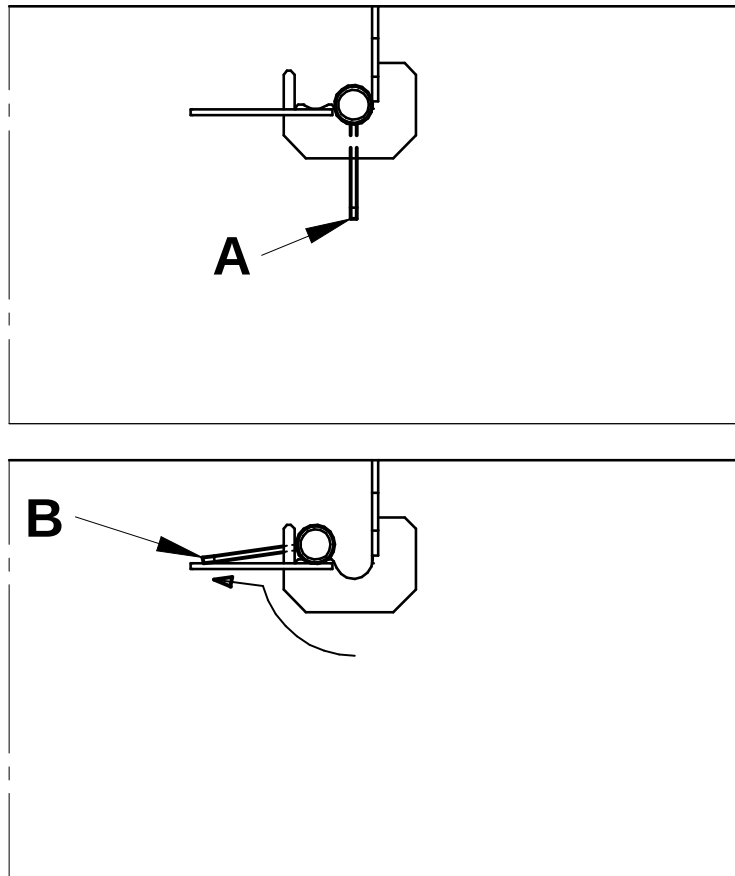


Fig. 16

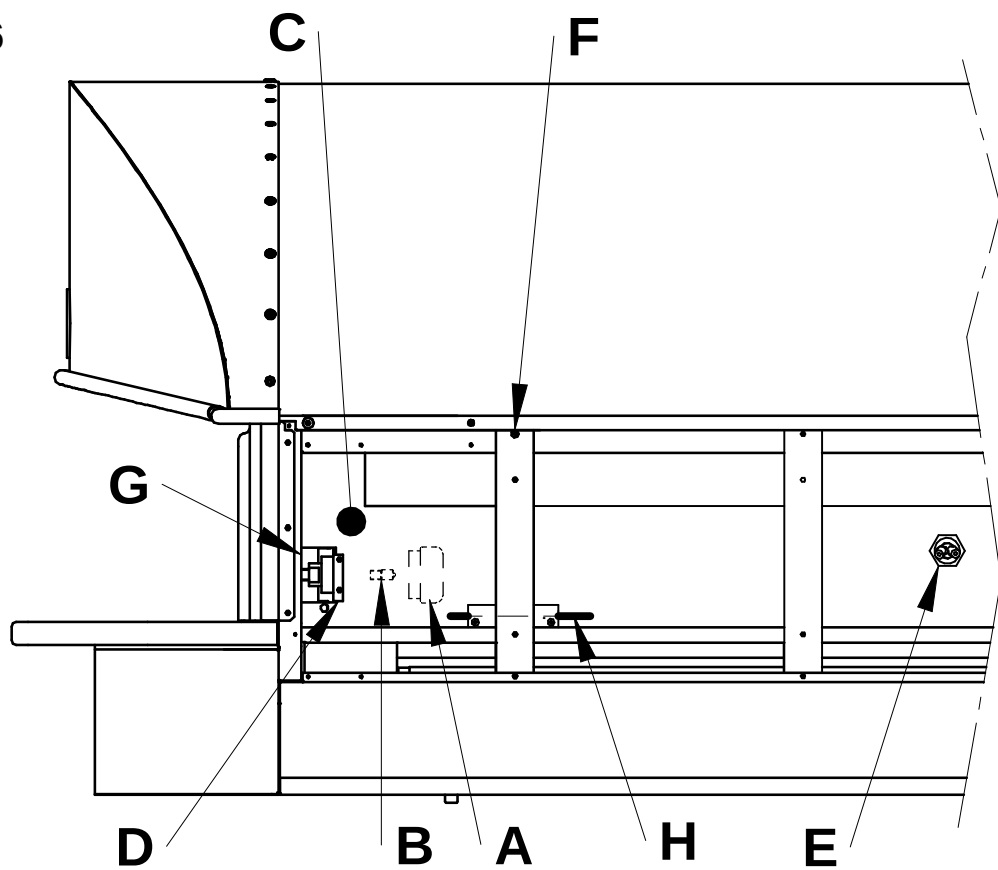


Fig. 16A

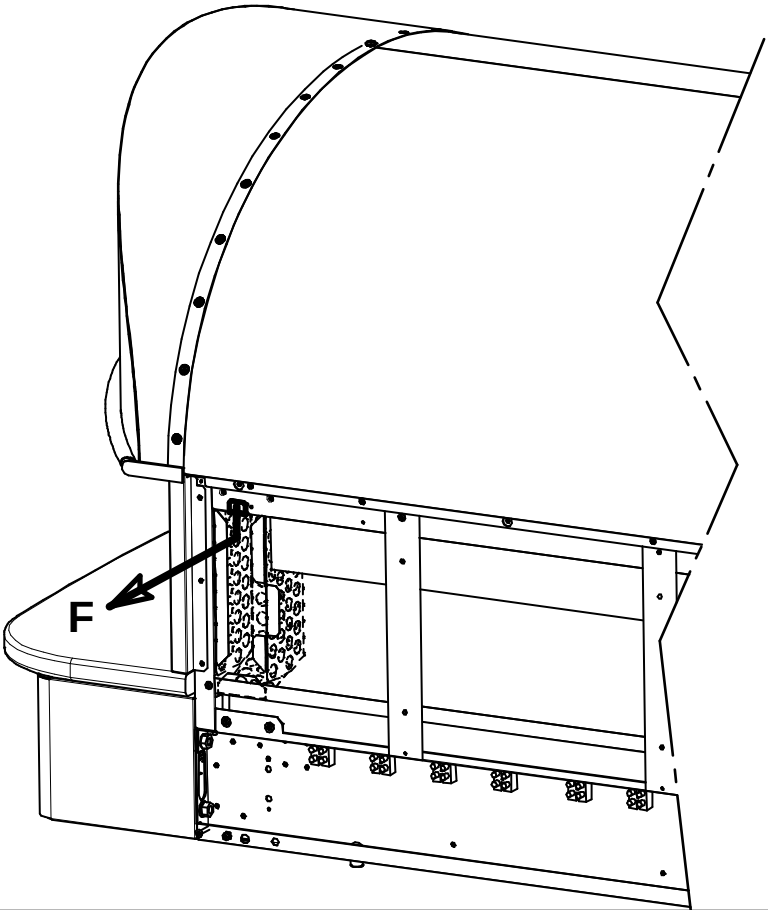
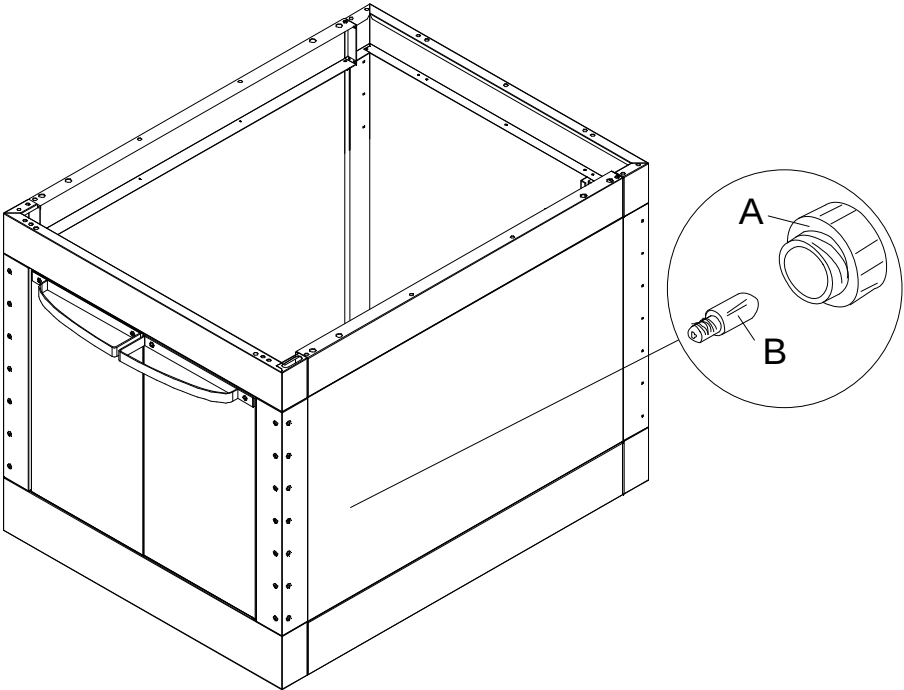
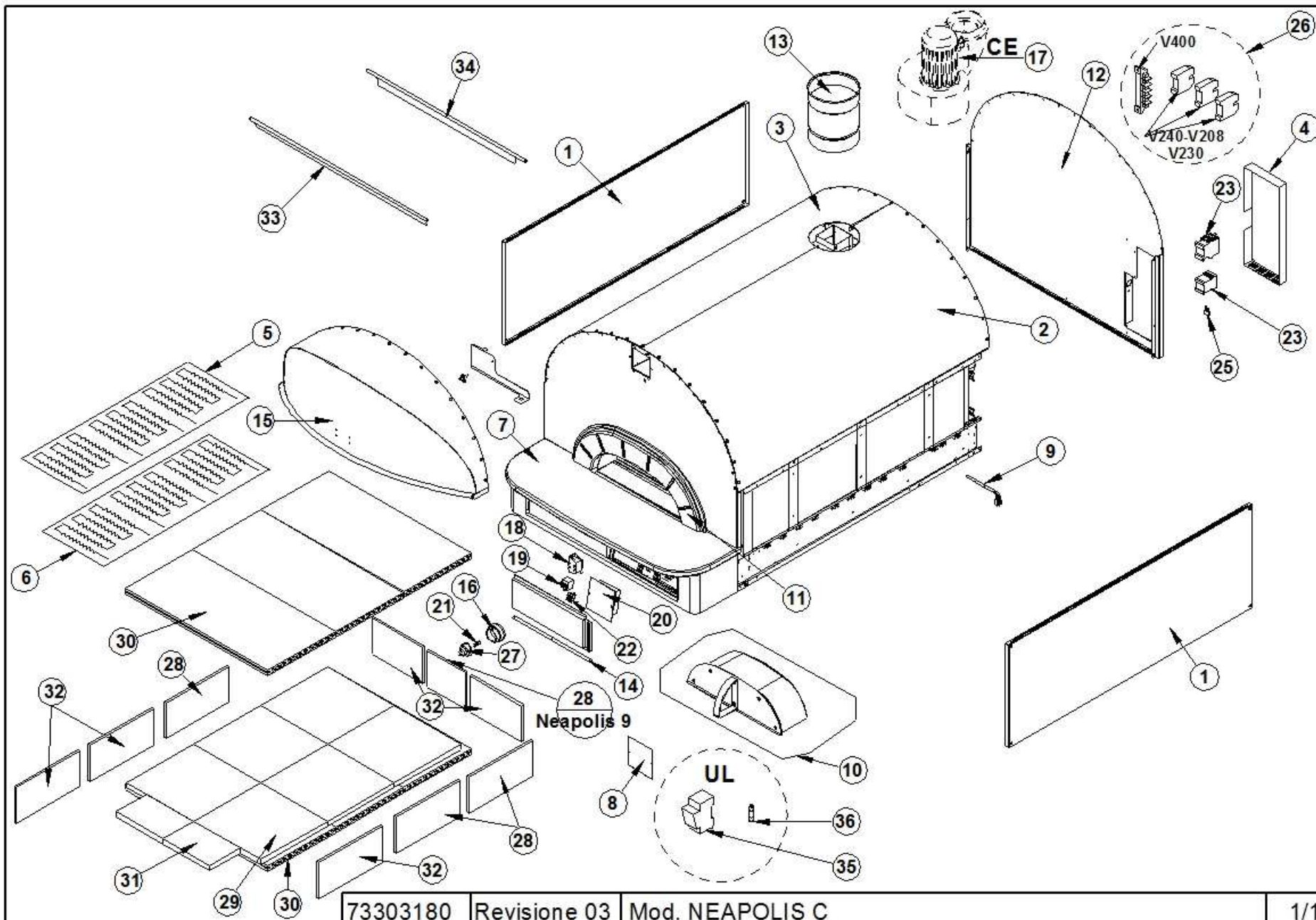
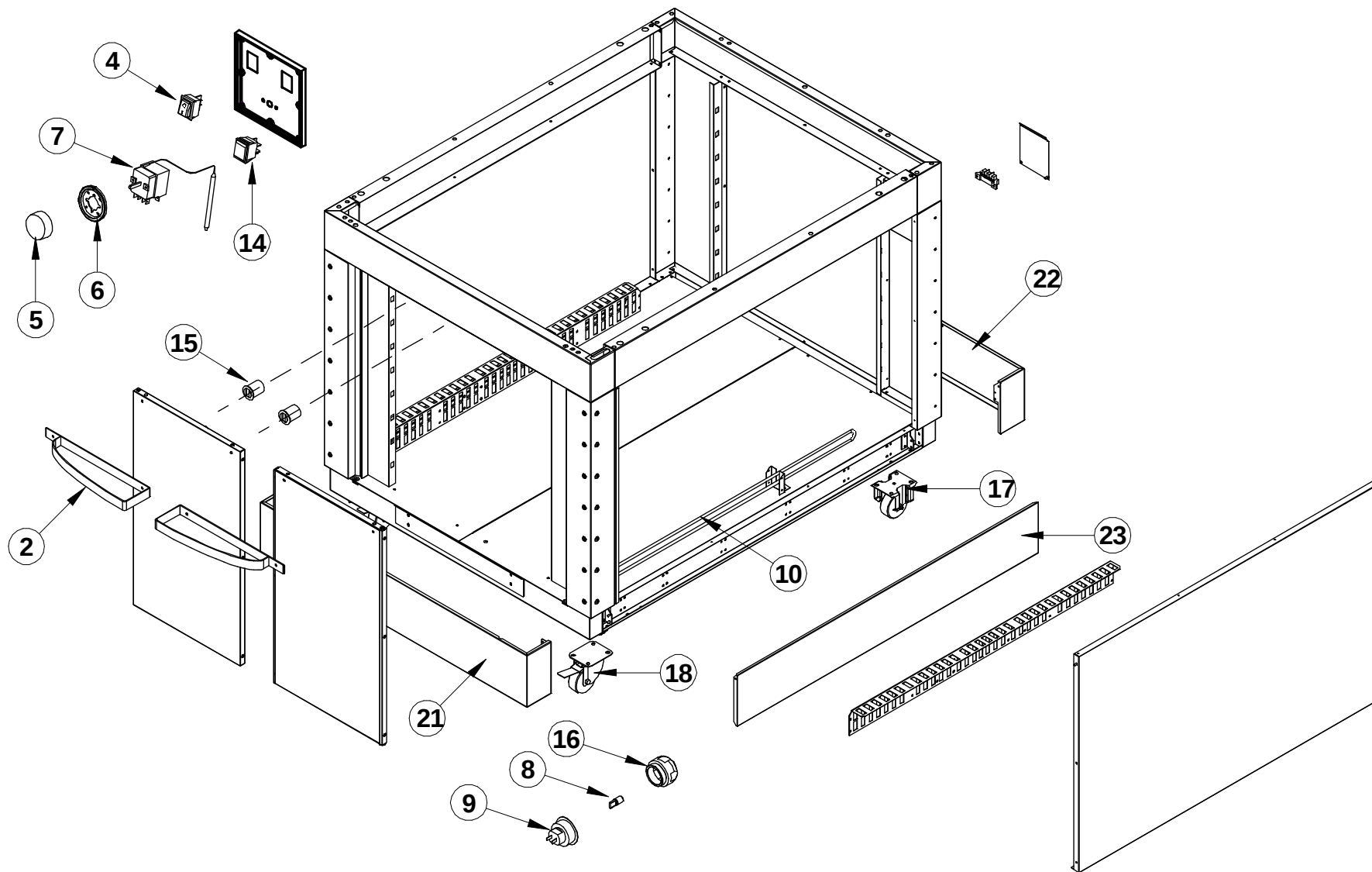


Fig. 17



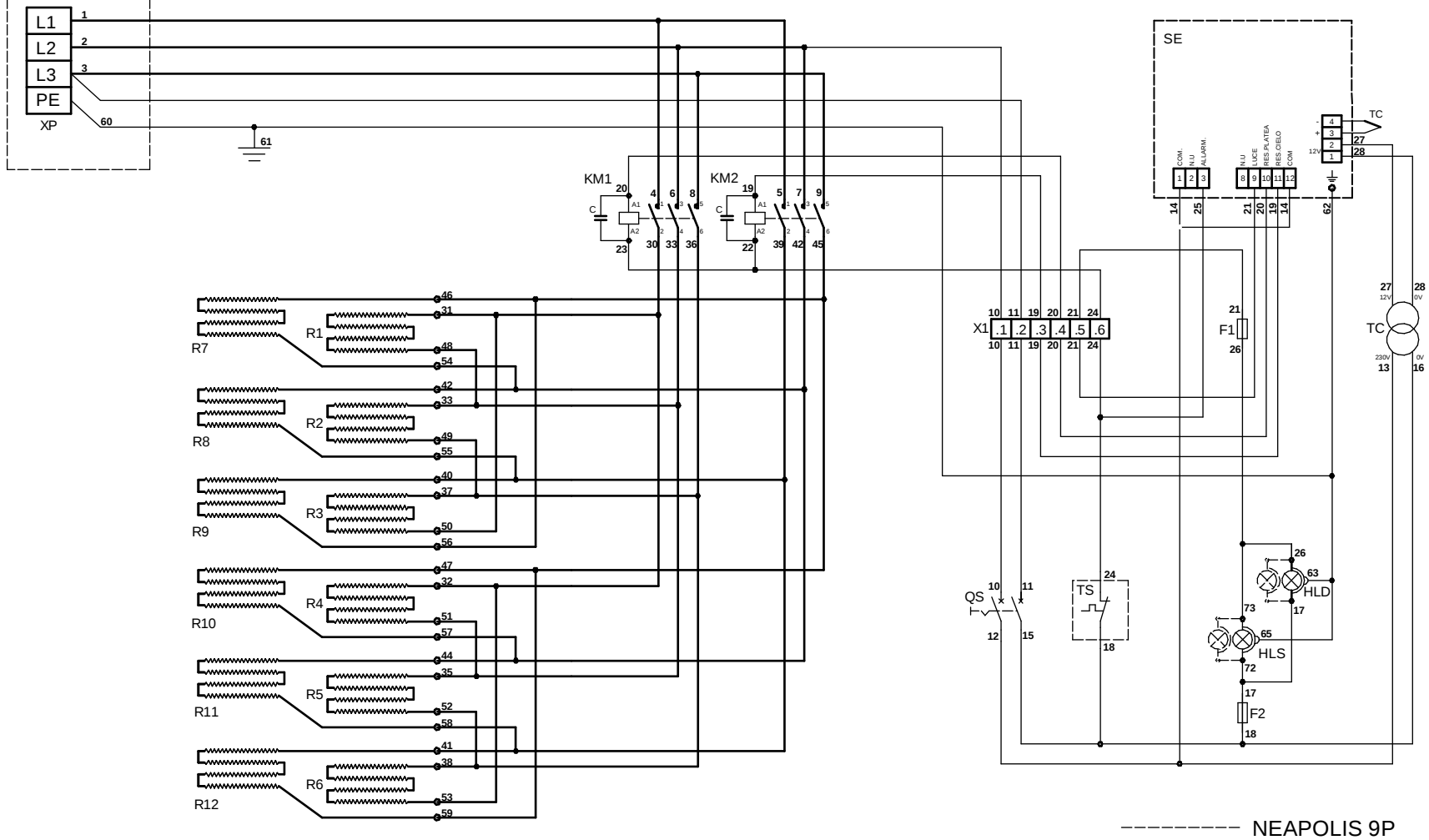


[illegible]



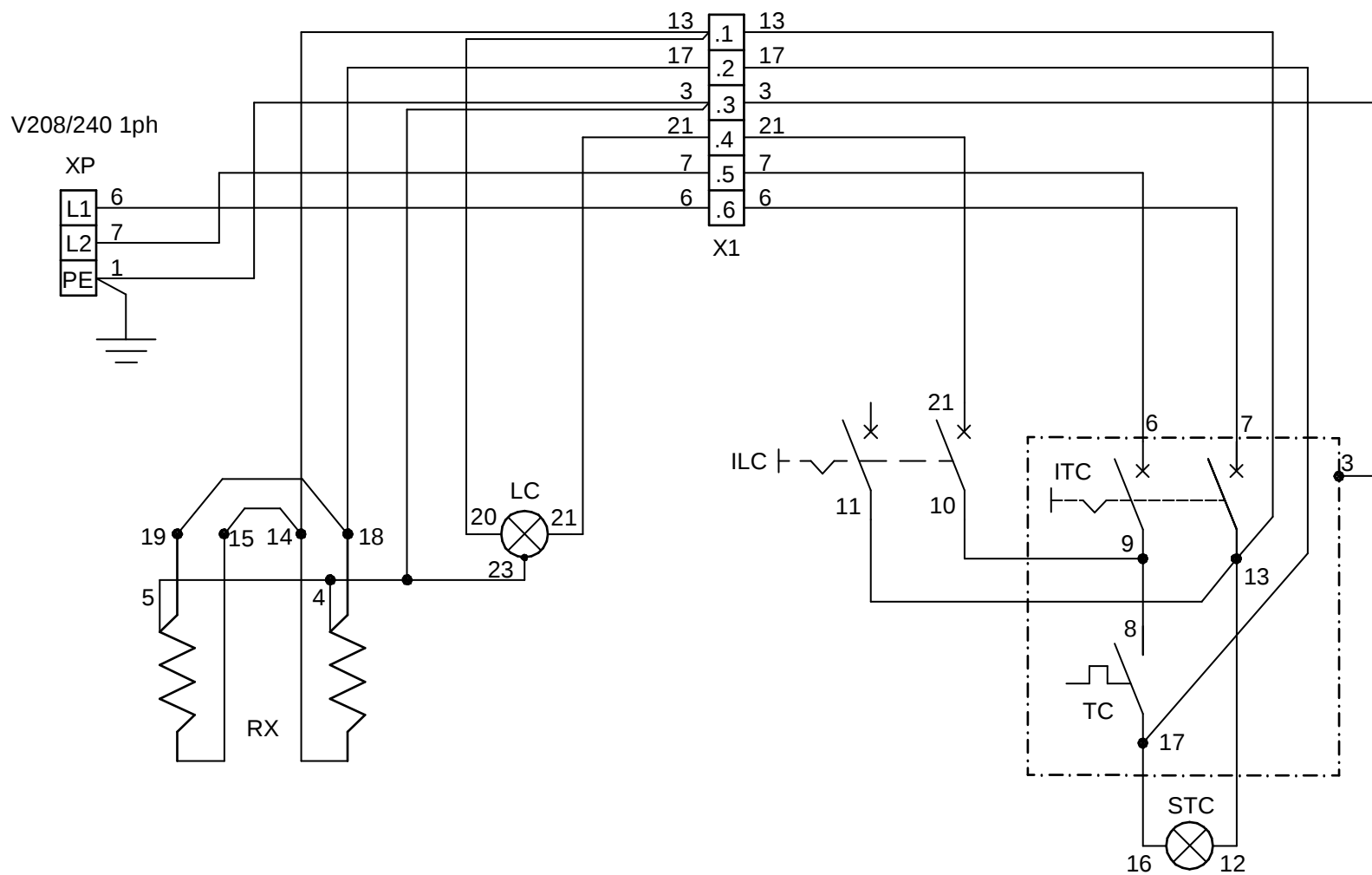
[illegible]

V208 / V240 3ph



Rif.	Designation	Denomination			
XP	Mains junction box	Entrée réseau			
X1	Terminal board	Boîte à bornes			
R7-12	Ceiling heating elements	Résistances ciel			
R1-6	Floor heating elements	Résistances sole			
KM1	Ceiling contactor	Contacteur ciel			
KM2	Floor contactor	Contacteur sole			
SE	Pyrometer	Pyromètre			
TC	Thermocouple	Thermocouple			
TR	Transformer	Transformateur			
QS	Main switch	Interrupcteur alimentation			
TS	Safety thermostat	Thermostat de securité			
HL-D-S	Internal lamp	Lampe éclairage chambre			
F1-2	Fuse	Fusible			
C1-2	Suppressor	Suppresseur			
			74801110	NEAPOLIS C V208 3ph V240 3ph	

C



Rif.	Designation	Denomination			
ILC	Internal light switch	Interrupteur lumière chambre			
ITC	Thermostat switch	Interrupteur thermostat			
TC	Thermostat	Thermostat			
STC	Thermostat light	Led du thermostat			
LC	Light	Lumière			
RX	Heating elements	Résistances			
XP	Mains junction box	Entrée réseau			
X1	Terminal board	Boîte à bornes			
			74801120	NEAPOLIS L V240 V208	